

# HÁTÍÐARMATUR

FIMMTUDAGUR 12. DESEMBER 2013

Kyningarblað Purusteik, jólasíld, eplasalat og hollara jólakonfekt.



„Þetta er búið að vera ótrúlega skemmtilegt samstarf. Þegar ég ákvað að skrifa bókina og gefa út kom aldrei annað til greina en að láta pabba teikna myndirnar,“ segir Gói. Faðir hans, Karl Sigurbjörnsson, fyrrverandi biskup Íslands, myndskreytir bók sonar síns.

MYND/PIETUR

## Missa sig ekki í smákökunum

Jólasíld og mömmukökur skipa stóran sess í jólahaldi leikarans **Góa**. Hann gaf nýlega út fyrstu barnabókina sína en faðir hans, **Karl Sigurbjörnsson**, fyrrverandi biskup Íslands, myndskreytir hana. Hann stefnir á að skrifa fleiri bækur í framtíðinni.

Nýlega gaf leikarinn góðkunnni Guðjón Davíð Karlsson, betur þekktur sem Gói, út fyrstu bók sína. Um er að ræða barnabókina Jólaandinn en hún er jólasaga fyrir alla fjölskylduna. Bókin er lauslega byggð á sýningunni Hinn eini sanni jólaandi eftir Góa sem sett var á svið fyrir síðustu jól í Borgarleikhúsinu. Gói segir að eftir að sýningum lauk hafi hann breytt sögunni og endurskrifað hana að hluta til og afurðin sé nú komin út hjá bókaforlaginu Uglu. „Þetta er búin að vera svakalega skemmtileg vinna við bókina enda alltaf gaman að fá hugmynd sem tekst að koma frá sér. Nú langar mig að skrifa fleiri bækur.“

### Listrænn pabbi

Faðir Góa, Karl Sigurbjörnsson, fyrrverandi biskup Íslands, myndskreytir bókina en hann er að sögn Góa mjög góður teiknari. „Þetta er búið að vera ótrúlega skemmtilegt samstarf. Þegar

ég ákvað að skrifa bókina og gefa út kom aldrei annað til greina en að láta pabba teikna myndirnar. Hann teiknaði alla afmælisduka fyrir okkur systkinin þegar við vorum yngri og gerir enn fyrir börnin okkar. Svo teiknar hann enn þá jóla- og afmælis kort.“ Hann segir föður sinn þó hafa verið tregan til í upphafi og talið alla teikna betur en hann. „Ég hlustaði ekki á hann heldur keypti teikniblokk og trélit og gaf honum. Hann kom svo með fyrstu skissur seinna sama dag. Hann er ótrúlega listrænn og nákvæmur og þetta er sannarlega búið að vera draumasamstarf.“

### Mikið jólabarn

Sjálfur segist Gói vera mikið jólabarn. Þegar þau hjónin eignuðust barn tóku þau ákvörðun um að halda eigin jól heima hjá sér og hafa gert það síðan. „Inga kona mín er frábær kokkur en er svo yndisleg að leyfa mér að sjá að mestu um jólamatinn. Fyrir

það er ég henni ævinlega þakklátur. Ég geri humarsúpu í forrétt og nóg af henni svo hægt sé að borða hana á jóladag með foreldrum mínum og tengdforeldrum. Aðalrétturinn er þó ekkert heilagur, við höfum til dæmis verið með kalkúnaskip og hamborgarhrygg undanfarnin ár.“

### Góðar mömmukökur

Ein nýleg jólahæfð á heimili þeirra hjóna er gerð jólasíldar en uppskriftina má finna hér til hliðar. „Rebekka og Gunnir vinir okkar hafa gefið okkur síld en hana fáum við tilbúna til maríneringar. Það er ótrúlega gaman að prófa eitthvað nýtt heima fyrir og ég mæli svo sannarlega með henni. Við erum hins vegar ekkert að missa okkur í smákökunum. Það getur hins vegar ekkert stoppað mig þegar mamma gerir mömmukökur. Þá er ekki séns að afþakka. Úff, ég er orðinn svangur!“

Hjónin verða bæði að vinna

eitthvað yfir jólahátíðina en stefnan er þó sett á að finna jólaandann og njóta tímans. „Kona mín er ljósmóðir og vinnur eitthvað yfir jólin. Sjálfur er ég að sýna í Mary Poppins en við erum dugleg við að finna lausa stund og njóta þess að vera saman. Þá er bara málið að leika sér við börnin, fara í göngutúra og fá sér síld. Svo er náttúrulega miðnæturmessan í Dómkirkjunni sem pabbi sér um. Það er ekki hægt að sleppa henni.“

### Uppáhaldsjólasíldin hans Góa

5 kg af útvatnaðri síld í saltvatni  
3,5 lítrar vatn  
2 kg sykurlögur  
2 laukar, sneiddir  
2 rauðlaukar, sneiddir  
2 stk. paprika, sneidd í ræmur  
½ pakki lárviðarlauf  
Svört og rauð piparkorn

Síld skoluð vel og skorin í bita. 2 kílóum af sykri og 3,5 lítrum af vatni blandað saman og soðið. Sykurlögur kældur og

síldinni blandað út í ásamt hálfum lítra af edikssýru. Sneidda lauknum bætt út í og paprikunni ásamt lárviðarlaufinu. Látið standa í minnst 4 daga á köldum dimmum stað. Smakkað til og ediki eða vatni bætt við eftir þörfum. Látið standa í 1-2 daga til viðbótar og svo sett í krukku. Svörtum og rauðum piparkornum bætt út í krukkanar.







Girnileg purusteik á jólaborðið.



Hefðbundið Waldorfsalat.



Appelsínusoðnar gulrætur.

# Purusteik á jólaborðið

Purusteik er einstaklega góð og ekki er verra að hún er ódýr. Margir kjósa að hafa purusteik á jólum, enda kemur góður ilmur í húsið þegar hún er elduð. Það er einfalt að útbúa purusteik og meðlætið getur verið eftir smekk hvers og eins.

**K**jötið þarf að vera vel hang-ið og því er best að geyma það tvo til þrjú daga í ísskáp áður en það er notað. Það þarf að vanda sig við puruna til að ná henni stökkri og góðri en það er alls ekki erfitt.

Byrjið á því að skera í puruna niður að kjöti. Um það bil hálfur bolli af grófu salti, 10 lárviðarlauf og matskeið af negulnögglum er sett í matvinnsluvél eða mortél og mulið. Stráíð blöndunni vel yfir puruna og nuddið henni í hana.

Kjötið er sett á grind í ofnskúffu

og steikt við 180°C í einn og hálfan tíma, miðað við þrjú kíló af kjöti. Þegar kjötið er tekið út er mesta saltið þurrkað burt og látið hvíla í 10-15 mínútur áður en það er skorið niður.

Danir bera fram sykurbúnaðar kartöflur, sveskjur, epli og rauðkál með steikinni. Við stingum upp á appelsínusoðnum gulrótum sem passa mjög vel með svínasteikinni auk þess að vera hollar.

Hægt er að gera sósu úr soðinu sem kemur af kjötinu auk þess sem hægt er að útbúa meira söð

með því að sjóða upp grænmeti. Gott er að setja rauðvín í sósunu og smávegis rjóma og bragðbæta með salti, pipar og jafnvel smávegis trönuberjasultu og gráðosti.

## Appelsínugulrætur

10 gulrætur  
8 dl nýkreistur appelsínusafi  
börkur af ¼ appelsínu  
1 stjörnuanis  
4 negulnaglar  
1 tsk. rifin engiferrott  
50 g smjör  
2 msk. fint skorin blaðsteinselja

Skrælið gulræturnar og kljúfið þær í tvennt, síðan í þrennt þannig að þær verði eins og mjóir stafir. Setjið gulræturnar í pott með appelsínusafanum, appelsínuberki, stjörnuanis, negulnögglum og engifer. Látið liggja smástund en takið þá gulræturnar og borkinn upp úr og sjóðið appelsínusafann niður til hálf. Þá er smjör þeytt saman við og steinseljan. Setjið gulræturnar aftur í pottinn og hitið áður en þær eru bornar fram í sósunni.

## Waldorfsalat

Þetta er hefðbundið salat á jólaborðið og passar sérstaklega vel með svínakjöti.

6 epli  
5 selleristilkar  
1 lítil dós ananas í bitum  
100 g valhnetur  
2½ dl majónes  
2½ dl þeytt rjómi  
½ sítróna  
300 g dökk vínber

Skerið epli í litla bita ásamt selleríinu og ananasbitunum. Blandið saman majónesi og rjóma. Blandið öllu saman og setjið smávegis sítrónusafa út í, jafnvel líka safu af anasinum. Setjið valhnetur og vínber úti.



## BARNVÆNT EPLASALAT MEÐ HRYGGNUM

Ananas og epli hafa löngum þótt passa með hamburgarhryggnum. Hann er oftast en ekki eldaður með ananasneiðum og borinn fram með eplasalati – gjarnan Waldorf. Börnin eru þó ekki endilega hrifin af því enda gerir selleríið það örlítið rammt.

### Hér er barnvæn útgáfa

1 dós grísk jógúrt (má líka nota sama magn af majónesi og sýrðum rjóma – til helminga)  
1 lítil niðursuðudós ananas  
1 grænt epli  
sykur eftir smekk

Hrærið saman jógúrt og safanum úr ananasdósinni. Bragðbætið með sykri. Bætið ananasbitunum út í. Skerið eplin í bita og bætið út í. Hrærið saman við jógúrtina. Salatið passar best með reyktu svínakjöti.





*í hátíðarskapi með Del Monte*

Fullkomnaðu  
jólamatinn með  
niðursoðnum ávöxtum  
frá Del Monte



Ómissandi í forréttinn, aðalréttinn, eftirréttinn og baksturinn





Gómsætt en örlítið sykurminna sælgæti með kaffinu eftir matinn.

MYND/INGREDIENTSINC.WORDPRESS.COM

## SYKURMINNA SÆLGÆTI Á AÐVENTU

**Þó gaman sé að maula sælgæti** og kökur á aðventunni er ekki hollt að innbyrða mikið magn af sykri. Vel er hægt að útbúa gómsætt jólagotteri án þess að nota eins mikinn sykur og hefðbundnar smáköku-upskriftir innihalda yfirleitt. Eftirfarandi uppskrift er afar einföld og til dæmis skemmtilegt að útbúa með krökkunum.

### Möndlu- og kókossælgæti

1 bolli saxaðar möndlur  
1/4 bolli ósætar kókosflögur  
1 bolli Rice Krispies  
1 bolli þurrkuð trönuber  
650 g hvítt súkkulaði, saxað  
2 tsk. mataróla  
Hitið ofninn í 165 gráður.  
Leggið bökunarpappír á plötu og dreifið möndlunum og ósætu kókosflögunum

jafnt á plötuna. Ristið í 5 - 8 mínútur eða þar til kókosflögurnar byrja að dökkna. Takið plötuna út úr ofninum og látið kólna. Blandið möndlunum, kókosflögunum, Rice Krispies og trönuberjum saman í skál. Takið frá 1/4 bolla af blöndunni og setjið til hliðar. Setjið súkkulaðið og 2 tsk. af matarólú í pott eða stálskál og bræðið yfir vatnsbaði.

Hrærið í þar til súkkulaðið er alveg bráðnað. Takið súkkulaðið af hitanum og blandið saman við möndlumixið. Hellið á bökunarplötu með bökunarpappír og dreifið út í jafnt og þunnt lag. Stráið síðan möndlumixinu sem tekið var frá yfir. Setjið í ísskáp og kælið í 30 mínútur. Brjótið í hæfilega stóra bita og raðið í skál.

[www.health.com](http://www.health.com)



### JÓLALEGIR MUNNBITAR

Eftir sælustund við veisluborðið er viðeigandi að bera fram sætindi, eftirrétt eða kökur. Þar hitta marengstoppar með espressokremi í mark.

#### Marengstoppar

4 stk. eggjahvítur  
250 g sykur  
vanilla  
Stiffþeytið eggjahvítur og sykur og bætið við vanilludropum eða vanillukornum. Sprautið litla toppa á plötu og bakið við 140°C í sirka 25 mínútur.

#### Espressokrem

4 1/2 tsk. espressokaffiduft  
1 msk. vatn  
1 bolli kældur rjómi  
1/2 bolli mascarpone-ostur  
1/2 bolli flórsykur  
1/2 tsk. vanilludropar

Leysið kaffiduftið upp í matskeið vatns í stórra skál. Bætið við rjóma, osti, sykri og vanilludropum. Hrærið saman þar til kremið er þykkt og mjúkt. Setjið sem krem á milli marengstoppa og njótið.



### HERRAMANNSMATUR ÚR JÓLA AFGÖNGUM

Hátíðarmatur er spennandi fæða enda sjaldséður á borðum hvunn dags. Oftar en ekki er svolítið um afganga eftir jólaveislurnar og synd að láta sælkeramatinn fara til spillis. Hægt er að gera sér góða veislu úr afgangum jólasteikurinnar. Dásamlegt er að framreiða samlokur eða innbakaða kjötafganga í smjördeigi á notalegum stundum. Þannig fær kaldur kalkúnn á sig freistandi og hátíðlegan brag framreiddur í hamborgarabrauði með fyllingu sína sem undirlag og trönuberjaultu ofan á.



HIN EINA OG SANNA

# KONFEKT TERTA

GÓMSÆT & SÍGILD FRÁ KJÖRÍS