Jól

2014

FRÉTTABLAÐIÐ

Efnisyfirlit

Kökur & sætindi

16 MIKIL OG RÍK HEFÐ FYRIR JÓLAGLÖGGINNI
Steinunn Vala Sigfúsdóttir gefur uppskrift

26 ÞRJÁTÍU ÁRA SÖRUHEFÐ
Soffía Jakobsdóttir gefur uppskrift

48 ER ENN AÐ SKAPA EIGIN HEFÐIR
Uppskrift að hnetusmjörskossum

50 ÁVALLT RISALAMANDE
Uppskrift að dönskum jólaeftirrétti

66 BAKAÐI VIKULEGA FYRIR VINNUFÉLAGANA
Uppskrift að karamellumús

70 NÚGGAT OG MARSÍPAN

78 VANDRÆÐALEGA MIKIÐ JÓLABARN
Katrín Björk gefur uppskrift að lakkrísglögg

88 RJÚKANDI HEITT Í BOLLA
Tveir kaffisérfræðingar gefa uppskrift

96 EITT DEIG Þrenns konar smákökur

Matur & borð

10 SKÝTUR ALLT SEM LEYFILEGT ER AÐ SKJÓTA
Sigvaldi Jóhannesson gefur uppskrift að paté

20 SKREYTIR TRÉÐ FYRSTA SUNNUDAG Í AÐVENTU
Guðrún Bergsdóttir gefur uppskrift að jólatertu

32 JÓLABJÓR ER TILVALINN TIL AÐ DREYPA Á

62 LJÚFFENG FJÓRRÉTTUÐ HÁTÍÐARVEISLA

76 SALTPÆKILL GERIR KALKÚNA SAFARÍKARI
Nanna Rögnvaldardóttir gefur góð ráð

84 WELLINGTON GRÆNMETISÆTUNNAR
Hrefna Rósa Sætran gefur uppskrift

104 AFAR LJÚFFENGIR SPROTAR FRÁ BELGÍU
Matreiðslumeistari gefur uppskriftir að rósakáli

Föndur & skraut

8 STÓRBORG ER LANGTÍMAMARKMIÐIÐ
Kjartan Atli Kjartansson setur upp jólaborg

12 FÉKK VITRINGA AÐ GJÖF Í ERFIÐUM VEIKINDUM
Viðtal við Þóru Hrönn Jónsdóttur

14 BERJALITIR Á VÖRUM Förðun fyrir jólin

36 GAMAN AÐ FÁ SKRINGILEGA PAKKA
Góð ráð við innpökkun

42 VIÐHELDUR TÝNDRI HEFÐ
Gerð þriggja arma kerta

52 ÖNNUR FÆDD MIKIÐ JÓLABARN EN EKKI HIN
Tvíburarnir Dagný og Drífa hafa ólíkan smekk

54 NÁTTÚRAN INNI Í STOFU

60 BÝR TIL ÆVINTÝRAHEIM Í STOFUNNI
Innanhússarkitekt með ævintýraskóg í stofunni

64 AÐVENTAN ER ALLTAF FALLEGUR TÍMI
Aðalbjörg Eðvarðsdóttir skreytir

68 EINN SVARTUR KJÓLL – ÞRJÚ TILEFNI

74 KÝS AÐ HAFA HLÝLEGT Á JÓLUNUM
Elsa Jensdóttir leggur á borð

82 FAGURKERI MEÐ FASTMÓTAÐAR HEFÐIR
Sóldís Einarsdóttir leggur á borð

90 UPPSETT OG ÓREGLULEGT
Hártískan fyrir jólin

94 LAUFABRAUÐSMYNSTUR OG LETURGERÐ
Grafískir hönnuðir skreyta piparkökur

100 TEIKNAR JÓLAKORT OG VINNUR ÞAU Í TÖLVUNNI

106 KRANS SEM KOSTAR NÆSTUM EKKI NEITT

Jólasiðir & venjur

6 DROTTINS LJÓMA JÓL
Viðtal við Sigfinn Þorleifsson sjúkrahúsprest

18 EKKI GLEYMA AÐ DREKKA VATN
Hið gullna meðalhóf

24 VERÐUR EKKI MIKIÐ VÖR VIÐ JÓLAHÁTÍÐINA
Soffía Ósk Magnúsdóttir Deyal býr á Indlandi

28 STORMSVEIPURINN MÆTIR HEIM
Bergþór Bjarnason kemur með jólin

34 LESA HVORT FYRIR ANNAÐ Á KVÖLDIN

40 HAKKABUFF MEÐ EGGI Á JÓLUNUM
Skemmtileg fjölskylduhefð Kjartans Hreins

46 MENNINGARLEG ÁHRIF Á BÁÐA VEGU
Bandarískir hermenn tóku upp íslenska jólasiði

59 AMMA OG AJAXIÐ KOMU MEÐ JÓLIN
Gunnhildur Stefánsdóttir á gervijólastjörnu

80 KÆRASTINN GERÐI EKKI EINS OG PABBI
Elfa Björk Ragnarsdóttir rifjar upp fyrstu jólin með kærastanum

86 ENGINN VILL VERA EINN
Jól eftir skilnað

98 ALLIR VELKOMNIR Í TRYGGVASKÁLA
Skemmtileg jólasaga frá Selfossi

108 JÓLATÓNLEIKAR Á AÐVENTUNNI

Jólablað Fréttablaðsins 2014 **Ritstjórn:** Sólveig Gísladóttir og Vera Einarsdóttir • **Höfundar efnis:** Elín Albertsdóttir, Lilja Björk Hauksdóttir, Ragnheiður Tryggvadóttir, Sólveig Gísladóttir, Starri Freyr Jónsson og Vera Einarsdóttir • **Ljósmyndir:** Auðunn Níelsson, Gunnar V. Andrésson, Ernir Eyjólfsson, Stefán Karlsson, Valgarður Gíslason og Vilhelm Gunnarsson. **Auglýsingar:** Atli Bergmann, Bryndís Hauksdóttir, Gunnhildur Geira Þorláksdóttir, Jónatan Atli Sveinsson, Jón Ívar Vilhelmsson. • **Hönnun:** Silja Ástþórsdóttir • **Forsíðumynd:** Þessa fallegu mynd tók Valgarður Gíslason af fyrirsætunum Kristjönu Kristjánsson og Óla Jóni Ólafssyni í Elliðaárdal. Kristjana er í rauðri kápu frá Karen Millen, peysu og með hálsmen frá Topshop, húfu frá Spaksmannsspjörum, hárskraut á húfu frá Maia. Óli Jón er í peysu, jakka, trefli og með hanska frá versluninni Geysi.

Vetrarfrí á Ísafirði

Tveggja nátta fjölskyldutilboð með hálfu fæði 45.600 kr.
M.v. 2 fullorðna og 2 börn, gisting í herbergi með baði, morgunverður og 2ja rétta kvöldverður.
Börn eru 11 ára og yngri. Fyrir unglinga 12-18 ára í stað barns, greiðist 2.500 kr. aukagjald per dag.
Sé bætt við aukanótt er hún á 20.500 kr. með hálfu fæði.

Þriggja nátta fjölskyldutilboð með morgunverð 43.400 kr.
M.v. 2 fullorðna og 2 börn, gisting í herbergi með baði og morgunverður.
Börn eru 11 ára og yngri. Fyrir unglinga 12-18 ára í stað barns, greiðist 1.800 kr. aukagjald per dag.
Sé bætt við aukanótt er hún á 14.000 kr. með morgunverð.

Kynntu þér nánar á hotelisafjordur.is eða í síma 456 4111

HÓTEL Ísafjörður

Undir jólatré

JÓLADAGATAL 2014

1. DESEMBER Þú fitjar 46 lykkjur upp á prjón númer 4. Úr skal verða jólasokkur til að hengja upp á arinhilluna.

2. DESEMBER
Í dag drífur þú þig í bæinn og leitar uppi fyrstu jólagjafirnar. Nei, þú nýttir þér ekki haustútsölurnar til þess.

3. DESEMBER
Allur dagurinn fer í að leita að plastsnjókarlinum, jólasveininum og hreindýrunum í geymslunni og kassanum með útiseríunum. Prjónar ekkert í dag.

4. DESEMBER
Festir fimm hundruð ljósaperur utan á húsið og vefur seríum í trén. Hengir krans á útidyrahurðina og stingur jólasveininum og hreindýrunum í samband.

5. DESEMBER
Þú hellir upp á sterkt kaffi og setur út í það kanil og Grand. Gerir síðan hressilegan skurk í prjónaskapnum.

6. DESEMBER
Skerð út munstur í kartöflur og stimplar munstur á dagblaðapappír til að nota sem jólapappír.

7. DESEMBER Þú ert langt komin/nn með stroffið á jólasokknum. Orð eins og hælstallur og hæltunga vefjast þó fyrir þér svo þú gerir konfekt í staðinn.

8. DESEMBER Þú horfist í augu við óhóflega sykurneyslu fram undan. Skellir í þig nokkrum eplum í dag til að vega upp á móti.

9. DESEMBER Þú bakar piparkökur, Sörur, loftkökur og kókostoppa, hafrakökur, súkkulaðibitakökur og lakkrístoppa í dag. Lætur aðra sjá um uppvaskið.

10. DESEMBER
Finnur til hreinsivörur, þvegla og moppur og stillir þeim upp í ganginum. Horfir á prjónana en ákveður að skrifa frekar á jólakort og borða Sörur.

11. DESEMBER
Stekkjastaur kemur í kvöld. Sokkurinn er ekki tilbúinn en þú vippar þér bara úr inniskónum og smellir öðrum þeirra upp í gluggann.

12. DESEMBER Ferð aftur í bæinn og finnur fleiri jólagjafir. Kaupir poka í ryksuguna, hamborgarhrygg, svínakraft og sósulit, kartöflur, múskat og mandarínur.

13. DESEMBER Þú Þyrlast nokkra hringi með þvegilinn og pússar rúður. Ferð með jólafötin af allri fjölskyldunni í hreinsun og losnar þannig við að strauja.

14. DESEMBER
Dembir þér á pósthúsið. Sendir pakka og kort til frændfólks í öðrum landshlutum og til þeirra sem búa í útlöndum.

15. DESEMBER
Hellir upp á glögg og þrælast í gegnum lykkjuupptöku á hælstalli.

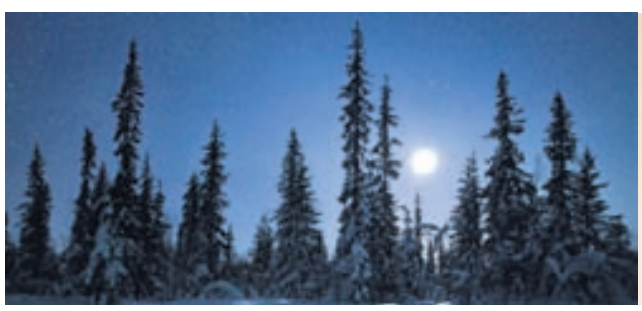
16. DESEMBER Sagar niður myndarlegt jólatré og dregur heim. Misreiknar aðeins hæð og rúmmál og þarf að flytja sófasettið út í bílskúr.

17. DESEMBER
Fannst kassana með jólaskrautinu í bílskúrnum og drífur upp músastiga, glitrandi englahár og brúska af mistilteini um allt hús í dag.

18. DESEMBER
Tekur hafrakökurnar með í vinnuna og kemur öllum í jólaskap.

19. DESEMBER
Lærir loksins almennilega að gera steypilykkju og hitar þér kakó með hnausþykkum rjóma til að fagna því. Prjónarnir leika í höndunum á þér.

20. DESEMBER Þú situr fram á nótt við að pakka inn restinni af jólagjöfunum og klárar heimagerða pappírinn.



21. DESEMBER Ert uppgefin/nn og gerir ekkert til gagns í dag. Ferð á jólatónleika og í langan göngutúr á eftir í tunglskininu. Vakir aftur fram eftir, maular piparkökur og klárar lakkrístoppana.

22. DESEMBER Kaupir síðustu jólagjafirnar og býður fólki í kaffi. Gestirnir fá afganginn af Sörunum, nokkrar loftkökur og allar súkkulaðibitakökurnar.

24. DESEMBER

Þú sefur út.

Gleðileg jól

23. DESEMBER Sokkurinn er loksins tilbúinn. Þú hengir hann upp og vonar að Kertasníkir setji pakkana í hann en fari ekki að leita að inniskónum þínum um allt hús.

15% afsláttur af öllum ljósum fram til áramóta *

*Lækkum verð strax í samstarfi við okkar stærstu birgja vegna fyrirhugaðs afnáms vörugjalda af ljósum um áramótin.

epal

Skeifan 6 / Harpa / 5687733 / epal@epal.is / www.epal.is

louis poulsen · Artemide · MUUTO · LIGHT YEARS · LE KLINT · &tradition · BESTLITE SINCE 1930

Jólagjöfin í ár

Betra blóðflæði og betri heilsa

Blóðrásin flytur súrefni og næringarefni til frumna líkamans

Nánari upplýsingar WWW.SUPERBEETS.is Umboð: vitex ehf

Eftir fertugt framleiðir líkaminn 50% minna Nitric Oxide.

SUPERBEETS örvar Nitric Oxide framleiðslu strax. Betra blóðflæði, allt að *30%* æðaútvíkkun, *30%* meiri súrefnisupptaka, réttur blóðsykur, *20%* meira þrek orka og úthald. **Nitric Oxide hefur áhrif á og bætir:** Blóðþrýsting, kólesteról, hjarta- æða- og taugakerfi, þvagblöðru, lifur, nýru, ofnæmiskerfi, astma, lungnaþembu. **Nitric Oxide stjórnar blóðflæði líkamans. *Bætt ris hjá körlum, aukin kynörvun kvenna.***

Nitric Oxide er uppistaðan í rislyfjum *Fæst í Apótekum og heilsubúðum*

Aptiless spínat með thylakoids

Aptiless stútfullt af hollustu 1 skammtur = 5 bollar af fersku spínati

Hvers vegna Aptiless?

googlaðu thylakoids spinach

Thylakoids:

Dregur úr hungri - Eykur mettun
Minnkar sykurlöngun og ummál
Fækkar aukakílóum - Eykur orku
Bætir þarmaflóru.

Frábært fyrir þá sem eru á 5/2 mataræði

Blandist í kalt vatn eftir þörfum eða hvaða kalda drykk sem er.
Mestur árangur næst ef blandað er með 1-2 matskeiðum af góðri olíu td. olífu. Inntaka: 30 mín fyrir mat.

Umboð: www.vitex.is

Fæst í 14 og 28 daga skömmtum. - Útsölustaðir flest apótek og heilsubúðir.
Vísindarannsóknir gerðar á mönnum af Karólínska Háskólanum í Lundi í Svíþjóð

migreni.is

„Þörfin fyrir að vera saman er mikil. Ef fólk kemst ekki heim þá kemur heimfólkið yfirleitt til viðkomandi og það verða jól enda varla meira um samfundi fjölskyldna þegar einn liggur á sjúkrahúsi en einmitt um jólin," segir Sigfinnur. MYND/VILHELM

Drottins ljóma jól

● Sigfinnur Þorleifsson sjúkrahúsprestur til þrjátíu ára finnur hvíld í helgihaldinu um jólin. Hann segir eðlilegt að fólk sæki í trúna þegar þrengir að og skiptir engu hvort það sé undir formerkjum kristni eða annarrar trúar.

Sigfinnur hefur starfað sem sjúkrahúsprestur í hátt í þrjátíu ár en áður var hann í rúman áratug prestur austur í Hreppum. „Þar þjónaði lengi vel prestur sem hét Valdimar Briem sem á marga sálma í sálmabókinni. Þar á meðal uppáhaldssálminn minn sem fékk dálítið nýjan hljóm þegar ég byrjaði að vinna á spítalanum," segir Sigfinnur, en sálmurinn heitir Í dag er glatt í döprum hjörtum, og á vel við í starfi Sigfinns á sjúkrahúsinu á jólunum.

„Mínar kærustu jólaminningar snúast um samveru með fólkinu mínu og að finna að jólin koma með einum eða öðrum hætti til allra, líka þeirra sem liggja hér inni á spítala," segir Sigfinnur. Samveran er lykilatriði vilji fólk njóta jólanna að mati hans. „Þörfin fyrir að vera saman er mikil. Ef fólk kemst ekki heim þá kemur heimfólkið yfirleitt til viðkomandi og það verða jól, enda varla meira um samfundi fjölskyldna þegar einn liggur á sjúkrahúsi en einmitt um jólin."

Trúin sem frumþörf

Allir sem geta fara heim um jólin, þó ekki sé nema kvöldstund. Sumir þeirra sem ekki komast taka þátt í því helgihaldi sem er í boði á aðfangadag og jóladag. „Yfirleitt er vel mætt og komið með fólk í rúmum til að vera með," lýsir Sigfinnur, sem telur mikla þörf á því starfi sem hann og samstarfsfólk hans vinnur innan spítalans. „Ef trúin er ein af frumþörfum mannsins eins og sumir vilja meina, og ég er ekki frá því þó það sé undir einhverjum öðrum formerkjum en kristinni trú, þá er eðlilegt að sækja í trúna þegar þrengir að. Líkt og hungraður maður veit hvað það er að fá saðningu þegar hann er sársvangur, þá er þörfin fyrir trú mjög rík þó fólk sé ekki með guðsorð á vörum," segir Sigfinnur sem vill mæta fólki þar sem það er en hefur enga þörf fyrir að mæla trúna í einum eða neinum.

Viðurkenndur þáttur

Hann segir að verið sé að mæta raunverulegum þörfum með sálgæslu á sjúkrahúsum. „Við þurfum að vera töluvert mörg til að anna þessu. Við erum með sólarhringsvaktir enda gerist ekki allt milli átta og fjögur. Þetta er orðinn viðurkenndur þáttur enda boðar það ekki lengur ógn eða skelfingu þótt prestur komi inn á sjúkrastofu," segir hann glettinn. „Við hjálpum fólki að finna þann styrk sem býr í því. Það er mikilvægt fyrir fólk að hafa einhvern sem er tilbúinn til að hlusta og slást í för með því við þessar oft erfiðu kringumstæður."

Þegar prestar og djáknar spítalans eiga samtöl við sjúklinga, aðstandendur eða starfsfólk hefur beiðnin komið frá fólkinu sjálfu. „Þá erum við einnig oft kölluð til þegar fyrirvaralaus áföll dynja yfir," segir Sigfinnur og finnst starf sitt bæði krefjandi og gefandi. „Það sem gefur manni kraftinn í þessu starfi er að vinna með góðu fólki."

Hátíðlegt á aðventunni

Margir leggjast á eitt til að veita sjúklingum gleði á aðventunni. „Á þessum tíma er mikið um viðburði á spítalanum. Til dæmis aðventustundir sem standa starfsfólki, sjúklingum og aðstandendum til boða. Þá gefa margir af örlæti á þessum tíma og hingað kemur tónlistarfólk, kórar og hljóðfæraleikarar," lýsir Sigfinnur. Á aðfangadag sinna fimm kórar söng í helgihaldi. „Þegar maður mætir þessu fólki sem kemur og vill færa fólki þessar fallegu gjafir, verður glatt í döprum hjörtum."

Í fríi um jólin

„Ef ég myndi skrá endurminningar mínar, sem ég á þó ekki von á að ég geri, gæti bókin heitið: Í fríi um jólin," svarar Sigfinnur glettinn, þegar hann er inntur eftir því hvort jólin séu annasamur tími hjá honum. Sigfinnur er í samstarfshópi presta og djákna á spítalanum sem skipta með sér vöktum yfir hátíðarnar. „Lengi vel var ég bundinn af vöktum um jólin annað hvert ár, en nú erum við fleiri og því deilist vinnan á fleiri.

Þetta er þó ekki með öllu rétt enda messar Sigfinnur ávallt sjálfur bæði á Kleppi og á geðdeild á aðfangadag. „En þegar maður er í starfi eins og ég, þá hvílir maður sig í helgihaldinu enda finnst mér það alltaf jafn gleðilegt," segir Sigfinnur sem lýkur deginum með því að fara sjálfur í messu í Hallgrímskirkju með fjölskyldu sinni. *solveig@365.is*

● Í DAG ER GLATT Í DÖPRUM HJÖRTUM

Uppáhaldssálmur Sigfinns á vel við í starfi hans á spítalanum um jólin. Sálmurinn er nr. 78 eftir Valdimar Briem og heitir Í dag er glatt í döprum hjörtum og hér má líta fyrsta og síðasta erindið.

Í dag er glatt í döprum hjörtum,
því Drottins ljóma jól.
Í niðamyrkrum nætur svörtum
upp náðar rennur sól.
Er vetrar geisar stormur stríður,
þá stendur hjá oss friðarengill blíður,
og þegar ljósið dagsins dvín,
oss Drottins birta kringum skín.
Oss Drottins birta kringum skín.

Ó, dýrð sé þér í hæstum hæðum,
er hingað komst á jörð.
Á meðan lifir líf í æðum,
þig lofar öll þín hjörð.
Á meðan tungan má sig hræra,
á meðan hjartað nokkuð kann sig bæra,
hvert andartak, hvert æðarslag
Guðs engla syngi dýrðarlag.
Guðs engla syngi dýrðarlag.

BLAKI ER KOMINN
Í NÆSTA ÚTIBÚ

Leðurblökustrákurinn Blaki býr í Sparilandi ásamt uppfinningastelpunni Bíbí og fróðleiksfúsa apanum Ara. Spariland er nýja krakkaþjónustan okkar en með henni viljum við stuðla að auknu fjármálalæsi barna með fjörlegum ævintýraheimi. Á heimasíðunni fá foreldrar fræðsluefni til að fræða börnin sín á skemmtilegan hátt um fjármál.

Spariland er byggt á samstarfi við **Stofnun um fjármálalæsi** og íslenska hönnunarfyrirtækið **Tulipop**.

Kíktu á arionbanki.is/Spariland og athugaðu hvernig þú getur fengið Blaka bauk.

Arion banki

HVÍTA HÚSIÐ/SÍA - 14-0238

Kjartan segir miklar pælingar liggja að baki því hvar allt á að vera. Hann sækir innblástur á YouTube, en þar er að finna fjölda myndbanda af sams konar þorpum. MYND/GVA

Stórborg er langtímamarkmiðið

● Kjartan Atli Kjartansson setur upp jólaþorp á heimili sínu ár hvert. Hann á mörg skyldmenni í Bandaríkjunum og hefur dvalið þar langdvölum í gegnum árin. Bandaríkjamenn eru skreytingaglaðir og óhætt að segja að það hafi smitast yfir til Kjartans. Jólaþorpið hans er myndarlegt og stækkar með hverju ári.

Blaðamaðurinn Kjartan Atli Kjartansson byrjaði að safna í þorpið fyrir sex árum. Hann kaupir í það hér og þar; bæði hér heima, í útlöndum og á netinu. „Ég fæ þetta líka mikið sent frá skyldmennum ytra. Þetta er jafnframt vinsæl jólagjöf frá móðursystur minni sem er búsett í Bandaríkjunum. Þá hef ég pantað á eBay auk þess sem eitthvað af þessu fæst í Garðheimum, Húsasmiðjunni og Hagkaupi. Ég gæti þó átt stærra þorp en það urðu afföll í flutningum þegar nokkur húsanna týndust," útskýrir Kjartan.

Kjartan Atli er með þorpið á borðstofuborðinu og liggur mikil hugsun á bak við uppröðunina. „Þó það hljómi kannski asnalega þá ligg ég yfir myndböndum af svona þorpum á YouTube og fæ hugmyndar þaðan. Þau má finna undir leitarorðinu Christmas Village. Reyndar eru flestir í þessum myndböndum að minnsta kosti helmingi eldri en ég og þar að auki í miklum meirihluta konur. Ég hef velt því fyrir mér hvort ég eigi að hafa áhyggjur af því en hef komist að þeirri niðurstöðu að leyfa þessum hvötum innra með mér að koma óhindrað fram."

Kjartan segir þetta ekki síður gert fyrir fimm ára dóttur hans, Klöru Kristínu Kjartansdóttur, sem fylgist dolfallin með lestinni þjóta hring eftir hring og fólkinu snúast á skautasvellinu.

Í ár ákvað Kjartan að gera upphækkun í þorpið með því að setja kassa undir borðdúkinn enda fæst þorp, nema kannski í Danmörku, sem eru algerlega á jafnsléttu. „Svo er ég með sérstakt sprey sem ég úða yfir dúkinn til að líkja eftir snjó.

En skreytir þú mikið að öðru leyti? „Nja, þetta er nú aðalatriðið en, jú, þegar ég hugsa um það þá hengi ég upp alls konar dót. Ég er mikið fyrir Coca Cola, þótt ég drekki það helst ekki nema á jólunum, og á talsvert af svoleiðis skrauti. Síðast þegar ég var í New York var ég einmitt að leita að Coca Cola-lest í þorpið en fann hana ekki. Ég verð því að panta hana á netinu."

En hvernig heldur þú að þetta endi hjá þér? „Markmiðið er að geta búið til jólastórborg."

vera@365.is

Dóttir Kjartans er hugfangin af þorpinu og nýtur þess að fylgjast með lestinni þjóta hring eftir hring og fólkinu skauta á svellinu.

Þorpinu fylgir góður andi að sögn Kjartans. „Það færist alltaf yfir mig ákveðin ró þegar ég set það upp."

Síminn

Snjallpakkarnir okkar eru sveigjanlegri

Sveigðu pakkann

Ef þú klárar gagnamagnið í farsímaleiðinni geturðu nú skipt mínútum út fyrir gagnamagn og haldið áfram að vafra.

90 mín. | 50MB	60 mín. | 200MB	30 mín. | 500MB
fleiri mín.	990 kr.	fleiri MB
120 mín. | 500MB	90 mín. | 750MB	60 mín. | 1GB
fleiri mín.	1.990 kr.	fleiri MB/GB
350 mín. | 1GB	250 mín. | 3GB	120 mín. | 10GB
fleiri mín.	3.990 kr.	fleiri GB

Kynntu þér nýju sveigjanlegu Snjallpakkana

Allir sem eiga snjallsíma vita að suma mánuði talar maður meira en aðra mánuði er maður meira á netinu í símanum. Sveigjanlegu Snjallpakkarnir okkar eru farsímaleið þar sem þú sveigir pakkann þinn, hvort sem er í áskrift eða Frelsi, með því að skipta mínútum út fyrir gagnamagn eða öfugt, allt eftir þörfum hverju sinni. Þú stjórnar og aukakostnaðurinn er enginn!

Þú getur meira með Símanum

siminn.is

ENNEMM / NM65658

Paté-ið frá Sigvalda lítur vel út.

Skýtur allt sem leyfilegt er að skjóta

● Sigvaldi Jóhannesson matreiðslumaður féll fyrir skotveiðinni fyrir sjö árum og hefur síðan þá skotið allt sem leyfilegt er að skjóta eins og hann orðar það sjálfur. Að sjálfsögðu eru rjúpur á borðum hjá honum á aðfangadag.

Frá því ég var polli hef ég veitt, fyrst á stöng og nú með byssunni. Ég skýt svartfugl, skarf, gæsir, endur, hreindýr og að sjálfsögðu rjúpu en við konan fórum á dögunum og veiddum okkur rjúpur í jólamatinn," segir Sigvaldi en á jólaborðinu verða bæði rjúpur og hamborgarhryggur.

Sigvaldi segir jólin koma þegar hann kemst heim úr vinnu í mötuneyti Tækniskólans í Reykjavík á Þorláksmessu til að gera að rjúpunni. „Þegar ég er búinn að klára að gefa öllum skötu í skólanum þá byrja ég að undirbúa jólamatinn," segir hann og brosir.

Frá því Sigvaldi byrjaði í skotveiðinni hefur hann verið duglegur við að nýta sér bráðina sem hann nær sér í. Hann gefur hér uppskrift að gómsætu paté.

PATÉ

Kjötblanda
260 g gæsabringur
285 g svínaspik
285 g svínahakk (svínabógur)
2 egg
50 g skalottlaukur
50 pístasíuhnetur
10 g salt
1 g hvítur pipar
1 g paté-krydd
15 g nitrítsalt
hráskinka
smjördeig

Gæs og svínabógur eru fituhreinsuð og hökkuð. Öllu hakkinu er blandað saman og það hakkað í annað sinn.
Laukurinn er svitaður í smjöri og kældur. Eggjum, paté-kryddi, nitrítsalti, hnetum, salti og pipar er blandað vel saman. Sett í sprautupoka og kælt.
Deigið er flatt út, það á að vera 3 mm á þykkt. Paté-formið er lagt á deigið, það er skorið út og sett ofan í formið, sett vel út í kanta.
Hráskinka er lögð ofan í deigið. Kjötblandan er sett í formið og deigið svo klætt með hráskinku.
Egg wash (1/10 vatn og 9/10 eggjarauður) er penslað á milli samskeyta. Forminu er snúið við þannig að botninn er ofan á. Loftgöt eru stungin út í deigbotninn og hlaupinu hellt inn í götin.

Sigvaldi veiðir sér rjúpu í jólamatinn. Hann nýtir alla bráð sem hann veiðir vel.

MYNDIR/ERNIR

Paté-hlaup
200 g rifsberjahlaup
100 ml portvín
4 stk. matarlímsblöð

Matarlím sett í kalt vatn. Rifsberjahlaupið og portvínið er soðið saman. Matarlíminu er bætt út í.

Þegar deiginu hefur verið hellt í formið er það sett inn í 220°C heitan ofn í 18 mínútur eða þar til deigið er gullinbrúnt. Hitinn lækkaður í 160°C þar til kjarnhiti nær 70°C.

liljabjork@365.is

BÓKAJÓL

PÁLL ÓSKAR HJÁLMTÝSSON

Hoppandi glaður með eitthvað nördalegt

Stórstjarnan Páll Óskar Hjálmtýsson segir að það hafi tekið sig langan tíma að verða jólabarn. „Ég átti mín barnajól með öllum þeim æsingi og spenningi sem því fylgir. Svo tók við langt mótþróaskeið af því ég fílaði ekki kröfuna um jólaskapið. Mér fannst það gjörsamlega óraunhæft að öll þjóðin ætti að vera í sama skapinu klukkan sex, 24. desember. Þetta er ómannleg krafa sem tekur ekkert tillit til þess að fólk gæti verið á misjöfnum stað í lífinu. Þegar ég var um þrítugt fór ég fyrst að athuga möguleikann á því hvort ég gæti ekki búið til mín eigin jól, mína eigin siði. Ég byrjaði að tileinka mér allt það sem ég fílaði við jólin og lét annað liggja milli hluta. Ég fíla pælinguna um hátíð ljóss og friðar. Ég elska það hvað við erum dugleg að skreyta húsin okkar með ljósum, bæði úti og inni. Við náum að skapa sömu töfrana og náttúran skapar 21. júní á sumarsólstöðum. Þegar ég tek svo góðan bíltúr að næturlagi og skoða og pæli í öllum upplýstu húsunum og görðunum, þá vaknar jólabarnið í mér."

Lestu margar bækur um jólin? „Ég les alveg sláandi lítið af bókum, vegna þess að ég fæddist með yndislegan athyglisbrest sem lýsir sér þannig að ég les kannski tvær blaðsíður í bók og sofna svo. Ég kemst aldrei lengra. Bækur eru í raun of róandi fyrir mig. Pottþétt svefnlyf án þess að taka pillur. Ég horfi þeim mun meira á bíómyndir og sjónvarpsþætti og hef alltaf gert. En ég má alls ekki hlusta á tónlist eða horfa á tónleikaupptökur uppi í rúmi. Þá fer allt í gang inni í mér, athyglin í yfirvinnu og ég sofna ekki baun."

Hver er skemmtilegasta jólabók sem þú hefur lesið og af hverju? „Nú er nóvember og ég er enn að klára að lesa jólabókina síðan í fyrra, „Bara börn" eftir Patti Smith. Athyglisbresturinn, manstu? Ég er að lesa hana á hnefanum af því hún er svo fallega skrifuð og gefandi lesning. Patti Smith er ljóngáfaður indíánahöfðingi. Skemmtilegustu og mögnuðustu bækur sem ég hef lesið er til dæmis allt sem Auður Haralds hefur skrifað og svo elska ég líka smásagnasafn Cookie Mueller, sem var besta vinkona Johns Waters. Cookie er grenjandi fyndin í orðsins fyllstu, því hún kann þá viðkvæmu list að segja frá skelfilegustu atburðum lífs síns og láta mann liggja í gólfinu af hlátri á meðan."

Hvaða bók langar þig að fá í jólagjöf um þessi jól? „Ég er nákvæmlega ekkert búinn að spá í jólabækurnar í ár en ég yrði bara hoppandi glaður yfir að fá eitthvað gott nördalegt Blu-ray-dót úr Nexus í jólagjöf. Best væri þó að fá vini mína í heimsókn og drekka kaffi og borða Nóakonfekt. Langbesta jólagjöfin – alltaf."

elin@365.is

FRÆNKUR FENGU AÐVENTULJÓS

Aðventuljósin sem sjá má í gluggum fjölmargra íslenskra heimila bárust hingað frá Svíþjóð árið 1964. Íslenskur kaupsýslumaður að nafni Gunnar Ásgeirsson var þá í verslunarferð í Stokkhólmi og rakst á þessa nýjung þar og ákvað að gefa nokkrum gömlum frænkum sínum svona ljós í jólagjöf.

jólahefð

● ÆVINTÝRALEGUR BALLETT Hnotubrjóturinn er einn vinsælasti ballett sögunnar og er settur upp á aðventunni víða um heim, ár hvert. Hrífandi tónlist Tsjajkovskijs er löngu orðin sígild og skapar töfrandi jólastemningu. Ballettinn er ómissandi hluti af jóladagskrá óteljandi barna sem fullorðinna um allan heim. Hann fjallar um Maríu sem fær fallegan hnotubrjót að gjöf frá hinum dularfulla Drosselmeyer. Í kjölfarið lifna leikföngin undir jólatrénu við og inn koma mýs í einkennisbúningum. Hnotubrjóturinn breytist í prins og leiðir Maríu inn í ævintýraland þar sem ýmislegt óvænt gerist. Þeir sem hrífast af ballettinum og ævintýraheiminum sem þar er lýst vilja gjarnan stinga eigin hnotubrjót undir tréð. Leikfanga- og jólaskrautsframleiðendur svara þeirri eftirspurn vel og fást þeir víða í hinum ýmsu útgáfum.

jólaklæðnaður

● JÓLAPEYSAN 2014

Skrautlegar, fallegar og mjög líklegast ljótar jólapeysur verða í aðalhlutverki í keppninni Jólapeysan 2014 sem haldin verður á Akureyri um aðventuna. Þetta er í fyrsta sinn sem Akureyringar halda slíka keppni og má búast við góðri þátttöku enda tilefnið skemmtilegt.

Skemmtilegur leikur

Leikurinn sjálfur hefst laugardaginn 29. nóvember, sama dag og þegar jólatrésskemmtunin fer fram á Ráðhústorginu og stendur yfir til laugardagsins 20. desember. Leikurinn er afskaplega einfaldur og snýst um að Akureyringar klæðist jólapeysu, taki af sér ljósmynd í peysunni einhvers staðar í miðbænum, verslunum miðbæjarins eða fyrirtækjum og sendi hana á Facebook-síðu Miðbæjarsamtaka Akureyrar. Til þess að það sé gerlegt þurfa þátttakendur að líka við síðuna og tengja sjálfa sig við myndina. Verðlaun verða veitt fyrir fallegustu jólapeysuna, fyndnustu jólapeysuna og frumlegustu jólapeysuna 2014. Um leið hafa miðbæjarsamtök bæjarins hvatt verslunarfólk og starfsfólk fyrirtækja og stofnana í miðbænum til að klæðast jólapeysum á aðventunni og vera með. Það má því búast við vel klæddum og skrautlegum bæjarbúum á aðventunni í ár.

Nánari upplýsingar má finna á vef Akureyrarbæjar og á Facebook undir Akureyri – miðbær.

uppskrift

KARRÍ- OG SINNEPSSÍLD Mörgum finnst ómissandi að fá síld á aðventunni. Best er að útbúa sósuna sjálfur, enda er það í rauninni einfalt.

Karrísíld
400 g marineruð síldarflök
2 dl majónes
1 dl rjómi
2 tsk. karrí
1 epli, betra að hafa það grænt og pínu súrt
1 rauðlaukur
1 msk. sultuð agúrka, hökkuð smátt
1 búnt graslaukur smávegis sykur
salt og nýmalaður pipar

Þerrið síldarflökin og skerið þau í litla bita. Hrærið saman rjóma, majónesi og karrí. Bragðbætið með salti, pipar og smávegis sykri. Ekki salta mikið þar sem síldin getur verið sölt. Afhýðið eplið og skerið í litla bita, fínhakkið laukinn. Hrærið saman við dressinguna og blandið síldinni saman við. Látið vera í ísskáp yfir nótt. Skreytið með graslauk áður en borið er á borð.

Sinnepssíld
400 g kryddsíldarflök
1 dl vatn
1 dl edik, 7%
50 g sykur

Sinnepssósa
1 stór eggjarauða
1,5 tsk. sykur
1 msk. hvítvínsedik
1 msk. dijon-sinnep
1 msk. grófkornað sinnep
1 msk. pylsusinnep
1,5 dl rapsolía
0,5 dl fínt hakkað dill

Látið síldarflökin liggja í vatni í klukkutíma. Hellið vatninu frá og skerið flökin í litla bita. Hrærið saman vatni, ediki og sykri þar til hann leysist upp. Látið síldarbitana í löginn í að minnsta kosti 20 mínútur. Takið upp og þerrið með eldhúspappír. Sinnepssósa er gerð þannig: Þeytið eggjarauðu með sykri þar til blandan verður létt og ljós. Bætið öllum tegundum af sinnepi saman við auk ediksins. Blandið olíunni síðan saman við hægt og rólega. Byrjið með nokkrum dropum og hrærið stöðugt á meðan. Sósan á að verða að majónesi. Að lokum er dilli og síld blandað saman. Látið standa í ísskáp yfir nótt.

Þóra Hrönn segir að vitringarnir séu henni kærir og hún setur þá alltaf upp fyrir jólin. MYNDIR/VALLI

Fékk vitringa að gjöf í erfiðum veikindum

Þóra Hrönn Njálsdóttir á eftirlætishluti þegar kemur að jólum. Það eru þrír vitringar sem tengdamóðir hennar, Bára Sigurjónsdóttir, færði henni árið 1987.

Þóra Hrönn segir að vitringarnir þrír séu henni sérstaklega kærir. „Tengdamóðir mín átti svona vitringa og hafði átt í mörg ár. Mér fannst þeir alltaf sérstaklega fallegir. Þeir voru til þegar ég kom inn í fjölskylduna fyrir 42 árum. Það var Helga Björnsdóttir, eiginkona Gísla á Grund, sem hafði gert þá fyrir hana. Ég veiktist af krabbameini í eitlum árið 1987 og var í erfiðri lyfjameðferð fyrir jólin þegar Bára kom með vitringa að gjöf handa mér. Þeir voru fallega pakkaðir inn í servíettur og lágu í brúnum kassa. Hún vildi gleðja mig og bað Helgu að gera fyrir sig nýja vitringa," segir Þóra Hrönn.

„Helga bjó til alveg sérstaklega fallegt jólaskraut. Hún vann með Kvenfélagi Hringsins og konurnar þar seldu fallega hluti. Mér þykir alltaf vænt um vitringana mína og þegar ég setti þá upp núna fyrir ljósmyndarann fannst mér jólin vera komin," segir Þóra Hrönn, sem hefur verið að læra ljósmyndun og er með heimasíðuna www.thorahronn.com.

Helga á Grund var sögð listræn, sannkölluð töframanneskja í höndunum en hún skreytti yfirleitt elli- og hjúkrunarheimilið fyrir hátíðir á smekklegan hátt. Helga lést árið 1999.

„Ég gef vitringunum alltaf virðulegan sess í stofunni. Bára lét sína standa uppi á hvítum flygli. Vitringarnir skipta miklu máli í Biblíunni en þeir heita Kaspar, Melkíor og Baltasar. Börnin mín hafa alist upp með vitringunum, þeir eru partur af jólahaldinu hjá okkur," segir Þóra Hrönn sem segist hafa fækkað jólaskrauti síðustu ár. „Vitringarnir fara þó allt af upp."

elin@365.is

Handgerðir vitringar með gull, reykelsi og myrru. Það var Helga á Grund sem föndraði þá árið 1987.

PAPPÍR OG PAKKASKRAUT ENDURNÝTT Um jólin fellur til mikið af umbúðum, jólapappír og skrauti. Því miður er það svo að jólapappír er að stórum hluta ekki endurvinnanlegt efni. Litaður jólapappír með málmáprentun eða glimmeri er alls ekki endurvinnanlegur og það sama gildir um mestallt pakkaskrautið. Það er hins vegar ágætt að minnast þess þegar keyptur er jólapappír að til er pappír sem er endurvinnanlegur og er alveg jafn fallegur og glimmerpappírinn þótt á annan hátt sé.

JÓLAGJAFABRÉF FLUGFÉLAGS ÍSLANDS

Fullorðinsbréf: **19.100 kr.*** Barnabréf: **10.850 kr.****

Jólagjafabréfið er ferðalag í hlýjan faðm og dekur og er fullkomin gjöf fyrir ferðaglaða ættingja og vini á öllum aldri. Hvern viltu knúsa núna? Eftir áramót? Í vor? Jólagjöfina í ár er einungis hægt að kaupa og bóka á **flugfelag.is**

Jólagjafaflug er hægt að bóka frá 29. des. 2014 til 28. feb. 2015 fyrir ferðatímabilið: 6. jan. til 31. maí 2015. Takmarkað sætaframboð. Frá 1. júní til 1. des. 2015 gildir jólapakkinn sem inneign upp í önnur fargjöld. Nánar um skilmála á **flugfelag.is**

*Flug fram og til baka og flugvallarskattar.
**Fyrir börn á aldrinum 2-11 ára.

FLUGFÉLAG ÍSLANDS

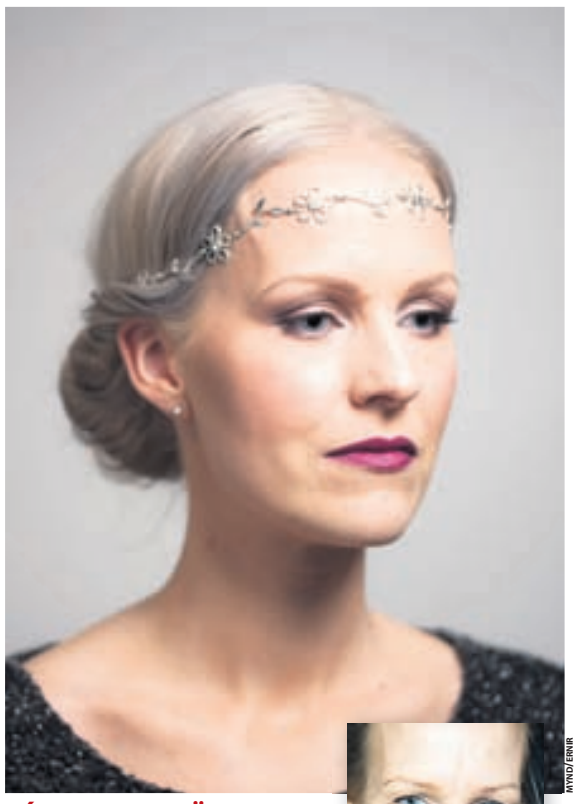
Frábært Jólatilboð á
Fujifilm Instax skyndimyndavélum

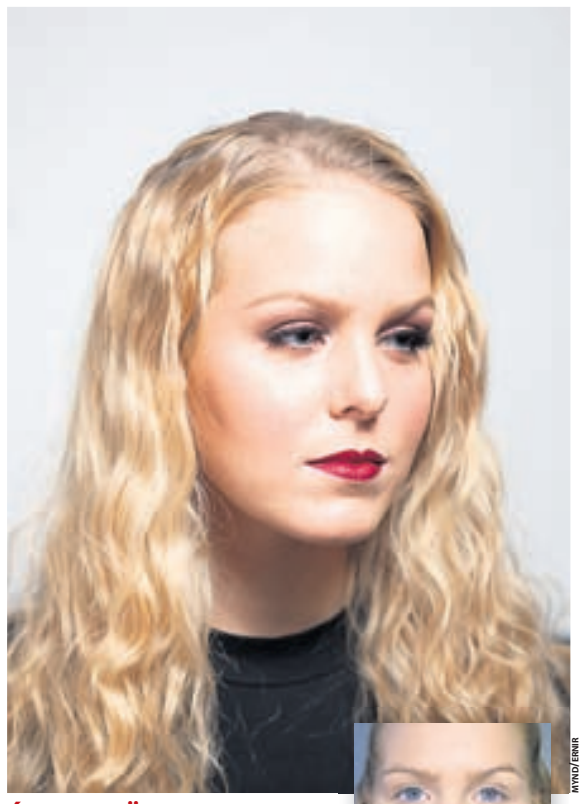
Instax Mini 8 með 20 myndum kr. 15.900
Instax Neo Classic með 20 myndum kr.29.900

FUJIFILM
LJÓSMYNDAVÖRUR
SKIPHOLTI 31, 105 .REYKJAVÍK SÍMI: 568 0450 LJOSMYNDAVORUR.IS

Í BÁÐUM TILFELLUM ER HÚÐIN FÖRÐUÐ FALLEGA Í RÉTTUM TÓNUM

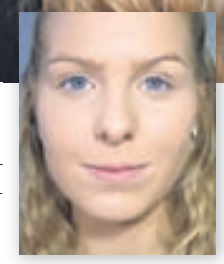
Hægt er að sjá hvernig farðanirnar eru gerðar skref fyrir skref á bloggi systranna, xoxo.is


MYND/ERNIR


MYND/ERNIR

LÁTLAUSARI FÖRÐUN UNNAR

Á augun er notaður silfur- og kampavínslitaður augnskuggi ásamt fjólubláum til að skyggja. Engin gerviaugnhár eru í þessari förðun en maskari og augnblýantur látnir duga. Sólarpúður og mildur bleikur kinnalitur er sett fallega á en varaliturinn er nokkuð áberandi, dökkfjólublár með smá rauðbleikum tóni.



ÝKTARI FÖRÐUN MARGRÉTAR

Á augum er bronsgylltur og ryðlitur augnskuggi. Ryðliti augnskugginn er settur á augnlokið og dreginn út augnlokið með gyllta litnum. Svo er mattur, brúnn litur notaður til að skyggja. Augnblýanturinn er ekki mikill því augnskugginn er áberandi. Svo eru notuð gerviaugnhár og maskari, kinnalitur og sólarpúður. Varaliturinn er rauður.

Berjalitir á vörum

● Systurnar Unnur Eva, Jóhanna Jórunn og Margrét Halldóra Arnarsdætur hafa allar brennandi áhuga á snyrtivörum, tísku og förðun. Þær sýna hér tvö ólík dæmi um fallega jólaförðun, önnur er frekar látlaus en hin í meiri glamúrstíl.

Systurnar Unnur Eva, Jóhanna Jórunn og Margrét Halldóra Arnarsdætur halda úti blogginu XOXO þar sem þær skrifa um hugðarefni sín. Þær Unnur og Margrét eru báðar förðunarfræðingar að mennt og þær sýna hér og segja frá tveimur ólíkum jólaförðunum sem eru samkvæmt tískunni. Förðun Unnar er látlaus en förðun Margrétar er örlítið ýktari. „Svokallaðir málmlitir (metallic), gylltir, silfur og kopar eru í tísku núna sem er skemmtilegt af því að þeir eru líka jólalegir," segir Margrét. „Á varir eru berjalitir í tísku auk þess sem rauður er alltaf jólalegur. Núna er hægt að leika sér aðeins með berjalitina af því að þeir eru inn í dag," útskýrir Unnur. Hún bætir við að það séu í raun engar reglur í förðun, það skipti meira máli hvað fari hverri og einni. „Konur eru almennt meira að fara eitthvað út fyrir jólin og mála sig þar af leiðandi meira þá. Það fer svolítið eftir því hvert er verið að fara hvernig passar að mála sig. Þegar leiðin liggur í fjölskylduboð

Systurnar eru saman með síðuna XOXO þar sem þær skrifa um förðun og tísku.

mála konur sig yfirleitt settlegar heldur en þegar þær fara á djammið. En svo á fólk bara að gera það sem því finnst flott og er sátt við."

Þær systur mæla með því að ef konum finnst þær alltaf mála sig eins að prófa að mála sig heima á virku kvöldi þegar ekkert er í gangi. „Það er um að gera að fara út fyrir rammann og gera eitthvað nýtt og sjá hvernig það kemur út."

liljabjörk@365.is

föndur

● SNJÓKORNAGERÐ

Það sem þarf í snjókornagerð eru góð skæri, ekki of stór, og pappír. Hæg er að nota hvítan 90 gramma ljósritunarpappír eða blöð úr gamalli símaskrá. Svo kemur líka fallega út að klippa snjókorn út úr pökunarpappír.

- Pappírsörkin þarf að vera jöfn á allar hliðar. Stærðin fer eftir því hversu stórt snjókornið á að vera. Ágætt að miða við 15 sm x 15 sm.
- Brjótið örkina saman horn í horn svo úr verði þríhyrningur. Brjótið hann til helminga og svo enn aftur til helminga.
- Teiknið með ljósum blýanti alls kyns horn og króka, sveigjur og kubba inn á flötinn út frá hliðunum og ofan í kantana og klippið svo út.
- Flettið snjókorninu út og skoðið vel hvernig munstrið sem þið klipptuð kemur fram. Engin tvö snjókorn eru eins. Reynið því að gera það næsta öðru vísi og prófið ykkur áfram með ólík mynstur.
- Skemmtilegt er að hengja snjókornin mörg saman í glugga og búa þannig til jólalega snjókomu ef veðurspáin gerir ráð fyrir rauðum jólum.

Hörðustu pakkarnir fást í Advania

Far- og spjaldtölva
Dell Inspiron 7347
Verð: 179.990 kr.

Fartölvutaska
Bogart 13V
Verð: 8.990 kr.

Fartölvuumslag
PC Skin Brown - þrjár stærðir
Verð frá: 1.490 kr.

Heyrnartól - þrír litir
Jabra Revo Stereo
Verð: 29.990 kr.

Ferðahátalari - margir litir
Jabra Solemate Bluetooth
Verð: 29.990 kr.

Hátalari
Marshall Stanmore
Verð: 89.990 kr.

Fartölva
Dell Inspiron 3531
Verð: 54.990 kr.

Fartölvubakpoki
Dell Tek - tvær stærðir
Verð frá: 9.990 kr.

Myndspilari
Xtreamer Wonder
Verð: 24.990 kr.

Ferðahátalari
X-mini WE Bluetooth
Verð: 7.990 kr.

Heyrnartól
Marshall Major - þrír litir
Verð: 19.990 kr.

Kíktu til okkar í kaffi – við tökum vel á móti þér í verslunum okkar

Guðrúnartúni 10, Reykjavík
Mánudaga til föstudaga frá 8 til 17

Tryggvabraut 10, Akureyri
Mánudaga til föstudaga frá 8 til 17

advania.is/jol

advania
Welcome to IT

Jói Fel
BAKARÍ

Tindrandi jól
að hætti Jóa Fel
Frostrós

PANTANIR Í SÍMA: 588 8998
joifel@joifel.is
www.joifel.is

Steinunn Vala ólst upp við að ilmur af jólaglögg fyllti hús á aðventunni. MYND/GVA

Mikil og rík hefð fyrir jólaglögginni

● Steinunn Vala Sigfúsdóttir er vön að gera glögg á aðventunni og bjóða gestum sem kíkja í heimsókn upp á heitan jóladrykk og piparkökur með.

„Það hefur alltaf verið mikið gert úr aðventunni í minni fjölskyldu og mikill gestagangur á heimilinu. Ég kann svo vel við það þegar fólk rekur inn nefið heima hjá mér án þess að hafa skipulagt það endilega, best þykir mér að fólk vaði bara inn, bjargi sér sjálft um alla hluti og fleygi sér svo í sófann. Mér þykir ofsalega gott að hafa fólk í kringum mig en er því miður ekki sérlega iðin við bakstur," segir Steinunn Vala Sigfúsdóttir skartgripahönnuður, sem hannar undir merkinu Hring eftir hring.

„Á aðventunni, þegar ég var barn, var útbúin jólaglögg í tveimur pottum á eldavélinni, í öðrum var alvöru glögg fyrir fullorðna með rauðvíni í og í hinum heitur og bragðgóður eplasafi fyrir börnin. Ég man hvernig glöggin fyllti húsið af jólailmi þessar aðventuhelgar, svo var verið að stússast í öllu því sem viðkemur jólunum, pakka inn gjöfum, skrifa jólakort, laga til og skreyta. Ég veit ekki hvaðan hefðin fyrir jólaglögginni kemur, hvort hún er frá afa og ömmu sem bjuggu um tíma í Svíþjóð eða þetta hafi bara verið í tísku hjá foreldrum mínum á þessum árum. En mér þykir hefðin góð og við systkinin viðhöldum henni. Við bjóðum til að mynda alltaf upp á glögg á vinnustofu Hring eftir hring í desember, til að ylja vinum okkar og vandamönnum sem reka inn nefið í jólagjafahugleiðingum."

Hefðin fyrir jólaglögginni var svo sterk í fjölskyldu Steinunnar að hún hélt lengi vel að það tíðkaðist almennt að bjóða upp á hana fyrir jólin. „Mér finnst þetta svo jólaleg hefð en tek það fram að við liggjum ekki í henni, einn heitur lítill bolli er mátulegur á mann því glöggin er nokkuð bragðsterk. Með henni passa piparkökurnar best og sneið af hvítum mygluosti er dásamlega góð viðbót við piparkökuna líka."

Jólaglögg ásamt piparkökum og hvítum mygluosti er í boði fyrir gesti Steinunnar Völu á aðventunni.

JÓLAGLÖGG

Botnfylli vatn
Börkur af hálfri appelsínu
Börkur af þriðjungi af sítrónu
1 appelsína
Tvær kanilstangir
Tvær kardimommur (muldar)
8 negulnaglar / appelsína með negulnöglum
½ bolli rúsínur
½ bolli möndlur
1 flaska rauðvín
Púðursykur eftir smekk
Púrtvín (ef vill)

Botnfylli vatns er sett í pott ásamt rifnum sítrónuberki og appelsínuberki. Ein appelsína kreist og safinn úr henni settur út í líka. Kanilstöngum og kardimommum er bætt við. Negulnöglum stungið í appelsínu og hún sett út í líka en einnig má sleppa appelsínunni og setja eins og 8 staka negulnagla út í. Rúsínum og möndlum bætt í. Blandan er soðin í nokkrar mínútur eða þangað til rúsínurnar bólgna út. Þá er um það bil einni rauðvínsflösku bætt út í ásamt púðursykri eftir smekk eða þannig að blandan verði þægilega sæt. Eftir að rauðvínið er komið út í þarf að gæta þess að glöggin sjóði ekki en henni þarf þó að halda vel heitri því þannig er hún best. Glöggina má styrkja með smá púrtvíni. Jólaglöggina má einnig hafa óáfenga með því að nota óáfengt rauðvín.

HEITUR EPLASAFI

Eplasafi
½ bolli rúsínur
½ bolli möndlur (má sleppa)
1 kanilstöng
1 appelsína með negulnöglum

Eplasafinn er hitaður í potti, setjið rúsínur, möndlur, kanilstöng og appelsínu, sem negulnöglum hefur verið stungið í, út í eplasafann. liljabjork@365.is

SAMSUNG

UPPLIFÐU MUNINN

Þynnri, léttari og enn betri skjár

Samsung Galaxy TAB S er fyrsta spjaldtölvan sem kemur með **Super AMOLED skjá** sem gefur meiri litadýpt og hraðari svörun.

Þú sérð muninn. Þú finnur muninn.

Samsung GALAXY Tab S

Ekki gleyma að drekka vatn

● Anna Sigríður Ólafsdóttir, dósent í næringarfræði við Háskóla Íslands, segir að fólk ætti að gæta hófs í neyslu á söltuðum og feitum mat um jólin. Hið gullna meðalhóf eigi við um hátíðir sem aðra daga vilji fólk hugsa um heilsuna. Nauðsynlegt er að hreyfa sig og fá góðan svefn um hátíðir sem aðra daga ársins.

Auðvelt er að tapa sér í veislumat sem er alls staðar í boði á aðventunni. Anna Sigríður segir einfalt að borða meira en magafylli af alls kyns góðgæti þegar jólin nálgast. „Í staðinn fyrir að jólamaturinn takmarkist við örfáa hátíðisdaga borðum við veislumat eða góðgæti tengt jólum í sex vikur. Rannsóknir í Bandaríkjunum hafa sýnt að tímabilið frá þakkargjörðarhátíðinni og fram yfir áramót vegur þungt þegar heilsuhegðun er annars vegar.“

Gæta þarf hófs

Þegar Anna Sigríður er spurð um hollustu þessa matar, segir hún að saltur og reyktur matur sé langt frá því að teljast heilsufæði og áhættan af mikilli neyslu sé til staðar. „Fyrir flesta hrausta einstaklinga er engin hætta fólgin í því að fá sér bita við og við. Þeir sem eru með háan blóðþrýsting eða undirliggjandi hjarta- og æðasjúkdóma þola illa bæði saltið og mikla mettaða fitu. Sömuleiðis hafa rannsóknir tengt mikla neyslu á reyktu og söltu kjöti við auknar líkur á sykursýki af týpu 2. Þá getur mikil neysla aukið líkur á sumum tegundum krabbameins. Þetta hljómar auðvitað eins og það sé stórhættulegt að borða jólamatinn. Hins vegar eru sum matvæli, eins og hangikjöt, svo tengd matarmenningu okkar og siðum að ekki væri raunhæft eða skynsamlegt að mæla gegn slíkri neyslu. Það þarf hins vegar að gæta hófs og velja meðlæti og drykk af skynsemi til að vega upp á móti. Ekki gleyma að drekka vatn,“ segir Anna Sigríður og bætir við að alltaf snúist þetta á endanum um hið gullna meðalhóf. „Áfengi, jólaöl eða gos í miklu magni til viðbótar við saltið og mettuðu fituna er það sem gerir oft útslagið, hvort sem horft er til heilsutengdra þátta eða líðanar í kjölfar máltíðarinnar.“

Svefninn skiptir máli

Anna Sigríður segir að fólk ætti að huga að heilsunni um jól eins og á öðrum tíma ársins. Góður svefn sé til dæmis mikilvægur. „Svefn ásamt hreyfingu og næringu er undirstaða jafnvægis í efnaskiptum og orkujafnvægi. Sífellt fleiri rannsóknir beinast að þessu samspili. Það er meira horft til þeirra áhrifa sem svefn hefur á matarvenjur og hreyfingu heldur en að lífsmynstrið trufli svefninn þótt bæði eigi sannarlega við. Ef við borðum yfir okkur geta skammtímaáhrifin verið óþægindi í meltingarfærum sem koma í veg fyrir að við getum sofnað eða náum góðum svefni,“ segir hún.

„Það er því kannski tilefni til að minna sérstaklega á að heilsan yfir hátíðirnar snýst ekki bara um mat og drykk sem við látum ofan í okkur heldur alla heilsuhegðun. Í því felst að hreyfa sig reglulega, fá nægan svefn, vinna á móti streitu og njóta þessa að vera í núinu.“

Kunna að njóta

Þegar Anna Sigríður er spurð hvort hún sjálf leyfi sér meira en venjulega fyrir jólin, svarar hún: Mér finnst jólaundirbúningurinn skemmtilegur. Ég vil elda, baka, borða og njóta. Mandarínurnar flæða inn á heimilið í kassavís og ég hef til dæmis epli, rauðkál, rauðróf-ur og hnetur mikið með mat á þessum árstíma. Við gleymum stundum að hugsa til þess hvað margt af þessu jólajóla getur verið hollt! Ég borða allan mat en hlutföllin eru þannig að stærstur hluti þess sem ég borða er grænt og gróft og fær að fylla meirihluta disksins, líka á jólunum. Hvað baksturinn varðar vil ég halda í hefðir og kýs því að baka fáar sortir en velja það sem mér þykir allra best og vekur upp minningar í stað þess að vera að reyna að setja einhvern hollustustimpil á baksturinn, enda eiga kökur aldrei að verða uppistaðan í fæðinu. Mitt mottó er að velja bitana vel og njóta þeirra í botn.“

elin@365.is

Anna Sigríður Ólafsdóttir segir að þeir sem eru með háan blóðþrýsting eða undirliggjandi hjarta- og æðasjúkdóma þoli illa bæði salt og mikla mettaða fitu.

MYND/VILHELM

jól fyrr á tímum

● JÓLASÝNING Á AKUREYRI Minjasafnið á Akureyri stendur fyrir árlegri jólasýningu í desember þar sem fjallað er um jólin fyrr á tímum, íslensku jólasveinana og þann sið að gefa í skóinn. Þar er hægt að kynnast bæði þekktum og óþekktum (og óþekkum) jólasveinum, kynnast jólaundirbúningi fyrr á tímum og hvað börn hafa fengið í skóinn í gegn um tíðina. Í gegn um vef safnsins og á samfélagsmiðlum er óskað eftir sögum af samskiptum fólks við sveinana.

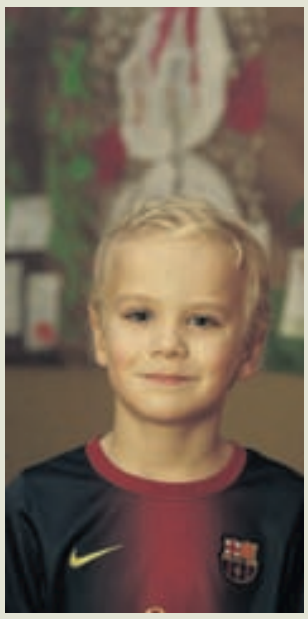
Nánari upplýsingar má finna á www.minjasafnid.is og einnig á Facebook.

jólaskraut

● EGGJABAKKAR TIL BJARGAR Sumir lenda í vandræðum með brothættar jólakúlur þegar taka þarf af jólatrénu eftir hátíðarnar. Ein sniðug leið er að safna eggjabökkum yfir árið og nota undir kúlurnar fínu. Í eggjabökkunum eru þær vel varðar auk þess sem bakkarnir staflast vel.

barnajól

BÖRNIN Í FELLASKÓLA SPURÐ UM JÓLIN



Hlakkar þú til jólanna? Já, þá fáum við pakka.

Hvað langar þig að fá í jólagjöf? Real Madrid-búning og Real Madrid-bolta. Real Madrid er uppáhaldsliðið mitt og Benzema og Ronaldo. Ég er að æfa fótbolta.

Þekkirðu jólasveinana? Já, Kertasníki og Hurðaskelli, hann skellir hurðum. Hurðaskellir er uppáhaldsjólasveinninn minn.

Hvað gerir Grýla? Hún borðar börn ef þau eru óþekk.

Hvar eiga jólasveinarnir heima? Í fjöllunum.

Tryggvi Steinar Smárason, 6 ára

Hlakkar þú til jólanna? Já, þá fær maður jólapakka og skreytir jólatré.

Hvað langar þig að fá í jólagjöf? Ofurhetjur, svona sem bjarga fólki.

Þekkir þú Grýlu? Já, hún sýður börn.

Hvar eiga jólasveinarnir heima? Í helli.

Áttu uppáhaldsjólasvein? Já, þennan sem borðar skyr.

Þórir Snævarr Sigurðsson, 6 ára

Graskerskakan er að sögn Guðrúnar svakalega „djúsí“ og er einfaldlega með bragð af jólum. „Það er pínu piparkökukeimur af henni, rjómaostakremið gefur ferskt mótspil og saltkaramellan setur alveg punktinn yfir i-ið, algert gúmmelaði.“

Skreytir tréð fyrsta sunnudag í aðventu

● Guðrún Bergsdóttir reynir að hafa það huggulegt með fjölskyldunni alla aðventuna. Graskerskakan hennar með rjómaostakremi og saltkaramellusósu er með bragð af jólum. Hún er jafnframt uppáhaldskakan hennar.

Fólk verður oft hissa þegar ég segi því að uppáhaldssmákökutegundin mín sé piparkökur og að ég baki langmest af þeim,“ segir Guðrún Bergsdóttir sem gefur uppskriftir að fallegum kökum og öðru góðgæti á síðunni Kökur og gúmmelaði Guðrúnar. „Ásamt piparkökunum baka ég alltaf súkkulaðibitakökur og hef notað sömu uppskrift frá því ég var unglingur. Með þessum hefðbundnu smákökum baka ég svo alltaf þrjár til fjórar nýjar tegundir.“ Guðrún gerir líka alltaf nokkrar tegundir af konfekti, mismunandi frá ári til árs. „Mér finnst skemmtilegast að prófa eitthvað nýtt þótt það séu alltaf líka einhverjar „gamlar“ tegundir sem lauma sér með.“

Guðrún og fjölskylda hennar gera mikið úr aðventunni og á sunnudögunum eru kaffiborðin hlaðin kræsingum. „Við erum ekkert í því að geyma smákökurnar fram að jólum, við reynum heldur að njóta aðventunnar, borðum kökur og skreytum bæði jólatréð og heimilið fyrsta sunnudag í aðventu,“ segir hún og hlær.

Hún gefur hér uppskrift að einni af uppáhaldskökum sínum, graskersköku með rjómaostakremi og saltkaramellusósu.

Kökurnar hennar Guðrúnar eru mikið fyrir augað en líka góðar á bragðið.

GRASKERSKAKA

290 g hveiti
2 tsk. lyftiduft
1 tsk. matarsódi
2 tsk. kanill
¾ tsk. allrahanda
¼ tsk. engifer
¼ tsk. múskat
¼ tsk. negull
2 tsk. vanillusykur
½ tsk. salt
425 g maukað grasker (fæst tilbúið í dósum)
190 g súrmjólk (við stofuhita)
250 g sykur
170 g smjör (við stofuhita)
3 stór egg (við stofuhita)
100 g hakkaðar pecan-hnetur (ef vill)

Kveikja á ofninum, 160°C. Finna til það form sem skal notað og smyrja það (1 hringform með gati í miðjunni eða 2 x 17cm form).
Sigta saman í skál hveiti, lyftiduft, matarsóda, kanil, allrahanda, múskat, negul, engifer, vanillusykur og salt.
Blandið saman í annarri skál súrmjólk og graskersmauki.
Þeytið saman sykur og smjör þar til létt og ljóst, bætið næst eggjum út í og þeytið vel.
Bætið svo hveitiblöndu og súrmjólkurblöndu til skiptis út í og hrærið þar til allt er blandað saman en þó ekki lengi.
Séu pecan-hneturnar notaðar er þeim bætt í alveg í lokin.
Bakist í um það bil 60 mínútur eða þar til tannstöngull kemur hreinn út ef stungið er nálægt miðju.
Kælið vel áður en kremið er sett á (ef það á við).

Guðrún og fjölskylda njóta aðventunnar vel, þau borða smákökur og skreyta hús og jólatré. MYNDIR/VALLI

Rjómaostakrem
200 g rjómaostur
60 g smjör
1-2 tsk. vanillusykur
500 g flórsykur
smá rjómi (ef til vill)

Þeytið rjómaostinn þar til hann er „mjúkur“. Bætið þá smjöri og vanillusykri út í og þeytið saman. Næst er flórsykrinum bætt smám saman út í. Að lokum er hægt að bæta smá rjóma út í til að fá léttara krem.

Saltkaramellusósa
230 g sykur
70 ml vatn
250 ml rjómi
2 tsk. vanillusykur
80 g smjör
½-1 tsk. gróft salt (má líka nota fínt)

Hellið sykri og vatni saman í pott og hitið á millihita þar til sykurinn er uppleystur (hrærið í á meðan).
Hækkið á hæsta hita og látið sjóða þar til blandan hefur fengið fallegan karamellulit (EKKI hræra á meðan) og takið svo pottinn af hellunni um leið og það er komið.
Bætið rjómanum út í (getur bubblað upp, farið varlega), svo smjöri og vanillusykri. Loks er það saltið. Ég myl það fínt (en samt grófara en fínt) og smakka mig áfram. Ef þið viljið ekki finna smáar saltagnir í sósunni en viljið samt nota gróft saltið er betra að setja saltið þegar hún er enn heit (áður en rjóminn og rest fer út í) eða bara gera þetta auðvelt og nota fínt salt. Ef þykkri sósa óskast þá er magnið af rjóma minnkað.

Framreiðsla
Hér gerir hver og einn eins og honum hentar, til dæmis er hægt að smyrja kreminu á kalda kökuna og dreifa saltkaramellusósunni yfir eða bera kökuna fram „nakta“ með kremi og sósu í skálum. Í þetta sinn bakaði ég tvo botna (17 cm) sem ég klauf í tvennt, smurði kremi á milli og dreifði sósu yfir kremið (þá verða tvær kökur eða ein há ef allir botnar eru lagðir saman). Smurði kökuna upp með kremi, hjúpaði svo með sykurmassa og skreytti.

liljabjork@365.is

PIPAR \ TBWA • SÍA

KRINGLAN.IS FACEBOOK.COM/KRINGLAN.IS

PÓSTURINN

PAKKINN ÞINN
er í traustum höndum

Komdu jólapökkunum til okkar og við komum þeim í réttar hendur hratt og örugglega.

HVÍTA HÚSIÐ / SÍA – 14-2498

www.postur.is

IT'S ABOUT ROMI Prague ljós
24 cm. 29.990 KR.

POUL PAVA vasi 23 cm. **3.990 KR.**

BY NORD púði
60x60 cm **21.990 KR.**

VIDIVI skálasett 2 hjörtu
JÓLATILBOÐ 4.490 KR.

ESTER & ERIK
kertin sem loga lengur

Allt á hátíðarborðið

COPENHAGEN CANDLE COMPANY ilmkerti **3.990 KR**

ALESSI skál **34.990 KR.**

IITTALA Aalto **3.490 KR.**
JÓLATILBOÐ

S&P snakkturn **9.990 KR.**

IVV Special kökudiskur á fæti, með gylllingu 26 cm. **9.990 KR.**

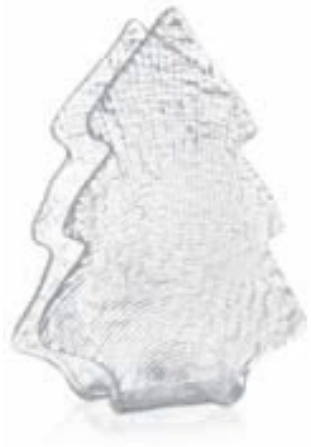
VIDIVI Stella stjörnuskálasett
JÓLATILBOÐ 4.990 KR.

BODUM Chambord sett
8 bolla kanna + Thermo ferðamál
JÓLATILBOÐ 11.990 KR.

ALESSI upptakari **12.990 KR.**

GOODWILL jólakanna í gjafaöskju,
margar gerðir **JÓLATILBOÐ 3.490 KR.**

BY NORD púði 60x40
19.990 KR.



VV kertastjaki 30 cm.
JÓLATILBOÐ 9.990 KR.

HÚSGAGNAHÖLLIN
REYKJAVÍK | AKUREYRI

Draumahöllin

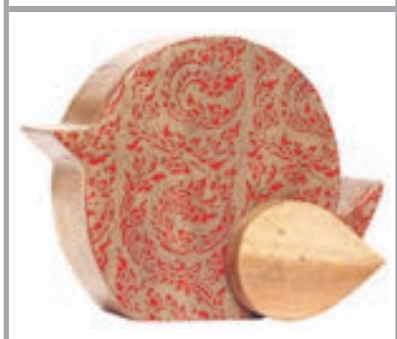
ENN STÆRRI OG ÆVINTÝRALEGRI

FULL BÚÐ AF NÝRRI OG SPENNANDI SMÁVÖRU

iittala ALESSI IVV homestable Rosendahl by nord VIDIVI Vetri delle Venezie nuance eva solo Blomingville S.O.U.L SPIRIT OF ULTIMATE LIFESTYLE Rosti Mepal broste COPENHAGEN bodum S&P Salt&Pepper

BROSTE jólakerti
22,5 cm 2,990 kr. – 18 cm 1,990 kr.

MIKIÐ ÚRVAL AF FALLEGUM TRÉBRETTUM



HUBSCH tréfugl 3.990 kr.

VIDIVI Emozioni vasi **5.990 KR.**

POUL PAVA sett, fat og diskur
JÓLATILBOÐ 6.990 KR.

NIELSEN koparljós 18 cm **13.990 KR.**

BODUM Columbia kaffikanna
8 bolla **17.990 KR.**

VIDIVI
Amaryllis vasi
45cm.
9.990 KR.

VIDIVI Concerto sett, kanna + 6 glös
41cl. **JÓLATILBOÐ 5.990 KR.**

BROSTE lukt **9.990 KR.**

GOODWILL kakó/kaffibolli í
gjafaöskju **JÓLATILBOÐ 4.990 KR.**

IITTALA Taika diskur 22 cm **4.990 KR.**

IITTALA KASTEHELMI
skálar **3.990 STK.**

VIDIVI Doge sett, skál og vasi
JÓLATILBOÐ 7.990 KR.

OG Dalsbraut 1 • Akureyri OPIÐ Virka daga kl 10–18 og laugardaga 11-16 EITT SÍMANÚMER 558 1100

Þótt afar fáir Indverjar séu kristnir sést jólaskraut víða í höfuðborg landsins, Nýju-Delhi. MYNDIR/ÚR EINKASAFNI

Á jóladag er gjarnan boðið upp á heitt súkkulaði og heimabakað íslenskt döðlubrauð í morgunmat áður en pakkarnir eru opnaðir á heimilinu.

Jólatréð var skrautlegt á síðasta ári á heimili Soffíu og verður það aftur í ár.

Verður ekki mikið vör við jólahátíðina

● Það fer lítið fyrir hefðbundnu jólahaldi á Indlandi enda er lítill hluti þjóðarinnar kristinn. Fjölskylda Soffíu Óskar Magnúsdóttur Dayal hefur búið á Indlandi í tíu ár. Fjölskyldan vinnur á aðfangadag en jóladagur er frídagur og þá fær fjölskyldan sér heitt súkkulaði og pönnukökur í morgunmat áður en pakkarnir eru opnaðir.

Indland er næstfjölmennasta ríki heims en íbúar landsins eru rúmlega 1,2 milljarðar. Einungis 2-3% landsmanna eru kristnir og því er hefðbundið jólahald af skornum skammti þótt ýmsir vestrænir jólasiðir hafi rutt sér til rúms undanfarin ár. Fjölskylda Soffíu Óskar Magnúsdóttur Dayal hefur búið vítt og breitt um Indlandi í tíu ár, þar á meðal í stórborgunum Mumbai og Bangalore en í dag eru þau búsett í höfuðborg landsins, Nýju-Delhi.

Hún segir Indverja almennt ekki taka sér frí yfir jólin þótt börn í norðurhluta landsins fái vetrarfrí á þessum árstíma. „Það þekkist örugglega að foreldrarnir taki sér frí á sama tíma. Þeir sem eiga ekki börn á skólaaldri taka sér þó ekki frí enda eru fyrirtæki og önnur þjónusta starfrækt eins og venjulega á þessum tíma. Hér er því ekkert lokað í kringum jól og áramót eins og gerist á Vesturlöndum, þó með þeim undantekningum að jóladagur og nýjársdagur eru löggiltir frídagar.“

Aðfangadag í ár ber upp á miðvikudag og því verður Soffía og fjölskylda hennar í vinnunni. „Að því leytinu til verður þessi dagur ekkert frábrugðinn öðrum dögum. Við höfum reyndar tekið upp á því að hafa jólatré hin síðari ár og skreytum það gjarnan á aðfangadagskvöld og setjum pakkana undir tréð. Jóladagurinn er svo frídagur og þá er drollað fram eftir og haft notalegt. Þá fáum við okkur gjarnan heitt súkkulaði og pönnukökur í morgunmat áður en við opnum pakkana. Stundum förum við út að borða í hádeginu því margir matsölustaðir auglýsa sérstakan matseðil á Jóladag.“

Fyrstu jól barnanna

Hitastigið í Nýju-Delhi er notalegt í desember að sögn Soffíu, að meðaltali 16-20 gráður á daginn og 2-8 gráður á nóttunni. „Jólin eru því fínn tími til að vera utandyra og fara til dæmis í lautarferð í hinum risastóra og fallega Lodhi-garði sem er í miðborginni.“

Hjónin eignuðust fyrir átta mánuðum tvíburadætur sem heita Annika Isabelle og Ásta Amíra. Þær munu halda sín fyrstu jól í ár og segir Soffía að gaman verði að ala þær upp við hátíðir bæði hindúa og kristinna. „Hindúar halda almennt ekki upp á jólin en ég þekki þó dæmi þess að þeir Indverjar sem hafa dvalið erlendis með börn taki jólasiði með sér heim. Sumir kaupa sér sígræna plöntu sem lítur út eins og jólatré, skreyta hana og opna pakka á jóladag. Þeir sem ég hef talað við segja að þeir geri þetta að mestu leyti fyrir börnin enda eru jólin fyrst og fremst hátíð barnanna.“

Að öðru leyti segist Soffía verða lítið vör við jólahátíðina. „Það er eitt af því sem ég sakna mest, þessi stemning fyrir og um jól þar sem allir halda jólin hátíðleg á sama hátt. Hér er það alls ekki þannig enda fjöldi kristinna svo lítið brot af heildarfjölda landsmanna. Það er einna helst að maður komist í jólaskap við að skreppa í stórar verslunarmiðstöðvar. Þar má yfirleitt finna stór og mikil gervijólatré og fallegar gluggaskreytingar. Og þar er auðvitað líka jólasveininn!“ *starri@365.is*

Soffía Ósk Magnúsdóttir Dayal hefur búið á Indlandi í tíu ár. MYND/ÚR EINKASAFNI

ÞAÐ ER EINNA HELST AÐ MAÐUR KOMIST Í JÓLASKAP VIÐ AÐ SKREPPA Í STÓRAR VERSLUNARMIÐSTÖÐVAR

DOROTHY PERKINS SMÁRALIND SÍMI 522-8380

DOROTHY PERKINS

TÍSKUFATNAÐUR Í STÆRÐUM 8 - 22 OG SKÓR Í STÆRÐUM 36 -41

Cadbury COCOA

GÓMSÆTT

GERIR GÆFUMUNINN!

Freistandi súkkulaðibitakökur
12 stk

125 g smjör
1 bolli púðursykur
¾ bolli sykur
3 msk Cadbury kakó
1 tsk vanillusykur
100 g hvítt Toblerone súkkulaði
100 g valhnetur
2 tsk lyftiduft
1 bolli hveiti
1 egg

Hitið ofninn í 160°C. Hrærið smjör, púðursykur og sykur saman þar til létt og dúnkennt. Blandið svo vanillusykri og eggi saman við. Þá er hveiti, lyftidufti og Cadbury kakói hrært saman við ásamt hvíta súkkulaðinu og valhnetunum. Notið matskeiðar við að setja 12 kúlur á bökunarpappír og bakið í miðjum ofni í 10-15 mínútur.

Mikil natni er lögð í hverja Söru enda um sannkallað konfekt að ræða. MYNDIR/VALLI

Þrjátíu ára Söruhefð

● Soffía Jakobsdóttir leikkona hefur í yfir þrjá áratugi bakað Sörur fyrir jólin ásamt dætrum sínum og öðrum fjölskyldumeðlimum. Bakaðar eru þrjár þrefaldar uppskriftir en veðrið skiptir miklu máli við Sörugerðina svo allt gangi upp.

Vinkona mín og ástríðukokkurinn Ástríður Guðmundsdóttir hefur alltaf verið mjög dugleg að finna eitthvað nýtt og spennandi að elda og baka, sérstaklega fyrir jólin. Ein jólin, undir 1980, fann hún uppskrift að Sörum í sænsku blaði. Þessar kökur fékk ég að smakka í jólaboði hjá henni, en ég held að þetta hafi verið fyrstu Sörurnar sem bakaðar voru hér á landi," segir Soffía, sem heillaðist um leið af þessum sætu molum. „Ég horfði á kökurnar og hugsaði með mér, nú er hún algerlega búin að tapa sér," lýsir Soffía glettin og bætir við að Sörugerðin hafi verið enn flóknari þar sem Ástríður átti enga kvörn til að mala möndlurnar aðra en handsnúna pressu.

Út frá þessu boði spratt upp Sörubakstursheð. Fyrstu árin bakaði Soffía með Ástríði og annarri vinkonu. Síðan þá hafa myndast nokkrir hópar sem baka eftir þessari sömu uppskrift og teygir útgerðin anga sína alla leið á Akureyri. „Í dag baka ég með dætrum mínum, frænkum og fyrrverandi mágkonu," segir Soffía. Hver hópur hefur sinn stíl í bakstrinum en grunnurinn er þó alltaf sá sami. „Ég hef til dæmis skipt út sykursírópinu fyrir hlynsíróp, þannig verða kökurnar ekki eins sætar."

Soffía Jakobsdóttir ásamt dætrum sínum, Sólveigu og Margréti Pétursdætrum. MYND/VALLI

Útgerð

Í fyrstu tók Sörugerðin afar langan tíma en smám saman hafa bakararnir sjóast og þróað tímasparandi aðferðir. „Við vorum að þessu fram eftir nóttu, nú byrjum við á hádegi og baksturinn endist fram á kvöld," segir Soffía en yfirleitt eru bakaðar þrjár þrefaldar uppskriftir, en uppskriftin sem Soffía gefur hér var þrefölduð á sínum tíma. „Við erum að fá í kringum hundrað kökur úr hverri uppskrift."

Soffía hefur mestu reynsluna í Sörugerðinni. „Ástríður var um tíma matselja í Borgarleikhúsinu og Iðnó. Þá bakaði hún Sörur til að selja í hléi. Það var dálítið mál að baka ofan í svona marga. Ég aðstoðaði Ástríði og bakaði Sörur annað veifið í mörg ár. Síðan ofbýður manni ekkert," segir hún og hlær.

Veðrið skiptir máli

Fylgja þarf nokkrum reglum svo Sörurnar heppnist. Miklu máli skiptir að mala möndlurnar rétt. „Í fyrsta lagi þurfa þær að vera með hýðinu, annars fer allt í vaskinn. Þá mega þær ekki vera of fínar og ekki of grófar," segir Soffía. Kökurnar mega ekki vera of stórar enda fremur hugsaðar sem konfektmolar. „Eggjahvíturnar þarf að þeyta svakalega vel. Svo er mikið mál að hafa kremið kalt þegar það er sett á kökurnar. Þannig storknar súkkulaðið fljótar."

Veðrið skiptir miklu við Sörugerðina. „Við viljum helst hafa stillu og frost. Ef spáir roki og rigningu hættum við við," segir Soffía en kökurnar eru settar út til kælingar.

Ýmislegt hefur komið upp á við Sörugerðina. „Einu sinni kom köttur og nældi sér í Sörur," segir Soffía sem var handleggsbrotin eitt árið og bróðir hennar kom inn í hennar stað. „Það árið var gerð Sörurúlluterta."

SÖRUUPPSKRIFT STÓR

9 eggjahvítur stífþeyttar
6 pokar möndlur með hýði, malaðar
500 g flórsykur

Möndlum og flórsykri blandað saman og eggjahvítum bætt varlega út í. Sett á bökunarpappír og bakað við 180°C þar til þær eru þurrar í gegn, um 10-15 mín.

Krem
500 g smjör við stofuhita
Slurkur af hlynsírópi (í upprunalegu uppskriftinni var búið til síróp með því að sjóða niður 2¼ bolla af sykri og 2¼ bolla af vatni)
9 eggjarauður
3 msk. kakó
3 msk. kaffiduft
800 g hjúpsúkkulaði dökkt

Eggjarauðurnar eru þeyttar vel saman og sírópinu hellt í mjórri bunu út í. Mjúku smjörinu, kaffi og kakói bætt út í. Kremið skal kæla vel áður en það er sett á kökurnar þannig að það myndi dálitla púst. Kreminu er dýft í hæfilega heitt súkkulaðið þannig að það storkni fljótt á köldu kreminu. Gott er að hafa góðar svalir eða pall til að kæla kökurnar.

F&F

Kringlunni

Kjóll
7.990

Stormsveipurinn mætir heim

● Jólin hjá fjölskyldu Bergþórs Bjarnasonar byrja ekki fyrr en hann er kominn til Vestmannaeyja. Bergþór hefur verið búsettur í Frakklandi í nær tvo áratugi en allt fer í fluggírinn þegar hann mætir í hús. Þá mega jólin loksins byrja.

Þegar Bergþór Bjarnason kemur til Vestmannaeyja fyrir jólin setur fjölskyldan í fluggírinn. Bergþór, sem hefur verið búsettur í Frakklandi síðan 1995, heldur jólin heima í Eyjum ef hægt er og er allt í öllu í jólaundirbúningnum; hjálpar til við þrifin, kaupir jólagjafir, setur upp jólaskraut og aðstoðar í eldhúsinu á aðfangadag. Honum finnst best að hafa jólin íslensk og hefur lítið blandað frönskum hefðum inn í jólahald fjölskyldunnar, utan þess að rauðvínið sem boðið er upp á er iðulega franskt. „Frá því ég flutti til Frakklands hef ég einungis fjórum sinnum eytt jólunum þar. Árin 1998 og 2006 komst ég ekki heim vegna vinnu og árið 2011 og 2012 vorum við sambýlismaður minn, Olivier Francheteau, nýbúnir að koma okkur fyrir í Nice og hann vildi ekki eyða jólunum einn þar af því að við þekktum fáa í byrjun. Ég eyddi þó gamlárskvöldi bæði 2006 og 2011 í Vestmannaeyjum.“

Bergþór segir fjölskylduna heima á Íslandi vana því að hann komi heim yfir jólin og bíði raunar eftir honum svo allt geti farið á fullt í jólaundirbúningnum. „Áður fyrr hafði ég meiri tíma til að sinna ýmsum jólaverkum. Ég hjálpaði alltaf mikið við þrifin, hef séð um að kaupa jólagjafir fyrir krakkana í fjölskyldunni og stundum hina stærri líka. Undanfarin ár hef ég haft minni tíma en áður en reyni mitt besta við að koma í það minnsta upp jólaskrauti og seríum. Nú er það pabbi sem bakar með mömmu í staðinn fyrir mig.“

Kampavín, rauðvín og gott kaffi tilheyra frönskum jólum.

Íslensk jól

Jólahaldið hjá Bergþóri og fjölskyldu er að mestu alíslenskt að hans sögn. „Boðið er upp á jólagraut, heimabakaðar flatkökur með hangikjöti, síld og fleira í hádeginu. Áður var oft hamborgarhryggur en nú er oftast lamb á aðfangadagskvöld en þá erum við oftast hjá systur minni. Á jóladag er fjölskyldan saman, boðið upp á sveitahangikjöt úr Öræfasveit en móðir mín er þaðan.“ Margt annað hefðbundið er í boði yfir jólin, til dæmis smákökur, konfekt, rjómaterta á jóladag og jafnvel brauðterta auk þess sem Bergþór útbýr yfirleitt sjerríbúðing í eftirrétt á aðfangadagskvöld.

„Það sem helst kemur núorðið frá Frakklandi á jólunum heima er rauðvínið með kjötinu. Þegar ég var lítill var það jólaöl og svo seinna malt og appelsín. Nú hafa frönsku áhrifin borið með sér borðvínið til Eyja. Svo færi ég þeim kampavín fyrir gamlárskvöld.“

Að sögn Bergþórs er jólahaldið í Frakklandi talsvert frábrugðið því íslenska. „Í Frakklandi hef ég verið einu sinni með vinum, einu sinni með tengdafjölskyldunni og svo vorum við Olivier einir í tvö skipti. Jólaborðhald í Frakklandi hefst ekki fyrr en skálað hefur verið í kampavíni með einhverjum smáréttum. Frakkar eru mikið með ostrur, hörpuskel og alls konar skelfisk í forrétt. Svo er allur gangur á því hvað er í aðalrétt en oft er það fylltur kalkúni, önd eða gæs. Svo má nefna jóladrumbinn sem eftirrétt. Svo þarf náttúrulega vín sem passar við hvern rétt.“

Bergþór er hér klæddur í 35 ára gamla jólasvuntu sem saumuð var af móður nágrannakonu fjölskyldunnar í Vestmannaeyjum úr afgöngum af jólagardínum.

Bergþór er væntanlegur heim 23. desember og hlakkar mikið til. „Ég reyni alltaf að nýta tímann í vélinni frá París til Keflavíkur til að skrifa jólakort til ættingja. Stundum fara þau reyndar ekki í póst fyrr en um jól og berast þá ekki til fólks fyrr en milli jóla og nýárs. Mér finnst jólakortin óskaplega fallegur íslenskur siður og vonandi að Facebook og sms-skilaboðum takist ekki alveg að útrýma þeim.“

VARMA ER ÍSLENSKT VÖRUMERKI SEM FRAMLEIÐIR ALLAR SÍNAR VÖRUR Á ÍSLANDI.

VÖRUÚRVAL VARMA ER FJÖLBREYTT OG HENTAR ÞVÍ ÖLLUM ALDURSHÓPUM.

TILVALIÐ Í JÓLAPAKKANN

VARMA
The Warmth of Iceland

WWW.VARMA.IS

BÓKAJÓL

BRAGI VALDIMAR SKÚLASON

Les Facebook og sósuleiðbeiningar

Bragi Valdimar Skúlason hefur vakið mikla athygli í þáttunum Orðbragð þar sem fjallað er um íslenskt mál. Svo er hann ótrúlegur húmoristi og Baggalútur. Bragi segist vera mikið jólabarn. „Vissulega. Ég er almennt mikið hátíðarbarn; afmælisbarn, sjómannadagsbarn, áramótabarn og jafnvel verslunarmannahelgarbarn. Á jólunum geng ég að sjálfsögðu í barndóm, borða smákökudeig, fylli alla glugga af skófatnaði, föndra hálfkaraða músastiga, ríf upp ótímabæra pakka og reyni að komast ítrekað í sykur- og saltvímu. Svo tryllist ég auðvitað ef ég fæ mjúkan pakka – og sofna loks undir jólatrénu vafinn í sundurtættan gjafapappír með súkkulaðitaum úr munnvikinu.

Lestu margar bækur um jólin? Af fenginni reynslu undanfarinna ára er svarið nei. Sennilega les ég ekki eina einustu bók yfir jólin. Ég er meira í að lesa jólakort, boðskort í hin og þessi jólaboð, innihaldslýsingar á sósupökkum, notkunarleiðbeiningar á tryllingslega flóknum japönskum rafleikföngum, leiðbeiningar um hvernig ná má misklístruðu konfektinnihaldi úr hvítum sparikjólum – og auðvitað Facebook-færslur um hvað annað fólk er að lesa skemmtilegt.

Hver er skemmtilegasta jólabók sem þú hefur lesið og af hverju? Ég hef alltaf verið hrifinn af bókinni um litla strákinn sem fæddist í fjósi, af því mamma hans og pabbi tímdu ekki að borga fyrir hótelherbergi. Fannst reyndar alltaf pínu skrítið að það mættu bara þrír gamlir kallar í „barnasturtuna“. Líka einkennilegt að yfirvöld hafi leyft þeim að halda barninu, þó ekki væri nema af hreinlætisástæðum. En það var auðvitað allt meira líbó þarna á hippatímabilinu.

Hvaða bók langar þig að fá í jólagjöf um þessi jól? Ég vil auðvitað að sem flestir gefi mér Orðbragðsbókina, því ég fæ prósentur af henni. Annars má alveg gefa mér nýju Ástríksbókina, sem er, telst mér til, það eina vitræna sem komið hefur út síðan, tjah, síðan síðasta Ástríksbók kom út 1983.

elin@365.is

sola

ProfiLine pottasett
Flott pottasett frá SOLA í Hollandi. Úr 18/10 hágæðastáli, þolir uppþvottavél og lífstíðarábyrgð fylgir. Virkar á allar gerðir af hellum.

Settið samanstendur af:
Pottur 16 cm 1,5 lítra.
Pottur 18 cm 2,5 ítra.
Pottur 20 cm 3,0 lítra.
Skaftpottur 16 cm 1,5 lítra.
Fullt verð kr. **33.990.**

19.990
41% AFSLÁTTUR

TRISTAR

BL-4430 Blandari
Öflugur 500W stálblandari með 1500 ml glerkönnu. Malar ís og frosin ber léttilega og er auðveldur í þrifum.
Fullt verð kr. **9.990**

9.990
34% AFSLÁTTUR

7.990
20% AFSLÁTTUR

Electrolux

ESTM-5600 Töfrasproti
600W sterkbyggður töfrasproti með þeytara, hakkara og könnu. 2 hraðastillingar.
Fullt verð kr. **14.990**

DOMO

DO-9037G Mínútugrill með riffluðum grillfleti
Stórt og öflugt mínútugrill með 2000W elementi sem gerir tryggir að safinn lokist inní kjötinu svo það haldist meyrt og lúffengt
Burstað stál.
Fullt verð kr. 12.990.

9.990
SPARAÐU 3.000

TRISTAR

RK-6103 Hrísgrjónapottur
Hrísgrjónin verða alltaf full-komin. Heldur heitu eftir að suðu lýkur.
Fullt verð kr. **4.990**

6.990
30% AFSLÁTTUR

3.990
20% AFSLÁTTUR

TRISTAR

FR-6929 Djúpst. pottur
Nettur djúpsteikingapottur sem auðvelt er að taka í sundur og þrífa.
Fullt verð kr. **9.990**

DOMO

DO-437K MyCoffee
Kaffivél fyrir fólk á ferðinni. Hellir uppá 400 ml thermókrús með loki. Frábær nýjung!
Fullt verð kr. **5.990**

4.990
SPARAÐU 1.000

5.990
34% AFSLÁTTUR

4.990
SPARAÐU 1.000

DOMO

DO-9105W Snjallvog
Þessi eldhúsvog sýnir ekki aðeins þyngd, heldur einnig dagatal, tíma, niðurtalningu með hringingu, rakastig og hitastig! Hárnákvæm og örþunn. Fullt verð kr. 5.990

TRISTAR

WF-2141 Vöfflujárn
Vinsælasta vöfflujárnið okkar. Bakar tvær hnausþykkar belgískar vöfflur. 1000W.
Fullt verð kr. **8.990**

JÓLIN 2014

GJAFIR SEM GLEÐJA

BOSCH

MUM-4405 Hrærivél
Öflug 500W hrærivél með MultiMotion mótor sem hrærir og hnoðar hraðar og betur. 3,9 lítra skál - rúmar um 2 kg af deigi. Hnoðari, þeytari, hrærari og hveitibraut fylgir. Fylgihlutir þola uppþvottavél.
Fullt verð kr. **25.990.**

18.990
SPARAÐU 7.000

19.990
FRÁBÆRT VERÐ

Electrolux

EFP-5300 Fjölnota matvinnsluvél
Afar vönduð og kratmikil matvinnsluvél með fjölda fylgihluta og 700W hljóðlátum mótor. Skálin rúmar allt að 2,1 líter. Hægt er að hakka, hnoða, rífa, mauka, skera, mala og blanda nær allar gerðir af mat.
Fullt verð kr. **19.990.**

Electrolux

EMM-1000 Hakkavél
Draumur veiðimannsins. Öflug hakkavél með góðri nýtingu á afli. Pylsugerðarstútur og smákökuskífa fylgir. Fullt verð kr. **24.990**

19.990
SPARAÐU 5.000

3.990
20% AFSLÁTTUR

TRISTAR

TR-2544 Hárklippisett
Þráðlaust hárklippisett með síddarstillingu 4-16 mm.
Fullt verð kr. **4.990**

5.990
25% AFSLÁTTUR

TOPCOM

BD-4600 Blóðþrýstingsmælir
Þessi nákvæmi blóðþrýstingsmælir sýnir blóðþrýsting og hjartslátt í samræmi við staðla Alþjóða heilbrigðisstofnunarinnar (WHO). . Geymir síðustu 60 mælingar og mælir óreglulegan hjartslátt.
Fullt verð kr. **7.990**

Electrolux

ZB-3005 Ergorapido ryksugan
Upplifðu þessa einstöku léttryksugu með skafti og handryksugu í einu og sama tækinu. Mótordrifinn bursti og góður sogkraftur. Ótrúlega létt og lipur í allri notkun.

Þetta meistarastykki er nýjasta afrek Electrolux og fjórða kynslóð Ergorapido með umtalsverðum endurbætum og auknum þægindum. 14,4V spenna sem gefur frábæran sogkraft og góða raflíðuendingu.
Fullt verð kr. **34.990**

29.900
SPARAÐU 5.000

Rafha ehf

Opið allar helgar til jóla
virka daga 10-18
laugardag 11-17
sunnudag 13-17

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík
Sími 5880500
www.rafha.is

VÖRU-GJÖLD AFNUMIN

FYRIR HEIMILIN Í LANDINU

0% VEXTIR
Vaxtalausar raðgreiðslur í tólf mánuði*

ORMSSON HEFUR AFNUMIÐ VÖRUGJÖLD Í ÖLLUM VERSLUNUM SÍNUM FYRSTIR ALLRA

Vegna niðurfellingar vörugjalds hafa öll helstu heimilistækin lækkað í verði um **17%** og sjónvörp, hljómtæki og annað um **20%.**

MÍNUS 20%

SAMSUNG

UE32/40/48H5005
LED SJÓNVARP · 100 Hz.
Full HD 1920x1080p · Mega skerpa · Afspilun USB: kvikmyndir, ljósmyndir, tónlist · Sjónvarpsmóttakari: Digital DVB-T2

32" **87.920** áður 109.900
40" **111.920** áður 139.900
48" **151.920** áður 189.900

MÍNUS 20%

SAMSUNG

UE48H6675
LED SJÓNVARP · 600 Hz. · Full HD 1920x1080p
3D · SMART TV · Gervihnatta móttakari · Micro Dimming · Gervihnatta móttakari

48" **229.920** Verð áður 287.400

MÍNUS 20%

SAMSUNG

UE32/40/55/65H6475
LED sjónvarp · 400 CMR (rið)
3D · smart TV með þráðlausu neti.

32" **119.920** áður 149.900
40" **151.920** áður 189.900
55" **279.920** áður 349.900
65" **519.920** áður 649.900

MÍNUS 20%

SAMSUNG

UE46/55/65H8005
LED SJÓNVARP · 1000 Hz. · Full HD 1920x1080p SMART TV · CURVED

46" **399.920** áður 499.900
55" **495.920** áður 619.900
65" **719.920** áður 899.900

SAMSUNG

SOUNDBAR
310W og þráðlaus tenging við síma eða tölvu. Til í svörtu og silfur.

HWH550
111.920 áður 139.900

HWH751
310W og þráðlaus tenging við síma eða tölvu.
151.920 áður 189.900

HWH7501
310W og þráðlaus tenging við síma eða tölvu.
151.920 áður 189.900

EKKI EFTIR NEINU AÐ BÍÐA

Við höfum náð samningum við okkar helstu birgja, sem gerir okkur mögulegt að afnema þessi gjöld nú þegar. Fólk þarf því ekki að bíða eftir nýju ári til að gera hagstæð innkaup fyrir heimilið, heldur getur þú nú komið í verslanir ORMSSON um allt land og fengið umtalsvert meira fyrir peninginn en áður.

SAMSUNG SETRIÐ

FYRIR HEIMILIN Í LANDINU
ORMSSON

SÍÐUMÚLA 9 · SÍMI 530 2900 · ormsson.is
OPIÐ VIRKA DAGA KL. 10-18 · LAUGARDAGA KL. 12-16

LÁGMÚLA 8 · SÍMI 530 2800 · ormsson.is
OPIÐ VIRKA DAGA KL. 10-18 · LAUGARDAGA KL. 11-15

Jólagjafir
- fyrir heimilin í landinu

NIVONA

Þessi hágæða og vel hannaða kaffivél svarar öllum kröfum kaffigæðinga.

AEG

AEG hefur aldrei brugðist aðdáendum sínum þegar kemur að kaffivélum. Fjölbreytt úrval af klassískum kaffivélum.

AEG

LAVAZZA ESPRESSO POINT

AEG FAVOLA PLUS kaffivélin er hönnuð frá grunni í samstarfi við **LAVAZZA** á Ítalíu. Vélin notar hylki með sérvöldu kaffi frá **LAVAZZA** - Cappuchino, Cafe Latte, Expresso og Americano. Lítil nett og pottþétt kaffivél nútímamannsins.

Smoothie Twister

Blandarinn sem þú tekur með þér

Alveg einstakur blandari.
Blandar beint í glasið
- sparar þrif.

OBH NORDICA

bodum

Nytjalist í hæsta gæðaflokki.

Vinsæl gjafavara sem hittir alltaf í mark.

Sjón er sögu ríkari.

AEG

AEG uppþvottavél

45500-WO Hvít / HT911 543 048

Uppþvottavél - Hvít
Gerð : Topplaus gerð undir borðplötu:
H:818-898, B:596, D:590

Fullkomin þvottur fyrir minnstu mögulegu orkunotkun

ORMSSON

OPIÐ VIRKA DAGA KL. 10 -18 / LAUGARDAGA KL. 11 -15

LÁGMÚLA 8 · SÍMI 530 2800 · ormsson.is

ORMSSON KEFLAVÍK SÍMI 421 1535	ORMSSON ÞRISTUR-ÍSAFIRÐI SÍMI 456 4751	KS SAUÐÁRKRÓKI SÍMI 455 4500	SR - BYGG SIGLUFIRÐI SÍMI 467 1559	ORMSSON AKUREYRI SÍMI 461 5000	ORMSSON HÚSAVÍK SÍMI 464 1515	ORMSSON VÍK-EGILSSTÖÐUM SÍMI 471 2038	ORMSSON PAN-NESKAUPSTAÐ SÍMI 477 1900	ORMSSON ÁRVIRKINN-SELFOSSI SÍMI 480 1160	GEISLI VESTMANNAEYJUM SÍMI 481 3333

Jólabjór er tilvalinn til að dreypa á

● Gísli Egill Hrafnsson og Inga Elsa Bergþórsdóttir brugga eigin bjór fyrir jólin. Í hann nota þau ýmis jólaleg krydd á borð við kanil, stjörnuanís og appelsínubörk. Með bjórnum er gott að maula heimakryddaðar hnetur. Þau gefa góð ráð um hvernig laga megi góðan bjór.

Heimagerður bjór hafði frekar slæma ímynd en framfarirnar hafa verið stórkostlegar enda aðgengi að gæðahráefni orðið mun betra. Nú er það þannig að meira að segja Hvíta húsið í Bandaríkjunum er með eigin heimabruggaðan bjór," segir Gísli Egill.

Bjórgerð er gamalt áhugamál hjá honum og Ingu konu hans. „Áhuginn kviknaði þegar við vorum við nám í París á tíunda áratugnum. Við kynntumst manni sem var að setja upp míkróbrugghús í kjallara krár. Við heilluðumst af því hvað hægt er að gera ótrúlega góðan bjór í litlu rými og með litlum tækjabúnaði," segir Gísli sem næstu árin fylgdist með þessum heimi bjórbruggunar gegnum bækur og netið. „Svo var það eftir aldamótin að hægt var að verða sér úti um góð hráefni hér á landi til að búa til bjór. Maltað bygg í mismunandi útgáfum, humlar og nokkrar gertýpur," telur Gísli upp, en bendir einnig á að hægt sé að kaupa í gegnum netið.

Gísli Egill og Inga Elsa gáfu út matreiðslubókina Sveitasælu. Þar gefa þau fólki hugmyndir um hvernig nýta megi ýmis íslensk hráefni í matargerð. MYND/VILHELM

Bjórinn er með breiðri maltfyllingu, humlum sem vega á móti maltsætunni og kryddi. MYND/GÍSLI EGILL HRAFNSSON

Belgískir í uppáhaldi

Gísli og Inga hafa prófað að brugga ýmsar gerðir hingað til. „Dæmi um bjóra sem auðvelt er að brugga eru ensk og amerísk Pale Ale. Hins vegar eru belgískir bjórar í uppáhaldi hjá okkur en þeir eru vandmeðfarnari og gera oft meiri kröfur til bruggarans," lýsir Gísli.

Gísli útskýrir að bjórar skiptist í tvennt, þeir séu annað hvort yfirgerjaðir eða undirgerjaðir. „Yfirgerjaðir bjórar á borð við paleale gerjast flestir við um tuttugu gráður. Lagerbjórar eru undirgerjaðir og gerjun þeirra fer fram við mun kaldara hitastig sem þarf að vera stöðugt," segir Gísli, en slíkan bjór er meira vandaverk að brugga.

Kryddaðir jólabjórar

Bjórhefðin á Íslandi er fremur ung og það sama á við um jólabjórhefðina. „Jólabjórar eru yfirleitt örlítið sterkari og með meiri maltfyllingu en venjulegir bjórar. Þetta er ekki bjór sem maður þambar heldur dreypir á. Í mörgum löndum eru bruggaðir sérstakir jólabjórar. Stundum er gripið til þess að krydda bjórinn með kryddi sem notað er í matargerð um jólin," segir Gísli en það gerðu hann og Inga einmitt við jólabjórinn sem þau gefa uppskrift að hér. „Við notum krydd á borð við kanil, stjörnuanís og appelsínubörk," segir Gísli og bendir fólki á að lesa bók þeirra, Sveitasælu, til að fá nánari lýsingu á bruggaðferðinni sem er flóknari en svo að hún rúmist öll hér.

Gísli segir bruggunina ekki þurfa að taka of langan tíma. „Einfaldari bjórar geta orðið drykkjarhæfir eftir þrjár til fjórar vikur en sumir eru lengur að þroskast."

Sveitasæla

Gísli og Inga gefa út fyrir jólin matreiðslubókina Sveitasælu. „Hún snýst um sveitina og nærumhverfið á Norðvesturlandi þar sem við höfum verið að gera upp hús undanfarin ár. Við sækjum mikið í náttúruna í mataröflun, matargerð og matarupplifun. Í bókinni gefum við fólki hugmyndir um hvernig það getur nýtt íslensk hráefni á borð við fífla, grenitoppa, söl, þang og salt úr sjó í matargerð sinni."

solveig@365.is

JÓLABJÓR

20 lítrar

Aðferðin sem er notuð má kalla pokabrugg (Brew in a Bag) og er lýst með nánari hætti í bókinni Sveitasælu.

Öll áhöld sem koma nálægt bjórgerðinni þarf að sótthreinsa með þar til gerðum hreinsiefnum. Soðið í 30 lítra suðutunnu eða potti. Meskipoki brettur yfir barma pottsins og korni bætt út í og hrært saman við 15,6 lítra af 75˚C heitu vatni til að ná 67˚C meskingarhitastigi. Breiðið flísteppi eða eitthvað einangrandi yfir til að hitastigið falli ekki mikið. Látið meskjast í 60-90 mínútur. Skolið þá kornið með 76˚C heitu vatni þar til 25 lítrum er náð. Soðið í 60 mín og humlum og kryddi bætt út í. Eftir suðuna ætti vökvamagnið að vera 22 lítrar. Kælt og sett í sótthreinsaða gerjunartunnu með vatnslás. Gerinu sáldrað yfir þegar vökvinn hefur kólnað í 20˚C. Gerjið í 10-20 daga. Fleytt yfir á aðra tunnu. 150 g af sykri soðin með 200 ml af vatni í 10 mínútur hrært svo rólega saman við bjórinn. Sett á flöskur. Bíðið í 10 daga eftir að opna fyrstu flöskuna og smakka.

Korn
4,4 kg Pale Ale malt
500 g Melanoidin
350 g Caramunich 1
300 g Caramunich 3
100 g Carafa 1
100 g Hveiti maltað

Humlar
35 g East Kent Goldings í 60 mínútur
30 g Hallertau Hersbrucker í síðustu 15 mínútur
15 g Hallertau Hersbrucker í síðustu 1 mínútu

Krydd og síróp soðið með í síðustu 15 mínútur:

500 ml Lyle's sírópi
börkur af einni appelsínu
10 g stjörnuanís
3 kanilstangir
Ger: Danstar Nottingham
1 eggjahvíta, þeytt
400 g blandaðar hnetur, svo sem pekanhnetur, möndlur, heslihnetur og kasjúhnetur
¼ tsk. kummin
¼ tsk. cayenne-pipar
½ tsk. karríduft
1 tsk. maldon-salt, mulið fínrifinn börkur af ½ sítrónu
svartur pipar

Hitið ofninn í 200˚C. Þeytið eggjahvítuna þar til hún verður nokkuð létt og loftkennd. Blandið kryddi, sítrónuberki, salti og pipar saman við ásamt hnetum.
Þekið ofnplötu með smjörpappír og dreifið vel úr hnetunum á hana. Ristið í 8–10 mínútur eða þar til eggjahvítan hefur þornað. Látið hneturnar kólna lítillega áður en þær eru bornar fram.

Ristaðar kryddhnetur
Hægt er að leika með krydd og bragð eins og maður vill en hér er smáhugmynd um hvernig má byrja.

barnajól

BÖRNIN Í FELLASKÓLA SPURÐ UM JÓLIN

Hvað gerist um jólin?
Þá fær maður jólatré og pakka og jólasveinarnir koma.

Áttu uppáhaldsjólasvein?
Já, Stekkjastaur.

Hvað langar þig í jólagjöf?
Mig langar í fótbolta og vatnsbyssu. Líka tölvuleik sem heitir Fifa, af því ég æfi fótbolta.

Adam Ingi Ayomide Banjoko 6 ára

JÓLAVÖRURNAR KOMNAR

RAFVÖRU MARKAÐURINN

LÁGVÖRUVERÐSVERSLUN VIÐ FELLSMÚLA

MIKIÐ ÚRVAL AF HANGANDI LJÓSUM

9.995KR

11.995KR

13.995KR

7.995KR

9.995KR

BETRA VERÐ

STÓRIR
19.995KR

LITLIR
12.995KR

9.995KR

19.995KR

14.995KR

12.995KR

STÓR
6.995KR

LÍTILL
3.995KR

14.995KR

8.995KR

STÓR
7.495KR

LÍTILL
5.995KR

12.995KR

RAFVÖRU MARKAÐURINN
Fellsmúli •108 Reykjavík •S:585-2888

OPIÐ ALLA DAGA
Mánudaga - Föstudaga: 9-18
Laugardaga: 10-16
Sunnudaga: 12-16

Jólagjafir

Amma mús -handavinnuhús

Amma mús – handavinnuhús
Grensávegi 46, Reykjavík sími 511 3388
Opið mán. – fös. 9-18, lau. 11-15

Hjónakornin Kristín Þóra Kjartansdóttir og Hlynur Hallsson lesa hvort fyrir annað á kvöldin. Þau segja lesturinn næra hjónabandið.

MYND/AUÐUNN NÍELSSON

Lesa hvort fyrir annað á kvöldin

● Hjónin Kristín Þóra Kjartansdóttir og Hlynur Hallsson tóku upp á þeim sið að lesa hvort fyrir annað þegar kvöldkúltúrinn var farinn að snúast um tóma lágkúru. Þau segja lesturinn nærandi fyrir hjónabandið.

Ég var dottin í afar lágkúrulega sjónvarpsmenningu á kvöldin. Horfði á lélega þýska krimma út í eitt. Þegar augljóst var að hífa þyrfti upp standardinn á kvöldkúlturnum kviknaði þessi hugmynd," segir Kristín Þóra Kjartansdóttir, félags- og sagnfræðingur, en hún og eiginmaður hennar, Hlynur Hallsson listamaður, lesa hvort fyrir annað á kvöldin.

Árum saman höfðu þau lesið fyrir börnin sín fyrir svefninn og auk þess lesið hvort í sínu lagi, í hljóði þó. Hvernig tilfinning var það að byrja að lesa upphátt hvort fyrir annað?

„Kannski aðeins kitlandi og framandi fyrst en þetta varð fljótlega mjög eðlilegt og ótrúlega notalegt. Við liggjum bara uppi í rúmi og lesum eftir að krakkarnir eru farnir að sofa. Okkur miðar reyndar afar hægt í bókinni, við sofnum svo fljótt," segir hún hlæjandi.

„Við erum enn í sömu bók og við byrjuðum á, ævisögu Guðmundar Böðvarssonar eftir Silju Aðalsteins. Hún kom út fyrir tuttugu árum en ég rakst á hana á markaði með notuðum bókum á Akureyri í sumar. Ég er mjög hrifin af vel gerðum ævisögum sem færa mann til annarra staða og aftur í tíma.

Við hjónin höfum líka bæði mikinn áhuga á ævi Guðmundar og hans fólks. Guðmundur var listamaður og það höfðar til okkar. Við getum speglað okkur sjálf í sögunni. Lesturinn vekur einnig samtal okkar á milli og við spjöllum mikið saman um efni bókarinnar. Ég ímynda mér að þetta sé mjög gott fyrir hjónabandið, það sé afar nærandi að gera eitthvað svona saman."

Kristín segir lesturinn hafa fleiri kosti en þann að næra hjónabandið. Eftir að þau tóku upp á þessu hafi þau einnig farið að lesa meira hvort fyrir sig og því sjái krakkarnir þeirra þau oftar með bók í hönd.

„Ég held að það sé mikilvægt. Það hvetur börn til lestrar ef þau sjá foreldra sína lesa. Þetta verður mikil lestraraðventa hjá fjölskyldunni," segir Kristín Þóra glaðlega.

En eru þau þá alveg hætt í lágkúrunni?

„Nei, ekki alveg," viðurkennir hún hlæjandi. „En hún er miklu miklu minni." *heida@365.is*

hátíðlegt servíettubrot

● **SERVÍETTUBROT** Gaman er að hafa jólaborðið fallega skreytt þegar sest er að snæðingi á aðfangadagskvöld. Þó er óþarfi að hafa skreytingarnar það flóknar að þær séu aðeins á færi lærðra sérfræðinga. Mikilvægast er að leggja borðbúnaðinn fallega á borðið en með því að kveikja á kertum og brjóta servíettur í falleg brot er borðið strax orðið mun hátíðlegra.

Það er auðveldara en margir halda að brjóta servíettur fallega saman og eitt dæmi um það er blævængurinn. Þá er servíettan lögð með framhliðina niður og brotin í tvennt, í átt að þeim sem brýtur. Svo er henni snúið þversum og hún brotin saman fram og til baka eins og harmónika. Þannig er haldið áfram, rétt rúmlega fram yfir miðju servíettunnar. Þegar því er lokið er servíettan aftur brotin í tvennt, horn í horn og harmónikubrotið látið snúa út. Þá er horn flipans sem stendur eftir brotið skáhallt í átt að harmónikubrotinu og smeygt undir brotið. Svo er blævængurinn opnaður og stillt upp á borðið. Þetta er svo endurtekið fyrir alla gesti og þá er komin stílhrein og falleg borðskreyting.

Jólaborðið verður hátíðlegra ef servíetturnar eru brotnar fallega.

Fyrst er servíettan brotin saman fram og til baka eins og harmónika. Loks er flipanum sem stendur eftir smeygt undir harmónikubrotið.

Þríkrossinn

Skartgripur með táknræna merkingu, seldur til styrktar blindum og sjónskertum á Íslandi.
Íslenskt handverk. Fæst um land allt.

75 BLINDRAFÉLAGIÐ
Samtök blindra og sjónskertra á Íslandi

Stuðningur til sjálfstæðis

Ábendingahnappinn má finna á **www.barnaheill.is**

SAFT

FYRIR JÓLIN OG AÐRA

Bo Bedre - Jólin 2014
Verð: 1.990.-

Hnattlíkan með ljósi, 26 cm
Verð: 8.999.-

Barbapabbi 20 cm
Verð: 2.999.-

Fjarstýrður bíll 360°Twister
Verð: 6.499.-

Barbapabba LUDO
Verð: 3.999.-

The Maze Runner - Allar bækurnar
Verð: 5.999.-

John Green - Allar bækurnar
Verð: 6.999.-

Heyrnartól Maxell Retro DJ
Verð: 9.990.-

Taflsett
Verð: 7.899.-

Ferðataska IT 4 hjól, 56 cm
Verð: 18.999.-

Litir:

VILDARKLÚBBUR EYMUNDSSON

MUNDU EFTIR GJAFAKORTI PENNANS EYMUNDSSON!

Penninn Eymundsson
540 2000 | penninn@penninn.is | www.penninn.is | www.eymundsson.is

Gaman að fá skringilega pakka

● Hönnuðirnir Ragnheiður Ösp Sigurðardóttir og Fanney Sizemore eru hrifnar af fagurlega innpökkuðum jólagjöfum. Þær gefa sér góðan tíma til að nostra við hvern pakka og komast þannig í jólaskapið. Þær fara þó ekki í fýlu yfir illa innpökkuðum jólagjöfum.

Ég læt örsjaldan pakka inn í búðunum. Ég kaupi vanalega nokkrar mismunandi rúllur af jólapappír og pakka svo inn heima," segir Ragnheiður Ösp Sigurðardóttir og Fanney Sizemore tekur í sama streng.

„Að pakka inn gjöfum er stór hluti af því að komst í jólaskap. Mér finnst mjög gaman að gefa gjafir og gera flotta pakka og spara mér að pakka inn þar til á Þorláksmessu ef ég kemst upp með það. Þá sit ég á gólfinu við jólatréð, pakka inn, hlusta á jólalög, drekk heitt kryddvín að pólskum hætti og maula á einhverju gotteríi."

„Mér finnst alltaf gaman þegar pökkum er skringilega pakkað inn eða jafnvel látnir líta út fyrir að vera eitthvað annað en innihaldið í raun og veru er," segir Ragnheiður Ösp. „Eins finnst mér mjög gaman að fá fyndnar kveðjur á merkimiðunum utan á pökkunum en það tíðkast innan fjölskyldunnar minnar."

„Mér finnst mjög skemmtilegt að sjá fallega innpakkaðar gjafir en verð samt ekki fúl ef ég fæ illa innpakkaðan pakka," segir Fanney sposk. „Svo er líka hægt að fela verr innpakkaðar gjafir undir flottu pökkunum."

Báðar segjast þær njóta aðdraganda jólanna. Aðventan sé jafnvel betri en jólin sjálf.

„Ég hreinlega elska jólalög. Ég reyni að spara mér þau og hlusta bara í desember, sérstaklega þessi gömlu, íslensku," segir Ragnheiður og Fanney segist eiga það til að missa sig í skreytingum og bakstri.

„Ég er algjört jólabarn þótt ég sé ekki trúuð," segir hún. „Það er notalegt að fá smá frí og eyða tíma með fjölskyldunni og borða eitthvað gott." *heida@365.is*

Pakkarnir

Við erum með ákveðið „brot" þema á pökkunum, þar sem við leikum okkur meðal annars með origami og laufabrauðsskurð.

1. Gulllitaður með snjókornum

Fallega gylltur pappír með tveimur origami-snjókornum ofan á, snjókornin eru brotin í bökunarpappír. Snjókornin eru eftir origami-listamanninn Dennis Walker og á netinu má finna ýmsar útgáfur af fallegum origami-snjókornum.

2. Rauður pakki með hvítum doppum og origami-pólstjörnu

Það getur verið fallegt að setja eina stóra skreytingu á lítinn og nettan pakka. Hér má sjá pólstjörnuna brotna á origami-vísu. Listamaður stjörnu óþekktur.

3. Laufabrauðspakki

Hugmyndina að laufabrauðspakkanum fengum við báðar á sama tíma. Mættum svo spenntar til að segja hvor annarri frá uppgötvuninni og þegar við komumst að því að hugmyndin var sú sama varð ekki aftur snúið.

Hægt er að nýta sér alls kyns útfærslur af laufabrauðsskurðinum og leika sér með stærð og mynstur. Laufin skárum við út í ljósan pappír, brutum síðan upp á þau og límdum niður. Fyrst er pakkað inn í pappír í lit og svo fer laufabrauðspappírinn þar yfir svo liturinn skíni í gegnum munstrið.

Hönnuðirnir Fanney Sizemore og Ragnheiður Ösp Sigurðardóttir komast í jólaskapið við að nostra við hverja gjöf. Þær skreyta gjarnan pakkana með origami og í ár mun laufabrauðsmunstur einnig prýða pakkana þeirra. MYND/STEFÁN

4. Hvítur pakki með rauðum brotnum borða

Hægt er að gera ýmislegt annað með silkiborða en að binda hann í slaufu. Hér má sjá plíseraðan borða sem myndar stílhreina og fallega lausn. Borðinn er lagður í fellingum á pappírinn og hverri fellingu tyllt niður með límí.

eyeSlices® augnpúðar

EyeSlices® augnpúðar

Ferskari augu á 5 mínútum

Púðana má nota í 10 skipti

Klínískar rannsóknir sýna að eyeSlices® vinnur m.a. á þrota, baugum, fínum línum og ummerkjum þreytu í kringum augun. Öflug suður-afrísk jurt, Aloe Ferox, er uppistaðan í virkum efnum augnpúðanna sem eru ofnæmisprófaðir.

EyeSlices® augnayndi er tilvalin jólagjöf

ferskleiki og fegurð án fyrirhafnar

Upplýsingar um sölustaði: facebook.com/Eyeslices/Iceland

fróðleikur

● KONUNGLEGIR PIPARKÖKUKARLAR

- Hinir klassísku piparkökukarlar rekja uppruna sinn til 16. aldar, nánar tiltekið til hirðar Elísabetar I. Englandsdrottningar. Kokkar drottningarinnar mótuðu kökurnar í líki vonbiðla hennar og hirðmanna og skreyttu með gullnum laufum. Kökurnar voru síðan á boðstólum í konunglegum veislum auk þess sem þær voru boðnar mikilvægum gestum.
- Piparkökukarlinn er aðallega tengdur jólahaldi í dag en hann tengist þó ýmissi dægurmenningu.
- Flestir kannast við ævintýrið um piparkökukarlinn sem stökk út úr ofninum, slapp undan mönnum og dýrum en var að lokum plataður og étinn af ref.
- Piparkökukarlinn Gingy er persóna í teiknimyndunum um Shrek.
- Í ballettinum Hnotubrjótnum eftir Tsjajkovskí leiðir hetjan her piparkökukarla gegn músakónginum og kónum hans.
- The Gingerbread Man er kvikmynd frá 1998 eftir leikstjórann Robert Altman sem skartaði leikurunum Kenneth Branagh, Robert Downey Jr. og Robert Duvall.
- Stærsti piparkökukarl heims var bakaður árið 2006 í Texas. Karlinn vó 593,5 kg og var rúmlega sex metra hár.

A4 Föndurvörur

Föndurpakkar á frábæru verði!

Panduro Hobby föndurpakkarnir kosta aðeins frá 999 kr.

Vinsælustu föndurpakkarnir

1

Jólapar
Föndurpakki með öllu efni í eitt par

2

Hvílíkir glimmergaurar!
Föndurpakki með öllu efni í þrjá gaura

3

Jól hjá mörgæsafjölskyldunni
Föndurpakki með öllu efni í eina mörgæsafjölskyldu

4

Það er bara einn jólasveinn!
Föndurpakki með öllu efni í einn svein

5

Englaórói
Föndurpakki með öllu efni í sex engla

6

Hama dagatal
24 hlutir til að perla

7

Blúnduenglar
Föndurpakki með öllu efni í sex blúnduengla

8

Persónulegar könnur upp á stól
Tvær könnur og þrír tússpennar fyrir sköpunarkraftinn

9

Glimmersveinar
Föndurpakki með öllu efni í fjóra sveina

A4

www.a4.is / sími 580 0000 / panta@a4.is / A4 Skeifunni 17 / A4 Smáralind / A4 Reykjavíkurvegi 62, Hafnarfirði /
A4 Dalsbraut 1, Akureyri / A4 Miðvangi 13, Egilsstöðum / A4 Austurvegi 65, Selfossi

uppskrift

● VANILLEKIPFERL Vanilluhálfmánar eða Vanillekipferl eru upprunnir í Austurríki og eru sérréttur bæjarins Nördlingen. Kökurnar eru iðulega bakaðar um jólin og eru vel þekktar um alla Evrópu. Sagan segir að lögun kökunnar sé dregin af tyrkneska hálfmánanum til að fagna sigri ungverska hersins yfir þeim tyrkneska í einu af mörgum stríðum landanna.

Vanilluhálfmánar eru mikið bakaðir í Þýskalandi og eru einnig algengir í Ungverjalandi, Tékklandi, Rúmeníu og Slóvakíu um jólin.

Hér er uppskrift sem einnig má finna á matarast.is

VANILLUMÁNAR
(um 40 stk.)

200 g ósaltað lint smjör
50 g flórsykur
100 g malaðar möndlur (möndlumjöl)
280 g hveiti
Til að strá ofan á:
Flórsykur og ½ tsk. vanillusykur

Blandið saman smjöri og flórsykri í skál. Hrærið möndlumjöli saman við og svo smátt og smátt hveitinu þar til úr verður þétt deig. Búið til kúlur á stærð við valhnetur úr deiginu og mótið svo úr kúlunum litla bústna hálfmána (líkjast búmerang). Raðið kökunum á bökunarpappírsklædda bökunarplötu og bakið við 180°C í 20 mín. eða þar til þeir hafa rétt byrjað að taka á sig gullinn blæ. Kælið á kökugrind. Sigtið saman flórsykur og vanillusykur og hristið yfir kökurnar. Geymið í loftþéttum umbúðum.

barnajól

BÖRNIN Í FELLASKÓLA SPURÐ UM JÓLIN

Hvað gerist um jólin? Mamma ætlar að setja stóra gjöf undir jólatréð og ég fæ miklu stærri gjöf en litli bróðir minn.

Hvernig setur jólasveininn gjöf í skóinn? Hann opnar bara gluggann. Hann getur flogið og getur meira að segja galdrað.

Þekkirðu jólasveinana? Já, suma, Kertasníkir er síðastur. Mamma setti sjálf gjöf í skóinn einu sinni af því jólasveininn kom ekki af því hann var að baka. Er það ekki skrítið?

Hvar eiga jólasveinarnir heima? Þar sem er mikill snjór.

Þekkir þú Grýlu? Já, hún er vond, hún tekur alla óþekka krakka.

Lena Barbara Jackiewicz 6 ára

Hvað gerist um jólin? Þá kemur jólasveininn og maður fær mikið af pökkum.

Hvers óskar þú þér í jólagjöf? Frozen-kjólinn og gervineglur. Mamma er búin að lofa mér.

Áttu uppáhaldsjólasvein? Já, Leppalúða.

Hvernig setja jólasveinarnir gjafir í skóna? Einu sinni þegar ég var í Hveragerði og var að fara að sofna þá var bankað og þá sagði mamma: Já, komdu inn og settu í skóinn, og ég sá þegar jólasveininn setti í skóinn.

Hvaða mat myndir þú vilja borða um jólin? Bjúgu.

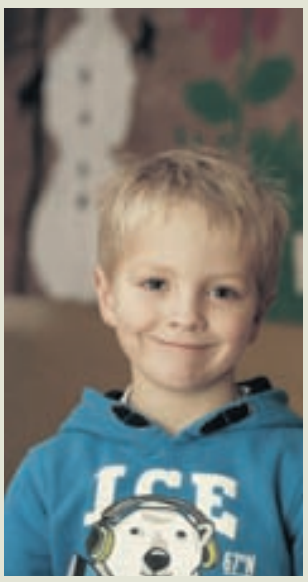
Helena Bjarnadóttir 6 ára

barnajól

BÖRNIN Í FELLASKÓLA SPURÐ UM JÓLIN

Hvað gerir þú um jólin? Ég held jólin hjá ömmu minni og fer líka að borða graut með möndlu. Sá sem fær möndluna fær að eiga hana og borða. Svo fæ ég að skreyta jólatré.
Af hverju höldum við jólin? Af því að Jesús á afmæli.
Hver er uppáhaldsjólasveinninn þinn? Það er Stúfur.
Hvernig setja jólasveinarnir gjöf í skóinn? Maður þarf að vera sofandi, og þá læðast þeir inn og setja gjöf í skóinn.
Hvað langar þig að fá í jólagjöf? Mig langar að fá bangsa og dúkkur sem heita Monster High.
Hvar eiga jólasveinarnir heima? Uppi í fjöllum.
Hvað ætlar þú að borða um jólin? Svínakjöt.

Ída Hafdís Brandt Jensen 6 ára



Hvað gerist um jólin? Maður fær pakka og setur skraut á jólatré.
Hvað langar þig að fá í jólagjöf? Byssu og bara allt.
Hvernig setur jólasveinninn gjöfina í skóinn? Gluggagægir þarf að koma því hann getur opnað gluggann.
En hvernig komast hinir jólasveinarnir inn? Þeir labba bara gegnum hurðina.
Áttu uppáhaldsjólasvein? Já, Gluggagægi.
Hver er Grýla? Hún er vonda skessan sem tekur óþekku börnin, setur þau í pokann og étur þau. Hún hefur borðað mörg börn og er orðin feit.
Hvað langar þig að borða um jólin? Kökur og nammi. Þess vegna er ég alltaf að bursta tennurnar.

Tómas Ingvarsson 6 ára

jólahefðir

● FARIÐ VAR AÐ LESA JÓLAKVEÐJUR Í ÚTVARPI 1932

Elstu íslensku jólakveðjuna sem fundist hefur, er að finna í bréfi frá Brynjólfi Sveinssyni Skálholtsbiskupi, dagsett 7. janúar 1667. Bréfið endar á þessa leið: „Með ósk gleðilegra jóla, farsællegs nýja árs, og allra góðra heillastunda í Vors Herra nafni Amen."

Það var svo skömmu eftir stofnun útvarpsins 1930, eða fyrir jólin 1932, að farið var að lesa jólakveðjur í Ríkisútvarpinu. Þann sið hafði danska útvarpið tekið upp fimm árum fyrr. Í fyrstu voru íslensku kveðjurnar einkum til sjómanna á hafi úti. Þeim fjölgaði svo mikið á stríðsárunum þegar fólkið sem flykkst hafði úr sveitunum í atvinnuna fyrir sunnan tók að senda kveðjur heim til sín. Þótti þá mörgum, sem heima sátu, gott að heyra nafn sitt og heimilisfang hljóma á öldum ljósvakans.

Jólakveðjur íslenska útvarpsins fóru fljótt fram úr öllu því sem þekktist í nágrannalöndunum og eru lesnar jólakveðjur í útvarpi enn órjúfanlegur hluti af íslenskri jólahefð.

Heimild: Í jólaskapi. Árni Björnsson . Tekið af julli.is

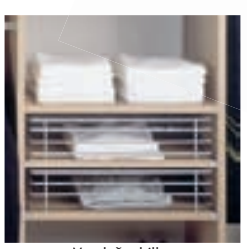
kitchn®
HREINT OG KLÁRT

Fataskápar og sérsmíði

Við sníðum innréttinguna að þínum óskum. Þú getur fengið skúffur og útdregin tauborð undir vélarnar, einnig útdreginn óhreinatausskáp, kústaskáp o.m.fl .

Baðherbergi

Skóhillur



Vandaðar hillur

Pottaskápar

Þvottahúsinnréttingar

BESTA VERÐ!

NÚ Í AÐDRAGANDA JÓLANNA HÖFUM VIÐ ÁKVEÐIÐ AÐ BJÓÐA OKKAR ALBESTA VERÐ, SANNKALLAÐ JÓLAVERÐ!

KOMDU MEÐ MÁLIN og við hönnum, teiknum og gerum þér hagstætt tilboð

VIÐ KOMUM HEIM TIL ÞÍN, tökum mál og ráðleggjum um val innréttingar.

ÞÚ VELUR að kaupa innréttinguna í ósamsettum einingum, samsetta, eða samsetta og uppsetta.

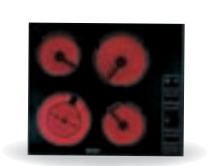
FAGMENNSKA Í FYRIRRÚMI Þú nýtur þekkingar og reynslu og fyrsta flokks þjónustu.

RAFTÆKI
FYRIR ELDHÚSIÐ

Viftur

Ofnar

Háfar



Helluborð

Kæliskápar

Uppþvottavélar

VÖNDUÐ RAFTÆKI
Á VÆGU VERÐI

ÁBYRGÐ - ÞJÓNUSTA
5 ár á innréttingum, 2 ár á raftækjum.
Fríform annast alla þjónustu.
(Trésmíðaverkstæði, raftækjaviðgerðaverkstæði).

Mán. - föst. kl. 9-18 · Laugardaga kl. 11-15

ELBA friform.is

Friform
Askalind 3 • 201 Kópavogur • Sími: 562 1500

Hakkabuff með eggi á jólunum

● Fréttamaðurinn Kjartan Hreinn Njálsson ólst upp við að borða hakkabuff með eggi á aðfangadag. Hefðina má rekja til uppákomu sem varð á heimili föðurafa hans og -ömmu ein jólin. Amma hans þurfti að bregða sér af bæ og það kom í hlut afa að sjá um jólamatinn.

Þannig var að amma mín, Íris Backman, söng í kór og var hún vön að syngja í messu klukkan átta á aðfangadag. Ein jólin urðu hins vegar forföll í kórnum sem söng klukkan sex. Amma stökk til og kom þá í hlut afa, Skarphéðins Sveinssonar, að elda jólamatinn. Þegar amma kom heim beið hennar hakkabuff með eggi, skræld kartöflur og steiktur laukur en það var það eina sem afi kunni að elda," lýsir Kjartan.

Hann segist aldrei almennilega hafa heyrt hvernig amma hans brást við í fyrstu en það sem eftir sat var að þetta þótti fyndin uppákoma og var ákveðið að gera þetta að hefð. „Amma og afi áttu gommu af börnum og þeim fannst þetta herramannsmatur."

Þegar börnin uxu úr grasi héldu þau hefðinni við. Kjartan þekkti því engan annan jólamat langt fram á unglingsár. „Þá fórum við að prófa hamborgarhrygg og þegar ég var í kringum átján ára aldurinn var hann á borðum um það bil önnur hver jól. Foreldrar mínir voru mjög hrifnir af buffinu en það fyndna er að eftir því sem á leið fóru æ fleiri í fjölskyldunni að hafa orð á því þegar buffið var á borðum hvað hamborgarhryggurinn væri nú frábær. Samt sem áður héldum við hefðinni við."

Kjartan tekur þó fram að rétturinn hafi þróast umtalsvert í áranna rás. „Kjötið er til að mynda allt annað en var. Í dag notum við nautainnanlæri sem er marið niður með hamri. Við erum því ekki beint að borða Bónussparhakkið á jólunum."

Móðir Kjartans féll frá fyrir allmörgum árum. Þegar faðir hans kynntist nýrri konu varð hún í fyrstu mjög hissa á jólamat fjölskyldunnar en tók hann fljótt í sátt. Faðir hans er nú líka fallinn frá en hefðin heldur áfram með ögn breyttu sniði.

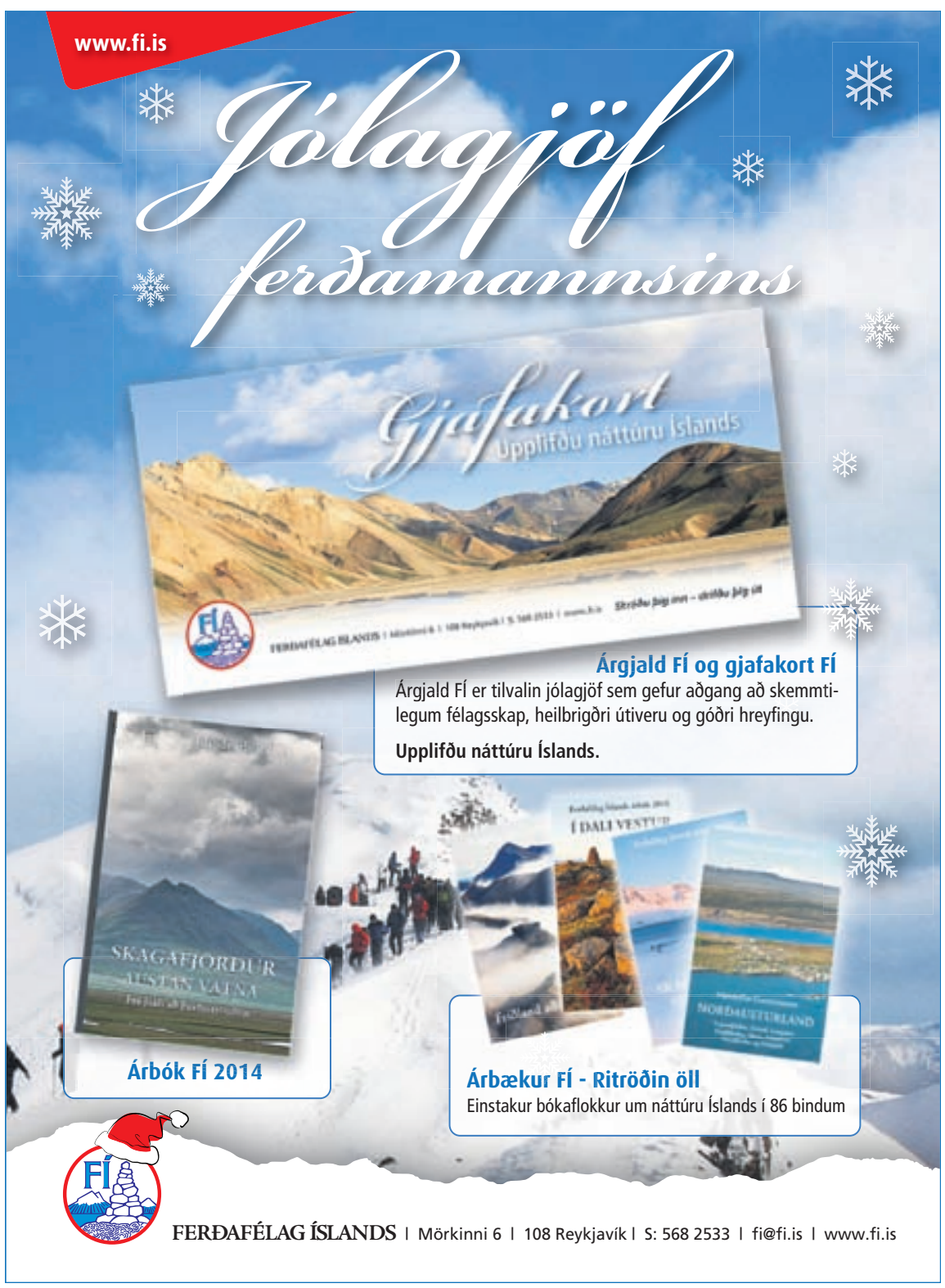
„Þegar ég stofnaði eigin fjölskyldu komumst við unnusta mín að þeirri sameiginlegu niðurstöðu að buffið fengi að víkja fyrir hamborgarhrygg á aðfangadag. Við bræðurnir hittumst hins vegar alltaf með fjölskyldurnar okkar annaðhvort á milli jóla og nýárs eða rétt eftir jól og eldum þetta saman.

Kjartan segir eldamennskuna oft ansi krefjandi enda fjölskyldan fjölmenn. „Við höfum stundum verið með þrjár plötur með í kringum 40 spæleggjum í ofninum í einu til að halda þeim heitum á meðan annað er að verða til. Þetta er þó að okkar mati órjúfanleg hefð. Við notum svo tækifærið og förum í gegnum gömul myndaalbúm og rifjum upp liðna tíð."

vera@365.is

„Í dag notum við nautainnanlæri sem er marið niður með hamri. Við erum því ekki beint að borða Bónussparhakkið á jólunum."

ÞEGAR AMMA KOM HEIM BEIÐ HENNAR HAKKABUFF MEÐ EGGI, SKRÆLDAR KARTÖFLUR OG STEIKTUR LAUKUR EN ÞAÐ VAR ÞAÐ EINA SEM AFI KUNNI AÐ ELDA.



Auðga líf fatlaðra barna og ungmenna

Kærleikskúlan 2014 heitir Mandarína og er eftir Davíð Örn Halldórsson. Styrktarfélag lamaðra og fatlaðra hóf útgáfu Kærleikskúlunnar árið 2003 og hefur gefið hana út árlega síðan. Margir af þekktustu listamönnum landsins hafa hannað kúluna í gegnum árin. Tilgangur með sölu hennar er að auðga líf fatlaðra barna og ungmenna og rennur allur ágóðinn til starfsemi SLF í Reykjadal.

Giljagaur er níundi jólaóróinn Styrktarfélags lamaðra og fatlaðra. Hann er eftir Lindu Björgu Árnadóttur og Bubba Morthens.

Davíð Örn Halldórsson er fæddur árið 1976. Hann útskrifaðist frá myndlistadeild Listaháskóla Íslands árið 2002 og býr og starfar í Reykjavík. Verk Davíðs Arnar eru gjarnan unnin í óhefðbundin efni og einkennast af björtum litum og spennandi samruna forma og mynstra. Davíð Örn hlaut hin eftirsóttu Carnegie-verðlaun árið 2013.

Styrktarfélag lamaðra og fatlaðra hefur jafnframt látið gera jólaóróa úr stáli sem margir þekkja. Óróinn í ár heitir Giljagaur og er sá níundi í jólasveinaseríu SLF. Hann er viðfangsefni Lindu Bjargar Árnadóttur og Bubba Morthens. Linda fæst við stálið og Bubbi við orðin. Þegar hafa Kertasníkir, Hurðaskellir, Gluggagægir, Stúfur, Ketkrókur, Leppalúði, Jólakötturinn og Grýla verið færð í stál með hjálp færustu hönnuða og skálda landsins.

Kærleikskúlan í ár er eftir Davíð Örn Halldórsson

JÓLASOKKAR

Að hengja upp jólasokka er bandarísk hefð. Aðfaranótt jóladags kemur jólasveinninn og fyllir sokkana af gjöfum. Sokkarnir eru venjulega hengdir upp á arinhillu en sumir hafa það fyrir sið að hengja þá á rúmgaflinn svo jólasveinninn þurfi að læðast sérstaklega mikið. Áður fyrr var því haldið fram að óþæg börn fengju ekkert nema kolamola í sokkinn, en slíkt er ekki til siðs í dag.

STJÖRNUEGG

NOTAR EINUNGIS 1. FLOKKS ÓERFÐABREYTT FÓÐUR

100 % HREIN NÁTTÚRUAFURÐ BEINT FRÁ BÓNDA

Barnaútsaumur
í jólapakkann

Amma mús
-handavinnuhús

Amma mús – handavinnuhús
Grensávegi 46, Reykjavík sími 511 3388
Opið mán. – fös. 9-18, lau. 11-15

Vandaðar og fallegar
gjafir í pakkann hennar

FRIIS & COMPANY

Kringlunni, 1.hæð við Blómatorgið s. 534 0066

LÉTT BYLGJAN 967
- JÓLASTÖÐIN ÞÍN!

Þriggja arma tólgarkerti eða kónga-kerti voru steypt á íslenskum heimilum á aðventunni. Hefðin féll þó niður þegar farið var að flytja inn kerti.

Bómullarkveikur á priki. Binda skal eina lengju á mitt prikið og þræða svo aðra í gegnum miðjuna svo hún myndi U, eða vefja henni í lykkju um miðjukveikinn, eins og sést á mynd.

„Í raun er alls ekki flókið að steypa kertin heima í eldhúsi," segir Guðrún Hadda Bjarnadóttir, lista- og handverkskona í Dyngjunni Listhúsi. Höddu er umhugað um að handverkið gleymist ekki og nái jafnvel aftur inn í jólaundirbúning Íslendinga. MYNDIR/AUÐUNN

Viðheldur týndri hefð

● Listakonan Guðrún Hadda Bjarnadóttir lærði að steypa þriggja arma kerti þegar hún dvaldi í Svíþjóð. Þar tilheyrir kertasteypa jólaundirbúningi fjölskyldna enn þann dag í dag en Íslendingar týndu niður þessum sið þegar farið var að flytja kerti inn til landsins. Þriggja arma kerti voru steypt úr tólg og kölluð strokkkerti.

Raunar er alls ekki flókið að steypa kertin heima í eldhúsi," segir Guðrún Hadda Bjarnadóttir, lista- og handverkskona, en hún steypir þriggja arma kerti fyrir hver jól.

„Þetta er gamalt handverk. Íslendingar steyptu alltaf tólgarkerti á aðventunni. Notaður var fífukveikur í grútarlampa en þegar lín og bómull koma til sögunnar var farið að steypa kerti. Þriggja arma kerti, eða kóngakerti, eru tákn um hina heilögu þrenningu og voru notuð sem altariskerti á degi vitringanna, þrettándanum. Þau voru einnig kölluð strokkkerti þar sem þau voru steypt í strokknum. Kerti voru steypt um allt land," útskýrir Hadda.

Hún lærði að steypa þriggja arma kerti í Svíþjóð þar sem þessi hefð hefur haldist á aðventunni. En sömu sögu er ekki að segja hér á landi.

„Þessi aðferð týnist í sögunni. Íslendingar hætta að steypa kerti þegar farið er að flytja þau inn," segir Hadda.

„Í Svíþjóð er það hefð á aðventunni að fjölskyldur komi saman og steypi kerti, líkt og er með laufabrauðshefðina hér á Íslandi. Kertasteypan hefur ekki náð fótfestu aftur á Íslandi, sennilega vegna þess að henni fylgir engin nostalgía. Það er svo langt um liðið síðan kerti voru steypt á íslenskum heimilum fyrir jól. Mig dreymir hins vegar um að þetta handverk gleymist ekki. Það er erfitt að steypa þriggja arma kerti úr tólg þar sem hún er svo stökk, en það er auðvelt að steypa þau úr blöndu af parafin og sterín.

heida@365.is

ÞRIGGJA ARMA KERTI

Parafínvax og bómullarkveikur sem nálgast má í föndurvöru-verslunum.

- *Bræðið parafínvax í djúpu íláti, yfir vatnsbaði.*
- *Meðan massinn er að bráðna skal klippa niður í kveikinn, u.þ.b. 40 sm og 60 sm lengjur.*
- *Bindið styttri lengjuna á mitt lítið prik. Bindið endann á lengri lengjunni öðrum megin við, þræðið hana svo með nál gegnum miðjukveikinn eða vefjið um miðjukveikinn og bindið upp hinum megin svo lengjan myndi U.*
- *Þegar massinn er bráðinn og hefur náð 70 gráða hita má dýfa fyrsta kveiknum niður. Látið hann liggja í 1-2 mínútur eða þar til loftbólur hætta að koma upp. Dragið hann þá upp, togið í miðjukveikinn til að fá kertið beint og hengið milli tveggja stanga. Til dæmis má leggja tvö kústsköft milli stóla og hengja prikin á milli þeirra. Gerið eins við næsta og svo koll af kolli.*
- *Dýfið síðan hverju kertinu á fætur öðru niður í massann en nú bara í nokkrar sekúndur. Með hverri dýfu bætir kveikurinn utan á sig lagi af vaxi. Kertin þurfa að ná að kólna milli dýfa.*
- *Þegar lækkar í vaxstampinum má hella 70 gráðu heitu vatni varlega út í til að lyfta massanum aftur upp.*
- *Látið kertin kólna á prikunum. Setjið þau svo á spjöld en þau geta brotnað ef handfjötluð mikið.*

BOSCH

Veglegir verðlaunagripir frá Bosch fyrir jólin.

Styline smátækin frá Bosch búa yfir frábærri tækni og einstaklega fallegri hönnun, enda hafa þau fengið toppeinkunn frá mörgum virtustu neytendasamtökum á Norðurlöndum ásamt virtum hönnunarverðlaunum á borð við „reddot“ og „If design award“.
Bosch er þýskt vörumerki með áratuga reynslu og eru Bosch heimilistækin þau mest seldu í Evrópu.

Safapressa

MES 20A0

Pressar bæði ávexti og grænmeti. Öflugur mótor. 700 W. Stórt áfyllingarrör fyrir heila ávexti. Safakanna skilur froðuna frá. Auðveld í þrifum. Hlaut hæstu einkunn hjá Wise Guide og Magasin.

Jólaverð: 18.900 kr.

Fullt verð: 22.900 kr.

Handþeytari

MFQ 4020

450 W. Fimm hraðastillingar og ein púlsstilling. Þægilegt handfang með mjúku gripi. Einstaklega hljóðlátur handþeytari.

Jólaverð: 9.900 kr.

Fullt verð: 11.900 kr.

Brauðrist

TAT 8611

Einstaklega falleg brauðrist sem sómir sér vel í hverju eldhúsi. 860 W. Nýtt hitald sem tryggir jafna ristun. Rafeindastýrð hitastilling. Tekur tvær venjulegar brauðsneiðar. Brauð lyftist vel upp úr brauðristinni með „Hi-lift“. Þíðingaraðgerð. Minnisaðgerð. Öryggi: Gætir þess að brauð festist ekki. Losanleg mylsnuskúffa. Hefur hlotið virtu hönnunarverðlaunin reddot og IF design award.

Jólaverð: 13.900 kr.

Fullt verð: 17.900 kr.

Hrærivél

MUM 52120

Falleg og þýðgeng. 700 W mótor. Fjórar hraðastillingar og ein púlsstilling. Skál úr ryðfríu stáli, tekur 3,9 lítra. Blandari og grænmetiskvörn. Auðveld í þrifum.
Ánægja eða endurgreiðsla: Ef vélin stenst ekki væntingar þínar geturðu skilað henni innan 60 daga og fengið hana endurgreidda.

Jólaverð: 43.900 kr.

Fullt verð: 56.900 kr.

Matvinnsluvél

MCM 4100

800 W mótor. Hrærir, þeytir, brytjar, raspar, tætir og sker. 2,3 lítra skál. Fylgihlutir: 1,25 lítra blandari, fjölnota hnífur, þeytari, hnoðari úr plasti, rifjárn og sítrónupressa.

Jólaverð: 21.900 kr.

Fullt verð: 27.900 kr.

Hraðsuðukanna

TWK 8611

Traust kanna sem tekur 1,5 lítra af vatni. Mögulegt að velja hita. Heldur heitu í allt að 30 mínútur. Einungis er hægt að setja könnuna í gang þegar lok er niðri. Botn úr ryðfríu stáli. Hús úr hitaþolnu efni. Slekkur sjálfkrafa á sér þegar kannan hefur náð völdum hita.

Jólaverð: 13.900 kr.

Fullt verð: 17.900 kr.

Opið virka daga frá kl. 11 - 18 og á laugardögum frá kl. 11 - 16.

Auk þess gilda þessir afgreiðslutímar í desember:
Sunnud. 21. des. kl. 11 - 16.
Miðvikud. 24. des. kl. 10 - 12.

BOSCH

BÚÐIN

Hlíðasmára 3 · www.bosch.is · Sími 520 3090

ÓTRÚLEG SÍMATILBOÐ

FULLT VERÐ 34.990
JÓLA TILBOÐ
24.990

Kazam THUNDERQ45
4,5" Quad Core snjallsími fyrir þá sem vilja góðan síma á enn betra verði. Svartur.

FULLT VERÐ 34.990
JÓLA TILBOÐ
29.990

HTC DESIRE510
4,7" Quad Core snjallsími. Rafhlaða dugar 16klst í tal. Einföld myndavél. Fæst steingrár eða hvítur.

FULLT VERÐ 49.990
JÓLA TILBOÐ
39.990

HTC DESIRE610B
4,7" Quad Core snjallsími. Rafhlaða dugar 16klst í tal. Vönduð myndavél. Blár.

FULLT VERÐ 84.990
JÓLA TILBOÐ
64.990

HTC ONEMINI2
4,5" Quad Core ofur snjallsími. Mjög öflugur og hlaðinn aukabúnaði. Fæst grár eða gylltur.

FULLT VERÐ 129.990
JÓLA TILBOÐ
89.990

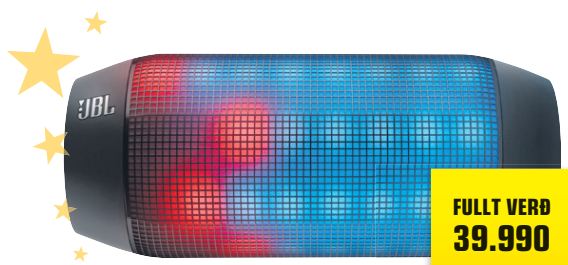
HTC ONEM8
5,0" Quad Core vinnuhesturinn frá HTC. Öflugur, hraðvirkur og með ótrúlega rafhlöðuendingu. Fæst grár eða gylltur.

FULLT VERÐ 4.990
DUTY FREE VERÐ
3.992

Intenso MUSIC RUNNER 4GB
4GB MusicRunner MP3 spilari með 4GB minni. Spilar MP3 og WMA. Tónjafnari. USB 2.0. Notar 1 x AAA Rafhlöðu. Heyrnartól fylgja.

FULLT VERÐ 11.990
DUTY FREE VERÐ
9.592

JBL Clip
Bluetooth ferðahátalalari með hljóðnema og 3,2 W magnara. Allt að 5 klst ending á hleðslurafhlöðu. Micro USB kapall fyrir hleðslu fylgja.150g.



FULLT VERÐ 39.990
DUTY FREE VERÐ
31.992

JBL PULSEBLACK
2x6w þráðlaus Bluetooth hátalalari með ótrúlega flottum hljóm. 64 LED perur með 5 stillingum sem breyta honum í diskókúlu. Hleðslurafhlaða og USB.

Sjónaukar í miklu úrvali hvort sem er í veiðina, til að skoða útsýni eða til að sjá stjörnurnar úti í geimnum.

SCANSONIC

Scansonic P2500
FM ferðaútvarp með hleðslurafhlöðu Skvettuhelt. Aux inngangur. Heyrnartólstengi.

FULLT VERÐ 14.990
DUTY FREE VERÐ
11.992

Noontec ZoroHdRd
Öflug heyrnartól sem má brjóta saman og því auðvelt að ferðast með. Fislétt með frábærum hljóm. 13 Hz - 26 kHz. 32 Ohm. Næmni á 1 KHz 1mW: 108dB. Max power: 60mW. 1.2m kapall. 150 gr.

FULLT VERÐ 14.990
DUTY FREE VERÐ
9.990

FULLT VERÐ 149.990
DUTY FREE VERÐ
119.992

Yamaha ISXB820
Restio frá Yamaha hefur farið sigurför um heiminn enda er hér á ferð stílhrein og glæsileg hljóðlausn inn í hvaða rými sem er. Hægt er að fá Yamaha Restio í fjórum litum og er innbyggður geislaspilari, USB afspilun, FM útvarp og Ipod vagga. Með Bluetooth.

Yamaha MCRB14
30w Bluetooth microstæða með iPod vöggu og geilsaspilara, MP3, WMA. FM útvarp með 30 stöðva minni. 4,5" bassi. Vekjari.

FULLT VERÐ 74.990
DUTY FREE VERÐ
59.992

SOUNDBAR HEIMABÍÓ

JBL SB350
320w SoundBar heimabíókerfi með 6,5" þráðlausum bassa. Dolby Digital Decoding. Bluetooth. HARMAN SOUND. Heldur hljóðhæðinni jafnri. Getur lært á fjarstýringu sjónvarpsins. Hægt að festa á vegg. HDMI tengi ARC. RCA og Optical tengi og USB. Fjarstýring, RCA og Optical tengi.

FULLT VERÐ 79.990
DUTY FREE VERÐ
63.992

DUTY FREE

DUTY FREE

Góðar gjafir fyrir Jólin!

UNITED LED32X162
Einfalt og gott 32" sjónvarp með 1366x768p upplausn. Progressive Scan. Stafrænn DVB-T/T2 móttakari. USB, 3x HDMI, Scart, S-video, Digital Coax, PC, heyrnartóls- og RCA tengi. CI kortarauf.

Panasonic TX42ASX603Y
42" Smart VIERA LED sjónvarp með 1920x1080p upplausn og Dual-Core örgjörva. 100 Hz Back Light Blinking. High-Contrast Filter. Opinn netvafri. Swipe & Share 2.0.Þráðlaus Wi-Fi móttakari. Skype. Stafrænn DVB-C, DVB-T, DVB-T2 móttakari. Apple eða Android síma- / spjaldtölvuapp. Media spilari / 2x USB. 3 HDMI o.fl.

LG 42LB561V
42" Full HD sjónvarp með 1920 x 1080p Full HD upplausn. Triple XD Engine. Picture Wizard II. Stafrænn móttakari DVB-T2/C. CI kortarauf. 2x HDMI, USB o.fl.

SONOS

FÁÐU ÞRÁÐLAUSAN AÐGANG AÐ TÓNLISTINNI Í ÖLLUM HERBERGJUM

Sonos er kerfi þráðlausra hátalara og hljómtækja. Það sameinar stafræna tónlistarsafnið þitt og útvarpsstöðvar í einu appi sem þú getur stjórnað frá hvaða síma eða spjaldtölvu sem er.

Spotify

Google play

Panasonic TX50AS500Y
42" Smart VIERA LED sjónvarp með 1920x1080p upplausn og 100 Hz Back Light Blinking. High-Contrast Filter. VIERA Connect - opinn netvafri. Swipe & Share 2.0. Þráðlaus Wi-Fi móttakari. Skype. Stafrænn DVB-C, DVB-T, DVB-T2 móttakari. Apple eða Android síma- / spjaldtölvuapp. Media spilari / USB. 2x HDMI o.fl.

AFNEMUM VÖRUGJÖLD* AF ÖLLUM HLJÓMTÆKJUM, HEIMABÍÓKERFUM, HÁTÖLURUM, HEYRNARTÓLUM, BLU-RAY SPILURUM OG SJÓNVÖRPUM FRÁ LG, YAMAHA, PANASONIC, SONOS, TOSHIBA, HARMAN KARDON, JBL, THOMSON, TDK OG FINLUX

Sjónvarpsmiðstöðin

RAFTÆKJAVERSLUN • SÍÐUMÚLA 2 • SÍMI 568 9090 • **WWW.SM.IS**

*Jafngildir 20% verðlækkun. Að sjálfsögðu fær ríkissjóður 25% vörugjöld af þessum tækjum. Verðlækkunin er alfarið á kostnað Sjónvarpsmiðstöðvarinnar. Í einhverjum tilfellum er verðlækkun enn meiri.

Varnarliðið hélt jólatrésskemmtun í félagsheimili Ungmennafélags Keflavíkur árið 1953. Hermaður ávarpar samkomuna en við hlið hans stendur Helgi S. Jónsson túlkur.

MYND/BYGGÐASAFN REYKJANESBÆJAR

Menningarleg áhrif á báða vegu

● Litríkar og stórar jólaskreytingar bandarískra hermanna og fjölskyldna þeirra vöktu mikla athygli um miðja síðustu öld. Þeir Bandaríkjamenn sem hér dvöldu hrifust einnig af ýmsum íslenskum jólasiðum, mat og venjum og halda jafnvel tryggð við margt enn þá.

Dvöl bandaríska hersins á Miðnesheiði seinni hluta síðustu aldar hafði mikil áhrif á jólasiði Íslendinga, þá sérstaklega Suðurnesjamanna sem margir unnu þar eða bjuggu skammt frá þeim. Íslendingar lærðu meðal annars að meta kalkún og margir þeirra rötuðu út gegnum hliðið og á íslensk borð yfir jólahátíðina. Fuglarnir voru reyndar svo stórir að oft sköpuðust vandamál þegar elda þurfti stóra fugla í litlum ofnum. Margir hermenn bjuggu utan vallarins vegna húsnæðisskorts fyrstu árin og þá fengu bæjarbúar að kynnast jólaskrauti út í glugga mun fyrr en tíðkaðist á þeim tíma og í meira magni. Við undirbúning sýningarinnar Íbúð Kanans, sem sett var upp á Ásbrú 2013 og fjallar um hversdagslífið á vellinum, tók skipuleggjandi viðtöl við hermenn sem dvöldu þar á sínum tíma. Margir minntust á íslenska jólasiði og því ljóst að menningarleg áhrif voru á báða vegu. Íslendingar hrifust af jólasiðum Bandaríkjamanna og þeir hrifust um leið af ýmsum jólasiðum okkar eins og jólalýsingum í kirkjugörðum og íslensku jólasveinunum. Enn þann dag í dag sjást áhrifin á Suðurnesjum en margir íbúar höfuðborgarsvæðisins gera sér ferð þangað ár hvert til þess að skoða ríkulega skreytt heimili bæjarbúa.

En hvað var það sem hreif helst Bandaríkjamenn sem hér dvöldu á sínum tíma?

starri@365.is

Fjölskylda mín elskaði íslensku jólasveinana og þeir eru enn í dag hluti af jólasiðum okkar. Eitt það skemmtilegasta sem við gerðum á Íslandi var að fara með teppi og heitt kakó í bíltúr um Keflavík, Njarðvík og Reykjavík til að skoða öll jólaljósin. Ég var í skólakórnum og við héldum tónleika í nokkrum grunnskólum á Suðurnesjum auk þess sem okkur var líka boðið að syngja nokkur lög í Hallgrímskirkju. Þetta voru þrenn bestu jól lífs míns.

Stephanie Nicole Myers

Mér fannst frábært að upplifa jólin á Íslandi. Það var svo mikið líf og fjör og alltaf eitthvað að gerast á hverjum degi. Við höldum enn í þá hefð að láta krakkana setja skóinn út í glugga fyrir jólin.

Karin Sigurdsson

Eitt það minnisstæðasta var að sjá öll jólaljósin í kirkjugörðum landsins. Það var einnig mjög áhrifaríkt að sjá fjölskyldur safnast saman við leiði látinna ástvina sinna á aðfangadag.

Jim Cushing

Ég elskaði jólin á Íslandi! Mér var boðið í kvöldmat hjá vinafólki nokkrum dögum fyrir jól þar sem var boðið upp á hrossakjöt. Maturinn var mjög eftirminnilegur enda borðaði ég heilt tonn af mat milli jóla og nýárs.

Allen McWallis

Fyrir mér eru piparkökurnar eftirminnilegastar. Það var einnig tilkomumikil sjón að sjá jólaljósin í kirkjugörðunum á kvöldin. Þorláksmessukvöld var líka skemmtilegt en þá voru allar búðir opnar langt fram á kvöld. Ég sakna þessara tíma.

Marlowe Copland Brownlow

Þessi hefð ykkar að setja skóinn út í gluggann, í stað þess að nota jólasokka eins og við gerum, er svo skemmtileg. Ég skreyti enn með fallegu jólapostulínssetti sem ég eignaðist á þessum tíma.

Kim White

Mér er það sérstaklega minnisstætt þegar okkur var boðið í guðsþjónustu í Hallgrímskirkju sem fór fram á ensku. Kirkjan var öll skreytt að innan með rauðum jólastjörnum sem setti svo fallegan svip á hana. Það var auðvelt að komast að kirkjunni áður en guðsþjónustan hófst enda enginn snjór. Við vissum það ekki þá, en þegar orgeltónarnir liðu um kirkjuna byrjaði að snjóa úti. Að guðsþjónustu lokinni löbbuðum við út undir glymjandi tónum kirkjuklukknanna. Þar mætti okkur fallegur hvítur snjórinn fyrir utan. Það voru komin hvít jól.

Helen A. Zeppenfeld

Það var alltaf svo gaman um jólin á Íslandi. Þó sakna ég mun meira þessara brjáluðu gamlárskvölda ykkar og allra flugeldanna.

Amy Azevedo

Tommy Griffin og fjölskylda hlóðu Grýlu úr fyrsta snjó vetrarins árið 1972. Verkið var kallað Grýla í dulargervi.

MYND/TOMMY GRIFFIN

Þótt það tengist ekki beint jólunum þá er ein eftirminnilegasta minning mín frá íslensku jólunum sú að hafa smakkað skötu á Þorláksmessu.

James Morris Jr.

Jólaglöggin var eftirminnileg! Sögurnar um Grýlu, börnin hennar og jólaköttinn standa líka upp úr. Svo var alltaf fallegt sjón að sjá jólaljósin í kirkjugörðum.

John Roinick

Ég fór alltaf heim um jólin, þau þrjú ár sem ég dvaldi á Íslandi. Þótt það hafi verið gaman sé ég alltaf eftir því að hafa ekki prófað íslensk jól. Ég sendi þó alltaf íslenskar lopapeysur og aðra ullarvöru heim til Bandaríkjanna. Þetta kostaði ekki mikið á þessum tíma en fjölskyldan heima hlýtur að hafa haldið að ég væri moldríkur.

Ross Allen

BÓKAJÓL

KATRÍN JAKOBSDÓTTIR

Skáldskapur getur hreyft við manni

Katrín Jakobsdóttir alþingismaður segist alltaf hlakka mikið til jólanna. „Mér finnst mest gaman, ef tími vinnst til, að tína nokkra köngla og útbúa skraut; baka eina sort eða gera nokkra konfektmola, helst með drengjunum mínum.

Lestu margar bækur um jólin? „Já, ég nýti alltaf frídagana til að lesa og reyni yfirleitt að lesa að minnsta kosti eina nýja íslenska skáldsögu og helst fleiri."

Hver er skemmtilegasta jólabók sem þú hefur lesið og af hverju? „Góð spurning. Ég les yfirleitt nýjustu bók Arnaldar Indriðasonar um jólin og hlakka mikið til (reyni sem sagt að tryggja mér hana fyrir jólin því maður getur ekki verið viss um að fá hana í pakka!) og það er ávallt skemmtilesning. Svo eru bækur sem hafa verið mjög eftirminnilegar án þess að vera einhver skemmtilesning, man til dæmis þegar ég las Konur eftir Steinar Braga einhver jólin og skreið undir sæng yfirkomin af depurð eftir lesturinn! Svona getur skáldskapurinn hreyft við manni."

Hvaða bók langar þig að fá í jólagjöf um þessi jól? „Það eru svo margar spennandi bækur að koma út núna fyrir jólin, bæði skáldsögur, ljóð, ævisögur og fræðibækur, að ég held að ég verði nánast glöð með hvað sem er."

elin@365.is

OROBLU®

Shock up

60

UPP

ÞÆGILEGAR ÞEKJANDI SOKKABUXUR

- Lyfta upp rassinum, grenna magann, læri og mjaðmir.
- Strengurinn er breiður, þægilegur, situr kyrr og rúllast ekki niður. Mittislína skerst ekki.
- Falla fullkomlega að allan daginn.
- Einstaklega falleg áferð, flatir saumar og skrefbót úr bómull.

vinnuharka fyrir jólin

● **GAMLIR TÍMAR** Á Íslandi til sveita var mikið kapp lagt á að ljúka við þau verk sem vinna þurfti á heimilinu fyrir jólin og fór þar mest fyrir tóvinnunni. Fyrir prjónavörur var hægt að fá úttekt hjá kaupmanninum. Að launum fyrir vinnuhörkuna fékk allt heimilisfólkið nýja flík á jólum. Til að halda börnunum að verki voru þau hrædd á því að jólakötturinn æti þau ef þau fengju ekki nýja flík. Um uppruna jólakattarins er margt á huldu annað en það að honum svipar að mörgu leyti til erlendra dýravætta sem birtast í nágrannalöndum okkar á aðventunni.

Gígja segir hnetusmjörskossana örlítið óhefðbundna og ómótstæðilega góða.

Er enn að skapa eigin hefðir

● Uppeldisfræðingurinn og flugfreyjan Gígja Sigríður Guðjónsdóttir flutti að heiman fyrir nokkrum árum og er enn að skapa eigin jólahefðir. Hún smakkaði hnetusmjörskossa í fyrsta skipti í fyrra og ætlar að bæta þeim við jólabaksturinn.

Gígja Sigríður Guðjónsdóttir er mikill sælkeri en áhugi hennar á mat kviknaði þó ekki fyrr en hún fór að búa fyrir nokkrum árum. Hún opnaði matarbloggið gigjas.com fyrir rúmu ári og deilir þar uppskriftum af bæði mat og bakstri. Hún, eins og margir aðrir matarbloggarar, hefur strax getið sér gott orð og nú er svo komið að hún er farin að baka fyrir veislur auk þess að gefa uppskriftir á heimasíðu Mjólkursamsölunnar.

„Ég byrjaði í bakstrinum en fór svo að færa mig meira út í eldamennskuna. Á blogginu er þetta allt í bland," segir Gígja. Hún leggur enga ofuráherslu á heilsufæði þó það leynist inni á milli. „Ég leyfi mér alveg litlar syndir og held að það sé allt í lagi ef maður borðar hollt á móti."

Gígja er 25 ára gömul og er enn að skapa sér eigin jólahefðir. Hún gefur hér uppskrift að hnetusmjörskossum sem hún smakkaði í fyrsta skipti í fyrra. „Ég smakkaði þá hjá frænku minni og ákvað að taka þá upp hjá mér þessi jól. Ég hef verið að gera súkkulaðibitakökur, sörur og aðrar smákökur sem mamma mín og amma hafa bakað í gegnum tíðina. Mér finnst þessar pínulítið óhefðbundnar og mig langar að bæta þeim við jólabaksturinn.

vera@365.is

HNETUSMJÖRSKOSSAR

1 poki Hershey's Kisses
½ bolli feiti (Palmín)
2 msk. mjólk
½ bolli hnetusmjör
1 stórt egg
2-3 teskeiðar vanilludropar
½ bolli sykur
2 bollar hveiti
1 tsk. matarsóti
½ bolli púðursykur
½ tsk. salt
sykurskraut að vild

Hitið ofninn í 190 gráður. Takið bréfin af kossunum.

Hrærið vel saman feiti og hnetusmjöri í hrærivél. Bætið við sykri og púðursykri og hrærið þar til létt. Bætið eggi, mjólk og vanilludropum við og hrærið vel. Hrærið hveiti, salti og matarsóda saman í annarri skál og setjið út í hnetusmjörsblönduna. Ef blandan er ekki nógu þykk og erfitt er að móta kúlur er í lagi að bæta við aðeins af hveiti.

Kökurnar eru mótaðar í litlar kúlur á bökunarpappír og bakaðar í 8-10 mínútur í miðjum ofni.
Kossarnir eru settir á kökurnar um leið og þær koma út úr ofninum og þær varlega færðar af bökunarplötunni.

Gígja er iðin í eldhúsinu en fékk þó ekki áhuga á bakstri og matargerð fyrr en hún flutti að heiman. MYND/STEFAN

TRI

Suðurlandsbraut 32

HJÓLREIÐAR HLAUP SUND

CUBE COMPRESSPORT CRAFT GARNEAU BROOKS

****

GARNEAU

LG Hjálmar frá 8.990kr

CRAFT Hanskar 4.490kr

Cube Cross Race

LG vetrarskór 33.990kr

Mighty afturljós 7.990kr

ParkTool

CUBE Bakpokar 9.990kr

GARNEAU
LG Skóhlífar 8.990kr

GARNEAU
LG Hanskar 8.990kr

GARNEAU
LG Buxur 19.990kr

SCHWALBE
Nagladekk frá 8.990kr

CUBE
RFR Ljós 3.990kr

BROOKS
Glycerin 12 - 27.990kr

CRAFT
CRAFT jakkar frá 18.990kr

Glæsileg gjafabréf eru til sölu hjá TRI VERSLUN!

WWW.TRI.IS

Verslunin er opin:
Alla virka daga kl. 11:00 - 18:00
Laugardaga kl. 11:00 til 16:00

Thomas notar eingöngu nýmjólk í grautinn. Hann sýður vanillustöngina með og notar mun meira af möndlum en venja er.

Mynd/Vilhelm

Ávallt risalamande

● Thomas Aagaard er ávallt með risalamande í eftirrétt á aðfangadag. Hann segir uppskriftirnar að þessum þjóðareftirrétti Dana nokkuð keimlíkar. Hann notar þó mun meira af möndlum en venja er.

Thomas Aagaard, fyrrverandi matreiðslumaður sem starfar nú hjá Actavis, er frá Danmörku en hefur búið á Íslandi í tæp tuttugu ár. Hann hefur viðhaldið mörgum af sínum dönsku jólahefðum og er til að mynda alltaf með risalamande í eftirrétt á aðfangadag. „Ég man ekki eftir því að hafa borðað annan eftirrétt á jólunum og á það sama við um langflesta Dani. Þeir halda fast í sínar jólahefðir og eru lítið að breyta út af vananum.“

Thomas segir siðinn í Danmörku eiga rætur að rekja til loka 19. aldar en þá fór aðgangur almennings að hrísgrjónum að verða meiri. Fyrir þann tíma voru hrísgrjón hrein munaðarvara. Eftir síðari heimsstyrjöldina sló grauturinn endanlega í gegn en með því að blanda auðfengnum þeyttum rjóma í grautinn mátti spara grjón auk þess sem grauturinn entist lengur.

Flestir Danir elda stóran skammt af grjónagraut á Þorláksmessu og borða hluta hans í kvöldmat. Afgangurinn er svo settur í kæli. Þeyttum rjóma og möndlum er svo bætt saman við á aðfangadag og grauturinn svo látinn standa í kæli þar til rétt áður en hann er borinn fram.

Thomas segir flestar risalamande-uppskriftir nokkuð keimlíkar en þó eru hlutföll grjóna og vökva aðeins misjöfn. Sjálfur sýður hann grjónin eingöngu upp úr nýmjólk. „Sumir byrja á örlitlu vatni en með því að nota eingöngu mjólk verður grauturinn skjannahvítur. Nýmjólkin gerir hann jafnframt hæfilega feitan.“ Að sögn Thomasar er í flestum uppskriftum aðeins gert ráð fyrir 50 grömmum af möndlum. „Í mínum huga er þetta hins vegar möndlugrautur og ég nota yfirleitt hátt í 200 grömm. Ég nota heilar möndlur sem ég saxa gróft. Ég geymi svo eina heila sem er sett út í rétt í lokin. Sá sem hana fær hlýtur möndlugjöfina sem er yfirleitt einhvers konar súkkulaði eða marsípan,“ útskýrir Thomas.

Hann segir flesta Dani bera grautinn fram með kirsuberjasósu. „Ég kaupi sósu frá Den gamle fabrik og velgi hana upp rétt áður en grauturinn er borinn fram.“ *vera@365.is*

Thomas segir langflesta Dani borða risalamande á jólunum.

RISALAMANDE

125 g grautargrjón
50 g sykur
1 vanillustöng
1,2 l mjólk
500 ml þeyttur rjómi
200 g möndlur, saxaðar gróft

Setjið hrísgrjón, sykur og mjólk í pott. Skerið vanillustöngina í tvennt og skafið innihaldið ofan í pottinn. Látið stöngina fylgja með. Sjóðið rólega saman í 40 mínútur. Hrærið reglulega og gætið þess að grauturinn brenni ekki við. Slökkvið undir og setjið lok yfir. Látið standa og kólna. Kælið grautinn yfir nótt.

Þeytið rjómann og hakkið möndlurnar. Blandið varlega saman við grautinn. Gott er að gera það í þremur skömmtum. Geymið heila möndlu fyrir möndlugjöf. Berið fram með kirsuberjasósu.

fróðleikur

● HREINDÝR JÓLASVEINSINS

Bandarískt jólasveinninn Santa Claus er yfirleitt talinn eiga heima norðarlega á hnettinum. Líklegt er að hreindýr hafi orðið fyrir valinu sem dráttardýr jólasveinsins vegna norðlægrar búsetu hans.

Hreindýra jólasveinsins er líklega fyrst getið á prenti árið 1823 þegar kvæðið „Account of a Visit from St. Nicholas“ birtist í bandarísku blaði. Kvæðið er betur þekkt undir upphafsorðum sínum: „'Twas the night before Christmas.“ Það varð afar vinsælt og er lestur kvæðisins hluti af jólahaldi margra Bandaríkjamanna. Kvæðið hefur haft töluverð áhrif á hugmyndir manna um jólasveininn, útlit hans, hegðun og ferðamáta.

Í kvæðinu ferðast jólasveinninn um á sleða sem dreginn er af átta hreindýrum og síðan hefur þessi ferðamáti verið nátengdur jólasveininum, í það minnsta þeim ameríska.

Í kvæðinu eru hreindýrin nafngreind. Hins vegar er frægasta hreindýrið sem tengist jólasveininum, Rúdolf með rauða nefið, ekki á meðal þeirra. Rúdolf þessi kom ekki til sögunnar fyrr en rúmri öld eftir að kvæðið kom út. Hann birtist fyrst í jólasögu árið 1939 sem samin var og dreift fyrir verslunarkeðju í Bandaríkjunum og naut sagan strax mikilla vinsælda. Tíu árum síðar var samið lag um Rúdolf og er það eitt af vinsælustu jólalögum heims.

Heimild: Vísindavefurinn

Wolford Opaque 70
4.900 krónur - tilboð!

Wolford Satin De Luxe
7.900 krónur

Wolford Angelina
10.900 krónur

Wolford Mat De Luxe
Forming Body
29.900 krónur

Wolford Colorado
String Body 29.900 krónur

SIGURBOGINN
LAUGAVEGI 80 ■ TEL: 561 1330 ■ WWW.SIGURBOGINN.IS

Wolford

www.facebook.com/sigurboginn

Litlu sýprusarnir og könglarnir setja jólalegan blæ á hilluna. Myndin fallega á hillunni fæst í Reykjavik Butik á meðal annarra fallegra hluta.

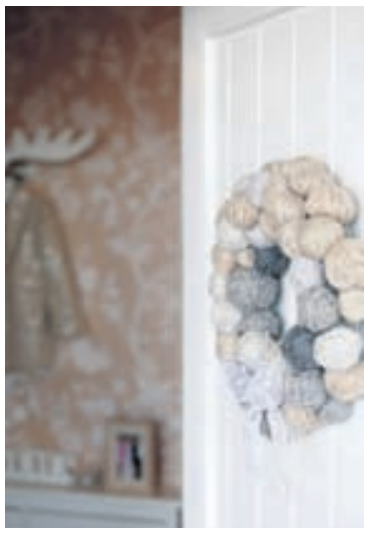
Hér hafa fallegir hlutir sem til voru á heimilinu verið hengdir á tréð ásamt jólakúlum en Drífa notar mikið það sem hún á heima til að skreyta fyrir jólin.

Jóladagatal barna Dagnýjar í ár er mikið fyrir augað og fær gott pláss í stofunni. Í pokunum leynast gjafir sem gleðja lítil hjörtu í desember.

Dagnýju finnst mikilvægt að jólaskrautið falli að stíl heimilisins. Hún blandar jólalegu skrauti saman við annað skraut sem fyrir er í hillunum.

Einfaldur en fallegur aðventukrans enda allt sem notað var í hann til á heimilum systranna. Þessi krans endurspeglar stíl Dagnýjar en hún er hrifin af hvítum lit.

Systurnar gerðu tvo aðventukransa sem hæfa stíl þeirra beggja. Þessi krans er frekar í anda Drífu en hún er hrifin af náttúrulegu og hráu skrauti.



Þennan krans bjó Dagný til úr garnafgöngum frá Drífu en hún hannar föt undir merkinu Zolo Design sem seld eru í netverslun systranna, Reykjavik Butik.

Önnur fædd mikið jólabarn en ekki hin

● Dagný og Drífa Skúladætur hafa fallegan stíl sem sýnir sig vel á jólaskreytingum þeirra. Þær blanda saman jólaskrauti og öðru heimilisskrauti.

Dagný og Drífa Skúladætur eru líkar að mörgu leyti enda eineggja tvíburar. Þær eru þó ólíkar að því leyti að Dagnýju finnst jólatíminn vera einn besti tími ársins en Drífa segist aldrei hafa verið mikið jólabarn. Eftir að hún eignaðist börn finnst henni þó gaman að fylgjast með spenningnum og eftirvæntingunni hjá börnunum fyrir jólin.

Þær systur eiga það sameiginlegt að pæla mikið í hönnun og skreytingum fyrir heimilið. Þær settust niður á dögunum og bjuggu til jólaskraut sem fellur að stíl þeirra beggja. „Ég er hrifin af gamaldags stíl í bland við eitthvað nýtt. Mér finnst fallegt að poppa upp gömul húsgögn og setja þau saman við nýja hönnun," segir Drífa. Stíll Dagnýjar er skandínavískur en hún heillast af ljósu umhverfi og henni líður vel inni á björtum heimilum. „Hvítur og ljósgrár eru mjög ríkjandi á mínu heimili. Nú í seinni tíð hef ég verið að kaupa dýrari og vandaðri vöru inn á heimilið sem ég kann vel að meta. En að sjálfsögðu reyni ég að blanda hönnunarvöru saman við eldra dót eins og Drífa gerir."

Systurnar segjast skreyta heimili sín nokkuð fyrir jólin en báðar vilja þær hafa skreytingarnar látlausar. „Mér finnst mikilvægt að jólaskrautið passi við heimilið. Þar sem ég elska að breyta þá er ég ekki með einhvern ákveðinn stíl þegar kemur að jólaskreytingum. Í ár valdi ég lifandi greinar og skreyti þær með kopar, gulli og brúnu. Svo er ég líka fyrir ljóst skraut, hvítt, grátt og silfrað. Það sem lýsir kannski best mínum jólastíl er ekkert rautt, takk fyrir," segir Dagný og brosir. Drífa segist aldrei hafa verið með litaþema á jólum og segir hlæjandi að hún hafi aldrei dottið í fjólubláu jólin eða þau svörtu. „Ég er ekkert að missa mig í jólaseríunum heldur en ég reyni að nota það sem ég á til og píni mig svo í búðina til að ná í eitthvað nýtt og ferskt."

liljabjork@365.is

Drífa og Dagný eru miklir fagurkerar. Þær skreyta heimili sín þó nokkuð fyrir jólin en hafa skreytingarnar látlausar.

Myndir: Valli

jólagjafir

● SLÆMAR GJAFIR

Oft er erfitt að finna „réttu“ jólagjöfina handa hverjum og einum. Ákveðna hluti ætti þó að forðast að gefa enda erfitt að hitta í mark með þessum gjöfum.

Ilmvötn og rakspírar

Ilmur er mjög persónuleg gjöf og erfitt að hitta á lykt sem viðtakanda líkar. Einhverjir gætu líka misskilið gjöfina þannig að þeir haldi að það sé vond lykt af þeim.

Sokkar

Margir gætu hugsað með sér að sokkar séu hin fullkomna gjöf, allir ganga jú í sokkum. Svo er hins vegar ekki. Með sokkum er á engan hátt verið að segja að viðkomandi skipti einhverju máli fyrir þann sem gefur gjöfina en það ætti einmitt að vera tilgangur jólagjafa.

Eitthvað úr skápnum

Það er hægt að komast upp með þetta þegar flíkin hefur ekkert verið notuð og passar viðtakanda vel. Annars ekki.

jólahefðir

● LAUFABRAUÐ

Laufabrauð er mikilvægur hluti íslenskra jóla en það er næfurþunn og stökk hveitikaka sem er steikt í vel heitri feiti. Mynstrið í laufabrauðið er iðulega skorið með laufabrauðsjárni en það má einnig gera með vasahníf.

Ekki er vitað hvenær farið var að gera laufabrauð. Minnst er á það í orðabók Jóns Ólafssonar frá Grunnavík frá fyrri hluta 18. aldar. Þar segir að laufabrauð sé sælgæti Íslendinga.

BESTU JÓLAMYNDIRNAR Að mati notenda síðunnar IMDb er kvikmyndin A **Christmas Story** frá 1983 besta jólamynd sem hefur verið gerð. Myndin fjallar um Ralphie sem reynir að sannfæra foreldra sína, kennara og jólasveininn um að riffill sé hin fullkomna jólagjöf. Myndin í öðru sæti er öllu þekktari hjá íslenskum áhorfendum, **Home Alone** með Macaulay Culkin í aðalhlutverki, en hún fjallar um átta ára strák sem er óvart skilinn eftir þegar fjölskyldan fer í frí til Frakklands yfir hátíðarnar. Í þriðja sæti er líka mynd sem margir telja vera skylduáhorf í kringum jólin, **Christmas Vacation**, sem fjallar um hina velþekktu Griswold-fjölskyldu en allar áætlanir fjölskyldunnar um gleðileg jól með stórfjölskyldunni snúast upp í stórslys.

Þessar skreytingar sóma sér vel á borði, kommóðu eða nánast hvar sem er.

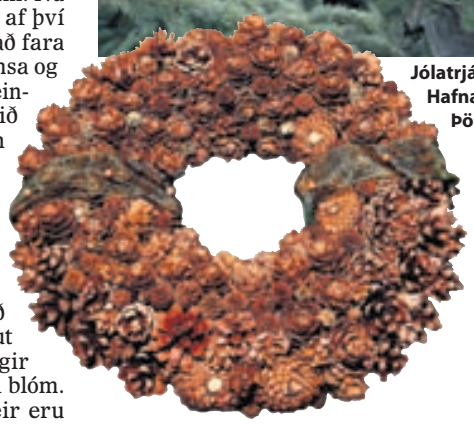
Víðir og hyrnir eru hér notaðir í keilu sem er svo bundin saman með vír fyrir neðan toppinn.

Náttúran inni í stofu

● Hægt er að gera fallegar jólaskreytingar úr plöntum, gróðri og fleiru sem finnst í náttúrunni. Steinar Björgvinsson segir okkur þarfnast náttúrunnar og jafnframt að það sé gott húsráð að vera með fáa en fallega hluti inni á heimilinu.

Steinar Björgvinsson, blómaskreytir og framkvæmdastjóri Skógræktarfélags Hafnarfjarðar og Þallar, kemst í skreytingagírinn fyrir jólin og býr til fallegt jólaskraut úr náttúrulegu efni. „Ég vinn í skóginum, með gróður allan ársins hring, aðallega við plöntuuppeldi. Það er því spennandi að nota þennan efnivið til skreytingagerðar. Ég hef verið alveg á hinum endanum þegar ég vann í blómabúð þar sem jólin voru bleik, bleikar fjaðrir og mikið glimmer í öllu sem ég gerði," segir Steinar og brosir.

„Fyrir þá sem eru í blómabransanum geta jólin verið svolítið kvíðvænlegur tími sökum mikils vinnuálags en ég finn ekki jafn mikið fyrir því hér í skóginum. Nú nýt ég þessa tíma meira. Eitt af því skemmtilegasta við jólin er að fara með skreytingar eins og kransa og borðskreytingar eða bara greinar og köngla inn í hús. Við þörfnumst náttúrunnar. Hún veitir vellíðan. Því færum við hana inn í híbýli okkar."



Jólatrjáa- og skreytingasala Skógræktarfélags Hafnarfjarðar, þar sem Steinar vinnur, fer fram í Þöll við Kaldárselsveg í desember. Myndir/GVA

FYRIR ÞÁ SEM ERU Í BLÓMABRANSANUM GETA JÓLIN VERIÐ SVOLÍTIÐ KVÍÐVÆNLEGUR TÍMI EN ÉG FINN EKKI JAFN MIKIÐ FYRIR ÞVÍ HÉR Í SKÓGINUM.

Ekki of mikið skraut

„Ég held að það sé ágætt húsráð að skreyta með nokkrum fallegum hlutum, það þarf ekki að vera mikið skraut eða úti um allt. Nokkrir fallegir handgerðir hlutir eða lifandi blóm. Ég nota mikið köngla en þeir eru aukaafurð í plöntuframleiðslunni, en þegar búið er að hrista fræið úr þeim fæ ég þá í hendur. Einnig nota ég mikið allskyns greinar aðallega sígrænar eins og furu, þin, og eini," segir Steinar.

Skreytingarnar geta lifað lengi

Uppistaðan í jólaskreytingum Steinars er efni úr náttúrunni og garðinum. „Í raun er það alltaf náttúran sem er fyrirmynd að þeim skreytingum sem ég geri á einn eða annan hátt," segir hann.

Í bæði blómapottunum og körfunum er blómafrauð (oasis). Það drekkur í sig vatn, það er skorið til og stungið í það greinum, blöðum, blómum og öðru því sem fólki dettur í hug. Svo þarf að vökva reglulega. Greinarnar og annað grænt efni geta þannig lifað vikum saman og jafnvel lengur. Svo má skipta blómum út ef fólk vill hafa þau með. Uppistaðan í mörgum náttúruskreytingum eru könglar, mosi, og sígrænar greinar, sérstaklega í krönsunum. „Í borðskreytingarnar nota ég mikið eini og sortulyng sem vex villt í íslenskri náttúru, einnig víði, hyrni (Cornus), furu, kristþyrni, mosa og alls kyns laufblöð. Svo er gaman að hafa smá glingur með til að fá glans en mikið af náttúruefninu er matt," segir Steinar. Hann biður fólk um að muna að ganga vel um náttúruna og taka bara hóflega af hverri plöntu og á hverjum stað.

liljabjork@365.is

Fallega skreyttar krukkur með þurrefnum í smákökur ásamt uppskrift er góð gjöf.

Fyrir þá sem eiga allt

Það er erfiðara að finna jólagjafir fyrir suma en aðra, sérstaklega þá sem eiga allt. Þessu fólki er sniðugt að gefa uppskrift að smákökum og hráefni í baksturinn í fallegri krukku í jólagjöf. Þá eru öllum þurrefnum uppskriftarinnar einfaldlega raðað fallega í lög í einhverja huggulega glerkrukku. Þessi uppskrift er tilvalin í slíka gjöf. Gott er að nota eins lítra krukku fyrir hráefnið og gaman að skreyta hana fallega. Bakstursaðferðin er svo látin fylgja með á miða sem hengdur er á krukkuna.

Þurrefni í krukku
¾ bolli sykur
¾ bolli púðursykur
1 bolli hafrar
1 ½ bolli hveiti
1 ½ tsk. lyftiduft
½ tsk. salt
1 bolli súkkulaðispænir
1 bolli saxaðar valhnetur

Hrærið saman í skál ¾ bolla af mjúku smjöri, 2 eggjum og 1 tsk. af vanilludropum. Blandið þurrefnunum úr krukkunni í blönduna. Gerið litlar kúlur úr deiginu og raðið á plötu. Bakið í 175°C heitum ofni í 12 til 15 mínútur.

4BLS KIPPA ÚT :)

HITUM UPP FYRIR JÓLIN

ENGIN VÖRUGJÖLD OG EKKERT VESEN BARA JÓLASTUÐ:)

0% VEXTIR
ALLAR VÖRUR VAXTALAUST Í 12 MÁNUÐI

Til jóla fást allar vörur með vaxtalausum raðgreiðslum með 3.5% lántökugjaldi og 390kr greiðslugjaldi af hverjum gjalddaga

VIÐ FELLUM NIÐUR ÖLL VÖRUGJÖLD
ENGIN VÖRUGJÖLD
20%
AFSLÁTTUR AF ÖLLUM HEYRNARTÓLUM
TIL ÁRAMÓTA - MEÐAN BIRGÐIR ENDAST

SHOCK
5 LITIR
Öflug lokuð leikjaheyrnartól frá Tt eSports sérstaklega hönnuð fyrir hámarks afköst í leikjaspilun.
7.992
VERÐ ÁÐUR 9.990

VIÐ FELLUM NIÐUR ÖLL VÖRUGJÖLD
ENGIN VÖRUGJÖLD
20%
AFSLÁTTUR AF ÖLLUM HÁTÖLURUM
TIL ÁRAMÓTA - MEÐAN BIRGÐIR ENDAST

ENZO 400
Ótrúlegt 2.1 kerfi frá SonicGear, stílhrein og glæsileg hönnun, frábær hljómur og þéttur bassi.
7.992
VERÐ ÁÐUR 9.990

pebble
SNJALLÚR
Mest selda snjallúr í heimi er nú loksins fáanlegt á Íslandi. Pebble úrið er með baklýstum LED 1.26" e-paper skjá, BT 4.0 og allt að 7 daga rafhlöðu :)
19.900

LG SNJALLÚR Í ÚRVALI FRÁ 39.900

SONY SNJALLÚR Í ÚRVALI FRÁ 27.900

SAMSUNG SNJALLÚR Í ÚRVALI FRÁ 23.900

VIÐ FELLUM NIÐUR ÖLL VÖRUGJÖLD
ENGIN VÖRUGJÖLD
20%
AFSLÁTTUR AF ÖLLUM HÁTÖLURUM, HEYRNARTÓLUM, SKJÁVÖRPUM OG FLEIRI VÖRUM
AF ÖLLUM VÖRUM SEM ÁÐUR VORU MEÐ VÖRUGJÖLD

VIÐ FELLUM NIÐUR ÖLL VÖRUGJÖLD
ENGIN VÖRUGJÖLD
20%
AFSLÁTTUR AF ÖLLUM MYNDARÖMMUM
TIL ÁRAMÓTA - MEÐAN BIRGÐIR ENDAST

KLUKKA DAGATAL OG MYNDASÝNING

7" MYNDARAMMI
Glæsilegur og vandaður myndarammi með USB tengi og kortalesara ásamt fjarstýringu á jólaverði.
9.520
VERÐ ÁÐUR 11.900

SMELLTU Á KÖRFUNA
NETBÆKLINGUR Á WWW.TOLVUTEK.IS MEÐ GAGNVIRKUM KÖRFUHNAPP

STÆRSTA TÖLVUVERSLUN LANDSINS

Hallarmúla 2 Reykjavík

STÆRSTA TÖLVUVERSLUN NORÐURLANDS

Undirhlíð 2 Akureyri

25. NÓVEMBER 2014 - BIRT MEÐ FYRIRVARA UM BREYTINGAR, PRENTVILLUR OG MYNDABRENGL

ÚRVALIÐ ER

Í VERSLUNUM OKKAR Í REYKJAVÍK OG Á AKUREYRI ER EIT

ASPIRE Z3
ALL-IN-ONE BORÐTÖLVA

Einstaklega glæsileg All-In-One tölva innbyggð í 23" Full HD IPS fjölsnertiskjá, HD vefmyndavél og Dolby Digital Cinematic hljóðkerfi.

- AMD Beema Quad Core E2-6110 1.5GHz
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 1TB SATA3 UltraFast harðdiskur
- 23" Full HD IPS 1920x1080 fjölsnertiskjár
- 1GB AMD R5 240 leikjaskjákort
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0, USB 3.0
- 720p Crystal Eye HD vefmyndavél
- 2xUSB3, 3xUSB2, HDMI inn og út tengi
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

149.900
SKJÁTÖLVUR FRÁ 79.900

GIGABYTE
GAMING TÖLVUTILBOÐ 1

- Thermaltake Versa H21 Deluxe turn
- AMD A8-7600 Quad Core 3.8GHz Turbo
- GIGABYTE G1.Sniper A88X móðurborð
- 8GB DUAL DDR3 1600MHz minni
- 1TB SSHD og 8GB SSD Hybrid diskur
- 2GB Radeon R7 260X OC leikjaskjákort
- 7.1 Nichicon hágæða Gamers hljóðstýring
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

149.900
4X HRAÐARI - 7 SEK Í WINDOWS

ASPIRE XC
NETT OG ÖFLUG BORÐTÖLVA

- AMD Beema Quad Core E2-6110 1.5GHz
- 4GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 500GB SATA3 7200RPM diskur
- 16xDVD SuperMulti DL skrifari
- 2GB AMD R2 128GCN DX11 skjákjarni
- Gigabit netkort og SD kortalesari
- 2xUSB3, 6xUSB2, HDMI1.4a, VGA o.fl.
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

49.900
ÓTRÚLEGT VERÐ!

FORCE M9
ÞRÁÐLAUS LEIKJAMÚS

- 2.4GHz þráðlaus 8 metra tækni
- Nano sendir geymist í músinni
- Free-Scroll skrunhjól - Hámarks þægindi
- High-Precision Optical 2000dpi tækni
- 4-þrepa 800 - 2000dpi upplausn
- Rafhlaðan endist í allt að 2 ár!
- Öflugur hugbúnaður til að stilla allt

7.990
ÞRÁÐLAUS LEIKJAMÚS!

MS-3 R2
FYRIR ATVINNUSPILARA

- Avago ADNS 9500 Laser 5670 DPI vél
- Einstakir T+4 Thumbzone flýtitakkar
- 10 stillanlegir macro takkar
- 512K minni fyrir leikjaprófíla og Macros
- Tekur upp allt að 255 aðgerðir í 1x Macro
- Val milli ótal lita sem lýsa upp músina
- Öflugur hugbúnaður til að stilla allt

12.900
FUNC MS-2 Optical 9.990

BACKUP PLUS

2TBSlim
STÓRGLÆSILEGUR FERÐAFLAKKARI

Örþunnur og fisléttur ferðaflakkari með tímamóta hugbúnaði fyrir flestar tölvur og tæki, afritaðu myndasafnið beint af síma eða tölvu eða beint úr Facebook og álíka miðlum.

- Örsmár Seagate USB3.0 ferðaflakkari
- Slim Metal hönnun með burstaðri áferð
- Fær straum úr USB tengi
- Hugbúnaður f/ MAC, IOS, Android, Windows
- One-Click Plan afritunarhugbúnaður
- Vistaðu beint á flakkarann í Facebook
- Örþunnur og fisléttur aðeins 159gr.
- SuperSpeed USB 3.0 / USB 2.0

19.900
FÆST Í 2 LITUM

ICONIA

B1-730

- 7" IPS HD fjölsnertiskjár 1280x800
- Intel Dual Core Z2560 1.6GHz Turbo, 4xHT
- PowerVR SGX 544 Dual Core skjákjarni
- 8GB FLASH og allt að 64GB Micro SD
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 3.0, GPS
- Li-Polymer rafhlaða allt að 7.5 tímar
- USB2 micro og microSD kortalesari
- Tvær HD vefmyndavélar 2MP&0.3MP
- Android 4.2 og tilbúin fyrir 4.4 KitKat

19.900
ÓTRÚLEGT VERÐ!

FORCEK7
GIGABYTE LEIKJALYKLABORÐ

Fullkomið og öflugt leikjalyklaborð með LED upplýstu íslensku letri, hlaðið nýjungum og með Anti-Ghosting tækni á WASD svæðinu sem gerir það fullkomið í leikjaspilun.

- Ný kynslóð Membrane leikjalyklaborða
- LED baklýst lyklaborð með ljósrofa
- Ábrennt og upplýst íslenskt letur
- Dynamic stillir fyrir hljóðstyrk og baklýsingu
- Anti-Ghosting tækni á leikjatökkum
- Hot-link flýtihnappar fyrir helstu aðgerðir
- Scissor-Key tækni veitir minna viðnám
- Þéttvafin snúra og gullhúðað USB tengi

9.990
HÁGÆÐA LEIKJALYKLABORÐ

CLOUDBOX
4TB TÖLVUSKÝ

- 4TB LaCie CloudBox tölvuský
- Gögnin þín alltaf við hendina hvar sem er
- Deildu gögnum með vinum og fjölskyldu
- Streymir margmiðlunarefni í öll tæki
- 10 notendur með lykilorð og einkamöppur
- Gigabit net, HTTP, FTP, SMB og Torrent
- Fyrir PC, Mac, Android, iOS, SmartTV, ofl.

34.900
ÞITT EIGIÐ TÖLVUSKÝ :)

PORSCHE
4TB USB 3.0 FLAKKARI

- 4TB LaCie Porsche hágæða flakkari
- Hannaður af Porsche fyrir LaCie
- Nær hljóðlaus viftulaus hönnun
- Sparar orku og slekkur á sér sjálfur
- PC&Mac öryggis/afritunarhugbúnaður
- Sterkbyggt 5mm burstað álhús
- 10x meiri hraði með USB3.0

29.900
1TB 14.900 | 2TB 19.900 | 3TB 24.900

KM7580 **4.990**

ALLT ÞRÁÐLAUST

X-CRAFT **2.990**

FLOTT LEIKJAMÚS

500GB D20 **8.990**

500GB USB3 FLAKKARI

3TB EXPANSION **19.900**

3TB USB3 FLAKKARI

A1000L-F 8GB **12.900**

7" SPJALDTÖLVA

Verð frá: **990**

USB GLINGUR

GJAFATASKA **2.990**

MÚS OG PENNI

3.992
VERÐ ÁÐUR 4.990

BLING HEYRNARTÓL

VERÐ FRÁ **990**

USB JÓLADÓT

T3100 16GB WiFi **34.900**

8" SPJALDTÖLVA

GIGABYTE · func · Seagate · THONET & VANDER · brother at your side · TÖLVUTEK

HJÁ OKKUR

4BLS KIPPA ÚT :)

T MESTA ÚRVAL LANDSINS AF TÖLVUM OG TÖLVUBÚNAÐI

SW5 — SWITCH10
SPJALDTÖLVA OG FARTÖLVA

Acer Switch er einstaklega fjölhæf og öflug spjaldtölva sem breytist í fartölvu þegar henni er smellt í lyklaborðsvöggu, sem fylgir með;)

- 10" IPS HD 10-punkta fjölsnertiskjár 1280x800
- Intel Quad Core Z3735F 1.83GHz Burst
- Intel HD 3D Graphics grafískur kjarni
- 2GB DDR3 1333MHz vinnsluminni
- 64GB FLASH SSD og allt að 64GB Micro SD
- 300Mbps WiFi Nplify og Bluetooth 4.0
- Crystal Eye Full HD 1080p vefmyndavél
- Örþunn lyklaborðsvagga með Snap Hinge
- Windows 8.1 og Office 365 árs áskrift

79.900
MEÐ 500GB DISK Í VÖGGU 89.900

AIRPHONEIII
VIÐ FELLUM NIÐUR ÖLL VÖRUGJÖLD — ENGIN VÖRUGJÖLD 20% AFSLÁTTUR AF ÖLLUM HEYRNARTÓLUM
4 LITIR — Bluetooth — SONICGEAR

ÞRÁÐLAUS HEYRNARTÓL
- Hágæða SonicGear Bluetooth heyrnartól
- 40mm Neodymium hágæða hátalarar
- Tengjast þráðlaust við síma o.fl. tæki
- Hægt að tengja með Bluetooth og snúru
- Hnappar til að stýra tónlist og svara síma
- Hljóðnemi sem deyfir umhverfishljóð
- Allt að 8 tíma rafhlaða / 10 dagar í bið

5.592
VERÐ ÁÐUR 6.990

CRONOS
ENGIN VÖRUGJÖLD 20% — 2 LITIR — Tt eSPORTS

LEIKJAHEYRNARTÓL
- Öflug lokuð heyrnartól frá Tt eSPORTS
- 40mm hágæða hátalarar
- Feykiöflugur hljómur og kröftugur bassi
- Hágæða sveigjanlegur hljóðnemi
- Hljóðstillir og Mute takki fyrir hljóðnema
- Tvær snúrur, fyrir leiki og fyrir síma
- Samanbrjótanleg og meðfærileg

11.920
VERÐ ÁÐUR 14.900

GW2765HT — 27"QHDIPS
QHD 2560x1440 IPS — YFIRBURÐIR Í SKERPU 100% sRGB LITADÝPT — BenQ

BENQ QHD IPS SKJÁR

Glæsilegur skjár með ótrúlegri 2560x1440 QHD upplausn og 100% sRGB IPS tækni sem tryggir yfirburði í skerpu og litadýpt, kemur á UltraFlex upphækkanlegum fót.

- 27" IPS LED WQHD 2560x1440 16:9
- 1000:1 Native skerpa, Flicker-free
- 4ms GTG viðbragðstími fyrir leikina
- 178° True to Life Ultra Wide sjónarhorn
- Fullkomnir 100% sRGB réttir litir
- Low Blue Light heilsubætandi tækni
- HDMI, Displayport, DVI-DL og VGA
- UltraFlex upphækkanlegur fótur

79.900
ÞENNAN VERÐUR ÞÚ AÐ SJÁ ;)

ICONIA — A1-830
250% ÖFLUGRI Í NÝJUSTU 3D LEIKJUM MEÐ INTEL CLOVER-TRAIL+ ÖRGJÖRVA — acer

- 8" IPS HD fjölsnertiskjár 1024x768
- Intel Dual Core Z2560 1.6GHz Turbo, 4xHT
- PowerVR SGX 544 Dual Core skjákjarni
- 16GB FLASH og allt að 64GB micro SD
- 300Mbps WiFi net, Bluetooth 3.0, GPS
- Li-Polymer rafhlaða allt að 7.5 tímar
- USB2 micro og microSD kortalesari
- Tvær HD vefmyndavélar 5MP og 2MP
- Android 4.2 og tilbúin fyrir 4.4 KitKat

29.900
NÝ OG ÖFLUGRI KYNSLÓÐ

KÜRBISBT
Bluetooth — VIÐ FELLUM NIÐUR ÖLL VÖRUGJÖLD — ENGIN VÖRUGJÖLD 20% AFSLÁTTUR AF ÖLLUM HÁTÖLURUM — TIL ÁRAMÓTA - MEÐAN BIRGÐIR ENDAST

HÁGÆÐA 2.0 HLJÓÐKERFI

Ótrúlega flott "Pure Sound" 2.0 hljóðkerfi frá Thonet & Vander með öflugri 5.25" Aramid Fiber bassakeilu í glæsilegu hágæða viðarboxi.

- Hágæða Thonet & Vander hljóðkerfi
- 2.0 50W RMS, 50Hz - 20kHz tíðnissvið
- Öflug 5.25" segulvarin bassakeila
- Hárnákvæmur 1" tweeter úr silki
- Jafn og góður hljómur yfir allt tíðnissviðið
- Frábært fyrir tónlist, leiki & kvikmyndir
- Falleg hönnun og ótrúleg hljómgæði
- Bluetooth móttakari og 2xRCA inngangar
- Tengist þráðlaust við síma og fleiri tæki

THONET & VANDER state.of.the.art.sound

23.920
VERÐ ÁÐUR 29.900

EW2440L — 24"VALED
TRUE BLACK VALED TÆKNI MEÐ ALLT AÐ 178° SJÓNARHORN — ULTRA THIN ÖRÞUNNUR 5mm RAMMI — BenQ

ULTRA THIN VA-LED
- 24" VA-LED FULL HD 1080p 16:9
- 20 milljón:1 DCR og Senseye3 tækni
- 4ms GTG viðbragðstími fyrir leikina
- 1920x1080 FULL HD Cinema upplausn
- HDMI HDCP, HDMI MHL og VGA tengi
- 178° True to Life Ultra Wide sjónarhorn
- Örþunnur ULTRA THIN skjárammi

34.900
27" EW2740L AÐEINS 59.900

XL2411Z — 24"3DLED
144Hz 24" 144Hz 3D SKJÁR ALGJÖRLEGA NÝ UPPLIFUN! — BenQ

144Hz LEIKJASKJÁR
- Sérhannaður 144Hz 3D LED leikjaskjár
- 24" LED FULL HD 1080p 16:9 skjár
- 12 milljón:1 DCR og Senseye3 tækni
- 1ms viðbragðstími og FPS mode f/leiki
- HDMI, DVI-DL og VGA tengi
- UltraFlex upphækkanlegur fótur
- 100% Pixla ábyrgð í Tölvutek

59.900
27" XL2720Z 89.900

JXD — LEIKJATÖLVA
ANDROID SMART CONSOLE

Fyrsta Android leikjatölvan í heimi með öllum klassísku tökkunum ásamt 5" kristaltærum HD snertiskjá og ótrúlegu úrvali af leikjum.

- Leikjatölva og Android spjaldtölva
- 5" HD 5-punkta fjölsnertiskjár 800x480
- Dual Core 1.3GHz ARM A9 Cortex örgjörvi
- Multi Core Mali 400MP HD 3D skjákjarni
- 8GB FLASH og allt að 32GB microSD
- 300Mbps WiFi n þráðlaust net
- HDMI 1.4 mini, USB2 mini og microSD
- Android 4.1 stýrikerfi og fjöldi forrita
- Allir gömlu leikirnir spilast í þessu litla tæki;)

16.900
ALLIR GÖMLU GÓÐU LEIKIRNIR

240GB SSD
7mm ÖRÞUNNUR LOW PROFILE — chronos — mushkin enhanced

SATA3 SOLID STATE DISKUR
- 240GB Mushkin Chronos SSD diskur
- Háhraða SATA3 SSD stýrikerfisdiskur
- Ein besta uppfærslan sem völ er á
- Höggvarinn að 1500G álagi
- Read 555MB/sec, Write 535MB/sec
- SandForce SF2281 háhraða stýring
- TRIM fyrir meiri stýrikerfishraða
- 90000 IOPS einn hraðasti SSD í dag

19.900
120GB 12.900 | 480GB 39.900

GTX970
7GHz 4GB GDDR5 — NÝ SENDING LENT! — GIGABYTE

ÖFLUGASTA GTX970 KORTIÐ!
- Nýjasta kynslóð leikjaskjákorta!
- 4GB GDDR5 7.0GHz 256-bit minni
- SUPER OC 1329MHz Core Boost clock
- DirectX12 fyrir næstu kynslóð leikja
- 1644 CUDA cores og 104T.U. fyrir leiki
- NVIDIA G-SYNC Ultra HD leikjaspilun
- Gullhúðað 4K HDMI 2.0, 3xDP, 2xDVI
- Mjög hljóðlát WINDFORCE 3X tækni

69.900
GTX980 GAMING 3X 104.900

J4110DW
Wi-Fi ÞRÁÐLAUS — A3 PRENTAÐU LJÓSMYNDIRNAR Í A3 STÆRÐ — ÞESSI GERIR ALLT NÆSTUM ÞVÍ! — brother at your side

WIFI A4/A3 FJÖLNOTATÆKI

Ótrúlegt þráðlaust undratæki frá Brother sem skannar, ljósritar og prentar hágæða ljósmyndir í allt að A3 stærð, rammalaust.

- Hágæða þráðlaust A4 lita fjölnotatæki
- Prentar allt að 18 bls/mín, 16 bls/mín í lit
- 4 hagkvæm hylki, fáanleg allt að 1200 bls
- 6000x1200 dpi prentari og 2400 dpi skanni
- 150 bls A4 bakki og A3 bak-matari
- Duplex sjálfvirk tvíhliða prentun, 6bls/mín
- 4.5cm lita snertiskjár fyrir allar aðgerðir
- Þráðlaust WIFI / Airprint / Cloud Print
- USB 2.0 tengi, PC, MAC og LINUX

29.900
HINN FULLKOMNI PRENTARI!

7" SPJALDTÖLVA — 16.900
ROCK100 HEYRNARTÓL FYLGJA — SILICON BUMPER — NÝ SENDING VAR AÐ LENDA
FRÁBÆR FYRIR BÖRNIN

TVIP743SIC — 16.900
NÆTUR SJÓN — APP — TRENDnet
BABYCAM BARNFÓSTRA

GTX750TI — 26.900
1,24GHz OVERCLOCK — GIGABYTE
LEIKJASKJÁKORT

24" GL2450 — 24.900
22" SKJÁIR FRÁ 19.900 — 27" SKJÁIR FRÁ 36.900 — MEST SELDI SKJÁRINN OKKAR — BenQ
24" FULL HD SKJÁR

J132W — 14.900
ÞESSI GERIR ALLT NÆSTUM ÞVÍ! — Wi-Fi — brother
WiFi FJÖLNOTATÆKI

VERÐ FRÁ: 44.900
VERÐ VÖRN
iPad Mini

TATOO 101 — 1.592
VERÐ ÁÐUR 1.990 — ENGIN VÖRUGJÖLD 20% — 6X MISMUNANDI LITIR
2.0 HÁTALARAR

ENGIN VÖRUGJÖLD 20% AFSLÁTTUR AF ÖLLUM KÖPLUM
KAPLAR Í ÚRVALI

VERÐ FRÁ: 71.920
VERÐ ÁÐUR 89.900 — ENGIN VÖRUGJÖLD 20% AFSLÁTTUR AF ÖLLUM SKJÁVÖRPUM
SKJÁVARPAR Í ÚRVALI

iP2850 — 5.990
Canon
FRÁBÆR PRENTARI

BenQ — acer — Tt eSPORTS By Thermaltake — LACIE — SONICGEAR — TRENDnet — TÖLVUTEK

85558G1

V5-552

- AMD A8-5557M Quad Core 3.1GHz Turbo
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 1TB SATA3 Ultra Fast harðdiskur
- 15.6" HD LED CineCrystal 1366x768
- 4GB ATI HD8550G öflugur skjákjarni
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0, USB 3.0
- 4.0 Dolby Home Theater v4 hljóðkerfi
- 720p HD CrystalEye vefmyndavél
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

119.900

VINSÆLASTA FARTÖLVAN OKKAR:)

571G-58TQ

NITRO

DRAUMAFARTÖLVA FRÁ ACER

Örþunn og glæsileg fartölva úr úrvalsdeild Acer með Soft-touch metal finish, Full HD IPS skjá, öflugu leikjaskjákorti og Dolby 4.0 hljóðkerfi.

- Intel Core i5-4210U 2.7GHz Turbo 4xHT
- 12GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 1TB SSHD og 8GB SSD Hybrid diskur
- 15.6" FULL HD 1920x1080 IPS skjár
- 4GB GeForce GTX850M leikjaskjákort
- 4.0 Dolby Home Theater v4 hljóðkerfi
- 300Mbps WiFi 2X MIMO, BT 4.0, USB 3.0
- 720p Crystal Eye HD vefmyndavél
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

179.900

NÝ SENDING ENN ÖFLUGRI!

54218TI

V5-573G

- Intel Core i5-4210U 2.7GHz Turbo 4xHT
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 1TB SATA3 Ultra Fast harðdiskur
- 15.6" HD LED CineCrystal 1366x768
- 4GB GeForce GTX850M leikjaskjákort
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0, USB 3.0
- 4.0 Dolby Home Theater v4 hljóðkerfi
- 720p Crystal Eye HD vefmyndavél
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

149.900

ÖRÞUNN OG GLÆSILEG

59423795

Y50

- Intel Quad Core i7-4710HQ 3.5GHz Turbo
- 16GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 1TB SSHD og 8GB SSD Hybrid diskur
- 15.6" Full HD LED AntiGlare 1920x1080
- 4GB GeForce GTX860M leikjaskjákort
- 2.1 JBL Dolby Digital Plus hljóðkerfi
- AccuType lyklaborð með baklýsingu
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0, USB 3.0
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

199.900

MEÐ 512GB SSD & USB DVD 249.900

SW5-111

SWITCH11

- 11.6" HD IPS fjölsnertiskjár 1366x768
- Intel Quad Core Z3745 1.86GHz Burst
- Intel HD Graphics DX11 skjákjarni
- 2GB DDR3 1066MHz vinnsluminni
- 64GB flash SSD og allt að 64GB microSD
- 300Mbps þráðlaust net, Bluetooth 4.0
- FullHD 1080p vefmyndavél að framan
- Lyklaborðsvagga með USB2.0 tengi fylgir
- Windows 8.1 32-bit, hlaðið nýjungum

99.900

FARTÖLVA OG SPJALDTÖLVA

471P

E5-TOUCH

- Intel Core i3-4030U 1.9GHz 4xHT
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 500GB SATA3 Ultra Fast harðdiskur
- 14" HD LED 1366x768 fjölsnertiskjár
- 1GB Intel HD 4400 DX11 skjákjarni
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0, USB 3.0
- Glæný rafhlöðutækni allt að 7 tímar
- 720p Crystal Eye HD vefmyndavél
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

99.900

MEÐ i3 OG FJÖLSNERTISKJÁ

59418350

FLEX2

LENOVO MEÐ FHD SNERTISKJÁ

Ný kynslóð Lenovo fartölva með FULL HD IPS fjölsnertiskjá sem hægt er að snúa 300° og öflugt Dolby Digital v2 hljóðkerfi.

- Intel Core i5-4210U 2.7GHz Turbo 4xHT
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 500GB SSHD og 8GB SSD Hybrid diskur
- 15.6" FHD IPS 1920x1080 fjölsnertiskjár
- 2GB GeForce 820M leikjaskjákort
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0, USB 3.0
- Glæný rafhlöðutækni allt að 9 tímar
- 720p HD vefmyndavél með innbyggðum MIC
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

129.900

NÝ KYNSLÓÐ FRÁ LENOVO :)

472PG

V3-TOUCH

- Intel Core i5-4210U 2.7GHz Turbo 4xHT
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 1TB SATA3 Ultra Fast harðdiskur
- 14" HD LED 1366x768 fjölsnertiskjár
- 2GB GeForce 840M leikjaskjákort
- 300Mbps WiFi 2X MIMO, BT 4.0, USB 3.0
- Glæný rafhlöðutækni allt að 7 tímar
- 720p Crystal Eye HD vefmyndavél
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

119.900

GLÆSILEG MEÐ SNERTISKJÁ

678L

E5-521

- AMD A6-6310 Quad Core 2.4GHz Turbo
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 1TB SATA3 Ultra Fast harðdiskur
- 15.6" HD LED CineCrystal 1366x768
- 2GB AMD R4 128GCN DX11 skjákjarni
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0, USB 3.0
- Glæný rafhlöðutækni allt að 8 tímar
- 720p Crystal Eye HD vefmyndavél
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

89.900

FÆST Í 2 LITUM

59402189

YOGA2

ÓTRÚLEG LENOVO FARTÖLVA

Algert tækniundur frá Lenovo og einhver glæsilegasta fartölvan í dag með FULL HD IPS fjölsnertiskjá sem hægt er að snúa 360°.

- Intel Core i5-4200U 2.6GHz Turbo 4xHT
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 500GB SSHD diskur með 8GB flýtiminni
- 13.3" FULL HD IPS LED fjölsnertiskjár
- 1GB Intel HD 4400 DX11 skjákjarni
- AccuType lyklaborð með baklýsingu
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0, USB 3.0
- Glæný rafhlöðutækni allt að 8 tímar
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

149.900

FÆST Í 2 LITUM

59424061

YOGA2 PRO

- Intel Core i7-4510U 3.1GHz Turbo 4xHT
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 256GB SATA3 SSD ofur hraður diskur
- 13.3" QHD+ IPS fjölsnertiskjár 3200x1800
- 1GB Intel HD 4400 DX11 skjákjarni
- AccuType lyklaborð með baklýsingu
- 300Mbps Dual WiFi, BT 4.0, USB 3.0
- Glæný rafhlöðutækni allt að 9 tímar
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

209.900

FÆST Í 2 LITUM

RETINA

MacBookPro

- Intel Core i5 Haswell 3.1GHz Turbo
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 128GB SSD ofur hraður diskur
- 13.3" WXGA IPS LED Retina 2560x1600 skjár
- Baklýst íslenskt lyklaborð
- Li-Polymer rafhlaða allt að 9 tímar
- WiFi AC, Bluetooth 4.0, Thunderbolt
- Apple FaceTime 720p vefmyndavél
- Apple OS X Mavericks stýrikerfi

229.900

MEÐ 256GB SSD DISK 259.900

EX2509 — 49.900

15.6" ACER EXTENSA

G50-30-800G — 56.900

15.6" LENOVO G50

12506G50 — 59.900

15.6" PACKARD BELL

15-D050ND — 69.900

MEÐ FJÖLSNERTISKJÁ

B-119 — 89.900

TOSHIBA Á BETRA VERÐI

CAMPUS — 3.990

FARTÖLVUTÖSKUR

TU3-DS2 — 19.900

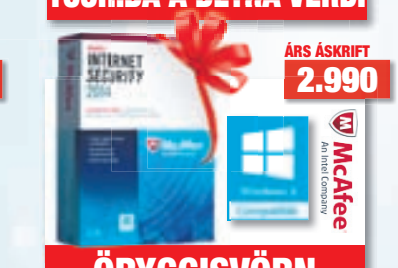
FARTÖLVU DOKKA

VERÐ FRÁ: 4.990

HÁGÆÐA TÖSKUR

ÁRS ÁSKRIFT 9.990

OFFICE 365 PERSONAL



ÁRS ÁSKRIFT 2.990

ÖRYGGISVÖRN

acer pebble WENGER hp lenovo packard bell McAfee An Intel Company SAMSUNG Microsoft TOSHIBA

OPNUNARTÍMAR

Virka daga
10:00 - 18:30
Laugardaga
11:00 - 16:00

TÖLVUTEK

Reykjavík • Hallarmúla 2 • 563 6900 | Akureyri • Undirhlíð 2 • 430 6900

Gunnhildur Stefánsdóttir varð afar hamingjusöm þegar hún gat viðhaldið hátíðleik æskujólanna án aukaverkana. Víkingur Heiðar og Þórhildur Þorsteinsbörn kunna líka vel að meta gervijólastjörnuna. MYND/GVA

Amma og Ajaxið komu með jólin

● Gunnhildur Stefánsdóttir textílkennari á í flóknu tilfinningasambandi við jólastjörnuna og reyndar við Ajax líka. Blómið getur hún ekki haft í sínum húsum án aukaverkana en finnst þó varla hátíð nema jólastjarnan tróni á borði.

Mamma var ekki alveg að kveikja á þessu ástandi á mér, enda með nóg á sinni könnu á þessum tíma en ég var alltaf veik á jólunum. Ástandið versnaði sérstaklega ef hýjasintan mætti líka á svæðið. Amma var hjá okkur önnur hver jól og þá var einnig voðinn vís því hún þreif allt hátt og lágt með Ajaxi. Það þyddi enn þá meira kvef þar sem of stór skammtur af Ajaxi fór ekki vel með mig," rifjar Gunnhildur Stefánsdóttir textílkennari upp, en hún hefur átt í flóknu tilfinningasambandi við jólastjörnuna, og Ajax, síðan á æskujólunum.

Gunnhildur reyndist með ofnæmi fyrir blóminu sem setti þó sterkan svip á æskujólin og Ajaxilmurinn, sem fylgdi ömmu, gerði það einnig.

„Mér fannst jólin varla koma fyrr en amma var búin að þrífa, móður minni skiljanlega til gremju," segir hún hlæjandi. „Ofnæmið uppgötvaðist ekki fyrr en ég var komin á fullorðinsár. Mér finnst jólastjarnan hins vegar óaðfinnanlega falleg og varð afar hamingjusöm þegar ég fann gervijólastjörnu fyrir nokkrum árum."

Gunnhildur lét þó ekki árviss veikindin skemma fyrir sér jólin. Hún er sælkeri og hlakkaði alltaf mikið til að borða jólamatinn og þá sérstaklega sósuna. „Ég hélt alltaf í jólaandann og það að borða sósuna með rjúpunni nánast með skeið og fá að drekka hana úr glasi bæði á jóladag og annan í jólum var ekki eitthvað sem lítil sósustelpa vildi missa af," segir Gunnhildur.

Annars er hún búin að vera í jólaskapi frá því í snemma í haust en hún hefur saumað búninga á Skoppu og Skrítlu fyrir jólaleikrit þeirra í Borgarleikhúsinu.

„Það gerði það að verkum að ég komst óneitanlega fyrr í jólaskap. Sem er skondið því veðrið var sérstaklega gott þann dag í september sem við hófum undirbúninginn. Nú er ég líka heima eftir fæðingarlof og tilhugsunin um að vera heima á aðventunni kemur mér í enn meira jólaskap." *heida@365.is*

uppskrift

● BROWNIE Í JÓLABÚNINGI

1 ½ bolli hveiti
1 ½ bolli sykur
1 ½ tsk. lyftiduft
klípa af salti
6 msk. ósalt smjör, bráðið og við stofuhita
¾ bolli kakó
3 stór egg
1 tsk. vanilludropar
1 bolli dökkt súkkulaði í bitum
¾ bolli flórsykur

Hrærið hveiti, sykur, salt og lyftiduft í skál. Hellið bráðnu smjöri í aðra skál, bætið kakói út í. Blandið vanilludropum út í eggin og hrærið þeim svo saman við kakóblöndunina. Hellið kakóblöndunni út í þurrefnin og blandið vel. Haldið áfram að blanda þar til deigið er allt komið saman. Blandið súkkulaðibitum í deigið og setjið í ísskáp í 30 mínútur.

Hellið flórsykrinum í djúpan disk, mótið litlar kúlur úr deiginu og veltið upp úr sykrinum. Bakið í 175 gráðu heitum ofni í 12-15 mínútur. Leyfið kökunum síðan að bíða í 10 mínútur á plötunni. *www.homecooking.about.com*

Andrés hefur sankað að sér jólaskrauti á ferðum sínum erlendis. Hann heldur mikið upp á handmálað pólskt jólaskraut sem hann hefur keypt á jólamörkuðum á Ítalíu. Margt af því prýðir jólatrén.

Býr til ævintýraheim í stofunni

● Innanhússarkitektinn Andrés James Andrésson hefur sett upp lítinn jólatrjáaskóg í stofunni. Hann hefur sankað að sér jólaskrauti á ferðum sínum um heiminn og útkoman er ævintýri líkust. Andrés leggur þó áherslu á að halda jafnvægi og að stilla öðru skrauti í hóf.

Andrés James Andrésson hefur alltaf verið mikið jólabarn. „Foreldrar mínir skreyttu mikið bæði innanhúss og utan og það var svolítil „Christmas Vacation"-stemning hjá okkur," segir Andrés en margir kannast við þá sígildu jólamynd með Chevy Chase í broddi fylkingar. Þar gegndi jólaskrautið veigamiklu hlutverki.

Andrés hefur sankað að sér jólaskrauti úr ýmsum áttum í gegnum tíðina og kaupir það aðallega á ferðum sínum erlendis. „Ég bjó á Ítalíu í þrjú ár og er mikið af skrautinu þaðan. Þar eru margir jólamarkaðir og meðal annars hægt að kaupa handmálað pólskt jólaskraut sem mér þykir sérstaklega fallegt."

Andrés hefur yfirleitt verið með eitt gervitré en þetta árið ákvað hann að hafa þau tvö og búa til lítinn jólatrjáaskóg í stofunni. „Ég hef lengi hugsað um þetta en lét loks verða af því. Ég átti alltaf aukatré í geymslunni og hví ekki að setja það upp."

Rauði og hvíti liturinn eru áberandi á trjánum. Svo er þar mikið um leikfangaskraut í öllum regnbogans litum sem minnir um margt á gömul leikföng frá 1920, eða þar um bil. „Mér þykja þau svo falleg," segir Andrés. Það er mikið að gerast í trjánum og Andrési tekst að skapa sannkallaðan ævintýraheim sem auðvelt er að gleyma sér við að skoða. Hnotubrjóturinn við tréð er úr Pier en hann undirstrikar möguleikann á því að allt geti gerst og leikföngin jafnvel lifnað við eins og reyndin er í ballettinum sem kenndur er við hann.

„Það er líka þemað í svo mörgum jólamyndum. Jólin eru lítið ævintýri og jólatrén á mínu heimili undirstrika það. Andrés segist aldrei nöldra yfir álagi eða jólastressi. Hann nýtur þess að borða jólamatinn og bíður með ræktina fram í janúar. „Jólastress er bara eitthvað sem fólk býr til í höfðinu. Eins leiðinlegt og það hljómar þá snýst þetta aðallega um skipulag."

Fyrir utan jólatrén setur Andrés upp seríur og stöku jólasveina og skraut hér og þar. „Ég vil samt alls ekki ofhlaða skrauti um alla íbúð. Það skiptir miklu máli að hafa gott jafnvægi. Heimili mitt er frekar látlaust og þótt mér finnist gaman að skreyta finnst mér líka gott að taka jólaskrautið niður. Eftir það kveiki ég varla á kertum."

JÓLIN ERU LÍTIÐ ÆVINTÝRI OG JÓLATRÉN Á MÍNU HEIMILI UNDIRSTRIKA ÞAÐ.

Andrés tekur að sér hin ýmsu verkefni og hjálpar fólki að innrétta og endurskipuleggja heimili sín. Hann er jafnframt skreytingahönnuður Hilton-hótelanna hér á landi og í hans verkahring er skreyta hátt í þrjátíu jólatré í ár. „Þau verða aðeins misjöfn eftir rýmum en þó einhver tenging á milli." Andrés segir jólatrén á Hilton þó ansi ólík þeim sem hann er með heima enda mikilvægt að skreytingar séu nokkuð látlausar í opinberum rýmum.

Annars segir Andrés Íslendinga sérstaklega skreytingaglaða og hafa ferðamenn sem koma hingað um jól haft orð á því við hann. „Fjölbreytileikinn er mikill og ferðamönnum finnst gaman að sjá hvernig við skreytum úti um alla borg."

vera@365.is

Andrés er hvergi nærri hættur að skreyta þetta árið. Hann er skreytingahönnuður Hilton-hótelanna og mun skreyta hátt í þrjátíu jólatré þar á bæ. MYNDIR/VALLI

Fissler

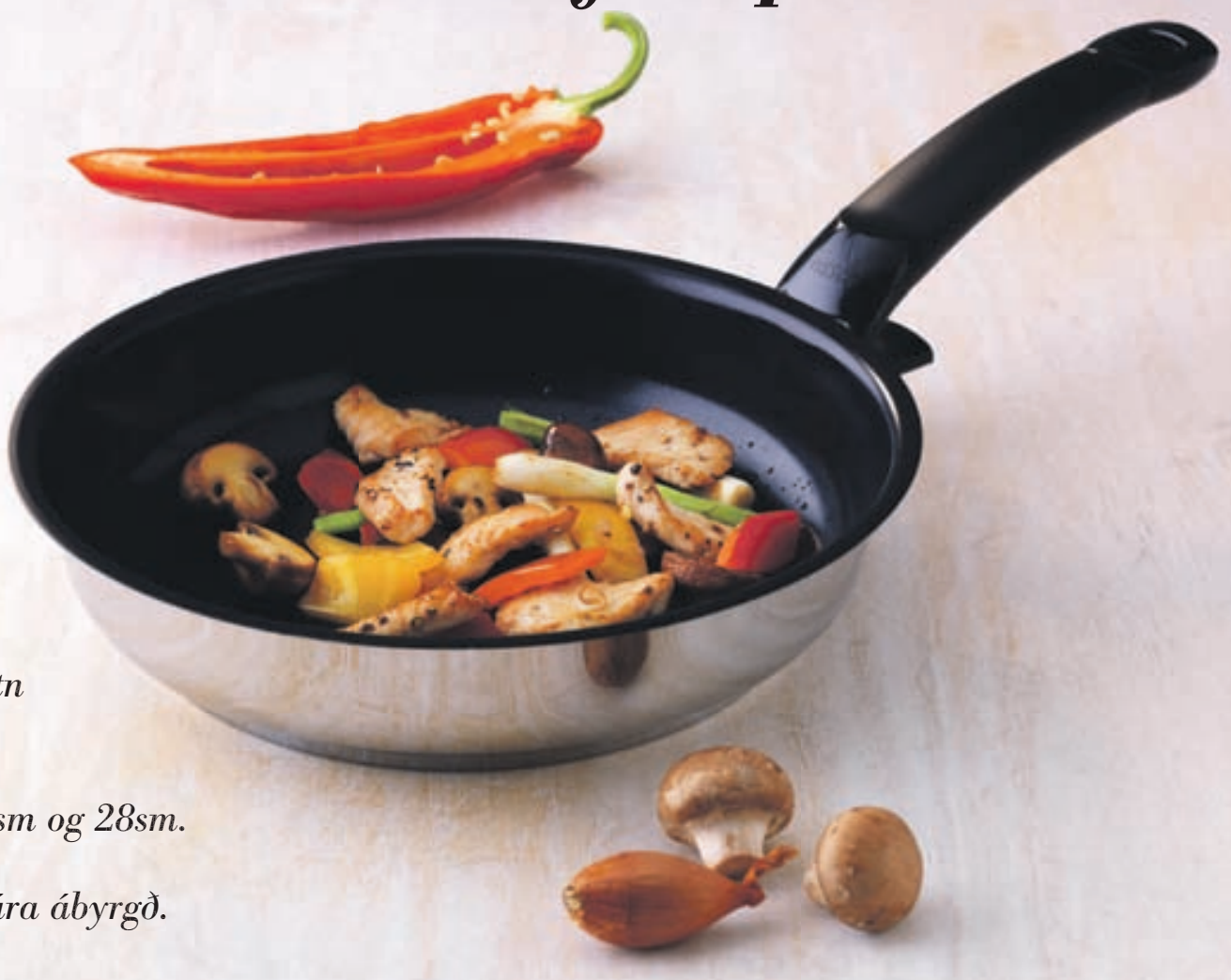
Fissler. Perfect every time.

Hágæða Fissler pottar

Fissler

Fissler. Perfect every time.

Ceramic Comfort pönnur



Hágæða alhliða panna með sterkri keramik húð sem þolir allt að 400° og er rispuþolin.

Jafnvel eldhúsáhöld úr málmi ná ekki að skemma þessa húð. Superthermic botn hentar á allar gerðir hellna.

Fæst í tveimur stærðum, 20sm og 28sm.

Framleidd í Þýskalandi. 5 ára ábyrgð.

ÚTSÖLUSTAÐIR:

Einar Farestveit & Co.hf.
Borgartúni 28 • Sími: 520 7900 • ef@ef.is • www.ef.is

Tékk KRISTALL
LAUGAVEGI 178. Sími: 568 9955.

byggtogbúið
KRINGLUNNI • SÍMI 568 9400 • BYGGTOGBUID.IS

Lit & List
SMÁRALIND

Heimilistæki ht.is
Umboðsmenn um land allt

Reykt og hægelduð bleikja með steinseljurótarmauki og fennelsalati.

Innbökuð dádýralund með villisveppaduxeli og rauðvínsgljáa.

MYNDIR/STEFÁN

Humarsúpan hittir alltaf í mark.

Hvít-súkkulaði- og ástríðufrauðkaka.

Vignir töfraði fram veislu sem hæfir vel á aðfangadag.

Ljúffeng fjórréttuð hátíðarveisla

● Vignir Þröstur Hlöðversson yfirmatreiðslumeistari á Grand Hóteli gefur uppskrift að girnilegri hátíðarveislu fyrir fjóra til fimm.

Ég ákvað að gefa uppskrift að mat sem ég myndi vilja elda sjálfur heima hjá mér um jólin," segir Vignir. Hann gefur uppskrift að fjórum réttum, reyktri og hægeldaðri bleikju, humarsúpu, innbökuðu dádýri og hvít-súkkulaði- og ástríðufrauðköku með karamellutoppi. „Þetta á að vera eitthvað sem flestir ráða við," segir Vignir, en viðurkennir að kakan sé líklega flóknust í framkvæmd. „En það má líka leika sér að útfærslunni. Til dæmis þarf þetta ekki að vera kaka, það mætti líka setja eftirréttinn í skálar með því að mylja botninn ofan í skál eða glas og frauðið þar ofan á. Svo mætti jafnvel sleppa botninum og hafa bara músina." Vignir segist sjálfur bera mús fram í skálum á jólunum. „Ég sting möndlu í eina skálina og er með möndlugjöf." Hann segir lítið mál að gera kökuna nokkru fyrir jól, jafnvel viku áður og frysta.

Hægelduðu bleikjuna hugsaði Vignir sem smá smakk á undan humarsúpunni. „Ég reyki mína bleikju sjálfur en það er ekkert mál að kaupa bara reykta bleikju og baka hana. Þannig fæst svipuð áferð."

Dádýr er mjög meyrt og gott kjöt að sögn Vignis og með mildu villibráðarbragði. „Það er í raun eins og bragðmikið nautakjöt," lýsir hann og bendir á að dádýr fáist til dæmis í Nóatúni og sé ekki mjög dýrt miðað við hráefnið.

„Síðan getur fólk líka útfært réttina eftir sínu höfði, skipt út meðlæti og grænmeti að vild," segir Vignir.

solveig@365.is

REYKT OG HÆGELDUÐ BLEIKJA með steinseljurótarmauki og fennelsalati

1-2 flök af bleikju

Bleikjan er létt reykt og hægelduð við 45°C í 30 mínútur. Einnig má kaupa reykta bleikju og baka í ofni.

Steinseljurótarmauk
150 g steinseljurót

Steinseljurótin ersoðin í rjóma, krydduð með salti og pipar. Maukuð í blandara og kæld.

Fennelsalat
fennel
sellerí

Fennel og sellerí saxað fínt, hrært í skál með smá sítrónusafa, salti og pipar.

HUMARSÚPA

2 kg humarklær (skel)
1 ½ msk. tandoori-krydd
100 g tómatpúrra
2-3 lauf hvítlaukur
200-300 g grænmeti (laukur, gulrætur, sellerí, blaðlaukur), í staðinn mætti nota grænmetiskraft
salt, pipar, kjúklingakraftur
1-2 dl koníak
½ l rjómi
5-10 stk. humar

Humarklærnar eru brúnaðar, grænmeti bætt út í ásamt tandoori-kryddi, hrært í. Má ekki brenna. Tómatpúrru bætt við og hrært. Þá er 3-4 lítrum af vatni bætt í og allt látið sjóða við lágan hita í 30 mínútur. Humarklærnar og grænmetið sigtað frá. Látið sjóða aftur og rjóma bætt í. Soðið aðeins niður. Koníaki bætt út í (má sleppa), smakkað til með kryddi. Stundum er gott að bæta aðeins kjúklingakrafti í restina ef fólk vill. Má þykkja létt með maisena. Humarhalar eru smjörsteiktir, krydd-aðir með salti og pipar, og bætt út í súpuna. Að lokum er þeyttur rjómi og dill sett á toppinn.

INNBÖKUÐ DÁDÝRALUND með villisveppaduxeli og rauðvínsgljáa

800 g dádýralund (hreinsuð, brúnuð á pönnu, krydduð með salti og pipar)
smjördeig (útrúllað um 2-3 mm)
búa til tvær rúllur. Deigið þarf að vera passlega stórt til að loka lundinni, um 30x15 cm.

Duxel
200 g sveppir
½ laukur
½ paprika
steinselja
50 g blaðlaukur
1-2 dl rjómi
2-3 msk. Grand Marnier
Brauðraspur

Grænmetið fínsaxað og brúnað á pönnu. Kryddað með salti, pipar, timjan, hvítlauk. Grand Marnier sett út í. Látið krauma. Rjóma bætt út í, soðið aðeins niður og smakkað til. Raspi bætt út í til að þykkja. Kælt.

Bökunarkartöflur
4-5 bökunarkartöflur

Stinga á í kartöflurnar, þær eru brúnaðar í smjöri eða olíu á öllum hliðum og loks bakaðar í ofni í 35 mín á 170°C. Kældar. Skerið lok af kartöflu og skafið innan úr henni. Hún er síðan fyllt með sætkartöflumauki.

Sætkartöflumauk
1 sæt kartafla

Sæt kartafla er bökuð í ofni í um klukkustund. Síðan afhýdd og maukuð í blandara meðan hún er heit. Krydduð með smjöri, salti og pipar.

Grænmeti
T.d. míní-gulrætur, strengjabaunir, svartrót

Grænmetið er forsoðið, síðan gljáð á pönnu með smjöri og sykri. Brúnað kjötið er lagt á smjördeigið, smurt með duxelinu jafnþykkt yfir. Deigið er smurt með eggjum svo það límist saman, því er síðan lokað, sett á smjörpappír og bakað í 200°C heitum ofni í um 18-20 mín. Gott er að hafa hitamæli í kjötinu og stilla á 55-58°C. Ofninn þarf þennan hita til að deigið bakist rétt en deigið á að vera gullinbrúnt.

HVÍT-SÚKKULAÐI- OG ÁSTRÍÐUFRAUÐKAKA með karamellutoppi

Kókosbotn
4 eggjahvítur
200 g sykur
200 g kókosmjöl (brúnað létt á pönnu eða í ofni)

Ofn hitaður í 150°C. Eggjahvítur og sykur þeytt vel saman og kókosmjöli bætt varlega saman við, sett í form og bakað í um 35 mín. Látið kólna, súkkulaðimúsin sett í botninn og látin stífna síðan er ástríðumúsin sett varlega yfir og slétt vel, látið kólna. Að lokum er karamellan sett yfir og látin kólna.

Hvít súkkulaðimús
0,3 ml mjólk
1-2 vanillustöng, helst af gerðinni tahiti
8 g matarlím, 5-6 blöð
350 g hvítt súkkulaði
0,2 l rjómi, léttþeyttur

Setjið matarlímið í kalt vatn. Skafið vanilluna í pott ásamt mjólkinni. Hitið mjólkina að suðu og látið standa í 15 mín. Hitið mjólkina aftur upp og látið gelatínið leysast upp í henni. Hellið yfir fínt hakkað súkkulaðið í tveimur skömmtum og hrærið út með sleikju. Þegar blandan skín og súkkulaðið er brætt er blöndunni hellt yfir léttþeyttan rjómann í mjórri bunu. Hrærið létt í með sleikju á meðan hellt er.

Ástríðualdinfrauð
Takið tæplega helming af músinni og bætið í safanum af ástríðualdinum og blandið varlega.

Karamellukrem
2 ½ dl rjómi
1 ½ dl sykur
3 msk. síróp
2 msk. smjör
1 tsk. vanilludropar
1 msk. glúkósi
1-2 blöð matarlím

Setjið rjómann, sykurinn og sírópið í pott og sjóðið þar til blandan þykknar (20-30 mín.). Hrærið í öðru hvoru. Hrærið smjörinu og vanilludropunum saman við ásamt glúkósa og útbleyttu matarlími.

SENDUM FRÍTT UM ALLT LAND

www.smartboutique.is

Laugavegur 55, sími 551 1040

mánudag - föstudag 10 – 18
laugardaga 10 – 17
sunnudaga 12 – 16

Smart Boutique

Laugavegur 55 • www.smartboutique.is

SENDUM FRÍTT UM ALLT LAND

www.smartboutique.is

120 litir og 150 tegundir af leðurhönskum enginn er með meira úrval en við.

Mikið úrval af húfum töskum og krögum úr gervifeld frá Hauer. Vönduð vara

Herratrefill og leðurhanskar hlý og góð gjöf sem klikkar aldrei á aðeins **4.950 kr.**

Margir litir í boði. **Sama verð og í fyrra.**

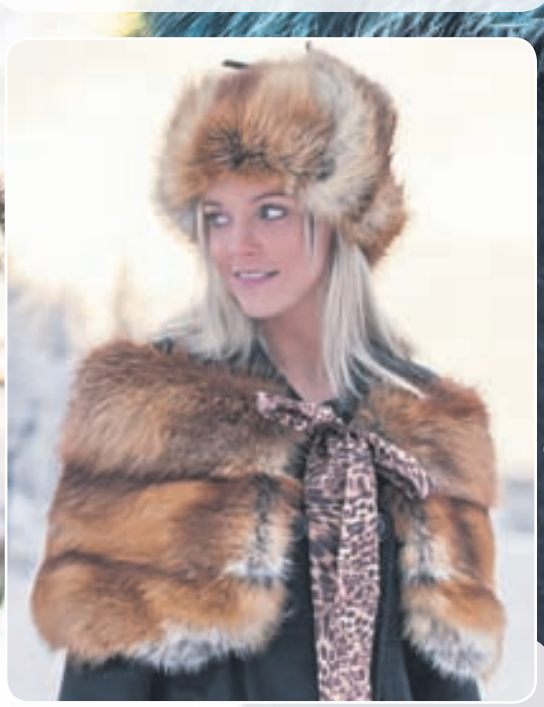
Fallegir og mjúkir herratreflar aðeins **2.500 kr.**

Pasminur og hanskar í stíl margir litir í boði Tilboð. **4.950 kr.** fyrir settið.

Sama verð og í fyrra.

Leður og sauðskinns lúffur.
Barna frá **1.990 kr**
Dömu /herra frá **3.900 kr**

Refaskott og hanskar að eigin vali aðeins **12.490 kr**
Stutt skott og hanskar aðeins **9.900 kr**
Margir nýir litir i boði.



Mikið úrval af krögum, húfum og herðaslám 1. flokks skinn íslensk hönnun. Framleitt í Evrópu.
Verð. frá 29.900 kr

Herra leðurhanskar nýir litir **frá 3.890 kr**

Yfir 100 tegundir af leður seðlaveskjum verð frá **3.900 kr.**

Abba hefur einstaklega gaman af því að skreyta gjafirnar fallega. Hún skreytir líka borðservíetturnar með greni og slaufu. Brjóstsykur í fallegri krukku getur orðið hið jólalegasta punt á aðventunni.

Aðventan er alltaf fallegur tími

● Aðalbjörg Eðvarðsdóttir starfaði lengi sem stílisti fyrir íslensk tímarit. Nú rekur hún Kaffibrennsluna á Laugavegi ásamt manni sínum. Aðalbjörg er einstök smekkmanneskja eins og sést á heimili hennar. Hún segist vilja hafa fáa en fallega hluti í kringum sig.

Aðalbjörg, eða Abba eins og hún er alltaf kölluð, flutti nýlega úr miðbænum þar sem hún hafði búið lengi, og í Hvassaleiti. „Ég er að venjast því að vera ekki í hundrað og einum," segir hún. „Mér finnst mjög skemmtilegt að setja upp jólaskraut og gera fínt í kringum mig. Litlu hlutirnir skipta svo miklu máli. Ég vil hafa fáa en fallega hluti. Er minna fyrir ofskreytingar," útskýrir hún.

Ekki fastheldin

„Ég hlakka alltaf til jólanna. Strax í upphafi aðventunnar set ég upp falleg kertaljós, greni og köngla en þetta þrennt er í uppáhaldi hjá mér. Ætli ég leiti ekki helst í náttúruna eftir efni til skreytinga. Það getur verið fallegt að skreyta með ljósaseríum en ég hef alltaf verið meira fyrir lifandi ljós. Yfirleitt skreyti ég jólatréð viku fyrir jól en er ekki fastheldin á jólahefðir, finnst frekar gaman að breyta til. Ég baka þó alltaf laufabrauð með móður minni og systur. Það er jólahefð sem kemur frá ömmu minni. Aðventan er svo fallegur tími. Ilmurinn í loftinu og þessi góða stemning kemur mér í jólaskap. Þá setur maður upp aðventukransinn, hýasintu og túlípana."

Kósí á aðventu

Abba segist vera mikið jólabarn og hlakkar alltaf til þegar jólalögin fara að hljóma í úvarpinu. „Ég er hins vegar lakari í bakstrinum, er ekki alveg komin á þann stað. Mér þykja smákökur góðar en er betri kokkur en bakari. Ég ólst upp á Akureyri og það voru alltaf rjúpur á borðum á aðfangadag. Núna borða ég svínabóg með tengdafjölskyldu minni. Á jóladag er ég alltaf með hangikjöt, yndislegur ilmur sem kemur um húsið. Þá eru jólin," segir Abba enn fremur.

Í nýja húsinu hefur Abba í fyrsta sinn arinn sem hún er mjög ánægð með. „Ég sá strax að jólatréð myndi sóma sér vel við hliðina á honum. Það verður æðislega kósí að kveikja upp í arninum og vera með uppljómað jólatré við hliðina," segir Abba sem hefur líka nóg að gera á Kaffibrennslunni en á aðventunni verður jólastemning þar. „Við vorum með Sörur í fyrra sem margir féllu fyrir. Fólk settist niður með Sörur og heitt kakó. Það verður aftur núna auk þess sem við ætlum að vera með sérstaklega lagað jólakaffi. Jólaandinn er að koma yfir Laugaveginn og það er alltaf gaman að vera í miðbænum á aðventunni."

Uppgötvar jólabarnið

Kaffibrennslan er í gömlu húsi að Laugavegi 21 en Abba og maður hennar, Jón Ágúst Hreinsson, hafa verið að gera það upp. Þau eiga fjögurra ára son, Kolbein Ágúst. „Núna er hann að uppgötva jólin og jólasveinana. Það er spenna í loftinu. Maður uppgötvar jólin upp á nýtt og jólabarnið í sjálfum sér þegar maður er með barn á þessum aldri. Sjálf á ég gamalt jólahús fyrir kerti sem ég hef haldið mikið upp á. Það fer upp rétt fyrir jólin. Mér finnst sömuleiðis mjög gaman að skreyta matarborðið á jólunum. Annars er ég með einfaldan smekk og vel frekar hvít kerti á jólum en rauð."

elin@365.is

Aðalbjörg Eðvarðsdóttir, Abba, segist hafa einfaldan smekk. Hún vill hafa fáa en fallega hluti í kringum sig. Myndir/Valli

Esprit rúmföt 14.900,-

Esprit rúmföt 14.900,-

Esprit rúmföt 14.900,-

Esprit baðsloppar 13.900,-

Esprit handklæði margir litir í boði, til í 3 stærðum, verð frá: 1.490,-

Esprit teppi 14.900,-

Framúrskarandi fyrirtæki 2010 · Framúrskarandi fyrirtæki 2011 · Framúrskarandi fyrirtæki 2012 · Framúrskarandi fyrirtæki 2013

RB rúm | Dalshrauni 8 | Hafnarfirði | Sími: 555 0397
www.rbrum.is | rum@rbrum.is | erum á facebook
Opið virka daga frá kl. 09.00–18.00, lau 10.00–14.00, sun lokað

RB RÚM

Gledileg jól

Jens

62.500.-

97.500.-

Sérsmíðaðir gull- og silfurskartgripir

Demantshringur
10p TW.VVS1
demantur
174.600.-

Giftingarhringar
149.900.- parið

Mikið úrval fallegra giftingar- og demantshringa

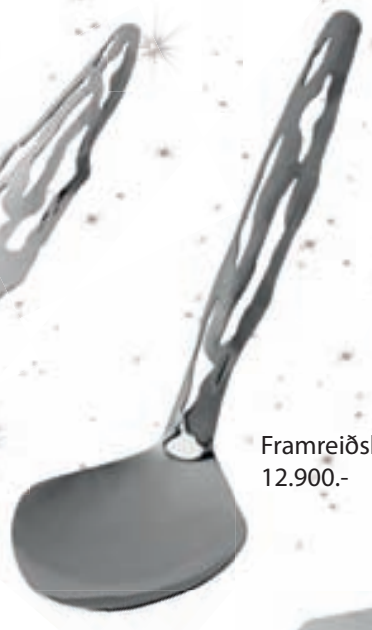
27.900.-

24.500.-

Vatna- og Eyjafjallajökull, skálar
lítil 5.900.-
stór 7.900.-

Sultuskeið
6.900.-

Ostahnífur
6.900.-



Framreiðsluskeið
12.900.-

Salattöng
13.900.-

Kökuhnífur
12.800.-

Vandað íslenskt handverk

Nýtt

Vatnajökull með hraunmola úr
Holuhrauni
12.900.-

í jólapakkann

Uppsteyt

18.300.-

12.900.-

Sérhannaðar umbúðir

8.200.-

Sendum frítt um allt land!

7.700.-

12.600.-

13.900.-

7.900.-

11.900.-

15.900.-

8.300.-

8.900.-

16.700.-

32.900.-

16.900.-

Stækkunarglerslampar

Vandaðir stækkunarglerslampar
í föndur og fína vinnu.
Góð birta, 22w flúrhringur.
kr. 19.998,-

Glóey – gerir lífið bjartara

Ármúla 19 · Sími 568 1620 · www.gloey.is · gloey@gloey.is

Yndislegir sloppar
kr. 12.900-17.900

Íslensk bjórglös með goðunum
kr. 2.800stk

Uglulampi kr. 19.900

Diva púðar kr. 6.990

Búddalampi kr. 17.900

Ungfrúin góða

Einstök verslun í hjarta miðbæjarins

Hallveigarstíg 10a • 101 Reykjavík • sími 551 2112 • www.ungfruingoda.is

LÉTT BYLGJAN 967

- JÓLASTÖÐIN ÞÍN!

Ópalsúkkulaði-karamellumúsin er girnileg. MYNDIR/VALLI

Bakaði vikulega fyrir vinnufélagana

● Eyjólfur Kolbeins telur sig frekar vera hefðamann en jólabarn. Fyrir honum þurfa jólin að vera eins á hverju ári og þá sérstaklega maturinn heima hjá mömmu. Eyjólfur þróaði afar girnilegan eftirrétt sem hann gefur hér uppskrift að.

Eyjólfur Kolbeins kennari fékk Kitchen Aid-hrærivél í þrítugsafmælisgjöf frá vinnufélögum sínum. Til að þakka fyrir sig fannst honum hann knúinn til að koma með köku fyrir samstarfsfólkið nánast vikulega allan síðasta vetur. „Einu sinni prófaði ég að gera köku ársins 2014 sem var ópalsúkkulaðikaka og vinnufélagarnir vildu meina að mín kaka væri betri en alvöru kaka ársins, það var meira að segja smakkpróf. Þannig þróaðist það að ég fór að vinna með ópalsúkkulaði og þessi eftirréttur varð til. Mér finnst ágætt að nota vinnufélagana í að smakka hitt og þetta og þeir voru á því að eftirrétturinn væri hrikalega góður," segir Eyjólfur og bætir við að hann sé virkilega virkur í eldhúsinu, sérstaklega eftir tilkomu hrærivélarinnar.

Eyjólfur Kolbeins fékk Kitchen Aid-hrærivél í afmælisgjöf og hefur verið duglegur að baka fyrir vinnufélagana síðan.

ÓPALSÚKKULAÐI- OG KARAMELLUMÚS

Ópalsúkkulaðimús
4 eggjahvítur
4 eggjarauður
80 g flórsykur
200 g suðusúkkulaði rauður Ópal

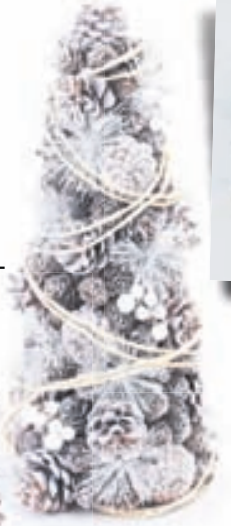
Eggjahvíturnar eru stífþeyttar og teknar til hliðar. Eggjarauðurnar eru þeyttar saman við flórsykurinn þar til blandan verður létt og ljós. Ópalið er brætt í örbylgjuofni og svo sett með súkkulaðinu sem er brætt yfir vatnsbaði. Ópalsúkkulaðiblöndunni er blandað saman við eggjarauðurnar og flórsykurinn. Eggjahvítunum er svo bætt rólega við með sleikju. Súkkulaðimúsinni er síðan hellt í form eða krukku og hún sett í ísskáp.

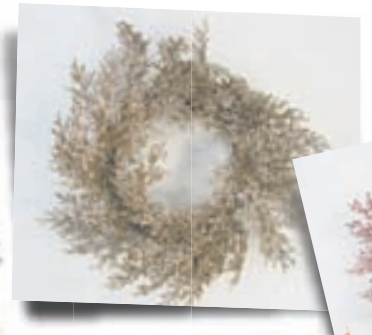
Karamellusúkkulaðimús
4 eggjahvítur
4 eggjarauður
80 g flórsykur
200 g karamellusúkkulaði (til dæmis karamellu-Pipp)

Eggjahvíturnar eru stífþeyttar og teknar til hliðar. Eggjarauðurnar eru þeyttar saman við flórsykurinn þar til blandan verður létt og ljós. Súkkulaðið er brætt yfir vatnsbaði og svo blandað saman við eggjarauðurnar og flórsykurinn. Eggjahvítunum er bætt rólega við með sleikju. Loks er karamellusúkkulaðimúsinni hellt ofan á ópalsúkkulaðimúsina og allt saman kælt í ísskáp í lágmark tvær klukkustundir. Gott er að hafa þeyttan rjóma með.

liljabjork@365.is

Könglatré 2.990,-





Glimmerkransar
6.990,-

Kransar 2.990,-

Glerjólatré
frá 1.290,-

ANTON & BERGUR

Klukkur frá 1.990,-

Könglalengja 1.990,-

Könglagrein 1.990,-

ALLIR FÁ ÞÁ EITTHVAÐ FALLEGT Í JÓLAPAKKANN

Hnöttur 12.990,-

Lampi 5.990,-

Kistur frá 9.990,-

fyrir HANN

Hnöttur 12.990,-

Bókabox frá 990,-

Teppi 2.990,-

Skartgripaaskja 790,-

Glerjólatré frá 1.290,-

Lampi 5.990,-

Ferðatöskur frá 4.990,-

Lampi 5.990,-

the PIER

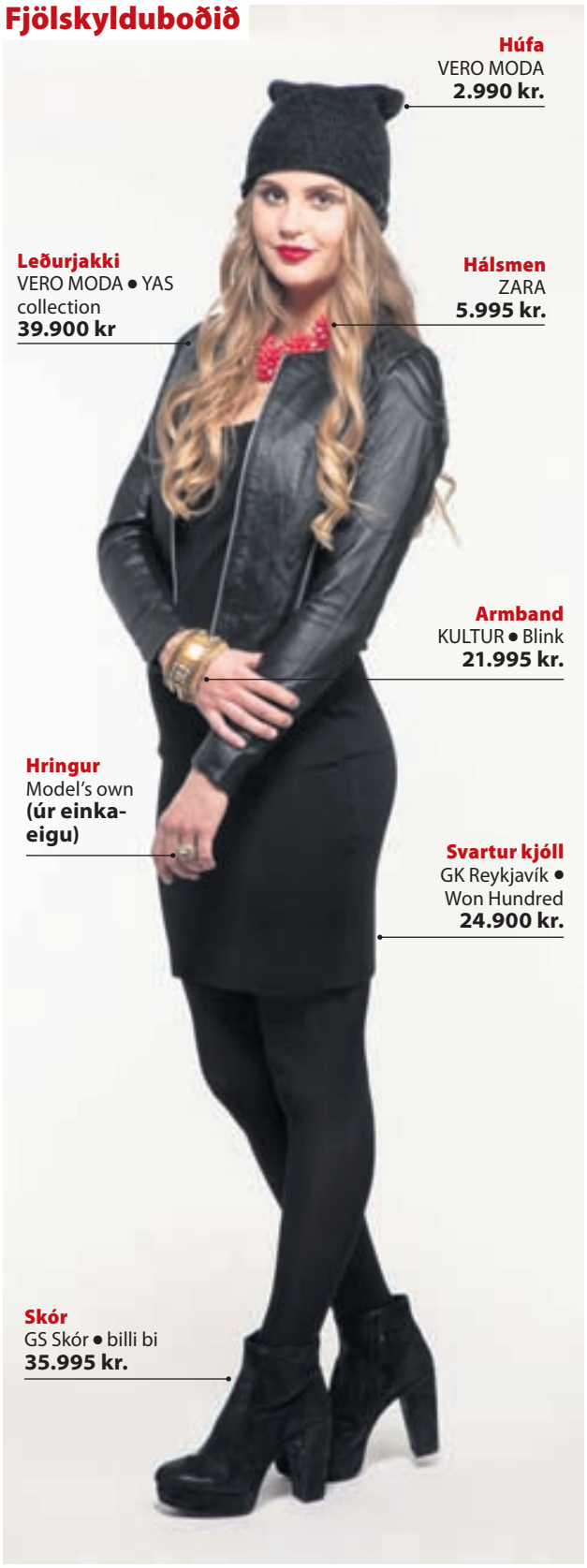
Smáratorgi 522 7860 • Korputorgi 522 7870 • Glerártorgi 522 7880

Erum á Facebook

Einn lítill svartur kjóll – þrjú tilefni

● Litli svarti kjóllinn er klassískur enda má nota hann við nánast öll tilefni. Hér er dæmi um hvernig viðeigandi fylgihlutir geta breytt ásýnd kjólsins þannig að hanns sé afslappaður fyrir fjölskylduboðið, klassískur fyrir vinnustaðapartíið og glæsilegur fyrir áramótaveislun.

Fjölskylduboðið



Vinnustaðapartí

Áramótaveislan

Stílisti Kristjana G. Kristjánsson ● **Fyrirsæta** Anna Margrét Benediktsdóttir ● **Hár** Valgerður Brynja Viðarsdóttir, Hárgreiðslustofan Reykjavík í Suðurveri ● **Förðun** Diego Batista, makeupdiego@gmail.com ● **Ljósmyndir** Ernir Eyjólfsson

DUX®

HÁÞRÓAÐUR SVEFNBÚNAÐUR

Frábærar gæsadúnssængur og koddar úr hvítum gæsadún.

Hágæða sængurfatnaður frá Georg Jensen Damask, Gant Home og DUX.

DUXIANA
Ármúla 10
S-5689950
duxiana.com

DUXIANA®

Háþróaður svefnbúnaður

Völukökurnar eru í grunninn Gyðingakökur en Vala bætti marsípani og núggati á toppinn.

Núggat og marsípan

● Vala Georgsdóttir á góðar minningar af gyðingakökum sem móðuramma hennar bakaði ávallt um jólin. Hún ákvað að setja eigið mark á kökurnar.

Gyðingakökurnar bakaði móðuramma mín alltaf í eina tíð. Mér fannst þær alltaf svo flottar, flóknar og fullkomnar hjá henni að ég sá þær í hillingum. Mörgum árum eftir að amma lést sá ég uppskriftina í bókinni Matur og drykkur eftir Helgu Sigurðardóttur og komst að því að það væri nú ekki svo mikið mál að baka þær," segir Vala Georgsdóttir sem lengi starfaði sem flugfreyja. Í dag sinnir hún börnum og búi enda nóg að gera með þrjú börn undir sex ára aldri.

Vala ákvað að vinna með gyðingakökuuppskriftina og setja eigið mark á hana. „Ég gerði kökurnar örlítið hollari með því að nota spelt í staðinn fyrir hveiti og aðeins minni sykur en í upprunalegu uppskriftinni," segir Vala sem bætti marsípani og núggati við uppskriftina.

Vala segist engin ofurkona þegar kemur að bakstri fyrir jólin. „Síðustu ár hef ég þurft að hressa upp á piparkökukunnáttuna enda er gaman að leyfa krökkunum að vera með í bakstrinum. Svo borðast þetta jafnóðum," segir hún glaðlega og hlakkar til að taka upp jólaskrautið þegar aðventan gengur í garð.

solveig@365.is

Vala með son sinn Ými sem er nýorðinn eins árs gamall. MYND/VALLI

VÖLUKÖKUR

175 g fínt spelt
100 g smjörlíki
4o-45 g sykur
½ tsk. hjartarsalt.
1 egg

Ég nota hrærivél til að hnoða deigið. Flet út deigið og hef það vel þunnt. Sker út hringlaga kökur. Smyr kökurnar með eggi (nota annað egg úr bakkanum), set möndlur, marsípan og núggat ofan á og sáldra smá sykri yfir.

Ostajól
Hillur svigna undan gómgleðjandi ostum og girnilegum kræsingum.
BÚRIÐ Ostaskólinn

Gefðu upplifun. Gjafabréf í ostaskóla Búrsins er tilvalinn í skóin.
Gómgleðjandi Gjafaöskjur - sérsniðnar eða staðlaðar að hætti hússins
BÚRIÐ
Grandagarður 35 · 101 Rvk · 551 8400 · www.burid.is

Með fyrstu smákökum á Íslandi

Nanna Rögnvaldardóttir fjallar um uppruna gyðingakaka í bók sinni Matarást. Þar segir: Stökkar, kringlóttar smákökur úr ljósu deigi, stráðar söxuðum möndlum og perlusykri. Kökurnar eru með fyrstu smákökum sem bakaðar voru hérlendis. Nafnið er þýðing úr dönsku, jödekager, og í matreiðslubók maddömu Mangor frá 1836 eru tvær útgáfur af kökunum, svo að þær hafa þá verið alkunnar í Danmörku. Kökur af þessu tagi munu eiga rætur að rekja til gyðinga, sem bökuðu þær og seldu og er nafnið af því komið.

GYÐINGAKÖKUR

70 stk.
úr bókinni Matur og drykkur eftir Helgu Sigurðardóttur

175 g hveiti
100 g smjörlíki
60 g sykur
½ tsk. hjartarsalt
1 egg
10 möndlur
1 msk. sykur

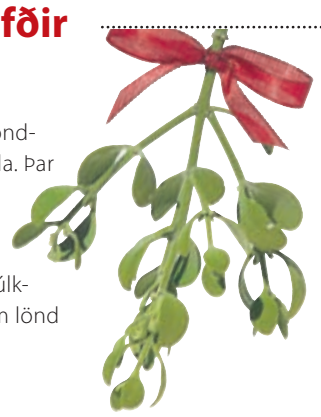
Hveitinu og hjartarsaltinu er sáldrað á borð. Sykurinn hrærður saman við og smjörlíkið mulið þar í. Eggið er hrært saman, hrært út í deigið. Sé eggið stórt, er það ekki látið allt í einu. Hnoðað, þar til deigið er sprungulaust og jafnt.

Látið á kaldan stað um stund. Deiginu skipt í 4-5 hluta og úr hverjum hluta er gerð flöt kaka, dýft ofan í hveiti og flött út svo þunnt sem hægt er. Mótaðar eru með glasi kringlóttar kökur, sem smurðar eru með samanhrærðu eggi. Möndlurnar eru settar í sjóðandi vatn. Þá er hýðið tekið af þeim. Saxaðar frekar smátt og blandaðar með einni matskeið af sykri. Þeirri hlið kökunnar, sem smurð hefur verið með eggi, er dýft ofan í sykurinn og möndlurnar. Settar á smurða, kalda plötu, og bakaðar við góðan hita, þar til kökurnar eru ljósbrúnar.

jólahefðir

● KOSS UNDIR MISTILTEINI

Í Bretlandi og öðrum enskumælandi löndum er mistilteinn eitt af einkennum jóla. Þar eru hengdar upp greinar af mistilteini fyrir jólin, húsum til verndar og fólki til gæfu. Undir mistilteininum leyfist jafnframt piltum að stela kossi af stúlkum. Þessir siðir hafa breiðst út víðar um lönd í seinni tíð.



VITA Danmark

CONIA COPPER

Rafkaup

Ármúla 24 • S: 585 2800

rafkaup.is

JÓLASERÍUR

KAUPTU 2 OG FÁÐU ÞÁ ÓDÝRARI Á 50%

FYRIR AXLIR OG HÁLS

MEDISANA **HITATEPPI**

VERÐ.....8.995

PHILIPS **ÞRÁÐLAUS HEIMASÍMI**

VERÐ.....5.495

BABYLISS **HÁRBLÁSARI** 2000W

VERÐ ÁÐUR... 10.995
JÓLATILBOÐ 7.995

MEDISANA **LOFTHREINSITÆKI** AIR

VERÐ... 9.995

BABYLISS CURL SECRET **KRULLUJÁRN**

Veglegur kaupauki

VERÐ... 19.995

DIGITAL KJÖTHITAMÆLIR

VERÐ.....3.495

MORTEL MARMARA

JÓLATILBOÐ ...3.995

PHILIPS ErgoRange **RYKSUGA**

ÖFLUG OG ORKUSPARANDI

VERÐ... 19.995

PRESSUKANNA

8 BOLLA KRÓM

VERÐ ÁÐUR.... 5.995
JÓLATILBOÐ ...4.995

JÓLABÚÐIN ÞÍN

TRISTAR **VÖFFLUJÁRN**

EKTA BELGÍSKAR

VERÐ ÁÐUR.... 9.995
JÓLATILBOÐ ...5.995

TRISTAR **SALT- OG PIPARKVÖRN**

2 SAMAN Í PAKKA

VERÐ ÁÐUR.... 5.995
JÓLATILBOÐ ...4.495

HAMBORGARAPRESSA

EINNIG FYRIR FYLLTA HAMBORGARA

VERÐ ÁÐUR..... 2.495
JÓLATILBOÐ 1.995

GRUNWERG MANDÓLÍN

SNEIÐIR, SKRÆLAR OG RÍFUR

VERÐ.....7.495

EXIDO **BLANDARI** 700W

ÖFLUGUR MYLUR KLAKA

VERÐ ÁÐUR... 9.995
JÓLATILBOÐ .. 7.995

GRUNWERG **HNÍFAPARASETT**

VERÐ.....9.995

HÖFUM OPNAÐ NÝ

Villeroy & Boch 1748 · eva solo · Rosenthal · KitchenAid · GRUNWERG Sheffield England · emsa · LE CREUSET · Fissler

EMSA **KAFFIKANNA** SAMBA

VERÐ ÁÐUR.... 6.495
JÓLATILBOÐ ...4.955

PIZZASTEINN Í GRIND

30SM

VERÐ.....3.995

GUFUSLÉTTIR
ALGJÖR SNILLD

ALDREI VERIÐ LÉTTARA AÐ SLÉTTA ÚR FLÍKUM

VERÐ ÁÐUR....9.995
JÓLATILBOÐ ...7.995

MEDISANA **BLÓÐÞRÝSTINGSMÆLIR**

FYRIR UPPHANDLEGG

VERÐ.....6.995

KAI PURE KOMACHI 2

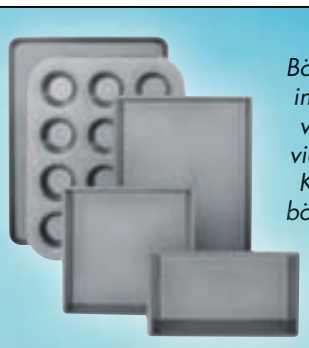
Hágæða hnífalína frá KAI í Japan. KAI hefur framleitt hnífa í yfir 100 ár. Pure Komachi 2 hnífarnir eru með litaðri „non-stick" húð.

VERÐ FRÁ 2.995 TIL 4.499

FISSLER PARIS **POTTASETT**

Fissler gæði

VERÐ...24.995



Bökunarsettið inniheldur 5 vönduð og viðloðunarfrí KitchenAid bökunarform.

LITUÐ
Fjöldi lita

KitchenAid

HRÆRIVÉL + BÖKUNARSETT

FULLT VERÐ ... 107.980
(Hrærivél 87.990 + bökunarsett 19.990)
TILBOÐSVERÐ .. 87.990

FULLT VERÐ 104.980
(Hrærivél 84.990 + bökunarsett 19.990)
TILBOÐSVERÐ ... 84.990

HVÍT

SEVERIN
POPPVÉL
LOFTVÉL
ENGIN OLÍA

VERÐ 4.995

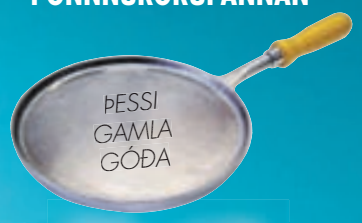
CILIO
FERÐAKRÚS

VERÐ 1.995

GRUNWERG
ESPRESSO KANNA

VERÐ 4.495

ÍSLENSKA
PÖNNNUKÖKUPANNAN



VERÐ 9.995

PHILIPS
TÖFRASPROTI
550W

VERÐ 9.995

1200W TRYLLITÆKI!

WILFA
BLANDARI

VERÐ ... 18.995

WILFA
RAKATÆKI

VERÐ ... 11.995

ARIETE
PIZZAOFN

Ekta pizza á örfáum mínútum!

VERÐ ... 14.995

SCHOU
GRÆN METIS SKERI

SPIROMAT

VERÐ 6.995

byggtogbúið

KRINGLUNNI • SÍMI 568 9400 • BYGGTOGBUID.IS

Dolce Gusto kaffivélar
FRÁBÆR JÓLATILBOÐ

GREAT COFFEE

YFIR 30 TEGUNDIR AF KAFFI

DeLonghi

JA GJAFAVÖRUDEILD

byggtogbúið

HUROM
SAFAPRESSA
HE SILVER

Pressa tærara og meira magn safa en aðrar sambærilegar pressur

VERÐ ... 49.995

KENWOOD
MAT VINNSLU VÉL
750W

VERÐ ... 12.995

MELISSA
MÍNUTU GRILL

VERÐ 5.995

GEORGE FOREMAN
HEILSUGRILLIN

Ný lína með losanlegum plötum

20%

Russell Hobbs

20%

COMPACT
38sm² grillflötur
FULLT VERÐ ... 13.995
TILBOÐ 11.995

FAMILY
51sm² grillflötur
FULLT VERÐ ... 16.995
TILBOÐ 13.995

20%

ENTERTAINMENT
64sm² grillflötur
FULLT VERÐ ... 18.995
TILBOÐ 15.995

Dúkurinn er úr Epal og setur fallegan svip á borðið. Tauservíettur eru í stíl. Stellið hennar Elsu heitir Central Park og er úr Tékkkristal. Takið eftir fallegu, rauðu greininni. Á hana má setja fallegt skraut.

Kýs að hafa hlýlegt á jólunum

● Elsa Jensdóttir er mikið jólabarn og nýtur þess að skreyta húsið snemma. Hún hefur dálæti á fallegum hlutum og er mikill fagurkeri.

Elsa vill hafa hlýleg jól. Hún leggur fallega á borð og vandar sig við smáatriðin. „Ég vil hafa borðið hlýlegt en þó ekki í mörgum litum. Nær allur minn borðbúnaður er úr Tékkkristal sem tengdaforeldrar mínir eiga. Tengdamóðir mín er dugleg að gefa mér fallega hluti," segir Elsa, sem er mjög hrifin af Iittala-vörum. Á borði hennar má sjá glös, skálar og könnu frá Iittala. Stellið heitir Central Park og er einnig úr Tékkkristal. Dúkurinn er af gerðinni Ferm living og er úr Epal. „Ég féll rækilega fyrir honum. Hann býr til svo mikla hlýju og ég er með tauservíettur í stíl."

Elsa setur snemma upp jólaseríur, bæði utanhúss og innan. „Ég bý ekki til hefðbundinn aðventukrans en skreyti gjarnan kertastjaka sem ég á," segir Elsa en hún hefur haldið í ýmsar jólahefðir frá æskuárunum á Siglufirði, þar sem hún var alin upp. „Ég var alltaf með hangikjöt á aðfangadagskvöld en árið 1988 fórum við að borða hamborgarhrygg. Núna ætlum við hins vegar að vera með kalkún. Tengdaforeldrar mínir eru alltaf með okkur og síðan koma foreldrar mínir þriðju hver jól. Við höfum sett upp nýja hefð í hádeginu á aðfangadag en þá koma börnin okkar í hangikjöt. Það er mjög skemmtilegt. Við borðum heitt hangikjöt með rækjusalati en ég var alin upp við það. Ég ólst upp við ríkar hefðir um jólin. Það mátti til dæmis aldrei skreyta neitt fyrr en á Þorláksmessu. Jólatréð kom skreytt ofan af háalofti. Skreytingarnar voru aldrei teknar niður, bara breitt yfir tréð og geymt til næstu jóla," segir Elsa.

„Mér finnst mjög gaman að halda veislur og er oft með matarboð. Einnig baka ég alltaf nokkrar tegundir af smákökum fyrir jólin. Mér finnst gaman að prófa nýjar tegundir. Í minni fjölskyldu voru alltaf bakaðar smákökur sem kallast kattatungur. Þegar NóiSíríus hætti að framleiða kattatungur varð uppi fótur og fit í minni fjölskyldu. Við erum að leita að einhverju súkkulaði sem getur komið í staðinn," segir Elsa. Hún á þriggja og hálfs árs gamlan son sem er að uppgötva jólin. „Það er mjög skemmtilegt að vera með einn svona lítinn sem lífgar upp á heimilið."

Elsa gefur hér uppskrift að kalkún og kalkúnafyllingu. „Ég hef oft verið með þakkargjörðarveislu en býst við að sleppa því núna. Læt duga að hafa kalkún á aðfangadag," segir hún. Uppskriftin kemur frá vinafólki sem bjó lengi í Bandaríkjunum.

elin@365.is

KALKÚNNINN HENNAR ELSU

1 kalkúnn, 5-6 kg
1 formbrauð
300 g nýir sveppir
6 beikonsneiðar
3 sellerístönglar
3 gulrætur
500-750 g smjör
Hvítlaukssalt
5 dl soðið vatn + 2 hænsnasúputeningar eða kalkúnakraftur.
Season-all krydd
Estragon eða tarragon

Skorpulaust formbrauð, skorið niður í litla teninga. Setja í poka eða skál. Saxa saman niður í skál selleríið, gulræturnar og beikonið. Saxa sveppina niður í aðra skál.

***1.** Steikja í olíu í frekar stórum potti niðursneidda/saxaða sellerí-ið, gulræturnar og beikonið.*

***2.** Sjóða 5 dl vatni og setja kraftinn út í. Hella saman við steikt grænmetið og beikonið.*

***3.** Steikja sveppina í smjöri á pönnu og bæta út í pottinn.*

***4.** Setja vel af smjöri (200-300 g) á pönnu og steikja brauðteningana. Strá yfir pipar og hvítlaukssalti. Má vera vel af hvítlaukssaltinu. Bæta því síðan líka í pottinn.*

Glæsilegt jólaborð hjá Elsu. Hún velur að hafa grátt og rautt. MYNDIR/VILHELM

Láta þetta allt krauma í pottinum í 30 til 45 mínútur og kæla síðan.

***5.** Sjóða hálsinn af fuglinum í vatni og nota í sósuna.*

***6.** Kalkúnn kryddaður að innan og utan með season-all. Köld fyllingin er sett inn í fuglinn. Restin sett í eldfast form með inn í ofninn. Hita ofninn í 120°-130°C. Setja kalkúninn í steikingarpott eða ofnskúffu með örlitlu af vatni í (fyrir sósu).*

***7.** Hafa á hellu: Brætt smjör með estragoni eða tarragoni (100 g og 2 msk.) og pensla fuglinn með þessu á 20 mínútna fresti allan steikingartímann.*

Steikingartími: Reikna með 40 mínútum á hvert kíló.
Til dæmis 5,8 kg af fylltum kalkún, steiktur í 5 tíma.

***8.** Sósa. Soðið úr steikingarpottinum/ofnskúffunni + soðið af hálsinum. Rjómi og rifsberjahlaup.*

ÚT MEÐ ÞIG

SJÓNAUKI
SILVA POCKET 8

7.990 KR.

DÚNÚLPUR Í ÚRVALI
NORTH FACE

FRÁBÆR JÓLATILBOÐ

VINSÆLU
SCARPA MOJITO
LITAGLÖÐU SKÓRNIR

23.990 KR.

SKÍÐAHJÁLMAR
FULLORÐINS FRÁ 11.990 KR.
BARNA FRÁ 8.990 KR.

SKÍÐAGLERAUGU
FULLORÐINS FRÁ 7.990 KR.
BARNA FRÁ 4.290 KR.

20% PAKKAAFSLÁTTUR
EF KEYPT ERU SKÍÐI, BINDINGAR OG SKÓR
Skíðin eru í Glæsibæ og Smáralind

BAKPOKAR
DEUTER FUTURA
DAGPOKAR

FRÁ 19.990 KR.

20% JÓLAAFSLÁTTUR
AF MEINDL GÖNGUSKÓM

ÚRVALIÐ ER Í ÚTILÍF

TILBOÐ GILDA Á MEÐAN BIRGÐIR ENDAST

Forsíðumynd: Didriksons

ÚTILÍF
síðan 1974

GLÆSIBÆ KRINGLUNNI SMÁRALIND

utilif.is

Saltpækill gerir kalkúna safaríkari

● Matgæðingnum Nönnu Rögnvaldardóttur hugnast best einfaldar eldunaraðferðir. Hún mælir með því að leggja kalkún í saltpækil í hálfan sólarhring fyrir eldun til að hann verði safaríkur. Aðferðin kemur frá Bandaríkjunum en Nanna hefur notað hana í fimmtán ár.

Mér finnst kalkúnasteiking ákaflega einföld og ekkert sem maður þarf að hafa hugann mikið við meðan fuglinn er í ofninum," segir Nanna sem byrjaði á því fyrir fimmtán árum að leggja kalkún í saltpækil fyrir eldun. Með þessu vill hún meina að fuglinn verði mun safaríkari. „Það var byrjað á þessari aðferð í Bandaríkjunum á sínum tíma. Ég var búin að lesa oft um þetta og ákvað að prófa. Ég var svo ánægð með árangurinn að ég get eindregið mælt með þessari aðferð," segir Nanna sem eldar reyndar aldrei kalkún um jólin en gerir það þess í stað á öðrum tímum ársins.

Minna vesen

Oft er mælt með því að ausa yfir kalkún á korters fresti, snúa honum reglulega eða leggja viskastykki vætt í bráðnu smjöri yfir fuglinn til að viðhalda safanum í kjötinu. Með því að leggja fuglinn í pækil er komist hjá slíku veseni.

Nanna mælir með því að nota u.þ.b. 100 g af salti og 50 g af sykri í hvern lítra af vatni og passa að það leysist alveg upp. Í seinni tíð hefur hún notað púðursykur í stað sykurs. Fuglinn er settur í pækilinn og vatnið þarf að fljóta yfir hann. Síðan er hann látinn liggja í leginum í 10 til 12 tíma á köldum stað, til dæmis úti á svölum. Eftir þetta er skolað vel af honum með köldu, rennandi vatni, hann þerraður með eldhúspappír og því næst steiktur.

„Ég er vön að byrja á háum hita, 225°C eða svo, og þegar kalkúnninn er farinn að taka lit lækka ég niður í um 170°C og steiki áfram í svona þrjár klst. alls (miðað við 6 kg kalkúna, ófylltan) en tíminn ræðst þó af svo mörgum þáttum að það er alltaf öruggast að nota kjöthitamæli, stinga honum í lærið þar sem það er þykkast og steikja þar til hann sýnir 75-77°C," lýsir Nanna. Síðan er fuglinn látinn bíða í um hálftíma undir álpappír á hlýjum stað. Steikinginn heldur þannig áfram um stund og hitinn á kjöthitamælinum hækkar um nokkrar gráður á meðan.

Nanna telur ekki nauðsynlegt að snúa fuglinum eða ausa hann meðan á steikingu stendur. „En þegar bringan er orðin hæfilega brún er gott að breiða álpappír lauslega yfir hana til að hlífa henni," segir hún.

Minni eldunartími

Nanna steikir kalkúninn sjaldnast með fyllingu og finnst betra að baka hana í sér formi. „Mér finnst fyllingin sem slík ekki bæta neinu við fuglinn. Þá tekur lengri tíma að elda kalkún með fyllingu," segir hún og útskýrir nánar: „Ef kalkúnn er án fyllingar kemur hitinn bæði utan frá og innan frá, en annars kemur hitinn bara utan frá og þarf að ná alveg inn að fyllingu."

„Mér finnst kalkúnasteiking ákaflega einföld og ekkert sem maður þarf að hafa hugann mikið við meðan fuglinn er í ofninum," segir Nanna. MYND/GVA

Gott að krydda pækilinn

Nanna bendir á að þeir sem vilja geti einnig kryddað saltpækilinn til að fá auka bragð í fuglinn. „Ég hef yfirleitt kryddað pækilinn töluvert með því sem mér dettur í hug hverju sinni. Þetta geta verið þurrkaðar kryddjurtir, kanill, chili eða hvað sem hugurinn girnist."

Að lokum bendir Nanna á að hægt sé að hafa pækilinn daufari, til dæmis með því að blanda 50-75 g af salti og 20-25 g af sykri í lítra af vatni. Á móti væri hægt að hafa fuglinn lengur í honum, eða upp undir sólarhring.

solveig@365.is

Listvinafélag Hallgrímskirkju 33. starfsár

Jólatónlistarhátíð í Hallgrímskirkju 2014

30. nóvember - 31. desember

SJÁ, HIMINS OPNAST HLIÐ

Jólatónleikar Mótettukórs Hallgrímskirkju

lau. 6. des. kl. 17 / Sun. 7. des. kl. 17 / Þri. 9. des. kl. 20

Lenka Mateova orgel
Einsöngvarar úr röðum kórfélaga
Stjórnandi: Hörður Áskelsson

Á efnisskránni er aðventu- og jólatónlist m.a. eftir Praetorius, Eccard, Sigvalda Kaldalóns, Gustav Holst, Andrew Carter, Eric Whitacre og Morten Lauridsen.

Hugljúfir og hátíðlegir jólatónleikar með úrvalskór, sem nýverið vann hug og hjörtu íslenskra og spænskra áheyrenda og hlaut þrenn gullverðlaun og Grand Prix í alþjóðlegri kórakeppni.

Miðaverð: 3.500 / 2.500

---

30. nóvember 1. sunnudagur í aðventu

17.00 Nú kemur heimsins hjálparráð-orgeltónleikar

Björn Steinar Sólbergsson flytur aðventu- og jólatónlist, m.a. sálmforleiki eftir Bach, A. Carter o.fl. Falleg stund með Klais orgelinu á 1. sunnudegi í aðventu.

Miðaverð 2.500 / 1.500 kr.

3. desember miðvikudagur

12.00 -12.30 Kom þú, kom vor Immanúel - aðventutónleikar með Schola cantorum

Á fyrri hádegistónleikum sínum á aðventunni býður Schola cantorum upp á fagra kórtónlist tengda aðventu og jólum. Stutt og hátíðleg stund í aðdraganda jóla.
Stjórnandi og orgelleikari Hörður Áskelsson.

Miðaverð 2.000 / 1.500 kr.

12. desember föstudagur Klais-orgelið 22. ára!

20.00 Jólaorgeltónleikar með heimsorganista

Þýska orgelstjarnan Christian Schmitt, sem nýverið hlaut ein æðstu verðlaun tónlistarmanna í Þýskalandi "Echo", flytur orgelverk eftir Bach, Mendelssohn, úr La Nativité eftir Messiaen o.fl. Tónleikarnir eru samvinnuverkefni Þýska sendiráðsins í Reykjavík og Listvinafélags Hallgrímskirkju.

Ókeypis aðgangur.

17. desember miðvikudagur

12.00-12.30 Hátíð fer að höndum ein - hádegistónleikar með Schola cantorum

Á síðari hádegistónleikum sínum á aðventunni býður Schola cantorum upp á fagra jólatónlist með einsöng og orgelleik.
Stutt og hátíðleg stund í aðdraganda jóla.
Stjórnandi og orgelleikari Hörður Áskelsson.

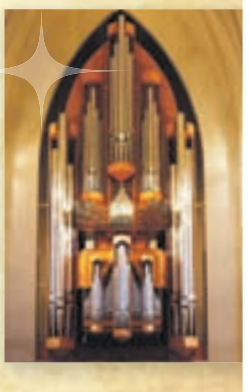
Miðaverð 2.000 / 1.500 kr.

28. desember sunnudagur

17.00 Jólatónleikar Schola cantorum

Schola cantorum flytur hrífandi jólatónlist með og án undirleiks, m.a. ný gullfalleg jólalög eftir Hafliða Hallgrímsson, Ó, hljóða nótt eftir Adams o.fl. Einsöngvarar: Thelma Hrönn Sigurdórsdóttir, Fjölnir Ólafsson o.fl.
Organisti Björn Steinar Sólbergsson.
Stjórnandi Hörður Áskelsson.

Miðaverð 3.500 / 2.500 kr.



31. desember Gamlársdagur

17.00 Hátíðarhljómar við áramót

Hátíðartónlist fyrir 3 trompeta, orgel og pákur.
Trompetleikararnir Ásgeir H. Steingrímsson, Eiríkur Örn Pálsson og Einar St. Jónsson, Hörður Áskelsson orgelleikari og Eggert Pálsson pákuleikari flytja glæsileg hátíðarverk m.a. eftir Vivaldi, Purcell, Bach og Albinoni. Áramótastemmningin byrjar með hátíðarhljómum þeirra félaga, enda njóta þessir tónleikar gríðarlegra vinsælda og hafa þeir leikið fyrir fullu húsi á gamlárskvöld allt frá vígslu Klaisorgelsins 1992!

Miðaverð 3.500 / 2.500 kr.

Reykjavíkurborg
Mennta- og menningarmálaráðuneytið
Gunnar Eggertsson
Embassy of the Federal Republic of Germany Reykjavik

Miðasala í Hallgrímskirkju, s. 510 1000 og á midi.is.
listvinafelag.is / motettukor.is

MYNDIR/KATRÍN BJÖRK

Lakkrísglöggið gerði Katrín Björk í samstarfi við danska lakkrísframleiðandann Johan Bulow. Vörur hans má nálgast á lakrids.nu. Einhverjar þeirra fást líka í Epal.

Vandræðalega mikið jólabarn

● Ljósmyndarinn Katrín Björk opnaði matar- og lífsstílsbloggið Modern Wifestyle fyrir þremur árum. Það hefur náð mikilli útbreiðslu enda skera myndirnar sig úr. Hér deilir hún uppskrift að lakkrísglöggi sem hún gerði í samstarfi við danska lakkrísframleiðandann Johan Bulow.

Ljósmyndarinn Katrín Björk hefur verið búsett í Danmörku síðastliðin tólf ár. Hún opnaði matar- og lífsstílsbloggið Modern Wifestyle árið 2011 og hefur það náð mikilli útbreiðslu. Bloggið er á ensku og eru Bandaríkjamenn hennar helstu fylgjendur. Þar á eftir koma Íslendingar og Danir.

Myndirnar sem prýða bloggið gera það að verkum að það sker sig úr. Þar er líka að finna metnaðarfull myndbönd en Katrín Björk býr að því að hafa unnið við kvikmyndagerð í mörg ár. Í upphafi fjallaði bloggið um allt sem viðkemur nútímahúsmóðurinni en þróaðist svo út í að vera mestmegnis matarblogg. „Ég er þó aðeins áhugamanneskja um mat og legg áherslu á að ég er hvorki kokkur né bakari. Ég er fyrst og fremst húsmóðir og það ættu allir sem hafa áhuga að geta leikið þetta eftir.“

Katrín Björk segist vandræðalega mikið jólabarn og nýtur aðventunnar í botn. „Ég baka smákökur og annað jólatengt en er ekki týpan sem geymi allt ofan í kassa fram að jólum. Þá vil ég bara borða kjöt. Ég borða kökurnar því jafnóðum og þannig finnst mér þær bestar. Þá finnst mér sniðugt að geyma deig í kæli og geta skellt í kökur ef von er á gestum.“

Katrín Björk heldur jólin ávallt í Danmörku með dönskum eiginmanni sínum. Á blogginu segist Katrín Björk vera verðandi móðir og aðspurð segir hún þau hjónin bíða eftir barni til ættleiðingar. Hún segist nýjungagjörn þegar kemur að jólamatnum og í ár hefur hún ákveðið að vera með íslenskt lambalæri. Katrín Björk segir annað eiga við um Dani sem halda fast í sínar jólahefðir. „Þeir eru ekki mikið að rugla í rauðkálsuppskriftinni.“

Að dreypa á jólaglöggi er rótgróin dönsk jólahefð en Katrín Björk gefur hér uppskrift að glöggi með lakkrískeim. Það gerði hún í samstarfi við danska lakkrísframleiðandann Johan Bulow. Hún deilir jafnframt uppskrift að salt-karamellum, sem eru sniðugar í jólagjafir.

vera@365.is

Katrín Björk bloggar á ensku. Flestir lesenda hennar eru bandarískir.

LAKKRÍSGLÖGG

4 dl ylliblómasaft eða hreinn eplasafi
½ dl sítrónusafi
½ dl sætt lakkríssíróp frá Johan Bulow
4 lakkrísdropar frá Johan Bulow
2 kanilstangir
4 heilir stjörnuanís
6 dl hvítvín
1 dl dökkt romm

1. *Setjið saft, sítrónusafa, síróp, lakkrísdropa, kanil og anís í pott og látið sjóða í örfáar mínútur.*
2. *Bætið hvítvíninu saman við og látið hitna að suðumarki. Slökkvið undir pottinum, setjið rommið saman við og berið fram sjóðandi heitt. Ef það er afgangur af glögginu má nota það í kokteil daginn eftir. Kokteiluppskrift er að finna á blogginu modernwifestyle.com.*

SALT-KARAMELLUR

70 g smjör
2½ dl rjómi
1 tsk. vanilludropar
¼ tsk. salt
3 dl sykur
½ dl síróp
½ dl vatn
sjávarsalt

Hafið hitamæli tilbúinn og byrjið á því að setja bökunarpappír í 20x20 sentímetra form.

1. *Bræðið smjörið í potti. Bætið svo rjóma, vanillu og salti við. Látið suðuna koma upp. Takið af hitanum og setjið til hliðar.*
2. *Blandið saman sykri, vatni og sírópi í stórum potti. Látið suðuna koma upp án þess að hræra og látið eiga sig þar til karamellan verður gullinbrúin og hitamælirinn nær 150°C.*
3. *Þegar sykurinn nær 150°C bætið þá rjómanum við. Sykurinn mun sjóða kröftuglega, þannig að gætið þess að brenna ykkur ekki. Hitinn mun snarlækka en hitið áfram þar til hitamælirinn nær 120°C. Nú má líka hræra í karamellunni.*
4. *Hellið karamellunni í formið og leyfið að kólna í 10 mínútur. Stráið þá sjávarsalti yfir og látið kólna alveg við stofuhita.*
5. *Þegar karamellan hefur kólnað skerið hana í litla ferninga og pakkið inn í (bökunar)pappír.*
6. *Fyllið litlar krukkur eða jólalega kassa með karamellum og gefið vinum og vandamönnum.*

GRAM

HEIMILISTÆKJADAGAR Í FÓNIX

20% afsláttur

FÓNIX

Hátúni 6a • 105 Reykjavík • Sími 552 4420 • www.fonix.is

Elfa hefur nú skapað sér sínar eigin jólahefðir ásamt Einari og börnum þeirra. MYND/ERNIR

Kærastinn gerði ekki eins og pabbi

● Fyrstu jól Elfu Bjarkar Hreggviðsdóttur að heiman voru alls ekki auðveld enda segist hún hafa verið grátandi meira og minna allan desember því kærastinn kunni ekki jólahefðirnar hans pabba. Núna eiga þau sér sínar eigin hefðir.

Elfa Björk Hreggviðsdóttir grunnskólakennari var alin upp við sterkar jólahefðir og var desember barnæsku hennar uppfullur af gleði og glensi. „Pabbi er algjör jólakarl og þegar við systkinin vorum lítil klifraði hann upp í alla ljósastaura í götunni og lét seríur á þá, við vorum alltaf með hátt í þriggja metra tré og hann lék jólasvein úti um allar trissur. Þegar ég svo bjó úti í Þýskalandi með Einari, kærastanum mínum, grenjaði ég allan desember af því að hann gerði aldrei neitt „rétt“. Einar fékk svo alveg nóg af mér þegar við vorum að skreyta jólatréð á Þorláksmessu. Þá var ég loksins orðin sátt við að vera í Þýskalandi á jólunum en þarna byrjaði ég bara að snökta og kjökra þegar við vorum að setja seríuna á tréð. Þá segir Einar, uppgefinn: „Hvað nú?“ en þetta var búið að vera mjög stressandi mánuður fyrir hann af því ég var vælandi yfir öllu. Þá svaraði ég grenjandi: „Pabbi, setur ekki ljósin svona á tréð,“ og ég var ekki að grínast. Einar skipaði mér að gera þetta sjálf og fór inn í herbergi. Síðan þá hef ég alltaf sett seríuna á tréð – eins og pabbi gerir það,“ segir Elfa og skellihlær.

Jólasveinar á flugvelli

Önnur jól Elfu og Einars í Þýskalandi kom fjölskylda Elfu í heimsókn til þeirra. „Ég fór og sótti þau á flugvöllinn í Frankfurt en þurfti að bíða heillengi eftir þeim. Þegar allir nema þau voru komnir úr vélinni komu loksins mamma og systir mín en ekkert bólaði á pabba og bróður mínum. Mamma sagði að þeir hefðu aðeins skroppið á klósettið en svo heyri ég allt í einu glymja um allan flugvöllinn „HÓ HÓ HÓ“. Þá voru þeir pabbi og bróðir minn að koma í gegnum hliðið, uppáklæddir sem jólasveinar og meira að segja búnir að mála sig í framan. Jólabarnið ég roðnaði aðeins þarna og skammaðist mín pínu fyrir pabba. Þetta var nú samt rétt fyrir jólin og allir voru í jólaskapi og fannst þetta fyndið. Hann tók þetta alla leið þarna og alls ekki í fyrsta skipti, eða það síðasta, enda þekktur fyrir alls kyns kjánaskap.“

ÞAÐ ER MIKILVÆGT AÐ SKAPA SÉR SÍNAR EIGIN HEFÐIR

Home Alone og jólakveðjurnar

Elfa segist hafa lært það fyrstu jólin í Þýskalandi að það er ekki gott að vera of fastheldinn á hefðir. Nú eiga þau Einar tvö börn og eru flutt heim og halda sín eigin fjölskyldujól. „Það er mikilvægt að skapa sér sínar eigin hefðir. Við höfum tekið ýmislegt frá báðum fjölskyldum og blandað saman. Í minni fjölskyldu var til dæmis öllum gjöfum pakkað inn á Þorláksmessu og hlustað á kveðjurnar í útvarpinu, það geri ég líka núna. Svo var alltaf horft á kvikmyndina Home Alone hjá Einari á Þorláksmessu sem við gerum núna með börnunum okkar,“ segir Elfa og bætir því við að jólagenið erfist greinilega þar sem Viktor Bjarki, fimm ára sonur þeirra, sé löngu farinn að telja dagana til jóla.

liljabjork@365.is

fróðleikur

● LÍTIL GJÖF Í FAGRAN SKÓ

Sú hefð að gefa börnum í skóinn á sér ekki mjög langa sögu hér á landi. Vitað er um dæmi fyrir 1930 en almennt varð þetta ekki að útbreiddum sið fyrr en um miðja tuttugustu öld.

Þeir sem kynntust þessum sið fyrst voru íslenskir sjómenn sem sigldu um Norðursjó, en í Hollandi og á fleiri svæðum við Norðursjó tíðkaðist sá siður að börn settu skó út í glugga aðfaranótt 6. desember, sem er messudagur heilags Nikulásar, verndara barna og sæfara í kaþólskum sið. Sjómennirnir íslensku fluttu þennan sið með sér heim og fóru að gefa börnum sínum í skóinn. Vitað er til þess að slíkt tíðkaðist á sumum heimilum í kringum 1930. Siðurinn breiddist hægt út í byrjun en hraðar eftir miðja öldina.

Þar sem jólasveinarnir eru þrettán á Íslandi en ekki einn eins og í Hollandi kom upp misræmi í því hversu oft börnin fengu í skóinn. Sum börn byrjuðu strax 1. desember og þá var einnig misjafnt hvað börnin fengu í skóinn; sum mikið og önnur lítið.

Í lok sjöunda áratugarins var leitað ráða hjá þjóðháttasafni Þjóðminjasafnsins um hvernig væri hægt að bregðast við þessu ósamræmi. Þá var tekið til þess bragðs að reka mikinn áróður í fjölmiðlum og í leikskólum gegn hvers kyns óhófi í þessum efnum. Smátt og smátt komst síðan sú regla á að þar sem jólasveinarnir eru þrettán talsins kemur ekkert í skóinn fyrr en þrettán dögum fyrir jól, þann 12. desember og ekki kemur nema smáræði í skóinn í hvert sinn. *Heimild: Vísindavefurinn*

AÐVENTUKRANSINN TIL ÍSLANDS Uppruna aðventukransa má rekja til Norður-Þýskalands á fyrri hluta 19. aldar. Frá Þýskalandi bárust kransarnir norður á bóginn og við upphaf 20. aldar voru þeir orðnir þekktir í Danmörku en urðu þó ekki almennir fyrr en á hernámsárunum 1940-1945. Aðventukransar bárust fyrst til Íslands í kringum 1930 með fólki sem hafði kynnst þeim í Þýskalandi eða Danmörku. Þeir urðu þó ekki almennir hér á landi fyrr en eftir seinni heimsstyrjöldina.

HANNAÐU ÞINN EIGIN *Setup* SÓFA

þú velur einingar og raðar saman svo úr verði sófi sem passar í þitt rými. **Setup** getur verið allt frá því að vera stóll upp í stór U-laga fjölskyldusófi. Þú velur arma sem falla að þínum smekk. þú velur áklæði á sófann sem undirstrikar þinn persónulega stíl. Að lokum velur þú lit á fæturna. Við aðstoðum þig við að teikna draumasófann.

Betina skenkur 200 cm kr. 132.600

Gina
stóll
19.900

Pilllar
14x20
21.900

Dana
35x47
45.500

Pax
21x15
22.900

Dixie
90x45 cm
kr. 48.900

Dixie
55x35 cm
kr. 29.900

SMILE sófi 217 cm kr. 187.200

Yumi
borð
2 saman
kr. 28.700

TILBOÐ
319.900

TIMEOUT
Stóll + skemill
kr. 379.000

Dione
stóll
kr. 99.900

FINN skenkur 160 cm kr. 153.700

FINN sjónvarpsskápur
120 cm kr. 73.600

Milton deluxe
kúruteppi
140x200
kr. 14.300

LÍNAN

BÆJARLIND 16 KÓPAVOGUR SÍMI 553 7100 WWW.LINAN.IS
OPIÐ MÁNUDAGA TIL FÖSTUDAGA 11 - 18 LAUGARD. 11 - 16

Matarstellið fengu Sóldís og eiginmaður hennar í brúðargjöf. Silfurkertastjakann á miðju borðinu fékk Sóldís að láni hjá tengdamóður sinni. Hann er hægt að skreyta eftir árstíðum og tilvalið að nota reyniber og greni um jól. Silfurbakkann skreytir Sóldís eftir árstíðum. Könglahreindýrin gerði dóttir hennar. Þau eru límd saman með límbyssu og máluð með hvítri málningu og glimmeri. MYNDIR/ERNIR

Fagurkeri með fastmótaðar hefðir

● Myndlistarkennarinn Sóldís Einarsdóttir er fagurkeri fram í fingurgóma og ber heimili hennar þess glöggt merki. Hún er gefin fyrir antikmuni og heldur fast í jólahefðir. Hún féllst á að leggja á jólaborð og gefa um leið hugmyndir að hátíðlegu borðskrauti.

Matarstellið og glösin fengum við hjónin í brúðkaupsgjöf árið 2010. Þetta er danskt antikstell. Glösin heita Opera og eru úr Tékkkristal. Annar borðbúnaður er úr silfri. Kertastjakann á miðju borðinu fékk ég að láni hjá tengdamóður minni en hann er hægt að skreyta eftir árstíðum og tilvalið að nota greni og reyniber um jól. Silfurbakkann hef ég átt lengi og skreyti hann eftir árstíðum," segir Sóldís.

Rauðir sveppir eru áberandi á borðinu en Sóldís segir þá minna sig á jólin þegar hún var barn, enda hafa þeir lengi verið notaðir í jólaskraut. „Jólastelpurnar á bakkanum eru svo frá móður minni." Könglahreindýrin gerði fjórtán ára dóttir Sóldísar, Þórunn Rebekka Ingvarsdóttir. Þau eru límd saman með límbyssu og máluð með hvítri málningu og glimmeri.

Jólahald Sóldísar og fjölskyldu er í nokkuð föstum skorðum. „Ég er yfirleitt tilbúin með allt nema matinn á Þorláksmessu því á aðfangadag er hér mikill gestagangur og margir sem banka upp á með pakka. Þá er ég alltaf með brúna lagköku sem tengdamóðir mín bakar á borðum og er hún yfirleitt borðuð upp til agna. Við hlustum svo á jólamessuna og maðurinn minn les jólaguðspjallið upp úr Biblíunni áður en við hefjum borðhaldið. Við borðum svo alltaf rjúpur, hamborgarhrygg með tilheyrandi meðlæti og heimalagaðan jarðarberjafrómas í eftirrétt og ég get ekki hugsað mér neitt annað," segir hún og hlær.

Sóldís hefur rómantískan stíl og hafa fleiri fengið að líta inn til hennar með myndavélar. Eldhúsið hennar er sveipað sveitarómantík og var til dæmis fengið að láni við upptökur á matreiðsluþáttum Eldað með Ebbu með Ebbu Guðnýju Guðmundsdóttur, sem sýndir voru á RÚV fyrr á árinu. „Ég fékk spurnir af því að hún væri að leita að tökustað og sýndist hún vera að leita að einhverju í mínum anda. Ég ákvað því að bjóða mig fram. Ég hefði þó ekki gert það fyrir hvern sem er. Hún er bara svo indæl og svo er ég líka svolítið í þessu lífræna sjálf."

vera@365.is

Píanóið keypti Sóldís notað fyrir nokkrum árum. Það vill svo til að það tónar akkúrat við borðstofustólana.

LYFJA
- Lifið heil

www.lyfja.is

Gleðilegar gjafir í alla pakka

Lyfja hefur að bjóða gjafavöru í úrvali fyrir alla fjölskylduna.
Hjá okkur færðu fallegar gjafir sem koma sér ávallt vel.
Hver sem árstíðin er þá höfum við alltaf sama takmark:
Við stefnum að vellíðan.

Mundu eftir jólahandbók Lyfju

Lágmúla
Laugavegi
Nýbýlavegi
Smáralind
Smáratorgi
Borgarnesi
Grundarfirði
Stykkishólmi
Búðardal
Patreksfirði
Ísafirði
Blönduósi
Hvammstanga
Skagaströnd
Sauðárkróki
Húsavík
Þórshöfn
Egilsstöðum
Seyðisfirði
Neskaupstað
Eskifirði
Reyðarfirði
Höfn
Laugarási
Selfossi
Grindavík
Keflavík

CANADA GOOSE®

SHELBURN

MONTEBELLO

CITADEL

KENSINGTON

VICTORIA

DOWSON

TRILLIUM

CHATEAU

GRÍPTU GÆSINA

MIKIÐ ÚRVAL AF CANADA GOOSE DÚNÚLPUM

SPORTÍS

MÖRKIN 6 | 108 REYKJAVÍK | S:520-1000 | SPORTIS.IS

OPIÐ: MÁN. - FÖS. KL. 12 - 18 - LAU. KL. 12-16

KitchenAid JÓLATILBOÐ

Margir litir - Verð frá kr. 84.990

Öllum KitchenAid Artisan hrærivélum fylgir fimm stykkja bökunarsett að verðmæti kr. 19.900 ásamt matreiðslubók á íslensku.

RYKSUGUR

dyson

Sjálfvirk kaffivél

Saeco

Saeco Intelia HD8751

- Sjálfvirk kaffivél
- Ketill úr ryðfríu stáli
- Kvörn úr keramík
- Panarello flóunarstútur
- Baunahólf: 300g
- Vatnstankur: 1,5 lítrar
- Korgskúffa: 10 bollar
- Prýstingur: 15 bör
- Til heimilisnotkunar
- 1400 wött

TILBOÐ 79.990

FULLT VERÐ 99.990

KAUPAUKI

1kg af Kimbo baunum fylgir öllum SAECO kaffivélum til jóla

Mest seldu sjálfvirku kaffivélarnar á Íslandi um árabil!

THE MORE YOU USE IT THE BETTER IT LOOKS

KitchenAid

Einar Farestveit & Co.hf.

Borgartúni 28 • Sími: 520 7900 • ef@ef.is • www.ef.is

Wellington með portobello- og kastaníusveppum ásamt sætkartöflu-souffle. Mynd/Björn Árnason

Wellington grænmetisætunnar

● Við skoruðum á Hrefnu Rósu Sætran að búa til girnilegan grænmetisrétt sem myndi sóma sér sem aðalréttur á hátíðarborði á aðfangadag. Hún tók áskoruninni og útfærði hið fræga Beef Wellington með ljúffengu sætkartöflu-souffle.

Ég hef mjög gaman af því að elda grænmetisrétti. Við maðurinn minn gerum mikið af því heima og leikum okkur við að búa til nýja rétti," segir Hrefna Rósa. Hún á tvö börn, þriggja ára og eins og hálfs árs, sem bæði eru á leikskóla þar sem eingöngu er boðið upp á grænmetisfæði. „Þau eru því hrifin af grænmeti og ávöxtum og fúlsa oftast við kjötinu."

Þótt grænmetið ráði oftast ríkjum á heimilinu segist Hrefna oftast panta sér kjöt og fisk þegar hún fer út að borða. Á jólunum eru líka klassískir kjötréttir á borðum. „Við og tengdaforeldrar mínir skiptumst á að elda og við erum aldrei með það sama," segir hún.

Innt eftir því hvort lögð verði sérstök áhersla á grænmetið þessi jólin fyrir börnin segir Hrefna að það verði forvitnilegt að sjá hvað þau vilji borða. „Annars gerum við alltaf gott meðlæti á jólunum. Við opnum ekkert dós af baunum eða rauðkáli," segir hún glettin.

Hrefna ákvað að spreyta sig á því að búa til grænmetisútgáfu af Beef Wellington fyrir lesendur Jólablaðsins. „Ég fór að hugsa út í hvað væru spariréttir um jólin. Ég hafði tekið eftir því að mataráhugafólk er farið að elda Beef Wellington aftur, sem er gamall og klassískur réttur. Mér datt þá í hug að skipta kjötinu út fyrir sveppi," segir Hrefna sem var stórhrifin af réttinum. „Það er alveg þess virði að elda hann á jólunum. Sérstaklega gerði sultaði laukurinn réttinn að algjöru sælgæti. Þá er sniðugt fyrir það fólk sem tínir sveppi að nota villisveppina í réttinn og gera hann þannig enn sparilegri."

solveig@365.is

SPÍNAT- OG SVEPPA-WELLINGTON

Aðalréttur fyrir 4

4 plötur smjördeig
2 pokar spínat
2 rif hvítlaukur
2 öskjur sveppir að eigin vali. Ég notaði portobello- og kastaníusveppi.
olía til að steikja upp úr
smjörklípa
2 stk. rauðlaukur
8 stk. þurrkaðar gráfíkjur
4 msk. balsamikedik
4 msk. hunang
1 stk. egg
1 grein rósmarín
100 ml vatn
1 stk. camembert-ostur (hægt er að nota hvaða ost sem maður vill. Ég hef gert svona með fetaosti og líka með gráðaosti og það gengur allt jafn vel upp).

Skrælið hvítlauksrifin og skerið þau í þunnar sneiðar. Hitið pönnu með 6 msk. af olíu og steikið hvítlaukinn létt. Þegar hvítlaukurinn byrjar að brúnast bætið þá spínatinu út í og steikið áfram í 2-3 mínútur. Kryddið með salti og pipar. Leggið spínatið á eldhúspappír svo mesti vökvinn renni af því. Skerið sveppina í sneiðar. Hitið pönnu með olíu og steikið sveppina upp úr olíunni. Kryddið með salti og pipar og setjið smá smjörklípu út á í lokin. Setjið einnig sveppina á eldhúspappír til að ná sem mestum vökva burtu. Skrælið rauðlaukinn og skerið hann í þunnar sneiðar. Setjið hann í lítinn pott með gráfíkjunum, balsamikedikinu, hunanginu, 100 ml af vatni og rósmaríngreininni. Sjóðið við vægan hita í 20 mínútur þar til laukurinn er orðinn eins og sulta.

Takið smjördeigið og fletjið það út svona um helming. Skerið smjördeigið í tvennt. Setjið spínat á botninn, steikta sveppi ofan á það, svo rauðlaukssultuna og svo loks væna sneið/bita af osti. Lokið svo með hinu smjördeiginu og penslið vel með egginu. Mjög gott er að ná að loka smjördeiginu með sem minnstu lofti inn í og loka vel með gaffli. Bakið svo við 180 gráður í 20 mínútur.

Hrefna Rósa eldar oft grænmetisrétti heima hjá sér. Mynd/Björn Árnason

SÆTKARTÖFLU-SOUFFLE

Fyrir 4

4 stk. litlar sætar kartöflur
4 msk. smjör
4 stk. egg
6 msk. maískorn
1 tsk. rifið múskat
Salt
Pipar

Skrælið kartöflurnar, skerið þær í bita og setjið þær í pott með vatni. Sjóðið þær í 20 mínútur eða þar til þær eru soðnar í gegn. Skellið kartöflunum í sigti og látið leka vel af þeim. Setjið þær síðan í matvinnsluvél með smjörinu og þeytið vel saman. Bætið eggjunum út í og þeytið enn þá betur saman. Kryddið svo með múskatinu, salti og pipar og bætið svo maískorninu út í.

Setjið blönduna í lítil form og bakið við 180 gráður í 15-20 mínútur. Einnig er hægt að setja í stórt eldfast mót og bera fram fyrir alla í því.

Jólagjöfin fæst í Líflandi

Mikið úrval af útivistarvörum

44.990 kr.

Belvedere - hlý og flott dúnúlpa fyrir dömur

34.990 kr.

Conrad hlý vetrarúlpa fyrir herra

31.990 kr.

Jodie úlpa - létt og hlý fyrir dömur

44.990 kr.

Wyndham kápa með vatteruðum undirjakka

17.990 kr.

Monrose - fallegur dömu shoftshell jakki

44.990 kr.

Kylie dömuúlpa - kemur í gráu, svörtu og bláu

Líflandi verslanir | Lynghálsi, Reykjavík | Lónsbakka, Akureyri

Ráðgjöf | Sími 540 1100 | lifland@lifland.is | www.lifland.is

LÍFLAND

KÆRLEIKSKÚLAN

GLEÐILEGA HÁTÍÐ

MANDARÍNA

DAVÍÐ ÖRN HALLDÓRSSON

Sölutímabil 5. – 19. desember

Casa - Kringlunni og Skeifunni
Epal - Skeifunni, Hörpu og Leifsstöð
Hafnarborg - Hafnarfirði
Húsgagnahöllin - Reykjavík og Akureyri
Kokka - Laugavegi
Kraum - Aðalstræti og Garðatorgi
Listasafn Reykjavíkur - Hafnarhúsinu
Litla jólabúðin – Laugavegi
Líf og list - Smáralind
Módern - Hlíðarsmára
Þjóðminjasafnið - Suðurgötu
Blómaval - um allt land
Blóma- og gjafabúðin - Sauðárkróki
Póley - Vestmannaeyjum
Valrós - Akureyri
Netverslun - www.kaerleikskulan.is

Markmiðið með sölu Kærleikskúlunnar er að auðga líf fatlaðra barna og ungmenna og rennur allur ágóði til starfs í þágu þeirra.

STYRKTARFÉLAG LAMAÐRA OG FATLAÐRA

SKAPAÐU AUGLÝSINGASTOFA

Andrea ásamt dætrum sínum þremur. Henni hefur dottið í huga að stinga af um jól ásamt stelpunum til útlanda.

Mynd/Sunnlenska fréttablaðið

Enginn vill vera einn

● Fyrir mörgum eru jólin fyrst og fremst hátíð fjölskyldunnar. Þó er það alls ekki þannig hjá öllum, til dæmis þeim sem hafa skilið við maka sína og hafa jafnvel ekki börnin sín hjá sér sum jól. Þá getur verið gott að leita til stórfjölskyldunnar.

Andrea Sóleyjar- og Björgvinsdóttir, eigandi og rekstrarstýra skemmtistaðarins Fróns á Selfossi, hefur verið fráskilin frá því 2010 og hefur eytt undanförnum fernum jólum hjá foreldrum sínum. „Ég er það heppin að vera í þeirri stöðu að geta verið hjá mömmu og pabba og upplifað bernskujólin mín aftur með dætrum mínum þremur. Þótt ég hafi verið ein í svolítið langan tíma sé ég það samt ekki fyrir mér að ég verði ein með stelpunum mínum á jólum. Mig langar ekki til að sitja ein eftir þegar börnin eru sofnuð á aðfangadag eða jóladag, það er nóg að gera það alla hina dagana.“

Jólin eru rómantísk

Dætur Andreu eru níu, sex og fjögurra ára gamlar og hefur sú yngsta alltaf verið hjá mömmu sinni á aðfangadag en hinar tvær hafa eytt jólum hjá pabba sínum. „Það var tómlegt hjá okkur á þeim jólum. Fullorðna fólkið upplifir oft jólin í gegnum börnin og sérstaklega þegar enginn maki er til staðar. Þegar börnin eru heldur ekki hjá manni þá finnst manni þetta svolítið tilgangslaust,“ útskýrir Andrea. Hún bætir við að þegar jólin nálgast og allir fara að skreyta og hugsa um hvað það eigi að gefa makanum í jólagjöf þætti henni það notalegt að geta upplifað jólastemninguna með einhverjum á sama aldri. „Jólin eru líka rómantískur tími, ekki bara tími barnanna þótt það sé fyrst og fremst þannig. Það eru alls staðar kertaljós og pör að fara saman á aðventukvöld og slíkt. Mér finnst þess vegna gott að fá að koma til foreldra minna á jólunum, þannig upplifi ég kannski minna einmanaleikann við það að eiga engan til að horfa í augun á á aðfangadagskvöldi.“

Kaupir gjöf fyrir sjálfa sig

Andrea segist vera sátt við stöðuna eins og hún er. „Við dæturnar höfum komið okkur upp ágætis skipulagi og ég hef tíma fyrir allt sem mig langar að gera, bæði sem móðir og manneskja. Það þarf einhvern mjög sérstakan mann til að fórna því sem ég hef núna. Það eru líka ákveðnir kostir við að vera einn á jólum, þá þarf til dæmis ekki að þvælast á milli jólaboða og ég þarf ekki að eyða í stóra gjöf fyrir eiginmanninn. Ég hef stundum keypt jólagjafir fyrir sjálfa mig fyrir þá upphæð sem ég hefði annars eytt í gjöf handa honum og hann handa mér. Það finnst öllum gaman að opna pakka á jólunum og ég mæli með því að kaupa pakka handa sjálfum sér og stinga honum undir tréð,“ segir Andrea og hlær.

Lúmsk þrá að hitta einhvern

Hún segist ótrauð ætla að halda áfram að troða sér inn á mömmu sína og pabba á komandi jólum. „Mér hefur líka dottið í hug að stinga bara af með stelpurnar yfir jólin til Kanarí eða eitthvað annað út. Þegar þær verða orðnar eldri og komnar með kærasta langar mig ekki til að sitja ein eftir enn þá hjá háöldruðum foreldrum mínum. Innst inni vona ég að einn góðan dag hitti ég mann sem passar akkúrat við mig. Ég held að það sé lúmsk þrá hjá öllum, það er ekki draumur eða markmið hjá neinum að vera einn á jólunum.“

liljabjork@365.is

uppskrift

● **KANILSTJÖRNUR** Þýskar kanilstjörnur, eða Zimtsterne, eru hluti af órjúfanlegri hefð á þýskri aðventu. Hér má sjá uppskrift sem Bjarnheiður Kristinsdóttir gaf í Jólablaði Fréttablaðsins í fyrra.

KANILSTJÖRNUR
500 g malaðar möndlur (möndlumjöl)
300 g flórsykur
2 tsk. kanill
2 eggjahvítur
2 msk. möndlulíkjör (má skipta út fyrir sítrónusafa og möndlumjólk)

Hvítur glassúr
1 eggjahvíta
125 g flórsykur

Blandið saman möndlumjöli, flórsykri og kanil. Bætið við möndlulíkjör og eggjahvítum. Hrærið vel. Hnoðið saman svo úr verði þéttur massi.

Dreifið flórsykri á borðið, takið bút af deiginu og fletjið út svo það verði um 0,5 til 1 cm þykkt. Skerið út stjörnur, setjið á bökunarplötu.

Glassúr
Stífþeytið eggjahvítu í lítilli skál og haldið áfram að þeyta á meðan flórsykri er bætt við smám saman. Penslið stjörnurnar með glassúr áður en þær fara í ofninn. Bakið við 150°C neðst í ofninum í 10-15 mínútur. Kökurnar eiga að vera linar þegar þær koma úr ofninum. Látið kólna á grind.

Jólabærinn Selfoss

Jólagjöfina og dekrið færðu hjá okkur á Selfossi

Fjallkonan Sælkerahús

Jólagjöf sælkerans

Spennandi öskjur stórar og smáar fylltar sælkeramat úr héraði frá framandi slóðum.

Fjallkonan sælkerahús

Bókakaffið Selfossi

Opið mán.-lau. 12-18

Sunnlenska bókakaffið

Jóla Torgið

Opið föstudaga, laugardaga og sunnudaga til jóla

Fylgist með dagskranni á Facebook síðu okkar.

Jólaþorpið á Selfossi

Evíta

Full búð af fallegum vörum á góðu verði

Evíta gjafavörur á Selfossi
S. 553 1900 – www.evita.is

EvitaGjafavorur

Motivo

Austurvegi 9, Selfossi
S. 482 1700 - www.motivo.is

Motivo Selfossi

Cleopatra Tískuverslun

Tískufatnaður fyrir konur á öllum aldri

Miðgarður - Austurvegur 4
Selfossi - Simi 4822144
Póstsendum um allt land.

cleopatratiskuverslun

Hlaðan

Falleg gjafavara í sveitalegum stíl

Austurvegur 54, Selfossi
www.hladan.is - S. 898 9291

Hlaðan

Sjafnarblóm

Blóma-og gjafavöruverslun

Austurvegur 21, Selfossi
www.blom.is - S. 482 3211

Sjafnarblóm

Tryggvaskáli Restaurant

Tryggvaskáli Restaurant

Kaffi Krús

Kaffi Krús

Lindin Tískuverslun

Eyravegi 29 · Selfossi · Sími 482 1800

Tíska okkar fag í 40 ár

fatnaður - skór
töskur - skart

Verslunin Lindin Selfossi

Komdu á Selfoss og upplifðu sanna jólastemningu

... svo ótrúlega þægileg eftir sturtuna eða baðið!

Frábær gjöf fyrir dömur á öllum aldri.

Verð: 3390 kr. og 3190 (barnastærð 3-9 ára)

Sif

Fáanleg í 12 litum

höfuðhandklæði

gsm 660 8860

elfursif@internet.is

Nánar um sölustaði á facebook

PPARTBANK • SÍA • 131567

GEFÐU JÓLAPAKKA

— UNDIR TRÉ Á ÍSLANDI —

Með gjafabréfi á gjofsemgefur.is geturðu styrkt bágstadda fjölskyldu á Íslandi um námsgögn eða jólapakka. Einnig er hægt að styrkja fjölskyldur í Afríku um t.d. geit, hænu, brunn, matjurtagarð, menntun eða aðrar nauðsynjar. Gefðu skemmtilegar gjafir til verkefna heima og erlendis.

www.gjofsemgefur.is

Hjálparstarf kirkjunnar

My Style tiskuhús

my style

Bæjarlind 1-3
201 Kópavogur
s: 571-5464

Rjúkandi heitt í bolla á aðventunni

● Ilmandi kaffi og smákökur koma öllum í jólaskap. Við fengum tvo annálaða kaffigúrúa til að útbúa sérstakt jólakaffi sem gaman væri að bjóða gestum upp á aðventunni, þau Sonju Björk Grant og Sverri Rolf Sander.

Slurkur af Grand Marnier út í blönduna gæti átt við á köldum dögum. MYNDIR/ERNIR

Rjómalagað og jólalegt jólakaffi. MYNDIR/ERNIR

Ávextirnir njóta sín í kaffinu

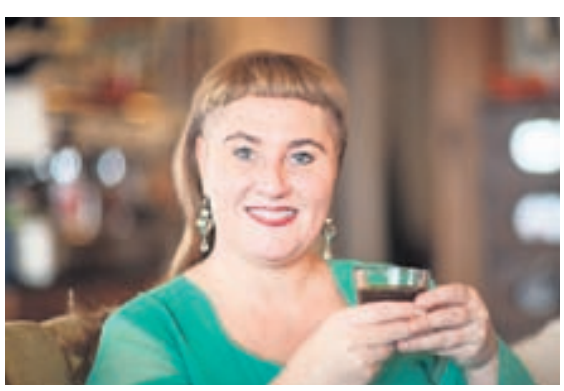
„Mér finnst alltaf gaman og spennandi að velja kaffið fyrir jólin og gott að eiga til mismunandi kaffi fyrir mismunandi tilefni," segir Sonja Björk Grant, alþjóðlegur dómari og löggilt í kaffifræðum.

„Fyrir þennan drykk finnst mér persónulega best að nota ljósbrennt Suður- eða Mið-Ameríkukaffi, því drykkurinn þarf ekki mjólk og ávextirnir fá að njóta sín í bland við karakterinn í kaffinu."

KAFFI Í SPARIFÖTUNUM

60 g grófmalað ljósbrennt kaffi
800 g soðið vatn
½ epli
½ appelsína
½ límóna
Smábútur engifer
20 g hrásykur eða eftir smekk
Slurkur af Grand Marnier út í kaffið, til hátíðabrigða.

Ávextirnir og engiferinn eru sneiddir niður og komið fyrir í könnunni ásamt hrásykrinum og safa úr hálfri límónu.
Eftir að bréfpokinn hefur verið skolaður með heitu vatni hefst uppáhellingin, 60 grömm af kaffi á móti 800 grömmum af vatni.
Hellið um 70 g af vatni yfir kaffibeðið og leyfið kaffinu að „blómstra" í 30 sekúndur. Síðan er vatninu hellt jafnt og þétt yfir kaffibeðið. Þegar kaffið er tilbúið er hrært aðeins til að blanda enn betur saman kaffinu og ávöxtunum.
Drykkurinn hentar einnig sem kaldur drykkur á klaka.
Borið fram í fallegu glasi með límónusneið og piparkökum.



Sonja Björk Grant segir alltaf spennandi að velja kaffið fyrir jólin.

Múskatið minnir á jólin

„Það er eitthvað við kanil og múskat sem ég tengi alltaf við jólin," segir Sverrir Rolf Sander, kaffiáhugamaður og eigandi Puffin Coffee. Hann tengir þó kaffiilm ekki sérstaklega við jólin, þar sem hann drekki auðvitað kaffi á hverjum degi. „Því miður geta ekki verið jól allan ársins hring. Þessa jólalegu kaffiuppskrift lærði ég af Torfa vini mínum, einum af eigendum Reykjavík Roasters." *heida@365.is*

PÚÐURSYKUR OG RJÓMI

100 ml rjómi
500 ml mjólk
1 tsk. púðursykur
100 g hvítt súkkulaði
5 svört piparkorn
1 kanilstöng
1 hnífsoddur malað múskat
500 ml sterkt kaffi

Sykur, krydd, mjólk og rjómi sett í pott og soðið upp. Takið pottinn af hitanum, setjið súkkulaðið út í og pískið saman við.
Kaffið er síðan hrært saman við, blandan er síðan sigtuð og sett í bolla.
Tilvalið er að setja smá af nýmöluðum pipar og þeyttum rjóma ofan á. Einnig hægt að setja smá romm.

Sverrir segir tilvalið að setja smá nýmalaðan pipar og þeyttan rjóma í kaffið. Til hátíðabrigða sé gott að setja smá romm út í líka.

TOP REITER

ER GJAFABRÉF LAUSNIN?

JÓLAGJÖFIN FÆST Í TOP REITER

WELLENSTEYN LEUCHTFEUER
Vandaðar og góðar vetrarúlpur fyrir dömur og herra.
49.990 kr.

WELLENSTEYN MARVELLOUS
Vönduð og flott dúnúlpa fyrir dömur.
79.990 kr.

TOP REITER FOLDA
Flott hettupeysa fyrir dömur.
19.900 kr.

ARIAT VOLTAIRE
Létt og hlý primaloft úlpa fyrir dömur.
23.900 kr.

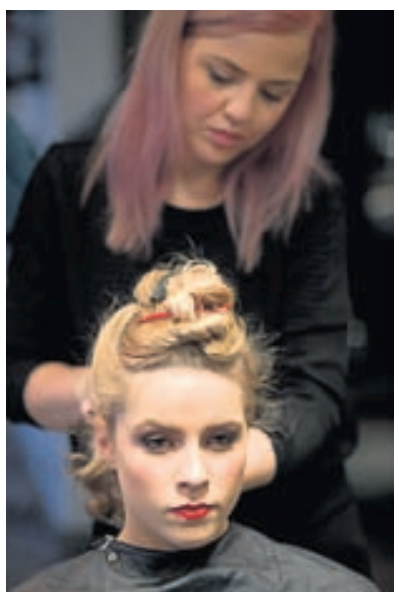
WELLENSTEYN ALPINERA
Softshell peysur fyrir dömur.
29.990 kr.

WELLENSTEYN MARVELLOUS
Vönduð og flott dúnúlpa fyrir herra.
79.990 kr.

TOP REITER HESTAVÖRUVERSLUN | ÖGURHVARF 2 | 203 KÓPAVOGUR | SÍMI: 565 5151 www TOPREITER.IS

1 Byrjið á því að blása hárið upp úr góðri froðu. Bryndís notaði volume mousse frá label.m. Því næst krullaði hún hárið með Rod 3 krullujárni frá HH Simonsen. Hún segir jafnframt gott að setja þurrsjampó í rótina til að fá frekari lyftingu.

2 Skiptið hárinu næst í þrennt. Neðri hlutarnir tveir eru teknir hvor fyrir sig í tagl í hnakkanum. Staðsetning þeirra ákvarðar hvernig kamburinn liggur á höfðinu. Hægt er að hafa bæði töglin fyrir miðju eða út til hliðanna. Setjið líka teygju í efsta hlutann, aðeins til hliðar við miðju.

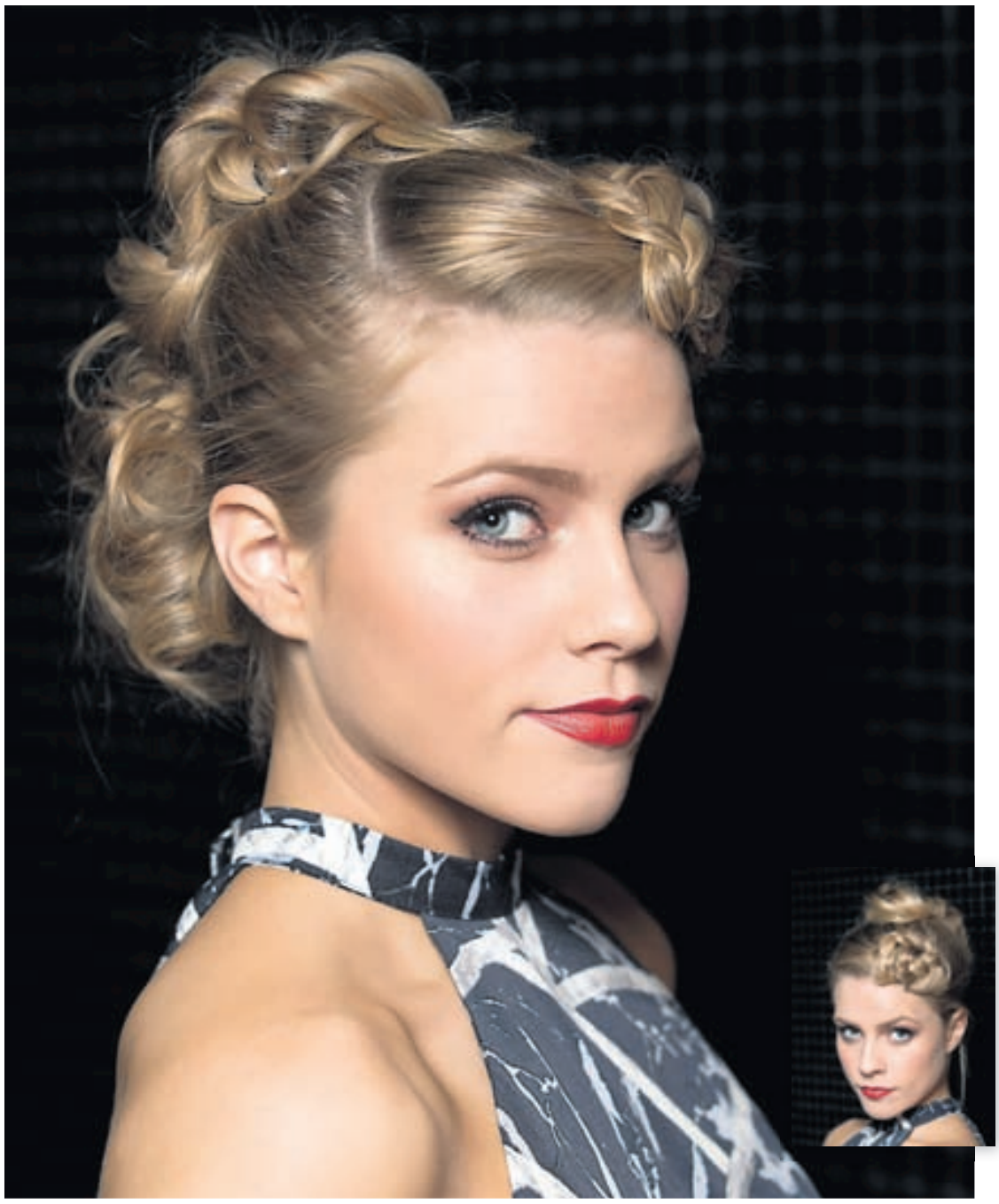


3 Túberið krullurnar í hvoru aftara taglinu fyrir sig létt með fingrunum. Leggið þær óreglulega niður og festið með litlum spennum.

4 Fléttið toppinn. Dragið hárið til í fléttunni svo hún líti út fyrir að vera stærri. Leggið fléttuna í hring og felið endann með lítilli spennu.

5 Eftir að hárið hefur verið lagt niður með spennum er um að gera að draga til í greiðslunni og hafa hana sem óreglulegasta.

6 Að lokum er hárið spreyjað. Bryndís notaði Hold & gloss frá label.m.



Uppsett en óreglulegt

● Um hátíðarnar getur verið gaman að setja hárið upp. Það vill svo til að frjálslegar greiðslur eru í tísku og því um að gera að spreyta sig. Bryndís Rán Magnúsdóttir gefur hér hugmynd að einfaldri jólagreiðslu.

Bryndís Rán Magnúsdóttir festi nýverið kaup á hárgreiðslustofunni Rauðhettu & úlfinum á Skólavörðustíg 8 ásamt Margréti Eddu Einarsdóttur. Hún féllst á að gefa hugmynd að einfaldri jólagreiðslu sem allir ættu að geta leikið eftir. Hún segir greiðslur núorðið frekar frjálslegar og að þær eigi frekar að vera óreglulegar en stífar. Hanakamburinn er í þeim anda.

Hvað varðar kvenklippingu segir hún mjög sítt hár á undanhaldi og að margar konur láti klippa hárið rétt neðan við axlir. Þegar kemur að litum segir hún tvenns konar mjög ólíka strauma ríkjandi. Annars vegar eru það náttúrulegir litir og fíngerðar strípur og hins vegar kaldir hvítir tónar með bleiku og jafnvel sægrænu ívafi. *vera@365.is*

Fyrirsæta: Máney Eva Einarsdóttir **Förðun:** Eva Rún Einarsdóttir **Kjóll:** Suit, Skólavörðustíg 6 **Ljósmyndir:** Stefán Karlsson

ÞJÓÐMINJASAFN ÍSLANDS
National Museum of Iceland

Jólalínan frá Heklu
Servíettur 990 kr.
Kerti 1.950 kr.
Eldspýtur 695 kr.

Jón í lit 6.250 kr.
Fæst í mörgum litum
Almar Alfreðsson

Bollar 2 saman 5.995 kr.
Diskar 2 saman 4.250 kr.
Sveinbjörg Hallgrímsdóttir

Sérpakkað súkkulaði 695 kr.
Safnbúðin

Servéttuhringir/borðskraut 1.895 kr.
Deqqor

Sigfús Eymundsson, Myndasmiður
8.990 kr. Safnbúðin

Kertastjaki 3.600 kr.
Skuggaspil: 3.600 kr.
Bility

Minnisbók fyrir skipulag, skissur og skáldskap 3.250 kr.
Safnbúðin

Flöskutappar 4.990 kr.
Safnbúðin

Jólakötturinn
1.295 kr.
Safnbúðin

FALLEGAR GJAFIR Á GÓÐU VERÐI
SAFNBÚÐ ÞJÓÐMINJASAFNSINS

Suðurgata 41 · 101 Reykjavík · sími 530 2200 · www.thjodminjasafn.is · Opið alla daga vikunnar nema mánudaga kl. 11–17

Heilsuþrenna

NÝJAR BÆKUR

Dísukökur

100 gómsætar uppskriftir fyrir þá sem vilja njóta sætinda og gotterís án samviskubits en fá samt bragðlaukana til að brosa! Allar uppskriftirnar eru sykur-, hveiti- og glútenlausar.

Heilsudrykkir Hildar Meiri hollusta

50 uppskriftir af gómsætum og heilsusamlegum drykkjum. Láttu eftir þér að súpa af náttúrunnar gæðum, heilsunnar vegna!

100 heilsuráð til langlífis

Flest okkar vilja lifa vel og lengi. En hvað þarf til að ná háum aldri? Og hvað eiga langlífir einstaklingar sameiginlegt? Í þessari bók má finna 100 heilsuráð sem bæta lífsgæðin og stuðla að langlífi.

Skoðið fleiri bækur frá Óðinsauga á www.facebook.com/odinsauga

Óðinsauga

Jólamatar-upplifinun á fallega skreyttu borðinu.

Heitreykt geitahjörtun voru borin fram með sætri berjasósu úr brómberjum.

Grjótkrabbasalatið inniheldur m.a. mandarínur, kapers og kryddjurtir.

Ljúffeng heil kanína elduð í jólabjór með mandarínum og anís.

Gómsætir súkkulaði- og vanillusykurpúðar passa vel yfir jólahátíðina.

Breytt út af gamalgrónum hefðum

● Þrjár vinkonur fengu hönnunarverðlaun Grapevine á síðasta ári fyrir matarviðburðinn Story Delicious. Þær settu á fót nýstárlega jólamatarupplifun í Heiðmörk fyrr í nóvember þar sem meðal annars var boðið upp á kanínu, grjótkrabbasalat og heimagerða vanillusykurpúða.

Fyrir flesta landsmenn eru jólin sá tími árs sem hefðirnar taka völdin í matargerð. Fjölskyldur borða gjarnan sömu réttina ár eftir ár og eru margir tregir til að breyta út af vananum. Þær Gerður Jónsdóttir og Kristín María Sigþórsdóttir viðburðahönnuðir, ásamt Tinnu Ottesen leikmyndahönnuði, buðu upp á matarviðburðinn Story Delicious á HönnunarMars 2013 í Þjóðmenningarhúsinu. Fyrir þann viðburð fengu þær hönnunarverðlaun Grapevine sem hönnunarviðburður ársins 2013.

Nú fyrir jólin 2014 bjóða þær lesendum Fréttablaðsins upp á jólamatarupplifun í formi jólamorgunmatar. „Hugmynd okkar um jólamorgunmat gengur út á að geta notið samveru með nánustu vinum eða fjölskyldu án þess að þurfa að vera of föst í ramma hefða og nostalgíu. Hátíðleikinn er þó vissulega til staðar á aðfangadagsmorgni og aðeins unnið úr gæðahráefni sem að mestu leyti er íslenskt að uppruna.“

Réttirnir sem hópurinn útbjó eru í senn nýstárlegir og jólalegir. „Við buðum upp á heitreykt geitahjörtu, grjótkrabbasalat og kanínu sem elduð var upp úr jólabjór, mandarínum og anís. Eftir matinn er boðið upp á heitt kakó með heimagerðum sykurpúðum og sykraðan fennel í súkkulaðihjúpi. Njótið!“

GRJÓTKRABBASALAT

500 g grjótkrabbakjöt
1 matskeið sesamolía
1 matskeið hvítvínsedik
safi úr einni lífrænni sítrónu
1 rauð lítil paprika fínsöxuð
½ rautt chili fínsaxað (heilt ef milt)
½ rauðlaukur eða heill lítill rauðlaukur
1 mandarína, fínt skorin, börkur með
½ agúrka fínsöxuð
2 matskeiðar kapers, söxuð ef stór
½ búnt dill eða steinselja (saxað)
Salt og pipar
2 matskeiðar majónes

Blandið elduðu krabbakjöti við olíuna, edik og sítrónusafa í skál. Hrærið vel saman með gaffli svo kjötið rifni upp. Blandið papriku, mandarínu, agúrku, kapers, jurtum og majónesi saman við krabbakjötið. Lok sett á skálina og salatið kælt í klukkustund. Berið fram á grænum salatblöðum eða með avókadói. Einnig gott með brauði.

HEITREYKT GEITAHJÖRTU

Geitahjörtu, eitt á mann
1 l vatn
50 g salt
50 g sykur
Steytt fennel og rósmarín (eða krydd eftir smekk)
Sag fyrir reykofninn

Skolið hjörtun og skerið af umfram fitu. Búið til pækil (saltlög) úr einum lítra af köldu vatni, 50 g af salti, 50 g af sykri og kryddi og setjið í skál sem rúmar öll hjörtun. Hrærið til að leysa sem mest upp af saltinu og sykrinum. Leggið hjörtun í pækilinn í 40 mín. Heitreyking á hjörtum getur tekið mislangan tíma eftir reykofnum. Best er að byrja á að heitreykja eitt hjarta í 10 mínútur og meta tímann þannig. Þegar hjörtun eru tilbúin eru þau skorin í þunnar sneiðar og borin fram með sætri berjasósu (við notuðum brómber) eða piparrótarsósu.

KANÍNA Í JÓLABJÓR MEÐ MANDARÍNUM OG ANÍS

1 heil kanína
1 jólabjór
5 mandarínur
1 matskeið anísfræ eða 7 stk. stjörnuanís (meira eða minna eftir smekk)
1 búnt vorlaukur eða 1 stór púrrulaukur skorinn í fjórðunga
1 heill hvítlaukur (1 geiri skorinn í tvennt)
3-4 stönglar rósmarín
100 g smjör eða olía
sjávarsalt og pipar

Hitið ofninn upp í 275 gráður. Skolið og þurrkið kanínuna vel. Skerið hvítlauksgeira í sundur og nuddið hvítlauknum á kanínuna og berið smjör eða ólífuolíu á alla kanínuna. Komið kanínunni fyrir í steikarpotti með rósmaríni, anís og restinni af hvítlauksgeirunum og stráið salti og pipar yfir kanínuna. Setjið inn í ofn án loks í 30 mínútur. Skerið mandarínur í báta, takið pottinn úr ofninum, setjið vorlaukinn í pottinn, kreistið mandarínurnar og hellið jólabjórnum yfir kanínuna. Lokið pottinum og setjið aftur inn í ofn. Eftir 15 mínútur er kanínunni snúið á hlið, skóflið vökvanum yfir og setjið aftur inn í ofn með loki. Endurtakið þrisvar eða í klukkustund. Takið lokið af kanínunni og látið malla í aðrar 15 mín. á hæsta hita eða þangað til kanínan er orðin gullinbrún að lit. Snúið kanínunni til að fá jafnan lit og ausið reglulega yfir. Notið matarskæri til að hluta kanínuna í bita, hellið sósunni yfir kjötið og berið fram. Gott meðlæti er kartöflumús með hvítlauk og ofnsteikt fennel eða ofnsteiktar kartöflur og rótargrænmeti.

Frá vinstri: Tinna Ottesen leikmyndahönnuður, Gerður Jónsdóttir og Kristín María Sigþórsdóttir, báðar viðburðarhönnuðir, sem settu á fót stórskemmtilega og girnilega jólamatarupplifun í Heiðmörk. MYNDIR/STEFÁN

HEIMAGERÐIR VANILLUSYKURPÚÐAR

5 matarlímsblöð
3 msk. vatn
31 g maízenamjöl
28 g flórsykur
1 ½ tsk. vanilludropar (ekta dropar)
150 g sykur
82 g ljóst agave-síróp
salt

Leggið matarlímsblöðin í ískalt vatn í 5-10 mínútur. Blandið saman í litla skál maízenamjöli og flórsykri og leggið til hliðar. Finnið til mót fyrir sykurpúðana. Skúffukökumót er gott mót til að byrja með. Leggið smjörpappír í mótið og látið

Heitt kakó með vanillusykurpúðum yljar öllum.

Marengstoppar settir á jólakúlur.

hann þekja bæði botn og hliðar. Stráið hluta af flórsykursblöndunni í mótið. Næst er sykur, síróp, salt og vatn sett í pott og hitað upp í 115 gráður. Á meðan sykurblandan hitnar, kreistið þá vatnið úr matarlímsblöðunum og setjið í hrærivélarskál ásamt vanilludropunum (ekki þó byrja að hræra strax). Þegar sykurblandan hefur náð æskilegum hita, hellið henni þá yfir matarlímsblöðin og hrærið varlega saman í 30 sek. Aukið síðan styrkinn hægt og rólega og hrærið í alls 10 mínútur. Nú er um að gera að hafa hraðar hendur. Losið skálina frá hrærivélinni og setjið blönduna með sleikju í mótið. Látið hana standa í 3-4 klst., þangað til að hún hefur náð góðum stífleika. Stráið síðan því sem eftir er af flórsykursblöndunni yfir sykurpúðablönduna. Náið í góðan hníf og skerið massann í þá stærð sem þið óskið eftir. Sykurpúðana er mjög gott að borða eina sér, setja í kakó eða hita yfir eldi.

MARENGSTOPPAR

2 eggjahvítur
130 g hvítur sykur
matarlitur (má sleppa)

Hitið ofninn í 140 gráður (blástur). Þeytið eggjahvítur og sykur saman í um 10 mínútur. Ef þið hafið áhuga á að nota matarlit, setið hann þá alveg í blálokin á þeytingunni. Á meðan hrærivélin vinnur fyrir ykkur, finnið þá bökunarplötu og leggið smjörpappír yfir hana. Eftir 10 mínútur þegar blandan er tilbúin, setjið þá blönduna strax í kramarhús með sprautustút. Ég byrja alltaf á að setja smá af blöndunni á hornin á bökunarplötunni til að pappírinn haldist fastur við plötuna þegar í ofninn er komið. Þegar allt er orðið klárt, platan og kramarhúsið, er bara að móta toppa eftir eigin vali og setja í ofninn í alls 25 mínútur.

uppskrift

SÚKKULAÐIPIPARKÖKUR Það getur verið skemmtilegt að breyta til í jólabakstrinum. Hér eru bragðgóðar súkkulaðipiparkökur.

250 g smjör
3 dl sykur
1 dl vatn
1 dl síróp
9 dl hveiti
1 msk. matarsódi
1 msk. engifer
1 msk. kanill
1 msk. negull
1 msk. kardimommur
50 g dökkt súkkulaði, smátt skorið

Blandið saman öllu nema hveiti og súkkulaði í pott. Látið suðuna koma upp og takið síðan af hitanum. Bætið við hveiti og súkkulaði og hrærið allt vel saman. Deigið á síðan að bíða yfir sólarhring. Takið deigið út 20 mínútum áður en bakstur hefst. Fletjið út með kökukefli og skerið út fígúrur eða hringi. Hitið ofninn í 200°C og bakið kökurnar í miðjum ofni í 6-10 mínútur eða þar til þær verða gullinbrúnar.

Laufabrauðsmynstur og leturgerð

● Jólablaðið fékk tvo grafíska hönnuði til að skreyta piparköku í yfirstærð. Bakarameistarinn í Suðurveri hljóp undir bagga og bakaði piparkökurnar. Hönnuðirnir fengu síðan eina helgi til verksins og alveg frjálsar hendur við útfærslu. Útkoman varð skemmtilega ólík.

Gunnar Þór Arnarson ásamt syni sínum Ísak, sem lagði sitt af mörkum.

MYND/VALLI

Gunnar Þór Arnarson, framkvæmdastjóri hönnunarsviðs á Hvíta húsinu auglýsingastofu

Þegar ég fékk fyrirspurnina var ég nýstiginn út af fyrirlestri. Lokaorð fyrirlesarans voru „prufaðu að segja já við einhverju sem þú myndir venjulega segja nei við“.

Mig langaði að gera eitthvað öðruvísi en hefðbundna piparkökuskreytingu. Ég sagði börnunum mínum, Ísak og Leu, frá verkefninu en þau hafa bæði mjög gaman af bakstri. Lea kom með þá hugmynd að nota letur sem ég hannaði nýlega. Letrið er í fjórum lögum, sem gefur því skúlptúrtilfinningu. Mér fannst það tilvalið og við völdum orðið JÆJA. Orðið getur haft margs konar merkingu eftir hljómburði og lýsir vel viðhorfi mínu til verkefnisins: „jæja, byrjum á þessu“, „jæja, þetta er ekki gott“, „jæja, en þetta var gaman“, „jæja, hér er piparkakan“, „jæja, nú er nóg komið“.

Ísak og Lea voru pabba sínum til aðstoðar við verkefnið. Lea átti hugmyndina að því að nota letur í skreytinguna.

Ég byrjaði á að festa hvíta súkkulaðidropa á kökuna með glassúr. Síðan blandaði ég rosalega mikinn glassúr fyrir bláa grunninn og hellti yfir. Því næst bjó ég letrið til í Illustrator CC og valdi litasamsetninguna. Prentaði út og skar stafina út í pappa. Þá var að fletja út deig í stafina, skera þá út og baka. Glassúrinn blandaði ég í alls konar litum, hellti yfir stafina og lét þorna. Setti svo letrið saman og festi á kökuna.

Útkoman var ekki eins og góð og ég ímyndaði mér en tilraunin var skemmtileg og sýnir að það er hægt að leyfa hugmyndafluginu að ráða og prófa eitthvað nýtt, stundum misheppnast það og stundum verður útkoman frábær. Sama lögmál gildir í vinnunni hjá mér. Munurinn er samt að góð kaka fer aldrei til spillis.

heida@365.is

Finnur J. Malmquist sótti innblástur í íslenska laufabrauðið.

MYND/ERNIR

Finnur J. Malmquist, grafískur hönnuður á Pipar auglýsingastofu

Skreytingin er byggð á íslenska laufabrauðsmynstrinu. Mynstri sem mig minnir að sé kallað „sól“.

Ég teikna fyrst mynstur sem ég sker út í pappír og nota til að „rispa“ eftir í rauða kremið sem er í grunninn. Til þess nota ég fíngerða nál sem særir húðina á kreminu lítillega, nóg til að sjá og fara eftir þegar ég sprauta hvíta kreminu.

Sjálft kremið er sígilt – úr flórsykri, matarlit og eggjahvítum. Kannski í þynnra lagi við gerð undirlagsins til að það jafnist vel út og þá aðeins þykkara í hvíta mynstrið. Ég notaði sprautu og spaða til að bera kremið á.

Áður en ég lagði rauða kremið „teiknaði“ ég útlínurnar með sprautu til að kremið rynni ekki fram yfir brún kökunnar. Það er líka ágæt leið að nota fíngerða nál til að jafna út og hjálpa kreminu að renna í fíngerða krika, til dæmis við jaðrana.

Hafa þarf í huga að í þessu tilfelli er kremið í grunninn á það stórum fleti og það þykkt að það tekur nokkra klukkutíma að þorna og harðna áður en hægt er að vinna ofan á það.

BÓKAJÓL

ÞORGERÐUR KATRÍN GUNNARSDÓTTIR

Íhaldssöm um jólin

Þorgerður Katrín Gunnarsdóttir, fyrrverandi alþingismaður og ráðherra og nú forstöðumaður mennta- og nýsköpunarsviðs Samtaka atvinnulífsins, segist vera mikið jólabarn og alltaf hafa verið. „Íhaldsmennskan í mér tengist helst jólum. Fer svolítið í hefðir mömmu og pabba. Rjúpur hamflettar 22. desember. Lagt á borð að kvöldi Þorláks eftir dásamlegt skötuboð hjá systur og mági og fjárhúsið í Betlehem sett upp. Alltaf sami matur, humarsúpa, rjúpur, ananasfrómas og heimagerður vanilluís. Jólakransinn sem ég geri um hver jól er það svipaður að ég fæ alltaf sömu kommentin – „flottur, bara eins og í fyrra.“ Og auðvitað bóklestur á bóklestur ofan. Svo er pínu gaman þegar maður ætlar að breyta örlítið til að þá heyrist í börnunum, Nei! Gerum þetta eins og við erum vön. En annars eru þau mjög frjálslynd.“

Lestu margar bækur um jólin? „Já. Ég les mikið. Hef mikla ánægju af lestri þótt efni og efnistök bókanna séu upp og ofan. Það er eins og gengur. Dáist alltaf að hugmyndaflugi höfunda og orðkynngi þeirra.“

Hver er skemmtilegasta jólabók sem þú hefur lesið og af hverju? „Erfið spurning. Í æsku fannst mér Prinsessan sem átti 365 kjóla æðisleg. Einnig er ég hrifin af öllum þjóðsögunum. Var mjög glöð að fá Sendingar og fylgjur – þjóðsögur Jóns Árnasonar, held það hafi verið jólin 1975. Á síðari tímum hef ég notið þess að lesa bækurnar tvær um Karitas (Kristín Marja Baldursdóttir) og bækurnar hans Einars Kára um Sturlungatímann, Óvinafagnað, Ofsa og Skáld. Svo er auðvitað Öxin og jörðin eftir Ólaf Gunnarsson í uppáhaldi.“

Hvaða bók langar þig að fá í jólagjöf um þessi jól? „Aftur erfitt. Ætli ég vilji ekki eignast Orðbragð. Fá hana inn á heimilið. Langar líka í smásögurnar, Það sem við tölum um þegar við tölum um ást.

Sem betur fer er af nægu að taka þótt ég hafi tekið forskot á sæluna með lestri á Arnaldi og Yrsu.“

elin@365.is

ÆFINGIN SKAPAR...

YOGA HANDKLÆÐI
8.990 KR.

ÆFINGAÚR
POLAR LOOP
TILBOÐSVERÐ
(ÁÐUR 19.990KR.)
16.990 KR.

HLÝ ÆFINGAPEYSA
COLDGEAR, UNDER ARMOUR
JÓLATILBOÐ (ÁÐUR 13.990 KR.)
11.990 KR.

STUTTERMABOLIR
UNDER ARMOUR
FRÁ 5.990 KR.

HLAUPABUXUR
NIKE FILAMENT
9.990 KR.

ÍÞRÓTTATÖSKUR
Í MIKLU ÚRVALI
FRÁ 7.990 KR.

STUTTBUXUR
UNDER ARMOUR
JÓLATILBOÐ (ÁÐUR 6.990 KR.)
5.990 KR.

NUDDRÚLLA
CASALL, NOKKRAR
STÆRÐIR OG GERÐIR
FRÁ 6.990 KR.

BRÚSAR Í RÆKTINA
CAMELBAK - BPA FRÍIR
FRÁ 3.990 KR.

ÆFINGAPEYSA
NIKE ELEMENT
EINNIG TIL Í SVÖRTU
11.990 KR.

ÚRVALIÐ ER Í ÚTILÍF

TILBOÐ GILDA Á MEÐAN BIRGÐIR ENDAST

Fyrirsætur á mynd: Under Armour

ÚTILÍF
síðan 1974

GLÆSIBÆ KRINGLUNNI SMÁRALIND

utilif.is

Lenur eru uppáhald barnanna. Hægt er að hafa kremið í mismunandi jólalegum litum.

Petrínur eru með pistasíum og hvítu súkkulaði.

Beggur eru með möndlum, trönuberjum og karamellusúkkulaði.

Eitt deig – þrenns konar smákökur

● Pétur Sigurbjörn Pétursson, bakari hjá Gæðabakstri/Ömmubakstri, segir að það sé leikur einn að gera nokkrar tegundir af smákökum úr einu grunndeigi. Hér sýnir hann þrjár spennandi útgáfur úr sama deiginu. Pétur geymir óbakað deig í frysti og bakar þegar gestir koma.

Það er einfalt að gera margar tegundir af smákökum úr sama grunndeiginu og ég geri það oft sjálfur. Mér finnst til dæmis þægilegt að eiga tilbúið deig í frysti og grípa til þess þegar gesti ber að garði eða okkur langar í nýbakaðar smákökur. Ég geymi deigið í rúllum sem auðvelt er að skera niður í sneiðar og skella á bökunarplötu með lítilli fyrirhöfn," segir Pétur. Fjölskyldan á sínar uppáhaldskökur sem birtast hér.

„Ég hefði getað gert átta útgáfur með þessu grunndeigi. Í Lenunum nota ég smjörkrem án bragðefna en því má hæglega breyta, setja appelsínu- eða sítrónubörk út í það. Jafnvel pistasíur eða súkkulaði," segir Pétur, sem segist vera duglegur að baka heima fyrir jólin. „Ég baka fjórar til fimm tegundir. Svo geymi ég óbakað deig alltaf í frosti líka. Ilmurinn er svo góður af nýbökuðum kökum. Ég er mikið jólabarn og jólaskapið er sannarlega að detta inn," segir hann.

Dóttur Péturs, Lenu Guðrúnu, sem er 5 ára, finnst skemmtilegt að taka þátt í bakstrinum og fær að gera það. Kona hans, Berglind Ósk Kjartansdóttir, er sömuleiðis öflug í bakstrinum svo fjölskyldan hjálpast að fyrir jólin. „Við erum hundrað prósent samhent í þessu," segir Pétur.

Pétur bakari með fínu jólakökurnar. Eins og sjá má þá gerir litaða smjörkremið mikið fyrir kökurnar. MYNDIR/STEFÁN

„Okkur finnst líka skemmtilegt að elda góðan mat. Við erum yfirleitt með kalkún og hamborgarhrygg á jólum. Okkur finnst ágætt að eiga afganga og geta nartað í þá um hátíðirnar. Ég reyni síðan að töfra fram spennandi eftirrétti. Mér finnst gaman að breyta til en geri alltaf sérrí-triffle og risalamande. Svo eru jólaboð í báðum ættum og margt um að vera," segir hann.

Pétur starfaði á Hótel Loftleiðum í sextán ár og er eini bakarinn sem hefur útskrifast frá hóteli. Þar sá hann um ýmsar stórar veislur, brúðkaup, fermingar, skírn og erfisdrykkjur.

elin@365.is

JÓLASMÁKÖKUR Á ÞRJÁ VEGU

GRUNNDEIG

750 g hveiti
750 g sykur
500 g smjör
5 meðalstór egg
10 g hjartarsalt

Allt sett í hrærivél og unnið saman. Þegar allt er komið saman er deiginu skipt í þrjá jafn stóra hluta (750 g hver hluti).

LENUR

UPPÁHALD BARNANNA

Einn þriðji hluti af grunndeigi (750 g)
90 g kókos

Þetta er sett í hrærivélarskál og unnið létt saman. Deiginu er síðan skipt í fjóra hluta (210 g) og rúllað í jafnlangar pylsur og kælt. Síðan skorið í 1 cm bita.
Til að fullkomna Lenurnar þarf að laga smjörkrem og leggja saman tvær og tvær kökur með kremi á milli. Það vekur alltaf jafn mikla lukku að lita kremið með hinum ýmsu litum. (Einnig má bragðbæta hvern lit fyrir sig). Til skrauts er upplagt að sprauta smá súkkulaði á toppinn.

Smjörkrem

400 g smjör
500 g flórsykur
25 g egg (fínt að brjóta eitt egg í glas og slá því saman, og nota svo helminginn)
10 g vanilludropar

Smjör og flórsykur unnið saman í hrærivél með spaða (K-ið) þangað til það er vel komið saman, svo er eggi og vanillu bætt út í. Og unnið á miklum hraða þangað til kremið er orðið létt og fínt. Svo má taka hluta af kreminu og lita eftir vild í til dæmis í jólalitum.

PETRÍNUR

UPPÁHALD PABBANS

Einn þriðji hluti af grunndeigi (750 g)
50 g pistasíuhnetur, gróft saxaðar
50 g hvítt súkkulaði, gróft saxað
5 g anisfræ (Má einnig nota anisstjörnu en þá þarf að setja hana í kvörn)

Allt sett í hrærivélarskál og unnið saman. Svo er þessu deigi skipt í fjóra hluta (um 210 g) og rúllað út í jafnlangar pylsur og kælt. Síðan skorið í 1,5 cm bita. Til skrauts er flott að pensla smá hvítu súkkulaði á kökurnar og setja nokkrar pistasíuhnetur ofan á.

BEGGUR

UPPÁHALD KONUNNAR

Einn þriðji hluti af grunndeigi (750 g)
40 g möndlur, gróft saxaðar
50 g þurrkuð trönuber, gróft söxuð
50 g karamellusúkkulaði, gróft saxað

Allt sett í hrærivélarskál og unnið saman. Svo er þessu deigi skipt í fjóra hluta (um 220 g) og rúllað út í jafnlangar pylsur og kælt. Svo skorið í 1,5 cm bita.

Bakstur

Bakað á 180°C í um það bil 12 mínútur eða þangað til kökurnar eru orðnar gulbrúnar, passa samt að baka ekki of mikið, þær halda áfram að bakast á plötunum eftir að þær koma út úr ofninum.

Ábending

Þessar kökur er snilld að eiga í pylsum inni í frysti, óbakaðar, kippa út og baka jafnóðum þegar von er á gestum. Ilmurinn úr eldhúsinu er svo lokkandi!

Þeim er svo raðað á bökunarplötur með smjörpappír. Passa upp á bil á milli þeirra, þær leka svolítið út.

Bústólpi framleiðir fóður fyrir nautgripi, sauðfé, svín, hross, varp- og alifugla.

Auk þess býður Bústólpi til sölu úrval af áburði, sáðvöru og öðrum vörum tengdum fóðrun og jarðrækt.

Bústólpi
FÓÐUR OG ÁBURÐUR

Bústólpi ehf · Oddeyrartanga · 600 Akureyri · Sími 460 3350 · www.bustolpi.is

„Ostakonfektmolar sem ég myndi bjóða vinkonum mínum upp á með rauðvínsglasi," segir Rikka um þessar girnilegu jólaostakúlur.

Ostakonfekt Rikku

Friðrika Hjördís Geirsdóttir hefur stýrt heilsuþáttum á Stöð 2 undanfarið en hún hefur áður verið með glæsilega matreiðsluþætti. Það reyndist ekki auðvelt að ná í hana til að fá uppskrift, enda viðurkennir hún að vera alltaf á haus. „Það var einmitt ástæða þess að ég valdi mjög einfalda uppskrift. Flestir hafa ótrúlega mikið að gera þegar nær dregur jólum en þennan rétt tekur enga stund að gera. Hann lítur út fyrir að vera miklu flóknari en hann er," segir Rikka og bætir við að þetta séu óskaplega góðar ostakúlur. „Þetta eru ostakonfektmolar sem ég myndi bjóða vinkonum mínum upp á með rauðvínsglasi."

Rikka segist halda í hefðirnar um jólin. „Sonur minn á afmæli 15. nóvember og þá set ég alltaf upp smávegis jólaskreytingar. Annars fer ég yfirleitt í jólaskap í byrjun nóvember," segir hún. En hvað verður í matinn á aðfangadag? „Ég er alltaf með hamborgarhrygg og hnetusteik. Mér finnst gott að fá mér sneið af hvoru," segir hún.

Rikka hugsaði um allar konurnar sem hafa nóg að gera þegar hún lét í té uppskrift að einföldum jólaostakúlum. MYNDIR/STEFÁN

JÓLAOSTAKÚLUR

120 g rjómaostur með pipar
120 g hreinn fetaostur
1 msk. hunang
50 g trönuber
50 g pekanhnetur

Blandið ostinum og hunangi saman í matvinnsluvél. Hakkið hneturnar og berin saman. Mótið litlar kúlur úr ostablöndunni og veltið upp úr hnetu- og berjablöndunni. Geymið kúlurnar í kæli þar til þær eru bornar fram.

elin@365.is

Til Kína með konu sem kann sitt Kína

20 daga ævintýraferðir á ári Geitarinnar 2015

5.–24. júní og 13. ágúst – 1. sept.

með

KÍNAKLÚBBI UNNAR

Farið verður til BEIJING, XIAN, GUILIN, YANGSHUO, SHANGHAI, SUZHOU og TONGLI.
Siglt verður á LÍ FLJÓTINU
og gengið á KÍNAMÚRNUM.

Heildarverð á mann: Kr. 660 þúsund

Allt innifalið, þ.e. full dagskrá skv. ferðaskrá, gisting í tvíbýli á 4-5 stjörnu hótelum (einb. + 98 þ.), fullt fæði með máltíðardrykkjum, skattar og gjöld, staðarleiðsögumenn og fararstjórn Unnar Guðjónsdóttur, en þetta verða 36. og 37. hópferðin sem hún skipuleggur og leiðir um Kína.

Kínaklúbburinn sérhannar einnig ferðir fyrir hverja sem er

Kínastund

Hópar og einstaklingar geta pantað „Kínastund", á Njálsgötunni, með myndasýningu, sýningu á Tai-Chi og kínverskum listmunum, ásamt veitingum.

Kínaklúbbur Unnar
Njálsgötu 33, 101 Reykjavík
sími: 551 2596, farsími: 868 2726
Vefsíða: www.simnet.is/kinaklubbur
Netfang: kinaklubbur@simnet.is

Tryggvaskáli á Selfossi, líklega árið 1918. Hjónin Kristín Árnadóttir og Brynjólfur Gíslason ráku þar hótel í áratugi.

MYND/LJÓSMYNDASAFN REYKJAVÍKUR, MAGNÚS ÓLAFSSON

Allir voru velkomnir í Tryggvaskála

● Einstæðingar voru alltaf velkomnir í mat á aðfangadag í Tryggvaskála á Selfossi þegar hjónin Kristín og Brynjólfur bjuggu þar og ráku hótel um áratuga skeið. Boðið var upp á jólagraut, svínakótelettur í raspi og ljúffengan skálaís og allir fengu gjöf.

Fjölskyldan í Tryggvaskála á Selfossi gegndi stóru hlutverki í jólahaldi margra einstæðinga um miðja síðustu öld. Þar bjuggu hjónin Kristín Árnadóttir og Brynjólfur Gíslason og ráku hótel auk þess að búa í húsinu um áratuga skeið. Tryggvaskáli stóð opinn öllu fólki á aðfangadag og þangað gátu allir komið og borðað kvöldmat auk þess sem gestir fengu jólagjöf á borð við konfektkassa eða bók.

Fyrir Bryndísi Brynjólfsdóttur, dóttur þeirra hjóna, var þetta fyrirkomulag fullkomlega eðlilegt enda ólst hún upp á heimili þar sem margir einstaklingar dvöldu langdvölum. „Ég fæddist uppi á lofti árið 1945 og ólst þar upp og vann með þeim við reksturinn þar til þau seldu húsið árið 1974. Hótelið var það eina sinnar tegundar hér í bænum og var byggt af Tryggva Gunnarssyni, þeim sama og smíðaði fyrstu Ölfusárbrúna."

Hjónin opnuðu heimili sitt á aðfangadagskvöld strax frá upphafi hótelrekstursins og var þar oft margt um manninn. „Í þá daga bjó á Selfossi töluvert af einstaklingum sem leigðu herbergi úti í bæ og keyptu mat af foreldrum mínum daglega. Hótelið var lokað yfir jólin en þeim stóð þó alltaf til boða að borða með okkur án þess að greiða neitt fyrir. Auk þess var alltaf einhver hópur fólks sem komst ekki heim til sín yfir jólin vegna ófærðar og borðaði hér og gisti jafnvel líka." Aðfangadagur gat því verið ansi fjölmennur því auk þessa hóps mættu líka uppkomin börn Kristínar og Brynjólfs ásamt börnum sínum. Allt í allt gat hópurinn talið 30 manns.

Á aðfangadag var boðið upp á heitan grjónagraut í forrétt sem alltaf var kallaður jólagrautur og að sögn Bryndísar var eldaður eingöngu úr mjólk. Í aðalrétt var alltaf boðið upp á svínakótelettur í raspi, steiktar upp úr smjöri en ekki smjörlíki. „Í eftirrétt var alltaf boðið upp á núggatís sem kallaður var skálaís hér um slóðir. Þar sem engar frystikistur voru til á þessum tíma þurfti að byrja á því að fara með jeppakerru upp á Hellisheiði til að sækja snjó. Hann var settur í trékassa sem staðsettur var fyrir utan húsið. Þá var loks hægt að hefja ísgerðina en mikið var lagt á sig fyrir skálaísinn enda þótti hann algjört lostæti; búinn til úr heimalöguðu núggati, rjóma og eggjum."

Sjálfur aðfangadagurinn hófst þó á því að Bryndís hjálpaði foreldrum sínum að keyra út mat til fjölskyldna sem þurftu á aðstoð að halda. „Þá settum við til dæmis hangikjötslæri, kleinur, kökur og pakka í kassa. Þetta keyrðum við út til þurfandi fjölskyldna og ég var látin hlaupa inn með kassana þannig að þær gætu gert sér dagamun og borðað góða jólamáltíð." Það var þó ekki bara á aðfangadag sem fjölskyldan opnaði heimili sitt. „Hingað kom reglulega alls konar fólk og fékk að borða hjá okkur. Hótelið var hálfgerð félagsmiðstöð enda voru engin félagsleg úrræði í bænum á þessum tíma."

starri@365.is

Band Aid-hópurinn endurvakinn

Hópur þekktra tónlistarmanna hittist í hljóðveri í Notting Hill-hverfinu í London fyrr í þessum mánuði og hljóðritaði nýja útgáfu af laginu Do They Know It's Christmas? sem kom upphaflega út fyrir 30 árum síðan.

Lagið, sem samið var af Bob Geldof og Midge Ure, kom upphaflega út í lok nóvember árið 1984 og sat í fimm vikur í efsta sæti breska vinsældalistans. Ágóði plötusölunnar árið 1984 rann til Eþíópíu þar sem mikil hungursneyð ríkti á þeim tíma. Ágóði sölunnar í ár rennur hins vegar til hjálparstarfs í Vestur-Afríku þar sem ebólufaraldur hefur valdið miklu mannfalli og tjóni.

Mörg ný andlit voru eðlilega í hópnum sem kallast Band 30, og voru sumir yngstu hópmeðlima ekki einu sinni fæddir þegar lagið kom fyrst út.

Meðal þekktra flytjenda í ár má nefna Bono, Seal, Roger Taylor úr Queen, Chris Martin úr Coldplay, meðlimi One Direction, Rita Ora og Sinéad O'Connor.

Bob Geldof og Midge Ure sömdu lagið fræga. Upptökustjórinn Paul Epworth er með þeim fyrir miðri mynd.

Nokkur spenna ríkti fyrr í mánuðinum yfir hver myndi syngja upphafslínur lagsins sem Paul Young flutti svo eftirminnilega á sínum tíma. Fyrst var talið að Chris Martin úr Coldplay myndi syngja þær en svo voru það ungstirnin úr One Direction sem fengu þann heiður.

starri@365.is

ÚRVAL RAFTÆKJA Á FRÁBÆRU VERÐI

16.995KR

Kaffivél 1450w
vnr. SEV-KA5700

5.995KR

Mini matvinnsluvél
vnr. MEL-16190014

18.995KR

Blandari - 1200w
vnr. WIL-BL1200

9.995KR

Fondue Sett Classic
vnr. PRI-173000

9.995KR

Candyflossvél 450w
vnr. ARI-2971

5.995KR

Heilsugrill svart/stál
vnr. MEL-16240049

9.995KR

Matvinnsluvél
vnr. ARI-1784

9.995KR

Raclette Grill
vnr. MEL-16300014

5.495KR

1000w vöfflujárn
vnr. WIL-WA1

2.995KR

Heyrnartól
vnr. PHS-SHP1900

9.995KR

Ferðatæki CD MP3
vnr. LEN-SCD39BL

4.995KR

Baðvog með fitumæli
vnr. WIL-BAS1

17.995KR

Myndavél 20M Coolpix
vnr. NIK-S2800BK

9.995KR

Rakvél
með hleðslu
vnr. PHS-HQ6996

9.995KR

Hitateppi fyrir
axlir og háls
vnr. MED-61151

4.995KR

Hárblásari
Thermo protect
2100w
vnr. PHS-HP8230

7.495KR

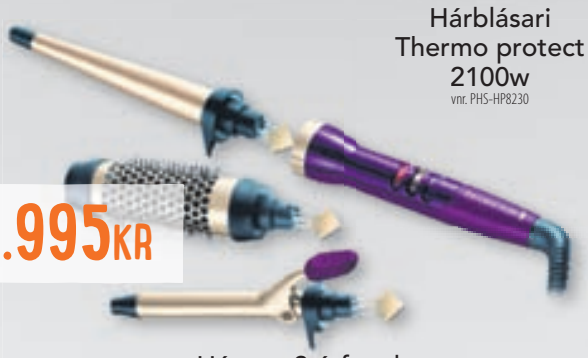
Babyliss Keilujárn
vnr. BAB-BSC20E

9.995KR

Kaupauki* að verðmæti
4.995 fylgir með:

- **Taska**
- **Hárbursti**
- **Teygjur**
- **Andlitsmaski**
- **Ilmvatnsprufur**
- **Sjampó**
- **Hárnæring**
- **Naglaþjöl**

Hárblásari 2200w
vnr. BAB-6614E



11.995KR

Hársett 3 útfærslur
vnr. REM-CI97M1

8.999KR

Remington
Slöngulokkajárn
vnr. REM-CI96Z1

Birt með fyrirvara um prentvillur og ófyrirsjánlegar breytingar. *Gildir á meðan birgðir endast. Allt vöruúrvalið fæst í Smáralind, takmarkað úrval í öðrum verslunum.

EINFALT AÐ
SKILA EÐA SKIPTA

HAGKAUP
Skemmtilegast að versla

jólahefðir

●JÓLATRÉN ÞÝSKUR SIÐUR

Jólatrén sem slík komu ekki til sögunnar í almennu jólahaldi fyrr en í Þýskalandi á seinni hluta 16. aldar. Líklegt þykir að þessi siður hafi komið í kjölfar siðaskiptanna þar sem ekki þótti lengur við hæfi að halda kaþólska jólasiði á borð við að setja upp Betlehemsjötu eða jólajötu.

Um miðja 19. öldina sjást fyrstu jólatrén á Íslandi og var það aðallega meðal danskra kaupmanna og íslenskra embættismanna sem höfðu kynnst þeim í Kaupmannahöfn.

Tilvalin jólagjöf fyrir fyrirtæki og einstaklinga

Gjafakörfur Ostahússins

Ostahúsið býður upp á fjölbreytt úrval af ostakörfum ásamt glæsilegum gjafaöskjum.

Útbúum allar körfur með vínflösku sé þess óskað.

ÞEKKING • REYNSLA • GÆÐI
Ostahúsið
STOFNAÐ 1992

Upplýsingar og pantanir: www.ostahusid.is, og í síma 565 3940

Upprunalegu teikningar eru nú komnar í ramma. MYNDIR/ERNIR

Teiknar jólakort og vinnur þau í tölvunni

● Berglind Ingólfsdóttir teiknar fallegar jólamyndir og býr til eigin jólakort. Hún hefur handgert jólakort til margra ára handa vinum og ættingjum þeim til mikillar gleði.

Það er alltaf sérstök stemning á aðfangadag þegar jólakortin eru lesin. Þá er allur hamagangurinn búinn, búið að borða jólamatinn, ganga frá í eldhúsinu og opna pakkana. Þá er notalegt að fá sér eftirrétt og lesa kortin," segir listakonan Berglind.

„Ég hef alltaf haft mjög gaman af því að búa til jólakort. Hins vegar hef ég aldrei áður gert þau í svona miklu magni. Á meðan ég var í skóla eyddi ég miklum tíma í að dunda við jólakortagerð. Á fyrstu jólakortin sem ég gerði teiknaði ég mynd í hvert og eitt kort. Engir tveir fengu eins jólakort. Sumar vinkonur mínar söfnuðu kortunum. Á meðan ég var í Myndlistarskólanum á Akureyri fór ég að þróa aðeins öðru vísi kort," segir Berglind, sem er grafískur hönnuður. Núna nýtir hún sér þá kunnáttu við kortagerðina." Berglind útskrifaðist árið 2006 og starfar nú á auglýsingastofu.

„Ég teikna fyrst myndina með blýanti, fer síðan með penna í útlínurnar og skanna hana inn í tölvuna. Myndirnar eru síðan litaðar í tölvunni," útskýrir hún.

Berglind segist hafa gert fjórar teikningar núna en er með fjölmargar aðrar hugmyndir í kollinum, eins og hún segir. Ég hef fengið svo góð viðbrögð þannig að nú býð ég kortin til sölu á Facebooksíðunni minni, beggaing. Á síðunni er Berglind einnig með kerti og fallegar innrammaðar teikningar. Það er sonur hennar á þriðja ári sem er fyrirsæta á kortunum.

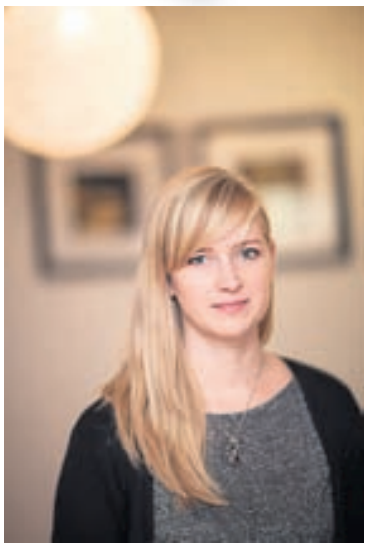
„Ég verð á jólamarkaðnum við Elliðaár fyrstu helgina í aðventu með kortin. Þetta er í fyrsta skipti sem ég framleiði kort og þetta er mjög skemmtilegt. Mér finnst ótrúlega skemmtilegt að teikna. Ég er mikið jólabarn og er dugleg að skreyta fyrir jólin og gera fínt. Ég hef verið að vinna jólaauglýsingar og fleira tengt jólum í vinnunni auk þess að gera eigin kort og fór því frekar snemma í jólaskapið þetta árið. Mér finnst þetta skemmtilegur tími. Ég reyni alltaf að kaupa eitthvað nýtt jólaskraut fyrir hver jól."

elin@365.is

Berglind gerði fjórar myndir á jólakortin en hún segist hafa hugmyndir að fleiri gerðum.

MÉR FINNST ÞETTA SKEMMTILEGUR TÍMI. ÉG REYNI ALLTAF AÐ KAUPA EITTHVAÐ NÝTT JÓLASKRAUT FYRIR HVER JÓL.

Eldri jólakort sem Berglind hefur gert. Þessi gerði hún á árunum 1999-2004.



Berglind Ingólfsdóttir teiknar sérlega falleg jólakort.

2014 Jólin 2014 Jólin 2014 Jólin 2014 Jólin 2014 Jólin 2014 Jólin 2014 Jólin 2014 Jólin 2014 Jólin 2014 Jól

ristmas Noël Jul 2014

KÚNÍGÚND
Laugavegi | Kringlunni

Jólin eru komin

ROSENDAHL

ROYAL COPENHAGEN

HOLME GAARD

GEORG JENSEN

tl.is

TÖLVU LISTINN

HÖRÐUSTU PAK

PHILIPS

27" SKJÁR MEÐ AMBIGLOW

Fyrsti tölvuskjárinn frá Philips með Ambiglow lýsingu sem lætur skjáinn virka stærri með LED lýsingu úr bakhlið skjásins. Herbergið fyllist af skemmtilegri birtu frá skjánum sem gæðir leikjaspilun og kvikmyndaáhorf nýrri upplifun. Skjárinn er einnig með framúrskarandi AH-IPS skjátækni sem gerir hann kristaltæran og bjartan. Þrjú HDMI tengi.

54.990

PHS-278C4QHSN

23" IPS SKJÁTÖLVA

ASUS

199.990

RAZER KRAKEN PRO

RAZER

23.990

R5 SKJÁKORT OG AMD A8

acer

99.990

W-LED TÖLVUSKJÁR

AOC

19.990

STORM ENFORCER LEIKJATURN

COOLER MASTER

19.990

20" ACER SKJÁTÖLVA

acer

79.990

120GB SAMSUNG EVO SSD

SAMSUNG

15.990

17,3" INTEL HD+ FARTÖLVA

79.990

FULLT VERÐ 89.990

INTEL i5 OG SSD

TOSHIBA

129.990

ASUS BORÐTÖLVA MEÐ INTEL i7

ASUS

139.990

MEKANÍSKT LEIKJALYKLABORÐ

steelseries

14.990

INTEL ATOM QUAD CORE

ASUS

39.990

Netgíró

14 daga vaxtalaus greiðslufrestur eða raðgreiðslur.

8 VERSLANIR UM ALLT LAND

KKARNIR FYRIR JÓLIN!

TOSHIBA

ÓTRÚLEGT VERÐ VEGNA MAGNKAUPA FYRIR JÓLIN

Hagkvæmasta fartölvan okkar fyrir jólin. AMD Dual Core örgjörvi, Radeon HD8210 skjákort og hljóðlátur 500GB harður diskur. HDMI og USB3.0 tengi. Frábær kaup fyrir þá sem hafa einungis þörf fyrir fyrir einfalda vinnslu.

49.990

TOS-C50DA14

PROMENNT ÓKEYPIS WINDOWS 8 NÁMSKEIÐ FYLGIR ÖLLUM TÖLVUM!

24" PHILIPS MEÐ AMVA

PHILIPS 34.990

ÞRÁÐLAUST LYKLABORÐ MEÐ MÚS

Logitech 6.490

ÞRÁÐLAUS PRENTARI

EPSON 14.990

LEIKJASKJÁTÖLVA MEÐ i7

Qosmio

TOSHIBA 199.990 FULLT VERÐ 279.990

QUAD CORE Á JÓLAVERÐI

acer 59.990

128GB TDK MINNISLYKILL

TDK 16.990

DUAL CORE SPJALDTÖLVA

UNITED 17.990

LÉTTUR FLAKKARI Í VASA

INTENSO 11.990

QUAD CORE SPJALDTÖLVA

TOSHIBA 69.990

TRAUSTUR 2TB FLAKKARI

Seagate 12.990

13" MACBOOK PRO

194.990

AÐEINS BROT AF JÓLATILBOÐUNUM!

REYKJAVÍK	AKUREYRI	HÚSAVÍK	EGILSSTAÐIR	KEFLAVÍK	SELFOSS	AKRANES	HAFNARFJÖRÐUR
SUÐURLANDSBRAUT 26	GLERÁRGÖTU 30	GARÐARSBRAUT 18A	KAUPVANGI 6	HAFNARGÖTU 90	AUSTURVEGI 34	ÞJÓÐBRAUT 1	REYKJAVÍKURVEGI 66
Sími 414 1700	Sími 414 1730	Sími 464 1600	Sími 414 1735	Sími 414 1740	Sími 414 1745	SÍMI 431 3333	Sími 414 1750

Hrásalat með klementínum og rósakáli er ferskt og bragðgott. MYNDIR/BJARNI GUNNAR KRISTINSSON

Vetrar-ragú með villisveppum og rósakáli er frábært meðlæti.

Rósakálssalat og lauksulta, sem inniheldur epli og valhnetur.

Afar ljúffengir sprotar frá Belgíu

● Íslendingar eru farnir að kunna betur að meta rósakálið en áður fyrr. Lengi vel suðu það flestir en undanfarin ár eru sífellt fleiri farnir að spreyta sig á ýmsum fjölbreyttum rósakálsuppskriftum, ekki síst fyrir jólin. Rósakálið hentar til dæmis mjög vel með reyktu svínakjöti, kalkúni og ýmissi villibráð.

Rósakál, sem heitir á ensku Brussels sprout, er talið eiga uppruna sinn á því svæði þar sem höfuðborg Belga stendur í dag. Rósakálið er afar C-vítamínríkt og mikill herramannsmatur, sem margir Íslendingar veigra sér þó við að elda. Hér áður fyrr var það helst borið á borð soðið en undanfarin ár hafa mataráhugamenn spreytt sig í ríkari mæli á fjölbreyttum rósakálsuppskriftum sem innihalda alls konar fjölbreytt hráefni og krydd.

Rósakálið hentar vel með reyktu svínakjöti og kalkúni sem margir elda yfir jólahátíðina en það passar raunar með flestu kjötmeti sem landsmenn elda um jólin.

Bjarni Gunnar Kristinsson, yfirmatreiðslumeistari í Hörpu, gefur hér lesendum Fréttablaðsins þrjár stórskemmtilegar uppskriftir að meðlæti sem byggja á rósakáli.

starri@365.is

Bjarni Gunnar Kristinsson er yfirmatreiðslumeistari í Hörpu. MYND/ÚR EINKASAFNI

HRÁSALAT MEÐ KLEMENTÍNUM OG RÓSAKÁLI

1 tsk. börkur af sítrónu
safi úr einni sítrónu
1 tsk. ediki
2 tsk. hunangi
½ teskeið Dijon-sinnep
100 ml bolli ólífuolía
1 búnt rósakál, þrifið og ytri blöð fjarlægð
100 g granateplafræ (um 1 ávöxtur)
20 g ristaðar furuhnetur
10 stk. klementínur eða mandarínur
½ pakki rifinn ferskur mozzarella-ostur
salt og svartur pipar, eftir smekk

Til að undirbúa sósu: sameinið sítrónusafa, sítrónubörk, Dijon-sinnep, edik og hunang í miðlungsstórri skál. Hrærið ólífuolíu inn í blönduna og kryddið með salti og pipar. Rífið eða saxið rósakálið, bætið granateplafræjum og furuhnetum í salatið, rífið ostinn út í ásamt klementínunum. Kryddið til með salatdressingunni og ögn af salti og pipar.

VETRAR-RAGÚ MEÐ VILLISVEPPUM OG RÓSAKÁLI

1 laukur, fínt hakkaður
300-400 g blandaðir sveppir (hægt að blanda saman ferskum, frosnum og jafnvel þurrkuðum sveppum)
Nokkur blöð af garðablóðbergi (aðeins blöðin)
½ tsk. mulin einiber
1 búnt rósakál
500 ml soð af jólasteikinni (vatn og kraftur)
150 ml rjómi
4 msk. matarolía eða 2 msk. smjör
salt og pipar

Eldið laukinn í 5 mínútur á lágum hita án þess að hann brúnist. Bætið í sveppum. Kryddið með salti og pipar. Bætið í rósakáli sem búið er að skera rótina af og taka ystu blöðin af, garðablóðbergi og soði. Bætið að lokum við rjóma og haldið áfram að elda í um 10 mínútur eða þar til sósan hefur þykknað aðeins. Kryddið til eftir smekk.

RÓSAKÁLSSALAT OG LAUKSULTA

2 rauðlaukar
50 g valhnetur
1 dl eplaedik
4 msk. sykur
Salt og pipar
300 g rósakál
2 dl epli/eplasafi
6 dl kjúklinga- eða grænmetissoð (vatn og kraftur)
50 g ísbúi (eða annar ostur)
Salt og pipar
2 rauð epli
2 msk. eplaedik

Fyrir lauksultuna skal sneiða laukinn. Setjið edik og sykur í pott og látið sjóða. Fjarlægið pottinn af hellunni og látið laukinn og valhnetur drekka vökvann í sig. Látið róskálið í pott með ögn af olíu og látið það eldast í eina mínútu. Hellið soðinu í pottinn og látið krauma í 20 mínútur eða þar til rósakálið er farið að mýkjast. Kryddið með salti og pipar. Blandið rósakálinu við laukinn, hneturnar, skorin epli og ost í skál. Skreytið með smá valhnetum.

Farðu inn á www.oddi.is og búðu til persónulega vöru með þínum myndum.

uppskrift

● LJÚFFENGIR SNICKERS-HRÁBITAR

Botninn
7 sykurlausar kexkökur, Digestive
1 ½ dl salthnetur
½ dl rifinn kókos
2 msk. kókosolía við stofuhita
2 stórar steinlausar döðlur

Karamella
18 steinlausar döðlur
½ dl salthnetur
smávegis vatn

Súkkulaði
4 tsk. kókosolía
4 tsk. kakó
4 tsk. fljótandi hunang

1. *Leggið döðlurnar fyrir karamelluna í bleyti í vatni í 30 mínútur.*
2. *Myljið kexið í matvinnsluvél og maukið það með hnetum og tveimur döðlum. Bætið kókosolíu og kókos saman við. Setjið blönduna í form sem klætt hefur verið með bökunarpappír, um það bil 20x30 cm. Setjið plastfilmu yfir og stingið í frysti í 30 mínútur.*
3. *Hellið vatninu af döðlunum og maukið þær í matvinnsluvél þannig að úr verði krem. Bætið þá hnetunum saman við og smávegis af vatni. Breiðið maukið yfir botninn. Setjið aftur í frysti í 60 mínútur.*
4. *Bræðið kókosolíuna, blandið hunangi og kakói saman við. Setjið yfir döðlukaramelluna.*
5. *Skerið í mátulegar sneiðar og geymið í frysti.*

sýning

● JÓLABORÐ ROYAL COPENHAGEN Þeir sem ætla að heimsækja Kaupmannahöfn á aðventunni ættu að skoða Royal Copenhagen-jólaborðin á Amagertorgi þar sem verslunin er. Borðin eru skreytt á hverju ári af þekktum, dönskum hönnuðum. Hver hönnuður setur sinn persónulega stíl á jólaborðið. Sýningin er opnuð 21. nóvember og stendur út árið. Þarna er hægt að skoða borðbúnað frá Royal Copenhagen og hvernig hægt er að raða honum fallega á borð með dúk og servíettum. Sjö falleg jólaborð eru á sýningunni en um 200 þúsund manns skoða þau ár hvert.

HÁTÍÐARILMUR Í HÚS Til að fá ilm af jólum í húsið má binda nokkrar kanilstangir saman með fallegum borða og stinga í lítinn vasa. Þeir sem vilja hefðbundnari jólailm ættu að kaupa nokkrar grenigreinar, stinga þeim í vasa og skreyta með jólakúlum. Enn önnur leið til að fá hátíðarilminn í hús er að taka nokkrar greinar af salvíu og rósmaríni og setja í vatn, gott er að nudda jurtirnar til að fá lyktina betur fram.

SÆNSKT JÓLABORÐ Í Svíþjóð tíðkast að hafa hlaðborð á jólum, sambland af kjöti og fiski. Boðið er upp á jólaskinku með sinnepi, pylsur, kjötbollur, síldarrétti, heitreyktan og grafinn lax og lútfisk. Þá er gjarnan gott brauð með og ostar. Hrísgrjónagrautur með möndlu er í eftirrétt.

jólalög

● VINSÆLASTA JÓLALAGIÐ

Samkvæmt Heimsmetabók Guinness er lagið Hvít jól, eða White Christmas með Bing Crosby, það jólalag sem hefur selst í flestum eintökum. Talið er að smáskífan með laginu hafi selst í rúmlega fimmtíu milljónum eintaka um allan heim. Aðrar útgáfur lagsins hafa líka selst ágætlega en heildarsala lagsins, með útgáfu Crosbys, er yfir hundrað milljón eintök.

Lagið var fyrst flutt opinberlega af Bing Crosby í hans eigin útvarpsþætti á NBC á jóladag 1941.

Draumahöllin
ENN STÆRRI OG
ævintýralegri

IVV kertastjaki 17 cm. JÓLA-TILBOÐ 3.990 KR.

COPENHAGEN CANDLE fjórir mismundandi jólailmir í dós. 2.390 STK.

VIDIVI Esa glasasett 6 stk., 34 cl. 6. 990 KR., 43cl. 8.490 KR.

IITTALA Kastehelmi skál gul 6.490 KR.

VIDIVI skálasett, 2 hjörtu JÓLATILBOÐ 4.490 KR.

HÚSGAGNAHÖLLIN
REYKJAVÍK | AKUREYRI

„Það er svo gaman að gera eitthvað með krökkunum sínum á aðventunni. Þeim finnst svo gaman að gera hlutina sjálf og gleyma sér alveg við vinnuna." Brynja Emilsdóttir textílhönnuður og Röskva Sif dóttir hennar föndruðu jólakrans úr efnisafgöngum.

MYND/GVA

Krans sem kostar næstum ekki neitt

● Brynja Emilsdóttir textílhönnuður segir dýrmætan efnivið leynast í skápum og skúffum sem auðveldlega megi nýta í kransagerð með krökkunum fyrir jólin. Þær mæðgur Brynja og Röskva Sif, sex ára, bjuggu til skemmtilegan krans úr ýmsu sem þær fundu til, eins og gömlum sængurfötum, afgöngum og vírherðatré.

Fólk áttar sig oft ekki á því hvað það býr að miklum efnivið í skápunum. Flestir eiga örugglega allt til í þennan krans heima," segir Brynja Emilsdóttir textílhönnuður en hún og Röskva Sif, sex ára dóttir hennar, notuðu eina kvöldstund til að búa til skemmtilegan jólakrans sem kostaði ekki krónu.

„Ég er að skrifa mastersritgerð um sjálfbærni í textílkennslu og er alltaf að leita leiða til að efla umhverfisvitund hjá krökkum, til dæmis með því að nota efnivið sem annars er hent," útskýrir Brynja.

„Í kransinn notuðum við eingöngu gömul efni, sængurver og afganga og vírherðatré sem ég beyglaði til. Svo klipptum við niður litla strimla, um það bil sentímetra á breidd og tólf sentímetra að lengd. Það skiptir engu máli þótt krakkarnir klippi ekki beint. Það er alltaf hægt að snyrta endana til eftir á ef þarf. Við Röskva Sif skiptumst á að klippa og skiptumst svo á að binda einn og einn á vírinn. Galdurinn er að binda alveg helling af strimlum svo kransinn verði þéttur. Svo er hægt að leika sér með litasamsetningar og munstruð efni."

Brynja segir þessa aðferð henta krökkum afar vel.

„Það er svo gaman að gera eitthvað með krökkunum sínum á aðventunni. Þeim finnst svo gaman að gera hlutina sjálf og gleyma sér alveg við vinnuna. Svo eru þau svo stolt af afrakstrinum," segir Brynja.

„Ég er yfirleitt mjög ströng á því að jólin komi ekki inn fyrir dyr hjá mér fyrr en 1. desember en nú byrjuðum við snemma í kransagerð og bakstri," bætir hún við og sýnir fleiri útfærslur á krönsum úr tiltæku efni

„Hina kransana gerði ég bara sjálf og þeir lýsa mér vel. Fólk getur vel notað alls konar hluti sem eru til dæmis einkennandi fyrir það, og útkoman verður samt hátíðleg. Ég notaði hálmkrans í grunninn og vafði um hann gömlum sængurfötum. Notaði síðan kertahaldara og borða sem ég keypti í Söstrene Grene. Í heildina kostaði efnið innan við þúsund kall. Tölukransinn er eins í grunninn og svo límdi ég bara tölur úr tölusafninu mínu á hann með límbyssu."

heida@365.is

Kjólar, koddar og kerti

Við erum með jólagjöfina frá þér til þín. Bjóðum einnig upp á mikið úrval af jólagjöfum fyrir heimilið og alla þá sem þér eru kærir.

Catalina
8.995 kr.

Humla
6.495 kr.

Flower
6.495 kr.

Dera
6.495 kr.

INDISKA

/ Indiska Iceland

Kringlan | 588 2300

Margir geta ekki hugsað sér jólin án þess að fara á jólatónleika enda líður jólastressið úr flestum á meðan hlýtt er á fagra tóna. Sumir tónleikar eru árlegir en aðrir tilfallandi.

JÓLATÓNLEIKAR Á AÐVENTUNNI

● Fjölmargir jólatónleikar verða haldnir um allt land fyrir jólin að venju. Þeir eru órjúfanlegur hluti aðventunnar hjá mörgum Íslendingum.

27. NÓVEMBER-28. DESEMBER
Kl.20 Trúðarnir takast á við Jólaguðspjallið í verkinu **Jesú litli** í Borgarleikhúsinu.

28.-29. NÓVEMBER
Kl. 20.30 Þór Breiðfjörð heldur jólatónleika í anda Bing Crosby og Michael Bublé í Salnum í Kópavogi.

29. NÓVEMBER- 21. DESEMBER
Kl. 13 og 15. Jólahátíð Skoppu og Skrítlu er haldin í Borgarleikhúsinu.

29. NÓVEMBER
Kl. 21 Jóla- og sveiflutónleikar **Geirmundar Valtýssonar** verða haldnir í Austurbæ í Reykjavík.

Kl. 18 SN og Árstíðir sameina krafta sína á tónleikum í Hofi á Akureyri þar sem kveikt er á aðventustemningunni.

29. NÓVEMBER-21. DESEMBER
Kl. 17 og 21 Jólatónleikar **KK og Ellenar** verða haldnir víða á höfuðborgarsvæðinu og Suðurnesjum.

1. DESEMBER
Kl. 20 Aðventutónleikar **Lúðrasveitarinnar Svans** fara fram í Norðurljósasal Hörpu.

1.-2. DESEMBER
Kl. 19 og 21 Jólatónleikar **Fíladelfíu** verða haldnir í Hvítasunnukirkjunni í Reykjavík.

2. DESEMBER
Kl. 17 Frumflutt verður **jólaóratoría eftir Sigurð Sævarsson** tónskáld í Hallgrímskirkju í Reykjavík.

3. DESEMBER
Kl. 20 Jólatónleikarnir Hátíð í bæ fara fram í íþróttahúsinu Iðu á Selfossi.

4. DESEMBER
Kl. 19.30 Aðventutónleikar **Sinfóníuhljómsveitarinnar** verða haldnir í Eldborgarsal Hörpu.

Kl. 20 Vocal Project – Poppkór Íslands ásamt Páli Óskari heldur aðventutónleika í Silfurbergi í Hörpu.

Kl. 20.30 Árlegir jólatónleikar **Gissurar Páls Gissurarsonar og Árna Heiðars Karlssonar** verða í Safnahúsinu við Hverfisgötu í Reykjavík.

Kl. 21 Borgardætur halda nokkra jólatónleika á Café Rosenberg við Klapparstíg í Reykjavík, á tímabilinu 4.-18. desember.

5. DESEMBER
Kl. 12 Hugljúf aðventutónlist verður í boði á **Hádegistónleikaröð Tónlistarfélags Akureyrar** í Hofi.

Kl. 12.15 Jólastemning verður í hádeginu í Salnum í Kópavogi með **Sigrúnu Hjálmtýsdóttur og píanóleikaranum Önnu Guðnýju Guðmundsdóttur.**

5., 6., 11. OG 12. DESEMBER
Kl. 20.30 Jólatónleikar **Stefáns Hilmarssonar** verða haldnir í Salnum í Kópavogi.

6. DESEMBER
Kl. 20 Sigga Beinteins heldur árlega jólatónleika sína í Eldborgarsal Hörpu.

7. DESEMBER
Kl. 20 Jólatónleikar **Gospelskórs Akureyrar** verða í Hofi á Akureyri.

Kl. 17 Jólatónleikar **Kammersveitar Reykjavíkur** fara fram í Norðurljósasal Hörpu.

Kl. 20 Jólatónleikar **Kristjáns Jóhannssonar** verða haldnir í Eldborgarsal Hörpu.

Kl. 16 og 20 Aðventutónleikar **Söngfjelagsins** verða í Langholtskirkju í anda ensku jólahefðarinnar.

9. DESEMBER
Kl. 20 Sætabrauðsdrengirnir halda jólatónleika í Norðurljósasal Hörpu.

10. DESEMBER
Kl. 20 Aðventutónleikar **Kvennakórs Garðabæjar** verða í Digraneskirkju í Kópavogi.

12.-13. DESEMBER
Kl. 17, 20 og 21 Norðlenskir tónlistarmenn halda jólatónleikana Norðurljósin í Hofi á Akureyri.

12.-21. DESEMBER
Kl. 17 og 21 Baggalútur heldur árlega jólatónleika í Háskólabíói.

13. DESEMBER
Kl. 16 og 21 Jólagestir Björgvins verða í Laugardalshöll.

Kl. 17 Fóstbræður halda jólatónleika í Norðurljósasal Hörpu.

13.-14. DESEMBER
Kl. 14 og 16 Jólatónleikar **Sinfóníuhljómsveitarinnar** fara fram í Eldborgarsal Hörpu.

Kl. 17 og 20 Árlegir aðventutónleikar **Karlakórs Reykjavíkur** verða í Hallgrímskirkju.

16. DESEMBER
Kl. 20 Árlegir jólatónleikar **útvarpsstöðvarinnar X-ið 977** verða haldnir í Gamla bíói í Reykjavík.

17. DESEMBER
Kl. 18 og 21 Hátíðartónleikar **Sigríðar Thorlacius og Sigurðar Guðmundssonar** verða í Eldborgarsal Hörpu.

18.-19. DESEMBER
Kl. 19.30 London Philharmonic Orchestra mun koma fram á tvennum tónleikum í Hörpu.

19.-22. DESEMBER
Kl. 21 Camerarctica heldur árlega kertaljósatónleika í nokkrum kirkjum á höfuðborgarsvæðinu rétt fyrir jólin.

Kl. 21 og 22 3 Raddir & Beatur halda jólatónleika á Rosenberg.

19., 21. OG 23. DESEMBER
Kl. 20.30 og 22 Þorláksmessutónleikar **Bubba Morthens** verða haldnir í Bíóhöllinni Akranesi, Hofi Akureyri og í Eldborgarsal Hörpu.

20. DESEMBER
Kl. 16 og 20 Hátíðartónleikarnir Frá ljósanna hásal verða í Grafarvogskirkju.

Kl. 17 og 21 Pálmi Gunnarsson og Ragnheiður Gröndal bjóða upp á Gleði og friðarjól í Eldborgarsal Hörpu.

Kl. 22 Brother Grass heldur jólatónleika á Græna hattinum á Akureyri.

23. DESEMBER
Kl. 21 Hljómsveitin **Árstíðir** heldur árlega hátíðartónleika í Fríkirkjunni í Reykjavík.

GJAFAKORT BORGARLEIKHÚSSINS

Gjafakort í Borgarleikhúsið er ávísun á einstaka kvöldstund sem aldrei gleymist. Gefðu töfrandi stundir í jólapakkann. Kortið er í fallegum umbúðum, gildir á sýningu að eigin vali og rennur aldrei út.

JÓLATILBOÐ BORGARLEIKHÚSSINS

Lína langsokkur
Miði fyrir tvo á þessa vinsælu sýningu og geisladiskur með tónlistinni úr sýningunni

9.500 kr.

Billy Elliot
Gjafakort fyrir tvo á stórsýningu í hæsta gæðaflokki

10.400 kr.

Gómsætt leikhúskvöld
Gjafakort fyrir tvo ásamt gómsætri leikhúsmáltíð fyrir sýningu eða í hléi

11.400 kr.

MIÐASALA - 568 8000 - BORGARLEIKHUS.IS

Lenco

Lenco Xemio 655
MP3 spilari með 4GB minni og 1,8" skjá. Upptaka. USB 2.0 tengi. Rauf fyrir Micro SD kort að 8GB. Rafhlaða dugar í 8 klst tónlist og 3,5 klst spilun á mynd.

JÓLATILBOÐ
4.995
FULLT VERÐ 5.995

PHILIPS

Philips sjónvörp með Android og Ambilight í úrvali

ambilight 2

með Android

KENWOOD
multipro compact

Kenwood FPM250
Lítil og nett 750w matvinnsluvél úr burstuðu stáli. Skálin tekur 2,1 lítra og blandarinn sem fylgir tekur 1,2 lítra og með fylgir sítruspressa, þeytari, hnoðari og þrjú rifjárn.

VERÐ
19.995
FRÁBÆRT VERÐ

PHILIPS

Philips HQ699680
Hleðslurakvél með CloseCut hnífum og Flex & Float - Reflex Action, Easy Grip og bartskera ásamt flottum nef- og eyrnaháraklippum saman í pakka.

VERÐ
12.995
FRÁBÆRT VERÐ

PHILIPS

Philips QG3320
Multi trimmer fyrir skegg, nef og eyru. SteelWave sjálfbrýnandi hnífar. Má þvo með vatni. Fyrir hleðslu. Hreinsibursti fylgir.

VERÐ
6.495
FRÁBÆRT VERÐ

PHILIPS

Philips MC151
Samstæða með geislaspilara og Dynamic Bass Boost. FM/MW útvarp með 20 stöðvaminnum. Klukka með vekjara og svefnrofa. MP3 Link inn og heyrnartólstengi. Fjarstýring.

VERÐ
19.995
FRÁBÆRT VERÐ

Lenco

Lenco L3867
Plötuspilari með innbyggðum formagnara og USB tengi. 33/45 snúninga.

JÓLATILBOÐ
19.995
FULLT VERÐ 24.995

Ariete

Party Time

Ariete Party Time vörurnar í úrvali

MELISSA

Melissa 16430025
Þráðlaus handryksuga með gluggasköfu. Getur ryksugað blautt og þurrt. 20W sogstyrkur. 7,2V 1300 mAh rafhlaða. Tekur 0.8L af ryki og 0.2L af vatni.

VERÐ
9.995
FRÁBÆRT VERÐ

PHILIPS

Senseo

Öllum Senseo vélum fylgja 2 Senseo glös og 2 pakkar af kaffi!

PHILIPS

Philips HP8698
Krullujárn- og bursti ásamt keramik sléttu- og vöfflujárni. Hámarkshiti 190°C. Slekkur á sér eftir 60 mín.

VERÐ
9.995
FRÁBÆRT VERÐ

iRobot

iRobot Roomba IRO-620
Sjálfvirkt ryksuguvélmenni með iAdapt gervigreind.

JÓLATILBOÐ
49.995
FULLT VERÐ 59.995

Dantax

Dantax M23LEG
800w örbylgjuofn með 1000W grilli. 23 lítra. 5 hita-stillingar. Afþýðing samkvæmt þyngd. 27 sm glerdiskur. Stállitaður.

JÓLATILBOÐ
15.996
FULLT VERÐ 19.995

OPIÐ ALLA DAGA TIL JÓLA

ÚRVALIÐ ER HJÁ OKKUR

Nikon S32
Frábær vél fyrir krakkana, vatnsheld og höggheld og **bakpoki fylgir!**

VERÐ
19.995
FRÁBÆRT VERÐ

PHILIPS

FIDELIO

Bluetooth

Philips P9X Fidelio
Vandaður Bluetooth hátalari með innbyggðri lithium rafhlöðu sem endist allt að 8 klst. 20w RMS magnari, wOOx hljómtækni, NFC og aptX.

JÓLATILBOÐ
29.995
FULLT VERÐ 49.995

Philips HD9220
Airfryer! Djúpsteikir á hollan hátt með lofti án olíu.

VERÐ
38.995
FRÁBÆRT VERÐ

Hurom
Slow Juicer

Hurom HH2SILVER
Hljóðláta Slow Juicer safapressan sem fagfólkið velur. Pressar meira og tærara magn safa en aðrar pressur. Hámarks nýting á ávöxtum, grænmeti, hveitigrasi, hnetum og soyjabaunum. Ný kynslóð með pulp control.

VERÐ
69.995
FRÁBÆRT VERÐ

PRINCESS

Princess 212065
250w Smoothie blandari. Tilvalinn til að hakka/blanda/þeyta/mala. Ryðfrír stál hnífar. 250ml kæliglös 2 stk. 400ml glös 2 stk.

VERÐ
6.995
FRÁBÆRT VERÐ

yonanas

Yonanas 282700
Yonanas ísgerðarvél sem notar allar gerðir af frosnum ávöxtum. Auðvelt að hreinsa.

JÓLATILBOÐ
9.995
FULLT VERÐ 12.995

NUDDSÆTI, HITATEPPI OG BLÓÐÞRÝSTINGSMÆLAR OG HEILSUVÖRUR Í ÚRVALI

MEDISANA®
made for Life

CROCK·POT
THE ORIGINAL SLOW COOKER

CrockPot Slowcooker hægsuðupottarnir fást nú hjá okkur.

VERÐ FRÁ
9.995
FRÁBÆRT VERÐ

PRINCESS

Princess 112433
700w vöfflujárn, samlokugrill og grill. Þrjár skiptanlegar Non-stick plötur. Bakar belgískar vöfflur. Auðvelt að þrífa.

VERÐ
5.995
FRÁBÆRT VERÐ

PHILIPS

Philips HR1607
550W Daily Collection töfrasproti með ProMix hnífum og þægilegu handgripi. Þeytari / hakkari og 0.5L skál fylgja. Stál haus.

VERÐ
9.995
FRÁBÆRT VERÐ

HLJÓMTÆKI OG HÁTALARAR
20% JÓLAAFSLÁTTUR

psb
DENON
NAD
DALI

DeLonghi

DeLonghi ESAM4000
1,8l Espresso kaffivél með kaffikvörn. Býr til gufu fyrir flóaða mjólk og heita drykki. Cappucino System.

JÓLATILBOÐ
69.995
FULLT VERÐ 79.995

7 VERSLANIR
REYKJAVÍK - AKUREYRI - HÚSAVÍK - SELFOSS
EGILSSTAÐIR - REYKJANESBÆR - AKRANES

Heimilistæki ht.is
UMBOÐSMENN UM LAND ALLT

HAFNARGÖTU 90 **REYKJANESBÆ** S: 414 1740 • EYRARVEGI 21 **SELFOSSI** S: 480 3700 • GARÐARSBRAUT 18A **HÚSAVÍK** S: 464 1600 • GLERÁRGÖTU 30 **AKUREYRI** S: 460 3380 • **KAUPVANGI 6 EGILSSTÖÐUM** S: 414 1735 • ÞJÓÐBRAUT 1 **AKRANESI** S: 431-3333 • SUÐURLANDSBRAUT 26 **REYKJAVÍK** S: 569 1500

Kláraðu pakkann í IKEA

690,-/4 í setti
VINTERMYS skraut
H5,5cm. Gegnheil fura

690,-/stk.
VINTERMYS gjafaöskjur
Ø9, H32cm. Ýmis mynstur/gyllt

390,-/4 í pk.
VINTERMYS slaufur
Gyllt

390,-
VINTERMYS gjafaborði
L40m. Hvítt eða gyllt

350,-
VINTERMYS gjafapappír
L2m. Ýmis mynstur/gyllt

JAFNLAUNA-VOTTUN VR

Verslun opin 11-21 alla daga - Veitingastaður opinn 9:30-20:30 - **www.IKEA.is**

IKEA®

© Inter IKEA Systems B.V. 2014