Jól

2017

FRÉTTABLAÐIÐ

Efnisyfirlit

Kökur & sætindi

12. JÓLAFRÓMAS AÐ FÆREYSKUM HÆTTI
Söngkonan Hjördís Þórisdóttir gefur uppskrift.
20. SYKURLAUSAR SÖRUR HINNA LÖTU
Hafdís Priscilla Magnúsdóttir gefur uppskrift.
46. HÁTÍÐATERTA MEÐ EPLUM OG KARAMELLUKREMI
Sigrún Fjóla Hilmarsdóttir gefur uppskriftir.
50. LEIÐIR JÓLASTRESSIÐ HJÁ SÉR
Nilsina Larsen Einarsdóttir gefur uppskrift að jólasultu.
60. KARAMELLUR MEÐ PIPARKÖKUBRAGÐI
Uppskrift að heimagerðri karamellu.
64. SKAMMDEGIÐ KALLAR Á AUKINN YL
Sigrún Norðdahl keramikhönnuður gefur uppskrift að jólakaffi.
88. BLÚNDUKÖKUR BIRGITTU SLÁ Í GEGN
Söngkonan Birgitta Haukdal gefur uppskrift að blúndukökum og eftirrétti.
90. VINSÆLUSTU JÓLASMÁKÖKURNAR
Hulda Sigurjónsdóttir, heimilisfræðikennari við Garðaskóla, gefur uppskrift að súkkulaðibitakökum.
100. REYNIR AÐ LAUMAST Í PAKKANA
Pamela De Sensi gefur uppskrift að pandoro með tiramisù kremi.

Matur & borð

22 VEISLA UM JÓLIN
Þrír kokkar Fiskfélagsins gefa uppskriftir að forrétti, aðalrétti og eftirrétti.

28. UMSTANGIÐ Á AÐFANGADAG Í LÁGMARKI
Kraftlyftingakonan Hulda B. Waage gefur uppskrift að hnetusteik.
40. MEÐLÆTIÐ SKIPTIR ÖLLU MÁLI
Snorri Victor Gylfason, yfirkokkur á Vox Restaurant, gefur uppskriftir að spennandi meðlæti.
44. JÓLABRAUÐTERTA MEÐ HAMBORGARHRYGG
Guðrún Pétursdóttir matreiðslumeistari gefur uppskrift.
58. FÁTT SKEMMTILEGRA EN JÓLASOKKUR
Nichole Leigh Mosty, leikskólakennari og fyrrverandi þingmaður, gefur uppskrift að bandarískum jólamorgunverði.
78. AÐVENTUPÍTSA FYRIR HUGGULEGAR STUNDIR
Bjargey Ingólfsdóttir gefur uppskrift.
94 GLÆSILEGIR SMÁRÉTTIR GUÐRÚNAR
Guðrún S. Magnúsdóttir gefur uppskriftir að vinsælum jólaréttum.

Föndur & skraut

26. MEÐ JÓLIN ALLS STAÐAR
Guðrún Árný Karlsdóttir, söngkona og tónlistarkennari, skreytir húsið hátt og lágt.
30. 46 JESÚBÖRN FÆRA JÓLIN Í BÆINN
Sigurveig Huld Sigurðardóttir safnar jólajötum.
36. JÓLATRÉN FIMM ÞEGAR MEST VAR
Ásrún Aðalsteinsdóttir safnar antík jólaskrauti og postulínsbollum.
38. JÓLATRÉÐ Í FORGRUNNI
Jana Rut Magnúsdóttir leggur á jólaborð.
72. TEKUR JÓLASKRAUTIÐ NIÐUR Í FEBRÚAR
Sylvía Lockey Gunnarstein skreytir hátt og lágt.
76. SKRAUTÁSKORUN ÚR PAPPÍR
Hjörtu og og hjartakeðjur er fljótlegt föndur.
86. HEKLAR FLESTAR JÓLAGJAFIRNAR SJÁLF
Ella Helgadóttir gefur sérsniðnar gjafir.
98. JÓLAÞORP ÚR MJÓLKURFERNUM
Tómar fernur eru fyrirtaks efniviður í föndur.

Jólasiðir & venjur

6. SKOPPARABOLTINN VAR Í RAUN KARTAFLA
Mæðginin á forsíðunni, Ásdís Ragna Óskarsdóttir og Óskar Jóhann Bjarnason, eru mikil jólabörn.
8. JÓLIN Á LEIÐ INN Í BREYTINGASKEIÐ
Séra Sigurður Árni Þórðarson, sóknarprestur í Hallgrímskirkju, hefur ekki áhyggjur af jólahaldi Íslendinga þó fleiri gangi af trúnni.
10. MIKILVÆGT AÐ OPNA SIG
Guðrún Björg Ágústsdóttir, áfengis- og vímuefnaráðgjafi, aðstoðar foreldra barna í neyslu.
16. SPARISTELLIÐ OG KISI MEÐ Í BÚSTAÐINN
Elsa Sif Guðmundsdóttir og Birgir Bragason halda jólin hátíðleg í sumarbústað.
18. ÖÐRUVÍSI JÓL EFTIR FRÁFALL JÓNS
Jólin hjá Ólöfu Kolbrúnu Harðardóttur, óperusöngkonu og söngkennara, hafa breyst eftir að eiginmaður hennar, Jón Stefánsson organisti, féll frá.
34. HLÝJAR MINNINGAR GAMALLA JÓLAKORTA Á BORÐSTOFUBORÐINU
Ragnheiður Björk Guðmundsdóttir skreytir borðstofuborðið með gömlum jólakortum.
48. PERLAN SEM ELDIST EINS OG GOTT VÍN
Fimm af ástsælustu tónlistarmönnum og leikurum þjóðarinnar komu að gerð jólalagsins Er líða fer að jólum.
54. SAKNAR FJÖLSKYLDUNNAR ALLTAF SÁRT
Svala Björgvins söngkona heldur í jólasiði frá æskuheimilinu.
56. ALDREI VERIÐ EINMANA Á JÓLANÓTT
Söngkonan Diddú vonar að fólk í ástarsorg eigi góða að um jólin.
62. VERND FYRIR ILLSKU FEGURSTA GJÖFIN
Helgi Björns vildi heldur syngja „ef hún vill mig“ en „ef ég nenni“ í hinu vinsæla jólalagi.
68. TRÚLEYSI BREYTTI EKKI JÓLAHALDINU
Sindri Guðjónsson, formaður Vantrúar, var mjög trúaður á árum áður.
70. ORÐIÐ HLUTI AF JÓLAHEFÐUM FÓLKS
Felix Bergsson hefur sýnt Ævintýrið um Augastein á aðventunni í 15 ár.
74. EINHVER HAMINGJA ER Í LOFTINU
Sigvaldi Ástríðarson, stjórnandi harðkjarnatónlistarþáttarins Dordinguls, fann jólaandann gegnum ástina.
80. GÓÐ SAMVERA BESTA JÓLAGJÖFIN
Hreindís Ylfa Garðarsdóttir Holm, söng- og leikkona, lék í lúðrasveit á aðventunni.
84. BÚUM TIL GÓÐAR STUNDIR UM JÓLIN
Harpa Rut Hilmarsdóttir, verkefnastjóri barnamenningar, segir á ábyrgð foreldra að skapa góðar stundir með börnum sínum.
96. LJÚF JÓLASTEMNING Á STRÖNDINNI
Frænkurnar Ástrós og Rebekka eyddu jólum á Langawieyjum í Malasíu.

JÓLABLAÐ FRÉTTABLAÐSINS 2017 **RITSTJÓRN:** RAGNHEIÐUR TRYGGVADÓTTIR OG ELÍN ALBERTSDÓTTIR. ● **HÖFUNDAR EFNIS:** BRYNHILDUR BJÖRNSDÓTTIR, ELÍN ALBERTSDÓTTIR, ODDUR FREYR ÞORSTEINSSON, RAGNHEIÐUR TRYGGVADÓTTIR, SIGRÍÐUR INGA SIGURÐARDÓTTIR, STARRI FREYR JÓNSSON, VERA EINARSDÓTTIR, ÞÓRDÍS LILJA GUNNARSDÓTTIR. ● **LJÓSMYNDIR:** ANTON BRINK, AUÐUNN NÍELSSON, ERNIR EYJÓLFSSON, EYÞÓR ÁRNASON, LAUFEY ELÍASDÓTTIR, STEFÁN KARLSSON, VILHELM GUNNARSSON. ● **AUGLÝSINGAR:** ATLI BERGMANN, ÓLAFUR H. HÁKONARSON, JÓHANN WAAGE, JÓN ÍVAR VILHELMSSON, RUTH BERGSDÓTTIR. ● **FORSÍÐUMYND:** EYÞÓR ÁRNASON TÓK ÞESSA MYND AF MÆÐGINUNUM ÁSDÍSI RÖGNU ÓSKARSDÓTTUR OG ÓSKARI JÓHANNI BJARNASON. ● **ÚTGEFANDI:** 365 MIÐLAR. SKAFTAHLÍÐ 24. SÍMI 512 5000. ● **ÁBYRGÐARMAÐUR:** SVANUR VALGEIRSSON.

Jólin þín byrja í IKEA

895,–/5 í setti
FENOMEN kubbakerti

495,–/2 í setti
VINTER 2017 ilmkerti í glasi

695,-
SKURAR kertadiskur
Ø37cm

© Inter IKEA Systems B.V. 2017

Verslun opin 11-21 alla daga - Veitingastaður opinn 9:30-20:30 - **www.IKEA.is**

IKEA®

Jóladagaspil

Fyrir sumum er jólafastan hindrunarhlaup en aðrir vilja njóta ferðarinnar. Kastið teningunum og jólið ykkur í mark!

Byrjunarreitur

1. desember

Jólalögin byrja að hljóma í útvarpinu. Þú manst alla textana og syngur hástöfum með. Ferð fjóra áfram.

2. desember

Þú gerir óskalista, kökulista, jólagjafalista, þrifalista, lista yfir jólakort undanfarinna ára, móttekin og send, og nokkra lista í viðbót. Gerir svo lista yfir listana. Situr hjá eina umferð.

3. des

Þú vinnur keppnina um minimalískasta aðventukransinn enda geta fjögur sprittkerti og ein mandarína ekki klikkað.

Ferð þrjá reiti áfram.

4. des

Þú stappar niður fótunum, ruggar þér í lendunum og snýrð þér í hring. Uppskerð ómælda aðdáun.

5. desember

Þú dettur í að skoða JólaVísi og gleymir þér í uppskriftum, fróðleik og skemmtun. Missir úr einn dag.

6.

Þú ferð út að kaupa jólaföt á fjölskylduna þrátt fyrir orð aðvífandi kattar um að það sé algjör óþarfi. Missir framan af fingri.

7. des

Þú bakar sörur og ferð með í vinnuna. Tapar einum degi en uppskerð aðdáun vinnufélaganna.

8. des

Þú sest á Eymundsson með bókastafla og rjúkandi jólakaffi. Gleymir þér í eina umferð.

9. des

Þú endurvekur hinn þjóðlega sið, jólaglöggið. Orðar allar brúsínurnar og leggst í rúmið í fjóra daga.

10. des

Þú ferð á jólatónleika og dansar tjáningardans með öllum lögunum. Missir þrjú jólarokkstig.

11. des

Þú setur skóinn út í glugga en gleymir að fara úr honum fyrst.

Tapar einum degi.

12. desember

Þú stenst ekki tvíreykta hangikjötið og laumast til að skera þér bita. Rankar við þér með beinið í fanginu og flot út á kinn. Stendur á blístri í þrjá daga.

13. des

Þú blandar malti og appelsíni saman af krafti og það gýs og flæðir um allt gólf. Missir tvö kúl en græðir tíma sem hvort eð er hefði farið í jólahreingerningu.

Einn dag áfram.

14. des

Þú kveikir á kertum og skiptir um rafhlöður í öllum reykskynjurunum enda eru jólin eldvarnarhátíðin best. Ferð beint á Þorláksmessu.

SKAMMARKRÓKUR

15. des

Þú skerð kerti og jólakúlur í laufabrauðið. Anna frænka sér eitthvað allt annað. Beint í skammarkrókinn í eina umferð.

16. desember

Þú eldar ris à l´amande ofan í þrettán jólasveina og áttatíu tröll. Færð gott í skóinn.

17. des

Þú brennir við títuberjalyngsultuna sem þú gefur alltaf í jólagjöf. Breytir henni í karamellur og græðir fullt af krukkum sem þú málar og gefur sem kertastjaka.

18. des

Þér tókst að fela allar jólagjafirnar sem þú keyptir í febrúar svo vel að þú finnur ekki neitt. Snýrð öllu við eina umferð.

19. desember

Ekki láta stressið fara með þig. Sittu hjá eina umferð og farðu í nudd og dekur.

20. des

Kaupir jólamerkimiða Villikatta, jólatúlípana til styrktar Konukoti og Jólaherópið. Glæðir jólagleði í þínu hjarta.

21. des

Þú djúphreinsar heimilið og finnur alls konar fróðlega og skemmtilega hluti. Til dæmis jólagjafirnar. Farðu beint á Þorláksmessu.

22. desember

Vetrarsólstöður í dag. Blótar hressilega í umferðinni og líður miklu betur. Græðir hækkandi sól.

23.

Þú snæðir kæstustu skötu sem sögur fara af í hádeginu og fólkið fyrir framan þig í röðinni í Bónus fellur eins og snjókorn. Kemst heim í tæka tíð til að skreyta jólatréð.

24. des

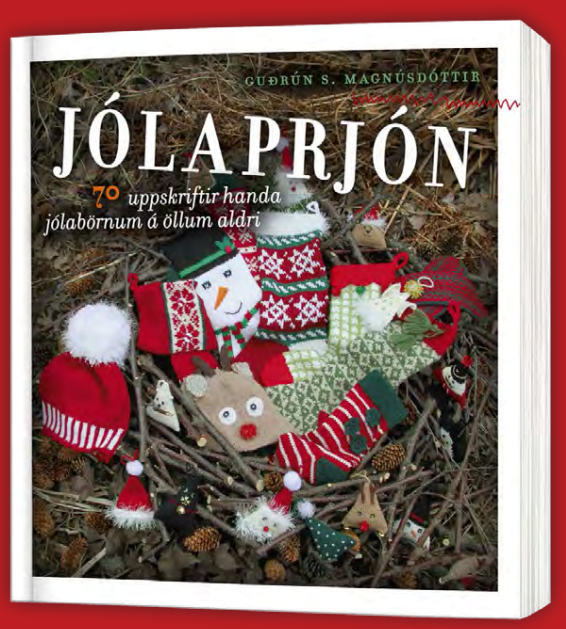
Þú vannst! Verðlaunin eru jólatré, jólamatur, jólagjafir, jólakaffi, jólaljós og jólafriður.

Gleðilega hátíð!

JÓLAGJÖF PRJÓNAFÓLKSINS

70 uppskriftir að jólasokkum, jólahúfum, fallegu jólaskrauti o.fl.

Fyrir byrjendur og lengra komna



LANDSINS MESTA ÚRVAL BÓKA Bókabúð Forlagsins | Fiskislóð 39 | **www.forlagid.is** | Opið alla virka daga 10–18 | laugardaga 11–15

SMÁRALIND

GJAFAKORT SMÁRALINDAR

ÓTAL MÖGULEIKAR Í EINUM PAKKA

ÞÚ FÆRÐ GJAFAKORTIÐ Á ÞJÓNUSTUBORÐI SMÁRALINDAR EÐA Á SMARALIND.IS

OPIÐ: VIRKA DAGA 11-19 FIMMTUDAGA 11-21 LAUGARDAGA 11-18 SUNNUDAGA 13-18 WWW.SMARALIND.IS FACEBOOK INSTAGRAM SNAPCHAT

Skopparabolti var í raun kartafla

Mæðginin á forsíðunni, Ásdís Ragna Óskarsdóttir og Óskar Jóhann Bjarnason, eru mikil jólabörn. Þau ætla að opna einn pakka á aðfangadagsmorgun til að létta á biðinni eftir jólunum. Hann langar mest til að fá fjarstýrðan bíl á bílabraut í jólagjöf í ár.

Sigríður Inga Sigurðardóttir
sigriduringa@365.is

Á heimili Ásdísar Rögnu Óskarsdóttur og Óskars Jóhanns Bjarnason er ávallt líf og fjör fyrir jólin. Þau búa hjá foreldrum Ásdísar, þeim Guðbjörgu Leifsdóttur og Óskari Jóhanni Sigurðssyni, í Mosfellsbæ og Óskar Jóhann dvelur aðra hverja helgi hjá pabba sínum, Jóhanni Birki Bjarnason.

Æfir jólalög á fiðluna

Ásdís Ragna lærði hljóðblöndun en vinnur eins og stendur á leikskóla en Óskar Jóhann byrjaði í 1. bekk í Krikaskóla síðasta haust. Honum finnst skemmtilegast að lesa og reikna. „Ég er líka að læra á fiðlu. Uppáhaldsjólalagið mitt er Jingle Bells og ég er að æfa mig að spila það," segir hann og játar að hann sé stundum feiminn þegar hann spilar á tónleikum.

Þau mæðginin baka oftast saman eina til tvær smákökusortir fyrir jólin, en því vandist Ásdís Ragna í æsku. „Við erum þrjár systurnar og við bökuðum alltaf smákökur heima hjá Ingu ömmu þegar við vorum litlar. Það kemur okkur alltaf í jólaskap," segir hún.

Skata á Þorláksmessu og hangikjöt á jóladag

Hvað fasta jólasiði varðar segir Ásdís Ragna að allir á heimilinu megi opna einn pakka frá sömu manneskjunni á aðfangadagsmorgun til að létta á mestu spennunni fyrir kvöldið. „Ég tek t.d. alla pakkana frá ömmu og úthluta þeim á fjölskylduna og þeir eru opnaðir á sama tíma. Á slaginu sex knúsast alltaf allir og kyssast og óska hverjir öðrum gleðilegra jóla og þegar líður á aðfangadagskvöld eru allir komnir í mörg lög af fötum því það þarf að máta allt sem kemur upp úr pökkunum. Það er mismunandi hvað er í matinn hjá okkur á aðfangadag en það er venja að borða skötu að vestan á Þorláksmessu og hangikjöt á jóladag," segir Ásdís Ragna, en þau mæðgin fara í nokkur jólaboð yfir hátíðarnar. „Pabbi minn á sextán systkini og við heimsækjum nokkur þeirra og svo hittum við líka móðurfjölskylduna mína."

Ásdís Ragna og Óskar Jóhann eru vön að hafa líf og fjör í kringum sig á jólunum.

Skólastofan skreytt

Þegar Óskar Jóhann er spurður hvort hann hlakki til jólanna segir hann að svo sé. „Mér finnst skemmtilegast að fá í skóinn. Ég fæ alltaf eitthvað flott í skóinn nema einu sinni fékk ég kartöflu sem ég hélt að væri skopparabolti."

En hvað langar þig til að fá í jólagjöf? „Mig langar mest í fjarstýrðan bíl á bílabraut," segir Óskar Jóhann, sem er byrjaður að búa til jólagjafir fyrir foreldra sína í skólanum. „Bekkurinn minn er byrjaður að teikna myndir og skreyta skólastofuna," segir hann brosandi að lokum.

COSTCO WHOLESALE

Costco Wholesale er vöruhús og meðlimaklúbbur, sem leggur metnað sinn í að bjóða meðlimum sínum hágæða vörur og þjónustu á lægsta mögulega verði.

Fyrirtækjaaðild*

COSTCO WHOLESALE FYRIRTÆKJAAÐILD ÚFRAMSELJANLEG

Þér er heimilt að sækja um fyrirtækjaaðild ef þú átt eða rekur fyrirtæki. Til þess að gerast meðlimur hjá Costco og byrja að spara, er nauðsynlegt að framvísa kennitölu fyrirtækis. Árgjald fyrirtækjaaðildar er 3.800 kr. með vsk og með aðildinni fylgir aukakort fyrir maka, sambýling eða fjölskyldumeðlim, 18 ára eða eldri, með sama lögheimili.

Einstaklingsaðild*

COSTCO WHOLESALE EINSTAKLINGSAÐILD ÚFRAMSELJANLEG

Öllum einstaklingum, 18 ára og eldri, er heimilt að sækja um einstaklingsaðild. Árgjald einstaklingsaðildar er 4.800 kr. með vsk og með aðildinni fylgir aukakort fyrir maka, sambýling eða fjölskyldumeðlim, 18 ára eða eldri, með sama lögheimili.

OPNUNARTÍMAR VÖRUHÚSS:

• Mánudaga - Föstudaga	10:00 - 21:00
• Laugardaga	09:30 - 20:30
• Sunnudaga	10:00 - 18:00
• Þorláksmessa	09:30 - 23:00
• Aðfangadagur	10:00 - 14:00
• Jóladagur	LOKAÐ
• Annar í jólum	10:00 - 18:00

Costco Iceland, Kauptún 3, 210 Garðabær, Ísland S: 532 5555 Netfang: costco@costco.is
www.costco.is

*Ganga þarf frá aðild áður en unnt er að hefja verslun. Tökum við reiðufé, debit- og kreditkortum sem greiðslu. JN16406.

Jólin á leið inn í breytingaskeið

Séra Sigurður Árni Þórðarson, sóknarprestur í Hallgrímskirkju, hefur ekki áhyggjur af jólahaldi Íslendinga þótt fleiri gangi af trúnni. Hann segir hægt að halda jól á mismunandi forsendum og að jólin geti verið hátíð allra, hvort sem fólk trúir á Guð eða ekki.

Þórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@365.is

Sigurður Árni segir allt fólk þarfnast hátíða um mikilvægustu gildi lífsins og að jólin séu nógu fangvíð til að geta spannað það sem flestir þarfnast. MYND/LAUFEY

Um hvað snúast jólin hjá nútímamanninum?
„Almennur tilgangur undirbúnings og jólahalds fólks á Íslandi er að bæta líf, heimili og samfélag. Innkaupin, atið, tónleikarnir, hlaðborðin, gjafirnar og boðin eru til að gera lífið betra. Jólin eru tími hinnar opnu jákvæðni, vonar og vilja til að gott gerist. Hið sértæka er svo að trúin er opin fyrir að tími og eilífð kyssast.“

Er út úr korti að halda jól og tjalda öllu til fyrir háheilagt aðfangadagskvöld ef maður trúir ekki á Guð og hans einkason, Jesú Krist? „Nei. Öllum er sameiginlegt að vilja hið góða fyrir sig, ástvini sína og samfélag. Jól hafa ytri ramma sem er almennur en síðan setur fólk inntak í þann ramma. Jólin geta verið hátíð allra á miðjum vetri hvort sem fólk trúir á Guð eða ekki. En trú og lífsskoðanir notum við svo til að leggja okkar eigin merkingu í viðburði og æviskeið. Við þörfnumst gleðigjafa á mesta myrkurtímanum, óháð lífsskoðunum. Hvernig svo sem við skilgreinum líf og tilgang þess geta jólin hresst upp á lífsgleðina.“

Sem kristin þjóð halda Íslendingar svipmikil og hátíðleg jól, en hvað verður um blessuð jólin ef æ fleiri ganga af trúnni? „Ég hef ekki áhyggjur af jólunum. Hefðir eru slitsterkar og og það er frumþáttur mennskunnar að sækja í ljós og gleði. Fólk heldur áfram að halda hátíðir, en viðhorf breyta að einhverju leyti inntaki þeirra og réttlætingum. Jólin eru ekki á útleið heldur á leið inn í breytingaskeið. Fjölmenningin hefur áhrif á okkur en ætti ekki að eyðileggja gleðiefni þjóðarinnar, sem sagt jólin. Það eru ótrúlega margar skoðanir í samfélagi okkar um hefðir og venjur, en við þurfum að koma okkur saman um lykilhátíðir. Jólin eru ein þeirra.“

Jólin eru flestum brunnur kærra minninga sem sótt er í með söknuði og trega á meðan lifir. Misstum við mikilvægan þátt af ævigöngu okkar ef allt í einu yrðu engin jól? „Það verða væntanlega jól flestra áfram, tilhlökkun og upprifin stemming, hvernig svo sem þjóðfélag Íslendinga þróast. En kristnir menn, hindúar, múslimar, efasemdarmenn og fólk flestra lífsskoðana gætu sameinast um að á Íslandi séu jólin hátíð og í þágu flestra. Jólin gegna mikilvægu þjóðarsálarhlutverki. Það er því að illa gert að ráðast á jólahald. En það er hins vegar þarft að gagnrýna allt sem er óhóflegt og falskt. Jólin eiga ekki að vera yfirborðsleg heldur gleðileg.“

Kristnir menn fá fjölmarga frídaga út á kristna trú, bæði á stórhátíðum kirkjunnar og sennilega mætti telja helgidaginn sunnudag með, 52 sunnudaga á ári. Er réttlætanlegt að veita frí frá vinnu út á Jesú Krist ef maður þvertekur fyrir tilvist Guðs og það að vera kristinnar trúar? „Hvíldardagurinn varð til fyrir þúsundum ára af því fólk þarfnast hvíldar. Og var réttlættur með gilda- og trúartengingum. Vinnutími er þó í samtíð okkar samningamál aðila vinnumarkaðarins, og hátíðir kristninnar eru enn mikilvægar í þeim samningum. Trú, og þar með kirkjan, leggja áherslu á gott mannlíf og umhyggju gagnvart fólki, hafna þrældómi og hvetja samfélag og einstaklinga til að nota frí til lífsbóta. Breyttar þarfir mismunandi lífsskoðana þarf að ræða. Kristnir menn vilja halda í sínar hátíðir, en það er hins vegar ekki sjálfgefið að þær séu þríheilagar, í merkingunni þriggja daga frí.“

Jól tróna hæst í einlægum hjörtum barnanna, en hvað segjum við börnunum um ástæður þess að við skreytum, þrífum, bökum, gefum jólagjafir og höldum hátíð, ef ekki er fyrir fæðingu Jesúbarnsins? „Það á alltaf að segja börnum satt. Þau sem aðhyllast kristni minna á fæðingu Jesúbarnsins og skýra út merkingu þess að Guð elskar náttúruna og þar með mennina. Þau sem eru guðlaus segja börnum frá sinni lífsskoðun en geta samt haldið friðarhátíð. Öll ættum við að skýra út fyrir börnum okkar að fólk hefur mismunandi skoðanir og að við þurfum að rækta með okkur virðingu fyrir mismunandi siðum.“

Er hræsni að halda jól ef maður er ekki kristinnar trúar? „Nei, það er hægt að halda jól á mismunandi forsendum. Allt fólk þarfnast hátíða um mikilvægustu gildi lífsins. Og jólin eru það fangvíð að þau geta faðmað eða spannað það sem flestir vilja og þarfnast.“

Hvaða skilaboð senda þeir út í samfélagið sem setja jólaljós í glugga og skreyta allt hátt og lágt á aðventu og um jól, ef þeir segja Guð ekki vera til? „Skilaboðin til forna voru að ljós hjálpaði fólki að rata til byggða. Í nútímanum eru ljósin tjáning um að við menn erum eitt þó við séum ekki eins. Okkar hlutverk er að bera ljós og frið á milli. Og kristinn maður trúir að Guð sé sama sinnis.“

Fæddist Jesúbarnið á jólum og er frásagan örugglega sönn? „Jól eru haldin á mismunandi tíma í mismunandi heimshlutum. Orþódoska kirkjan heldur til dæmis jól síðar en við í okkar heimshluta. Enginn veit nákvæmlega hvenær Jesús fæddist og ég efast um að hann hafi fæðst aðfaranótt 24. desember árið 0. Fæðingartíminn skipti raunar litlu máli meðal fólks í fornöld. Hátíðartími miðvetrarins var notaður til að minnast fæðingar ljóssveins himinsins. Þegar tíma fer að lengja er góður tími til að gleðjast og táknmálið virkar.“

Hvers vegna eigum við að varðveita og halda jól um aldur og ævi? „Meðan við þráum gott líf virka jólin sem vonarhátíð, að dauðinn deyi og lífið lifi. Ég á afmæli á Þorláksmessu og það er gaman að fagna hverju árinu sem líður – og fagna svo jólunum og opna fyrir að allur heimur er gefinn ljósinu en ekki myrkrinu. Ég trúi ekki að veröldin sé í tröllahöndum heldur góðum og að framtíðin sé raunverulega opin.“

lindex.is
Brjóstahaldari
2399
LINDEX

Mikilvægt að opna sig

Jólin eru fjölskylduhátíð og þeim fylgja miklar væntingar. Einmitt þess vegna geta þau reynst þeim sem standa í erfiðum sporum kvíðvænleg og þungbær. Það veit áfengis- og vímuefnaráðgjafinn Guðrún Björg Ágústsdóttir en hún aðstoðar meðal annars foreldra barna í neyslu og þekkir erfiðleika.

Vera Einarsdóttir
vera@365.is

Jólunum fylgir mikið tilstand. Fjölskyldur og vinir sameinast og í hugum flestra á hamingja og gleði að vera við völd. Sú er þó ekki alltaf raunin. Guðrún Björg Ágústsdóttir, áfengis- og vímuefnaráðgjafi hjá Foreldrahúsi, hittir foreldra sem eiga unglinga eða ungmenni í neyslu og eru flestir þeirra sammála um að desember sé erfiðasti mánuður ársins.

Hjá þeim bætist kvíðinn yfir því hvernig ástandið verði á unglingnum yfir hátíðarnar ofan á hinn hefðbundna jólaundirbúning, sem flestir eiga fullt í fangi með. „Ef unglingurinn býr heima veltir fólk því fyrir sér hvort hann verði edrú á jólunum eða láti sig jafnvel hverfa sem gerir það að verkum að fjölskyldan situr til borðs með kvíðahnút í maganum. Ef hann er heima og undir áhrifum hefur fólk áhyggjur af því að hann muni eyðileggja jólahaldið fyrir systkinum og öðrum fjölskyldumeðlimum. Ef hann er fluttur að heiman en er boðið heim veltir það því fyrir sér hvort hann nái að halda sér edrú rétt á meðan og þar fram eftir götunum en auk þess hefur það stöðugar áhyggjur af velferð viðkomandi," segir Guðrún.

Hún segir líka algengt að allt fari í háaloft hjá fjölskyldum í þessum sporum um jól. „Fólk er undir meira álagi en auk þess gerir fríið það að verkum að meira er um partí og veislur og því meira útstáelsi á unglingnum en ella. Ef hann er enn í skóla fer rútínan auk þess öll úr skorðum og allt ýtir þetta undir uppþot."

Tilfinningalega reynist ástandið foreldrum mjög erfitt og kannast margir að sögn Guðrúnar við að einangra sig. „Það getur verið erfitt að fara í jólaboð eða vinnupartí með tilheyrandi spurningaflóði um ástand unglingsins. Eins getur verið erfitt að taka því ef fólk forðast að nefna hann á nafn. Þá getur verið erfitt að fara út og sjá, að því er virðist, hamingjusamar fjölskyldur hvert sem litið er."

En hvað er til ráða? „Það er engin töfralausn í þessum efnum en eitt er víst að þetta er mjög sértækur vandi sem fólk getur ekki tekist á við upp á eigin spýtur. Ég mæli því eindregið með því að það leiti sér hjálpar." Þó ástandið sé að sögn Guðrúnar ömurlegt og sorglegt mælir hún meðal annars með því að foreldrar reyni að styrkja sig með því að njóta einhvers hluta jólanna, þrátt fyrir allt. Að setja súrefnisgrímuna fyrst á sig áður en þau aðstoða börnin, eins og oft er sagt og fara í jólaboð eða gera annað sem gleður. „Þá þarf að reyna að hlúa að öðrum börnum á heimilinu, ef þau eru til staðar, ásamt því að reyna að setja unglingnum mörk varðandi það að vera ekki undir áhrifum til borðs og koma ekki ef staðan er þannig. Þá getur verið gott að hitta foreldra í svipuðum sporum og sjá að maður er ekki einn. Vandinn er nefnilega útbreiddari en margur heldur og mín reynsla er sú að foreldum sem sækja stuðningshópa í Foreldrahúsi líður betur."

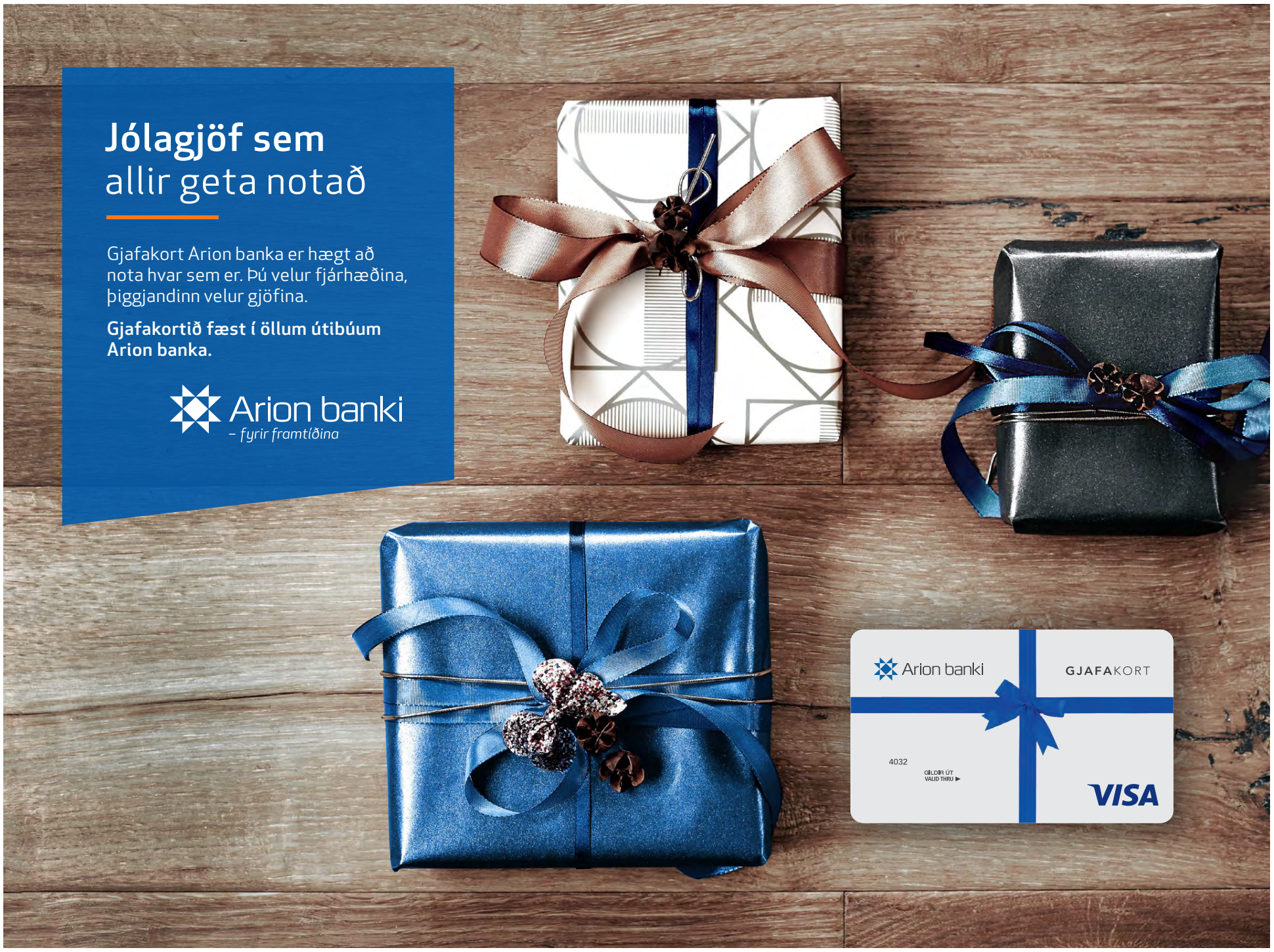
Guðrún segir mikilvægt að ræða áfengis- og vímuefnavanda fjölskyldumeðlima í stað þess að loka sig af. „Það er í raun það sem við ráðleggjum börnum jafnt sem fullorðnum, enda eykur það líkur á að skorið verði á hnútinn." MYND/ANTON

Guðrún segir það raunar alltaf eiga við um áfengis- og vímuefnavanda, að gott sé að ræða hlutina í stað þess að loka sig af. „Það er í raun það sem við ráðleggjum börnum jafnt sem fullorðnum, enda eykur það líkur á að skorið verði á hnútinn."

Guðrún segir erfitt að eiga við það ef foreldrar eru alkóhólistar eða í neyslu og oft þurfa börn að upplifa margt áður en þau fá tilhlýðilega aðstoð. „Í fyrstu halda þau eflaust að ástandið sé eðlilegt en þegar þau eldast er best ef þau geta sagt frá enda eykur það líkurnar á að þau fái aðstoð og að hlutirnir breytist."

Jólin eru líka erfið fjölskyldum sem glíma við fátækt en í þeim efnum mælir Guðrún með að fólk leggi áherslu á samverustundir í stað fata- og gjafakaupa. „Ef við stöldrum við og hugsum um hvaða jólaminningar eru okkur dýrmætastar tengjast þær í flestum tilfellum samveru frekar en gjöfum."

Guðrún heldur fyrirlestur á vegum Foreldrahúss undir yfirskriftinni Hinn sanni jólaandi – jólahald hjá fjölskyldum í erfiðum aðstæðum ásamt Elísabet Lorange, listmeðferðarfræðingi og kennara, á morgun. Fyrirlesturinn verður haldinn í Laugarneskirkju og hefst klukkan 20.



Gjafir

BLUE LAGOON
NOURISHING FOOT LINE

ISK 9.900

fullt verð: ISK 14.700

Dekraðu við þreyttar fætur með þessari frábæru fótalínu

BLUE LAGOON
BEAUTIFYING BODY

ISK 7.900

fullt verð: ISK 8.400

Húðin verður silkimjúk með þessari frábæru tvennu af Shower Gel og Body Lotion

BLUE LAGOON
NOURISHING SHOWER

ISK 7.900

fullt verð: ISK 8.400

Fullkomin jólagjöf fyrir herra og dömur sem frískar og nærir. Inniheldur Shower Gel og Mineral Moisturizing Cream

BLUE LAGOON
ICELAND

Laugavegi 15, 101 Reykjavík
vefverslun.bluelagoon.is

Jólafrómas með sítrónum og appelsínum. MYND/STEFÁN

Jólafrómas að færeyskum hætti

Söngkonan Hjördís Ásta Þórisdóttir heldur jólin í foreldrahúsum og hennar hlutverk er að útbúa jólafrómasinn eftir uppskrift frá Færeyjum. Þessi jól eru sérstök því Hjördís var að gefa út jólalagið Vetur sem var áratug í undirbúningi.

Sigríður Inga Sigurðardóttir
sigriduringa@365.is

Ég er mjög mikið jólabarn og finnst gaman að halda í gamlar hefðir. Ég ver jólunum heima hjá mömmu og pabba sem búa í Vík í Mýrdal. Þangað fer ég oftast á Þorláksmessu og ég sé oftast um að búa til jólafrómasinn. Við förum ekki í mörg jólaboð heldur höfum það kósí og jólin hjá okkur eru róleg og góð," segir Hjördís Ásta Þórsdóttir söngkona brosandi.

Jólaljós og aðventukrans

Jólatréð er skreytt á Þorláksmessukvöld og yngstu börnin á heimilinu fá að setja toppinn á tréð. „Ég skreyti líka alltaf heima hjá mér þótt ég sé þar ekki yfir jólin, set jólaljós í gluggana og set upp aðventukrans og geri huggulegt í kringum mig," segir Hjördís, sem hefur mest gaman af því að kaupa jólagjafirnar í desember. „Mér finnst skemmtilegast að fara í innkaupaleiðangur þegar búið er að skreyta búðirnar og upplifa jólastemninguna."

Óvenjulegur aðfangadagsmatur

„Á aðfangadagskvöld er lambalæri í matinn, sem er dálítið óvenjulegt. Sú hefð kemur frá föðurömmu minni sem gat ekki hugsað sér að hafa neitt annað en lambalæri í matinn á jólunum. Eftir að hún féll frá héldum við þessum sið áfram. Í eftirmat er sítrónu- og appelsínufrómas, en sá siður kemur frá móðurömmu minni. Amma lærði að gera hann hjá tannlæknisfrú í Færeyjum. Hún kenndi mömmu minni að búa til sítrónufrómas og seinna var appelsínum bætt í hann. Fyrir nokkrum árum bað ég mömmu um að kenna mér að búa hann til en það var ekki aðeins vegna áhuga á þessum góða eftirrétti heldur var ég búin að fá leyfi til að eiga skálarnar sem hann er alltaf borinn fram í. Skálarnar hafa tilheyrt fjölskyldunni frá því um 1900 og koma upphaflega frá Hjörleifshöfða," segir Hjördís.

„Mér finnst skemmtilegast að fara í innkaupaleiðangur þegar búið er að skreyta búðirnar og upplifa jólastemminguna," segir Hjördís. MYND/STEFÁN

Hún býr frómasinn til á Þorláksmessu og skreytir hann á aðfangadag. Hjördís segir litla fyrirhöfn að útbúa eftirréttinn. „Galdurinn er að flýta sér hægt. Það getur vafist fyrir sumum að bæta matarlíminu saman við eggjablönduna en þá er ráð að hella því rólega saman við hana."

Syngur nýtt jólalag

Þessi jól eru sérstök í huga Hjördísar því hún gaf nýverið út jólalagið Vetur sem hefur verið tæp tíu ár í undirbúningi. „Upphaflega er þetta sænskt jólalag en í íslensku útgáfunni kemur orðið jól þó ekki fyrir heldur er áhersla á veturinn. Harpa Jónsdóttir samdi íslenska textann og sendi mér hann fyrir um áratug og sagðist telja að þetta lag hentaði mér vel. Það var þó ekki fyrr en á þessu ári að ég lét verða af því að taka lagið upp og fékk frábært tónlistarfólk í lið með mér," segir Hjördís sem er afar ánægð með útkomuna. Hún lærði söng og leiklist í New York en vinnur dagsdaglega hjá Valitor. „Mér finnst alltaf jafngaman að syngja og mun koma fram á kórtónleikum á næstunni og svo eru einhverjir tónleikar fram undan," segir Hjördís, sem annars ætlar að njóta jólanna í faðmi fjölskyldunnar.

SÍTRÓNU- OG APPELSÍNUFRÓMAS

4 egg
120 g sykur (1½ dl)
4 blöð matarlím
Safi úr einni sítrónu
Safi úr tveimur appelsínum
Rifinn sítrónubörkur eftir smekk
¼ l rjómi

Setjið matarlímið í kalt vatn og látið bíða um stund. Kreistið safa úr sítrónu og appelsínum og setjið til hliðar. Setjið sítrónubörk út í safann. Þeytið rjómann, en stífþeytið hann ekki. Látið rjómann bíða við stofuhita á meðan annað er klárað. Þeytið saman egg og sykur þar til blandan er orðin ljós og létt. Bræðið matarlímið yfir sjóðandi vatni, eða eftir leiðbeiningum á umbúðum, og hellið rólega út í ávaxtasafann með sítrónuberkinum. Bætið matarlímsblöndunni rólega út í þeytt eggin og sykurinn og hrærið varlega í á meðan. Bætið þeytta rjómanum loks varlega út í. Hellið frómasnum í stóra skál, eða litlar skálar, og setjið í kæli í a.m.k. 12 klukkustundir. Skreytið frómasinn með þeyttum rjóma, súkkulaði eða ávöxtum. Berið fram með þeyttum rjóma.

PÓSTURINN

Skráðu sendinguna áður en þú kemur

Skráðu sendinguna á **postur.is/skrasendingu**
áður en þú kemur á pósthúsið. Láttu svo skanna strikamerkið
á fylgibréfinu, í síma eða útprentuðu þegar þú kemur á pósthúsið.
Það flýtir fyrir þér og þú greiðir ekki skráningargjald.

Við komum því til skila

Skoðaðu handbókina á byko.is

Jólagjafa-handbókin

Harðir pakkar með notagildi!

Tilboð!

Gilda til 6. desember

Þýskt hugvit og hönnun

BOSCH

HRAÐSUÐUKANNA
1,7 l. hvít

4.995kr.

65742037
Almennt verð: 6.595kr.

BOSCH

HRÆRIVÉL
500W 4 l. skál

12.995kr.

65742022
Almennt verð: 17.895kr.

BerlingerHaus

POTTASETT
4stk Lady

9.795kr.

41114508
Almennt verð: 13.995kr.

KAFFIGLÖS 2 stk.

1.595kr.

46283849
Almennt verð: 2.195kr.

BLAUMANN

HNÍFAPARASETT
66stk.

11.995kr.

41114505
Almennt verð: 15.995kr.

LJÓSA-HÁTÍÐ

-25%

AF ÖLLUM LJÓSUM

ÚTI- OG INNISERÍUR, AÐVENTULJÓS, ÚTI- OG INNILJÓS

Öll verð eru birt með fyrirvara um prentvillur og/eða myndabrengl. Verð gilda til og með 6. desember 2017 eða á meðan birgðir endast.

Auðvelt að versla á byko.is

BYKO

SKREYTUM SAMAN

Öðruvísi jól eftir fráfall Jóns

Jólin hjá Ólöfu Kolbrúnu Harðardóttur, óperusöngkonu og söngkennara, hafa breyst eftir að eiginmaður hennar, Jón Stefánsson organisti og kórstjóri í Langholtskirkju, féll frá á síðasta ári. Hún reynir engu að síður að halda í hefðirnar og halda gleðileg jól.

Elín Albertsdóttir
elin@365.is

Ólöf Kolbrún var spurð hvort hún ætti einhvern hlut sem henni þætti ómissandi að setja upp um jólin. „Ég hef safnað Georg Jensen jólaóróunum í meira en þrjátíu ár," segir hún. „Það liggur við að ég skammist mín fyrir að segja það en ég á þá alla frá árinu 1985. Ég set þá upp fyrir jólin og bæti í safnið þótt ég sé alltaf að spá í að hætta þessu. Ég er með stóra dyragátt þar sem ég hengi hluta þeirra. Við hjónin vorum alltaf með mjög stórt jólatré á miðju stofugólfi sem náði upp í loft og ég hengdi alla hina óróana á það. Í fyrstu fékk ég jólaóróa að gjöf en síðan fór ég að laumast til að kaupa þá sjálf," útskýrir hún.

Laufabrauðsdagur með hangikjöti

Jólatréð kemur ekki inn á stofugólf fyrr en rétt fyrir jólin. Þau hjónin voru alltaf með lifandi grenitré og um jólin kom stórfjölskyldan og þá var gengið í kringum tréð og sungið

Jón Stefánsson og Ólöf Kolbrún Harðardóttir saman í Hörpu fyrir nokkrum árum.

við undirleik Jóns. „Við Jón vorum bæði mikil jólabörn og héldum í gamla siði og venjur. Við vorum með laufabrauðsdag þar sem öll fjölskyldan kom saman, skar út og bakaði. Ég hef haldið þeim sið. Á þessum degi eldum við alltaf gamaldags sauðahangikjöt og þetta er dagur sem enginn vill missa af. Systkinabörnin mín hafa alist upp í þessum sið og mæta enn þótt þau séu komin um fertugt. Það er alltaf spilaður sami jóladiskurinn með tríóinu Þrjú á palli. Erum við ekki flest þannig, að vilja halda í jóla-

Ólöf Kolbrún hefur ekki lengur jóla-skemmtun í stofunni á jóladag eftir að Jón féll frá. MYND/STEFÁN

hefðirnar?" spyr Ólöf Kolbrún. Þau Jón voru barnlaus en eiga stóra fjölskyldu sem hefur notið aðventunnar með þeim.

Rólegur aðfangadagur

„Það var dansað í kringum jólatréð á jóladag en þá komu allir hingað til okkar. Það var spilað og sungið, virkilega skemmtilegt," segir hún. „Einu sinni ætluðum við að láta höggva íslenskt jólatré fyrir okkar. Það var mjög erfitt að finna það vegna þess hversu skógurinn var þéttur. Sum trén voru hálf ber á einni hliðinni. Við ákváðum þá að velja okkur frekar jólatré í blómabúð. Ég bý í sænsku húsi með stórri stofu og það hefur aldrei verið vandamál að koma trénu fyrir og hafa stórt fjölskylduboð," segir hún.

„Ég hef alltaf verið umvafin fólki um jólin en ég á von á frekar rólegum jólum núna. Bróðir minn og systir ætla að borða hjá mér á aðfangadag. Við höfum ekki dansað í kringum jólatré síðastliðin tvö ár en ég hætti með þá veislu þegar Jón slasaðist," segir hún.

Sorgartími

Jón lenti í alvarlegu bílslysi 12. nóvember 2015 og komst aldrei til meðvitundar eftir það en hann lést í apríl 2016. Ólöf segir að daginn sem hann slasaðist hafi verið tekið stórt viðtal við hann um jólasiði og -venjur en viðtalið var aldrei birt. „Hann veiddi rjúpur, gerði parmaskinku í mörg ár og margt fleira sem tengdist jólunum. Ég get alveg viðurkennt að það er ansi tómlegt í húsinu eftir að hann féll frá. Lífið heldur þó áfram og maður lærir að lifa með sorginni," segir Ólöf Kolbrún en þess má geta að Jón Stefánsson starfaði sem organisti og stjórnandi Kórs Langholtskirkju í meira en fimmtíu ár.

Sá nýjasti, 2017.

Árið 2011.

Árið 2009.

Ólöf Kolbrún á alla Georg Jensen jólaóróa frá árinu 1985. Hún raðar þeim í stórt dyraop og á risastórt jólatréð sem stendur úti á miðju gólfi. MYND/STEFÁN

Jólasveinarnir hans Halldórs Baldurs

Halldór Baldursson
Skopmyndateiknari

Það merkilega við íslensku jólasveinana okkar er hvað þeir eru ný tilkomnir sem hefð. Kynslóð foreldra minna höfðu ekki heyrt um þá og fréttu þau raunar fyrst af þeim ameríska Santa Kláus. Íslensku jólasveinarnir eru hins vegar búnir að skjóta rótum býsna djúpt í þjóðarsálina. Margir listamenn hafa nú þegar gert þeim skil og ég vildi endilega koma með mína útfærslu af þeim. Ég sé þá sem flakkara. Einskonar sígaunaættbálk sem er búinn er að hreiðra um sig upp á fjöllum og hafa tínt upp alls kyns afdalamennsku og minjar frá liðnum öldum. Ég legg áherslu á að draga fram karakter hvers og eins. Sumir hafa nælt sér í danskar hermannakápur, Giljagaur heldur í írska arfleifð og virðist skyldur írskum álfum á meðan Askasleikir sækir sín áhrif til einsetumanns í Selárdal. Þvörusleiki hef ég grunaðan um að vera nýsloppinn út af karókíkvöldi í Ölver í Glæsibæ. Leppalúði virðist hafa náð að tækla Santa Kláus á fjöllum og er kominn í gallann hans. Þetta eru skríngilegir kumpánar, hrekkjóttir og fjörugir, utan við sig, einkennilegir og utangátta. En með blessunarlega gott hjartalag. Yfir flokknum trónir Grýla sem kann að hafa mildast með árunum en eitthvað segir manni að því sé ekki treystandi.

Halldór leiðbeinir listamönnum við að móta íslensku jólasveinana eins og hann sér þá.

Mikilvægt er við mótun jólasveinanna að hlutföll séu rétt og persónueinkenni haldi sér. Halldór fylgist með Jólakettinum verða til. Á borðinu eru þeir fullmótaðir, Skyrgámur, Kertasníkir, Gáttaþefur og Pottasleikir.

Kyrrð og friður einkennir jólin hjá Elsu Sif og fjölskyldu.

Sparistellið og kisi með í bústaðinn

Undanfarin ár hafa Elsa Sif Guðmundsdóttir og Birgir Bragason haldið jólin hátíðleg í sumarbústað í Borgarfirðinum. Þau höggva sjálf grenitré úti í skógi, fara í skötuveislu í Baulu og hafa það kósí með börnunum sínum.

Sigríður Inga Sigurðardóttir
sigriduringa@365.is

Við héldum jól í sumarbústað í fyrsta sinn árið 2009. Árið áður vorum við í útlöndum á þessum tíma og fannst æðislegt að vera ekki heima á jólunum. Tengdaforeldrar mínir eiga sumarbústað sem við höfum aðgang að og við ákváðum að prófa að dvelja í honum yfir jólin. Það heppnaðist svo vel að við höfum haldið því áfram," segir Elsa Sif Guðmundsdóttir brosandi en hún er kennari við Lindaskóla.

„Það árið fórum við af stað í bústaðinn á Þorláksmessu og tókum allt með okkur, svo sem sparistellið, jólamatinn, jólaskrautið, allar jólagjafirnar, spariföt og köttinn okkar. Þegar komið var upp í Borgarfjörð fórum við út í skóg og felldum grenitré sem síðan var fallega skreytt. Í hádeginu á aðfangadag fórum við í Baulu og fengum þær fregnir að hefð væri fyrir því að þar væri skötuveisla á Þorláksmessu, sem við höfðum misst af. Við vorum þá þegar búin að ákveða að endurtaka leikinn að ári og fannst því tilvalið að bæta skötuveislu inn í dagskrána, sem við og gerðum. Undanfarin ár höfum við farið í kringum 20. desember og ekki með alveg eins mikið og við gerðum í fyrstu."

Taka jólatréð með í bæinn

Jólamaturinn og jólagjafirnar eru að sjálfsögðu alltaf með í för og ávallt er farið út í skóg að höggva jólatré. „Sú hefð hefur skapast að við borðum grjónagraut í hádeginu, dúllum okkur svo aðeins, förum síðan í heita pottinn sem er jólabaðið, klæðum okkur í spariföt og borðum jólamatinn en við erum alltaf með hreindýr í matinn. Eftir matinn fara allir í náttföt og það er varla farið úr þeim fram að heimför. Daginn fyrir gamlársdag höldum við heim á ný og við tökum jólatréð með okkur," segir Elsa Sif og hlær þegar hún er spurð hvort það sé ekki mikil fyrirhöfn. „Nei, alls ekki. Það er lítið mál," segir hún.

Fjölskyldan nýtur þess í botn að dvelja í sveitinni.

Sparistellið, jólamaturinn, jólaskrautið og pakkarnir eru teknir með í sveitina.

„Það er dásamlegt að verja jólunum í Borgarfirðinum og njóta náttúrufegurðarinnar, sjá norðurljósin og slaka á." MYND/ERNIR

Jólin eru frítími fjölskyldunnar

Á annan í jólum koma góðir gestir í heimsókn en annars einkennast jólin af rólegheitum. „Jólin eru okkar frítími. Birgir er tónlistarmaður og áður fyrr spilaði hann alltaf í messu á aðfangadag og jóladag en svo hætti hann því þannig að það varð möguleiki að fara að heiman. Ein jólin fórum við ekki í bústað sökum anna hjá honum í leikhúsinu. Það hefur líka komið fyrir að hann hafi skotist í bæinn að spila en við látum það ekki trufla okkur. Það er dásamlegt að verja jólunum í Borgarfirðinum og njóta náttúrufegurðarinnar, sjá norðurljósin og slaka á. Hjá okkur er ekki til neitt sem heitir jólastress," segir Elsa Sif.

DEVOLD®
NORWAY 1853

HEITASTA
JÓLAGJÖFIN Í ÁR
MERINO ULLARUNDIRFÖT

DUO ACTIVE
BARNA / STÆRÐIR 10–16
VERÐ 7.995.–

DUO ACTIVE
BARNA / STÆRÐIR 10–16
VERÐ 7.995.–

DUO ACTIVE
DÖMU / STÆRÐIR XS–XL
VERÐ 12.995.–

DUO ACTIVE
HERRA / STÆRÐIR S–XXL
VERÐ 11.995.–

EXPEDITION
DÖMU / STÆRÐIR XS–XL
VERÐ 12.995.–

EXPEDITION
HERRA / STÆRÐIR S–XXL
VERÐ 12.995.–

DUO ACTIVE
BARNA / STÆRÐIR 10–16
VERÐ 6.995.–

DUO ACTIVE
BARNA / STÆRÐIR 10–16
VERÐ 6.995.–

DUO ACTIVE
DÖMU / STÆRÐIR XS–XL
VERÐ 11.995.–

DUO ACTIVE
HERRA / STÆRÐIR S–XXL
VERÐ 10.995.–

EXPEDITION
DÖMU / STÆRÐIR XS–XL
VERÐ 11.995.–

EXPEDITION
HERRA / STÆRÐIR S–XXL
VERÐ 11.995.–

ELLINGSEN

FISKISLÓÐ 1 REYKJAVÍK / TRYGGVAGÖTU 1–3 AKUREYRI / 580 8500 / SÍÐAN 1916

Sykurlausar sörur hinna lötu

Hafdís Priscilla Magnúsdóttir, sem heldur úti kökublogginu Dísukökur, bakar alltaf sykurlaust. Hún rakst á uppskrift að sörum hinna uppteknu fyrir einhverjum árum og ákvað að útbúa sykurlausa útgáfu sem slegið hefur í gegn.

Vera Einarsdóttir
vera@365.is

Dóttir Hafdísar, Emma Sigrún, átti hugmyndina að piparkökuostakökunni sem er sykurlaus. MYNDIR/EYÞÓR

Ég er reyndar ekki upptekin – bara löt svo ég kalla mínar „sörur hinna lötu“,“ segir Hafdís sposk en í stað þess að gera margar litlar kökur er uppskriftin útbúin í eldföstu móti og sörurnar skornar eða brotnar í bita, sem sparar umtalsverða fyrirhöfn.

Hafdís byrjaði að sniðganga hefðbundinn sykur fyrir margt löngu og upp úr því varð bloggið Dísukökur til. „Tengdafaðir minn og mágur eru báðir með sykursýki og ég með vefjagigt. Þegar LKL-æðið stóð sem hæst prófaði ég að útbúa sykurlausa köku sem sló í gegn og þá varð ekki aftur snúið,“ upplýsir Hafdís. Hún segist misdugleg að halda sig frá sykrinum og sömuleiðis að setja inn á bloggið en það þjónar þeim tilgangi að halda utan um þær uppskriftir sem hún hefur prófað.

„Ég geri yfirleitt ekki sömu uppskriftina mörgum sinnum enda hef ég mest gaman af því að finna upp nýjar,“ segir Hafdís sem fer mikið á netið í uppskriftaleit. „Ég finn út hvaða hlutföll passa en breyti svo eftir mínu höfði.“

Ostakakan er uppfull af jólabragði.

OSTAKAKA MEÐ PIPARKÖKUBRAGÐI

Botn

100 g smjör
120 g möndlumjöl
3 msk. Sukrin Gold
1 msk. kanill

Bræðið smjör í potti. Bætið öðru hráefni við og blandið vel saman. Hellið í 20 sentímetra sílikon- eða springform (ef þið notið springform þarf að smyrja það með smjöri eða olíu). Þjappið botninum vel niður og aðeins upp með hliðum. Bakið við 170 gráður í um það bil 10-12 mínútur eða þar til gyllt. Kælið.

Fylling

250 g rjómaostur
70 g Sukrin melis
1 tsk. vanilluextrakt eða -dropar
3 dl þeyttur rjómi
3 msk. Fibersirup Gold
2 tsk. kanill
1 tsk. negull
1 tsk. engifer

Hrærið rjómaostinn og Sukrin melis vel saman. Bætið vanillu, Fibersirup Gold og kryddi við. Blandið þeyttum rjóma saman við í lokin. Hellið yfir botninn og frystið í tvo til þrjá klukkutíma.

Sörurnar eru útbúnar í eldföstu móti og skornar eða brotnar í bita. Þær geymast best í frysti.

Hafdís notar hvorki hveiti né hefðbundinn sykur í bakstur. „Ég passa að eiga þetta aldrei til og þarf því að laga uppskriftirnar að því.“ Aðspurð segir hún hlutina vissulega eiga það til að misheppnast. „Í því felst hins vegar ákveðin áskorun og þá reyni ég að finna út úr því hvað ég get gert til að bjarga málum. Misheppnaðar kökur hafa til að mynda orðið að kökubotni í ostaköku og fleira í þeim dúr.“

Hafdís segir börnin hennar þrjú eiga það til að biðja hana um að útbúa hinar ýmsu kræsingar sem ekki er endilega að finna í hefðbundnum uppskriftabókum og þá þarf hún að leggja höfuðið í bleyti. Þannig varð meðfylgjandi piparkökuostakaka til á dögunum. Hún heppnaðist vel og var borðuð upp til agna.

En hvernig er jólahaldið hjá fjölskyldunni?

„Við erum með eina reglu og hún er sú að desember er afslöppunarmánuður. Við erum búin að kaupa allar jólagjafir fyrir 1. desember og förum ekki í búðir nema okkur hreinlega langi til þess. Við erum heldur ekki að stressa okkur á því að baka sjö sortir heldur bara það sem okkur langar til hverju sinni.“

SÖRUR HINNA LÖTU/UPPTEKNU

Botn

3 eggjahvítur (við stofuhita)
50 g Sukrin melis
70 g möndlumjöl

Eggjahvítur og Sukrin melis þeytt saman þar til stíft. Bætið möndlumjölinu varlega við með sleif. Setjið í eldfast mót (um það bil 30x25 sentímetra) með bökunarpappír. Bakið botninn á 150 gráðum án blásturs í um það bil 40 mínútur.

Krem

100 g smjör
50 g Sukrin melis
3 eggjarauður
2 tsk. kakó
2 tsk. instant kaffi
150 g sykurlaust súkkulaði, brætt

Öllu blandað vel saman. Smyrjið kreminu á botninn þegar hann er orðinn kaldur. Dreifið jafnt og frystið. Bræðið súkkulaðið. Kælið aðeins og hellið yfir kælt kremið. Dreifið vel úr því og látið harðna. Skerið í litla bita, setjið í box og geymið í frysti.

JÓLIN ERU KOMIN Í SELECTED
SELECTED
FEMME / HOMME
KRINGLUNNI & SMÁRALIND

JÓLAGJÖFIN
HENNAR
FÆST Í VILA
VILA
KRINGLUNNI & SMÁRALIND

Boðið er upp á önd í aðalrétt með maltgljáðum jarðskokkum, steiktu rósakáli, skógarberjasýrðum lauk og andasoðsósu. MYNDIR/VILHELM

Veisla um jólin

Þótt sterkar hefðir ríki gjarna í matreiðslu kringum jólahátíðina er upplagt að prófa sig áfram með nýtt hráefni og nýjar uppskriftir. Hér gefa þrír kokkar Fiskfélagsins uppskriftir að spennandi forrétti, aðalrétti og eftirrétti.

Starri Freyr Jónsson
starri@365.is

Kokkarnir Ari Þór Gunnarsson, Kara Guðmundsdóttir og Þorsteinn Geir Kristinsson starfa öll á Fiskfélaginu auk þess að vera meðlimir kokkalandsliðsins en liðið býr sig um þessar mundir undir Heimsmeistaramót landsliða í matreiðslu sem haldið verður í Lúxemborg á næsta ári. Þau gefa lesendum Jólablaðsins hér ljúffengar uppskriftir að forrétti, aðalrétti og eftirrétti fyrir jólin.
Allar uppskriftir miðast við fjóra

FORRÉTTUR

Graflax og rækjur með eplasinnepsdressingu, hrærðu skyri, ferskum gúrkum og piparrót. Kara Guðmundsdóttir gefur uppskrift.

Graflax

Hálft roðflett laxaflak (hnakkamegin), bein- og fituhreinsað
250 g salt
250 g púðursykur
5 stk. fersk lárviðarlauf
2 stk. sítrónur (einungis börkurinn, fínt rifinn)
5 stk. anísstjörnur

Vinnið lárviðarlaufin og anísstjörnurnar saman í matvinnsluvél. Blandið saman sykri, salti og sítrónuberki. Sáldrið vel af saltblöndunni í bakka með góðum kanti og leggið laxaflakið ofan á. Sáldrið vel af saltblöndunni yfir og geymið í kæli í 7 klst. Skolið síðan laxinn og þerrið vel með viskustykki. Skerið í átta jafna bita.

Íslenskar úthafsrækjur

200 g íslenskar úthafsrækjur
½ sítróna
Fersk piparrót
Salt

Setjið rækjurnar í skál og kreistið sítrónusafa yfir. Rífið smá ferska piparrót saman við og sáldrið ögn af salti yfir. Hrærið vel og smakkið til, gott er að setja minna í einu af kryddi og bæta frekar við.

Skyrkrem

1 lítil dolla af hreinu skyri
Hunang
Sítrónusafi

Hrærið hunangi og sítrónusafa saman við skyrið eftir smekk.

EPLA- OG DILLDRESSING MEÐ PIKKLUÐUM SINNEPSFRÆJUM

Jurtamauk

½ búnt dill
½ búnt steinselja
1 hvítlauksgeiri, skrældur
1 skalottlaukur, skrældur og sneiddur
½ sítróna, safinn úr henni
1 msk. eplaedik
6 msk. ólífuolía

Blandið öllu saman í matvinnsluvél ásamt klípu af salti og smá svörtum pipar í u.þ.b 20 sekúndur þar til áferðin er eins og pestó.

Pikkluð sinnepsfræ

1 dl gul sinnepsfræ
2 dl eplaedik
1 dl vatn
1 dl sykur

Hitið upp edik, vatn og sykur í potti og leyfið að ná suðu. Hellið yfir sinnepsfræin í skál og setjið plastfilmu yfir. Leyfið að standa í kæli yfir nótt.

Dressing

3 msk. jurtamauk (sjá uppskrift að ofan)
2 msk. grænt epli, skorið í fína teninga
2 msk. sellerístilkur, skorinn í fína teninga
2 msk. pikkluð sinnepsfræ
3 msk. góð olía.

Hrærið öllu saman.

SELLERÍSALAT

2 sellerístilkar

Notið skrælara til að skera þunna borða frá enda til enda og setjið beint í ískalt vatn.

FERSK MÍNÍ-GÚRKA

2 stk. míní-gúrka/skólagúrka

Skerið gúrkuna í þunnar sneiðar með mandólíni eða hníf. Gerist á síðustu stundu þannig að gúrkan sé sem ferskust.

FERSK PIPARRÓT OG DILL

Rífið piparrót yfir réttinn með fínu rifjárni og skreytið með dilltoppum.

AÐALRÉTTUR

Önd með maltgljáðum jarðskokkum, steiktu rósakáli, skógarberjasýrðum lauk og andasoðsósu, bættri með heslihnetum. Ari Þór Gunnarsson gefur uppskrift.

Öndin

2 heilar endur (danskar ali-endur)

Ein önd ætti að duga fyrir 2 fullorðna og 2 börn en ekki fyrir 4 fullorðna.
Bútið öndina niður í bringur, læri, leggi og vængi. Takið skipið til hliðar fyrir sósuna.

Læri

Gróft salt
Olía
1 dl þurrkuð trönuber
1 dl ristaðar og muldar heslihnetur

Snyrtið umframfitu af lærunum þannig að einungis liggi fita yfir kjöti en ekki meira en það. Saltið lærin vel með grófu salti og leyfið að liggja í 20 mín. Skolið lærin og setjið í eldfast mót eða pott sem þolir ofn. Hellið olíu þannig að fljóti yfir lærin og eldið í ofninum yfir nótt við 90°C hita. Takið lærin úr ofninum og leyfið að kólna niður í olíunni fram að kvöldi. Hitið aðeins upp á lærunum í olíunni þar til þau eru volg og veiðið svo lærin upp úr olíunni yfir í annað mót.

Ausið smá af sósu yfir og setjið í ofninn á meðan bringurnar eru að eldast. Stráið síðan smá heslihnetum og þurrkuðum trönuberjum yfir.

Bringur

½ hvítlaukur
4 timjangreinar
2-3 cm grenibútar
Salt og pipar

Forhitið ofninn í 160°C. Snyrtið umframfitu af bringunum þannig að einungis sé fita yfir kjötinu. Skerið rákir í fituna á ská yfir bringuna og síðan aftur í hina áttina þannig að það móti fyrir litlum kössum í fitunni (passið að skera ekki í kjötið sjálft).

Kryddið fituhliðina vel með salti og leggið á kalda pönnu með smá skvettu af olíu og hálfum þverskornum hvítlauk með sárið niður. Setjið pönnuna á hita og leyfið að hitna vel og kryddið með salti og pipar. Þegar fitan er orðin gullin og falleg er bringunni snúið við og smjöri, greni og timjan bætt við. Leyfið smjörinu að freyða vel og ausið yfir bringurnar í ca. mínútu.

Í forrétt er boðið upp á ljúffengan graflax og úthafsrækjur með eplasinnepsdressingu, hrærðu skyri, ferskum gúrkum og piparrót.

Kokkarnir sem gefa uppskriftir þessi jólin koma frá Fiskfélaginu. F.v.: Þorsteinn Geir Kristinsson, Kara Guðmundsdóttir og Ari Þór Gunnarsson.

Takið bringurnar af pönnunni og setjið í eldfast form með fituhliðina upp og hellið smjörinu yfir bringurnar. Leyfið bringunum að jafna sig í fimm mínútur. Setjið því næst bringurnar í ofninn í 2 mínútur og snúið þeim svo við og eldið áfram í eina mínútu. Takið bringurnar úr ofninum og leyfið að hvíla í 10 mínútur áður en þær eru skornar í sneiðar. Ausið smá af smjörinu yfir sneiðarnar og kryddið með góðu sjávarsalti.

Rósakál og spergilkál með möndlum og hvítlauk

10 rósakálshausar, skornir í helminga
½ spergilkálshaus, sneiddur gróflega
1 dl möndlur, ristaðar og muldar
2 hvítlauksgeirar, sneiddir
1 sítróna
Olía
Salt

Hitið pönnu með olíu á meðal hita þar til hún fer að rjúka aðeins. Bætið rósakáli og spergilkáli á pönnuna ásamt hvítlauk og steikið þar til fallega brúnað. Kryddið með salti og bætið möndlum saman við. Kreistið sítrónusafa yfir og blandið vel saman. Smakkið og bætið við salti eða sítrónu ef þess þarf.

Skógarberjapikklaður rauðlaukur

2 stk. rauðlaukur
300 ml skógarberjaedik
150 g sykur
150 ml vatn

Skerið rótarendann af lauknum, skerið hann í tvennt og pillið skinnið af. Ýtið laufunum í sundur. Setjið edik, vatn og sykur í pott og hitið að suðu. Setjið lauklaufin í löginn og takið af hita. Setjið plastfilmu yfir pottinn og leyfið að standa í 20 mín.

Maltgljáðir jarðskokkar

8–10 jarðskokkar
5 dl malt
2½ dl púðursykur
½ dl eplaedik

Forhitið ofninn í 180°C. Skerið jarðskokkana í helminga og veltið saman við hitt hráefnið í eldföstu móti. Bakið í ofninum í 1–2 klst. eða þar til fallega gljáðir. Hrærið á 10 mínútna fresti. Hitið ofninn á meðan bringurnar eru að eldast.

Sósa

2 msk. smjör
6 stk. skalottlaukur, sneiddur
3 stk. hvítlauksgeirar
4 l kjúklingasoð
2 msk. púðursykur
5 dl eplaedik
½ kg andabein
1 dl ristaðar heslihnetur
4 msk. smátt skorinn skalottlaukur
2 msk. smátt skorinn graslaukur

Forhitið ofninn í 190°C. Notið beinin af heilu öndinni og brytjið niður í minni bita þannig að þau passi betur í pottinn. Veltið beinunum aðeins upp úr olíu og ristið í ofninum þar til gullin (30-40 mín.). Á meðan er laukurinn og hvítlaukurinn steiktur upp úr smjöri í stórum potti þar til gullinn. Þá er sykrinum hrært saman við og leyft að karmellast. Hellið næst edikinu saman við og sjóðið niður þar til vökvinn er nánast allur soðinn niður. Hellið soðinu saman við ásamt beinunum og sjóðið í 2 tíma. Notið ausu reglulega til að ausa burt grugginu sem myndast efst. Sigtið sósuna og sjóðið áfram niður þar til hún er þykk og flott. Smakkið til með salti og smá ediki ef þarf. Setjið hneturnar, laukinn og graslaukinn í minni pott og hellið sósunni saman við.

EFTIRRÉTTUR

Tiramisù með kaffiís, heimagerðu nutella, möndlusvampi og hindberjasultu. Þorsteinn Geir Kristinsson gefur uppskrift.

Tiramisù

2 stk. egg
140 g sykur
250 g mascarpone ostur
240 g léttþeyttur rjómi
2 stk. matarlímsblöð
Ladyfinger-kökur
Bolli af espresso kaffi

Setjið matarlímið í bleyti í kalt vatn. Þeytið eggin og sykurinn saman yfir vatnsbaði þangað til þau hafa náð 81°C. Bætið matarlíminu út í. Bræðið mascarpone ostinn í eggjablöndunni. Gott ráð er að sigta blönduna áður en osturinn fer í hana til að sleppa við kekki. Ef erfitt er að vinna ostinn saman við er gott að nota töfrasprota. Þeytið rjómann. Þegar blandan er komin niður fyrir 35°C skal bæta honum við. Passa þarf að nota sleikju en ekki písk þegar verið er að blanda rjómanum saman við. Dýfið ladyfinger-kökum í espresso og setjið í krukkuna sem á að nota. Hellið svo tiramisù-blöndunni út í og leyfið að stífna í kæli yfir nótt.

Kaffiís

1 l mjólk
1 msk. glúkósi
50 g hunang
10 g sykur
2 bollar kaffibaunir
2 stk. matarlím

Sjóðið mjólkina með kaffibaununum og leyfið að liggja í 20 mín. til að fá sem mest bragð. Sigtið baunirnar frá. Setjið matarlímið í bleyti í kalt vatn. Sjóðið mjólkina, sykurinn og hunangið í potti. Bræðið matarlímið út í og kælið svo. Eftir að ísinn hefur kólnað töluvert skal frysta hann.

Möndlusvampur

4 stk. egg
120 g sykur
60 g hveiti
60 g möndlumjöl
1 tsk. lyftiduft

Þeytið eggin og sykurinn í hrærivél þangað til þau eru orðin stífþeytt. Sigtið þurrefnin út í og vinnið varlega saman við eggin. Passa þarf að nota sleikju og ekki ofvinna svampinn svo að hann falli. Bakið við 160°C í 12-17 mínútur.

Heimagert nutella

1 bolli heslihnetur
25 g sykur
225 g dökkt súkkulaði
60 g smjör
115 g rjómi
½ tsk. salt

Heslihneturnar eru ristaðar, kældar og maukaðar með sykrinum þar til áferðin er orðin mjúk. Súkkulaðið er brætt yfir vatnsbaði. Smjöri blandað við, þar á eftir rjóma og salti og að lokum er heslihnetumaukinu blandað við súkkulaðikremið.

Hindberjasulta

125 g sykur
250 g frosin hindber

Setjið hindberin og sykurinn í pott og hitið á lágum hita. Þegar hindberin og sykurinn hafa bráðnað skal halda áfram að sjóða á mjög lágum hita þar til vökvinn hefur gufað upp og sultan er þykk. Passa þarf að hræra reglulega í sultunni svo að hún brenni ekki í botninn.

LYFJA
– Lifið heil

Við getum aðstoðað á aðventunni

lyfja.is

Apple TV 4K
29.990 kr.

iPad Mini 4 128GB
Frá 66.900 kr.

LIbratone Too
Tilboð 13.900 kr.

iRig Voice
7.990 kr.

Philips Hue startpakki
Stýrðu heimalýsingu með Appi
28.990 kr.

Jólin eru í iSto

dji

iStore Kringlunni er viðurkenndur
sölu- og dreifingaraðili DJI á Íslandi

Mikið úrval af drónum frá DJI og aukahlutum fyrir þá.

Polar Pro filterar
fyrir Mavic, Spark, Inspire og Phantom dróna.
Frá 4.990 kr.

Phantom 4 Pro
Frá 219.999 kr.

DJI Mavic Pro Platinum
Frá 174.990 kr.

DJI Spark
Frá 69.990 kr.

OSMO Mobile
44.990 kr.

Osmo + með 3.5 Optical Zoom
94.990 kr.

iMac
Frá 179.990 kr.

iPad 2017
Frá 52.990 kr.

re, Kringlunni

Macbook Air 13”
Frá 159.990 kr.

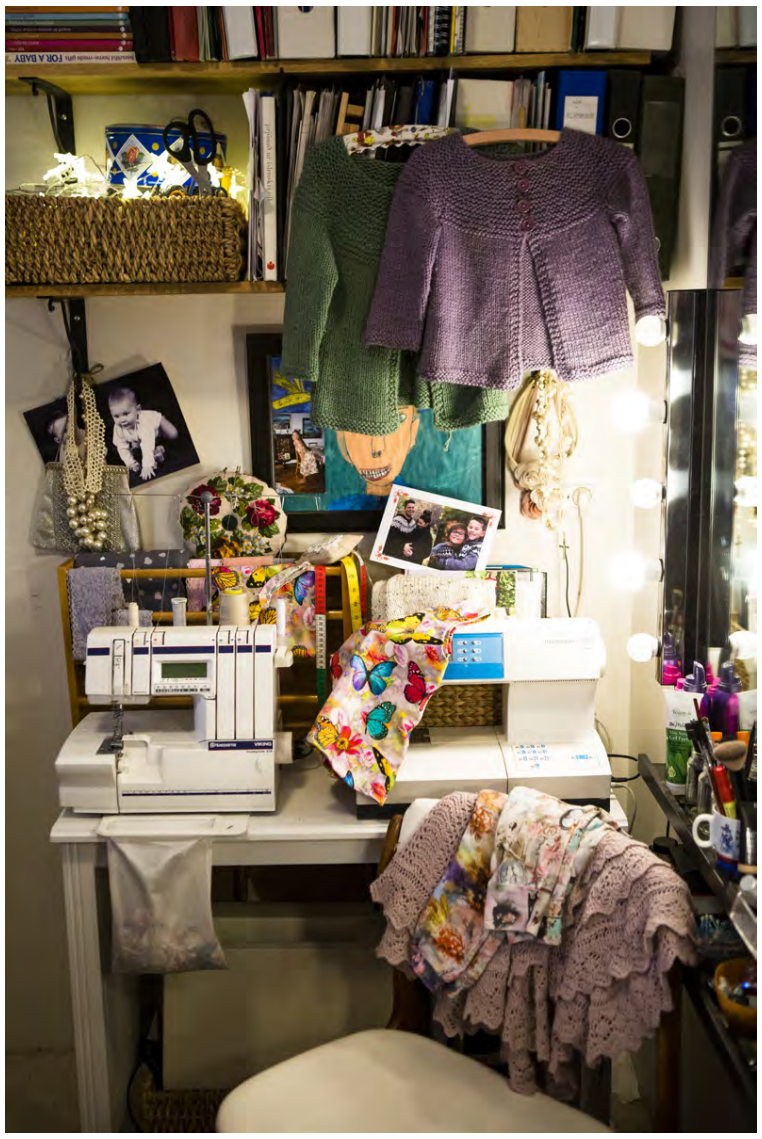
iPhone 8
Frá 118.990 kr.

iPhone X
Frá 169.990 kr.

MacBook Pro 2017
Frá 209.990 kr.

iStore
KRINGLUNNI

Kringlunni 103 Reykjavik Sími 566 8000 istore.is



Guðrún Árný er með vinnuherbergi með saumavél í öðru horninu og stúdíó í hinu.

Það er jólalegt að líta út um stofuglugg-ann.

Guðrún Árný er fyrir löngu byrjuð að pakka inn jólagjöfunum en hún býr til margar þeirra. Hún bæði prjónar og saumar eða föndrar. Mikil listakona.

Guðrún Árný gerði þetta jóladagatal úr gömlum galla-buxum. Hún setur miða með hrósi í hvern vasa.

Flest jólaskrautið er handunnið á heimilinu, eins og þessi jólasveinaflaska. Hún kann að meta listaverk barnanna.

Með jólin alls staðar

Guðrún Árný Karlsdóttir, söngkona og tónlistarkennari, segist taka jólin alla leið. Hún skreytir húsið hátt og lágt, ekkert herbergi verður út undan. Svo syngur hún inn jólin á mörgum jólatónleikum. Guðrún Árný á mörg uppáhaldsjólalög.

Elín Albertsdóttir
elin@365.is

Guðrún Árný Karlsdóttir söngkona skreytir þessa fallegu jólaljósakrónu á mismunandi hátt. MYNDIR/ERNIR

Guðrún Árný segist ekki þekkja neinn sem sé álíka mikið jólabarn og hún sjálf. „Ég er allt árið að undirbúa jólagjafir, föndra og sauma. Yfirleitt sauma ég eða prjóna barnaföt og geri myndabækur með góðum minningum. Ég sauma líka jólaföt á börnin mín svo það er alltaf eitthvað í gangi," segir hún. Í stofunni er stór ljósakróna sem Guðrún Árný skreytir aldrei eins. „Mér finnst svo gaman að prófa eitthvað nýtt, nota greni og hvít ljós og bæti svo öðrum litum við eftir því í hvernig stuði ég er," segir hún. „Mér finnst svo gaman að lýsa upp skammdegið, kveiki á mörgum kertum og hef kósí."

Syngur inn jólin

Guðrún setur upp alls konar jólaskraut, lítið og stærra. Hún byrjar að pakka inn snemma, enda er desember annasamur hjá henni vegna tónleikahalds. „Ég byrja snemma í nóvember að undirbúa jólin, baka, pakka inn og skreyta. Ég vil vera búin að þessu öllu þegar aðventan byrjar."

Guðrún Árný er alltaf við flygilinn á Grand hóteli um helgar. Þá syngur hún á tónleikum með öðrum tónlistarmönnum. Hennar eigin jólatónleikar verða 2. desember á Akureyri, 5. desember í Lindakirkju í Kópavogi, 13. desember í Víðistaðakirkju í Hafnarfirði og 17. desember í Stykkishólmi. „Það verða líka fullt af litlum jólaveislum hjá fyrirtækjum þar sem ég mun syngja svo það verður nóg að gera hjá mér," segir söngkonan.

Steinasteik á jólum

Sonur hennar leikur á píanó og það er oft kátt í húsinu. Sjálf leikur Guðrún Árný oft á píanó heima og þá geta allir sungið jólalögin saman. „Á jólunum erum við alltaf með jólamat sem allir elda sjálfir á heitum steini, það eru rjúpur, gæs, naut og humar. Hver og einn steikir sína bita og allir sitja rólegir við borðið því þetta er svo gaman. Strákarnir mínir eru 9 og 12 ára og dóttirin á öðru ári. Ég man hvað manni fannst fullorðna fólkið lengi að borða á aðfangadag þegar ég var barn. Þess vegna hef ég lagt áherslu á að hafa eitthvað skemmtilegt á borðum."

Guðrún Árný segist vera mikið fyrir alls kyns tilbreytingu. „Ég skreyti mikið um páskana og á hrekkjavökunni. Mér finnst þetta svo skemmtilegt. Þótt ég hafi ekki mikinn tíma þá reyni ég alltaf að gefa mér hann til að skreyta. Ég set líka upp listaverk frá börnunum. Svo geri ég dagatal úr gömlum gallabuxum. Strákarnir mínir vilja bara þannig dagatal fyrir jólin. Í vasana set ég ýmsar staðreyndir um þá og minningar sem þeim finnst gaman að lesa. Ég er mjög umhverfissinnuð, geri við föt svo hægt sé að nota þau lengur og finnst alveg ferlegt að fá svona mikið af plastumbúðum úti í búð," segir Guðrún Árný og bætir við að þetta sé uppáhaldstíminn hennar. „Ég elska jólatónlist, hún er svo kærleiksrík og ég á mörg uppáhaldsjólalög."

Jólaóróinn í ár

Verð aðeins kr. **6.450.-**

GEORG JENSEN

HÖNNUÐUR: ALFREDO HÄBERLI

Harpa / Skeifan 6 / Kringlan / Laugavegur 70 / 5687733 / www.epal.is

Dóttir Huldu, Úlfdís Silja, borðar hnetusteikina með bestu lyst. MYND/AUÐUNN NÍELSSON

Hulda hefur í seinni tíð reynt að létta meðlætið með steikinni enda nóg af þungum mat í kringum jólin. Hún vill líka hafa matinn hollan.

Eftirrétturinn er laus við dýraafurðir. Í honum er þeyttur kókosrjómi.

Umstangið á aðfangadag í lágmarki

Kraftlyftingakonan Hulda B. Waage er alltaf með hnetusteik á jólunum. Í henni er ýmislegt jólakrydd sem gerir hana hátíðlega. Hún segir best að gera hana nokkrum dögum fyrir jól, þá sé hún best.

Vera Einarsdóttir
vera@365.is

Hulda B. Waage gerðist vegan á unglingsárum. Um tíma borðaði hún líka fisk en fyrir tæpum fjórum árum sneri hún sér alfarið að veganisma. Hulda hefur alltaf haft gaman af því að elda en hún starfar sem matreiðslumaður í mötuneyti Íslandsbanka á Akureyri. „Í upphafi fannst mér einfaldlega meira spennandi að elda grænmetisrétti en í seinni tíð er ég farin að hugsa meira út í hugmyndafræðina að baki því að sleppa dýrum og dýraafurðum. Heilt yfir finnst mér mun einfaldara að elda vegan en annað."

Hulda er í landsliðinu í kraftlyftingum og hefur bæði hampað Íslandsmeistara- og bikarmeistaratitlum. Hún fær oft þá spurningu hvort hægt sé að byggja upp vöðva ef maður er vegan. „Margir halda að það sé samasemmerki á milli neyslu dýrapróteina og vöðvauppbyggingar en það er mikill misskilningur. Þú þarft ekki að borða vöðva til að fá vöðva og þeir sem einblína eingöngu á prótein eru á miklum villigötum. Það þarf að hugsa hlutina í víðara samhengi; hreyfa sig, næra sig vel og sofa," segir Hulda, en sjálf borðar hún mikið af grænmeti, ávöxtum, baunum, tófú og kornmeti.

Hulda er alltaf með hnetusteik á jólunum. Í hana setur hún kanil, negul og engifer til að hún verði sem jólalegust á bragðið. „Lengi vel var ég með heita sósu og Waldorfsalat með en í seinni tíð hef ég reynt að létta meðlætið enda nóg af þungum mat í kringum jólin." Hnetusteikina gerir Hulda viku fyrir jól og geymir í frysti. „Þá þarf ég lítið að standa í eldhúsinu á aðfangadag og get notið þess að slaka á með fjölskyldunni en auk þess bragðast hún betur upphituð." Hulda hefur líka tekið að sér að gera steikina fyrir aðra og notar ágóðann í keppnissjóð. Hún er með opinn Snapchat-reikning undir nafninu Bwaagepower þar sem hún sýnir frá æfingum, matargerð og ýmsu fleiru.

Hún gefur hér uppskrift að jólamatnum á hennar heimili.

HNETUSTEIK

1 meðalstór sæt kartafla
1 laukur
½ fennel
1 hvítlauksrif
½ dl bygg
1½ dl vatn
300 g hnetur
2 msk. maukaðir sólþurrkaðir tómatar
2 tsk. negull
1 tsk. engifer
1 tsk. cumin
½ tsk. kanill
2 tsk. salt
1 tsk. hlynsíróp
1 tsk. olía

Sjóðið bygg í söltu vatni í 45 mínútur. Skerið sæta kartöflu í nokkra bita, lauk í fernt og fennel til helminga. Dreifið á ofnplötu ásamt hvítlauksrifi. Kryddið og dreifið olíu og hlynsírópi yfir. Bakið við 165°C í 45 mínútur. Þegar byggið er soðið og grænmetið vel bakað er það sett saman í skál. Bætið tómatmauki saman við. Ristið hnetur að eigin vali (mæli með pekanhnetum og valhnetum) og grófmalið í matvinnsluvél. Bætið þeim út í skálina og hnoðið með höndunum (má líka hræra í hrærivél). Smakkið til með salti, sætu og kryddi. Mótið steikina eins og ykkur lystir og bakið við 160°C í 25 mín. Steikina má frysta, þíða og hita að vild.

SALVÍUMAJÓ

½ dl sojamjólk
1 tsk. hrísgrjónaedik
1 dl bragðlaus olía
½ tsk. hlynsíróp
1 tsk. salt
⅛ tsk. cayennepipar
1 msk. smátt söxuð fersk salvía
½ hvítlauksrif

Hellið sojamjólk og ediki í ílangt glas. Maukið með töfrasprota. Hellið olíu í mjórri bunu út í glasið á meðan sprotinn er í gangi. Úr verður bragðlaust majónes. Bætið kryddinu við. Smakkið til með salti, sætu og cayenne-pipar. (Eins er hægt að kaupa tilbúið vegan majónes. Þá má gera stærri uppskrift í blandara.)

RAUÐRÓFU- OG EPLASALAT

1 rauðrófa
1 grænt epli
Nokkur grænkálslauf
1 msk. olía
1 tsk. hlynsíróp
1 lime

Skerið rauðrófu í bita eða sneiðar. Skerið epli í litla teninga. Rífið kálið af stilkunum og saxið. Bætið olíu, hlynsírópi og safa úr lime saman við og hellið í skál.

EFTIRRÉTTUR

1 banani og nokkur jarðarber
1 dós kókosmjólk (köld)
1 msk. hlynsíróp
1 tsk. vanilludropar
Oatly vanillusósa
PB2 (hnetuduft)

Kælið kókosmjólkina yfir nótt. Setjið þykka hlutann af kókosmjólkinni í ískalda skál ásamt hlynsírópi og vanillu. Þeytið vel í að minnsta kosti fimm mínútur eða þar til rjóminn er orðinn vel þéttur. Geymið í ísskáp. Sneiðið bananann og skerið jarðarberin í fernt. Setjið jarðarber í botninn á háu glasi, næst kókosrjóma, þá banana, svo vanillusósu, aftur banana og að síðustu jarðarber. Toppið með rjóma og vanillusósu. Stráið PB2 yfir.

www.fi.is

Jólagjafir ferðafélagans

Scarpa gönguskór
kr. 35.000

Gjafabréf
– gönguferðir og náttúruupplifun

Laugavegurinn ljósmyndabók
kr. 3.900

FÍ flíspeysa
kr. 11.000

FÍ kaffibrúsi
kr. 5.000

Fimm árbækur að eigin vali
kr. 15.000

FÍ jakki
kr. 21.000

Árgjald í FÍ 2018
kr. 7.700

Kíktu við í Mörkinni 6

FERÐAFÉLAG ÍSLANDS
FÍ
1927 2017
90 ára

Ferðafélag Íslands er 90 ára á árinu

Skráðu þig inn – drífðu þig út – það er aldrei of seint

FERÐAFÉLAG ÍSLANDS | Mörkinni 6 | 108 Reykjavík | Sími 568 2533 | www.fi.is

Sumar jöturnar eru spiladósir, aðrar má hengja á vegg eða jólatré. Þessi jata er inni í glersnjókúlu þar sem ljósin blikka Jesúbarninu til heiðurs.

Fyrsta jatan í safninu kemur alla leið frá Mexíkó.

Jesús, María, Jósef og kýrin syngja jólasálma í fjárhúsinu sem fannst á útimarkaði á Kúbu fyrir nokkrum árum.

Jöturnar eru ólíkar og fjölbreyttar enda úr ólíkum efnum, í ólíkum stíl og frá öllum heimshornum.

Jatan frá St. Pétursborg kúrði milli babúskudúkka af ýmsum gerðum en dró að sér auga jötusafnarans.

46 Jesúbörn færa jólin í bæinn

Sigurveig Huld Sigurðardóttir hefur safnað jólajötum síðan um aldamót og á orðið dágott safn sem vinir og velunnarar hafa fært henni úr öllum heimshornum. Hin heilaga fjölskylda er til í ýmsum útgáfum og færir jólaandann í hvern krók og kima á heimilinu.

Brynhildur Björnsdóttir
brynhildur@365.is

Jólajötur eru stór hluti jólahalds í hinum kaþólska heimi en talið er að heilagur Franz frá Assisi hafi búið til fyrstu jötuna árið 1223 og stillt henni upp í kirkju til að sýna aðstæður í Betlehem en hann hafði farið á fæðingarstað frelsarans í pílagrímsferð. Með síðbótinni var hætt að stilla jötunum upp í kirkjum en fólk fór þá að búa til minni útgáfur til einkanota. Sigurveig Huld Sigurðardóttir, prófessor í félagsráðgjöf við Háskóla Íslands, hefur safnað jólajötum um árabil og á orðið dágott safn úr öllum heimshornum.

„Ég keypti þá fyrstu í Mexíkó af því mér fannst hún svo falleg og skemmtileg og hafði á heiðursstað í stofunni á jólum. Dóttir mín gaf mér svo eina undurfallega og pínulitla sem hún keypti á markaði á Frakklandi nokkrum árum síðar og árið eftir gaf systir mín mér útskorna jötu frá Mósambík. Og þar með má segja að ég hafi verið farin að safna jötum," segir Sigurveig um tildrög safnsins. „Vinir og vandamenn gripu svo hugmyndina á lofti og fóru að gefa mér jötur við flest tækifæri, aðallega samt í jólagjöf." Sigurveig fór í kjölfarið ósjálfrátt að leita að jötum á ferðalögum. „Mér er minnisstætt þegar ég fór í minjagripaverslun í Sankti Pétursborg þar sem var allt krökkt af rússneskum babúskudúkkum af öllum stærðum og gerðum. Ég rak allt í einu augun í eina jötu innan um allar þessar babúskur og keypti hana að sjálfsögðu."

Sigurveig H. Sigurðardóttir á fjárhúsið og jólaguðspjallið í ýmsum útgáfum sem mynda einskonar jólaþorp. MYND/STEFÁN

Í safninu eru nú 46 jötur hvaðanæva úr heiminum, frá Chile, Kúbu, úr klaustri í Brugge í Belgíu og frá Bolzano á Ítalíu svo nokkur dæmi séu nefnd. „Í Bolzano fann ég líka jötusafn sem var opnað sérstaklega fyrir jötusafnara frá Íslandi þar sem við vorum á ferðinni utan hefðbundins opnunartíma. Jöturnar þar voru flestar úr klaustrum og það var alveg stórkostlegt að skoða hvernig ólíkir menningarheimar og kynslóðir höfðu kosið að gera þessari sögu skil og færa fæðingu frelsarans nær eigin raunveruleika."

Jólajata samanstendur oftast af fjárhúsi þar sem eru yfirleitt María og Jósef og Jesúbarnið, vitringar, fjárhirðar, kindur, asnar og kýr. „Eina íslenska jatan mín er hins vegar bara Jesúbarnið og María og ég hef velt því fyrir mér hvort það sé nóg. Kunningjakona mín á nokkrar jötur líka og hún kallar þær „fjölskylduna", með vísun í hina helgu fjölskyldu, og þá finnst mér allar fjölskyldugerðir jafnréttháar innan þessa forms."

Hin heilaga fjölskylda leiðir hugann óneitanlega til Barcelona og helsta kennileitis borgarinnar, Kirkju fjölskyldunnar helgu eða La Sagrada Familia. „Ég rakst einmitt á eina jötu í Barcelona í fyrra í fánalitum Katalóníu, nokkuð sem minnir á sig þessa dagana. Og ég gat ekki stillt mig um að kaupa hana."

Sigurveig viðurkennir að geta oft ekki stillt sig þegar jötur eru annars vegar. „En nú er ég farin að gera kröfur um að þær séu sérstakar og bæti nýrri vídd í safnið mitt. Ég fékk til að mynda tækifæri til að heimsækja Betlehem í sumar og það var auðvitað mikil upplifun fyrir jötusafnara. Og ég þurfti auðvitað að taka með mér eina jötu þaðan."

Hún viðurkennir að jöturnar séu henni miskærar þó flestar veki upp góðar minningar. „Margar þeirra eru gjafir frá fólki sem mér þykir vænt um og mér finnst alltaf yndislegt að raða þeim upp í aðdraganda jóla. Þær eru mjög ólíkar, mér er sagt að ein sú elsta sé hundrað ára, sumar eru með ljósum, aðrar eru spiladósir eða snjókúlur, sumar er hægt að hengja á tré en öðrum þarf að stilla upp." Með árunum eru jöturnar farnar að taka meira pláss í stofunni og 46 Jesúbörn sjá til þess að jólin komi nú örugglega.

http://www.heimkaup.is

Allt að **90%** afsláttur!

Cyber Monday

Allt lækkar!

Cyber Monday verð út vikuna!

Örlítið sýnishorn af því sem er á stærstu netútsölu ársins... á Heimkaup.is

-56% Amefa salatsett
~~3.990~~ **1.770 kr.**

-70% Wilkinson Hydro 5 Groomer *Rafhlaða fylgir.*
~~2.990~~ **891 kr.**

-60% Hvolpasveitar bakpoki
~~5.490~~ **2.190 kr.**

-44% Vestfrost eldavél helluborði
~~69.990~~ **39.440 kr.**
Kynningarverð

-51% Íslandskort - 500 bita púsl
~~2.590~~ **1.280 kr.**

-43% Zoon: Garri dúnúlpur
~~49.990~~ **28.420 kr.**

-49% Marta Jonsson leður herraskór
~~26.900~~ **13.680 kr.**

-48% Wrangler stuttermabolir - tveir í pakka
~~5.495~~ **2.880 kr.**

-27% HP i5 fartölva
~~149.900~~ **109.810 kr.**

-54% Under Armour Speed Stride bolur
~~4.290~~ **1.990 kr.**

-54% Stiga Pacer snjóþota
~~2.990~~ **1.390 kr.**

-45% UNA skincare næturkrem
~~6.990~~ **3.810 kr.**

Öll Bold Metal línan frá Real Techniques — Allt að -50% afsláttur
Verð frá: **1.290 kr.**

-31% Cintamani Bergmann - barnahúfa
~~4.990~~ **3.440 kr.**

-22% Miele þvottavél - 7kg og 1400 snúninga
~~109.990~~ **86.200 kr.**

-30% Samsung 32" sjónvarpstæki
~~39.990~~ **27.840 kr.**

-28% Cintamani Agnar - dúnjakki
~~49.990~~ **36.210 kr.**

-50% Pabbi prófessor - innbundin
~~3.990~~ **1.990 kr.**

-40% Ole Henriksen The Whole Truth Sett
~~13.990~~ **8.460 kr.**

-60% Lelo unaðsvörur
~~16.990~~ **6.790 kr.**

-37% Chicco Twist sófastóll
~~15.890~~ **9.990 kr.**

Allt að -76% afsláttur — Playstation 4 tölvuleikir
Verð frá: **2.390 kr.**

-64% Læknirinn í eldhúsinu - Grillveislan
~~5.490~~ **1.990 kr.**

-50% Angelcare bleyjufata
~~9.990~~ **4.990 kr.**

Under Armour M Micro G hlaupaskór -52%
~~14.490~~ **6.990 kr.**

Jamie Eason Whey Prótein - 30 skammtar -48%
~~8.990~~ **4690 kr.**

-90% Barnabókin Jólaandinn
~~2.490~~ **249 kr.**

-43% 4 sneiða Domo brauðrist
~~6.990~~ **3.990 kr.**

ZO·ON ICELAND · Superdry. · SONY · POLAR · SAMSUNG · REMINGTON · Nûby · Miele · LENE BJERRE DENMARK · hp · KitchenAid · chicco · Char-Broil · Amefa · YOUNGBLOOD MINERAL COSMETICS · Wrangler · Whirlpool · SIEMENS · REAL TECHNIQUES · Russell Hobbs · new balance · MAYBELLINE · L'ORÉAL · LEGO · Jabra GN · CINTAMANI · AEG · Tulipop · VILLIMEY · THULE · MARTA · sloggi · Ray-Ban · PS4 · playmobil · OROBLU · STIGA · Brit · Jumbo · FABY · case LOGIC · Caffitaly · UNDER ARMOUR

Landsins mesta úrval jólagjafa – yfir 35.000 vörur!

Gerðu þín bestu kaup fyrir jólin á netinu!

HEIMKAUP

Smáratorgi 3 · 201 Kópavogi · 550 2700

JÓLIN

BETRA BO

NÝ MÓDEL AF HÁGÆÐA RYKSUGUM FRÁ DYSON

JÓLAKAUPAUKI FYLGIR MEÐ SAECO KAFFIVÉLUM

FULLKOMNIR LITIR Á FULLKOMNUM SVÖRTUM

KitchenAid

MORGUNTVENNA Á JÓLATILBOÐI!

SAMAN Á JÓLATILBOÐI Á AÐEINS **26.990 KR.**

Fullt verð fyrir hraðsuðuketil **15.990 kr.** og **19.990** kr. fyrir brauðrist

SEVERIN

KA9476

STÁL KAFFIVÉL, FLOTT THERMO KANNA FYLGIR

VERÐ 5.990 KR.

SEVERIN

WK9477

STÁL HRAÐSUÐUKETILL, „TE EGG“ FYLGIR

VERÐ 5.990 KR.

SEVERIN

SM9479

STÁL BLANDARI ÁSAMT HAKKARA

VERÐ 7.990 KR.

BETRA BORGAR SIG

Opið virka daga 10 – 18 | Laugardaga 11 – 16

ÁLGAST

ORGAR SIG!

NÝ BLUETOOTH OG NOICE CANCELING HEYRNARTÓL FRÁ JBL

JÓLAKAUPAUKI FYLGIR KITCHENAID HRÆRIVÉLUM AÐ ANDVIRÐI 19.990

NÝTT BOOMBOX FRÁ JBL

SONOS

ÞÚ FÆRÐ **SONOS** HLJÓÐKERFIN HJÁ OKKUR

KYNNTU ÞÉR ÚRVALIÐ!

Fullkomið hljóðkerfi sem einfalt er að stýra frá síma eða spjaldtölvu

KitchenAid

ÚRVAL AF **AUKAHLUTUM** FYRIR KITCHENAID HRÆRIVÉLAR

Spíraliser, ísskál, sleikjuarmur sem er nauðsynlegur í baksturinn og pastagerðarvél svo fátt eitt sé nefnt.

JBL

LANDSINS MESTA ÚRVAL AF ÞRÁÐLAUSUM **JBL** HÁTÖLURUM OG HEYRNARTÓLUM ER HJÁ OKKUR

HEYRNATÓL FRÁ **4.990 KR.** OG HÁTALARAR FRÁ **2.690 KR.**

RAFLAND

Síðumúla 2-4 | 520 7900 | rafland.is

Gömul jólakort og myndir af fólki sem er fjölskyldunni kært gegna hlutverki borðdúks á aðventunni.

Hlýjar minningar gamalla jólakorta á borðstofuborðinu

Fjölskylda Ragnheiðar Bjarkar Guðmundsdóttur hefur haldið jólin viku fyrr en aðrir í meira en áratug. Ragnheiður og Kolka Hvönn Ágústsdóttir, stjúpdóttir hennar, pakka alltaf inn einni hurð á heimilinu og við matarborðið yljar fjölskyldan sér við minningar gamalla jólakorta.

Ragnheiður Tryggvadóttir
heida@365.is

Ég hef pakkað inn hurð á hverjum jólum í yfir tuttugu ár. Þeirri fyrstu þegar ég komst ekki heim til foreldra minna á Súgandafjörð ein jólin og vissi ekki hvað ég átti af mér að gera á jóladag. Í sjónvarpinu var þáttur um listamanninn Christo, sem pakkar inn byggingum, dölum og eyjum. Ég átti fullt af jólapappír sem ég hafði keypt til stuðnings einhverri fjáröflun og datt í hug að ég gæti nú allavega pakkað inn einni hurð. Þetta tókst ágætlega og varð einfaldlega að árlegri hefð eftir þetta," segir Ragnheiður Björk Guðmundsdóttir, framkvæmdastjóri mannauðssviðs hjá Olís, en hún hefur búið sér og fjölskyldu sinni margar skemmtilegar hefðir á jólum.

„Fyrir 14 árum eignaðist ég yndislega stjúpdóttur og hún varð strax mikill þátttakandi í öllum jólaundirbúningi og þá sér í lagi í að pakka inn hurðinni. Við fórum að leggja mikinn metnað í verkið og síðustu árin er þetta komið í góða rútínu og orðið að sameiginlegu fjölskylduverkefni. Bóndinn tekur hurðina af hjörum og fjarlægir snerlana og þá tökum við stelpurnar við og pökkum inn og skreytum. Guðdóttir mín sem er 13 ára í dag hefur svo haft það hlutverk að „opna pakkann". Hún býr á Akureyri og lengst hefur hurðin verið innpökkuð fram að páskum því hurðin bíður eftir að hún komi til að rífa utan af," segir Ragnheiður.

Minningar við matarborðið

„Við skrifum mikið af jólakortum og fáum líka mörg með fallegum kveðjum. Eitt árið vantaði mig jólaborðdúk og þá lagði ég kortin á borðið og setti plastdúk yfir. Þegar foreldrar mínir komu í heimsókn settist pabbi aldrei á sama stað við borðið því hann hafði svo gaman af að lesa á kortin. Ég skreyti borðið til viðbótar með myndum af fólki sem mér þykir vænt um og nýt þess að hafa þessar hlýju kveðjur fyrir augum fram yfir áramótin. Í byrjun desember fara kortin frá í fyrra á borðið svo við njótum þeirra allt fram að jóladag en þá fara nýju kortin undir dúkinn. Ég þarf heldur ekki að þvo einn einasta dúk öll jólin," segir hún sposk.

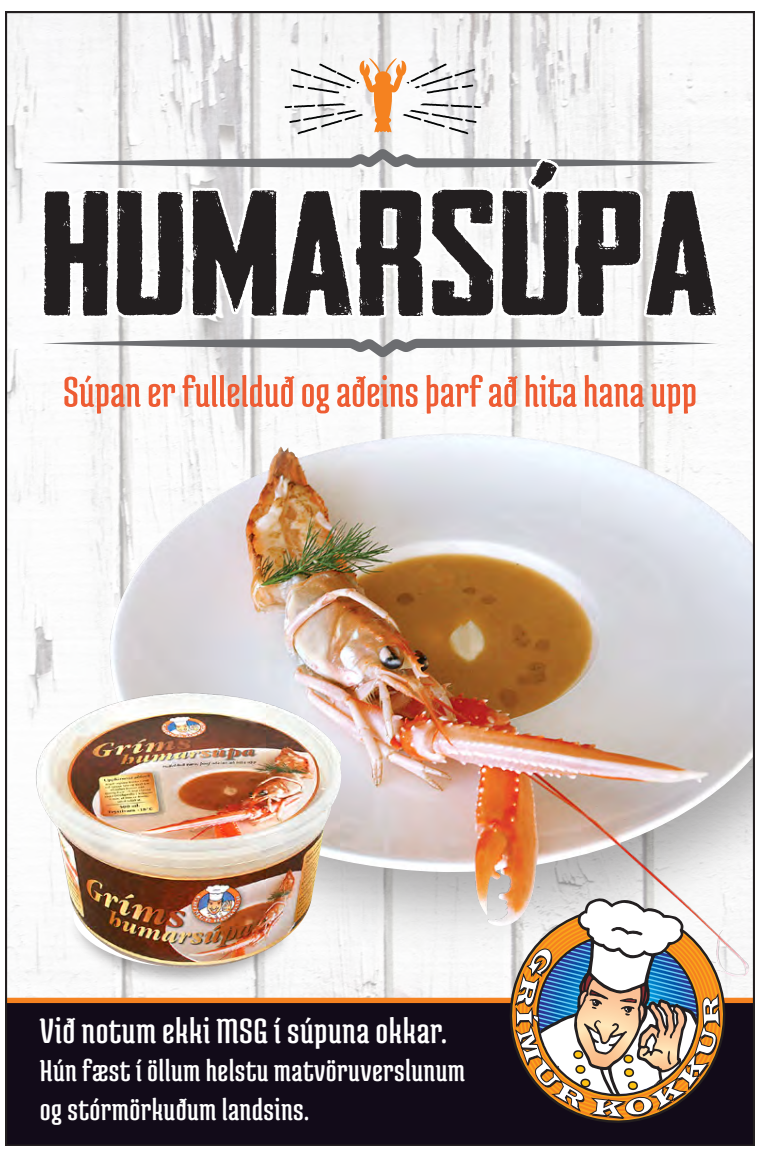
Halda jólin síðustu helgi fyrir jól

Sú hefð hefur einnig skapast hjá Ragnheiði og fjölskyldu að halda jólin síðustu helgi fyrir jól. „Þegar ég kynntist manninum mínum og dóttur hans, sem þá var 4 ára, var komið að því að hún héldi jólin hjá okkur. Hún á móðurfjölskyldu norður í landi og hafði haldið flest jólin þar með mömmu sinni og fjölskyldu. Við vildum að hún fengi að búa til sínar föstu hefðir, með báðum fjölskyldum, svo við ákváðum að halda árlega „litlu jól" heima hjá okkur síðustu helgina fyrir jól svo hún gæti alltaf farið norður á jólunum og búið til sínar hefðir þar," útskýrir Ragnheiður. „Litlu jólin hafa alltaf verið mikil hátíð hjá okkur. Við klæðum okkur í spariföt, allir pakkar eru opnaðir þetta kvöld og jólamatur á borðum. Foreldrar mínir komu alltaf og ýmsir aðrir góðir gestir og þetta var mikil hátíð. Nú er stjúpdóttir mín orðin fullorðin stúlka en segir mér að litlu jólin hafi ekki síður verið hátíðleg og mikilvæg í hennar huga en sjálft aðfangadagskvöld."

Ragnheiður Björk Guðmundsdóttir og Kolka Hvönn Ágústsdóttir, stjúpdóttir hennar, hafa pakkað inn einni hurð á heimilinu í tugi ára. MYND/ERNIR

Föst hefð ef fyrir því að pakka inn einni hurð um hver jól.

Hugmyndin kviknaði þegar Ragnheiður horfði á þátt um listamanninn Christo.



Njótum aðventunnar

GARÐHEIMAR

Stekkjarbakka 6 • 540 3300 • gardheimar.is

Gömul og jólaleg stytta inn á milli bolla.

Postulínsbollasafnið setur mikinn svip á heimilið og fyllir marga skápa.

Nýlega var hluta bollasafnsins komið fyrir í upplýstum skápum í eldhúsinu. Antíkskrautið er innan um bollana.

„Ég taldi bollana fyrir stuttu, þeir eru 440 talsins.“ Ásrún Aðalsteinsdóttir, myndlistarkona og textílkennari, safnar að sér gömlum munum og skrauti. MYNDIR/AUÐUNN NÍELSSON

„Húsið fengum við frá fjölskyldu mannsins míns. Það er ofsalega fallegt. Við stillum því upp á ólíkum stöðum milli ára. Það væri hægt að bæta við og búa til heilt þorp en mér finnst það fallegt bara eitt og sér.“

„Á markaði rakst ég á alveg eins tré og til var á æskuheimilinu.“

Ein jólin voru fimm tré um húsið, öll skreytt í topp. Ásrún segist alltaf velja svo stórt tré og nú sé hún komin í bann eftir að það þurfti að hífa tréð inn um svalirnar eitt árið.

„Engilinn á toppnum fengum við í jólagjöf og hættum þá að nota jólatréstoppa. Fólk fær stundum lánaða hjá mér toppa enda nóg til.“

Jólatrén fimm þegar mest var

Ásrún Aðalsteinsdóttir gengur alla leið í skreytingum um hver jól. Hún er komin í bann þegar velja á jólatré eftir að hífa þurfti tréð eitt árið inn um svalirnar. Hún safnar bollastellum og ýmsum gömlum munum og stillir upp litlum sviðsmyndum um allt hús.

Ragnheiður Tryggvadóttir
heida@365.is

Ég hef safnað postulínsbollum í mörg ár. Taldi þá um daginn og þeir eru 440. Ég safna líka antíkjólaskrauti og raða því innan um bollana í skápnum. Þetta er svo gaman. Ég á óhemjumikið af skrauti sem ég geymi í gömlum ferðatöskum og í kössum uppi á lofti,“ segir Ásrún Aðalsteinsdóttir, myndlistarkona og kennari á Akureyri. Ásrún skreytir duglega fyrir jólin og segist alltaf ganga „alla leið“, sé jafnvel með mörg jólatré.

„Einu sinni voru þau fimm. Við fengum tré úr skógrækt afa míns og í einni slíkri ferð var verið að grisja. Við enduðum með tvö stór og þrjú minni minni, sem fóru í herbergi dætranna. Þetta var ótrúlega skemmtilegt. Allt saman skreytt í topp, enda nóg skraut til,“ segir hún. Nú sé hún reyndar höfð heima þegar velja á tré. „Ég er komin í bann, ég vel alltaf svo stórt. Einu sinni þurfti að hífa tréð inn gegnum svalirnar og svo fylltí það nánast út í stofuna,“ segir hún sposk.

Þegar Ásrún skreytir stillir hún upp litlum sviðsetningum um allt hús. Hún raðar saman skrauti úr ólíkum áttum og enginn ákveðinn stíll er ráðandi.

„Systir mín keypti til dæmis einhvern tímann í Ikea marga kassa af jólakúlum. Með þeim fylli ég alla dalla og helli líka ofan í kommóðuskúffur. Skúffurnar standa svo bara opnar yfir jólin,“ segir hún. Antíkskrautinu sé þó valinn öruggari staður enda sé það í uppáhaldi.

„Ég á nokkrar kúlur frá því ég var krakki og aðeins af jóladóti. Ég á pappírsdagatal frá árinu 1961 sem ég fékk þegar ég var eins árs. Það fer upp um hver jól. Þá hékk glansmynd af amerískum jólasveini alltaf á ísskápnum á æskuheimilinu og hún fer alltaf upp á kæliskápinn hjá mér. Ég safna líka jólatréstoppum og á um 30 stykki. Ég skreyti með því að hrúga þeim í gamla skilvindu sem stendur uppi hjá okkur. Fólk fær stundum lánaða hjá mér jólatréstoppa. Ég er með allar klær úti eftir dóti og þræði markaði og búðir með notað dót. Ég var einu sinni svo heppin að finna á Hjálpræðishernum alveg eins tré og var til á æskuheimilinu, örugglega um 70 ára gamalt. Ég var ekki lengi að kaupa það og stilli því upp á stafla af gömlum sálmabókum. Skrautið kemur allt hvert úr sinni áttinni og er ekkert í neinum ákveðnum stíl. Ég blanda öllu saman, sem mér finnst fallegt og passar við mig. Ég er dálítið einráð í þessu.“

RÚDOLF

JÓLABORGARINN

Rúdolf jólaborgarinn er ómótstæðilegur hreindýraborgari af Héraði, blandaður apríkósum og gráðaosti. Hann er borinn fram með sultuðu kanilrauðkáli, dúnmjúku Brioche brauði, Fabrikkusósu og rjóma-eplasalati til hliðar.

GEFÐU BRAGÐGÓÐA JÓLAGJÖF

Gjafabréfin fást á Hamborgarafabrikkunni og eru tilvalin í jólapakkann.
Svo er líka hægt að biðja jólasveininn um gjafabréf í skóinn!

WWW.FABRIKKAN.IS

BORÐAPANTANIR: 575 7575

Jana Rut er svokallaður „event og wedding planner“ og „event decor professional“. Hún tekur að sér að skipuleggja veislur. MYNDIR/ANTON

Borðið er innblásið af jólatrénu og öllu sem því fylgir.

Jólatréð í forgrunni

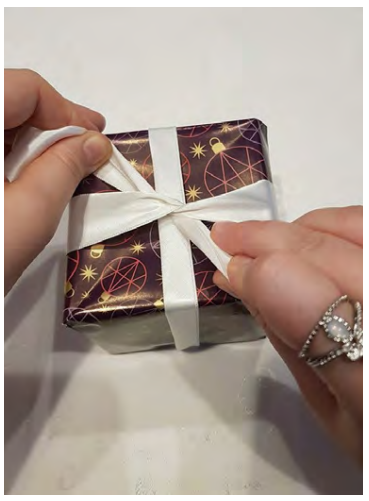
Jana Rut Magnúsdóttir er mikið jólabarn og skreytir mikið. Hún hefur gaman af því að skreyta jólaborð en reynir þó að stilla skreytingunum í hóf til að það sé pláss fyrir matinn. Þessi borðskreyting er innblásin af jólatrénu og öllu sem því fylgir.

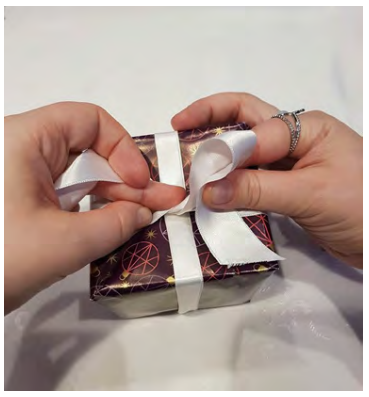
Vera Einarsdóttir
vera@365.is

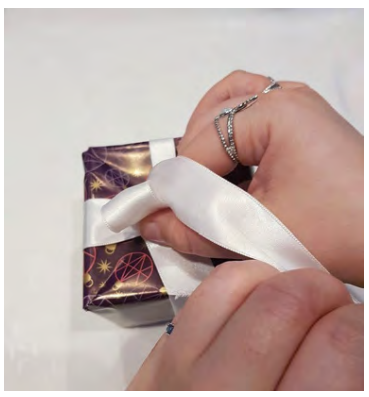
Jana Rut er lærður stílisti og „event og wedding planner“ frá Qc Event planning School í Kanada. Hún hefur því eðli málsins samkvæmt gaman af því að skipuleggja og skreyta fyrir alls kyns uppákomur og veislur. Hún er mikið jólabarn og býr til heilu jólaþorpin á heimilinu. Henni þykir ekki síður gaman að skreyta jólaborðið en reynir þó að stilla skreytingunum í hóf til að það sé pláss fyrir mat og kræsingar. „Ég reyni að hafa skrautið þannig að hægt sé að færa það til án mikillar fyrirhafnar.“

Alltaf nýtt þema

Jana reynir yfirleitt að leggja upp með eitthvert þema og að þessu sinni ákvað hún að leika sér með jólatréð og allt sem fylgir því. Á borðinu eru því jólatré, pakkar og jólakúlur eins og heyrir til. Merkispjöldin festir hún á þar til gerðar jólakúlur sem er hægt að opna og fylla af skrauti. Inn í þær setur hún stjörnur úr skrautpappír sem hún gataði með stjörnugatara. Á hverjum diski er svo pakki til að opna fyrir mat. „Vinkona mín var alltaf með þá hefð þegar hún var lítil og ég hef reynt að koma henni að hjá foreldrum mínum, enda léttir hún aðeins á biðinni.“







Jana segir galdurinn við að binda slaufu þannig að hún verði rétt með böndin niður að útbúa lykkju og setja bandið yfir hana í stað þess að fara með það undir.

Leynivopnað notað

Jana lumar svo á leynivopni þegar kemur að því að binda slaufur á pakkana. „Ég komst að því þegar ég ákvað að binda saman hnífapör fyrir 140 manna brúðkaup að ég, eins og flestir aðrir, hef alltaf gert það vitlaust. Galdurinn er að útbúa lykkju og setja bandið yfir hana í staðinn fyrir undir. Þá verður slaufan rétt, böndin jöfn og snúa niður í stað þess að annað fari upp og hitt niður eins og algengast er. Það flýtir umtalsvert fyrir. Það er líka miklu fallegra að gera þetta á þennan hátt,“ segir Jana en skaufuna má sjá á myndunum.

Sniðugar lausnir

Jana heldur úti heimasíðunni janarut.is, þar sem hún er með ýmsar sniðugar lausnir, og Facebook-síðunni janarut.is.

Merkimiða-kúlurnar fást í versluninni Panduro í Smáralind. Þær er hægt að opna og fylla með skrauti að eigin vali.

Peysa 6.590 kr.

Úlpa 15.990 kr.

Skyrta 7.690 kr.

1 par 590 kr.
4 pör 1.690 kr.

Bolur
2.790 kr.

JÓLAGJÖFIN FYRIR HANN FÆST Í JACK & JONES

Peysa
7.990 kr.

Skyrta
6.990 kr.

Peysa 7.990 kr.

Joggingbuxur 8.490 kr.

Gallabuxur 9.990 kr.

Peysa 6.790 kr.

JACK & JONES®

KRINGLUNNI & SMÁRALIND

Meðlætið skiptir öllu máli

Fyrir marga skiptir meðlætið öllu máli þegar kemur að jólasteikinni. Það er alltaf gaman að prófa nýtt meðlæti með jólamatnum og hér gefur Snorri Victor Gylfason, yfirkokkur á Vox Restaurant, lesendum nokkrar skemmtilegar tillögur.

Starri Freyr Jónsson
starri@365.is

Gott meðlæti skiptir jafn miklu máli og jólasteikin sjálf, segir Snorri Victor Gylfason, yfirkokkur á Vox Restaurant. „Það þarf gott meðlæti til þess að skapa gott jafnvægi í réttinum en meðlætið þarf hins vegar ekki að vera sérstaklega flókið. Fyrst og fremst þarf það bara að eiga vel við réttinn og gera eitthvað fyrir heildarmyndina. Mér þykir gaman að nota hráefni sem endurspeglar hverja árstíð fyrir sig og núna fyrir jólin eiga t.d. rauðbeður, rauðkál og kartöflur mjög vel við.“

Hann er ekki sjálfur búinn að ákveða hvers konar meðlæti verður á boðstólum heima fyrir um jólin. „Ég er ekki búinn að setja upp matseðilinn heima fyrir jólin en mér þykir nú líklegast að hann komi til með að endurspegla það sem ég er að gera í vinnunni ásamt klassíska hamborgarhryggnum, karamelluðum kartöflum, rauðkáli og sveppasósu.“

Það eru næg verkefni fram undan hjá Snorra eins og flestum í hans starfsstétt. „Við hjá Vox erum náttúrulega að renna inn í jólatörnina núna ásamt því að bjóða upp á árstíðatengda matseðla. Svo var ég valinn í kokkalandsliðið í sumar en við erum að æfa fyrir Heimsmeistaramót landsliða í matreiðslu sem haldið verður í Lúxemborg í nóvember á næsta ári.“

Hér gefur Snorri lesendum uppskriftir að spennandi meðlæti með önd, svínakjöti og hreindýri.

Öndin lítur vel út og bragðast vel.

MEÐLÆTI MEÐ ÖND

Kartöflur með sítrónu beurre monté sósu

Setjið 500 g af kartöflum í pott með köldu vatni þannig að það fari yfir kartöflurnar. Bætið við nokkrum hvítlauksgeirum, smá salti og nokkrum piparkornum. Sjóðið í 25-30 mínútur eða þar til þær eru tilbúnar. Hitað upp á 50 ml af sítrónusafa í potti og svo er 200 g af köldu smjöri bætt út í í jöfnum kubbum. Hrært stanslaust á meðan þar til smjörið hefur bundist við sítrónusafann. Hellið yfir kartöflurnar og smá graslauk með. Smakkað til með salti.

Djúpsteikt blaðkál (e. bok choy)

Blaðkálið er skorið í fjóra fleyga ef það er lítið, annars átta ef það er stórt. Tempúradeig er útbúið þannig að 500 g hveiti, 1 tsk. af salti og 1 tsk. af lyftidufti er blandað saman í skál. Helmingi af 0,5 l sódavatni er bætt út í og allt unnið vel saman. Svo er afgangi bætt út í. Passa þarf vel að engir kekkir séu í deiginu. Blaðkálinu er dýft í tempúradeigið og djúpsteikt í 180°C heitri olíu í u.þ.b. 3 mínútur.

MEÐLÆTI MEÐ SVÍNA- OG GRÍSAKJÖTI

Jarðskokkamauk

Jarðskokkar (500 g) eru skrælder og skornir í jafna bita. Setjið hvern bita í kalt vatn á meðan vinnan stendur yfir svo þeir verði ekki brúnir. Þerrið bitana vel. Smá olía er sett í heitan pott og næst eru jarðskokkarnir brúnaðir vel (næstum því brenndir). Næst er 300 ml af rjóma bætt við og látið malla í u.þ.b. 35 mín. Á meðan jarðskokkarnir eru að eldast í rjómanum þarf að bæta smá vatni við á um 5 mínútna fresti, svo þeir brenni ekki við. Þegar þeir eru full eldaðir má mauka þá í blandara og smakka til með salti og ediki.

Sellerí crudité

Selleríið er skrælt og skorið þunnt langsum í mandólíni og lagt beint í klakavatn með stórum klökum.

Eplaþynnur

Græn epli eru skorin í þynnur, hálf skífur. Smá ediki og olíu er skvett yfir.

Eplamauk

Jafnmörg græn og rauð epli eru skrælð og skorin í jafna bita. Setjið í pott og soðið með botnfylli af vatni. Þegar eplin eru orðin mjúk eru þau maukuð. Loks er maukið sett á þykkan klút í 10 mínútur svo vatnið leki úr því.

Jarðskokkaflögur

Jarðskokkarnir eru pússaðir og skornir í skífur á mandólíni. Djúpsteikið á 180 gráðum þar til þeir eru orðnir ljósbrúnir og stökkir. Setjið á fat með pappír og saltið létt.

Baunagras til skrauts

MEÐLÆTI MEÐ HREINDÝRI

Sveppir

Sveppirnir eru skornir í jafna bita (miða við 60 g á mann) og steiktir á heitri pönnu með olíu. Þegar þeir líta út eins og við viljum hafa þá bætum við smjöri við. Þeir eru svo smakkaðir til með salti og graslauk.

Brioche og kartöflur

Brioche brauð er þannig útbúið: Setjið 15 g af geri í 75 g af volgu vatni. Næst er 440 g af hveiti, 15 g af sykri og 4 g af salti blandað saman og brunnur útbúinn á borðinu. Setjið 4 egg í miðjuna og látið standa í 10 mín. Hafið 130 g af mjúku smjöri tilbúin og bætið þriðjungi af því út í deigið í einu þar til allt hefur blandast saman. Látið hefast í 1 klst. Látið síðan deigið kælast yfir nótt eða a.m.k. í 6 klst. Bakið í ofni á 180 gráðum í 35 mín.

Brauðið er svo skorið í jafnar sneiðar á lengdina. Kartöflur eru skornar í jafnþykkar sneiðar. Næst er sneiðunum raðað í form, brauð fyrst, svo kartöflur og þetta endurtekið fjórum sinnum og brætt smjör sett á milli allra laga. Bakað í ofni á 160 gráðum í 30 mín. eða þar til kartöflurnar eru orðnar mjúkar. Kælið næst niður undir undir einhverju þungu og skerið niður eftir smekk.

Rósakál

Rósakálið er steikt á heitri pönnu með olíu. Þegar kálið er orðið á litinn eins og við viljum hafa það er smjöri bætt út í og kálið smakkað til með salti.

Heslihnetur

Heslihnetur eru ristaðar á 180 gráðum í 10 mín. eftir að þeim hefur verið velt upp úr ljósu sírópi sem hefur verið þynnt með vatni.

Rauðrófur (litlar)

Rauðrófurnar eru blanseraðar í sjóðandi vatni með salti þar til þær hafa verið eldaðar í gegn.

Rauðrófumauk

Rauðrófurnar eru eldaðar heilar í potti þar til þær eru eldaðar í gegn. Þá eru þær settar í blandara með hrútaberjasafa og smakkað til með salti og ediki.

Rauðrófuþynnur

Rauðrófur skornar niður með áleggshníf. Þynnurnar eru penslaðar með olíu og salti. Hitið í ofni við 180 gráður þar til tilbúnar. Skerið í þær upp að miðju, rúllið í blóm og fyllið með rauðrófumaukinu.

Jarðskokkar í tveimur útgáfum og græn epli spila stórt hlutverk með grísakjötinu.

Litríkt meðlæti með hreindýrinu.

Snorri Victor Gylfason er yfirkokkur á Vox Restaurant. MYNDIR/ERNIR

Borðleggjandi yfir hátíðina

Eftirtaldar jólavörur getur þú fengið frá okkur

- Hólsfjalla lambahangilæri með beini eða úrbeinað
- Hólsfjalla lambahangiframpartur með beini eða úrbeinað
- Veturgamalt hangilæri með beini eða úrbeinað
- Veturgamall hangiframpartur með beini eða úrbeinað
- Tvíreykt Sérverkað hangilæri á beini af fullorðnu

Allt hangikjöt frá Fjallalambi er Taðreykt

Prentun.is

Hreint lostæti úr íslenskri náttúru...

FJALLALAMB
KÓPASKERI
NORÐUR-ÞINGEYSK NÁTTÚRUAFURÐ

Þessar vörur fást í Nóatún Austurveri, Fjarðarkaup, Melabúðinni, Samkaup (Nettó og Kjörbúðum), Verslunum Iceland, Rangá verslun Skipasundi, Verslun Einars Ólafssonar Akranesi og Frú Laugu Laugardal.

Fjallalamb hf. • Röndinni 3 • 670 Kópaskeri • Sími 465-2140 • www.fjallalamb.is

Vönduð hönnunarvara

Jólatilboð 30% afsláttur

Jólatilboð 20% afsláttur

Jólatilboð 19.990
Verð áður 26.990

Jólatilboð 5.990
Verð áður 7.180

Verð frá 4.990

Verð frá 790

Jólatilboð 20% afsláttur

Jólatilboð 20% afsláttur
Verð frá 6.990

Verð frá 8.995

Jólatilboð 29.990
Verð áður 39.990

Jólatilboð 40% afsláttur

Jólatilboð 3.990
Verð áður 6.590

í Jólapakkann

Jólatilboð 12.990
Verð áður 17.850

Verð 2.390 stk. - 3 fyrir 2

Jólatilboð 6.380
Verð áður 6.780

Frí heimsending úr netverslun á næsta pósthús í desember

History Mix skálar og thermobollar á jólatilboði

ROYAL COPENHAGEN
PURVEYOR TO HER MAJESTY THE QUEEN OF DENMARK

Jólatilboð 14.990
Verð áður 24.990

Jólatilboð 24.990
Verð áður 35.990

KÚNÍGÚND

SÉRVERSLUN MEÐ VANDAÐAR GJAFAVÖRUR

Laugavegur - Kringlan - Glerártorg - kunigund.is

Glæsileg jólabrauðterta sem Guðrún útbjó úr jólaafgöngum. MYND/EYÞÓR

KORNAX

Smákökusamkeppni Kornax
Verðlaunauppskriftir 2017

Smákökusamkeppni KORNAX hefur verið fastur liður í aðdraganda jólanna hjá Líflandi síðastliðin ár. Frábær þátttaka var í ár og bárust okkur fjölmargar smákökur frá áhugabökurum sem kepptust um bestu jóla smákökuna sem inniheldur bæði KORNAX hveiti og vörur frá NÓA SÍRÍUSI. Hér er vinningsauppskriftin:

1 . sæti - Piparsveinar

Höfundur: Ástrós Guðjónsdóttir

Uppskrift:

Piparkúlukaramella
2 x Pokar piparkúlur frá NÓA SÍRÍUS
250 ml Rjómi

Aðferð:

Setjið piparkúlurnar og rjómann í pott, bræðið saman á miðlungs hita og látið þykkna í pottinum. Það getur tekið nokkrar mínútu.
Mjög mikilvægt er að hræra í pottinum allan tímann, annars er hætta á að karamellan brenni við.
Kælið í ísskáp ca. 4-6 klukkustundir til þess að karamellan nái að þykkna, en ekki lengur svo að hún verði ekki of hörð.

Kókosbotn :

125 gr KORNAX hveiti
125 gr sykur
125 gr kókosmjöl
125 gr smjör v/stofuhita
1 egg

Aðferð:

Öllu er blandað í skál og hrært saman. Gott er að byrja á því að hræra deigið saman í vél og þegar smjörið er byrjað að mýkjast þá er gott að taka deigið upp úr og hnoða það betur saman með höndunum.
Gerið litlar kúlur úr deiginu og fletjið aðeins út , setjið á plötu og inn í ofn. Kökurnar eru bakaðar við 180°C í 5-7 mínútur (fer eftir þykkt kökunnar).
Þegar botnarnir og karamellan er tilbúin , þá smyrjum við karamellunni á botnana og hjúpum þá með suðusúkkulaði frá NÓA SÍRÍUS, einnig er fallegt að nota bráðið hvítt súkkulaði til skreytingar.

NÓI SÍRÍUS · RAFLAND · nettó · HOTEL SELFOSS · BRYGGJAN BRUGGHÚS · NESBÚ EGG

Jólabrauðterta með hamborgarhrygg

Guðrún Pétursdóttir matreiðslumeistari er snillingur í smurðu brauði og brauðtertum. Hún hannaði sérstaka jólabrauðtertu fyrir lesendur sem einfalt er að útbúa. Hægt er að nota afgang af hamborgarhrygg í tertuna.

Elín Albertsdóttir
elin@365.is

Guðrún rekur smurbrauðsstofuna Sylvíu á Laugavegi en hún tók við rekstrinum af tengdamóður sinni. Stofan er veisluþjónusta og Guðrún segir að mjög mikið sé að gera á aðventunni. „Við erum með fjölda fastra viðskiptavina á aðventu og sérstaklega á Þorláksmessu. Það er hefð í mörgum fyrirtækjum að bjóða upp á smurt brauð eða tapassnittur á þeim degi," segir hún.

Guðrún samþykkti að útbúa jólabrauðtertu fyrir lesendur og hún segist strax hafa hugsað að hafa hana einfalda og með einhverju sem fólk ætti í ísskápnum. „Það eru flestir með afganga af hamborgarhrygg sem sniðugt er að nýta í brauðtertu. Það gæti verið kjörin leið til að koma í veg fyrir matarsóun að setja afganga í svona brauðtertu. Ég bjó til tertuna í fyrsta skipti um daginn og gaf nokkrum félögum mínum í kokkastétt að smakka. Þeir voru mjög hrifnir svo ég fór alla leið í þessu," segir Guðrún sem útskrifaðist sem matreiðslumaður árið 2013 og hélt þá áfram í meistaraskólanum. Hún lærði í veitingahúsi Perlunnar en fyrir tveimur árum tók hún við smurbrauðsstofunni.

Tertan er fallega skreytt en Guðrún segist vera mikið jólabarn sjálf. „Ég er eins og aðrir með hamborgarhrygg á aðfangadag. Í eftirrétt geri ég ís eða súkkulaðimús eftir því sem börnin vilja. Mér finnst gaman að skreyta í kringum mig og lýsa upp skammdegið. Ég byrja snemma að skreyta vegna þess að það er svo mikið að gera þegar líður að jólum í vinnunni," segir hún og hér kemur uppskriftin að þessari glæsilegu tertu.

Guðrún Pétursdóttir matreiðslumeistari. MYND/EYÞÓR

JÓLABRAUÐTERTA

Salat

250 g hamborgarhryggur
1 grænt epli
10 vínber
80 g niðursoðin ferskja
50 g agúrka
250 g majónes, má nota sýrðan rjóma á móti
3 sneiðar brauðtertubrauð
Kryddað með salti, pipar og papriku eftir smekk

Allt hráefnið er saxað smátt, sett í skál og blandað saman. Best er að setja salatið í tertuna deginum áður, þá verður hún mýkri.

Skreyting

Smyrjið tertuna með þunnu lagi af majónesi. Skerið agúrku í sneiðar og klæðið tertuna. Raðið skrauti ofan á og setjið steinselju í kanta.

Í skraut nota ég yfirleitt það sem fer í salatið eða bara það sem er til.

GJAFAKORT BORGARLEIKHÚSSINS

GJÖF SEM LIFNAR VIÐ

GJAFAKORTIÐ ER Í FALLEGUM UMBÚÐUM, GILDIR Á SÝNINGU AÐ EIGIN VALI OG RENNUR ALDREI ÚT

JÓLAGJAFATILBOÐ

Sælkeratilboð

Gjafakort fyrir tvo ásamt tapas/snittu- eða osta-bakka fyrir tvo.

13.700 kr.

Rocky Horror

Gjafakort fyrir tvo í besta partý sem þú munt nokkurn tímann upplifa.

15.500 kr.

Blái hnötturinn

Gjafakort fyrir tvo á þessa vinsælu fjölskyldusýningu og geisladiskur með tónlistinni.

9.900 kr.

Himnaríki og helvíti

Gjafakort fyrir tvo ásamt kaffi og söru í hléi.

9.900 kr.

568 8000 • BORGARLEIKHUS.IS

Sigrún Fjóla og Haukur Logi skreyta saman piparkökur fyrir jólin og fjölskyldan á notalega stund saman. MYNDIR/STEFÁN

Hátíðaterta með eplum og karamellukremi

Sigrún Fjóla Hilmarsdóttir er listakokkur og veit fátt skemmtilegra en að galdra fram dýrindis mat og kökur. Hún bakar dásamlega góða marenstertu þegar mikið stendur til og er ávallt beðin um uppskriftina.

Sigríður Inga Sigurðardóttir
sigriduringa@365.is

Desember er annasamasti mánuðurinn í vinnunni hjá mér og vikurnar fyrir jólin litast af því að fara yfir próf og verkefni en þegar því er lokið gef ég mér góðan tíma til að huga að jólaundirbúningi," segir Sigrún Fjóla Hilmarsdóttir, kennslustjóri í Fjölbrautaskólanum í Garðabæ.

Tími kærleika

„Fyrir jólin finnst mér mikilvægast að gera eitthvað skemmtilegt með börnunum mínum þremur; Árna Degi, Birnu Sól og Hauki Loga. Við bökum t.d. alltaf saman piparkökur og skreytum þær fallega," segir Sigrún og bætir við að í sínum huga eigi þessi árstími að snúast um kærleika og frið en ekki stress. „Jólin eru einmitt tíminn til að leyfa börnunum að njóta sín og sýna fólkinu sem manni er kært hvað það er manni mikils virði."

Hangikjöt á Þorláksmessu

Á heimili Sigrúnar er ekki mikið um fastar jólahefðir fyrir utan að hún sýður hangikjötið alltaf á Þorláksmessu og býr rauðkálið til frá grunni. „Svo hef ég heitt hangikjöt í matinn að kvöldi Þorláksmessu en krökkunum finnst það svo notalegt og það kemur góður ilmur í húsið. Á aðfangadag finnst mér mikilvægt að allir séu komnir í sparifötin klukkan sex og hlusti á klukkurnar í útvarpinu hringja inn jólin," segir Sigrún og hlær dátt þegar hún er spurð hvers hún óski sér í jólagjöf. „Draumajólagjöfin mín er tyggjóbleik KitchenAid-hrærivél. Það er ómögulegt að bakstursdrottning eins og ég eigi ekki hrærivél."

Þegar hátíð er í bæ bakar Sigrún gjarnan færeyska marenstertu en uppskriftina fékk hún í Vikunni fyrir meira en áratug. „Tertan er mjög jólaleg, enda möndlur í botnunum og epli á milli. Hún er ólík öðrum marenstertum því í henni mætist súrt og sætt bragð. Tertan vekur alltaf mikla athygli og ég er undantekningarlaust beðin um uppskriftina að henni."

Tertan er ólík öðrum marenstertum því í henni mætist súrt og sætt bragð.

FÆREYSK HÁTÍÐATERTA
2 botnar

4 eggjahvítur
175 g sykur
100 g hakkaðar möndlur
1 msk. kartöflumjöl

Stífþeytið eggjahvíturnar og látið sykurinn smátt og smátt út í á meðan. Blandið saman möndlum og kartöflumjöli og hrærið því varlega út í stífþeyttar eggjahvíturnar. Mótið marensinn vel á smurðan bökunarpappír og bakið við 150-175°C í 30 mínútur.

FYLLING
1 peli rjómi
1 dós sýrður rjómi, 36%
3-4 epli, rauð eða gul, smátt skorin

Þeytið rjómann. Blandið öllu vel saman og setjið á milli marensbotnanna.

KARAMELLA
2½ dl rjómi
2 msk. síróp
60 g flórsykur
1 msk. vanillusykur

Setjið allt saman í pott og sjóðið við mjög lágan hita í um 20 mínútur. Hrærið í af og til. Hellið karamellunni yfir kökuna í mjórri bunu og berið fram.

HEIMALAGAÐ RAUÐKÁL AÐ HÆTTI SIGRÚNAR FJÓLU
1 epli
½ rauðkálshaus
30 g smjör
2 msk.rauðvínsedik
1 dl hindberjasafi
Salt og pipar
3 msk. rifsberjahlaup

Afhýðið eplið og rífið smátt, skerið rauðkálið í mjóa strimla. Bræðið smjörið í potti og setjið eplið og rauðkálið út á pönnuna og steikið í stutta stund. Bætið öðru hráefni saman við og látið malla við vægan hita undir loki í 30-40 mínútur. Bætið vatni saman við ef þörf er á. Gott að bera fram heitt sem kalt.

MJÚKT, SAFARÍKT OG BRAGÐMILT

Jólin eru tími elskulegrar íhaldssemi þegar við viljum vera viss um að allt sé eins og það á að vera. Þess vegna velja tugþúsundir Íslendinga SS birkireykta hangikjötið á jólaborðið, því það er mjúkt, safaríkt og bragðmilt.
Gleðileg jól!

BIRKIREYKT HANGIKJÖT

MJÚKT, SAFARÍKT OG BRAGÐMILT

Birkireykta SS hangikjötið fær sitt ljúffenga bragð af ilmandi íslensku birki sem er notað sem reykviður. Kjötið er birkireykt upp á gamla mátann sem gefur því einstakan keim. Kjötmeistarar SS sjá um að kjötið komi fullkomið, mjúkt, safaríkt og bragðmilt úr reykofnunum.

SLÁTURFÉLAG SUÐURLANDS · HVOLSVELLI

IS A052 EFTA

Síðan 1907

www.ss.is

Fimmmenningarnir á bak við lagið vinsæla og myndbandið. F.v.: Ómar Ragnarsson, Gunnar Þórðarson, Ragnar Bjarnason, Magnús Ólafsson og Þórhallur Sigurðsson (Laddi). MYND/STEFÁN

Perlan sem eldist eins og gott vín

Fimm af ástsælustu tónlistarmönnum og leikurum þjóðarinnar komu að gerð lags og myndbands við jólalagið sígilda Er líða fer að jólum árið 1980. Lagið er enn meðal vinsælli jólalaga okkar, um 37 árum eftir útgáfu þess, og verður það vafalaust um ókomna tíð.

Starri Freyr Jónsson
starri@365.is

Jólalagið sígilda Er líða fer að jólum er eitt vinsælasta og lífseigasta jólalag þjóðarinnar en myndband við lagið var frumflutt í skemmtiþættinum Á síðasta snúningi árið 1980 en sá þáttur kom í stað áramótaskaupsins það árið sem féll niður vegna verkfalls leikara.

Ragnar Bjarnason syngur lagið eins og flestum er kunnugt en það eru ekki allir sem átta sig á því að fimm af ástsælustu tónlistarmönnum og leikurum þjóðarinnar komu að gerð lagsins og myndbands þess. Auk Ragga Bjarna eru það Gunnar Þórðarson sem samdi lagið, Ómar Ragnarsson sem samdi textann og þeir Þórhallur Sigurðsson (Laddi) og Magnús Ólafsson sem leika í myndbandinu. Lagið var á jólaplötunni Í hátíðarskapi sem kom út fyrir jólin 1980 og naut mikilla vinsælda.

Nýjar leiðir

Ómar Ragnarsson, textahöfundar lagsins, man vel eftir þessum tíma. „Við Gunnar höfum unnið mikið saman í meira en hálfa öld og stundum hefur hann beðið mig um að gera texta við lög sín. Þannig var það í þessu tilfelli. Hann sagðist hafa í huga eina ljóðlínu: Er líða fer að jólum – hátíð fer í hönd. Ég ákvað að reyna að fara svipaða leið og birtist í nokkrum einstökum línum í fyrri textum mínum eins og Jólin koma, Sjö litlar mýs og Jólasveinninn minn, að fjalla um nauðsyn þess að huga að boðskap jólanna um frið, rósemd hugans og kyrrð. Í þessum texta ákvað ég að gera mismunandi hliðar á svonefndri jólaös meira áberandi en áður og reyna að lýsa andstæðunum í þjóðlífinu á raunsæjan hátt en þó með jákvæðri von. Fram að 1980 höfðu jólin sjálf og koma þeirra verið viðfangsefni flestra jólatexta. Þessi texti var kannski einn af þeim fyrstu, eða sá fyrsti, sem voru með aðventuna og drunga, depurð og þrúgandi myrkur og kulda hennar sem höfuðatriði ásamt því að margir eiga á þessum árstíma við erfiðleika og skort að etja.“

En hverju þakkar hann langlífi lagsins og vinsældir? „Lagið er ein af ótal perlum Gunnars Þórðarsonar. Ég man ekki lengur hvort það hafði verið ákveðið áður en ég gerði textann að Ragnar myndi syngja það, en það hefði svo sem engu máli skipt um efni textans. Það var allt toppfólk sem flutti lögin á plötunni og Raggi var eins og skapaður fyrir textann og síðar myndbandið.“

Fínar viðtökur

Jónatan Garðarsson, dagskrárritstjóri RÚV, starfaði hjá hljómplötufyrirtækinu Steinum á þessum tíma ásamt Steinari Berg Ísleifssyni. Hann rifjar upp tilurð plötunnar. „Gunnar Þórðarson vann mikið með okkur á þessum tíma. Hann gerði t.d. plötu að okkar ósk með tveimur söngvurum árið 1979, Helgu Möller og Jóhanni Helgasyni, og kom platan út með dúettinum Þú og ég.“

Árið eftir leit út fyrir að það kæmi ekki út nein jólaplata svo að þeir félagar funduðu með Gunnari og stungu upp á því að hann stjórnaði vinnslu jólaplötu.

„Hann samdi nokkur lög en við fundum líka til nokkur erlend lög sem þurfti að gera texta við. Síðan var haft samband við Þorstein Eggertsson sem gerði nokkra texta og Ómar, sem gerði líka nokkra texta. Upphaflega planið var að gera jólaplötu þar sem dúettinn Þú og ég myndi syngja flest lögin en fljótlega kom upp sú hugmynd að láta Ellen Kristjánsdóttur, unga og efnilega söngkonu, syngja eitt lag og til að fá meiri breidd var einnig haft samband við Ragnar Bjarnason. Ómar var sömuleiðis beðinn um að syngja tvö lög. Þannig varð þessi plata til. Hún fékk fínar viðtökur og seldist ljómandi vel.“

Klassískt myndband

Eins og fyrr segir var myndbandið frumsýnt 1980 en Ómar kom ekki að gerð þess. „Ég hefði á þessum tíma frekar viljað að það hefði þjónað textanum og efni hans beint. Að því leyti til tel ég að enn eigi eftir að gera viðeigandi myndband við þetta lag sem þjónaði efni textans og efldi boðskap og skilaboð hans í stað þess að dreifa athyglinni að allt öðru. En ég skil vel, að í vandræðunum vegna brottfalls áramótaskaupsins, yrði að grípa til fljótunninna aðgerða og myndbands, sem höfðaði til stemningarinnar á gamlárskvöld, og myndbandið sjálft er fyrir löngu orðið klassík.“

ER LÍÐA FER AÐ JÓLUM

Drungi í desember dagskíman föl svo skelfing lítil er
en myrkrið er svo magnað og myrkrið er svo kalt
Þá kvikna kertaljós og kvikir fætur tifa á hal og drós
senn frelsara er fagnað þá færist líf í allt

Þótt úti öskri hríð allt verður bjart og hlýtt
það er alls staðar tónlist ylhýr og fín sem ómar undurblítt

Er líða fer að jólum (líða fer að jólum)
og hátíð fer í hönd (hátíð fer í hönd)
Er líða fer að jólum (líða fer að jólum) og hátíð fer í hönd

Glóandi í gluggunum glöð ljósin víkja burtu skuggunum
Allir gott nú gjöri en gleymi súr og sorg
Áður svo auð og köld uppljómast borgin nú með bílafjöld
fótataki og fjöri sem fyllir stræti og torg

Þó margir finni' ei frið og fari við gæfuna á mis
þá lífgar samt upp og léttir þungt skap líflegur ys og þys

Er líða fer að jólum (líða fer að jólum)
og hátíð fer í hönd (hátíð fer í hönd)
Er líða fer að jólum (líða fer að jólum) og hátíð fer í hönd

Höfundur texta: Ómar Ragnarsson
Höfundur lags: Gunnar Þórðarson

MANDARÍNUGRÍN

Mandarínurnar koma með jólin til Íslendinga. Ekki bara lífgar guli liturinn upp á skammdegið heldur er C-vítamínið bráðnauðsynlegt bætiefni í kuldanum og myrkrinu. Og svo má ekki gleyma sætri og ferskri anganinni sem fyllir hús og hjörtu. Og svo er líka svo gaman að segja orðið mandarína. Svo samofnar jólunum eru mandarínur orðnar hérlendis að frístandandi mandarína á borði er umyrðalaust samþykkt sem jólaskraut en það er svo sannarlega hægt að leika sér með mandarínur á fjölbreyttari hátt. Hér fylgja nokkrar hugmyndir.

Kertastjaki

Með puttunum, vandvirkni og varkárni er hægt að ná berkinum af mandarínu þannig að helmingurinn standi eftir en hann passar nákvæmlega utan um sprittkerti. Þeir listfengari geta skorið fallegt mynstur í börkinn með ávaxtahníf.

Einfalt og sígilt borðskraut.

Negulnaglar

Einfaldasta og fallegasta jólaskrautið er að stinga negulnöglum í mandarínu og ýmist raða fallega í skál með könglum, festa á krans eða hengja í rauðum eða grænum borða á áberandi stað. Ilmurinn er indæll.

Snjókall

Þeir sem vilja bregða á leik með negulnagla og mandarínur geta til dæmis raðað saman skemmtilegum appelsínugulum snjókalli eða sett andlit á allar mandarínurnar í kassanum. Þá má einnig raða saman mandarínum svo þær myndi orð eins og JÓL eða ártal eins og 2018.

Sætur, appelsínugulur snjókall lífgar upp á skammdegið.

MJÓLKURLAUST JÓLAKAKÓ

Þeyttur rjómi og mjólk fer ekki vel í alla en rjúkandi heitt súkkulaði er lítið mál að útbúa án þess.

1 bolli möndlumjólk
1 msk. kakóduft
1 msk. hlynsýróp
1 tsk. kanill
¼ tsk. vanilluextrakt
Klípa af sjávarsalti

Blandið öllu saman í potti yfir háum hita. Þeytið vel með písk til að ná öllum klumpum úr og haldið áfram að hræra þar til allt er vel blandað, mjúkt og orðið vel heitt. Hellið þá í bolla og dembið út í eins mörgum sykurpúðum og komast fyrir.

Leiðir *jólastressið* hjá sér

Nilsina Larsen Einarsdóttir býr til jólagjafir fyrir hver jól. Það eru ýmist sultur, saft eða skrúbbar og hér gefur hún uppskrift að jólalegri kryddsultu sem kætir bragðlauka þeirra sem fá að smakka.

Brynhildur Björnsdóttir
brynhildur@365.is

Nilsina hefur búið til jólagjafirnar síðan hún man eftir sér. Helst eru það sultur, súrdeigsbrauð og sykurskrúbbar sem hún laumar í jólapakkana með aðalgjöfinni. „Ég geri alls konar," segir hún aðspurð um hvort það sé eitthvað framar öðru sem henni finnist eiga erindi til vina og vandamanna. „Ég elska að gera sultur og súrdeigsbrauð, ég hef verið að gefa sykurskrúbba og saltskrúbba gegnum tíðina sem ég bý til sjálf og ég man ekki eftir því hvenær ég hef ekki gert eitthvert smotterí með."

Jólailminn af skrúbbunum fær hún úr kaffikorgi sem er nauðsynlegt innihaldsefni sem örvar blóðflæðið í húðinni. „Ég hef notað súkkulaði- og möndlukaffi og blandað við sykur eða salt til að gera skrúbbana og líka grýlukanil." Mest gaman finnst henni þó að gera jólasultuna. „Ég hef gert kryddaðar sultur með anís og kanil og einhverju svoleiðis, oftast bláberjasultu úr berjum sem ég tíni á haustin og set í frysti, þó nú sé auðvitað hægt að fá bláber hér allan ársins hring. Ég geri líka krækiberjasaft og set á flöskur og skreyti og rifsberjahlaup á hverju ári og sting því líka í pakkana. Ég reyni að nota krukkur sem til falla yfir árið, skreyti mikið með greni, nota borða, límmiða og eitthvað svona krúttlegt."

Nilsina segist gera sulturnar í nóvember því hún hefur það líka fyrir sið að gauka góðgæti að fólki á aðventunni. „Það er svo gaman að mæta í heimsókn eða á jólafund í vinnunni eða með vinum með piparkökuöskju, gráðaost og kryddsultu." Hún segir það mismunandi eftir árum hvar áherslan liggur. „Það er ekkert svona þema heldur bara hvað er til hverju sinni." Hún viðurkennir samt að fólk leggi stundum inn pantanir. „Fólk á sitt uppáhald, sumir vilja sultu og aðrir eru til í að fá skrúbbinn góða."

Jólin láta fyrst á sér kræla hjá Nilsínu þegar mandarínurnar birtast. „Svo fæ ég alltaf greniafskurð frá vinkonu minni sem býr í Kjósinni og þá finnst mér jólin vera komin."

Nilsína kannast ekki við jólastress. „Það er svo fyndið að þegar allir fara í asa kringum jólin þá er ég meira svona inn á við, er bara heima að hafa það notalegt og dunda mér við að skreyta eða gera sultur og skrúbba. Það kemur með jólin til mín."

Ekki var hægt að sleppa Nilsinu án þess að fá uppskrift að einhverju góðgæti.

Nilsina Larsen Einarsdóttir þekkir ekki jólastress heldur nýtur aðventunnar við sultu- og skrúbbagerð. MYND/ANTON

Kryddaða bláberjajóladjammið inniheldur m.a. bláber, stjörnuanís og kanil.

KRYDDAÐ VEGAN BLÁBERJAJÓLADJAMM

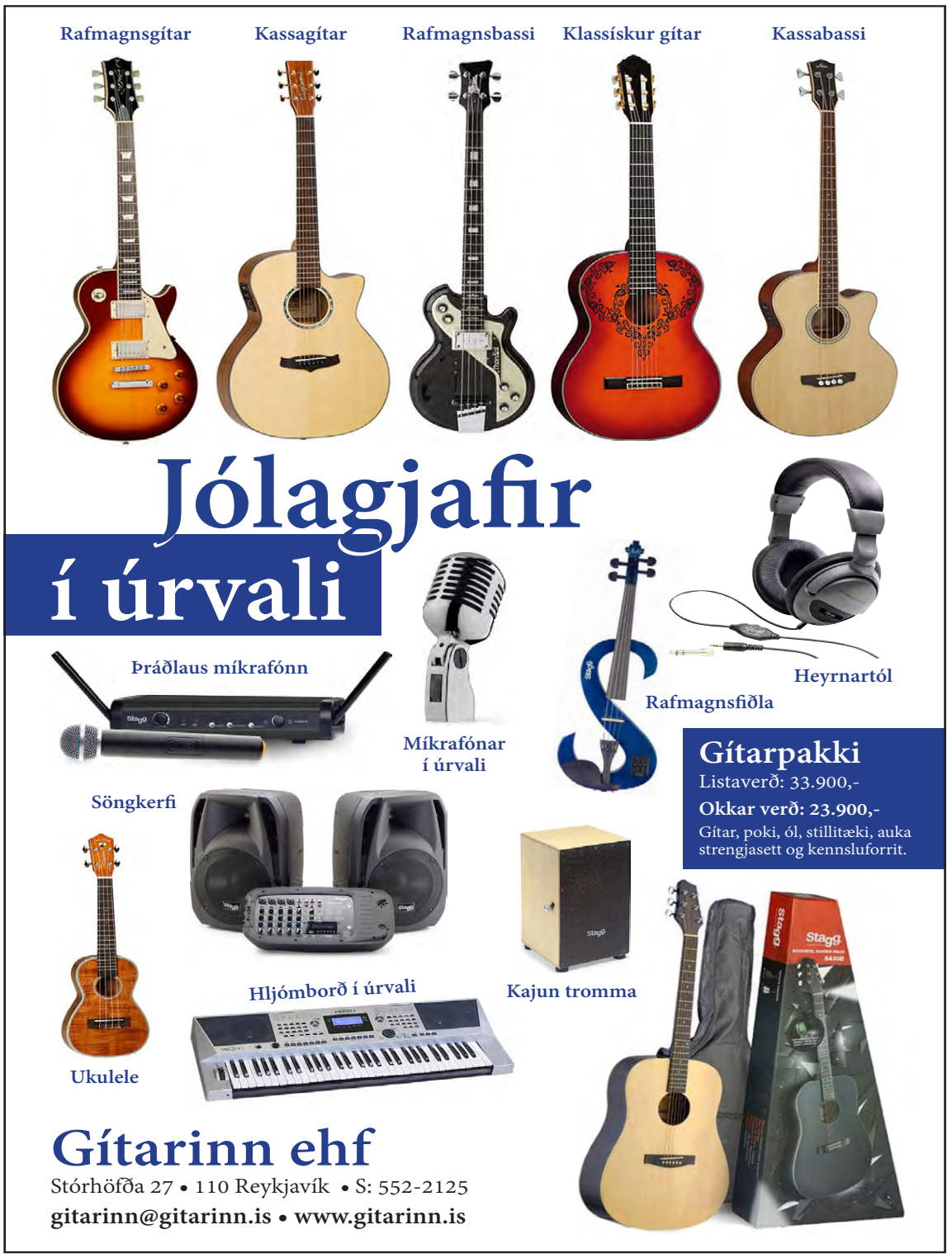
750 g bláber
Safi úr einni sítrónu
100 ml af vatni
500 g sykur
1 kanilstöng
2 stjörnuanís
6 negulnaglar (má sleppa)
½ múskathneta

Hleypir

2 msk. agar-agar (eða sama magn af gelatíni en þá er uppskriftin ekki vegan)
100 ml af vatni

1. Sjóðið bláberin, sítrónusafann og sykurinn niður.
2. Þegar sykurinn er bráðinn og ber farin að leysast upp þá má raspa ½ múskathnetu út í, bæta við kanilstöng, anísstjörnum og negulnöglum og sjóða í svona 35-40 mínútur.
3. Takið kanilstöngina og stjörnuanísinn (og negulnaglana) upp úr.
4. Hrærið agar-agar dufti og köldu vatni saman í skál og bleytið upp í öllu duftinu. Gott er að hræra vel áður en því er svo bætt út í pottinn. Sjóða í svona 7-10 mínútur til viðbótar.
5. Færið yfir á fallegar krukkur. Ég nota gjarnan krukkur sem falla til á heimilinu og endurnýti þær fyrir sultugerðina. Svo skreyti ég þær til dæmis með rauðum borða og einni kanilstöng. Eins er hægt að setja efnisbút yfir lokið og festa með grófu bandi.

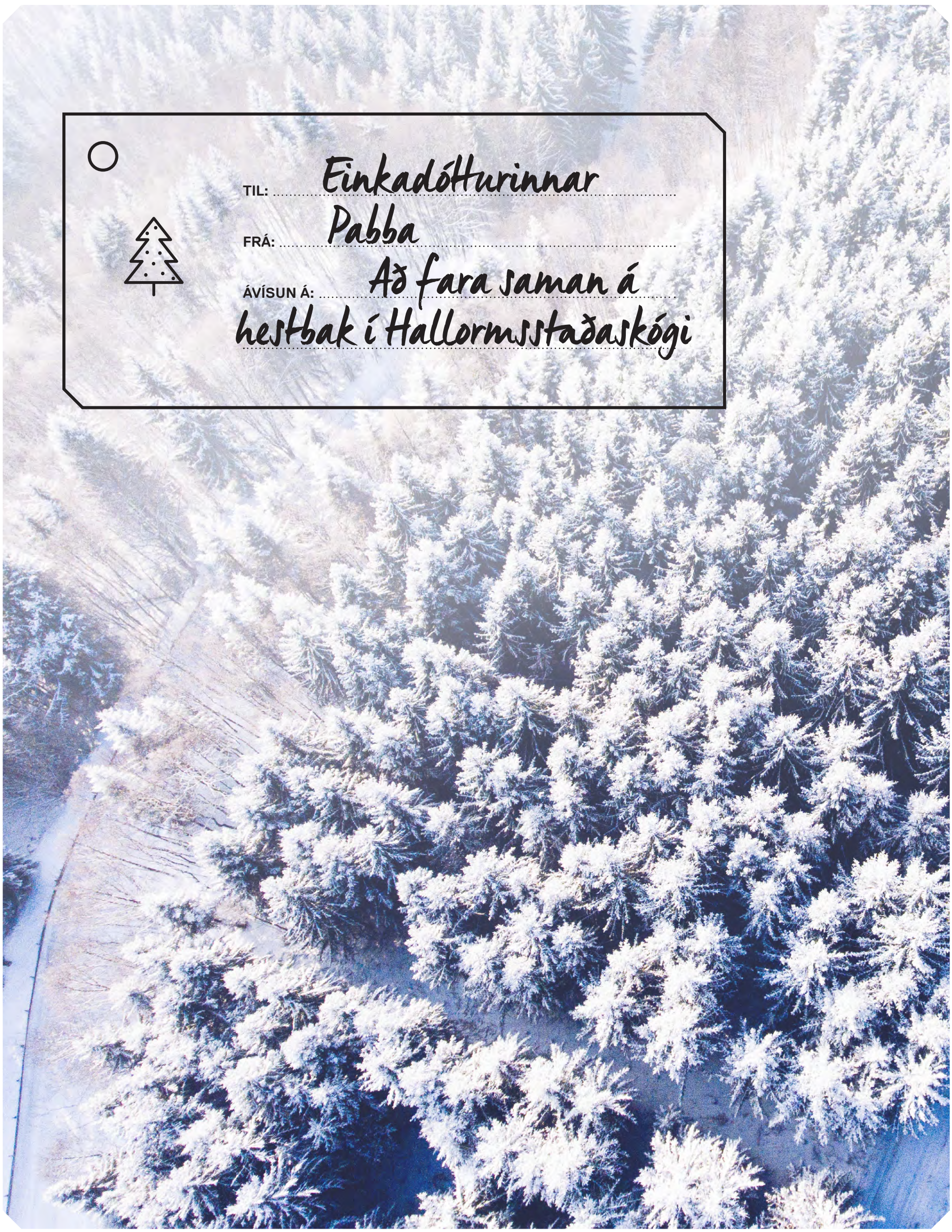
Úr þessari uppskrift fást 4-5 krukkur en það fer eftir stærð þeirra. Njótið með góðu súrdeigsbrauði eða piparkökum með gráðaosti.



TIL: Einkadótturinnar

FRÁ: Pabba

ÁVÍSUN Á: Að fara saman á hestbak í Hallormsstaðaskógi



Jólagjafabréf

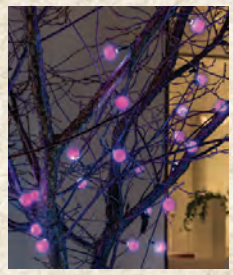
Jólagjafabréf Air Iceland Connect gefur kjörið tilefni til að njóta innihaldsríkrar samveru hvar sem er á landinu með þínum nánustu. Með hverjum viltu eiga ævintýralegar óskastundir?

Það gæti ekki verið einfaldara. Þú ferð inn á **airicelandconnect.is/gjafabref**, velur þá upphæð sem þú vilt gefa, kaupir, prentar og jólagjöfin í ár er komin!

Air Iceland Connect

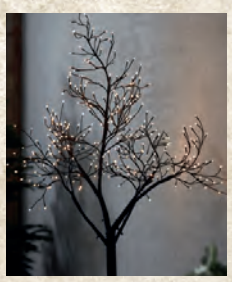
bauhaus.is

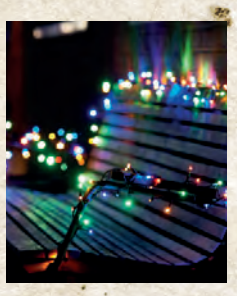
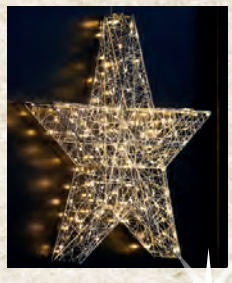
BAUHAUS®



ER LÍÐA FER AÐ JÓLUM...

ÚRVALIÐ HEFUR ALDREI VERIÐ MEIRA



BAUHAUS

BAUHAUS REYKJAVÍK - Lambhagavegur 2–4 - 113 Reykjavík - 515-0800 - info@bauhaus.is - www.bauhaus.is

Jól í

BAUHAUS

Mjög mikið úrval af jólastjörnum

BAUHAUS

Saknar fjölskyldunnar alltaf sárt

Það fer geðshræring um marga þegar þeir heyra söngkonuna Svölu Björgvins syngja jólalagið Þú og ég um jól, af sárri tilfinningu þess sem saknar æskujólanna og fólksins síns á jólum. Svala heldur jólin í Kaliforníu en heldur enn í jólasiði frá æskuheimilinu.

Þórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@365.is

Í laginu segir: *„Þú og ég um jól, ein í alfyrsta sinn. Orðin svona stór en í hjarta mér finn hvar stelpa lítil er, sem langar heim til sín, en hér erum við og jólin okkar.“*

„Ég upplifði aldrei þann ljúfsára söknuð eða heimþrá sem lýst er í laginu,“ segir Svala sem flutti úr foreldrahúsum 21 árs. „Því þótt ég væri flutt að heiman fór ég áfram til foreldra minna á aðfangadagskvöld og Einar, maðurinn minn, var þar með mér.“

Svala og Einar fluttu til Los Angeles árið 2009 og hafa aðeins tvisvar síðan verið heima á Íslandi um jól. „Ég verð þó að viðurkenna að ég sakna alltaf fjölskyldunnar sárt á aðfangadag en þökk sé Skype getum við spjallað og séð hvert annað á þessum hátíðardegi.“

Þú og ég um jól er upprunalega ítalskt popplag með Ivana Spagna. „Lagið var í miklu uppáhaldi hjá mér þegar ég var átján ára og fékk að syngja tvö lög á Jólagestum 3. Ég var viss um að lagið myndi virka vel sem jólalag og ákvað að láta semja íslenskan texta við það. Lagið hefur lifað góðu lífi síðan og hefur sinn sjarma, en röddin er mjög ung og óreynd á upptökunni,“ segir Svala og hefur enn dálæti á laginu sem hún hefur oft sungið síðan á jólatónleikum og mun syngja á Jólagestum föður síns, Björgvins Halldórssonar, í Hörpu í desember.

Svala Björgvins heldur íslensk-bandarísk jól í Los Angeles í ár og vill heldur gefa heimilislausum mat en að eyða miklu í jólagjafir. MYND/ÚR EINKASAFNI

„Annars hlusta ég yfirleitt aldrei á sjálfa mig og mína tónlist. Finnst það frekar óþægilegt og pínu asnalegt,“ segir Svala og hlær. „Ég hlusta hins vegar mikið á jólalögin með pabba, sem og aðra íslenska jólatónlist. Hún kemur mér alltaf í jólaskap. Ég elska jólalagið Það snjóar, með Sigurði Guðmundssyni, en mitt uppáhaldsjólalag er Driving Home for Christmas, með Chris Rea. Það er tær klassík og klikkar aldrei.“

Í laginu Þú og ég um jól segir:

Svona var það heima,
við sögðum bæði.
Svona vil ég hafa í ró og næði.
Við fundum okkar jól
og útkoman er,
að þetta er komið frá þér
og þetta er kannski frá mér.

En hvað skyldi Svala hafa tekið með sér úr jólahaldi æskuáranna yfir í sín fullorðinsjól?

„Ég hef tileinkað mér þann sið æskujólanna að horfa alltaf á jólamyndina Christmas Vacation með Chevy Chase á Þorláksmessu, eins og við gerðum alltaf heima hjá mömmu og pabba. Svo erum við alltaf í kósífötum á aðfangadagskvöld og klæðum okkur ekki upp, enda þægilegast að vera í víðum og þægilegum kósígalla þegar maður borðar mikið,“ segir Svala sem hlakkar til að slappa af, sofa út og borða glás af góðum mat yfir hátíðarnar.

„Við eyðum ekki miklu í jólagjafir. Ég vil frekar kaupa mat fyrir heimilislausa, því hér í Los Angeles búa svo ótrúlega margir á götunni og eiga ekkert. Við eigum ekki börn þannig að jólin snúast um frí og afslöppun. Ég held það muni breytast þegar maður eignast börn því jólin eru gjarnan þeirra tími og mikill spenningur fyrir jólaböllum og jólapökkum. Það verður gaman þegar við eignumst börn og jólin fara að snúast meira þau. Þá sér maður jólin með þeirra augum.“

Svala og Einar verða í Los Angeles um þessi jól.

„Við höldum jól með nánum vinum okkar, þeim Anítu Briem leikkonu, manni hennar Constantine og Míu, dóttur þeirra. Þau búa við hliðina á okkur. Svo verður vinkona mín, Þórdís Imsland, hjá okkur um jólin sem verða ljúf og kósí. Við héldum jól með Anitu og Constantine fyrir nokkrum árum og það var æði. Þá brúnuðum við kartöflur og gerðum ekta íslenska brúna sósu. Þetta verður því yndisleg blanda af íslenskum og amerískum jólum.“

Fuglarnir þurfa líka sitt jólaborð.

Jólamatur fuglanna

Núna þegar kalt er í veðri þarf að huga að smáfuglunum. Það er hægt að kaupa handa þeim sérstakt fuglafóður en mörgum fuglum þykja ávextir sælgæti. Þrestinum finnst epli mjög góð og ef þau eru orðin ljót í ísskápnum er upplagt að brytja þau niður og setja út í garð. Sólkjarnafræ eru vinsæl hjá fuglum og sömuleiðis nokkrar gerðir af hnetum, til dæmis heslihnetur eða jarðhnetur. Fita er líka í miklu uppáhaldi hjá fuglunum.

Til að útbúa jólaborð þeirra þarf fitu án krydds. Einhvers konar matfitu, til dæmis af kjöti, tólg eða smjör. Í fituna eru settar hakkaðar hnetur og fræ, sérstaklega sólkjarnafræ eða sesam en best er að nota sérstakt fuglafóður. Það má líka setja brauðmola og kökumola saman við fituna og gulan maís. Smávegis fínt hveiti má fara í blönduna, rúsínur og fínt haframjöl.

Fitan er brædd og síðan kæld aðeins niður en hún á samt ekki að verða hörð. Hnetur, fræ og brauð er hakkað í matvinnsluvél. Hrærið þurrefnin saman við fituna og setjið í form, látið hana harðna, til dæmis í jógúrt- eða ísboxi. Hengið boxið út í tré en með þessu góðgæti geta fuglarnir haldið gleðileg jól.

Öll Jól

- SÍÐAN 1952 -

VERT 5900

Aldrei verið einmana á jólanótt

Söngkonan Diddú var 23 ára ástfanginn söngnemi í Lundúnum þegar hún var fengin til að syngja svo eftirminnilega tregafullt jólaballöðuna Einmana á jólanótt í hljóðveri á enskri grundu. Hún vonar að fólk í ástarsorg eigi góða ættingja og vini um jólin.

Þórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@365.is

Ég hef verið svo lánsöm að eiga einn maka frá árinu 1974 og við höfum alltaf verið saman um jólin. Það var enginn annar á undan honum í mínu lífi, þannig að ég þekki ekki ástarsorg," svarar söngdívan ástkæra Sigrún Hjálmtýsdóttir, eða Diddú, innt eftir því hvort hún hafi einhvern tímann verið einmana á jólanótt, eins og hún syngur um af trega í samnefndu jólalagi með Brunaliðinu.

„Ég hef blessunarlega alltaf verið umvafin mínum nánustu ættingjum á jólum, en ég get vel ímyndað mér að það sé átakanlegt að glíma við einsemd og ástarsorg þegar allir í kringum mann fagna hátíðinni saman. Ég vona bara að fólk í ástarsorg á þessum árstíma eigi góða ættingja og vini sem það getur hallað sér að."

Diddú var nýlega byrjuð í söngnámi í Lundúnum þegar henni var skellt inn í hljóðver í stórborginni.

„Þá var ég beðin um að syngja lagið Einmana á jólanótt á jólaplötu Brunaliðsins, Með eld í hjarta. Platan kom út fyrir jólin 1978 og ég var óendanlega þakklát fyrir að vera beðin um að syngja eitt af mínum uppáhaldsjólalögum," segir Diddú um heillandi jólalagið sem á sér stað í hjörtum margra og hún er oft beðin um að syngja á jólatónleikum.

„Ég man þegar ég heyrði lagið í fyrsta sinn flutt af Jackson 5 og sungið af yngsta bróðurnum, Michael Jackson. Lagið snart mig beint í hjartastað og ekki síst fyrir meðferð Michaels á laginu, enda tilfinningaþrunginn söngur af strákgutta!"

Diddú er svo lánsöm að hafa átt ástina vísa á jólanótt, allt frá því hún var 19 ára. MYND/ANTON BRINK

Í jólalaginu segir:

Ég horfi á snjókornin
þau falla á gluggann minn.
Ég óska mér oft
að vera eitt af þeim.
Og fljúga í fjarlæg lönd
að finna aftur það
sem ég átti eitt sinn
er ég var lítið barn.
Þennan blíða jólafrið.

„Þetta talar til mín," segir Diddú. „Sem barni fannst mér alltaf ómótstæðilegt að vera inni í hlýjunni og horfa á mjúk snjókornin sáldrast niður til jarðar. Þá leið mér vel og hugurinn fór á flug með snjókornunum."

Komandi jól marka tímamót í lífi Diddúar.

„Jólin nú verða sérlega ánægjuleg því ég varð nýverið amma í fyrsta sinn! Á aðfangadag verðum við stórfjölskyldan saman heima hjá okkur; dæturnar, tengdasonur, barnabarnið og tengdamóðir mín. Ég fæ að dúlla í eldhúsinu allan daginn og þau birtast í dyragættinni þegar kirkjuklukkurnar hringja inn jólin. Við verðum með rjúpur og hamborgarhrygg fyrir þá sem ekki borða fugla og eitthvað gott og grænt fyrir þá sem ekki borða kjöt."

FULLKOMIN JÓLAGJÖF FYRIR HVERN SEM ER

Óskaskrín er gjöfin sem höfðar til allra. Þú getur valið úr fjölmörgum upplifunum handa þeim sem þér þykir vænt um og fært þeim ógleymanlegar minningar um jólin.

Það er auðvelt að gleðja með Óskaskríni.

Sími 577 5600 | info@oskaskrin.is | oskaskrin.is

Óskaskrín

SHIMANO®

TRI VERSLUN er umboðsaðili CUBE á Íslandi

HJÓLREIÐAR HLAUP SUND

TRI

STAGES CYCLING

Wilier TRIESTINA

RFR

Vetrarvörur frá Cube, Tacx & Louis Garneau komnar!

Tacx ParkTool Xenofit drink it feed it www.xenofit.de STAGES CYCLING

WWW.TRI.IS

#cube_your_life!

Suðurlandsbraut 32, 108 Reykjavík

Rolf PRIMA

Verslunin er opin:
Alla virka daga kl. 10:00 til 18:00
Laugardaga kl. 11:00 til 15:00

Nichole með syni sínum Tómasi Jamie, níu ára, við jólalegt morgunverðarborðið. MYNDIR/STEFÁN

Súrdeigsbrauð velt upp úr eggjum er yndislegur jólamorgunverður, með heimagerðu sírópi og ristuðum pekanhnetum.

Það er hátíðlegt og spennandi fyrir munn og maga að setjast að svo fallegum og girnilegum morgunverði á jóladagsmorgun.

Fátt skemmtilegra en jólasokkur

Nichole Leigh Mosty, leikskólakennari og fyrrverandi þingmaður Bjartrar framtíðar, kom fyrst til Íslands um jól. Hún heillaðist af jólahaldi Íslendinga og heldur aðfangadagskvöld heilagt að íslenskum sið en heldur í bandarískar jólahefðir á jóladag.

Þórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@365.is

Ég varð snortin af stemningunni í miðbænum á Þorláksmessu og hvernig lokkandi bókunarilm lagði úr hverju húsi á aðventunni," segir Nichole. „Mér finnst líka svo sætt að Íslendingar setjist allir að borðum klukkan sex á aðfangadagskvöld. Íslensk jól eru fjölskylduvæn og desember endalaust skemmtilegur með skautaferðum, jólaviðburðum og heitu súkkulaði með börnunum."

Nichole fæddist í Three Rivers, í Michigan í Bandaríkjunum. Hún er gift Garðari Gunnarssyni bakara og saman eiga þau börnin Tómas Jamie, 9 ára og Leah Karin, 8 ára.

„Börnin eru Íslendingar og bandarísk og fyrir þau höldum við í hefðir beggja landa. Á aðfangadagskvöld klæðum við okkur upp á, Garðar eldar hamborgarhrygg og við opnum jólagjafir frá íslensku fjölskyldunni okkar. Íslensku jólasveinarnir gefa börnunum í skóinn og hafa meira að segja elt börnin alla leið til Bandaríkjanna þegar við höfum haldið jól þar," segir Nichole hláturmild og hissa.

Á jóladagsmorgun tekur hún til óspilltra málanna við ameríska jólahaldið.

„Þá er bandarísku jólasveininn búinn að koma alla leið frá Ameríku og setja gjafir frá mömmu og fjölskyldu minni vestra undir jólatréð. Við hengjum upp jólasokka að bandarískum sið og þegar börnin vakna hlaupa þau beint að jólasokkunum sem eru úttroðnir af sælgæti og litlum gjöfum. Mamma sendir ógrynni af litlum hlutum sem við dundum okkur lengi við að opna og börnin elska þetta, enda er ekkert skemmtilegra en jólasokkur. Síðan útbúum við ameríska morgunmat, borðum á okkur gat, og förum svo að jólatrénu til að opna pakkana með tilheyrandi fjöri," segir Nichole sem sér um eldamennskuna á jóladagskvöld; kalkún og hefðbundinn jólamat frá æskujólum hennar í Michigan.

Ljúfar æskuminningar

Jólaundirbúningur á heimili Nichole og Garðars hefst þó ekki fyrr en að lokinni þakkargjörðarhátíðinni. „Við höldum þakkargjörðina alltaf hátíðlega og í ár buðum við þingflokknum heim til að gleðjast yfir dýrindis kalkún og graskersböku að ameríska siðnum," segir Nichole, en jólabakstrinum skipta þau hjónin með sér. „Garðar bakar brauð, sörur og gyðingakökur og ég baka súkkulaðibitakökur og sætar smákökur."

Upplestur úr jólasögum á aðventunni er hefð sem Nichole tók með sér úr jólahaldi æskunnar.

„Heima lásum við alltaf A night before Christmas eftir Charles Dickens og þegar ég var í London fyrir skemmstu varð ég að skreppa í bókabúð og kaupa enskar jólabækur. Ég hef þær á ensku því þetta er hefð að heiman. Við geymum jólabækurnar undir jólatrénu fram að jólum og kúrum saman yfir upplestrinum í stofunni," segir Nichole.

Önnur jólahefð frá mömmu og langömmu Nichole er að baka smákökur í box sem gefin eru vinum og ættingjum með heimagerðum jólakortum.

„Ég á ljúfar æskuminningar tengdar þessari hefð og með börnunum, en kökugjafir voru kærkomnar jólagjafir á tímum langömmu. Þetta hefur aðeins dottið niður hjá okkur síðustu jól en nú þegar ég er ekki lengur þingmamma getum við tekið upp þráðinn aftur," segir Nichole, full tilhlökkunar.

Hún segir jólin aðeins minni í sniðum en þakkargjörðarhátíðina vestra þegar stórfjölskyldan á samfundi.

„Á aðfangadagskvöld er opið hús hjá mömmu, eins og svo víða í Bandaríkjunum. Þá fer fólk á milli húsa til að gleðjast, sötra eggjapúns og óska hvert öðru gleðilegra jóla, en á jóladag er nánasta fjölskylda samankomin í jólagleði."

Nichole er með háskólapróf í leikskólakennarafræðum en er nýhætt sem þingmaður Bjartrar framtíðar eftir stjórnarslitin í haust.

„Það kitlar mig að koma aftur að stjórnmálum en fyrst ætla ég að starfa sem leikskólakennari enda er mikil vöntun á fagfólki í það mikilvæga starf. Ég ætla líka að vinna að uppbyggingu flokksins og tryggja að hann komi sterkur inn á ný. Eftir strangt lærdómsferli var ég full tilhlökkunar að mæta á þing í haust og skrápurinn hafði harðnað eftir að hafa mætt fordómum í fyrstu. Ég var tilbúin með nokkur frumvörp og fann hvernig rödd mín og starfskraftar nýttust best á þingi. Ég reyni örugglega aftur og kem til baka enn sterkari."

SÚRDEIGSEGGJABRAUÐ

1 stk. gott súrdeigsbrauð, heimabakað eða keypt, skorið niður í þykkar sneiðar
4 egg
1 peli rjómi
1 og ½ tsk. kanill
1 vanillustöng (eða 1 tsk. vanilludropar)
Smjör til steikingar

Brjótið egg í skál og bætið við kanil, ¾ af rjóma og vanillukornum úr stönginni. Hrærið saman þar til ljóst á lit. Bræðið smjör á pönnu á miðlungshita svo smjörið brenni ekki. Veltið brauðsneiðum, einni í einu, upp úr eggjablöndunni. Steikið í sirka tvær mínútur á hvorri hlið, þar til brauðið er ljósbrúnt og egg augljóslega eldað.

BÖKUÐ JÓLAEPLI

4 græn epli
100 g smjör
2 tsk. kanill
1 tsk. múskat
1 tsk. negull

Afhýðið eplin, skerið þau í sneiðar og raðið í eldfast mót. Skerið smjör í litlar klípur og dreifið á milli eplanna. Stráið kryddinu yfir eplin. Bakið í ofni við 180°C í 40 mínútur, en hrærið í eplunum þegar 20 mínútur eru liðnar af bökunartímanum, svo að smjör og krydd dreifist vel um eplin.

RISTAÐAR PEKANHNETUR

Setjið pekanhnetur á bökunarplötu þegar 10 mínútur eru eftir af bökunartíma eplanna og ristið í ofninum, ekki lengur en í 10 mínútur. Ilmurinn er unaðslegur þegar þau eru tilbúin.

HEIMAGERT „MRS. BUTTERWORTHS" SÍRÓP

1 dl ljós púðursykur
1 dl hlynsíróp
1 dl vatn
100 g smjör

Bræðið saman í potti smjör, púðursykur og hlynsíróp þar til púðursykurinn er ekki alveg bráðinn en farið er að sjóða upp eins og í karamellu. Hellið þá vatni út í og þeytið með písk þar til sírópið er þunnt og slétt. Þá er að þeyta afganginn af rjómanum. Setjið ristaðar pekanhnetur og síróp ofan á eggjabrauðið og bökuð epli með rjóma til hliðar. Njótið vel og gleðileg jól!

Íslensk hönnun
– falleg gjöf fyrir þá sem þér þykir vænst um –

heklaíslandi
www.heklaislandi.is - Lambhagavegur 29 - 113 Reykjavík - S: 6993366

ÆVINTÝRALEGAR JÓLAGJAFIR

NIKE Tanjun Racer
Verð: 10.490 kr.

LOWA gönguskór, dömu og herra
Verð: 36.990 kr.

North Face húfur
Verð frá: 3.990 kr.

Rossignol dömu- og herraskíði
Verð frá: 49.990 kr.

North Face Thermoball úlpur
Verð: 27.990 kr.

Deuter Futura bakpokar
Verð frá: 19.990 kr.

Under Armour Tech Crew bolir
Verð: 3.990 kr.

Under Armour Undeniable töskur
Verð: 7.990 kr.

ÁRNASYNIR

ÚTILÍF

síðan 1974

KRINGLUNNI • SMÁRALIND

utilif.is

Karamellur með piparkökubragði

Heimagerðar karamellur með piparkökubragði tilheyra jólunum. Þannig karamellur eru sérlega góðar og henta vel til gjafa. Svo er nauðsynlegt að eiga karamellusósu út á eftirréttinn, hvort sem það er ís, kaka eða eitthvað annað.

Það eru aðeins fjögur innihaldsefni í karamellunum og það tekur aðeins tíu mínútur að búa þær til. Hins vegar þarf að gæta þess að brenna sig ekki, karamellan er mjög heit. Þegar karamellan hefur verið kæld og skorin niður er hægt að pakka henni fallega inn í sellófan eða smjörpappír.

Best er að nota djúpan pott eða pönnu þegar karamellan er gerð. Hún þarf að sjóða góða stund og það getur skvest upp úr pönnunni. Karamellan á að þykkna. Ef hún verður of mjúk þarf að sjóða aftur upp á henni. Ef hún verður of hörð er best að hakka hana niður og setja yfir ís eða kökur. Það verður enginn meistari í fyrsta skipti svo stundum þarf að gera hana oftar en einu sinni til að hún heppnist sem best.

Heimagerð karamella er góð gjöf sem hægt er að pakka fallega inn.

ÞAÐ SEM ÞARF

1 dós sæt condensed mjólk
100 g smjör
1 dl ljóst síróp
200 g sykur
2 msk. piparkökukrydd

Piparkökukrydd

2 msk. kanill
2 msk. engiferduft
2 msk. allrahanda
1 msk. negull
1 msk. múskat
½ tsk. pipar

Búið til piparkökukrydd með því að blanda öllum tegundum sem upp eru taldar saman. Setjið í krukku og geymið það sem ekki er notað í þessa uppskrift. Klæðið form sem er 20x25 cm með bökunarpappír eða notað álform sem hefur verið smurt að innan. Búið til karamelluna. Setjið allt í þykkbotna pott eða pönnu sem þolir mikinn hita. Gott er að vera með sykurhitamæli. Setjið sæta mjólkina í pott, smjörið, sírópið og sykur. Látið suðuna koma upp og hrærið stöðugt eða þangað til sjóðandi karamellan nær 115°C. Karamellan á að vera mjúk en þannig að hægt sé að skera hana í bita. Hún má ekki vera of hörð. Takið karamelluna af hitanum og hrærið kryddinu saman við. Hellið í formið og setjið bökunarpappír yfir. Látið kólna á borðinu, ekki í ísskáp. Skerið í bita og pakkið inn. Karamelluna má gera alveg eins og sleppa piparkökukryddinu ef fólk vill annað bragð. Mörgum finnst gott að salta yfir hana með Maldonsalti þegar hún er komin í formið eða setja vanillu út í hana.

SALTKARAMELLUSÓSA

Saltkaramellusósa er mjög vinsæl um þessar mundir bæði í kökur, á ís eða eftirrétti. Það er hægt að nota sósuna í svo margt. Best er að setja hana í krukku með loki og geyma. Svo má hita hana upp í örbylgjuofni ef hún á að vera heit.

300 g sykur
3 msk. vatn
3 dl rjómi
125 g smjör
Maldonsalt

Setjið sykur og vatn í þykkbotna pönnu. Látið sykurinn bráðna á pönnunni án þess að hræra. Gætið að hitanum, ekki láta brenna. Þegar sykurinn er orðinn ljós og fljótandi er smjörið sett inn smátt og smátt. Takið af hitanum. Hitið upp rjómann í öðrum potti og hellið honum síðan rólega yfir sykurinn og hrærið stöðugt. Leyfið karamellunni að malla hægt og rólega í um það bil 5 mínútur. Setjið saltið saman við, um það bil hálfa teskeið.

JÓLAMINNING

Eplalyktin kom með jólin

Oddgeir Þór Árnason, 74 ára,
minnist þess þegar jólaeplin komu á Hellu um miðjan desember.

Ég er alinn upp austur í sveit, á Hellu, og það situr í mér hvað eplalyktin var alltaf góð fyrir jólin. Það situr í mér. Eplin komu ekki fyrr en um miðjan desember og við krakkarnir biðum spennt eftir því að fá að smakka því við fengum smásmakk fyrst en svo fengum við eins og við vildum um jólin. Svo man ég ein jólin þegar ég var orðinn stálpaður þá hafði pabbi gróðursett grenitré úti í garði og ég hjó það bara upp í klakanum og setti striga utan um og inn í stofu og svo setti ég það bara út í garð aftur eftir jól og það lifði þar góðu lífi áfram. Ég fékk alltaf bækur í jólagjöf eftir að ég var orðinn læs og ég man sérstaklega eftir ævintýrabókunum eftir Enid Blyton sem ég las upp til agna á jólanótt.

Oddgeir sótti einu sinni jólatréð út í garð og skilaði því svo aftur eftir jól.

JÓLAMINNING

Vann yfir sig á aðventu

Halldóra Sigríður Jónsdóttir, 93 ára,
svaf af sér jólin.

Þegar ég var sautján ára vann ég í Soffíubúð sem var ægilega fín búð í miðbænum sem seldi fallegan fatnað. Og það var þá eins og í dag að það var opið til miðnættis á Þorláksmessu og fjögur á aðfangadag. Svo er það þegar ég kem heim úr vinnunni á aðfangadag að ég bið mömmu að lofa mér aðeins að leggja mig og vekja mig í jólamatinn klukkan sex. En það var sama hvað þau reyndu, pabbi og mamma og systkini mín tvö, engum tókst að vekja mig og ég vaknaði ekki fyrr en klukkan ellefu um kvöldið og þá var ekkert gaman, búið að taka upp jólagjafirnar og borða góða matinn.

Halldóra Sigríður starfaði við afgreiðslu í Soffíubúð þar sem var mikill erill á Þorláksmessu og aðfangadag.

JÓLAMINNING

Kökuöld milli stríða

Ragnar Ólafsson, 90 ára,
hlustaði á jólamessuna í útvarpinu árið 1930.

Fyrstu jólin sem ég man eftir voru jólin 1930. Það voru tímamótajól í sveitinni því á jólaföstunni var ríkisútvarpið opnað og pabbi kaupir útvarp og setur það upp. Á þeim árum var þrímælt í sveitunum og aðalmáltíðin milli þrjú og fjögur þennan dag var kjötsúpa. Þarna vorum við bræðurnir tveggja, þriggja og fjögurra ára og vildum ekki borða of mikið af kjötsúpunni því við biðum eftir kökuveislunni um kvöldið. Á milli stríða, 1918 til 1939, var mikil kökuöld og meira lagt upp úr kökum en mat. Við bræðurnir höfðum fengið jólatré sent frá móðursystrum okkar í Reykjavík og fengum að kveikja á því. Við bræðurnir fengum líka pakka frá frænkunum í Reykjavík og ég held að ég eigi ennþá skútuna sem ég fékk jólin 1930 og sér varla á henni. Klukkan sex er messan í útvarpinu og mér er minnisstætt að pabbi var ekki hrifinn af prestinum, séra Bjarna. Síðan var það merkasti þátturinn sem var jólakveðjurnar sem allir hlustuðu á í andakt og að því loknu var jólakaffið sem allir drukku saman en það voru svona tíu til tólf manns á heimilinu. Það var fallegt að horfa yfir jólaborðið því þar voru svona tuttugu sortir, hnoðuð terta, gyðingakökur, hálfmánar og fjölmargt fleira. Það var setið í miklum rólegheitum yfir kvöldkaffinu og svo fór hver af öðrum að hátta. Jóladagurinn var venjulegur framan af, gengið til gegninga og skepnunum sinnt en svo var hangikjöt í hádeginu, úrvalskjöt og ríflega skammtað. Á jóladagskvöldið var svo drukkið kaffi og síðan komu gestir til að hlusta á útvarpið og þá vorum við krakkarnir sendir niður til að leika okkur til að trufla ekki hlustunina. Útvarpið setti því mikinn svip á þessi jól og var hluti af jólahaldinu síðan.

Ragnar Ólafsson var þriggja ára þegar útvarpið kom á heimilið.

GEFÐU GJÖF SEM STENDUR UPP ÚR

GJÖF SEM SKEMMTIR

Hvort sem þú vilt gleðja tónlistarunnandann eða dansáhugamanninn, hvort sem viðtakandinn vill eiga kvöldstund í leikhúsinu eða styðja liðið sitt á íþróttavellinum, getur þú verið viss um að gjafakort frá midi.is uppfylli óskir vina og vandamanna. Það er auðvelt að gefa réttu gjöfina þegar úrvalið er nær óendanlegur fjöldi viðburða.

Gjafakortin fást á midi.is.

midi.is

Vernd fyrir illsku fegursta gjöfin

Helgi Björns nennir. Hann verður seint talinn með mönnum sem nenna ekki hlutunum. Mætti hann ráða vildi hann frekar syngja „ef hún vill mig“ þar sem segir „ef ég nenni“, en lagið um þennan skondna karakter sem litlu nennir sé óneitanlega skemmtilegt.

Þórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@365.is

Ég get engan veginn samsamað mig þessum karakter í laginu, sem er tilbúinn að gefa ástinni allt sem hún óskar sér, bara ef hann nennir. Þar verð ég virkilega að ganga gegn minni betri vitund og setja mig í karakter. Ég er bara ekki týpan sem nennir ekki hlutunum,“ segir Helgi sem í orðabókum hefur fundið mýmargar merkingar á orðinu „nenni“ og þar á meðal væntumþykju.

„En ég reikna með að vinsældir lagsins felist að hluta til í þessum skondna karakter sem er tilbúinn í allt, ef hann bara nennir. Það er auðvitað fyndið.“

Jólalagið Ef ég nenni kom út á plötunni Jólagestir Björgvins árið 1995 en fékk þá enga spilun. Lagið er eftir ítalska rokksöngvarann Zucchero og heitir upp á ítölsku Così Celeste.

„Svo var það fyrir jólin 1996 að ég bjó með fjölskyldunni í Flórens á Ítalíu, þar sem upprunalegt lag Zuccheros var enn mjög vinsælt á ítölskum útvarpsstöðvum. Þá fæ ég símtal að heiman um að nýja jólalagið mitt hafi slegið í gegn heima. Ég kom alveg af fjöllum og sagði þetta hljóta að vera misskilning þar sem ég væri ekki með neitt nýtt jólalag þau jólin. Lagið reyndist þá vera svokallaður „sleeper“ eins og það er kallað í bransanum,“ segir Helgi og á við lag sem slær ekki í gegn strax heldur oft löngu síðar.

„Þegar ný plata kemur út er oftast ýtt á eftir ákveðnum lögum í spilun en þá hitta menn jafnvel ekki á rétta lagið sem síðar verður alger hittari. Lagið hefur síðan lifað vel og ýmist verið kosið besta eða versta jólalagið í hinum ýmsu könnunum,“ segir Helgi og hlær.

„Mér finnst lagið frábært, vel samið og með mikinn stíganda og ris. Mér finnst líka gaman að syngja það og alltaf jafn skemmtilegt að hitta það aftur eftir ársfrí, en ég syng það í fjórar vikur fyrir jól á hinum ýmsu jólatónleikum og skemmtunum.“

Þegar kemur að jólagjöfum handa ástinni sinni segist Helgi alltaf hugsa um gimsteina og perlur, eða að kaupa kóngsríki og fegurstu rósir.

„En ég mundi frekar nota „ef hún vill mig“ í stað „ef ég nenni“ í söngtextanum. Fegursta gjöfin sem sungið er um í laginu finnst mér vera verndin, þar sem segir:

Aldrei framar neitt illt í heimi
óttast þarf, engillinn minn,
því ég er hér og vaki…

Helgi Björnsson á lítið sameiginlegt með karakternum sem hann syngur um í Ef ég nenni. MYND/EYÞÓR

Þegar maður er búinn að lifa aðeins lengur en skemur áttar maður sig á því,“ segir Helgi, sem í seinni tíð hefur ekki þurft að slá neinn um lán fyrir jólagjöf handa ástinni.

„Ég hef nú getað bjargað mér sjálfur en ég hef eflaust slegið einhvern um lán þegar ég var fátækur námsmaður og notaði danska tíaura til að borga í strætó og lifði á sardínudósum og Ora-fiskibollum.“

Helgi hlakkar mikið til jólanna í ár. Þá fær hann dýrmæta jólagjöf.

„Besta jólagjöfin verður að fá yndisleg barnabörnin heim í jólafrí en þau búa í Singapúr. Þau eru eins og fjögurra ára og búa svona langt í burtu. Því verður dásamlegt að njóta samvista við þau hér heima.“

JÓLAMINNING

Börn í dag skilja sum ekki þegar sungið er í Babbi segir: „Henni gef ég/haus á snoturt brúðufljóð.“ En Guðrún S. Einarsdóttir, 99 ára, veit við hvað er átt.

Langfallegasta brúða sem til var

Guðrún S. Kristjánsdóttir er 99 ára, rétt að verða hundrað. Hún minnist þess þegar brúðan hennar fékk nýtt málað andlit árið 1922.

Ég held að það hafi verið 1922, þá átti ég tuskudúkku með blikkhaus og öll málning var búin á hausnum þannig að það var eiginlega ekkert andlit orðið á henni. Og þá var það maður sem var með litla vinnustofu og hann bauð mér fyrir jólin að taka hausinn af og hann skyldi mála hann. Og mér finnst í minningunni þegar ég fékk svo hausinn aftur á dúkkuna að það væri fallegasta brúða sem var til. Hún var með svart hár, svartar augabrúnir, blá augu og rauðar varir. Þetta var svo yndislegt þegar maður átti eiginlega engin leikföng að fá svona fjársjóð í hendurnar og minningin er svo góð ennþá. Kvenfélagið hélt alltaf barnaböll um jólin og þar var súkkulaði og gott með og þar var sungið og dansað kringum jólatréð. Heima hjá mér var alltaf kálfskjöt í jólamatinn því við áttum eina kú sem bar alltaf á haustin og kálfurinn var alinn og slátrað fyrir jól. En það var aldrei talað um það því okkur krökkunum þótti svo vænt um kálfinn. Svo var alltaf súkkulaðibúðingur með rjóma. Ég fékk svo jólakjóla en kannski ekki á hverju ári enda vorum við fjórar systurnar. Við vorum svona millistéttarfólk og liðum aldrei skort.

yeoman

Skólavörðustígur 22B
Sími: 519-8889

Hildur Yeoman kjóll: 29.900kr.

Bon Parfumeur ilmvatn: 7.500kr

Kristallar: verð frá 1000 - 4500kr.

MM6 Martin Margiela
Leður handtaska: 59.900kr.
Glimmer veski: 24.900kr.

Miista ökklastígvél: 32.900kr.

Keap ilmkerti: 5.500kr.

Hildur Yeoman klútur: 6.900kr.

Le Bénéfique te: 2.900kr.

Miista hælaskór: 16.900kr.

Sápusteinar: 2.490kr.

Hildur Yeoman kjóll: 34.900kr.

Skammdegið kallar á aukinn yl

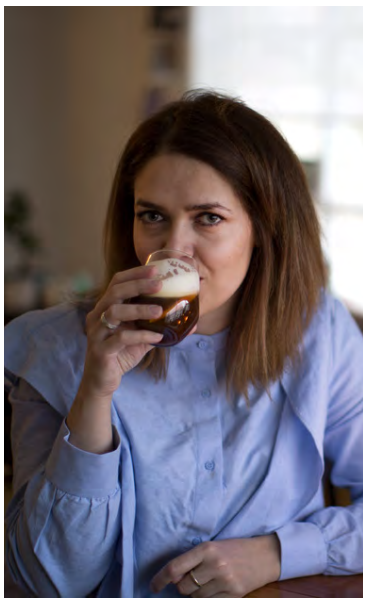
Sigrún Norðdahl keramikhönnuður er tilraunaglaður matgæðingur. Hún nýtur aðventunnar við bakstur og kósíheit milli þess sem hún stendur vaktina bak við búðarborð í miðbænum. Nýjasta tilraunin í eldhúsinu er rjúkandi kaffi með jólasnúningi.

Ragnheiður Tryggvadóttir
heida@365.is

Það eru ekki margar fastar hefðir í kringum mig en nokkrar sem mér þykir sérstaklega vænt um eins og að skera út piparkökur og að borða Þorláksmessuhangikjötið með fjölskyldunni. Það sem mér finnst alveg ómissandi á jólunum er að eiga samverustundir með fólkinu í kringum mig. Möndlugrautsafgangur með góðum kaffibolla í morgunmat á jóladag er líka alveg ómissandi," segir Sigrún Norðdahl, keramikhönnuður og matgæðingur. Hún segist þrátt fyrir hefðirnar annars vera óhrædd við að gera tilraunir með hátíðamatinn og á borðum á aðfangadagskvöld er aldrei alveg það sama milli ára sérstaklega þegar kemur að meðlætinu. Smákökubakstur sé hennar helsta skemmtun á aðventunni.

„Við fjölskyldan erum einstaklega tilraunaglöð í eldhúsinu. Það er skemmtilegast, enda á maður bara að hafa svolítið gaman af þessu. Mér finnst mjög gaman að baka og bardúsa og síðustu ár hefur skapast hjá mér hefð fyrir því að baka heslihnetusmákökur sem heita Baci di dama og súkkulaðibitakökur með sjávarsalti. Annað fer mikið eftir því hvaða tíma ég hef en ég rek Kaolin gallerý á Skólavörðustíg og hluti af aðventuhefðinni hjá mér er því að standa bak við búðarborðið og aðstoða fólk við að velja fallegt keramik í jólapakkana. En mjög oft er ég að gera tilraunir með eitthvað nýtt ef þannig liggur á mér," segir Sigrún.

„Drykkirnir sem ég gef uppskrift að eru í grunninn mjög hefðbundnir en mér finnst þessi árstími kalla á smá aukinn yl og þar kemur kryddið til hjálpar. Í kaffidrykknum er ég að leika mér með írskt kaffi en í stað þess að setja viskí í kaffið fer smá af því í rjómann. Kryddið í súkkulaðidrykknum finnst mér einstaklega hjartavermandi. Það er mjög fljótlegt að skella þessum drykkjum saman, ég nota uppáhellt kaffi og samsetningin er síðan rétt eins og að skella sykurmola og mjólkurtári út í hvern bolla. Þeir sem vilja geta sett smá vískídreitil út í kaffið. Svo er bara að bjóða einhverjum í jólakaffi og njóta samverunnar."



Sigrún nýtur aðventunnar við kósíheit. MYND/LAUFEY ELÍASDÓTTIR

Jólabirta með engifer og anís er hlýlegur drykkur að ylja sér við á aðventunni.

JÓLARÖKKUR

100 g súkkulaði
2 cm bútur af engifer
½ tsk. kanill
Hnífsoddur af salti
750 ml mjólk
Þeyttur rjómi
Rifinn appelsínubörkur

Setjið allt saman í pott og hitið í rólegheitunum, hellið yfir í könnu og haldið engiferinu frá. Setjið þeyttan rjóma yfir og appelsínubörk.

JÓLABIRTA

200 ml uppáhellt kaffi, t.d. í pressukönnu, Aeropress eða klassíska uppáhellingu
1 msk. hrásykur eða annar dökkur sykur
1 cm bútur af engifer, saxaður niður
1 anísstjarna
½ appelsínusneið
50 ml rjómi
1 tsk. viskí

Lagið kaffi og hellið saman við engifer, anís og sykur, hrærið í til þess að leysa upp sykurinn. Setjið rjómann og viskíið í kokteilhristara og hristið vel saman þangað til rjóminn hefur þykknað aðeins. Setjið hálfa appelsínusneið í glas og hellið kaffinu yfir en haldið engiferinu og anísstjörnunni eftir. Hellið rjómanum varlega yfir.

Vesenisbakstur á aðventukvöldi

Dagarnir í desember eru auðvitað annasamir og þá er freistandi að kaupa tilbúið smákökudeig og demba í eina sort með sem minnstri fyrirhöfn. En, kvöldin eru merkilega löng á þessum árstíma og afar notalegt að vesenast við bakstur og dreypa á jólaöli með.

Sætar biskottur til að dýfa í kaffið eru reyndar ekki svo flókinn bakstur en það er dálítið vafstur í kringum þær þar sem þær þurfa þrjár umferðir í ofninum.

Biskottum með kanil er gott að dýfa í jólakaffið.

MÖNDLU- OG KANILSKOTTUR

¾ bollar möndlur
⅔ bollar sykur
2 stór egg
1 tsk. vanilludropar
1 tsk. lyftiduft
¼ tsk. salt
1¾ bollar hveiti
1 tsk. kanill
110 g súkkulaði

Byrjið á að rista möndlurnar í 12 – 15 mínútur á pönnu. Látið kólna. Hitið ofninn í 180 gráður. Saxið súkkulaðið niður. Saxið möndlurnar gróflega niður.Þeytið eggin og sykurinn í 5 mínútur. Þegar það er orðið ljóst og létt má bæta vanilludropum út í. Í aðra skál fer hveiti, lyftiduft, kanill og salt. Blandið þurrefnunum varlega saman við þeytt eggin og bætið svo ristuðu möndlunum og súkkulaðinu út í.

Leggið bökunarpappír á plötu. Mótið tvær lengjur úr deiginu á plötunni, um það bil 5 sentimetra breiðar og 1,5 sentimetra þykkar. Deigið er svakalega klístrað en það hjálpar að bleyta hendurnar, þá festist deigið síður við þegar lengjurnar eru mótaðar.

Bakið lengjurnar í 20 mínútur við 180 gráður. Takið plötuna út og færið lengjurnar varlega yfir á grind með löngum spaða. Látið kólna í 10 mínútur. Lækkið hitann á ofninum í 165 gráður. Færið lengjurnar yfir á bretti og skerið þær í hæfilega þykkar sneiðar. Raðið sneiðunum á hliðina á plötuna og bakið í 8 mínútur. Takið plötuna út og snúið hverri sneið með töng og bakið aftur í 8 mínútur. Látið sneiðarnar loks kólna á grind.

Ef klukkan er ekki orðin of margt og eitthvað er eftir af súkkulaðinu mætti bræða það og annaðhvort stinga öðrum endanum á hverri skottu ofan í eða láta súkkulaðið leka úr skeið yfir skotturnar.

STYRKJUM GOTT MÁLEFNI

RAUÐI KROSSINN
ICELANDIC RED CROSS

100 kr. af hverjum pakka renna í neyðarsöfnun RKÍ fyrir Róhingja frá Mjanmar

HÁTÍÐAKAFFI

Kraftur og krydduð sæta frá Mjanmar. Sannkallað veislukaffi. **100 kr.** af hverjum pakka renna í neyðarsöfnun Rauða krossins á Íslandi fyrir Róhingja.

HÁTÍÐ Í BÆ

Kaffitár

ÞÚ FINNUR JÓLAGJÖFINA HJÁ OKKUR!

Jólareikningur Netgíró
VERSLAÐU Í DAG. BORGAÐU Í FEBRÚAR.
Netgíró

24" INTEL i3 SKJÁTÖLVA

FLIP 4 BLUETOOTH HÁTALARI

RAZ-RZ03020301G0R3N1
24.995

BLACKWIDOW LEIKJALYKLABORÐ FRÁ RAZER

ACE-DQB8VEQ003
129.995

JBL-FLIP4
13.895

8" SPJALDTÖLVA FYRIR BÖRNIN

19.995

159.995

ASU-S410UNEB015T
14" ÖRÞUNN FARTÖLVA

8. KYNSLÓÐAR INTEL VIVOBOOK

GLÆSILEGA SILFRUÐ 14" FARTÖLVA MEÐ INTEL i5, 256GB SSD OG MX150 SKJÁKORTI.

SEA-STEB3000200
3TB FLAKKARI

3,5" ÖRUGG GAGNAGEYMSLA FRÁ SEAGATE

VANDAÐUR OG TRAUSTUR FLAKKARI FYRIR GÖGNIN.

EPS-XP6000
EPSON PRENTARI

ÞRÁÐLAUS FJÖLNOTAPRENTARI

PRENTAR, SKANNAR OG LJÓSRITAR MEÐ TVÍHLIÐAPRENTU
EINFALDUR Í NOTKUN OG HAGKVÆMUR Í REKSTRI.

179.995

18.995

16.995

ASU-ZN240ICUTRA014T
24" SKJÁTÖLVA

FRÁBÆR SKJÁTÖLVA FRÁ ASUS

ÖFLUG MEÐ INTEL i5, IPS SKJÁ OG FULLHD UPPLAUSN.

JBL-V700BTBLACK
HEYRNARTÓL

JBL BLUETOOTH HEYRNARTÓL

GEGGJAÐUR HLJÓMUR. SAMANBRJÓTANLEG JBL HEYRNARTÓL OG 25 TÍMA HLEÐSLA

SDI-SDSSDH3250GR
SSD DISKUR

250GB OFURHRAÐUR SSD DISKUR

GEFÐU TÖLVUNNI ÞINNI ALVÖRU UPPFÆRSLU OG SKIPTU HDD ÚT FYRIR SSD.

REYKJAVÍK	AKUREYRI	HÚSAVÍK	EGILSSTAÐIR	REYKJANESBÆR	SELFOSS	AKRANES
SUÐURLANDSBRAUT 26	GLERÁRTORG	GARÐARSBRAUT 18A	KAUPVANGI 6	HAFNARGÖTU 90	AUSTURVEGI 34	ÞJÓÐBRAUT 1

TÖLVU LISTINN

SPRÆK FARTÖLVA Á ÓTRÚLEGU VERÐI

ACE-NXGNVEDC06

69.995

NEX-NXABQC116

14.995

ALVÖRU HEYRNARTÓL Í LEIKINA!

STE-61443

24.995

9.995

STE-62433

RIVAL LEIKJAMÚS

RIVAL 310 LEIKJAMÚS FRÁ STEELSERIES

SÉRHÖNNUÐ LEIKJAMÚS FRÁ STEELSERIES MEÐ 16,8 MILLJÓN LITUM.

39.995

LG-24MP59GP

LG TÖLVUSKJÁR

24" IPS LEIKJASKJÁR MEÐ FREESYNC

GEGGJAÐUR SKJÁR Í LEIKINA MEÐ STUTTUM 1MS SVARTÍMA OG IPS SKJÁTÆKNI.

159.995

EPS-EBU05

EPSON SKJÁVARPI

ALLT AÐ 300" SKJÁFLÖTUR

HÁGÆÐA FULL HD WUXGA SKJÁVARPI MEÐ 3LCD TÆKNI.

9.995

RAZ-RZ02019J040R3M1

MÚSARMOTTA

RAZER GOLIATHUS MÚSARMOTTA

STÓR OG ÞÆGILEG MÚSARMOTTA SEM ER HÖNNUÐ TIL AÐ STYTTA VIÐBRAGÐSTÍMA Í LEIKJASPILUN.

9.995

LOG-MK520

LYKLABORÐ & MÚS

ÞRÁÐLAUST LYKLABORÐ OG MÚS

ÞRÁÐLAUST LYKLABORÐ OG MÚS SAMAN Í VINSÆLUM PAKKA.

14.995

TOS-HDTB320EK3CA

2TB VASAFLAKKARI

HRAÐUR OG FYRIRFERÐALÍTILL 2,5“

TRAUSTUR TOSHIBA CANVIO FLAKKARI FYRIR GÖGNIN, LJÓSMYNDIRNAR OG MYNDBÖNDIN.

tl.is

Smákökur í jólagjöf

Margir hafa gaman af því að útbúa jólagjafir handa fjölskyldum og vinum. Slíkar gjafir gleðja bæði munn og maga og ekki þarf að hafa mikið fyrir því að útbúa þær. Súkkulaðikökur ættaðar frá Sviss eru mikið góðgæti sem gaman er að gefa og einnig ljúft að njóta um jólin. Þær má setja í fallega krukku og skreyta hana með borða, eða setja í fallegt kökubox og setja undir jólatréð.

SÚKKULAÐI- OG HESLIHNETUSMÁKÖKUR

60 g dökkt súkkulaði
1 egg
1 eggjarauða
125 g sykur
1 tsk. vanillusykur
Salt á hnífsoddi
1 tsk. kaffiduft, malað
225 heslihnetur, fínt malaðar
Lyftiduft á hnífsoddi

Bræðið súkkulaðið við vægan hita í vatnsbaði. Setjið egg, eggjarauðu, vanillusykur, salt og kaffiduft í hrærivélarskál og hrærið saman í 5-8 mínútur. Bætið bráðnu súkkulaðinu út í og hrærið vel saman. Blandið saman fínt möluðum heslihnetum og lyftidufti og bætið saman við deigið og hnoðið saman á borði. Skiptið deiginu í tvo hluta og geymið í ísskáp í 2 klst. Hitið ofninn í 140°C. Takið deigið úr ísskápnum. Stráið hveiti á borð og fletjið deigið út svo það verði um ½ cm að þykkt. Notið stjörnulaga form til að skera út stjörnur og raðið þeim með jöfnu millibili á ofnplötu. Setjið glassúr á kökurnar og bakið í ofni í 25-30 mín. Takið úr ofninum og látið kökurnar kólna lítillega á plötunni en færið svo yfir á grind og látið kólna vel.

GLASSÚR

2 eggjahvítur
130 g flórsykur

Þeytið eggjahvíturnar svo þær verði stífar og bætið svo flórsykri varlega saman við. Kælið.

Heimatilbúnar jólagjafir eru alltaf vel þegnar.

Sindri Guðjónsson, formaður Vantrúar, hlakkar alltaf til jólanna.

Trúleysi breytti ekki jólahaldinu

Sindri Guðjónsson, formaður Vantrúar, var mjög trúaður á árunum 1993 til 2007, en er nú trúlaus. Hann segir að trúin hafi aldrei verið þungamiðja sinna jóla og jólahaldið hafi lítið breyst þegar hann varð trúlaus.

Oddur Freyr Þorsteinsson
oddurfreyr@365.is

Sindri Guðjónsson, formaður Vantrúar, heldur yfirleitt mjög hefðbundin jól, þótt hann sé trúlaus. Hann var áður trúaður, en segir að mjög lítið hafi breyst í jólahaldinu þegar það breyttist.

Sindri segir að það besta við jólin sé að sjá hvað börnin gleðjast og verða spennt, að hitta fjölskylduna og fríið í vinnunni. „Ég hlakka alltaf til jólanna," segir Sindri. „Ég hef alltaf haldið upp á þau og yfirleitt er þetta mjög hefðbundið. Krakkarnir fá í skóinn, það er skreytt, ég er með jólatré og ég fæ og gef jólagjafir. Oftast borða ég hamborgarhrygg og svo eru jólagjafirnar opnaðar. Þetta er ekkert öðruvísi núna en þegar ég var trúaður, nema hvað að þá hafði trúin hlutverk líka. Ég var duglegur að rækja hana almennt og ekki síst á aðventunni."

Trúin ekki aðalatriðið

„Ég varð rosalega trúaður fljótlega eftir fermingu og byrjaði í söfnuði sem hét Orð lífsins," segir Sindri. „Svo var ég í þessu í 14 ár, til 2007. Það tók langan tíma fyrir mig að átta mig á að ég hefði sennilega tekið rangan pól í hæðina."

Sindri segir að þegar hann hafi orðið trúlaus hafi það ekki haft áhrif á jólahaldið. „Trúað fólk í kringum mig spurði mig oft hvort ég ætlaði enn að halda upp á jólin," segir Sindri. „Ég sagði alltaf að það þyrfti ekkert að breytast, því hjá flestum sé trúin ekki endilega þungamiðja jólahaldsins og hún var ekki einu sinni aðalatriðið þegar ég var trúaður.

Jólin sem hátíð eru mikið eldri en kristni," útskýrir Sindri. „Ég held að það hafi verið á fjórðu öld sem kirkjan byrjaði að halda upp á jól. Þetta var heiðin hátíð og Kristur var bara settur inn í þetta. Það eru fornar heiðir fyrir því að fara með tré inn í hús og skreyta þau, jólasveinarnir og Grýla og Leppalúði eru ekkert sérstaklega kristin í sjálfu sér og þetta er svona bræðingur úr alls konar menningu. Þannig að jólahátíðin er ekki strangkristin að öllu leyti."

Efaðist smám saman

Sindri segir að það sé engin ein ástæða fyrir trúleysi sínu. „Ég sá um unglingastarf í hvítasunnusöfnuði, predikaði stundum og kynnti mér kristni mjög vel," segir hann. „En með tímanum, eftir því sem ég las meira, fannst mér þetta sífellt ótrúverðugra og einn daginn áttaði ég mig á því að ég trúði þessu bara ekkert.

Þegar ég varð trúlaus breyttist pólitísk afstaða mín líka," segir Sindri. „Ég var alltaf mjög hægrisinnaður og íhaldssamur varðandi ýmislegt. En svo fjaraði undan því og ég myndi segja að ég væri orðinn vinstrisinnaðri í dag.

Ég hélt samt góðu sambandi við fólkið úr hvítasunnusöfnuðinum og missti ekki vini mína þar, jafnvel þó ég sé formaður Vantrúar," segir Sindri. „Það má segja það hvítasunnumönnum til hróss að það er ekkert ósætti."

Trúir á ýmislegt

Sindri segist trúa á ýmislegt. „Ég trúi að fólk eigi að vera gott við hvert annað, að lífið hafi tilgang sem hver og einn getur fundið og að það séu alls konar undur í veröldinni sem eru forvitnileg og skemmtileg. Ég trúi því líka að það séu ákveðin mannréttindi sem við eigum öll að virða og maður eigi að koma vel fram við náungann. Ég vil óska öllum gleðilegra jóla, óháð trúarskoðunum viðkomandi."

Stadler Form Rakatæki

Eva

Öflugt, hljóðlátt og stílhreint. Utanáliggjandi rakaskynjari sem virkar líka sem fjarstýring. Vatnstankur tekur 6,3 lítra. Hægt að velja kalda eða heita gufu.

Jólaverð:

18.900 kr.

Fullt verð: 23.900 kr.

SIEMENS Uppþvottavélar

SN 457S01IS, iQ500

SN 457W01IS, iQ500

13 manna. Sjö kerfi. Þrjú sérkerfi, þar á meðal tímastytting. Hljóð: 44 dB. „aquaStop"-flæðivörn.

Jólaverð:

89.900 kr.

Fullt verð: 119.900 kr.

BOSCH Þvottavél

WAN 2828SSN, Serie 4

Vindur upp í 1400 sn./mín. Kolalaus, hljóðlátur og sparneytinn mótor með 10 ára ábyrgð. Mjög stutt kerfi (15 mín.).

Jólaverð:

87.900 kr.

Fullt verð: 109.900 kr.

SIEMENS Espressó-kaffivél

TE 607203RW

Glæsileg vél sem bruggar og útbýr ýmsa kaffidrykki. Þrýstingur: 19 bör. Kaffikvörn úr keramík. Flóar mjólk sjálfvirk.

Jólaverð:

127.900 kr.

Fullt verð: 169.900 kr.

BOSCH Töfrasproti

MSM 67170

750 W. Hljóðlátur og kraftmikill. Skál með loki, stór hakkari, ísbrjótur og þeytari fylgja með.

Jólaverð:

8.900 kr.

Fullt verð: 11.900 kr.

BOSCH Gufustraujárn

TDA 30EASY

Öflugt, 2400 W. Góður sóli. Gufuskot: 180 g/mín. Slekkur sjálfkrafa á sér þegar handfangi er sleppt.

Jólaverð:

11.900 kr.

Fullt verð: 15.900 kr.

SMITH & NORLAND

Nóatúni 4 · Sími 520 3000
www.sminor.is

JÓLAMINNING

Hvar eru jólin núna?

Erla Eyjólfsdóttir, 87 ára, minnist þess þegar hún fékk alvöru úr í jólagjöf frá pabba og mömmu.

Ég hugsa að ég gleymi því aldrei þegar ég var ellefu ára og bróðir minn var fjórum árum yngri. Ég var svo óþreyjufull að bíða eftir jólunum á aðfangadag enda er sá dagur alltaf lengi að líða fyrir börn. Og ég var alltaf að spyrja mömmu: Hvar eru jólin núna? Og hún svaraði: Ætli þau séu ekki komin til Reykjavíkur. Og svo spurði ég alltaf öðru hvoru og alltaf færðust jólin nær, komu í Hafnarfjörð, þá í Ytri-Njarðvík og svo í Innri-Njarðvík og þannig gekk þetta þangað til jólin komu loks til Keflavíkur. Þannig var að pabbi minn var vélstjóri á bát og hann var nýbúinn að fara til Englands að sækja annan bát sem hét Keilir. Ég vissi að hann kom með jólagjafirnar okkar með sér. Svo þegar blessuð jólin koma og það var búið að klæða okkur í fínu fötin þá réttir hann bróður mínum langan pakka og í pakkanum er stórt líkan af skipinu Queen Mary, alveg glæsileg gjöf. Og ég fékk úr og það merkilega við það var að það gekk. Ég var nefnilega búin að óska mér þess að fá platúr en datt ekki í hug að ég gæti fengið alvöru úr. Svo þetta voru afskaplega eftirminnileg jól.

Erla Eyjólfsdóttir beið jólanna með mikilli óþreyju þegar hún var barn í Keflavík.

Til Kína með konu sem kann sitt Kína

Á ári Hundsins 25. maí–12. júní 2018

með

KÍNAKLÚBBI UNNAR

Farið verður til **SHANGHAI**, **SUZHOU**, **TONGLI**, **GUILIN**, **XIAN** og **BEIJING**. Einnig siglt á **LI** fljótinu og farið upp á **KÍNAMÚRINN**.

Heildarverð á mann: Kr. 660 þúsund

Allt innifalið, þ.e. full dagskrá skv. ferðaskrá, gisting í tvíbýli á 4-5 stjörnu hótelum (einb. + 100 þ.), fullt fæði með máltíðardrykkjum, skattar og gjöld, staðarleiðsögumenn og fararstjórn Unnar Guðjónsdóttur, en þetta verður 39. hópferðin, sem hún skipuleggur og leiðir um Kína. Ferðaskráin er á vefnum.

Kínasafn Unnar

Njálsgötu 33B, er opið laugardaga og sunnudaga kl. 14.00–16.00.
Aðgangur kr. 1.000.- Einnig er hægt að panta sérsýningar.

Kínastund

Hópar og einstaklingar geta pantað „Kínastund", á Njálsgötunni, með myndasýningu, sýningu á Tai-Chi og kínverskum listmunum, ásamt veitingum.

GEYMIÐ GJARNAN AUGLÝSINGUNA

Kínaklúbbur Unnar
Njálsgötu 33, 101 Reykjavík
sími: 551 2596, farsími: 868 2726
Vefsíða: kinaklubbur.weebly.com
Netfang: kinaklubbur@simnet.is

Felix með Augasteini, félaga sínum. MYND/STEFÁN

Orðið hluti af jólahefðum fólks

Að fara á jólaleikritið Ævintýrið um Augastein er löngu orðið hluti af jólahefðum margra. Aðalhöfundinum, Felix Bergssyni, þykir mjög vænt um verkefnið, sem er í hópi með öðrum skemmtilegum jólahefðum.

Oddur Freyr Þorsteinsson
oddurfreyr@365.is

Ævintýrið um Augastein hefur verið sýnt á aðventunni í 15 ár. MYND/STEFÁN

Leikritið Ævintýrið um Augastein er jólasýning sem verður sýnd á sunnudögum á aðventunni í Tjarnarbíói. Leikritið hefur verið sýnt í 15 ár og er orðið hluti af jólahefðum margra, en hefur sjaldan verið vinsælla.

„Þetta byrjaði þannig að ég var í samstarfi við leikhús í London og þau vildu endilega að ég kæmi með barnaleikrit byggt á íslenskum arfi til þeirra," segir Felix. „Þá kom upp þessi hugmynd að gera jólasýningu og segja frá Grýlu og jólasveinunum. Þannig að upprunalega er sýningin unnin fyrir erlendan markað og var frumsýnd í London 2002."

Jólasveinasaga um lítinn dreng

„Kolbrún Halldórsdóttir leikstýrði og vann meðal annars með mér í handritinu og Helga Arnalds brúðugerðarkona gerði brúðurnar og tók þátt í að móta sýninguna," segir Felix. „Svo voru fleiri góðir menn með mér í þessu og við fengum kór til að syngja.

Við fengum mjög góðar viðtökur úti og ári síðar frumsýndum við á Íslandi og bókin kom út á sama tíma," segir Felix. „Þetta er jólasveinasaga um lítinn ónefndan dreng sem lendir í klónum á hinum hrikalega hrekkjóttu og vondu jólasveinum, sem læra fljótt að barnið er ekki eins hættulegt og þeir héldu," segir Felix. „Barnið er bara sakleysið uppmálað og þeir nefna hann Augastein, af því að það tók hann bara nokkrar mínútur að verða augasteinninn þeirra allra.

Sagan fjallar svo um það þegar hinir hrekkjóttu jólasveinar verða góðir, þeir fara að elska börn og hvers vegna þeir byrja að gefa í skóinn," segir Felix. „Svo verður náttúrulega allt vitlaust þegar Grýla kemst á snoðir um tilveru litla barnsins."

Auknar vinsældir

„Bókin er sama sagan í 24 köflum og hugsunin er að það sé hægt að lesa einn kafla á dag fram að jólum," segir Felix. „Hún fékk góða dóma og seldist svo vel að hún varð uppseld þangað til hún var loksins endurútgefin í ár. Það er mikið gleðiefni, því það eru að minnsta kosti tíu ár síðan hún kláraðist.

Sýningin hefur verið sett upp á hverju ári síðan 2003 og það er orðið að ákveðinni jólahefð hjá fólki að koma á aðventunni og upplifa jólastemninguna," segir Felix. „Undanfarin ár hafa vinsældir sýningarinnar aukist aftur, svo nú er barist um miðana. Við erum ægilega glöð með hvað þetta gengur vel og það gefur manni kraft til að halda áfram."

Erfitt en gefandi

„Þetta er hrikalega gaman en líka heilmikil glíma. Það er ekki þurr þráður á mér eftir sýningu," segir Felix. „En manni þykir orðið mjög vænt um þetta verkefni og það er náttúrulega orðið mitt lífsstarf að vinna fyrir börn að miklu leyti. Ég get ekki hugsað mér að hætta því, þó ekki væri nema bara af því að þetta heldur manni ungum í anda. Maður fær líka rosalega mikið til baka, sem er alveg stórkostlegt.

Ævintýrið um Augastein er sýnt í Tjarnarbíói þrisvar á dag á sunnudögum í desember og tvisvar á Þorláksmessu. Miðasala er á tix.is," segir Felix.

Ýmsir jólasiðir

„Jólin mín eru fyrst og fremst fjölskyldutími," segir Felix. „Við reynum að njóta lífsins með börnunum og fjölskyldunni okkar. Við Baldur erum alltaf heima á aðfangadagskvöld. Stundum bara tveir en stundum fáum við eitthvað af börnunum með okkur.

Við erum með ýmsa jólasiði," segir Felix. „Við erum til dæmis með leik á hverju ári þar sem hver fjölskyldumeðlimur vinnur með hugtakið „jólatré" og gerir listaverk í þeim anda. Svo þurfa allir gestir okkar í desember að reyna að geta hver gerði hvaða „tré".

Hugmyndirnar eru margar og mismunandi og oft ansi pólitískar. Stundum tré og stundum bara alls ekki tré," segir Felix. „Á síðasta ári gerði Blær, tengdadóttir okkar, ilmvatn sem lyktaði eins og jólatré og einu sinni gerði Álfrún Perla, dóttir okkar, tré sem hafði verið tætt niður og var bara ein hrúga á jólamottu og kúlurnar lágu ofan á. Guðmundur, sonur okkar, gerði líka einu sinni tré sem var risastórt, skorið í sundur í miðjunni og toppurinn hékk í loftinu. Á milli var svo borð og þar áttu jólagjafir að koma. Í fyrra gerði Álfrún svo tré sem hét White Christmas og var gert úr Trump og KKK.

Á jóladag fáum við svo alla fjölskylduna í heimsókn og þá er stóra jólaveislan haldin heima hjá okkur," segir Felix. „Svo reynum við að fara austur í Rangárþing til föður Baldurs. Það eru svona hinir föstu jólasiðir.

Það er mjög misjafnt hvað við gerum síðan," segir Felix. „Við erum til dæmis voða til í að fara og vera erlendis um áramót og ætlum að gera það í ár. Þannig að jólin mín eru svona sambland af hefðbundnu og óhefðbundnu."

Gleðileg jól!
Jólaísinn frá Kjörís er hreint út sagt ómótstæðilegur. Í ár hringjum við inn hátíð ljóss og friðar með hátíðarís með karamellusnúningi. Það er góður siður að gera sér dagamun yfir jólin með ábætisrétti að lokinni máltíð – eða með örlitlu góðgæti eftir annasaman dag. Hvort sem þú kýst heldur, þá er alltaf tími fyrir jólaís.
JÓLAÍS
með karamellu
Kjörís

Tekur jólaskrautið niður í febrúar

Sylvía Lockey Gunnarstein veit fátt skemmtilegra en að skreyta heimili sitt hátt og lágt fyrir jólin. Hún kaupir jólaskraut allt árið um kring og byrjar að skreyta um miðjan nóvember. Hún eignaðist sitt fyrsta jólaskraut fyrir fimmtíu árum og á hluta af því enn þá.

Sigríður Inga Sigurðardóttir
sigriduringa@365.is

Heimili Sylvíu Lockey Gunnarstein vekur ávallt mikla athygli þegar jólin nálgast því það er fagurlega skreytt og breytist í sannkallaðan ævintýraheim. Hún er mikill fagurkeri og velur skrautið af kostgæfni. „Ég er alltaf búin að skreyta heima hjá mér um miðjan nóvember en ég kaupi jólaskraut í hinum og þessum búðum yfir árið. Ég kaupi alltaf jólaskraut af Oddfellow-konum, bæði til að styrkja þær og síðan er það líka svo fallegt. Sumt skraut hef ég búið til sjálf en mér finnst ægilega gaman að föndra. Ég málaði t.d. færeysku jólasveinana á jóladiskana mína. Ég bókstaflega elska jólin," segir Sylvía Lockey Gunnarstein og skellihlær.

Hún er frá Færeyjum en hefur búið á Íslandi í meira en fimm áratugi og vill hvergi annars staðar vera. „Ég segi samt alltaf heim þegar ég tala um Færeyjar. Ég bjó í Danmörku í sjö ár þar sem ég lærði að vera smurbrauðsjómfrú. Til Íslands kom ég svo árið 1966 þegar Hótel Loftleiðir tók til starfa og var með þeim fyrstu sem unnu þar. Síðar stofnaði ég mitt eigið fyrirtæki, Smurbrauðsstofu Sylvíu, sem nú er í eigu tengdadóttur minnar," rifjar Sylvía upp og bætir við að hún hafi ekki eignast jólaskraut fyrr en hún flutti til Íslands.

Sylvia segist bókstaflega elska jólin og veit fátt skemmtilegra en að skreyta heimilið. MYNDIR/ERNIR

Kynntist íslenskum jólasiðum á barnsaldri

Sylvía kynntist íslenskum jólasiðum strax á barnsaldri í gegnum móður sína sem bjó hér á landi sem ung kona. „Mamma bjó á Akureyri og Grenivík í alls sex ár og tók íslenska jólasiði með sér til Færeyja. Við fengum jólamatinn á aðfangadag en þann dag borða flestir Færeyingar siginn fisk og kartöflur en hátíðarmat á jóladag. Þótt við ættum ekki mikið komu samt alltaf jól," segir Sylvía, sem hefur haldið í færeyska siði sem eru henni kærir. „Synir mínir, tengdadætur og barnabörn koma til okkar hjónanna í jólaboð á annan í jólum og þá býð ég bæði upp á færeyskt skerpukjöt og íslenskt hangikjöt. Skerpukjötið er vindþurrkað og ég þurrka það sjálf úti á svölum hjá mér. Á aðfangadag hef ég hátíðakjúkling í matinn og fylli hann af eplum og sveskjum, því það gefur svo gott bragð. Með honum hef ég brúnaðar kartöflur, sósu og rauðkál."

Heimilið fær að vera í jólabúningi langt fram yfir áramótin og Sylvía skellir upp úr þegar hún er spurð hvenær hún takið jólaskrautið niður. „Ekki fyrr en 1. febrúar. Þá dunda ég mér við að taka það niður og geng vel frá því fyrir næstu jól."

Sylvía hefur átt aðventukransinn í mörg ár en hann er úr efni sem eldist vel.

Hver gluggi er skreyttur hátt og lágt og meira að segja staupin fá sína skreytingu líka.

Jóladúkur á borði og allt er fallega skreytt.

Sylvía málaði færeyska jólasveina á jóladiskana.

Gjafabréf á Heilsustofnun
– heilsusamleg og góð gjöf
Gjafabréf á Heilsustofnun er góður kostur fyrir þá sem vilja styðja við sína nánustu sem koma til dvalar á Heilsustofnun NLFÍ í Hveragerði til lengri eða skemmri tíma.
Gjafabréf með upphæð að eigin vali
Gjafabréfin er hægt að nýta sem innborgun fyrir dvöl í læknisfræðilega endurhæfingu, heilsudvöl, námskeið eða stakar meðferðir.
Gjafabréf fyrir heilsudvöl
Hentar vel fyrir þá sem vilja gefa t.d. heilsudvöl, helgardvöl, námskeið, 5 daga heilsudvöl og heilsuviku.
Nánari upplýsingar í síma 483 0300 eða á www.heilsustofnun.is
Berum ábyrgð á eigin heilsu
HEILSUSTOFNUN NLFÍ HVERAGERÐI

Bookseat
- hentar fyrir bæði hart og mjúkt undirlag
- kemur í ýmsum litum
- verð 4990.-

SIBS VERSLUN
Síðumúla 6 | verslun.sibs.is

JÓLAGJÖFIN HENNAR,
LAXDAL DRAUMAKÁPAN

DÚNÚLPUR - GLÆSIKJÓLAR
LOÐSKINNSKRAGAR - SPARIBOLIR - SILKISLÆÐUR - GJAFAKORT

LAXDAL SKIPHOLTI
-DÁSAMLEG DÖMUBÚÐ-

BERNHARÐ LAXDAL
SÍGILD KÁPUBÚÐ

Skipholti 29b • Sími 551 4422 • www.laxdal.is

Einhver hamingja er í loftinu

Á mótþróaskeiðinu fannst Sigvalda Ástríðarsyni, stjórnanda harðkjarnatónlistarþáttarins Dordinguls, jólin bæði hallærisleg og tilgangslaus. Þá fann hann ástina og eignaðist börn og fann um leið jólaandann í sjálfum sér. Hann eldar hnetusteik um jólin.

Starri Freyr Jónsson
starri@365.is

Þungarokk, pönk og alls kyns harðkjarnatónlist spilar stóran þátt í lífi hins síðskeggjaða Sigvalda Ástríðarsonar sem m.a. stýrir útvarpsþættinum Dordingli á Rás 2. Auk þess heldur hann úti vefjunum Dordingli og Harðkjarna sem stíla m.a. inn á svipuð mið.

Þegar líða tekur að jólum breytast þó áherslurnar í lífi Sigvalda og jólastemningin færist yfir hann af miklum krafti. „Á mótþróaskeiðinu fannst mér jólin bæði hallærisleg og tilgangslaus, en eftir að ég fann ástina og eignaðist börn fann ég jólaandann í sjálfum mér.

Ég er ekki hrifinn af því að hafa allt í jóladóti frá því í október eða nóvember. Hjá mér byrjar þetta allt saman í desember. Jóladagatalið, skraut eftir krakkana, draumar þeirra um hvað þau fá í gjöf og hvað hægt er að gera sér til skemmtunar, allt er þetta eitthvað sem bætir skapið og gerir jólin ólík öðrum stundum. Ég elda jólamatinn og á það til að baka örfáar smákökur líka. Í gegnum tíðina höfum við hjónin safnað fullt af jóladóti, en það er mest allt að víkja fyrir jólaföndri barnanna sem þau koma með úr skólanum.“

Piparkökur skreyttar að hætti harðkjarnaþungarokkarans.

Rokkarar fíla jólin

Nú tengja ekki allir tilhlökkun til jóla við síðskeggja þungarokkara og pönkara en þeir eru fleiri en margur heldur að sögn Sigvalda. „Það er heill hellingur af okkur, skeggjuðum þungarokkspönkhundum sem fíla jólin, allt frá jólalögum með Ladda yfir í vel skreytt heimili og jólagjafir. Það er bara einhver hamingja í loftinu. Ekki er verra að það er rosalega mikið til af skemmtilegum þungarokksjólalögum sem gleðja fleiri en þungarokkara og önnur sem fá mann til að hlæja. Einnig þau lög sem eru gerð grínsins vegna og geta hrætt viðkvæmar sálir.“

Og börnin spila sannarlega stóran þátt í jólastemningunni í lífi Sigvalda. „Mér finnst skemmtilegt að fylgjast með krökkunum mínum, sjá allar væntingarnar og tilhlökkunina, það gerir mig bara spenntan fyrir þeirra hönd. Piparkökur og mandarínur og svo er alltaf gaman þegar dóttir mín byrjar að syngja jólalögin. Það er bara eitthvað svo skemmtilegt að fylgjast með krökkunum á þessum tíma.“

Jólin ná hámarki hjá Sigvalda þegar bíómyndin Die Hard er sett í spilarann og hann byrjar að elda hnetusteikina.

„Þetta geri ég alltaf á Þorláksmessu og hef gert í meira en tíu ár. Það kemur eitthvað yfir mann þegar maður ristar hnetur og meðlæti á pönnu á meðan John McClane segir sína helstu frasa, enda búið að pakka, jólatréð er upp á sitt fínasta og heimilið tilbúið fyrir veisluhöld eftir vel valinn dauðarokksslagara í tilefni jólanna.“

„Það kemur eitthvað yfir mann þegar maður ristar hnetur og meðlæti á pönnu á meðan John McClane segir sína helstu frasa,“ segir Sigvaldi Ástríðarson. MYND/ERNIR

Kvikmyndin Die Hard, með Bruce Willis, er nauðsynlegur hluti jólaundirbúningsins.

Ómissandi í jólamatinn

Villijurtir
Frábært á lambalærið um jólin.
Kryddleggið í 4 -5 daga.

Eðal-kjúkllingakrydd
Ein vinsælasta krydd-blanda Pottagaldra frá upphafi, hentar einnig á steiktan fisk.

Kalkúnakrydd
Þúsundir íslendinga nota Kalkúnakrydd í fyllinguna í kalkúninn um jólin, hentar einnig í kjúklingafyllingu.

Eðalsteik- og grillkrydd
Frábær á lambalundir, nautasteikina og margt fleira.
Húsið ilmar á meðan kjötið er marinerað.

Arabískar nætur
7 krydda blandan frá Líbanon. Notið á græn-meti, kjúkling, lambakjöt og svínakjöt.
Frábært á hnettusteikina

Töfrakrydd
Dásamleg kryddblanda í pottréttinn og á afganginn af lambalærinu.

Kryddin frá okkur eru ómissandi í eldhúsið hjá ykkur

Gleðistund í jólapakkann

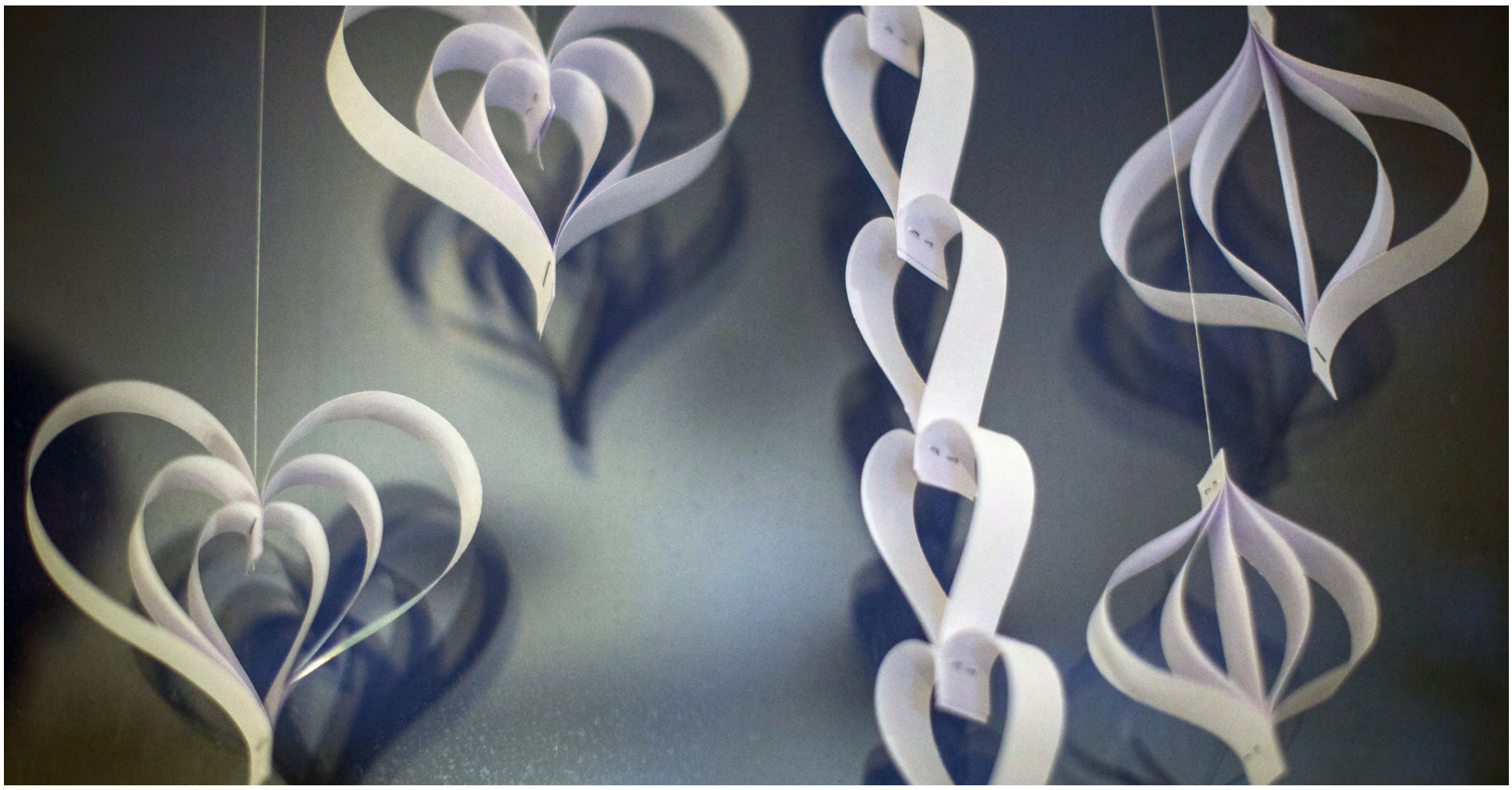
Gjafakort í Þjóðleikhúsið er
ávísun á upplifun og ævintýri

Kláraðu kaupin á leikhusid.is
eða hafðu samband við miðasölu
í síma 551 1200

Sýningar fyrir alla í fjölskyldunni

ÞJÓÐLEIKHÚSIÐ

551 1200 | Hverfisgata 19 | leikhusid.is | midasala@leikhusid.is



Hvítur ljósritunarpappír er ekki svo dýr að ekki megi föndra úr honum hangandi skraut í miklu magni og hengja upp um allt hús. Reynið að fylla heilt herbergi með skrauti.

Skrautáskorun úr pappír

Hjörtu og hjartakeðjur úr pappírsrenningum eru fljótlegt föndur fyrir krakka og setja afar jólalegan svip á glugga eða herbergi hengt upp í miklu magni.

Ragnheiður Tryggvadóttir
heida@365.is

Áskorun: Búðu til eins mikið af hjörtum og hjartakeðjum og þú getur og vertu búin/n að hengja þau öll upp í loftið með límbandi þegar foreldrar þínir koma heim úr vinnunni. Það gæti verið sniðugt að velja minnsta herbergið í húsinu svo þið verðið fljótari að fylla loftið, eða herbergi sem þau eiga ekki von á að verði mikið skreytt eins og til dæmis baðherbergið eða þvottahúsið. Það sem þið þurfið er bunki af hvítum ljósritunarpappír, skæri, heftari og hvítur tvinni.

Marglaga hjarta

- Klippið niður sex renninga, um það bil eins og hálfs sentimetra breiða. Tveir og tveir þurfa að vera jafn langir, til dæmis 2 x 10, 2 x 12 og 2 x 14 sentimetrar.
- Renningarnir geta verið fleiri en þó alltaf jöfn tala. Þeir geta einnig verið lengri svo hjartað verði stærra en þá er betra að vera með aðeins stífari pappír en hvíta ljósritunarpappírinn.
- Nú þarf að raða renningunum saman í rétta röð. Leggið annan af stystu renningunum á borð, ofan á hann einn af miðstærð og svo báða lengstu renningana, Þar ofan á seinni renninginn af miðstærð og loks hinn stutta renninginn. (Ef hengja á hjartað upp væri sniðugt að leggja borða eða spotta á milli tveggja lengstu renninganna. Þá heftast hann inn í miðjuna.)
- Jafnið alla renningana neðst og heftið saman.
- Safnið svo lausu endunum á renningunum saman milli fingra þannig að þeir sveigist niður fyrir heftaða endann. Fyrst stuttu renningana sinn í hvora áttina, svo miðstærðina og að endingu lengstu renningana.
- Jafnið þá neðst og heftið.
- Hjartað er klárt.

Hjartakeðja

- Klippið niður slatta af renningum, alla jafn langa, til dæmis 12 sentimetra.
- Leggið saman tvo renninga og heftið saman í annan endann.
- Sveigið lausu endana niður sinn í hvora áttina niður fyrir heftaða endann og haldið milli fingra.
- Leggið næstu tvo renninga sinn hvorum megin við endann og heftið allt saman.
- Sveigið næstu enda svo niður hvorn í sína áttina og bætið aftur við tveimur renningum sitt hvorum megin við þá og heftið.
- Gerið þetta aftur og aftur þar til keðjan er orðin eins löng og þið viljið.

Raða þarf renningunum upp í rétta röð, þá stystu yst og lengstu innst.

Jafnið renningana neðst og heftið saman.

Sveigið lausu endana í sitt hvora áttina niður fyrir heftaða endann.

Heftið endana saman og þá er hjartað tilbúið.

Stækkunarglerslampar

kr. 14.990,-

kr. 39.990,-

kr. 19.900,-

Vandaðir stækkunarglerslampar í föndur og fína vinnu.
Góð birta.

Glóey – gerir lífið bjartara

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

Handprjónuð af íslenskum prjónakonum.
Hönnuður: Védís (upplag 30 stykki). Verð 34.900 kr.

RAMMAGERÐIN

Síðan 1940

Gjafavörur eftir 470 íslenska hönnuði og handverksfólk.

Íslenskur hátíðarstjaki frá HAF Studio. Verð: 15.900 kr.

Handunnið keramik. Hönnuður: Aldís. Verð frá 5.450 kr.

Handunnin viðarbretti. Hönnuður: Meiður. Verð frá 9.000 kr.

Rammagerðarteppi úr íslenskri ull.
Hönnuður: Védís. Verð 15.900 kr.

Gullfallegt veisluborð Bjargeyjar setur alla matarupplifun í hátíðarbúning og ekki skemmir sælkeramatseldin fyrir.

Aðventupítsa fyrir huggulegar stundir

Bjargey Ingólfsdóttir hefur í hávegum að aðventan er tími töfrandi samveru og jólaundirbúnings, rétt eins og gleðileg jólahátíðin. Hún kann þá list að gera hvern dag að ævintýri og klæðir hvunndagspítsur í freistandi aðventubúning.

Þórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@365.is

Ég er hrifin af því að gera hátíðarútgáfur af venjulegum mat og það er svo margt við þessar pítsur sem minnir mig á jólin," segir Bjargey Ingólfsdóttir, sem gefur lesendum uppskriftir að tveimur ómótstæðilegum pítsum sem gott er að njóta á aðventunni og um hátíðarnar.

Bjargey er húsmóðir í Kópavogi og þriggja barna móðir. Hún hlakkar til að eiga jólafrí með fjölskyldunni, vera saman á náttfötunum, spila og gera eitthvað skemmtilegt saman.

„Ég vil frekar slaka á með börnunum, föndra og fá okkur heitt kókó heldur en að standa í stórhreingerningum eða jólastressi í umferðinni og búðum. Þetta er tími til að njóta og slaka á með ástvinum. Við höldum í ýmsar jólahefðir, eins og að skera út laufabrauð með stórfjölskyldunni og horfa á jólamyndina Christmas Vacation áður en farið er í háttinn á Þorláksmessu."

Bjargey byrjar snemma að huga að jólagjöfum og skreytingum, enda heldur hún úti vinsælu bloggi þar sem hún gefur lesendum sínum hugmyndir og uppskriftir sem veita innblástur í jólaundirbúninginn.

„Mínar bestu minningar eru úr barnæskunni. Mamma gerði alltaf svo mikið með okkur systkinunum fyrir jólin og ég man hvað ég varð glöð þegar ég mátti skreyta herbergið mitt og jólaljósin voru sett út í glugga. Samverustundirnar standa upp úr og þannig vil ég að mín börn muni eftir sínum jólum; hvað það var gaman að njóta hátíðanna saman."

Hægt er að fylgjast með jólaundirbúningi Bjargeyjar og fjölskyldu á bjargeyogco.com og á Snapchat undir bjargeyogco.

AÐVENTUPÍTSA BJARGEYJAR & CO

Pítsabotn
Pítsasósa
Rifinn ostur
Hráskinka
Mozzarella-ostakúlur
Klettasalat
Ristaðar hunangshnetur

Bakið pítsabotn að eigin vali, heimagerðan eða beint úr búðinni. Setjið pítsasósu á botninn og rifinn ost. Bakið við 200°C í 10 mínútur. Takið bakaða pítsuna úr ofninum og setjið mozzarella-kúlur, klettasalat og hráskinku yfir. Stráið að síðustu ristuðum hunangshnetum yfir en þær gefa pítsunni dásamlegt jólabragð.

HÁTÍÐAPÍTSA BJARGEYJAR & CO

Pítsabotn
Pítsasósa
Fullelduð kalkúnabringa
Rifinn ostur
Döðlur
Sultaður rauðlaukur
Mascarpone-rjómaostur
Klettasalat á toppinn

Bjargey með aðventupítsu þar sem ristaðar hunangshnetur gera útslagið.

Hátíðapítsa Bjargeyjar með kalkún, döðlum, mascarpone-rjómaosti og sultuðum lauk er ómótstæðileg bragðupplifun. MYNDIR/ANTON BRINK

Magn af áleggi fer eftir smekk hvers og eins, og er tilvalið að nota afganga af hátíðarkalkún. Búið til sultaðan rauðlauk með því að steikja rauðlauk upp úr íslensku smjöri og púðursykri þar til laukurinn er orðinn mjúkur og með karamelluáferð. Bakið pítsuna með kalkún, osti, döðlum og mascarpone við 200°C í 10 mínútur eða þar til hún er tilbúin. Setjið sultaðan rauðlauk og klettasalat á toppinn og njótið vel!

Hver er þér svo kær?
NÓA Konfekt
GOTT AÐ GEFA – HIMNESKT AÐ ÞIGGJA
ÁRNASYNIR

Hreindís Ylfa Garðarsdóttir, leikkona og söngkona, kemst í jólaskapið í ljótustu jólapeysunni með mandarínur innan seilingar. MYND/LAUFEY

Æskuheimili Hreindísar ljósum prýtt .

Hreindís og Ingvar bróðir hennar sem börn á jólunum.

Góð samvera besta jólagjöfin

Hreindís Ylfa Garðarsdóttir Holm, söng- og leikkona, minnist þess hvernig skortur á götulýsingu var notaður sem afsökun fyrir því að setja upp jólaljós í nóvember og hversu kalt henni var á puttunum þegar hún sem barn lék með lúðrasveitinni á aðventunni.

Brynhildur Björnsdóttir
brynhildur@365.is

Jólin byrjuðu snemma á æskuheimili Hreindísar í Mosfellsdal. „Þar er ekki götulýsing sem er kjörin afsökun til að setja jólaljósin upp í nóvember. Og í byrjun desember er allt jólaskrautið komið upp nema tréð sem fer upp á Þorláksmessu. Við systkinin skreytum ennþá jólatréð með mömmu og pabba, þó við séum orðin fullorðin og nú hefur mágkona mín bæst í hópinn.“

Annars snúast æskujólaminningar Hreindísar helst um að vera kalt á fingrunum. „Ég var alltaf í lúðrasveit þegar ég var lítil og í desember var mikið um jólaspilamennsku, til dæmis þegar kveikt var á jólatrénu í Mosfellsbæ og fyrir utan fiskbúðir á Þorláksmessu þegar skötusalan stóð sem hæst. Ég spila á flautu og eyddi desember því krókloppin í jólasnjónum því það er ekkert hægt að vera með vettlinga þegar spilað er á flautu. En þetta var samt ótrúlega gaman og í minningunni einstaklega jólalegt.“

Móðir Hreindísar er mikið jólabarn og heimilið í Mosfellsbænum eit og lítur enn stundum út eins og jólakort.

Þegar Hreindís varð eldri fékk hún vinnu í bókabúð og jólabókaflóðið varð ómissandi hluti af jólastemmingunni. „ Ég komst á tímabili ekki í jólaskap fyrr en ég var komin í Eymundsson að selja bækur. Meira að segja þegar ég var í námi í útlöndum tók ég vaktir í jólafríinu til að ná jólabókaflóðinu.“ Jólaskapið á fleiri bandamenn í lífi Hreindísar og hún viðurkennir að jólatónlistin kveiki líka í því. Þó sérstaklega eitt jólalag. „Þegar ég var yngri þá þoldi ég ekki jólalagið Ef ég nenni. Einhver sagði þá við mig: Biddu bara, þú átt eftir að fatta þetta lag þegar þú eldist. Fyrir svona fjórum árum, þegar ég var 24 ára, kom Helgi Björns allt í einu með jólin til mín og nú kemur þetta lag mér alltaf í jólaskap.“ Malt og appelsín og mandarínur koma líka með jólin. „Einu sinni var malt og appelsín bara í boði á jólunum en nú er ég byrjuð að drekka það. Frá 1. nóvember er allt leyfilegt í jólamálum. Og svo mandarínur! Ég sporðrenni fáránlegu magni af mandarínum á þessum árstíma og er búin að klára fyrsta kassann.“

Hreindís viðurkennir að sér finnist gaman að kaupa jólagjafir en hefur þó upp á síðkastið snúið frá hefðbundnum pökkum. „Ég er farin að hallast að því að gefa frekar upplifun eða samveru. Taka frá eitt kvöld og fara saman í leikhús eða út að borða, vera saman. Mér finnst mjög gaman að kaupa jólagjafir en núna er besta jólagjöfin tími.“

Þegar talið berst að jólafötum á Hreindís sér uppáhald. „Ég á mjög ljóta jólapeysu. Hún er með jólaljósum! Við bróðir minn erum náin og fengum sína peysuna hvort í jólagjöf. Við eigum sem sagt jólapeysur í stíl. Þær eru þægilegar, þykkar og kósí og mjööög jólalegar og koma mér alltaf í jólaskap.“ Það er því fjölmargt sem færir jólabarninu Hreindísi Ylfu jólin.

Hringur: 35.900 kr.
Armband: 25.900 kr.
Hálsmen: 35.900 kr.

Hringur: 14.900 kr.
Eyrnalokkar: 14.900 kr.
Hálsmen: 17.900 kr.

Hringur: 29.900 kr.
Armband: 19.900 kr.
Hálsmen: 29.900 kr.

Hringur: 29.900 kr.
Hálsmen: 29.900 kr.

Hringur: 15.900 kr.
Armband: 19.900 kr.
Hálsmen: 12.900 kr.

Hringur með perlu: 29.900 kr.
Steinlaus hringur: 17.900 kr.
Hálsmen: 25.900 kr.

Hringur: 39.900 kr.
Armband: 39.900 kr.

Sölustaðir Sign um allt land á sign.is/solustadir

Sign

Fornubúðum 12, Hafnarfirði
S: 555 0800
SIGN.IS

ALDREI VERIÐ LÉTTARA AÐ SLÉTTA ÚR FLÍKUM

GUFUSLÉTTIR
ALGJÖR SNILLD

FULLT VERÐ 5.995
TILBOÐ 4.995

PHILIPS
RAKVÉL
HLEÐSLUVÉL

VERÐ 6.995

Með dreifara

BABYLISS
HÁRBLÁSARI
Pro Silence Ionic

VERÐ 9.995

Braun
RAFMAGNS TANNBURSTI
Oral-B

VERÐ 4.995

KJÖTHITAMÆLIR

ÞRÁÐLAUS

VERÐ ÁÐUR... 5.495
JÓLATILBOÐ .. 4.495

MEDISANA
ILMGJAFI
MEÐ LJÓSI

Ljós með 5 litum + Tímastillir

VERÐ 5.995

Rosendahl
SKÁLAR 3 SAMAN

VERÐ 6.995

REVLON
BLÁSTURSBURSTI

Með jónatækni

VERÐ 7.995

Kai PureKomachi2
3STK HNÍFASETT

Magnað jólatilboð

VERÐ ÁÐUR...11.995
TILBOÐ 7.995

JÓLABÚÐIN ÞÍN

Le Creuset
ELDFAST MÓT

32sm

VERÐ 8.995

Le Creuset
PANNA 26sm

VERÐ ...24.995

GRUNWERG
HNÍFAPARASETT

24 STK SETT

VERÐ ... 8.995

ibili
RJÓMA
SPRAUTUR

VERÐ 6.995

ARIETE
HAMBORGARA
HEILSU
GRILL

Með brauðhitara

VERÐ 7.995

MEDISANA
SNYRTISPEGILL
2 IN1

VERÐ 5.995

OHB NORDICA
SMOOTHIE TWISTER

2X 600ML KÖNNUR FYLGJA

FULLT VERÐ 7.995
TILBOÐ 5.995

JBL
BLUETOOTH
HEYRNARTÓL

FÆST Í MÖRGUM LITUM

VERÐ ... 14.895

ÍSLENSKA
PÖNNNUKÖKUPANNAN

VERÐ ... 10.995

KENWOOD
MATVINNSLUVÉL
750W

Sú vinsælasta

VERÐ ... 14.995

ARIETE
VÖFFLUJÁRN

EKTA BELGÍSKAR VÖFFLUR

FULLT VERÐ 5.995
TILBOÐ 4.995

Melissa
SOUS VIDE TÆKI
Fyrir nákvæmari eldamennsku

VERÐ ... 14.995

OHB NORDICA
VACUUM SEALER CHEF

VERÐ ... 16.995

Fissler
Fissler. Perfect every time.

Fissler Paris
POTTASETT
5 stk

Fissler gæði
Magnað jólatilboð

VERÐ ÁÐUR....39.995
TILBOÐ 29.995

KitchenAid

Fjögurra stykkja eldföst mót að andvirði ***kr. 19.995*** *fylgir öllum KitchenAid hrærivélum!*

VERÐ FRÁ 84.995

Sirius LJÓSASERÍA
Bolette

VERÐ.....5.995

PIZZASTEINN Í GRIND
30sm

VERÐ ÁÐUR....4.495
JÓLATILBOÐ ...3.495

JBL
BLUETOOTH
HÁTALARI

FÆST Í MÖRGUM LITUM

VERÐ... 14.795

BABYLISS
SLÉTTUJÁRN PURE METAL

Með jónatækni

VERÐ... 16.995

PHILIPS
DAGSLJÓSA VEKJARI

Vekur þig mjúklega

VERÐ... 12.995

byggtogbúið

KRINGLUNNI • SÍMI 568 9400 • BYGGTOGBUID.IS

Zassenhaus
OSTAHNÍFAR

VERÐ... 1.995

MEDISANA
NUDDTÆKI
SHIATSU

VERÐ... 11.995

Le Creuset
POTTUR 24sm

VERÐ...36.995

Le Creuset
SALT- OG PIPARKVARNIR
VERÐ... 8.245

Princess
SALT- OG PIPARKVÖRN

2 in 1 með grófleikastilli

VERÐ ÁÐUR.....3.995
TILBOÐ 2.995

IBILI
ESPRESSÓ-KANNA
Á HELLU

6 BOLLA

VERÐ.....4.995

SEVERIN
KAFFIVÉL
1400W

Sýður vatnið

VERÐ.... 19.995

TEFAL
GRILLPANNA

VERÐ... 12.995

PRESSUKANNA

6 BOLLA KRÓM

VERÐ ÁÐUR... 5.995
JÓLATILBOÐ .. 4.995

Dolce Gusto kaffivélar
FRÁBÆR JÓLATILBOÐ

YFIR 30 TEGUNDIR AF KAFFI

KELA **STEIKARSTEINN**
GUSTO

VERÐ... 11.995

NESPRESSO
KAFFIVÉL

PIXIE
TITANIUM

VERÐ... 22.995

ROASTER POTTUR
MIÐSTÆRÐ 509

VERÐ ÁÐUR... 5.995
JÓLATILBOÐ .. 4.995

ARIETE
PIZZAOFN

Ekta pizza á örfáum mínútum!

VERÐ... 12.995

WILFA
BLANDARI

1200W TRYLLITÆKI!

VERÐ.. 15.995

JÓLATILBOÐ

20% AFSLÁTTUR AF ÖLLUM
Jamie Oliver pottum og pönnum

ARIETE
POPPVÉL
- RETRO

Loftvél, engin olía

VERÐ.....4.995

EVA TRIO
SÓSUPOTTUR
1,1 LÍTER

VERÐ ÁÐUR.... 14.995
TILBOÐ 9.995

Búum til góðar stundir um jólin

Harpa Rut Hilmarsdóttir, verkefnastjóri barnamenningar, segir að jólin snúist um samskipti fjölskyldunnar og foreldrar beri ábyrgð á að skapa góðar stundir með börnum sínum.

Oddur Freyr Þorsteinsson
oddurfreyr@365.is

Harpa Rut Hilmarsdóttir, verkefnastjóri barnamenningar hjá Reykjavíkurborg, er þeirrar skoðunar að samvera fjölskyldunnar sé það almikilvægasta á jólum og að foreldrar þurfi að bera ábyrgð á að skapa góðar aðstæður og minningar með börnum sínum svo börnin sæki í samveruna.

Ljúfar samverustundir um jólin

„Það hefur sýnt sig að tími með börnunum er það sem er verðmætast," segir Harpa. „Það byggir upp tengsl fjölskyldumeðlima, bætir líðan og styrkir sjálfsmynd allra í fjölskyldunni. Í raun finnst mér að jólin eigi að snúast um þessi samskipti. Það er dýrmætara að splæsa í samskipti en flest annað sem við eyðum í fyrir jól.

Ef ég hugsa um hvað var gott við jólin í minni barnæsku þá eru það þessar samverustundir með fjölskyldunni. Þessar ljúfu stundir við að baka smákökur, að spila, fara í göngutúra, eða allir heima að lesa bók. Þó við höfum verið að vaska upp verður samveran að dýrmætri minningu."

Gerist ekki af sjálfu sér

„Það er mikilvægt að búa til þessar stundir. Spila saman, baka, fara í labbitúr, horfa á myndir eða lesa saman," segir Harpa. „Krakkar vilja samskipti við fullorðna, þannig að við þurfum að hafa vitið og búa til umhverfi sem þau vilja eyða tíma í. Börnum líður best í öruggu umhverfi með fjölskyldunni, jafnvel þó þau segi annað.

Það er gott að reyna að búa til ákveðnar hefðir, eins og til dæmis að nota símann ekki eftir kvöldmat, þá tekur oft samveran við," segir Harpa. „Það er ekki bara á ábyrgð krakkanna að hætta í símanum, heldur þurfum við fullorðna fólkið að sjá til þess að það sé eitthvað eftirsóknarvert um að vera þegar tækin fara og það þarf ekki endilega að vera dýrt eða mikil fyrirhöfn til að allir njóti þess."

Margt í boði

„Yfir jólin og á aðventunni er mjög margt áhugavert um að vera sem er frítt," segir Harpa. „Til dæmis jólavættaleikurinn, sem er ratleikur niðri í bæ. Það er gaman og huggulegt að rölta um og finna þessa jólavætti. Síðan er yndislegt að fara upp á Árbæjarsafn á sunnudögum og kynnast hvernig jólin voru í gamla daga. Það er frítt fyrir börn á öll söfn. Svo er jólaföndursmiðja með föndri frá mismunandi löndum á Kjarvalsstöðum á aðventunni um helgar. Það er líka klassískt að spila og gaman að fara í leikhús, kíkja á bókasafn eða bókakaffi eða fara út að labba með kakóbrúsa.

Harpa Rut Hilmarsdóttir segir að samvera fjölskyldunnar sé eitt það almikilvægasta á jólum. MYND/EYÞÓR

Svo er sniðugt fyrir fjölskyldur að búa sér til eitthvert sameiginlegt áhugamál sem er hægt að halda áfram þegar börnin verða unglingar, eins og að fara á skíði eða í fjallgöngur," segir Harpa.

Lýðræði virkar ekki alltaf

„Mér finnst mjög sniðugt að halda fund þar sem allir í fjölskyldunni segja hvað þeir vilja gera áður en jólin koma," segir Harpa. „Þá koma oft væntingar frá krökkunum sem eru aðrar og einfaldari en við höldum. Þetta má auðvitað líka gera allan ársins hring.

Hitt er að fullorðna fólkið þarf að taka ákvarðanir um að fjölskyldan sé saman. Lýðræði virkar ekki alltaf í þessu samhengi," segir Harpa. „Við þurfum að draga börnin út fyrir þægindaramma þeirra, svo þau upplifi eitthvað nýtt. Þau fá oftast eitthvað gott út úr því."

Einföld húsagerð fyrir litla fingur

Stór piparkökuhús geta verið flókin í samsetningu og erfið við að eiga þegar margar ákafar hendur vilja vinna verkið. Það er þó skemmtileg samverustund fyrir fjölskylduna að búa til piparkökuhús og til þess að litlir fingur fái eitthvað að gera mætti bregða á það ráð að búa til minni hús og fleiri og einfaldari í formi. A-laga sumarbústaðir og íslensk sæluhús á fjöllum gætu til dæmis verið innblástur. Aðeins tveir veggir í formi brattra þríhyrninga og þakplötur. Þá er lykilatriði að stuttan tíma taki að festa húsin saman.

Reynið eftirfarandi blöndu:
3 msk. meringue powder eða marengsduft
3 ¾ bollar flórsykur
4–6 msk. kalt vatn

Blandið þurrefnum saman, bætið svo 2 matskeiðum af vatni við og hrærið vel áður en meira vatn fer út í. Bætið vatninu í örlitlu magni út í í einu eins og þarf en blandan á að vera frekar þykk.

Einnig má reyna að bræða hvítt súkkulaði en þá þarf að passa að brenna sig ekki.

FELDUR
verkstæði
REYKJAVIK, ICELAND

ANNA
litaður silfur refs kragi
85.500 kr.

EIR
úlpa m. refa skinni
158.000 kr.

VINDUR
rauðrefs trefill
15.5 00 kr.

BYLGJA
úlfa skinns kragi
23.800 kr.

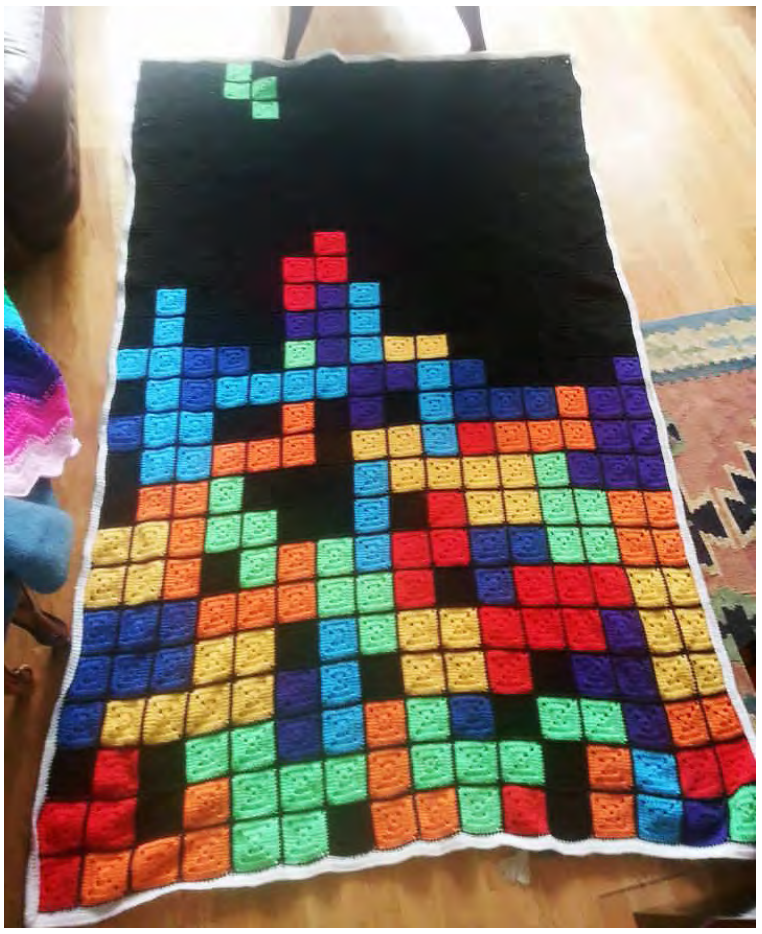
JANA
mokka kápa
249.000 kr.

GJÓLA
mokka lúffur m. refa skinni
9.200 kr.

FROST
selskinns húfa m. úlfa skinni
44.200 kr.

ÖSP
blárefs jakki
138.000 kr.

Verslun - Snorrabraut 56, 105 Reykjavik | s. 588-0488 | www.feldur.is



Tetris-teppi sem Ella heklaði.

Servíettuhringir sem Ella heklaði.

Amigurumi-hundur og amigurumi-dúkka sem Ella gerði fyrir vin sinn sem er kokkur. MYND/ELLA HELGADÓTTIR

Heklar flestar jólagjafirnar sjálf

Ella Helgadóttir gefur nær eingöngu jólagjafir sem hún heklar sjálf. Hún segir að það sé mjög skemmtilegt að gefa gjafir sem séu sérsniðnar að viðtakandanum og að viðbrögðin sem hún fái séu eitt það besta við jólin.

Oddur Freyr Þorsteinsson
oddurfreyr@365.is

Ella Helgadóttir byrjaði að hekla fyrir fimm árum og í ár heklar hún flestar jólagjafirnar sem hún gefur. Hún segir auðvelt að læra að hekla og að eitt það allra besta við jólin sé að sjá viðbrögð fólks við heimagerðu gjöfunum. „Ég byrjaði að hekla um jólaleytið 2012, þá byrjaði heklpestin," segir Ella í gríni. „Ég var nýorðin öryrki og var alltaf heima. Mig langaði að hekla eitt teppi en svo bara vatt þetta svona upp á sig og ég hef ekki hætt síðan."

Einfalt og fjölbreytt

„Það er alltaf erfitt að byrja á einhverju sem maður hefur aldrei prófað áður, en þetta er mun einfaldara en fólk heldur," segir Ella. „Með því að horfa á myndbönd á YouTube og finna uppskriftir á Google var þetta mjög fljótt að koma.

Hver sem er getur heklað," segir Ella. „Ég myndi segja að maður þurfi að læra tvö mismunandi spor, einfalt og tvöfalt og ef þú kannt þau ertu með þetta allt. Það er mun erfiðara að prjóna en að hekla."

Ella segist hekla mjög fjölbreytta hluti. „Ég hekla allan fjandann. Ég er mikið í svona litlum dúkkum sem heita amigurumi, en það er japanskt orð sem þýðir bara litlar, handgerðar dúkkur," segir hún. „Ég geri líka rosalega mikið af teppum, púðum og fötum, myndir, servíettuhringi, hekla utan um krukkur, kisubæli og körfur. Það er í rauninni hægt að gera allt."

Sérsmíðaðar gjafir

Ella segir ekki erfitt að finna hugmyndir að gjöfum og að hún geri aldrei það sama tvisvar. „Ég vel í rauninni hvað ég hekla út frá manneskjunni sem ég er að hekla fyrir," segir hún. „Ég reyni að finna eitthvað sem annaðhvort tengist áhugamáli eða þau vantar."

„Ég geri mikið af amigurumi, því það er svo gaman," segir Ella. „Það er fljótgert og svo sætt að þetta slær alltaf í gegn. Það er alveg hægt að gera þær nákvæmlega eins og maður vill. Maður er með grunnuppskrift og svo er hægt að setja þá aukahluti og föt sem maður vill á dúkkuna.

Fyrst fékk ég uppskriftirnar á netinu en núna er ég farin að búa þær til sjálf," segir Ella. „Annars nota ég Pinterest og ravelry.com til að fá hugmyndir. Oftast breyti ég þeim svo eitthvað aðeins eða sameina hluta úr mismunandi uppskriftum, til að þær henti betur fyrir mig eða þann sem fær gjöfina."

Ella hefur heklað síðan 2012 og heklar nú flestar jólagjafirnar. MYND/STEFÁN

Viðbrögðin gefa svo mikið

Ella segist hekla fyrir aðra því henni finnst gaman að gefa gjafir sem tengjast einstaklingunum, áhugamálum þeirra eða vinnu. Hún segir að viðbrögðin við gjöfunum og góði maturinn sé það besta við jólin.

„Í ár er ég að gefa sjö eða átta heklaðar jólagjafir og það er miklu skemmtilegra að gefa þær en rauðvínsglös eða eitthvað, en ég er samt alltaf stressuð að sjá hvernig viðbrögðin verða. Þetta kemur svo beint frá manni," segir hún. „En ég fæ alltaf rosalega góð viðbrögð og það gefur mér svo mikið. Fólk skilur hvað fer í þetta og það verða allir svo sáttir, sama hver gjöfin er."

Íslensk framleiðsla fyrir íslenskt veðurfar

Vandaðir krossar á leiði

Leiðiskrossar 12 volt,
24 volt og 32 volt.
Vönduð íslensk framleiðsla.

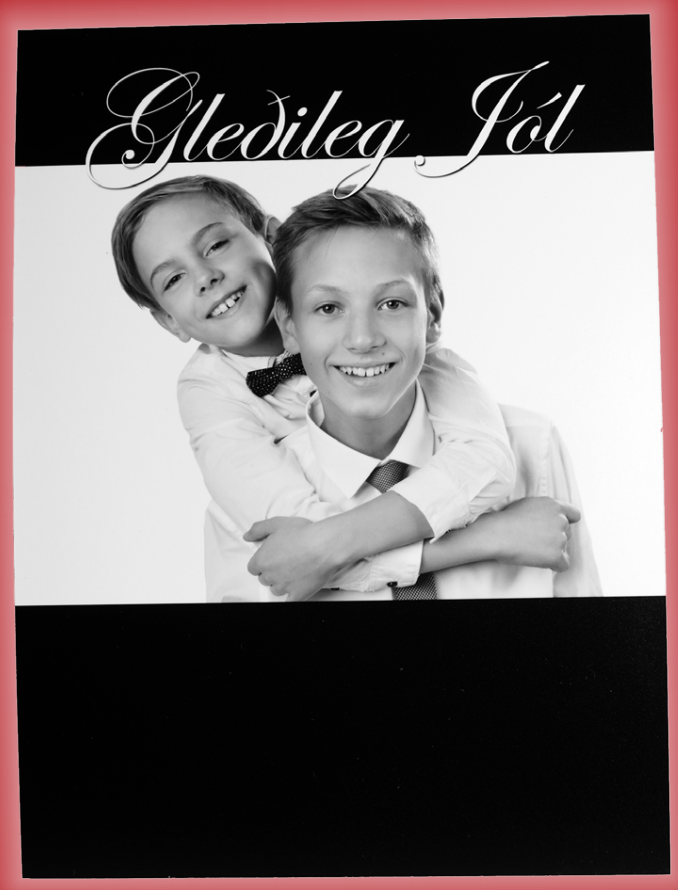
JS LJÓSASMIÐJAN
VELAVERKSTÆÐI
SLÁTTUVÉLAÞJÓNUSTAN

Skemmuvegi 34 - 200 Kóp.
Sími: 554 0661 - 699 2502 - 897 4996

Fujifilm Instax Mini 9

Skyndimyndavél með tösku og filmu (10 skot). Kr. 14.500.-
Til í bleiku, ljós grænu, ljós bláu, kóbal bláu og hvítu/gráu.

Ath. takmarkað magn



Kíktu á Ljósmyndavörur.is

Þar getur þú búið til persónuleg jólakort, dagatöl, stækkanir, striga, bolla, boli og alls konar ljósmyndagjafir úr myndunum þínum í frábærum gæðum. Einfalt og þægilegt í notkun. Þarf ekki að hala niður neinum hugbúnaði, gert beint á öruggri lokaðri vefsíðu.
Verð á jólakortum frá kr. 145 stk. með umslagi.

Ertu með fullt af myndum í símanum þínum? Sæktu Símamynd appið okkar á Appstore eða Google Play og kíktu til okkar.
Þá getur þú tengst afgreiðsluskassanum okkar og pantað myndir á einfaldan hátt.

LJÓSMYNDAVÖRUR

Skipholti 31 • 105 Reykjavik • Sími 568 0450 • www.ljosmyndavorur.is

Blúndukökurnar hennar Birgittu eru fallegar og góðar. Að sjálfsögðu eru bækurnar hennar ekki langt undan. MYND/ERNIR

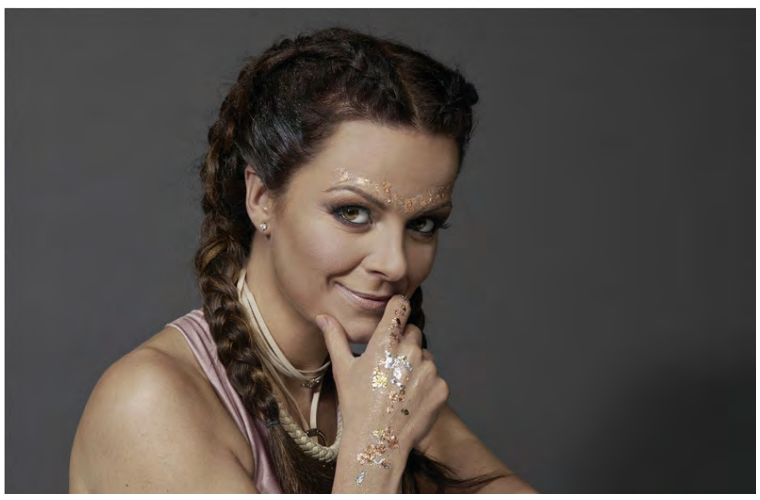
Blúndukökur Birgittu slá í gegn

Birgitta Haukdal, söngkona og barnabókahöfundur, segist hafa gaman af því að skreyta húsið fyrir jólin. Hún föndrar, gerir aðventukrans og kaupir oft jólaskraut á ferðalögum. Birgitta á uppáhaldssmákökur sem nefnast blúndur.

Elín Albertsdóttir
elin@365.is

Birgitta segir að sér finnist æðislega gaman að taka upp jólaskrautið. „Ég rifja upp minningar með hverju skrauti. Ég hef keypt mér jólakúlu eða skraut þegar ég fer til útlanda. Sömuleiðis hef ég gaman af jólalögum, bæði hátíðlegum og þeim léttari. Þegar ég var barn var mikið hlustað á jólaplötuna með Boney M við jólaköku- og laufabrauðsbakstur. Þessa dagana er sonur okkar að æfa Nóttin var sú ágæt ein á píanóið og mér þykir það ofsalega fallegt," segir Birgitta og bætir við að hún hafi alist upp við lambahamborgarhrygg en eiginmaðurinn við rjúpur. „Við erum að reyna að sameina þessa rétti og gerðum tilraun með rjúpuna í léttan forrétt í fyrra og lambið í aðalrétt. Þá fá allir sinn jólailm í húsið. Síðan fékk sonur okkar að velja eftirréttinn sem var heimagerður vanilluís með fílakaramellusósu."

Birgitta hefur setið við og skrifað barnabækur undanfarin ár. Hún hefur gefið út átta bækur um Láru og Ljónsa. Nýjustu bækurnar eru Jól með Láru og Lára fer í sund. „Mér finnst dásamlegt að skrifa þessar barnabækur þar sem börnin



Birgitta segir að hún vilji hvergi vera nema á Íslandi um jólin. MYND/GASSI

Glæsilegur eftirréttur með blúndukökumylsnu. MYND/ERNIR

mín tveggja og átta ára eru á þeim aldri að njóta verka minna. Það gerir þessa vinnu ótrúlega gefandi. Desembermánuður fer því mikið í það að kynna bækurnar og lesa á hinum ýmsu stöðum," segir hún.

„Við hjónin höfum alltaf verið á Íslandi yfir jólin, líka þegar við bjuggum í Barcelona. Mér finnst hvergi betra að vera en á Íslandi yfir hátíðarnar með fjölskyldunni. Þessi tími snýst um það að vera með sínum nánustu," segir Birgitta.

„Blúndur eru mínar uppáhaldssmákökur og ég baka þær á hverju ári. Það er mikilvægt að geyma þær í frysti og borða þær á meðan enn þá er smá frost í þeim. Þær eru nokkurs konar ískökur og frábærar í desert með vanilluískúlu við hliðina."

BLÚNDUR

2 egg
300 g sykur
200 g haframjöl
2 msk. hveiti
2 tsk. lyftiduft
200 g smjör

Eggin og sykurinn þeytt saman. Síðan er allt hrært saman og sett með teskeið á plötu með góðu millibili þar sem blúndurnar fletjast vel út og verða þunnar. Bakað í ofni á 200-220°C í 5-7 mín. Um leið og kökurnar koma úr ofninum eru þunnir súkkulaðidropar frá Nóa Síríus, um það bil þrír, settir á aðra hverja. Láta þær kólna áður en þær eru teknar varlega af plötunni með spaða. Þegar blúndurnar eru orðnar kaldar er þeyttur rjómi settur á milli og þær geymdar í frysti.

BLÚNDU OSTAKÖKUDESERT

Um leið og ég baka blúndurnar geri ég auka uppskrift sem ég nota í botninn á ostakökudesertinum. Þá skiptir engu máli að hafa þær fallegar eða jafn stórar þar sem ég myl þær í botninn.

2 bollar frosin ber (hindber þykja mér best en má vera berjablanda)
½ bolli sykur
1 vanillustöng, tekið innan úr henni og stilkurinn hitaður með

Hitað í potti í 5-10 mín. Vanillustöngin tekin úr. Blandan kæld í ísskáp.

150 g rjómaostur
130 g flórsykur
Þeytt saman við einn pela af þeyttum rjóma
30 g saxað súkkulaði hrært við.

Sett í falleg glös þar sem blúndurnar er muldar í botninn, síðan ostablandan og þar á eftir sultan. Ástríðuávöxtur, eða passionfruit, er settur ofan á berjablönduna, mjög mikilvægt til að fá þetta góða súrsæta bragð með, og svo mintulauf og rifsber til skreytingar.

Réttinn er ekkert mál að gera daginn áður og geyma í ísskáp. Setja hann svo saman og skreyta samdægurs.

Hressandi námskeið fyrir þá sem vilja koma sér af stað, setja sér markmið varðandi hreyfingu og mataræði og huga að andlegri líðan.

Á námskeiðinu lærum við að bera ábyrgð á eigin heilsu með því að huga að mataræði, reglulegri hreyfingu, streitu og andlegri heilsu. Á námskeiðinu er lögð áhersla á hressilega hreyfingu, hollt mataræði, fræðslu, slökun og útivist í fallegu umhverfi. Farið verður í markmiðasetningu í heilsueflingu og mikilvægi þess að horfa lengra fram í tímann. Geir Gunnar Markússon næringarfræðingur sér um námskeiðið ásamt fagfólki Heilsustofnunar.

Verð pr. einstakling með gistingu er 160.000 kr. í einbýli en 149.000 kr. í tvíbýli.

Nánari upplýsingar og skráning á heilsustofnun.is eða í síma 483 0300.

Heilsustofnun Náttúrulækningafélags Íslands
- berum ábyrgð á eigin heilsu

ÆÐISLEG PARMESANBRAUÐ

Frábært ostabrauð sem einfalt er að gera og passar með mat eða drykk.

Hvernig væri að bjóða gestum upp á parmesanbrauð á aðventunni? Það er einfalt að útbúa þessi brauðstykki og þau eru svakalega góð, hvort sem maður vill bjóða þau með mat eða drykk. Þessi uppskrift dugar í fimmtán brauð.

5 blöð af smjördeigi

Fylling
2 dl rifinn parmesanostur
1 tsk. basil, þurrkað
Gott salt
74 g smjör
1-2 hvítlauksrif

Það er hægt að fá frosið smjördeig í verslunum. Látið það þíðna í 20 mínútur. Bræðið smjörið og kreistið hvítlaukinn út í það. Keflið út smjördeigið þannig að hvert blað verði aðeins stærra en það er í pakkanum. Penslið yfir það með hvítlaukssmjöri og dreifið rifna ostinum, salti og basil yfir. Leggið annan helminginn af deiginu yfir hinn og pressið aðeins á það. Skiptið því síðan í þrjá parta. Takið hvern part og gerið einn snúning á því. Penslið yfir hvern snúning með smjörinu.

Bakið í miðjum ofni við 200°C í um það bil 20 mínútur eða þar til brauðið fær á sig fallegan lit.

JÓLAMINNING

Eftirminnileg jólagjöf

Erla Kristjánsdóttir fæddist 1929 og minnist þess þegar hún fimm ára fékk litabók og liti í jólagjöf.

Fyrstu jólagjöfina sem ég man eftir fékk ég þegar ég var svona fimm ára, stóra litabók og liti. Ég er hrædd um að börnunum þætti nú ekki mikið til þess koma nú til dags en mér fannst þetta mjög merkileg gjöf. Ég átti heima inni í Sogamýri sem var eins og sveit í þá daga en samt mjög stutt inn í Reykjavík og ég man þegar jólaskreytingarnar komu, í Rammagerðina og Hvannbergsbræður. Mamma bakaði kökur, sauð slátur og bakaði gyðingakökur sem voru svona ljósar kökur með eggi og sykri ofan á. Það voru engin jólaepli þá en eftir stríðið komu bæði epli og appelsínur og það var alveg dýrlegt.

Erla Kristjánsdóttir minnist þess þegar jólasveinarnir komu í Rammagerðina.

SIGLÓ HÓTEL

yndislegt að njóta allt árið um kring

Sigló Hótel - Snorragötu 3b Siglufirði - S: 461-7730 - siglohotel@siglohotel.is - www.siglohotel.is

Vinsælustu jólasmákökurnar

Hulda Sigurjónsdóttir kennir heimilisfræði við Garðaskóla. Í desember fá nemendur að spreyta sig á smákökubakstri og ilmurinn af kökunum skapar mikla jólastemmingu í skólanum. Súkkulaðibitakökurnar slá alltaf í gegn, enda mjúkar og gómsætar.

Sigríður Inga Sigurðardóttir
sigriduringa@365.is

Hulda fær góða aðstoð við baksturinn frá sonum sínum, Gabríel Ásberg og Hilmi Ásberg Björnssonum. MYNDIR/ANTON BRINK

Í desember er aðaláherslan hjá okkur á jólabaksturinn og krakkarnir fá sjálfir að velja hvaða smákökur þeir baka. Það geta verið uppáhaldssmákökurnar sem þeir hafa aldrei bakað áður eða smákökurnar frá ömmu. Svo fá allir að smakka á kökunum og taka svo afganginn með sér heim. Krakkarnir fá líka að laga sér heitt kakó með þeyttum rjóma en það finnst öllum mjög notalegt og gott. Fyrir jólin leggur ilminn af nýbökuðum kökum yfir skólann og kemur öllum í sannkallað jólaskap. Súkkulaðibitakökurnar eru vinsælastar á meðal krakkanna en þær eru mjúkar og bragðgóðar," segir Hulda Sigurjónsdóttir heimilisfræðikennari brosandi. Fagið er eitt það vinsælasta í Garðaskóla og ef kennslutími fellur niður vilja nemendur gjarnan fá hann bættan upp.

Kennarar bjóða nemendum í jólamat

Í Garðaskóla er löng hefð fyrir því að kennarar bjóði útskriftarárganginum í mat fyrir jólin og segir Hulda það ávallt stóran viðburð í skólalífinu. „Við kennararnir undirbúum jólamat og þjónum svo sparibúnum nemendum til borðs. Þetta er ómissandi hluti af undirbúningi jólanna í skólanum og ofsalega gaman að tíundubekkingar fái að njóta sín til fulls."

Jólin eru tími barnanna

Þegar Hulda er spurð hvernig jólahaldi sé háttað á hennar heimili segist hún byrja að huga að jólunum upp úr miðjum október. „Ég er mikið jólabarn og finnst jólin yndislegur tími en vikurnar fyrir jólin eru ekki síðri. Þá er notalegt að kveikja á kertum, baka, njóta samvista við vini og fjölskyldu og svo er nauðsynlegt að fara á jólatónleika," segir hún og bætir við að gaman sé að halda í gamlar hefðir. „Við systurnar hittumst alltaf fyrir jólin og bökum saman sörur. Svo hittumst við vinkonurnar með börnunum okkar og bökum piparkökur sem við skreytum. Fyrir jólin baka ég lakkrístoppa oftar en einu sinni og bý til dööölugott. Ég prófa líka að baka eitthvað nýtt inn á milli," segir Hulda.

Spurð hvað hún hafi í jólamatinn segist Hulda hafa humar í forrétt og kalkún í aðalrétt. „Jólin eru tími barnanna og þetta er þeirra uppáhaldsmatur. Í eftirrétt er gamli, góði jólaísinn eftir uppskrift frá mömmu og á borðum eru smákökur og konfekt."

SÚKKULAÐIBITAKÖKUR

um 30 kökur

100 g smjör
1¼ dl sykur
½ dl púðursykur
2 egg
3 dl hveiti
½ tsk. salt
¼ tsk. matarsódi
1 ml vanilludropar
1 dl súkkulaðibitar (má vera súkkulaðispænir)
1½ dl kókosmjöl
1¼ dl salthnetur (má sleppa)

Hrærið saman smjöri, sykri og púðursykri. Blandið eggjunum saman við, einu í senn og hrærið vel með þeytara. Hrærið hveiti, salt, matarsóda og vanilludropa lauslega út í með sleif. Bætið að lokum súkkulaði, kókosmjöli og salthnetum saman við og hrærið vel saman með sleif.

Mjúkar og ljúffengar súkkulaðibitakökur.

Setjið deigið með teskeið á bökunarplötu með bökunarpappír á og bakið við 175°C í 12-15 mín. Gætið þess að baka kökurnar ekki of lengi, þær eiga að vera mjúkar.

Kælið kökurnar á grind og skreytið með bræddu súkkulaði, ef vill.

APPOLO LAKKRÍSKURL

Allar þrjár tegundirnar af lakkrískurlinu henta mjög vel í bakstur og eftirrétti. Og nýjasta tegundin okkar, Piparfyllt lakkrískurl, er reyndar alveg ómótstæðileg að margra mati. Jafnvel bara ein og sér.

Uppskrift að góðum lakkrístoppum

3 stk eggjahvítur
200 g púðursykur
150 g ljóst súkkulaði, smátt saxað
300 g (2 pokar) Appolo lakkrískurl að eigin vali

Ofninn hitaður í 150 °C. Eggjahvítur og púðursykur stífþeyttar í u.þ.b. 15 mín. og lakkrískurli og ljósu súkkulaði blandað varlega saman við með sleif. Gerið litla toppa með tveimur teskeiðum og setjið á pappírsklædda bökunarplötu. Bakið í u.þ.b. 14 mín. Ath. að hiti og tími getur verið breytilegur eftir ofnum.

ÚRVALIÐ

Ariete 630
Retro ísvél frá ítalska framleiðandanum Ariete. Einföld og þægileg leið til þess að gera ís með litlum fyrirvara því ekki þarf að forfrysta skálina.

VERÐ **6.995**
FRÁBÆRT VERÐ

Ariete

Ariete 188
Kleinuhringjajárn fyrir 7 muffins. Viðloðunarfrítt yfirborð. Lætur vita með ljósi þegar hringir eru tilbúnir. Hægt að geyma lóðrétt.

VERÐ **4.995**
FRÁBÆRT VERÐ

Ariete 2954
Poppvél með heitum blæstri. Tekur 2 mínútur að poppa. Gegnsætt lok með áfyllingar íláti.

VERÐ **4.995**
FRÁBÆRT VERÐ

Ariete 187
Belgískt vöfflujárn með viðloðunarfríu yfirborði. Ljós fyrir bökunartíma. Auðvelt að þrífa. Má geyma upprétt.

VERÐ **4.995**
FRÁBÆRT VERÐ

Ariete DC905
Pizzuofn með steinplatta sem gefur betri hitun og bragð. 5 stillingar. Má nota til að hita upp.

VERÐ **12.995**
FRÁBÆRT VERÐ

PHILIPS

Nýtt

Oneblade Pro

Sker hár, ekki húð

Klippir, rakar og snyrtir allar hárlengdir af nákvæmni

PHILIPS

Philips HP8656
1000W 5 in 1 hársett með Advanced EHD og Ion tækni. ThermoProtect. Krullujárn / Hitabursti / Hárblásari / Sléttubursti / Volumizer. Keramik húðaðir burstar.

VERÐ **9.995**
FRÁBÆRT VERÐ

OBH Nordica 7945
120W Chef lofttæmingarvél með 2 stillingum. Sjálfvirkt sog og innsiglun. Kjörið fyrir Sous Vide áhugafólk. Plastrúlla fylgir.

VERÐ **16.995**
FRÁBÆRT VERÐ

MELISSA

Nýtt

Melissa 16310198
Öflugt 1300W Sous Vide vacumsuðutæki fyrir alla potta. Dælir vatni í 360° með nákvæmri hitastýringu frá 5-95°C, nákvæmni upp á 0,1°C. LED skjár og tímastillir fyrir allt að 99 klst.

VERÐ **14.995**
FRÁBÆRT VERÐ

MELISSA

Melissa 16290038
1000W loftdjúpsteikingarpottur með Airfryer hitatækni. Tekur allt að 2L með viðloðunarfrírri körfu og tímastilli í allt að 30 mín. Þægilegri og hollari leið að djúpsteiktum mat.

VERÐ **7.995**
FRÁBÆRT VERÐ

MEDISANA
made for Life

Medisana 45110
Vekjari með ljósi sem vekur þig upp mjúklega á 30 mínútum. Þú getur valið um 7 liti, notalegt hljóð eða útvarp.

VERÐ **8.995**
FRÁBÆRT VERÐ

SEVERIN

Severin SC7172
Kröftug 2 in 1 ryksuga með losanlegri handryksugu. Þægilegur beygjanlegur haus kemst í alla króka og kima. Fljótleg og þægileg leið til þess að losna við rykið á heimilinu.

VERÐ **19.995**
FRÁBÆRT VERÐ

MELISSA

Melissa 16620016
Ísmolavél sem gerir 1 stærð af ísmolum. 1.7 L vatnstankur. Gerir 9 ísmola í einu á 10 mín. Lætur vita þegar vatnstankur er tómur.

VERÐ **19.995**
FRÁBÆRT VERÐ

SensoRed PANNAN
BYLTINGARKENNDA

Yfirborð SensoRed pönnunar þegar hún er köld er vínrautt með dökkvínrauðu punktamynstri. Þegar pannan hefur náð kjörhitastigi fyrir eldun dökknar hún í sama lit og punktarnir. Hentar á allar gerðir helluborða og hefur viðloðunarfrítt yfirborð. Fáanleg í þremur stærðum og sem Wokpanna.

Fissler
Fissler. Perfect every time.

°SensoRed®

VERÐ FRÁ 8.995

SEVERIN

Severin MW7890
700w og 20 lítra örbylgjuofn með 25,4 cm snúningsdisk og afþýðingu. 5 stillingar á örbylgjustyrk. 10 Auto Cook stillingar.

VERÐ **9.995**
FRÁBÆRT VERÐ

blendtec

HÁGÆÐA BLANDARAR Í ÚRVALI

7 VERSLANIR
REYKJAVÍK - AKUREYRI - HÚSAVÍK - SELFOSS
EGILSSTAÐIR - REYKJANESBÆR - AKRANES

ER HJÁ OKKUR

ULTRA HD SNJALLSJÓNVÖRP Í ÚRVALI

Frábært úrval af sjónvörpum frá Philips með Ultra HD 4K 3840 x 2160 upplausn. Með Ambilight baklýsingu, 20W RMS Incredible Surround hljóðkerfi og Android 5.0 Lollipop TV nettengingu.

Philips HUE start kit og 2 Gamepad stýripinnar fylgja völdum Android sjónvörpum til jóla.

PHILIPS Senseo

KAUPAUKI

2 Senseo kaffiglös og 5 pakkar af unaðslegu Senseo kaffi

Sjálfvirkar Senseo kaffivélar sem hella upp á 1 eða 2 bolla í einu. Hver bolli er ferskur og með froðu, tekur aðeins 30 sekúndur að laga kaffi og slekkur á sér sjálfvirkt eftir 30 mínútur.

VERÐ FRÁ **12.995**

FRÁBÆRT VERÐ

JBL Bluetooth

Margir litir

JBL T450BT
Samanbrjótanleg heyrnartól með innbyggðum hljóðnema. JBL Pure Bass sound. Allt að 11 klst rafhlaða.

VERÐ **6.995**

FRÁBÆRT VERÐ

SOUNDBAR
HEIMABÍÓKERFI

LG Life's Good

LG SJ4
300W 2.1 Soundbar heimabíó með þráðlausum bassahátalara, Auto Sound Engine, Adaptive Sound Control og þráðlausri Bluetooth tengingu ásamt HDMI o.fl.

JÓLATILBOÐ **26.995**

FULLT VERÐ 34.995

LG Life's Good

LG CM1560
Hljómtækjasamstæða með þráðlausri bluetooth tengingu og geislaspilara ásamt FM útvarpi. 10W magnari, USB og Aux tengi ásamt fjarstýringu.

JÓLATILBOÐ **14.995**

FULLT VERÐ 19.995

LG Life's Good

LG NP5550BK/WH
Nettur og fallegur bluetooth hátalari með 10W magnara og bluetooth fyrir allt að 3 tæki í einu. Allt að 15 klst ending á rafhlöðu. Fáanlegur í hvítu og svörtu.

JÓLATILBOÐ **6.995**

FULLT VERÐ 12.995

KRUPS

Glæsilegar Nespresso vélar í úrvali

caffè KIMBO

Hágæða Kimbo kaffi fylgir með til jóla!

DOLCE GUSTO JÓLATILBOÐ

NESCAFÉ Dolce Gusto

Sjálfvirkar kaffivélar sem nota Dolce Gusto kaffihylki. Stillanlegt vatnsmagn og slökkva á sér sjálfkrafa ef þú gleymir því.

RYKSUGUVÉLMENNI

JÓLATILBOÐ FRÁ 39.995

iRobot

12 MÁNAÐA VAXTALAUSAR RAÐGREIÐSLUR

Heimilistæki ht.is

Amarula eftirréttur. er æðislegur réttur sem sómir sér vel á veisluborðinu.

Veisluborðið var hlaðið kræsingum og þarna má sjá allar flottu veitingarnar sem Guðrún útbýr.

Guðrún með fallegu prjónuðu jólasokkana í baksýn. MYNDIR/ERNIR

Glæsilegir smáréttir Guðrúnar

Guðrún S. Magnúsdóttir er jólabarn og leggur mikið upp úr góðum mat um jólin. Hún á stóra fjölskyldu sem kemur saman um hátíðirnar og nýtur þessara góðu uppskrifta. Hér eru nokkrir frábærir vinsælir jólaréttir .

Elín Albertsdóttir
elin@365.is

Guðrún er listakona. Hún sendi nýlega frá sér bókina Jólaprjón með uppskriftum að fallegum handunnum jólagjöfum. Það var sjötta prjónabók hennar. Í tilefni útgáfunnar hélt Guðrún veglegt hóf þar sem bornar voru fram veitingar sem hún hafði nostrað við.

„Ég byrja yfirleitt að skreyta í byrjun desember en ætli ég sé ekki frekar hófleg í skreytingum," segir Guðrún sem bakar þess meira. „Já, svona fimm tegundir af smákökum en ég held í hefðirnar," segir hún. „Fjölskyldan kemur til dæmis alltaf saman til að baka piparkökur með mismunandi fígúrum sem við síðan málum. Við hjónin bökum alltaf laufabrauð með vinahjónum okkar. Það höfum við gert í meira en tuttugu ár. Ég er fastheldin á jólavenjur en líka til í breytingar ef þær koma upp," segir hún. „Á aðfangadag er ég alltaf með aspassúpu í forrétt, hamborgarhrygg og heimagerðan ís með súkkulaðisósu sem ég útbý líka sjálf. Fjölskylda mín er með veislu á jóladag þar sem allir koma með einhvern rétt svo úr verður glæsilegt hlaðborð. Á annan í jólum er ég sjálf með jólaboð en ég á fjögur börn og ellefu barnabörn," segir Guðrún sem gefur hér frábærar jólauppskriftir sem henta vel á jólaborðið og voru meðal rétta í útgáfuhófi hennar.

Laxamúsin sem Guðrún gefur uppskrift að. MYND/ERNIR

Jólasokkarnir hennar Guðrúnar sem hún leiðbeinir með í nýrri bók sinni, Jólaprjón.

Jólaskreyting getur verið einföld en falleg.

Jólalegt sælgæti og fallega uppsett.

Grafin nautalund er mikið gúmmulaði. Frábær forréttur.

GRAFIÐ NAUTAKJÖT

Hér er uppskrift að gröfnu nautakjöti. Þetta er ein nautalund, fitu- og sinuhreinsuð, og er frábær forréttur. Það er svo þægilegt að hægt er að frysta kjötið þegar það er tilbúið og taka út stuttu áður en borið er á borð.

1 msk. timían
1 msk. rósmarín
1 msk. minta
ca. 3 lárviðarlauf, mulin smátt
2 msk. sítrónupipar
1 -2 kg gróft salt
2 msk. sykur
Klettasalat
Þurrkuð trönuber

Blandið saman salti og sykri og setjið helminginn í botninn á eldföstu móti. Blandið kryddinu saman og þekið lundina með því. Leggið lundina ofan á saltið og þekið hana með saltinu sem eftir var. Látið bíða við stofuhita í ca. 7 klukkustundir.
Fryst og tekið út 1-2 tímum fyrir notkun og sneitt hálffrosið í þunnar sneiðar.
Lagt á fat sem er þakið klettasalati og stráið svo þurrkuðum trönuberjum yfir kjötið.
Borið fram með hvítlaukssósu.

Sósa

2 dósir sýrður rjómi
1-2 hvítlauksrif
½-1 msk. sítrónupipar

Allt hrært saman

smakkið og bætið þá frekar við).Blandið kavíarnum varlega út í . Sett í lítil form.

Rétt áður en formin eru borin fram er sett lítið lauf af steinselju í hvert form.

LAXAMÚS

Þetta er uppskrift sem ég hef notað lengi. Stundum set ég hana í forréttaglös og jafnvel stundum í formkökuform og ber hana þá fram þannig og fólk sker sér sneið af henni og setur á ristað brauð.

300 g reyktur lax
125 g brætt smjör (látið mesta hitann rjúka úr)
2 dós sýrður rjómi
2 blöð matarlím
Pipar
100 g rauður kavíar
Lítil bökuð form
Fersk steinselja

Leggið matarlímsblöðin í kalt vatn. Hakkið laxinn í hakkavél og blandið honum saman við brædda smjörið. Blandið þessu svo í sýrða rjómann. Takið matarlímsblöðin og kreistið mesta vatnið af þeim. Leysið þau upp í 2 msk. af sjóðandi vatni og blandið varlega í laxafarsið (gott að hella uppleystu matarlímsblöðunum í gegnum sigti). Kryddið með smávegis af pipar (passið að setja ekki of mikið,

AMARULA MUSE

Þessa uppskrift fékk ég í kynningarauglýsingu um Amarula sem er rjómalíkjör.

225 g suðusúkkulaði
2½ dl rjómi
2 msk. Amarula
2 eggjarauður

Saxið súkkulaðið smátt og setjið í skál. Hitið rjómann og Amarula að suðu og hellið yfir súkkulaðið. Látið bíða í 5 mín. og hrærið síðan saman. Eggjarauðunum er þá bætt út í og hrært vel saman.

Mér finnst best að hella þessu í könnu og því næst hella svolitlu í hvert glas (hellið tæplega hálft glas). Setjið glösin í ísskáp og látið stífna (ég geri þetta alltaf daginn áður).

Hellið örlitlu Amarula yfir rétt áður en músin er borin fram (látið rétt fljóta yfir músina).

Ferðafélagarnir Ástrós Hilmarsdóttir (t.v.) og Rebekka Jaferian með Dag Hilmarsson á milli sín.

Frænkurnar Ástrós og Rebekka á ströndinni á aðfangadag 2016.

Ljúf jólastemning á ströndinni

Aðfangadagur árið 2016 var óvenjulegur hjá frænkunum Ástrós og Rebekku sem eyddu honum á Langkawieyjum í Malasíu.

Starri Freyr Jónsson
starri@365.is

Frænkurnar Ástrós Hilmarsdóttir og Rebekka Jaferian eyddu jólunum 2016 á Langkawieyjum sem tilheyra Malasíu og liggja við norðvesturhluta landsins. Þær voru á rúmlega fjögurra mánaða bakpokaferðalagi um Afríku, Asíu og Eyjaálfu auk þess sem þær stoppuðu stutt í Bandaríkjunum á lokametrunum. Bróðir Ástrósar, Dagur Hilmarsson, bættist í hópinn í Taílandi og ferðaðist með þeim næsta mánuðinn og eyddi því jólunum með þeim frænkum.

Hlustuðu á jólalög

Jólin á Langkawieyjum voru fyrstu jól frænknanna fjarri fjölskyldum og voru þau sannarlega óvenjuleg en um leið yndisleg að mörgu leyti, segir Ástrós. Þar sem frænkurnar voru á bakpokaferðalagi eyddu þær flestum nóttum á ódýrum farfuglaheimilum. Yfir jólahátíðina langaði þær og Dag hins vegar að gera vel við sig og ákváðu þau því að gista á fínu hóteli á Langkawieyjum. „Fram að þessu höfðum við ekki séð nein merki um það að jólin væru að ganga í garð. Við hlustuðum þó mikið á jólalög þar sem við erum báðar mikil jólabörn. Jólaskapið kom samt aldrei enda erfitt í 30°C hita innan um strendur og pálmatré. Þegar við mættum á hótelið á Þorláksmessu tók hins vegar á móti okkur jólaskraut í gestamóttökunni og skreytt jólatré sem gladdi okkur meira en okkur hefði grunað. Starfsmanninum í móttökunni fannst svo magnað að við værum frá Íslandi að við fengum finna herbergi en við höfðum borgað fyrir. Það fannst okkur vera hin fínasta jólagjöf.“

Jólamaturinn var talsvert öðruvísi þetta árið.

Faðmast á ströndinni

Aðfangadagur þetta árið var eðlilega gjörólíkur því sem þau voru vön. „Dagur fékk þá frábæru hugmynd að gefa okkur jet ski ferð í jólagjöf. Við þutum um tæran, hlýjan sjóinn á milli eyjanna en Langkawieyjar samanstanda af 104 eyjum, 30 km frá meginlandi Malasíu. Þegar klukkan sló 18 vorum við enn á ströndinni og óskuðum hvert öðru gleðilegra jóla áður en við héldum heim á hótel. Okkur fannst þetta allt virkilega skrýtið og ójólalegt en sendum samt sem áður jólakveðju heim til Íslands. Klukkan var þó ekki nema 10 á aðfangadagsmorgni heima.“

Fengu jólapakka

Boðið var upp á jólahlaðborð að sið Vesturlandabúa þar sem þau gátu borðað á sig gat, alveg eins og þau hefðu gert heima, að sögn Ástrósar. „Þegar við settumst við borðið okkar, sem var undir berum himni, voru þrír jólapakkar þar frá hótelinu. Við réðumst strax á þá því þetta voru einu jólapakkarnir sem við myndum opna þetta árið. Þeir innihéldu flautur, grímur og fleira partískraut. Á jólahlaðborðinu mátti m.a. finna kalkún, kartöflur, rækjur og kjúklingaspjót ásamt öðru góðgæti auk fleiri eftirrétta en ég get talið upp. Undir borðhaldi var spiluð lifandi tónlist sem var virkilega skemmtileg, þ. á m. jólalög. Við fórum því södd og alsæl upp á hótelherbergi eftir matinn og vorum sammála um að þessi dagur og ferðin sjálf hefði verið ein besta jólagjöfin sem við hefðum getað óskað okkur.“

Söknuðu fjölskyldunnar

Hún segir þær eðlilega hafa saknað mest fjölskyldunnar og jólaandans heima. „Þótt aðfangadagur hafi verið yndislegur var erfitt að átta sig á því að við værum raunverulega að fagna jólunum. Við eigum öll rútínur og jólahefðir og einhvern veginn breytist allt í svona gjörólíku umhverfi og um leið var svo erfitt að tengja við jólin og tilfinninguna sem fylgir þeim. Auðvitað saknaði maður líka stórfjölskyldunnar en það var gott að við gátum verið þrjú saman. Með tækninni í dag er líka svo auðvelt að hafa samband heim.“

01

02

03

06

08

04

05

07

09

10

CINTAMANI

jólagjöfin í ár

11

13

14

15

12

01 ~ DRÍFA dúnúlpa **69.900 ISK**
02 ~ DYNGJA húfa **4.900 ISK**
03 ~ LAKI vettlingar **3.900 ISK**
04 ~ SÚLD dömu leggings **11.900 ISK**
05 ~ VINDKUL dömu bolur **13.900 ISK**
06 ~ FÖNN dömu dúnkápa **69.900 ISK**
07 ~ KRAPI hanskar **8.990 ISK**

08 ~ ÉL dömu úlpa **49.900 ISK**
09 ~ ASKJA húfa **3.900 ISK**
10 ~ BYLUR herra dúnúlpa **69.900 ISK**
11 ~ LOGO HAT húfa **2.900 ISK**
12 ~ GARRI herra jakki **59.900 ISK**
13 ~ SKAFL herra jakki **49.900 ISK**
14 ~ GUNNAR herra ullarbolur **15.900 ISK**
15 ~ LANGBRÓK unisex ullarbuxur **13.990 ISK**

Focaccia er gott ítalskt brauð sem er æðislegt nýbakað með jólaafgöngum.

Focaccia brauð með jólalegu bragði

Focaccia er ítalskt brauð sem hægt er að útfæra á margan hátt, til dæmis gera það jólalegt. Það er auðvelt að búa til focaccia og það er æðislegt að eiga það nýbakað á jólunum og útbúa samloku með afgöngum af kalkúna eða hamborgarhrygg.

Það sem þarf:

25 g pressuger
3 dl volgt vatn
1 msk. hunang
5 dl hveiti
½ msk. salt
½ dl ólífuolía
200 g valhnetur, hakkaðar
100 g trönuber

Setjið ger í volgt vatn með hunangi. Látið standa í um það bil 15 mínútur. Hrærið þurrefnum saman ásamt olíu. Bætið gerinu saman við og hnoðið létt. Setjið hnetur og trönuber saman við. Látið deigið hefast í 60 mínútur. Fletjið deigið út þannig að það passi í ofnskúffu, potið með fingrunum ofan í deigið, setjið ólífuolíu yfir. Hitið ofninn í 200°C og bakið brauðið í um það bil 25 mínútur.

Jólaþorp úr mjólkurfernum

Tómar fernur eru fyrirtaks efniviður í föndur. Þær eru úr stífum pappa sem klippa má í ýmis form og yfirleitt er nóg til af þeim á hverju heimili. Lagið á fernunum býður sérstaklega upp á að forma úr þeim hús með hallandi þaki.

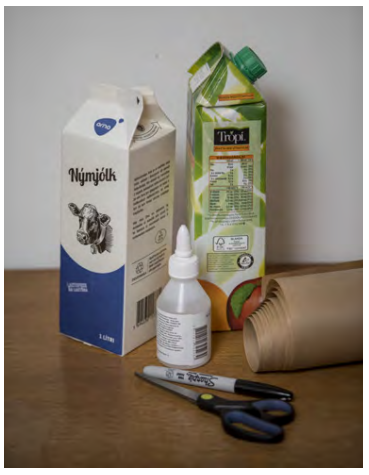
Ragnheiður Tryggvadóttir
heida@365.is

Föndurkvöld tilheyra aðventunni og um að gera að nota það sem til fellur heima sem efnivið. Úr fernum undan mjólk eða djús er hægt að búa til ýmislegt en bara með því að skera þær í sundur er komið efni í lítil ílát eða körfur undir nammi. Lagið á fernunum býður þó sérstaklega upp á að útfæra þær sem hús með hallandi þaki og á nokkrum kvöldum má föndra heilt jólaþorp.

Það sem þarf til verksins er:
Nokkrar fernur
Pappír til að klæða fernurnar með
Lím
Skæri
Blýantur
Tússpenni til að teikna glugga og hurðir

- *Byrjið á að skola fernurnar vel að innan og látið þær þorna.*
- *Breiðið úr pappírnum á borð og leggið fernuna ofan á, teiknið lauslega með blýanti meðfram fernunni allar hliðar og klippið út.*
- *Til að húsin verði ekki öll jafn há mætti skera botninn neðan af nokkrum fernum.*
- *Það gæti verið einfaldast fyrir litlar hendur að klippa út hverja hlið fyrir sig og líma á fernuna því það má alltaf líma renninga yfir samskeytin eða skreyta þau á annan máta.*
- *Þakið er einnig renningur, jafnbreiður hliðunum, sem má ná vel niður á „veggina“ þar sem hann er límdur fastur.*
- *Þegar búið er að fóðra alla fernuna með pappír er hægt að hefjast handa við að skreyta húsið. Teikna til dæmis á það glugga og dyr með tússpenna.*
- *Hér verður hugmyndaflugið að fá lausan tauminn því skreytimöguleikarnir eru óþrjótandi.*
- *Það væri til dæmis hægt að líma bómull á þakið fyrir snjó eða raða á það smartís og brjóstsykursmolum eins og oft er gert við piparkökuhús. Þá getur vel verið að í saumakassanum leynist tölur eða blúnduborðar sem mætti nota til að skreyta með.*
- *Með pensil og akrílmálningu að vopni mætti einnig mála fernuhúsin í skrautlegum útfærslum.*

Á nokkrum kvöldum mætti búa til heilt jólaþorp úr tómum fernum. Sniðugt er að hafa þau misjafnlega há.



Fernur úr stífum pappa eru efniviður sem yfirleitt er nóg til af heima.

THE BODY SHOP®

KRINGLUNNI • SMÁRALIND • GLERÁRTORGI

international alert

Finndu okkur á Facebook

#PlayForPeace

MEÐ ÞVÍ AÐ KAUPA JÓLAGJÖF HJÁ OKKUR STYRKIR ÞÚ INTERNATIONAL ALERT TIL AÐ REKA PEACE PLAY-VERKEFNIÐ SEM VEITIR LANDFLÓTTA BÖRNUM ÖRUGGT UMHVERFI TIL AÐ LEIKA SÉR OG EIGNAST VINI Í.

NÁNARI UPPLÝSINGAR: THEBODYSHOP.COM/PLAY-FOR-PEACE

Reynir að laumast í pakkana

Pamela De Sensi hefur búið hér á landi síðan 2003 og heldur enn í ítalska jólasiði, t.d. að opna nokkra pakka á jóladag og að fá sér cappuccino og panettone í náttfötunumm. Jólin í barnæsku hennar á Suður-Ítalíu einkenndust af margrétta veislu á jóladag.

Starri Freyr Jónsson
starri@365.is

Pamela De Sensi flautuleikari er mikið jólabarn og segist elska ég jólin, ekki síst undanfarin ár þegar hún hefur ekki haft mikinn tíma til að vera með fjölskyldu sinni. „Ég nýti því jólafríið mjög vel með fjölskyldunni minni og á notalegan tíma með henni. Mér finnst alltaf jafn gaman að fá jólagjafir og er gífurlega forvitin yfir því hvað er í pökkunum hverju sinni. Þetta er mikið vandamál fyrir mig því allt frá því ég var lítil stelpa hef ég reynt að laumast í pakkana til að finna út hvað er undir jólapappírnum. Það hefur eiginlega ekkert breyst og enn í dag er reynt að fela fyrir mér pakkana svo ég geti ekki komist í þá.“

Margrétta veisla

Pamela er fædd í Róm en ólst upp á Suður-Ítalíu þar sem bestu ólífurnar og vínin fást að hennar sögn. Hún hefur verið búsett á Íslandi síðan árið 2003 og er gift Steingrími Þórhallssyni en þau kynntust í tónlistarnámi í Róm árið 1998. „Ég man ekki eftir jólum á Ítalíu þar sem við fjölskyldan vorum færri en 45 við matarborðið hjá móðurömmu minni. Líkt og í mörgum löndum höldum við upp á jólin 25. desember en byrjum í messu á miðnætti. Gjafirnar opnum við svo að morgni 25. desember og allir undirbúa sig fyrir stóru sameiginlegu máltíðina, jafnvel með því að borða ekkert daginn áður.“

Jóladagsmáltíðin getur innihaldið allt að tuttugu mismunandi rétti og þannig getur verið nánast lífshættulegt að borða allan þennan mat, segir Pamela. „Allir koma með eitthvað með sér og það þykir dónalegt að smakka ekki hjá öllum hinum. Maturinn byrjar um kl. 13 og honum lýkur jafnvel fimm tímum seinna.“

„Gjafirnar opnum við svo að morgni 25. desember og allir undirbúa sig fyrir stóru sameiginlegu máltíðina, jafnvel með því að borða ekkert daginn áður,“ segir Pamela De Sensi flautuleikari sem ólst upp á Ítalíu. MYND/ERNIR

Máltíðir eru annars mikilvægar á Suður-Ítalíu að sögn Pamelu. „Þannig sameinast fjölskyldumeðlimir og sýna hverjir öðrum væntumþykju. Hjá okkur er oft sagt að þegar maginn er saddur af góður mat, sé hjartað fullt af ást.“

Heldur í ítalska siði

Ítalir halda fast í ýmsar hefðir og þar skiptir fjölskyldan mestu máli eins og víðar. „Á Ítalíu skreytum við t.d. alltaf 8. desember. Þá byrjum við að elda týpíska jólarétti, eins og crispelle sem eru brauð- og kartöflubollur sem eru steiktar. Einnig gerum við eftirrétti eins og tiramisù sem er búið til úr panettone sætabrauði.“

Eftir langa búsetu á Íslandi er Pamela komin vel inn í íslenska jólasiði. Hún heldur þó eðlilega enn í einhverja ítalska siði. „Ég reyni t.d. alltaf að opna einhverja pakka 25. desember og fæ mér cappuccino og panettone í náttfötum. Einnig reyni ég að skreyta húsið 8. desember og svo borðar fjölskyldan eitthvað gott í hádegismat sem ég elda þann 25. desember.“

Pandoro með tiramisu kremi er einfaldur og þægilegur jólaréttur.

UPPSKRIFT:

Pamela gefur hér lesendum uppskrift að pandoro með tiramisù kremi (pandoro farcito).

Þar sem það eru egg í pandoro sætabrauðinu sleppir Pamela eggjunum í tíramisù í þessari uppskrift. Í fyllinguna (tíramisù kremið) þarf 400 g af mascarpone rjómaosti, 125 g af púðursykri, hálfan lítra af þeyttum rjóma og einn espresso kaffibolla. Notið síðan púðursykur og kokteilber til að skreyta með.

Blandið fyrst saman mascarpone og púðursykri. Bætið við espresso kaffinu og blandið saman þar til kremið verður mjúkt. Bætið þeytta rjómanum við. Þegar kremið er tilbúið skal skera pandoro í 5-6 sneiðar. Stærsta sneiðin er sett fyrst á disk og tíramisù kreminu smurt á. Takið næststærstu sneiðina og endurtakið svo koll af kolli. Munið bara að setja hverja nýja sneið óreglulega þannig að á endanum líkist útkoman jólatré. Stráið púðursykri yfir og kokteilberjum. Einnig má skreyta með ýmsu öðru, t.d. hnetum, konfekti, súkkulaði, ávöxtum, smákökum eða kertum.

GEFÐU GJÖF SEM GLEÐUR!

Marmot húfur.
Verð frá 4.995,-

Silva Ranger S áttaviti.
Verð 6.995,-

Jetboil Zip prímus.
Verð 17.995,-

Black Diamond Trail Back göngustafir.
Verð 12.995,-

Mikið úrval af hönskum og vettlingum
Marmot, Smartwool, Dakine og Black Diamond.
Verð frá 3.995.-

Smith skíðahjálmar í miklu úrvali!
Verð frá 9.995,-

Marmot Graviton 34 bakpoki.
Verð 28.995,-

Silva Pocket 10 sjónauki.
Verð 7.995,-

Marmot Featherless dömu úlpa.
Verð 29.995,-

Smith skíðagleraugu í miklu úrvali!
Verð frá 5.995,-

Life System Trek sjúkrataska.
Verð: 3.995,-

Dakine bakpoki með fartölvuhólfi.
Verð: 9.995,-

Hálkugormar og keðjur
Verð frá 3.495,-

Mikið úrval vandaðra höfuðljósa.
Verð frá 3.995,-

Laken hitabrúsar.
Verð frá: 3.995,-

Marmot Quasar Nova Hoody herra úlpa.
Verð 49.995,-

Light My Fire nestisbox.
Verð frá 3.995,-

Scarpa Mojito þægilegir og góðir götuskór.
Verð 19.995,-

Smartwool
sokkar í miklu úrvali.
Verð frá 2.495,-

Gjafabréfin okkar eru tilvalin jólagjöf

Minnum á vefverslun okkar **fjallakofinn.is** - Sendum frítt þegar verslað er fyrir 6.000 kr. og meira

Kringlan 7 | Laugavegur 11 | Reykjavíkurvegur 64 | S: 510 9505 | fjallakofinn.is

558 kr.

848 kr.

NIVEA CLASSIC

NIVEA ENERGY

558 kr.

NIVEA DELIGHFUL MOMENTS

1.828 kr.

NIVEA BEAUTIFUL MOMENTS

1.268 kr.

NIVEA ESSENTAIL MOMENTS

2.875 kr.

VELVET MÖNDLU LÍKAMSKREM, SÁPA OG OLÍA

SENSORY JOURNEY, MÖNDLU LÍKAMSKREM,BAÐ OG STURTUSÁPA

2.135 kr.

1.775 kr.

JOYFUL RADIANCE VARASALVI OG MASKARI

2.435 kr.

REVITALISING SÍTRÓNU HÚÐMJÓLK OG STURTUSÁPA

2.498 kr.

WINTER DREAM STURTUSÁPA, LÍKAMSKREM OG VARASALVI

2.550 kr.

VISTVÆNIR INNKAUPAPOKAR

2.550 kr.

VISTVÆNIR INNKAUPAPOKAR

2.998 kr.

TRIND NATURAL BEAUTY SET

1.688 kr.

PYREX LEIRFAT
31x20 blátt 2.268 kr.
33x24 2.338 kr.
26x17 1.688 kr.
22x14 1.528 kr.

1.998 kr.

FUNKTION 2 FÖT Í PAKKA

1.398 kr.

798 kr.

AMEFA HNÍFAPÖR 16 STK.

AMEFA STEIKARHNÍFAPÖR 12 STK.

Snertilausar greiðslur VALITOR

FK VIÐSKIPTAMANNAKORT - Tilvalið gjafakort

OPIÐ mánudaga - miðvikudaga frá 09:00 - 18:00 / fimmtudaga 09:00 - 18:30
föstudaga 09:00 - 19:00 / laugardaga 10:00 - 16:00 / lokað sunnudaga. **www.fjardarkaup.is**

WELEDA GJAFAKASSI GRANATEPLI

4.640 kr.

GJAFAKASSI HAND&SKIN FOOD

2.998 kr.

3.840 kr.

2.998 kr.

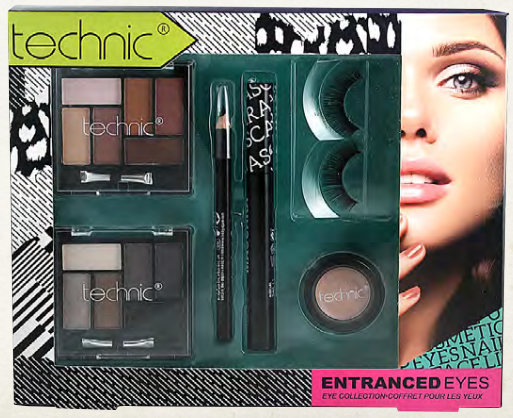
WELEDA HERRA GJAFAPOKI

WELEDA VARASALVI 3 Í PK.

2.978 kr.

MENS GROOMING FACE&BEARD BOX

1.348 kr.



TECHNIC ENTRANCED EYES

3.595 kr.

LAVERA SNYRTITASKA LÍKAMSSKRÚBB, SÁPA OG HANDKREM

JÓLASERVÉTTUR 33 CM

468 kr.

2.598 kr.

3.168 kr.

BOLLAR 2 Í PK.

CAPPUCCINO BOLLAR 2 Í PK.

2.898 kr.

3.478 kr.

MEPAL CIRQULA M/LOKI LÁGAR 3 Í PK.

MEPAL CIRQULA M/LOKI HÁAR 3 Í PK.

FK FJARÐARKAUP

ÍSLENSK JÓLATUNGL

Hálfmánasmákökur hafa verið bakaðar kynslóðum saman á íslenskum heimilum. Í eldri uppskriftum er ýmist notuð sveskjusulta eða rabarbarasulta, jafnvel bragðbætt með koníaki, en jarðarberjasulta er líka góð sem og ýmiss konar kryddsulta.

500 g hveiti
250 g sykur
250 g smjör
3 egg
1½ tsk. hjartarsalt
Sítrónudropar
Vanilludropar

Allt sett í skál og hnoðað og síðan flatt út. Þá eru skornar út hringlaga kökur, til dæmis með glasi eða dós. Sultan sett á og hver kaka brotin saman og þrýst á endana með gaffli. Bakað við 220°C í 10 til 12 mínútur. Hið íslenska jólabragð.

Jólasiðirnir hafa fjölbreyttan uppruna. NORDICPHOTOS/GETTY

Á Íslandi eru alls kyns jólasiðir. Uppruni þeirra er mjög fjölbreyttur.

- Við borðum klukkan sex á aðfangadagskvöld því í gamla daga var talið að sólarhringurinn byrjaði klukkan sex.
- Jólatré komu frá Þýskalandi og urðu algeng um 1940. Fyrir það voru heimasmíðuð tré notuð.
- Jólagjafir urðu almennar seint á 19. öld. Áður höfðu sumargjafir verið almennar.
- Fyrst fréttist af jólasveinum á 17. öld, en þeir hættu að vera illir á 19. öld. Þeir verða eins og við þekkjum þá um miðja 20. öld.
- Ríkisútvarpið hóf að senda út jóla- og nýárskveðjur jólin 1932, fyrst aðallega til sjómanna á hafi úti. Þær jukust mikið þegar fólk fór að flykkjast í borgina á stríðsárunum.

Heimildir: Bækurnar Saga daganna og Saga jólanna eftir Árna Björnsson

Fallegir jólapakkar án fyrirhafnar

Þótt innihald pakkans skipti meira máli en umbúðirnar er samt gaman að gefa fallega innpakkaða jólagjöf sem gleður augað. Sumum vex þó í augum að pakka inn jólagjöfunum en það þarf hvorki að vera flókið né dýrt. Hægt er að nota einfaldan, látlausan pappír, t.d. brúnan, hvítan eða rauðan, smekklegan borða og grenigrein og þá verður útkoman alveg skotheld. Ef piparkökur eru til á heimilinu má nota þær og svo er alltaf fallegt að skreyta pakka með kanilstöngum. Þá er líka hægt að nota köngla eða litlar jólakúlur til skrauts. Ef ekkert skraut er á pakkanum er sniðugt að nota áberandi borða í gylltum eða silfruðum litum eða með glimmeri til að lífga upp á hann. Síðan má alltaf skreyta pappírinn með límmiðum, t.d. gylltum stjörnum, rauðum tunglum eða grænum jólatrjám.