

Tól

— 2016 —



EFNISYFIRLIT

KÖKUR & SÆTINDI

- 4 LAXAMÚS Á JÓLADAG** Halldóra Steindórsdóttir heldur mikið upp á laxamús sem hún ber fram á jóladag.
- 16 ÞRÍR MÆTIR MOLAR** Fjórir súkkulaðispekúlantar gefa uppskriftir að ljúffengum konfekt-molum.
- 18 HALDA Í HEFÐINA MEÐ ÖÐRUM HRÁEFNUM** Þjóðfræðingurinn Eva Þórdís Ebenezersdóttir gerir glútenlaust laufabrauð.
- 30 HINDBERJATERTA MEÐ RAUÐUM SÚKKULAÐIHJÚP** Eva Rut Michelsen gefur uppskrift að eftirréttatertu sem er ekki of þung í maga.
- 34 DEILA MEÐ SÉR HOLLUSTUNNI** Konurnar á skrifstofu iglo+indi deila með sér uppskriftum að hollu sætmeti.
- 38 GUÐDÓMLEG OSTAKÖKU-FYLLT JARÐARBER** Þróstur Sigurðsson gerir ostafyllt jarðarber sem eru tilvalin eftir góða máltíð.
- 40 KLASSÍK MEÐ SNÚNINGI** Kökulistakonan Sara Hochuli gefur uppskrift að jólaköku með brenndu sykurremi.
- 66 SANNKALLAÐ AUGNAKONFEKT** Ragnheiður Björnsdóttir gerir fagurskreyttar nammikökur við sérstök tilefni.
- 90 SMÁKÖKURNAR SLÓGU Í GEGN** Nemendur Sunnulaekjar-skóla bökuðu smákökur fyrir eldra fólk í Vinaminni.
- 96 JÓLAKAFFI MEÐ KANIL OG RJÓMA** Lindu Benediktsdóttur finnst gott að hella upp á jólalegt kaffi í annríkinu fyrir jól.
- 100 SJÖ SORTA JÓL** Berglind Ólafsdóttir nýtur adventunnar og bakar í það minnsta sjö sortir.

MATUR & BORD

- 8 STÍLHREINT OG ILMANDI** JÓLABORD Deserkokkurinn Sýlvía Haukdal skreytir með könglum og tímían.
- 12 BORDA MEÐ GÓÐRI SAMVISKU** Krummi Björgvinsson og Linnea Hellström sniðganga dýr og dýraafurðir.
- 24 BRÝTUR FLESTAR REGLUR UM JÓLIN** Haukur Már Helgason, yfirmatreiðslumaður á Grillmarkaðnum, klæðir jóla-meðlætið í nýjan búning.
- 42 MÖMMUR OG ÖMMUR TAKA YFIR ELDHÚSIÐ** Matreiðslumaðurinn Axel Clusen gefur uppskriftir þriggja rétta að hátíðarveislu.
- 52 LÖNG OG NOTALEG STUND** Langt borðhald þar sem fjölskyldan situr og spjallar ein-kennir jólahald í Sviss.
- 68 VEGAN FYRIR JÖRÐINA, FÓLKIÐ OG DÝRIN** Helga María og Júlía Sif Ragnarsdætur gefa vegan-uppskriftir á jólaborðið.
- 72 GÓMSÆTIR BITAR Í JÓLAPAKKANN** Sigríður Björk Bragadóttir í Salt-eldhúsi gefur matargjafir sem vinir og vanda-menn bíða eftir.
- 74 NOTAÐ VIÐ HVERT TÆKIFÆRI** Guðbjörg Halldórsdóttir hjá Yndisauka notar handmálað rússneskt matarstell við hvert tækifæri.
- 82 AÐVENTUSTUND Í ELDHÚSINU** Rut Helgadóttir gefur uppskriftir að gómsætum smáréttum til að gera á adventunni.
- 92 DÖNSK JÓLAGÆS VÉK FYRIR SÆNSKRI SKINKU** Sigríður Hagalín Björnsdóttir vandast jólagæs í Danmörku.
- 108 LYSTAUKANDI FORRÉTTIR** Sandra Möll Jónsdóttir Buch gefur uppskriftir að frískandi forréttum.

FÖNDUR & SKRAUT

- 14 SMEKKLEGT JÓLASKRAUT** Listakonan Guðlaug Halldórsdóttir notar gjarnan náttúrulegan efnivið í skraut. Hún skreytir með appelsínnum og öðru sem hún á til.
- 22 JÓL Í ANDA FAGURKERANS** Arkitektinn Agla Marta Marteinsdóttir skreytir með hlutum sem henni þykir vænt um og eiga sér sögu.
- 46 ALLIR EIGA SINN SOKK** Öll börn, barnabörn og tengdabörn Helgu Guðjónsdóttur eiga útsaumaðan jólasokk frá henni.
- 48 ALVEG SKREYTINGAÓÐ FYRIR JÓLIN** Guðbjörg Snorradóttir byrjaði að sanka að sér jólaskrauti 17 ára og skreytir heimilið hátt og lágt.
- 62 JÓLALEGT OG NÁTTÚRULEGT Í SENN** Vala Karen Guðmundsdóttir hrífst af jólaskrauti í náttúrulegum stíl.
- 76 ENGLAR OG TRÖLL YFIRTAKA SÓLSTOFUNA** Nanna Gunnarsdóttir leggur tíu fermetra sólstofu undir jólaborp á hverju ári.
- 80 JÓLAKONAN SKREYTI LÍKA ÞVOTTAHÚSIÐ** Þuríður Aradóttir er að eigin sögn jólaóð. Hún byrjar að skreyta í nóvember og skreytir meira að segja klósettsetuna.
- 84 DÓTTIRIN HANNAÐI MERKIMÍÐANA** Jólapakkar Rakelar Ólafsdóttur eru gamaldags og róm-antískir.
- 98 JÓLASTJÖRNUKRANS ÚR ÓDÝRUM EFNIVIÐ** Jólástjörnur úr salernispappírurullum eru hin mesta prýði. Þær er einfalt að útbúa.
- 102 ÍSLENSK HÖNNUNARJÓL** Fjöldi skemmtilegra muna kemur úr smíðju íslenskra hönnuða fyrir jól.

JÓLASÍÐIR & VENJUR

- 6 JÓLAGUÐSPJALLIÐ ER RAMM-PÓLÍTÍSKUR TEXTI** Séra Davíð Þór Jónsson heldur sína fyrstu jóla-predikun sem prestur í Laugarnes-kirkju á aðfangadag.
- 10 JÓLASVEINNINN Í STUÐI Á SVÖLUNUM** Björgvin Franz fær gæsa-húð yfir minningu úr barn-æsku þar sem jólasveinninn veifaði honum af svölunum.
- 20 AÐ EIGA GLEÐILEG JÓL** Sálfræðingurinn Anna Sigurðardóttir gefur ráð við jólastreitu.
- 32 ÝMSAR KYNJAVERUR Á SVEIMI Í KANADA** Hrafnhildur Yrsa Georgsdóttir segir lítið fara fyrir hefðbundnum jólaundirbúningi í Montreal.
- 36 SPENNINGURINN AÐ NÁ HÁMARKINU** Evar Þór Benediktsson gefur ráð um hvernig megi hafa ofan af fyrir spennnum börnum.
- 50 JÓLAGREIÐSLAN ER LÉTT OG SKEMMTILEG** Telma Dögg Bjarnadóttir hjá Kompaníinu sýnir einfalda jólagreiðslu.
- 54 FÆR ENN Í SKÓINN** Stefán Pétur Sólveigarson hefur fengið glaðning í lítið leirstígvél frá unga aldri og fær enn.
- 60 GLYS OG GLAMÚR UM HÁTÍÐARNAR** Föðunarmeistarinn Sigurlaug Dröfn Bjarnadóttir sýnir mjúka glysförðun.
- 88 JÓLIN KOMU MEÐ EPLASKIPINU** Bryndís Víglundsdóttir rifjar upp jólin á fyrri hluta síðustu aldar.
- 106 TÍSKUFÖT Í JÓLAPAKKANN** Það er flest leyfilegt þegar kemur að tísku og óhætt að blanda saman ólíkum stílum.
- 110 SVIÐSETNING EFTIR ÁKVEÐNU HANDRITI** Þjóðfræðingurinn Kristín Einarsdóttir líkir jölunum við leikrit sem fólk setur á fjalirnar.

Jólablað Fréttablaðsins 2016 Ritstjórn: Sólveig Gísladóttir og Vera Einarsdóttir • **Höfundar efnis:** Brynhildur Björnsdóttir, Elín Albertsdóttir, Lilja Björk Hauksdóttir, Ragnheiður Tryggvadóttir, Sólveig Gísladóttir, Starri Freyr Jónsson og Vera Einarsdóttir. • **Ljósmyndir:** Anton Brink, Ernir Eyjólfsson, Eyþór Árnason, Gunnar V. Andrésson, Jóhanna Andréddóttir og Vilhelm Gunnarsson. • **Auglýsingar:** Atli Bergmann, Jóhann Waage, Jón Ívar Vilhelmsson og Ólafur Haukur Hákonarson. • **Forsíðumynd:** Eyþór Árnason tók þessa fallegu mynd af Árna Eiríki Bergsteinsyni og litlu vinkonu hans hinni tveggja ára Önnu Villu Sigurvinsdóttur. Myndin var tekin í húsinu Bungalow sem tilheyrir Byggðasafni Hafnarfjarðar og bókin fengin að láni hjá Eymundsson í Hafnarfirði. • **Útgefandi:** 365 miðlar. Skaftahlíð 24. Sími 512-5000 • **Ábyrgðarmaður:** Svanur Valgeirsson



Fallegar gjafir fyrir jólin

Jólagjafahandbók Lyfju er komin út. Skoðaðu úrval fallegra gjafavara fyrir alla fjölskylduna í næstu verslun Lyfju eða í nýju netversluninni á lyfja.is.



20
ára

Jólin þín byrja í IKEA

1.790,-

Nýtt ENIGHET
kertastjaki

1.890,-

Nýtt VINTER 2016
skraut
1.890,-/9 í setti

675,-/2 í setti

VÁRVIND blómavasar

Nýtt VINTER 2016
skrautkúllur
995,-/3 í pk.

Nýtt VINTER 2016
skraut
1.190,-/6 í setti



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



Laxamús á jóladag

● Halldóra Steindórsdóttir er með fastmótaðar jólahefðir. Hún gerir listileg piparkökuhús með barnabörnunum, sker út laufabrauð með allri fjölskyldunni og bakar að minnsta kosti sex sortir. Uppskrift að laxamús hefur fylgt henni lengi.

Halldóra býður fjölskyldunni í veislu á jóladag. Þá er yfirleitt mild laxamús með frísklegri sítrónusósu og ristugu brauði í forrétt sem bitist er um. „Ég tók uppskriftina úr einhverju blaði fyrir örugglega tuttugu árum og hef notað hana síðan.“ Aðspurð segir Halldóra músina fara vel í unga sem aldna, enda laxinn mildur. „Ég reyni helst að verða mér úti um villtan lax. Ég bý svo vel að það eru veiðimenn í fjölskyldunni. Ég á því yfirleitt flök í frysti til að grafa og gera mús.“ Halldóra gerir músina yfirleitt á aðfangadagsmorgun og geymir hana í ísskáp. Sömuleiðis sósu enda segir hún hana betri daginn eftir. „Það er svo voða gott að eiga þetta tilbúið á jóladag.“

Halldóra býr á Akureyri og fer yfirleitt ásamt eiginmanni sínum í jólagraut til annars sonar þeirra í hádeginu og þar hittist öll fjölskyldan. Hún fer svo í rjúpur til hins um kvöldið. Ef dóttir þeirra og fjölsylda kemur að sunnan eru þau hins vegar heima.

Aðventan er líka í föstum skorðum. „Ég bakaði alltaf nokkur piparkökuhús. Barnabörnin komu svo til að setja þau saman og skreyta. Þá hittumst við fjölskyldan undantekningarlaust til

að skera út laufabrauð sem mér finnst alltaf jafn gaman.“ Halldóra er jafnframt von að fylla alla smákökubauka og segist baka að minnsta kosti sex til sjö sortir. Hún miðar við að eiga þær allar til fyrsta sunnudag í aðventu. „Mér finnst voða gaman að hafa þetta svo til taks á adventunni.“

Aðspurð segist hún alltaf gera piparkökur, súkkulaðibitakökur, Sörur, lakkrístoppa, hnetukökur og vanilluhringi. „Svo freistast ég nú yfirleitt alltaf til að prófa eitthvað nýtt.“

vera@365.is

LAXAMÚS

500 g soðinn lax (má blanda saman tveimur tegundum t.d. lúðu og silungi eða nota eina tegund af góðum fiski.)
200 g sýrður rjómi
1 dl rjómi
¼ tsk. svartur pipar, malaður
1 tsk. basilkrýdd, finmalað
1 pk. Toro fiskihlaup
3 dl heitt fisksoð.

Sjóðið fiskinn í léttsoöldu vatni eða mysublöndu. Leysið fiskihlaupið upp í 3 dl af sjóðandi soði og kryddið. Hrærið fiskinn vel í sundur og blandið í hlaupið ásamt léttþeyttum rjóma og sýrð-



Halldóra reynir alltaf að verða sér úti um villtan lax í músina.

um rjóma. Setjið í um það bil eins lítra mót og kælið í sex til átta klukkustundir.

Sósa

1 dós sýrður rjómi
1 lítil dós majones
¼ l þeyttur rjómi
Sítrónusafi
Smá sykurl

Borið fram með ristugu brauði.



Halldóra gerir laxamúsina á aðfangadagsmorgun og ber hana fram á jóladag.
MYNDIR/AUÐUNN NIELSSON

Ekki gefa bara eitthvað, gefðu frekar hvað sem er.



Með gjafakorti Landsbankans er ekkert mál að velja réttu jólagjöfina. Þú ákveður upphæðina og sá sem þiggur velur gjöfina. Þú færð gjafakortið í næsta útibúi.



Gjafir



Frí heimsending um land allt
vefverslun.bluelagoon.is

BLUE LAGOON
ICELAND

Sólveig
Gísladóttir

solveig@365.is



Ég hlýt ekki trúarlegt uppeldi en var þó alinn upp við að jólin væru hringd inn í útvarpinu og svo hlustaði fjölskyldan á útvarpsmessuna undir borðhaldinu," segir Davíð Þór sem tekur á móti blaðamanni á skrifstofu sinni í Laugarneskirkju.

Hann segist þannig aldrei hafa sótt messu á aðfangadag á sínum uppvaxtarárum. Hann man þó eftir ýmsum jólahefðum heimilisins. „Jólatréð var skreytt á aðfangadag því foreldrar mínir föttuðu að það var eina leiðin til að fá frið fyrir mér. Þannig hafði ég eitthvað við að vera í tilhlökkuninni. Þá vissi ég að jólin voru komin þegar húsið fylltist af rjúpuilmi," segir Davíð Þór en hann hefur alla tíð borðað rjúpur á aðfangadag þegar þær hafa á annað borð verið fánlegar. „Nema ein jólin sem barn þegar ég neitaði að borða svartan mat. Þau jólin borðaði ég súrmjólk og var afar hamingjusamur með það," segir hann glettinn.

Ætlaði að gera gott gigg

Aðfangadagur er í dag orðinn annasamur vinnudagur hjá Davíð Þór. „Ég er með fjórar athafnir á aðfangadag. Ég fer að heiman um hádegis og kem heim um níuleytið.“

Þetta verða þriðju jól Davíðs Þórs sem prestur en hann man vel sína fyrstu jólamessu. „Það var mjög sterk upplifun að standa fyrir framan altarið í fullum skrudu og heyra sína eigin rödd syngja innanganginn að jólamessunni í hátíðar- tóni séra Bjarna," segir Davíð Þór sem lagði mikinn metnað í þessa fyrstu jólamessu. „Ég ætlaði að gera virkilega flotta messu, en þegar ég ætlaði að kýla á messuna eins og hvert annað gigg leit ég í spegil til að sjá hvort allt lúkk- aði vel. Þá fékk ég þínu áfall að sjá prest í fullum skrudu með andlitið á mér. Ég missti aðeins andann og áttaði mig á að ég hafði verið svo upptekinn af því að skipuleggja gott gigg að ég gleymdi að undirbúa hjartað í sjálfum mér og auðmýktina gagnvart því hlutverki sem ég var í. Ég þurfti því að taka tíu mínútur til að fá jólin í mig til að geta verið sannur fyrir framan altarið. Þetta varð mér lexía og síðan hef ég alltaf passað að vera slakur á umgjörðinni, það er bara sætt ef eitthvað fer úrskæiðis. Ég verð að passa auðmýktina, annars er ég bara að leika prest.“

Pólitískur boðskapur

Davíð Þór segist ekki leggja meira upp úr jólapredikuninni en öðrum



Þetta verða þriðju jól Davíðs Þórs sem prestur en þau fyrstu í Laugarneskirkju.

MYND/ANTON BRINK

Jólaguðspjallið er rammpólitískur texti

● Séra Davíð Þór Jónsson heldur sína fyrstu jólapredikun sem prestur í Laugarneskirkju á aðfangadag. Þetta eru þriðju jól Davíðs Þórs sem prests og honum hefur lærst að huga frekar að auðmýktinni en umgjörðinni í jólamessunni.

predikunum. Hins vegar gefi jólaguðspjallið færi á krassandi predikun. „Jólaguðspjallið er ramm- pólitískur texti. Hann fjallar um hina útskúfuðu, misskiptingu í samfélaginu og hvar í samfélag-

inu guð birtist. Guð birtist ekki hjá hinum innmúruðu heldur kýs að birtast sem fátækt barn vegalauss fólks sem hefur ekki einu sinni sæmami þak yfir höfuðið. Guð tilkynnir fæðingu frelsarans ekki

prestunum, faríseunum eða kóngin- um heldur hinum lægst settu, hirð- unum, sem voru svo útskúfaðir að víða var þeim bannað að koma inn í borgir," segir hann og telur jóla- guðspjallið eiga mjög vel við í dag.

„Mundu, þegar þú setur upp Betle- hemsmyndina þína, að þetta er mynd af flóttafólki frá Miðaustur- löndum að leita hælís.“

Jól eru mörgum erfið

Jólin endurspeglar ekki aðeins gleði og kærleik. Þau eru einnig mörgum erfið. Davíð Þór hefur sjálfur reynslu af því að líða illa um jólin. „Ég ákvað eitt sinn að sleppa því að halda jól. Ég var nýfráskilinn og þínu þunglyndur og ekki í neinu jólaskapi. Ég sleppti því að skreyta en ætlaði að fara í jólaboð til mömmu. Síðan lagðist mamma veik og því sat ég einn heima á jóladag í óskreyttri íbúð, ekki einu sinni með jólaöl. Ég átti frosna ýsu og þurfti því ekki að svelta. Á venjulegum þriðjudegi í janúar hefði ekki farið illa um mig í þessum aðstæðum, en þarna var þetta ömurlegt og ég hef sjaldan verið eins langt niðri.“

Til prestsins leitar fólk sem á um sárt að binda, til dæmis það sem misst hefur ástvini og þarf nú að horfa fram á fyrstu jólin án þeirra. „Fyrstu jólin eftir ástvinamissi eru mjög erfið og þá skiptir engu hvort viðkomandi kvaddi í janúar eða desember. Við erum svo vanaföst á jólum og því finnur fólk sterklega fyrir því þegar lykilpersónu vantar. Þetta yfir upp sárin og margir fyllast þunglyndi og kvíða," segir Davíð Þór sem segist engar töfra- lausnir geta gefið. „Eina leiðin út úr sorginni er í gegnum hana. Jesús segir að við eigum að leyfa hverjum degi að nægja sína þjáningu og þó það hljómi harðneskjulega er það satt. Það þýðir að við leyfum þjáningunni að koma út, það er ekki þægilegt en heilbriggt.“

Fleiri trúá á guð en kirkju

Margir Íslendingar sækja aldr- ei kirkju nema á jólum. Er það hrænsni? „Nei, ef það er partur af jólahaldi fólks er það engin hrænsni. Rannsóknir á trúarlífi Íslendinga sýna að meirihlutinn á sér ein- hverja trú. Kirkjan er bara vett- vangur fyrir fólk að iðka hana. Fólk er miklu trúaðra á guð heldur en kirkjuna," segir Davíð Þór sem telur að kirkjan verði að átta sig á hlutverki sínu og boða trú á guð en ekki sjálfa sig. „Við verðum að vera með mjög inklúsíva og opna guð- fræði og skrudu niður í rétttrún- aðaráherslum okkar.“

Verið óhræddir

En hver er boðskapur jólanna? „Stóri boðskapurinn er þessi tvö orð: Verið óhræddir, sem engillinn segir við fjárhirðana. Það að guð sé á meðal okkar, og á meðal þeirra lægst settu. Guð er í hópi flóttamanna en ekki í hópi þeirra sem standa á Austurvelli og mót- mæla komu þeirra.“

HVITA HÚSÍÐ / SÍA - 18-3316

Ostur HÁTÍÐAR

Sérvalinn og bragðmeiri brauðostur

BRAGÐMEIRI BRAUÐOSTUR
Hvítu mjólk, smáttíttur og smáttíttur ostur
Lagður í 4% smáttíttu osti
Lagður í 10% smáttíttu osti
Lagður í 15% smáttíttu osti
Lagður í 20% smáttíttu osti
Lagður í 25% smáttíttu osti
Lagður í 30% smáttíttu osti
Lagður í 35% smáttíttu osti
Lagður í 40% smáttíttu osti
Lagður í 45% smáttíttu osti
Lagður í 50% smáttíttu osti
Lagður í 55% smáttíttu osti
Lagður í 60% smáttíttu osti
Lagður í 65% smáttíttu osti
Lagður í 70% smáttíttu osti
Lagður í 75% smáttíttu osti
Lagður í 80% smáttíttu osti
Lagður í 85% smáttíttu osti
Lagður í 90% smáttíttu osti
Lagður í 95% smáttíttu osti
Lagður í 100% smáttíttu osti



Jólagjöf sem allir geta notað

Gjafakort Arion banka er hægt að nota hvar sem er.

Þú velur fjárhæðina, þiggjandinn velur gjöfina.

Gjafakortið fæst í öllum útibúum Arion banka.



 **Arion banki**
– fyrir framtíðina

Stílhreint og ilmandi jólaborð

● Desertkókkurinn Sýlvía Haukdal Brynjarsdóttir hefur næmt auga og finnst gaman að gera fínt í kringum sig. Hún er ekki farin að halda eigin jól en býður þó yfirleitt heim um hátíðarnar. Hún gefur hugmynd að stílhreinni borðskreytingu.

Sýlvía er hrifnust af hvítu, gylltu og silfrúðu jóla-skrauti og hefur alltaf verið gefin fyrir köngla. Jólaborðið hennar ber þess glöggt merki.

„Könglana keypti ég í Rúmfataglagernum og Pier og blandaði við annað skraut sem ég átti til. Ég stillti þremur hvítum kubbakertum á dúkklagt borð og raðaði könglunum og skrauti í kring. Ég dreifði svo nokkrum rósmarínlaufum yfir til að fá smá grænt á móti og góða lykt,“ útskýrir Sýlvía. Hún notaði það líka til að skreyta diskana. „Ég keypti gyllta hringi í Litum og föndri og festi rósmaríngrainarnar á með vír. Hringina lagði ég svo ofan á hverja servíettu.“ Sýlvía setti jafnframt nokkra köngla á háan kökudisk með glerkúpli enda vel hægt að nota slíka diska undir annað en kökur og kræsingar. Þeir fóru líka ofan í glæran kertastjaka.

Sýlvía segir þurfa að gæta þess að ofhlaða ekki borðið með skrauti enda þarf að vera pláss fyrir mat-



Sýlvía starfar við kökugerð hjá Sætum syndum. Hér er hún með jólakökuna í ár.

gestum eða mikið stendur til. „Það er vel hægt að skreyta fallega án þess að eyða í það allt of miklum tíma. Aðspurð segir hún að bæði hún og unnustinn hafi gaman af eldhúsvirkunum. „Maðurinn minn hefur sérstaklega gaman af því að elda. Ég er meira í kökugerð og eftirrétum svo við vinnum ágætlega saman.“

Sýlvía bloggaði um tíma á fagurkerar.is en opnaði nýverið heimilis- og lífsstílsbloggið Ynjur.is ásamt sex öðrum konum. Þar gefur hún uppskriftir og hugmyndir að föndri og skrauti. „Ég er voðalegur dúllari í mér og vona að bloggið geti veitt öðrum innblástur.“

Sýlvía er desertkókkur eða pastry chef að mennt og starfar við kökugerð hjá Sætum syndum þar sem hún fær ekki síður útrás fyrir sköpunarþörfina. Jólakaka Sætra synda í ár er hvít með gylltu blúndumunstri. Sýlvía segir hana mjög dæmigerða fyrir hennar smekk.

vera@365.is



Sýlvía batt rósmaríngrainar með vír utan um gyllta hringi og lagði á hvern disk. Hún segir rósmarínið ekki aðeins fallegt heldur gefur það líka góða lykt. MYNDIR/ANTON



Sýlvía er hrifin af könglum og blandar þeim við annað skraut.



Það er einfalt en jafnframt fallegt að skreyta með könglum.



Það kemur vel út að nota kökudiska á fæti undir skraut.

BETRA LÍF Í JÓLASKAPI

Gjafir til þeirra sem þú vilt senda kærleik og ljós



Verlaðu jólagjafirnar
í aflöppuðu umhverfi

Hugljúf slökunartónlist Reykelsi Bað- og nuddolíur Ilmkerti Bækur Saltsteinslampar Orkusteinarnar Skartgripir Dagatöl Draumanet Tarotspil og margt fleira

BETRA LÍF

KRINGLUNNI - 3. HÆÐ

Sími 581 1380 - www.facebook.com/BetraLifKringlan



FELDUR
verkstæði
REYKJAVÍK, ICELAND

VERSLUN SNORRABRAUT 56 | S. 588 0488 | FELDUR.IS

Jólasveinninn í stuði á svölunum

● Leikarinn Björgvin Franz fær enn gæsaúð yfir minningu úr barnæsku þar sem jólasveinninn veifaði honum af svölum sem enginn fékk að fara út á. Björgvin er búinn að læra að njóta jólanna í rólegheitum en æskujólin einkenndust af pakkaflóði, ofgnótt matar og stuði.

Lilja Björk
Hauksdóttir
liljabjork@365.is



Björgvin Franz Gíslason leikari dýrkar jólin og á góðar minningar frá æsku tengdar þeim en pabbi hans, leikarinn góðkenni Gísli Rúnar Jónsson, lagði sig fram um að gera jólin eins kósi og skemmtileg og hægt var. „Pabbi var þannig að það var ekki bara ein tegund af hnetum á boðstólum heldur sjö, þær voru í skálum úti um allt en svo borðaði enginn hnetur en það skipti engu máli, hann vildi bara fá stemninguna. Hann fer alltaf alla leið í því sem hann gerir og til dæmis voru ekki bara sex til tíu pakkar á mann hjá okkur heldur var öllu pakkað inn, niður í smæstu tölur og pakkarnir voru úti um allt,“ segir Björgvin og skellihlær.

Björgvin og eiginkona hans, Berglind Ólafsdóttir, héldu sín fyrstu jól þegar yngri

dóttir þeirra fæddist. Björgvin segist þá hafa fattað hvernig hann vildi hafa jólin sín; rólegri. „Með fullri virðingu fyrir fjölskyldunni minni, mér finnst hún æðisleg og hef gaman af þessari geðbilun sem var í gangi, en við hjónin vildum fara einhvern milliveg. Ég tók það besta frá pabba en vildi líka eiga rólegheitin.“

Margar skemmtilegar jólaminnningar koma upp í huga Björgvins þegar hann er innur eftir einni slíkri og fer ein þeirra hér á eftir. „Ég trúði lengi á jólasveininn og fannst fúlt þegar krakkarnir voru að tala um að þetta væru bara mamma og pabbi sem gæfu í skóinn. Þegar kom að þeim tíma að ég var ekki alveg viss í trúnni þá bjuggum við á Óðinsgötu í flottu húsi en á því voru svalir sem enginn mátti fara út á þar sem þær voru hættulegar. Eitt kvöldið kom systir mín, sem var svolítið stríðin og hafði gaman af því að hræða mig, og sýndi mér jólasveininn sem stóð úti á þessum svölum



Björgvin er mikið jólabarn eins og sjá má. Hann reynir að njóta jólanna og segist þurfa að halda aftur af sér til að spila ekki jólalögin of snemma. MYND/GVA

sem enginn mátti vera úti á og hann vinkaði mér, alveg í brjál-uðu stuði. Ég fæ enn þá gæsaúð þegar ég hugsa um þetta og þetta er alveg ótrúleg minning. Ég var síðan alltaf að reyna að spyrja hana hver þetta hefði verið en hún svaraði engu. Fyrir einu eða tveimur árum spurði ég hana aftur en þá mundi hún ekkert eftir þessu. Hún svaraði mér í algjörri einlægni, ég þekki hana og hún er góð leikona en ekki svona góð og þetta gerði minninguna bara enn frábærari. Fyrir mér er þetta bara ótrúlegt jólakraftaverk og ég kys að trúa því að jólasveinninn hafi bara mætt þarna,“ segir Björgvin glettinn á svip.

Þar sem Björgvin hefur lengi verið aðdáandi dæmigerðra bandarískra jóla ákvað hann ásamt söngkonunni Esther Jökulsdóttur að setja á svið sýninguna Hnallþórújól Björgvins Franz og Estherar Jökuls í Gaflaraleikhúsinu. Þar munu þau, ásamt hljómsveit, flytja öll bestu jólalög sjötta og sjöunda áratugarins í anda Ellu Fitzgerald, Deans Martin og fleiri góðra skemmtikrafta. „Hugmyndin er að skapa ósvikna stemningu eins og best sást í amerískum jóla-skemmtipáttum frá þessum tíma þar sem ýkt og fölskvalaus gleði réð ríkjum en einlægnin kom fram í lögnum.“ Sýningarnar verða tvær, þann ellefta og sextánda desember.

JÓLAKJÓLARNIR ERU KOMNIR Í CURVY!

Mikið úrval í stærðum 14-28 eða 42-56

SENDUM FRÍTT
HVERT Á LAND
SEM ER!



8.990 kr
Stærðir 14-28



7.890 kr
Stærðir 14-20



8.990 kr
Stærðir 16-24



7.990 kr
Stærðir 14-20



7.990 kr
Stærðir 14-20



5.990 kr
Stærðir 14-20



8.990 kr
Stærðir 14-20



10.990 kr
Stærðir 14-28

Curvy's

Fákafeni 9, 108 RVK | Sími 581-1552 | www.curvy.is



klippið



Sendu okkur 5 toppa af Merrild umbúðum* og þú gætir unnið gjafabréf frá Epal að verðmæti 100.000 kr.
Einnig verða dregin út 20 gjafabréf frá Epal að verðmæti 20.000 kr. hvert, alls að verðmæti 500.000 kr.
Dregið verður 22. desember.

Þátttökuumsög í öllum verslunum. Á Facebook-síðu okkar, Facebook/Merrild á Íslandi, verða birt úrslit auk frekari upplýsinga um leikinn.

*Gildir fyrir alla Merrild pakka.

Borða með góðri samvisku

• Krummi Björgvinsson og kærastan hans, Linnea Hellström, eru vegan. Linnea hefur að sögn Krumma verið fánaberi lífsstílsins í áraáðir. Sjálfur byrjaði hann að fíkra sig áfram á vegan-brautinni fyrir tveimur árum en fór alla leið þegar hann kynntist Linneu.

Vera
Einarsdóttir
vera@365.is



Ég vil draga úr þjáningu dýra og hjálpa umhverfinu," segir Krummi inntur eftir því af hverju hann sé vegan, sem felur í sér að neyta hvorki dýra né dýraafurða. „Það síðasta sem ég vil gera er að styðja við þann stóriðnað sem elur upp dýr til manneldis. Það sama á við um fataiðnað sem notar dýraafurðir í klæðnað. Kjöt hefur jafnframt neikvæð áhrif á heilsuna og umhverfið," segir Krummi. Hann segir fólk gjarnan líta fram hjá þeirri staðreynd að dýrin sem það leggur sér til munns eru mörg hver verksmiðjuframleidd, lifa við skelfilegar aðstæður og er slátrað á ómannúðlegan hátt. „Dýraræktun til manneldis losar auk þess meira af gróðurhúsalofttegundum en allur bíla-, flugvéla- og samgöngutækjafloði heims. Með því að gerast vegan getum við því dregið úr áhrifum loftslagsbreytinga, eyðileggingu

regnskóga og mengun. Það er því gott fyrir dýrin, jörðina, líkamann, sálina, samviskuna og komandi kynslóðir," segir Krummi.

Linnea segist alltaf hafa elskað dýr og haft andúð á hvers kyns undirokun. Hún ólst upp í náunda við dýr og náttúru í Dölunum í Svíþjóð og gerðist grænmetisæta ung að árum. Á unglingsárum fór hún að víða að sér frekari upplýsingum um næringu, dýraíðnað og umhverfisvernd sem styrkti hana enn frekar í að halda áfram á sömu braut.

Krummi segir að málstaðurinn hafi lengi verið sér kær. „Ég fór svo alla leið þegar ég kynntist Linneu. Hún hjálpaði mér að taka skrefið. Ég fékk loksins nóg af þessari sturluðu neysluhyggju okkar og hef ekki litið til baka.“ Þau Linnea og Krummi segjast reyna að fylgja lífsstílnum eftir bestu getu. „Ég myndi aldrei vísitandi neyta nokkurs sem er unnið úr dýrum og dýraafurðum," segir Linnea sem, fyrir utan mat, er meðvituð um hvaðan föt, snyrtivörur og annað sem hún kaupir kemur. Hún segir í raun



Ást er að mati Linneu mikilvægasta hráefnið í matargerð og á það jafnt við um grænmetismat og annað. MYNDIR/ANTON

minna mál en fólk heldur að komast að því hvaðan hlutirnir koma. „Ef fólk gerði meira af því að kanna upprunann er ég sannfærð um að það myndi velja annað og gera meiri kröfur.“

Aðspurður segir Krummi ekki erfitt að vera vegan á jölunum. „Það er reyndar mjög gaman að prófa nýja hluti í matargerð á þessum árstíma. Að deila góðum mat með fjölskyldu og vinum án þess að lifandi skepnur séu pyntaðar og dreppnar er mjög góð og gefandi tilfinning. Þá er frekar auðvelt að dreifa vegan-boðskapnum um jólin enda flestir opnir fyrir kærleika og hlýhug, tillitssemi og ábyrgð á þessum tíma.“

„Um leið er þetta tími hefða og mörgum finnst sér beinlínis ógnað ef það á að fara að hrófla við rótgrónum matarhefðum," segir Linnea. Hún hefur þó voða gaman af því að koma kjötætum á óvart með grænmetistilbrigði við matinn sem þær telja sig ekki geta lifað án. Hún tekur undir það með Krumma að fólk sé móttækilegra fyrir samúð og góðvild í garð umheimsins í kringum jól. „Á hinn bóginn eru jólin mikil neysluhátíð og margir umhverfissinnar fá beinlínis illt í hjartað.“

Að sögn Krumma er Linnea afbragðskokkur. „Mér finnst gaman að gera grænmetisútgáfu af hefðbundnum kjötréttum, finna not fyrir hráefni sem er jafnvel sniðgengið og hent," segir Linnea, en það leiðir oft af sér óvænta og spennandi útkomu.

Uppskriftin sem þau Krummi deila er dæmigerð fyrir það, en hreindýraskaf er klassískur sænskur réttur sem er gjarnan borðaður á jölunum. Í staðinn fyrir hreindýr nota þau oumph sem er búið til úr sojabönum. Það bera þau fram með brúnuðum Hasselback-kartöflum og krækiberjasultu en krækiber eru að sögn Linneu einhverra hluta vegna ekki notuð jafn mikið í matargerð og önnur ber þrátt fyrir að þau vaxi víða og séu bæði bragðgóð og næringarrík.

Þau Krummi og Linnea standa fyrir viðburðinum Cruelty Free Xmas ásamt góðum vinum á Gauknum sunnudaginn 18. desember klukkan 14. „Við vorum með sams konar viðburð í fyrra og ætlum að endurtaka leikinn í ár. Við verðum með fatamarkað og heimagerðan veganmat í bland við lifandi tónlist og eru allir velkomnir.“



Kettir, matur, bíomyndir og nammi lýsa jölum þeirra Linneu og Krumma.

HEFND HREINDÝRSINS

fyrir 4-6

Í þennan rétt er yfirleitt notað frosið hreindýrakjöt. Því er skipt út fyrir oumph sem er unnið úr sojabönum.

Hreindýrakássa

2 pakkar oumph – pure chunk (560 g)
250 g sveppir
1 laukur
½ hvítlaukur
5 dl jurtafjóm (soja, kókos, möndlu, hafra, hrísgrjóna)
3 dl grænmetissoð
2 msk. sojasósa
2 msk. Dijon-sinnep
Nokkur einiber
1 msk. krækiberjasulta
Nokkur lárviðarlauf
Ferskt rósmarín
Ferskt timían
Hvítur pipar og sjávarsalt

Skerið oumphíð frosið í þunnar sneiðar með mandólíni eða beittum hnúfi. Það er líka hægt að brjóta það í litla bita. Saxið og steikið lauk, hvítlauk, sveppi og síðan oumph í olíu í stórum potti í nokkrar mínútur. Bætið öllu nema ferska kryddinu við og hitið að suðu. Látið krauma undir loki í 15 mínútur þar til þykknar. Smakkið til með fersku kryddi.

Hasselback-kartöflur

Þetta eru klassískar sænskar kartöflur. Þær eru toppaðar með brúnuðum heslihetum og fá þannig íslenskan blæ.

20 meðalstórar kartöflur

U.þ.b. 100 g vegan smjör/smjörliki (fæst í Krónunni eða Earth Balance)
U.þ.b. 200 g rasp
U.þ.b. 50 g púðursykur
U.þ.b. 10 g sjávarsalt
100 heslihetur

Skerið djúpar rifur í kartöflurnar. Komid þeim fyrir í pappírsklæddu ofnföstu móti. Setjið svoltið smjör ofan á hverja kartöflu fyrir sig. Bakið við 220 gráður í 25 mínútur. Takið fatið út og bætið við smjöri og sjávarsalti. Sáldrið síðan raspi yfir hverja kartöflu fyrir sig. Bakið í 20 mínútur til viðbótar eða þar til kartöflurnar eru orðnar gylltar að utan og mjúkar að innan. Saxið og þurrastið hesliheturnar á pönnu. Lækkid hitann þegar þær hafa brúnað. Bætið við matskeið af smjöri og sykri. Hrærið saman og látið brúnast. Dreifið yfir kartöflurnar áður en þær eru bornar fram.

Krækiberjasulta

3 dl krækiber
3 dl sykur
1 msk. sítrónusafi
1 msk. ávaxtapektín

Stappið krækiberin, hellið í pott. Bætið ávaxtapektíni (fruit pectin) og sítrónusafa við og hitið að suðu. Hrærið í á meðan. Bætið sykri við og sjóðið við háan hita í fimm mínútur. Fjarlægjið froðuna af yfirborðinu og hellið í sultukrúkkur. Eins er hægt að sía sultuna og búa til hlaup.

Vitamix

Galdurinn við ferskt hráefni

Vitamix Pro 750 á sér engann jafningja. Nýtt útlit og nýir valmöguleikar. 5 prógrömm og hraðastillir sjá til þess að blandan verður ávallt fullkomin og fersk!

Jólatilboðsverð kr. 149.639,-

Með fylgir Vitamix sleif, drykkjarmál og svunta

Fullt verð kr. 199.518,-



Rauðagerði 25 108 Rvk Sími 440-1800 www.kaelitaekni.is

Við komum því til skila fyrir jól



Flýttu fyrir þér á pósthúsinu

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

Innpökkun á pósthúsum

Hjá okkur fást fóðruð umslög, bóluplast og kassar í ýmsum stærðum til að búa vel um sendinguna þína. Við bjóðum einnig upp á gjafapappír, merkimiða, kort og gjafavöru til að bæta við í pakkann.

Jólafrímerkin

Jólafrímerkin í ár vísa í þann sið sem hefur skapast á síðustu árum að þrjóna og klæðast skrautlegum jólaþeysum.



Þú finnur opnunartíma og nánari upplýsingar á postur.is/jol

Sendu jólakortin tímanlega

Það er ódýrara að senda jólakortin í B-pósti. Sjá nánar um A- og B-póst á postur.is.

Öruggir skiladagar fyrir jól

Pakkar

Utan Evrópu – **9. des.**
Til Evrópu – **14. des.**
Til Norðurlanda – **16. des.**
Innanlands – **20. des.**

Kort í A-pósti

Utan Evrópu – **9. des.**
Til Evrópu – **16. des.**
Innanlands – **20. des.**

Fáðu sendinguna heim

Þú getur pantað heimsendingu hjá okkur og fengið sendinguna þína heim að dyrum. Hægt er að nota netsamtalið eða fylla út rafrænt form á postur.is.



Grenitré í stofunni

● Hvaðan skyldi sá siður koma að hafa grenitré inni í stofu um jól? Á Vísindavefnum segir að um uppruna jólatrésins sé flest á huldu en talið er að rætur þess liggi í einhvers konar trjádyrkun djúpt í mannkynssögunni. Í Róm til forna skreyttu menn t.d. hús sín um nýárið með grænum trjágreinum. Það þótti boða gæfu. Þá er til fjöldinn allur af goðsögum og sögnum, þar sem alheimstré er látið tákna heiminn. Eitt þessara trjáa er Askur Yggdrasils úr trúarbrögðum norræna manna og annað er Lífsins tré í Eden.



LAMPAR FYRIR JÓLABÓKALESTURINN

Lampi á mynd:
Belid Sway

Rafkaup

Ármúla 24

585 2800 - rafkaup.is

Opið virka daga 9-18

laugardaga 11-16



Falleg uppröðun á borðstofuborðinu. Dúkurinn er ullartrefill sem fékk nýtt hlutverk. MYNDIR/EYÞÓR



Gulla notar hluti úr náttúrunni eða nærliggjandi umhverfi og skreytir með þeim.

Smekklegt jólaskraut

● Listakonan Guðlaug Halldórsdóttir hefur næmt auga fyrir innanhússhönnun. Hún endurnýtir hluti og breytir þeim. Hún er alltaf veik fyrir fallegum hlutum.

Guðlaug, eða Gulla, eins og hún er ávallt kölluð notar kertastjaka frá Georg Jensen sem adventukrans. „Ég vil hafa þetta náttúrulegt. Kertastjakann er ég búin að eiga lengi en ég keypti síðan statíf sem ég hengi hann upp á. Ég rakst á það fyrir tilviljun þegar ég var á ferðalagi í útlöndum. Það breytir útlitinu,“ segir Gulla.

Hún notar appelsínur sem skraut. Sker appelsínubörk út í stjörnur og hengir á bönd á statífinu sem þorna með tímanum. Síðan skreytir hún heilar appelsínur með negulnögglum. Gulla fór út í garð og klippti greinar og lagði í kring. „Ég reyni að nota

hluti úr náttúrunni eða sem eru í kringum mig til að skreyta með. Annars skreyti ég miklu minna núna en ég gerði áður,“ segir hún.

Gulla segist hafa gaman af því að stilla saman nokkrum ólíkum hlutum á borði. Á borðstofuborðinu er hún til dæmis með kristalskál innan í glerkúpli með greni og stjörnum sem búnar eru til úr blöðum úr gamalli bók. „Það er hægt að fá gamlar bækur gefins á nytjarmörkuðum sem upplagt er að nota,“ segir hún. Sjálf hefur Gulla starf að sem sjálfboðaliði í verslun Rauða krossins á Skólavörðustíg þar sem áður var Blómaverkstæði Benna. „Það er mjög flott búið,“ segir hún.

Jóladúkurinn að þessu sinni er köflóttur ullartrefill sem kemur vel út á borðstofuborðinu.

Gulla var með í sýningu Textílfélagsins, Samtvinna, í Gallerí Anarkíu í Hamraborg í Kópavogi en hún hefur verið að búa til fallega púða. Þá starfar hún einnig hjá Fasteignasölu Bæ þar sem hún aðstoðar viðskiptavinum við að gera íbúðir sölulegar auk þess að selja þær. Þá er hún að undirbúa uppbyggingu á heimasíðunni hjá Má Mí Mó. Margir muna eftir Gullu úr þáttunum Innlit/Útlit á SkjáEinum og Veggfóðri á Stöð 2 þar sem innanhússhönnunin nýttist vel.

elin@365.is

SAMSUNG Galaxy S7 edge | S7





Konfektmoli Halldórs er einn sá vinsælasti á konfektnámskeiðum hans. MYND/EYÞÓR

Vinsæll moli

Halldór Kristján Sigurðsson konditor hefur kennt konfektgerð fyrir jólin í nítján ár og heldur því ótraudur áfram þetta árið en von er á 400 nemendum á 30 námskeið.

Halldór gefur uppskrift að mola sem hefur verið hvað vinsælastur á námskeiðum hans. Hann má móta í hvaða form sem er eða jafnvel nota sem fyllingu.



Halldór Kristján Sigurðsson.

með kökukefli og skera í ferkantaða mola, en einfaldast er að gera kúlur og dýfa síðan í súkkulaðið.

Bræðið súkkulaðið og hitið rjóma upp að suðumarki. Hellið síðan rjómanum í súkkulaðið í litlum skömmtum. Setjið því næst möndlurnar í, kælið. Hægt er að forma þessa blöndu að vild þegar hún er orðin köld. Til dæmis rúlla

Barnvænn

Systurnar Kristín Eik og Katrín Ösp Gústafsdóttir hjá Allt í köku þróðu saman konfektmolann Rólódýrð þegar þær unnu að Afmælisveislubók Disney árið 2013. Markmiðið var að búa til mola sem börn og fullorðnir gætu gert í sameiningu og notið að sama skapi. Uppskriftin er því einföld.

Molinn geymist í allt að 2 vikur í kæli en reynsla þeirra systra er sú að þeir stoppa aldrei svo lengi.

RÓLÓDÝRÐ

1 pakki Bastogne-kex frá LU
100 g smjör
400 g Róló
100 ml rjómi
200 g rjómasúkkulaði

Setjið lítil muffinsform í mini muffinspönnu, eða smjörpappír í 26 cm bökunarmót. Myljið LU-kexið og þrýstið ofan í mótin. Bræðið smjórið og hellið yfir kexið. Notið flatt áhald til þess að þjappa botninn vel. Setjið Róló og rjóma í pott og bræðið. Hellið yfir kexbotninn og kælið. Bræðið súkkulaðið og hellið yfir karamelluna. Kælið. Takið molana úr mótunum eða losið úr stóra mótinu og skerið í bita. Geymist í kæli í allt að 2 vikur.



Systurnar Kristín Eik og Katrín Ösp hönnuðu konfektmolann í sameiningu. MYND/ERNIR



Þrjú mætir molar

● Konfektgerð fyrir jólin verður æ algengari og margir taka slíkt dúllerí fram yfir smákökubakstur. Fjórir súkkulaðispekúlantar gefa hér þrjár uppskriftir að ljúffengum molum sem gaman er að föndra fyrir fjölskyldu og vini á adventunni.

Tvær ólíkar fyllingar

Reynir Grétarsson hjá súkkulaði-gerðinni Omnom ákvað að þróa dökkan konfektmola með skel úr Madagascarsúkkulaðinu frá Omnom. Innan í honum er tvískipt fylling, annars vegar kirsuberjahlauþ og hins vegar mjúk kramella með koníaki. Hugmyndina fékk Reynir frá jólaboði ömmu sinnar þar sem ávallt var boðið upp á ris á l'amande með kirsuberjasósu og karamellusósu. Síðan bætti hann við koníaki til að gefa molanum meiri karakter.



Í skelina notaði Reynir Madagascarsúkkulaðið frá Omnom. MYND/ERNIR

KIRSUBER OG KARAMELLA

Skel
Madagascarsúkkulaði frá Omnom

kirsuberjafylling/sulta
140 g kirsuberjapúrri (eða sykurlaus kirsuberjasafi)
80 g sykur
1,5 g gellan (frá SOSA, fæst í Garra. Einnig hægt að nota 14 g pectin)

Sykri og gellan blandað saman. Því er síðan blandað við kirsuberjapúrri og soðið í 1 mínútu, hrært vel á meðan.

Koníakskaramella
100 g sykur
60 g glúkósi
200 g rjómi
50 g koníak
10 g smjör



Reynir Grétarsson hjá Omnom.

Sykur karamellaður í þykkbotna potti, glúkósa bætt við. Rjóminn er hitaður og helt volgum yfir karamelluna og hrært vel í á meðan. Gott er að hafa karamelluna á volgri hellu á meðan þetta er gert og passa vel að sykurrinn kristallist ekki. Soðið í ca. 1 mínútu og koníaki bætt við og soðið í aðra mínútu. Smjóri við stofuhita hrært saman við.

Þegar konfektmolarnir eru síðan fylltir er gott að sprauta kirsuberjafyllingunni fyrst og leyfa henni að standa í um 2 tíma áður en karamellunni er sprautað í. Einnig verður að passa að hafa hana ekki of heita svo súkkulaðið bráðni ekki.

Gott er að láta fyllingarnar báðar sitja í molanum í a.m.k. 12 klst. áður en lokað er með Madagascarsúkkulaði.

Gítarinn ehf

Stórhöfði 27
s:5522125
www.gitarinn.is



Gítarpakki.

listaverð: 33.900,-
okkar verð: 25.900,-
Gítar,poki,ól,stillitæki,
auka strengjasett og
kennsluforrit.

JÓLIN OKKAR

HLÝJAR JÓLAGJAFIR FÁST Í ELLINGSEN



COLUMBIA POWDER
LITE HOODED JACKET
29.990.KR



MOUNTAIN HARDWEAR
STRETCH DOWN
49.990.KR



MOUNTAIN HARDWEAR
STRETCH DOWN WOMAN
49.990.KR



DIDRIKSONS
GINA ULPA SVÖRT
29.990.KR



ELLINGSEN
DUGGARAPEYSA
25.990.KR



ELLINGSEN
DÖMUÞEYSA
25.990.KR



ELLINGSEN TEPPI
28.990.KR



ELLINGSEN
SJÓARA SAMFESTINGUR
19.990.KR



ELLINGSEN HÚFA
2490.KR



SOREL YOOT PAC
11.990.KR



SOREL CARIBOU
22.990.KR



DIDRIKSONS MIGISI
KIDS COVERAK
18.990.KR

ELLINGSEN

FISKISLÓD 1
REYKJAVÍK
580-8500

SÍÐAN 1916
ELLINGSEN.IS

TRYGGVABRAUT 1-3
AKUREYRI
580-8550



Þjóðfræðingurinn Eva Þórdís Ebenezerdóttir og Guðrún Bergmann heilsuráðgjafi tóku sig saman um gerð uppskrifta að jólamat, án sykurs, mjólkur og smjör. Glútenlausa laufabrauðið sló í gegn á námskeiði. MYNDIR/ANTON BRINK

Halda í hefðina með öðrum hráefnum

• Eva Þórdís Ebenezerdóttir þjóðfræðingur hefur sett saman uppskrift að laufabrauði, án glútens, mjólkur og smjör. Hún segir vel hægt að halda í rótgrónar hefðir sem snerta hjartastreng þó notuð séu önnur hráefni og kennir ásamt Guðrúnu Bergmann námskeið í hreinni matargerð á jólum.

Ragnheiður Tryggvadóttir
heida@365.is



Ég kem úr mikilli laufabrauðsfjölskyldu. Mamma þurfti hins vegar að taka glúten út hjá sér fyrir nokkrum árum og saknaði þá laufabrauðsins mjög á jólum. Við mæðgurnar höfum þá að þróa glútenlausa uppskrift og höfðum reynt nokkrar tegundir mjóls með góðum árangri þegar ég fór að vinna með Guðrúnu Bergmann að gerð jólakvers með uppskriftum,“ segir Eva Þórdís Ebenezerdóttir þjóðfræðingur. „Við mamma erum slumparar og skrifuðum aldrei neitt niður en nú er ég búin að móta og skrifa uppskriftina og tókst ótrúlega vel. Ég tók mjólkina og smjörið út líka í takt við hreint mataræði,“ bætir hún við og segir það ekkert hafa truflað þjóðfræðingshjartað að fíka við svo rótgróna jólahefð.

„Alls ekki því það hef ég lært í þjóðfræðinni að hefðir breytast. Hráefni í matargerð tekur gegnum tíðina breytingum, til dæmis sykurmagn. Allir þekkja það sem fletta upp gömlum smákökuuppskriftum og sjá sykurmagnið sem notað var. Nú helmingum við hiklaust sykurninn og notum smjör í stað smjörlíkis og þar fram eftir götunum. En það þarf að vera opinn fyrir því að bragðið sé ekki nákvæmlega eins. Laufabrauðsuppskriftin fer þó alveg ótrúlega nærri því gamla og góða,“ segir Eva Þórdís.

„Við þurfum að vera tilbúin að skipta út hráefni til þess að halda í hefðirnar sem skipta okkur máli og snerta hjartastrengina. Það er nefnilega svo erfitt fyrir þá sem eru með óþol eða ætla sér að sneiða hjá þessum hráefnum, að horfa á allt þetta sem tilheyrir þeirra jólum, en mega ekki borða það. Við Guðrún höfum haldið námskeiði í að búa til jólamat án glútens, sykurs og mjólkur og þar fékk laufabrauðið sérstaklega góða dóma. Meira að segja frá fólki sem hafði aldrei líkað laufabrauð en fannst þessi útgáfa bragðgóð.“



„Við þurfum að vera tilbúin að skipta út hráefni til þess að halda í hefðirnar sem snerta hjartastrengina,“ segir Eva Þórdís.

LAUFABRAUÐ

Laufabrauð er ómissandi þáttur í jólahaldi margra og Gáttaþefur yrði sár ef við hættum að steikja þunnt og stökkt flatbrauðið á aðventunni. Þessi uppskrift hefur verið í þróun mæðganna Auðar og Evu Þórdísar nokkur síðustu jól og er niðurstaðan glútenlaust laufabrauð, sem er fullkomlega samkeppnishæft við það hefðbundna.

200 g All Purpose Baking Flour frá Bob's Red Mill (Kostur)
200 g Homemade Wonderful Bread Mix frá Bob's Red Mill (Kostur)
1 ½ msk. guargum
1 ½ tsk. salt (gróft/flögur)
3 dl möndlumjók frá Ísola
15 g bragðlaus kókosolíu
¼ tsk. kúmenpalmín til steikingar

Setjið saman í pott við miðlungshita möndlumjók, kókosolíu, kúmen og salt. Hitið hægt þar til mjólkinn er orðin vel volg en þó þannig að hægt sé að stinga fingri í hana. Blandið saman þurrefnunum. Hellið heitri mjólkinni út í

þurrefnin í gegnum sigti svo kúmenið verði eftir. Hnoðið deigið í hrærvél eða höndunum þar til það er orðið jafnt og setjið í poka. Takið lítinn bita af deigi, hnoðið í kúlu og fletjið eins þunnt og hægt er og skerjið út hring. Rennið laufabrauðsjárni yfir kókuna og pikkið bæði kókuna og partinn sem skerst af. Leggið hvoru tveggja undir plast og endurtakið þar til deigið er uppuríð. Deigið bíður ekki upp á að laufunum sé flett en óflett munstrið eftir járníð steikist þó fallega. Steikið laufabrauðið og partana í palmínfeiti þar til það er gullið að lit. Ef unnið er með hefðbundið hveitilaufabrauð á sama tíma, passið að fletja deigin tvö á ólíkum stöðum svo glútenlausa brauðið smitist ekki af hveitinu og byrjið á því að steikja glútenlausa brauðið svo ekki sé komið hveiti í olúna.

Úr jólabæklingnum HREINT UM JÓLIN eftir Guðrúnu Bergmann og Evu Þórdísi Ebenezerdóttur. Bæklinginn má nálgast á gudrunbergmann.is

Glútenlausa laufabrauðinu fylgir þó sú náttúra að erfiðlega gengur að bretta upp á útskrin lauf, sem gjarnan setja mikinn svip á laufabrauðið.

„Það er auðvitað glútenið sem gerir teygjuna í deigið. Glútenlausa deigið hagar sér öðruvísi og frek-

ar hægt að líkja því við leir. Bæði þarf að vera létthentari við að fletja það út og þá er það einnig fljótt að borna. Það er því snúið að fá laufin til að tolla en það er um að gera að prófa sig áfram með það,“ segir Eva Þórdís.

GLÆSILEG GJAFAVARA





Anna segir oft hægt að fækka verkefnum í kringum jól til að njóta betur þeirra sem eftir eru. Eins er hægt að breyta hugarfari sínu í garð verkefna og útfæra þau á þægilegri máta. MYND/ERNIR

Að eiga gleðileg jól

● Verkefnum fjölga hjá velflestum um jól og áramót og þó takmarkið sé að eiga góðar og gleðilegar stundir getur annríkið stundum orðið til þess að streita og vanlíðan geri vart við sig. Þá er, að sögn sálfræðingsins Önnu Sigurðardóttur, ráð að staldra við og fylgja hjartanu. Hún gefur ráð gegn streitu til að hafa á einni hendi.

Vera
Einarsdóttir
vera@365.is



Margir kannast við að hugsa með sér eftir jól og áramót að svona verði þetta ekki að ári. Að þá verði stressinu haldið í lágmarki og meiri áhersla lögð á að slaka á og njóta. Einhvern veginn fer svo allt í sama farið og fólk stendur sig að því að vera að skipta um gardínur og skrúbbba skápa korter fyrir jól. Anna Sigurðardóttir, sálfræðingur hjá Heilsuborg, hefur ekki farið varhluta af þessu sjálf. Hún leggur til að fólk staldri við í aðdraganda jóla, reyni að sjá hlutina fyrir sér og taki meðvitaða

ákvörðun um hvernig það vilji hafa þennan tíma.

„Við hefðum öll gott af því að hugsa um hvaðan allt það sem við gerum í kringum jólin kemur og hvað það er sem við viljum raunverulega fá út úr þessum tíma. Erum við að halda í hefðir úr uppeldinu af skyldurækni eða fáum við eitthvað út úr þeim? Erum við að láta undan samfélagslegri pressu eða langar okkur frá innstu hjartarótum að gera allt það sem við tökum okkur fyrir hendur?“

Í þessu samhengi segir Anna gott fara í smá ferðalag í huganum og skoða bæði ytri og innri þætti. „Ytri þættir eru þau verkefni sem standa fyrir dyrum. Þau geta verið að kaupa gjafir, halda boð, baka, þrifa og svo framvegis. Innri þættir

ir snúa að því hvernig við ætlum að nálgast þessi verkefni. Er það með hugarfarinu „ég verð/þarf“ eða „mig langar“? Ef hugarfarið er „ég verð“ kallar það ósjálfrátt á stressviðbrögð og kvíða,“ útskýrir Anna.

Hún segir best að byrja á að horfa á ytri þætti og forgangsráða þeim. Eru þeir allir jafn mikilvægir? Er hægt að sleppa einhverjum? Ertu að framkvæma þá af því að þeir tilheyra ákveðinni hefð, af því að þér finnst þú undir samfélagslegri pressu eða er það af því þig langar til þess?

Stundum tekst með þessu að fækka verkefnum til að njóta betur þeirra sem eftir eru. Eins er hægt að breyta hugarfari sínu í garð verkefnanna og útfæra þau á þægilegri máta „Ef venjan er að

hitta vin eða vinkonu til að baka sörrur og drekka kakó en orkan er af skornum skammti er til dæmis hægt að leggja til að hittast bara yfir kakóbolla í staðinn,“ segir Anna en þannig er hægt að eiga samvistir en draga úr álaginu. „Þá þarf kannski ekki að líta svo á að allt sé ómögulegt af því að grænu baunirnar eru kaldar en ekki heitar svo eitthvað sé nefnt.“

Anna segir líka hægt að breyta skipulaginu. „Hver kannast ekki við setninguna: Hittumst endilega á milli jóla og nýárs og spilum. Margir eru kannski búnir að lofa sér í átta spilakvöld á þessum tíma sem nær auðvitað engri átt. Hví ekki að hittast á öðrum árstíma þegar annríkið er minna?“

Anna mælir líka með því að fjöl-

skyldur setjist niður og ræði málin í stað þess að gera allt í hálfgerðri blindni af gömlum vana. „Það er gott að sjá fyrir sér dagana fram undan og komast að samkomulagi um hvað verði gert og hvað ekki. Oft kemur í ljós að kröfurnar koma að miklu leyti frá manni sjálfum. Að fjölskyldan geri í raun ekki kröfu um að bakaðar séu tíu sortir heldur leggi meira upp úr rólegum samverustundum svo dæmi sé nefnt.“ Anna segir suma þó vissulega langa til að fylla alla kökubauka og hafa allt hreint og fínt og að það sé auðvitað í finu lagi ef allir eru sammála. „Það getur hins vegar komið niður á fjölskyldusamveru og þá er kannski ráð að virkja fleiri. Að fjölskyldan hjálpist að og dreifi þannig álaginu.“

Anna segir hvern og einn þurfa að snúða sér stakk eftir vexti og gera kröfur til sín miðað við sínar persónulegu aðstæður í stað þess að miða sig við aðra. „Þó nágrennin föndri allar jólagjafir sjálfur þarf það ekki að henta þér. Hann er kannski á allt öðrum stað í lífinu og hefur meiri tíma.“ Hún mælir með því að fólk stoppi reglulega fram að jólum, dragi andann djúpt nokkrum sinnum hugsu um hvort það sé raunverulega að fylgja hjartanu eða einungis að uppfylla utan- aðkomandi kröfur og ímyndaðar skyldur. „Jólin eru tími kærleika og velvildar í garð náungans. Til að geta gefið af sér er hins vegar nauðsynlegt að byrja á sjálfum sér og rækta velvild í eigin garð. Flestir verða mun þægilegri í samskiptum og með skemmtilegri nærveru fyrir vikið.“

Anna segir gott að sjá fyrir sér ráð gegn jólastreitu á einni hendi. „Við getum kallað þetta hjálparhöndina en þá er eitt gott ráð á hverjum fingri:“

1. Sjáðu fyrir þér – hvernig þú vilt hafa jólin þín og fjölskyldunnar.
2. Forgangsráðu og deildu verkefnum – í samvinnu við fjölskylduna.
3. Andaðu djúpt að þér fimm sinnum – til að öðlast hugarró, ná áttum og finna hvort þú sért á réttir leið með að fylgja löngunum þínum/ykkar eftir.
4. Stundaðu hreyfingu og útivist – þú átt það skilið að hugsa vel um líkamann á álagstíma og það gerir þér og öllum í kringum þig gott.
5. Sýndu velvild í eigin garð – sýndu þér skilning og hlýju þegar þú villist af leið og ef þú lætur glepjust af innri skyldum („ég verð/þarf“) eða samfélagslegum kröfum. Fyrirgefðu þér og taktu svo ákvörðun um hvað það er sem þú vilt raunverulega gera og fylgdu henni eftir.

GJÖF AF ÖLLU

H J A R T A

Gjafakort Kringlunnar er gjöf af öllu hjarta. Þú færð kortið á þjónustuborðinu á 1. hæð við Hagkaup eða á kringlan.is.

kringlan.is
facebook.com/kringlan.is

Sírius

HÁTÍÐAR-
ÚTGÁFA



Hátíð handa þér

Sírius súkkulaði hefur fylgt íslensku þjóðinni síðan 1933. Við Íslendingar höfum notið Sírius súkkulaðis hversdagslega en ekki síst þegar við viljum gera okkur glaðan dag og njóta þess besta. Með hátíðarútgáfu vinsælla tegunda tekur Sírius þátt í gleðinni með landsmönnum og færir þeim uppáhalds súkkulaðið sitt með hátíðarbrag.



S
NÓI SÍRÍUS



Tveir jafn stórir gluggar eru í stofunni. Þar hefur Agla Marta komið fyrir svörtum grindum sem hún hengir rauðar jólakúlur í. Í öðrum glugganum eru Kähler-húsin sem hún keypti í Danmörku. Húsið með tveimur stórum gluggum að framan er hannað eftir Illums Bolighus í Kaupmannahöfn og var gert á sérstöku afmælisári verkslunarinnar, hátíðarútgáfa sem ekki er framleidd lengur. Jólratrén eru gerð úr frauðplasti.



Þessi fallegu jólatré eru smíðuð úr ryðguðu járni. Hreindýrin setja sérstakan svip á umhverfið og kertaljós er á minni dýrunum. Stóra listaverkið fyrir ofan er eftir listakonuna Steinunni Þórarinsdóttur. Á efstu hillu til hægri á myndinni er gömul brúða sem Agla Marta fékk að gjöf í Seattle. Kona sem rekur antikbúð þar í borg gaf Öglu dúkkuna þegar hún sagðist vera frá Íslandi. Upphaflega fannst brúðan í rústum eftir jarðskjálfta í San Francisco árið 1906. Hún er með postulínshöfuð og í upprunalegum fötum.



Hinn glugginn er með aðventuljósi frá Gunnari Ásgeirssyni, eins og sagt er frá í textanum. MYNDIR/EYÞÓR



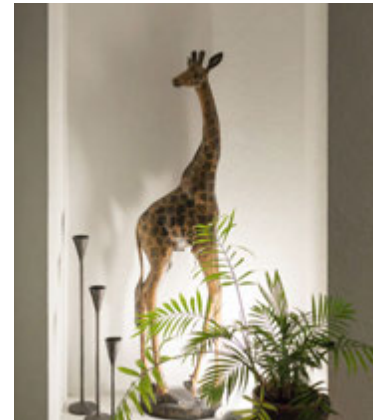
Aðventubakkinn með fallegu trjánum eftir virlistamanninn P. Juhl sem sagt er frá í textanum.



Undir glæsilegum jærnstiga eru uppblásin jólatré og gamall jólasveinn sem hefur fylgt Öglu Mörtu frá sjö ára aldri.



Fallegir danskir jólasveinar standa í anddyrinu og bjóða gesti velkomna.



Þessi einstaki giraffi er ekki jólaskrout en hann er svo ótrúlega fallegur og á sér sögu. Hann er 15 kíló og kom heim með Öglu Mörtu fyrir mörgum árum frá Nairóbí í Kenýa. Hann ferðaðist óskemmdur um þrjá flugvelli á leiðinni heim en á Keflavíkflugvelli var honum kastað á bandið þannig að nefið brotnaði. Flinkur lýtalæknir var fenginn til að gera aðgerð sem heppnaðist ljómandi vel. Giraffinn er úr íbenholtsviði sem mikið er notaður í hljóðfæri.

Jól í anda fagurkerans

● Agla Marta Marteinsdóttir arkitekt setur upp jólaskrout sem henni þykir vænt um og á sér einhverja sögu. Heimilið ber vott um fagaðan smekk fagurkera og jólaskeytingarnar eru í þeim anda. Danskir tréjólaskrout taka á móti gestum.

Elin Albertsdóttir
elin@365.is



Agla Marta stundaði nám í kóngsins Kaupmannahöfn og dönsk hönnun hefur því haft áhrif á hana. Hún segir að saga fylgi hverjum hlut á heimilinu. Jólratréð er til dæmis alþakið gömlum, litlum leikföngum. „Börnin eru hugfangin af jólaleikföngunum og þau geta staðið lengi fyrir framan tréð og horft á dásemdina,“ segir hún. Á sófaborðinu er Agla Marta með ákaflega sérstakan og óvenjulegan adventukrans. Þetta eru pínulítill vírtré sem óendanleg vinna liggur að baki. Trén eru gerð úr 0,2 mm vír en það er danski virlistamaðurinn, P. Juhl, sem á heiðurinn af þessu meistaraverki. Agla Marta lætur trén vera á borðinu allt árið um kring en á adventu setur hún rauð



Agla Marta hefur lengi verið eftirsóttur arkitekt.

kerti með þeim og skapar þannig fallega jólastemningu.

Tengdafaðir Öglu Mörtu, Gunnar Ásgeirsson, var fyrstur til að flytja inn adventukransa í glugga hér á landi. Agla Marta og eigin-

maður hennar, Stefán Gunnarsson, eiga ljós úr fyrstu sendingunni sem setur svip á annan af tveimur alveg eins gluggum í stofunni. Í hinum glugganum er Agla Marta með postulínshús frá Kähler með kertaljósi sem setja mikinn svip á gluggann.

Þegar Agla Marta var við nám í Danmörku saknaði hún íslensku jólanna og skreytti eldhúsið gjarnan með piparkökum en þann sið heldur hún enn í. Hún er alltaf með jólaboð fyrir alla fjölskylduna á annan í jólum sem henni finnst ákaflega skemmtilegt en á aðfangadag fara þau hjónin í mat til sona sinna. „Ég var duglegri við veisluhald á adventu og jólum á árum áður, veislunum hefur fækkað með árunum,“ útskýrir hún. Agla Marta skreytir bæði utan- og innanhúss og hvert smáatriði er úthugað í anda arkitektsins enda er hún enn í fullri vinnu.

Ævisaga Ladda

Þróunarsaga mannsins sem kom okkur til að hlæja



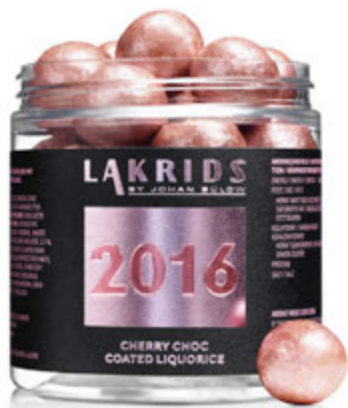
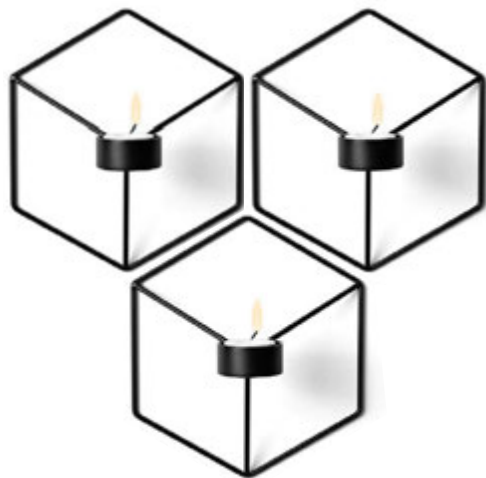
Í þessari spennandi, einlægu og á köflum drepfyndnu bók, er sett fram „þróunarkenning“ um manninn, sem kom okkur til að hlæja, rituð af Gísla Rúnari Jónssyni.

MYNDFORM

Gefðu gjöf frá frægustu hönnuðum heims



Skeifan 6 / Harpa / Laugarvegi 70 / Kringlan / 5687733 / epal@epal.is / www.epal.is



menu

LAKRIDS
BY JOHAN BULOW

normann
COPENHAGEN

Joseph
Joseph

ROSEND AHL

GEORG JENSEN



Sýrðar rauðrófur má bera fram heitar eða kaldar.



Eplasalatið inniheldur m.a. japanskt majónes og þurrkuð trönuuber.



Jólabjörinn setur skemmtilegan svip á rauðkálið.



Haukur Már gefur þrjár bragðgóðar uppskriftir af meðlæti með jólasteikinni. MYNDIR/VILHELM

Brýtur flestar reglur um jólin

• Meðlætið með jólasteikinni skiptir flesta landsmenn miklu máli og þar er Haukur Már Hauksson, yfirmatreiðslumaður á Grillmarkaðnum, engin undantekning. Hann er duglegur að prófa sig áfram með nýtt hráefni sem gaman er að gera tilraunir með.

Gott meðlæti með jólasteikinni skiptir Hauk Má Hauksson, yfirmatreiðslumann á Grillmarkaðnum, öllu máli. Honum þykir gaman að velta fyrir sér ólíku hráefni og ýmsum skemmtilegum útfærslum enda er hann duglegur að prófa sig áfram í eldhúsinu. Þar nefnir hann helst rauðrófur því það er endalaust hægt að leika sér með þær segir hann. Þótt hann sé hvorki fastheldinn á jólamat og meðlæti þykir honum alltaf gott að fá hamborgarhrygg, brúnaðar kartöflur, rauðkál og sósu. „Annars er ég alls ekki vanafastur í þessum efnun og brýt flestar reglur. Raunar finnst mér bestu jólin vera á ströndinni með gott taco og nóg af guacamole.“

Hér gefur Haukur Már lesendum þrjár bragðgóðar og skemmtilegar uppskriftir af meðlæti með jólasteikinni. starri@365.is

SÝRÐAR RAUÐRÓFUR

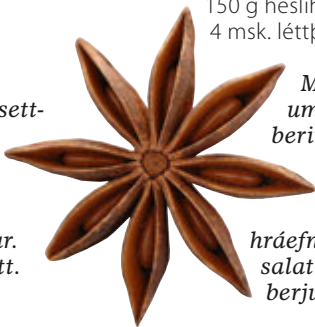
5-7 stk. rauðrófur
300 ml eplaedik
300 ml sykur
300 ml vatn
3 stk. kanilstöng
8 stk. anísstjörnur
10 stk. negulnaglar

Rauðrófur skornar í teninga og settar í box. Restin af hráefnunum sett í pott og suða fengin upp. Þá er vökvanum hellt sjóðandi heitum yfir rauðrófurnar. Látið standa við stofuhita í 30 mínútur. Hægt að bera fram kalt eða heitt.

EPLASALAT

5 stk. græn epli
200 g japanskt majónes (Kewpie)
100 g flórsykur
150 g þurrkuð trönuuber
150 g heslihnatur
4 msk. léttpeyttur rjómi

Majónesinu og flórsykrinum blandað saman. Þurrkuðu berin söxuð og hnetur muldar niður. Skerið eplin í teninga og blandið þeim við majónesið. Blandið restinni af hráefninu út í. Gott að skreyta salatið með hnetum og trönuberjum.



RAUÐKÁL OG JÓLABJÓR

1 kg skorið rauðkál
300 g púðursykur
300 ml rauðvínsedik
3 stk. kanilstangir
5 stk. stjörnuanis
8 stk. negulnaglar
100 ml trönuuberjasafi
200 ml góður jólabjór
30 ml kirsuberjaedik
30 ml eplaedik
Salt til að smakka til

Allt hráefni utan bjórsins sett saman í pott og látið malla þar til rauðkálið er soðið (15-30 mín.). Bjórnum er bætt við rétt undir lokin. Smakkað til með ediki og salti.

Flýlegar jólagjafir

MERINO ULLARFATNAÐUR FYRIR BÆÐI BÖRN OG FULLORÐNA

Ullarkistan
SKOÐAÐU ÚRVALIÐ Á
WWW.ULLARKISTAN.IS

JANUS
since 1895

LAUGAVEGI 25, REYKJAVÍK GLERÁRTORGI, AKUREYRI

**30-50%
afsláttur**

af skóm og úlpum!
Gildir til og með 4.des

Stærðir
36-56

JÓLAGJÖFIN OG JÓLA- DRESSIÐ FÆST Í ZIKZAK!

Við hjálpum þér að finna réttu jólagjöfina og dressið

ZIKZAK
TÍSKUHÚS



ÚLPA
ÁÐUR 12.990
NÚ 8.990
st. 36-56



ÚLPA
ÁÐUR 12.990
NÚ 8.990
st. 36-56



Einnig til
í svörtu!

ÚLPA
ÁÐUR 12.990
NÚ 8.990
st. 36-56



Einnig
til í svörtu,
og grænu!

JAKKI
ÁÐUR 9.990
NÚ 5.990
st. 36-56



PEYSA
9.990kr
st. 42-56



BOLUR
7.990kr
st. 42-56



KJÓLL
8.990kr
st. 42-56



TÚNIKA
6.990kr
st. 42-56



PEYSA
ÁÐUR 8.990
NÚ 5.990
st. S-XXXL



TÚNIKA
ÁÐUR 5.990
NÚ 3.990
st. S-XXXL



TÚNIKA
6.990kr
st. S-XXXL



Tilboðsverð
6.290,-
Áður 8.990,-
st. 36-41



Tilboðsverð
6.990,-
Áður 9.990,-
st. 36-41



Tilboðsverð
6.290,-
Áður 8.990,-
st. 36-41



Tilboðsverð
8.390,-
Áður 11.990,-
st. 36-41

Gleðileg Óstajól

JÓLAGJÖF SÆLKERANS

Veldu milli sjö mismunandi karfa og bættu við annarri matvöru, víni eða gjafavöru. Við sjáum um þökkunina þér að kostnaðarlausu.

Frábær jólagjöf til viðskiptavina eða starfsmanna. Kíktu á ms.is - einfalt og fljótlegt.



BÓKAJÓL

SVAVAR KNÚTUR

Bók er tímagjöf



Svavar Knútur tónlistarmaður er mikið jólabarn.
MYND/STEFÁN

Tónlistarmaðurinn Svavar Knútur segist vera svakalegt jólabarn. „Jólin eru þessi tími þar sem maður leggst aðeins í híði, tekur lífinu rólega og nýtur litlu hlutanna, eins og kertis í myrkrinu, hlýs teppis og kúrandi barna. Allir fara seint að sofa og það er bara almenn kúritíð. Ég vinn rosalega mikið og marga daga á ári og þess vegna eru jólin mér enn kærari, þau eru yndislegur frítími til að njóta með fjölskyldunni.“

Lestu margar bækur um jólin? „Ég næ nú yfirleitt bara að þræla mér í gegnum eina vegna leti, en svo er maður að mjatla þetta í sig yfir árið. Ég hlusta líka mikið á hljóðbækur, sérstaklega þegar ég stunda hreyfingu.“

Hver er skemmtilegasta jólabók sem þú hefur lesið og af hverju? „Það er nú erfitt að svara þessu svo greiðlega, enda svo margar bækur sem maður heldur upp á. Ég las ein jólin þrileikinn hans Philips Pullman um gyllta áttavítann, lúmska hnífinn og skuggasjónaukann, það var alveg frábær lesning. Svo eru tvær bækur dálítið skyldar, Rökkurbýsnir eftir Sjón og Brotahöfuð eftir Þórarín Eldjárn, sögulegar skáldsögur sem ég hef alltaf gaman af því að kíkja aftur í, því þær varpa svo frábæri nýju ljósi á Íslandssöguna. Hundrað ára Einsemd eftir Gabriel Garcia Marquez hefur líka alltaf verið í miklu uppáhaldi hjá mér, ekki síst vegna ótrúlega skemmtilegs frásagnarstíls. Þegar ég var litill hafði ég mest gaman af góðum teiknimyndabókum, eins og The Far side eftir Gary Larson og fleiru slíku.“

Hvaða bók langar þig að fá í jólagjöf um þessi jól? „Ég er nú þegar búinn að fá alveg ótrúlega fallega ljóðabók, Sumartungl, eftir vin minn Aðalstein Ásberg, og bókina Nóttin sem öllu breytti, eftir Sóleyju Eiríksdóttur, vinkonu mína, og Helgu Guðrúnu Johnson, sem snertir mig mjög djúpt. En ég er mjög spenntur fyrir nýju bókinni hans Andra Snæs Magnasonar, Sofðu ást mín, og líka Hestvík eftir Gerði Kristnýju. Og ljóðabókin hans Kött Grá Pé er líka á óskalistanum, Perunnar í íbúðinni minni. Það er bara svo margt að vera spenntur fyrir. Við Íslendingar megum heldur ekki gleyma að kaupa okkur bækur allt árið um kring og leyfa okkur að lesa meira bara almennt. Það að lesa bók, eða bara að setjast niður og hlusta á heila hljómplötu, t.d. á vinyll, er ekki bara neysla á menningu, heldur gjöf, tímagjöf sem maður er að gefa sér.“ elin@365.is

BÓKAJÓL

HERA BJÖRK ÞÓRHALLSDÓTTIR

Jólin byrja í júlí



Hera Björk hefur gaman af öllu sem viðkemur jólum og finnst þetta skemmtilegur árstími.

Söngkonan Hera Björk Þórhallsdóttir segist vera gríðarlegt jólabarn. „Mér finnst sko ekkert sérstaklega leiðinlegt að þurfa að byrja að hugsa um jólin í júlí eins og gerist hjá mér á hverju ári þegar skipulagningin hefst fyrir jólavertíðina. Hef óskaplega gaman af öllu sem viðkemur jóluunum, elska birtuna, jólabókaflóðið, kertaljósinn, kósið, matinn, gæðastundirnar og tónlistina, klárlega minn uppáhaldstími.“

Lestu margar bækur um jólin? „Já, ég er mikill lestrarhestur og les að jafnaði 4-6 bækur um jólin ef tími gefst til. Það er orðið venja hjá okkur familíunni að vera í náttfötunum eins mikið og við getum yfir jólin og lesa sem mest.“

Hver er skemmtilegasta jólabók sem þú hefur lesið og af hverju? „Ég get nú eiginlega varla gert upp á milli allra þessara dásamlegu bóka sem ég hef lesið um ævina en ætli ég geti ekki nefnt Alkemistann. Það er bara algerlega mögnuð bók og situr lengi í manni. Annars er ég alveg sérstök áhugamanneskja um ævisögur og þá sér í lagi kvenna sem hafa í gegnum aldirnar þurft að berjast fyrir tilverurými sínum í þessum heimi, dást endalaust að formæðrum okkar.“

Hvaða bók langar þig að fá í jólagjöf um þessi jól? „Mig langar gríðarlega mikið í Tvisaga eftir hana Ásdís Höllu, gluggaði aðeins í hana um daginn og var heltekin alveg um leið. Þetta er greinilega mögnuð saga sem hún segir þarna af sér og sínum og ég hlakka gríðarlega til að lesa hana upp til agna.“ elin@365.is

Jólakörfur

Sérstíðum körfur
fyrir fyrirtæki



Íslenskt
matar-
handverk

Hafðu
samband:

trit@trit.is

Sími 662 6500



ÚRVALIÐ



Ariete

Ariete 185
1200w heilsu- og hamborgagrill með viðloðunarfrium grillplötum, brauðhitara og fitubakka. Lætur vita með ljósi þegar grillið er tilbúið.

VERÐ

7.995

FRÁBÆRT VERÐ



Ariete 189
Kleinhringjárn fyrir 7 kleinhringi. Viðloðunarfritt yfirborð. Lætur vita með ljósi þegar hringir eru tilbúnir. Hægt að geyma lódrétt.

VERÐ

5.995

FRÁBÆRT VERÐ



Ariete 2952
Poppvél með heitum blæstri. Tekur 2 mínútur að poppa. Gegnsætt lok með áfyllingar íláti.

VERÐ

5.995

FRÁBÆRT VERÐ



Ariete 187
Belgískt vöflujárn með viðloðunarfriu yfirborði. Ljós fyrir bökunartíma. Auðvelt að þrifa. Má geyma upprétt.

VERÐ

5.995

FRÁBÆRT VERÐ



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

VERÐ

14.995

FRÁBÆRT VERÐ

PHILIPS

Philips QG3320
Multi trimmer fyrir skegg, nef og eyru. SteelWave sjálfbrynandi hnifar. Má þvo með vatni. Fyrir hleðslu. Hreinsibursti fylgir.



VERÐ

4.995

FRÁBÆRT VERÐ

Ariete

Ariete 886
Öflugur 500w töfrasproti með stálnhif. Þeytari og hakkari fylgja.



VERÐ

5.995

FRÁBÆRT VERÐ

MELISSA

Melissa 16240053
Panini heilsugrill með viðloðunarfrium grillplötum. Fint fyrir panini eða samloku. Lætur vita með ljósi þegar réttu hitastigi er náð.



VERÐ

5.995

FRÁBÆRT VERÐ

MELISSA

Melissa 16310176
SOUS VIDE vacuumsúðtæki fyrir alla potta. Dællir vatni í 360°. LED skjár. Nákvæm hitastýring frá 5-100°C. Nákvæmni uppá 0,1°C. Tímastillir (allt að 99 klst).



VERÐ

17.995

FRÁBÆRT VERÐ



ÁVIKEN

Aviken 902
Vöflujárn sem gerir 2 belgískar vöflur. Viðloðunarfritt. Ljós logar þegar vafflan er tilbúin. Auðvelt að þrifa. Má geyma upprétt.

VERÐ

9.995

FRÁBÆRT VERÐ

Lenco

Lenco ICRP212
Útvarpsvekjari sem getur varpað klukku á vegg eða loft. LED skjár með rauðum stöfum. Vaknaðu við vekjarann eða útvarpið. Svefnrofi.



VERÐ

3.495

FRÁBÆRT VERÐ

MEDISANA®
made for Life

Medisana 61155
Hitapúði fyrir háls og bak með 6 hitastillingum. 100 wött. Einfalt að stilla hita. Slekkur á sér eftir 90 mín. Koddaver er hægt að þvo í þvottavél. 3 ára ábyrgð.



VERÐ

7.995

FRÁBÆRT VERÐ

MEDISANA®
made for Life

Medisana 51160
Blóðþrýstings- og púlsmælir fyrir upphandlegg. Lætur vita um óreglulegan hjartslátt. Stór LCD skjár. 90 mælinga minni. 3ja ára ábyrgð. Íslenskur leiðarvísir.



VERÐ

6.995

FRÁBÆRT VERÐ



ELNA SAUMAVÉLAR
VERÐ FRÁ 37.995
ÍSLENSKUR LEIÐARVÍSIR

KENWOOD

Kenwood KM282
900w Prospero hrærivél með 4,3 L skál úr ryðfríu stáli. Sítruspressa, matvinnsluvél og glerblandari fylgja.



VERÐ

32.995

FRÁBÆRT VERÐ

exido

Exido 12280001
1,5 L hrísgrjónasúðupottur sem hentar líka til þess að gufusjóða grænmeti og fisk. Lætur vita þegar maturinn er tilbúinn og heldur sjálfvirk heitu. Mælibolli og spaði fylgja.



VERÐ

7.995

FRÁBÆRT VERÐ

DeLonghi

DeLonghi ESAM4000
1,8 L Espresso kaffivél með kaffikvörn. Byr til gufu fyrir flóða mjólk og heita drykki. Cappuccino System.



VERÐ

59.995

FRÁBÆRT VERÐ



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

ER HJÁ OKKUR



PHILIPS

Philips Android sjónvörpum fylgja 2 Gamepad stýripinnar

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.



REVLON

REVLON RVHA6475

Hárblásari með bursta. Þurrkar og sléttir úr hárinu á sama tíma. Með jónatækni.

VERÐ
7.995

FRÁBÆRT VERÐ

PHILIPS
Senseo

KAUPAUKI

2 Senseo kaffiglös og 5 pakkar af unaðslegu Senseo kaffi

Philips HD781760

Original Senseo kaffivél sem hellir upp á 1 eða 2 bollu í einu. Hver bolli er ferskur og með froðu. Tekur aðeins 30 sekúndur að laga. Slekkur á sér eftir 30 mín.



VERÐ
13.995

FRÁBÆRT VERÐ

SOUNDBAR
HEIMABÍÓKERFI



LG
Life's Good

LG SH2

100W 2.1 Soundbar heimabíó með Auto Sound Engine og Adaptive Sound Control. 50W Soundbar hátalarar. 50W basshátalarar. Sound Sync Wireless. Dolby Digital. Bluetooth. USB, Optical, Audio in.

VERÐ
29.995

FRÁBÆRT VERÐ



WeGrill ESWG1001

Grillhitamælir sem tengist við snjalltæki í gegnum Bluetooth. App fyrir öll helstu snjalltæki. Tengir fyrir tvær mælingar í einu.

VERÐ
9.995

FRÁBÆRT VERÐ

Fissler



Fissler 00212405000

5 stk Paris pottasett með þéttu glerloki. Fyrir öll helluborð. Svöl handföng. Ryðfritt stál.

JÓLATILBOÐ
29.995

FULLT VERÐ 44.995



sodastream™

Sodastream SOD0160008

Sodastream Play tæki með 1 L flösku. Kolsýruhylki sem dugur fyrir allt að 60L fylgir.



JÓLATILBOÐ
10.995

FULLT VERÐ 14.995

DOLCE GUSTO JÓLATILBOÐ



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



RYKSUGUVÉLMENNI



iRobot

VERÐ FRÁ
49.995

FRÁBÆRT VERÐ

12 MÁNAÐA VAXTALAUSAR
RÁÐGREIÐSLUR

Heimilistæki ht.is

Hörpuskel í forrétt

Margir hafa alltaf það sama í matinn á aðfangadagskvöld en þeir sem vilja hins vegar stíga aðeins út fyrir boxið gætu til dæmis prófað að skipta um forrétt en haldið sama aðalrétti. Hörpuskel vafinn inn í prosciutto er tilvalinn forréttur til að prófa ef vilji er til að breyta til. Hann er einfaldur og léttur í maga.

Uppskriftin er fyrir fjóra.

- ¼ bolli sólþurrkaðir tómatar
- 2 msk. fersk basillauf
- 2 msk. steinlausar svartar ólífur (um 10 stk.)
- ¼ bolli ólífuolía
- 12 stk. meðalstór hörpuskel
- ¼ tsk. salt
- 12 sneiðar prosciutto (þurrkað skinka)
- 2 bolli klettasalat (eða annað salat að eigin vali)
- 1½ msk. balsamedik



Hitið ofninn í 180°C. Setjið sólþurrkaða tómata, basillauf, ólífur og ólífuolú í matvinnsluvél og maukið vel saman. Kryddið báðar hliðar á hörpuskelinni með salti og pipar og nuddið þeim svo upp úr tómataumkinu. Brjótið hverja skinkusneið til helminga á langveginn og vefjið svo hverri hörpuskel inn í eina sneið. Raðið innvafinni hörpuskelinni á eldfast mót sem búið er að smyrja, passið að skinkuendarnir snúi niður. Bakið síðan í ofni þar til hörpuskelin er elduð í gegn eða í um fimmtán mínútur. Setjið klettasalat á disk, hellið smávegis af balsamediki yfir og kryddið með salti og pipar. Setjið hörpuskelina ofan á, beint úr ofninum og berið strax fram.



Fyrir jólin er Eva Rún von að baka töluvert. „Við, pabbi, systir mín og ég bökkum ávallt vanilluhringi, skeifur, spesiur og kókoskókur saman. Svo geri ég sósur og saltaðar karamellur.“ MYND/EYÞÓR

Hindberjaterta með rauðum súkkulaðihjúp

● Eva Rún Michelsen elskar jólahátíðina og það sem henni fylgir en hún kemst yfirleitt ekki almennilega í jólastemninguna fyrr en í desember. Hindberjatertan hennar er sniðugur eftirréttur um hátíðarnar þar sem hún er ekki of þung í maga.

Bakstursáhugi Evu Rúnar Michelsen er sennilega ættgengur en hún segist hafa nánast alist upp í bakaríi fjölskyldunnar. Eva Rún fór svo að baka sjálf og nú heldur hún úti blogginu Kökudagbók-in. Fyrir jólin er Eva Rún von að baka töluvert. „Við, pabbi, systir mín og ég bökkum ávallt vanilluhringi, skeifur, spesiur og kókos-

kókur saman. Svo geri ég sósur og saltaðar karamellur.“

Eva Rún gefur hér uppskrift að hindberjatertu sem er blanda af gömlum og nýjum uppskriftum. „Svampbotninn hef ég gert í mörg ár og hindber eru í algjöru uppáhaldi hjá mér en það sem mig langaði að prófa og bæta við var „mirror glaze“. Ég veit ekki hvernig ég get heimfært það á

góða íslensku en kannski „gljáandi súkkulaðihjúpur“. Uppskriftina af gljáanum fékk ég frá vefsíðunni Cookies, Cupcakes & Cardio. Ég vildi gjarnan deila tertu sem væri ekki of þung í maga með jóla- eða áramótasteikinni og myndi heldur ekki valda miklu stressi því hana er auðveldlega hægt að gera einum til tveimur dögum áður.“

lilja.bjork@365.is

HINDBERJATERTA

Byrjið á að baka botninn, blanda fyllinguna og setjið allt í kæli í um tvær klukkustundir, áður en hafist er handa við hjúpinn. Ég mæli með að gera hjúpinn samdægurs því gljástigið minnkar ef tertan er geymd í kæli lengi.

Svampbotnar:

- 2 stk. egg
- ½ dl hveiti
- ½ dl kartöflu-mjöl
- ¼ tsk. lyfti-duft

Forhitið ofninn í 180°C (200°C án blásturs). Þeytið egginn þar til þau eru ljós og létt. Bætið svo sykrinum út í og þeytið þangað til allt er vel blandað saman. Sigið þurrefnin yfir og blandið rólega með sleif. Setjið smjörpappír í 22 cm hringform, hellið blöndunni út í. Bakið í 10 mínútur eða þangað til gullinbrúnn litur er kominn og ef þið ýtið létt á kökuna er hún eins og svampur sem gengur til baka.

Hindberjafylling:

- 250 g frosin hindber
- 3 msk. sítrónusafi (ca. 1 sítróna)
- 100 g sykur og 2 msk.
- 500 ml rjómi
- 7 blöð af matarlími
- 1 lítil askja af hindberjum

Leysið matarlímið upp í köldu vatni. Hitið frosin hindberin í

potti svo þau verði að mauki og setjið þau svo gegnum sigti til að taka steinana frá. Gerir um 2,5 dl af hindberjamauki. Blandið saman sykrinum (geymið matskeiðarnar 2 fyrir rjómann), sítrónusafanum og hindberjamaukinu og leyfið suðunni að koma upp. Takið af hitanum og hrærið matarlíminu út í og hrærið þangað til það er að fullu bráðið. Færið yfir í hreina skál og leyfið að kólna. Þeytið rjómann ásamt tveimur msk. af sykri. Blandið saman rjómannum og hindberjablöndunni og þá er fyllingin klár.

Finnið mót sem er eilítið stærra en það sem tertan var bökuð í. Setjið þunnan kökudisk í botninn sem er jafn stór og kakan (auðveldar gljáanum að renna af), raðið ferskum hindberjum yfir botninn og hellið svo hindberjablöndunni yfir og tryggjið að það renni meðfram hliðunum svo hindberjamúsinn nái líka yfir þær. Sléttið vel, setjið plastfilmu yfir og geymið í kæli í að minnsta kosti tvær klukkustundir til að frámasinn sé orðinn nægilega stífur.

Rauður súkkulaðihjúpur:

200 g sæt niðursoðin mjólk (sweetened condensed milk) – fæst í Hagkaupum og ásiskum verslunum

300 g sykur

150 g vatn
350 g hvítt súkkulaði, í litlum bitum eða súkkulaðidropar
19 g gelatín duft – fæst í Stórkaupum (120 ml vatn til að bleyta upp í matarlíminu)
rauður matarlitur (eða litur eftir smekki)

Leysið gelatínuduftið upp í 120 ml af vatni og leggið til hliðar í 5 mínútur. Hitið saman vatn (150 g), sykur og niðursoðnu mjólkina að suðu og setjið súkkulaðið í hitaþolna skál á meðan. Blandið gelatíninu saman við blönduna, þar til það er að fullu blandað saman. Hellið yfir súkkulaðið og leyfið að standa í 5 mínútur. Hrærið saman blöndunni ásamt matarlitnum með töfrasprota. Hellið í gegnum sigti til að forðast kekki.

Best er að hella gljáanum yfir kökuna þegar hann er við 32 gráður eða um líkamshita, þið finnið hvort skálin er of heit eða of köld með höndunum eða getið notið sykurhitamæli. Best er að kakan sé beint úr kæli eða frysti svo gljáinn taki sig fyrr.

Til að hella gljáanum yfir er best að setja kökuna á skál eða annað herra ílát yfir ofnskúffu eða öðru sem tekur við því sem lekur af. Byrjið að hella meðfram jaðrinum svo inn að miðju og verið viss um að þetta nái yfir alla kökuna. Leyfið að leka af tertunni í 5 mínútur, skerið svo angana af og setjið á kökudisk. Hægt er að skreyta tertuna með því að setja örfáa dropa af öðrum matarlit t.d. hvítum og renna yfir sem skapar marmaraferð, og/eða slettum af smá gylltu og súkkulaðihúduðum jarðarberjum og ferskum hindberjum.

Jólagjöfin í ár - Algjör snilld!

Wrapmaster ...ómissandi í eldhúsið!



Hlaða

Draga út og vefja

Þrýsta og skera

Geyma



- Klippir álfilmur og plast
- 35% sparnaður
- Ódýrari áfyllingar
- Má setja í uppþvottavél
- Afar auðvelt í notkun

Engar flakjur
Ekkert vesen

Heildsöludreifing
DANCO
HEILDURVEIÐ
www.danco.is

Fæst í FK, Hagkaupum, Byko, Nettó, Krónunni, Kjarval og Húsasmiðjunni.

Íslensk framleiðsla fyrir íslenskt veðurfar

Vandaðir krossar á leiði

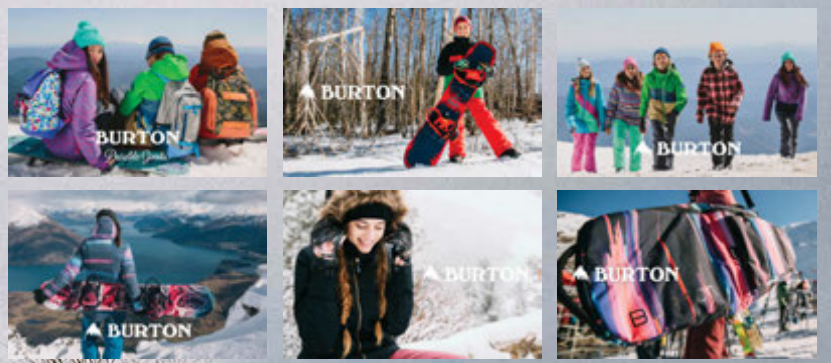


Leiðiskrossar 12 volt,
24 volt og 32 volt.
Vönduð íslensk framleiðsla.

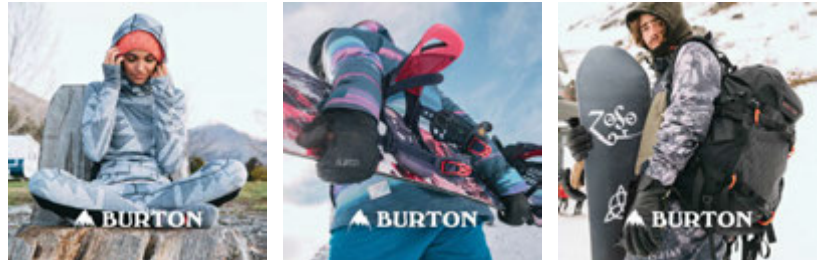
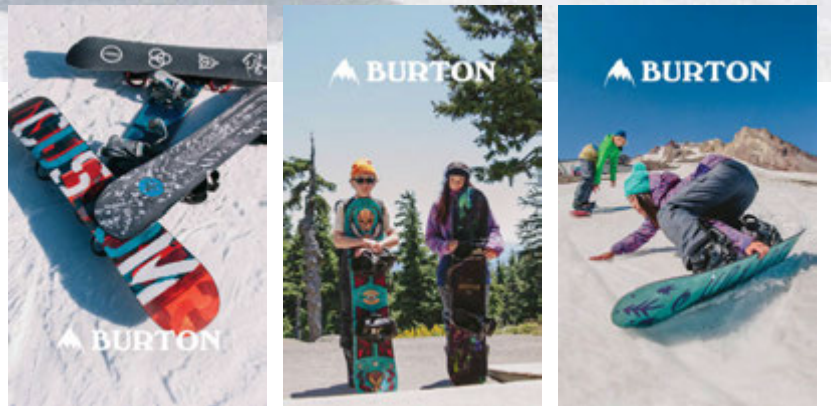
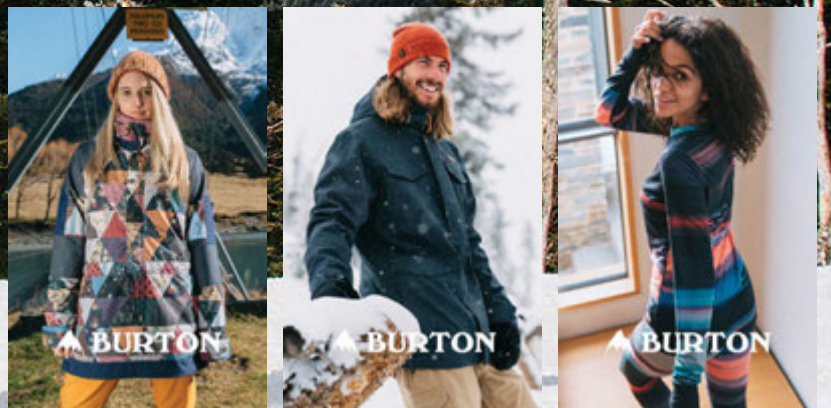
JS LJÓSA SMÍÐJAN
VELAVERKSTÆÐI
SLÁTTUVÉLAPJÓNUSTAN

Skemmuvegi 34 - 200 Kóp.

Símar: 554 0661 - 699 2502 - 897 4996



BURTON



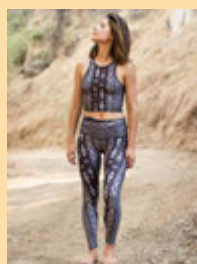
Jólagjafir fyrir alla fjölskylduna

Útvistarfatnaður, snjóbretti, hjálmur, snjóbredda- og skíðagleraugu o.fl. fyrir alla fjölskylduna.



Flottur, vandaður jóga- og lífstílsfatnaður frá Teeki og Onzie

JadeYoga dýnurnar veita afburðagrip og dempun gerðar úr hrágúmmí og framleiddar með sjálfbærni að leiðarljósi





Hægt er að skoða úrvalið og fá nánari upplýsingar á

www.debe.is



Frí heimsending ef verslað er yfir 10.000 kr.

 **Facebook:** debebrettiogstill; debejóga, einnig á  **Instagram.**

DéBé bretti og stíll ehf er fjölskyldufyrirtæki sem var stofnað á árinu 2015 og sérhæfir sig í innflutningi á vörum tengdum útvist og lífsstíl, með áherslum á snjóbretti og jóga. Í dag erum við með sjö umboð, Burton, Anon, Dainese, Teeki, Onzie, JadeYoga og Choclo Project.

Jólalegt kakó

Pegar líða fer að jólum fer tilefnum til að ylja sér á heitum kakóbolla að fjölga jafnt og þétt. Til dæmis er gott tilefni til kakódrykkju þegar komið er heim úr löngum jólagjafainnkaupferðum og annað tilefni er eftir að hafa undið örlítið ofan af spennnum börnum með sleðaferð eða snjókarlagerð í kuldanum. Þá slær þessi uppskrift að gamaldags heitu kakói í gegn en hún dugar fyrir fjóra.

½ bolli sykur
½ bolli kakó
⅛ tsk. kanilduft
1 klípa salt
½ bolli sjóðandi vatn
3 ½ bolli mjólk
½ bolli rjómi
¾ tsk. vanilludropar
8 stórir sykurpúðar (ef vill)

Blandið saman sykri, kakói, kanil og salti í potti og hrærið sjóðandi vatninu við. Hrærið þar til sykurinn hefur leyst upp. Látið kakóblönduna malla á meðalháum hita í um það bil tvær mínútur á meðan hrært er í. Bætið mjólkinni við og haldið áfram að hræra, aftur í um tvær mínútur. Takið pottinn af hitanum og hrærið rjómanum og vanilludropunum við. Hellið í bolla, setjið sykurpúðana út í og berið fram.



Hrafnhildur og Davíð, ásamt börnum sínum þremur, í góðum félagsskap síðustu jól.

Ýmsar kynjaverur á sveimi í Kanada

● Lítið fer fyrir hefðbundnum jólaundirbúningi í Montreal í Kanada þar sem fjölskylda Hrafnhildar Yrsu Georgsdóttur hefur búið undanfarin ár. Þau reyna þó að halda í íslenskar hefðir, borða hamborgarhygg og setja skóinn út í glugga. Þau sakna fjölskyldu og vina en finnst mjög kósí að upplifa jólin erlendis.

Starri Freyr
Jónsson

starri@365.is



Hjónin Hrafnhildur Yrsa Georgsdóttir og Davíð Jón Sigurðsson hafa um rúmlega þriggja ára skeið búið í Kanada og Bandaríkjunum ásamt börnum sínum. Jólhaldið í löndunum tveimur er mjög frábrugðið því íslenska þar sem andrúmsloftið er talsvert afslappaðra, sérstaklega í Montreal í Kanada þar sem fjölskyldan hefur búið í tæplega tvö og hálf ár að sögn Hrafnhildar. „Það fer lítið fyrir jólaundirbúningi hér og íbúar skreyta húsin ekki mikið að utan. Hér virðist meira ríkja sú hugsun að þessi tími sé kærkomið frí sem er t.d. hægt að nýta til að fara á skíði. Jólin eru ekkert rædd í skólunum hjá krökkunum, engin jólaböll eða litlu jól eru haldin heldur bara talað um „happy holidays“. Jólaveinninn hér kallast Pére du Noël en auk hans eru líka alls konar kynjaverur á sveimi, einhvers konar álfar og dísir sem spila tónlist í ætt við þjóðlagatónlist.“

Fyrstu jól fjölskyldunnar voru frekar erfið að sögn Hrafnhildar enda fyrsta skiptið sem þau voru ein. „Þá bjuggum við í Atlanta svo við ákváðum að gera eitthvað öðruvísi. Við keyrðum niður til Orlando í Flórída og eyddum jólnum í Disney World. Krökkunum fannst það mjög gaman og var ferðin góð leið til að leiða hugann frá því að við værum ekki heima á Íslandi.“

Skórinn fer í gluggann

Eftir eitt ár í Atlanta flutti fjölskyldan sig um set til Montreal sem er mjög fjölbjóðleg borg. Að sögn Hrafnhildar er hefðbundinn jólamatur í Kanada réttur sem kallast Tourtière. „Um er að ræða kjötböku sem er upprunnin frá Quebec og er yfirleitt byggð á hægelduð svínakjöti, kálfakjöti eða nautakjöti. Villibráð er oft notuð til að auka bragðið. Einnig er vinsælt að hafa steiktan kalkún í matinn.“



Fæðgarnir leggja lokahönd á vel skreytt jólatréð.

Við höfum hins vegar haft hamborgarhygg í matinn ásamt meðlæti síðustu tvö jól okkar hér.“

Það er haldið í fleiri hefðir en hamborgarhygginn. Börnin fá jóladagatöl og fjölskyldan byrjar að skreyta heima í byrjun desember. „Við höldum okkur við íslensku jólasveinana og því setja krakkarnir skóinn út í glugga. Einnig höfum við borðað jólamatinn á aðfangadagskvöld og opnað pakkana. Auk þess búum við til adventukrans og kveikjum á adventukertunum, böfum jólasmaakökur og piparkökur.“

Fjölbjóðlegt umhverfi

Síðustu jól kom móðir Hrafnhildar til þeirra og hélt upp á jólin með þeim. „Hún tók með laufbrauð þannig að við gátum skoríð það út sem krökkunum fannst mjög gaman. Þau tóku það svo með í skólann og gáfu kennurum og vinum að smakka. Við höfum farið á sveitabæ hér aðeins fyrir utan borgina og höggvum jólatréð okkar sjálf. Þetta er sami sveitabærinn

og við heimsækjum á sumrin til að týna jarðarber og epli á haustin. Í Montreal er hefð fyrir því að borða jólamatinn seint á aðfangadagskvöld, vekja svo krakkana upp úr miðnætti og opna gjafirnar. Svo er fjölskylduhádegismatur á jóladag. Meira er svo varla gert svo þetta eru í raun bara tveir dagar hér.“

Hún segir þau helst sakna samverustunda með fjölskyldunni og vinum yfir jólin. „Annars er voðalega kósí að upplifa jólin annars staðar en á Íslandi. Það kom okkur foreldrunum í sjálfu sér ekkert á óvart en krakkarnir tala mikið um það hvað jólin hér eru öðruvísi en heima á Íslandi. Til dæmis er besta vinkona Rakelar gyðingatrúar og heldur því öðruvísi upp á hátíðarnar. Dóttur okkar fannst það mjög skrítið í fyrstu en fékk svo að upplifa þau svolítið í gegnum vinkonu sína. Svo er einn vinur hans Ísaks í Vottum Jehóva og heldur því ekki upp á nein jól. Okkur finnst í raun bara æðislegt hvað allt er fjölbjóðlegt hér og krakkarnir okkar fá innýsín í fleiri menningarheima.“

Jólaskeið ERNU 2016 og servíettuhringur ársins



Jólaskeið 21.500.-

Íslensk hönnun og smíði síðan 1924
Skeiðin er hönnuð af Ragnhildi Sif
Reynisdóttur, gullsmíð og hönnuði

Servíettuhringur 12.500.-

ERNA

gull- og silfursmíðja
Skiptoli 3
552 0775
erna.is

JÓLIN BYRJA HJÁ OKKUR

mikið úrval af sérstakri gjafavöru.



Litla Jólábúðin
Laugaveg 8, Reykjavík
S: 552 2412

Komdu í heimsókn
Opnið alla daga til jóla.

ALLT SEM ÞÚ ÓSKAR ÞÉR

LAUFDAL
3.990 KR.

UNNUR ICELAND
69.990 KR.

ULLARPEYSA
24.990 KR.

MÓNA
13.990 KR.

HALLGERÐUR
15.990 KR.

ÖGN
49.990 KR.

AÐILS
5.990 KR.

ÞRÖSTUR
3.990 KR.

BOGI
4.990 KR.

SCARPA
39.990 KR.

TINNA
52.990 KR.

BAKPOKI
7.990 KR.

CINTAMANI
DRESS CODE ICELAND



Vegan jóla-bark með saltkaramellu, hnetusmjöri og súkkulaði.



Kryddbrauð Veru.



Kókoskúlur Karítasar.

Deila með sér hollustunni

• Jólstemningin er ekki bara á heimilum. Hún teygir sig inn á vinnustaði þar sem starfsfólk skreytir og kemur með góðgæti að heiman. Á skrifstofu iglo-indi starfa sjö konur sem allar eru hrifnar af hollu sætmeti og kæta gjarnan vinnufélagana fyrir jólin með bakkelsi að heiman.



Það er ekki amalegt að setjast niður í miðjum jólaönnum og gæða sér á heimagerðu hollustunammi. Þarna eru þær Stefanía, Vera og Karítas hjá iglo+indi í kaffipásu.

MYNDIR/ANTON BRINK

Stefanía Sigurðardóttir segir að svo skemmtilega vilji til að allar konurnar á skrifstofunni aðhyllist hollt og gott mataræði. „Þetta er annasamur tími hjá okkur. Í miðjum önnunum reynum við að setjast niður í kaffi og þá kemur ein með eitthvert gott meðlæti. Við erum með góða aðstöðu til að setjast niður og það er frábært að geta deilt uppskriftum. Við erum allar á heilsulínunni og það er ekkert auðvelt að finna uppskriftir með hollustunammi. Við reynum að finna upp eitthvað sem krökkum finnst gott þar sem við erum flestar með börn. Þetta er yndislegur tími og um að gera að njóta aðventunnar,“ segir Stefanía en auk hennar gefa uppskriftir Karítas Diðriksdóttir og Vera Víðisdóttir.

elin@365.is

VEGAN JÓLA-BARK

með saltkaramellu, hnetusmjöri og súkkulaði

Betra og hollara en Snickers og geggjað með kaffinu – krakkarnir elska þetta. Tekur um 40-50 mín.

Karamellulag

1½ bolli steinhreinsaðar og klístraðar döðlur (nota döðlur í poka frá Himnesku)
2 msk. Whole earth hnetusmjör (bæði gott að vera crunchy og smooth), má líka vera eitthvað annað en reyna að velja lífrænt og hreint.
½ tsk. vanilluextrakt dropar (hreindir og lífræni – gott líka að nota vanillukorn)
¼ tsk. fínmalad sjávarsalt (eða Himalajasalt)

Hnetusmjörslag

¼ bolli Whole earth hnetusmjör
1½ msk. kókosolía (má líka nota íslenskt smjör en þá er nammið ekki lengur vegan)
½ msk. hreint hlyn síróp (maple syrup)
⅛ tsk. fínmalad sjávarsalt (eða Himalajasalt)

Súkkulaðilag

¾ bollar lífrænt súkkulaði – 70%-80% - skorið í bita (fyrir krakkana er kannski betra að nota suðusúkkulaði eða 50-60% súkkulaði)
1 tsk. kókosolía (má líka vera íslenskt smjör en þá er nammið ekki lengur vegan)
⅓ bolli rístaðar og létt saltaðar hnetur, skornar í stóra bita. Best að nota salthnetur en til að gera uppskriftina hollari er sniðugt að léttrista pekanhnetur, pistasíu-hnetur eða kasjúhnetur og dreifa góðu sjávarsalti létt yfir súkkulaðið. Svo er hægt að láta hugmyndaflugið ráða og skreyta með gojberjum, trönuberjum, kókosflögum eða öðru ljúfmeti.

Karamellulag – aðferð

Nota ca 20x20 cm kassalaga kökuform eða kringlótt kökuform, 25 cm í þvermál, smjörpappír ofan í. Setjið döðlurnar í matvinnsluvél og maukið þar til áferðin er nokkuð mjúk. Döðlur eiga það til að safnast saman í kúlu svo best er að nota pulse stillinguna og stoppa inn á milli – markmiðið er að búa til mjúka döðlu-karamellu. Þetta maukast í um 5-6 mín. Bætið við hnetusmjöri, vanillu og sjávarsalti og maukið saman í um 30-60 sek. í viðbót eða þar til komin er mjúk karamelluáferð. Settu allt í kökuformið og notaðu hendurnar eða sleif til að ýta „karamellunni“ í jafnt lag út í allt formið. Það getur tekið smá tíma að dreifa þessu jafnt í allt formið en ekki gefast upp. Ef blandan festist við hendurnar er best að bleyta hendurnar. Setjið í frystinn í um 10 mín.

Hnetusmjörslag – aðferð

Á meðan blandarðu saman hnetusmjörinu, kókosolíunni og hreinu hlyn sírópi yfir vatnsbaði þar til blandan er mjúk og glansandi. Svo hellirðu þessari blöndu yfir karamellulagið með því að velta kökuforminu fram og til baka til að jafna lagið yfir. Settu aftur í frystinn í um 15 mín. eða þar til hnetusmjörslagið er alveg frosið.

Súkkulaðilag – aðferð

Á meðan bræðirðu súkkulaðið og kókosolíuna yfir vatnsbaði á lágum hita þar til súkkulaðið er mjúkt og glansandi – hræra í reglulega. Helltu bræddu súkkulaðinu yfir hnetusmjörslagið og færðu kökuformið fram og til baka svo yfirborðið verði jafnt. Dreifðu hnetunum yfir og frystu aftur í um 15 mín. eða þar til súkkulaðið er alveg frosið. Hafa þarf hraðar hendur í þessu skrefi. Skerðu í hæfilega ferhyrninga eða þríhyrninga og geymdu í loftþéttu ílát í frystinum eða ískápnun.

KRYDDBRAUÐ – VERA

3 dl hveitíkmjöl
3 dl haframjöl
2 tsk. kanill
2 tsk. negull
1½ tsk. matarsódi
1½ tsk. engifer
2 tsk. kakó
1 dl agavesíróp
3 dl möndlumjól (má notað aðra tegund af mjól)

Blandið öllu saman í skál (deigið er vel blautt) og bakað við 175°C í 40 mín. Einnig er gott að strá möndluflögum yfir brauðið áður en það fer inn í ofn.

KÓKOSKÚLUR – KARÍTAS

12 mjúkar döðlur
50 g pekanhnetur
1 tsk. kókosolía
1 msk. kakó
2 msk. kókosmjöl
Smá sjávarsalt
+ kókosmjöl

1. Steinhreinsið mjúku döðlurnar.
2. Ristið pekanhnetur stutt upp úr kókosolíunni.
3. Setjið öll hráefni í matvinnsluvél og maukið.
4. Búið til litlar kúlur og veltið upp úr kókosmjöli.
Gott er að geyma í kæli eða frysti.

Súper Flugeldar

FORSALAN ER HAFIN!

ÓTRÚLEG VERÐ!

SENDUM ÚT Á LAND 28.DESEMBER MEÐ SAMSKIP

WWW.SUPERFLUGELDAR.IS

Allt fyrir JÓLIN í Hagkaup



Spennurinn að ná hámarkinu

• Foreldrar þekkja það vel að þegar aðfangadagur loks rennur upp er spennustig barnanna á heimilinu nærri hámarki. Svo óþreyjufull börn fari ekki alveg yfir um geta foreldrar nýtt sér ráð Ævars Þórs Benediktssonar, Ævars vísindamanns, um afþreyingu spennta barna.

Lilja Björk
Hauksdóttir
liljabjork@365.is



Éf það er snjór á aðfangadag er fullkomið að fara út og leika sér, til dæmis við að búa til snjókarl. En ekki bara venjulegan snjókarl, því það hlýtur að vera hægt að þróa þessa aldagömlu hönnun. Það væri til dæmis hægt að reyna að búa til snjókarl úr snjókubbum eða þríhyrningum. Svo er auðvitað hægt að leggja í enn metnaðarfullri snjólist, byggja virki eða jafnvel hús. Í versta falli mjög abstrakt snjólistaverk,“ lýsir Ævar.

Tíminn þýtur með lestri

Bókalestur er líka góð afþreying sem getur látið heilu klukkutímana þjóta hjá að mati Ævars. „Lykillinn er að finna bók sem þú getur gleymt þér í. Það getur líka verið teiknimyndasaga, þetta þarf ekki að vera þykkur doðrantur. Tinni eða góð myndasögusyrpa nær manni í einn og hálfan tíma allavega.“

Hann segir að svo sé auðvitað alltaf dagskrá í sjónvarpinu til að reyna að dreifa athygli barnanna, en bætir við að það sé margt annað í boði, til dæmis að spila og fara í einhverja leiki.



Ævari Þór finnst jólin ægilega skemmtileg, aðallega vegna þess að þá sameinast fjölskyldan og stemningin er svo hátíðleg.

MYND/EYÞÓR

„Það var klassískur leikur á mínu heimili rétt fyrir klukkun sex á aðfangadag að reyna að giska á hvað væri í pökkunum. Þetta er samt hættulegur leikur, því oft rambar fólk á að giska á rétt. Kannski er betra að spila

frekar borðspil,“ segir Ævar brosandí.

Ein gjöf á aðfangadagsmorgun Ævar á ekki sjálfur börn og hefur því ekki þurft að nota þessi ráð ennþá, en hann á yngri syst-

ur sem er tuttugu árum yngri en hann, „og svo á ég fullt af litlum frænkum og frændum, þannig að maður hefur einhverja hugmynd um hvaða ráð virka og hver ekki. Svo man maður auðvitað sjálfur spennurinn á aðfangadag.“

Hann er alinn upp í sveit og þar var alltaf farið út til að athuga með dýrin áður en klukkurnar hringdu inn jólin. „Rétt fyrir klukkan sex var dýrunum gefið og sum fengu aðeins meira hey en venjulega í tilefni dagsins. Þá fór maður út, fékk súrefni í lungun og hafði gott af því að hreyfa sig aðeins. Annað úr minni æsku sem ég mun svo hikausta nota sjálfur er að á aðfangadag máttum við systkinin opna eina gjöf um morguninn, sem róaði mann aðeins,“ segir Ævar og skellir upp úr.

Fjölskyldan sameinast

Jólin hafa alltaf verið yndislegur tími hjá Ævari en eftir að hann flutti að heiman hefur hann alltaf farið heim í sveitina til foreldra sinna einhverja daga yfir hátíðirnar. „Mér finnst jólin ægilega skemmtileg, aðallega vegna þess að þá sameinast fjölskyldan og stemningin er svo hátíðleg. Ég á mér fjölmargar skemmtilegar jólaminningar sem snúast flestar um að vera uppi í sveit, við systkinin með mömmu og pabba. Þetta var og er ennþá ótrúlega næs, eins og maður segir á góðri íslensku. Þetta getur verið dýrmætur og yndislegur tími og er það vonandi hjá flestum.“



Prima krydd

-krydd sem bragð er af

Nú fáanleg í Nettó Mjódd

Bragðmiklar kryddtegundir blandaðar og pakkaðar á Íslandi



Ungmennajól

UNGMENNI Í KVENNÓ
SPURÐ UM JÓLIN



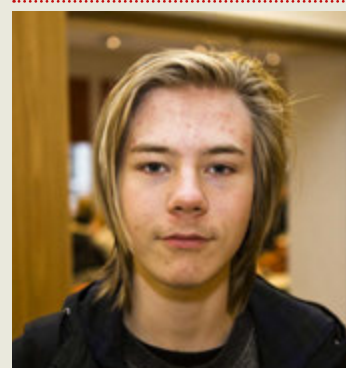
Hvað kemur þér í jólasöfn? Snjórin, aðallega, ef hann kemur. Og jólaljósin.

Jólahefðir? Ég er í stórum vinnu og það er of mikið að allir gefi öllum jólagjöf svo við setjum nöfnin í pott og drögum svo allir gefi bara einum. Svo fær fjölskyldan alltaf spil í jólagjöf frá jólasveininum og við spilum það á aðfangadagskvöld.

Jólamyndin? Home alone.

Jólanammi? Makkintoss. Og lakkris-toppur.

Anna Halldóra, 17 ára



Hvað er best við jólin? Að vera með vinum og vandamönnum.

Jólafrí? Mjög gott.

Jólahefðir? Við förum oftast með vinnufólki okkar að borða á Þorláksmessu, ekki skötu samt heldur tapas.

Uppáhaldsmákökur? Piparkökur.

Færðu í skóinn? Nei... ég held ekki.

Jólamyndin? Die Hard.

Valþór Einar, 16 ára



Hvað er best við jólin? Ég var alltaf mest spennur fyrir pökkunum en núna er samveran með fjölskyldunni best.

Jólagjöf? Ég er svolítið í mjúku pökkunum.

Hvað kemur þér í jólasöfn? Að baka með mömmu. Við bökkum súrur og piparkökur og eitthvað svona klassískt.

Jólamatur? Við erum oftast með hamborgarhygg en í fyrra vorum við með Beef Wellington sem var mjög gott og ég hugsa við prófum það kannski aftur núna.

Uppáhaldsjólag? Ég hlakka svo til með Svölu Björgvins.

Katrín Rut, 17 ára



★
SLOPPUR 10.980
NÁTTFÖT 8.980

hjá
Hrafnhildi

Engjateigi 5 // 581 2141 // hjahrafnhildi.is

Guðdómleg ostakökufyllt jarðarber

● Pröstur Sigurðsson veit fátt betra en að fara í jólapeysu, smella Bing Crosby jólaplötunni á plötuspilarann, gera heitt súkkulaði og baka. Hann segir jólin vera tímann sem hann vill helst halda sem flest boð, fá fólk í heimsókn og fá að dekra við þá sem honum þykir vænst um.

Lilja Björk
Hauksdóttir
liljabjork@365.is



Það er þessi mánuður fyrir jólin sem mér þykir vænst um, gamla klisjan um að þetta snúist ekki alltaf um áfangastað heldur ferðalagið á vel við hér. Það skemmtilegasta við jólin segir Pröstur vera samveruna með þeim sem honum þykir vænst um. „Ég hef líka mjög gaman af því að fara í bæinn og bara rölta um og fylgjast með fólki, fá mér gott að borða og spjalla við alls konar fólk,“ segir hann.

Aðspurður hvort hann haldi í hefðir og geri alltaf einhverja ákveðna hluti fyrir jólin nefnir hann að hann verði alltaf að horfa á jólabíómyndir og þætti. „Ég á gott safn af myndum og hef safnað saman jólabáttum úr flestum sjónvarpsseríum frá því ég var krakki og reyni að skipuleggja þannig að það sé uppbygging í þessu. Christmas Vacation er svo alltaf á Þorláksmessukvöld þegar ég er búinn að bóna bílinn minn. Ég veit að þetta hljómar eins og ákveðin bilun en ég hef gaman af þessu jólastressi, ég umfaðma það. Göngutúr í snjónum í Heiðmörk, helst með kyndil, sumarbústaðarferð og að baka nokkrar sortir af smákökum, sem ég reyni að gefa frá mér, er eitthvað sem ég verð að gera fyrir hver jólin.“

Pröstur er mikill mataráhugamaður sem brasar mikið í eldhúsinu og sýnir svo afraksturinn á matarbloggi sínu, Töddi brasar. Hann reynir að vera duglegur að festast ekki of mikið í því sama en segir jólin auðvitað vera tíma hefða. „En á hverju ári kemur upp eitthvað nýtt, aðstæður breytast og þá þarf maður að aðlagast. Ég á ekki fjölskyldu sjálfur þannig að í ár ætla ég að vera erlendis um jólin í fyrsta skiptið, ég ætla í sjálfskipaða útlegð til Marrakech í Marokkó fyrir jólin en vera svo á jóladag hjá systur minni sem býr í Bretlandi. Það verður áhugavert að kynna marokkóskri matargerð, ég geri ráð fyrir að ég muni vita allt um hummus, dödlur og fíkjur þegar ég kem til baka, eitthvað sem ég mun klárlega skrifa um,“ útskýrir Pröstur.

Ostakökufylltu jarðarberin sem Pröstur gefur hér uppskrift að eru að hans sögn falleg og myndræn. „Svo eru þau ofur einföld í framleiðslu en bragðast guðdómlega.



Pröstur er mikill áhugamaður um mat og bakar og eldar mikið fyrir jólin. Hann veit fátt betra en að fara í jólapeysu, smella Bing Crosby jólaplötunni á plötuspilarann, gera heitt súkkulaði og baka. MYND/ERNIR

Þetta er réttur sem er frábær á eftir góðri jólamáltíð. Ég gúgla mjög oft svona óhefðbundnar uppskriftir og er mikill áhugamaður um skemmtilega smarétti. Einhvers staðar rambaði ég inn á ostakökufyllt jarðarber en hvernig kremið er gert og það að setja hvítt súkkulaði og silfurperlur er bara úr sælgætisgerðar-höfði mínu.

Pröstur hefur gert nokkrar útgáfur af ostakökufylltum jarðarberjum en þetta er jólaútgáfan.

Ostakökufylltu jarðarberin sem Pröstur gefur uppskrift að eru falleg og myndræn. Auk þess eru þau einföld í framleiðslu og bragðgöð.



OSTAKÖKUFYLLT JARÐARBER

Stór jarðarber (Ég nota Driscoll-jarðarber, þar sem þau eru bragðgöð og aðeins sætari en venjuleg jarðarber)

Rjómaostur
Vanillubúðingsduft

Mjólk eða vanilludropar eftir smekk

Hvítt súkkulaði
Silfurperlur

Hatturinn er skorinn af jarðarberjunum og kjarninn tekinn úr. Rjómaosturinn er svo hræður við búðingsduftið og ef það er of þykkt er hægt að þynna kremið með smá mjólkur/rjómaslettu eða vanilludropum, allt eftir því hversu bragðsterkt kremið á að vera, mér finnst best að smakka mig áfram. Kreminu er svo sprautað eða komið fyrir í kjarninum á jarðarberinu, hatturinn settur á aftur og svo sett í ísskáp í smá stund, eða rétt á meðan hvíta súkkulaðið er brætt yfir vatnsbaði. Síðan er súkkulaðið látið seytla yfir og svo er silfurperlum sáðrað yfir.

Gefðu

UPPLIFUN, INNBLÁSTUR
OG NÝJA ÞEKkingu
Í JÓLAGJÖF



menningarkort.is



SAFNBÚÐIR REYKJAVÍKUR
REYKJAVIK MUSEUM SHOPS

Fallegar gjafavörur fyrir allskyns tilefni

- Safn- og sýningartengdar vörur
- Íslensk hönnun og handverk
- Erlend gjafavara
- Bækur, kort og veggspjöld



Listasafn Reykjavíkur • Borgarsögusafn Reykjavíkur • Borgarbókasafn Reykjavíkur
Sjá sölustaði á safnbud.is



HRADSUÐUKATLAR OG BRAUÐRISTAR



VANDAÐAR JÓLAGJAFIR FYRIR SNILLINGANA Í ELDHÚSINU

Verið velkomin í verslun okkar og skoðið úrvalið af áhöldum sem fagmenn, áhugamenn og aðrir snillingar geta ekki án verið í góðu eldhúsi.
Í nýrri vefverslun fastus.is er m.a. mikið úrval af alls kyns eldhúsvörum, sem unun er að vinna með!



TÖFRASPROTAR



BORÐBÚNAÐUR



BLANDARAR



HNÍFAR



POTTAR OG PÖNNUR Í ÚRVALI



KAFFIVÉLAR



Kökuna má skreyta að geðþótta en Sara ákvað að nota kolkrabbann sem er hálfgerð einkennismarki Kumiko tehússins.



Sara Hochuli er svissnesk kökulistakona á te- og kökúhúsinu Kumiko. MYNDIR/ANTON

Góð jól ♥ ♥ 🌲 ♥
með piparkökum
frá Göteborgs



Klassík með snúningi

• Sara Hochuli er kökulistakona sem rekur japanskt te- og kökúhús úti á Granda. Hún gefur hér uppskrift að útfærslu af klassískum svissneskum piparkökum.

Ég held mikið upp á jólin, elska ilminn af kanil og að spila jólahátög út í eitt," segir hin svissneska Sara Hochuli sem nýlega hefur opnað skemmtilegt japanskt tehús úti á Granda í húsnæði Grandakaffis. Sara býr á Íslandi hluta ársins en jólin heldur hún þó iðulega í faðmi fjölskyldunnar.

„Ég held iðulega upp á jólin með mömmu og pabba í Sviss. Í ár mun ég hins vegar eyða jólnum í Póllandi með tengdaföður mínum og fjölskyldu hans," segir Sara og segist, fyrir utan ljúfar samverustundir með fjölskyldunni með góðum mat og drykk, kunna best að meta svefninn um jólin.

„Það er yndislegt að geta sofið að vild yfir jólahátöguna. Í mörg ár hef ég þurft að vinna mjög mikið dagana fyrir jól með tilheyrandi svefnleysi. Það er því best í heimi að geta slakað á og að eyða stundum með ástvinum.“

Klassískur jólamatur hjá Söru í Sviss er fondue chinoise. „Það er kjöt og grænmeti í söltu soði sem við borðum með brauði og heimalögudum sósam að hætti mömmu minnar. Mér finnst líka gaman að fá raclette um hátíðirnar en það er besti ostaréttur í heimi.“

Sara gefur lesendum Jólablaðsins uppskrift að Lebkuchen-köku með brenndu sykurkremlu. „Þetta er blanda af hefðbundnum svissneskum piparkökum og minni eigin túlkun á þeim, með karamellukremlu.“

JÓLAKAKA MEÐ BRENNDU SYKURKREMI

Kakan
200 g mjúkt smjör
200 g hveiti
200 g sykur
1 tsk. kanill
½ tsk. negull
½ tsk. allspice
1 tsk. engifer
1 appelsína, bæði hýði og safi
100 g hakkaðar möndlur
1 msk. matarsódi
1 tsk. salt
5 egg

Bakið í 30-40 mínútur við 150 gráður. Skerið kökuna í tvennt og fyllið með smjörkremlu.

Krem
200 g sykur
200 g heit mjólk
200 g smjör
½ tsk. salt

Karamellið sykurinn á teflonpönnu þar til hann er orðinn dökkbrúnn, ekki hræra of mikið. Kælið hægt með heitri mjólki en farið varlega, sykurinn er heitur. Látið sykur og mjólk malla í 20 mínútur þar til karamellan er orðin bráðin á ný. Kælið dálítið. Blandið smjöri og salti saman við og beytið þar til blandan verður físlétt. Setjið kremlu á milli kökubotnanna og allt í kringum kökuna. Skreytið að geðþótta.

SENDUM FRÍTT UM ALLT LAND

www.smartboutique.is

Sími 551 1040

Opunartímar

Mánud.-föstud 10 – 18

Laugardag 10 – 17

Suunnudag 12 – 17



SENDUM FRÍTT UM ALLT LAND

www.smartboutique.is

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

Fallegar jólagjafir á góðu verði



Vinsælasta Jóltilboðið okkar
Refaskött og leðurhanskar
Stutt skött og hanskar **9.900 kr**
Langt skött og hanskar **12.490 kr**



Kanínuhúfa og leðurhanskar er vegleg jólagjöf fyrir dómuna eða herrann. Margar stærðir í boði
Jóltilboð 15.900 kr



Dúskhúfa og hlýjar skinnlúffur
Jóltilboð 6.950 kr



Fallegur trefill og leðurhanskar er vegleg jólagjöf fyrir herrann, margir litir í boði
Jóltilboð 5.490 kr.

Fallegt leðurbelti og leðurhanskar fyrir herrann
Jóltilboð 6.950 kr



Seðlaveski og leðurhanskar fyrir dómuna
Jóltilboð 9.900 kr

Pasmína og leðurhanskar Margir litir
Jóltilboð 4.950 kr



Við erum flutt í Fjörðinn

Mömmur og ömmur taka eldhúsið yfir

● Sterkar hefðir hafa alltaf ríkt á heimili Axels Clausen matreiðslumanns yfir jólahátíðina. Áður fyrr var rjúpan í aðalhlutverki en seinni árin hafa skapast nýjar hefðir. Mömmur og ömmur í lífi hans taka yfir eldhúsið á þessum tíma árs og þá passar hann sig á að vera ekki fyrir þótt honum leyfist að smakka sósuna.

Starri Freyr Jónsson

starri@365.is



Jólamaturinn og borðhaldið hefur alltaf skipað mjög stóran sess í lífi Axels Clausen matreiðslumanns. Þá sest fjölskyldan niður og borðar góðan mat, segir skemmtilegar sögur og hefur gaman yfir hátíðina.

Það hafa alltaf ríkt sterkar hefðir þegar kemur að jólamat á heimilum Axels enda hefði að hans sögn allt farið á hvolf ef einhver hefði vogað sér að breyta til. „Þegar ég var yngri þá var alltaf rjúpa í matinn hjá henni

ömmu á aðfangadag. Vel soðin rjúpa með fullt af sósu var það besta sem maður fékk á árinu, enda var tilhlökkunin mikil. Seinustu ár hef ég borðað heima hjá tengdforeldrum mínum og þá skapast nýjar hefðir enda er líka skemmtilegt að prófa nýja hluti. Reyktur lambahryggur er þar efstur á lista sem er algjört nammi.“

Fyrir utan ljúffenga reykt lambahrygginn er boðið upp á svínahrygg, ýmis salöt, sýrt grænmeti og kremaða sósu. Á gamlárskvöld er hins vegar boðið upp á stóran kalkún með sætum kartöflum og ýmsu meðlæti.

Matreiðslumeistarinn er svo



Axel Clausen matreiðslumaður býður upp á glæsilega þriggja rétta jólamáltíð. MYNDIR/GVA

sannarlega í engu aðalhlutverki fyrir jólin en fær að smakka til og veita góð ráð, ef þau vantar.

„Ég hef passað mig á að koma ekki of nálægt matargerðinni á þessum árstíma þar sem mömmur og ömmur í lífi mínu virðast taka yfir eldhúsið og best að vera ekki fyrir. Reyndar fæ ég að koma inn í eldhús-

ið og smakka til sósur, fæ jafnvel að koma með hugmyndir að meðlæti og eldunartíma.“

Utan borðhaldsins eru fáir jólasíðir í fjölskyldunni að sögn Axels, nema þá helst möndlugrauturinn hjá tengdforeldrum hans.

„Að honum loknum fara svo allir heim að undirbúa sig. Við klæðum

okkur rétt fyrir kvöldmat og tökum okkur góðan tíma í að njóta kvöldmatarins. Eftir það eru þakkarnir opnaðir, svo er spilað og hlegið. Það er svo sannarlega fullkominn dagur.“

Hér gefur Axel Clausen uppskriftir að spennandi þrírétta jólamat en uppskriftirnar miðast við 6-8 manns.

STEIKT ANDARBRINGA MEÐ KARTÖFLUKÖKU, RAUÐKÁLI OG EPLASALATI

Andarbringa, 3-4 stk.

Bringan er sett á kalda pönnuna með fituhliðina niður og hitað upp þangað til fitan er stökk. Svo er hin hliðin létt brúnuð. Bringan sett á bakka og inn í ofn í 6-8 mínútur á 170°C. Látið hvíla í 10 mínútur á borði áður en hún er skorin í sneiðar og sett á disk.

Kartöflukökur

500 g kartöflumæli
150 g smjör
50 g steinselja
Salt

Heilar kartöflur soðnar í vatni. Vatnið sigtað frá og kartöflurnar kramdar gróft með smjöri, salti og fínt saxaðri steinselju. Allt sett í form svo þykktin sé um 2 cm og kælt. Skorið í bita, snöggsteikt á pönnu og hitað upp í ofni.

Rauðkál

¼ haus rauðkál
100 g þurrkaðar aprikósar
50 g rúsinur



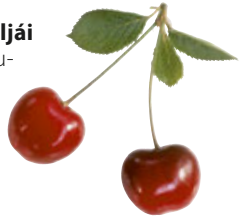
Steikt andarbringa með kartöfluköku, rauðkáli og eplasalati í aðalrétt. MYNDIR/GVA

2 stangir kanill
100 ml eplaedik
50 g púðusykur
1 l vatn

Rauðkál og aprikósar skorið niður og allt sett í pott og látið malla á lágum hita þangað til rauðkálið verður mjúkt. Svo sigtað og kælt. Borið fram volgt.

Kirsuberjagljái

2 stk. skalottulaukur
1 stk. chili
3 geirar hvítlaukur
5 stk. kardimommur
3 stk. anísstjörnur
100 g púðusykur
500 ml nautasoð
150 ml Madeiravín
100 g frosin kirsuber



Laukur, chili og hvítlaukur saxað niður og steikt í potti ásamt anísstjörnum og kardimommum. Púðursykri og Madeiravíni bætt út í og soðið niður um helming. Nautasoði hellt út í og soðið aftur niður um helming. Svo er allt sigtað frá og kirsuberin sett í sósu.

HVÍT SÚKKULAÐIMOUSSE MEÐ BLÁBERJAGELI OG RED VELVET-KÖKU KRYDDAÐRI MEÐ PIPARKÖKUBRAGÐI

Hvít súkkulaðimousse

250 ml mjólk
475 g hvítt súkkulaði
8 stk. matarlímsblöð
500 ml rjómi

Matarlímið sett í kalt vatn. Næst er soðið upp á mjólkinni og matarlímið sett út í (passa að kreista matarlímið aðeins svo ekki fari mikill vökvi með). Næst er hvíta súkkulaðinu bætt við vökvann og hrært saman þar til hvíta súkkulaðið hefur blandast saman. Meðan vökvinn er að kólna á borðinu er rjóminn léttþeyttur. Blandið síðan saman báðum vökvunum rólega með sleif. Setjið í form sem er 30 x 30 cm og setjið inn í kæli yfir nótt eða 6 tíma.

Bláberjagel

400 g frosin bláber
75 ml vatn
150 g sykursíróp
12 matarlímsblöð

Matarlím sett í kalt vatn. Frosin bláber og vatn sett í pott og soðið saman. Vökvinn settur í matvinnsluvél og sigtað. Bláberjavökvinn er settur saman við sírópið og hitað upp í potti með matarlíminu þar til það hefur verið leyst upp. Þegar vökvinn er kominn niður í 20 gráður og súkkulaðimousse er orðin stíf þá er bláberjagelinu hellt yfir. Sett aftur inn í kæli í nokkra tíma til að þá taki sig. Skerð kökuna í 6-8 ferninga.



Hvít súkkulaðimousse með bláberjageli og red velvet-köku, kryddaðri með piparkökubragði er lokapunktur á góðri veislumáltíð. MYNDIR/GVA

Red velvet kaka með piparkökubragði

2 ½ bolli hveiti
1 ½ bolli sykur
1 bolli súrmjólk
110 g smjör
2 egg
1 tsk. salt
1 tsk. negull
1 tsk. svartur pipar
1 tsk. engifer
½ tsk. kardimommur
½ tsk. anísstjarna
1 msk. eplaedik
30 ml rauður matarlitur
1 tsk. lyftiduft
1 tsk. matarsódi

Hrærið sykur og egg vel saman. Kryddunum og rauða matarlitnum bætt við. Hveitið er sigtað og helmingnum bætt í skálina. Súrmjólk, matarsóda og lyftidufti

SÍTRUSGLJÁÐUR HUMAR MEÐ BLÓMKÁLS- OG EDAMAME-MAUKI OG PIKKLUÐUM RAUÐLAUK

Blómkáls- og edamame-mauk

100 g blómkál
100 g pillaðar edamame-baunir
100 ml rjómi
½ lime

Blómkál og edamame-baunir sett í pott ásamt rjómanum. Soðið þangað til blómkálið er orðið mjúkt. Unnið saman í blandara ásamt lime-safa og smakkað til með salti.

Pikklaður rauðlaukur

1 stk. rauðlaukur
125 ml vatn
125 ml eplaedik
60 g sykur

Rauðlaukurinn skorinn í þunna báta. Vatn, edik og sykur soðið saman og rauðlauknum bætt út í. Soðið í 5 mínútur eða þangað til laukurinn er eldaður. Látið standa í 20 mínútur og svo kælt.

Sítrónusulta

3 stk. sítrónur
150 g sykur

Rífið sítrónubörkinn af tveimur sítrónum og setjið í pott og kreystið safann úr báðum út í. Skerið þriðju sítrónuna í þunna hringi og steikið á pönnu á báðum

Látið suðu koma upp aftur og slökkvið undir. Borið fram heitt.

Eplasalat

2 stk. græn epli
100 g græn vínber
100 g valhnetur
100 ml þeyttur rjómi
100 g japanskt majónes
40 g flórsykur

Epli og vínber skorin í litla bita ásamt valhnetum og sett í skál. Japanskt majónes og flórsykur hrært saman. Léttþeyttum rjóma blandað við og svo er öllu blandað saman í skál.



bætt út í og svo restinni af hveitínu. Blöndunni hellt í hringlaga form (25 cm) og bökuð í um 20-25 mín. Leyfið kökunni að kólna á borðinu í nokkra tíma áður en hún er rifin í litla bita og sett ofan á músina. Í lokin tókum við restina af sykursíröpinu og skerum myntu, rífsber, bláber, jarðarber og hindber út í sírópið. Leggjum svo kökuna á disk og röðum berjum og red velvet ofan á kökuna.

Sykursíróp

350 ml vatn
200 g sykur
1 stk. kanilstöng
1 stk. stjörnuanis
2 stk. kardimommur

Allt sett í pott og soðið í 5 mín. Sett til hliðar og kælt niður og notað til að hella á berin.



Sítrusgljáður humar í forrétt.

hliðum og setjið í pottinn. Bætið við sykri, látið suðuna koma upp, látið svo malla við vægan hita í 10 mínútur eða þangað til sultan er farin að þykkna. Sigið svo blönduna og kælið.

Harðfisksduft

100 g harðfiskur

Harðfiskurinn er settur í blandara og unninn fínt þangað til

hann er vel tættur og loftmikill. Borinn fram ofan á humrinum.

Sítrusgljáður humar

18 stk. humarhalar
Sítrónusulta
Salt

Humarinn er skelfléttur og settur á ofnbakka. Penslið með sítrónusultunni og saltið eftir smekk. Bakið í ofni við 220°C í 3 mínútur.



Rauðvínssodinn, reyktur kjúklingur með skallottulauk og sveppum.

Uppskriftina í heild sinni ásamt eldunaraðferð er að finna á www.holta.is/uppskriftir.



Villeroy & Boch
1748

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KAY
BOJESEN
DENMARK

ROYAL COPENHAGEN
PURVEYOR TO HER MAJESTY THE QUEEN OF DENMARK

ROSENDAHL
COPENHAGEN



© LE CREUSET®

WMF

BY APPOINTMENT TO
HER MAJESTY THE QUEEN OF DENMARK
GEORG JENSEN
ESTABLISHED 1904



Allir fá þá
eitthvað fallegt



KÚNÍGÚND

SÉRVERSLUN MEÐ VANDAÐAR GJAFAVÖRUR

Laugavegur - Kringlan - Glerártorg - kunigund.is



Helga leggur glæsilega á borð um jólin. Skraut á disk og hnifapörum gerði hún sjálf.



Smart jólaföt,
fyrir smart konur

Netverslun á tiskuhus.is



Flott jólaföt, fyrir flottar konur



Skeifunni 8 • 108 Reykjavík • Sími: 517 6460 • www.belladonna.is



Helga er mikið jólabarn og skreytir hún heimili sitt fallega fyrir jólin.

MYND/ANTON BRINK

Allir eiga sinn sokk

● Helga Guðjónsdóttir hefur lengi búið til fallega jólasokka fyrir fjölskyldu sína sem merktir eru hverjum og einum. Helga er mikið jólabarn enda fædd á jóladag.

Lilja Björk
Hauksdóttir
liljabjork@365.is

Öll börn, barnabörn og tengdabörn Helgu Guðjónsdóttur eiga fallegan útsaumaðan jólasokk með nafninu sínu á. Jólasokkarnir eru dæmigert amerískt jólasakraut með pallíettum og útsaumi og eru fyllt með tróði. Þeir eru svo hengdir á arin, vegg eða út í glugga. „Á Þorláksmessukvöld er sett í sokkana ný nærföt, sokkar eða annað sem hægt er að vera í á aðfangadag, yfirleitt gjöf sem hægt er að nýta á einhvern hátt en ekkert sæl-gæti eða slíkt, það fá allir nóg af því á eftir,“ segir Helga og brosir.

Jólasokkana sá Helga fyrst þegar hún fór til Halifax fyrir um tuttugu árum, þótti þeir sniðugir og keypti tvo. „Ég gerði þá auðvitað snarvitlaust, notaði ekkert tróð og var ekkert að lesa leiðbeiningarnar en svo fór ég seinna meir að lesa mér til og lærði að gera þetta eins og á að gera. Ég set allar pallíettur á og geri allan útsaum, svo sauma ég nafn þess sem á að fá sokkinn þannig að hver á sinn jólasokk. Núna er ég komin hringinn, búin að gera sokk fyrir alla, og þarf



Allir sokkarnir eru merktir með nafni.



Jólatré Helgu er skreytt með litlu bólstruðu skrauti auk óróa frá Georg Jensen.

eiginlega að fara að búa til nýjan jólasokk handa þeim sem fengu fyrstir.“

Helga er mikil handavinnukona og hefur meðal annars gert jóladúka undir jólatré, póstpoka og skraut undir hnifapörin. „Jólatréð mitt er svo einungis skreytt með litlu bólstruðu skrauti í stíl við jólasokkana auk litlu óróanna frá Georg Jensen.“

Aðspurð hvort hún sé jólabarn

segist Helga svo sannarlega vera það. „Til dæmis er ég fædd á jóladag. Ég elska jólin og þau eru eiginlega heilög hjá mér. Við förum alltaf í stórt jólaboð sem mamma mín heldur fyrir alla stórfjölskylduna. Svo koma margir vina minna hingad á jóladagskvöld og sitja hjá mér fram eftir nóttu í huggulegheitum. Það hefur verið hefð í mörg ár sem er mér ómetanleg. Þá slaka ég á og jólin eru komin.“



SMÁRA TIVOLI

GEFÐU EFTIRMINNILEGA
SKEMMTUN Í JÓLAGJÖF.



GEFÐU GJAFABRÉF FYRIR
UPPHÆÐ AÐ EIGIN VALI
EÐA TÍMAKORT*

*TÍMAKORT GILDA EKKI Í VINNINGATÆKIN OG GEFA EKKI TÍVOLÍMÍÐA.



Bangsasmíðjan

Gjafabréf

OG 1 KLST. TÍMAKORT Á

5.990,-

FYLGIST MEÐ OKKUR
ERUM OFT MEÐ TILBOÐ OG LEIKI



OPNUNARTÍMI:
Mán-fim kl. 14:00-22:00
Föstud. kl. 14:00-23:00
Laugard. kl. 12:00-23:00
Sunnud. kl. 13:00-22:00



Alls kyns jólasveinar skreyta heimili Guðbjargar eins og sjá má á myndunum. Einn þeirra er tilbúinn í sleðaferð. Fallegu englamir eru kerti sem Guðbjörg hefur ekki viljað kveikja á. Hún keypti þau í verslun sem heitir AFF Concept og er mjög ánægð með þau. Aðventuskreytingin er einföld og ekki mjög dýr. Bústna jólasveinarnir sem standa fyrir framan arininn setja skemmtilegan svip á umhverfið.

MYNDR/GVA

Alveg skreytingaóð fyrir jólin

• Guðbjörg Snorradóttir hefur alla tíð haft mjög gaman af jólaskeiðingum. Hún byrjaði að safna jóladóti þegar hún var aðeins sautján ára. Venjulega skreytir hún þó ekki fyrir en á fyrsta sunnudegi í adventu. Guðbjörg bakar fjórar til sex smákökusortir fyrir jólin.

Guðbjörg hefur gaman af alls kyns smáhlutum tengdum jólum. „Eiginmanni mínum fyrrverandi fannst ég aðeins of jólaóð. Hann sagði ídulega að það þyrfti að vera til sérstakur kafla í sálfræðinni fyrir skreytingaóða fólkið. Ég ólst upp við miklar jólaskeiðingar og fékk sjálf áhuga á þeim. Hins vegar skreytti móðir mín aldrei fyrir en á Þorláksmessu. Mér finnst gaman að setja ljós í gluggana og lýsa upp jólin,“ segir hún.

Alls kyns muni má sjá á heimili Guðbjargar. Til dæmis heilt jóla-

þorp sem hún hefur safnað lengi og keypt hluta í það bæði hér á landi og erlendis. „Ég hef eiginlega ekki pláss fyrir meira dót á borðinu. En börnin hafa mjög gaman af þessu,“ segir Guðbjörg sem á fimm börn og tvö barnabörn.

Hún setur alltaf upp stórt jólatré sem hún skreytir mikið. Guðbjörg vill þó ekki skreyta það fyrir en tveimur dögum fyrir jól. „Hér áður skreytti ég það á Þorláksmessu en hef aðeins fært mig fram til að njóta þess lengur. Fyrir framan arininn er hún með tvo bústna jólasveina sem hún fékk að gjöf. Þeir setja svip á stofuna auk

alls annars jólaskratts sem Guðbjörg hefur sett upp.

Guðbjörg heldur fast í hefðir varðandi jólin. Hún er með hamborgarhrygg á aðfangadag og heimagerðan ís. Þá er hún dugleg að baka fyrir jólin með dætrum sínum. Þær gera 4-6 smákökutegundir.

Guðbjörg starfar hjá Heilsu og Spa í Ármúla sem Ásdís Halla Bragadóttir rekur ásamt Ástu Þórarinsdóttur. Ásdís Halla er einmitt með bók í jólabókaflóðinu sem Guðbjörg var að lesa. „Ég get mælt með henni, þetta er mikil saga.“

elin@365.is



Guðbjörg með jólaporpið sitt.

MYNDR/GVA

Jólaskeiðin 2016

Hin eina sanna
Smíðuð úr 925 sterling silfri • 70 ára saga



17.900 kr.

Fæst aðeins í verslun
Guðlaugs A. Magnússonar

Skólavörðustígur 10 • 562 5222



Ungfrúin góða



Bakpokar kr. 8.990



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

Ungmennajól

UNGMENNI Í KVENNÓ
SPURÐ UM JÓLIN



Hvað er best við jólin? Að vera með fjölskyldunni og borða góðan mat og bara svona stemningin við jólin.

Hvað er í jólamatinn? Það er vanalega kalkúnn og svo borðum við hamborgarhrygg á jóladag.

Uppáhaldssmákökur? Lakkrís-toppur og súkkulaðiþitakökur sem ég baka með mömmu minni.

Jólahefðir? Ég fer alltaf að gista hjá frænda mínum helgina fyrir aðfangadag og svo er brósur með allri fjölskyldunni morguninn eftir.

Færðu í skóinn? Já, ég fæ enn í skóinn. Ég veit ekki af hverju, ætli ég sé ekki bara í upphaldi hjá jólasveinum.

Uppáhaldsjólag? Þessi gömlu göðu.

Þorgrímur Máni, 16 ára

ÞAÐ ER GOTT AÐ GEFA



Lampadýr
Verð: 11.999.-



Hnattlíkan Elite
26cm, með ljósi
Verð: 8.999.-



Hnattlíkan Antiquus
30cm, með ljósi
Verð: 18.829.-



Kubbaklukkan (og vekjari)
Verð frá: 6.999.-



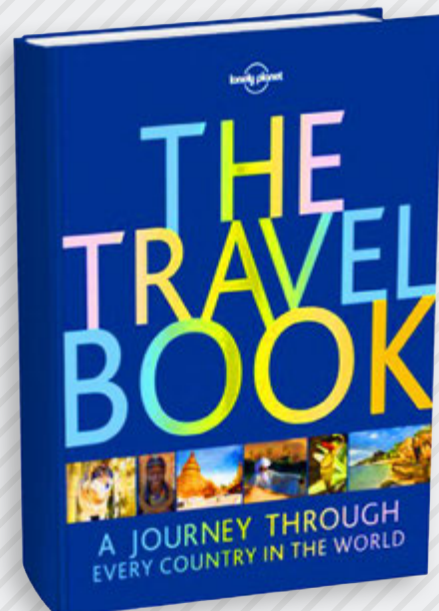
PINWORLD Iceland
Verð: 8.999.-



Skipulagstaska
Verð: 9.999.-



Þráðlaus hátalari
með hljóðnema
Verð: 9.999.-



The Travel Book
Verð: 8.999.-



Prettán dagar til jóla
Verð: 2.199.-



Jólin koma
Verð: 1.399.-



China - The Cookbook
Verð: 6.999.-



Heyrnartól með hljóðnema
Super Style
Verð: 6.999.-

Austurstræti 18
Skólavörðustíg 11
Laugavegi 77
Hallarmúla 4

Álfabakka 16, Mjódd
Kringlunni norður
Kringlunni suður
Smáralind

Hafnarfirði - Strandgötu 31
Keflavík - Sólvallagötu 2
Akureyri - Hafnarstræti 91-93
Akranesi - Dalbraut 1

Ísafirði - Hafnarstræti 2
Vestmannaeyjum - Bárustíg 2
Húsavík - Garðarsbraut 9

PENNINN

Eymundsson

540 2000 | penninn@penninn.is | www.penninn.is | www.eymundsson.is
Vöruúrval mismunandi eftir verslunum. Upplýsingar eru birtar með fyrirvara um villur og myndabrengl.

BÓKAJÓL

SIGGA BEINTEINS

Arnaldur alltaf góður



Söngkonan Sigríður Beinteinsdóttir er mikið jólabarn enda hefur hún verið með vinsæla jólatónleika undanfarin ár. „Jú, ég er mikið jólabarn og elska þennan tíma og hef alltaf gert, fæ alltaf smá fiðring í magann þegar jólin nálgast, er alveg eins og litlu börnin hvað það varðar.“

Lestu margar bækur um jólin? „Nei, ég geri það því miður ekki, ég er ekki mjög mikill lestrarhestur, en ef ég dett í góða og skemmtilega bók þá klára ég hana á stuttum tíma.“

Hver er skemmtilegasta jólabók sem þú hefur lesið og af hverju? „Veistu, ég held að með skemmtilegustu bókum sem ég hef lesið og klárað séu bækurnar hans Arnaldar Indriðasonar. Hef mjög gaman af bókunum hans. Þær eru bara svo skemmtilega vel skrifaðar, oft góður húmor en samt með alvöru-gefnum tóni og spennu.“

Hvaða bók langar þig að fá í jólagjöf um þessi jól? „Ég er nú ekki farin að skoða mikið jólabókaflóðið í ár en ég gæti vel hugsað mér nýjustu bókina hans Arnaldar og svo langar mig í Lárúbækurnar hennar Birgittu Haukdal svo ég geti lesið þær fyrir stubbana mína yfir jólin og bara haft gleðileg jól.“

elin@365.is



Telma byrjaði á því að krulla hárið með stóru krullujárni og gerði stórar skiptingar í hárið. MYNDIR/VILHELM

Jólagreiðslan er létt og skemmtileg

• Jólagreiðslurnar í ár eru einfaldar og léttar og ættu flestir að geta gert þær, að mati Telmu Daggar Bjarnadóttur, hárgreiðslukonu hjá Kompaníinu, sem farðaði og greiddi Gerði Silju Kristjánsdóttur á jólavísu fyrir Jólalablað Fréttablaðsins.

Mér finnst flott að hafa hárið laust og skemmtilegt í stað þess að hafa það of strekkt upp í einhverja stífa greiðslu. Þegar ég greiddi Gerði Silju þá byrjaði ég á því að krulla hárið með stóru krullujárni og tók líka stórar skiptingar í hárið. Svo notaði ég hárlakk og Texturising Volume Sprey frá label.m í rötina til að fá meiri lyftingu í það. Þá verða krullurnar stærri og hárið verður meira og fær fállegri áferð. Síðan tók ég hárið í nokkurs konar hálftagl, setti teygjuna laust í þannig að ég gæti snúið henni inn í hárið. Þegar teygjan var komin í þá tosaði ég hárið til í teygjunni til að gera greiðsluna aðeins tætingslegri og lausari. Og þá var hún tilbúin, afskaplega einföld og skemmtileg greiðsla en sparileg um leið,“ segir Telma.

Spurð að því hvort það sé einhver ákveðin tísku í hárgreiðslum í dag segir Telma að það



Telma Dögg hjá Kompaníinu farðaði og greiddi Gerði Silju fallega á jólavísu.



sé mest um það að fólk sé bara greitt þannig að því líði vel. „Það er ekki eitthvað eitt í gangi, bara það sem hverjum og einum finnst þægilegt. Það er kannski helst að maður sér ekki mikið af sleiktu uppgreiðslum í dag.“

Það gildir líka almennt um hártískuna í dag, að allt er leyfilegt. „Allir litir eru inni, það er til dæmis ekkert klikkað í dag að vera með bleikt hár,“ segir Telma og brosir. Hún bætir við að sítt hár sem lengi hafi verið í tísku haldi áfram að vera inn, sérstaklega hjá yngri stelpum. „Þær eru flestallar með sítt hár í sínum náttúrulega lit. Það er sniðugt fyrir þær sem eru með mjög sítt hár og vilja gera krullur í það að gera það með því að taka það bara upp í hátt tagl og taka teygjuna svo úr, þá koma fallegar krullur. Það getur annars verið erfitt að krulla allt þetta hár.“

Hjá öðrum aldurshópum er tískan fjölbreyttari og að sögn Telmu eru margar konur alveg til í að breyta til. „Það er ekkert endilega eitt í tísku hjá þeim hópi, þær vilja bæði stytta hárið og prófa nýja liti.“

liljabjork@365.is

Jólahefðir

• Fátækrafæða

Fjölmargir matarréttir sem upphaflega urðu til vegna fátæktar eða skorts á framboði þykja síðar meir hreint lostæti. Ástæðan er líklega sú vandvirkni og nostur sem þurfti til að matreiða hráefnið þannig að það yrði gott á bragðið. Íslenskt dæmi um fátækrafæði sem í dag þykir lostæti er laufabrauðið fallega. Mikill mjólkortur var í landinu á 17. og 18. öld og því þurfti að fletja deigið eins þunnt út og mögulegt var. Útskurður heimilissólksins bætti upp hve matarlítil kakan var í raun.



Ungfrúin góða

Hauskúpu sparibaukar
kr. 4.490

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

Það þarf að þora til að skora!
Mitt skart hittir beint í mark!

ISO|D|DESIGN
iso|ddesign.is



*100% ávextir
enginn viðbættur sykur
engin rotvarnarefni
án allra aukaefna*

St. Dalfour

France

EINFALT

að skila eða skipta



Hagkaup býður upp á yfir 50.000 vörutegundir og því er auðvelt að finna gjöf við allra hæfi. Munið að biðja um skilamiða.



Vaxtalaus jólalán



Tilvalin jólagjöf



HAGKAUP
Skemmtilegast að versla

Jólahefðir

Orðið jól

Á Norðurlöndum eru haldin jól en kristsmessur í fjölmörgum öðrum löndum. Orðið jól kemur þegar fyrir í heiðnum síð og var þá notað um miðsvetrarblót, sólhvarfahátíð. Síðar þegar kristni barst til Norðurlanda og fæðingar Krists var minnst á svipuðum tíma færðist heitið á heiðnu hátíðinni yfir á þá kristnu.



Í færeysku er notað jóll, í dönsku, norsku og sænsku jul. Í norsku er jol upp-runalegra, en jul er tekið að láni úr dönsku. Orðið juhla, „hátíð“, er fornt tökuorð í finnsku úr norrænu og sýnir háan aldur orðsins.

Heimild: Vísindavefur Háskóla Íslands

Fær enn í skóinn

Lítið leirstígvél er í sérstöku uppáhaldi hjá vöruhönnuðinum Stefáni Pétri Sólveigarsyni en það fer út í glugga fyrir hver jól. Sem krakki fékk hann glaðning frá jólasveinunum í stígvélið og fær reyndar enn.

Ragnheiður Tryggvadóttir heida@365.is



Stígvélið er orðið mjög sjúskað en það hefur fylgt mér frá því ég var þínulítill. Við systkinin áttum sitt hvort stígvélið og settum þau út í glugga. Jólasveinarnir gáfu okkur í skóinn í það. Þetta er eina skrautið sem ég hef alltaf átt og set alltaf upp á jólum," segir Stefán Pétur Sólveigarsynur vöruhönnuður um uppáhaldsjólaskrautið sitt, rautt jólasveinastígvél úr leir. Hann fær reyndar enn þá glaðning í stígvélið.

„Stígvélið fer enn upp í glugga, konan mín tók nefnilega upp á því að gefa mér í skóinn fyrir nokkrum árum. Ég gaf henni því amerískan jólasokk svo hún fær í sokkinn og ég í skóinn. Það er þó bara frá Kertaníkí, á Þorláksmessukvöld. Ég er ekkert rosalega mikið jólabarn og kemst yfirleitt ekki í stemninguna fyrr en á Þorlák. Jólaskrautið fer því oft upp mjög seint," segir Stefán og kennir annríki um. „Það er bara svo mikið að gera hjá hönnuðum fyrir jólin. Þá er gott að eiga konu sem er meira jólabarn, hún setur mig í verkefnin. Á Þorláksmessu hellist stemningin yfir mig," segir hann spóskur. Á aðfangadag taki hann svo til óspilltra málanna eldhúsínu.

„Ég elda eiginlega alltaf á heimilinu og get verið dálítið frekur í eldhúsínu. Það hefur skapast ákveðið fyrirkomulag hjá okkur að þegar annað okkar er að elda skiptir hitt sér ekkert af. Aðfangadagur er í raun eini dagurinn í árinu þar sem samvinna er í eldamennskunni. Ég sé um rjúpunar og hún um sósuna, soðið í sósuna kemur jú af rjúpunum svo við verðum að hafa ákveðna samvinnu með það," segir hann spóskur.



Þetta er eina skrautið sem ég hef alltaf átt og set alltaf upp á jólum," segir Stefán Pétur Sólveigarsynur vöruhönnuður um uppáhaldsjólaskrautið sitt. MYND/GVA

„Sem betur fer erum við bæði rjúpufolk, konan mín er frá Vopnafirði og ég úr Mývatnssveit. Rjúpur eru því hefðbundinn jólamatur hjá okkur báðum.“

Heldurðu í gamlar hefðir við matreiðsluna á rjúpunni?

„Ég hef stundum verið með tilraunir í rjúpueldamennskunni en það hefur ekki alltaf farið vel í alla. Yfirleitt reyni ég að elda rjúpu eins lítið og hægt er, steiki og sýð en bara ör lítið. Í gamla daga var rjúpan soðin í einn og hálf-

an og jafnvel tvo tíma. Mamma hafði stýtt tímamann talsvert gegnum árin og ég hef stýtt tímamann enn meira, eða niður í um það bil 35 mínútur," segir Stefán. Með rjúpunni ber hann fram úrvals rauðvín sem hann velur í vinsmökkun með vinahópnum.

„Við köllum okkur Simply Red. Hittumst tvisvar á ári til þess að smakka vín, sumarvínin annars vegar og svo jólavínin. Við setjum okkur eitthvert verðviðmið og hver kaupir flösku. Svo smökk-

um við og gefum einkunn. Þá er maður einhverju nær um hvaða vín manngangar að hafa með jólamatnum," segir hann um þessa skemmtilegu jólahafði.

En mun litla leirstígvélið ganga í erfðir í fjölskyldunni?

„Strákurinn okkar fékk í skóinn í fyrsta skipti í fyrria og notaði þá bara einhverntíma af skónum sínum. Það væri reyndar mjög gaman að búa bara til jólastígvél eins og ég á, úr leir eða keramik með honum.“

Ungfrúin góða

Secrid kortaveski

Jólatilboð 10.990 (fullt verð kr. 12.900)

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

Falleg jólatré

Fáðu þér *sígræna* gæðajólatréð - sem endist ár eftir ár!

Þessi jólatré eru í hæsta gæðaflokki auk þess að vera mjög falleg og líkjast þannig raunverulegum trjám. Einföld samsetning.

- Ekkert barr að ryksuga
- Eldtraust
- EKKI ofnæmisvaldandi
- Engin vökvun
- 12 stærðir (60-500 cm)
- 10 ára ábyrgð
- Íslenskar leiðbeiningar
- Stálfótur fylgir

Skátarnir
Hraunbær 123 | s. 550 9800
www.gervijolatre.is

Opnunartímar: Virkir dagar kl. 09-18 Helgar kl. 12-18

Ungmennajól

UNGMENNI Í KVENNÓ SPURÐ UM JÓLIN

Hlakkarðu til jólaanna? Já, ég er smá jólabarn í mér.

Hvað er best við jólin? Baksturinn og svona. Uppáhaldskökurnar mínar eru sörur. Við erum lengi að baka þær en það er alveg þess virði.

Hvað færðu í jólamatinn? Oftast hamborgarhrygg.

Uppáhaldsjólag? Eitt lítið jólag.

Lilja, 16 ára

Ungmennajól

UNGMENNI Í KVENNÓ SPURÐ UM JÓLIN

Hvað er best við jólin? Aðallega maturinn, held ég. Það er mismunandi hvað við borðum á jólinum, oftast hamborgarhrygg eða rjúpur.

Uppáhaldsmákökur? Flestar.

Uppáhaldsjólag? Fairytale of New York með Pogues.

Unnar Mór, 17 ára

SNJALLAR JOLAGJAFIR

4BLS
KIPPA ÚT :)

ÚRVALIÐ ER Í STÆRSTU TÖLVUVERSLUN LANDSINS*

0%
VEXTIR
ALLAR VÖRUR
VAXTALAUST Í
12 MÁNUÐI

Í desember fást allar
vörur með vaxtalausum
raðgreiðslum með 3.5%
lántökugjaldi og 405kr
greiðslugjaldi af hverjum
gjalddegi



MODULAR HEYRNARTÓL
GEIÐ FYRIR PS4 VR MED
ÚTSKIPTANLEGM
EININGUM!

plantronics
ADEINS
200gr

PS4 RIG4 VR
Físlétt leikjaheyrnartól hönnuð fyrir PS4 VR frá Plantronics með hjóðnema og dunnjúkum píðum.

14.990
SÉRHÖNNUÐ FYRIR PS4 VR

NÝ KYNSLÓÐ
ÖFLUGRI, ÞYNNRI
OG LÉTTARI

PS4 STYRIPINNIR
FYLGI

500GB PS4 SLIM
Ný og endurhönnuð slim útgáfa af Playstation vélinni frá Sony. Vinsælasta leikjatölva í heimi!

48.990
1TB SLIM 58.990 | 1TB PRO 68.990

XBOX STYRIPINNIR
FYLGI

FIFA 17
LEIKURINN
FYLGI

500GB XBOX ONE S
Ný og öflugri kynslóð Xbox One með stuðningi fyrir 4K UHD afspilun og einstaka HDR litadýpt.

59.990
1TB MEÐ BATTLEFIELD 1 69.990

Upplifðu framtíðina með HTC VIVE VR sýndarveruleikagleraugum, einstök upplifun þar sem þú ert í þínum eigin sýndarveruleikaheim.

149.990
VERÐ ÁÐUR 179.990

oculus

129.990
ÓTRÚLEGT VERÐ!

FREEFLY VR

9.990
FYRIR FLESTA SNJALLSÍMA

NÝTT VR HERBERGI
Í HALLARMÚLANUM
KOMDU AÐ PROFA :)

22. NOVEMBER 2016 - BIRT MEÐ FYRIRVARA UM BRETNINGAR, PRENTVILLUR OG MYNDABREGL. • Tölvuk er stærsta sérhæfða tölvuverislan landsins í fermetrum verslunarymis talit, samkvæmt niðurstöðu keytendastöfrí þann 10.05.2016

HJÁ OKKUR

4BLS
KIPPA ÚT :)

ÞU MESTA ÚRVAL LANDSINS AF TÖLVUM OG TÖLVUBÚNAÐI

T536

E5-553

NÝJASTA 2017 KYNSLÓÐ FARTÖLVA

Lúxus útgáfa! Silkkoríð álþak, sjöunda kynslóð 4ra kjarna örgjörva, öflugra þráðlaust net, öflugri kynslóð SSD diska og nýjasta Type-C USB 3.1

- AMD A10-9600P Quad Core 3.3GHz Turbo
- 8GB DDR4 DUAL 1866MHz vinnsluminni
- 256GB SSD M.2 - Pláss fyrir auka disk
- 15.6" FHD LED Anti-Glare 1920x1080
- 8GB AMD R5 Bristol Ridge Gen7 skjákjarni
- 2.0 TrueHarmony 4W RMS hljóðkerfi
- 1300Mbps WiFi MU-MIMO, BT4, USB-C 3.1
- 720p HDR Crystal Eye Skype vefmyndavél
- Windows 10 64-bit, hlaðið nýjungum

119.990

NÝ LÚXUS KYNSLÓÐ!

55TV

E5-575G

SILKI SKORIB (LÖG)

- Intel Core i5-6200U 2.8GHz Turbo 4xHT
- 8GB DDR4 2133MHz vinnsluminni
- 256GB SSD M.2 - Enn hraðari ný kynslóð
- 15.6" FHD LED Anti-Glare 1920x1080
- 2GB GeForce GT 940MX leikjaskjækort
- 2.0 TrueHarmony 4W RMS hljóðkerfi
- 1300Mbps WiFi MU-MIMO, BT4, USB-C 3.1
- 720p HDR Crystal Eye Skype vefmyndavél
- Windows 10 64-bit, hlaðið nýjungum

149.990

MEÐ I7 OG GTX950 169.990

NITRO

VN7-572G

10 PÚSUND AFSLÁTTUR

- Intel Core i5-6200U 2.8GHz Turbo 4xHT
- 8GB DDR4 2133MHz vinnsluminni
- 256GB SSD M.2 - Pláss fyrir auka disk
- 15.6" FHD IPS ComfyView 1920x1080
- 4GB GeForce GTX 950M leikjaskjækort
- 4.0 Dolby Digital Plus Surround hljóðkerfi
- 867Mbps WiFi AC MIMO, BT4, USB-C 3.1
- 720p HDR Crystal Eye Skype vefmyndavél
- Windows 10 64-bit, hlaðið nýjungum

189.990

NÝ NITRO KYNSLÓÐ!

SF713

SWIFT7

Ultra | Thin LÍNAN FRÁ ACER!

Úr lúxuslínu Acer kemur þinnsta fartölva í heimi úr gegnheilu Magnesium ál með rammalausum Gorilla Glass skjá og Dolby Premium hljóðkerfi.

- Intel Core i5-7Y54 3.2GHz Turbo 7th Gen
- 8GB DUAL LPDDR3 1866MHz vinnsluminni
- 256GB SSD M.2 - Enn hraðari ný kynslóð
- 13.3" FHD IPS Ultra Thin 1920x1080
- 2.0 Dolby Audio Premium hljóðkerfi
- Demantskorin Wide Precision snertiflötur
- 1732Mbps WiFi MU-MIMO, BT4, USB-C 3.1
- Þynnsta fartölva í heimi aðeins 9.98mm
- Windows 10 64-bit, hlaðið nýjungum

219.990

ÞYNNSTA FARTÖLVA Í HEIMI!

LUXA2 LAVI D

PRÁÐLAUS SNILLD

- Glæsileg 4.0 Bluetooth On-Ear heymartöl
- Tengjast þráðlaust við síma o.fl. tækni
- Hljóðnemi sem deyrir umhverfisljóð
- Takkar til að svara og stjórna tónlist
- Samanbrjótanleg og meðfærileg
- Einstaklega mjúkir og þægilegir puðar
- Allt að 16 tíma rafhlöðuending

14.990

ÞÆGILEG OG PRÁÐLAUS!)

LOGILINK

MYNDARAMMI

7" LOGILINK DIGITAL MYNDARAMMI

Stílhrein og tímalaus hönnun frá LogiLink með 7" LCD skjá sem skilar kristaltærum myndum, USB tengi og SD minniskortalesari ásamt fjarstýringu til að stjórna öllum aðgerðum.

- Hágæða 7" LogiLink LCD litaskjár
- 4:3 Ljósmyndastærð með 800x600p
- Birtir allar JPEG myndir að 16 Megapixel
- Spilar myndir í sjálfvirkri myndsyningu
- Les af minniskortum og minnislyklum
- Handhæg fjarstýring fylgir með
- Stendur á borði eða festist á vegg
- USB tengi og minniskortalesari

7.990

JÓLAPAKKI MEÐ MYNDUM FRÁ PÉR!)

GC2870H

BenQ 28" VA-LED

FULL HD VA-LED

- 28" VA-LED FHD 1920x1080 skjár
- 3000:1 native skerpa og True 8-bit litir
- 5ms GTG viðbragðstími fyrir leikina
- Flicker-free og Low Blue Light Plus tækni
- 178° True to Life Ultra Wide sjónarhorn
- Einstök myndgæði með Wide Color Gamut
- 2x HDMI 1.4, VGA, HDMI kapall fylgi

39.990

22" 24.990 | 24" 29.990

EW2775ZH

BenQ 27" AMVA+

ULTRA THIN LÚXUS SKJÁR

- 27" AMVA+ FHD 1920x1080 skjár
- 3000:1 native skerpa og True 8-bit litir
- 4ms GTG viðbragðstími fyrir leikina
- Flicker-free og Low Blue Light Plus tækni
- 178° True to Life Ultra Wide sjónarhorn
- Super Resolution Upscaling tækni
- Sjálfvirk Brightness Intelligence tækni

44.990

RAMMALAUS EDGE2EDGE

GW100

GPSKRAKKAÚR

ENGAR ÁHYGGJUR MEÐ WONLEX!

Bráðsníðugt og vandað GPS krakkaúr með 1.22" LED lita snertiskjá, SOS takki fyrir neyðarsímtal og SMS sendingu með staðsetningu.

- 1.22" lita LED snertiskjár
- Allt að 10 símanúmer í símaskrá
- Hægt að velja 3 SOS símanúmer
- Með innbyggðri vekjaraklukku
- Viðvörðun kemur í síma ef úr er tekið af
- Hægt að skoða ferðir barnsins yfir daginn
- GEÖgirðing varar við ef úr fer út fyrir svæði
- Allar aðgerðir stjórnað úr síma foreldra
- App í boði fyrir IOS og Android

9.990

WONLEX GPS KRAKKAÚR

NYTT VAR AÐ LENDA!

Trust SMARTHOME

SMARTHOME BYRJENDAPAKKI

- Glæný Snjallheimilis lína frá Trust
- Prjær fjarstýranlegar innstungur
- Þráðlaus einföld fjarstýring
- Styður allt að 1000w tækni
- Allt að 30 metra drægni
- Barna öryggi í innstungum
- Hægt að stjórna allt að 16 tækjum
- Passar í allar innanhús innstungur

9.990

TILVALIÐ FYRIR JÓLASERÍURNAR!)

NYTT VAR AÐ LENDA!

4K

SALORA 40" SJÓNVARP

SNJALLARA 4K SNJALLSJÓNVARP

- Hágæða 40" snjallara 4K snjallsjónvarp
- 1000Hz CMP 4K Ultra-HD 3840x2160
- 178° True to Life Ultra Wide sjónarhorn
- 300.000:1 Dynamic skerpa(4000:1 Native)
- Innbyggt Netflix, Youtube, Facebook o.fl.
- Fullkominn USB UHD Media spilar H.264
- 20W RMS Dolby Digital Plus hljóðkerfi
- 4xHDMI (2x2.0), 1xScart, 3xUSB, nettengi

59.990

49" 4K NETFLIX AÐEINS 79.990

TÖLVUTEK

MAMBO DRONE

HÁGÆÐA MINI DRONE FRÁ PARROT

Glæsilegur dróni frá Parrot með útskiptanlegri fallbyssu með 6 kúlum og gripkló sem getur gripið og borið léttu hluti. Ótrúlega stöðugur og frábær dróni fyrir byrjendur.

- Stórglæsilegur Mini Drone frá Parrot
- Drónanum er flogið með snjallsíma
- Kemur með gripkló og fallbyssu
- Skynjarar auka öryggi og stöðuleika
- Allt að 20m drægni með snjallsíma
- Hleðst að fullu á 30 mín, 9 mín flugtími
- Auka hleðsla, fjarstýring ofl. fánleg
- App í boði fyrir iOS og Android

19.990

ÚRVAL DRÓNA FRÁ 6.990

NYTT VAR AÐ LENDA!

DIAMANTE MÚS

1.990

2nd GEN

GOOGLE CHROMECAST 2

BREYTTU SJÓNVARPINU Í SNJALLSJÓNVARP MEÐ NETFLIX VÍDMÓTI, CHROMECAST 2

6.990

CRUZ BAKPOKI

Fartölvubakpokki með pláss fyrir allt aukadót!

3 LITR

7.990

J4120DW

brother A3

PRENTAÐI LÖGSMYNDIRAR Í 3 STYRÐ

19.990

PRIMO 2200

Trust 3 LITR

1.990

NYTT VAR AÐ LENDA!

RASPBERRY PI SMATÖLVAUR

ÖTRULEG TÖLVA MEÐ FJÖLDA STYRKERJA Í 3000 FULL HD HDMI STUÐNINGUR EIN BESKA MIÐLA CENTER LAUSNIN Í DAGI!

4.990

ERTU Í VANDRÆÐUM MEÐ PRÁÐLAUSA NETIÐ?

TRENDNET 2.STK 600Mbps

9.990

NYTT VAR AÐ LENDA!

MINNISLYKLAR

2.990

NYTT VAR AÐ LENDA!

MYNDAVÉL Í BÍLINN

DASHCAM 9.990

NYTT VAR AÐ LENDA!

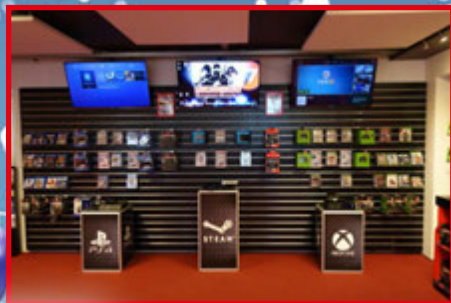
NÝTT FRÁ SATZUMA

990

LEIKJADEILDIN

NÝ OG GLÆSILEG LEIKJADEILD Í HALLARMÚLANUM

NYTT VR HERBERGI
Í HALLARMÚLANUM
KOMDU AÐ PROFA :)



3 year WARRANTY

256GB SSD PLEXTOR M7VC

- 256GB Plextor M7VC SSD diskur
- High-End 15nm TLC Toggle Mode
- 512MB PlexTurbo DDR3 flýtiminni
- PlexNitro tækni fyrir aukinn hraða!
- PlexVault verndar persónuleg gögn
- 98K IOPS & 560Mb/sek les hraði
- 3ja ára Plextor útskiptiábyrgð

14.990

128GB 9.990 | 512GB 29.990

3x ÖFLUGRA

GTX1050G1

G1 GAMING LEIKJASKJÁKORT

- Nýjasta leikjaskjákortið frá GIGABYTE!
- 4GB GDDR5 7 GHz 128-bit minni
- SUPER OC 1506MHz og Nvidia boost 3.0
- DirectX12, GameStream og Game Ready!
- 768 CUDA cores og 48T.U. fyrir leiki
- 8K DP 1.4, 3x HDMI 2.0 og 1x DVI-D
- 16.7 milljón lita forritanleg RGB lýsing
- Nær hljóðlaus 0dB Windforce 2X tækni

34.990

GTX1060 FRÁ 39.990 | GTX1070 FRÁ 74.990

G9-593

PREDATOR LEIKJAVÉL FRÁ ACER

Ótrúlegt leikjaskrimsli úr Predator línu Acer með forritanlegt RGB baklýst leikjalyklaborð og nýjstu kynslóð Nvidia leikjaskjákorts GeForce GTX 1060!

- Intel Quad Core i7-6700HQ 3.5GHz Turbo
- 16GB DUAL DDR4 2133MHz vinnsluminni
- 512GB SSD M.2 - Pláss fyrir auka disk
- 15.6" FHD IPS Anti-Glare 1920x1080
- 6GB GTX 1060 VR Ready leikjaskjákort
- 2.1 Predator SoundPound hljóðkerfi
- RGB baklýst ProZone leikjalyklaborð
- 867Mbps Killer Wireless, BT4.1, USB3.1
- Windows 10 64-bit, hlaðið nýjungum!

349.990

GTX 1060 VR READY LEIKJASKJÁKORT

512GB SSD

GIGABYTE GAMING TÖLVUTILBOÐ 2

- Thermaltake S31 Silent leikjaturm
- Intel Core i5-6600K Quad 3.9GHz Turbo
- GIGABYTE Skylake Gaming K3 móðurborð
- 16GB DUAL DDR4 2400MHz minni
- 512GB SSD M.2 Plextor M7V diskur
- 8GB GTX 1070 G1 Gaming leikjaskjákort
- Nýjstu USB 3.1 Type-A tengi og M.2
- Windows 10 64-bit, hlaðið nýjungum!

279.990

Ein öflugasta VR leikjatólfvan í dag

MODULAR HEYRNARTÖL

RIG500

LEIKJAHEYRNARTÖL

- e-Sports leikjaheymartöl frá Plantronics
- Hönnuð fyrir leiki og mælt með af ESL
- Dúnnjúkir memory foam þúðar
- Kraftmikil bassi með 40mm driver
- Hljóðeinangrandi Flip-to-mute MIC
- Spöng sem lagar sig að höfuðlagi þínu
- Hægt að skipta um flestar einingar

14.990

FYRIR PS4 OG XBOX 16.990

24" 3D LED

144Hz 3D LEIKJASKJÁR!

Hannaður fyrir kröfuhöfustu leikjaspilara heims með ódöfinnanlegar rammahreyfingar í 144Hz sem skila fullkominni leikjaupplifun ásamt Flicker-free tækni fyrir langtímaspilun.)

- Sérhannaður 144Hz 3D LED leikjaskjár
- 24" LED FULL HD 1080p 16:9 skjár
- 12 milljón:1 DCR og Senseye3 tækni
- 1ms viðbragðstími og FPS mode f/leiki
- HDMI 1.4, DVI-DL og VGA tengi
- Forstillingar fyrir helstu leiki, CS:GO ofl.
- Black eQualizer skilar hábeittri sýn!
- UltraFlex upphækkanlegur fótur

49.990

27" XL2720Z 144Hz 89.990

100% KEPPNIS

EC SERIES

FYRIR ATVINNUSPILARA

- Zowie leikjamús fyrir atvinnuspilara
- ADNS 3310 LED Optical sensor
- 5 hnappar með hágæða Omron svissum
- Virkar fullkomlega án hugbúnaðar
- Hægt er að stilla DPI frá 400 til 3200
- Fullkomin lift-off fjarlægð og Palm grip
- Ómissandi í FPS tölvuleiki eins og CS:GO

14.990

TILBOÐ MEÐ XL2411 AÐEINS 9.990

5 ÞÚSUND

DUCKYSHINE

FYRIR ÞÁ ALLRA KRÖFUHÖFUSTU

- Ducky Shine 5 mekanískt lyklaborð
- Laser tvískorið upplýst íslenskt letur
- Cherry MX bláir eða brúnir svissar
- ABS DS hnappar sem eyðast ekki
- Flýttakkar fyrir allar helstu aðgerðir
- Full N-Key rollover fyrir leikina
- Ótrúleg forritanleg RGB LED baklýsing
- Dual Layer PCB eykur líftíma

29.990

TVÍSKORIÐ ÍSLENSKT LETUR!

PREDATOR GAMING

GT-810 V2

49.990

GAMING SPJALDTÖLVA

RTS

RL2455HM

39.990

24" RTS LEIKJASKJÁR

2000R ULTRA CURVED

XR3501

119.990

35" CURVED LEIKJASKJÁR

ZOWIE

MJÚK MOTTU Í LEIKINA!

SR SERIES

5.990

LEIKJAMÚSAMOTTA

GEAR4U

39.990

URVAL LEIKJASTÓLA A VERÐI FRÁ 29.990

HÁGÆÐA LEIKJASTÓLAR



OPNUNARTÍMAR

Virka daga
10:00 - 18:00

Laugardaga
11:00 - 16:00



TÖLVUTEK

HRADSENDUM
500KR

ALLAR VÖRUR HEIM
SAMDAGURS*

* GILDIR Á HÖFUÐBORGARSVÆÐINU • ALLT AÐ 10KG • EF PANTAD ER FYRIR KL. 15:00!

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

Gjarnmilegar gjafir

Sýnishorn af úrvalinu

Gleðileg jól

GERÐU VEL VIÐ ÞÁ SEM SKIPTA ÞIG MÁLI

Margar gerðir og stærðir



Jólakarfa

Camembert Royal,
Coeur de Lion - franskur Brie,
Jóla gráðaostur,
Castello svartur,
Trio Espanol hráskinka,
bláberjasulta,
Carr's kex,
belgískt gæðasúkkulaði,
karfa og skreyting

kr. 4.900



Íslensk ostakarfa

Dalahringur,
bláberjasulta,
Urta Svartkex (Black Lava),
Jóla gráðaostur, Jóla Yrja,
Höfðingi blár,
Camembert,
Villisveppaostur,
Kastali hvítur,
karfa og skreyting

kr. 6.800



Jólagjafakassi

Jóla Yrja,
Coeur de Lion - franskur brie,
Castello ananas-ostur,
Castello Blue, franskur Camembert,
Castello Golden, Crackers kex,
Mini toasts, bláberjasulta,
innbakað sveitapaté,
pepperoni stubbar, Snillingur,
hamborgarhryggur, hangikjöt,
2 stk. belgískt gæðasúkkulaði,
gjafakassi

kr. 14.990

Körfurnar eru
innpakkaðar
og tilbúnar
til afhendingar.
Láttu okkur sjá um málið...

Hafðu samband



Fylgstu með okkur á



SÆLKERABÚÐIN BITRUHÁLSI - 2 - 110 REYKJAVÍK - SÍMI: 578 2255 - saelkerabudin@saelkerabudin.is - saelkerabudin.is



Dektraðu við þig og þína um hátíðarnar

Þjódum upp á frábært úrval af gæðakjöti,
gjarnilegt ostaúrval, nýskorið álegg
og alls konar spennandi góðgæti í einni
glæsilegustu sælkerabúð landsins.

Hvort sem þú vilt gera vel þig, halda matarboð
eða glæsilega veislu, höfum við allt sem þarf

í leiðinni...

* KOMDU VIÐ OG LATTU ÚRVALIÐ KOMA ÞÉR Á ÖVART *



Fylgstu með okkur á



Opið
mánud. - föstud. kl. 11-18
laugard. kl. 11-16



SÆLKERABÚÐIN BITRUHÁLSI - 2 - 110 REYKJAVÍK - SÍMI: 578 2255 - saelkerabudin@saelkerabudin.is - saelkerabudin.is

Glys og glamúr um hátíðarnar

● Föðunarmeistarinn Sigurlaug Dröfn Bjarnadóttir, annar eigandi Reyjavík Makeup School, sýnir útfærslu af hátíðarföðun. Hún ákvað að gera mjúka glysföðun með dökkum vörum í gylltum og fjólubleikum tónum. Hér lýsir hún aðferð og vörum sem hún notar.

Augu

Sigurlaug byrjar á augunum þar þar sem augnskuggi sem hrynur niður getur skemmt húðföðunina. „Ég notaði blöndu af Paint pot frá MAC og einnig glimmergrunn frá NYX sem heitir Base with pearl. Þetta er hvítur glimmergrunnur sem ég nota rosalega lítið af og blanda honum vel inn í húðina svo hann verði glær með glimmeri. Því næst byrjaði ég að mynda skygginguna með ljósfjólubláum augnskugga, bleikum, plómulituðum og dökk fjólubláum. Hægt er að finna svona litatóna í öllum merkjum.“

Sigurlaug byrjaði á því að mynda stórt C með ljósbleikum og fjóluláum lit upp á augnbeinið. „Síðan byrjaði ég að dýpka skygginguna með hinum litunum. Ég fer aldrei jafn hátt með dökku litina eins og þá ljósustu því ég vil sjá ljósan fallegan blæ á augnbeininu þegar fyrirsætan opnar augun. Oft er gott að miða við glóbuslínuna og blanda litnum rétt fyrir ofan hana á beininu.“

Á augnlokið sjálf notaði hún lit sem er í miklu uppáhaldi en er ekki fáanlegur á Íslandi, Golden Peach frá Tom Ford.

Húð

Sigurlaug notaði farðagrunn frá Smashbox, Photo finish clear. Því næst nýjan farða frá Make Up Store sem heitir Sculpt Excellence sem Sigurlaug segir að þekji vel. Að lokum notaði hún Finish Loose Powder frá Chanel létt yfir andlitið til að festa farðann.

„Undir augun notaði ég Naked Skin Concealer frá UD og svo Reflex Cover til að birta undir augunum en það er eitt hvað sem ég nota alltaf í allar farðanir og get ekki verið án. Síðan setti ég Laura Mercier Translucent Setting Powder rétt undir til að festa hyljarann en mjög lítið af því.“ Í



Tanja Ýr Ástþórsdóttir, ungfrú Ísland árið 2013, fyrir og eftir. MYND/EYÞÓR

skyggingu notaði hún Highlight & Contour pro palette frá NYX og blandaði svo saman tveimur kinnalitum, Coral Lace frá Make Up store og Ombre Blush frá NYX í litnum Soft Flush.

„Ég blandaði svo saman tveimur highlightum úr Strobe of Genius Illuminating pallettunni frá NYX en sú palletta er í mjög miklu uppáhaldi núna og hægt að blanda saman mismunandi tónum af highlighterum.“

Augnhár og varir

Sigurlaug notaði gerviaugnhár frá Tanja Ýr lashes, í stílunum Reykjavík frá 3D collection. „Á varirnar notaði ég varalit frá MAC sem heitir Rebel og dökk-an blýant til að móta varirnar,” lýsir Sigurlaug.

Lokaútlit

Sigurlaug lauk verkinum með því að spreya yfir andlitið með setting spray frá UD og örllitlu af FIX+.

„Það er mjög mikilvægt svo ekki sjáist þúduráferð auk þess sem FIX+ ýkir highlighterinn á kinnbeininum.“ Hárið var að lokum stíliserað með ROD 4 keilujárninu frá HH Simonson sem er í uppáhaldi hjá Sigurlaugu.

solveig@365.is

lítill upphafi

„Komdu að leika“

fallegar og vandaðar jólagjafir fyrir börnin



DJECO
eldhús
21.900 KR.



DONE BY DEER
kubbar
6.400 KR.



SEBRA
dúkkuvagn
22.900 KR.

Skólavörðustíg 5 • 101 Reykjavík • www.litiliupphafi.is



Tartalettur með hamborgarhrygg.

Afgangar nýttir

Flestir eiga næga afganga af jóla- steikinni en þá er hægt að nýta á marga vegu dagana eftir aðfangadag. Það er tilvalið að nýta kalkún og reyktan kjúkling í salöt, samlokur, bökur og pottrétti. Reykt kjöt á borð við hamborgarhrygg, jólaskinku, bayonneskinku og hangikjöt er hins vegar mjög upplagt að nota í tartalettur. Ótal uppskriftir eru til af tartalettum með reyktu kjöti enda vinsæll réttur á borðum landsmanna á jóladag og annan í jolum. Sumir fara þá leið að blanda einfaldlega saman smátt skornu kjötinu, sósunni og meðlætinu og setja í tartalettur meðan aðrir nota t.d. aspás, sveppi, rjóma eða smjörbollu sem grunn. Hér kemur ein afar einföld og fljótlega uppskrift.

TARTALETTUR MED HAMBORGARHRYGG

Fyrir 5-6 manns

1 peli rjómi
1 dós grænn aspás (aspás saxaður í litla bita)
1 tsk. grænmetiskraftur
2 msk. sósujafnari
Afgangur af hamborgarhrygg (eða annað reykt kjöt), saxaður í litla bita.
Tartalettur

Aspassað og rjómi hitað saman í potti. Bætið kraftinum út í og látið suðuna koma upp. Setjið aspásbita út í og smátt söxuðu kjötinu, látið hitna vel í gegn. Bætið sósujafnara út í og látið sjóða í smá stund. Smakkið til með salti og pipar. Setjið í tartalettur og berið fram. Einnig er mjög gott að setja eina sneið af brie-osti yfir og setja inn í ofn stutta stund, þar til ostur er orðinn mjúkur.



F&F



667-0187

Væntanlegt
3.940kr
st. 4/5 - 11/12ára



427-0954

4.430kr
st. xx - xxára



427-1103

4.430kr
st. 2/3 - 13/14ára



666-2544

3.940kr
st. 4/5 - 8/9ára



426-1990

4.430kr
st. 2/3 - 13/14 ára



665-9118

4.430kr
st. 7/8 - 12/13ára



394-5690

4.430kr
st. xx - xxára



391-0902

2.650kr
st. 12/18mán - 6/7ára



390-5515

2.650kr
st. 12/18mán - 6/7ára



550-6028

3.250kr
st. 12/18mán - 6/7ára



279-8293

2.950kr
st. 12/18mán - 6/7ára



274-2348

Væntanlegt
2.650kr
st. 12/18mán - 6/7ára



659-6646

Væntanlegt
2.650kr
st. 12/18mán - 6-7ára



392-9392

3.440kr
st. 12/18mán - 6/7ára



390-7774

3.540kr
st. 12/18mán - 6/7ára



280-8866

3.740kr
st. 12/18mán - 6/7ára



279-9604

3.740kr
st. 12/18mán - 6/7ára



550-6026

2.950kr
st. 12/18mán - 6/7ára



491-2878

6.900kr
st. 7/8 - 14-15ára



362-5030

4.430kr
st. 6/7 - 13-14ára



367-7388

1.270kr
st. 6/7 - 14-15ára



367-5698

2.460kr
st. 6/7 - 14-15ára



487-2618

5.910kr
st. 6/7 - 14-15ára



500-8225

Væntanlegt
3.540kr
st. 6/7 - 14-15ára



489-5523

2.650kr
st. 6/7 - 13-14ára



489-5891

3.940kr
st. 6/7 - 14-15ára

Kringlan, Skeifan, Spöng, Garðabær, Smáralind, Borgarnes, Njarðvík, Selfoss og Akureyri.



Jólatré í gamaldags stíl keypti Vala fyrir fáum árum. Hún segir tréð vera eftirmynd af jólatrjám sem notuð voru fyrr á tímum. Stundum hafi þau verið skreytt með greni en tréð er alltaf látaust hjá Völu, með hvítum kertum.

MYNDIR/HANNA



„Ég elska köngla og nota þá mjög mikið. Þeir smellapassa inn í minn náttúrulega stíl og ég tíni mikið af þeim sjálf,“ segir Vala.



Stofuhillan er huggulega skreytt með látlauus skrauti. Það kemur falleg og notaleg birta af litlu kertahúsunum að sögn Völu.



Kökudunkana keypti Vala nýlega í IKEA. Hún segir í léttum dúr að hún geri þó ekki mikið af smákökum, bara aðeins til að sýnast.



Fjölskyldan fer alltaf í bústað á adventunni og skrifar jólakortin.

Jólalegt og náttúrulegt í senn

• Jólatréð á heimili Völu Karenar Guðmundsdóttur þarf að vera það hátt að hægt sé að setja toppinn á það af annarri hæð. Hún hrífst af jólaskrauti í náttúrulegum stíl og eru brúnir og hvítir litir ráðandi á heimilinu á jólunum, fyrir utan eldhúsið, þar er skrautið rautt.

Lilja Björk
Hauksdóttir

liljabjork@365.is



Vala Karen Guðmundsdóttir hefur einfaldan stíl þegar kemur að jólaskrauti, henni líkar best við náttúrulegt skraut og notar mikið brún- og hvítan lit. „Ég skreyti töluvert fyrir jólin og tíni skrautið fram smám saman á adventunni. Ég hef ekki mikið af seríum, bara helling af kertum og eitthvað af ljós-um,“ lýsir Vala spurð um hvernig jólaskraut hún hafi á heimilinu. Hún bætir við að hún sé ekki mikið fyrir að halda upp á gamalt dót, hún skipti skrautinu reglulega út, og því sé lítið af jóladótinu hennar sem hafi einhverja sögu. Fjölskylda Völu, hún og maður



Glerkúluna fékk Vala fyrir mörgum árum en hana er auðvelt að skreyta á mismunandi máta.

hennar og tvær dætur þeirra, halda fast í tvær hefðir á adventunni. Önnur þeirra er sú að þau fara í sumarþustað og baka fullt af piparkökum og mála á þær. „Við förum alltaf upp í bústað og höfum það kósi, bókum og skrifum á jólakort. Nema í fyrra þá sendi ég í fyrsta skipti engin jólakort og er enn með í maganum yfir af því, ég ætla aldrei að sleppa því aftur. Bústaðarferðin er einn af okkar föstu liðum á adventunni. Hinn er sá að við förum alltaf út í skóg að ná okkur í jólatré. Jólatrén okkar hafa verið frekar há síðustu ár en við slysuðumst fyrir mörgum árum til að kaupa svo stórt tré að það var hægt að teygja sig til að setja toppinn á það af efri hæðinni sem er opin að hluta og síðan þá hefur það þurft að vera þannig,“ segir hún og hlær.



Vala skreytir töluvert fyrir jólin og tíni skrautið fram smám saman á adventunni. Hún er hrifin af náttúrulegu jólaskrauti. MYNDIR/HANNA



Vala notar krukurnar mikið til að skreyta og skipta þær um svip með árstíðum. Núna eru þær í jólalegum búningi.



Við erum komin í jólaskepp

Gjafakort Glerártorgs,
góð gjöf sem hentar vel við öll tækifæri

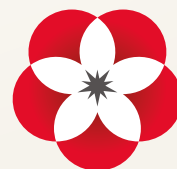


Gjafakortin eru seld í versluninni Imperial

Opnunartími í desember:

Athugið - Lengdur opnunartími frá 10. desember

Laugardagur	10. des.	10:00 - 22:00	Miðvikudagur	21. des.	10:00 - 22:00
Sunnudagur	11. des.	13:00 - 22:00	Fimmtudagur	22. des.	10:00 - 22:00
Mánudagur	12. des.	10:00 - 22:00	Föstudagur	23. des.	10:00 - 23:00
Þriðjudagur	13. des.	10:00 - 22:00	Laugardagur	24. des.	10:00 - 12:00
Miðvikudagur	14. des.	10:00 - 22:00	Sunnudagur	25. des.	LOKAB
Fimmtudagur	15. des.	10:00 - 22:00	Mánudagur	26. des.	LOKAB
Föstudagur	16. des.	10:00 - 22:00	Þriðjudagur	27. des.	10:00 - 18:30
Laugardagur	17. des.	10:00 - 22:00	Miðvikudagur	28. des.	10:00 - 18:30
Sunnudagur	18. des.	13:00 - 22:00	Fimmtudagur	29. des.	10:00 - 18:30
Mánudagur	19. des.	10:00 - 22:00	Föstudagur	30. des.	10:00 - 18:30
Þriðjudagur	20. des.	10:00 - 22:00	Laugardagur	31. des.	10:00 - 12:00



GLERÁRTORG

- að lífi & sál -



ALDREI
VERIÐ
LÉTTARA
AÐ SLÉTTA
ÚR FLÍKUM

GUFUSLÉTTIR ALGJÖR SNILLD

VERÐ ÁÐUR... 9.995
TILBOD 6.495

PHILIPS RAKVÉL

HLEÐSLUVÉL



FULLT VERÐ ... 9.995
TILBOD 8.995

BABYLISS HÁRBLÁSARI

Vandaður hárbursti fylgir



FULLT VERÐ ... 9.995
TILBOD 5.995

Braun RAFMAGNS TANNBURSTI

Oral-B



FULLT VERÐ ... 6.995
TILBOD 4.995

KJÖTHITAMÆLIR

PRÁÐLAUS



VERÐ ÁÐUR... 6.495
JÓLATILBOD .. 4.995



Babyliss
Curl Secret
Krullujárn

VEGLEGR KAUPAUKI

VERÐ ÁÐUR.... 15.995
TILBOD 12.995



BABYLISS
SLÉTTUJÁRN PRO

MEÐ JÓNATÆKNI

VERÐ ÁÐUR.... 13.995
TILBOD 9.995



REVLON
BLÁSTURSBURSTI

Með jónatækni

VERÐ..... 7.995

Kai PureKomachi2
3STK HNÍFASETT

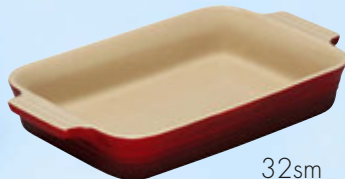
Magnað
jólatilboð



VERÐ ÁÐUR... 11.985
TILBOD 7.995

JÓLABÚÐIN ÞÍN

Le Creuset
ELDFAST MÓT



32sm

VERÐ..... 8.995



Le Creuset
PANNA 26sm

VERÐ... 24.995



Melissa
SOUS VIDE TÆKI
Fyrir nákvæmari eldamennsku

VERÐ.... 17.995



ibili
RJÓMA
SPRAUTUR

VERÐ ÁÐUR..... 6.995
TILBOD 5.995



ARIETE
HAMBORGARA
HEILSU
GRILL



VERÐ..... 7.995



ROSENDAHL
KARAFLA
OG TVÖ
GLÖS

VERÐ..... 4.995

Rosenthal
KÖKU
DISKUR



VERÐ... 12.995

GRUNWERG
HNÍFAPARASETT



24 STK
SETT

VERÐ... 9.995

MEDISANA
BLÓÐPRÝSTINGSMÆLIR



fyrir
upphandlegg

VERÐ..... 6.995

ARIETE VÖFFLUJÁRN



EKTA BELGÍSKAR VÖFFLUR

VERÐ... 5.995

ROASTER POTTUR
MÍÐSTÆRÐ 509



VERÐ ÁÐUR... 5.995
JÓLATILBOD .. 4.995

ÍSLENSKA
PÖNNNUKÖKUPANNAN



VERÐ... 10.995

Francis Francis X7.1
KAFFIVÉL FYRIR HYLKI

MJÓLKURFLÓARI
AÐ ANDVIRÐI
15.995 FYLGIR



KAUPAUKI

FULLT VERÐ ... 36.995
TILBOD 29.995

Fissler

Fissler. Perfect every time.

Fissler Paris
POTTASETT
5 stk



Fissler gæði

VERÐ ÁÐUR.... 44.995
TILBOD 29.995

KitchenAid**HRÆRIVÉL + ÁHALDASETT**Sanseraðir
litir**FULLT VERD ... 107.990**
(Hrærivél 92.995 + áhaldasett 14.995)
TILBODSVERD .. 92.995

Litir

FULLT VERD 104.990
(Hrærivél 89.995 + áhaldasett 14.995)
TILBODSVERD ... 89.995**KitchenAid**Sirius LJÓASERÍA
Bolette

Margir litir

VERD 5.995**ESPRESSÓKANNA**6 BOLLA
Á HELLU**VERD ... 4.495****PIZZASTEINN Í GRIND**
30sm**VERD ÁÐUR....4.495**
JÓLATILBOD ...3.495Rosendahl
SKÁLAR 3 SAMAN**VERD 6.995**PHILIPS
ÚTVARPSVEKJARI
MEÐ LJÓSIVekur þig
mjúklega**VERD ... 17.995**PHILIPS
TÖFRASPROTI

550W

VERD ÁÐUR...9.995
TILBOD7.995**byggto**g**búid**

KRINGLUNNI • SÍMI 568 9400 • BYGGTOGBUID.IS

Zassenhaus
OSTAHNÍFAR**VERD ... 2.995**Sodeastream
PLAY**VERD ÁÐUR... 14.995**
TILBOD 10.995Le Creuset
POTTUR 24sm**VERD ... 39.995**Le Creuset
SALT- OG PIPARKVÖRN
VERD ... 8.245Princess
SALT- OG PIPARKVÖRN2 in 1 með
grófleikastilli**VERD 3.995**SEVERIN
KAFFIVÉL
1400WSýður
vatnið**VERD 19.995**Ariete
POPPVÉL
RetroLoftvél,
engin olía**VERD ÁÐUR....6.995**
JÓLATILBOD ...5.995

PRESSUKANNA

6 BOLLA
KRÓM**VERD ÁÐUR... 5.995**
JÓLATILBOD .. 4.995CrockPot
HÆGSUÐUPOTTUR

3,5L

VERD ... 9.995KENWOOD
MATVINNSLUVÉL
750W**VERD ... 14.995**TREBS
SMOOTIE TO GO BLANDARI2x 570ml
könnur fylgja**VERD ... 5.995**Kuchenprofi
STEIKARPANNA
28smKERAMIK HÚÐ
Engin skaðleg efni**VERD ... 7.995**ARIETE
PIZZAOFNEkta pizza
á örfáum
mínútum!**VERD ÁÐUR.... 15.995**
JÓLATILBOD ... 12.995WILFA
BLANDARI1200W
TRYLLITÆKI!**VERD .. 19.995**

PRINCESS RACLETTE



1200W STEINAGRILL

VERD ÁÐUR.... 10.995
TILBOD 9.995EVA TRIO
SÓSUPOTTUR

1,1 LÍTER

VERD ÁÐUR.... 14.995
TILBOD 9.995**Dolce Gusto kaffivélar**
FRÁBÆR JÓLATILBODYFIR 30
TEGUNDIR
AF KAFFI**GEORGE FOREMAN**
HELSUGRILLINFAMILY 5 51sm² grillflötur**VERD ÁÐUR... 11.995**
TILBOD 9.995

Losanlegar plötur

*FAMILY 51sm² grillflötur**VERD ÁÐUR... 19.995**
TILBOD 16.995

Losanlegar plötur

*ENTERTAINING 64sm² grillflötur**VERD ÁÐUR... 22.995**
TILBOD 18.995

Ungmennajól

UNGMENNI Í KVENNÓ
SPURÐ UM JÓLIN



Hlakkarðu til jóllanna? Já, já.
Hvað er best við jólin? Jólaandinn og allir glaðir.
Hvað gerir þú í jólafríinu? Ég vinn hjá Rafiðn.
Uppáhaldsjólagag? Ef ég nenni, með Helga Björns.
Uppáhaldssmákökur? Sörur.
Jólamaturinn? Nautalundur.

Einar Már, 18 ára



Pottaskefill

Sigrún Kolbeinsdóttir

ÍSLENSK HÖNNUN
OG RITSNILLD
Í ÞÁGU
FATLAÐRA BARNA
OG UNGMENNA

Sölu tímabil 2. – 16. desember

Casa – Kringlunni og Skeifunni

Epal – Kringlunni, Skeifunni og Hörpu • Hafnarborg - Hafnarfirði
Húsgagnahöllin - Reykjavík og Akureyri • Hverfisgallerí - Hverfisgötu 4

Kokka - Laugavegi • Kraum - www.kraum.is

Listasafn Reykjavíkur - Hafnarhúsinu og Kjarvalsstöðum

Litla jólabúðin - Laugavegi • Líf og list - Smáralind

Móðern - Faxafeni 10 • Snúran - Síðumúla

Þjóðminjasafnið - Suðurgötu • Blómaval - um allt land

Blóma- og gjafabúðin - Sauðárkróki • Norska húsið - Stykkishólmi

Póley - Vestmannaeyjum • Valrós - Akureyri

Netverslun - www.jolaoroi.is

STYRKARFÉLAG LAMADRA OG FATLAÐRA



Sannkallað augnakonfekt

• Ragnheiður Björnsdóttir gerir fagurskreyttar nammikökur þegar mikið liggur við. Hún útskrifaðist nýverið með BS-gráðu í umhverfis- og byggingarverkfræði og er ekki frá því að verksvitið komi að gagni við bakstur og kökugerð.

Vera
Einarsdóttir
vera@365.is



SÚKKULAÐIKAKA

Botn

3 1/3 bollar hveiti
2/3 bollar kakó
1 tsk. salt
2 tsk. lyftiduft
2 bollar sykur
1 bolli mjúkt smjör
2 bollar súrmjolk

Blandið saman þurrefnum.
Bætið smjóri og súrmjolk
saman við og hrærið vel. Skiptið
deiginu í þrennt og setjið í form.
Bakist við 180°C á blæstri í
20-22 mín.

Krem

4 bollar flórsykur
9 msk. mjólk
4 msk. kakó
150 g mjúkt smjör
1-2 msk. kanill (valfrjálst)

Blandið saman flórsykri og
mjólk, og kakói og smjóri. Sam-
einið blöndurnar tvær og
þeytið. Fyrir auka jólabragð
er gott að bæta við smá
kanil.



Hún byrjar á því að baka þrefalda súkkulaðiköku eftir gamalli uppskrift ömmu sinnar og setur súkkulaðikrem á milli og yfir. „Ég fer svo bara út í Nammi-land og kaupi það sem mér finnst passa saman og dunda mér svo við að skreyta kökuna með nammi og lítuðu kremi frá Betty Crocker,“ segir Ragnheiður. Aðspurð segir hún verkið krefjast mikillar nákvæmni og geta tekið hátt í sex tíma. „Það borgar sig samt yfirleitt því kakan sómir sér vel á borði og gleður gesti.“

Ragnheiður útskrifaðist með BS-gráðu í umhverfis- og byggingarverkfræði frá Háskóla Íslands í vor. Hún starfar sem stendur í versluninni Geysi en stefnir á arkitektúr-verkfræði í Danmörku þegar fram líða stundir. Aðspurð segir hún mikið af verkfræðingum í fjölskyldunni og að margir séu listrænir. „Það getur skilað sér yfir í matargerð og bakstur eins og annað.“

Ragnheiður hefur gert kökuna í mismunandi útfærslum. Hér er hún í jólabúningi.

MYNDIR/VILHELM





Jólagjöfin 2016

Jólagjöfin í ár fæst hjá Ferðafélagi Íslands

Gjafabréf | Árbækur | Göngurit og göngkort | Árgjald og aðild að félaginu



Vegan fyrir jörðina, fólkið og dýrin

● Helga María og Júlía Sif Ragnarsdætur halda úti matarblogginu Veganistur. Eins og nafnið gefur til kynna eru þær vegan og borða hvorki dýr né dýraafurðir. Þær segja það síður en svo þýða verri mat eða eintóma hollustu og leggja sér alls kyns kræsingar til munns. Þær féllust á að deila uppskriftum að jólamat og meðlæti ef einhver skyldi vilja hvíla sig á síld og stórsteik.

Vera
Einarsdóttir
vera@365.is



Helga María gerðist vegan 2011 og Júlía Sif ári seinna. Þær stofnuðu Facebook-síðuna Veganistur árið 2014 í þeim tilgangi að deila uppskriftum og upplýsingum um vegan-lífsstíl sem þær höfðu viðað að sér og halda nú úti samnefndri heimasíðu.

Inntar eftir því af hverju þær séu vegan segja þær enga góða ástæðu fyrir því að vera það ekki. „Við erum vegan fyrir jörðina, fólkið og dýrin.“ En í hverju felst þessi lífsstíll? „Hann felst í því að nýta sér ekki önnur dýr og afurðir þeirra til neyslu og skemmtunar. Við sneydum því hjá dýraafurðum eins og við mögulega getum bæði í mat og öðrum varningi. Við látum það auk þess eiga sig að fara í dýragarða eða á aðra staði þar sem dýr eru notuð til afþreyingar.“ Þær systur segjast reyna að fylgja lífsstílnum eftir bestu getu. „Það er hins vegar sumt sem ekki er hægt að komast hjá því að nota eins og lífsnaudsýnleg lyf og annað í þeim dúr. Lífsstíllinn snýst heldur ekki um að vera fullkominn heldur einfaldlega að gera sitt besta.“

Þær Helga María og Júlía Sif segja mjög misjafnt hvað þær borða á jólnum og að þær reyni að breyta svolítið til. „Við höfum til dæmis haft aðkeypta hnetusteik, gert okkar eigin hnetusteik og innbakað oumph. Þá höfum við verið duglegar að „veganæsa“ þetta hefðbundna meðlæti.“

Helga segir þær systur fá mikið af spurningum varðandi lífsstílinn. „Fólk er oft að velta því fyrir sér hvort hægt sé að fá vegan-útgáfur af uppáhaldsmatnum sínum, sem er nánast undantekningarlaust lítið mál.“ En er erfiðara að vera vegan á jólnum en á öðrum árstímum? „Nei, alls ekki. Við borðum alveg jafn mikið af

góðum mat og aðrir og jólabaksturinn er þar engin undantekning. Við erum nú þegar komnar með gott safn hinna ýmsu veislu- og hátíðarréttanna á bloggið okkar.“

INNBAKAÐ OUMPH

- 1 poki pure oumph
- 1 skallotlaukur
- 3 hvítlauksrif
- 2 blöð grænkál
- 1 tsk. rósmarín
- 1 dl Oatly-rjómi
- 1 tsk. gróft sinnep
- ½ sveppateningur
- 1 pakki Findus-smjördeig

Leyfið oumphinu að þiðna örlítið og skerði í litla bita. Steikið upp úr smá olíu í nokkrar mínútur áður en lauknum, hvítlauknum og niðursöxuðu grænkálinu er bætt saman við. Hellið rjómanum, sinnepinu og sveppakraftinum út á pönnuna. Kryddið með rósmarín, salti og pipar og steikið í 10 mínútur. Leyfið fyllingunni að hitna vel áður en slökkt er undir. Fletjið hverja smjördeigspötu örlítið út og skerði í tvennt. Leggið smjördeig ofan í hólfin á möffinsskúffunni, látið sirka 2 msk. af fyllingu ofan í og festið hornin saman.

SVEPPASÓSA

- 100 g sveppir
- 1 peli Oatly-rjómi
- 1 msk. rauðvín
- ½ sveppateningur
- Salt og pipar
- 2 msk. hveiti
- ½ dl vatn

Steikið sveppi þar til þeir eru mjúkir. Bætið rjóma, rauðvíni, sveppateningi, salti og pipar út á pönnuna. Sjóðið í 10 til 15 mínútur. Hrærið saman hveiti og vatni í skál þar til engir kekkir eru eftir. Hellið hveitiblöndunni hægt út í á meðan hrært er í sósunni. Leyfið suðunni að koma aftur upp og slökkið undir.



Þær systur segja ekki erfið að vera vegan á jólnum og að þær borði alveg jafn mikið af góðum mat og aðrir. Jólabaksturinn er þar engin undantekning. MYNDIR/ANTON BRINK



Helga María og Júlía Sif nota eggaldin í staðinn fyrir síld, oumph unnið úr sojaböunum í staðinn fyrir kjöt og beytt kjúklingabaunavatn í staðinn fyrir eggjahvítur.

EPLASALAT

- 2 epli
- 1 bolli vínber
- 50 g valhnetur
- ½ msk. sykur
- 1 msk. sítróna
- 1 ½ dl hreint jógúrt frá Sojade (fæst í Bónus og Hagkaup)
- ¾ dl vegan mayones (annað hvort keypt úti í búð eða eftir uppskrift á veganistur.is)

Skertið eplin, vínberin og valhneturnar í bita. Bætið restinni af hráefnunum út í og hrærið saman.

LAKKRISTOPPAR

- 9 msk. aquafaba (kjúklingabaunavatn)
- 300 g púðursykur
- 150 g lakkriskurl
- 150 g suðusúkkulaði

Þeytið kjúklingabaunavatnið í hrærivél þar til alveg stíft, eða í u.þ.b. 20 mínútur. Setjið púðursykurinn hægt út í, eina matskeið í einu með hrærivélina á meðalhraða. Þeytið á hæstu stillingu í um 15 mínútur þegar allur púðursykurinn er kominn út í. Saxið súkkulaðið og bætið út í ásamt lakkriskurlinu, blandið mjög varlega með sleif. Bakið toppana í 15-17 mínútur við 150°C.

VEGAN JÓLA „SÍLD“

- 1 eggaldin
- ½ rauðlaukur
- ½ dl sætt sinnep
- 1 tsk. gróft sinnep
- 1 msk. sykur
- 3 msk. mataróla
- 1 msk. rauðvinsedik
- 1 dl Oatly-rjómi
- ½ dl dill

Setjið vatn í pott ásamt einni



msk. af salti og látið suðuna koma upp. Setið niðurskorið eggaldinið út í þegar suðan er komin upp og sjóðið í 5 mínútur. Hellið vatninu af og leyfið eggaldininu að kólna. Þískið saman sinnepinu, sykrinum, oliúnni og edikinu þar til sykurinn leysist upp. Þískið rjómann og dillið saman við og bætið síðast köldu eggaldininu og niðurskornum rauðlauknum út í. Leyfið síldinni að standa í ísskáp í um einn sólarhring.

YooHoo & FRIENDS
 ©Aurora
NÝJIR VINIR BÆTAST Í HÓPINN
SAFNAÐU ÞEIM ÖLLUM
 FÆST Í FK, BYKO, A4, LYFJU, ELKO, ÍSLANDSPÓST OG UM LAND ALLT. DANCO



1.999kr
vnr 959534

Skemmtilegu leikföngin færðu í Hagkaup



1.999kr
vnr 955925



Starwars figúrir 30cm
2.999kr
vnr 948820

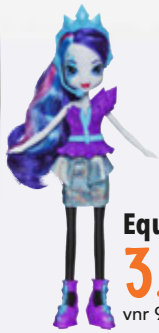


Starwars ljósaverð
6.499kr
vnr 948823

Bilbraut
2.999kr
vnr 922931



Bíll
399kr/stk
vnr 954643



Equestria - Rarity
3.949kr
vnr 908903



Pony hús
6.499kr
vnr 952739



Disney prinsessur
1.299kr/stk
vnr 958898



Play doh
2.699kr/pk

vnr 952720, 952721



Fischer Price - Bað leikfang
4.439kr
vnr 890713



Formkassi
2.499kr
vnr 732989



Bangsi 90cm
12.999kr
vnr 962413



Paw Patrol sparkbill
5.999kr
vnr 962819



Princess Sofia sparkbill
3.999kr
vnr 939535

Meira úrval í Krínglu, Skeifu og Smáralind minna í öðrum verslunum.
Gildir til 10. desember Með fyrirvara um prentvillur og myndbrenngi.

HAGKAUP
Skemmtilegast að versla

SÍÐUMÚLINN

...alltaf í leiðinni

Í SÍÐUMÚLANUM ER FJÖLDI VERSLANA OG ÞJÓNUSTUFYRIRTÆKJA Í MIÐRI BORG ÞAR SEM FINNA MÁ NÆG BÍLASTÆÐI.

SJÁUMST Í SÍÐUMÚLANUM, SEM ER ALLTAF Í LEIÐINNI !



GINGER



NÍNUKOT



SNÚRAN



FASTEIGNASALAN
VALHÖLL



SYSTUR & MAKAR



STORKURINN



LEÐURVERKSTÆÐIÐ
REYKJAVÍK



HLJÓÐFÆRAHÚSIÐ



SYRUSSON





HIRZLAN



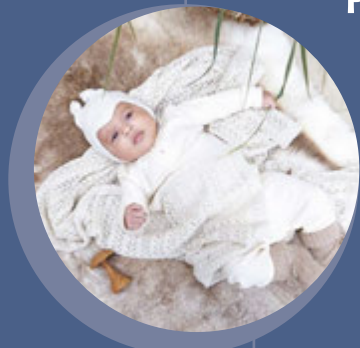
PARKETVERKSMIÐJAN



VERKFÆRASALAN



LINDA HÁRSNYRTISTOFA



BÍUM BÍUM



VOGUE



SÉREFNI



BÜRO



DANSSKÓLI
JÓNS PÉTURS OG KÖRU



STÍLL



KJARAN



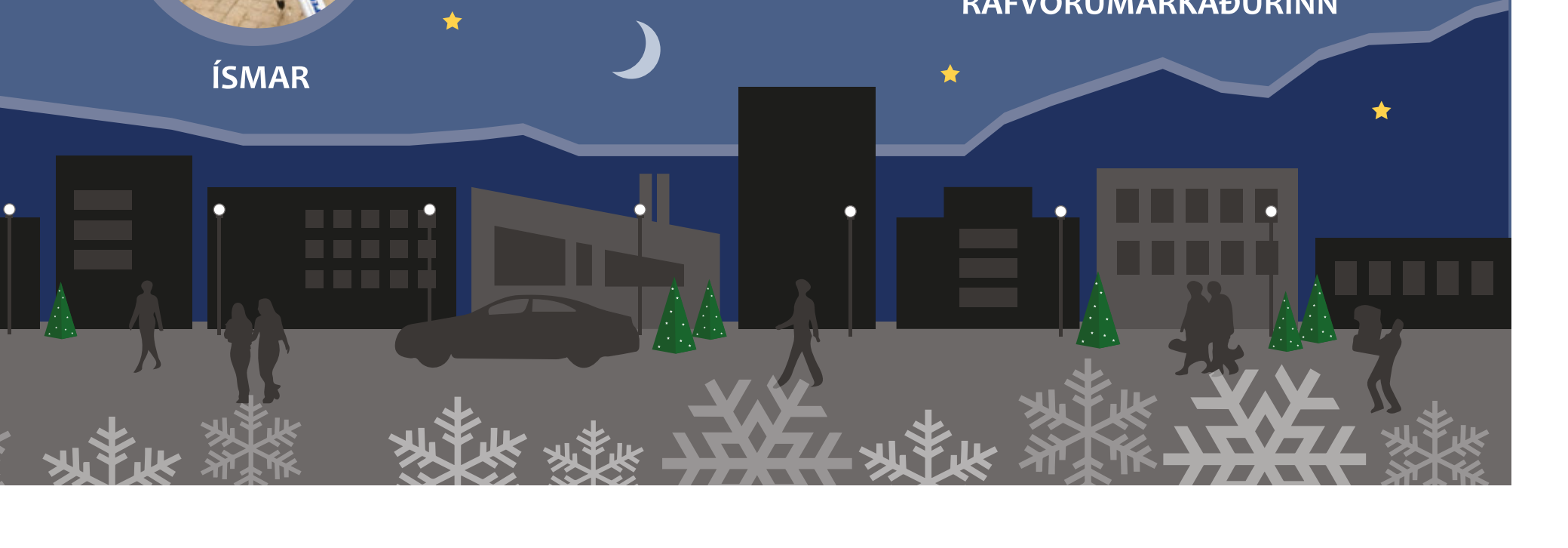
ÍSMAR



SÍBS VERSLUN



RAFVÖRUMARKAÐURINN



Gómsætir bitar í jólapakkann

• Vinir og vandamenn Sigríðar Bjarkar Bragadóttur bíða spenntir hver jólf eftir matargjöf úr smiðju hennar. Sirrý er þekkt fyrir rauðrófurnar sínar og fleira góðgæti sem hún pakkar í fallegar umbúðir og gefur þeim sem henni þykir vænt um í jólagjöf.

Sólveig Gísladóttir

solveig@365.is



Jól í október! Ég kannast vel við það,“ segir Sirrý glaðlega þegar hún er beðin um að elda og gefa uppskriftir í Jólblað Fréttablaðsins. Sirrý telur það ekki eftir sér enda var hún lengi ritstjóri Gestgjafans og því alvön að huga að jólinum snemma. Nú er hún komin yfir í Salt-eldhús en jólin koma samt í fyrra fallinu í ár. „Ég hef verið að undirbúa jólagaldranámskeið í Salt-eldhúsi þar sem við kennum fólki að gera matarjólagjafir,“ segir Sirrý, sem gefur lesendum nokkrar skemmti-



Sigríður Björk Bragadóttir er eigandi Salt eldhúss.

legar hugmyndir í jólapakkann.

Sirrý gefur sjálf mikið af matarjólagjöfum. „Þær eru rosalega vel þegnar hjá öllum,“ segir hún

en paté og rauðrófur eru alltaf vinsælar. „Rauðrófurnar eru mitt „signature“. Ég kaupi mörg kíló af rauðrófum á grænmetismarkaðnum í Mosó snemma í október þegar þær eru að koma nýjar. Síðan set ég þær í krukku með góðum kryddlegi en þær verða bara betri eftir því sem þær fá að liggja í leginum.“

Sirrý gefur bæði sínum nánustu og þeim sem hafa komið við sögu hjá henni það árið. „Maður verður svo mjúkur um jólin og þakklátur þeim sem hafa verið að stússast í kringum mann á árinu og hjálpað manni. Því finnst mér gaman að geta komið með eitthvað gott til þeirra vina minna.“

VALHNETUR Í HUNANGSLEGI MEÐ KONÍAKI

4-6 litlar krukkur

Sultaðar valhnetur eru frábærar með ostum, sérstaklega söltum og sterkum ostum. Flott að gefa gæðaost og flott kex með.

400-500 g valhnetur
1 krukka hunang
400 g ljóst síróp
½ dl koniak eða romm

Sykurlögur:

1 lítri sykur
1 lítri vatn
2 vanillustangir
2 sítrónur í sneiðum

Valhnetur eru fyrst blanseraðar í 2 lítrum af vatni. Þær eru síðan soðnar í sykurlegi í 3 klst. Hneturnar eru teknar upp úr og lögurinn soðinn þar til hann þykkur og verður sírópskenndur, þetta tekur góða stund. Þá er sírópi, hunangi og koníaki bætt út í. Að síðustu er hnetum bætt í og þær settar í krukkur.

MYNDIR/ANTON BRINK

JÓLARAUÐRÓFUR

3-4 krukkur

Þessar rauðrófur eru undurgóðar og kryddin sem eru með í krukku gefa gott og jólalegt bragð. Ég baka alltaf rauðrófurnar í ofni, þannig verður bragðið kjarnmeira.

1 kg ferskar rauðrófur

Lögur:

½ lítri epla- eða hvítvínssedik
400 g sykur
1 tsk. salt

Í krukku:

3-4 stjörnuanis, einn í hverja krukku
2 kanelstangir, ekki of þykkar
5 cm ferskur engifer, skorinn í sneiðar
2 lárviðarlauf, brotin í tvennt

Ofninn er stilltur á 180°C. Rauðrófurnar eru pikkaðar með gaffli og pakkað inn í álþappir, þær eru pikkaðar til að koma í veg fyrir að hýðið springi. Rófurnar eru bakaðar í 50-70 mín., allt eftir stærð. Hýðið utan af rauðrófunum er nuddað af undir köldu rennandi vatni, gott er að nota hanska því liturinn er sterkur. Rófurnar eru skornar í munntastærð. Allt sem fer í löginn er soðið saman. Krukkurnar sem þið notið eru nú sett-



ar í 100°C heitan ofni í 10 mín., þetta þarf bara að gera ef þið ætlið að geyma rauðrófurnar í langan tíma en þær geymast í allt að eitt ár á svölum stað. Rauðrófunum er skipt á milli í krukkurnar og engifersneið, kanelstöng, hálf lárviðarlauf og stjörnuanis settur með í krukku. Leginum er hellt yfir og krukku lokað, látið trekkja í 3-4 daga.

FENNELSKALOTTLAUKSULTA

3 meðalstórar krukkur

Þessi sulta er góð með næstum öllu, reyktu kjöti, kæfu, pylsum og fiskréttum.

500 g ferskt fennel
500 g skalottlaukur
3 msk. olía

3 hvítlauksgeirar
1 tsk. kanill
1 tsk. kummin
1 tsk. fennelfræ (má sleppa)
1 dl hvítvín
2 ½ dl sérrý- eða balsamedik
2 dl púðursykur

Fennel er skorið í strimla og soðið í 5-8 mín eða þar til það er mjúkt, því er síðan hellt í sigti. Skalottlaukar eru afhýddir og skornir í sneiðar. Þeir eru steiktir í olíunni, í þykkbotna potti, þar til þeir fara að mýkjast, þetta tekur u.þ.b. 15 mín. Fennel er þá sett í pottinn og þetta látið malla góða stund eða þar til það fer að taka lit. Þá er hvítlauk og kryddi bætt í pottinn síðan víni, ediki og sykri. Látið malla saman í 30-40 mín. Hellt í sóthreinsaðar krukkur (sjá rauðrófur) og lok sett á strax. Geymist vel á svölum stað.



OSTAKÖKUR

u.þ.b. 40 kökur

160 g smjör, í bitum
150 g rifinn ostur
2 eggjarauður

Ostur heillar marga og með þessum kökum er upplagt að gefa rauðvín og ostbita og pakka fallega inn. Mjög auðvelt er að margfalda uppskriftina.

160 g hveiti
40 g möndlur, malaðar
1 tsk. salt

Ofninn stilltur á 180°C. Allt innihald í kexið, nema eggjarauður, er sett í hrævivélarskál og hrætt saman, notið hrærarann. Eggjarauðum bætt út í og hnoðað saman í samfelt deig. Deigið sett á hveitistráð borð og hnoðað saman í kúlu. Því er síðan skipt í 4 parta

MJÓNUR

25-30 stk.

Hér er góð gjöf fyrir þá sem elska að fá sér sætan bita en eru samt að hugsa um hollustu. Þær eru bragðmiklar og ein dugir með kaffibollanum fyrir sælkerana. Upplagt að gefa gæðakaffipakka með.

140 g gróft spelt
140 g hveiti
120 g kókossykur
30 g kakó
¼ tsk. kanill
2 tsk. lyftiduft
½ tsk. matarsódi
¼ tsk. salt
1- ½ dl blandaðar hnetur, saxaðar frekar smátt
2 dl súkkulaði saxað
1 ¼ dl hunang
¾ dl vatn
1 tsk. vanilludropar
¾ dl olía

Ofninn stilltur á 180°C. Öll þurr efni eru sett í skál og vökvi í aðra. Þessu er blandað saman í þykkt deig. Deiginu er skipt í tvo hluta og tveir hleifar mótaðir á smjörpappírsklædda ofnplötu 2,5 cm þykkt, 10 x 25 cm á stærð, notið örlítið meira af hveiti á hendurnar við að móta hleifana. Hleifararnir eru bakaðir í 20-25 mín., og látnir kólna í 10 mín. Hvor hleifur fyrir sig er skorinn í stangir, og þeim raðað aftur á ofnplötuna með sárið upp og þær bakaðar í 12-15 mín. Passið að kökurnar eru viðkvæmar þegar þær eru heitar en harðna þegar þær kólna. Mjónurnar geymast í blikkboxi í nokkrar vikur.





KJÚKLINGALIFRARKÆFA

5-6 lítil form eða krukkur

Ég baka kæfuna gjarnan í sultukrukkum með góðum árangri. Það má líka baka hana í fallegu súffleformi. Flott og góð gjöf.

- 400 g kjúklíngalífur (hreinsuð vigt)
- ½ tsk. merían
- ½ tsk. tímían
- 1 tsk. salt
- hvítur pipar á hnífsoddi
- 3 egg

- 300 g smjör, brætt og kælt aðeins
- ½ dl þúrtvín (má sleppa)

Ofan á:
70 g smjör, brætt
nokkrar tímíangreinar

Ofninn er stilltur á 120°C. Vatn er soðið til að hella í ofnskúffuna síðar. Kjúklíngalífur er hreinsuð af sinum efe einhverjar eru. Þær eru settar í matvinnsluvél ásamt kryddi. Eggjum bætt í einu í einu á meðan vélin gengur. Smjóri og víni bætt út í og blandað vel.

Kæfublöndunni er hellt í 5-6 lítil form eða krukkur. Þeim er raðað í ofnskúffu og sjóðandi vatni hellt í ofnskúffuna svo umljúki formin og vatnið nái upp á þau vel yfir miðjuna. Þetta er bakað í vatnsbaðinu í 30 til 40 mín. Kæfan er tilbúin þegar vökvinn sem kemur upp er ekki blóðlitaður þegar hníf er stungið í kæfuna. Tekið upp úr vatnsbaðinu þegar tilbúið og kælt vel. Tímíangreinar eru settar ofan á hvert form og bræddu smjóri hellt í þunnu lagi yfir. Hægt er að frysta kæfuna og geymist hún þar í 3-4 mánuði.



og hver hluti rúllaður upp í 25-30 cm langa pylsu. Bökunarpappír er settur á ofnplötur. Deigpylsurnar eru nú skornar í þunnar sneiðar, og settar á plötuna og aðeins flattar út með fingrunum. Kökurnar eru bakaðar í 10-12 mín. og eru tilbúnar þegar þær eru aðeins farnar að dökkna með hliðunum. Kældar á rist. Þarf að geyma í loftþéttu boxi í kæli. Geymast í 2-3 vikur á köldum stað.



FRÁBÆR SKEMMTUN FYRIR KRAKKA Á ÖLLUM ALDRI

ÞROSKANDI & SKEMMTILEGT SPIL

SEM FÆR KRAKKA TIL AÐ LEIKA OG TALA SAMAN

KOMIÐ Í VERSLANIR



Guðbjörg raðar mislitum littala-stjökum á greniskreyttan dúk á miðju borði. Þeir mynda notalegan seríuljóma. MYNDIR/ANTON BRINK



Guðbjörg leggur alltaf fallega á borð og er undantekningarlaust með servíettur. „Mér finnst tilheyrta að hafa það svolítið huggulegt þegar sest er að snæðingi.“



Hér er Guðbjörg með tauservíettur sem hún skreytir með silkigreni og berjagreinum. Servíettuhringirnir eru úr silfurlitum bjöllum og eiga við á jólam sem öðrum árstímum.

Notað við hvert tækifæri

● Guðbjörg Halldórsdóttir hefur gaman af því að bjóða fólki í mat og leggur mikið upp úr því að leggja fallega á borð. Hún keypti forlata handmálað postulínsstell í St. Pétursborg fyrir mörgum árum og kom því heilu heim með því að dreifa því í töskur samferðafólks.

Vera
Einarsdóttir
vera@365.is



Ég keypti stellið þegar ég var á ferðalagi um St. Pétursborg fyrir hátt í tuttugu árum. Í ferðinni heimsoftri ég Lomonosov-postulínsverksmiðjuna sem var upphaflega í eigu rússnesku keisarættarinnar. Þar er framleitt alls kyns handmálað postulín en ég fékk augastað á þessu stelli sem Katrín hin mikla keisaraynja lét hanna árið 1744. Það kostaði sama og ekkert og ég sagði við konurnar sem voru með mér í för að ég ætti nú kannski að kaupa stelli fyrir eins og sextán manns. Þetta var nú meira sagt í gríni en alvöru en þær hvöttu mig til dáða. Ég spurði þá hvernig í ósköpunum ég ætti að koma stellinu heilu heim. Þær lögðu til að ég deildi því niður í tvo diska á mann. Ég tók þær á orðinu og keypti auk sextán matar- og forréttadiska litla espressobolla í stíl,“ segir Guðbjörg.

Stellið komst heim í heilu lagi og hefur verið notað óspart síðan. „Ég valdi síðar hnífapör í stíl. Um jólin í fyrra áskotnuðust mér svo silfur-skeiðar og -gafflar frá móður-ömmu minni sem fara vel við. Ég var reyndar næstum búin að henda þeim. Móðir mín hafði pakkað



Guðbjörg hyggst verja jólnum í ár með dóttur sinni og fjölskyldu hennar.

þeim inn í eldhúsbref ásamt öðru og ég uppgötvaði það ekki fyrr en daginn eftir.“

Þó Guðbjörg segi næstum nóg að leggja stellið á borð til að gera fínt finnst henni alls ekki leiðinlegt að bæta í. „Mér finnst skipta miklu máli að leggja fallega á borð og á mikið af öðru leirtaui til að hafa með. Ég þarf ekkert að vera með sérstaklega stórt boð til

að leggja talsvert í að gera borðið fínt,“ segir Guðbjörg sem er til dæmis aldrei með eldhúsrúllu heldur servíettur. „Það sama á við þegar ég sit ein að snæðingi. Þá legg ég á borð og er með servíettu. Maturinn verður einhvern veginn lystugri og mér finnst tilheyrta að hafa það svolítið huggulegt þegar sest er að snæðingi.“

Hér hefur Guðbjörg lagt á jólaborð. „Ég hafði hugsað mér að vera með rauð ber og þegar ég gerði mér ferð í Blómaval sá ég varla annað. Ég held að þau verði óvenjuvinsæl í ár. Silkigrenið fer svo vel á móti bæði á diskum og borði.“ Í miðju borðsins raðaði Guðbjörg mislitum Iittala-stjökum, sem margir eiga til, en þeir mynda notalegan seríuljóma.

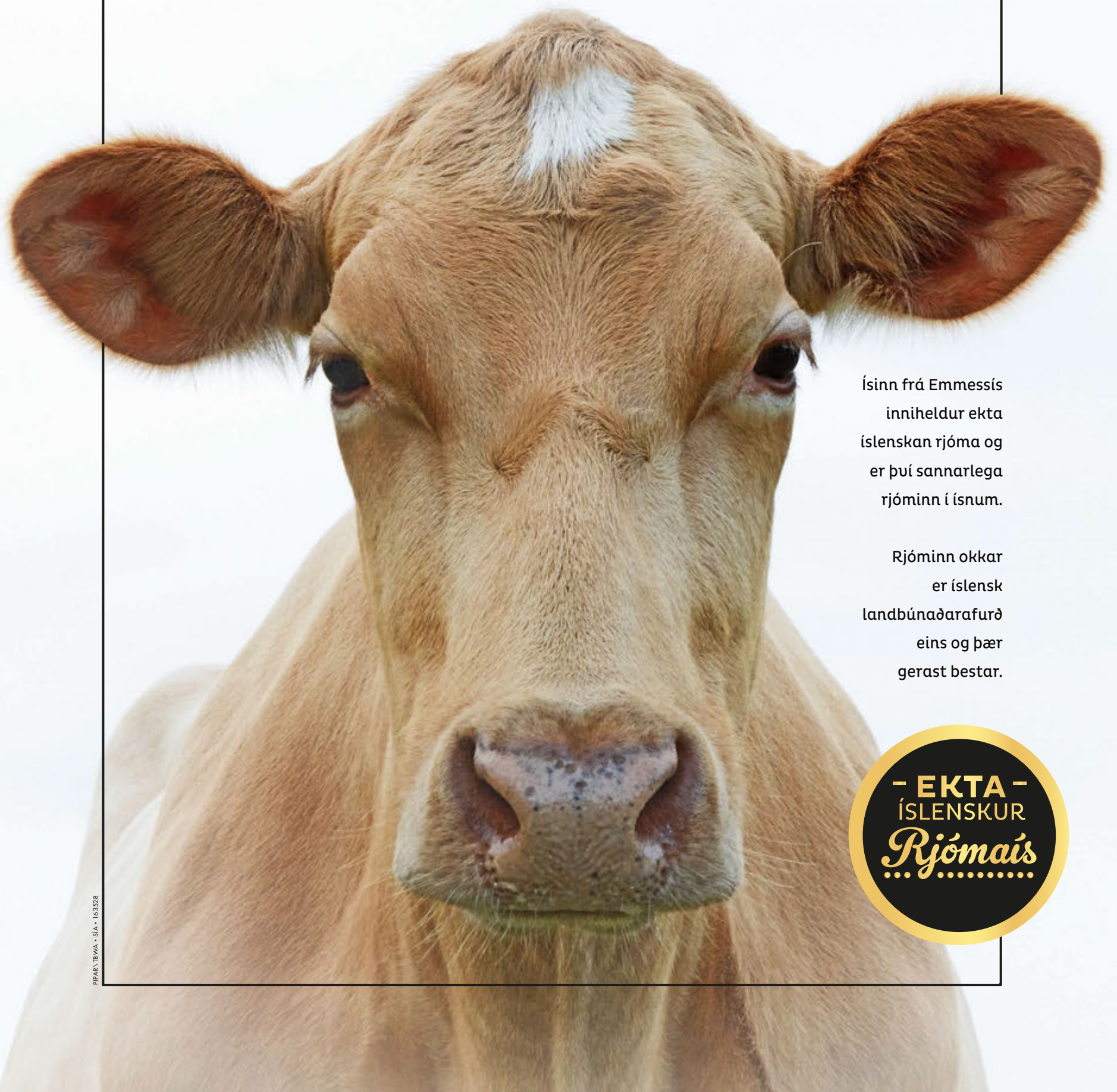
Guðbjörg er alin upp við fastmótaðar jólahefðir en hefur sjálf tileinkað sér mjög afslappaða afstöðu til jólanna og er nokkuð sama hvar hún er og hvað hún borðar. Hún segist líka alveg óhrædd við að prófa eitthvað nýtt. Guðbjörg er annar eigandi Yndisauka. „Við erum með veisluþjónustu, hádegisverðarþjónustu fyrir vinnustaði og smávægis eigin framleiðslu. Hjá okkur ríkir yfirleitt jólastemning á þessum árstíma og ég fæ oftast næga útrás fyrir matargerð og bakstur í vinnunni. Ég er því minna í því heima.“



Katrín mikla keisaraynja lét hanna stellið árið 1744. Það er handmálað með 22 karata gyllingu. Farið var að framleiða það á ný fyrir 70 árum.



Rjóminn í ísnum



Ísinn frá Emmessis
inniheldur ekta
íslenskan rjóma og
er þúi sannarlega
rjóminn í ísnum.

Rjóminn okkar
er íslensk
landbúnaðarafurð
eins og þær
gerast bestar.

- EKTA -
ÍSLENSKUR
Rjómaís
.....

BÓKAJÓL

SNÆBJÖRN RAGNARSSON

Liggur í teiknimyndasögum



Snæbjörn Ragnarsson, Bibbi í Skálmsöld, er jólabarn. „Ég tók reyndar langvinnt unglingatímabil þar sem ég varð of góður fyrir jólin og nennti þessu ekki. Svo rjátlaðist þetta af mér og mér var sýnt fram á að ég væri fáviti að hugsa svona. Auðvitað á maður að nota tímann og láta sér líða vel með fólkinu sínu. Annað er fásinna. Frí, matur, gjafir og gleði. Beisik.“

Lestu margar bækur um jólin? „Nei. Ég les almennt ekki margar hefðbundnar bækur og hef ekki gert síðan ég var unglingur. Ég les teiknimyndasögur í

bunkum en kannski ekki nema þrjár „venjulegar“ bækur á ári. Það eru þá helst tónlistartengdar bækur, frásagnir tónlistarmanna og hljómsveita. Skáldsögur les ég næstum aldrei. Mér finnst það bara ekki gaman.“

Hver er skemmtilegasta jólabók sem þú hefur lesið og af hverju? „Ég hef ekki lesið týpiska jólaflóðsbók síðan ég veit ekki hvenær. Ég fæ samt mjög oft teiknimyndasögur og man mjög vel eftir því að hafa fengið fyrstu Blacksbókinna fyrir nokkrum árum. Blacksad eru spænsk-franskar teiknimyndaðgerðasögur í Film Noir-stíl þar sem allir karakterarnir eru dýr. Hljómar væntanlega eins og alger steik en þetta eru afar magnaðar bókmenntir og hver einasti rammi er listaverk.“

Hvaða bók langar þig að fá í jólagjöf um þessi jól? „Fyrir nokkrum árum las ég af áfergju teiknimyndaseríu eftir Joe Hill sem heitir Locke & Key og er horrorsería í anda H. P. Lovecraft. Hill þessi er sonur Stephens King og þetta er eitt skemmtilegasta stöf sem ég hef lesið. Ég keypti þetta stafrænt en núna eru komnar mjög eigulegar útgáfur í harðspjaldaútgáfu. Það er kominn tími á að ég lesi þetta aftur og fyrsta bókin væri mjög ofarlega á lista. Annars má líka bara fara í Nexus og kaupa næstum hvað sem er handa mér.“ elin@365.is



Fjölskylda Nönnu er dugleg við að leita uppi hluti í jólalandið. „Það er nefnilega stórskemmtilegt að eiga svona ruglaða ömmu sem hægt er að gefa alls konar skemmtilegt dót til að leika sér að.“



„Eftir að ég hætti að vinna og flutti í einbýlishús í höfuðborginni fékk ég um 10 fm sólskála til árstíðabundinna umráða. Eftir það er þetta eiginlega að fara úr böndunum í umfangi.“



Davíð Ás Gunnarsson var sex ára þegar bóndabærinn var smíðaður en bærinn markaði upphafið að jólaþorpinu. „Hann er nú læknanemi í Árósum. Hann var alltaf sérlega áhugasamur um að finna handa mér tröllkarla, álfa og jólasveina í jólalandið þegar hann var lítill,“ segir Nanna.

Englar og tröll yfirtaka sólstofuna

● Nanna Gunnarsdóttir hefur í áratugi safnað að sér skemmtilegum húsum og styttum sem hún raðar saman af kostgæfni um hver jól. Tíu fermetra sólstofa er undirlögd og vekur uppstillt ævintýralandið íðulega aðdáun gesta.

Uppruni jólaþorpsins er frá 1960. Þá fluttum við hjónin í okkar eigið húsnæði og höfðum nóg pláss.

Bóndi minn smíðaði fyrir jólin það ár, litla eftirlíkingu af gömlum burstabæ handa syni okkar sem þá var 6 ára. Hann límdu rauðan sellófónpappír í gluggana og setti ljósaperu inn í húsið. Ég setti svo bómull á þakið og keypti hæfilegan jólasvein sem við létum vera að kíkja inn um gluggana sem Kertasníkir. Jólasveinninn er enn við lýði en orðinn frekar hrörlegur eftir 56 ár,“ segir Nanna Gunnarsdóttir en sólstofan hennar er undirlögd hver jól af litríku jólaþorpi sem hún raðar saman af natni.

„Jólaþorpið hefur þróast með hverju árinu og eftir breytilegu húsnæði og lífsmunstri. Eftir að ég hætti að vinna og flutti í einbýlishús í höfuðborginni fékk ég um 10 fm sólskála til árstíðabundinna umráða. Eftir það er þetta eiginlega að fara úr böndunum í umfangi,“ segir Nanna spök en inn í jólaþorpið hafa einnig með árun-



Nanna Gunnarsdóttir segir jólalandið í sólstofunni vekja mikla athygli gesta á jólum, sérstaklega barna.

MYND/NANNA DÖGG VILHJÁLMSDÓTTIR

um ratað munir sem ekki tengjast jólunum beinlínis en setja engu að síður skemmtilegan svip á uppstillinguna.

„Nú má segja að þetta sé jafnvel meira orðið að eins konar ævintýralandi en jólalandi. Þarna

segir saman alls kyns fyrirberum allt frá kirkjum og jólasveinum og englum til trölla og álfa. Innan um eru svo hlutir sem ekki tengjast jólum á nokkurn hátt, eins og Drakúlakastali, draugamylla, skemmtibátar og hringekja. Þarna er líka að finna litla bryggju og vita og alls konar kvikindi og farartæki,“ segir Nanna.

Hún segist hafa viðað að sér einum og einum hlut gegnum árin og oft keypt eitthvað á ferðalögum erlendis. Þá sé fólkið hennar duglegt við að leita uppi sniðuga hluti í gjafir handa henni.

„Mest eru þetta nú hlutir frá Lemax og Luville sem barnabörnin og fjölskyldan eru að gefa mér.

Það er nefnilega stórskemmtilegt að eiga svona ruglaða ömmu sem hægt er að gefa alls konar skemmtilegt dót til að leika sér að,“ segir Nanna létt enda vekur þorpið íðulega mikla athygli gesta.

„Fólk, og þá aðallega börnin, virða þessi ósköp fyrir sér í forundran,“ segir hún brosandi.

heida@365.is

Tilvalin jólagjöf fyrir fyrirtæki og einstaklinga

Gjafakörfur Ostahússins

Ostahúsið býður upp á fjölbreytt úrval af ostakörfum ásamt glæsilegum gjafaöskjum.

Ostakarfa nr. 2

4790 kr.

Gjafaaskja nr. 7

4990 kr.

Sælkerakarfa nr. 4

9950 kr.

Kynnið ykkur úrvalið af tilbúnum ostakörfum og gjafaöskjum á ostahusid.is

Upplýsingar og pantanir: www.ostahusid.is, og í síma 565 3940

Útbúum allar körfur með vinflösku sé þess óskað



JÓLAGLAÐNINGURINN



Verð frá
kr. 89.990
30 litir

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE

Öllum KitchenAid Artisan hrævíslum fylgir fimm stykkja áhaldasett að verðmæti 14.990 kr.



KitchenAid

Hágæða blandari

- 0,9 hestaflla blandari
- 4000-11500 sn. á mín.
- 1,5 L glerkanna + auka kanna
- 5 hraðar, púls, klakastilling



**Auka
kanna
fylgir!**

13 litir

VERÐ 39.990



SEVERIN

Vöflujárn sem bakar tvær belgískar vöflur í einu.

VERÐ 7.990



SEVERIN

Ísgerðarvél sem hentar fyrir alla ísgerð. Rjómais, ávaxtaís og jóguúrtis. Endalausir möguleikar.

VERÐ 9.990

Saeco kaffivélar Mikið úrval



KAUPAUKI

1kg af Kimbo baunum fylgir öllum SAECO kaffivélum til jóla



Mest seldu sjálfvirku kaffivélar á Íslandi um árabíl!



SEVERIN

Café Caprice kaffivél sem sýður vatnið.

VERÐ 19.990



SEVERIN

Krómaður 1000W blandari með 2 hraðastillingum og púls. Með 1,5L glerkönnu.

VERÐ 15.990



KitchenAid

Glæsileg kaffivél með tímastillingu og skjá. Fæst í silfurgráu og rauðu.

VERÐ 34.990



KitchenAid

Nokkrir litir.

Falleg brauðrist með beyglustillingu.

VERÐ 24.990



KitchenAid

Fjölbreyttir og endingargóðir töfrasprotar sem auðveldla eldhúsverkin.

VERÐ 34.990

dyson



Úrval af hágæða Dyson ryksugum



KitchenAid

Stílhreinir hraðsuðukatlar í nokkrum litum.

VERÐ 19.990



KitchenAid

Gæða handþeyttarar með LED lýsingu og 9 hraða stillingar.

VERÐ 24.990



Einar Farestveit & Co.hf.

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

Apple TV 4

Vertu þinn eiginn dagskrárstjóri
24.990 kr.



iPad Mini 4

Með heiminn í lófanum
Frá 69.900 kr.



iRig Voice

Hljóðnemi fyrir spjaldtölvuna og
snjallsímann. Snilld fyrir litla söngfugla.
7.990 kr.



Philips Hue startpakki

Stýrðu heimalýsingu með Appi
28.990 kr.

Sérverslun me



iStore Kringlunni er viðurkenndur
sölu- og dreifingaraðili DJI á Íslandi

**Mikið úrval af drónum frá
DJI og aukahlutum fyrir þá.**



Phantom 4 Pro

Mun meiri myndgæði, betri rafhlaða, árekstrarskynja-
rar í 360 gráður og meiri ljósnæmni.

Frá 229.999 kr.

Forpöntun á iStore.is. Væntanlegur í desember.



Phantom 4

Snjall, hraður og frábær myndavél

Frá 169.990 kr.

Osmo Mobile

49.990 kr.



Polar Pro filtrar

mikið úrval af Polar Pro filterum fyrir Phantom 3
og 4, OSMO og Inspire 1. Tilvalin gjöf fyrir
drónaflugstjóra.

Frá 4.990 kr.



Phantom 3

Frá 89.990 kr.



iPhone 7

Hraðari, betri myndavél og vatnsheldur (IP67)

Frá 124.990 kr.

iMac

Örpunn og stílhrein hönnun

Frá 199.990 kr.



ð Apple vörur



Macbook Air 13"

Punn og létt með rafhlöðu sem dugur daginn

Frá 179.990 kr.



MacBook Pro 2016

Alvöru hraði í nettri og léttri hönnun
Ótrúleg skjáskerpa

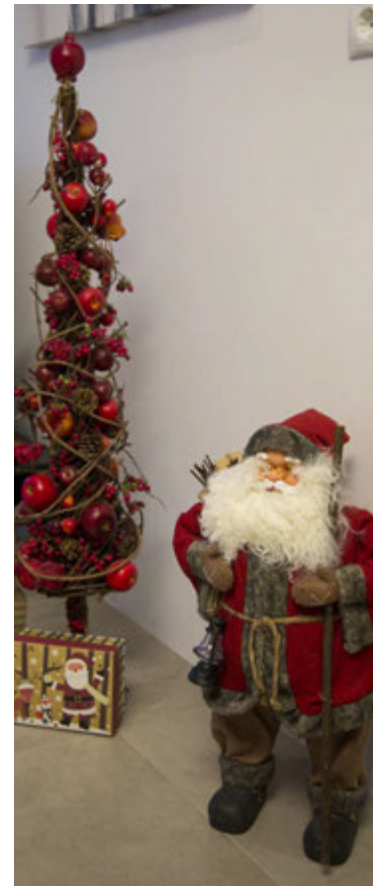
Frá 249.990 kr.



Þuríður nostrar við alla hluti og skiptir út. Jólalúðarnir eru teknir fram ásamt jóladúk og mörgum smáhlutum sem setja jólalegan svip á umhverfið. MYNDIR/EYÞÓR



Það hlýtur að vera gaman fyrir jólasveinana að koma á þetta heimili.



Það má segja að Þuríður skreyti húsið hátt og lágt. Hvert einasta herbergi hússins er skreytt, hvort sem það er baðherbergi, þvottahúsið eða bílskúr. Hér getur að líta nokkrar jólamyndir af heimilinu.

Jóla konan skreytir líka þvottahúsið

• Þuríður Aradóttir, lífeyris- og tryggingaráðgjafi, er jólaóð að eigin sögn og hefur alltaf verið. Hún byrjar að skreyta í byrjun nóvember og leyfir ljósunum að loga. Fyrsta jólaboðið sem hún heldur þetta árið verður um næstu helgi með vinkonum.

Þuríður á mikið af fallegu jólaskrauti sem hún hefur safnað lengi. Eiginmaðurinn, Hjálmtýr Ingason, er ekki jafnmikið jólabarn en sættir sig þó við áhugamál Þuríðar. „Ég er hagsýn og kaupir jólaskraut nær einungis á útsöllum í janúar,“ segir Þuríður. „Öll stórfjölskyldan hefur gaman af þessu uppátæki mínu og systkinabörnin mín segja að jólin komi ekki fyrr en ég sé búin að skreyta.“

Þuríður gengur alla leið í skreytingunum og þar er ekkert undanskilið, hvorki þvottahúsið né bílskúrinn. „Við minnkudum við okkur húsnæðið fyrir tveimur árum og nú kem ég ekki eins miklu fyrir og ég gerði áður,“ segir hún.

Athygli vekur að í forstofunni hanga jólahúfur, -hattar og -búningar. „Þetta er fyrir gesti,“ útskýrir jólabarnið. „Ég hef gaman af því að skreyta þá líka þegar ég er með jólaboð. Fjölskyldan bakar saman að minnsta kosti þrettán smákökutegundir og alltaf mikil spenna og

tilhlökkun þegar baksturinn byrjar. Á jólinum erum við með rjúpur, hamborgarhrygg, hangikjöt, hveitikökur sem er gömul uppskrift frá ömmu minni og parta sem eru frá hinni ömmu minni. Þannig höldum við í hefðirnar,“ útskýrir Þuríður.

Þegar Þuríður býður vinkonuhópnum í jólaboð er gjarnan boðið upp á jólapakkaleik og stundum kemur gítarleikari eða töframaður. „Frændsystkinin eiga margar góðar minningar frá jólinum í mínu húsi enda er ég kölluð jóla konan mikla sem alltaf er með glens og grín,“ segir Þuríður og hlær. Önnur frænka sem býr í Danmörku kemur beint í jólahús Þuríðar þegar hún kemur til landsins til að fá jólin beint í æð.

Þuríður vill hafa jólin alls staðar eins og myndirnar bera með sér. Hún er smekkkona og skreytir af mikilli nákvæmni. Hver hlutur á sér sinn stað sem er nákvæmlega valinn. Hún er þegar farin að hlakka mikið til aðventunnar.

elin@365.is



Þuríður Aradóttir í eldhúsinu sem hefur tekið á sig skemmtilegan jólasvip.

SHIMANO

TRI VERSLUN er umboðsaðili CUBE á Íslandi



HJÓLREIÐAR

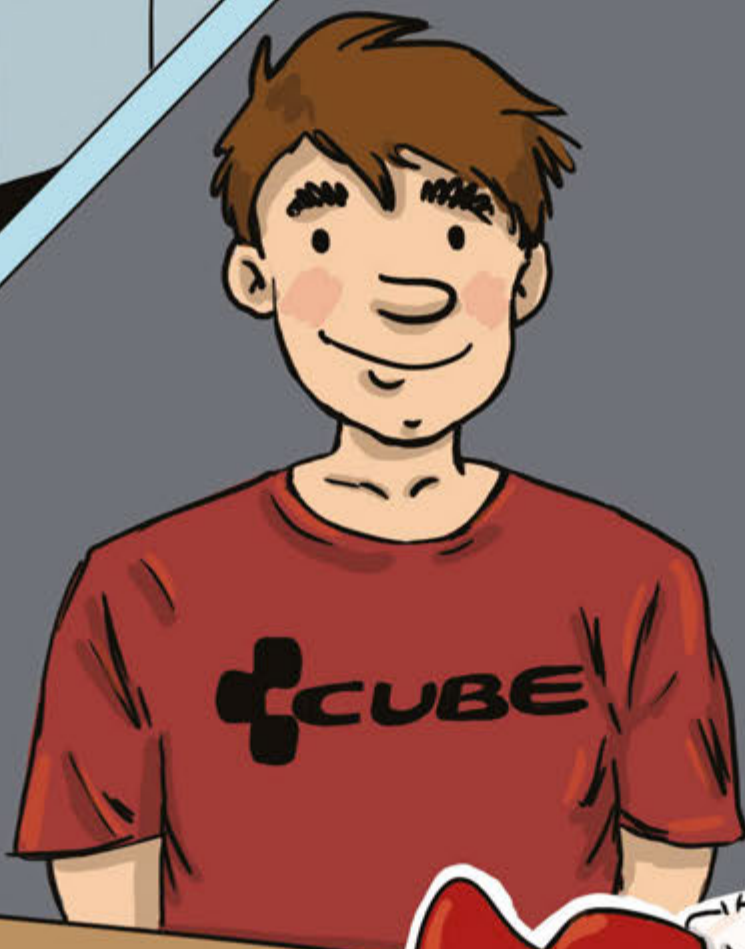


HLAUP



SUND

TRI



Rolf
PRIMA
WHEEL SYSTEMS

Tacx



ParkTool



Nagladekkin eru komin!

WWW.TRI.IS

Cube your life!

Suðurlandsbraut 32, 108 Reykjavík

Verzlunin er opin:

Alla virka daga kl. 11:00 til 18:00

Laugardaga kl. 11:00 til 15:00

ÚT MED ÞIG



THE NORTH FACE
HÚFUR OG HANSKAR
VERÐ FRÁ
4.990 KR.



THERMOBALL - NORTH FACE
**EINN JAKKI FYRIR
ALLAR AÐSTÆÐUR**
FÁANLEGIR Í ÝMSUM LITUM OG Í
BÆÐI DÖMU- OG HERRASNIÐI
29.990 KR.



GÖNGUSTAFIR
LEKI EAGLE
TILBOÐ
7.990 KR.



BASE CAMP DUFFEL
TÖSKUR FRÁ THE NORTH
FACE Í ÝMSUM STÆRÐUM
OG LITUM
VERÐ FRÁ
16.990 KR.



MEINDL GÖNGUSKÓR
KANSAS: FÁANLEGIR Í DÖMU-
OG HERRAÚTFÆRSLU
LÆKKAD VERÐ
34.990 KR.



BAKPOKAR
DEUTER FUTURA
DAGPOKAR
FRÁ 19.990 KR.

ÚRVALIÐ ER Í ÚTILÍF

ÚTILÍF

síðan 1974

KRINGLUNNI

SMÁRALIND

utilif.is



Mæðgurnar Rakel Ólafsdóttir og Saga Björk Bjarnadóttir hjálpuðust að við að pakka inn jólagjöfunum. Saga hannaði merkimiðana sem Rakel útfærði í tölvu en mæðgurnar ætla að styrkja Einstök börn með sölu miðanna.



Merkimiðana prýða jólalegar teikningar eftir Sögu Björk.



„Mér finnst gaman að búa til fallega pakka og ef ég hef nógan tíma legg ég meiri vinnu í þá,“ segir Rakel. Hörgarn, dúkar og sérvíttur voru meðal þess sem mæðgurnar notuðu til að skreyta pakkana. MYNDIR/HANNA

Íslensk hönnun - fyrir þig -



heklaislandi

www.heklaislandi.is - S: 6993366

Dóttirin hannaði merkimiðana

● Rakel Ólafsdóttir, hönnuður hjá Sker.is, hefur gaman af því að búa til fallega jólapakka og nostrar gjarnan við þá. Hún nýtur aðstoðar 6 ára dóttur sinnar, Sögu Bjarkar Bjarnadóttur, en Saga teiknaði myndir sem Rakel útfærði á merkimiða. Þær völdu sér rómantískt og gamaldags þema við jólapakkana í ár.

Ragnheiður Tryggvadóttir
heida@365.is



Við erum mjög ánægðar með afraksturinn og munum örugglega endurtaka leikinn að ári. Við höfum gaman af því að teikna og lita saman og gerum mikið af því. Ég vinn meðal annars við það að teikna og mála myndir og henni finnst gaman að vera með mér við það. Þetta er fyrsta verkefnið okkar saman,“ segir Rakel Ólafsdóttir, grafískur hönnuður, en hún naut aðstoðar dóttur sinnar, Sögu Bjarkar Bjarnadóttur, sex ára, við að búa til skemmtilega merkimiða á jólapakkana og að pakka inn. Merkimiðana ætla mæðgurnar að selja til styrktar góðgerðarmálum.

„Hún teiknaði jólamyndir sem ég vann svo í tölvu. Miðarnir verða til sölu hjá Einstök-

um börnum og rennur öll salan óskipt til þeirra,“ segir Rakel.

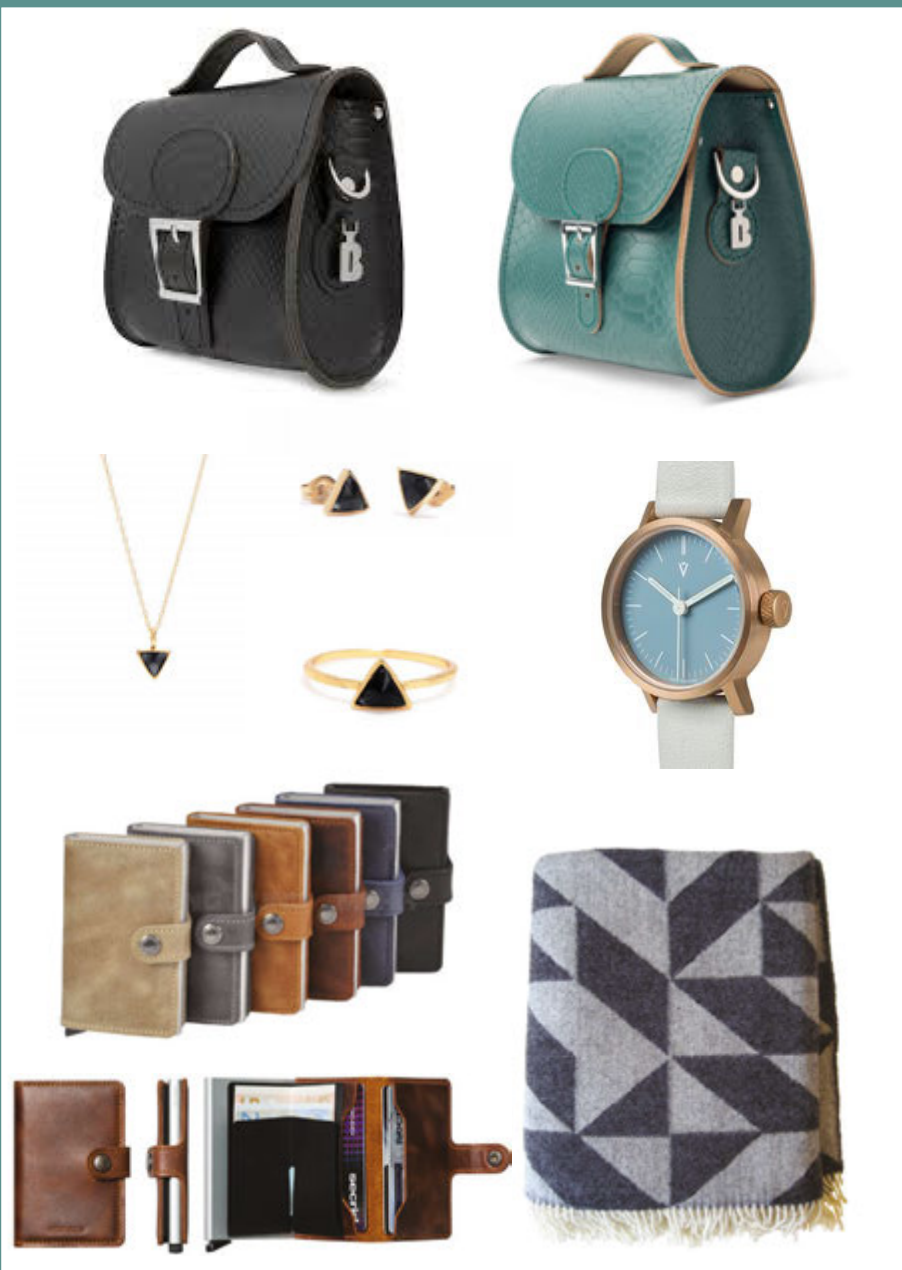
Miðana prýða teikningar af jólasveini, snjókarli, hreindýri og jólakettinum. Við innþökkunina segir Rakel þær mæðgur hafa leitað í gamaldags rómantik. „Þetta er svoltið gamaldags og náttúrulegt þema hjá okkur. Við notum mismunandi efni eins og pappa, hörgarn, dúk og sérvíttur og brúnan einlitan jólapappír. Svo náðum við okkur í greni og köngla í garðinum til skreytingar. Mér finnst gaman að búa til fallega pakka og ef ég hef nógan tíma legg ég meiri vinnu í þá. Ég stressa mig samt ekki mikið á því ef tíminn er naumur,“ segir Rakel og viðurkennir að aðventan geti verið annasamur tími hjá grafískum hönnuði en hún heldur úti síðunni Sker.is.

„Það getur verið svoltið stress að púsla saman jólaundirbúningnum með fjölskyldunni og vinnunni því yfirleitt er mikið að gera í des-

ember. En við reynum alltaf að skapa jólastemningu á heimilinu með því að skreyta með krökkunum, baka og föndra. Það er líka alltaf gaman að fá gesti á jónunum og við erum dugleg að heimsækja vini og fáum gesti til okkar. Ég er ekki ein af þeim sem byrja snemma á haustin að undirbúa jólin en fer að huga að þeim í nóvember. Svo klárar maður lokaundirbúning á síðustu stundu,“ segir Rakel. Hún lætur þó hefðirnar ekki þvælast fyrir sér og segist nýjungagjörn og óhrædd við að prófa nýja hluti á jónunum, til dæmis í matargerðinni. Mandla í jólaísnum sé um það bil eina hefðin frá æskujólu sem hún heldur í.

En hvers konar hlutum er erfiðast að pakka inn?

„Mér finnst oft erfitt að pakka inn kringlóttum hlutum. Þeir reyna á hugmyndaflugið. Plaköt geta líka verið snúin en ég set mín gjarnan í pappahólka og leyfi þá pappanum bara að njóta sín og skreyti hólkin sjálfan.“



www.hrim.is



LAUGAVEG 25 / LAUGAVEG 32 / KRINGLUNNI
S: 553-3003 / S:553-2002 / S:553-0500



VATNSHELDIR JBL BLUETOOTH HÁTALARAR



Bluetooth



Bluetooth

JBL

JBL T450BT

Nett og létt JBL Bluetooth heyrnartól með innbyggðum hljóðnema. JBL Pure Bass sound. Allt að 11 klst rafhláða. Samanbrjótanleg.

VERÐ ▶ 7.990



2 LITIR

tasco

Tasco 168RB

10x25 vasasjónauki með 10x stækkun. 25mm gler. Taska fylgir.

VERÐ ▶ 3.990



Bluetooth

JBL

JBL BOOSTTV

Nett 30W SoundBar heimabió með Bluetooth, JBL SoundShift, JBL Connect. Tengist 3 símum eða spjaldtölvum samtímis. Lærir á fjarstýringu. Optical og Aux tengi.

VERÐ ▶ 29.990



JBL

Bluetooth

JBL PULSE2BLACK

Veðurvarinn 2x8w þráðlaus Bluetooth v4.1 hátalari með ótrúlega flottum hljóðm. JBL Prism - Notaðu linsuna á PULSE2 til fanga lit að þínu skapi. Hleðslurafhláða og USB. Innbyggður hljóðnemi.

VERÐ ▶ 23.990



Lenco

Lenco L3867

Plötuspilari með innbyggðum formagnara og USB tengi. 33/45 snúninga.

VERÐ ▶ 19.990



Sky-Watcher

Skywatcher ASTROLUX70MM

Frábær Newton spegilsjónauki fyrir byrjendur 76mm ljósop. 700mm (f/9,2) brennividd. 28x, 56x, 70x og 140x stækkun. 10mm og 25mm augngler. 2x Barlow linsa. 6x24 leitarsjónauki. Lóðstíllt stæði. Prífótur úr áli.

VERÐ ▶ 24.990



techno LINE

Technoline WS9136

Veðurstöð með LCD skjá og myndrænni veðurspá. Mælir inni- og útihita. Klukka og dagatal. Hægt að hengja á vegg eða láta standa. Notar 2 AAA rafhlóður.

VERÐ ▶ 7.990



Bluetooth

JBL

JBL E50BT

Þráðlaus Bluetooth heyrnartól með innbyggðum hljóðnema og Echo Cancellation. Music sharing – nota má tvö E50BT frá sömu Bluetooth sendingunni. 18 klst USB hleðsla. Samanbrjótanleg.

VERÐ ▶ 14.990

Panasonic

Panasonic KXTG1611/12

Þráðlaus DECT sími með einnar línu LCD skjá og bakljósi, 50 nafna símaskrá, númerabirtir fyrir síðustu 50 númer og endurval í síðustu 10. 6 Pólyphonic melodíur og 6 tónar.



EITT SÍMTÓL

VERÐ ▶ 4.490

TVÖ SÍMTÓL

VERÐ ▶ 7.990

SONOS

ÞRÁÐLAUS AÐGANGUR ALLSTAÐAR



Sonos er kerfi þráðlausra hátalara og hljómtækja sem sameinar stafræna tónlistarsafnið og útvarpsstöðvar í einu appi sem stjórna má frá hvaða síma eða spjaldtölvu sem er.



**Góðar gjafir
og
Gleðileg Jól**



UNITED

United LED32X17T2 1366x768p **32"**

VERÐ 24.990

UNITED LED40X17T2 1920x1080p **40"**

VERÐ 44.990

UNITED LED50X17T2 1920x1080p **50"**

VERÐ 59.990

FULL HD
1080p

FULL HD
1080p

DVB T2/C

USB

HDMI
HIGH-DEFINITION MULTIMEDIA INTERFACE

UNITED

UNITED LEDX17T2

LED sjónvörp á ótrúlegu verði. Útbúið stafrænum DVB-C, DVB-T2 móttakara og 3D Comb Filter. Með sérstakri hótélstillingu.



LG 43UH603V 1000Hz PMI **43"**

TILBOÐ 84.990

VERÐ ÁÐUR 99.990

LG 49UH603V 1000Hz PMI **49"**

TILBOÐ 99.990

VERÐ ÁÐUR 119.990

LG UH603V/605V

Frábær Ultra HD Snjallsjónvörp með 4K 3840 x 2160 punkta upplausn. Útbúið Miracast, Wi-Fi Direct og tengist appi í gegnum snjalltæki. Flott tæki á góðu verði.

LG 55UH605V 1000Hz PMI **55"**

TILBOÐ 139.990

VERÐ ÁÐUR 169.990



LG UH668V

Glæsileg Smart IPS LED sjónvörp með UHD 4K 3850 x 2160 punkta upplausn. Með hljóðkerfi úr hönnunarsmiðju harman/kardon. Tengist appi í gegnum snjalltæki og Magic Remote fylgir.

LG 43UH668V 1200Hz PMI **43"**

TILBOÐ 109.990

VERÐ ÁÐUR 149.990

LG 49UH668V 1200Hz PMI **49"**

TILBOÐ 139.990

VERÐ ÁÐUR 199.990

LG 55UH668V 1700Hz PMI **55"**

TILBOÐ 179.990

VERÐ ÁÐUR 249.990

LG 65UH668V 1700Hz PMI **65"**

TILBOÐ 279.990

VERÐ ÁÐUR 379.990

EPSON HEIMABIÓSKJÁVARPAR Í ÚRVALI



EPSON

Sjónvarpsmiðstöðin

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



í hátíðarshöfundskap með Del Monte



Ómissandi í forréttinn, aðalréttinn, eftirréttinn og baksturinn



Drifhvítt föndurdeig í jólaskraut og gjafir

Föndurdeig úr sóða og kornsterkju er áferðarfallegra en hið hefðbundna trölladeig sem er úr hveiti, olíu og salti. Fallegt er að stinga út drifhvít snjókorn úr deiginu og auðvelt að þrykkja í þau munstur.

Deigið

½ bolli kornsterkja
1 bolli matarsódi
¾ bollar vatn

Hellið öllu saman í pott og setjið yfir miðlungshita. Hrærið stöðugt í. Smám saman þykkar blandan og verður að endingu lík kartöflumús að þykkt. Mokið þá deiginu í skál og leggið rakt stykki yfir. Látið kólna í u.p.b. 30 mínútur. Hnóðið deigið vel til að losna við loftbólur. Fletjið deigið út í hæfilega þykkt

og skerið út form, til dæmis með piparkökuformum. Deigið getur þornað og sprungið þegar bíð er að fletja það út nokkrum sinnum, þá má reyna að vefja deigið inn í rakan eldhúspappír og skella í orbylgjuofninn í 10-15 sekúndur. Fallegt er að þrykkja munstur í kökurnar, til dæmis með stimplum eða blúndudúk. Ekki gleyma að stinga gat á kökuna eða stinga í hana lykkju úr blómavír ef ætlunin er að hengja hana upp. Að lokum er kökunum raðað á bökunarappír á plötu og þær bakaðar við 175 gráður í 45-60 mínútur. Þá er kökunum snúíð við og bakaðar áfram í 45-60 mínútur eða þar til þær eru orðnar harðar í gegn. Látð kólna á grind. Hægt er að mála kökurnar eða sprejja yfir þær með glæru lakki.

Kökurnar slógu í gegn

● Gamaldags smákökur voru vinsælar meðal eldra fólks úr Vinaminni á Selfossi þegar nemendur Sunnulækjarskóla buðu því í kaffi og kökur á dögnum.

Nemendur Sunnulækjarskóla á Selfossi bökðu smákökur og gáfu fólki úr Vinaminni sem er dagdvöl fyrir fólk með heilabilunarsjúkdóma í tilefni árlegrar góðgerðarviku í skólanum. „Ákveðið var að baka góðar og gamaldags smákökur eins og haframjölkökur, vanilluhringi og hálfmána,“ segir María Maronsdóttir heimilisfræðikennari sem aðstoðaði krakkana við baksturinn. Hún bætir við að eftir að kökurnar voru tilbúnar hafi þeim verið pakkað inn og hver poki var skreyttur með perluðu jólatrés-krauti sem nemendurnir perluðu sjálfir.

Nokkrir strákar úr áttunda bekk tóku svo á móti fólkinu úr Vinaminni og buðu því upp á kaffi, kakó og smákökur. „Ég veit ekki hverjir voru spenntari yfir þessum hittingi, strákarnir eða fólkið frá Vinaminni. Allavega skein gleðin úr hverju andliti og kynslóðirnar sátu og spjölluðu saman. Við kvöldum svo gestina með fullum kassa af smákökum og meðfylgjandi eru uppskriftir að þeim,“ segir María og brosir.

liljabjork@365.is

HAFRAMJÖLSKÖKUR MEÐ RICE KRISPIES

1 dl olía
2 dl sykurl
1 dl púðursykurl
2 egg
½ tsk. matarsódi
¼ tsk. lyftiduft
½ tsk. vanilludropar
3 dl haframjöl
2 ½ dl hveiti
2 dl Rice Krispies eða kornflexi
1 dl súkkulaðispænil

Hitið ofninn í 175 °C. Hrærið olíu og sykur þar til létt og ljóst. Bætið vanilludropum í og eggjum einu í senn og hrærið vel í á milli. Blandið hveiti, matarsóda og lyftidufti í, þá haframjöli og Rice Krispies eða kornflexi. Setjið með teskeið á plötu klædda bökunarappír. Hafið kúllurnar frekar litlar. Bakið í átta til tíu mínútur, ofarlega í ofninum. Geymið í vel lokuðu íláti í kæli eða í frosti.

VANILLUHRINGIR

350 g smjör
250 g sykurl
1 egg
500 g hveiti
½ tsk. hjartasalt
2 tsk. vanilludropar

Allt hnoðað vel saman (ég nota hnoðarann í hrærivélinni) og deigið kælt.

Ágætt er að geyma deigið yfir nótt í ísskáp. Deigið er svo sett í hakkavél og notað stjörnuform til að fá rétt lag á kökurnar. Deigið kemur út í lengjum og er skoríð í bita og búnir til hringir sem síðan eru bakaðir við 180 gráður (á blæstri) í um sjö mínútur. Það er einnig hægt að sprauta deiginu með kökusprautu ef gamla góða hakkavélin með myndröndu er ekki til staðar.



María sýnir nemendum sínum réttu handtökin við baksturinn.



Gestirnir úr Vinaminni ásamt gestgjöfum sínum.

HÁLFMÁNAR ÖMMU DÚNU

500 g hveiti
250 g sykurl
370 g smjörlíki
2 egg
1 tsk. lyftiduft
1 tsk. sitrónudropar

Þurrrefnunum blandað saman. Vætið í með eggjum, mjólk og dropum. Smjörlíkið mulið saman við og hnoðað vel. Deigið rúllað þunnt út á hveitistráðu borði. Kringlöttar kökur skornar út með glasi eða móti. Rabarbarasulta sett á hverja köku, hún brotin saman og þrýst á brúnirnar með gaffli. Gæta þarf þess að setja ekki of mikið af sultu á kökurnar því þá geta þær sprungið. Bakað við 180 °C í tíu til tólf mínútur.



HUMARSÚPA

Súpan er fullleidd og aðeins þarf að hita hana upp

Við notum ekki MSG í súpuna okkar. Hún fæst í öllum helstu matvöruverslunum og stórmörkuðum landsins.



NJÓTTU ÞESS AÐ GEFA MEÐ ÞÉR!



PIPAR TBWA • SIA





Það þarf að nostra við jólagæsina sem Sigríður gefur hér uppskrift að.



Sigríður Hagalín gefur út sína fyrstu bók fyrir þessi jól, Eyland. Heima býður hún gestum upp á jólagæs.

MYNDR/EPÞÓR

Dönsk jólagæs vék fyrir sænskri skinku

● Sigríður Hagalín Björnsdóttir fréttamaður gaf út sína fyrstu skáldsögu á dögnum, Eyland. Sigríður er jólabarn en sennilega þurfa jólakortin og laufabrauðið að mæta afgangi þessi jól vegna þátttöku hennar í jólabókaflóðinu.



Elin Albertsdóttir
elin@365.is



Sigríður segir að jólabókaflóðið leggist þrýðilega í sig. „Þetta virðist ætla að verða æsileg rennireið um bókasöfn og kaffistofur þjóðarinnar. Þetta er fyrsta jólabókaflóðið mitt, svo ég sit bara spennit á brimbrettinu mínu, bíð eftir öldunni og sé til hvernig gengur,“ segir hún. Eyland er hrollvekjandi ástar- og spennusaga, þar sem Íslandssagan tekur óvænta stefnu, eins og segir í kynningu.

„Ég er von að taka lífinu af hæfilegri alvöru, en fyrir jólin verð ég eiginlega óþolandi,“ segir Sigríður. „Raða jólaskrautinu á nákvæmlega sama stað og það hefur alltaf verið, legg mikið upp úr því að allt sé hreint og fínt, silfrið fægt og dúkarnir straujaðir, allt eftir bókinni. Ég held að fjölskyldan mín verði bara fegin að hafa mig á kafi í jólabókaflóðinu í ár, svo hinir geti slakað á og notið jólaundirbúningsins,“ segir hún.

Úr dönskum í sænskan jólamat

Sigríður var í nokkur ár fréttamaður RÚV í Danmörku. Hún segir að jólamaturinn hafi breyst í aligæs á þeim tíma. „Eftir að við fluttum heim fannst okkur erfitt að finna nógu stórar og góðar gæsir hér heima, og það urðu alltaf einhverjar sýrrealískar tragedíur að útvega jólagæsina. Við reidum okkur núna á sænska jólaskinku frá Kjöt-höllinni, hún hefur aldrei brugðist okkur. Það er einfalt að matreiða hana, öllum finnst hún góð, og það er gaman að hafa alls konar skemmtilegt meðlæti með henni.“

Þegar Sigríður er spurð hvort það hafi verið öðruvísi að upplifa jól í Danmörku en hér heima, svarar hún. „Dönsku jólasíðirnir eru ósköp líkir síðunum okkar, svo við fundum ekki mikinn mun á því. Það er helst að Danir kunna betur að njóta jólanna, þeir píska ekki upp eins mikið stress í kringum hátíðirnar og við gerum. En okkur

fannst dálítið einmanalegt að hafa ekki stórfjölskylduna í kringum okkur, og flúðum oftast heim til Íslands um jólín.“

En er hún með einhverja fasta síði í kringum jólin?

Margir góðir síðir

„Já, við erum með fullt af föstum liðum fyrir jólín. Ég baka alltaf með mömmu og systur hennar, sömu sortir og þær bökðu með ömmu, og við bökum piparkökur með krökkunum. Svo er alveg ómissandi að útbúa jólaappelsínuna. Það er hefð sem kemur frá gamalli vinkonu ömmu minnar, sem bjó í Svíþjóð en var oft með okkur um hátíðirnar, að stinga negulnögglum í appelsínu, binda um hana silkibörða og hengja upp á áberandi stað á heimilinu. Það eina sem er samt alveg nauðsynlegt er að fá góða bók í jólagjöf og lesa hana uppi í rúmi á jólanótt,“ segir höfundur Eylands og víst taka margir undir það.

Sigríður gefur lesendum hér uppskrift að aligæs eins og þau höfðu í matinn í Kaupmannahöfn. „Þetta er mjög festleg og bragðgóð gæs en það tekur eiginlega þrjá daga að elda hana,“ segir hún. „Vesnið er þess virði til að ná af gæsinni mestu fitunni og fá húðina stökka.“

JÓLAGÆSIN FRÁ KAUPMANNAHÖFN

- 6 kg aligæs, helst lífrænt rækтуð
- 1 matskeið smjör
- 7 skalottlaukar (3+4)
- 2 bollar madeira
- 4 litlar appelsínur, skornar í fernt
- 1 lítri anda- eða kjúklingasoð
- 1 bollri nýkrestur appelsínusafi
- 1 tímánkvistur
- 1 matskeið maizenamjöl
- 2 matskeiðar hunang

Tveimur dögum fyrir notkun er gæsin snyrt, umframhúð og -fita og fjaðurstafrir fjarlægðir. Háls og innnyfli tekin frá og geymd. Gæsin er stungið ofan í stóran pott af

bullsjóðandi vatni í eina mínútu, til að fá stökka húð. Þerrið fuglinn og geymið á grind í ísskáp í tvo daga án þess að breiða yfir hann.

Daginn fyrir notkun er útbúið gæsasóð. Bræðið smjör á stórrí pönnu og brúnið hálsinn og innnyfli í 5 mínútur. Skerið 3 skalottlauka í sneiðar og bætið út á pönnuna, steikið í um 4 mínútur. Bætið 1½ bolla af madeira og einni appelsínu út í og sjóðið í nokkrar mínútur. Bætið soði og appelsínusafa út í. Mallið þar til um ½ lítri af soði er eftir, ca. 45 mínútur. Súð soðið og kælið yfir nótt.

Um fjórum tímum fyrir mat er ofninn hitaður í 170°C. Pikkið göt út um allt á húðina – en ekki í kjötið – með kjötnál eða beittum gaffli. Það er til að hleypa fitunni út. Fyllið fuglinn með 3 appelsínum, 4 skalottlaukum og tímánkvisti og bindið fætur fuglsins saman, eða saumið saman opið til að hann haldi laginu. Saltið og piprið. Leggið gæsina á grind yfir ofnskúffu með bringuna niður og steikið í 1½ tíma. Fitunni á að rigna niður af fuglinum! Færið gæsina upp á fat og hellið fitunni úr ofnskúffunni og geymið hana, hún er frábær í matargerð. Snúð gæsinni á bakið og stingið kjöthitamæli í þykkasta hluta lærisins. Steikið í ca. klukkustund eða þar til kjöthitamælirinn sýnir um 82°C. Hækkið hitann á ofninum í 230°C og eldið gæsina þar til hún verður fallega gyllt. Færið upp á fat.

Rétt fyrir matinn er sósan löguð. Soðið er hitað í potti og um 1/3 bolla af madeira bætt út í. Maizena hrært út í 2 msk. af madeira og þeytt saman við sósuna. Það mætti líka baka hana upp með hveiti og smjöri. Sjóðið þar til sósan þykkar, u.þ.b. 7 mínútur. Hrærið hunangið út í og smakkið til með hunangi, salti og pipar. Gæsin er borin fram með hefðbundnu meðlæti, t.d. brúnuðum kartöflum, Waldorf-salati og rauðkáli, eða hverju því sem fólk finnst best.



SIGURBOGINN
SNYRTI- OG TÍSKLÚVÖRUFERSLUN

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

Egils

Ást við fyrstu sýn



Egils Malt & Appelsín

Gleðilegar

JÓLAHLAÐBORÐ



acer

ÓTRÚLEGT
JÓLATILBOÐ Á
INTEL I3 FARTÖLVU

ACE-NXGCEED060
Glæsilega hönnuð 15,6" fartölva með Intel i3
örgjörva og Intel HD Graphics 5500 grafikkjarna.

59.995
ÁÐUR 74.995



ASUS

BAKLÝST LED LYKLABORÐ
MEÐ ÍSLENSKUM STÖFUM

ASU-CERBERUSKEYBOARD
Vandað Asus lyklaborð með
ábrenndum íslenskum stöfum og
rauðri LED lýsingu. Forritanlegir
takkar fyrir leikjaspilun

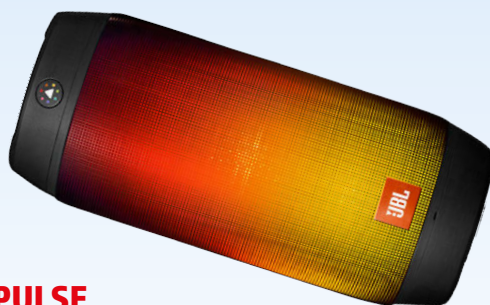
9.995
FRÁBÆRT VERÐ



STEELSERIES
LEIKJAHEYRNARTÓL

STE-51133
Siberia 200 eru hörkugóð
heyrnatól fyrir tónlist og leiki með
útdraganlegum hljóðnema.

12.995
ÁÐUR 14.995



JBL PULSE
BLUETOOTH HÁTALARI

JBL-PULSE2BLACK
Veðurvarinn Bluetooth hátalari með geggjuðum
hljóm og Led lýsingu sem hreyfst með
tónlistinni. Skemmtileg jólagjöf.

23.995
LED HÁTALARI



OFURÞUNNUR
24" ASUS SKJÁR

ASU-VX248H
24" FullHD skjár með HDMI tengi og innbyggða
hátalara fyrir leikina, bíómyndirnar og Chromecast.

32.995
ÁÐUR 36.995



CORSAIR

GEFÐU ELDRÍ TÖLVUNNI NÝTT LÍF FYRR JÓLIN

COR-CSSDF480GBLEB
Ekkert gerir meira til að fríska upp á eldri tölvur heldur en
að setja stóran 480GB SSD disk með nægu gagnaplássi.

22.995
ÁÐUR 24.995



TÖLVU

jólagjafir!

AF TÖLVUVÖRUM



RAZER

**RAZER MÚSAMOTTA
MEÐ LED LÝSINGU**

RAZ-RZ0201350100R3M1
Hrikalega töff LED
músarmotta með
litríkri lýsingu nær allan
hringinn og skapar mjög
skemmtilega stemningu.

9.995
LED LÝSING



**INTEL I5 OG
RISASTÓR 512GB SSD!**

ASU-F556UADM331T
20.000 kr. jólalækkun. Intel i5 örgjörvi,
8GB vinnsluminni, hraðvirkur 512GB SSD
diskur og kristaltær Full HD háskerpuskjár.

149.995
ÁÐUR 169.995



**BLACKWIDOW CHROMA
X LEIKJALYKLABORÐ**

RAZ-RZ0301760300R3N1
Eitt af okkar vinsælustu mekanísku
LED lyklaborðum.

29.995
ÁÐUR 39.995



**ASUS ROG
LEIKJATÖLVA**

ASU-GR6R015R
Ótrúlega nett en kraftmikil leikjatölva
með i5, SSD og 2GB Geforce GTX 960M.

139.995
ÁÐUR 159.995



FULLKOMIN 24" SKJÁTÖLVA

ACE-DQB3NEQ001
Borðtölva fyrir heimilið eða herbergið sem
tekur lítið pláss. Intel i3 og FullHD IPS skjár.

119.995
ÁÐUR 139.995

nextbook

10" SPJALDTÖLVA MEÐ LYKLABORÐI

NEX-NEXT1015BAP
Fjögurra kjarna Intel örgjörvi og IPS skjátækni
fyrir skýrari mynd. Android 5.0 Lollipop.



24.995
ÁÐUR 29.995

LISTINN

Jólakaffi með kanil og rjóma

• Linda Benediktsdóttir segir góðan mat gera lífið skemmtilegra. Hún er mikill sælkeri og til í að prófa eitthvað nýtt fyrir hver jól, þannig skapist minningar. Fjölskyldan bakar saman jólasnákökurnar og í annríkinu síðustu dagana fyrir jól finnst henni gott að hella upp á jólalegt kaffi.

Míg langar alltaf að vera þessi voða skipulagða manneskja sem er með allt tilbúið löngu fyrir jól. Einhvern veginn enda ég samt alltaf með nokkur verkefni síðustu dagana. En ég er ekki frá því að það sé bara hluti af stemningunni að stússast í búðum rétt fyrir jól. Ég læt það ekki þróast út í stress, reyni að hafa bara gaman af því að hafa mikið að gera,“ segir Linda Benediktsdóttir lífefnafræðingur og forfallin áhugamanneskja um bakstur.

Linda hefur bakað frá því hún var barn og upp úr öllum bakstrinum fékk hún einnig áhuga á matargerð. Hún birtir reglulega uppskriftir á síðunum lindaben.is og á kostur.is og opnaði nýlega síðuna makkaronur.is. Það kemur því ekki á óvart að hún er mikill sælkeri sem elskar að gera vel við sig og sína.

„Góður matur gerir einfaldlega lífið skemmtilegra og betra og það má segja að ég og maðurinn minn séum algjörir sælkerar. Við elskum að gera vel við okkur og njótum þess í botn að elda saman og spjalla,“ segir Linda.

„Við erum þrjú í fjölskyldunni, ég, maðurinn minn og þriggja ára strákurinn okkar. Mér finnst skemmtilegt að hafa jólalegt heima og þá sérstaklega fyrir strákinn minn sem elskar jólin. Við bökkum allar jólasnákökurnar saman en hann hefur mjög gaman af því að



Linda Benediktsdóttir er forfallin áhugamanneskja um bakstur.

elda og baka. Við ákveðum jólamatinn í sameiningu nokkrum dögum fyrir jól og þá einfaldlega það sem okkur langar í. Við höfum til dæmis verið með kalkún, hreindýr, önd og nautasteik. Við erum nokkur sem skiptum með okkur verkum í eldhúsinu á jölunum en mamma er þó alltaf yfirkokkurinn. Ég er nýjungagjörn og finnst



„Ég kaupi mér oft jólakaffidrykki á kaffihúsum en það er líka gaman að gera sjálf svoleiðis kaffi heima.“ MYND/GVA

gaman að upplifa nýja hluti á jölunum. Þannig skapast minningar. Jólálsinn hennar mömmu er það eina sem má ekki vanta,“ segir Linda en svo skemmtilega vill til að maðurinn hennar ólst upp við sama ís á sínu æskuheimili. Þau þurftu því ekki að gera nein- ar málamiðlanir með þá hefð.

„Við fáum bæði okkar jóláls, hvort sem við erum hjá mömmu minni eða hans,“ segir Linda.

heida@365.is



JÓLAKAFFI LINDU

Ég elska að prófa eitthvað nýtt. Ég kaupi mér oft jólakaffidrykki á kaffihúsum en það er líka gaman að gera sjálf svoleiðis kaffi heima.

3½ msk. af möluðu kaffi
½ tsk. kanill
2 msk. hlýnsiróp
1 l vatn
500 ml rjómi
karamellusósa
matarglimmer

Blandið saman ½ tsk. af kanil út í 3½ msk. af möluðu kaffi. Setjið hlýnsiróp ofan í könnuna og hellið upp á eins og vanalega Þeytið rjómann og setjið hann í sprautupoka. Hellið kaffinu á milli kaffibollanna og sprautið rjómanum ofan á kaffið. Setjið karamellusósu ofan á rjómann eftir smekk og skreytið með matarglimmeri.



Tölubakpoki
10.500 kr.



Herrahanskar
4.900 kr.



Herraseðlaveski
4.200 kr.

Góðar jólagjafahugmyndir



Dömutaska NYPD
9.600 kr.



Mittistaska ADAX CPH
14.900 kr.



Dömulúffur
4.900 kr.



Tösku og hanskabúðin • Laugavegi 103, við Hlemm • 101 Reykjavík • Sími 551 5814 • www.th.is

BÓKAJÓL

DR. GUNNI

Tinni var bestur

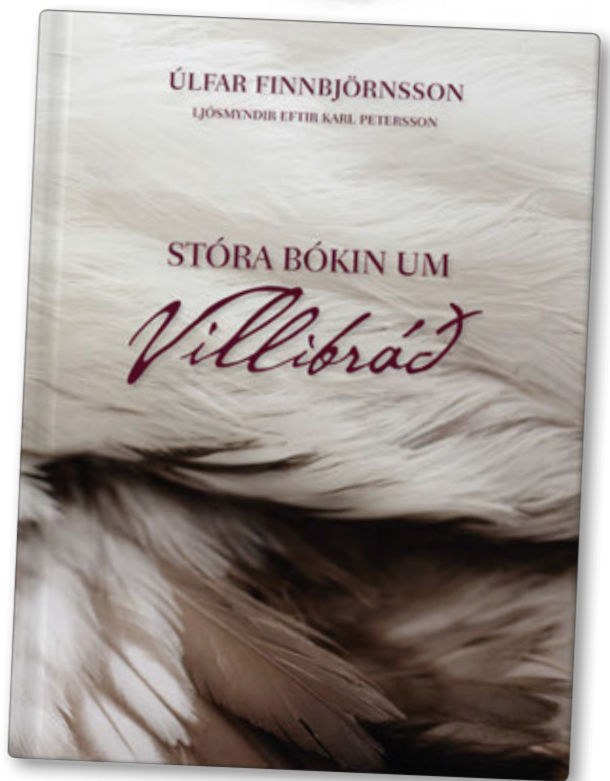


Dr. Gunnar sem er bæði tónlistarmaður og poppsérfræðingur segist ekki vera mikið jólabarn. „Ég læt það nú alveg vera, en konan mín er mikið jólabarn og ég smitast af því. Mér finnst reyndar þessi tími alveg frábær, nema kannski músíkin sem fylgir þessu.“

Lestu margar bækur um jólin? „Já, ætli ég renni ekki í eina eða tvær. Það eru reyndar stutt jól núna fyrir vinnandi fólk svo kannski verður þetta bara ein bók í ár.“

Hver er skemmtilegasta jólabók sem þú hefur lesið og af hverju? „Ég man nú ekki eftir neinni „jólabók“, það er bók um jólin, en þegar ég var ungur fékk ég alltaf nýjustu Tinna- bækurnar. Þær eru bestar.“

Hvaða bók langar þig að fá í jólagjöf um þessi jól? „Ég er spenntur fyrir nýju smásagnasafni Steinars Braga, en einnig fyrir ævibáttum Bjartmars og nýju Stefáns Mána- sögunni. Ég er líka spenntur fyrir nýju Einars Kárasonar-bókinni, sem mér skilst að sé eins konar fram- hald af „Stormur“ sem var alveg frábær saga.“





Raða má mörgum stjörnum saman og búa þannig til jólalegan krans í glugga.



Það er notalegt að fönndra saman á aðventunni og allir hjálpast að. MYND/EYÞÓR

Jólastjörnukrans úr ódýrum efnivið

● Pappahólkarnir innan úr eldhús- eða salernisrúllunum eru efniviður sem flest heimili eiga nóg af og alltaf safnast upp jafnt og þétt. Þá er því kjörið að nýta í jólaföndur með fjölskyldunni þar sem nánast engu þarf til að kosta. Einfaldar jólastjörnur eru vel viðráðanlegar litlum fingrum með aðstoð eldri.



Það sem þarf er:

Hellingur af pappahólkum innan úr salernisrúllum
Skæri
Þekjultir eða sprej í jólalegum lit
Glimmer ef vill
Heftari eða límbyssu

Leggið plastdúk á borðið eða þekið það með dagblöðum svo ekki fari lím eða málning á borðplötuna.

Byrjið á að lita pappahólkana í skemmtilegum lit og jafnvel festa á þá glimmer. Til dæmis mætti mála hólkana í fleiri en einum lit svo úr verði marglit jólastjarna. Einnig má notast við litasprey og sprejja stjörnuna eftir að búið er að festa allt saman, í einum lit.

Pressið pappahólkinn saman og klippið niður í hæfilega breidd. Til dæmis má klippa hólkin fyrst í tvennt og svo hvorn helming fyrir sig í tvennt svo fjögur jafn breið „lauf“ náist úr einum hólki.

Festið nú laufin saman með heftara eða límbyssu. Athugið að festa þau ekki þar sem þau eru breiðust heldur nær endanum á laufinu svo þau raðist í hring. Ef nota á límbyssu er gott að hafa fullorðinn með þar sem límið er mjög heitt.

Fjöldi laufanna fer eftir því hversu belgvið við viljum hafa þau. Það gæti verið fallegt að hafa þau mjó og mörg saman eins og snjóhorn. Í þessu tilfelli voru sex lauf fest saman svo þau mynda jólastjörnu.



Einföld jólastjarna í borða fer vel hangandi á jólatré eða í glugga.

Þegar stjarnan er komin saman er hún ljómandi falleg hangandi ein og sér í borða, til dæmis á jólatrénu eða í glugga. En það er líka hægt að festa fleiri stjörnur saman í krans.

Auðveldast er þá að raða stjörnunum saman á borðinu í það form sem ykkur líkar. Því fleiri stjörnur sem raðað er saman, því stærri og þéttari getur kransinn orðið. Þó gæti þurft að búa til einhverskonar styrkingu ef raða á mörgum stjörnum saman. Til dæmis mætti klippa hring út úr pappa og líma stjörnurnar á hann. Í þessu tilfelli voru fimm stjörnur festar saman í krans og þurfti enga styrkingu. heida@365.is



Pappahólkarnir innan úr salernisrúllum eru efniviður sem nóg er til af.

Jólin
snafkasti
vel í ár!



Sjö sorta jól

• Berglind Ólafsdóttir, framkvæmdastjóri Leikfélags Reykjavíkur, nýtur aðventunnar í botn. Jólalastress þekkt ekki í hennar bókum en fjölskyldan sækir saman jólátónleika í miðbænum, skreytir og bakar.

Ragnheiður Tryggvadóttir
heida@365.is



Strax í nóvember fer ég að huga að jölunum, kaupi eina og eina gjöf og yfirleitt baka ég nokkrar sortir áður en aðventan hefst. Baksturinn heldur áfram inn í desember en við bókum að lágmarki 7 sortir. Á Þorláksmessu njótum við þess að bjóða fólkinu okkar í skötu, við misgóðar undirtektir, förum síðan í bæinn, drekkum kakó eða jólabjór og njótum stemmingarinnar," segir Berglind Ólafsdóttir, framkvæmdastjóri Leikfélags Reykjavíkur og matgæðingur hinn mesti.

Sortirnar sjö segir hún breytilegar ár frá ári. Fjölskyldan festi sig ekki í hefðum og jólalastress sé löngu horfið úr undirbúningi jóllanna.

„Ég átti það alveg til þegar ég var yngri. En með þessum dásæmdararum sem ég safna með svo mikilli gleði verður jólalastressið mun minna og er bara horfið.

Það sem skiptir mig mestu máli er að sjálfsögðu fólkið mitt. Aðventan er dásamlegur tími og við fjölskyldan reynum að njóta hennar í sameiningu. Við bókum ekki alltaf sömu sortirnar. Stundum gerum við sörur, hálfmána og piparkökur, alltaf klassískar súkkulaðibita og döðlukökur og hindberjatoppa. Kókosklattarnir með hvíta súkkulaðinu bættust í hópinn fyrir 2-3 árum og eru núna ómissandi. Svo eru það kókostoppur með súkkulaði og appelsínuberki og alltaf einhverjar tilraunir sem stundum heppnast og stundum ekki.“

Til að fá frekari útrás fyrir matargerðaráhugann birtir Berglind reglulega uppskriftir og myndir á síðunni kryddogkrásir.com.

„Það eru ríflega þrjú ár síðan ég lét undan þrýstingi yngri dóttur minnar og byrjaði að blogga en ég nýt dyggrar aðstoðar og hvatningar frá fjölskyldunni," segir Berglind en matargerð og bakstur hefur fylgt henni alveg frá barnæsku.

„Ég á mínar fyrstu minningar uppi á stól við eldavélina að steikja brauð með kjötfarsi fyrir



Berglind Ólafsdóttir, framkvæmdastjóri Leikfélags Reykjavíkur og matgæðingur hinn mesti, bakar ekki færri en sjö sortir fyrir jólín. MYND/HANNA

mig og bróður minn, og egg í holubrauði. Ég safnaði uppskriftum að góðum kökum um leið og ég safnaði servíettum og glansmyndum, réð mig 12 ára í sveit til að elda og baka. Sem unglingur var sumarvinnan fölginn í að ferðast um landið á eldhúsbíl Úlfars Jacobsen og elda fyrir erlenda ferðamenn í safariferðum á hálendi Íslands. Áhuginn hefur auðvitað bæði þróast og breyst í gegnum árin. Ég hef sótt nokkur námskeið fyrir áhugafólk, bæði hér heima og erlendis og á dagott safn matreiðslubóka sem ég les eins og aðrir lesa reyfara.“

Þegar kemur að jólamatnum er Berglind í essinu sínu og fjölskyldan öll. Þá skemmta þau sér við að flækja einfalda hluti við matreiðsluna og láta ekki einn aðalrétt duga.

Við erum með 2-3 aðalrétti á aðfangadag, bara til að allir fái örugglega sitt uppáhalð," segir hún spök. „Á síðustu árum höfum við verið djarfari við val á forrétt og aðalréttum. Humar og villtar gæsir leika yfirleitt stórt hlutverk á matseðli okkar fyrir djarfa hluta fjölskyldunnar, en hamborgarhryggur fyrir þá íhaldssömu og stundum hnetusteik eða annar grænmetisréttur þegar mágur minn er á landinu. Sjálf ber ég hitann og þungann af matseldinni en nýt dyggrar aðstoðar allra fjölskyldumeðlima. Tengdasonur minn er mikill snillingur í eldhúsinu og spilar hann sífellt stærri og skemmtilegri rullu í jólamatseldinni.“



Tommy Hilfiger úrin fást í úraverslunum.



Hindberjatoppur og kókoskökur með hvíta súkkulaði úr smiðju Berglindar.

HINDBERJATOPPAR

300 g smjör
200 g sykur
1 egg
450 g hveiti
50 g hafrámjöl + meira til að velta kökunum í Hindberjasulta

1 egg
1 tsk. vanilludropar
1 ½ bolli hveiti
1 tsk. matarsóði
¼ tsk. salt
2 bollar kókosmjöl
150 g hvítt súkkulaði smátt saxað

Skerið smjörið í bita og setjið allt nema hindberjasultuna í hrærivélarskál. Vinnið vel saman.

Rúllið deiginu upp í tvær pulsur. Skerið í jafna bita, gerið kúlur úr hverjum bita. Veltið upp úr hafrámjöli, þrýstið aðeins ofan á hverja kúlu og myndið litla holu í miðjunni. Setjið hindberjasultu í holuna á hverri köku. Raðið á bökunarplötu og bakið við 180°C í 10-12 mínútur.

Hrærið smjör og sykur saman þar til blandan er ljós og létt, bætið eggi og vanilludropum út í og hrærið vel. Þá er þurrerfnunum blandað saman við og loks hvítt súkkulaðinu. Setjið með teskeið (eða lítilli ís-skeið) á pappírsklædda bökunarplötu. Bakið við 180°C í 8-10 mínútur.

Geymið kökurnar í vel lokuðu íláti á köldum stað eða í frysti.

KÓKOSKÖKUR MEÐ HVÍTU SÚKKULAÐI

200 g smjör
½ bolli púðursykur
½ bolli sykur



ALVÖRU JÓL ENGINN SYKUR



Jólahefðir



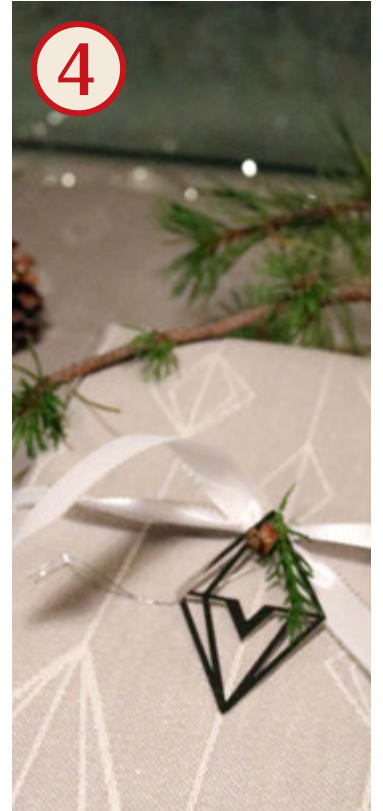
Samverustundir í dagatalið

Dagatal með skemmtilegum verkefnum er tilvalin leið fyrir krakkana að telja niður dagana fram að jólum. Aðventan vill einnig oft verða annasamasti tími ársins en með því að undirbúa einfaldar tillögur að afþreyingu sem fjölskyldan gerir saman verða samverustundirnar fleiri. 24 tillögur eru skrifaðar á 24 miða og þeim stungið í poka eða lítil umslög sem merkt eru tölustöfum upp í 24. Á hverjum degi er einn poki opnaður

við hátfölega afhöfn meðan fjölskyldan borðar morgunmat.

Nokkrar tillögur í dagatalið:

- Öll fjölskyldan raðar sér í sófann og einn les fyrir hina vel valið jólaævintýri.
- Smákökubakstur er auðvitað stórskemmtileg samverustund, líka þó keypt sé tilbúið deig. Einnig er gott að eiga dunk af piparkökum inni í skáp sem grípa má af og til í að skreyta.
- Gönguferð um hverfið með vasaljós eftir kvöldmat er spennandi samverustund.
- Ísbíltúr og jólaljósaskoðunarleiðangur um bæinn.
- Föndurstund fjölskyldunnar.
- Fjölskyldukeppni í því hver nær berkinum af mandarínunni í sem lengstri lengju, eða í frumlegasta munstrinu.
- Jólalagasöngvakeppni fjölskyldunnar eða fjölskyldusamsöngur. Ekki verja ef einhver kann að spila á hljóðfæri undir.



REYKT BLEIKJUPATÉ & SJÁVARETTAPATÉ

Árstíðabundnar vörur sem hafa slegið í gegn



Tilvalið í veisluna eða á hlaðborðið. Fást í öllum helstu matvöruverslunum og í fiskborði stórmarkaðanna.



Íslensk hönnunarjól

• Úr smiðju íslenskra hönnuða kemur fjöldi skemmtilegra muna sem minna á jólin.

1 Lýsandi jólamessa

Geislar hönnunarhús hönnuðu og smíðuðu þessa fallegu kertastjaka í líki Hallgrímskirkju og Akureyrarkirkju. Fátt er jólalegra en að kveikja á kerti í dimmum jólamánuðinum og sjá fallega birtu stafa frá þessum þjóðþekktu kirkjum. Kirkjurnar eru gerðar úr víði og skornar með geislaskurði. Allt vöruúrval Geisla má fá í verslun Geisla í Bolholti 4 en vörurnar eru einnig seldar víða um land.

2 Vetrarbox

Winter boxin eru ný hugmynd Önnu Þórunnar vöruhönnuðar. Hugmyndin kemur frá því hvernig snjórinn og snjóskafar breyta upplifun fólks af umhverfinu þar sem misáhugaverðir staðir verða allt í einu eftirtektarverðir og fallegir. Winter boxin eru í raun snjóskafar og koma í þremur



stærðum auk ruslafötu. Þau eru ekki komin í framleiðslu enn. Anna Þórunn tekur þátt í popup-versluninni í portu Hafnarhússins þann 10. desember.

3 Kertabaugar

Guðný Hafsteinsdóttir er höfundur þessara fallegu kertastjaka sem hún kallar bauga. Hún frum-sýndi þá á Hönnunarmars í vor og hafa þeir fengið mikla athygli erlendis. Baugar eru í senn skúlptúr, lágmynd á vegg og kertastjaki. Verkið samanstendur af þremur misstórum hringjum sem unnir eru úr svörtum leir og vikri sem gefur því hrátt yfirbragð og hraunáferð. Hringirnir eru með innfellda rauf og er því hægt að raða kertum í þá eins og hverjum þykir fara best.

4 LAUF

Hugrún Ívarsdóttir hjá íslensk.is hefur framleitt textíl í tíu ár og af því tilefni kom hún fram með nýja og nútímalega hönnun á sínum klassísku laufabrauðsvörum sem margir þekkja. LAUF



er mynstur sem sækir innblástur til laufabrauðsins en Hugrún fer óhefubundna leið þar sem hún tekur út grunnformið sem allt byggist á í laufabrauðsskurðinum og vinnur með það. Nánar á islensk.is.

5 Jólaleg hreindýr

Ragnhildur Anna Jónsdóttir hjá Jónsdóttir & Co. er höfundur þessa fallega hreindýralöbers en hugmyndin að hreindýrabemanu fæddist þegar Ragnhildur og vinkona hennar voru fengnar til að skreyta borð fyrir jólablað Húsa og híbýla. Fram að því hafði Ragnhildur einbeitt sér að ungbarnavörum. Í kjölfarið varð til heimilislína. Hægt er að panta löberinn á Facebook-síðu Jónsdóttur & Co.

6 Súkkulaðistúfur

Listakonuna Svöfu Björgu Einarsdóttur langaði til að búa til eitthvað rammíslenskt. Hún ákvað að búa til þjóðlegt súkkulaði. Hún mótar og gerir steypumót fyrir súkkulaðið og steypir það síðan sjálf. Þar sem Íslendingar eru mjög ríkir af jólasveinum fannst henni tilvalið að útbúa mót fyrir Stúf og Jólaköttinn. Stúfur er nýkominn í bæinn en verður til sölu á opnu húsi á Korpúlfsstöðum fimmtudaginn 24. nóvember frá kl. 17-21. solveig@365.is



GJAFAKORT BORGARLEIKHÚSSINS

Gefðu töfrandi kvöldstund í jólagjöf!

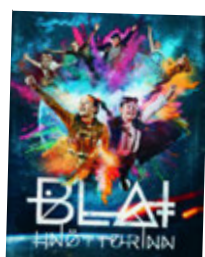
Sérstök
jólatilboð



Gómsætt leikhúskvöld
Gjafakort fyrir tvo ásamt
gómsætri leikhúsmáltíð fyrir
sýningu eða í hléi **12.950 kr.**



Úti að aka
Gjafakort fyrir tvo á
gamanleik eins og
þeir gerast bestir
9.950 kr.



Blái hnötturinn
Miði fyrir tvo á þessa vinsælu
fjölskyldusýningu og
geisladiskur með tónlistinni
10.600 kr.

MIÐASALA | 568 8000 | BORGARLEIKHUS.IS



BAUHAUS®



nordlux® Bo Jólasería

Með 48 antík hvítum LED-perum.
Lengd 3,5 m. Fyrir rafhlöður, fylgja ekki. IP44-vottuð til notkunar utanhúss

995.-

Með 120 LED-perum. Lengd 9,5 m 1.295.-
Með 180 LED-perum. Lengd 14 m. 1.495.-

Bo ljósanet

Með 80 antík hvítum LED-perum. 1,35 m x 0,8 m. Fyrir rafhlöður, fylgja ekki. Tvöfaldur tímastillir. IP44-vottað til notkunar utanhúss.

1.995.-



nordlux® String LED-jólaseriur

Seríustærðir með 40 og 120 LED-perum fást með antík hvítum og marglitum LED-perum. Allar aðrar stærðir fást aðeins antík hvítum LED-perum.

Með 40 LED-perum. Lengd 3 m. IP44-vottuð til notkunar utanhúss.

1.195.-

Með 80 LED-perum. Lengd 6 m. 1.395.-
Með 120 LED-perum. Lengd 9 m 1.695.-
Með 160 LED-perum. Lengd 12 m. 1.995.-
Með 320 LED-perum. Lengd 24 m 2.995.-
Með 480 LED-perum. Lengd 36 m 3.995.-
Með 720 LED-perum. Lengd 54 m 5.995.-

Er líða fer að jólum... JÓL



Simply Connect grunnsería

Með 100 antík hvítum LED perum. Lengd 10 m.
Hægt er að framlengja seríuna með allt að 10 tengiseríum. 230 V. IP44-vottuð til notkunar utanhúss.

7.495.-

Simply Connect tengisería

Með 100 antík hvítum LED perum. Lengd 10 m.
230 V. IP44-vottuð til notkunar utanhúss 6.495.-

Simply Connect grýlukertasería

Með 88 antík hvítum LED perum. Lengd 2 x 0,7 m. Með 16 strengjum. Hægt er að framlengja seríuna með allt að 10 tengiseríum 230 V. IP44-vottuð til notkunar utanhúss 6.995.-

Simply Connect grýlukerta tengisería

Með 88 antík hvítum LED perum. Lengd 2 x 0,7 m. 16 strengir. 230 V. IP44-vottuð til notkunar utanhúss 5.995.-

Simply Connect ljósanet

Með 144 antík hvítum LED perum. 2 x 2 m. Hægt er að framlengja seríuna með allt að 10 tengiseríum. IP44-vottuð til notkunar utanhúss 13.995.-

Simply Connect gluggasería

Með 220 antík hvítum LED perum. 1,5 x 2 m. 10 strengir. Hægt er að framlengja seríuna með allt að 5 tengiseríum 230 V. IP44-vottuð til notkunar utanhúss 14.995.-

Light creations STEADY

BAUHAUS

MEIRA EN BARA BYGGINGAVÖRUVERSLUN

MIKIÐ ÚRVAL, GÆÐI OG LÁGT VERÐ



KONST
SMIDE

LED-jólaseriur

Með 360 LED-perum.
Fæst með antik hvítum og
marglitum LED-perum. Lengd 2 m.
8 stillingar. Straumbreytir fylgir.
24 V. IP44-vottað til notkunar utanhúss.

7.995.-

Með 960 LED-perum. Lengd 5,6 m 17.995.-
Með 1540 LED-perum. Lengd 9 m 24.995.-



lin þín byrja í BAUHAUS



4.995.-

LED-krónutré

Með 100 antik hvítum LED-perum. Hæð 120 cm.
IP44-vottað til notkunar utanhúss.
Með 180 LED-perum. Hæð 180 cm. 7.995.-



6.995.-

LED-kúplatré

2 tré. Pv. 25 cm og hæð 130 cm, með 48 antik hvítum
LED-perum. Pv. 30 cm og hæð 100 cm, með 64 antik
hvítum LED-perum. IP44-vottað til notkunar utanhúss.



15.995.-

LED-pílviðartré

Með 240 antik hvítum LED-perum. Hæð 180 cm.
IP44-vottað til notkunar utanhúss.



19.995.-

LED-ljósatré með gullblöðum

Með 300 antik hvítum LED-perum. Hæð 200 cm.
IP44-vottað til notkunar utanhúss.



11.995.-

Hreindýrabangsi, úr akrýlefni

Með 80 hvítum LED-perum. Hæð 60 cm.
IP44-vottaður til notkunar utanhúss.



19.995.-

St. Bernharðshundur, úr akrýlefni

Með 160 hvítum LED-perum. Hæð 100 cm.
IP44-vottaður til notkunar utanhúss.



7.995.-

KONST
SMIDE

Dúfur, sett úr akrýlefni

3 stk. Með 48 hvítum LED-perum. Hæð 21 cm.
IP44-vottað til notkunar utanhúss.

BAUHAUS



Bolur
FOG Fear Of God Metallica bolur, www.pacsun.com, 13.600 kr.

Hlýrabolur
FOG Fear Of God, www.pacsun.com, 4.500 kr.

Stuttbuxur
Rick Owens stuttbuxur, Barneys New York, 78.800 kr.

Sokkar
Vetements sokkar, www.ssense.com, 10.800 kr.

Skór
Adidas Ultra Boost, www.adidas.com, 20.400 kr.



Peysa
Supreme peysa, www.supremenewyork.com, 15.600 kr.

Belti
Levi's taubelti, Levi's búðin Smáralind og Kringlunni, 2.990 kr.

Gallabuxur
Levi's 501, Levi's búðin Kringlunni og Smáralind, 13.990 kr.

Hettupeysa
Vetements, Barneys New York, 101.000 kr.

Úlpa
Polo Ralph Lauren, www.ralph-lauren.com, 44.800 kr.

Hlýrabolur
Yeezy season 1, www.ssense.com, 39.700 kr.



Skór
Yeezy 750 boost, Húrra Reykjavík, 44.990 kr.

Allt leyfilegt í pakkann

Tískan hefur aldrei verið fjölbreyttari en í dag. Ungt fólk blandar gjarnan saman ólíkum stílum og merkjum og það kemur oft vel út að klæðast samtímis dýrum og ódýrum fötum. Stílistarnir Hlynur James og Porri sýna hér nokkrar skemmtilegar samsetningar fyrir jólapakkann.

Hettupeysa
Vetements hettupeysa, Barneys New York, 101.000 kr.

Jakki
RNAWAY RVK bomber, rnaway rvk á Instagram eða Facebook, 20.000 kr.

Dúnúlpa
Supreme dúnúlpa, www.supremenewyork.com, 33.800 kr.

Buxur
Levi's 501, Levi's Kringlunni og Smáralind, 13.990 kr.

Belti
Levi's taubelti, Levi's Kringlunni og Smáralind, 2.990 kr.

Sokkar
Vetements sokkar, www.ssense.com, 10.800 kr.

Skór
Levi's leðurskór, Levi's Kringlunni, 19.990 kr.

Skór
Vans skate high, Smash Kringlunni, 16.995 kr.

Buxur
Vintage Adidas buxur, Spútnik, 4.300 kr.

Bolur
Vintage Queen bolur, Kolaportöð, 500 kr.

Pils
Vintage pils, Vintage designer Los Angeles, 13.600 kr.

Skór
Vans skate high, Smash Kringlunni, 16.995 kr.



**sónar[®]
2017**

Reykjavík

**Music, Creativity
& Technology**

www.sonarreykjavik.com

Reykjavík

16. 17. 18 February

aron can, b.traits, ben klock, de la soul,
emmsjé gauti, fatboy slim, fm belfast,
forest swords, glowie, helena hauff,
moderat, øfjord, samaris, sin fang,
sxsxsx, tommy genesis + many more.
Miðasala á midi.is

ICELANDAIR 



LG G5


Red Bull Music Academy


LÉTTÖL



glerups
Our passion is felt

Innskór úr 100% ull. Þægindi fyrir börn jafnt sem fullorðna. Fást í mörgum litum.



SÖLUAÐILAR GLERUPS

&PÓ

Laugavegi



Bankastræti
Aðalstræti

MÝRIN

Kringlunni

LÍFLAND

Lynghálsi

MODEL

Akranesi

KISTA
MENNINGARHÖNDI HOFI

Akureyri

Aeló

Vestmannaeyjum

Húsgagnaval
Húsgagn og gjafavörur

Höfn í Hornafirði

SPORTBÆR
SKÖBÚÐ SELFOSS

Selfossi



FRAMKÖLLUNARJÓNUSTAN EHF
BRÚANTORGI 34A BORGARNESI 2 237-1008

Borgarnesi



Húsavík

SKIPAVÍK

Stykkishólmi

KÚNÍGÚND
SERVERSLUN MED VANDADAR GJAFAVÖRUR
Glerártorgi, Akureyri

DREIFING
HEIMILISTÆKI EHF.

Lystaukandi forréttir

• Sandra Mjöll Jónsdóttir Buch heldur úti vefsíðunni Koparlokkar og kræsingar þar sem hún heldur utan um uppskriftir af ýmsum toga. Hún gefur hér uppskriftir að tveimur ferskum forréttum sem henta vel á undan jólamáltíðinni.

Sandra Mjöll er framkvæmdastjóri hjá Platome Líftækni, aðjúnt við Háskóla Íslands og að klára doktorspróf í líf- og læknávisindum. Matreiðsla er hins vegar eitt af hennar aðaláhugamálum. „Ég notast við matseldina til að fá útrás fyrir sköpun,“ segir hún glaðlega og bætir við að líklega hafi áhuginn smitast frá foreldrum hennar sem voru mikið matar-áhugafólk.

„Mér finnst mjög gaman að fá fólk í mat og var farin að fá mikið af fyrirsurnum um uppskriftir. Ég var hins vegar ekki dugleg að skrifa niður uppskriftirnar mínar en ákvað að stofna bloggsíðuna www.koparlokkar.wordpress.com til að deila uppskriftum með mínum nánustu.“

Sandra Mjöll segist ekki mikil jólakona en hafi þó ákveðnar hefðir. „Ég vil alltaf fá hamborgarhrygg og svo eru engin jól án hangikjöts.“ Jólin hjá Söndru Mjöll snúast fremur um mat en skreytingar. „Ég legg mikla alúð í að gera margrétta máltíðir og prófa nýja eftirrétti og forrétti.“

Sandra Mjöll gefur hér uppskrift að tveimur léttum og ferskum forréttum sem eiga vel við um jólin. Hún segir einnig hægt að útbúa smárétti úr þessum uppskriftum til að bjóða upp á til dæmis á hlaðborði.

solveig@365.is

PARMESANSKÁL MEÐ HRÁSKINKU, JARÐARBERJUM OG PEKANHNETUM

Fyrir 4

Þennan rétt er alveg ótrúlega einfalt að setja saman. Útbúa má parmesanskálarnar og pekanhneturnar fram í tímann og svo er þetta sett saman áður en borðhald hefst.

8 msk. rifinn parmesan ostur
3 dl pekanhnetur
½ tsk. þurrkað timjan
1 askja jarðarber
1 bréf af hráskinku
1 poki klettakál
1 sítróna
Ólífuolía
Balsamedik
Hunang

Parmesanskálar

Notið tvær matskeiðar af rifnum parmesanosti fyrir hvern gest. Hitið ofninn í 200°C án þess að nota blásturinn. Breiðið örku af bökunarpappír á bökunarplötu og útbúið fjórar parmesanhrúgur (2 msk. af osti per hrúgu). Dreifið úr parmesanostinum þannig að hver hrúga fletjist út í hringlaga köku sem er sirka 7-8 cm í þvermál. Ekki láta parmesankökurnar snertast. Setjið plötuna inn í ofn í 5 mín og takið svo út. Leyfið ostinum að hætta að bulla og notið síðan góðan málmSPAða til að taka bráðinn ostinn upp og setjið yfir glas sem er á hvolfi. Þrýstið brúnunum niður með fram hliðum glassins og leyfið að standa í smá stund á meðan osturinn storknar. Þannig myndast parmesanskálar. Þær geymast í lokuðu íláti í 2-3 daga.

Hunangsgljáðar pekanhnetur með timjan

Dreifið úr 3 dl af pekanhnetum



Parmesanskál með hráskinku, jarðarberjum og pekanhnetum. MYND/EYÞÓR



Matreiðsla er leið Söndru Mjallar til að fá útrás fyrir sköpun.

á bökunarplötu og ristið í ofninum við 180°C í 12-15 mínútur. Takið úr ofninum og setjið í pott ásamt ½ dl af hunangi og ½ tsk. af þurrkuðu timjan. Hafið þetta á vægum hita í 4-6 mín. og hrærið vel í. Að því loknu er gott að klæða eldfast mót með bökunarpappír og setja hneturnar svo í mótið. Reynið að dreifa vel úr þeim og leyfið þeim svo að kólna. Geymast í lokuðu íláti í kæli í nokkra daga. Hæst í læstu íláti því þetta er æðislegt nasl!

Balsamdressing

Blandið saman

1 msk. af hunangi
2 msk. af ferskum sítrónusafa
1 tsk. af ólívuolíu
1 tsk. af balsamediki

og hrærið vel. Hægt að geyma í kæli í 2 daga.

Rétturinn settur saman: Þegar kemur að því að bera réttinn fram er smá klettakál sett á disk. Parmesanskálinni er komið fyrir ofan á kálinu og 1 hráskinkusneið brotin saman og sett í skálina. Skerið jarðarber í fjóra bita og raðið ofan á hráskinkuna (ca. 2-3 jarðarber) og raðið hunangshnetum með. Dreifið 1 tsk. af dressingu yfir, berið fram og njótið.

Mozzarella með eplasalsa.

MYND/EYÞÓR

MOZZARELLA MEÐ EPLASALSA

Fyrir 4

Þessi forréttur er gífurlega ferskur og ávaxtakenndur. Ef einhverjum finnst græn epli of súr þá má líka nota venjuleg epli. Hægt er að útbúa eplasalsað nokkrum tímum áður en það er borðað og því auðvelt að setja réttinn saman stuttu fyrir borðhald.

2 græn epli
1 vorlaukur
1 límóna (safinn og börkurinn)
1 tsk. hunang
1 tsk. ólífuolía
2 msk. ferskur kóríander
½ grænt chilli
½ granatepli
Valhnetur
Mozzarella (í rúllu)

Rífið börkinn af límónunni. Kreistið safann úr og blandið saman við börkinn. Bætið við hunangi, ólífuolíu og kóríander sem býið er að saxa. Sneiðið vorlaukinn og saxið chilli-inn smátt og bætið við blönduna. Flysjið 1 grænt epli og skerið í smáa bita. Blandið dressingunni við eplið og blandið vel. Fjarlægjið fræin úr granateplinu og bætið við eplablönduna.

Til að setja réttinn saman skal skera eina sneið af grænu epli (2-4 mm að þykkt) og setja eina væna sneið af mozzarella þar ofan á (5-8 mm að þykkt). Síðan er eplasalsan mokað duglega ofan á ostinn. Að lokum er gott að mylja 2-4 valhnetur yfir og bera svo fram með bros á vör.



STYTTRI FERÐALÖG, LENGRI FAÐMLÖG



JÓLAGJAFABRÉF FLUGFÉLAGS ÍSLANDS

Fullorðinsbréf: **19.525 kr.***

Barnabréf: **10.860 kr.****

Jólagjafabréfið er ferðalag í hlýjan faðm og dekur. Fullkomin gjöf fyrir ferðaglaða ættingja og vini á öllum aldri. Hvern viltu fara og finna á nýju ári og knúsa á meðan snjóa leysir, langt fram á næsta vor? Jólagjöfina í ár er einfalt að kaupa og bóka á **flugfelag.is**

Jólagjafaflug er hægt að bóka frá 29. desember 2016 til 29. febrúar 2017 fyrir ferðatímabilið 6. janúar til 31. maí 2016. Frá 1. júní gildir Jólagjafabréfið sem inneign uppí önnur fargjöld eingöngu bókanleg á vefnum, gjafabréfið gildir í tvö ár. Nánar um skilmála á **flugfelag.is**

* Flug fram og til baka og flugvallarskattar
Gildir ekki í tengiflug í gegnum Reykjavík

** Fyrir börn á aldrinum 2-11 ára



FLUGFÉLAG ÍSLANDS

Sviðsetning eftir ákveðnu handriti

• Þjóðfræðingurinn Kristín Einarsdóttir hefur velt jólasíðum Íslendinga fyrir sér frá ýmsum sjónarhornum. Jólin eiga sér djúpar rætur í þjóðarsálinni og fólk setur sig í ákveðnar stellingar. Jólunum megi líkja við leikrit sem fer á fjallir heimilisins ár eftir ár.

Ragnheiður
Tryggvadóttir
heida@365.is



Ég fór að hugsa um jólin sem sviðsett leikrit eftir að hafa hlustað á fyrirlestur fyrir nokkrum árum um sviðsetningar í lífi okkar yfirleitt. Hvernig við sviðsetjum heimili okkar og leikum annað hlutverk þar en í vinnunni og enn annað hlutverk sem ferðamenn í öðru landi til dæmis. Það er gaman að velta jólunum fyrir sér frá þessu sjónarhorni og ég hef tengt það jóla-leikriti Þjóðleikhússins í fyrirlesturum; sviðsetning með ljósum, hljóðum, leikmunum, aðal- og aukaleikurum,“ segir þjóðfræðingurinn Kristín Einarsdóttir, en hún hefur velt jólum og jólasíðum Íslendinga fyrir sér frá ýmsum sjónarhornum.

Sviðsetninguna úr Þjóðleikhúsinu megi yfirfæra á umhverfi okkar, til dæmis miðbæ Reykjavíkur. Þar séu spiluð jólalög, ákveðin lýsing notuð og fólk á förnum vegi og starfsfólk veitingastaða og verslana leiki hlutverk. Inni á heimilinu fari svo fram sama leikrit, bara minna í sniðum. Við komum viðeigandi leikmunum fyrir í formi jóla-skrauts og ljósa, stillum upp adventukransi og þjóðum upp á sérstakan mat. Við spil-

um viðeigandi tónlist og förum meira að segja í búninga.

„Við búumst við ákveðinni stemningu á þessum tíma og leikum flest það hlutverk að vera voða góð á jólunum. Á áramótunum leikum við svo hlutverkið að vera voða hress. Þetta er alls ekki neikvætt, það er bara skemmtilegt að horfa á þetta svona,“ segir Kristín.

Vandlega samið handrit

„Í Þjóðleikhúsinu er unnið eftir handriti sem einhver hefur samið upp úr einhverjum veruleika einhvers staðar. Alveg eins erum við með handrit að okkar jólum sem við setjum saman úr bútum héðan og þaðan, úr æsku okkar og úr fortíðinni og sögunni. Hangikjötið er til dæmis tenging við fortíðina og forfeður. Svo fáum við einnig búta í handritið úr bíómyndum, af samskiptamiðlum og úr lífsstílsblöðum. Eitt árið var til dæmis allt jóla-skraut svart! Það leikrit fengum við úr einhverjum upplýsingum, úr Bo bedre kannski? Þegar fólk fer að búa saman og setur saman sitt hvort handritið geta jafnvel orðið árekstrar. Það er til dæmis ótrúlega algengt að það sé tvíréttað á aðfangadag.“

Börnin í aðalhlutverki

„Þegar kemur að leikurunum má segja að aðalleikararnir á jóla-leikritinu á heimilunum séu börnin. Það er jafnvel svo að ef aðal-



Kristín Einarsdóttir þjóðfræðingur segir að horfa megi á jólin eins og leikrit sem við setjum upp eftir handriti. Handritið semjum við úr upplýsingum héðan og þaðan, æskujólunum, bíómyndum og tískustraumum lífsstílsblaða.

MYND/ERNIR

leikarana vantar, til dæmis ef fólk er með börnin önnur hver jól, þá mögulega sleppir fólk því að halda jólin það skiptið og fer bara til útlanda,“ segir Kristín. „Þetta leikrit er okkur mikilvægt og til dæmis er ofboðslega vont ef einhver klikkar alvarlega á sínu hlutverki, verður drukkin til dæmis. Aukaleikararnir eru svo jólavættirnar, Grýla og jólasveinarnir en á þessum tíma

þynnast mörkin á milli himins og hins neðra má segja, óhuggulegar jólavættir úr þjóðtrúnni verða jafn nálægt okkur og Jesúbarnið.“

En tókum við Íslendingar jólin hátíðlegar en aðrar þjóðir? „Ja, við sjáum nú hversu tryllingslega skreytt jólin eru til dæmis í Ameríku en í Finnlandi veit ég að fólk fer ekkert endilega í spariföt á jólum, fer bara í sauna. Ég

skal ekki segja hvort við séum viðkvæmari fyrir jólunum en aðrar þjóðir. Ég hugsa að leikritið annars staðar sé bara öðruvísi en okkar. Jólin eru ákveðin tíma-mót og á öllum tímamótum í lífinu höfum við þörf fyrir að halda hátíð. Á tímamótum horfir fólk gjarnan um öxl og svo til framtíðar og ætli því fylgi ekki alltaf ákveðin viðkvæmni?“



Töfrastund sem varðveitist

Gjafakort í Þjóðleikhúsið gleður unga sem aldna, enda ávísun á upplifun og ævintýri.

Hafðu samband við miðasölu Þjóðleikhússins í síma 551 1200 eða á leikhusid.is



Ævisaga Ladda

Þróunarsaga mannsins sem kom okkur til að hlæja

Í hálfra öld hefur íslenska þjóðin talið sig þekkja út í hörgul fyrirbærið sem um 70 ára skeið hefur gengið undir regnhlífarheitinu Laddi.

En hver er Laddi?

Í þessari spennandi, einlægu og á köflum drepfyndnu bók, er sett fram „þróunarkenning“ um manninn, sem kom okkur til að hlæja, rituð af Gísla Rúnari Jónssyni.

„Þessa einlægu, skemmtilegu og fyndnu bók er varla hægt að leggja frá sér fyrr en maður er búinn með hana. Einlægasta og fallegasta ævisaga sem ég hef lesið. Elski maður leikarann og skemmtikraftinn Ladda fyrir lesturinn, elskar maður manneskjuna Ladda eftir lesturinn.“

- Gunnar Helgason leikari & rithöfundur

„Allt í senn fróðleg, dramatísk, hjartnæm og bráðfyndin lesning. Ég hló og grét á víxl.“

- Edda Björgvinsdóttir leikkona

Ungmennajól**UNG MENNI Í KVENNÓ
SPURÐ UM JÓLIN****Hvað kemur þér í jólaskap?**

Jólatónlist og þegar fer að snjó. Við fjölskyldan hlustum á Michael Bublé þegar við erum að taka til fyrir jólin og svo eru klassísku jólalöggin alltaf skemmtileg.

Jólamyndin? National Lampoon's Christmas Vacation.

Jólanammið? Makkintoss. Uppáhaldsmolinn myndi vera sá bleiki.

Jólamaturinn? Hamborgarhryggur, við kaupum alltaf sama Nóatúnshamborgarhrygginn.

Jens Arinbjörn, 16 ára



Hvað er best við jólin? Að vera með fjölskyldunni og tilfinningin sem maður fær.

Jólamaturinn? Ég fæ oftast kalkún og stöppu úr sætum kartöflum.

Hvað viltu fá í jólagjöf? Mig langar í fót svo ég fari ekki í jólaköttinn.

Diljá Magnea, 16 ára



Hlakkarðu til jólanna? Mjög mikið.

Hvað er best við jólin? Maturinn. Það er frekar mismunandi hvað ég fæ í jólamatinn, lamba- eða hamborgarhrygg og svo jólagraut í eftirmat.

Hvað langar þig í jólagjöf? Bækur, eða fót.

Uppáhaldsjólaglag? Eitt lítið jólaglag með Birgittu Haukdal.

Margrét, 16 ára

Jólahefðir

● Sænska jólageitin leikur stórt hlutverk í jólahaldi Svía. Uppruni jólageitarinnar er nokkuð á reiki. Þó er líklegt að hann sé að finna í heiðni. Stundum er talið að hafrar Þórs, Tanngrisnir og Tanngnjóstur, séu fyrirmyndir geitarinnar. Síðasta kornknippið sem bundið var í uppskeru var talið hafa töframátt og var geymt fram að jólahaldinu. Þetta knippi var meðal annars kallað Yule goat. Á 11. öld er vitað um mannhæðarháa fígúru í lagi geitar sem um jólaleytið var leidd um af manni klæddum sem heilagur Nikulás og átti að tákna vald hans yfir djöflinum.

Nokkrar aðrar sögur eru til af jólageitinni. Til dæmis var það siður á fyrrihluta 19. aldar í Skandinavíu að menn klæddu sig upp sem jólageitur og gáfu fjölskyldum sínum gjafir um jólin. Geitinni var síðar skipt út fyrir jólasveina á síðari hluta aldarinnar. Í dag er geitin fyrst og fremst skrautmunur.



TE & KAFFI

JÓLAKAFFIÐ ER KOMIÐ Í VERSLANIR

