

Tól

→ 2018 ←



Efnisyfirlit

KÖKUR & SÆTINDI

10. PIPARKÖKUBOÐ Á ADVENT-UNNI: Þórunn Sigurþórsdóttir heldur adventuboð þar sem yngstu gestirnir skreyta piparkökuhús.
12. DÁSAMLEGA GÓÐIR MARENGS-TOPPAR: Ólóf Anna Bergsdóttir, 11 ára, bakar mikið fyrir jólin.
20. SANNKÖLLUÐ ÁRAMÓTABOMBA: Berglind Hreiðarsdóttir gefur uppskrift að marglaga veislutertu.
32. LÆRDI AÐ BAKA Á INSTAGRAM: Svandís Nanna Pétursdóttir gerir listilegar jólamúffur.
40. SÆTT EN SYKURLAUST JÓLAGÓÐ-GÆTI: Telma Matthíasdóttir útbýr alls kyns næringarríkt sætmeti án sykurs.
42. ÆÐISLEG JÓLATERTA MED RJÓMAOSTAKREMI: Unnur Anna Árnadóttir gerir fallegar og bragðgóðar tertur.
46. BRAGÐGÓÐUR ÞRÍLEIKUR: Hanna Þóra Th. Guðjónsdóttir gefur uppskriftir að þremur ólíkum smákökum.
58. ÓVÆNT SÆLKERATROMP Á JÓLUM: Kolbrún Björk Bjarnadóttir gerir súrmjólkurbúðing.
74. BAKAÐ MED KONU JÓLASVEINS-INS: Sveindís Ólafsdóttir gefur uppskriftir að smákökum sem börn geta bakað.
94. FER Í JÓLAMESSU HJÁ PABBA: Anna Margrét Gunnarsdóttir gefur smákökuuppskriftir.

MATUR & BORIÐ

4. VORUM ÁNÆGD MED ALLAR GJAFIRNAR: Hulda Rós Ragnarsdóttir ólst upp við að borða kótelettur á aðfangadagskvöld.
24. GÓÐUR OG EINFALDUR RÉTTUR Á ADVENTU: Jóhanna Vigdís Hjaltadóttir gefur uppskrift að einföldum adventurétti.
26. FAGURRAUTT OG RÚSSNESKT Á JÓLABORDIÐ: Nathalia Druzín Halldórsdóttir útbýr rússneskt meðlæti.
50. HÁTÍÐ FYRIR NAUTNASEGGINN: Þráinn Freyr Vigfússon gefur uppskriftir að sósúm og vegan meðlæti.
54. VEISLA MED LÍTILLI FYRIRHÖFN: Uppskriftir að graflaxi, anda-bringum og vanillúis.
76. VEGAN MEST VIÐEIGANDI Á JÓLUM: Guðrún Sóley Gestsdóttir gefur uppskriftir að vegan jólamat.
80. INNIHALDIÐ ÞAÐ SEM SKIPTIR MÁLI: Þórdís Lóa Þórhallsdóttir gefur uppskrift að hreindýraliffrá-músi.
82. JÓLALEYNDARMÁLID ER RAUD-RÓFUSULTA: Ragnhildur Vigfúsdóttir gefur vinum og ættingjum rauðrófusultu.
86. HUMARSÚPA MED ASÍSKU TVISTI: Rúnar Már Jónatansson býður afkomendum í súpu á jóla-dag.

FÖNDUR & SKRAUT

22. EINS OG JÓLASVEINNINN Á STERUM: Hrönn Bjarnadóttir á 780 litra af jólaskrauti.
30. MED UPPLÝSTA LANDAKIRKJU Á JÓLUNUM: Elva Ósk Ólafsdóttir heldur upp á upplýsta kirkju sem faðir hennar smíðaði.
34. DÆTURNAR MIÐPUNKTUR JÓLAHALDSINS: Ester Bergmann spilar jólahaldið eftir þörfum ungra dætra.
36. JÓLATRÉ ÚR GÓMLUM HERÐA-TRJÁM: Sigurjón Már Svanbergsson hefur gaman af að smíða og endurnýta.
62. LÚÍÐ JÓLASKRAUT FÆR NYTT LÍF: Ísabella Leifsdóttir setur gamalt jólaskraut í nýtt samhengi.
64. DÝRINDIS JÓLASKART FRÁ MÖMMU: Iwona Bylicka býr til eigið jólaskraut.
70. SÆTT SERVÍETTUTRÉ: Nemendur Hússtjórnarskólans sýna auðvelt servíettubrot.
84. EINS OG GANGANDI DISKÓKÚLA: Sanna Magdalena Mörtdóttir velur sér jóla- og áramótadress í Rauðakrossbúðinni.
92. ENDURNÝTT Á JÓLABORDIÐ: Erla Ósk Arnadóttir Lilliendahl leggur á borð með notuðum munum af nytjamarkaði.

JÓLASIÐIR & -VENJUR

8. ALLTAF SKEMMTILEGUR ÁRS-TÍMI: Sigríður Tryggvina Óskarsdóttir rifjar upp jólin í Hrisey.
16. SKRÚFUM FYRIR KRANANN: Hildur Dagbjört Arnadóttir vill fækka jólagjöfum og draga úr neyslu.
18. VINNUR BUG Á JÓLASTRESSI OG KVÍÐA: Sigríður A. Pálmadóttir hefur náð góðum tókum á jólakvíða með daleiðslu.
38. M&M OG DIE HARD Á SUÐUR-SKAUTI: Jóhannes Guðmundsson verður á suðurskautinu um jólin.
60. ÖDRUVÍSI STEMNING Í NEW YORK: Ólafur Þórðarson býr með fjölskyldunni í New York.
68. AUÐVELT AÐ SPEGLA SIG Í JESÚ-BARNINU: Viðtal við séra Hjalta Jón Sverrisson.
72. ALLIR HEFÐBUNDNIR Í JÓLA-TÓNLIST: Matthías Már Magnússon velur jólalagið á spilunarlista Rásar 2.
88. EKKI STERKAR HEFÐIR YFIR JÓLIN: Elin Kristjánsdóttir á ekki fastmótaðar jólahæfir.
98. LÍFTÍMI JÓLALJÓSANNA: Jólaljósin eru nauðsynlegur hluti af jólahátíðinni. Við spurðum fólk á fórnum vegu um jólaljósín.
100. VINDALOO HREINDÝR Í LEYNI: Margrét Erla Maack og fjölskylda hennar skiptast á að elda á aðfangadag.

JÓLABLAÐ FRÉTTABLAÐSINS 2018 **RITSTJÓRN:** SÓLVEIG GÍSLADÓTTIR. ● **HÖFUNDAR EFNIS:** BRYNHILDUR BJÖRNSDÓTTIR, ELÍN ALBERTSDÓTTIR, ODDUR FREYR ÞORSTEINSSON, SIGRÍÐUR INGA SIGURDARDÓTTIR, SÓLVEIG GÍSLADÓTTIR, STARRÍ FREYR JÓNSSON, VERA EINHARSDÓTTIR, ÞÓRDIS LILJA GUNNARSDÓTTIR. ● **LJÓSMYNDIR:** ANTON BRINK, ERNIR EYJÓLFSSON, EYÞÓR ÁRNASON, SIGTRYGGUR ARI JÓHANNESSON, STEFÁN KARLSSON. ● **AUGLÝSINGAR:** ARNAR MAGNÚSSON, ATLI BERGMANN, JÓHANN WAAGE, JÓN ÍVAR VILHELMSSON, RUTH BERGSDÓTTIR. ● **FORSÍÐUMYND:** EYÞÓR ÁRNASON TÓK ÞESSA MYND AF SYSTRUNUM ÍSABELLU, ALEXÖNDRU OG EMILÍU ALEXANDERSDÆTRUM. ● **ÚT-GEFANDI:** TORG. KALKOFNSVEGUR 2. SÍMI 550 5000. ● **ÁBYRGÐARMÁÐUR:** KRISTÍN ÞORSTEINSDÓTTIR.

SÖLUTÍMABIL 5.–19. DESEMBER

Kúlan sem gleður alla

KÆRLEIKSKÚLAN

Kærleikskúlan 2018
Terrella eftir Elinu Hansdóttur

Styrktu brosin í sumarbuðunum Reykjadal þar sem fötluð börn og ungmenni gleðjast án hindrana.

Elin Hansdóttir

Casa – Kringlumi, Skeiflumi og Akureyri, Epal – Kringlumi, Skeiflumi, Laugavegi og Höpju, Hafnarborg – Hafnarfríð, Húsgagnahöllin – Reykjavík, Akureyri og Ísfríð, Kokka – Laugavegi, 18 Galleri – Trogvegötu, Listasafn Reykjavíkur – Hafnarhúsinu og Kjanvalsstöðum, Lif og list – Smáralind, Þjóðminjasafnið – Suðurgötu og Hverfisgötu, Blómaval – um allt land, Bústoð – Reykjanesbæ, Blóma- og gjafabúðin – Sauðárkróki, Norska húsið – Stykkishólmi, Póley – Vestmannaeyjum, Soroptímistar – Húsavík og Austurlandi, Kaerleikskulan.is – netverslan

Jólin þín byrja í IKEA

VINTER 2018
borðar 695,-/3 í setti

HEMNES hirsla

22.950,-

VINTER 2018
gjafapappír
695,-/3 í setti

VINTER 2018
gjafapappír
695,-/3 í setti

RÁSKOG hjólavagn

6.990,-

VINTER 2018 gjafapappír

695,-/3 í setti

VINTER 2018
málm dós
895,-/3 í setti

© Inter IKEA Systems B.V. 2018



Verslun opin **11-21** alla daga - Veitingasvið opið 9:30-20:30 - IKEA.is



Vorum ánægð með allar gjafirnar

Hulda Rós Ragnarsdóttir ólst upp í sveit og vandist því að fá kótilettur í raspi í matinn á aðfangadagskvöld. Á jóladag var farið í messu og á eftir var heitt kakó og kókur á borðum.

Sigríður Inga Sigurðardóttir
sigriduringa@frettabladid.is



Ég er alin upp við að fá kótilettur í raspi í matinn á aðfangadagskvöld. Ég held að þessi siður hafi komið til því við systkinin erum níu og þetta er matur sem okkur öllum finnst góður. Það er líka ótrúlega þægilegt að matreiða kótilettur. Mamma steikti þær á pönnu síðla dags og lét þær síðan malla í ofninum fram að kvöldmat. Meðlætið var oftast brúnaðar kartöflur, baunir, rauðkál, gulrætur og súrar gúrkur og stundum jafnvel bakadar baunir og maisbaunir. Foreldrar mínir halda enn í þessa hefð," segir Hulda Rós Ragnarsdóttir hárgreislumeistari, sem er frá Akurnesi við Hornafjörð.

„Ég man að einu sinni var lambahryggur í matinn og okkur systkinunum fannst bara ekkert vera aðfangadagur. Í okkar huga voru kótilettur jólamaturnar," rifjar



Hulda er mikið jólabarn og byrjar að skreyta heimilið í nóvember.

Hulda brosandí upp. Í eftirmat var síðan is og kokteilávexir.

„Á jóladag fengum við kalt hangikjöt í hádeginu og síðan fór fjölskyldan saman í messu klukkan tvö. Þegar heim var komið var hitað kakó og góðar kókur voru bornar á borð. Það var notalegt að fá eitthvað heitt að drekka því oft var heldur kalt í Bjarnaneskirkju. Svona var þetta í sveitinni. Sumum finnst þessar hefðir skrytnar en þær eru alveg eðlilegar fyrir mér," segir Hulda glaðlega.



Hulda telur að kótilettur hafi orðið fyrir valinu sem jólamatur því systkinahópurinn er stór og þetta er matur sem öllum þótti góður. MYNDR: EYÞÓR

Þegar hún er spurð um eftirminnileg jól frá æskuárunum stendur ekki á svari. „Ein jólin fengum við öll rosalega flott náttföt eða -kjóla í jólagjöf sem móðursystir mín saumaði á okkur. Það endaði með því að allir voru komnir úr sparifötunum í náttfötin," rifjar hún upp og bætir við að þau systkinin séu alin upp við að innihald þakkanna hafi ekki verið aðalatriðið heldur gleðin yfir að fá gjafir. „Við vorum alltaf ánægð og þakklát fyrir það sem við fengum," segir hún.

Skapar nýjar hefðir

Hulda er mikið jólabarn og byrjar snemma að undirbúa jólin. „Ég get alls ekki gert allt korter í jól. Í lok nóvember byrja ég að skreyta

og allt skraut er komið upp fyrsta sunnudaginn í adventu. Mér finnst það bara gaman og jólatréð er komið upp nokkru fyrir jól. Mér finnst það skemmtilegra en að vera með jólatréð bara rétt yfir blájólín. Það er ákveðin stemning að skreyta það áður fyrr og njóta þess lengur. Hér áður fyrr var ekkert gert nema vikuna fyrir jól en mér finnst þetta svo ofsalega skemmtilegur tími," segir Hulda.

Jólabaksturinn er fastur liður í jólaundirbúningnum og oft er Hulda búin að baka nokkrar smákökusortir í lok nóvember. „Í ár skar ég í fyrsta sinn út laufabrauð. Sonur minn er sjö ára og þegar maður er kominn með börn er gaman að skapa nýjar hefðir."

Innt eftir því hvort ekki sé mikið að gera í vinnunni á þessum tíma árs segir Hulda að vissulega sé svo en þó hafi það breyst frá því sem áður var. „Það er farið að vera enn meira að gera í nóvember. Allir vilja vera finnr í desember því það er svo mikið um að vera, svo sem jólahlaðborð og jólatónleikar."

Hulda er með lambahrygg eða lambalæri í jólamatinum en segist oft elda kótilettur, ekki sist þegar hún fær fólk í mat. „Mín reynsla er sú að fólk finnst þessi matur alltaf góður."

JÓLAKÓTILETTUR ÚR SVEITINNI

Kótilettur
Egg
Rasp
Eðalkrydd
Salt og pipar
Olía eða smjör til steikingar
Laukur

Bankið kótiletturarnar með buffhamri. Piskað egginn. Kryddið raspið með eðalkryddi, salti og pipar. Veltið kótilettunum upp úr eggjunum og síðan raspi. Hitið olíu eða smjör á pönnu og steikið kótiletturarnar við tölurðan hita í 3-4 mín. á hvorri hlið eða þar til þær verða gullinbrúnar. Færið kótiletturarnar á bökunarplötu. Sneiðið lauk og dreifið vel yfir kótiletturarnar. Látið bakast í ofni við 50°C í tvo tíma. Berið fram með brúnuðum kartöflum, grænum baunum, rauðkáli, gulrótum og rabarbarasultu.

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 NÁTTÚRUNNAR

ÚRVAL GJAFA SEM VEITA VELLÍÐAN



AÐVENTUDAGATAL BLÁA LÓNSINS

Leyfðu húðinni að ljóma um hátíðirnar með aðventudagatali Bláa Lónsins. Bak við hvern glugga leynist einstakur Bláa Lóns maski ásamt húðvöru sem snyrtifræðingar okkar hafa sérstaklega valið.

BLUE LAGOON
ICELAND

Laugavegi 15, 101 Reykjavík
bluelagoon.is

1. Í tilefni af hundrað ára afmæli fullveldisins verður öllum skjáum lokað og boðið upp á kósíkvöld með gamla laginu, spil, kertaljós, söngur og sögur.

2. Þessar smákökur baka sig ekki sjálfar. Við bökkum þær saman. Í kvöld!

3. Kvöldund á aðventu er ævintýri. Tökum náttfötin með og förum svo beint í bólið.

4. Jólin, jólin, jólin koma brátt... hlustum á jóla-plötu og dónsum í stofunni.

5. Skrafl? Ólsen? Katan? Nú er spilakvöld. Hvert er uppáhaldsspilið ykkar?

6. Gerum göðverk. Það getur verið alls konar, allt frá því að heimsækja einhvern sem fær aldrei heimsóknir, bjóða einhverjum í heimsókn sem fær aldrei boð, gefa dót eða föt í Rauða krossinn eða halda tombólu til að safna peningum fyrir UNICEF.

7. Jólaskrautið er uppi í allt of stuttan tíma og því er ráð að byrja að skreyta sem fyrst! Í kvöld er hægt að skreyta, hvort sem það felst í því að hengja upp jólaseriur eða skreyta rúðurnar.

8. Jólátréð í stofu stendur... en þá þarf að kaupa það eða höggva fyrst. Sem gerist í dag!

9. Listaverkstæði jólasveinanna, góðan daginn. Heimagerðar jólagjafir eru bestar. Skreytum glerkrukkur, málum myndir og skrifum sögur.

10. Jóláböllin nálgast og þá er gott að vera tilbúin. Rifjum upp jóla-lögin og dansana í kvöld.

11. Stekkjartaur kemur í kvöld og af því tilefni ætlum við að lesa Jólin koma eftir Jóhannes úr Kötlum við kertaljós.

12. Hvað er í kvöldmatinn? Eldum eitthvað gott saman og bjóðum vini að borða með okkur.

13. Skreytum hús með grænum baunum... piparkökukúsum. Ef grænu baunir eru ekki að slá í gegn má prófa glassúr og skrautsykur.

14. Er jólakötturinn kominn á kreik? Farið út að ganga með vasaljós og athugið hvað þið finnið marga ketti á ferli.

15. Hvað er betra í kulda og snjó en kaldur og svalandi ís? Kannski eitthvað, en ís er samt alltaf góður. Í dag fer fjölskyldan í ísferð.

16. Bókasafnið er fullt af fjársjóðum. Þar eru til dæmis fjölmargar skemmtilegar bækur um jól, jólasveina og jólahald. Förum og jólahald. Förum og jólahald. Förum og jólahald.

17. Einn skammtar limband, annar velur pappír, sá þriðji þakkar inn, fjórði skrifar á merkimiðana... allir hafa eitthvert hlutverk. Hlustum á jólalög og borðum smákökur á meðan jólagjöfum er pakkað inn.

18. Förum saman í bæin og skoðum fallegu jólaskreytingarnar. Endum á kaffihúsi með kakóballa til að hlýja köldum puttum.

19. Búum til jólakveðju og tökum hana upp svo hún verði tilbúin til útsendingar á aðfangadag.

20. Hver er uppáhaldsjólamynd fjölskyldunnar? Hún er á dagskrá einmitt í dag.

21. Nú er hverfið þitt óðum að komast í jólskrúðann og gaman að fara í gönguferð og skoða fallegu ljósin.

22. Smáfuglarnir eiga líka skilið að fá eitthvað gott. Gefum þeim en pössum að þeir geti nálgast það án þess að kisuvar ná í þá í leiðinni.

23. Þorláksmessa. Aðalsmerki dagsins eru skata og friður. Veljið annaðhvort eða bæði, fáið ykkur skötu og farið í friðargöngu eða eigið stutta friðarstund heima inn á milli þess að leggja síðustu hönd á jólahaldið.

24. Þá er komið að því! Til að stytta endalausa bið er gott að fara aðeins út í dag, spila fótbolta, gera snjókall, fara á skauta eða skiði. Og svo koma þau, blessuð jólin. Gleðileg jól!

Samvera

Jólin eru hátíð barnanna en aðventan á líka að vera tími þar sem fjölskyldan nýtur þess að vera saman. Hildur Dagbjört Arnardóttir lagði til hugmyndir að samverudagatali fjölskyldunnar í desember en hún er einmitt í viðtali annars staðar í blaðinu.



LYFJA
- Lífið heil

Jólagjafahandbókin er komin á lyfja.is

Kynntu þér úrval glæsilegra gjafa og gerðu vel við þína nánustu.

lyfja.is



Rúllukragapeysa 10.990 kr.



Peysa 8.990 kr.



Rúllukragapeysa
6.790 kr.



Hanskar 8.990 kr.



3 pör af sokkum
1.690 kr.



JÓLAGJÖFIN FYRIR HANN FÆST Í JACK & JONES



Frakki
29.990 kr.



Joggingbuxur 6.590 kr.



Skyrta 8.990 kr.



Jólanærbuxur 1.890 kr.



Peysa 4.990 kr.

JACK&JONES

KRINGLUNNI & SMÁRALIND

Alltaf skemmtilegur árstími

Jólaundirbúningurinn hófst snemma í desember á æskuheimili Sigríðar Tryggvínú Óskarsdóttur í Hrísey á fimmta áratug síðustu aldar. Jóláböllin í eyjunni standa upp úr en þangað mættu flestir þorpsbúar. Hún man þó ekkert sérstaklega eftir jólasveinunum.

Starri Freyr
Jónsson

starr@frettabladid.is



Barnáska Sigríðar Tryggvínú Óskarsdóttur í Hrísey var dásamleg að hennar sögn og þar var gott að alast upp sem barn. Sigríður, eða Siggina eins og hún er yfirleitt kölluð, fæddist þar í apríl-mánuði árið 1942 og bjó í Hrísey þar til hún fermdist en þá flutti fjölskyldan á Akranes. „Ég fæddist í húsinu sem mamma mín og pabbi byggðu en það hét Framnes. Þetta voru yndisleg ár í minningunni þar sem við lékum okkur mest niðri í fjörunni við alls kyns leiki. Ég var orkumikil og varð alltaf að hafa nóg fyrir stafni. Fimm ára gömul var ég farin að vinna við að stokka upp línu en pabbi minn var með útgerð á þessum tíma og mér fannst spennandi að vinna eins og eldri systur mínar.“

Fyrstu jólin sem Siggina man eftir voru þegar hún var smástelpa að hjálpa mómmu að skreyta jólatréð, líklegast 1946. „Tréð var gert úr spýtum og var kreppappír vafið utan um spýturnar. Kúlurnar fönndruðum við systkinin sjálf og einnig hjartalaga jólapoka úr pappír. Ofan í þá settum við t.d. rúsinur en það var ekki mikið um sælgæti á þessum tíma. Á trénu



Veturinn er mjög snjöpungur í Hrísey og man Siggina vel eftir mörgum snjöpungum jólum úr æsku sinni þegar börnin byggðu snjöhús og snjókalla. MYND/RPB

Vitamix

Jólagjöfin í ár

Vitamix blandararnir eiga sér engan jafningja.

Mylja nánast hvað sem er. Búa til heita súpu og ís.

Hraðastillir, prógrömm og pulse rofi sjá til þess að blanda verður ávallt fullkomin og fersk!

Ascent serían frá Vitamix

Verð frá 114.447



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

voru kerti sem voru fest með sér-útþúnum klemmum til að halda þeim föstum.“

Kökur í isköldu búrinu

Dæmigerður jólaundirbúningur í barnáska Siggínu hófst í desember en þá var húsið þrífð hátt og lágt. „Við systurnar tókum mikinn þátt í að hjálpa mómmu okkar auk þess sem bróðir minn tók að sér ýmsar sendiferðir og hjálpaði einnig til. Spýtuþalimar á gólfinu voru skrúbbaðar með sandi og mamma mín saumaði fallega flónelsnát-kjöla á okkur systurnar og blárönd-ótt flónelsnátftöt á bróður minn.“

Í upphafi desember var byrjað að baka og voru kökurnar geymdar í isköldu búrinu. „Um jólin var boðið upp á lambakjöt, svið, hangikjöt og allt þetta hefðbundna sem þekktist á þessum tíma. Meðal gjafa sem við fengum á þessum árum voru kerti og spil, þrjónaðir sokkar og vettlingar en Kaupfélag-ið í Hrísey var með gjafir til sölu á þessum tíma.“

Sungu mikið saman

Þetta var alltaf skemmtilegur árstími segir Siggina og mikill spenn-ingur fyrir gjöfum og góðum mat. „Við hlustuðum mikið á útvarp og sögur og mér þótti mjög gaman að fara í heimsóknir þar sem spilað var á hljóðfæri. Við systurnar sungum mikið saman og þá var það raddað. Ég söng millirödd en elsta systir mín var svo flink að hún gat jöllað. Jóláböllin í Hrísey standa líka upp úr í minningunni en þau voru haldin í félagsheim-ilinu Sæborg. Flestir þorpsbúar mættu og var mikil gleði. Það var dansað í kringum jólatréð, sungið og spilað á harmóníku. Ég man þó ekkert sérstaklega eftir jólasvein-unum.“

Um jólin fóru Siggina og aðrir krakkar í Hrísey líka á skíði, sleða og skautað var á litlu vatni í eyinni. „Skautarnir voru járn, spýta og ól sem fór yfir stígvél. Mikill snjór var í eyjunni á þessum árstíma og oft fór húsið okkar í kaf og snjógöng mátti sjá reglulega við nokkur hús. Á þessum tíma árs lékum við okkur mikið í snjónum og byggðum t.d. snjöhús og snjókalla.“



Siggina (önnur frá vinstri í fremri röð) ásamt fjölskyldunni í Hrísey.



Sigríður Tryggvínú Óskarsdóttir fæddist í Hrísey árið 1942. MYND/ERNIR

Hvaða jólagjöf gladdi þig mest?

Ég fékk ein jólin svo fallega dúkku sem var með höfuð úr postulini en búkurinn, fætur og hendur voru úr efni. Ég skírði hana Koggaliu en ég man ekki hvaðan ég fékk þetta nafn. Mamma saumaði fót á hana og ég lék mér mikið með hana. Einnig fékk ég gítar þegar ég var tólf ára sem þótti nokkuð flott og vegleg gjöf.

Hvaða jólamat hlakkaðir þú mest til að borða?

Það var hangikjötið, hvíta sósan og laufabrauðið.

Hver var uppáhaldsmákakan eða sætmetið fyrir jólin?

Mér fannst bestu smákökurnar vera mömmukökur, vanillu-hringir og hálfmánar.

Hvert var uppáhaldsjólagala á þessum tíma?

Nú er Gunna í nýju skónum, að mig minnir.

Hvaða jólaflak þótti þér vænst um?

Það var grænn þrjónakjöll með rauðu blómamunstri. Mamma mín og elsta systir mín þrjónuðu hann saman handa mér.

Manstu eftir fyrsta eplabitanum sem þú fékkst um jólin?

Já, ég minnst þess og bragðið var æðislegt.

Skráðu sendinguna áður en þú kemur

Skráðu sendinguna á postur.is/skrasendingu
áður en þú kemur á pósthúsið. Láttu svo skanna strikamerkið
á fylgibréfinu, í síma eða útprentuðu þegar þú kemur á pósthúsið.
Það flýttir fyrir þér og þú greiðir ekki skráningargjald.



Piparkökuboð á aðventunni

Þórunn Sigþórsdóttir heldur árlega aðventuboð þar sem yngstu gestirnir fá piparkökuhús til að skreyta af hjartans lyst. Það á vel við núna fyrir jólin því hún leikstýrir ævintýraóperunni Hans og Grétu þar sem piparkökuhús kemur við sögu.

Sigríður Inga
Sigurðardóttir
sigriduringa@frettabladid.is



Snemma á aðventunni held ég boð fyrir vini og ættingja sem eiga börn. Öll börnin fá sitt eigið piparkökuhús til að skreyta og taka með sér heim. Það er einstaklega gaman að sjá hversu mikið þau leggja í skreytingarnar. Sum eru með mjög frjálsa aðferð en önnur eru afar nákvæm,“ segir Þórunn brosandí. Gestirnir fá heitt súkkulaði með rjóma og smákökur til að gæða sér á og undir hljóma jóla-lögin. Hún segist ymist baka húsin eða kaupa þau tilbúin en aðalatriðið sé að hittast og eiga notalega stund saman.

„Mér finnst mikilvægt að jóla-undirbúningurinn sé á rögu nótunum og legg mikið upp úr því að halda í þá fallegu stemningu sem getur birst um jólin. Þessum árstíma fylgir mikið stress en ég vil skapa afslappað og skemmtilegt andrúmsloft á heimilinu og legg áherslu á að fjölskyldan geri eitthvað saman frekar en að þeytast um allan bæ,“ segir Þórunn, sem byrjar fremur snemma að skreyta heimilið.

„Við kaupum jólatréð um miðjan desember og setjum það strax upp. Annar sonur minn á afmæli 5. janúar og við tókum skrautið



niður fyrir þann tíma. Á aðfangadag er allt í föstum skorðum. Í forrétt er sveppasúpa að hætti ömmu minnar, í aðalrétt er hreindýr og rjúpa og svo er möndlugrautur með heitri karamellusósu í eftirrétt, eins og ég er alin upp við,“ segir Þórunn en hún er mikið jólabarn.

„Jólin eru yndislegur tími. Við hjónin giftum okkur á aðfangadag, í bláu kirkjunni á Seyðisfirði, fyrir nokkrum árum. Þetta var afar rómantískt en við vorum bara tvö fyrir utan prestinn og eldri

son okkar, sem þá var tveggja ára. Hann svaf vært í vagninum sínum á meðan athöfnin fór fram,“ rifrar Þórunn upp.

Í jólaskapi frá því í haust

Þórunn leikstýrir óperunni Hans og Grétu sem nú er sýnd í Hörpu og segist hafa verið í jólaskapi frá því að æfingar hófust í haust. „Þetta er barna- og fjölskyldusýning sem er byggð á ævintýri Grimm-bræðra um þau Hans og Grétu. Í þessari útgáfu fara systkinin út í skóg að

tína ber en hitta vonda norn. Hún á heima í piparkökuhúsi og er með ofn heima hjá sér þar sem hún breytir börnum í piparkökur en það er spennandi að vita hvernig þetta allt endar,“ segir Þórunn glaðlega. „Við vildum halda í þennan dasamlega ævintýrablað sem er yfir sögunni. Sýningin er mjög fálæg og jólaleg. Hún var stytt og tekur ekki nema einn og hálfan tíma, sem hentar vel fyrir krakka og þá sem ekki eru vanir óperum,“ segir Þórunn.

Jólagleðin var ríkjandi þegar Þórunn fékk söngkonurnar úr Hans og Grétu til að skreyta piparkökuhús með sér. F.v. Þórunn, Dóra Steinunn Ármanns, Arnheiður Eirisdóttir og Jóna Kolbrúnardóttir, sem leikur Grétu. MYND/ ANTON BRINK



PIPARKÖKHÚS AÐ HÆTTI HANS OG GRÉTU

1.800 g hveiti
800 g sykur
500 g smjör
3 dl síróp
1 msk. engifer
2 msk. negull
2 msk. kanill
1 tsk. natron
1 egg

Hnóðið allt saman og kælið í isskáp í 3-4 klukkustundir. Fletjið út deigið og þykktin á að vera um ½ cm. Skerið húsið út í deigið eftir teikningum. Það er hægt að finna margar hugmyndir að húsum á netinu. Bakið á bökunarpappír við 175°C í um það bil 12-16 mínútur eða þar til fullbakað. Setjið hliðarnar saman með bræddum sykri eða bráðnu hjúpsúkkulaði. Gott er að gera glassúrinn úr flórsykri og vatni. Skemmtilegt er að sigta flórsykurinn yfir húsið í lokin.

JÓLIN MÍN



Gítarinn besta gjöfin

Elin Sif Halldórsdóttir tónlistarkona

Morgunmatur á jóladag?

Amma og afi eru alltaf með bröns á jóladag svo ég borða yfirleitt á mig gat af því sem þau hafa útbúið.

Besta jólabókin?

Amma mín skrifaði bók sem heitir Jólaveinarnir sem segir frá ævintýrum íslensku jólaveinnanna þrettán. Hljóðbókin var alltaf í spilun inni í herberginu mínu frá 1. desember og til jóla þegar ég var litil. Hún fer aftur í spilun hjá mér fljótlega.

Besta jólaglagið?

Ef ég þyrfti að velja væri það Hin fyrstu jól eftir Ingibjörgu Þorbjörgu við ljóð Kristjáns frá Djúpalek. Ég lærði það þegar ég var fimm ára í Ísaksskóla og heillaðist alveg.

Besta jólamyndin?

Love Actually! Eru ekki allir samála um það annars?

Jólahéfið úr æsku sem enn er viðhöfð í dag?

Fjölskyldan mín hefur reyndar haldið upp á ótrúlega mikið af

mismunandi jólum á mismunandi stöðum. Þó eiga öll jólin það sameiginlegt að við borðum góðan mat, syngjum mikið og við þabbi horfum á allan Lord of the Rings-bálkinn saman.

Mesta jólaklúðrið?

Jólin okkar heima eru alltaf svo afslöppuð að það er ekki mikið pláss fyrir klúður. Mamma og pabbi lentu þó einu sinni í því, þegar þau bjuggu í Kanada með elstu systur mína litla, að allir þakkarnir sem sendir höfðu verið frá Íslandi komu ekki fyrr en í febrúar. Ég var vissulega ekki fædd en þau segja þessa sögu oft.

Besta jólagjöfin?

Mamma og pabbi gáfu mér fyrsta gítarinn minn í jólagjöf fyrir nokkrum árum. Mjög kær gjöf.

Fyrsta jólagjöfin sem þú manst eftir?
Ég fékk fjöluþlútt gimmerþríhól þegar ég var eins og hálfis árs. Ég hélt mikið upp á það. Held það sé mögulega enn þá til niðri í bílskur.

Skíðaparadís á Sigló

Skíðasvæðið Skarðsdal

Forsala vetrarkorta frá 15. nóv. - 3. des.

Fullorðinskort kr. 20.000
Framhalds / háskólanemakort kr. 12.000
Barnakort (11-17 ára) kr. 8.000
frítt fyrir 10 ára og yngri

Öllum vetrarkortum fylgir Norðurlandskort
Einfalt að kaupa,
allar upplýsingar: www.skarðsdalur.is

Við erum á Facebook: Skarðsdalur Sigló

JÓLATÓNLISTARHÁTÍÐ Í HALLGRÍMSKIRKJU 2018



JÓLATÓNLEIKAR

MÓTETTUKÓRS HALLGRÍMSKIRKJU

**FLYTJENDUR / PERFORMERS:****MÓTETTUKÓR HALLGRÍMSKIRKJU****AUÐUR HAFSTEINSDÓTTIR FÍÐLUEINLEIKUR****BJÖRN STEINAR SÓLBERGSSON ORGEL****STJÓRNANDI: HÖRÐUR ÁSKELSSON****HRÍFANDI OG HÁTÍÐLEG JÓLASTEMMNING Í FAGURLEGA SKREYTTI KIRKJUNNI!****SUNNUDAGINN 2. DES. KL. 17****ÞRIÐJUDAGINN 4. DES. KL. 20**

Á hinum árlegu og sívinsælu jólatónleikum Mótettukórs Hallgrímskirkju er í ár boðið upp á undurfallega tónlist þar sem áhersla er lögð á undur og dulúð jólnanna í bland við þekktu adventu- og jólasálm.

Meðal annarra fagurra verka er Íslandsfrumflutningur á Magnificat eftir Sigurð Sævarsson, Lá þú hjartans hörpustrengi eftir J.S. Bach og hið hrífandi O magnum mysterium eftir Olav Gjelo, þ.s. fíðlueinleikur fléttast saman við a cappella kórsönginn. Auður Hafsteinsdóttir, einn fremsti fíðluleikari landsins, leikur einnig í samleik með Klais-orgelinu.

HÁTÍÐARMESSA Á FYRSTA SUNNUDEGI Í ADVENTU**2. DES. KL. 11**

Hátíðarmessa á fyrsta sunnudegi í adventu við upphaf nýs kirkjuárs. Dr. Sigurður Árni Þórðarson og sr. Irma Sjöfn Óskarsdóttir þjóna fyrir altari. Jólasöfnun Hjalparstarfs kirkjunnar hefst formlega í messunni og einnig verður haldið upp á 70 ára afmæli kapellunnar í kirkjallara Hallgrímskirkju.

Hrífandi adventutónlist flutt og kveikt á fyrsta adventukertinu. Mótettukór Hallgrímskirkju syngur undir stjórn Harðar Áskelssonar. Björn Steinar Sólbergsson leikur á Klais-orgel Hallgrímskirkju. Barnastarf. 37. starfsár Listvinafélags Hallgrímskirkju hefst með hátíðarmessunni.

SÝNINGAROPNUN SIGURBORGAR STEFÁNSDÓTTUR**„AÐRIR SÁLMAR“****2. DES. KL. 12.15 VIÐ MESSULOK**

Sigurborg Stefánsdóttir sýnir ný verk í forkirkju Hallgrímskirkju. Umsógn listakonunnar: „Skáldað í pappír—eins konar ljóðræn útfærsla á sköpunarverkinu.“ Sýningarstjóri er Rósa Gísladóttir. Sýningin stendur til 4. mars 2019. Aðgangur ókeypis—allir velkomnir.



Í NÁLÆGÐ JÓLA

ORGELTÓNLEIKAR MED LÁRU BRYNDÍSI**16. DES. SUNNUDAGUR KL. 17**

Lára Bryndís Eggertsdóttir organisti Hjallakirkju flytur stermningsríka orgeltónlist eftir J.S. Bach, Corelli, Daquin, Brahms, Guilmant og Pietro Yon.

Aðgangseyrir: 3.000 kr., afsláttur fyrir nemendur, öryrkja og félagar í Listvinafélagi Hallgrímskirkju.



HÁDEGISJÓLATÓNLEIKAR

MEÐ SCHOLA CANTORUM

KAMMERKÓRINN SCHOLA CANTORUM FLYTUR FJÖLBREYTTA JÓLASÖNGVA OG JÓLASÁLM**21. DES. FÖSTUDAGUR KL. 12**

Góður tími til að fylla sálina friði og hátíðleika jólnanna undir fögrum söng kórsins, þegar jólahelgin er að ganga í garð.

Flytjendur: SCHOLA CANTORUM, kammerkór Hallgrímskirkju og einsöngvarar úr röðum kórfélaga. Stjórnandi er Hörður Áskelsson. Heitt súkkulaði í suðursal að tónleikunum loknum.

Aðgangseyrir: 3.000 kr., afsláttur fyrir nemendur, öryrkja og félagar í Listvinafélagi Hallgrímskirkju



HÁTÍÐARHLJÓMAR VIÐ ÁRAMÓT

HÁTÍÐARTÓNLIST FYRIR 2 TROMPETA OG ORGEL**30. DES. SUNNUDAGUR KL.17****31. DES. GAMLÁRSDAGUR KL. 16 ATH. NÝ TÍMASETNING!**

Tveir afburða ungir íslenskir trompetleikarar koma frá New York og París til að færa okkur hátíðarstemningu áramótanna í samleik við Klais- orgelið. Einir vinsælustu tónleikar ársins eru nú haldnir í 26. sinn.

Flytjendur: Baldvin Oddsson trompetleikari, Jóhann Nardeau trompetleikari og Björn Steinar Sólbergsson orgelleikari.

Aðgangseyrir: 4.500 kr. 50% afsláttur fyrir nemendur, öryrkja og félagar í Listvinafélagi Hallgrímskirkju.

HLÝTT YFIR HÁTÍÐARNAR



TNF Nuptse
Verð 32.990 kr.



Fyrstur kemur
fyrstur fær

The North Face Thermoball

Einn jakki fyrir allar aðstæður. Fáanlegir í ýmsum litum, bæði í dömu- og herrasniði
Verð 29.990 kr.



TNF Hedgehog GTX

Fáanlegir í dömu
og herrauttfærslu
Verð 21.990 kr.



Base camp duffel

töskur í ýmsum
stærðum og litum
verð frá 15.990 kr.



ÚTILÍF

síðan 1974

KRINGLUNNI · SMÁRALIND
utilif.is



Mæðgurnar Ólöf Anna og Anna Sigurborg undirbúa jólin í sameiningu og njóta aðventunnar. MYNDIR/ERNIR

Dásamlega góðir marengstoppar

Ólöf Anna Bergsdóttir er ellefu ára Vesturbæingur sem töfrar fram smákökur og annað góðgæti fyrir jólin. Hún veit fátt skemmtilegra en að koma ættingjum og vinum á óvart með með nýjum uppskriftum.

Sigríður Inga
Sigurðardóttir
sigridinga@frettabladid.is



Ertu mikíð jólabarn?
„Já, og mér finnst skemmtilegast á aðfangadag að vera með fjölskyldunni minni, borða góðan mat og taka upp pakkana. Það er líka svo gaman í snjónum, skemmta sér á skíðum og fá heitt súkkulaði.“

Áttu skemmtilega jólamínningu?
„Já, ég man á síðasta ári þegar ég var með vinkonum mínum, Ásu, Þóru og Úlfhildi, og við vorum að spila og drekka heitt súkkulaði. Þá allt í einu kom fyrsti jólasnjörinn og við hlupum allar út eins og fætur toguðu. Þegar við vorum komnar út ákváðum við að búa til snjókarla. Eftir langan tíma vorum við búnar að búa til heilmarga snjókarla og svo fórum við inn af því að klukkan var orðin svo margt.“

Hvað finnst þér skemmtilegast við jólaundirbúninginn?

„Að baka smákökur og skreyta piparkökur. Við mamma fórum alltaf til Þórunnar, vinkonu mómmu, fyrir hver jóla að skreyta piparkökuhúsið með öðrum fjölskyldum. Mér finnst líka skemmtilegt að velja jólatré og skreyta og fara niður í bæ að finna jólagjafir.“

Hefur þú eitthvað sérstakt hlutverk í jólaundirbúningnum, t.d. að skreyta jólatréð?

„Við mamma veljum alltaf saman jólatré. Mamma setur jólaseriuna á jólatréð og ég skreyti það. Einu sinni skreyttum við alltaf jólatréð á Þorláksmessu en núna svona viku fyrir jóla. Það er betra til að hafa meiri tíma fyrir annan jólaundirbúning. Síðan skreyti ég alltaf jólatréð hjá ömmu Sírrý og að sjálf sögðu alltaf herbergði mitt.“

Hefur þú mikinn áhuga á matargerð og bakstri?

„Já, en ég hef meiri áhuga á að baka vegna þess að það er svo gaman að prófa nýjar uppskriftir og koma ættingjum og vinum á óvart. Svo er sérstaklega gaman að heyrja þeirra álit.“

Hvað finnst þér skemmtilegast að baka?

„Ég baka oft muffins, pönnukökur, súkkulaðiköku og marengs. En skemmtilegast er að baka franska súkkulaðiköku.“



Marengstoppar að hætti Ólafar Önnu.

Hvar finnur þú uppskriftir?

„Ég finn margar uppskriftir á netinu og stundum breyti ég þeim. Þessa uppskrift af marengstoppunum fann ég á Gulur, rauður, grænn og salt. Ég nota dökkt súkkulaði með stökkri karamellu og sjávarsalti frá Himneskt í stað suðusúkkulaðis. Ég nota líka oft uppskriftir frá Evu Laufeyju, Ljúfmeti og lekkerheit og Eldhússögum.“

MARENGSTOPPAR

4 eggjahvítur
2 bollar sykur
4 bollar kornflex
2 bollar kókosmjöl
100 g dökkt súkkulaði með stökkri karamellu og sjávarsalti frá Himneskt

Fyrst á að þeyta saman eggjahvítur og bæta síðan sykrinum smám saman við. Síðan er súkkulaðibitum, kornflexi og kókosmjöli blandað varlega saman við með sleif. Ég

nota svo tvær teskeiðar til að setja toppana á ofnplötur. Bakið í 150°C heitum ofni með blæstri í um 15 mín.

HEITT SÚKKULAÐI ÖNNU LANGÖMMU

Ég laga oft heitt súkkulaði fyrir vinkonur mínar og er uppskriftin er frá Önnu langömmu minni sem ég heiti í höfuðið á.

Fyrir tvo

Átta suðusúkkulaðimolar frá Nóa Síriusi
5 dl af mjólk
1 dl af vatni
Hnifsoddur af salti
1 tsk. smjör

Fyrst eru súkkulaðimolarnir bræddir saman við vatnið. Hræra þarfi pottinum allan tímann. Síðan er smjóri og salti bætt út í. Að lokum er mjólkinni helli saman við og allt hitað að suðu. Borið fram með miklum þeyttum rjóma. Njótið.

JÓLAGJÖF VEIÐIMANNSINS

SKILDI ÞAÐ VERA HJÓLAJÓL



SETJUM SAMAN FLOTT FLUGUBOX
- falleg flugubox eru góð gjöf

UMPQUA eru með þeim fremstu í heiminum í hönnun og framleiðstu á töskum og hirsllum fyrir fluguveiði

VERÐ FRÁ
KR 6.390,-

GUIDELINE LAXÁ

TILBÚNIR TVÍHENDU- OG SWITCHPAKKAR

Glæsilegir tilbúnir pakkar á verði sem á sér enga hliðstæðu. Stöng, hjól, lína, taumur, og flottur hólkur!

VERÐ FRÁ
KR 43.850,-



MUNUM GJAFABRÉFIN GÓÐU
Ávísun á vandaðar og flottar vörur

GUIDELINE
It's all about the experience

FULLINGMILL
LIVING THE GAME

Wychwood

Korkers

UMPQUA

ALFA

Vöðtur, jakkar, úlpur, peysur, og margt fleira frá Wychwood og Guideline.
Flott tilboð í gangi - allt að 50% afsláttur!

Fluguhjólin frá ALFA eru augnakonfekt, troðfull af orku, og eru góð gjöf. Mikið úrval af fluguhjólum frá ALFA, Guideline, og Wychwood.

VERÐ FRÁ
KR 11.790,-



KR 32.280,-
PAKKATILBOD KR 49.990,-

Korkers

KORKERS
BARA ÞAÐ BESTA!

Njósterkir og glæsilegir vöðluskór með útskiptanlegum botnum

ÚTSKIPTANLEGIR BOTNAR

VERÐ FRÁ
KR 27.290,-



HLÍÐASMÁRI 13
201 KÓPAVOGUR
SÍMAR: 833 6440 / 833 6441
- Almennur opnunartími -
Opnið virka daga frá 16:00 til 20:00
Laugardaga opnið frá 11:00 til 16:00

info@flugubullan.is
http://www.flugubullan.is



facebook.com/flugubullan/



Jólagjöf herrans fæst hjá okkur

Vandaður fatnaður í miklu úrvali

Skyrta
10.900 kr.

Trefill
12.900 kr.

2x pör af sokkum
2.500 kr.

Peysa
15.900 kr.

Buxur
15.900 kr.

Skór
21.900 kr.

Sixpensari
6.900 kr.



Síðan 1918

Verið velkomin í Verslun Guðsteins, Laugavegi 34

Jólagjöf herrans fæst hjá okkur

Vandaður fatnaður í miklu úrvali

Skyrta
10.900 kr.



Derhúfa
7.900 kr.

Peysa
21.500 kr.



Langerma
polobolur
8.900 kr.

Skyrta
10.900 kr.



Trefill
6.900 kr.

Sixpensari
6.900 kr.

Peysa
12.900 kr.



VERSLUN
Guðsteins Eyjólfssonar

Síðan 1918

Verið velkomin í Verslun Guðsteins, Laugavegi 34



Hildur með fjörugru fjölskyldu sinni. Frá vinstri eru Örn Veturlíði, Sveinbjörn Guðjón Magnason, Steinunn Friða, Vilborg Ása, Hildur og Kristín Eik.

Skrúfum fyrir kranann

Hildur Dagbjört Arnardóttir og fjölskylda hennar hafa fyrir sið að gefa aðeins þeim jólagjafir sem halda með þeim upp á jólin. Þetta er liður í því að fækka gjöfum og minnka þannig það neyslubrjálæði sem við Íslendingar virðumst föst í, sérstaklega um hátíðirnar.

Sólveig
Gísladóttir
solveig@frettabladid.is



Hildur hefur tileinkað sér umhverfisvænan lífsstíl. Hún kaupir ekki matvæli í einnota umbúðum, býr til moltu og ræktar grænmeti, kaupir ekki nýtt heldur endurnýtir eða kaupir notað en markmiðið er að búa ekki til neitt rusl. Þessi hugmyndafræði er einnig allsráðandi í jólahlutinu.

Hildur býr ásamt manni sínum, fjórum börnum og systur á Ísafirði. „Við erum ekki föst í hefðum, sérstaklega ekki þeim sem eru ekki frá okkur sjálfum komnar og maður er, þegar nánar er að gáð, ekki samála. Við prófum því marga hluti á hverju ári, sjáum hvað hentar okkur og búum þannig hægt og rólega til okkar eigin hefðir.“

Vill helst ekkert í jólagjöf

„Ég vil helst engar gjafir en sumir vilja samt gefa mér jólagjöf. Fólk hefur stundum þótt erfitt að gefa mér gjafir, finnst til dæmis óþægilegt að gefa notuð föt. Ég hef bent því fólk á að gefa heimalagagan mat, gjafabréf upp á samveru eða jafnvel innistæðu í uppáhaldskaffihúsinu mínu.“

Hildur er óhrædd við að taka upp umræðu sem fólk þykir

ópægileg, til dæmis þegar kemur að jólagjöfum til barna hennar. „Einhvern tíma benti ég fólk á að gefa þeim heldur gjafabréf upp á samveru. Ég held að börn kunni vel að meta ef eitthvað er gert sérstaklega með þeim einum. Það getur verið mjög sérstakt fyrir barn að fá óskipta athygli fullorðins einstaklings, sérstaklega þegar það elst upp í fjögurra systkina hópi.“ Til að ýta undir þessa þróun bjó Hildur til gjafabréf sem fólk gat fyllt út og sett í umslag. Hún segir suma hafa tekið mjög vel í beiðnina en aðrir ekki. „Maður getur ekki krafist neins heldur bara komið með til-lögur. Ég banna ekki neitt varðandi jólagjafir enda yrði nú ekki tekið vel í það,“ segir hún glettin. Hildur gerir engar athugasemdir við þær jólagjafir sem börnin hennar fá en lætur í sér heyrta ef gjafir til hennar sjálfra ganga gegn hennar betri samvisku. „Þá er þetta ekki gjöf heldur grikkur,“ segir hún og hlær.

Gefa aðeins jólagestum

Eitt helsta markmið Hildar er að fækka jólagjöfum. „Ég hef séð krakkana mína breytast í neysluskrimsli á aðfangadagskvöld. Þau voru vöðu ánægð með fyrstu gjafirnar en svo breytist þetta í eitthvert brjálæði og að opna sem flestar gjafir. Jólin eiga ekki að snúast um magn heldur gleði og

með öllu þessu gjafafloði verður erfitt að hafa huggulegt og finna fyrir þakklæti.“

Til að stemma stigu við gjafafjöldanum ákvað fjölskyldan að gefa aðeins þeim gjöf sem væru með þeim á aðfangadag. „Við höldum jólin síðast með systur minni og bróður, kærustunni hans og barninu þeirra auk mömmu og pabba. Við höfðum það fyrir-komulag að aðeins einn opnaði gjöf í einu meðan hinir fylgdust með. Þannig gat fólk sýnt þakklæti áður en næsti opnaði gjöf.“

Á aðfangadag voru aðeins gjafir frá viðstöddum settar undir jólatréð en aðrar gjafir opnaðar við önnur tækifæri. „Við viljum ekki taka upp gjafirnar nema að viðstöddum þeim sem gefa þær. Þannig að ef amma, frænka eða frændi gátu ekki verið með okkur á aðfangadag gátu þau komið næsta dag og gefið gjöfina þá. Það meikar ekki sens fyrir mér að gefa einhverjum gjöf þegar ég fæ ekki að sjá viðbrögðin og vita hvort gjöfin hitti í mark.“

Framtíðardraumur

Hildur leggur reglulega til nýtt gjafafyrirkomulag og vonast til að koma því í gegn áður en langt um liður. „Nýjar hugmyndir þurfa oft meðgöngutíma en ég væri til í að þeir sem ætla vera saman á

aðfangadag velji úr hatti tvö eða þrjú nöfn og gefi aðeins þeim gjafir. Þannig myndi maður nota miklu meiri tíma, orku og pening til að undirbúa þessar fáu gjafir. Þá gæti heldur enginn sloppið við að hugsa fyrir gjöfum,“ segir Hildur og tekur dæmi um að hún sjái að mestu um jólagjafaundirbúning heimilisins. „Með þessum hætti þyrfti maðurinn minn að spá sjálfur í gjöfum, og hugleiða til dæmis hvað tengdamamma hans gæti kunnað að að meta, eða hvað hann langi til að gefa einu barna sinna. Þannig verður þetta miklu persónulegra.“

Rafmagnslaus kvöld vinsæl

Hildur segir jólamatinn á heimilinu ósköp venjulegan. „En við reynum að gera allt eins umbúða-laust og hægt er og eldum flest alveg frá grunnu. Við fengum kjöt frá bónda í nágrenninu, ég rækta sjálf kartöflur og grænmeti og geri súrkál sem er enn betra en rauðkálíð. Síðan getur maður keypt grænar baunir í lausu og soðið.“

Jólaskraut á heimilinu er í lágmarki. „Við erum með seríur frá afa Svenna sem var mjög skreyti-glaður. Gamli jólahlutir úr okkar æsku fara upp á hverju ári og svo fönndra krakkarnir í skólanum.“

Samverudagatal leikur stórt hlutverk á adventunni. „Fyrsti við-

burðurinn í samverudagatalinu er að búa til dagatalið en það gerum við fjölskyldan saman og hengjum svo í ljósakrónuna,“ segir Hildur en sem dæmi um fleira sem finna má í dagatalinu er: að lesa jóla-sögu við kertaljós, að búa til kakó saman, fara í freyðibað, rafmagns-laust kvöld þar sem allt er gert við kertaljós, fella jólatré, skreyta jólatré, ákveða hvað er í matinn og hverjum eigi að bjóða í mat. Jóla-sveinninn kikir líka á börn Hildar og tekur tillit til þess hvernig fjölskyldan vill hafa hlutina. „Hann gefur notuð leikföng, hollt góð-gæti, sokka og annað nýtsamlegt.“

EKKI REYNA AÐ ÞÓKNAST FÓLKI

En hverju á fólk að byrja á ef það vill breyta um venjur og huga betur að umhverfinu á jölonum? „Fyrsta skrefið er ávallt að hugsa um hvað er mikilvægast við jólin, að skrúfa fyrir kranann og minnka magnið. Að tyna sér ekki í neyslunni eða fyrri hefðum og venjum, heldur spá í hvað er gott fyrir okkur og hvað lætur okkur líða vel. Spyrja fólk hvernig við getum átt góðar stundir með fólkinu sem okkur þykir vænt um.“

En hverjar eru helstu gildirnar sem fólk dettur í? „Að reyna að þóknast fólk og ríkjandi sam-félagsgildum og fá slæma samvisku yfir að vera ósamála öðrum.“



Eru sparifötin hrein?



Háaleitisbraut 58-60 • 108 Reykjavík • haaleiti@bjorg.is • Sími: 553 1380



SELECTED

FEMME / HOMME

KRINGLUNNI OG SMÁRALIND



KJÓLL
11.990 kr.

VILA
CLOTHES

KRINGLUNNI & SMÁRALIND

Vinnur bug á jólastressi og kvíða

Sigríður A. Pálmadóttir, hjúkrunarfræðingur og dáleiðari, hefur náð góðum tókum á jólakvíða með dáleislu. Hún segir marga glíma við jólakvíða vegna erfiðra minninga úr æsku.

Elin
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Dáleisla hefur gagnast vel þeim sem glíma við streitu eða kvíða. Sigríður A. Pálmadóttir, hjúkrunarfræðingur og dáleiðari, segir að nú sé að ganga í garð dimmasti og mesti streitutími ársins. Sigríður kennir sjálfsdáleislu sem er ákveðið form meðferðar sem hjálpar til við að ná breytingum á hegðun og streitu-stjórnun. Hún er hjúkrunarfræðingur og hafði starfað við hjúkrun í 40 ár en árið 2015 ákvað hún að bæta við sig og læra dáleislu.

„Það eru til nokkrar tegundir af dáleislu en ég hef lagt áherslu á að kenna sjálfsdáleislu. Ég fæ fólk til að hjálpa sér sjálf. Fólk vinnur oft vel undir álagi en ef það verður of mikið getur það breyst í kvíða og streitu. Því miður eru margir haldnir jólakvíða. Það

getur til dæmis verið vegna slæmra minninga úr fortíðinni. Sjálf er ég mikið jólabarn og hlakka mikið til jólanna svo þetta hefur komið mér talsvert á óvart,“ segir hún.

Sjálfsdáleisla getur verið góð leið til hjálpar. „Við förum í rauninni í sjálfsdáleislu nokkrum sinnum á dag,“ segir Sigríður. „Það er þegar við erum að sofa og þegar við erum að vakna. Gott dæmi um sjálfsdáleislu er karlmaður sem er limdur við sjónvarpið og enginn nær sambandi við. Einnig kannast margir við þegar þeir eru á leið á ákveðinn stað en eru allt í einu komnir heim í staðinn.“

Sigríður segir að sjálfsdáleisla sé ekkert ólík hugleiðslu. „Þetta er andleg og líkamleg slökun sem gerir mann sterkari og með betri einbeitingu,“ segir hún.

„Við nálgumst undirmeðvitundina – margir tala um sinn innri mann eða innsæi – og við getum átt beint spjall við undirmeðvitundina með vandamál okkar og óskað eftir leiðbeiningum eða hjálp. Öll vitund er í höfðinu á okkur, dagvitund–nítvitund er 20 prósent en undirmeðvitundin 80 prósent en hún stjórnar öllum minningum og ósjálfráða taugerfinu og öllu því sem við þurfum ekki að hugsa um eins og öndun, hjartslætti, meltingu, labbi eða að hjóla svo dæmi séu nefnd.“

Við getum stýrt undirmeðvitundinni með sjálfsdáleislu og fyllt okkur gleði og tilhlökkun í



Sigríður hjálpar fólki að komast yfir jólastreitu með dáleislu. MYND: EYÞÓR

staðinn fyrir kvíða og streitu,“ segir Sigríður.

„Ég veit að ég get hjálpað fólki sem vill breytingar og að losna undan jólakvíða með því að kenna því sjálfsdáleislu. Það hefur gefið góða raun. Fólk getur haft alls kyns kvíða, svefntruflanir eða önnur streitueinkenni en áttar sig kannski ekki á ástæðunni. Það leitar jafnvel til læknis út af vöðvabólgu, höfuðverk eða öðrum líkamlegum einkennum. Sumir eru með þyngsli fyrir brjósti og telja að þeir séu að fá hjartaáfall eða magasár. Fólk er ótrúlega duglegt að tala sig niður,“ segir Sigríður og bætir við að það hafi komið henni á óvart hversu algengt þetta er.

Sigríður ákvað að læra dáleislu til að hjálpa fólki með alls kyns fælni, til dæmis flughræðslu eða þeim sem vildu hætta að reykja. Hún áttaði sig fljótt á að mesta þörfin var hjá þeim sem glímu við kvíða af ýmsu tagi.

„Mjög margt ungt fólk er haldið kvíða, fólk sem vill gera allt 120 prósent. Það þarf að læra að forgangsraða í líffinu. Ég hef notað sjálfsdáleislu á sjálfa mig með mjög góðum árangri. Ég hlakka til jólanna en ég er langt í frá eins og amma mín sem skúraði allt og skrúbaði fyrir jólin. Ég nýt þess frekar að borða góðan mat og hitta fjölskylduna yfir hátíðina,“ segir Sigríður.

Hægt er að fræðast meira um starf hennar á Facebook undir Innviði – árangursrík dáleisla.

FULLKOMIN JÓLAGJÖF FYRIR HVERN SEM ER

Óskaskrín er gjöfin sem höfðar til allra. Þú getur valið úr fjölmörgum upplifunum handa þeim sem þér þykir vænt um og fært þeim ógleymanlegar minningar um jólin.

Það er auðvelt að gleðja með Óskaskrín.



Eymundsson



Sími 577 5600 | info@oskaskrin.is | oskaskrin.is



Óskaskrín

Gefðu gjöf frá frægustu hönnuðum heims



Harpa / Skeifan 6 / Kringlan / Laugavegur 70 / 5687733 / www.epal.is



normann
COPENHAGEN

ferm
LITVAK

by Lassen.
Copenhagen

VI
MENU

Joseph
Joseph

LAKRIDS
BY JOHAN BULOW

ROSENDAHL

Sannkölluð áramótabomba

Kökuskreytingar og bakstur eru aðal-áhugamál Berglindar Hreiðarsdóttur. Hún gefur uppskrift að margra laga veislutertu sem á sérstaklega vel heima á veisluborðinu um áramótin.

Sólveig
Gísladóttir
solveig@frettabladid.is



Berglind er mikið jólabarn og heldur í hefðir. Í ár ætlar hún þó að brjóta þær flestar og dvelja með fjölskyldu sinni og fleira vinafólki í Tailandi yfir jól og áramót. „Ég baka venjulega mikið fyrir jólin en því verður stillt í hóf í ár og húsið varla skreytt,“ segir Berglind sem starfar sem verkefnastjóri hjá Sýn en fær útrás fyrir sköpunargleðina sem snýr að gírnilegum uppskriftum og kökuskreytingum á heimasíðunni www.gotteri.is.

„Þetta var áhugamál sem fór úr böndunum,“ segir Berglind og hlær, en hún bjó í faein ár í Bandaríkjunum og sótti þar nokkur kökuskreytinganámskið. „Svo fóru vinir minir og fólk í kringum mig að hvetja mig til að kenna sér. Þá stofnaði ég síðuna gotteri.is til að halda utan um kökuskreytinganámskiðin. Ég sá þó fljótlega að eitthvað meira þyrfti að vera á síðunni og þá fór ég að setja inn uppskriftir. Fyrst bara með áherslu á sætindi en í dag snýst síðan meira um uppskriftir og veisluhugmyndir en námskið, þó örfá slík séu haldin ár hvert.“

Þegar Berglind var beðin um að gefa uppskrift í Jólblað Fréttablaðsins var hún fljót að stökkva til. „Þegar maður vafar um netið er maður með langan „bucket-lista“ enda sér maður alls konar sem mann langar að prófa. Ég var búin að fylgjast með Jamie Oliver baka svakalega tertu sem mig langaði mikið að búa til. Þar sem ég varð fertug í nóvember ákvað ég að slá tvær flugur í einu höggi, baka fyrir afmælið og jólablaðið.“

Hún segir uppskriftina ekki mjög flókna. „Þetta er meira dútl en erfiðast er að skera browniebotninn í þrjá jafna hluta. Þeir sem vilja nánari lýsingu á gerð kökunnar geta skoðað myndband



Berglind er þekkt fyrir einstaka færni sína í kökuskreytingum. Hún heldur úti vefsíðunni gotteri.is þar sem finna má ýmsar veisluuppskriftir. MYND/ERNIR

með Jamie Oliver á YouTube.“ segir Berglind sem ákvað að skreyta með súkkulaðivindlum og stjörnuljósum sem gerir tertuna að sannkallaðri áramótabombu. Fleiri uppskriftir frá Berglindi má finna á vefsíðu hennar, www.gotteri.is.

VEISLUTERTA JAMIE OLIVER

Brownie-botnar

250 g smjör
150 g 70% súkkulaði
2 msk. ólifuolia
300 g sykurlu
6 egg
150 g hveiti
2 tsk. lyftiduft
¾ tsk. salt
4 msk. bökunarkakó

Setjið smjör, súkkulaði, ólifuolia og sykurlu saman í skál og bræðið yfir vatnsbaði þar til slétt og gljáandi, kælið þá í um 10 mínútur og flytjið



Þessi marglaga áramótabomban er úr smíðju kokksins Jamie Oliver en Berglindi hafði lengi langað að spreyta sig á henni. MYND/ERNIR

yfir í hrævélarskálina eða notuð handþeytara.

Bætið eggjunum saman við einu í einu og hrærið vel á milli. Sigtíð þá að lokum hveiti, lyftiduft, salt og bökunarkakó út í blönduna og hrærið saman. Klæðið 20-23 cm form með bökunarpappir eftir að hafa sprejjað það með matarolíu-spreyi, sprejið einnig matarolíu yfir bökunarpappirinn og hellið deiginu í formið. Bakið við 180°C í um 55-60 mínútur (miðað við 20 cm form) og kælið síðan í um 10 mínútur áður en þið lyftið kökunni upp á grind til að leyfa henni að kólna alveg.

Þegar kakan er orðin köld má skera hana í þrjá þynnri botna og gott er að nota til þess kökuskera.

Rice Krispies botnar

300 g súðusúkkulaði
75 g smjör
100 ml mjómi
1 msk. fljótandi hunang
130 g Rice Krispies

Hitið súkkulaði, smjör, hunang og rjóma yfir vatnsbaði þar til blandan er bráðin, slétt og glansandi. Leyfið að kólna í að minnsta kosti 10-15 mínútur áður en Rice Krispies er hrært saman við með sleikju. Skiptið jafnt ofan á browniebotnana þrjá.

Frosting

4 eggjahvitur
6 msk. fljótandi hunang
200 g sykurlu
½ tsk. salt
2 tsk. Cream of tartar
2 tsk. vanilludropar

Allt nema vanilludropar er sett í skál yfir vatnsbaði og piskað yfir meðalháum hita þar til sykurlu er uppleystur. Blandan er þá flutt yfir í hrævélarskálina eða höfð yfir pottinum áfram og handþeytari notaður. Blandan er þeytt í um 5 mínútur, vanilludropum blandað saman við og þeytt aftur á meðalhraða þar til glansandi og stífir toppar hafa myndast.

Í SKUGGA SVEINS

í Gaflaraleikhúsinu

Rammíslenskur gamansöngleikur
eftir Karl Ágúst Úlfsson



„Sýningin er dillandi skenmtileg bæði fyrir börn og fullorðna“
S.A. TMM

Midi.is

BARNAJÓL



Jónas Tryggvi Hvannberg, 6 ára

Hvað gerist á jólinum?

„Þá fær maður pakka og maður fær smá fri.“

Af hverju gefa jólasveinarnir gjafir?

„Út af því að þá verður maður þægur.“

Hvernig setja jólasveinarnir gjafir í skóinn?

„Þeir hafa poka og þeir ferðast um heiminn og svo koma þeir inn og gefa manni í skóinn ef maður setur skóinn í gluggann.“

Viltu senda einhverjum jóla-kveðju?

„Já, mig langar að senda kveðju til Sævars og Ragnhildar.“

Rakel B. Birgisdóttir, 6 ára

Hvað gerist á jólinum?

„Þá opnum við pakka og skreytum jóla-tré og borðum jólamat.“

Af hverju gefa jólasveinarnir gjafir?

„Út af því að þeir eru vinir okkar.“

Hvernig setja jólasveinarnir gjafir í skóinn?

„Þeir fara á sleðum og þeir fljúga.“

Viltu senda einhverjum jóla-kveðju?

„Já, frænkum mínum og frændum og ömmu og afa og langömmu og pabba og mömmu og bróður mínum.“



Jóhann Daði Jónsson, 6 ára

Af hverju höfum við jól?

„Því þá koma jólasveinarnir.“

Hvað gerist á jólinum?

„Þá fær maður pakka og það er snjór.“

Hvernig setja jólasveinarnir gjafir í skóinn?

„Þeir opna bara dyrnar og fara inn.“



Bjarney María Pálmarsdóttir, 6 ára

Af hverju höfum við jól?

„Af því að þá kemur meiri birta.“

Hvernig setja jólasveinarnir gjafir í skóinn?

„Ég veit ekki hvernig þeir fara að því.“



Íris Tinna Hauksdóttir, 5 ára

Hvað gerist á jólinum?

„Það kemur snjór og það koma jólasveinar til manns með dót.“

Af hverju gefa jólasveinarnir gjafir?

„Til að reyna að vera skemmtilegir.“



Bóas Óli Einarsson, 6 ára

Hvað gerist á jólinum?

„Maður fær pakka og það er fullt af skreytingum alls staðar.“

Af hverju gefa jólasveinarnir gjafir?

„Til að gleðja börnin.“

Hvernig setja jólasveinarnir gjafir í skóinn?

„Þeir opna gluggann og setja svo í skóinn.“

Hvað ætla þú að gera um jólin?

„Ég hlakka til jólanna og ætla bara að njóta þess að vera heima.“

GÓÐA VEISLU GJÖRA SKAL



HÁTÍÐAKAFFI

Vinar brennsla. Krydd, kandis og sultuð ber. Frábært veslukaffi. Rjúmalögg í bollann gerir kaffið enn betra.

Opplýsingar um innihald
Innihaldni er
opplýsing.

BAUNIR 250 g

Stærð

● ● ● ● ●

Þýðing

● ● ● ● ●

Land

● ● ● ● ●

Stærð

● ● ● ● ●

Land

● ● ● ● ●

Stærð

● ● ● ● ●

Land

● ● ● ● ●



Eins og jólasveinninn á sterum

Hrönn Bjarnadóttir kann að gera sér og öðrum dagamun og þá sérstaklega í kringum jól. Hún gefur öllum sem hún þekkir heima-gert konfekt, sendir hátt í hundrað jólakort og sér til þess að öll fjölskyldan, og þar með talið hundurinn, eigi samstæð jölanáttföt.

Vera
Einarsdóttir
vera@frettabladid.is



Hrönn Bjarna, bloggari hjá Fagurkerar.is og fasteignasali hjá fasteignasöluhlunni Mikluborg, er að eigin sögn alger jólabrjálaðingur. „Ég skreyti brjálaðislega. Meira að segja billinn fær hreindýrshorn og -nef.“ Hrönn geymir jólasakrautið í 130 lítra plastkossinum úr IKEA og reiknast svo til að hún eigi um 780 lítra af jólasakrauti. „Það fer eiginlega bara öll geymslan undir þetta. Við erum sem betur fer með bílskúr og þar fær annað geymsludót að vera,“ segir Hrönn og hlær. Hún fónðrar kransna á allar hurðir heimilisins og gerði yfir 900 konfektmola í fyrra sem hún setti í óskjur og færði vinum og vandamönnum. „Það hef ég gert í mörg ár og finnst góður siður. Við fjölskyldan klæðum okkur upp í jólaföt, sem við eigum í talsverðu úrvali, skellum hreindýrshornunum á bilinn og keyrum konfektinu út en það er kærkomin leið til að heilsa upp á fólkið sitt. Þá finnst mér áberandi hvað fólk í umferðinni verður ánægð með að sjá svona skrautlegan bíl. Það veifar og hleypir okkur meira að segja fram fyrir,“ segir Hrönn.

Hrönn á tæplega tveggja ára dóttur, Emblu Yri, sem upplifði sín fyrstu jól í fyrra. „Ég missti mig



Þetta árið verður fjölskyldan öll í samstæðum jölanáttfötum. Hér er Hrönn með dótturinni Emblu Yri og hundinum Gizmó. Eiginmaðurinn Sæþór var fjarri góðu gamni þegar ljósmyndarann bar að garði. MYNDIR/SIGTRYGGUR ARI



Emblu Yri á nokkur jölanáttföt til skiptanna.

aðeins í kringum það og ég held að hún hafi átt ein sex jölanáttföt til skiptanna. Þetta árið ákvað ég svo að kaupa samstæð náttföt á alla fjölskylduna og gat meira að segja fengið á hundinn líka,“ segir Hrönn sem fékkst til að skella sér í þau fyrir blaðið, ásamt hundinum og Emblu. Eiginmaðurinn, Sæþór Fannberg, var hins vegar að heiman og slapp með skrekkin.

Aðspurð segist Hrönn kaupa megnið af jóladóttinu á AliExpress og að starfsfólk Póstsins sé farið að þekkja hana. Hún setur jölaver utan um alla þúða heim-

ilisins, er með jölarúmföt og meira að segja baðherbergið er skreytt. „Ég er voðalega amerísk og mér og held til að mynda alltaf þakkar-gjöfðarboð eða „thanksgiving“ í lok nóvember fyrir útvalda vini en við köllum það „friendsgiving“ og endum kvöldið á að fara í alls kyns leiki,“ segir Hrönn en hún reynir yfirleitt að vera búin að skreyta fyrir það. „Þá er ég með danskt julefrukost-boð í desember fyrir annan vinahóp þar sem boðið er upp á hreindýrabollur, lax, pate, heitreykt nautakjöt og gæsa-bringur svo eitthvað sé nefnt.“

Wyndham Parka
114.990 kr.



Rosclair Parka
119.990 kr.



Langford Parka
119.990 kr.



AUTHORISED DEALER



Hrönn heldur úti vinsælu snappi undir notendanafninu hronnbjarna þar sem hún sýnir frá heimilislifinu og gefur hugmyndir að ýmiss konar skrauti og skipulagi.

upplýsir Hrönn og þrættir ekki fyrir að það sé gaman að þekkja hana í kringum jólin. „Ég minni örugglega á jólasveininn á sterum í Disneylandi á þessum tíma árs.“ segir hún og hlær. Hrönn sendir líka fjöldann allan af jólakortum. „Í fyrra voru fyrstu jólin hennar Emblu og þá held ég að ég hafi sent 93 jólakort með myndum af henni. Ég fékk hins vegar bara átta til baka en mér er alveg sama. Mér finnst þetta svo skemmtileg hefð.“

Hrönn segir eiginmanninn farinn að hafa lúmskt gaman af jólabrjálæðinu en hann var ekki mikill jólamaður fyrir. „Hann starfar á lögmannsstofunni Local og þar er sem betur fer mikið af jólabörnum að störfum. Hann sleppur því eiginlega hvergi undan þessu en ég viðurkenni þó að hann finnur til ákveðins léttis þegar jólasbrautir er farið niður og hann þarf ekki að mæta með glimmer í fötum í vinnuna en það smitast auðvitað út um allt.“



Hrönn gerir kynstrin öll af konfektum sem hún setur í fallegar öskjur og keyrir út til vina og vandamanna fyrir jól. Öskjurnar kaupir hún á Ali Express.

En færðir ekki tömleikatilfinningu þegar jólin taka enda?

„Jú, vissulega, og þess vegna reyni ég að fara til útlanda í janúar. Þá hef ég eitthvað að hlakka til. Svo er líka alltaf ákveðinn léttir að taka skrautið niður og yfirleitt liður mér eins og íbúðin mín hafi stækkað um 20 fermetra. Eins er ágætt að geta opnað dyr án þess að kransarnir slengist í mann.“



TOBLERONE-ÍS HRANNAR

Hrönn er mikill listabakari og gerir alltaf meðfylgjandi ís fyrir áramótin. Uppskriftin dugir vel fyrir tólf og isinn er bestur með jarðarberjum og þeyttum rjóma.

500 ml rjómi
5 eggjaraudur
125 g sykur
Tæpur 1 dl Baileys
100 g ristaðar og saxaðar pekanhnetur
200 g Toblerone, saxað
100 g Toblerone, brætt

Þeytið eggjaraudur og sykur vel saman. Þeytið rjómann. Saxið pekanhnetur og hitið á pönnu með smá sykri eða strópi.

Bræðið 100 g af Toblerone og kælið örliði. Hrærið Baileys út í. Hellið

sukkuladöblöndunni út í eggjaraudur og sykur og blandið vel saman. Bætið þeytta rjómanum varlega saman við ásamt söxuðu Toblerone og söxudum pekanhnetum. Ísinn er settur í form og svo í frysti. Ef ísinn er settur í form sem er ekki með lausum botni mælir Hrönn með að setja matarfilmu í botninn og upp fyrir kantana svo það sé auðveldara að poppa honum úr forminu til að skera hann og bera fram. Ísinn þarf að vera í frysti í a.m.k. 5 klst. áður en hann er borinn fram. Að sögn Hrannar er skemmtilegt að setja jóla- eða áramótablæ á isinn með því að skera hann út með kökumótum.



Ladies pbi
Expedition Parka
144.990 kr



Woolford Coat
92.990 kr



Trillium parka
113.990 kr



CANADA GOOSE FÆST Í NORDIC STORE LÆKJARGÖTU

Það er kalt á toppnum

Canada Gose hefur framleitt hágæða útivistarfatnað í Kanada fyrir erfiðustu aðstæður síðan 1957 og er nú leiðandi á því sviði á heimsvísu.

Allar Canada Goose dúnúlpur eru framleiddar úr bestu fánlegu hráefnum á vistvænan hátt og þeim fylgir lífstíðarábyrgð.

Nordic Store er viðurkenndur söluaðili Canada Goose á Íslandi. Í verslun okkar í Lækjargötu 2 er mesta úrval af Canada Goose vörum fyrir herra og dömur á landinu.

Okkar verð er sambærilegt eða betra en í flestum öðrum löndum.



Lækjargötu 2 www.nordicstore.is

Opið kl. 9-22 alla daga

SKRAUT

Hátíð ljóssins Fyrsti visir að jólagjöfum hér á landi var á 19. öld þegar tíðkast fór að gefa börnum, og stundum öllum á heimilinu, kerti á jolum. Fyrir jólin þurfti að steypa tólgarkerti sem voru fremur dýr og því mikil hátíðarstund þegar börnin fengu sitt eigið kerti. Kertaljósíð var einnig mun bjartara en ljós lýsislampanna sem notaðir voru hversdags og er auðvelt að myndra sér hátíðlegt andrúmsloftið í baðstofunni á jolum þegar allir höfðu kveikt á kertinu sínu. Eftir því sem leið á 19. öldina fóru jólagjafir að aukast og verða almennar. Þá fóru að birtast jólagjafaauglýsingar í blöðum en sú elsta í íslensku blaði birtist í Þjóðólfi 1866 þar sem Nýja testamentið var auglýst sem heppileg jólagjöf fyrir börn og ungmenni.

Heimild: Þjóðminjasafnið.



Jónhanna Vigdís ætlar að halda jólin í Ameríku með fjölskyldu sinni. MYND/SIGTRYGGUR ARI

Góður og einfaldur réttur á aðventu

Jónhanna Vigdís Hjaltadóttir fréttamaður sendi nýverið frá sér þriðju matreiðslubókina sem nefnist Hvað er í matinn? Þar býður hún lesendum upp á einfalda en girnilega rétti fyrir öll kvöld vikunnar sem allir geta gert.

Elín Albrtsdóttir
elin@frettabladid.is

Jónhanna Vigdís segir að líklegast sé „hvað er í matinn?“ ein algengasta spurning á heimilum landsmanna. Flestir vilji eiga notalega stund yfir kvöldmatnum og fá eitthvað gott í svaginn. „Fjölskyldan sameinast við matarborðið,“ segir hún. „Heima hjá mér reynum við að eiga góða samverustund yfir kvöldmatnum en það getur stundum verið erfið vegna tómsunda hjá börnunum eða þegar ég vinn lengur. Þá er maturinn oft í seinna lagi. Eg reyni engu að síður að vera skipulögð og leggja línurnar með hvað ég ætla að hafa í matinn þessa vikuna. Mér finnst nauðsynlegt að alltaf sé matur á boðstólum. Hann þarf ekki að vera flökinn. Ef maður á egg í isskápnun er hægt að gera eggjaköku með góðu braudi,“ segir Jónhanna Vigdís en sjálf hefur hún haft áhuga á matargerð frá því hún var smá stelpa.

Fyrsta bók Jónhönnu Vigdísar, Í matinn er þetta helst, kom út árið 2006 og sú næsta, Seinni réttir, kom út 2007. Þá hefur hún gert matreiðsluþætti fyrir sjónvarp sem hafa notið vinsælda. Hún segist lengi hafa gengið með þessa nýju bók í maganum. „Ætli ég sé ekki búin að hugsa um hana í tíu ár,“ segir hún. „Ég legg ríka áherslu á einfaldleika í bókinni og að allir geti eldað réttina, líka þeir sem hafa ekki mikla kunnáttu í eldhúsinu. Ég fékk margar góðar ábendingar við vinnslu bókarinnar sem ég nýti mér og reyni að hafa allar leiðbeiningar skilmerkilegar. Ég held að þessar uppskriftir henti öllum aldurshópum. Til dæmis reyni ég að gera fiskinn meira spennandi með ýmsum kryddum og freistandi meðlæti.

Ég er mikið jólabarn og hef alltaf verið. Fjölskylda mín er samrým og mér finnst desember yndislegur mánuður. Ég bý rétt hjá foreldrum mínum og það er mikill samgangur á milli. Það er reyndar óvenjulegt að við ætlum að vera í útlöndum um þessi jól þar sem maðurinn minn á



Girnilegur réttur sem auðvelt er að gera úr bókinni hennar Jónhönnu Vigdísar.

stórafmæli. Við höfum ávallt haldið jólin heima fyrir utan þegar ég var í námi í Sviss. Ég verð þó sama jólabarnið hvar sem ég er stödd og elda auðvitað jólamat. Ég er alltaf með kalkún á aðfangadag og þar sem ég verð í Ameríku ætti það ekki að vera vandamál. Það má líka alveg prófa eitthvað nýtt þar sem við erum ekki heima. Síðan er ég alltaf með heimgærdan ís og set möndluna í hann,“ segir Jónhanna Vigdís en elsta dóttir hennar, Guðrún Edda, á árs gamla dóttur, Jónhönnu Vigdís, en þær fara einnig með til Ameríku ásamt kærasta Guðrúnar, Stefáni.

„Aramótin held ég alltaf með foreldrum mínum og þessi verða þar engin undantekning. Þá erum við alltaf með hamborgarhygg og heimalagað rauðkál. Við viljum halda í hefðirnar. Mér finnst jólin vera fjölskyldutími og ég mun skreyta á aðventunni, enda er það nauðsynlegt auk þess sem ég tek mér tíma til að skrifa jólakortin.

Ég er ekki mikið fyrir bakstur en yngri dóttir mín, Sigríður Theódóra, er mikill bakari og er þegar byrjuð að baka fyrir jólin. Það er því þegar kominn jólabökunarilmur í húsið,“ segir Jónhanna Vigdís sem gefur hér uppskrift að nautasteik með kartöflum sem hún segir að geti verið þægilegur réttur í amstri dagsins á aðventunni.

„Þessi uppskrift er úr bókinni minni. Þetta er réttur sem er frábær á laugardagskvöldi. Hann er einfaldur og allir geta gert hann. Það

þarf ekki að fara á marga staði eftir hráefni en samt er þetta afar ljúffengur réttur,“ segir hún.

NAUTASTEIK MED KARTÖFLUMÚS

800 g nautasteik (til dæmis filet eða lung)
¾ dl ólífuolia eða repjuolia
¼ dl truffluolia
Salt
Pipar
1 kg kartöflur
150 g smjör
Salt

Blandið saman olíu og truffluolíu og kryddið vel með salti og pipar. Penslið nautakjöt með olíunni og látið það marinerast í isskáp, annaðhvort yfir nótt eða í smá stund. Sjóðið kartöflurnar og skraelið. Setjið þær aftur í pottinn á meðan þær eru heitar, bætið smjörinu út í ásamt salti og merjið með kartöflumúsarspöða þar til úr verður áferðarfallleg kartöflumús. Steikið kjötið á pönnu eða grilli þar til það hefur brunast vel. Fer að sjálf sögðu eftir þykkt en alls ekki lengur en 5 til 7 mínútur. Takið kjötið af hitanum og leyfið að jafna sig í 10 til 15 mínútur. Skerið í þunnar sneiðar og berið fram með kartöflumúsinni og jafnvel bearnaise-sósu sem er alltaf vinsæl. Og auðvitað salat með – alltaf að hafa salat með.

KB / FRÉTTABLAÐIÐ



Bókabúð Forlagsins | Fiskilóð 39 | www.forlagid.is

ÓKP / FRÉTTABLAÐIÐ



Bókabúð Forlagsins | Fiskilóð 39 | www.forlagid.is

Spennandi saga með litmyndum eftir hina sívinsælu Sigrúnu Eldjárn

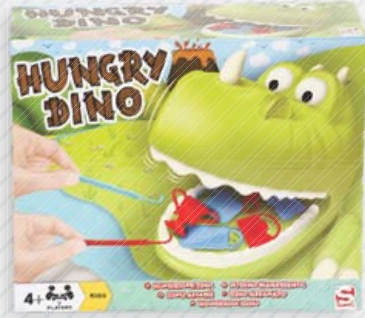


Bókabúð Forlagsins | Fiskilóð 39 | www.forlagid.is

NÚ NÁLGAST JÓLIN!



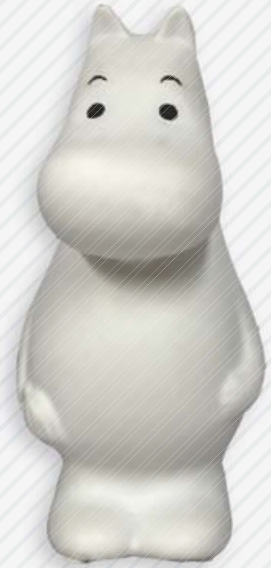
Snjókúla
Verð: 999.-



Borðspil - Hungry Dino
Verð: 2.499.-



Borðspil - Balance Ship
Verð: 2.999.-



LED lampi Múmínsnáði
Verð: 4.999.-



Klukka "Flip Click"
Verð: 8.499.-



Púsl með jólamynd (1000 bitar)
Verð: 2.969.-



LED lampi einhyrningur
Verð: 4.999.-



Jólasveinn 8 cm
Verð: 999.-



Vekjaraklukka Edge
Verð: 8.499.-



Jólasveinn 43 cm
Verð: 2.499.-



Bolli með kökuhólfi
Verð: 2.899.-



Hreindýrastytta gyllt
Verð: 1.499.-

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



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.



Um árabíl hefur Nathalie farið í messu klukkan sex á aðfangadag og finnst það órjúfanlegur hluti jólaanna. „Síðustu árin hef ég sungið einsöng við aftan-söng og einnig á jóladag í hinum ýmsu kirkjum.“ MYND/ERNIR

Fagurrætt og rússneskt á jólaborðið

Nathalia Druzin Halldórsdóttir söngkona á rætur að rekja til Rússlands. Hún útbýr meðlætið með hangikjötinu á jóladag eftir þarlandri uppskrift.

Sigríður Inga Sigurðardóttir

sigriddinga@frettabladid.is



Ég by gjarnan til rússneskt rauðrófusalat, sem er gott meðlæti með íslenska hangikjötinu. Það er ekki bara bragðgott heldur fagurrætt og fallegt á jólaborðið. Mamma er frá Rússlandi og hefur búið á Íslandi síðan 1973. Hún hefur alltaf verið dugleg við að útbúa meðlæti að rússneskum sið og einnig alls konar rússneskan mat og ég hef reynt að læra af henni,“ segir Nathalia, söngkona og markaðs- og kynningarstjóri Íslensku óperunnar.

Kjöt, fiskur og grænmeti, ekki síst rótagrænmeti, er einkennandi fyrir rússneska matargerð. „Dæmi-gerður rússneskur matur er fremur einfaldur og bragðgóður. Þegar mamma flutti hingað til lands kom henni helst á óvart hversu lítið úrval var af grænmeti og ávöxtum. Hún notaði hvítlauk óspart í matargerð en hann var ófáanlegur og því voru vinir sem komu að utan beðnir um að koma með hvítlauk með sér.“ rifjar Nathalia glaðlega upp.

Engin jól í 70 ár

Nathalia segir að jólasíðirnir séu annars að mestu íslenskir, enda er hún fædd hér á landi og uppalin. „Þegar mamma fæddist

í Leníngrad var Rússland hluti af Sovétríkjunum. Á Sovéttíma, eða í um sjöttu ár, voru jólin ekki haldin hátíðleg opinberlega heldur voru mikil hátíðahöld tengd nýju ári. Þá birtust ævintýrarsónurnar Ded Moros, eða Frosti afi, og Snegúrotsja, eða Snjóstúlkan, sem eru eiginlega rússneski jóla-sveinninn og barnabarn hans. Þau eru bláklædd og tákna veturinn og koma til að skemma og gleða börnin. Eftir fall Sovétríkjanna var byrjað að halda jól á ný en jóladagur rússnesku rétttrúnaðarkirkjunnar er tveimur vikum seinna en í hinum vestræna heimi eða 6. og 7. janúar. Við fjölskyldan héldum rússnesk jól með því að borða góðan mat og jólatréd fékk ávallt að standa fram yfir þann tíma,“ greinir Nathalia frá.

Armenskar smákökur og ensk jólakaka

Nathalia segist ekki baka mikið fyrir jólin en jólabaksturinn á æskuheimilinu var með alþjóðlegum blá. „Mamma var með öðruvísi jólabakkelsi en allir aðrir. Hún bakaði m.a. alltaf armenskar smákökur, enska jólaköku og þýskt Stollen, sem var látið taka sig í kaldri geymslu fram að jólum. Eitt af því fáa sem ég baka sjálf eru litlir marenstoppar, eða bizet, sem voru alltaf á jóluunum heima. Þeir eru skjannahvítir og fallegir og bornir fram í kristalskál. Topparnir minna



Vinaigrette-salatið er fagurrætt og fallegt á jólaborðið. MYND/ERNIR

Á SOVÉTTÍMA, EÐA Í UM SJÖTÍU ÁR, VORU JÓLIN EKKI HALDIN HÁTÍÐLEG OPINBERLEGA HELDUR VORU MIKIL HÁTÍÐAHÖLD TENGÐ NÝJU ÁRI. ÞÁ BIRTUST ÆVINTÝRARSÓNURNAR DED MOROS, EÐA FROSTI AFI, OG SNEGÚROTSJA, EÐA SNJÓSTÚLKAN.

á snjókörn og eru mjög jólalegir,“ segir Nathalia og bætir við að börnum hennar og eiginmannsins, Inga Rafns Ólafssonar, finnst mikil jólastemning í því að baka smákökur fyrir jólin en stundum sé deigið þó keypt úti í bú.

Gefur gjafir sem eyðast

Nathalia segist byrja fremur

seint að undirbúa jólin og jólatréd er aldrei sett upp fyrr en á Þorláksmessu. „Innst inni er ég dálitill spennufíkill og finnst bara skemmtilegra að hespa hlutum af, ekki síst þegar kemur að því að kaupa jólagjafir. Ég vil helst gefa gjafir sem eyðast, svo sem gjafabréf í nudd eða snyrtingu og miða í leikhús eða á tónleika. Svo gef ég líka alltaf bækur og tónlist. Síðustu gjafirnar kaupi ég ágóði korter í lokun á Þorláksmessu,“ segir hún með bros á vör.

Um árabíl hefur Nathalie farið í messu klukkan sex á aðfangadag og finnst það órjúfanlegur hluti jólaanna. „Síðustu árin hef ég sungið einsöng við aftansöng og einnig á jóladag í hinum ýmsu kirkjum. Mér finnst það mjög hátíðlegt. Í ár ætla ég að syngja á jólatónleikum í Frikirkjunni, ásamt Valgerði Guðnadóttur, kvennakörnum Concordia og strengjasveit undir stjórn Lilju Eggertsdóttur. Tónleikarnir verða í hádegisunum þann 6. desember og allur ágóði rennur til Kvinnadeildar Landspítalans,“ segir Nathalia sem ver aðfangadagskvöldi með stórfjölskyldunni.

„Við erum ekki með sama jólamatinn ár eftir ár og höfum haft ýmsa góða rétti á boðstólum. Maðurinn minn ólst upp við miklar hefðir í jólamatseld og var vanur að fá aspássúpu í forrétt, hamborgarhygg í aðalrétt og ananasfrómas í eftirrétt. Mér finnst

eitthvað fallegt við að hafa alltaf það sama í matinn en það hentar mér líka vel að breyta til,“ segir hún að lokum.

RÚSSNESKT VINAIGRETTE-SALAT

fyrir 6 manns sem meðlæti

- 3 meðalstórar rauðrófur
- 3 meðalstórar kartöflur
- 3 meðalstórar gulrætur
- ½ bolli af grænum baunum (ekki Ora)
- ½ bolli af súrkáli (vökvinn tekinn frá og geymdur)
- 3 saltaðar agúrkur
- 2-3 msk. kaldpressuð sólblóm-olla
- 1 litill rauðlaurur
- Salt og pipar
- Steinselja til skrauts

Sjóðið rauðrófurnar sér þar til þær eru orðnar mjúkar. Sjóðið kartöflur og gulrætur saman þar til kartöflurnar eru söðnar í gegn. Skerið rótagrænmetið í fallega litla teninga, blandið saman og látið kólna. Bætið sóltuðu gúrkunum og súrkálinu saman við auk lauksins og baunanna og blandið varlega saman. Setjið safann af súrkálinu saman við oliuna og dreypið yfir og blandið. Saltið og piprið eftir smekk. Látið standa í lokuðu íláti í ísskap og látið taka sig. Berið fram með saxaðri steinselju.

SKÓR

Í JÓLAPAKKANN



DÖMU LEDURSTÍGVÉL
STEINAR WAAGE
VERÐ 29.995 KR.



VAGABOND SIMONE
KAUPFÉLAGIÐ
VERÐ 21.995 KR.



SIXMIX ÖKKLASKÓR
KOX
VERÐ 19.995 KR.



BUFFALO ÖKKLASKÓR
KOX
VERÐ 14.995



VAGABOND SALVATORE
HERRASKÓR - KAUPFÉLAGIÐ
VERÐ 22.995 KR.



VAGABOND JOHN
HERRASKÓR - KAUPFÉLAGIÐ
VERÐ 19.995 KR.



BULLBOXER SPARISKÓR
HERRASKÓR - KOX
VERÐ 17.995 KR.



BULLBOXER ÖKKLASKÓR
HERRASKÓR - KOX
VERÐ 19.995 KR.



SKECHERS
VERÐ 17.995 KR.
STÆRÐ 36-41



SÖREL BARNASKÓR
STEINAR WAAGE
VERÐ 19.995 KR.



WHISTLER HERRASKÓR
STEINAR WAAGE
VERÐ 26.995 KR.



VAGABOND JESSIE
KAUPFELAGINU
16.995 KR.



ECCO SOFT 7 HERRASKÓR
ECCO KRINGLUNNI
VERÐ 19.995 KR.



ECCO GORA
ECCO KRINGLUNNI
VERÐ 24.995 KR.



SKECHERS BARNASKÓR
VERÐ 8.995 KR.
STÆRÐ 27-35



SKECHERS
VERÐ 12.995 KR.
STÆRÐ 41-47

Kaupfélagið
Kringlan - Smáralind

STEINAR WAAGE
SKÓVERSLUN
KRINGLAN - SMÁRALIND

ECCO
Kringlunni

KOX
KRINGLUNNI

SKECHERS
KRINGLU OG SMÁRALIND

Vönduð hönnunarvara

Cobra kertastjakar

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



25% afsláttur

Einstök hönnun

KONGELIG HÖJLEVERANDØR
KAY BOJENSEN
DENMARK



Verð frá 7.990

Jólaalínan 2018

BY APPOINTMENT TO THE
ROYAL DANISH COURT
HOLME GAARD
1845



Verð frá 1.990

ROSENDAHL
COPENHAGEN

Saltkvörn og
piparkvörn



Jólatilboð 3.690
Verð áður 4.350

Alteo
hnífaþör

WMF



30 stk. 60 stk.

Jólatilboð 13.990 Jólatilboð 22.990
Verð áður 19.990 Verð áður 39.990

Mikið úrval af
glæsilegum
glösum

FREDERIK
BAGGER



Verð frá 5.990

Alfredo
eldhúsrúllustatíf

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



Jólatilboð 9.990
Verð áður 11.950

Pressukönnur í
miklu úrvali

bodum



Verð frá 2.995

Vandaðir ullarskór

glerups
Det bedste is felt



Verð frá 8.995

Olíuflaska

ROSENDAHL
COPENHAGEN



Jólatilboð 3.990
Verð áður 5.100

Karen Blixen
jólaoðrar

ROSENDAHL
COPENHAGEN



Verð frá 2.595

Vandað lín
og dúkar

GEORG JENSEN
DAMASK



Dúkar frá 18.990

í Jólapakkan



Glæsilegar
handmálaðar skálar



20% afsláttur

Jólaóróinn
2018

BY APPOINTMENT TO
HER MAJESTY THE QUEEN OF DENMARK
GEORG JENSEN
ESTABLISHED 1924

Verð 6.490

ROYAL COPENHAGEN

Stjörnu
merkja
styttur

30% afsláttur

Villeroy & Boch
1748

Jólaínan 2018

Verð frá 1.590

Frí heimsending úr netverslun á næsta pósthús í desember



Grillpanna
32 sm Oval

Jólatilboð 12.990
Verð áður 19.990



KÚNÍGÚND

SÉRVERSLUN MEÐ VANDAÐAR GJAFAVÖRUR

Laugavegur - Kringlan - Glerártorg - kunigund.is

Með upplýsta Landakirkju á jólum

Elva Ósk Ólafsdóttir leikkona tekur alltaf upp Landakirkju fyrir jólin sem faðir hennar, Ólafur Oddgeirsson, smíðaði. Ólafur gaf öllum sex börnum sínum kirkju. Systkinin ólust upp við sams konar kirkju á æskuheimilinu.

Elin
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Elva Ósk segir að faðir hennar hafi verið einstakur hag-leiksmaður, hann smíðaði margt fállegra gripa, meðal annars jólasveina. Fyrstu kirkjuna smíðaði hann þegar Elva var barn að aldri en hún var alltaf sett upp fyrir jólin. Ólafur lagði mikla natni í verkid en hugmyndina sótti hann til Landakirkju í Vestmannaeyjum þar sem fjölskyldan bjó. Kirkjan er upplýst og er uppáhaldsjólaskraut Elvu.

„Ég reyndi að troða smádukkum í gegnum dyrnar á kirkjunni í gamla daga,“ segir Elva og hlær en bætir síðan við að kirkjan hafi verið stór hluti af jólonum. „Í gamla daga var sett bómuill í kringum hana og litlum jólasveinum og skrauti raðað á hana. Ég hef reyndar ekki gert það þótt ég sé mikil jólamanneskja. Yfirleitt byrja ég að skreyta í byrjun desember. Mér finnst aðventunni yndislegur tími og ég er mjög hrifin af öllu dúlleriinu í kringum jólin. Maður hittir líka svo marga vini og ættingja í desember,“ segir hún.

„Ég hef sömuleiðis gaman af því að baka fyrir jólin. Þegar ég var



Ólafur Oddgeirsson, faðir Elvu, smíðaði nokkrar svona kirkjur eftir Landakirkju í Vestmannaeyjum.

sextán ára bakaði ég fjórar tegundir af smákökum fyrir jólin en núna læt ég Sörur duga. Mér finnst skatan ómissandi á Þorláksmessu og undanfarin ár hef ég verið með önd á aðfangadag. Núna ætla ég að breyta til og hafa hreindýr. Mér finnst mjög skemmtilegt að elda og prófa nýja rétti. Auk þess þykir mér notalegt að vera heima um jólin. Stórfjölskyldan hittist alltaf á gamlárskvöld, það eru um þrjátíu manns. Ég á tvö systkini sem eiga afmæli á jóladag og það var alltaf svolitð stress í kringum það að vera með afmæli á þeim degi. Við ákváðum þess vegna að breyta þessu, hittast í byrjun aðventu og aftur á gamlárskvöld en þá koma allir með einn rétt með sér. Ég elda alltaf kalkún,“ segir hún. Elva á tvö uppkomin börn, 25 og 27 ára.

Hún segist finna fyrir kærleika í loftinu í desember. „Fállegu ljósin sem lýsa upp myrkridd eru svo kósi,“ segir hún. „Einhvern veginn breytist andinn á aðventunni og fólk verður mýkra. Þess vegna er þetta svo frábær tími,“ segir Elva Ósk sem er í frii frá leikhúsinu og naut jólastemningar í Þýskalandi þegar við náðum sambandi við hana.



Elva Ósk með fállegu kirkjuna sem faðir hennar smíðaði handa henni. MYND: EYÞÓR

JÓLIN MÍN



Bónorð á aðfangadag

Jóhanna Guðrún, söngkona

Jóhanna Guðrún hefur nóg að gera um jólin. Hún kemur fram á Jólagestum Björgvins Halldórssonar auk þess sem hún er með eigin tónleika í Grundarfjarðarkirkju 19. desember og Vídalínskirkju á Þorláksmessu. Jóhanna Guðrún var beðin að svara nokkrum laufflettum jóla-spurningum.

Hvaða morgunmat færðu á jóladag?

„Heitt súkkulaði með rjóma og piparkökur.“

Hvert finnst þér besta jólagífið?

„Þessi er erfid en ég ætla að segja „Ef ég nenni“ af því það kemur manni alltaf í jólaskap.“

Besta jólamyndin?

„Christmas Vacation er alltaf í sérstöku uppáhaldi hjá mér og manningum mínum.“

Jólahefð úr æsku sem enn er viðhöfð í dag?

„Að baka smákökur með

mómmu, það bara verður að gerast fyrir jólin.“

Mesta jólaklúðrið?

„Þegar við Davíð (eiginmaður minn) bjuggum í Noregi þurfti hann að sækja systur sína og fjölskyldu hennar niður bratta brekku því að billinn þeirra komst ekki upp (þetta gerðist á aðfangadagskvöld). En til að gera langa sögu stutta þá kom hann með þau heim heil af húfi en það var allt búið að detta undan bilnum í hasarum við að komast upp brekkuna! Og það hefur verið lufsulegt síðan, þetta bílgrey.“

Besta jólagjöfin?

„Þegar maðurinn minn bað mig að gíftast sér á aðfangadagskvöld í fyrra.“

Fyrsta jólagjöfin sem þú manst eftir?

„Geggjað dúkkuhús sem ég fékk frá mómmu og pabba þegar ég var litil.“

Falleg jólatré

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

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

Bjóðum nú jólatré með LED ljósum í stærðunum 155, 185 og 215 cm.

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

Opnunartímar:

Virkir dagar kl. 09-18

Helgar kl. 12-18

Skátarnir

Hraunbær 123 | s. 550 9800
www.gervijolat.is



Gefðu ævintýri

Jólagjafabréf

Kauptu núna!

Veldu upphæð, prentaðu út og jólagjöfin er klár.

airicelandconnect.is/gjafabref

Air Iceland
Connect 



Svandís fór að spreyta sig á kökubakstri þegar hún var í fæðingarorlofi í fyrra. Hún á nú von á sínu öðru barni. Hægt er að skoða kökurnar hennar undir leitarorðinu Tækifærisbakstur Svandísar á Facebook. MYNDIR/ERNIR



Kremið má skreyta að vild.



Krans úr múffum með rósakremi fer vel á jólaveisluborði.

Lærði að baka á Instagram

Svandís Nanna Pétursdóttir treysti sér ekki til að baka skirnartertu fyrir frumburð sinn í fyrra en gerir nú hverja listakökuna á fætur annarri. Hún hefur nær alfarið lært af myndböndum sem hún finnur á Instagram og þar fékk hún líka hugmynd að jólamúffum.

Vera
Einarsdóttir
vera@frettabladid.is



Svandís Nanna Pétursdóttir, flugfreyja hjá WOW, hafði varla bakað annað en Betty Crocker kökur um þetta leyti árs í fyrra. Hún var í fæðingarorlofi í fyrra með dreng sem svaf mikið og í desember datt henni í hug að fara að spreyta sig á kökubakstri. „Ég hafði oft séð kökugerðarmyndbönd á Instagram og fékk allt í einu þá flugu í höfuðið að prófa. Það kom fólki verulega á óvart því ég er ekki einu sinni sérlega listræn í mér.“ segir Svandís og hlær. Hún keypti ýmsar nauðsynjar til kökugerðar á netinu og hófst handa. „Þetta var ótrúlega fljótt að koma en ég hermdi bara nákvæmlega eftir þeim myndböndum sem mér leist á.“ segir Svandís og fullyrðir að allir geti bakað og skreytt kökur fyrst hún geti það. „Það eina sem þarf er vilji og þolinmæði.“

Svandís segist stundum hugsa til þess að hún fékk vinkonu sína úr fluginu til að baka skirnarköku fyrir sig síðastliðið haust enda treysti hún sér alls ekki í það. „Órfaum mánuðum seinna var ég farin að baka fyrir aðra ef ég var beðin um það og miklaði það alls ekki fyrir mér.“ Aðspurð hefur Svandís ekki farið á nein námskeið ef frá er talið námskeið í gerð franskra makkaróna hjá Salt eldhúsi. „Mér fannst ég ekki ná nógu góðum tókum á þeim hér heima og ákvað því að skella mér á námskeið. Annað hef ég lært af netinu.“

Svandís á nú von á sínu öðru barni og er hætt að fljúga í bili. Hún tók því vel í að baka jólalegar múffur sem lesendur gætu spreytt sig á að gera án mikillar fyrirhafnar.

„Ég fékk hugmyndina að kransinum á Instagram, eins og að



Á netinu má finna myndbönd sem sýna hvernig á að gera jólatré úr kreminu.

flestu öðru sem ég geri en þá eru múffurnar skreyttar með einföldu rósamunstri og raðað í tvöfaldan hring sem er svo skreyttur með slaufu.“ útskýrir Svandís en hún segir skemmtilegt að bera þær þannig á borð í stað þess að raða þeim á hefðbundinn bakka. Svandís gerði líka jólatrés múffur og segir hægt að nota til þess sama kremstút. „Eini munurinn er að ég nota örllítið meira krem á hverja köku og beiti stútunum öðruvísi.“

JÓLAMÚFFUR SVANDÍSAR 24-28 stykki

1 bolli smjör eða 200 g við stofuhita
1 bolli púðursykur eða 175 g
1 bolli síróp eða 340 g
2 egg
1 bolli mjólk eða 240 ml
2 og ½ bolli hveiti eða 230 g
1 tsk. matarsódi
1 tsk. lyftiduft
½ tsk. salt
1 tsk. múskat
2 tsk. kanill
2 tsk. engifer
2 tsk. vanilludropar

Þeytið smjör og púðursykurinn saman í nokkrar mínútur, gott að skafa niður hliðarnar á milli svo allt blandist vel saman. Þegar blandan er orðin ljós og kremið er einu egg í einu bætt við og hrært vel saman. Ekki hafa áhyggjur þó blandan sé svoltið kekkjótt, það er alveg eðlilegt. Blandið svo öllum þurræfnum saman í skál og hrærið. Þeim er svo bætt hægt og rólega saman við í tveimur til þremur skömmtum. Deigið er klárt þegar allt er blandað fullkomlega saman.

Setjið deigið í múffuform. Gott er að miða við að fylla þau rétt rúmlega til háls. Bakið við 180 gráður í 17-19 mínútur. Stingið tannstóngli í miðjunna á einni köku. Ef hann kemur þurr út eru kökurnar tilbúnar.

Rjómaostkrem með kanillbragði

400 g rjómaostur við stofuhita
200 g smjör við stofuhita
3 tsk. vanilludropar
1 kg flórsykur – má alveg bæta hægt og rólega meira við þegar kremið er nánast tilbúið ef vilji er til að hafa það stífara, en þá er oft þægilegra að vinna með það.

Þegar kremið er nánast tilbúið er kanilnum bætt við. Magnið er smekksatriði en ég setti fjórar teskeiðar. Svo er ekkert mál að lita kremið með matarlit.

Skreytingaraðferð

Svandís mælir með því að lesendur skoði myndbönd á YouTube og Instagram til þess að læra spraututækni. „Það er ekkert mál, en bæði rósamunstrið og jólatréð er hríkalega auðvelt að gera og eitthvað sem foreldrar og börn geta þess vegna gert saman.“

Svandís litaði kremið með grænum matarlit. „Ég notaði svo stút frá Wilton sem heitir 2D til þess að skreyta jólakransinn, en 1M frá Wilton til þess að gera jólatré. Það er hins vegar ekkert mál að nota 1M stúttinn til að gera hvort tveggja, en hann hentar bæði í rósamunstur og jólatrésaðferðina. Svo er hægt að skreyta kremið á hvaða hátt sem er með skemmtilegu skrauti. Stútar og kókuskraut fást til dæmis í Allt í köku á Sniðjuveginum.“



Jólasnúðar



*Gledileg
Jól*



Kransakonfekt



Tindrandi Frostros



Snæhvítar Divur



Hrákonfekt



Lörur



Brownie's

Jólagóðgæti að hætti Jóa Fel



BAKARÍ



Systurnar hjálpa til við að skreyta. MYNDIR/ERNIR

Dæturnar miðpunktur jólahaldsins

Ester Bergmann Halldórsdóttir setur jólaskrautið upp snemma en er jafn fljót að taka það niður aftur. Hún er ekki með mjög fastmótaðar jólahefðir og spilar jólahaldið í takt við þarfir ungra dætra.

Vera
Einarsdóttir
vera@frettabladid.is



Mér finnst mjög gaman að skreyta fyrir jólin og reyni að gera það tiltölulega snemma til að njóta þess lengur. Fljótlega eftir jól tek ég skrautið hins vegar aftur niður og er yfirleitt búin að því fyrir áramót. Eins gaman og það er að setja skrautið upp þá finnst mér alltaf gott að taka það niður aftur," segir Ester Bergmann sem þó skreytir ekki mjög mikið. Hún velur afmörkuð svæði undir skraut og lætur það kallast á með því að nota svipaðan efnivið. „Ég reyni líka að nota tækifærið og hvíla þetta hversdagslega," segir Ester sem skiptir jólaskrautinu út fyrir annað í stað þess að bæta því ofan á það sem fyrir er á heimilinu. Ester er með mjög stílhreinan smekk og hefur næmt auga, en hún heldur úti Instagram-síðu þar sem hún deilir fallegum myndum af heimili sínu undir heitinu esterbergmann88. „Hingað til hef ég eingöngu verið með hvítt skraut á trénu en bætti við svörtum flauelskúlum í ár sem mér finnst koma mjög vel út. Að öðru leyti er ég aðallega með heklað skraut eftir ömmu mína sem mér þykir afar vænt um."

Kransana í gluggunum bjó Ester til sjálf. „Ég sá sams konar kransa á Pinterest fyrir jólin í fyrra og langaði svo að prófa að búa þá til. Við fjölskyldan ákváðum hins vegar að eyða jólnunum á Flórída, sem var frábær tilbreyting, svo ég sleppti því að sinni. Ég ákvað að taka upp þráðinn í ár og keypti rafmagnsrör sem ég festi saman og sprejjaði svört. Ég vafði svo utan um þau gervigreinum úr IKEA ásamt ljósaseriu og er mjög ánægð með útkomuna." Ester valdi batterisknúnar seríur sem hún segir mjög þægilegar enda fylgir þeim ekkert snúruvesen. „Batterið endist þó skemur en ég átti von

á og því þarf að skipta reglulega um."

Ester notaði sömu greinar og hún var með í krönsunum í aðventukransinn og barrgreinar í stíl við jólatréð á skrautborð í stofunni. Þar er hún líka með svarta stjörnu sem pabbi hennar smíðaði fyrir hana um árið. Aðspurð segir hún fjölskylduna nokkuð handlagna. „Pabbi er líka mjög böngóður við okkur mömmu og systur mínar og fljótur að framkvæma ýmsar hugmyndir sem við fáum."



Ester gerir alltaf piparkökuhús með dætrum sínum. Að þessu sinni límdi hún þau saman með limbyssu. „Þetta er nú yfirleitt aðeins til skrauts hvort eð er og samsetningin gekk mun betur."

Ester og eiginmaður hennar, Alexander Hjalmarsson, eiga þrjár dætur, allar fæddar á þremur og hálfu ári. Sú elsta er átta ára, miðdóttirin sex og sú yngsta fjögurra ára. „Jólin 2016 var sú elsta veik og þá vorum við bara öll á náttfötunum á aðfangadag sem okkur þótti æðislegt. Við reynum líka að spila jólahaldið eftir þeirra þörfum og borðum til að mynda klukkan fimm í staðinn fyrir sex svo stelpurnar njóti matarins og pakkanna betur og geti jafnvel leikið sér aðeins með gjafrnar áður en þær fara að sofa."



Dætur Esterar þær Ísabella, Alexandra og Emília Alexandersdætur.



FYRIRTÆKJAGJAFIR

Íslensk hönnun fyrir starfsfólkið þitt

Nánari upplýsingar fást í síma 533 2220,
sala@lindesign.is og www.lindesign.is

Lin
DESIGN



Heklaða skrautið á trénu er nær allt eftir ömmu Esterar.



Smákökurnar verða enn lystugri í svona glærum krukum.



Ester notar sömu greinar í aðventukransinn og hún er með í gluggakrönsunum.



Grenið á skrautboröinu kallast á við jólatréð. Stjórnuna smíðaði faðir Esterar að beiðni hennar. Kertaluktirnar eru úr IKEA.



Dætur Esterar eru fæddar á þremur og hálfu ári.



Kransana í glugganum bjó Ester til úr rafmagnsrörum og gervigreni.



ÍSLENSK HÖNNUN OG VISTVÆN
FRAMLEIÐSLA FYRIR PIÐ OG ÞÍNA

Lin
DESIGN

SMARATÖRGI | GLERÁRTÖRGI | KRINGLAN | LINDESIGN.IS



Sigurjón sér fyrir sér að nota tréð um ókomin ár. MYND/EYÞÓR



Jólasveinana á trénu fékk Sigurjón að gjöf frá foreldrum sínum fyrir löngu.

Jólatré úr gömlum herðatrjám

Sigurjón Már Svanbergsson hefur gaman af því að smíða og endurnýta. Hann fékk þá hugmynd að gera jólatré úr gömlum herðatrjám og varð útkoman betri en hann þorði að vona. Efniviðinn í tréð fékk hann ýmist gefins eða á nytjamörkuðum.

Camerarctica
Mozart við kertaljós
Mozart by candlelight
Kammertónlist á aðventu 2018

Hafnarfjardarkirkju miðvikudag 19. des. kl. 21.00
 Kópavogskirkju fimmtudag 20. des. kl. 21.00
 Gardakirkju föstudag 21. des. kl. 21.00
 Domkirkjunni í Reykjavík laugardag 22. des. kl. 21.00

Midasala við innganginn og á tíx.is - Miðaverð kr. 3.000/2.000

Styrkt af Tónlistarsjóði Menntamálaráðuneytisins, Reykjavíkurborg, Hafnarfjardarbæ, Kópavogsbæ og Gardabæ

Vera
 Einarsdóttir
 vera@frettabladid.is



Á hugaljósmyndarann Sigurjón Má Svanbergsson hafði lengi langað til að smíða gervijólatré í gömlum anda og lét af því verða í ár. „Ég hef gaman af því að endurnýta og gera eitthvað nýtt úr efniviði sem annars færi á haugana. Ég hafði séð jólatré úr gömlum herðatrjám sem höfuð verið máluð græn. Mér datt í hug að taka þá hugmynd skrefinu lengra og veifa þau með garni og kom það betur út en ég þorði að vona.“

Sigurjón auglýsti eftir herðatrjámum á „Gefins, allt gefins“ síðunni á Facebook. „Það voru tvær konur sem svöruðu mér. Önnur í Breiðholti og hin á Kleppsvægi en þær áttu herðatré frá foreldrum sínum og afa og ömmu.“ Herðatrén sem Sigurjón auglýsti eftir eru löngu hætt í framleiðslu en þau eru í raun aðeins einfaldur bogi með áföstum krók. „Ég auglýsti svo eftir afgangsgarni og fékk svar frá nágrannakonu minni sem vinnur mikið í tólmstundastarfi með eldra fólki. Hún sagðist

vera með akkúrat rétta garnið fyrir mig og það reyndist rétt. Garnið er ekki ósvipað barnalúm og varð útkoman ansi raunveruleg.“

Skaftið í miðjuna fann Sigurjón svo í eigin sameign. „Þar lá gamalt brotið hrifuskafst sem ég fékk leyfi til að hirða. Eg boraði svo í annan endann á herðatrjánunum og skrúfaði þau í skaftið.“ Sigurjón skreytti tréð með skrauti sem hann hefur fundið á nytjamörkuðum í gegnum tíðina og jólasveinum sem hann fékk frá foreldrum sínum fyrir löngu. Fóttinn keypti hann á nytjamarkaði og því hvergi slegið slóku við í endurnýtingunni. Hann sér fyrir sér að nota tréð um ókomin ár. En ertu mikið fyrir jólni? „Það mætti auðvitað halda það í ljósi þess að ég var búinn að smíða jólatré í október og vissulega hlýtt ég að vera það innst inni. Ég held líka fast í gamlar hefðir og á til að mynda upptrekkta grammófónspilara frá 1923 sem ég trekki í gang á hverjum jólum og spila „hin fyrstu jól“ með Ingibjörgu Þorbergs og fleiri lög af gömlum grammófónplötum. Eg fer svo alltaf norður yfir hátíðarnar og nýt þeirra í faðmi fjölskyldunnar.“



Sigurjón er með ýmsa gamla muni í stofunni. Til að mynda þessi gömlu gönguskiði sem fara vel með trénu. Þar er líka að finna grammófón frá 1923.

ALLAR VÖRUR FÁST EINNIG Á
www.smartboutique.is

Kringlan, 1. hæð, sími 551 1040

Smart Boutique



Kringlan • www.smartboutique.is

SENDUM FRÍTT
Á NÆSTA PÓSTHÚS NÆRRI ÞÉR

Við erum flutt í stærstu og bestu
verslunarmiðstöðina á Íslandi



Falleg Alaska gerfífeldshúfa
og vandaðir leðurhanskar

Jólatilboð 11.900 kr.

Fyrir herra og dömu
Margir litir í boði



Herra trefill og leðurhanskar.
Jólagjöf sem slær alltaf í gegn

Jólatilboð 5.900 kr.

Margir litir í boði
Þetta tilboð seldist upp í fyrra !



Skinn kragar í miklu úrvali
Gervi eða ekta þitt er valið

Verð frá 4.900 kr.



Falleg pasmina og leðurhanskar í stíl
Óteljandi litir í boði

Jólatilboð 5.900 kr.



Refaskott og
leðurhanskar
Margir litir í boði

**Jólatilboð
13.900 kr.**



Vönduð kanínuhúfa og leðurhanskar
Fyrir Dömu og herra

Jólatilboð 16.900 kr.

Margir litir í boði



Hvergi meira úrval af
dömuhönskum
Yfir 120 litir í boði

Frá 4.590 kr.

parið



Mikið úrval af
herrahönskum

Frá 4.590 kr.

parið



Leðurhanskar með
íslensku roði hannaðir
af Smart boutique.

Frá 9.900 kr.

parið

SHIMANO

TRI VERSLUN er umboðsaðili CUBE á Íslandi

RolfPRIMA

TRI



Nagladekkin eru komin!

Nagladekkin eru komin!

TACX FLUX SMART

*Tacx Neo Smart
Verð: 159.990kr

*Tacx Neo 2 Smart
Verð: 205.990kr

TACX FLUX 2 SMART

LG

LOUISGARNEAU®

PackTool

Tacx

STAGES

#becube #triverslun



*RFR Power Ljósasett
Verð: 3.890kr

DT SWISS

Suðurlandsbraut 32, 108 Reykjavík



*CUBE HPA 2000
Verð: 35.990kr

SPORTVER

Akureyri

Vaskur

Egilsstaðir

Verzlunin er opin:
Alla virka daga kl. 10:00 til 18:00
Laugardaga kl. 11:00 til 15:00



Telma hefur alltaf verið hrifin af appelsínusúkkulaði. Mandarínu-möndlukökurnar hennar eru verðlaunakökur. Hægt er að fylgjast með henni á Snapchat og Instagram undir fitubrennsla.

Sætt en sykurlaust jólagóðgæti

Telma Matthíasdóttir, þjálfari og eigandi fitubrennsla.is, fór að hafa gaman af eldamennsku og bakstri þegar hún tók heilsu sína í gegn fyrir allmörgum árum. Hún er mikill sælkeri og útbýr alls kyns næringarríkt sætmeti án sykurs.

Vera
Einarsdóttir
vera@frettabladid.is



Telma gerir mikið af hrákökum og bakar allfarið án viðbættis sykurs. Á það jafnt við á jólum sem á öðrum árstímum. Hún er mikill sælkeri en finnur mikinn mun á sér eftir að hún fór að sniðganga sykurlaust og minnka hveiti. „Ég reyni þess utan að troða inn einhverri næringu alls staðar þar sem ég kem henni fyrir og nota til að mynda sætar kartöflur, kúrbít og svartar baunir í súkkulaðikökum og lærperu, banana og eplamauk í brauð og búðinga. Þá nota ég mikið af döðlum, hnetum, fræjum og kókosliu svo dæmi séu nefnd.“ Telma segist einstaka sinnum nota spelt. „Ég nota það hins vegar aldrei í fullu magni heldur vinn það upp með hafra mjóli sem ég þeyti í hveiti, möndlumjöli, kókosshveiti og próteindufti. Í stað sykurs nota ég svo Sukrin gold sem er púðursykur,

Melis sem er flórsykur og svo Sukrin Sukker sem er eins og hvítur sykur. Eins nota ég strásætuna erýtritol eða Sweet like sugar, sykurlaust síróp, döðlusíróp og hunang.“

Frá því að Telma og Bjarni Vestmar Björnsson, sambýlismaður hennar, byrjuðu að halda jólin saman hefur Telma alltaf gert stóra jóla-Söru sem hefur vakið stormandi lukku. „Frá því 2013 hefur hún verið sykurlaus og enginn kvartað,“ segir Telma.

Aðspurð segist Telma mikið jólabarn. Hún er alin upp við hinar ýmsu hefðir sem sumar hafa fylgt henni út í lífið en aðrar tekið breytingum. „Við systurnar skreyttum alltaf jólatréð á Þorlákssmessu en í dag skreytum við fjölskyldan það yfirleitt í kringum tíunda desember. Við rúntum alltaf með gjafir til nánustu ættingja fyrir hádegi á aðfangadag og borðum svo rístað brauð með laxi og rúgbrauð með síld í hádeginu. Við dundum okkur svo í eldhúsinu það sem eftir lifir dags, skreytum borðið, hrærum



Telma hefur bakað stóra jóla-Söru í mörg ár. Hún hefur haft hana sykurlausa frá 2013 og enginn í fjölskyldunni kvartað.

50 g saxað appelsínusúkkulaði, Green & Black's eða sykurlaust Diabolo

Rúllið í 16-20 kúlur og setjið smurða plötu. Þrýstið létt niður með gaffli. Bakið við 180°C í 8 mín. Kælið vel og skreytið svo með bræddu appelsínusúkkulaði.

JÓLA-SARA

Tveir botnar:
6 eggjahvítur
300 g Sukrin Melis
1 tsk. vinsteinsduft (cream of tartar)
400 g möndluflögur

Þeytið eggjahvíturarnar þar til loftkennar. Blandið Melis og vinsteinsdufti saman. Notið teskeið og setjið eina í einu stöðugt saman við eggjahvíturarnar og þeytið vel. Slökkvið á hrærivélinni og bætið möndluflögum við með sleif. Setjið deigið í tvö form, 25 cm í þvermál. Best að nota bókunarpappír og smá pam-sprey. Bakið í miðjum ofni í 1 klst. við 140°C. Látið kólna alveg áður en tekið er úr forminu.

Kremið á einn botn

250 g ósaltað smjör við stofuhita
100 g Sukrin Melis
2-3 msk. kakó
Blandið öllu vel saman

Þeytið eggjarauðurnar sex vel og blandið saman við. Smyrjið kreminu á einn botn og á hlíðarnar.

Hjúpur:

200 g 70% súkkulaði, saxað
¾ bolli rjómi
2 msk. fiber-síróp, sykurlaust frá Funksjonell

Hitið rjóma og síróp að suðu. Hellið yfir saxaða súkkulaðið og kælið. Hjúpið kókuna og þrýstið hesli-hnetukurlí á kantana.

í pottum og hlustum á jólalögin með Pálma Gunnarsyni. Telma ólst upp við að fara í messu eða að hlusta á útvarpsmessuna í stofunni. „Pabbi sat með sálmaþókina í hendi og við systur sungum hástöfum með á meðan mamma lagði lokahönd á steikina. Ég hef nokkrum sinnum farið með dóttur mína í messu en í seinni tíð hlustum við á hana heima.“ Telma segir ekki jól í sínum huga án möndlugrauta með karamellusösu. „Mamma gerir auðvitað bestu karamellusösu í heimi og ég hef aldrei náð að leika hana eftir en rígheld samt sem áður í hefðina og bralla mína eigin karamellusösu með misjöfnum árangri.“

Telma segist hafa fengið áhuga á eldamennsku og bakstri þegar hún tók heilsu sína í gegn. Hún segir gott fyrir þá sem vilja bæta heilsuna að vera með hollan valkost við höndina þegar sætindapörfin gerir vart við sig. Hún hefur í nokkur ár gert sælkerahéfti fyrir viðskiptavinum sínum með uppskriftum að sætmeti án viðbættis sykurs. Uppskriftirnar finnir hún á netinu og vitar og breytir og bætir eftir sínu höfði eða prófar sig áfram sjálf. Dæmi um slíka uppskrift eru mandarínu-

möndlukökur sem fæddust eitt árið og Telma ákvað að senda inn í jólakökukeppni. „Ég hef alltaf verið mikið fyrir appelsínusúkkulaði og appelsínukökur. Það eru greinilega fleiri sama sinnis og kökurnar höfnuðu í öðru sæti og hafa verið bakaðar í miklu magni síðan, enda fljótar að fara.“

MANDARÍNU MÖNDLUKÖKUR

60 g kókosolla, mjúk við stofuhita
60 g Sukrin eða erýtritol
1 egg
10 dropar karamellustevja

Hræra vel saman í hrærivél. Bæta varlega við eftirfarandi:

40 g möndlumjöl
40 g hafra mjólsheiti (hafra mjól sett í matvinnsluvéi og gert að hveiti)
Rifinn bökur af einni mandarínu 2 msk. mandarínusafi
35 g hesli-hnetukurlí, gott að rísta á pönnu
35 g möndluflögur, kurlaðar niður

Kíktu á úrvalið á www.ungfruingoda.is

Tilvalin jólagjöf

Fallegar og vandáðar leðurtöskur í öllum stærðum og gerðum

Ungfrúin góða

Hallveigarstíg 10a, • 101 Reykjavík • s. 551 2112



DEVOLD

FYRIR ÖMMU, AFA,
MÖMMU, PABBA,
BÖRNIN OG ALLA HINA!
GOLFID, SKÍÐIN, GÖNGUNA,
VEIÐINA OG ALLA ÚTIVIST.

Lólagjöfin í ár



BREEZE ZIP BOLUR HERRA
STÆRD S-XL
VERÐ 11.995 KR.



ISLANDER KID BOLUR
STÆRD 2-8
VERÐ 6.995 KR.



DUO ACTIVE JR. BOLUR
STÆRD 10-16
VERÐ 6.995 KR.



VAKSVIK BOLUR HERRA
STÆRD M-XL
VERÐ 13.995 KR.



DUO ACTIVE JR. ZIP BOLUR
STÆRD 10-16
VERÐ 7.995 KR.



DUO ACTIVE ZIP BOLUR DÖMU
STÆRD S-XL
VERÐ 11.995 KR.



EXPEDITION ZIP BOLUR DÖMU
STÆRD XS-XL
VERÐ 12.996 KR.



TINDEN SPACER HERRA
STÆRD M-XXL
VERÐ 29.995 KR.



ONA BOLUR DÖMU
STÆRD S-XL
VERÐ 12.995 KR.



ALNES BOLUR DÖMU
STÆRD XS-XL
VERÐ 12.995 KR.



EGGA DÖMU
STÆRD S-XL
TILBOÐ 29.995 KR.



ALNES SAMFELLA
STÆRD 68-98
VERÐ 4.995 KR.



ONA BUXUR DÖMU
STÆRD S-XL
VERÐ 12.995 KR.



ALNES BUXUR DÖMU
STÆRD XS-XL
VERÐ 12.995 KR.



DUO ACTIVE JR. BUXUR
STÆRD 10-16
VERÐ 6.995 KR.



BREEZE BUXUR HERRA
STÆRD S-XL
VERÐ 10.995 KR.



EXPEDITION BUXUR DÖMU
STÆRD XS-XL
VERÐ 11.995 KR.

ELLINGSEN

FÍSKISLÓÐ 1 REYKJAVÍK / TRYGGVABRAUT 1-3 AKUREYRI / 580 8500 / SÍÐAN 1916 / WWW.ELLINGSEN.IS



Gómsætar jólagjafir

JÓLAGJÖF SÆLKERANS

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

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



Kakan er ekki bara fallega skreytt heldur er hún líka afar bragðgóð. MYND/AGNES SKÚLADÓTTIR

Æðisleg jólaterta með rjómaostakremi

Unnur Anna Árnadóttir hefur mikla ástriðu fyrir bakstri og er dugleg að prófa sig áfram með nýjungar. Hún útbjó sérstaka jólatertu fyrir lesendur sem er bæði falleg og bragðgóð. Hægt er að skreyta tertuna að vild.

Elin Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Unnur Anna segir að henni finnst alltaf jafngaman að baka. Hún hefur bakað frá því hún var smástelpa. „Mér finnst sérstaklega skemmtilegt að skreyta kökur. Ég skoða gjarnan Pinterest til að sjá hvað aðrir eru að gera og fæ hugmyndir að skreytingum sem ég síðan útfæri eftir eigin stíl,“ segir hún. „Þegar ég er búin að ákveða útlitíð finn ég réttu uppskriftina. Ég er alltaf að prófa mig áfram með alls kyns uppskriftir. Í þessa köku nota ég hins vegar rjómaostakrem sem ég hef gert frá því ég var litil og er alltaf í miklu upphaldi. Þegar ég bauð upp á þessa tertu um daginn vakti hún þvílíka lukku,“ segir Unnur sem bakar eitthvað gott í hverri viku.

Unnur Anna starfar hjá Leikfélagi Akureyrar og tekur um þessar mundir þátt í sýningunni Kabarett þar sem hún dansar. Sýningin hefur fengið mjög góða dóma en Unnur gleður stundum samstarfsfólk sitt með góðri köku. „Það er búið að vera mjög mikið að gera í leikhúsinu svo ég hef ekki haft tíma til að skreyta fyrir jólin en vonandi verður það fljótlega. Ég er mikið jólabarn og byrja alltaf snemma að skreyta,“ segir hún en Unnur Anna á eina dóttur, Agnesi sem er rúmlega árgömul.

Unnur bjó í Atlanta í Bandaríkjunum þar sem hún kynntist manni sínum, Charles Guanci. Hún biður þess núna að fá græna kortið til að flytja út aftur. „Þetta er flókið kerfi og það getur tekið langan tíma að fá græna kortið. Maðurinn minn elskar Ísland og hann hlakkar til að eyða jólinum hér á landi. Fjölskylda mín leggur mikið upp úr jólahefðum og samverustundum. Við bökum mikið og höldum í hefðirnar í matargerð. Við borðum alltaf léttreyktan lambahrygg á aðfangadag en á undan erum við með tvo forrétti. Fyrst er jólagrautur sem kemur frá ömmu minni og síðan er ómissandi sveppasúpa sem mamma gerir. Hún er einstaklega góð og besta súpa sem ég fæ.



Unnur Anna lætur sig dreyma um að eignast litíð og krúttlegt bakari með fallegum kökum. MYND/AGNES SKÚLADÓTTIR

Síðan erum við með is í esfirrétt sem kemur frá langömmu minni en hann er bara gerður á jólinum. Síðan er auðvitað hangikjöt á jóladag. Ég á stóra fjölskyldu sem hittist alltaf á jólum,“ segir hún.

Unnur segist ekki vera jafnhrífni af matargerð og bakstri. „Mig hefur aldrei langað til að vera kokkur en það blundar alltaf í mér að vera kókuskreytingameistari. Ég væri mjög til í að reka litíð og krúttlegt bakari,“ segir hún og hér kemur jólatertan hennar Unnar.

JÓLAKAKA MED RJÓMAOSTAKREMI

„Ég blandaði tveimur uppskriftum saman og þetta kom svaka vel út.“

1½ bolli sjóðandi vatn
1 msk. matarsódi
1 bolli púðursykur
250 g smjör
¾ bollar hveiti
1 msk. lyftiduft
1 msk. engiferduft
3 tsk. kanill
1 tsk. negull
1 tsk. múskat
½ tsk. kardimommur
½ tsk. salt
1 bolli siróp
3 egg

1. Stillið ofninn á 180 gráður.
2. Matarsódi leystur upp í sjóðandi vatninu.
3. Smjör og sykurlu þeytt saman í

hrærivél þar til blanda er ljós og létt.

4. Hveiti, lyftiduft, engiferduft, kanill, negull, múskat og kardimommur blandað saman í aðra skál.

5. Matarsóðablöndunni, þurrrefna-blöndunni og sirópinu bætt út í smjöríð og sykurrinn og blandað vel saman.

6. Að lokum er einu eggju bætt út í i einu, hrætt aðeins á milli.

7. Skiptið jafnt í þrjú 20 cm hringlaga form og bakið hvert í um 25 mínútur.

8. Leyfið kökunum að kólna.

RJÓMAOSTASMJÖRKREM

400 g rjómaostur
100 g smjör
500 g flórsykur (þarf stundum aðeins meira)
2 tsk. vanillusykur

1. Öllu blandað saman í hrærivél eða með handþeytu þar til verður ljóst og létt.
2. Setjið það mikinn flórsykur að kremið leki ekki út um allt þegar það er sett á kökuna.
3. Fyrsta lagið af köku er svo sett á disk og krem sett ofan á. Næsta lag kemur svo og síðan kremið og svo þriðja kakan og krem ofan á það. Þínu krem er sett á hlíðarnar.
4. Best er að kæla svo kökuna með kreminu í um klukkustund og skreyta hana svo að vild.



Gledileg jól!

Jólaisinn frá Kjörís er hreint út sagt ómótstæðilegur. Í ár hringjum við inn hátíð ljóss og friðar með hátíðaris með karamellusnúningi. Það er góður síður að gera sér dagamun yfir jólin með ábætisrétti að lokinni máltíð – eða með örliðlu góðgæti eftir annasaman dag. Hvort sem þú kýst heldur, þá er alltaf tími fyrir jólais.

JÓLAÍS

med
karamellu





ÚRVALIÐ

**GRJÓTHÖRD ADAMANT
PANNA FRÁ FISSLER**



KAFFIVÉLAR MIKIÐ ÚRVAL

HEFÐBUNÐNAR – SENSEO – DOLCE GUSTO – NESPRESSO – ALSJÁLFIKAR



Airfryer

**HOLL DJÚPSTEIKING
MEÐ LOFTI
MARGAR
GERÐIR**

**VERÐ FRÁ
7.995**



SousVide

Allt í Sous Vide eldamennsku,
mikið úrval Sous Vide tækja
og lofttæmingavéla



**DAGSBIRTUVEKJARAR Í ÚRVALI
FRÁ MEDISANA OG PHILIPS**



MEDISANA®

**VERÐ FRÁ
8.995**

PHILIPS

PHILIPS



SKEGGUMHIRÐA

Mikið úrval af Philips hágæða
rakovélum og skeggsnyrtum

Robot



IRO-390T
Braava skúringavélmenni
sem þurr- og blaut-
moppar allar gerðir
af hörðum gólfetnum.

**JÓLATILBOÐ
44.995**

FULLT VERÐ 54.995

HEILSUVÖRUR Í ÚRVALI



Nuddtæki, snyrtispeglar,
blóðþrýstingsmælar,
hitateppi og fleira frá
Medisana



MEDISANA®

blendtec

Jólatilboð á Blendtec
blöndurum

**VERÐ FRÁ
39.995**



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

ER HJÁ OKKUR



Ný kynslóð **OLED+**



androidtv



OLED



PHILIPS HUE START KIT **FYLGIR** PHILIPS OLED SJÓNVÖRÐUM TIL JÓLA EÐA Á MEÐAN BIRGÐIR ENDAST.

FRÁBÆRT VERÐ



LG SUPER UHD TV

LG SUPER ULTRA HD SJÓNVÖRÐ

Með Nano Cell skjátæki sem gefur skýrari liti og betri mynd frá öllum sjónarhornum.

LG 49SK7900

LG 55SK7900

LG 65SK7900

VERÐ

109.995

VERÐ

129.995

VERÐ

169.995



HLJÓMTÆKI OG HÁTALARAR Í MIKLU ÚRVALI



JBL DALI NAD DENON SONOS **Panasonic**



SOUNDBAR
HEIMABÍÓKERFI



VERÐ FRÁ

19.995

6 MÁNAÐA VAXTALAUSAR
RÁÐGREIÐSLUR



Heimilistæki ht.is



Hanna heldur úti síðinni hanna.is þar sem finna má girnilegar uppskriftir.

Bragðgóður Þrífleikur

Hanna Þóra Th. Guðjónsdóttir tók jólabaksturinn snemma og gefur uppskrift að þremur gömsætum en afar ólíkum smákökum.

Sólveig
Gísladóttir
solveig@frettabladid.is



Hanna byrjar jólaundirbúninginn snemma, kaupir jólagjafir og byrjar á smákökubakstri. „Ég held mikið upp á þennan tíma ársins. Ég er með frekar fastar hefðir í matargerðinni en finnst líka mjög skemmtilegt að prófa eitthvað nýtt,“ segir Hanna sem heldur úti uppskriftasíðunni www.hanna.is þar sem er að finna ljúffengar uppskriftir og fagrar ljósmyndir af fjölbreyttum réttum.

Hanna ákvað að gefa uppskriftir að þremur mjög ólíkum smákökum. Kransakökubitum með núggati, ostastöngum og bláberjasörum. „Kransakökubitarnir eru hluti af minni jólahefð. Það er ekki flókið að gera þessar kökur og upplagt að bjóða upp á þær í saumaklúbbnum eða í veislum.“

Ostastangirnar eru alveg ósætar og því ágætt mótvægi við aðrar sykurbombur á aðventunni.

„Þessar kökur bakaði mamma mín um hver jól þegar ég var litil. Ostastangir voru algjörlega ómissandi og þær kláruðust alltaf fyrst,“



Kransakökubitarnir eru hluti af jólahefð Hönnu en hún segir ekki flókið að búa þá til.
MYND/ERNIR



Hanna heldur í hefðir en finnst líka gaman að prófa nýja hluti. MYND/ERNIR

segir Hanna sem býr alltaf til þrjár tegundir af sörum fyrir jólin, bláberja, hindberja og sitrónu. Hér gefur hún uppskrift að bláberjasörum. „Þessa uppskrift fann ég í sænsku blaði fyrir nokkrum árum og hef þróað þær aðeins. Sörurnar eru í miklu uppáhaldi og ég hef bakað þær um hver jól undanfarin ár. Upplagt er að nota íslensk bláber ef þau leynast í frystinum.“

Fleiri uppskriftir má finna á www.hanna.is.

DÁSAMLEGIR KRANSAKÖKUBITAR MEÐ NÚGGATI

60-90 kökubitar

670 g mörndlumassi

Ath.: Það er ekki sama hvaða marsipan er notað. Ég hef verið með það sem fæst í Fjarðarkaupum og þeir pakka sjálfir. Hef líka notað danska Odense marsipanið með 63% mörndlum.

250 g sykurl
1 eggjahvita
15-17 g vatn
200-250 g núggat – ágætt að hafa það kælt

Mörndluflögur – mjúla þær aðeins í mortéli þannig að þær tolli betur
U.þ.b. 70 g súðusúkkulaði

Ofinn hitaður í 175°C (yfir- og undirhiti). Mörndlumassi, sykurl, eggjahvita og vatn hrært saman – ekki hræra lengi heldur bara rétt þar til hræfnin hafa blandast saman. Deiginu skipt í 4 parta og hver partur rúllaður í lengju sem er u.þ.b. 2-3 cm að þykkt. Skorið í miðjuna á lengjunni þannig að góð rauf myndist – ágætt að opna raufina til að núggatið komist vel fyrir. Núggatið er skorið í lengjur og sett í raufina. Ágætt að klemma svo aðeins saman. Muldum mörndluflögum dreift yfir. Skorið í u.þ.b. 3-4 cm langa bita. Gott að laga aðeins skurðendana með fingrunum/hnifi þannig að kakan verði fallegri. Raðað á ofnskúffu/grind með smjörpappír. Látid bakast í 12-17 mínútur. Mikilvægt að fylgjast vel með kökunum síðustu 5 mínútum – ofnar geta verið misheittir. Kökurnar látnar kólna á grind. Súðusúkkulaði sett í skál, hitað í örbylgjuofni eða yfir heitu vatnsbaði. Gaffall notaður til að djfa í bráðið súkkulaðið og dreift yfir bitana – mjög frjálsgleg skreyting. Því

sem eftir er af bráðna súkkulaðinu má hella á bökunarpappír – strá mörndlum og salti yfir. Látja harðna – brjóta í bita og gæða sér á. Einnig má nota afganginn til að útbúa súkkulaðið með lakkriskem. Súkkulaðið látið harðna og kökubitarnir settir í box. Best að geyma þá í kæli – þar geymast þeir vel og lengi.

OSTASTANGIR – HREINASTA SÆLGÆTI

um 100 stangir

Hægt að er búa kökurnar til í þremur skrefum: Deigið hnoðað saman – þarf að standa í kæli yfir nótt.

Kökurnar flattar út, skornar og settar á bökunarpappír. Stafalað saman í ofnskúffu og geymt í kæli. Kökurnar bakaðar.

Deig

375 g hveiti
225 g smjör
300 g ostur – rifinn fint (Ísbúi eða annar 26% ostur)
3 dl rjómabland – ½ rjómi og ½ mjólk
1½ tsk. salt
1 kryddmál hjartarsalt

Ofan á

150-250 g rifinn ostur (háð magni sem er sett á)
1-2 egg til penslunar

Allt hræfni hnoðað saman og látið standa í kæli yfir nótt. Ágætt að búa til eina stóra bollu, setja hana á disk og plastfilnu yfir. Deiginu skipt niður í 6-8 hluta – gott að hafa deigið, sem ekki er verið að vinna með, sem mest í kæli. Deigið flatt út – gott að strá hveiti yfir með sigti. Einnig er gott að nota bökunarpappír til að fletja út á – hafa hann bæði ofan á og undir. Ekki nauðsynlegt að hafa hann alltaf ofan á – snúa við og losa bökunarpappírinn frá sem var undir. Þetta er gert þar til deigið er orðið mjög þunnt – kökurnar eru betri ef þær eru þunnar. Útflata deigið skorið niður í langa strimla u.þ.b. 1-1½ cm á breidd og síðan í 8-12 cm langar ræmur. Gott að nota kleinuþjárn. Ekki er að þurfa að fara til spillis – allur afskurður er tekinn og hnoðaður saman og settur inn í kæli – til að kólna. Gaman að búa til nokkra hringi. Hægt að nota tvö mismunandi stór glös til að móta hringina. Það puntar að bera frá stangirnar innan í hringnum. Strimlarinn settir á bökunarpappír – best að ljúka við að skera út allar kökurnar áður en byrjað er að baka. Gott að raða kökunum þétt saman svo að sem minnst af rífnu ostinum, sem stráð er yfir kökurnar, fari til spillis. Kökurnar stækka ekki í ofnunum. Ofninn hitaður í 180-200°C. Hver ræma þensluð með hræðu eggi og osti stráð yfir. Bakað í 5-10 mínútur (háð þykkt). Geymist vel í lokuðu boxi á þurrum stað.



LISTILEGAR
GJAFAHUGMYNDIR



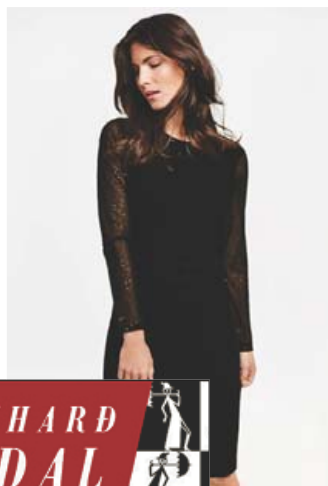
Árbæjarsafn

Safnbúðir Reykjavíkur - Árbæjarsafn

JÓLAGJÖFIN HENNAÐ, LAXDAL DRAUMAKÁPAN



DÚNÚLPUR - GLÆSIKJÓLAR
LOÐSKINNSKRAGAR - SPARIBOLIR - SILKISLÆÐUR - GJAFAKORT



LAXDAL SKIPHOLTI
-DÁSAMLEG DÖMUBÚÐ-

BERNHARD
LAXDAL
SÍGILD KÁPUBÚÐ

Skipholti 29b • Sími 551 4422 • www.laxdal.is



Bláberjasörurnar eru til vinstri en uppskrift að sitrónusörum má finna á hanna.is. MYND/ERNIR

BLÁBERJASÖRUR

45-75 kökur

Mér finnst gott að skipta bakstursferlinu í þrennt og taka klukku-tíma í hvert skipti. Baka botnana – þeir þola vel að geymast í nokkra daga. Útbúa smjörkremið og setja á kökurnar. Hjúpa kremið með súkkulaðinu.

Botnar

400 g kransakökumassi – rifinn gróft
Það er ekki sama hvaða marsipan er notað (sjá uppskriftina að kransakökubitunum)
2 eggjahvítur
Tæplega 2½ dl sykur

Bláberjasmjörkrem

200 g ósaltað smjör – við stofu-hita
1½ dl flórsykur
3 tsk. vanillusykur

3 eggjarauður
2 dl frosin bláber (láta þau þiðna yfir nótt) – mikilvægt að þau séu við stofuhita

Hjúpur

U.þ.b. 350 g dökkst suðusúkkulaði

Ofninn hitaður í 180°C (blástursstilling). Eggjahvítur og sykur þeytt létt saman. Kransakökumassa hrært saman við – ekki of lengi. Blandan sett í kæli í rúmlega 20



Ostastangirnar eru alltaf vinsælar.

fylgjast með kökunum – ofnar geta verið mishetir. Kökurnar látnar kólna – það má alveg geyma þær í nokkra daga.

Bláberjasmjörkrem

Þegar smjörkremið er lagað er mjög mikilvægt að öll hráefnin séu við stofuhita. Það sama á við um bláberin. Ef hitastigið er mismunandi er hætt á að smjörkremið ysti. Það getur verið ágætt að sprengja berin – hræra aðeins í þeim svo að hitinn sé sem jafnastur.

Smjör og flórsykur þeytt vel saman. Eggjarauðum bætt við – einni í einu – þeytt á milli. Vanillusykur þeyttur saman við. Bláberin eru sett í síðast – best að setja litid í einu og hræra saman með sleikju á milli. Ef ills gengur að blanda öllu saman (eins og það ysti) er hægt að setja kremið í 2-4 sek. í örbylgju-ofn og þeyta aftur. Smjörkremið sett á aðra hlið botnanna (sléttu hliðina). Ágætt að móta lítinn bláberjasmjörtopp – magn kremsins er smekksatriði. Sett í kæli.

Hjúpur

Helmungur af suðusúkkulaðinu látinn bráðna yfir vatnsbaði á lágum hita. Skálin tekin af hitanum og afgangi af súkkulaðinu bætt við (í bitum) – blandað saman þar til súkkulaðið er bráðnað. Kökurnar teknar úr kæli – haldið með fingrunum um kökuna og henni dýpt ofan í súkkulaðið. Kakan lögð á ofn-skúffu (súkkulaðihiðin snýr upp) með bókunarpappír og súkkulaðið látið harðna. Sett í box og inn í kæli.

yeoman

Skólavörðustígur 22B
Sími: 519-8889

Sápusteinar 2.900 kr.

Spitfire girl kerti: 6.500 kr.

Vanessa Mooney
eyrnalokkar: 11.900 kr
hálsmen: 11.900 kr.

Hildur Yeoman kjóll:
42.900

Hildur Yeoman kjóll:
34.900

Hildur Yeoman kjóll:
36.900

Vanessa Mooney
eyrnalokkar: 10.900 kr
hálsmen: 9.900 kr.

Bon Parfumeur 7.900 kr.

Hringur: 6.900

American vintage peysa: 22.900 kr.

Hildur Yeoman klútur: 12.900

Le Bénédique te: 2.900

Miista skór: 15.900 kr.

Eyrnalokkar: 5.900

Miista skór: 19.900 kr.



Mos Mosh blaser
verð 29.980



Mos Mosh silkiskyrta
verð 26.980



Gil Bret ullar/
kasmír kápa
verð 33.980
Flairi litir



Högl
verð 28.980



Nero Giardini
verð 39.980



Nero Giardini
verð 29.980

Sendum frítt
um allt land!



White Label
vegan pels
verð 38.980



Mos Mosh blaser
verð 29.980



Mos Mosh skyrta
verð 21.980



Náttföt
verð 9.980



Unmade Copenhagen
verð 10.980



Unmade Copenhagen
leðurhanskar
verð 14.980

hjá
Hrafnhildi

Engjateigi 5 // 581 2141 // hjahrafnhildi.is

**ÖLLUM GJÖFUM ER PAKKAÐ Í FALLEGAR
GJAFÁÖSKJUR OG AFHENTAR TILBÚNAR UNDIR JÓLATRÉÐ!**



Bakað rauðkál með vegan cumin- og kryddjurtasósu er ótrúlega litfagur og ljúffengur réttur.



Purrkaðar döðlur setja skemmtilegan svip á bökuðu gulræturnar.



Bakað spergilkál með ristudum möndlum og geggjæðri lauksósu.

Hátíð fyrir nautnasegginn

Þráinn Freyr Vigfússon matreiðslumaður á margar góðar jólaminningar sem tengjast mat. Hann er vanafastur þegar kemur að jólamatnum en leyfir sér nýjungar fyrir um daginn. Hér gefur hann lesendum þrjár uppskriftir að vegan jólameðlæti ásamt sósum.

Starri Freyr
Jónsson

starr@frettabladid.is



Þráinn Freyr Vigfússon, matreiðslumaður á Sumac, er frekar vanafastur þegar kemur að eldamennsku um jólin. Á aðfangadag, milli kl. 13 og 17, býður hann upp á létt „gourmet“ hlaðborð, opnar góða hvítvín og horfir á eitthvað skemmtilegt fyrir kvöldið góða. „Þar leyfi ég mér helst einhverjar nýjungar. Um jólin finnst mér algjörlega ómissandi að borða hangikjöt, kartöflumús, baunasalat og heimasteikta laufbrauðið. Ég á margar góðar jólaminningar sem tengjast mat, t.d. af hamborgarhryggnum og waldorfsalatinu hennar mómmu. Jólin eru sannarlega hátíð fyrir nautnasegginn í mér þar sem ég leyfi mér allt í mat og drykk.“

Hér gefur Þráinn lesendum Fréttablaðsins uppskriftir að vegan jólameðlæti ásamt sósum.

Allar uppskriftir eru fyrir fjóra sem meðlæti en tvo sem aðalréttur.

BAKAÐ RAUÐKÁL MEÐ VEGAN CUMIN- OG KRYDDJURTASÓSU

1 rauðkálshaus
1,5 lítrar vatn
75 g rauðvínseðik
100 g hrásykur
20 g salt

Sjóðið upp á vatni, sykri, salti og ediki. Rauðkálið er soðið rólega í blöndunni í 40 mín. Takið það næst úr pottinum og bakið í ofni á smjörpappír á 150°C í 30–45 mín. eða þar til eldað. Gott er að stinga í miðju þess til að finna hvort það sé eldað. Toppurinn skorinn af rauðkálunni og sósan sett

þar yfir. Granatepli og heslihetnum dreift yfir kálið ásamt sósunni.

Vegan cumin- og kryddjurtasósa

50 ml safi af kjúklingabaunum í dós
200 ml olía
30 g ferskar kryddjurtir (dill, steinselja eða kóriander)
10 g cumin
Salt
Eplaedik
Sykur

Setjið kjúklingabaunasafann og cumin í blandara og bætið oliunni rólega út í þangað til sósan er þykk og fin. Kryddað til með salti, eplaedik og sykri.

BAKAÐ SPERGILKÁL MEÐ LAUKSÓSU

2 hausar spergilkál
Salt
Edik
Olía
Kryddjurtir
Ristaðar möndlur

Kryddið spergilkálið til með oliu, salti og ediki. Setjið í eldfast mót og bakið í 20–30 mín. á 160°C eða þar til full-eldað. Dressað með kryddjurtum og möndlum.

Lauksósa

12 stk. laukar
2 lítrar vatn
Salt
Eplaedik
Hrásykur

Skrælið laukana og skerðið til helm-inga. Bakið í sólarhring í eldföstu móti með loki eða vel þétt lokuðu



Þráinn Freyr Vigfússon, matreiðslumaður á Sumac. MYNDIR: SIGTRYGGUR ARI

með álppappír á 90°C. Mjög mikilvægt að halda öllum raka inni í forminu svo soðið gufi ekki upp. Setjið soðið og laukinn í pott og sjóðið rólega niður þar til soðið er þykkt, sætt og bragðgott. Kryddið til með salti, ediki og sykri. Einnig er hægt að krydda sósunu til með þurrkryddum.

BAKAÐAR GULRÆTUR MEÐ VEGAN HVÍTLAUKSSINNEPSSÓSU

15 stk. litlar íslenskar gulrætur, skolaðar í köldu vatni
Olía
Salt
Pípar
Edik
Ferskt garðablöðberg

Gulrætur eru kryddaðar í eldföstu móti með smá oliu, hrásykri, salti, pípar, eplaedik og blöðbergi. Setjið álppappír yfir mótið og bakið við 160°C í 25 mín. Takið álppappirinn af og bakið áfram í 15–20 mín. til viðbótar eða þar til fulleldaðar og létt brúnar. Ristudum sesamfræjum stráð yfir þegar tilbúið.

Vegan hvítlauksinnepssósa

50 ml safi af kjúklingabaunum úr dós
300 ml olía
10 g bakaðir hvítlauksgeirar (bakaðir í ofni á 160°C í 15 mín.)
30 g gróft sinnep
Salt
Eplaedik
Hrásykur

Kjúklingabaunasafinn og hvítlaukurinn eru settir í blandara. Ólítan er sett rólega út í þangað til sósan er þykk og fin. Kryddað til með salti, eplaedik og sykri. Purrkaðar döðlur skornar í þunnar sneiðar og dreift yfir.

GÓÐA SKEMMTUN Í DESEMBER!

VIKING
BRUGGHÚS



ÓLAFUR ARNALDS

Tónleikarnir sem fyllt hafa bæði
Sydney Opera House og Royal Albert Hall loksins á Íslandi.
Sannkölluð veisla fyrir augu og eyru.

**18. DESEMBER
Í ELDBORG HÖRPU**

senalive.is/arnalds

JÓL MEÐ SISSEL

Upphálts söngfugl Íslendinga á tvennum
tónleikum sama dag ásamt sérstökum gesti;
Rebekku Ingibjartsdóttur.

**19. DESEMBER
Í ELDBORG HÖRPU**

senalive.is/sissel



VIKING
BRUGGHÚS

ICELANDAIR

JÓLAGESTIR BJÖRGVINS

Umfangsmestu jólatónleikar landsins,
12. árið í röð og fimm tónleikar
svo til uppseldir.

**20. – 22. DESEMBER
Í ELDBORG HÖRPU**

senalive.is/jolagestir



VIKING
BRUGGHÚS

FK
FUKI DARKAUP



senalive
LIVE!

SENALIVE.IS | #SENALIVE

SÆNGURFATNAÐUR FRÁ HEIMSPEKKTUM FRAMLEIÐENDUM



VERNDARVÆNGUR

26.900 kr.

Sængurver og koddaver

„Það fer sama orkan í að elska og skapa“
Edda Heiðrún Backman

Edda Heiðrún Backman, leikari, leikstjóri og myndlistamaður lést árið 2016 eftir hetjulega baráttu við MND-sjúkdóminn. Í veikindum sínum náði Edda stórfenglegum árangri í að mála með muninum. Hún gerði helst myndir af fuglum og fólkinu sem henni var kært.

Í samráði við fjölskyldu hennar þá höfum við prentað eitt hennar allra þekktasta verk **VERNDARVÆNG** á sængurfatnað.

Sængurfötin eru úr sérlega mjúku bómullarsatíni. Framleidd af þýska fyrir-tækinu Elegante. Falleg og hlýleg jólagjöf.

JOOP!

elegante
bedfren fashion

yes

BOSS
HUGO BOSS

Calvin Klein

KENZO

ÞEGAR MJÚKT Á AÐ VERA MJÚKT

Virðilega vönduð sængurver úr 100% egypskri bómull, straufrí og silkimjúk. Verðdæmi miðast við 140 x 200, einnig eru fánleg 140 x 220 og 200 x 220 cm rúmföt.



25%
AFSLÁTTUR
JÓLATILBOD!

CALVIN KLEIN RÚMFÖT

19.350 kr. **JÓLATILBOD**

Fullt verð: 25.800 kr.



15%
AFSLÁTTUR
JÓLATILBOD!

JOOP RÚMFÖT

21.165 kr. **JÓLATILBOD**

Fullt verð: 24.900 kr.

TEMPUR-KODDI ER TILVALIN JÓLAGJÖF

Fjölbreytt úrval Tempur-kodda sem henta mismunandi svefnstillingum og svefnþörfum. Hér má sjá hluta úrvalsins sem Betra Bak bíður upp á.



20%
AFSLÁTTUR
JÓLATILBOD!

TEMPUR SIGNATURE

Nýr heilsukoddi frá Tempur®. Sígildur að lögun og millistífur. Veitir góðan stuðning í öllum svefnstillingum. Hentar vel þeim sem vilja geta hnoðast með koddann sinn, brotið hann saman eða faðmað.

12.720 kr. **JÓLATILBOD**

Fullt verð: 15.900 kr.



20%
AFSLÁTTUR
JÓLATILBOD!

TEMPUR ORIGINAL

Fyrir þá sem þurfa á sérstökum stuðningi að halda af líkamlegum ástæðum. Hönnun hans fylgir náttúrulegri sveigju hálsins. Hann styður við mænu og hrygg og veitir þér fullkomna næturhvíld. Hentar vel þeim sem sofa á hlið og baki. Fánlegur S / M / L / XL.

Frá: 11.920 kr. **JÓLATILBOD**

Fullt verð frá: 14.900 kr.



20%
AFSLÁTTUR
JÓLATILBOD!

TEMPUR CLOUD COMFORT

Comfort koddinn er gerður sérstaklega úr Tempur ES (Extra Soft) efninu og veitir einstakt jafnvægi í mykt og stuðningi. Tilvalinn fyrir þá sem vilja stuðninginn sem Tempur er þekkt fyrir, en myktina líka.

15.920 kr. **JÓLATILBOD**

Fullt verð: 19.900 kr.



20%
AFSLÁTTUR
JÓLATILBOD!

TEMPUR TRADITIONAL

Sígild lögun þessa kodda veitir unaðslega tilfinningu og þægilegan stuðning í öllum svefnstillingum. Fánlegur mjúkur, miðlungs og stífur – sígild þægindi fyrir alla.

12.720 kr. **JÓLATILBOD**

Fullt verð: 15.900 kr.

BYLTING FYRIR ÞREYTTA FÆTUR

UNDRI HEILSUINNISKÓR

Með fimm svæða nuddinnleggi UNDRÁ nærðu slökun og vellíðan sem dregur úr spennu og örvar blóðflæði. Heilsuinniskórarnir eru fallegir, hlýir og einstaklega þægilegir. Fánlegir í dökkgrátri, ljósri, blárrí, bleikri eða rauðri merimóull. **Komdu og prófaðu!**



BYLTINGAKENNT
5 SVÆÐA NUDD-
INNLEGG ÚR LEDRI

7.900 kr.



LÚXUS BAÐSLOPPAR



BAÐSLOPPAR – VERÐ FRÁ: 16.900 KR.

FAXAFENI 5

Reykjavík
588 8477

DALSBRAUT 1

Akureyri
588 1100

SKEIÐI 1

Ísafirði
456 4566

AFGREIÐSLUTÍMI

Mán.–fös. 10–18 | Lau. 11–16
www.betrabak.is

BETRA BAK – LEGGUR GRUNN AÐ GÓÐUM DEGI

VERÖLD HVÍLDAR



DÚNMJÚKAR GJAFIR FYRIR ÞÁ SEM ÞÉR ÞYKIR VÆNST UM



STÓRI BJÖRN DÚNSÆNG

Hlý og létt dúnsæng (650 gr).
50% dúnn, 50% smáfiður.
100% bómullar áklæði.

15.920 kr. **JÓLATILBOÐ**

Fullt verð: 19.900 kr.



PURE SLEEP PREMIUM KODDI

Þriggja laga dúnkoddi. Efra og neðra lag með þéttum moskusdúnn, kjarni úr smáu andafíðri. 100% bómullaráklæði. 50x70 cm.

9.900 kr. **JÓLATILBOÐ**

Fullt verð: 11.900 kr.



PURE SLEEP PREMIUM

Hlý og létt gæsadúnsæng (650 gr.)
100% hágæða gæsadúnn. Með vönduðu bómullarsatíni.

39.900 kr. **JÓLATILBOÐ**

Fullt verð: 49.900 kr.



PURE & CARE OFNÆMISFRÍ DÚNSÆNG

Létt en sérlega hlý dúnsæng.
Stærð: 140 x 200 cm. Fylling: Hvítur moskusdúnn. Áklæði: Lífræn bómull þyngd: 750 g.

Lína af sængum og dúnkoddum sem framleidd er undir nýjustu og ströngustu skilyrðum Astma- og ofnæmis-samtaka Danmerkur.



31.920 kr. **JÓLATILBOÐ**

Fullt verð: 39.900 kr.

TEMPRAKON®

TEMPRAKON ADVANCE SÆNG

Stærð: 135 x 200 cm.
Einnig fánleg 135 x 220 cm og 200 x 220 cm.
Fylling: 90% hvítur gæsadúnn.
Þyngd: 600 g.



34.900 kr. **JÓLATILBOÐ**

Fullt verð: 44.900 kr.

TEMPRAKON ADVANCE KODDI

Stærð: 50 x 70 cm. Fylling: 90% hvítur gæsadúnn.



15.900 kr. **JÓLATILBOÐ**

Fullt verð: 26.900 kr.

TEMPRAKON DÚNSOKKAR

Fyrir kalda tær.
Ótrúlega vinsæl jólagjöf.



4.990 kr. **JÓLATILBOÐ**

Fullt verð: 5.990 kr.

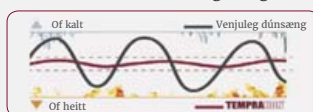
Betri rakastýring.

Temprakon Advance tæknin og FRESH áklæðið viðhalda jöfnu hitastigi og stýra rakajafnvægi milli líkama og sængur. Dregur úr nætursvita.

Fjarlægir raka og tryggir hámarks svefngæði



Jafn hiti gefur betri svefn. Temprakon var þróað til að halda jöfnum 37°C hita á milli líkama og sængur alla nóttina. Það gefur þér



rólegri og dýpri svefn.



VEFVERSLUN
www.betrabak.is
OPIN ALLAN SÓLARHRINGINN

Betra BAK

Veisla með lítilli fyrirhöfn

Jólamáltíðin í ár samanstendur m.a. af hægelduðum graflaxi, hunangsgljáðri andabringu og vanillus ásamt fullt af gömsætu meðlæti við allra hæfi.

Starrí Freyr Jónsson

starrif@frettabladid.is



Matreiðslumennirnir Hinrik Lárusson og Viktor Örn Andrésón hafa víða komið við á ferli sínum en þeir stofnuðu nýlega saman veislu- og viðburðsþjónustuna Luxury catering. Þeir eru báðir nokkuð vanafastir þegar kemur að matarhefðum kringum jólin en matseðillinn er þó nokkuð ólíkur hjá þeim. „Við byrjum upp úr hádegi að stússast í matnum og ef við erum heppin þá erum við að byrja að borða upp úr kl. 20. Oftast hefur verið hefð fyrir villibrað á aðfangadag í fjölskyldunni og þá verður oftast fyrir valinu hreindýr og önd eða gæs,“ segir Hinrik.

Viktor Örn tekur undir orð félaga síns. „Hátíðarmaturinn byrjar strax á Þorláksmessu en þá er farið í danskt smurbrauð á Jómfrúnni. Á aðfangadag er legið í graflaxi og ristabrauði þar til maður fer í jólabaðið. Um kvöldið er boðið upp á bakaðan eða steiktan humar með fullt af hvítlaukssmjöri í forrétt og svo hamborgarhyggjum „á la mamma“ í aðalrétt.“

Hinrik og Viktor Örn bjóða lesendum Fréttablaðsins upp á sannkallaða veislu um jólin. Í forrétt er boðið upp á hægeldaðan graflax með bökuðu blómkáli, epla- og möndlusalati og kremadri humarsósu. Í aðalrétt er hunangsgljáð andabringa með parmesangulrót, bökuðum jarðskokkum, jólarauðkáli, trufflukartöflumús og appelsínusósu. Máltíðinni ljúka þeir með bökuðu epli með ristnuðum heslihetnum, vanillus og saltkaramellu.

Allar uppskriftirnar eru fyrir tvo.



Matreiðslumennirnir Viktor Örn Andrésón og Hinrik Lárusson gefa lesendum Fréttablaðsins uppskrift að þriggja rétta jólaveislu. MYNDIR/EYVÖR

HÆGELDADUR GRAFLAX MEÐ BÖKUÐU BLÓMKÁLI, EPLA- OG MÖNDLUSALATI OG KREMAÐRI HUMARSÓSU

Hægeldaður graflax

140 g lax (roðflettur og bein-hreinsaður)
35 g salt
15 g sykurlax
5 g fint skorið dill
Börkur af ½ sitrónu

Blandið saman í skál salti, sykri, dilli og sitrónuþerki. Stráið smá af blöndunni á bakka, leggið laxinn

með roðið niður á bakkann og stráið blöndunni yfir. Látið laxinn liggjá í blöndunni í 30 mín. Skolið næst flakið með köldu vatni og eldið á 50 gráðum í 30 mín. í ofni.

Bakað blómkál

½ lítill blómkálshaus
½ stk. granatepli
Smjör, nokkrar klippur
Olla
Salt

Skerið blómkálið niður til helminga. Stráið oliu yfir blómkálið og kryddið með salti. Setjið sárið niður og eldið við 180 gráður í 20 mín. Bætið þá smjörinu ofan á og eldið í aðrar 20 mín. Skerið granatepli til helminga og sláið aftan á hvorn helming til að losa fræin. Stráið þeim yfir blómkálið og berið þannig fram.

Epla- og möndlusalat

½ grænt epli
15 stk. möndlur
½ sitróna
Olla
Salt

Afhýðið eplið og skerið í litla bita. Kreistið sitrónu yfir eplabitanana. Möndlurnar eru ristaðar í ofni með oliu og salti á 180 gráðum í 7 mín., skerið þær næst fint niður og bætið út á eplin.

Kremuð humarsósa

500 g humarsóð
150 g G-mjólk
150 g rjómi
30 g smjör
½ sitróna
Salt eftir smekk

Humarsóð er sodið niður um helming. Næst er mjólkinni og rjómanum bætt út í og látið sjóða



Hunangsgljáð andabringan er borin fram með parmesangulrót, bökuðum jarðskokkum, jólarauðkáli, trufflukartöflumús og appelsínusósu.

saman. Smjóri bætt út í og kreistið safann úr hálfu sitrónunni út í sósunu. Kryddað til með salti eftir smekk.

HUNANGSGLJÁÐ ANDABRINGA MEÐ PARMESANGULRÓT, BÖKUÐUM JARÐSKOKKUM, JÓLARAUÐKÁLI, TRUFFLUKARTÖFLUMÚS OG APPELSÍNUSÓSU

Hunangsgljáð andabringa

1 stk. andabringa, um 300 g
50 g smjör
25 g hunang
Olla
Salt eftir smekk

Forhitið ofn í 180 gráður og veljið góða pönnu til að steikja öndina í. Skerið ræmur í skinni á andabringunni og kryddið með salti á báðum hliðum. Hitið pönnuna vel og bætið oliu á hana. Byrjið á að steikja öndina á skinnhliðinni í 3 mín. Bætið smjóri út í og steikið öndina á hinni hliðinni í 2 mín. Næst er hunangi bætt út í og öndinni velt upp úr smjörinu og hunanginu. Bakið öndina í 10 mín. Látið andabringuna hvíla í 5 mín. áður en hún er skorin í sneiðar.



Parmesangulrót

1 stk. stór gulrót
15 g parmesan
20 g hunang
20 g smjör
20 ml olía
Salt

Gulrótin er sett í bakka með oliu og saltað eftir smekk. Bakið við 180 gráður í 30 mín. Smjóri og hunangi bætt út í og bakað í aðrar 20 mín. Gulrótin er skorin til helminga og parmesanosturinn rifinn yfir.

Bakaður jarðskokkur

Einn stór jarðskokkur
5 g fint skorið dill
20 g möndluflogur
20 ml olía
Salt eftir smekk

Jarðskokkur settur í bakka og velt upp úr oliu og kryddaður með salti. Bakið við 180 gráður í 40 mín. Þá er hann skorinn til helminga og steiktur á sárinu í 2 mín. á heitri pönnu. Blandið saman dilli og möndluflogum og stráið yfir jarðskokkinn.

Jólarauðkál

¼ haus af rauðkáli
100 g eplaedik
100 g sykurlax
100 g vatn
1 kanilstöng
2 stk. anisstjórnur

Rauðkál skorið í þunnar ræmur og léttsteikt í potti. Sykri bætt út í þangað til hann byrjar að brúna. Afganginum af hráefnum bætt út í pottinn og sodið í 5 mín. við lágan hita.

Árbæjarsafn

Verið velkomin á jóladagskrá Árbæjarsafns

sunnudagana 9. og 16. des. kl. 13–17

www.borgarsafn.is



Jólagjafaáskrift



Einnig er hægt að kaupa sokka í nýrri verslun á vefnum okkar og kostar **parið kr. 1.590,-** (sendingakostnaður innifalinn).

Jólagjafaáskrift frá Smart Socks er gjöf sem heldur áfram að gefa ... í 3, 6 eða 12 mánuði.

Verð frá 2.970.-

 **SMART SOCKS**
www.smartsocks.is



Hægeldaður graflax með bökuðu blómkáli, epla- og möndlusalati og krem- aðri humarsósu er léttur og ljúffengur forréttur. MYND/EYÞÓR

Trufflukartöflumús

1 stk. stór bökunarkartafla
50 ml rjómi
50 g smjör
Salt eftir smekk.
Truffluolia eftir smekk

Bökunarkartaflan er sett á bakka og bökuð við 200 gráður í 1 klst. Skerið hana til helminga og takið hýðið af. Rjóma og smjöri blandað við kartöfluna og öllu blandað vel saman. Smakkið til með salti og truffluolia eftir smekk.

Appelsínusósa

500 ml kjúklinga- eða andasóð
1 stk. appelsína
50 g sveppir
50 g laukur
50 ml olía
50 ml balsamic edik
Salt eftir smekk

Sveppir og laukur skorið fint niður og léttsteikt í potti. Bætið næst balsamik ediki út í pottinn og sjóðið niður um helming. Næst er sóðinu bætt út í pottinn og soðið niður um helming. Hýðið er tekið utan af appelsinum og appelsinulaufin skorin út úr appelsinum. Rest af appelsínusafanum er kreist út í sósuna og hún krydduð með salti eftir smekk. Sósan er borin fram með appelsinulaufunum út í.



Kanilstönging leikur stórt hlutverk í jólarauðkálínu.

BAKAÐ EPLI MEÐ RIST- UÐUM HESLIHNETUM, VAN- ILLUIS OG SALTKARAMELLU

Bakað epli

1 rautt epli
100 g smjör
100 g púðursykur

Hýðið tekið utan af eplinu, það skorið til helminga og steinar hreinsaðir úr því. Setjið smjör og púðursykur ofan á eplahelmingana og bakið við 180 gráður í 40 mín.

Ristaðar heslihnetur

100 g heslihnetur

Heslihneturnar ristaðar við 180 gráður í 8 mín.

Kyrrfrystur vanilluis

250 ml rjómi
50 g sykur
5 vanilludropar
1 stk. eggjarauða
1 stk. heilt egg

Þeytið eggj, eggjarauðuna og sykurinn þangað til blandan er orðin ljós og létt. Lettþeytið rjómann með vanilludropum og blandið svo rjómanum rólega við eggjablönduna. Frystið í skál. Gott er að gera ísinn daginn áður en hann er borðaður.

Saltkaramella

150 g sykur
50 g smjör
75 ml rjómi
Salt eftir smekk

Bræðið sykur þangað til hann er orðinn gulbrúnn. Bætið rjómanum út í og náðið upp suðu. Bætið smjörinu hægt og rólega út í og notið pisk til að hræra í karamellunni. Saltið eftir smekk.



Bakað epli með ristuðum heslihnetum, vanilluis og saltkaramellu. MYND/EYÞÓR

Gjafakörfur Ostahússins

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



Sællkerakrfa nr. 4
11.290 kr.



Ostakarfa nr. 2
5.290 kr.



Gjafaöskja nr. 7
5.590 kr.



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

Tilvalin jólagjöf fyrir fyrirtæki og einstaklinga

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



Technic
augnskuggasett

2.568 kr.



Tony & Guy
hárvörusett

1.998 kr.



Dr. Organic
fótadekursett

2.368 kr.

SNYRTILEGIR JÓLAPAKKAR



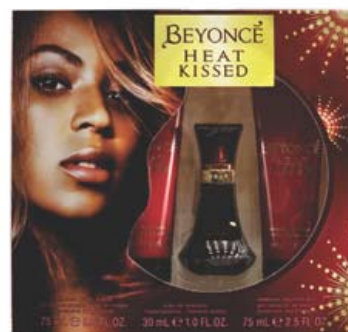
Maybelline maskari
og augnblyantur

2.558 kr.



L'Oréal maskari
og augnblyantur

2.998 kr.



Beyoncé
ilmvatn

2.998 kr.



Adidas ilmur
og sturtugel

1.398 kr.

CR7 Ronaldo
sturtugel og
body spray

1.628 kr.



Nivea
andlitsvörur

1.488 kr.



L'Oréal
andlitskrem

4.998 kr.

Afgreiðslutímar

mánudaga - miðvikudaga 09:00 - 18:00
fimmtudaga 09:00 - 18:30
föstudaga 09:00 - 19:00
laugardaga 10:00 - 16:00
lokað sunnudaga.



FJARÐARKAUP

EINSTÖK VERSLUN

Í Fjarðarkaupum er að finna mikið og gott úrval af snyrtivörum. Þar á meðal eru hinir sívinsælu snyrtivörupakkar sem eru mjög hagkvæm kaup og sérstaklega vinsælir í jólapakkann. Kíktu í heimsókn og kynntu þér úrvalið.
www.fjardarkaup.is

Óvænt sælkeratromp á jólum

Súrmjólkurbúðingur er undurfriskandi ábætisréttur sem var einkar vinsæll á jólum fortíðar. Siglfirski hússtjórnarneminn Kolbrún Björk Bjarnadóttir lagaði rammislenskan búðinginn sem hún segir einstakt sælgaði, en hún er annars vön að poppa út á jólaísinn.

Pórdís Lilja
Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is



Ég hafði aldrei áður heyrt um súrmjólkurbúðing en þegar ég fór að grennslast fyrir um hann í heimildum sá ég að hann var einnig kallaður áfabúðingur og eru til uppskriftir að honum í tímaritum allt frá árinu 1939," segir Siglfirðingurinn Kolbrún Björk Bjarnadóttir sem útskrifast úr Hússtjórnarskóla Reykjavíkur um miðjan desember.

Nemendur Hússtjórnarskólans reyndu sig við gerð súrmjólkurbúðings í aðdraganda jóla.

„Ekkert okkar hafði bragðað súrmjólkurbúðing áður og við bjuggumst við að súrmjólkurbúðing yrði yfirgnæfandi en svo var nú aldeilis ekki. Búðingurinn reyndist hinn léttasti frámas, undurljúfur, óskaplega ferskur og einstakt sælgaði í munn og maga. Undir súrmjólkur og rjómalönduna settum við friskandi rífsberjahlaup og líka ófan á rjómatoppuna til skreytingar, en þar hefðu hvaða ber sem er sómt sér vel," segir Kolbrún sem mælir eindregið með súrmjólkurbúðingi sem nýju og óvæntu sælkeratrompi á jólaborðið í ár.

„Sjálfr er ég vis með að bjóða upp á súrmjólkurbúðing sem eftirrétt á eftir hangikjötinu á jóladag í ár, eða þá á nýársdag því hann er svo ferskur á eftir stóru kjötveislunum og öllu sætindaáttinu," segir Kolbrún sem hlakkar mikið til að komast heim á Sigluferð til að láta til sín taka við jólaundirbúninginn og jólahaldið enda komin með hússtjórnarráð undir rífi hverju.

„Fjölskyldan mun njóta góðs af því að vera komin með hústýru í verkin og ég mun án efa bjóða mig fram í uppstúfinn, laga frámas og



Súrmjólkurbúðingur hefur smám saman fallið í gleymiskunnar dá en hann er ógleymanlegur þeim sem hafa alist upp við hann sem eftirrétt á jólum.



Hér nostrar Kolbrún Björk við súrmjólkurbúðingsgerðina. MYNDIR/EYÞÓR

gera heimatilbúinn ís sem ég kann nú tókin á og er þvilkigt gömsæti. Ég er alin upp við búðaris í eftirmat á jólum og yfir hann höfum við hella heitri Mars-súkkulaðisösu og stráð yfir nýppoppudu poppi. Við prófuðum poppið fyrir rælni ein jóln og það sló í gegn og hefur verið hefð hjá okkur á hverjum jólum og áramótum síðan. Þá skellum við bara popppoka í örbylgjuofninn og hver og einn stráir poppi yfir isinn sinn," segir Kolbrún og brosir í einlægri tilhlökkun og gleði.

„Ég er þakklát fyrir allt sem ég hef lært í Hússtjórnarskólanum. Mig hafði lengi langað til að stunda þar nám og læra að matreiða hefðbundinn heimilismat, þrjóna, hekla, sauma og ná tókum á fjölbreyttum húsverkum, ásamt því að geta saumað eigin fatnað og þrjónað gjafir handa öðrum. Allt væri það sniðugt og gagnlegt skyldunám fyrir ungt fólk til að búa í haginn fyrir eigið heimilishald í framtíðinni; að geta stoppað í sokka, fest tölur á og hvað eina sem til fellur í tilverunni," segir Kolbrún sem á heimavistinni og í skólahaldiinu hefur eignast vini til lífstíðar.

„Ég hef ekki einn einasta dag fengið heimþrá norður. Það er búio að vera svo einstaklega gaman."

SÚRMJÓLKURBÚÐINGUR

- 5 dl súrmjólk
- 2-3 msk. sykurl
- 1 tsk. vanillusykur
- 4-5 blöð matarlim
- 2-3 msk. kalt vatn
- 2½ dl rjómi
- Rífsberjahlaup eða ávaxtamauk

Leggið matarlim í kalt vatn. Hrærið saman súrmjólk, sykri og vanillusykri. Þeytið rjómann. Hellið vatninu af matarliminu og bræðið það í vatnsbaði, kælið það og þynnið með kalda vatninu. Hellið matarliminu saman við súrmjólkurbúðinguna og hrærið vel í á meðan. Blandið síðan þeytta rjómanum saman við súrmjólkurbúðinguna. Setjið rífsberjahlaup eða annað gott ávaxtamauk í botn á glærri skál og hellið búðingnum yfir. Látið búðinginn stífnast í kælskápi í tveir til fjórar klukkustundir. Skreytið með þeyttum rjóma og efl til vill rífs-hlaupi eða öðru ávaxtamauki.

JÓLIN MÍN

Þægur drengur í jólagjöf

Vilhelm Anton Jónsson

Vilhelm Anton Jónsson, eða Vísinda-Villi, nú eða Villi Nagbitur, segir undarlega upplifun að finna rjúpnalykt um páska. Hann fær svo matarmikinn grjónagraut á aðfangadag að hann þarf ekki meira fyrr en um áramót.

Morgunmatur á jóladag?
Konfekt, piparkökur og afgangar af rjúpum, og svo alveg haugur af malti og appelsíni.

Besta jólamyndin?
Þarna þarf ég að hugsa aðeins. The Nightmare before Christmas er algjörlega frábær og ein af mínum uppáhaldsbíómyndum. Það Santa er líka góð. Svo er náttúrlega ekki hægt að sleppa Love Actually. Maður þarf að hafa hjarta úr steini til að fila hana ekki.

Besta jólalagið?
Lagið Fairytale of New York er þar langlanglaaaaaangefst á blaði.

Besta jólabókin?
Í ár er það klárlega nýja Vísindabókin sem ég var að gefa út. Hún er frábær tilraunabók fyrir krakka svo við feðgar munum dunda okkur

saman í tilraunum öll jóln. Annars finnst mér gaman að lesa ljóð um jóln.

Jólahæð úr æsku sem er enn viðhöfð í dag?

Eldri sonur minn hleypur með litla bjöllu í öll herbergi og hringir inn jóln þegar klukkan slær sex á aðfangadag. Þetta er hefð sem hann fékk frá frænda sínum og er gegguð. Svo er grjónagrautur með þeyttum rjóma, súkkulaði og banönum í hádegi á aðfangadag.

Eftir hann þarf maður ekkert að borða fyrr en á gamlárskvöldi í raun.

Mesta jólaklúðrið?

Ég man ekki eftir neinu stórkostlegu klúðri nema þegar við borðuðum einu sinni rjúpur á páskunum líka. Það var undarlegt. Allt orðið bjart og komið vor. Undarleg upplifun að finna rjúpnalykt um páska.

Besta jólagjöfin?

Þegar ég gaf mömmu að vera góður og þægur drengur.



Fyrsta jólagjöfin sem þú manst eftir?

Við bræðurnir fengum ein jóln tvo dótasíma sem var hægt að tengja saman með snúru. Við gátum hringt hvor í annan. Það var rosalegt. Við gátum setið sitthvorum megin í herberginu og talað saman í gegnum síma. Framtíðin var mætt.

Jóla fötin = Hátíðarfötin

Kjól
Kr. 10.900.-



Ríta



Við erum á Facebook

Bæjarlind 6 • S. 554 7030



Hamborgarhryggur



Hamborgarhryggur framleiddur úr sérvöldu grísagjöti frá svínabóndanum á Vallá Kjalarnesi. Grísinn er fóðraður á soðnu maltbyggi, humlum og öðru úrvals góðgæti. Grísinn er í góðu yfirlæti við kjöraðstæður sem gerir kjötið einstaklega meyr og bragðgott.

Verði þér að góðu.

Þú finnur vörurnar frá Stjörnugrís í öllum betri matvöruverslunum um land allt.

Öðruvísi stemning í New York

Ólafur Þórðarson arkitekt hefur búið í rúma þrjá áratugi í stórborginni New York. Fjölskyldan tekur það frekar rólega yfir jólin en þó er alltaf boðið upp á jólatré, góðan mat og pakka. Hann er plötusnúður heimilisins og leggur áherslu á að skemmtileg tónlist sé spiluð kringum jólin.

Starri Freyr
Jónsson

starri@frettabladid.is



Það er alltaf vinsælt hjá Ólafi og fjölskyldu að skoða jólatréð í Rockefeller Center en þar er einstök stemning fyrir jólin. NORDICPHOTOS/GETTY

Jólahaldið í New York-borg í Bandaríkjunum er talsvert frábrugðið því sem Íslendingar eiga að venjast enda eru íbúar borgarinnar ætíð frá öllum heimshornum með tilheyrandi bakgrunni, trúarbrögðum og siðum. Einn þeirra er Íslendingurinn Ólafur Þórðarson arkitekt sem hefur búið og starfað í borginni í rúma þrjá áratugi. Maki hans er Donna Fumoso sem á ættir að rekja til Ítalíu, og saman eiga þau dótturina Lilju sem er fimmtán ára gömul.

Ólafur flutti til New York árið 1987 þegar hann hóf nám í arkitektaskóla og hóf störf þar eftir útskrift. Hann hefur því upplifað mörg jól í stórborginni en segir þau yfirleitt nokkuð róleg. „Við erum satt að segja frekar róleg í jólahaldinu en erum þó alltaf með jólatré og góðan mat. Síðan leggjum við áherslu á pakka og um leið að gera eitthvað skemmtilegt saman. Þegar Lilja var yngri bjó hún til skó og setti í gluggann og á þeim tíma byrjaði ég að spila íslensk jólalög viku fyrir

jól. Ég er plötusnúður heimilisins og legg áherslu á að mikið sé spilað af skemmtilegri tónlist allt árið um kring, ekki síst kringum jólin.“

Mismunandi jólamatur

Fjölskyldan kaupir jólatré og skreytir nokkrum dögum fyrir jól, stundum á Þorláksmessu. „Ég held að það dragi úr jólastemningu ef verið er að draga skreytingar fram af snemma, t.d. í nóvember, eins og margir gera í dag. Best finnst mér að stigmagna jólin smátt og smátt fyrir krakkana.“



Ólafur Þórðarson, Lilja Ólafsdóttir og Donna Fumoso með hundinum Lakkris í jólatrésinnkaupum rétt við Wall Street á síðasta ári.

GEFÐU JÓLAPAKKA

— UNDIR TRÉ Á ÍSLANDI —



Með gjafabréfi á gjofsemgefur.is geturðu styrkt bágstadda fjölskyldu um til dæmis geit, hænu, brunn, matjurtagarð, menntun eða aðrar nauðsynjar. Gefðu skemmtilegar gjafir til verkefna heima og erlendis.

www.gjofsemgefur.is

 Hjálparstarf
kirkjunnar

Jólamaturinn breytist reglulega milli ára að sögn Ólafs. „Það er mjög mismunandi hvers konar mat við borðum á aðfangadag. Oftast er það einhver lambaréttur og svo opnum við pakkana eftir kvöldmat eins og gert er á Íslandi. Venjan hér er sú að Ameríkanar opni pakkana sína eldsnemma á jóladag. Börnun er sagt að jóla-sveinninn komi þá um nóttina niður skorsteininn með pakkana meðan allir eru sofandi. En hér í New York grunar mig svoltið að hann komi í gegnum loftræstikerfin eða lyftustokkana.“

Á jóladag fer fjölskyldan yfirleitt til föðursystur Donnú en hún er elsti fjölskyldumeðlimurinn sem býr í borginni og er af þeirri kynslóð sem fæddist á Ítalíu. „Þar hópast saman hluti af fjölskyldunni og þar sem einn angi hennar býr í Ósló er pakkaopnun frestað fram undir hádegi. Þar er svo borðað og drukkið smá vin fram á kvöld og mikið skrafað.“

Margt að skoða

Ólafur segir ýmislegt spennandi við borgina á þessum árstíma og þar sé hægt að skoða næstum óendanlega margt. „Það er alltaf vinsælt að skoða jólatréð í Rockefeller Center og þar er líka hægt að fara á skauta. Einnig er þess virði að skoða gluggaústillingarnar á Fimmta breiðstræti og ekki síður St. Patrick's-kirkjuna hinum megin við götuna. Svo má benda á jólaútimarkaðinn á Union Square sem er alltaf lifandi og skemmtilegur. Fyrir þau yngstu getur verið gaman að fara í Bronx Botanical Gardens og skoða sýningu með járnbrautarlestum.“

Um 80 til 100 ólík og skemmtileg söfn eru í borginni að sögn Ólafs

og gaman að skoða þau fyrst tími gefst til yfir hátíðarnar. „Ég mæli t.d. með hinu einfalda Noguchi-safni í Long Island City en hann var modernískur skúlptúristi af japönskum ættum. Það er bráðskemmtilegt að fara þangað á bátalegubíl og þá sést borgin líka svo vel af ánni.“

Einnig mæli ég með Queens Museum en þar er helst að finna risastórt líkan af New York-borg sem allt of fáir skoða. Hvert einasta hús er á þessu líkani, sem var smíðað upp úr 1960. Á sama svæði voru hinar þekktu heimsýningar og Ísland var með bása þar m.a. 1939. Annað safn sem er oftast í rólegri kantinum en geysilega áhugavert er Museum of the City of New York. Þar sést hvað borgin hefur tekið gríðarlegum breytingum á sl. 400 árum og hvers vegna hún er þessi miðpunktur sem hún er með fólki alls staðar að úr heiminum.“

Góð blanda

Ólafur segir um 40% íbúa borgarinnar hafa fæðst annars staðar en í borginni og því séu mjög margir sem yfirgefi hana yfir jólin til að heimsækja ættingja og vini. „Þannig að stemningin hér er öðruvísi en í svona litlu samfélagi eins og á Íslandi með sínum stóru fjölskyldum.“

Á vinnustöðum er vinsælt að hafa jólapartí í desember og ég held að langflest fjölbýlishúsin séu með sameiginlegt jólatré og skreytingar í innganginum. Raunar spannar jólahátíðin hér þakkargjörðarhátíðina sem er um mánuði fyrir jól og mismunandi hefðir eins og trúardaga gyðinga þannig að það er bara gott að blanda þessu öllu saman.“

Nýjar og endurútgefnar bækur eftir

Hugin Þór Grétarsson



Íslenski hesturinn, lundinn, þorskurinn og ótal önnur dýr prýða þessa skemmtilegu bók. Börn læra að þekkja dýrin og nöfn þeirra. Bókin er bæði á íslensku og ensku.

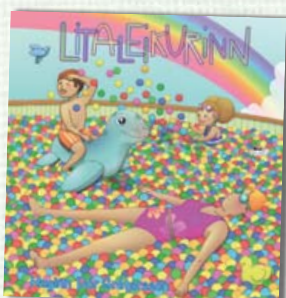
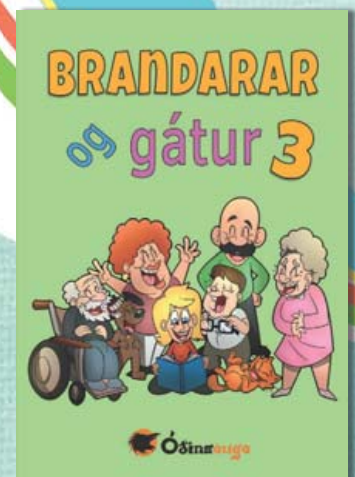


Sagan um Nonna Nammigrís er komin út í nýrri útgáfu. Nonni lendir í ævintýri þar sem galdrakarl, tannpínupúki og nammitré koma við sögu. Hann fær illt í magann og tannpínu af sælgætisáti en fyrir vikið lærir hann að borða hollan og góðan mat.

Hahahah! Híhíhí! Hohó!
Brandarar og gátur 3 er komin út. Með þessa í jólapakkanum ábyrgjumst við hlátur og gleði yfir jólin.



Tvær nýjar léttlestrarbækur. Í léttlestrarbókunum er unnið með forvitni barna. Fyrstu bækurnar í bókaflöknum hafa valdið mikilli lukku. Bækurnar eru stuttar og börn fyllast sjálfstrausti og ánægju með eigin árangur þegar þeim tekst að klára heila bók.



Leikurinn er þannig að fyrst er nefndur litur. Til dæmis rauður. Síðan mega allir nefna allt það sem þeim dettur í hug sem er rautt á litinn. Þetta mega vera föt, matur, dýr eða hvað það sem kemur upp í hugann. Þannig gengur leikurinn áfram svo lengi sem hægt er að nefna fleiri hluti.



Það er leikur að læra. Í Stafaleiknum æfa börn sig í að hlusta eftir hljóðunum sem stafir mynda. Hvaða orð byrja á stafnum Á? Amma, afi, afmæli ... og síðan æfa börnin sig í að lesa stök orð. Góður undirbúningur undir lestrarkennslu.



Litla ljúfa Skrímsla er barnabók sem fjallar um uppeldi; samskipti föður við litla prakkarann á heimilinu. Þó svo að litla stúlkan sé með ólæti og brjótí allt og bramli þykir þabba ekkert eins dásamlegt í heiminum og að eiga svona lítið ljúft skrímsli.



Skemmtileg þrauta- og litabók um jólasveinana. Í eina tíð voru jólasveinarnir hrekkjöttir en nú hefur dæmið snúist við og óþekktarormar stríða jólasveinunum. Þessi bók er frábær gjöf í skólinn.

Lúid jólaskraut fær nýtt líf

Ísabella Leifsdóttir, óperusöngvari og myndlistarkona, leitast við að veita lúnu jólaskrauti nýtt líf og vill þannig vekja fólk til umhugsunar um að draga úr neyslu og uppvinna í stað þess að kaupa nýtt.

Brynhildur Björnsdóttir
brynhildur@frettabladid.is



Ég er að reyna að sameina áhuga minn á umhverfismálum og glimmeri á einn stað," segir Ísabella sem hefur endurnið jólaskraut frá barnsaldri. „Ég var ekki nema tólf ára þegar ég fór fyrst á handverksmarkað og hef alltaf haft rosalega gaman af því að búa til nýja hluti úr gömlum. Ég elska jólaskraut og jólin og hef svona fókuserað á það.“

Ísabella er mjög meðvitúð um umhverfismál en er líka upptekin af því að hafa fallegt í kringum sig.

„Markmiðið er að hafa huggulegt í kringum sig án þess að kaupa alltaf nýja hluti," segir hún. „Mig langar að minnka framleiðslu á hlutum en hef líka mikinn áhuga á því að skreyta heimili mitt og annarra. Svo mig langar mest að búa til nýja hluti fyrir heiminn úr gömlum efnum til að skaða ekki umhverfið.“

Hún er líka gjörn á að bjarga hlutum sem eru á leið í ruslið. „Ég tek til dæmis gamlar jólaskreytingar þar sem eitthvað er brotið og tek þær í sundur og bý til nýjar. Ég tek leikföng sem eitthvað vantar í og virka ekki lengur og bý til skraut úr þeim og svo geri ég myndverk úr hlutum sem eru á leið í endurvinnslu.“

Hún segir muninn á uppvinnslu og endurvinnslu vera tölverðan. „Þegar þú uppvinnur ertu að nýta efni sem er til og halda áfram að nota það. Þegar þú endurvinnur eitthvað ertu að brjóta niður efni til að búa til nýtt efni. Uppvinnsla tekur lítil orku, endurvinnsla mikla og það er mjög margt sem er ekki hægt að endurvinna að fullu, það verður alltaf eitthvert rusl eftir. Uppvinnslan er mér

mjög mikið hjartans mál og svo hef ég þessa sköpunarþörf og sameina þetta í jólaskrautinu.“

Ísabella þræðir nytjarkaði í fjársjóðsleit. „Ég kaupi hluti sem eru í raun og veru ekki nýtilegir og vinn þá upp. Ýmsir göógerðarmarkaðir halda til haga fyrir mig gömlu jólaskrauti sem er brotið og selst ekki og stundum er ég líka að bjarga hlutum sem mér finnst fallegir og setja í nýtt samhengi. Styttu sem hefur verið úti í horni á nytjarkaðinum er hægt að mála í öðrum lit og setja við hliðina á fallegum kerta-

stjaka," segir hún og bætir við: „Oft er nóg að þrifa hlutina eða þússa þá upp og svo er það líka stundum bara samhengið sem skiptir máli, þegar búið er að þrifa hluti og setja þá með öðrum fallegum hlutum á bakka þá sjást þeir betur og verða fallegri.“

Hún segir að uppvinnslan sé bæði gefandi fyrir einstaklinginn og umhverfið. „Mig langar að sýna fram á að það þarf ekki endilega alltaf að kaupa eitthvað nýtt, fólk getur gert eitthvað sjálf og á skemmtilegan hátt, með börnunum sínum og fjölskyldunni. Að búa til hluti saman, fönndra og gera heimilið sitt fallegt er svo miklu meira gefandi en að fara saman í Kringluna, þú býrð til minningar á meðan þú ert að búa hlutina til. Það þarf ekkert að kaupa, stundum er nóg að fara niður í geymslu og finna eitthvað sem hægt er að gera fallegt.“

Ísabella heldur úti heimasíðu um uppvinnslu sem heitir pinkupcycling.com þar sem má finna greinar um uppvinnslu og hvernig fólk getur uppvinnuð sjálft. Þar er hún líka með hluti sem hún hefur uppvinnuð til sölu. „Það er svo gefandi, bæði fyrir umhverfið, heimilið og sálina að búa til eitthvað ódýrt, fallegt og nyttsamlegt.“



Þessi kátu jólasveinar frá sjöunda áratugnum sóma sér vel hangandi í silfurðömu kransi frá svipuðum tíma.



Ísabella Leifsdóttir uppvinnur gleymda hluti í jólaskraut sem er bæði umhverfisvænt og fallegt. MYND: SIGTRYGGUR ARI



Gömul sykur- og rjómasett úr silfurpletti fá alveg nýtt líf þegar búið er að steypa rauð jólakerti í þau.



Þessa jólaþötu fann Ísabella á nytjarkaði, tyrfdi þakið upp á nýtt, bjó til steindan glugga í fjárhúsið og endurnýjaði Jesúbarnið. Englarnir og kertastjakinn eru góð dæmi um hluti sem óðlast fyrir feður í nýju samhengi.



Jólatré geta verið ýmiss konar og hér er eitt gullfallegt úr smíðajárni sem fannst á markaði hjá Hjalpræðishernum.

**Gefðu góða jólagjöf,
blóðgjöf bjargar lífi!**

Síðustu söfnunardagar fyrir jól og áramót eru 20. des. og 27. des. opið til 19:00 báða dagana á Snorrabraut og til 18:30 á Glerártorgi.



Blóðbankinn
www.blodbankinn.is



Venjulegar stílabækur óðlast alveg nýtt yfirbragð þegar þær eru skreyttar með síðum úr afskrifuðum bókum sem fara að öðrum kosti á haugana.

Jól 2018

Jólabæklingur Smith & Norland er kominn út.
Glæsilegar vörur á sérstöku jólaverði.
Sjá nánar á sminor.is.



SIEMENS

Espresso-kaffivél

TE 655203RW

Glæsileg vél sem útbýr tvo bolla í einu af ýmsum kaffidrykkjum. Byr einnig til helstu drykki með einum hnappi. Hraðvirk upphitun. Kaffikvörn úr keramik. Snertiskjár með myndum. Þrýstingur: 19 bör. Flóar mjólk sjálfvirk.

Jólaverð:

149.900 kr.

Fullt verð: 189.900 kr.



SIEMENS

Uppþvottavél

SN 436S01MS, iQ300

14 manna. Sex kerfi, þar á meðal hraðkerfi á 60° C. Þrjú sérkerfi, meðal annars tímastytting. Hnífaparaskúffa. Hljóð: 44 dB. „aquaStop“-ffæðivörn.

Jólaverð:

92.900 kr.

Fullt verð: 119.900 kr.

Afgreiðslutímar fyrir jólin:

Opið virka daga frá kl. 8.30 - 18 og á laugardögum frá kl. 11 - 16 fram að jólum.

Öll tilboð gilda út desember 2018 eða meðan birgðir endast.



Rommelsbacher Vöflujárn, mínútu- og samlokugrill.

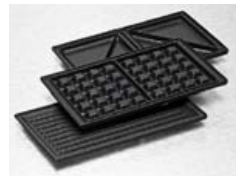
SWG 700

700 W. Tilvalið til að grilla samlokur, pinnamat og útbúa bragðgóðar belgískar vöflur.

Jólaverð:

10.900 kr.

Fullt verð: 13.900 kr.



SIEMENS

Þvottavél

WM 14N207DN, iQ300

Vindur upp í 1400 sn./mín. Kolalaus og hljóðlátur mótur með 10 ára ábyrgð. Sérkerfi eru meðal annars: Kraftþvottur 60 mín., útfatnaður, mjög stutt kerfi (15 mín.), viðkvæmt/silki, ull o.fl.

Jólaverð:

79.900 kr.

Fullt verð: 99.900 kr.



BOSCH

Töfrasproti

MSM 67170

750 W. Hljóðlátur, kraftmikill og laus við titring. Skál með loki, stór hakkari, ísbrjótur og þeytari fylgja með.

Jólaverð:

9.900 kr.

Fullt verð: 12.900 kr.

Bow Gólflampi

69801-01

Hvítur með einum skermi.

Jólaverð:

10.900 kr.

Fullt verð: 13.900 kr.



SMITH & NORLAND

Noátúni 4 · Sími 520 3000
www.sminor.is



Dýrindis jólaskart frá mömmu

Pólska jólabarnið Iwona Bylicka skapar sjálf sitt gullfallega jólaskart úr silkiborðum og glitrandi skrautsteinum fyrir heimili sitt í Grindavík. Hefðina lærði hún af móður sinni og hefur útfært á ýmsa vegu til að skreyta jólatréð og upp á punt um hátíðarnar.

Velkomin í

Jólaþorpið

í Hafnarfirði

Opið laugardaga og sunnudaga frá kl. 12-17

Bördis Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is



Hún mamma mín kenndi mér að búa til jólaskart úr borðum, perlum og steinum," segir Iwona Bylicka sem fluttist til Grindavíkur frá Póllandi til að vinna sem matsmaður hjá frystihúsinu Þorbirni árið 2009 og talar nú orðið reiprennandi íslensku.

„Ég er alin upp við þetta hátíðlega handverk mömmu og finnst tilheyra að skreyta heimilið og jólatréð með því. Það er algengt að fönndra slíkt í Póllandi en ég hef líka rekist á svipað handverk í Rússlandi og Þýskalandi," segir Iwona, þar sem hún handleikur dýrindis jólatréstopp, jólatré og snjókarl sem hún hefur unnið úr litríkum borðum og glitrandi steinum.

„Ætli ég sé ekki um tvo til þrjá tíma að gera hvern hlut. Þetta er mikið áhugamál hjá mér og mér finnst slakandi og notalegt að sitja yfir handverkinu og líma saman borða á meðan ég horfi á sjónvarpið á kvöldin," segir Iwona sem hannar öll sin stykki sjálf: servéttuhringi, kertaljós, kóngla,



Iwona heldur jólin á heimaslóðum í Póllandi í ár með eiginmanni og syni.

jólasveina og hvað eina jólalegt til heimilisins.

„Ég kann vel við mig á Íslandi en heimsæki fólkið mitt í Póllandi einu sinni til tvisvar á ári. Ég fer alltaf út á sumrin og stundum um jól, eins og í ár. Jól í Póllandi eru svipuð íslenskum jólum að því leyti að þau eru hátíð samveru fjölskyldunnar sem skreytir hús sín og borðar saman fullt af góðum mat og pólsku jólagóðgæti," segir Iwona sem hlakkar til að eiga pólsk jól með eiginmanni og syni í gömlum heimaslóðum.



Hver er þér
svo kær?

NÓA
Konfekt

GOTT AÐ GEFA – HIMNESKT AÐ ÞIGGJA

ÞÚ FINNUR
JÓLAGJÖFINA
HJÁ OKKUR!

34"
BREIÐSKJÁR

LG 34W600V
89.995

FLIP4
BLUETOOTH
HÁTALARI

FLIP4
15.490

DEATHADDER
ELITE
LEIKJAMÚS

RAZ-RZ0202010100001
12.995

ALVÖRU
HEYRNARTÓL
Í LEIKINA

STRIX
GTX1050Ti

ASUS-STRIX-GTX1050Ti
34.995

DDR-ORÖNTI TÍÐI
9.995

AMAZON
FIRE TV

AMA-FR020L00000001
12.995



REYKJAVÍK
SUBURLANDBRAUT 26

AKUREYRI
GLERÁRTORG

HÚSAVÍK
GARÐARSBRAUT 18A

EGILSSTAÐIR
KAUPVANGI 6

REYKJANESBÆR
HAFNARGÖTU 90

SELFÖSS
AUSTURVEGI 34

AKRANES
ÞJÓÐBRAUT 1

TÖLVU LISTINN

i7 & 512GB
VIVOBOOK

VÖNDUÐ
BLUETOOTH
HEYRNARTÖL

K70 RGB
LEIKJALYKLABORA

ASUS S410UA8800T
169.995

JBL E560BLACK
14.995

ORIGINESEYKID
26.995

14"
ASUS
VIVOBOOK

24.5"
LEIKJASKJAR

ASUS F405SA8800H
69.995

JBL
BLUETOOTH
ÍEYRUN!

ASUS M456H
39.995

JBL SPH16BLACK
8.990

tl.is

JÓLAGRÆJURNAR Í JÓLAPAKKANN!

SIXMIX®

FYRIR JÓLIN



SIXMIX MOKKASÍNA
einnig til með bláu loði og svörtu loði
Verð 24.995



SIXMIX GÖTUSKÓR
Verð 24.995



SIXMIX MOKKASÍNA
einnig til í svörtu, hvítu og leopard
Verð 19.995



SIXMIX ÖKKLASKÓR
Verð 19.995



SIXMIX ÖKKLASKÓR
einnig til í svörtu og hvítu
Verð 19.995



SIXMIX HÆLASKÓR
Verð 19.995



SIXMIX GÖTUSKÓR
einnig til í vínrauðu
Verð 24.995



SIXMIX ÖKKLASKÓR
einnig til í svörtu, brúnu og hvítu
Verð 24.995



SIXMIX ÖKKLASKÓR
einnig til í vínrauðu
Verð 19.995

Kaupfélagið
SMÁRALIND

KOX
KRINGLUNNI



1. Best er að nota stóra matarservi-
ettu og leggja slétta á borð.



3. Serviettann
er brotin í
fernt.



2. Serviettann er brotin í tvennt.



4. Eitt hornið er brotið niður þannig
að einn til tveir cm standi útaf.



5. Haldið er áfram með að brjóta
hornin niður.

Sætt servíettutré

Fallega brotin servíetta getur lyft veisluborðinu í nýjar hæðir. Nemendur Hússtjórnarskóla Reykjavíkur kenna okkur einfalt og jólalegt servíettubrot sem gaman er að skreyta jólaborðið með.

Sólveig
Gísladóttir
solveig@frettabladid.is



Á fimmtudögum er alltaf sparimatúr hjá okkur og þá brjóta nemendur servíettur til að skreyta borðið með," segir Margrét Sígfúsdóttir, skólastjóri Hússtjórnarskóla Reykjavíkur. Dregin er fram þykk bók með misflóknum brotum sem nemendur hafa gaman af að glíma við. Því var ekki komið að tómunum kofanum þegar Fréttablaðið bað um fallegt

og einfalt servíettubrot á jóla-
borðið.

„Þetta er mjög einfalt brot sem allir ættu að geta gert. Best er að nota stórar matarservíettur en hægt er að hafa þær í ýmsum litum," lýsir Margrét og segir afar gaman að setjast við borð sem nostrað hefur verið við. „Síðan á að taka servíetturnar í sundur, þó sumir tími því varla, og leggja í kjöltuna. Þegar búið er að borða á að leggja þær til hliðar við diskinn en ekki ofan á hann.“



6. Öll hornin hafa verið brotin niður.



8. Hin hliðin brotin inn að miðju.



10. Hornin á servíettunni eru brotin
upp og stungið undir vasana fyrir
ofan.



7. Servíettunni er snúið á hvolf og
svo er önnur hliðin brotin inn að
miðju.



9. Servíettunni snúið við.



11. Haldið
er áfram að
brjóta hornin.



12. Toppinn
má skreyta, til
dæmis með
pakkaslaufu.

fierra
GARÐURINN
-klæðir þig vel

KRINGLAN - SMÁRALIND

Þú finnur jólagjöfina hjá Vodafone



50 GB
fylgja



15%
afsláttur



iPhone XR

Verð frá
134.990 kr. staðgreitt

Garmin vivomove HR

Verð
33.992 kr. staðgreitt

Apple AirPods

Verð
24.990 kr. staðgreitt

Urbanista New York

Verð
19.990 kr. staðgreitt

Mikið úrval snjalltækja og spennandi kaupauka
í jólapakkann handa þínum nánustu.

**Kíktu við í næstu verslun eða
á vodafone.is**

Framtíðin er spennandi.

Ertu til?

 **vodafone**

Allir hefðbundnir í jólatónlist

Matthías Már Magnússon hefur valið jólalögina á spilunarlista Rásar 2 undanfarin ár. Hann segir að Íslendingar vilji heyra íslenska jólatónlist en það þurfi að spila lögina á réttum tíma og í réttu magni.

Oddur Freyr Þorsteinsson

oddurfreyr@frettabladid.is



Útvarpsmaðurinn Matthías Már Magnússon hjá Rás 2 hefur sinnt því hlutverki að velja tónlist á spilunarlista rásarinnar yfir jólin árum saman. Hann segir að flestir séu frekar hefðbundnir þegar kemur að jólatónlist og Íslendingar vilji heyra jólatónlist á sínu tungumáli, en það skipti máli að spila rétt lög á réttum tíma.

Matthías, eða Matti, segist ekki hafa mikið velt fyrir sér ábyrgðinni sem fylgir því að velja jólatónlist fyrir landsmenn, þó að fólk hafi vissulega sterkar skoðanir á jólatónlistinni sinni. „Ég hef bara aldrei þælt í því þannig,“ segir hann. „Maður reynir bara einhvern veginn að gera sitt besta og hafa blöndu af þessum klassísku íslensku og erlendu lögum sem maður veit að flestir hafa gaman af í bland við eitthvað skritnara og skemmtilegra.“

Erfit að meta hæfilegt magn

„Það er kúnst að vita hvað er hæfilegt magn hverju sinni, því skoðanir fólks á því hvað er nóg af jólatónlist eru svo skiptar,“ segir Matti. „Tautið sem ég fæ á hverju ári er „þið spilið alltof lítið af jólatónlist“ eða „þið spilið alltof mikið af jólatónlist“. Þannig að maður reynir að feta meðalveginn. Ég get ekki svarað því enn þá hvað er hæfilegt magn af jólatónlist, ég hef ekki hugmynd og ég held að það viti það enginn.“

Gaman að heyra nýju lög

„Það skemmtilegasta við að velja jólatónlistina er að heyra nýju lögina á hverju ári. Það gleður mig ótrúlega mikið þegar það kemur nýtt gott íslenskt jólaglag og maður hugsar „þetta er klassík, þetta verður spilað alltaf núna“,“ segir Matti. „Með fullri virðingu fyrir Jólahjól, þá þarf ég ekkert að hlusta á það aftur sko. Það er æðislegt lag, en það er mjög gaman að fá eitthvað nýtt.“

Við erum með jólagakeppni

á Rás 2 sem hefur verið hefð núna í 15-20 ár,“ segir Matti. „Það koma 80-150 ný íslensk jólalög á ári í þessa keppni, svo veljum við úr þau bestu og þjóðin kys sitt upphaldslag.“

Rás 2 væri í rauninni ekki að sinna hlutverki sínu ef hún spilaði bara þekktustu og vinsælustu jólalögina. Það eru heilu útvarpsstöðvarnar sem sjá um það og gera það bara vel,“ segir Matti. „Okkar hlutverk er að finna það nýja, skritna og öðruvísi í jólamúsík og kynna það í bland við þetta hefðbundna. Það er einmitt hugmyndin með jólagakeppninni, að hvetja til sköpunar á nýrri jólatónlist.“

Spila rétt lög á réttum tíma

„Annars eru spilunarlistarnir

nokkurn veginn eins milli ára og íslensk jólatónlist er vinsælli en erlend. Íslendingar vilja sína jólatónlist á sínu tungumáli. Eftir því sem nær dregur jólum verður fólk svo íhaldssamara og rólegra. Þú ert ekki til í Hauk Morthens 1. desember, en þú ert alveg til í hann 22. desember,“ segir Matti. „Þetta skiptist svolítið í aðventulög og jólalög. Öll lögina sem fjalla um aðventuna ganga ekki upp eftir 24. desember. Þú spilar ekki „Ég hlakka svo til“ með Svölu eftir 24. desember, alveg eins og þú spilar ekki sólarþamba í janúar.“

En þessi klassísku íslensku jólalög virka alltaf og þurfa að heyra. Það eru ekki jöl nema maður heyri Helgu Möller syngja,“ segir Matti. „Það er svo hefð að Heims um ból og þessi allra heilögustu lög heyrast ekki fyrr en á aðfangadag.“

Allir frekar hefðbundnir

Matti á ekki í vandræðum með að nefna sína eigin upphaldsjólatón-

list. „Persónulega finnst mér platan hans Sigurðar Guðmundssonar, „Nú stendur mikið til“, æðisleg. Það er tiltölulega ný plata sem er gaman að eiga og geta hlustað á,“ segir hann. „Svo finnst mér platan Svöl jöl“

eftir Jólaketti geggjúð, hún er algjör perla. Þetta er plata frá 10. áratugnum sem Móa og Páll Óskar syngja á og Karl Olgeirsson gerði. Ég hef hlustað mikið á hana á jölunum og mæli með henni fyrir alla. Hún er á Spotify.“

Svo kann ég að meta plöturnar hans Hauks Morthens og Deans Martin og Franks Sinatra og alla þessa „crooner-a“ jólatónlist,“ segir Matti. „Þetta er mjög hefðbundið, það eru allir frekar hefðbundnir jólatónlist.“



Sjálfur kann Matthías vel að meta jólaþlötú Sigurðar Guðmundssonar, þlötuna Svöl jöl eftir Jólaketti og klassíska söngvara eins og Hauk Morthens, Dean Martin og Frank Sinatra.



POTTAGALDRAR

Jóla kryddin þín

HREIN KRYDD ÁN AUKAEFNA



UPPSKRIFT

LJÚFFENGIR JÓLAMOLAR

Hér er sáraefnöld uppskrift að ljúffengum jólamolum sem gott er að gæða sér á á aðventunni eða sjálfum jóluum.

150 g mörndur
300 g hvítt súkkulaði eða 250 g dökkt súkkulaði
Rúsinur eða annað göðgæti, að smekk

Hakkið mörndlurnar gróflega með beittum hnif. Það er líka fallegt að skera þær eftir endilöngu. Hitið annaðhvort ljósa eða dökka súkkulaðið yfir vatnsbaði við lágan hita. Gætið þess að ekkert vatn blandist saman við súkkulaðið. Blandið mörndlunum út í og hræðið varlega saman. Látið blönduna kólna í 5-10 mínútur. Breiðið bökunarpappir á bretti eða bökunarplötu. Notið teskeiðar til að móta litla bita og látið þá stífna. Berið strax fram eða geymið í lofttæmdum boxum.



KLASSÍK Í BEINNI

HNÖTU- BRJÓTURINN

EFTIR
TCHAIKOVSKY

BEIN ÚTSENDING Í HÁSKÓLABÍÓI
FRÁ THE ROYAL OPERA HOUSE

3. DESEMBER KL. 19.30



ANDRÉ RIEU

OG HLJÓMSVEIT JOHANN STRAUSS

frá Sydney



NÝARSTÓNLEIKAR
ÚTSENDING Í HÁSKÓLABÍÓI
5. OG 6. JANÚAR KL. 18



TRYGGÐU ÞÉR SÆTI Á SMARABIO.IS/BIOKLASSIK

HÁSKÓLABÍÓ



BÍÓKORT

SMÁRA BÍÓ HÁSKÓLABÍÓ

1, 3, 12
MÁNAÐA KORT
OG LÚXUS
ÁRSKORT
Í BÓÐI

25%
AFSLÁTTUR
TIL JÓLA

FÁST
Í MIÐASÖLU
BÍOANNA

GEFÐU UPPLIFUN

Gefðu bíókort í Smárabíó og Háskólabíó

	Verð með afslætti		
1 mánaða	3 mánaða	12 mánaða	
3.740 kr.	9.740 kr.	29.990 kr.	

KYNNTU ÞÉR ÚRVALIÐ Á SMARABIO.IS/BIOKORT

MAX
FULLKORNATA TAKEN

LÚXUS
BESTU AÐGANGIN

LASER
LÖGNUM SÖLUM

SMÁRA BÍÓ



Sveindís í litríkri jólakókoskúlugerðinni með áhugasömum nemendum sínum úr 7. bekk Fellaskóla. MYNDR/STEFÁN



Lokkandi jólabrúncur með karamellusósu og jólarós úr sykurpúða.



Gömsætar kókoskúlur með kókosmjóli í jólalitunum slá í gegn.

Bakað með konu jólasveinsins

Bakarinn og grunn-skólakennarinn Sveindís Ólafsdóttir kennir ungmennum í Fella-skóla veislubakstur í aðdraganda jóla. Hún segir börnin stolt af því að geta boðið upp á eigið jólagóðgæti.

Pórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is



Börn hafa yndi af því að taka þátt í jólabakstrinum og segja gjarnan að bakkeislið sé bragðbetta þegar þau hafa bakað það sjálf. Þau njóta þess að nostra við baksturinn og fyllast stolti yfir því að bera fram jólagóðgæti sem þau hafa útbúið sjálf,“ segir Sveindís með kátum krökkum í matreiðslu-

stofu Fellaskóla þar sem matreiðsla er langvinsælasta fag nemenda.

„Litadýró gefur gotteriinu ævintýralegan ljóma og það þykir krökkunum spennandi. Við höfum því verið að leika okkur með að lita kókosmjöl og þótt fallett sé að hafa kókoskúlurnar í stökum jólalitunum núna er það skemmtilegur möguleiki að blanda litunum saman og hafa kúlurnar í öllum regnbogans litum í áramótaveislunni,“ útskýrir Sveindís.

Dreymir um matreiðslubók

Markmið matreiðslukennslu segir Sveindís vera sjálfstæð vinnubrögð, hreinlæti við matgerð og að börnin geti endurtekið matreiðslu og bakstur heima.

„Við spreytum okkur líka á því að blanda saman matreiðslu og stærðfræði; hve margir millilítar eru í einum desílíttra, hve mörg grömm í matskeið og svo framvegis. Það líkar þau í að skynja mál og vog,“ segir Sveindís sem einn daginn fór rakleisni með bekkinn sinn úr

stærðfræðitíma yfir í matreiðslustofuna til að sannreyna uppskrift af brauðbollum sem var í stærðfræðibókinni. „Þar reyndust öll mál upp á tíu og smökkuðust bollurnar ljómandi vel. Svo tóltum við út í Iceland, gerðum innkaupalista og reiknuðum út hvað kostaði í bollurnar,“ segir Sveindís og börnin nutu sín vel í þessu verkefni.

Sveindís er umsjónarkennari í 7. bekk, en líka útlærður bakari og lyftjateknir. Hún kennir valgrein á unglingsgisti Fellaskóla, sem er bakstur. Það er annað af vinsælustu valfögum unglingsdeildarinnar; hitt er kvöldmat.

„Bakstri læra unglingsarnir að baka og skreyta tertur og nú nýlega bökuðu þeir brúncur með heimalagaðri karamellusósu og sykurpúðarós. Þá er klippt í sykurpúðann og hann mótaður eins og rós, sem er bæði einfalt trix og fallett á jólaborðið,“ segir Sveindís sem nýtur þess að sjá sjálftraust barnanna vaxa yfir jólabakstrinum.

„Það er indælt að sjá einbeitinguna skína úr hverju andliti því þau vilja öll gera vel og verða jafnan undrandi á því hvað útkoman er góð. Draumurinn er svo að gefa út matreiðslubók á heimasiðu skólans, því 80 prósent nemenda í Fellaskóla eiga sér erlendan uppruna og mig langar að draga fram gömsætar uppskriftir með upphaldsréttum þeirra frá gamla heimalandinu.“

Bakarinn minnst fimmtán sortir

Sveindís byrjaði að baka til jólaanna um nýliða helgi.

„Ég baka allt að fimmtán sortir enda á hver fjölskyldumeðlimur sína upphaldssort. Svo geri ég íðulega nýjar tilraunir sem festast í

sessi og ekki er hægt að halda jól nema ég baki franskur vöflur og marsipan-fingur,“ segir Sveindís sem byrjar þó alltaf á því að baka mómmukökur.

„Í mestu dálæti hjá mér eru þó vanilluhringir. Eg fann draumauppskriftina að sprautuðum vanilluhringjum í Víkunni fyrir jólin 1983 en mér þykja þeir bæði léttari og betri sprautaðir en þykkir,“ segir Sveindís sem meðal kunnugra hefur stundum verið kölluð kona jólasveinsins.

„Jólin eru minn tími og ég veit fátt yndislegra en samvær með fjölskyldunni og að gera vel við hana í jólabakstri, mat og drykk. Eg óska landsmönnum öllum, fjölskyldu og vinum, og nemendum mínum öllum gleðilegra jóla.“

JÓLAKÓKOSKÚLUR

3 dl haframjöl
1 dl flórsykur

100 g smjör
2 msk. kakó
1 tsk. vanilludropar
2 msk. mjólk
60 g saxað súkkulaði



Allt hráefnið er mælt í skál og hnoðað saman með rafmagnsþeytara eða í hrærivél.

Litad kókosmjöl
Matarlitir
Kókosmjöl
Litlir plastpokar

Setjið 1-2 dl af kókosmjóli og nokkra dropa af matarlit í litinn plastpoka, hristið saman svo að liturinn blandist vel við kókosmjólið. Gaman er að hafa rautt og grænt kókosmjöl til að kalla fram

lit jólaanna. Búið til kúlur og veltið þeim upp úr kókosmjólinu með lit eða án. Njótið og verðið ykkur að góðu.

JÓLABRÚNCUR SVEINDÍSAR

60 g smjör
4 msk. kakó
2 stór egg
1½ dl sykur
½ tsk. lyftiduft
1 tsk. vanilludropar
¼ dl hveiti
60 g grófsaxað suðusúkkulaði

Hitið ofninn í 175°C og setjið á blástur. Bræðið saman smjör og kakó í litlum skaftpotti (passa að hita ekki of mikið). Setjið egg og sykur saman í skál og þeytið létt saman með pisk þar til blandan er örvin vel samfeld. Hellið kókosmjörinu saman við eggjáhæruna. Bætið hveiti, lyftidufti, vanilludropum og grófsöxuðu suðusúkkulaðinu út í skálina og hrærið saman með sleikju. Klæðið form (22 x 15 cm) með bökunarpappír, hellið deiginu í formið og jafnið út í alla kanta. Einngir er hægt að setja deigið í muffin form. Bakið í miðjum ofni í 25 mínútur. Á meðan kakan er að bakast þá biium við til karamellu.

KARAMELLUSÓSA

1 dl rjómi
½ dl þúðursykur
40 g smjör
2 msk. siróp
1 tsk. vanilludropar

Allt sett í skaftpott, hitað að suðu og látið sjóða í nokkrar mínútur, þar til sósan er gullinbrún. Hrærið í pottinum með þeytara af og til svo að karamellan brenni ekki við pottinn.

Stingið út kringlöttar kókur úr stóru kókunni, setjið á disk, hellið karamellu yfir og skreytið að vild, til dæmis með sykurpúðarós. Gott er að bera fram ís, rjóma eða hvort tveggja með kókunni.

Verðið ykkur að góðu og gleðileg jól!

SMART FÖT, FYRIR SMART KONUR

Stærðir 38-52

My Style

tiskuhús

Holtasmára 1
201 Kópavogur
(Hjartaverndarhúsið)
Sími 571 5464

#heartsofakureyri
#hallóakureyri
#akureyri

HALLÓ AKUREYRI



Skoðaðu
stærra og
betra Listasafn



Hefur þú
prófað nýju
vatnsrennibrautirnar?



Sala vetrarkorta
í Hlíðarfjall í fullum gangi



Stemningin á
Græna hattinum
er engu lík



Söngleikurinn
Kabarett
í Samkomuhúsinu



Akureyrarbær

visitakureyri.is

Kjötkompaní

WELLINGTON
& VEISLUR

STÚTFULL BÚÐ AF JÓLAGÓÐGÆTI

Hafnarfjörri & Grand a

www.kjotkompani.is



578 9700



kjotkompani@kjotkompani.is



[kjotkompani](https://www.facebook.com/kjotkompani)

**GEORGE FOREMAN
HEILSUGRILL**



1200W
VERD... 7.995



1650W
VERD... 9.995



1850W
VERD... 11.995

**PHILIPS
RAKVÉL**
HLEDSLUVÉL
1000 sería
VERD.....8.995

Rosendahl
SKÁLAR 3 SAMAN

VERD.....6.995

**REVLON
HÁRBLÁSARI
360 SURROUND**

Allt að 60%
fljótari að
blása hárið
VERD... 14.995

KJÖTHITAMÆLIR
PRÁÐLAUS

**VERD ÁÐUR... 5.495
JÓLATILBOÐ .. 4.495**

**BABYLISS
HÁRBLÁSARI**
2000w AC mótur
**FULLT VERD 9.995
TILBOÐ 5.995**

**ERIK BAGGER
XO KARAFLA
OG GLÖS**
2stk
VERD... 14.995

**REVLON
BLÁSTURSBURSTI**

Með jónatækni
VERD..... 7.995

JÓLABÚÐIN ÞÍN

Le Creuset
ELDFAST MÓT

32sm
VERD.....8.995

Le Creuset
PANNA 26sm

VERD... 24.995

KAI
PureKomachi2
HNÍFASETT
3 STK

VERD... 7.995

KAI
PureKomachi2
HNÍFASETT
3 STK

VERD... 7.995

GRUNWERG
HNÍFAPARASETT

Ryðfritt stál
24 STK
SETT
VERD... 8.995

OBH NORDICA
**SMOOTHIE
TWISTER**

2X 600ML
KÖNNUR FYLGJA
**FULLT VERD 7.995
TILBOÐ 5.995**

OBH NORDICA **POPPVÉL**
BIG
POPPER

VERD.....8.995

ÍSLENSKA
PÖNNNUKÖUPANNAN

ÞESSI
GAMLA
GÓÐA
VERD... 10.995

2 IN1
MEDISANA
SNYRTISPEGILL

LED LÝSING, 5X STÆKKUN
VERD.....5.995

ROASTER POTTUR
MÍÐSTÆRD 509

**VERD ÁÐUR... 5.995
JÓLATILBOÐ .. 4.995**

ARIETE
VÖFFLUJÁRN

EKTA BELGÍSKAR VÖFFLUR
VERD.....4.995

Melissa
SOUS VIDE TÆKI
Fyrir nákvæmari eldamennsku
VERD... 14.995
OBH NORDICA
VACUUM SEALER CHEF

VERD... 16.995

Fissler
Fissler. Perfect every time.
**Fissler Paris
POTTASETT**
5 stk

Fissler gæði
Magnað jólatilboð
**VERD ÁÐUR....39.995
TILBOÐ29.995**



KitchenAid

Vönduð KitchenAid eldhúsvog að andvirði kr. **11.995** fylgir öllum 175/185 KitchenAid hrærivélum!

VERD FRÁ 94.995



PHILIPS
DAGSLJÓSA
VEKJARI

Vekur þig
mjúklega



VERD... 11.995

KuchenProfi PIZZASTEINN Í GRIND



30sm

VERD ÁÐUR....4.495
JÓLATILBOD ...3.495



Cilio
MOSCOW
MULE
KANNA

VERD... 2.295



BABYLISS
SLÉTTUJÁRN PURE
METAL



Með jónatækni

VERD... 16.995

JBL BLUETOOTH
HEYRNARTÓL



FÆST Í MÖRGUM LITUM

VERD... 6.995

byggto**g**búid

KRINGLUNNI • SÍMI 568 9400 • BYGGTOGBUID.IS



Le Creuset
POTTUR 24sm

VERD... 36.995



Le Creuset
SALT- OG PIPARKVARNIR

VERD... 8.245

Russell Hobbs
SALT- OG
PIPARKVÖRN

2 stk
Keramik
malari



VERD... 6.995

IBILI
ESPRESSÓ-
KANNA
Á HELLU

6 BOLLA



VERD.....4.995



ÍSLENSKU
JÓLA-
SVEINARNIR

VERD... 1.995



TEFAL
GRILLPANNA

VERD... 12.995



Bodum
PRESSU
KANNA
Chambord

8 BOLLA

VERD... 9.995

Dolce Gusto kaffivélar
FRÁBÆR JÓLATILBOD



YFIR 30
TEGUNDIR
AF KAFFI

LÉKUÉ BEIKON ÍLÁT
FYRIR ÖRBYLJUÖFN



VERD... 3.795

PHILIPS
Senseo



SWITCH KAFFIVÉL

Fyrir 1 bolla eða heila könnu

VERD... 22.495



JBL BLUETOOTH
HÁTALARI

VATNS
HELDUR



FÆST Í
MÖRGUM
LITUM

VERD... 15.495

ARIETE PIZZAOFN



Ekta pizza
á örfóum
mínútum!

VERD... 15.995

MEDISANA NUDDPÚÐ



SHIATSU

VERD... 7.995

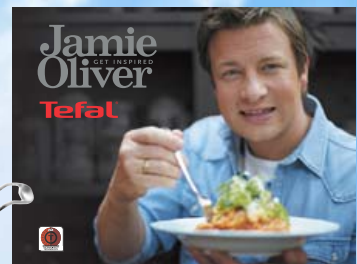
BODUM
PIZZUSETT

SPAÐI, STEINN
OG SKERI

FULLT VERD... 9.995
TILBOD 7.995



JÓLATILBOD



**20% AFSLÁTTUR AF ÖLLUM
Jamie Oliver pottum og pönnum**



JÓLASKRAUT

Knöll eru mikið notuð í jólahaldi á Bretlandi, Írlandi, í Ástralíu, Kanada, á Nýja-Sjálandi og í Suður-Afríku.

Fyrstu knöllin voru bún til árið 1845-1850 af sælgætisgerðarmanninum Tom Smith. Hann hafði séð sælgæti í Frakklandi, svokölluð bon bon, sem var vafið í pappír sem rúllað var upp á endunum. Hann reyndi að selja slíkt sælgæti heima í Englandi og faldi málshátt eða skilaboð inni í pakkningunni, en salan var dræm. Sagan segir að eitt kvöld hafi hann setið fyrir framan arineldinn og orðið bergnuminn af því hvernig eldurinn snarkaði. Þá datt honum í hug hve gaman væri ef sælgætið hans væri opnað með slíkum blossa.



Þórdís Lóa Þórhallsdóttir, formaður borgarráðs, hefur mikinn metnað fyrir því að nýta sem mest af bráð sinni og gerir gómsætar gjafir fyrir jólin.

MYND/EYÞÓR

Innihaldið það sem skiptir máli

Þórdís Lóa Þórhallsdóttir borgarfulltrúi er mikil veiðikona og finnst mikilvægt að nýta sem mest sem af skepnunni kemur. Þá finnst henni einnig gaman að gefa vinum og vandamönnum afurðirnar á jólaföstu og í jólagjöf.

Brynhildur Björnsdóttir
brynhildur@frettabladid.is



Ég hef verið í skotveiði síðan um tvisugt og þá var verið að veiða gæs, rjúpur og hreindýr," segir Þórdís Lóa og bætir við: „Undanfarin ár hef ég ekki haft tíma til að fara á rjúpu svo þetta hafa verið hreindýr og gæs sem ég hef verið að veiða.“ Hún segist hafa það fyrir síð að nýta bráðina til hins ýrasta, og það hefur þytt ýmsa tilraunaeldamennsku gegnum tíðina. „Við erum saman í þessu, hjónin, og við erum átta sem veidum saman og vinnum matinn allt til enda og við köllum okkur Bráðarvaktina. Bráðar, með erri.“ Hún segir víðfangsefni Bráðarvaktarinnar breytileg milli ára. „Sum ár veidum við mikið og önnur minna. En við gerum þó alltaf hreindýralifarmús sem við höfum verið að þróa um árabil út frá uppskrift frá honum

Úlfari Finnbjörnssyni og verður betri með hverju árinu.“ Hún nefnir einnig heitreyktar gæsabringur. „Og til að nýta alla gæsina gerum við konfit úr lærunum líka sem við hægendum í andafitu fyrst og setjum í beikon og gráðost. Þetta er allt saman æðislega gott!“ Hjónin heitreykja ýmslegt fleira enda eiga þau forláta ofn sem stendur úti í garði í þeim tilgangi. „Við heitreykjum til dæmis lax og aðra fugla en gæs þegar við veidum þá. Í ofninu notum við ákveðna tegund af sagi sem ilmar afskaplega vel svo þegar við setjum ofninn í gang þá angar allt hverfið. Þetta kjót nota ég gjarna með gráðosti og fleiru í villibráðarsalat.“ Hún hefur líka grafið lax og hreindýrakjöt. „En ég verð að viðurkenna að ég hef verið dálítið nísk á hreindýrakjötið sjálft, við höfum bara viljað borða það eins og það er þó stundum freistumst við til að gera hakk og úr því bollur og borgara.“ Hreindýralifarmús

er mikið snædd í desember. „Allan desember og fram í janúar erum við japlandi á henni með snittubrauði og bláberjasultu. En á jólunum sjálfum borðum við alltaf hreindýrasteik með eplasalati og timjan-kartöflum, smá brokkólí og svo er maðurinn minn algjör snillingur í að gera sósur.“

Þórdís Lóa notar hreindýramúsina mikið til gjafa. „Því hún er svo jólaleg á bragðið,“ segir hún og hlær. „Ég gef þetta yfirleitt í litlum og fallegum krukku því listin við hreindýralifarmúsina er að hafa krukurnar ekki of stórar. Ég er nú ekki föst í skreytingum og einhverju finerí og þetta er allt saman frekar heimilislegt og hrátt hjá mér enda er það innihaldið sem skiptir máli og áhuginn liggur í matnum og veiðinni. Ég tek krukku og krukku með mér til vana og vandamanna á adventunni og líka heitreyktu gæsabringurnar,“ segir hún og bætir við: „Það er langskemmtilegast að gefa

þeim sem eru „gourmet“ fólk, sem hefur gaman af þessu og finnst það gott því það finnst ekkert öllum.“ En gleðin er þeim mun meiri hjá þeim sem kunna að meta þetta.

HREINDÝRALIFARMÚS BRÁÐARVAKTARINNAR

500 g hreindýralifur, skorin í bita, um það bil 2 cm
500 g kjúklingalifur, skorin í bita
3 laukar, smátt saxaðir
4-6 hvítlausrif, marín undir hnífsblaði og söxuð smátt
4-5 msk. ferskt timjan
4-5 msk. ferskt rósamarin
3-4 tsk. salt
3 tsk. pipar nýmalaður
1 kg smjör – kalt, skorið í bita

Hitið ofninn í 150°C. Setjið allt nema smjörinu í eldfast mót eða ofnskúffu. Smjörinu álpappír vel yfir mótið. Bakið í 30-40 mínútur eða þar til lifrin er elduð í gegn.

Hellið úr ofnskúffunni í matvinnsluvél og maukið vel ásamt smjörinu. Smakkið til með salti og pipar. Setjið í falleg mót eða krukku. Hreindýralifarmús má frýsta og hún geymist þannig í allt að 6-8 mánuði.

Berið fram með brauði, t.d. snittubrauði sem er ristað, berjasultu eða rauðlauksultu og salati. Mjög góður forréttur eða smárettur.

Uppskriftn birtist áður á matarblögginu Krydd og Krásir.

JÓLIN MÍN

Jóla jóla fjölskylda

Siggi Hlö, útvarpsmaður

Hver er uppáhalds morgunmaturnin á jóladag?

Ég geri alltaf tvöfaldan skammt af leynirækjukokteilsuppskrift móður minnar til að eiga rísa afgang á jóladagsmorgun.

Besta jólabókin?

Ég les svo rosalega lítið, bið bara eftir myndinni.

Besta jólagjöfin?

Ó, helga nótt með Agli Ólafssyni.

Besta jólamyndin?

Christmas Vacation og Elf eru skylduáhorf öll jól.

Jólahefð úr æsku sem enn er viðhöfð í dag á heimili þínu?

Upplestur jólakortanna á aðfangadagskvöld í náttfötum. Jólakortin má ekki opna undir

neinum kringumstæðum fyrir en á aðfangadagskvöld. Annað er guðlast!

Mesta jólaklúðrið?

Fyrstu jólin okkar hjóna fyrir 30 árum, þá kærustupar, gaf ég henni bók og pakkaði henni inn í einangrunarplast (kork) en hún hatar að koma við slíkt. Byrjaði ekki vel!

Besta jólagjöfin?

Að eyða jólunum með fjölskyldunni minni. Við erum voða mikil jóla jóla fjölskylda.

Fyrsta jólagjöfin sem þú manst eftir?

Fótboltspil frá foreldrum mínum. Kallar á gormi og stálkúla með.



Sigurður Hlöðversson, Siggi Hlö.
MYND/ERNIR

LISTILEGAR GJAFAHUGMYNDIR

- SAFN- OG SYNINGATENGAR VÖRUR
- ÍSLENSK HÖNNUN OG HANDVERK
- ERLEND GJAFAVARA
- BÆKUR, KÖRT OG VEGGSPJÓLD



SAFNBÚÐIR REYKJAVÍKUR
Listasafn Reykjavíkur

Aðventuhátíð í Kópavogi

1. desember 2018



Velkomin á aðventuhátíð í Kópavogi þann 1. desember frá klukkan 13-17. Fjölbreytt dagskrá fyrir alla fjölskylduna í og við Menningarhúsin í Kópavogi. Gosi og Ósk úr leikhópnum Lottustjórna útiskemmtun þegar tendrað verður á ljósum jólatrésins. Tónlistarhópar munu auka á hátíðleikann á útivistarsvæðinu og ýmsar jóla kræsingar verða til sölu á jólamarkaði. Njótíð upphafs aðventunnar í hjarta Kópavogs.

13.00-16.00 Fjölbreytt dagskrá í Menningarhúsunum

13.00 og 15.00 Jólakötturinn í Bókasafni og Náttúrufræðistofu.
14.00 Strákurinn sem týndi jólonum í Salnum.
13.00-16.00 Föndur á Bókasafni og listsmíðja í Gerðarsafni. Nemendur úr Tónlistarskóla Kópavogs leika jólalög. Jólstemning í Pure Deli í Gerðarsafni allan daginn.

13.00-17.00
Jólamarkaður á útivistarsvæði, gæðavörur frá: Búrinu, Hanna+Keramik, Bjarneyjarsandi, Möndlubásnum, Jólaspilinu og Pure Deli.

16.00-17.00 Tendrað á ljósum jólatrésins

Skólahljómsveit Kópavogs spilar jólasýrpu. Margrét Friðriksdóttir, forseti bæjarstjórnar, ávarpar gesti. Gosi og Ósk kynna og skemmta. Jólball með óvæntum gestum.

13.00-17.00 Félagsmiðstöðin Gjábakka

Laufabrauðsdagur Gjábakka. Allir velkomnir í jólastemninguna og huggulegheitin.

Kaffi, súkkulaði og veitingar verða afgreiddar í kaffiteríu. Handverksmarkaður opnar og laufabrauðsgerðin hefst. Samkór Kópavogs syngur jólalög kl 13.00. Tónlistaratriði, Jólaljöllurnar koma fram kl 13.30. Flautukvartett frá Skólahljómsveit Kópavogs kl 15.00.

13.00
Midpunkt – Hamraborg 22
Desember sýning Midpunkts "Myrkur Markaður" opnar dyr sínar 1. desember kl 13.00 og verður húsið opið fram eftir kvöldi. Opunar partý sýningarinnar verður kl 17:00 og er gestum og gangandi boðið upp á veitingar.

BARNAJÓL



Ragnhildur Ylfa Hauksdóttir, 6 ára

Af hverju höfum við jól?

„Af því að Jesús fæddist á jölunum.“

Hvað gerist á jölunum?

„Maður opnar pakka og skreytir.“



Auður Óttarsdóttir, 6 ára

Af hverju höfum við jól?

„Af því að þá erum við að fagna Jesú og þá erum við að styrkja guð.“

Hvað gerist á jölunum?

„Við byrjum að opna nokkra pakka um morguninn, svo er hádegi og þá er möndlugrautur og ég hef ALDREI ekki fengið möndluna. Svo um kvöldið förum við heim til ömmu minnar og afa og fáum rjúpur.“

Af hverju gefa jólasveinarnir gjafir?

„Af því að þeir eru líka að styrkja guð.“

Hvernig setja jólasveinarnir gjafir í skóinn?

„Þeir fara á sleða með hreindýrum sem fljúga.“

Viltu senda einhverjum jóla-kveðju?

„Já, ég er að fara til Ástralíu um jólin. Ég vil senda kveðju til vin-kvænna minna, Arneyjar og Sillý.“



Þorvaldur Nói Jóhannsson, 6 ára

Af hverju höfum við jól?

„Til að fá jólagjafir og sofa.“

Hvað gerist á jölunum?

„Þá fær maður pakka.“



Ragnhildur Vigfúsdóttir gerir alltaf rauðrófusultu fyrir jólin.
MYND/SIG-TRYGGUR ARI

Jólaleyndarmálið er rauðrófusulta

Ragnhildur Vigfúsdóttir markþjálfari gerir mjög góða rauðrófusultu fyrir hver jól og gefur vinum og ættingjum. Ragnhildur lærði uppskriftina þegar hún var au pair í Skotlandi og hún hefur fylgt henni alla tíð síðan eða í 40 ár.

Elin Albertsdóttir
elin@frettabladid.is

Ég er ekkert sérstaklega mikið jólabarn,“ segir Ragnhildur. „Það verður einhvers konar adventublús hjá mér. Það er svo mikið um að vera og allir eiga að njóta lífsins. Hjá mér byrja jólin þegar ég fer á Lúsiutónleika í Sel-tjarnarkirkju 13. desember. Eiginmaðurinn bakar alltaf gamaldags smákökur eftir uppskriftum úr fjölskyldunni, gyðingakökur og spesjur. Ég hætti að senda jólakort fyrir nokkrum árum en sakna þess. Það er svo falleg og yndisleg hefð,“ segir Ragnhildur.

„Ég held þó alltaf í þá hefð að búa til rauðrófusultu. Þegar ég var au pair í Skotlandi var ég skilin eftir í viku með börnin hjá foreldrum mannsins í enskum kolanámubæ. Þar var ekkert við að vera svo ég lærði að þrjóna sokka. Maturinn var afar fábreyttur og rauð sulta borin fram með öllu sem mér fannst reyndar afar góð. Þegar ég fletti beetroot upp í orðabókinni og sá að þetta voru rauðrófur varð ég hissa,“ segir Ragnhildur. „Ég hafði bara kynnst þessum dönsku mauksöðnu sem voru bornar fram með sunnudagssteikinni og mér þóttu vondar,“ segir hún.

„Uppskriftnin hefur fylgt mér í 40 ár. Fyrstu árin var oft erfitt að fá hráar rauðrófur hér á landi en það hefur lagast. Ég geri alltaf stóran skammt fyrir jólin og færi vinum og vandamönnum því hún passar einstaklega vel með jólamatnum, villtu kjöti eins og hreindýri, gæs eða rjúpu, einnig reyktu svinakjöti og hangikjöti eða bara með öllu. Ég hef alltaf neitað að gefa uppskriftina, sagðist vera að biða eftir því að jólablöðin hefðu samband við mig. Nú loksins rættist sá draumur,“ segir Ragnhildur hress í bragði.

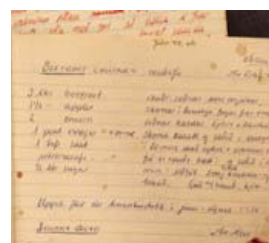
RAUÐRÓFUSULTA RAGNHILDAR, ÆTTUÐ FRÁ FRÚ RILEY

1½ kg rauðrófur
750 g græn epli
2 laukar
600 ml edik
1 tsk salt
Sitronusafi (úr ½ sitrónu)
250 g sykurl

Rauðrófur söðnar uns mjúkar, kældar, afhýðdar og skornar í



Rauðrófusultan passar með alls kyns kjöti og einnig ofan á brauð.



Gamla uppskriftnin sem hefur fylgt Ragnhildi í fjórtíu ár.

teninga. Epli og laukur skorði smátt og soðið í ediki með salti, sykri og sitrónu í 20 mínútur. Þá er rauðrófusteningunum bætt út í og soðið í 15 mínútur í viðbót. Sett heitt í hreinari, heitar krukku, lokað og kælt.

Rauðrófusúpa

„Þegar við bjuggum á Akureyri fyrir 20 árum fylltist ég adventublús þegar ég las jólablöð dagblaðanna og sá hvað það var gaman hjá öllum nema mér. Ég eldaði rauðrófusúpu og bauð góðum vinum í hádegis-

verð í „hið árlega jólaboð mitt“. Þeir hafa síðan haldið þessum síð og skála alltaf fyrir okkur. Ég veit ekki hvort þau elda enn súpana sem ég bauð upp á en hér er uppskriftnin.

RÚSSNESK SÚPA ÆTTUÐ FRÁ LENU BERGMANN

1 rauðrófa, sama magn af hvítkáli, 1 laukur, 4 hvítlauksrif – allri rífið niður. Sett í pott auk einnar dósar af tómataumki, 2 msk. olía og smá vatn. Látid malla í 20-30 mín á vægum hita. Þá þynnst með sjóðandi vatni; grænmetis Krafti, lærviðarlaufi, pipar og tabasco-sósu bætt við. Soðið í 15 til 20 mín. Þeyttur rjómi eða sýrður rjómi borinn fram með súpunni.

Ég var alin upp við rjúpu á jölunum. Undanfarin ár höfum við breytt þeirri hefð og stundum haft heitt hangikjöt sem mér finnst mjög gott. Annars hef ég ekki haldið í hefðir á aðfangadag og dætur mínar munu ekki minnast ákveðinna síða um jólin,“ segir hún. „Ég er óhrædd við breytingar en skreyti þó alltaf jólatréð á Þorláksmessu.“

HRYGG DÝR sigurbjörg þrastardóttir

1. METSÖLULISTI EYMUNDSSON

14.-20. NOV.

ljóðabækur

Bókabúð Forlagsins | Fiskilóð 39 | www.forlagid.is

PITT EIGIÐ TÍMAFERDALAG EYVAR ÞÓR BENEDICTSSON

1. METSÖLULISTI EYMUNDSSON

BARNABÆKUR 14.-20. NOV.

Bókabúð Forlagsins | Fiskilóð 39 | www.forlagid.is



NÝ VERSLUN

SKÓLAVÖRÐUSTÍG 22

með öðurvísi áherslur í kvenfatnaði og **ANTIPODES** lífænar snyrtivörur sem fara nú sigurför um heiminn. Rannsakaðar og prófaðar á mannfólki.

ANTIPODES®

FRÁBÆRT TÆKIFÆRI AÐ PRÓFA ANTIPODES húðvörurnar.

Þú kaupir tvennt í línunni og færð **REJOICE** 60ml. rakakrem í kaupbæti (verðmæti kr. 5.500)

ANTIPODES

var að fá verðlaun sem áttunda mest stækkandi útlfutningsfyrirtæki Nýja Sjálands.



Verslunin Bóel leggur áherslu á fallegar og vel hannaðar flíkur.

Helstu hönnuðir eru þýski **RUNDHOLZ**, japanski **MOYURU**, pólski **studioB3** og hollenski **YAYA**.

Skófaternað frá **LOFINA** og **RUNDHOZ**
Gjafavörur frá **ME1ST**, **TOOLATE**, **SOCKMYFEET ofl.**





Sanna er svo sannarlega fin í silfræða diskókjólnum sem hún keypti sér fyrir áramótin.

Eins og gangandi diskókúla

Sanna Magdalena Mörtudóttir, borgarfulltrúi Sósíalístaflokksins, stressar sig aldrei yfir því að kaupa sér nýjan jólakjól. Hún sækist eftir litríkum, glæstum og fagætum flikum í verslunum sem selja notaðan fatnað og þar sem ágóðinn rennur til góðgerðarmála.

Pórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is



Ég er glysgjörn eins og krummi," segir Sanna glæsileg í silfurlitum og glansandi sparíkjól sem hún keypti á 2.500 krónum í Rauðakrossbúð með notuð sparífót.

„Ég sá strax að hann væri mjög Sönnulegur og að í honum yrði ég eins og gangandi diskókúla. Mér finnst glitrandi silfríð poppa svo fallega fram ef það skyldi snjóa á gamlárskvöld og liturinn tónar vel við flugeldadýröina," segir Sanna kát.

„Ég heillast af glitrandi og litríkum flikum sem vinkonur minar telja stundum alltof áberandi. Annars spái ég litíð í tiskuna en mér þykir gaman að gramsa í búðum með notuð og öðruvísi fót. Ég nýt þess að klæðast flikum sem enginn annar á og þá er sníllt að fara í búðir með notaðan fatnað og finna eitthvað einstakt, eins og þennan glæsilega áramótakjól.“

Aldrei heyrð um jólaköttinn

Sanna ólst upp á Englandi fyrstu á ævi sinnar.

„Þar er jólasveinamenningin ekki jafn rötgróin og hér og því trúði ég ekki á jólasveinana þegar ég flutti heim rétt fyrir jól þegar ég var sjö ára. Ég hafði heldur aldrei heyrð um stóra jólaköttinn sem át börn sem fengu ekki ný fót fyrir jólin," segir Sanna sem í fataskápnum á úrval fallegra kjóla sem hún hefur fundið fyrir litíð fé á fatamörkuðum.

„Við mamma höfðum ekki úr

miklu að spila á uppvaxtarárum mínum en mamma hefur alltaf haft góðan radar á falleg og ódýr fót. Ég leið því engan skort þegar kom að glæstum jólafötum og fékk oft fin fót gefins," útskýrir Sanna sem fer sárásjaldan í tiskubúðir og aldrei í búðir með rándýran, fjóldaframleiddan tiskufatnað.

„Þegar ég vann með skólanum sem unglingur og hafði meira á milli handanna fór ég stundum í hefðbundnar tiskuverslanir en ég hef alltaf kunnað betur við að finna það sem enginn á í „second hand“-búðum og styðja við gott málefni um leið og ég finn dýrgrip á heróatránum. Ég er vist ekki týpan sem fer í tiskuhúsin til að endurnýja fataskápinn fyrir tugi þúsunda," segir Sanna sem blandar saman því sem hún á í skápnum þegar kemur að sparilegum tilfönum.

„Mér finnst mjög gaman að klæða mig upp á. Um hátíðarnar skreyti ég mig extra mikið og hef sett krullbönd utan af pölkum í hárið og jólakúlur og perlur utan um kjólinn. Mér þykir líka gaman að vera fin hvunn dags en er kannski öröin aðeins of formlig í starfi borgarfulltrúans og þá sést stillinn minn ekki nógu vel. Auðvitað á það enginn að láta formlagheitin trufla sig. Ég mæti því hiklaust í Lion King-bolnum í Ráðhúsið en skelli mér í blússu fyrir borgarstjórnarfund," segir Sanna hlæjandi.

Leiðist óhófleg jólaneysla

Sanna hlakkar mikið til jólanna en stressar sig ekkert á undirbúningnum.

„Jólin okkar mömmu eru ávallt



Sanna féll fyrir skærbleikum jakka yfir munstraðan kjól frá Michael Kors. Það fræga tiskumerki leyndist óvænt innan um notuð sparífót í nýju Rauðakrossbúðinni á Skólavörðustíg og kostaði kjólinn 2.000 krónum. MYNDR/ERNIR

eins, í faðmi ömmu minnar og elskulegs sambylismanns hennar, sem bjóða okkur í jólamat á aðfangadagskvöld, jóladag og annan jólum. Mamma á fjögur systkini sem koma líka yfir jóladagana og maður hittir alla í yndislegri samveru," segir Sanna sem gerðist grænkeri fyrir hálfu þriðja ári og mætir með eigin vegan krásir til ömmu sinnar.

„Ég gerðist grænkeri af síðferðilegum og vístfræðilegum ástæðum. Ég sakna hvorki hangikjötsins né hamborgarhyggjarins og finnst hálfpartinn erft að sitja til borðs þar sem allir snæða kjöt. Ég hef ekki lengur löngun í neinar dýraafurðir og sé steikurnar nú fyrir mér sem dýr sem dóu," segir Sanna sem velur af handahófi hvað verður í jólamatinn í ár. „Úrval vegan matar er orðið svo ríkulegt svo ég vel bara það sem hugurinn gírnist á síðustu stundu. Ég stressa mig hvorki á jólamatnum né jólakjólnum," segir Sanna sem nýlega flutti í eigin íbúð í Vesturbænum.

„Kannski set ég litla ljósaseríu í skál en annars efast ég um að ég skreyti mikið. Mér leiðist þessi óhóflega neyslumening og æsingur yfir jólahreingerningunni, jólamat, jólafötum og jólagjöfum. Við mæögur erum mjög slakar og höldum engar aðrar hefðir en að fara til ömmu og taka því rólega þar. Ég vil nýta jólafríð til að slaka á og njóta samvista við fjölskylduna. Mér þykir gaman að hitta yngstu börnin og skoða hvað þau fengu í jólagjöf, og stundum horfum við saman á bíómyndir og skoðum jafnvel gamlar fjölskyldumyndir, sem er alltaf skemmtilegt. Um það snúast jólin; samfundi við fjölskylduna, góðan mat og slökun.“

VARMA

FACTORY STORE



Opnunartími - Ármúla 31:

Þriðjudaga - föstudaga..... 15:00 - 18:00

Laugadaga..... 13:00 - 16:00

Sunnudaga og mánudaga ... Lokað

WWW.VARMA.IS

Humarsúpa með asísku tvisti

Í hádeginu á jóladag bjóða Rúnar Már Jónatansson og eiginkona hans, Maria Nielsdóttir, öllum afkomendum sínum í dýrindis súpur og hnallþórum.

Sólveig Gísladóttir
solveig@frettabladid.is



Við erum samsett fjölskylda eins og svo margar og því ekki endilega allir hjá okkur á aðfangadag. Við reynum því að ná öllum saman í hádeginu á jóladag eða annan dag jóla, fjórum dætrum, tengdasonum og barnabörnum, og höfum þá léttu máltíð. Við byrjuðum á að hafa humarsúpu og er það orðin hefð en síðan varð hluti af fjölskyldunni vegan og þá bættist við gulrótasúpan. Í viðbót er boðið upp á brauð og alls kyns meðlæti og svo enda herlegheitin með hnallþórum," segir Rúnar.

Hann hefur haft mikinn áhuga á matreiðslu frá því hann flutti að heiman. „Mér finnst lífið of stutt til að borða vandan mat. Skemmtilegast er að elda finan mat, eins og góða nautalund og fisk, svo er ég sósukall og elda villibráð fyrir vini mína á hverju ári," segir Rúnar sem fer ekki endilega eftir uppskriftum. „Ég gúgla oft áður en ég prófa eitthvað nýtt og impróvisera út frá því.“



Rúnar þróaði uppskriftina að humarsúpunni sjálfur og setti á hana smá asískt tvist. MYND/SIGTRYGGUR ARI

Rúnar finnst afar mikilvægt að ná allri fjölskyldunni saman um jólin. „Oft höfum við líka spila-kvöld og auðvitað pakkaopnun og höfum farið í gönguferðir og bæjarrölt.“

Rúnar þróaði uppskriftina að humarsúpunni sjálfur. Hann setti smá asískt tvist á hana og hefur í henni rjómaost. Uppskriftina að gulrótasúpunni fékk hann á vefsíðunni Eldhússögum en bætti við grænmetisteningi og smá sojasósa.

HUMARSÚPA RÚNARS

Fyrir ca. 6 manns

500-800 g humar í skel

Takið humarinn úr skelinni og hreinsið görnina burt

Grunnur:

Saxið niður og steikið létt í olíu:

- 1 laukur
- 4 hvítlauksrif
- 1 chilli-pípar
- Humarskelin
- 3 tsk. rautt curry paste
- 2 msk. fljótandi humarkraftur

Bætið síðan 1,5 lítrum af vatni og látið sjóða niður í um 2 tíma við vægan hita. Sigta þetta að lokum og geyma fyrir súpugerðina. Þá steiki ég aftur einn lauk og 3 hvítlauksrif og smá engiferrót. Bæti út í það 1 dós af hökkudum tómötum. Síðan bræði ég um 300-400 g af rjómaosti út í. Þá kemur soðrunurinn úr fyrri hlutanum sem er kannski rúmlega hálfur lítri og um hálfur lítri af vatni til viðbótar. Og svo hálfur lítri af rjóma og restina og látið sjóða. Svo smakkar maður til, bætir við salti og pípar ef þörf er á, jafnvel meiri humarkrafti. Svo er smekksatriði hvornig menn



Humarsúpa Rúnars er ávallt vinsæl.

elda humarinn, sumir vilja hann hráan út á diskinn, stundum steiki ég hann í hvítlauksmjóri

í hálfu mínútu eða svo og set hann svo á diskana, eða set hann hráan í pottinn rétt áður en borid er fram... Borid fram með rjómalettu og dassi af steinselju ásamt góðu brauði.



Gulrótasúpan eldar Rúnar fyrir veganista fjölskyldunnar.

TAILENSK GULRÓTASÚPA

Uppskrift fyrir ca. 3-4:

- 500 g gulrætur
- 1 gulur laukur
- 3 hvítlauksrif
- 1 rautt chili
- 2 cm ferskt engifer
- 400 ml kókosmjólk (1 dós)
- 1 grænmetisteningur
- 6 dl vatn
- Salt & pípar
- Smá sojasósa
- Olía til steikingar
- Ferskt kóriander (má sleppa)

Gulrætur flýsjaðar og skornar í um 1 cm sneiðar. Laukur og hvítlaukur saxaður fint. Chili fræhreinsað og saxað smátt. Olía sett í pott og laukur, hvítlaukur og chili steikt þar til laukurinn verður mjúkur og glær. Þá er gulrötum bætt út í ásamt vatninu. Súðan látin koma upp og súpan látin malla þar til gulræturnar verða mjúkar. Potturinn tekinn af hellunni og súpan maukuð (auðveldast með töfrasprotu beint í pottinn). Þá er kókosmjólk bætt út í ásamt engifer sem er rifinn með riffarni. Súpan látin ná suðu og malla í dálítla stund, kryddað vel með salti og pípar. Gott er að bera súpana fram með grófsöxuðum kóriander.

TVÖ DÚNDURTILOBOÐ frá LJÓSMYNDAVÖRUM



20% afsláttur

af 13x18 eða 15x20 cm stækkun til 10. desember

Gildir í verslun og á framköllunarsíðunni okkar framkollun.ljosmyndavorur.is



Fujifilm SQ-6 á tilboði til 10. Desember (eða meðan birgðir endast)

Tilboðsverð kr.16.900 (venjulegt verð kr.21.900)

FUJIFILM

LJÓSMYNDAVÖRUR

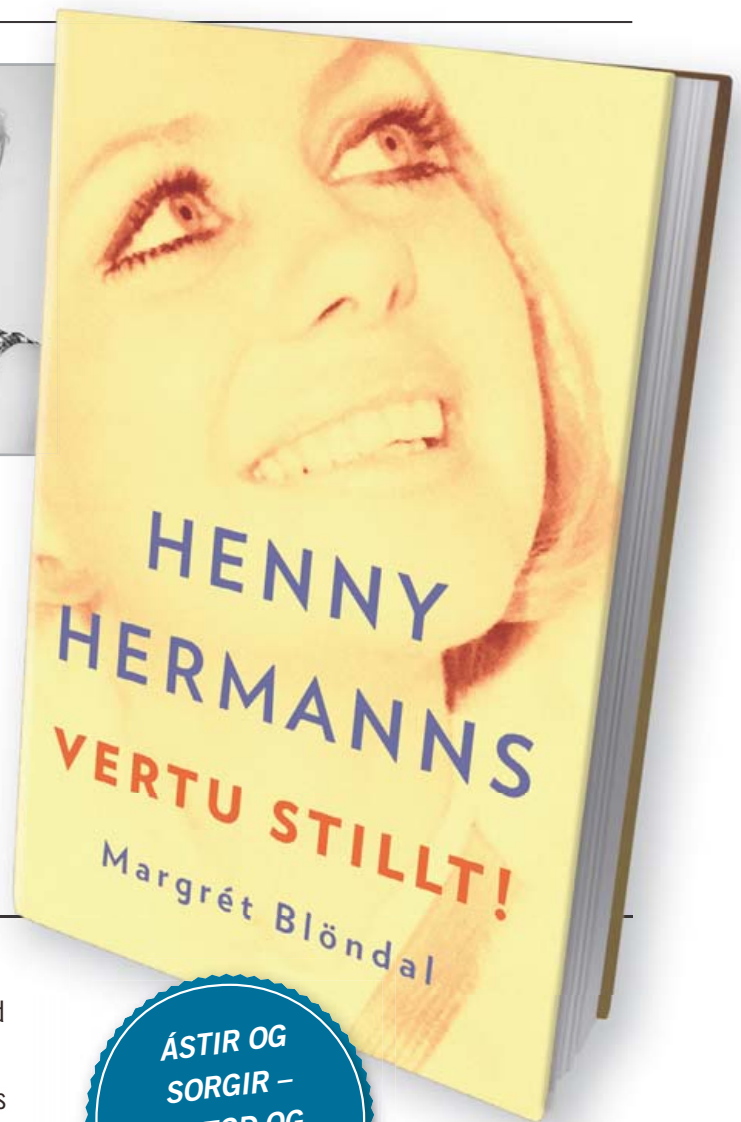
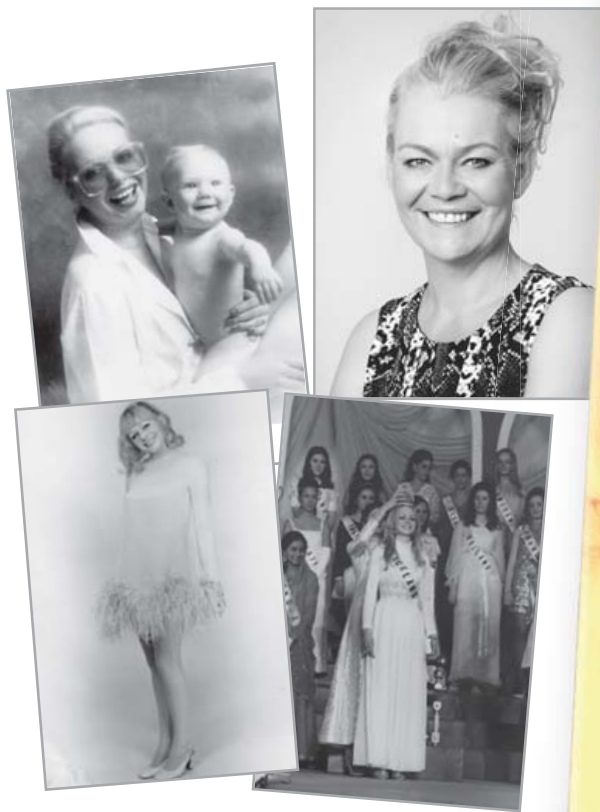
Skipholti 31, sími: 568 0450

www.ljosmyndavorur.is

BETRI MYNDIR!

HENNY HERMANNSS – VERTU STILLT! EFTIR MARGRÉTI BLÖNDAL

KONAN Á BAK VIÐ GOÐSÖGNINA



Henny Hermanns lifði sannkölluðu glæsilífi í heimi dans- og dægurmenningar en tilveran á bak við glansmynd fegurðar og frægðar var oft sár og nöpur. Hún hefur aldrei viljað segja sögu sína fyrr en nú – þegar hún er sjálf loksins tilbúin til að stíga fram, opinská og einlæg!

„Bókin er æðisleg ... ég bæði hló og grét.“

Valgerður Matthíasdóttir, Stöð 2

ÁSTIR OG
SORGIR –
FRÆGÐ OG
FALLVALTLEIKI!

Ekki sterkar hefðir yfir jólin

Bakgrunnur foreldra Elinar Kristjánsdóttur hafði mikil áhrif á jólahald æsku hennar. Móðir hennar er frá Tailandi og Elin var einkabarn pabba síns sem átti hana 45 ára gamall. Undanfarnin ár hefur Elin auk þess eytt jólonum á fjarlægum slóðum víða um heim.

Starri Freyr
Jónsson

starri@frettabladid.is



Það er óhætt að segja að Elin Kristjánsdóttir sé ekki dæmigert íslenskt jólabarn en hún er fædd og uppalin á Íslandi af tailenskrri móður og íslenskum föður. Móðurætt Elinar er búddatrúar, og heldur að öllu jöfnu ekki upp á jólin, og því voru jólin ein af þeim hefðum sem móðir hennar og móðurfjölskylda tóku upp þegar þau fluttust til Íslands hvert af öðru. „Mér fannst erfitt að vera blandað barn yfir jólahátíðina í æsku minni, sérstaklega eftir sex ára aldur og samanburður við aðra fórn að skipta máli. Pabbi var frekar hlédægur maður en hann átti mig þegar hann var orðinn 45 ára og ég var einkabarnið hans. Barnajól og jólahæfir í kringum börn voru allt öðruvísi þegar ég var barn og þegar pabbi var barn. Mamma var náttúrulega algjör nýgræðingur og vissi ekkert um íslenskt jól, utan þess að elda mat á aðfangadag og jóladag. Það hefur í raun aldrei verið rosalega sterk hefð hjá okkur í kringum jólin, annað en að skreyta, vera



„Mér fannst erfitt að vera blandað barn yfir jólahátíðina í æsku minni, sérstaklega eftir sex ára aldur og samanburður við aðra fórn að skipta máli,“ segir Elin Kristjánsdóttir sem ólst upp með íslenskum föður og tailenskrri móður. MYND:ERNIR



Elin ásamt móður sinni jólin 1995.

fyrirgef ég þeim. Þau voru bara að reyna sitt besta og ég er alveg sátt í dag. Fjölskylda mín hefur lúmskt gaman af happdrætti og síðustu árin höfum við keypt helling af happaprennum, sett í pott og freistað gæfunnar annaðhvort á aðfangadag eða áramótum.“

Aldrei lognmolla

Nokkrir meðlimir móðurfjölskyldu Elinar frá Tailandi hafa flutt til Íslands á undanförunum tveimur áratugum og yfirleitt hefur verið fjölmennt á aðfangadagskvöld hjá fjölskyldunni. „Tailenska fjölskyldan mín er mjög opin og það er aldrei lognmolla í kringum þetta fólk mitt. Þau sem búa á Íslandi eru mamma mín, bróðir, systir, systir mómmu, dóttir systur mómmu og afkomendur. Það hefur verið mismunandi í gegnum árin hversu margir eru hjá okkur á jólonum, ætli við höfum ekki oftast verið milli 5 og 10 saman á jólonum.“

Hún segir það hafa komið sér mest á óvart við fólkjólið sitt og jólin hversu mismunandi skoðun það hafði á íslenska lambakjötinu. „Mömmu minni, bróður og systur finnst það rosalega fint, en svo vill systir mómmu og dóttir hennar bara alls ekki sjá það. Þær segja að það sé vond lykt af því. Mér hefur hins vegar alltaf þótt íslenskur hátíðarmatur góður.“

Á fjarlægum slóðum

Það er ekki nóg með að Elin lifi frekar óhefðbundnu lífi kringum jólin hér á landi, heldur hefur hún líka eytt nokkrum jólum erlendis og þá á fjarlægum slóðum. Hún segir það aldrei vera erfitt heldur þvert á móti oft algjöran létti.

„Dæmi um slík jól voru síðustu jól en þá fór ég til Indlands í jóganam og hélt upp á aðfangadag og jóladag með samnemendum mínum. Þetta voru önnur jólin eftir að pabbi dó og ég var búin að eiga hrikalega erfitt og strembið sorgarár 2017 svo ég vildi ekki eyða jólonum á Íslandi. Árið 2015 var ég stódd í strandbænum Byron Bay í Austriú með vini mínum á jólonum. Við fengum okkur nautasteik og fórum síðan í parti en desember er heitasti tíminn í Austriú. Einnig hef ég eytt jólonum hjá bróður mínum og fjölskyldu hans sem búa í Tailandi. Þá þefaði ég upp jólahátíð á kirkjulóð meðal kristinna Tailendinga og dró búddísku fjölskylduna mína með. Þar var boðið upp á matarmarkað, happdrætti og jólatré. Þetta var nokkuð fjölmenn samkoma og mjög forvitnileg.“

með jólatré og mat á aðfangadag og jóladag. Í seinni tíð, sérstaklega eftir að pabbi dó árið 2016, höfum við sleppt jólatrénu og mat á jóladag.“

Ólík öðrum börnum

Vegna óhefðbundins bakgrunns foreldra sinna fékk Elin því ekki í skólinn eins og flest önnur börn, ekki var kveikt á adventukransi og engar smákökur voru bakaðar. „Mér fannst mjög erfitt í 1.-3. bekk þegar krakkarnir í skólanum voru að tala um hvað þau hefðu fengið í skólinn. Þegar róðin kom að mér laug ég bara, og sagði eitthvað sem einhver annar hafði sagt. Ég heimaði að föndra adventukransinn sjálf en það vantaði þessa hátíðlegu stund þegar kertin voru tendruð. Mamma skildi ekki tilganginn með kransinum og ég skil hana frekar vel í dag. Smákökuhefðin var heldur ekki til staðar en ég bakaði stundum sjálf en með mismunandi árangri.“



Með pabba og ömmu jólin 1995. Elin er krædd í tailenskan þjóðbúning.

Reyndu sitt besta

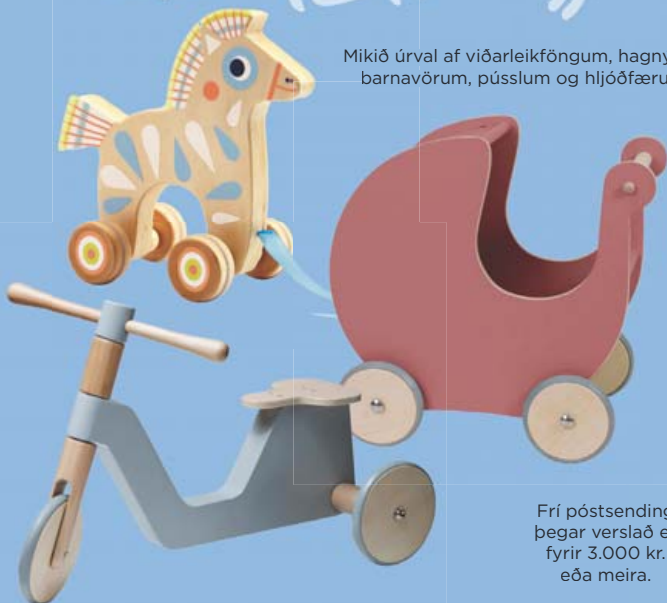
Jólamaturinn var bæði hefðbundinn íslenskur matur á borð við hamborgarhrygg og lambalæri, en einnig var oft boðið upp á pekingönd sem Elin segir fánalega góða auk þess sem hún sé mennigarlaga blönduð máltíð. „Hvað varðar gjafir þá held ég að ég hafi ekki upplifað ein einustu jól þar sem ég þurfti ekki að stjórna því með einhverju móti hvað mér yrði gefið í jólagjöf. Bæði mamma og pabbi voru með litla tilfinningu fyrir gjöfum og hvað bæri að gefa. Það fór sjúklega fyrir brjóstið á mér þegar ég var krakki og mér fannst þetta mjög neyðarlegt og ósanngjarn en með tímanum

Vandaðar og fallegar vörur í jólapakkana.

lítil upphafi

„Komdu að leika.“

Mikið úrval af viðarleikföngum, hagnýtum barnavörum, pússlum og hljóðfærum.



Frí póstsending þegar verslað er fyrir 3.000 kr. eða meira.

Skólavörðustíg 5 • 101 Reykjavík • www.litilupphafi.is

GJAFIR SEM GLEÐJA ALLAN ALDUR

- og jólasveinana líka -



BATTERÍSTANNBURSTI

Nettasti batterisdrifni tannburstinn á markaðnum. Auðvelt að skipta um haus og batterí og svo hreinsar hann allt að 50% betur milli tannanna og fer dýpra undir tannholdið.



FALLEG GJAFAPAKNING

Handa- og hælábót unnin úr íslenskum jurtum og minkaolíu.



TVENNUGALDUR

Meltu jólin vel – Hugaðu vel að heilsunni yfir hátíðarnar og hafðu gleðilega meltingu.

HAIR VOLUME GJAFAKASSI

Líflegra hár.



HAIR VOLUME GUMMIES

Bragðgóð hlaup full af næringu fyrir hárið.



FYRIR JÓLASVEININN

GUM tannbursti og tannkrem & GUM tannbursti, tannkrem og VitaSip

Báðar vörur eru fyrir tvö aldersbil: 2-6 ára og 7 ára og eldri.



Jólahappdrætti

Við kynnum stórglæsilegt jólahappdrætti þar sem **aðalvinningurinn er 100.000kr gjafabréf** í versluninni.

**Vertu velkomin í jóla-
stemminguna á Litlu
jólum ZikZak**

**Jólin eru
svo sannarlega
komin í ZikZak!**

Nú skartar verslunin
frábæru úrvali af jólafatnaði
og fallegum fatnaði sem
hentur einstaklega
vel í jólapakkann

HIN ÁRLEGU LITLU JÓL Í ZIK ZAK!

Glæsilegt úrval af nýjum spari fatnaði og frábært jólahappdrætti

ZIK ZAK
T Í S K U S



**KJÓLL
9.990,-**
st.42-56



**KJÓLL
7.990,-**
st.S-XXXL



**BLÚSSA
6.990,-**
st.S-XXXL

**BOLUR
5.990,-**
st.S-XXXL



**TÚNIKA
6.990,-**
st.38-56



**KJÓLL
10.990,-**
st.S-XXXL



**KJÓLL
6.990,-**
st.38-56



**BOLUR
4.990,-**
st.S-XXXL



**KJÓLL
5.990,-**
st.S-XXXL



**KJÓLL
6.990,-**
st.S-XXXL



KJÓLL
9.990,-
st.42-56



BOLUR
4.990,-
st.S-XXXL



BOLUR
9.990,-
st.42-56



BOLUR
4.990,-
st.S-XXXL



KJÓLL
6.990,-
st.42-56



KJÓLL
6.990,-
st.S-XXXL



PEYSA
7.990,-
st.42-56

TÚNIKA
6.990,-
st.42-56



JAKKI
11.990,-
st.42-56

SKYRTA
6.990,-
st.42-56



BLÚSSA
5.990,-
st.S-XXXL



KIMONO
9.990,-
st.S-XXXL

TOPPUR
6.990,-
st.S-XXXL

BUXUR
11.990,-
st.34-48

Skóðaðu úrvalið og pantaðu á
ZIKZAKVERSLUN.IS



BOLUR
6.990,-
st.S-XXXL



KJÓLL
9.990,-
st.42-56



Erla Ósk notaði gamlar jólakúlur til að búa til falleg nafnspjöld. Allt sem finna má á borðinu, allt frá dúkum og borðbúnaði til glasa og borðskrauts fann hún á nytjamaðnum. MYNDR/SIGTRYGGUR ARI

Endurnýtt á jólaborðið

Marga dreymir um að draga úr neysluhyggjuni um jólin. Ein leið er að kaupa notað jólaskraut og borðbúnað. Erla Ósk Arnardóttir Lillindahl vinnur sem sjálfbóaliði á nytjamaðnum ABC barnahjálpar og lagði á borð með munum og skrauti úr versluninni til að gefa fólki hugmyndir.

Sólveig
Gísladóttir
solveig@frettabladid.is



Ég hef alltaf haft gaman af því að gera upp gamla hluti og var oft að kíkja á markaðinn hjá ABC barnahjálpar í Víkurhvarfi enda mikió úrval og verið gott. Einn daginn bauðst ég til að aðstoða og varð sjálfbóaliði í kjölfarið,“ segir Erla og bendir á að nýlega hafi annar nytjamaðnum ABC verið opnaður í Hafnarfirði.

Erla er sjálf dugleg að kaupa notaða hluti og endurnýta. „Það eru svo mikil verðmæti í þessum hlutum og gaman að gefa þeim nýtt líf. Ég hef gert mjög góð kaup. Fékk til dæmis fallega antikstóla á frábæru verði sem ég gerði upp og þykir mjög vænt um. Ég hefði aldrei haft efni á að kaupa þá í antikverslun.“

Fyrir jólin er útbúin heil jóladeild á nytjamaðnum ABC. „Okkur berst jóladót allt árið sem við tökum til hliðar og tökum síðan fram fyrir jólin. Misjafnt er hvernig þessir hlutir berast okkur. Sumt er gamalt og fallegt skraut úr dánarbúum, sumir eru að endurnýja og aðrir að minnka við sig. Við fáum einnig nýtt jóladót gefins frá fyrirtækjum.“

Sjálf kaupir Erla aðeins jólaskraut á nytjamaðnum. „Ég safna antikjólaskrauti og stundum er ég heppin og dett niður á svoleiðis, til dæmis gamlar handblásnar glerkúlur.“

Ódýrt jólaborð

Við báðum Erlu að leggja fallega á borð með munum af nytjamaðnum. „Ég valdi frekar klassiska hluti, greni, rautt og gyllt. Ég valdi hvíta fallega diska sem eru til í miklu úrvali, og undir diskana setti ég gyllta pappadiska sem mér fannst fallegir sem skraut. Jóládúkurinn er af markaðnum líka en við fáum mjög mikió af jóladúkum, löberum og léreftsserviettum.“

Erla notaði gamlar jólakúlur fyrir nafnspjöld. „Þetta er mjög einfalt ef þú ert með gamlar jólakúlur með þessum hefðbundna vir. Þá setur þú bara tvo svoleiðis ofan í kúlu og þá ertu kominn með festingu fyrir miða.“ Kerstastjalkinn kemur afar fallega út en hann skreytti Erla með jólaskrauti af markaðnum.

„Mér reiknast til að ef ég borgaði fyrir allt sem ég notaði, diska, glós, hnifapör, skraut og dúka myndi það kosta undir fimm þúsund krónum.“



Heildarkostnaður við allt veisluborðið var undir fimm þúsund krónum.



Erla Ósk keypti sér þennan fallega og jólega topp í nytjamaðnum ABC barnahjálpar í Víkurhvarfi. MYND/SIGTRYGGUR ARI

Íslensk framleiðsla fyrir íslenskt veðurfar

Vandaðir krossar á leiði



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

JLS LJÓSA SMÍÐJAN
VELAVERKSTÆÐI
SLÁTTUVÉLAPJÓNUSTAN

Skemmuvegi 34 - 200 Kóp.
Símar: 554 0661 - 699 2502 - 897 4996

SPORT



Íþróttavöruverslun

PLAY.



Öll helstu merkin á einum stað

Opnunartími

Virka daga 11-18
Laugardaga 11-16

Sundaborg 1 Sími 553 0700

NÆG BÍLASTÆÐI VIÐ VERSLUN

Fylgdu okkur á [facebook](#)



Anna bakaði 10 smákökusortir og lét fjölskylduna gefa þeim einkunn.

Fer í jólamessu há pabba

Anna Margrét Gunnarsdóttir er mikið jólabarn og finnst desember besti tími ársins. Hún bakar smákökur til að hvíla hugann frá próflestri og skreytir jólatréð með skrauti frá ólíkum löndum.

Sigríður Inga
Sigurðardóttir
sigriduringa@frettabladid.is



Ég er vanalega komin í jóla-skap um mitt sumar, mér finnst jólin svo skemmtileg. Það er svo upplifgandi að hafa eitthvað til að vera spennur yfir," segir Anna Margrét, nemi í lifeindafraði við Háskóla Íslands, en hún bakar smákökur til að dreifa huganum í prófstressinu.

„Ég baka eina sort í einu og fæ þannig pásu frá lærdómnum og kem svo hress að honum aftur að bakstrinum loknum. Ég byrjaði á þessum smákökubakstri fyrir átta árum. Þá skoðaði ég fullt af blöðum og bókum og valdi úr þær uppskriftir sem mér fannst mest spennandi og skrifaði þær niður á blað. Ég bakaði tíu sortir, fjölskyldan smakkaði kökurnar og gaf þeim einkunn. Upp frá þessu baka ég þær tær sortir sem fengu hæstu einkunnina fyrir hver jól. Lykillinn að vel heppnuðum smákökum er að nota nóg af sykri og smjöri og þeyta mjög vel og lengi saman. Þegar mér finnst ég hafa þeytt þetta tvennt saman

nógu lengi, bæti ég við nokkrum mínútum og þá verða kökurnar enn betri og léttari í sér svo bókstaflega bráðna í munniðum,“ upplýsir Anna Margrét.

Hún segir að sér finnst einnig ómissandi hluti af jólastemningunni að hlusta á jólatónlist og horfa á jólakvikmyndir. „Ég set jólalögina á fóninn í byrjun nóvember og stefni á að horfa á eina jólamynd á dag í desember.“

Ísbiltúr á Þorláksmessu

Þegar Anna Margrét er spurð nánar út í jólahaldið segist hún ýmist verja jólnum með sinni fjölskyldu í Kópavogi eða tengdafjölskyldunni í Stykkishólmi. „Ég og kærastinn minn, Jón Magnússon, búum hjá foreldrum mínum eins og stendur og í ár verðum við með minni fjölskyldu á jólnum. Pabbi minn, Gunnar Sigurjónsson, er prestur í Digraneskirkju og við fjölskyldan förum alltaf í messu klukkan sex á aðfangadag. Það er mjög hátíðlegt að fara í messu hjá pabba og ég gæti vart hugað mér betri byrjun á jólnum. Eftir jólamessuna borðum við svo jólamatinn saman. Mamma, Þóra Margrét Þórarins-



Besta ráðið er að nota nóg af sykri og smjöri og þeyta vel saman til að smákökurnar bragðist sem best. MYND/EYÞÓR

dóttir, hefur matreiðsluna á sinni könnu og hefur í nógu að snúast allan daginn,“ segir Anna Margrét og bætir við að svo skemmtilega vilji til að faðir hennar eigi afmæli á aðfangadag.

„Það setur auðvitað sinn svip á aðfangadag og gerir hann enn ánægjulegri. Við byrjum að halda upp á afmæli hans pabba með því að fara í ísbiltúr á Þorláksmessukvöld svo að hann fái aðeins að njóta sín. Á aðfangadag er svo gestkvæmt fram eftir degi og þá bjóðum við fólk upp á heitt súkkulaði og smákökur,“ segir Anna Margrét.

Hún segir jólin í Stykkishólmi líka vera ótrúlega notaleg og kósi. „Nonni minn og tengdamamma hjálpast að með matinn. Við fáum möndlugraut í hádeginu og eftir það er hugað að kvöldmatnum í rólegheitum. Það er mismunandi hvað við erum mörg, stundum eru systur Nonna og þeirra fjölskyldur líka með okkur.“

Alþjóðlegt jólaskraut

Það er í verkahring Önnu Margrétar og Ara Þórs, bróður hennar, að skreyta jólatréð. „Það má alls ekki skreyta tréð fyrr en

í vikunni fyrir jólin. Jólaskrautið okkar er nokkuð sérstakt. Við höfum fyrir venju að kaupa jóla-skraut þegar við erum á ferðalagi um heiminn. Við fjölskyldan höfum t.d. farið saman til 26 fylkja Bandaríkjanna og eigum jóla-skraut frá hverju fylki fyrir sig. Við eigum líka skraut frá Ítalíu, Astralíu og fleiri löndum. Jólatréð er því ekki mjög stílhreint heldur hefur yfir sér alþjóðlegan blæ og vekur þannig upp góðar minningar sem gaman er að rifja upp. Þetta er sannarlega besti tími ársins.“

HNETUSMJÖRSKÖKUR MEÐ TVISTI

1¼ bolli hveiti
1 tsk. matarsódi
½ tsk. salt
½ bolli sykurl
½ bolli púðursykurl
½ bolli smjörlíki
½ bolli hnetusmjör
1 egg
2 msk. mjólk
1 tsk. vanilludropar
Súkkulaði eða Smarties til skrauts

Setjið allt hráefnið, nema súkkulaði og Smarties, í skál og hrærið vel saman. Mótið í fremur litlar kúlur og veltið þeim upp úr sykri. Ráðið á ofnplötu. Bakið kökurnar við 200°C í 10-12 mín. Stingið súkkulaðinu eða Smarties í kökurnar um leið og þær eru teknar út úr ofninum og látið síðan kólna.

SMÁKÖKUR MED SÚKKULADIBITUM

1½ bolli smjör
1 bolli sykurl
1 bolli púðursykurl
2 egg
2 tsk. vanilludropar
3 bollar hveiti
1 tsk. matarsódi
200 g súkkulaði, brytjað
1 bolli hnetur

Setjið smjör, sykurl, egg og vanilludropa í skál. Þeytið saman þar til blandan er orðin ljós og létt. Blandið þurrefnum varlega saman við. Notið teskeið til að móta kúlur og leggið þær með góðu millibili á bökunarplötu, klædda bökunarpappir. Bakið við 170-200°C í 5-10 mín.

FELDUR

verkstæði



EIR
úlpa m. refaskinni
158.000



SIF
mökkavesti
50.400



ÞYTUR
prjónahúfa
9.200



LÁRA
mökkajakki
238.000



ÞOKA
silfurrefs ennisband
12.900



GOLA
skinnkragi
16.800



KELDA
ullarkragi m. skinnkannti
23.500



KUL
mökkahanskar
9.200

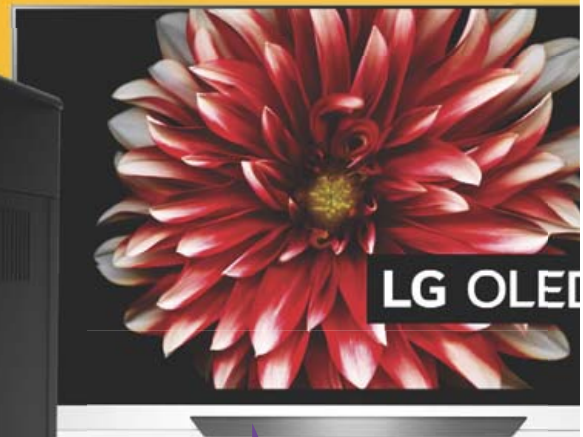
DOWN

BETRA BO

FULLKOMNASTA RYKSUGAN
FRÁ DYSON – HINGAÐ TIL



SAECO KAFFIVÉLAR
Á JÓLATILBOÐI



FULLKOMNIR LITIR
Á FULLKOMNUM SVÖRTUM

KitchenAid



KIT-SKSMSTA

NÝR KITCHENAID AUKAHLUTUR
SIGTI MED VOG OG BRAUT
VERÐ 24.990 KR.

JBL

NÝTT FRÁ JBL



JBL-FREEDOTBLACK

FULLKOMLEGA ÞRÁDLAUS
HEYRNARTÓL
VERÐ 14.990 KR.

KitchenAid



KIT-SKSBARREEM

KITCHENAID BLANDARAR
Í MIKLU ÚRVALI
VERÐ FRÁ 34.990 KR.

JBL



JBL-BARS1

JBL SOUNDBAR HEIMABIÓKERFI
Á JÓLATILBOÐI
AÐEINS 79.990 KR.
Fullt verð 92.990 kr.

BETRA BORGAR SIG

Opið virka daga 10 – 18 | Laugardaga 11 – 16

ÁGAST

DRGAR SIG!



RADDSTÝRÐUR SONOS ONE Á JÓLATILBOÐI AÐEINS 31.490 KR. Fullt verð 34.990 kr.

JÓLAKAUPAUKI FYLGIR KITCHENAID 175/185

UNDER ARMOUR HEYRNARTÓL FRÁ JBL

NÝTT PARTYBOX FRÁ JBL!



YAMAHA
YAMAHA HLJÓMTÆKI Í MIKLU ÚRVALI VERÐ FRÁ 39.990 KR.



JBL
NÝTT FRÁ JBL
JBL - TUNER FM ÚTVARP OG BLUETOOTH HÁTALARI VERÐ 12.990 KR.



JBL
FÆST Í 12 LITUM!
NÝ ÚTGÁFA AF ÞESSUM FEYKIVINSÆLA BLUETOOTH HÁTALARA KOMIN. VERÐ 3.790 KR.



Líftími jólaljósanna

Jólaljósín eru nauðsynlegur hluti af jólahátíðinni, en það eru ekki allir alveg sammála um hvenær setja eigi jólaljósín upp og hvenær eigi að taka þau niður. Við heyrðum hvað fólki sem við hittum í miðbænum fannst viðeigandi.

Oddur Freyr Þorsteinsson
oddurfreyr@frettabladid.is



Ása Briet Brattaberg

„Mér finnst í lagi að setja ljósín og perurnar upp þegar það byrjar að dimma, það er eitthvað

voðalega kósi við það. En jólaskrautið sjálft finnst mér ekki eiga að fara upp fyrir en í desember, það er jólamánuðurinn, þannig að jólaskrautið má bara vera í desember og það á að taka það niður sem fyrst eftir þrettándann.“



Kristján Sigurðsson

„Mér finnst að það eigi að setja jólaljósín upp 1. desember og taka þau niður á þrettándann.“



Hanna Helgadóttir

„Mér finnst sjálfsgat að fá jólaljósín upp svona í byrjun og um miðjan nóvember og það má alveg vera með ljósín fram í mars og vera með allt skammdegið bara upplýst.“



Einar O. Björnsson

„Það á að setja jólaljósín upp fyrsta í adventu og það á ekkert að taka þau niður fyrir en skammdegið er búið.“



Árný Elinborg Ásgeirsdóttir

„Svona glærar seriur til að lýsa upp skammdegið finnst mér mega koma upp um leið og skammdegið kemur og mér finnst allt í lagi að hafa þær uppi á meðan skammdegið er, en eftir jól ætti að taka niður svona litaðar seriur, jólátré og skraut.“



Hallgrímur Árni Finnsson

„Mér finnst að fólk eigi bara að setja ljósín upp hvenær sem það vill, svo lengi sem það er eftir 31. október. Svo finnst mér að það eigi að taka þau niður fljótlega eftir þrettándann, þegar gamanið er búið.“



Ófeigur Atli Steindórsson

„Mér finnst passa að setja jólaljósín upp 1. desember og mér finnst 31. desember vera finn dagur til að taka þau niður.“



Steingrímur Ólafsson

„Mér finnst passa að setja upp jólaljósín um miðjan desember og hæfilegt að taka þau niður á þrettándann.“



Molo

ENGLABÖRNIN

Falleg fót á stelpur og stráka...

Krínglunni sími 552 2201

Kristín María Kristinsdóttir

„Mér finnst hæfilegt að setja jólaljósín upp fyrsta í adventu og mér finnst að það eigi að taka þau niður á þrettándann.“



Valgerður Pálmadóttir

„Mér finnst fint að setja upp jólaljósín svona seinustu vikuna í nóvember og taka þau niður eftir þrettándann.“



Náttúrulega góðar heilsugjafir

20%

afsl. af öllu í verslun og netverslun fram að jólum



Rope Yoga / Gló Motion æfingarnar þróaðar af Guðna Gunnarssyni hafa fyrir löngu sannað ágæti sitt sem frábærar alhliða æfingar byggðar á yoga fræðunum þar sem lögð er áhersla á rétta líkamsstöðu út frá kvíð, djúpa öndun, kyrrð og núvitund. **Rope Yoga bekkir og bönd - heilsusamlegasta gjöfn í ár.**



LIFORME.COM

Liforme Jógadýnnurnar eru þróaðar af fagfólki sem lagði upp í þá vegferð að hanna og framleiða fullkominustu Jógadýnu sem völ er á og útkoman er dýna sem notuð er af jógakennurum og iðkendum um allan heim. Taska fylgir - **Einstök gjöf.**



YOGO

ferðayogadýnnurnar hafa hlotið einróma lof fyrir hvað þær eru fyrirferðalítar og stamar í notkun. Lífrænt gúmmí, bómull og náttúruleg svampefni. Þyngd 1 kg. - **Flott gjöf.**



Urban Veda er margverðlaunuð náttúruleg snyrtivörulína innblásin af lögmálum Ayurveda þar sem við erum skilgreind í Vata (Radiance), Pitta (Soothing) eða Kapha (Purifying). Andlits- og húðlínur, húðlína 3 stk í gjafapakkingu og einnig ferðapakkingu. - **Nærandi gjöf.**

urban veda

Yogi.is verslun og netverslun - Fákafen 9, efri hæð. - Sími 888 1700 - yogi@yogi.is - www.yogi.is



kulac
Vandaðar
jógadýnur

ROPE YOGA WORKOUT
Alhliða
æfingakerfi

L
Byltingarkenndar
jógadýnur

VIVO
EHT
Vegan
fæðubótarefni

YOGO
Snilldar
ferðajógadýnur

urban veda.
natural skincare
Margverðlaunuð andlits- og húðlína
byggð á Ayurveda fræðunum

Fákafen 9, efri hæð
Verslun opin virka daga 10-17
Netverslun ávallt opin
**Frí heimsending á vörukaupum
umfram kr. 9.900.-**



Margrét Erla eyðir drjúgum hluta desembermánaðar sem veislustjóri á jólahlaðborðum og er því búin að fá nóg af jólamat á aðfangadagskvöld og tilbúin að prófa eitthvað nýtt. MYND/SIGTRYGGUR ARI

Vindaloo hreiðdyr í leynd

Margrét Erla Maack og fjölskylda hafa haft þann sið frá því hún var unglingur að fjölskyldumeðlimir skiptast á að elda á aðfangadagskvöld og halda því leyndu fyrir hinum hvað er í matinn.

Brynhildur
Björnsdóttir

brynhildur@frettabladid.is



Mamma mín var að vinna í barnafataverslun þegar ég var barn og unglingur þar

sem var mikið um að vera síðustu daga fyrir jól," segir Margrét um til-drög þessarar jólahéðar en amma hennar átti Barnafataverslunina Bangsa þar sem móðir hennar Ragnheiður Ólafsdóttir vann. „Oft var hún að koma heim um miðjan

aðfangadag, alveg batterislaus, því þá hafði einhver komið korter í tólf og keypt á öll barnabörnin og látið pakka inn.“

Faðir Margrétar, Pétur Maack, er prestmenntaður og vildi stundum fara í messu á aðfangadagskvöld. „Svo það varð snemma hefð fyrir því að pabbi og mamma skiptust á að elda jólamatinn, eftir því hvort þeirra hafði tíma eða ráðrúm.“ Með tímanum þróuðust mál þannig að jólamaturinn fór að verða leyndarmál og mikið lagt upp úr frumleika og að koma á óvart. „Systir mín er ekki rosalega gömul þegar jólamaturinn fer að verða miklu meira spennandi en hvað er í pökkunum. Þau okkar sem eru ekki að elda sitja svo inni í stofu og reyna að greina ilminn úr eldhúsinu og það er líka mjög skemmtilegt.“

Margrét og systir hennar, Vigdís Perla, vildu fljótlega vera með í leiknum. „Þegar ég var sextán ára og Vigdís sjö ára treystu mamma og pabbi okkur fyrir því að elda jólamatinn sem er fánlega mikil áþyrgð. Það var einhver ástralskur matreiðsluþáttur í sjónvarpinu sem við vorum alltaf að horfa á svo við gerðum innbakaða kengúrulund í parmaskinku og með því chillisúkkulaði „mole“ sósu.“ Síðan hafa þær systur tekið virkan þátt í jólamatarleyndarmálinu. „Fyrir nokkrum árum vorum við til dæmis með indverskan jólamat: tandoori humar og vindaloo hreiðdyr og bökudum eigið naanbrauð og það var ótrúlega vel heppnað. Og einu sinni var fonduepottur á borðinu þar sem við djúpsteiktum humar og svo vorum við með fjórar ólíkar sósur úr mismunandi heimshornum, mjög skemmtilegt borðhald sem tók mjöðög langan tíma.“

Margrét segir hluta af skemmtuninni og spenninum felast í leyndinni. „Þetta er auðveldara eftir að við systur fluttum úr for-eldrahúsum en þegar við bjuggum heima þurfti að sanka að sér hraefnum og geyma án þess að aðrir í fjölskyldunni yrðu varir við það.“ segir hún og bætir við að fjölskyldumeðlimir feli mat í frysti hjá ættingjum og nágrennum hingað og þangað um bæinn. Sem hafi gert það að verkum að stundum fóru leyndarmálin á flug. „Það eftir-



Hvítlaukur er sjálfsgagt innihaldsefni í jólamatinn hjá fjölskyldu Margrétar Erlu.

minnilegasta var þegar pabbi var að skipuleggja ótrúlegan pastarétt með engifersykri og alls konar tilfæringum og mamma var spurð úti í bæ: „Ætlið þið að hafa PASTA á jólanum?“ segir Margrét og hlær. „En það er réttur sem heppnaðist það vel að hann hefur verið eldaður oft síðan. Sem gerist reyndar ekki oft með þessa jólarétti því sumt er ekkert hægt að endurtaka.“

Jólamaturinn óhefðbundni og leyndilegi er yfirleitt tvíréttadur. „Við gerum forrétt og aðalrétt og svo er lagst á meðan pabbi vaskar upp en það er ófrávikjanleg hefð. Svo er farið í pakkana og um miðnættið koma oftast bræður hennar mömmu og börnin þeirra í dessert sem er alltaf sá sami, kóngabrjóstsykursis með gömlu góðu mars-sósunni sem mamma gerir eftir uppskrift frá föðurorðum míni.“

Fjölskyldan hefur haldið í þessa hefð í tuttugu ár. „Þetta hefur alltaf heppnast mjög vel nema einu sinni fyrir frekar stuttu. Pabbi var búinn að gleyma að mér finnst reyktur matur vundur og var með reyktan

hana í aðalrétt.“ segir Margrét og andvarpar. „Sem betur fer er alltaf nóg af góðu meðlæti.“

Hún segir engan fjölskyldumeðlim sakna þess að fá hefðbundinn jólamat á aðfangadagskvöld. „Fjölskyldur og vinir okkar allra eru mjög dugleg að hittast á adventunni og kringum jólin þannig að við fáum alveg nóg af þessum hefðbundna jólamat. Núna er ég svo mikið að veislustýra á jólahlaðborðum að ég er búin að borða hefðbundna jólamatinn þegar kemur að 24. desember.“

Það er engin regla á því hvernig fjölskyldumeðlimir skipta jólamatargerðinni á milli sín. „Það er bara hver er frekastur.“ segir Margrét ákveðin. „Það er eiginlega slegist um að fá að elda og ég held að við Vigdís höfum tekið þrenn jól í röð þangað til pabbi sagði hingað og ekki lengra, nú fæ ég! Ég er búin að panta þessi jól með Vigdís því hún býr í Englandi núna og ætlað að koma heim með alls konar skemmtilegt til að elda úr.“ Og hvað það verður veit nú enginn.

Í SKUGGA SVEINS

í Gaflaraleikhúsinu

Rammíslenskur gamansöngleikur

eftir Karl Ágúst Úlfsson



„Sýningin er dillandi skemmtileg bæði fyrir börn og fullorðna“
S.A TMM

Midi.is



SINFÓNÍUHLJÓMSVEIT
ÍSLANDS

Á HÁTÍÐLEGUM NÓTUM

6. DESEMBER

AÐVENTU TÓNLEIKAR

Fallegir aðventutónleikar með tónlist eftir Bach, Rameau og Mozart. Hljómsveitarstjóri er Dirk Vermeulen.

15. & 16. DESEMBER

JÓLA TÓNLEIKAR

Jólatónleikarnir hafa notið gífurlegra vinsælda og eru fastur liður í jólahaldi margra fjölskyldna á Íslandi.

10. - 12. JANÚAR

VÍNAR TÓNLEIKAR

Vínartónleikarnir eru ómissandi upphaf á nýju ári þar sem gleði og glæsileiki ráða ríkjum.

TRYGGÐU ÞÉR SÆTI SINFONIA.IS

Miðasala í Hörpu
sinfonia.is
harpa.is
528 50 50



@icelandsymphony / #sinfó

Aðalstyrktaraðili :
GAMMA



JÓLAGJÖF SEM RÚLLAR

Gefðu gleðilega samverustund í jólagjöf
Keiluleikur fyrir allt að 6 manns á **6.590 kr.**

– Bættu við aðeins 990 kr. og fáðu happakeilu
og veglegan sælgætiskassa frá Freyju.

Pantaðu gjafabréf í síma : 511 5300 eða
á keiluhollin@keiluhollin.is



Keiluhöllin
EGILSHÖLL

- EINS OG JÓLIN Á BRAGÐIÐ -

JÓLAPIZZA

4 BESTA PIZZA Í HEIMI KOMIN Í JÓLABÚNING

ENGIN BOTNSÓSA HELDUR BEIKONSULTA. HANGIKJÖT, JALAPENJÓ OG
SHAKE&PIZZA OSTABLANDAN. LAUFABRAUÐ FRÁ ÖMMUBAKSTRI
OG HVÍTLAUKSSÓSA Á TOPPNUM.



ALVÖRU
JÓLATERTU
Shake



shake & pizza

BARNAJÓL



Aníta Björk Jóhannsdóttir, 6 ára

Hvað gerist á jólinum?

„Við fáum dót í skóinn og borðum jólamat.“

Hvernig setja jólasveinarnir gjafir í skóinn?

„Þeir fara í strompinn og svo komast þeir inn og svo fara þeir í herbergið manns og setja dót í skóinn.“



Gunnar Sölvi Albertsson, 6 ára

Hvað gerist á jólinum?

„Þá fáum við pakka og setjum upp jólatré.“

Af hverju gefa jólasveinarnir gjafir?

„Út af því að það eru jól. Þeir eru alltaf með gjafir í pokanum sínum.“

Viltu senda einhverjum jóla-kveðju?

„Ég vil senda jólakveðju til mómmu og pabba.“



Atli Ólafsson, 6 ára

Hvað gerist á jólinum?

„Þá fær maður pakka og setur upp jólatré og jólaskraut, stundum á hurðina og svona.“

Hvernig setja jólasveinarnir gjafir í skóinn?

„Fara inn um gluggann og setja í skóinn og reyna að læðast til að verðum glöð.“

Viltu senda einhverjum jóla-kveðju?

„Mig langar að senda kveðju til mómmu og pabba og bróður mins og systur minnar.“

JÓLASKRAUT

Hnotubrjótur til lukku

Hnotubrjóturinn er heimsþekkt jólaskraut. Rekja má uppruna hans til Þýskalands en samkvæmt þýskri hefð er hnotubrjóturinn tákni um heppni auk þess sem hann hefur verndandi áhrif. Upphaflega hafði hnotubrjóturinn hagnýtt hlutverk og hægt að nota hann til að opna hnetur. Í dag er algengara að hann sé einungis ætlaður til skrauts.

Hnotubrjóturinn kom fyrst fram síðla á sautjándu öld í Þýska-

landi, sér í lagi á svæðinu kringum Erzgebirge. Ein sagan segir að fyrsti hnotubrjóturinn hafi verið smíðaður af handverksmanni frá Seiffen. Oft voru karlarnir gefnir í gjafir og með tímanum fór fólk að tengja þá við jólatímann. Vinsældir þeirra jukust á níjándu öld og dreifðust þeir þá um Evrópu. Friedrich Wilhelm Fichtner (1844–1923), sem í Þýskalandi er þekktur sem „faðir hnotubrjótisins“, hóf fyrst fjöldaframleiðslu á hermanningum sína árið 1872.



GERIÐ GÆÐA- OG VERÐSAMANBURÐ



Sofðu vel um jólin

Eitt mesta úrval landsins af heilsudýnum



UM FJÓRÐUNGUR

LANDSMANNA SEFUR Á HEILSUDÝNU
FRÁ SVEFNI & HEILSU Skv. Gallup



Roberto

Fallegur hágæða rafdrifinn leðurstóll.
Litir: Svart, silfur, grátt, brúnt og rautt
Verð aðeins kr. 179.900.-



Vandyck lók



BODYPRINT
HEILSUKODDAR
Mismunandi stærðir
og stíleikar



Úrval af náttloppum
fyrir dómur og herra



Mikið úrval af rúmteppum
í flestum stærðum

Glæsileg vefverslun
svefnogheilsa.is
Opíð allan sólarhringinn



Svefn & heilsa
★★★★★

Listhúsinu Laugardal - Sími 581 2233
Baldursnesi 6, Akureyri - Sími 461 1150
Opíð virka daga kl. 10:00 - 18:00
Laugardaga 12:00 - 16:00



Baldursnesi 6 - Akureyri



Listhúsið - Reykjavík