

JÓLABAKSTUR

&HRÆRIVÉLAR

Kynningarblað Pitsur, smákökur, brownies, piparkökuhús og mælieiningar.



Jólalegar pitsur, snúðar og stjörnur

Marta María Friðþjófsdóttir stofnaði hóp á Facebook sem ætlaður er kvenfélagskonum og öllum sem áhuga hafa á þeirra störfum. Á síðunni er fjöldi uppskrifta að kökum, mat og föndri. Hér deilir Marta nokkrum gómsætum og jólalegum uppskriftum.

Marta María Friðþjófsdóttir gerðist bóndi fyrir tíu árum og býr í Litlu-Hlíð í Skagafirði ásamt fjölskyldu sinni. „Þegar ég ákvað að gerast bóndi ákvað ég í leiðinni að gerast kvenfélagskona,“ segir Marta en gamall æskudraumur rættist þegar hún flutti í sveitina. „Þegar fólk flytur langt upp í sveit er erfitt að kynna nýju fólki og besta leiðin til þess er að ganga í kvenfélagið.“

Marta hefur verið mjög virk kvenfélagskona og stofnaði fyrir á árinu hópsíðu á Facebook, Kvenfélagskonur, sem er ætluð öllum kvenfélagskonum eða þeim sem dá kvenfélagskonur og störf þeirra. „Hér áður fyrir skiptu kvenfélagskonur afskaplega miklu máli fyrir samfélagið. Þó störf þeirra hafi eitthvað breyst í gegnum tíðina leika þær enn mjög stórt hlutverk.“

Mörtnu finnst gaman að prófa eitthvað nýtt í eldhúsinu og er óhrædd við að breyta uppskriftum til og frá. „Mælingar eru ekkert heilagar hjá mér, ef ég á ekki eitthvað til eða geri eitthvað öðruvísi en venjulega þá verður útkoman einfaldlega önnur og jafnvel betri. Ég baka mikið úr gerdeigi því mér finnst það þægilegt og auðvelt og það er yfirleitt fjölskylda og gestir sem fá að njóta góðs af því,“ segir Marta.

Hún lærði að elda þegar hún var unglingur en gerði það á annan hátt en flestir. „Ég lærði að elda í gegnum talstöð. Pabbi var vörubílstjóri og þegar



Marta María Friðþjófsdóttir, bóndi og kvenfélagskona í Skagafirði, er dugleg við að baka fyrir fjölskyldu, gesti sína og kvenfélagið.

komið var að því að það þyrfti að elda kvöldmatinn kallaði hann einfaldlega skipanir til mín í gegnum talstöðina. „Settu kartöflurnar yfir“ eða „Nú þarf að sjóða bjúgun“. Þetta fannst mér ekkert óvenjulegt enda talstöðin alltaf til staðar í mínum uppveiti,“ segir hún og hlær.

STJÖRNU-SMÁKÖKUR

250 g hveiti
150 g smjör
100 g sykur
1 egg
1 tsk. lyftiduft
1 tsk. hjartarsalt
1/2-1 tsk. vanilludropar

Allt sett í skál og hnoðað vel saman.
Flatt út á plötu og skorið út með stjörnulaga formi.
Bakað við 180 gráður í 11 mínútur.

Ljóst krem:

Flórsykur, vatn og sítrónudropar.

Dökkt krem:

Kakó, flórsykur, vanilludropar og vatn.

Hrært vel saman, sett í kramarhús og sprautað yfir kökurnar.

PITSU- OG SNÚÐAÐEIG

3 dl volgt vatn + 1 msk. aukalega af vatni
1 msk. olía
7 dl hveiti (má vera heillheiti að hluta)
2 tsk. sykur
1 tsk. salt
2 tsk. perluger

Allt sett í skál og hnoðað, látið lyfta sér í sextíu mínútur, þá hnoðað aftur og flatt út.

Kanilsykri stráð yfir snúða, rúllað upp í lengju og að lokum skorið niður í sneiðar og raðað á plötu. Bakað við 180 gráður í 13-15 mínútur.



Hrært en ekki hrist



SIRMAN hrærivélin er atvinnutæki sem skilar deiginu vel hrærðu. Hún kemur í tveimur stærðum, 10l. og 20l. útgáfu. Semsagt alvörugræja!



FASTUS.E.06.11.12

Síðumúli 16 • 108 Reykjavík • sími 580 3900 • www.fastus.is • verslun opin mán - fös 8.30 - 17.00



Súkkulaðibjór-brownies

Þetta er ótrúlega spennandi uppskrift sem gaman væri að prófa. Súkkulaðibjór er eitthvað sem er fremur óvenjulegt en af hverju ekki að prófa?

350 ml súkkulaðibjór (Chocolate Stout beer)
1 bolli kakó
2 bollar sykur
½ bolli brætt smjör
2 tsk. vanilludropar
4 egg
2 bollar hveiti
¾ tsk. salt
½ bolli saxað hvítt súkkulaði
½ bolli saxað súkkulaði

Blandið bjór og kakói í stóra skál og hrærið vel saman. Bætið því næst sykri, smjöri, vanilludropum og eggjum, einu í einu, út í og hrærið vel saman.

Þá er hveitinu hrært saman við þar til blandan verður jöfn og fín. Loks er súkkulaðið sett í blönduna. Setjið deigið í formið og bakið í 45 mínútur eða þangað til kakan er þurr og falleg.

Látið kólna áður en kakan er tekin úr forminu og skorin niður. Þessi uppskrift á að gera 32 brownies.

Hitið ofninn í 180°C. Klæðið stórt bökunarform með álpappír.

Góð tvenna í
jólábaksturinn

Frábært
í allan
bakstur



MJÚKT KAFFISMJÖRKREM

75-100 grömm smjörlíki
eða smjör
4 desilítri flórsykur
2 matskeiðar kakó
1 eggjarauða
1/2 teskeið vanillu-
dropar
1 matskeið kaffi (má sleppa)



Allt hrært vel saman, þar til það verður létt. Gott er að mýkja smjörið áður en farið er að hræra. Athugið að það þarf að sigta kakó og flórsykur vel.

Uppskrift fengin af: www.vefuppskriftir.com

Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000

Umsjónarmenn auglýsinga: Sverrir Birgir Sverrisson, sverrirbs@365.is, s. 512-5432
Abyrgðarmaður: Jón Laufdal.

Ljómaleikurinn



Skilafrestur
til 18. des.

Transfitúsýru frítt

Safnaðu 5 strikamerkjum af Ljóma smjörlíki og þú gætir unnið Kitchen Aid hrærivél

Safnaðu 5 strikamerkjum af Ljómasmjörlíki og sendu okkur. Kjarnavörur, Miðhrauni 16 - 210 Garðabæ. Dregið verður úr innsendum umslögum þann 18. des. 2012.

Nánari upplýsingar
á www.ljomi.is

2. verðlaun 40.000.- Matarúttekt
3.- 20. verðlaun 8.000.- Matarúttekt

Kjarnavörur hf
Íslensk framleiðsla í 20 ár



Jólagóðgæti frá Jóa Fel

Jólabakstur að hætti Jóa Fel

- einstakt úrval af kökum fyrir aðventuna

Negulkökur, spesiur, vanillukransar, súkkulaðibitakökur, súkkulaði- og kókóskökur, Sörur, kransakonfekt, ensk jólakaka og prinsessukökur.



BAKARÍ

Holtagarðar & Smáralind & Kringlan & Garðabær & Hringbraut



HVER GERIR FLOTTASTA PIPARKÖKUHÚSIÐ?

Katla efnir til Piparkökuhúsaleiks sautjanda árið í röð.

Í gegnum árin hafa ótrúleg listaverk skilað sér inn í þennan leik og hafa þátttakendur ávallt lagt mikinn metnað í verk sín. Keppt er í tveimur flokkum; fullorðinsflokk og barna- og unglingsflokk. Húsunum á að skila í Ráðhús Reykjavíkur þann 10. desember á milli klukkan 17 og 20. Þar verða þau til sýnis í tengslum við jólatrájáskóginn fram til 21. desember en þá geta eigendur húsanna náð í þau og notið þeirra yfir hátíðarnar. Verðlaunaafhending fer fram í Ráðhúsinu 16. desember. Að þessu sinni er leikurinn haldinn í samvinnu við Ráðhús Reykjavíkur, ZO-ON, Flugfélag Íslands, Hótel KEA, Hótel Rangá og Þjóðleik-húsið og fá sigurvegararnir glæsilega vinninga frá áðurnefndum aðilum. Allar nánari upplýsingar um leikinn er að finna á Katla.is.

MÆLIEININGAR Í BAKSTRI

Mismunandi hugtök og mælieiningar í uppskriftum geta verið sem frumskógur að finna út úr þegar ýmist er mælt í bollum, desilítrum, pintum eða pelum. Á vef Mjólkursamsölnunnar er að finna hentuga töflu þar sem mismunandi mælieiningar eru útskýrðar.

1 l = 10 dl eða 4 bollar.

1 peli jafngildir 2,5 dl eða 1 bolla.

1 dl eru 6 - 7 msk.

1 msk. eru 3 tsk., 15 g eða 15 ml.

1 tsk. eru 5 g eða 5 ml.

1 kryddmál er 1/5 úr tsk. eða 1 g eða 1 ml.

Enskur bolli (cup) er 2 og 2/3 dl.

Amerískur bolli (cup) er 2,5 dl.

Ensk pint (hálfpottur) er 5,7 dl.

Amerísk pint (hálfpottur) er 4,7 dl.

Sjá www.ms.is

Ljúffengar piparkökur

Börn hafa gaman af því að baka piparkökur með fullorðnum. Baksturinn er fjölskyldugaman og ekki síst að mála kökurnar í jólalegum litum. Það sem þarf:

150 g smjör
1 dl ljóst síróp
2 dl sykur
1 dl rjómi
450 g hveiti
½ tsk. engiferduft

½ tsk. negull
½ tsk. pipar
2 tsk. kanill
1 tsk. lyftiduft

Setjið smjör, síróp og sykur í pott. Hitið upp þar til sykurinn er bráðnaður. Kælið blönduna. Setjið því næst rjómann saman við. Hrærið hveiti saman við hægt og ró-

lega ásamt kryddum og lyftidufti. Hrærið deigið vel þangað til það er jafnt og fínt. Geymið í ísskáp yfir nótt. Stráðið hveiti á borðið og fletjið út deigið þannig að það verði um 3 mm á þykkt. Skerið út fígúru og bakið við 175°C hita í um það bil 10 mínútur. Uppskriftn dugar í 25 kökur.



Piparkökur (fígúru, kökuhús)
150 g smjör
150 g púðursykur
1 1/2 dl síróp
engifer á hnífsoddi
3 tsk. kanill
1/2 tsk. negull
2 tsk. natron
1 egg
5-600 g hveiti

Setjið öll hráefni í pott nema egg og hveiti. Hrærið stöðugt í þar til sudan kemur upp. Dragið pottinn af hellunni. Blandið egg og hveiti út í. Setjið deigið á borð, hnoðið og fletjið síðan út á bökunarplötu. Leggið sniðin ofan á og skerið út. Bakið við 200°C í u.þ.b. 10 mín. Takið af plötunni á meðan kökurnar eru volgar. Skreytið með glassúr. Límið húsið saman með bræddum sykeri. Þessi uppskrift er tilvalin í myndakökur.

Glassúr: Setjið 1 eggjahvítu í skál og sigtið flórsykur út í smátt og smátt. Hrærið vel þar til glassúrinn verður seigfjótandi og drýpur hægt af tannstongli.

ÁFRAM MEÐ SMJÖR ID!

Gledileg jóll!

