

JÓLIN

MÁNUDAGUR 11. DESEMBER 2017

Jólin



„Við erum að gæla við þá hugmynd að koma með ný tilbrigði af jólakremkexi fyrir hver jól, svona eins og jólabjörinn,“ segir Jóhannes Freyr Baldursson, framleiðslustjóri hjá Frón. MYNDIR/EYÞÓR

Jólakremkexið slær í gegn

Nýjasta afurð frá Frón er jólakremkexið sem slegið hefur í gegn fyrir jólin. Kexskelin er krydduð með kanil, negul og engifer og kemur öllum í gott jólaskap.

Grýla
Jólasveinastytta
KR. 2.990.-

14 dagar til jóla

icemart
LAUGAVEGUR 89 • S: 585 0507

Framhald af forsiðu →

Kremkexið sigilda frá Frón, eða Sæmundur eins og margir kalla það, hefur verið framleitt í tugi ára og er enn ein vinsælasta kextegundin sem fyrir-tækið framleiðir. Lengi vel hefur kexið verið framleitt með vanillukremi og ljósu kexi, en nýjungar í bragðefnum og nýjar vélar hafa gert starfsmönnum Fróns kleift að fara inn á nýjar brautir með kremkexið segir Jóhannes Freyr Baldursson, framleiðslustjóri hjá Frón. „Við höfum aðeins nýtt okkur þessa möguleika og ætlum okkur stærrí hluti í nánustu framtíð. Nýjasta afurðin er jóla-kremkexið sem slegið hefur í gegn núna fyrir jólin. Við erum að gæla við þá hugmynd að koma með ný tilbrigði af jólakremkexi fyrir hver jóla, svona eins og jólabjörinn.“

Nýja jólakremkexið var þróað síðasta sumar að sögn Jóhannesar og er fyrsti árgangur af jólakremkexi Fróns. „Kexskelin sjálf er krydduð með kanil, negul og engifer sem gerir kexið meira jóla-legra og spes. Fyrir þann sem smakkar það þá koma jólin örugglega fyrst upp í hugann og í bragðlaukana.“

Á alltaf við

Kex frá Frón hefur fylgt kynslóðum Íslendinga og það er nær alls staðar í boði segir Jóhannes. „Íslendingar borða kexið eitt og sér eða dýfa því jafnvel í mjólk, kakó eða kaffi. Kremkexið hefur verið vinsælt á veisluborðum í erfidrykkjum og á ýmsum samkomum. Jólakremkexið er náttúrulega geðveikt gott með heitu súkkulaði og þeyttum rjóma, ég tala nú ekki um ef góð jólabók



Starfsmenn Fróns við pökkun á kexi.

er við höndina líka. Svo er hægt að nota jólakremkexið, og reyndar þetta venjulega líka, í alls kyns eftirrétti og góðgæti til að gæða sér á um jólin. Við birtum ein-

mitt hér tvær frábærar uppskriftir frá Eggerti Jónssyni, konditor og bakameistara hjá ÍSAM, en þar kemur kryddið í jólakremkexinu sterkt inn.“



Kex frá Frón hefur glatt landsmenn í áratugi.



Nýja jólakremkexið inniheldur m.a. kanil, negul og engifer sem gerir kexið enn jóla-legra.

Fyrsta flokks hráefni

Jóhannes segir enga töfraformúlu á bak við vinsældir kexins frá Frón undanfarna áratugi. „Í sjálfu sér er það einfaldleikinn og fyrsta flokks hráefni sem notað er í allt kexið okkar. Áður fyrr var ekki mikið úrval af góðgæti með kaffinu, miðað við hvernig það er í dag. Þá var oft fyrsti kostur að kaupa Frónkex og eiga til uppi á hillu eða inni í búri. Kexið geymist vel þar sem það er lítill raki í því og ég held að samansafn af þessum kostum hafi gert Frónkexið svona vinsælt. Einnig má nefna að það hefur tíðkast í gegnum tíðina að litlum börnum, sem eru að taka tennur, er oft rétt mjólkur- eða matarkex til að naga og narta í við kláða og

særingum í gómi. Því má segja að Íslendingar hafi byrjað snemma að smakka á Frónkexinu.“

Nýtt smákökudeig

Jóla-kremkexið, jólasmakökurnar og jóladeigið frá Frón eru fyrir-ferðarmiklar vörur þessa dagana en einnig var nýtt smákökudeig kynnt til sögunnar fyrir jólin. „Það er selt í kælum búða, er með hvítu súkkulaði og trönuberjum sem okkur finnst hrikalega gott og hefur fengið góðar viðtökur. Ég legg til að allir prófi að taka það með í næstu ferð og baka heima. Síðan er verið þróa ýmsar nýjungar og landinn getur örugglega treyst á sumarkremkex með hækandi sól.“

Jóla-kremkexið

uppskriftir



Skýrdesert með jóla-kremkexi frá Frón

(fyrir 6-8)

1 pakki jóla-kremkex (mulið)
75 g smjör (brætt)
1/2 tsk kanill
2 egg
140 g sykur
150 ml rjómi
250 g mangóskyr
(má vera hvaða skyr sem er)
3 blöð matarlím

Matarlímsblöð lögð í bleyti í köldu vatni. Þeytið egg og sykur vel. Léttþeytið rjómann, blandið skyrinu út í rjómann og svo eggjablönduna. Bræðið matarlímsblöðin og blandið þeim saman við.

Myljið kexið, setjið í glös og skyrblönduna á milli, 2-3 lög.

Súkkulaðiþjúpur:
100 ml rjómi
150 g mjólkursúkkulaði
25 g smjör

Hitið rjómann upp að suðu og hellið yfir súkkulaðið og blandið ásamt smjöri. Setjið sem efsta lag.

Skreytið að vilð.

Rís a la mande með jóla-kremkexi frá Frón

(fyrir 6-8)

1 pakki jóla-kremkex (mulið)
750 ml mjólk
125 g grautargrjón
1 vanillustöng
50 g flórsykur
50 g möndluspæmir (ristaður)
250 ml rjómi
75 g smjör (brætt)
Kirsuberjasósa

Penslið pottinn með smá smjöri svo mjólkinn brenni ekki við, leyfið suðunni að koma upp á mjólkinni og bætið hrísgrjónum í. Kljúfið vanillustöngna í tvennt og skafið vanillu-fræin út í pottinn. Sjóðið í 30-40 mín eða þar til hrísgrjónin eru mjúk. Kælið.

Rjóminn er léttþeyttur og flórsykri blandað út í. Blandið þessu varlega út í hrísgrjónin ásamt möndluspæminum. Myljið kexið, blandið smjöriinu við og setjið í botninn á glösunum. Bætið grautum ofan á og hellið kirsuberjasósunni yfir.

KEIMUR
AF KANIL
OG NEGUL

Fólk er kynningarblað sem býður auglýsendum að kynna vörur og þjónustu í formi viðtala og um-fjallana. Í blaðinu er einnig hefðbundið ritstjórnarefni. Blaðið fylgir fréttablaðinu daglega.

Umsjónarmenn efnis: Elin Albertsdóttir, elin@365.is, s. 512 5349 | Ragnheiður Tryggvadóttir, heida@365.is, s. 512 5367 | Sólvéig Gisladóttir, solveig@365.is, s. 512 5351 | Sigríður Inga Sigurðardóttir, sigriduringa@365.is, s. 512 5372 | Starri Freyr Jónsson, starri@365.is, s. 512 5358 | Vera Einarisdóttir, vera@365.is, s. 512 5357

Útgefandi: 365 miðlar | Ábyrgðarmaður: Svanur Valgeirsson

Sölu menn: Atli Bergmann, atlib@365.is, s. 512 5457 | Jóhann Waage, johannaage@365.is, s. 512 5439 | Jón Ívar Vilhelmsson, jonivar@365.is, s. 512 5429 | Ólafur H. Hákonarson, olafurh@365.is, s. 512 5433

FELDUR
verkstæði
REYKJAVÍK, ICELAND



ANNA
litaður silfur refs kragi
85.500 kr.



EIR
úlpa m. refa skinni
158.000 kr.



VINDUR
rauðrefs trefill
15.500 kr.



BYLGJA
úlfa skinnis kragi
23.800 kr.



JANA
mokka kápa
249.000 kr.



GJÓLA
mokka lúffur m. refa skinni
9.200 kr.



FROST
selskinns húfa m. úlfa skinni
44.200 kr.



ÖSP
blárefs jakki
138.000 kr.

Smáauglýsingar

512 5000

Afgreiðsla smáauglýsinga og simi er opinn alla virka daga frá 9-16
Netfang: smaar@frettabladid.is

Bílar & Farartæki

Bílalíf



100 % LÁN MÖGULEGT
NISSAN X-TRAIL. Árgerð 2009, ekinn 102. þús km, dísel, sjálfskiptur. Verð 1.790.000. Rnr. 440829. Á staðnum - S: 5621717.

Bílalíf
Klettháls 2, 110 Reykjavík
Sími: 562 1717
Opíð 10-18 virka daga
www.bilalif.is

bilfang.is

S. 567 2000



BESTA VERÐIÐ!
Volvo XC90 T8 Momentum 04/2016
7Manna, Leður, Glerþak, ný dekk
Allur eins og nyr, Okkar verð 8.4 mil
!!! Skipti möguleg!



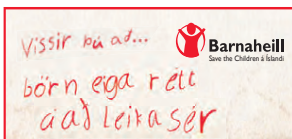
BESTA VERÐIÐ!
Landrover Discovery 4S 05/2011.
Ek 138 þús km Leður, 7 manna,
(nánari lýsing raðnr 151966) Verð
4.990 þús !!!

Bílasalan Bílfang
Malarhöfða 2, 110 Rvk.
Sími: 567 2000
Seljum í dag!
www.bilfang.is



KIA CEED CRDI nýskr 08/2013, ekinn
38 þ.km, DIESEL, SJÁLFSKIPTUR.
BESTA VERÐIÐ 1.990.000 kr.
Raðnr. 256967 á BÍLO.IS

Höfðahöllin
Funahöfða 1, 110 Rvk.
Sími: 567 4840
www.bilo.is



TOYOTA COROLLA ÚTSALA
Nýr 2017 Active Diesel. Álfelgur.
Bakkmyndavél. Leiðsögubúnaður
ofl lúxus. Á aðeins 2.990.000,-

Sparibíll ehf
Hátún 6A, 105 Reykjavík
Sími: 577 3344
www.sparibill.is

Hjólbarðar



NÝJU SAILUN DEKKIN Á FRÁBÆRU VERÐI.
Einnig úrval notaðra dekkja. Tökum
notuð uppí ný. Vaka s. 567 6700

Varahlutir

Startarar & alternatorar

í bíla, báta og vinnuvélar



Bílaraf
Flatahrauni 25 - Hafnarfirði
Sími 564 0400
www.bilaraf.is

Viðgerðir

Almennar bílaviðgerðir. Sérgrein
bremsuviðgerðir. Renni diska
og skálar. Fíjót og góð þjónusta.
Bergfinnur ehf. 892 7852

Þjónusta

Pípulagnir

Pípulagningamestari getur bætt
við sig verkefnum og viðhaldi á
ofnakerfum. Uppl. í s. 778 1604

Hreingerningar



Hreingerningar - Bónun -
Bónleysing Flutningsþrif - Þrif
eftir iðnaðarmenn þvegillinn.
is - Stofnað 1969 Traustir og vanir
menn.

VY-ÞRIF EHF.

Öll almenn þrif, fyrir heimili,
húsfélög, fyrirtæki ofl. Gerum
verðtilboð. S. 512 4010 www.vy.is

Bókhald

Bókhald, VSK, laun, skattskýrslur
og stofnun fyrirtækja. Fagleg
vinnubrögð á sanngjörnu verði.
Bókhald og þjónusta ehf. Sími 511
2930.

Búslóðaflutningar

Ert þú að flytja? Búslóðafl.,
fyrirtækjafli., pianófl. o.fl. Extra
stór bíll. Búslóðalyfta. Flutningaþj.
Mikaels. S. 894 4560 www.flytja.is
flytja@flytja.is

Rafvirkjun

RAFLAGNIR, DYRASÍMAR. S. 663 0746.

Þjódum hagstætt verð í töfluskipti.
Straumblik ehf. Löggiltur
Rafverktaki. straumblik@gmail.com

RAFLAGNIR OG DYRASÍMAKERFI S. 896 6025

Tilboð dyrasímakerfi, töfluskipti.
Löggildur rafverktaki. rafneisti@
simnet.is

Húsviðhald

FLÍSALAGNIR - MÚRVERK - FLOTUN SANDSPARSL - MÁLUN - TRÉVERK
Ásamt öllu almennu viðhaldi
fasteigna.

Áratuga reynsla og þekking skilar
fagmennsku og gæðum.

Timavinna eða tilboð.

Strúctor byggingaþjónusta ehf.

S. 893 6994



Smíðum eftir máli
glugga, fög og útihurðir

Hurðir & gluggar
S: 565 4123
jon@hurdirogluggar.is
Kaplahauni 17 • Hafnarfirði
www.hurdirogluggar.is



Við hreinsum allar gerðir
lofttræstikerfa. Hafðu samband og
pantaðu fría ástandsskoðun í síma:
557 7000 eða inná www.k2.is

ALHLIÐA FASTEIGNAVIÐHALD

- MÚRVINNA
- FLÍSALAGNIR
- SMÍÐAVINNA
- MÁLNINGARVINNA

TILBOÐ PÉR AÐ KOSTNAÐARLAUSU!

Uppl. í s: 788 8870 eða
verk@murumogsmidum.is
Múrum og smíðum ehf

Tek að mér allt alm. viðhald
húsa, s.s. málun, múrun, flísa- &
parketlagnir og trésmíði. S. 616
1569



VERSLUNARTÆKNI
www.verslun.is

Allt hjá okkur



Sýningarsalur við Dragháls

Allt fyrir ATVINNUELD HÚSIÐ



eka
ofnar



DEXION
APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RISTORANTE
gas - span - rafm
eldavélar



TECNODOM
ristorazione
stál kælar



edenox
stál vinnuborð



ARISTARCO
uppvottavélar



Allt hjá okkur



VERSLUNARTÆKNI
www.verslun.is

Draghálsi 4 - 110 Reykjavík
Sími: 535 1300
Fax: 5351305 - verslun@verslun.is