

BARNAAFMÆLI

ÞRIÐJUDAGUR 30. SEPTEMBER 2014

Kynningarblað



**Girnilegar
hamborgaramúffur**

Heiðdís Rósa Sigurjónsdóttir gerir hamborgara sem gleðja öll skynfærin. **SÍÐA 2**

**Afmælisveisla á
skautum**

Skautaafmæli í Egilshöll eru fjöruk, skemmtileg og sívinsæl. **SÍÐA 2**

**Frábær
afmælisskemmtun**

Í SmáraTívolí er hægt að vera með Frumskógarpartí, Leikjapartí o.fl. **SÍÐA 3**

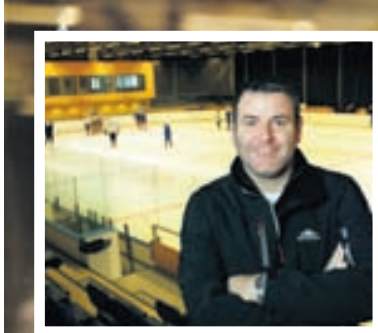
Barnaafmæli á skautum í Egilshöll

Það er tilvalið að halda afmælið á skautasvellinu í Egilshöll. Þá geta krakkarnir skemmt sér á skautum og umstangið er lítið fyrir foreldrana. Veitingar eru innifaldar í afmælistilboðsverði og einnig leiga á skautum og hjálmum en það kostar 1.500 krónur á gest.

Á skautasvellinu í Egilshöll er hægt að halda upp á barnaafmæli og segir Egill Gómezz, forstöðumaður Egilshallar, það vera mjög vinsælt. „Þegar barnaafmæli eru haldin hjá okkur þá skauta börnin yfirleitt í um klukkutíma og fá sér svo pitsu en tvær pitsusneiðar á mann og gos er innifalið í verðinu. Foreldrar geta svo valið hvort þeir koma með afmælisköku. Veislan endar yfirleitt á því að börnin skauta aftur í hálf tíma,“ segir Egill.

Sérstakt afmælistilboð er í gangi á skautasvellinu og kostar 1.500 krónur fyrir hvern gest. Innifalið í því er aðgangseyrir á svellið, skautar, hjálmur, pitsusneiðar og gos. Fyrir þau sem koma með eigin skauta kostar 1.350 krónur á gest. „Það er því kjörið að halda barnaafmæli á skautasvellinu í Egilshöll. Þetta er frábær skemmtun fyrir ungvíðið og einföld og þægileg lausn fyrir foreldrana. Þið bara mætið og allt er tilbúið þegar komið er á staðinn.“

Pantanir og fyrirsurnir skal senda á skautasvell@egilshollin.is eða hringja í síma 664 9606.



Egill Gómezz segir það vinsælt að halda barnaafmæli á skautasvellinu í Egilshöll.



Hægt er fá leigða skauta og hjálma í Egilshöllinni.



Pítsa og gos er innifalið í afmælistilboðsverði og svo geta foreldrar komið með kökur með sér ef þeir vilja.

ABSEND MYND

Gaman að gleðja aðra

Heiðís Rósa Sigurjónsdóttir stundar nám í viðskipta- og sjávarútvegsfræði í HA. Í frístundum er hún eldheitur áhugabakari og á sér draum um að setja upp krúttlegt kökubakari. Heiðís heldur úti kökublogginu saelkeri.com og gefur hér uppskrift fyrir afmælið.

Mér finnst svo gaman að baka og búa eitthvað til sem fólki finnst gott. Ég bý til mínar eigin uppskriftir en fæ margar hugmyndir af Pinterest,“ segir Heiðís Rósa Sigurjónsdóttir kökubloggari, en hún gefur uppskrift að skemmtilegum muffins í barnaafmælið.

Heiðís Rósa er eldheitur áhugabakari og nýtir hverja lausa stund í baksturinn þótt oft séu þær ekki margar, verandi í námi og fullu starfi.

„Það er ekki mikill frítími. Ég á tvö börn en mun þjálf þau markvisst upp sem aðstoðarbakara,“ segir Heiðís hlæjandi. „Strákurinn minn er fimm ára og duglegur og að hjálpa mér, sú yngri er eins árs en framtíð þeirra beggja er ráðin.“

Hamborgaramuffins

Hamborgarbrauðið (vanillumuffins)

210 g mjúkt smjör
210 g sykur
3 egg
4 tsk. vanilla
300 g hveiti
¾ dl mjólk (aðeins meira ef deigið er mjög þykkt)
Smá sesamfræ

Stillið ofninn á 175°C og blástur

Þeytið smjör og sykur mjög vel saman. Næst er eggjunum bætt við einu í einu og hrært vel á milli. Að lokum er vanilla, hveiti og mjólk hrært saman við.

Deigið sett í muffinsform og gott að hafa muffinsformin í muffinspönnu til þess að þau leki ekki út um allt.

Setið muffinsíð inn í ofn. Eftir um eina til tvær mínútur er ofninn opnaður og smá sesamfræjum stráð yfir deigið. Bakið muffinsíð í sirka 15-20 mín eða þangað til þið getið stungið tannstöngli í deigið og hann kemur hreinn upp.

Hamborgarakjötið (Brownie kökur)

200 g smjör
1 ½ dl sykur
1 ½ dl púðursykur

3 egg
½ tsk. lyftiduft
¼ tsk. salt
¾ dl kakó eða 200 g súkkulaði
1 ½ dl hveiti

Hitið ofninn í 175°C og blástur.

Bræðið smjör og súkkulaði saman í potti (ef að þið notið kakó í uppskriftinni þá bræðið þið bara smjör). Þegar smjöríð hefur bráðnað er því hrært saman við

báðar tegundirnar af sykri. Eggjunum er bætt við einu í einu og hrært vel á milli. Lyftiduft, salt, hveiti og kakó er sett út í og hrært saman við. (Ef þið notuð súkkulaði þá er kakóinu sleppt.)

Það er bæði hægt að hella deginu í bökunarmót og í muffinsform til þess að baka. Ef þið eigið ekki hringlaga mót til að skera út þá er betra að nota muffinsformin.

Brownie-kökurnar eru bakaðar í sirka 17 mínútur en þær mega vera örlítið blautar.

Kál, tómatsósa og sinnep (Vanillusmjörkrem)

300 g mjúkt smjör
600 g flórsykur
4 tsk. vanilla
1 dl mjólk

Þeytið fyrst smjöríð vel og bætið svo flórsykrinum smátt og smátt við, ásamt vanillunni og mjólkinni.

Skiptið kreminu jafnt í þrjár skálar og litið það grænt, rautt og gult.

Útbúa hamborgarann

Byrjað er á því að skera vanillumuffinsíð í tvennt. Síðan er brownie-kaka sett ofan á neðri helminginn af möffinsinu. Því næst er öllum þremur litunum af kreminu sprautað ofan á brownie kökuna og að lokum er efri helmingurinn af möffinsinu settur á.





Frábær afmæli í SmáraTívolí

SmáraTívolí býður upp á frábæra afmælisskemmtun fyrir börn á öllum aldri. Þar skemmta kátir krakkar sér dátt í Frumskógarpartíi og Leikjapartíi og vinsælt er að púsla saman ólíku leikjapema og bjóða í Mega-Leikjapartí með lasertag og Tívolíkorti í öll tæki.

Afmælisveislur í SmáraTívolí njóta vaxandi vinsælda hjá öllum aldurshópum,“ segir Svala Ástríðardóttir, markaðsstjóri SmáraTívolís, sem býður upp á nokkrar tegundir afmælisveislna sem miðast við aldur og áhugasvið afmælisbarnsins.

„Frumskógarpartí eru vinsælust hjá yngstu börnunum og þá prófa allir klessubílana og leika sér í Klifurhúsinu sem er skemmtilegt vöndarhús með rennibrautum, boltalandi og prautabrautum,“ útskýrir Svala, en Klifurhúsið er afgirt og geta foreldrar því verið rólegir um börn sín.

„Leikjapartí eru einnig frábær skemmtun og henta nánast öllum hópum. Þá fá afmælisgestir Tívolíkort sem gilda í tívolítæk-

in í klukkustund en kortin gefa þó ekki vinninga til að skapist ekki samanburður á meðal afmælisgesta,“ útskýrir Svala.

Hún segir börn komast í fjögur stór tæki með Tívolíkortinu og ótakmarkað í minni tækin.

„Stóru tækin eru Sleggjan, klessubíllarnir, keila, trampólín og 7D-bíóið og í SmáraTívolí er 200 fermetra lasertag-salur þar sem allt að tuttugu geta spilað í einu. Við bjóðum því upp á sérstök Lasertag-partí sem samanstanda af tveimur leikjum í lasertag.“

Vinsælt er að flétta saman afmælispartíþema SmáraTívolís og bjóða í Mega-Leikjapartí. Þá fara afmælisgestir í tvo lasertag-leiki og eina klukkustund í Tívolí.

„Öllum afmælisveislum fylgir

matur og sérmerkt afmælisvæði þar sem veislan fer fram. Boðið er upp á tvær sneidar af pitsu fyrir hvern gest og drykki eins og þau vilja; Pepsi, Appelsín, 7Up eða Flórídana-ávaxtasafa. Öll afmælisbörn fá svo afmælisgjöf frá SmáraTívolí sem er einnar klukkustundar kort í Tívolíð.“

Einfalt og skemmtilegt

Þegar haldið er upp á afmæli í SmáraTívolí þurfa foreldrar ekki að gera neitt annað en að mæta og vera með hópnum á meðan veislan stendur yfir.

„Fyrir þá sem vilja bjóðum við upp á samlit vesti fyrir börnin svo hægt sé að þekkja þau úr öðrum hópum sem eru á staðnum. Við sjáum líka um að leggja á

borð með litríkum borðbúnaði og bjóðum aukaveitingar gegn vægu gjaldi. Þá sköfum við kökuna, kandífloss, krapdjús eða popp, allt eftir óskum. Það er meira að segja hægt að kaupa afmælisgjafirnar hjá okkur í afgreiðslunni og hafa bangsar úr Bangsamiðjunni orðið vinsæl afmælisgjöf.“

Ef foreldrar vilja hafa sínar eigin þemaskreytingar og mæta með eigin afmælisöku er það sjálfsagt og velkomið í SmáraTívolí.

„Fyrirkomulagið á veislunum hefur mælst afar vel fyrir á meðal foreldra og börnin fara héðan alsæl. Það skiptir okkur mestu máli,“ segir Svala.

Allar nánari upplýsingar er að finna á smarativoli.is.



Svala Ástríðardóttir, markaðsstjóri í SmáraTívolí.



HOLLT Í AFMÆLIÐ

Séu hollar veitingar settar í skemmtilegan búning er næsta víst að þær verði jafn vinsælar og hinar sætu.

Það má til dæmis búa til bollukarl eða -kerlingu. Þá er útbúinn dágóður slatti af brauðbollum og þeim raðað á ofnplötu. Nokkrar bollur eru látnar mynda höfuð, aðrar bók og restin hendur og fætur. Bollurnar eru svo bakaðar eins og venjulega. Þegar þær hafa kólnað er hægt að skreyta að vild. Setja rúsínur í augun, búa til hár úr poppkorni og pils eða buxur úr gulrótum eða gúrkum.

Þá er hægt að útbúa hollar samlokur og skera þær út, ýmist fríhendis eða með hjálp piparkökuforma.

Hér er svo uppskrift að súkkulaðibanönnum sem flest börn eru hrifin af. Magn fer eftir fjölda afmælisgesta.

Bananar

56% eða 70% suðusúkkulaði Muldar salthnetur, kókosmjöl eða kókuskraut.

Skerið bananana í tvennt og takið hýðið af. Stingið einum trépinna í hvern bananahelming og frystið. Bræðið súkkulaðið yfir vatnsbaði. Dýfið bönunum ofan í og veltið upp úr skrauti að eigin vali. Komið fyrir á pappírsklæddri ofnplötu eða grind og látið stífna.

SKEMMTILEGIR LEIKIR

Til þess að afmælisveislurnar hjá þeim yngstu leysist ekki upp í hasar og hamagang er sniðugt að hafa nokkra leiki skipulagða áður en veislan hefst.

Pakkaleikur er alltaf klassískur. Þá er búið að pakka lítilli smágjöf vel og vandlega inn í gjafapappír eða dagblað og pakkinn svo látinn ganga á milli veislugesta sem sitja í hring á gólfinu undir tónlist. Þegar tónlistin er stöðvuð má sá sem hefur pakkann rífa utan af honum alveg þangað til tónlistin er sett í gang aftur. Þannig gengur þetta þar til búið er að opna pakkann og fær sá sem það tekst að eiga gjöfina.

Stóladans. Stólum er raðað upp í stofunni, einum færri en veislugestir eru, og gestir svo látnir ganga í kringum stólana á meðan tónlist er spiluð. Þegar tónlistin er stöðvuð eiga allir að reyna að ná sæti, þeim sem ekki tekst það er úr leik. Einn stóll er fjarlægður og svo hefst tónlistin og gangan í kringum stólana aftur. Þetta gengur svo áfram þar til einn stóll er eftir og einn stendur uppi sem sigurvegari (eða situr öllur heldur).

SÚKKULAÐIKEXKÖKUPÍTSA

Í **hefðbundnum** barnaafmælum er iðulega boðið upp á pitsur og svo kökur í eftirrétt. Með þessari uppskrift sameinast þetta tvennt á skemmtilegan hátt. Pitsan er vissulega dísæt en skemmtilega öðruvísi í laginu en allar aðrar afmælistertur.

1 pakki tilbúið smákökudeig. Slíkt má fá til að mynda í IKEA.

½ bolli hindberjasulta

¼ bolli marglitt Smarties eða M&M

2 msk. hakkaðar jarðhnetur

2 msk. kókosflögur

Hitið ofninn í 180 gráður. Setjið bökunarpappír á plötu og þrýstið tilbúna kökudeiginu í jafnan hring á plötunni.

Bakið í um það bil 17 mínútur þar til risakakan er orðin ljósbrún að lit. Látið kökupitsuna kólna á plötunni.

Nú má skreyta pitsuna. Fyrst er hindberjasultunni smurt á kökuna líkt og um væri að ræða tómatósú á pitsu. Síðan má dreifa súkkulaðinu, hnetunum og kókosflögum yfir.

Kakan er skorin líkt og pitsa.



Tvennutilboð!



**Kaupir Pizzu og Brauðstangir
Færð aðra Pizzu að auki**

*Greitt er fyrir dýrari pizzuna og gildir ekki í heimsendingu



pepsi

5 78 88 88

