

Páskari

MIDVIKUDAGUR 12. APRÍL 2017



Heldur í pólskar páskahefðir

Magdalena Kossak byrjar páskahátíðina á laugardaginn með því að fara í kirkju með matarkörfu og fá matarblessun að pólskum sið.

Sigríður Inga
Sigurðardóttir
sigridinga@365.is



Í Póllandi eru páskahefðir mikil hátið líkt og hér á landi en þar eru páskahefðirnar með aðeins öðru sniði en við þekkjum. Magdalena Kossak er frá Póllandi en hefur búið á Íslandi í tólf ár. Hún er gift, tveggja barna móðir og vinnur við skrifstofustörf hjá bæjarskrifstofum Kópavogs.

„Á föstudaginn langa sýð ég egg og síðan málum við fjölskyldan egginn. Þau geta verið mjög fallega máluð og það þykir merkilegt þegar barn málar sitt egg sjálft. Við skreytum matarkörfuna okkar en í Póllandi er hefð fyrir því að fara með matarkörfu í kirkju og fá matarblessun hjá prestinum daginn fyrir páskadag. Þetta getur verið alls konar matur, eins og brauð, skinka, smjör, ostur, pipar og salt og ávextir. Við fjölskyldan förum í Kristskirkju á laugardaginn með okkar matarkörfu. Ég fer ekki með mikinn mat en finnst þetta samt sem áður mikilvægur siður,“ segir Magdalena. Matarins er síðan neytt á páskadagsmorgun og skipt bróðurlega á milli fjölskyldunnar.

„Presturinn dýfir kústi í vigt vatn og dreypir vatninu yfir matinn og blessar hann,“ segir hún. Siður þessi á rætur sínar að rekja allt aftur á fimmtánda öld og er vel þekktur í Austur-Evrópu. Ekki er vani að borða kjöt eða þungan mat dagana fyrir páska og heldur Magdalena í þá hefð.

Fer í pólska messu

Á páskadag fer Magdalena í páskamessu í Kristskirkju, ásamt fjölskyldunni. Þar er haldin páskamessa ár hvert sem jafnan er mjög vel sótt. „Páskadagur er mikill hátiðisdagur í Póllandi. Fjölskyldan hittist og borðar saman góðan mat, oft kjúklingarétt eða svínakjöt eða það sem er í uppáhaldi hverju sinni. Ég ætla að elda kalkúna á páskadag. Systur mínar búa líka á Íslandi og við munum verja páskadegi saman með fjölskyldum okkar. Um páskana er mikilvægt að slaka á og vera í frii, ekki eyða tímanum í vinnu eða þrif,“ segir Magdalena. Hún fer einnig í messu annan í páskum, líkt og margir landar hennar.



Mikið er lagt upp úr fallega skreyttum og máluðum eggjum. NORDICPHOTOS/GETTY

Við skreytum matarkörfuna okkar en í Póllandi er hefð fyrir því að fara með matarkörfu í kirkju og fá matarblessun hjá prestinum daginn fyrir páskadag.

Óvön súkkulaðieggjum

Í heimalandi Magdalenu er til siðs að skreyta heimilið fyrir páskana og þemað er líkt og það íslenska; páskaungar og máluð egg og oftast er gulur eða appelsínugulur litur í aðalhlutverki. „Við skreytum þó ekki mikið,“ segir hún.

Áður en Magdalena flutti til Íslands hafði hún ekki vanist því að borða súkkulaðiegg yfir páskahátíðina en hins vegar gerir hún það í dag. Innt eftir því hvort hún sakni einhvers frá Póllandi yfir páskahátíðina segir hún svo ekki vera. „Reyndar sakna ég oft góða veðursins. Núna er hlýtt og gott veður í Póllandi,“ segir hún.



Magdalena heldur í pólskar páskahefðir. MYND/EYÞÓR



Ein pólsk hefð er að láta blessa matinn NORDICPHOTOS/GETTY



Menningarsjóður Gunnarsstofnunar
Gunnar Gunnarsson Culture Fund

auglýsir eftir umsóknum

Umsóknarfrestur er til 5. maí 2017. Umsóknum ásamt fylgiskjöllum skal skila rafrænt á menningarsjodur@skriduklaustur.is.

Menningarsjóður Gunnarsstofnunar hefur tvíþættan tilgang: að renna stoðum undir starfsemi Stofnunar Gunnars Gunnarssonar á Skriðuklaustri með árlegum framlögum; og að styðja rithöfunda, listamenn, fræðimenn og námsfólk til verka er samræmast hlutverki Gunnarsstofnunar.

Stjórn sjóðsins hefur ákveðið að áherslan árið 2017 verði lögð á:

- Verkefni sem tengjast ritverkum og ævi Gunnars Gunnarssonar.
- Önnur verkefni sem samræmast hlutverki Gunnarsstofnunar.

Til úthlutunar eru kr. 1.000.000 og gerir sjóðsstjórn ráð fyrir að úthluta til að hámarki 4ja verkefna.

Hægt er að nálgast úthlutunarreglur og umsóknareyðublað á www.skriduklaustur.is ásamt frekari upplýsingum um sjóðinn. Tilkynnt verður um styrkhafa á fæðingardeggi Gunnars Gunnarssonar, 18. maí, á Skriðuklaustri.

Stjórn Menningarsjóðs Gunnarsstofnunar

Requiem Fauré á skírdag

Söfnuðir Áskirkju og Laugarneskirkju halda sameiginlega messu í Laugarneskirkju á skírdagskvöld klukkan 20. Séra Davíð Þór Jónsson og séra Sigurður Jónsson þjóna fyrir altari.

Söngsveitin Filharmónía flytur Requiem eftir Gabriel Fauré undir stjórn Magnúsar Ragnarssonar og Arngerðar Mariú Árnadóttur. Einsöngvarar verða Krístrún Friðriksdóttir og Valdimar Hilmars-son.

Sálumessa Gabriels Fauré er með þekktustu verkum hans og hefur notið ómældra vinsælda frá því hún var frumflutt árið 1888. Sjálfur sagði Fauré sálumessu sína einkennast frá upphafi til enda af trú á eilífa hvíld í dauðanum.



Söngsveitin Filharmónía flytur Requiem eftir Gabriel Fauré.

Ýmsir samtímamenn Fauré höfðu orð á því að í sálumessu hans væri ekki að finna ótta við dauðann og sumir kölluðu hana vögguvísu um dauðann. Það er einmitt þannig sem hann sá dauðann, sem frelsun fremur en kvalafulla reynslu.

Útgefandi: Ábyrgðarmaður: Sólumaður auglýsinga: Veffang:
365 miðlar Svanur Valgeirsson Ólafur H. Hákonarson, olafurh@365.is, s. 512 5433 Visir.is

JS Watch co.
REYKJAVIK



Úrsmíðameistari okkar missir aldrei einbeitinguna

Vegna annálaðrar einbeitingar, nákvæmni og 45 ára reynslu, tryggir úrsmíðameistarinn gæði íslensku úranna.

Gilbert Ó. Guðjónsson úrsmíðameistari og alþekktur fagmaður grandskoðar hvert einstakt úr áður en það yfirgefur verkstæði okkar.

JS úrin eru íslensk hönnun og framleiðsla, sett saman á úrsmíðaverkstæði Gilberts, þar sem viðskiptavinir geta komið og hitt úrsmiðina sem setja saman úrin þeirra.

Úrvalið af JS úrum hefur aldrei verið meira og ættu flestir að geta fundið íslenskt úr við sitt hæfi en úrvalið má skoða á vefsíðu www.gilbert.is eða www.jswatch.com.



GILBERT
ÚRSMÍÐUR
Laugavegi 62 - sími: 551-4100
www.gilbert.is

FRANK / OAT7



KJÓLL
5.995

KRINGLUNNI | 588 2300

INDISKA



Þegar málningin er orðin þurr má teikna andlit eða líma á plastið augu, nef, gogg eða tennur eftir því sem við á.

Páskakörfur úr plastflöskum

Umbúðir utan af gosdrykkjum er hægt að nota í skemmtilegt páskaföndur fyrir krakka. Á einfaldan máta er hægt að búa til sætar körfur undir páskaegg og nammi.

Ragnheiður
Tryggvadóttir
heida@365.is



Í körfur undir litil súkkulaðiegg er best að nota neðrihlutann á tveggja lítra flöskum undan gosi. Byrjið á að fjarlægja miðann af flöskunni.

Teiknið með tússpenna útlínuna eða munstrið sem ykkur langar að hafa, til dæmis páskakanínu eða páskaunga.

Hægt er að klippa eftir línunni með göðum skærum en fyrst þarf að skera ofan af flöskunni með beittum hnif til að koma skærunum að. Fáid einhvern fullorðinn til að hjálpa ykkur við það.

Þegar búið er að klippa formið út er gott að þússa yfir plastið með finum sandpappír þar til það verður matt. Einnig er gott að strjúka með sandpappírnum yfir brúnirnar þar sem þær geta verið hvassar.

Þá er komið að því að mála. Það er hægt að nota föndursprey en þá þarf að passa vel að úða ekki lit yfir allt í kring.

Mjög góð og viðráðanleg aðferð er að „dúmpa“ málninguna á með svampi. Þannig fæst þekjandi og góð áferð á plastið.

Þegar málningin er orðin þurr má annaðhvort teikna andlit á kanínuna eða ungann með tússpenna, eða klippa augu, nef og munn, gogg eða tennur út úr pappír og líma á.

Þá er páskakarfan tilbúin og hægt að hruga í hana litlum páskaeggjum eða nammi.



Teiknið formið á tveggja lítra gosflösku, skerið ofan af henni með beittum hnif og klippið svo eftir línunni.



Körfurnar eru sætar undir litil páskaegg handa gestum eða sem nammiskálar.

Ógleymanlegar stundir í hjarta Suðurlands



STRACTA HÓTEL OG BÍLALEIGA HELLU

BISTRO

s. 531 8010 • info@stractahotels.is • stractahotels.is

333 kr á dag*

SKEMMTIPAKKINN



*9.990.- á mánuði.

365.is | Sími 1817

365

Ferðafélag Íslands

Ferðafjölskyldan

Farið varlega og sýnið fyrirhyggju þegar ferðast er til fjalla. Gott er að kynna sér öryggisreglur fyrir ferðamennsku til fjalla á heimasíðu FÍ, www.fi.is

Ferðafélag Íslands óskar landsmönnum öllum gleðilegra páska



Dagsferðir

Gönguferðir



Sumarleyfisferðir

Skíðaferðir



Fjalla-
verkefni

Hjólaferðir



Ferðafélag Íslands verður 90 ára 2017. Tilgangur félagsins er meðal annars að hvetja til ferðalaga um Ísland og greiða fyrir þeim.

Í Ferðaáætlun FÍ er að finna yfir 200 ferðir af öllum stærðum og gerðum, þar sem gengið er um göngustíga í þéttbýli, um grónar sveitir, óbyggðir og yfir á hæstu tindu landsins.

Innan Ferðafélags Íslands er einnig Ferðafélag barnanna, Ferðafélag unga fólksins og FÍ eldri.

Á meðal ferða sem FÍ býður upp á eru meðal annars lengri og styttri gönguferðir, sumarleyfisferðir, helgarferðir, dagsferðir, skíðaferðir, hjólaferðir og fjallaverkefni.



Skráðu þig inn – drífðu þig út

1.498
kr./kg



KF ÍSLENSKT HEIÐARLAMB
verð áður 1.698 kr./kg

1.598
kr./kg



SVÍNALUNDIR
verð áður 2.198 kr./kg

3.198
kr./kg



NAUTA INNRAÐÆRI
verð áður 4.098 kr./kg

558
kr./pk.



HAMBORGARAR 115G 2 Í PK.
verð áður 620 kr./pk.

1.298
kr./kg



SVÍNAHNAKKI ÚRB.
verð áður 1.798 kr./kg

1.195
kr./kg



MATFUGL VEISLUFUGL M/FYLLINGU

3.998
kr./kg



LAMBAFILLE M/FITU
verð áður 4.598kr./kg

2.698
kr./kg



LAMBAINNRAÐÆRI
verð áður 3.598kr./kg

198
kr./pk.



REMI EÐA CONDIS KEX

398
kr.



25 CM SERVÉTTUR EGG KERTI

648
kr.

178
kr./pk.



BALLERINA KEX 2 GERÐIR

1.298
kr.



MYLLU SÚKKULABITERTA

1.278
kr.



TÚLIPANAR 10 STK. Í PÚNTI

998
kr.



PÁSKAPRENNA

1.198
kr.



PRALÍN OSTAKAKA



- Tilvalið gjafakort

598
kr.



LUCKY CHARMS 453G

199
kr.



MC V.DIGESTIVE MILK

1.088
kr.



KERTI 33 CM SERVÉTTUR

422
kr.

1.998
kr.



KONFEKT ÍSTERTA

FJARÐARKAUP PÁSKARÍ FJARÐARKAUPUM

998
kr.



BLÁBERJAFATA 500G

236
kr.



MAÍSKORN

208
kr.



SVEPPIR

158
kr.



GR. BAUNIR

250
kr.



ASPÁS

198
kr./pk.



SPERGIL EDA BLÓMKÁALSTOPPAR

298
kr.



TOPPA ÞRENNA 350G

178
kr.



PÁSKAÖL 500ML

180
kr.



MALT OG APPELSÍN 500ML

198
kr./pk.



OREO 3 GERÐIR

498
kr.



MACKINTOSH 265G

858
kr.



EGG Í BOXI 6 Í PK.



1.758
kr.

GÓU PIPARFYLLT LAKKRÍSEGG

1.458
kr.

NÓA PÁSKAEGG MJÓLKURLAUST

1.798
kr.

FREYJUEGG ÁN VIÐB. SYKURS

BREYTTUR AFGREIÐSLUTÍMI

Miðvikudagur 12. apríl - 9-19
Skírdagur - 10-17
Föstudagurinn langi - Lokað

Laugardagur 15. apríl 10 - 18
Páskadagur - Lokað
Annar í páskum - Lokað

FK

FJARÐARKAUP

Fegurðin er alltaf á fjöllum

Páskarnir eru kjörinn tími fyrir ferðalög, ekki síst á hálendi Íslands. Þá er víða snjór yfir öllu en um leið eru dagarnir farnir að lengjast og dagsbirtan meiri. Útivistarhjónin Brynhildur og Róbert fóru í fjögurra daga hringferð á skíðum í hálfhring í kringum Tindfjöllin um síðustu páska í fallegu veðri.

Starri Freyr
Jónsson
starri@365.is



Útivistarhjónin Brynhildur Ólafsdóttir og Róbert Marshall hafa stundað útivist í einhverju formi stóran hluta ævinnar. Yfir veturinn eru þau mikið á fjallaskíðum, splittbrettum og gönguskíðum en yfir sumartímamann taka fjallgöngur, fjallahjól og kajakróður gjarnan við. Utan þess klifra þau bæði í ís og klettum og stunda köfun þannig að enginn skortur er á skemmtilegum ævintýrum í lífi þeirra hjóna.

Undanfarna páska hafa þau oft nýtt í krefjandi og skemmtilegar ferðir um hálendið enda er fegurðin á fjöllum á þessum árstíma að sögn Brynhildar. „Það er víða snjór yfir öllu, sérstaklega á hálendinu, en á sama tíma eru dagarnir farnir að lengjast. Þannig að oft er sól og blíðuveður þótt allt sé á kafi í snjó.“

Síðustu páska fóru þau hjónin, ásamt vinafólki sínu, í fjögurra daga ferð á skíðum í hálfhring í

kringum Tindfjöll í stórkostlegu veðri að hennar sögn, köldu en björtu. „Við erum eiginlega alltaf tilbúin í góð ævintýri þannig að undirbúningur var ekki mikill. Við vorum fjögur saman, við hjónin og vinafólk okkar, Haraldur Örn Ólafsson og Friðrika Hjördís Geirsdóttir. Róbert og Haraldur skiptu á milli sín að bóka skálana og svo lögðum við í hann með eins dags fyrirvara eftir að hafa skoðað kort og veðurspá og skilið eftir leiðarlýsingu hjá fólki í byggð.“

Snickers bjargaði málum

Fyrst ók hópurinn jeppaslóða upp í Tindfjöll eins langt og hægt var að komast einbíla og án þess að hleypta lofti úr dekkjum. Þaðan gengu þau á skíðum með allan farangur í púlkum, sem eru sleðar sem dregnir eru á eftir skíðafólki. „Fyrstu nóttina gistum við í skála Alpaklúbbsins sem er efsti skálinn í Tindfjöllum. Daginn eftir héldum við svo á toppana Ými og Ýmu og skíðuðum þaðan í norður og niður í skálann í Hungurfitjum sem var nokkuð krefjandi skíðamennska á gönguskíðum og með þungan sleða í eftirdragi.“



Með púlkum í eftirdragi við Mófellsbætur.

SÆTT BLAÐSALAT & KRAFTMIKIÐ KLETTASALAT

Sönn ást

RAUÐRÓFLAÐ

GRANT SALAT

RAUTT SALAT

KLETTASALAT

ALLT UM SALATBLÖNDUNA Á HOLLTOGGOTT.IS

Hollt & Gott



Róbert, Friðrika og Haraldur Örn við skála Alpaklúbbsins í Tindfjöllum.

Þaðan gekk hópurinn á þriðja degi í austur og stefndi að Emstruskála á Mosum við Markarfljót. „Það reyndist líka nokkuð erfiður brekkubarningur með gljúfubrölti og á einum stað þurftum við að fleyta púlkunum yfir á, ofan í þröngu gili. Þar varð til málshátturinn: „Oft getur Snickers dimmu í dagsljós breytt.“ Það er nefnilega oft þannig í svona krefjandi verkefnum að stundum er nauðsynlegt að staldra aðeins við og fá sér smá næringu áður en hægt er að halda lengra. Við vorum orðin ansi lerkuð þegar við komum í skálann þar sem við vöknudum á páska-sunnudegi. Þaðan skíðuðum við svo niður á Einhryningsflatir en skammt sunnan þeirra höfðum við skilið hinn bílinn eftir. Sannarlega dásamleg fjögurra daga ferð frá bæru en köldu veðri.“

Mörg verkefni fram undan

Páskarnir eru skemmtilegur tími á fjöllum og gönguskíðin gera

ferðalöngum kleift að ferðast hratt í landslagi þar sem erfitt væri að ganga í snjó. „Það er hægt að halda sér vel heitum á hreyfingu í flestum veðrum þannig að þetta er spurning um að vera þannig búinn að hægt sé að kasta yfir sig einhverju hlýju, þegar stoppað er fyrir hressingu eða myndatökur, og fara svo léttklæddur af stað aftur. Ólíkt því sem flest fólk telur þá er líka

Brynhildur Ólafsdóttir á fjöllum.

mjög þægilegt að tjalda í snjó, yfirleitt er auðveldara að finna slétt undirlag og svo er hægt að grafa gryfju í fortjaldinu fyrir eldamennsku. Þetta er allt spurning um rétta búnaðinn.“

Ekkert er ákveðið varðandi páskana í ár enda ýmis stór verkefni fram undan hjá þeim hjónum. „Kannski látum við duga að skíða niður af Eyjafjallajökli eða að taka þátt í gönguskíðamóti. Það er svo margt skemmtilegt hægt að gera að það er smá valkvíði í gangi!“





VOR

TILBOÐ

Gildistími tilboðs frá 15.03.-31.05.2017

hjólatjakkur 1,5T RWH150XLIFT

- léttur og þægilegur í meðförum
- vönduð smíði
- uppfyllir öryggiskröfur verkstæða
- öflugur gúmmiplatti á lyftifleti
- fer hátt og hentar vel undir lág ökutæki

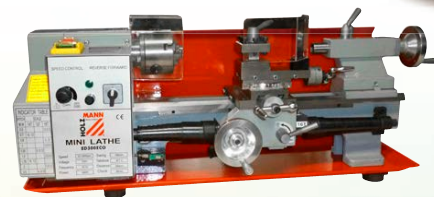
- lyftihæð 70 – 610 mm
- þyngd 44,5 kg



34.372,-

rennibekkur - járn ED300FD *

- stíglaus og stillanlegur hraði
- digital-hraðastætur
- öflugur, viðhaldsfrír mótur
- lágvær skipting tryggir stöðuga vinnslu
- leguoddu stillanlegur fastur oddur í eftirgangi
- CW/CCW
- lengd milli odda 300 mm
- mesta þvermál yfir vængi 180 mm
- þvermál yfir sleða 110 mm
- færsla á þversleða 100 mm
- gegnumborun 21 mm
- könn í eftirgangi MK3/MT3
- spindilhraði (stíglaus) 0-2500 rpm
- leguoddu MK2/MT2



179.000,-

loftpressa ZI-COM24E og ZI-COM50

- eins strokks með þrýstijafnara og yfiralagsvörn
- olíusmurð loftpressa með tveimur hraðtengjum
- afþöppun á loftekki
- mótur og búnaður á öflugri festingu

- stærð á loftekki 24 / 50 lítra
- afl mótors 1,1 / 1,5 kW
- snúningshraði 2850 min-1 - 6 A
- straumur 230V / 50Hz
- hámarks þrýstingur 8 bær
- loftekki 160 / 206 l/min
- áfyllingartími 110 / 190 sek



ZI-COM24E

17.100,-

ZI-COM50

29.800,-

Borðsög ZI-TKS250-2VB

- tvö útdraganleg hliðarborð
- sagarblað 250 mm – hallanlegt í 45°
- öryggisrofi
- ál vinnuborð
- stöðugur standur undir vél
- létt, auðveld í flutningum
- öflugur mótur 1,8 kW
- sagarborð 430x625 mm
- hliðarborð 140x630 mm
- borðhæð 870 mm



28.530,-

steypuhrærivél ZI-BTM120

- 120 l stálrunna
- slær ekki inn aftur eftir straumrof
- stórt stillanlegt stýrihjól
- tannkrans úr steypujárni



- spennu 230V 50Hz
- afl mótors 550 W
- rakavörn IP 44
- öryggisstuðull II
- trommla 120 l
- snúningshraði 26 min
- þyngd 43,8 kg

34.900,-

verkfæravagn með verkfærum WW790W

- verkfæravagn með gæða chrome-vanadium verkfærum
- öflug læsing
- styrktar hliðar sem tryggja góða endingu á skápnun við mikið ál
- polyhúðaður
- skúffubrautir með kúlulegum
- 7 skúffur
 - 575x75 (1-5) / 575x135 (6) mm
 - 575x155 (7) mm
- mesta þyngd pr. skúffu
 - 25 (1-5) / 35 (6) / 40 (7) kg
- stærð 790x480x1050 mm
- þyngd 75,5 kg



97.500,-

bandsög - járn BS275GP *

- spennu 230V / 50 Hz
- afl mótors 1,5 kW
- sagarblað 2480x27x0,9 mm
- Ø 90° 225 mm
- Ø 45° 160 mm
- Ø 60° 100 mm
- 90° 200x200 mm
- 45° 160x160 mm
- 60° 100x100 mm
- þyngd 195 kg nettó



370.000,-

brettatjakkur HUB 25T *

- áreiðanlegur brettatjakkur og auðveldur í notkun
- góður fyrir vöruhús og alla lagervinnu
- hágæðastál / nælonstyrkt hjól
- auðvelt að hækka og lækka
- gúmmiklætt handfang, þægilegra og öruggara grip

- lyftigeta 2500 kg
- stýrihorn 230°
- lyftihæð, lágmark 85 mm
- lyftihæð, hámark 200 mm
- gaffalstærð 540 x 1150 mm



54.385,-

slönguhjól - loft LSR10HQ og LSR15HQ

- vegg- eða lofthengt slönguhjól
- sjálfvirk stýring á upprúllun
- öryggisstoppari til að hindra óvænta innhölun
- öflugt slönguhús úr málm



13.818,-

LSR10HQ

17.719,-

LSR15HQ

slönguhjól - vatn WSR15M og WSR20PRO

- veggfesting með 180° sveifluarmi
- veðurþolið og sterkt slönguhús
- innra mál slöngu: 13 mm
- WSR20 PRO: 20+1m / WSR15M: 15+1m



WSR 20PRO

- stoppar hvar sem er í útdrætti
- handstillanlegt endastopp

11.800,-

WSR15M

13.645,-

WSR20PRO

Kynntu þér úrvalið á idnvelar.is



Andabringur og fyllt páskaegg

Andabringur eru frábær hátiðarmatur. Vigdís Ylfa Hreinsdóttir matreiðslumaður segir að andabringur séu í miklu uppáhaldi hjá sér. Hún gefur uppskrift að páskamatnum og góðum eftirrétti.

Elin
Albertsdóttir
elin@365.is



Vigdís Ylfa starfar á sölu- sviði hjá heildversluninni Innesi. Að auki gefur hún uppskriftir á vefnum gerum-daginnir.is sem margir kannast við. Uppáhalds páska-matur hennar er lambahryggur að hætti ömmu hennar, Herdisar. „Þetta er gamaldags hryggur sem svikur engan,“ segir hún. „Mamma er alltaf með hamborgarhrygg, sykurbrunaðar kartöflur og rósakál. Það er mikið um matar-veislur og kaffiboð yfir hátíðirnar

Þegar við mæðgurnar erum saman erum við alltaf að brasa í eldhúsinu og útbúum einhverja gómsæta rétti.

Vigdís Ylfa Hreinsdóttir

Vigdís Ylfa Hreinsdóttir gefur lesendum dýrindis páska-uppskriftir.
MYND/EYÞÓR



hjá henni. Þegar við mæðgurnar erum saman erum við alltaf að brasa í eldhúsinu og útbúum einhverja gómsæta rétti. Núna um páskana ætla ég að elda og borða góðan mat með fjölskyldunni og njóta samverunnar með henni. Ég hlakka mikið til að vera heima í frii og slaka á með strákunum mínum,“ segir Vigdís en hún og eiginmaður hennar eiga tvo syni og labradorhund.

Flott matarboð

„Ég ætla að bjóða litlu systur minni og kærasta hennar í matarboð á skírdag. Þá verð ég með humar og rækjur í forrétt og kálfa-ribeye með teryakisósu í

aðalrétt. Í eftirrétt hafði ég svo hugsað mér að hafa crème brûlée. Annars elda ég mjög hefðbundinn mat heima en er frekar dugleg að prófa nýja rétti og nýjar samsetningar. Mér finnst skemmtilegast að elda fisk, gera djúsi eftirrétti og kökur. Yfir hátíðardaga, eins og páska, er yfirleitt veisla á mínum bæ.

Mér finnst fátt skemmtilegra en að elda góðan og fjölbreyttan mat og dekla borðstofuborðið upp með fallegu skrauti. Yfirleitt elda ég alltof mikið þannig að það endar yfirleitt á því að ég býð systur mínum að koma í mat til okkar,“ segir Vigdís og gefur hér girnilegar uppskriftir.



Girnileg andabringa með góðu grænmeti.

Ljúffengar andabringur

„Andabringur er í sérlegu uppáhaldi hjá mér núna og þess vegna langar mig til þess að deila því með ykkur hvernig ég elda þær. Svo er mjög sniðugt að nota afganginn í pinnamat eða á ostabakkann.“

Andabringur
Grænmeti að eigin vali
Salt og pipar

Best er að byrja á því að snyrta bringurnar með því að taka sínar og snyrta fitu. Skerið síðan rákir í fituna án þess að skera í kjötið.

Hitið pönnu og steikið bringurnar á fituhliðinni. Ekki hafa of háan hita því þá brennur fitan, hún á bara að vera vel stökk. Fleytið allri umfram fitu af pönnunni meðan á steikingunni stendur, geymið fituna og notið

hana síðar til að steikja grænmeti. Steikið bringurnar í um það bil sex mínútur á fitunni og snúið síðan við og steikið í tvær mínútur.

Bragðbætið bringurnar með salti og pipar. Setjið í 180°C heitan ofn í 8-10 mínútur. Látið bringurnar hvíla í 15 mínútur áður en þær eru skornar í sneiðar.



Heimagert páskaegg.

Páskadesert með karamellu rjómaostsfyllingu

„Þetta páskaegg er dásamlega gott, algjört æði sem eftirréttur með ferskum berjum. Það er líka hægt að nota dekkra súkkulaði, en ég geri oft mismunandi páskaegg og leyfi börnunum alltaf að taka þátt.“

100 g mjólkursúkkulaði (ég nota Milka)
200 g rjómaostur (t.d. Philadelphia)
120 g Dumle-karamellur
60 ml rjómi
1 msk. smjör

Bræðið súkkulaðið og setjið í páskaeggjaform. Súkkulaðið á eingöngu að fylla skelina en eggjið á að vera holt að innan. Kælið í 30 mínútur í ísskáp og losið síðan varlega úr formunum. Sjóðið upp á rjómanum og bætið karamellunum út í. Hærið vel en bætið síðan smjörinu saman við og kælið.

Þeytið upp rjómaostinn og blandið karamellublöndunni saman við. Fyllið egginn með blöndunni.



PÁSKAPRENNNA

ÚR DÖLUNUM

Úrval af mildum og ómótstæðilegum ostum á veisluborðið. Dala-Auður, Dala-Kastali og Dala-Camembert fullkomna veisluna.



SLÖKUN - VELLÍÐAN - UPPLIFUN



- VERIÐ VELKOMIN Í MÝVATNSSVEIT -

www.jardbodin.is · sími 464 4411 · info@jardbodin.is



Ítölsk páskabrauð

8 g instant ger
 1 ¼ bolli G-mjólk, volg
 Klipa af salti
 1/3 bolli mjúkt smjör
 2 egg þeytt
 1/2 bolli sykur
 3 1/2 bolli hveiti
 1 egg, þeytt með 1 tsk. af vatni til penslunar
 6 lituð egg (þarf ekki að sjóða áður)
 Skrautsykur

Setjið í hrærivélarskál ger, volga mjólk, salt, smjör, egg og sykur. Bætið helmingnum af hveitinu út í og hrærið í hrærivél þar til deigið verður mjúkt. Bætið restinni af hveitinu rólega út í meðan vélin hrærir, þar til deigið klessist ekki lengur við skálina. Hnóðið deigið á borði þar til mjúkt og látið loks hefast á hlýjum stað í klukkustund. Kúlið deigið niður, skiptið í 12 hluta og rúllið upp í lengjur. Snúðið tvær og tvær lengjur saman og leggið í hringi á bökunarplötu. Látið hefast aftur í klukkustund. Penslið með þeyttu egg og stráðið skrautsykri yfir. Leggið egg í miðjuna á hverju „hreiðri“. Bakið í 20-25 mínútur við 175 gráður.

Uppskrift fengin af www.the-italiandishblog.com



Góð ráð fyrir páskaliljur

Fallegar páskaliljur setja mikinn svip á umhverfið hvort sem er innan- eða utandyra. Sumir eru með afklipptar páskaliljur í vasa en aðrir hafa þær í potti með rót. Ef páskaliljur eru afklipptar lifa þær skemur eða í 3-6 daga. Til að fá lengri líftíma er gott að skera neðan af stilkunum og stinga þeim síðan strax í vatn. Hafðið vatnið volgt, alls ekki of kalt. Það sama á við um túlipana. Ekki láta páskaliljur standa nálægt ferskum ávöxtum. Gott er að láta páskaliljur standa á svölum stað á nóttunni eða ekki yfir fimm gráðum. Eftir þrjá daga er ágætt að klippa aftur af stilkunum og setja blómin í nýtt vatn. Notið í vatnið næringu sem fylgir oft blómvöndum.

Ef þú ert með páskaliljur í potti þurfa þær litla vökvun. Ekki láta blómin standa í mikilli sól.

Klassísk djöflaegg

Egg af ýmsu tagi eru í hávegum höfð um páska og ekki úr vegi að spreyta sig á því að gera heimatilbúin djöflaegg. Þau fara líka einstaklega vel á veisluborði og eru tilvalinn smárettur. Hér er klassíska útgáfan en til eru ýmis tilbrigði og er auðvelt að leika sér með krydd, bragð og skraut.

6 egg
 2 msk. majones
 2 tsk. dijon-sinnep
 Salt og pipar
 paprikukrydd
 Ferskur graslaukur

Sjóðið eggin í tíu mínútur. Hellið vatninu af. Brjótið skurnina á hverju egg og settið hvert um sig ofan í skál með isköldu klakavatni. Kælið um stund. Takið skurnina varlega af eggjunum og skerjið þau langsum í tvennt. Takið rauðuna upp úr með skeið. Stappið rauðuna ásamt majónesi og sinnepi, þar til blandan verður létt. Smakkið til með salti og pipar. Setjið blönduna í sprautpoka og sprautið hæfilegu magni í hvern eggjahelming. Skreytið með paprikukryddi og smátt söxuðum ferskum graslauk.



Eggin fara vel á veisluborði og litirnir eiga sérstaklega vel við um páskana.



OPIÐ ALLA PÁSKANA
11:30-14:00

• SPENNANDI • KLASSÍSKT • HOLLT •

Kokkarnir okkar töfra fram bragðgóða retti

Brunch hlaðborð á Haust Restaurant

Gæðastund með vinum og fjölskyldu í fallegu umhverfi

Verð 3.950 kr. á mann

MIKIÐ ÚRVAL

nýbakað brauð - pestó og hummus - pastaréttir
 nautacarpaccio - reyktur og grafinn lax - grilluð kjúklinga-
 og grænmetisþjót - eggs Benedict - amerískar pönnukökur
 með sírópi og ferskum ávöxtum - safar - smoothie og margt fleira

Haust Restaurant er staðsett á Fosshotel Reykjavík, Þórunnartúni 1
haust@haustrestaurant.is | borðapantanir í síma 531 9020 | haustrestaurant.is