

JÓLA BLAÐIÐ

2019



Efnisyfirlit

KÖKUR & SÆTINDI

Jólaterta sem lætur jólin koma

Jólin eru í miklu upphaldi hjá Sylvíu Haukdal Brynjarsdóttur sem bakaði glæsilega jólatertu. **12**

Lítill ástarjötning

Anna Björk Eðvarðsdóttir, formaður kvenfélagsins Hringsins, byrjar jólabaksturinn í desember. Hún gefur uppskriftir að smákökusortum. **20**

Bakar, syngur og hjúkrar

Hjúkrunarfræðingurinn Ragna Björg Ársælsdóttir gefur uppskrift að rúllutertu. **36**

Gyðingakökur ömmu eru jólin

Helena Gunnarsdóttir man ekki eftir sér öðruvísi en með puttana í bakstri og eldamennsku. Hún gefur uppskriftir að þremur ómótstæðilegum smákökusortum. **40**

Egg nánast óþörfi bakstur

Systurnar Júlía Sif og Helga María eru ótrúlega hæfileikaríkar. Þær gefa uppskrift að veganertu. **46**

Gjörningur og stuðuppákoma

Leikhúslistakonu 50+ fagnar brátt fimm ára afmæli. Edda Björgvins gefur uppskrift að lífrænum kókos-súkkulaðibitum. **58**

Bakað af ástríðu og kærleika

Emilie Zmaher rekur kaffihúsið Emilie and the Cool Kids. Hún gefur uppskrift að vegan kryddbrauði. **70**

Samverustundir á jolum

Eva Lind Helgadóttir bjó með fjölskyldu sinni í Sviss í átta ár og hélt jóla íslenskum hætti. Eva gefur uppskrift að svissnesku góðgæti. **72**

Hefðir veita öryggi

Albert Eiríksson og eiginmaður hans, Bergþór Pálsson, eru mikil jólabörn. Albert býður upp á ljúffenga eplateru. **84**

Gæðastund við bakstur

Hanna Lind Jónsdóttir nýtur þess að baka smákök með syni sínum,

Emil Snorra, í aðdraganda jóla. **92**

MATUR & BORD

Grillaður hamborgarhryggur

Alfreð Fannar Björnsson hefur mikla ástríðu fyrir að grilla og lætur sig ekki muna um að grilla jólamatinn. **22**

Allir geta gert góðan jólamat

Smjör og salt vega þyngst þegar kemur að jólamat hjá Sigurþóri Jóhannssyni matreiðslumanni. **26**

Ömmumatur klikkar ekki

Nanna Rögnvaldardóttir gefur uppskrift að fylltri villigæs og sitrónufrómas í eftirrött. **28**

Kapítalískt hugsjónastarf

Sæunn Ingibjörg Marinósóttir segir auðvelt að búa til vegan hátíðarmat og býður upp á vegan hamborgarhrygg. **30**

Skatan kemur með jólin

Ásdís Arna Gottskálksdóttir byrjar snemma að undirbúa jólin því fyrir hátíðarnar sinnir hún góðgerðastarf. Hún býður upp á saltkaramellús. **34**

Rjómalöguð sveppasúpa

Girnileg súpa sem gaman væri að prófa. **38**

Sparilegar fyrir litla Jesúbarnið

Áslaug Snorradóttir hitti fyrir jafningja sinn í barnabarninu Ölbu sem skilur ömmu sína upp á tíu. Þær matbúa skemmtilega rétti saman. **55**

Girnilegur kryddaður is

Góður heimagerður is með margvíslegu kryddi. **64**

Fylltur lambahryggur

Eva Laufey Kjaran Hermannsdóttir sjónvarpskokkur lætur í té girnilega uppskrift að jóla-lambahrygg. **90**

Vegan meðlæti og smaréttir

Linnea Hellström hefur verið vegan um árabil og er með einstaka náðargáfu þegar kemur að því að útbúa

veganmat. **98**

Gerðu mikið úr

aðventunni

Fjölskylda Ingibjargar Elisabetar Gardarsdóttur hefur haldið í margar gamlar hefðir í matargerð og hún bjó til uppskriftabók með uppskriftum mömmu sinnar. **100**

FÖNDUR & SKRAUT

Byr til falleg jólakort

Myndlistarmaðurinn Jens Arne Júlíusson hefur undanfarið búið til jólakort með vatnslitamyndum með dyggri aðstoð Iðunnar, dóttur sinnar. **38**

Skreytir hús með sveinkum

Heima hjá Birnu Óskarsdóttur hafa hátt í 600 jólasveinar komið sér fyrir og aðrir þrettán munu líkast til bætast við fyrir jóla. **42**

Rómantísk jól

Í gömlu, fallegu húsi við ströndina á Stokkseyri bræða ung hjón gamlar orgelpípur og skapa úr þeim gamaldags, rómantískt jólaskraut. **48**

Byr til jólakransa

Ásdís Jónsdóttir nýtur þess að fönndra. Hún býr til jólakransa sem seldir eru til styrktar Pieta samtökunum. **50**

Trúum á allt sem gott er

Bláa spýtujólatréð Aðalheiðar Eysteinsdóttur myndlistarmanns er einstakt listaverk sem stendur í stofunni í Freyjulundi í Eyjafirði. **66**

Jólakúlur listarinnar

Fimm listakonur, sem eru hluti þeirra sem reka galleríið Kaolin, fengu þá skemmtilegu hugmynd að hanna eigin jólakúlur. **78**

JÓLASÍÐIR & -VENJUR

Boðskapur vonar

Þuríður Björg Wíium Árnadóttir, sóknarprestur í Hofsprestakalli í Vopnafjarðarhreppi, segir líf og gleði einkenna kirkjustarfið í kringum jólahátíðina. **4**

Mikil jóla-törn hjá Svölu

Það er nóg að gera hjá Svölu Björgvins alla aðventuna. Síðan ætlar hún að njóta jólahátíðarinnar. **8**

Með gleðiraust og helgum hljóm

Nokkrir góðir söngvarar voru inntir eftir því hver þeirra eftirlætis jólasálmur væri. **14**

Netflix bjargar jolumum

Mörgum getur þótt þreytandi að horfa á sömu jólamyndina í milljónasta skiptið. Þá getur Netflix bjargað jolumum. **16**

Alltaf verið efahyggjumaður

Siggeir F. Ævarsson, framkvæmdastjóri Síðmenntar heldur hefðbundin jól þrátt fyrir trúleysið og segir jólin vera hátíð ljóss og friðar, óháð öllum trúarbrögðum. **18**

Aðventan er til að njóta

Diljá Ámundadóttir Zoëga er svo mikið jólabarn að vinir hennar kalla hana stundum Diljól. **44**

Sjúkur í jólatónlist

Arnar Eggert Thoroddsen elskar bæði íslenska og erlenda jólatónlist og segir erfitt að hætta að hlusta á hana í janúar. **56**

Jólasveinninn er til

Frægasti leiðari í sögu Bandaríkjanna fjallaði um tilvist jólasveinsins og var skrifaður af miklum efasemdarmanni. **60**

Jólavættir allt um kring

Ásta Krístrún Ragnarsdóttir og Valgeir Guðjónsson hafa fallið fyrir þjóðmenningarsögu Íslendinga og tengja hana ýmsum vættum, síðum og venjum. **62**

Þannig voru jólin 1959

Það er löng hefð fyrir því að heimsækja Árbæjarsafn um jól. Dag-skráin snýst að miklu leyti um „jólin í gamla daga“ og þetta árið er horft til jóla fyrir sextíu árum. **68**

Jólasíðir frá Póllandi

Kamila Elzbieta er frá Póllandi en hefur búið á Íslandi í átta ár, ásamt börnum sínum. Þau halda í pólskar jólahefðir í mat og drykk. **74**

Sveinkar í Dimmuborgum

Dimmuborgir í Mývatnssveit eru heimkynni jólasveinanna og hafa verið það frá örfóti alda. Eða síðan Grýlu og Leppalúða fannst farið að þrengja að sér. **76**

Vont að mæta álfum á jolum

Samkvæmt íslenskri þjóðtrú getur verið skeinhætt að hitta álfa á jolum. Þjóðfræðingurinn Bryndís Björgvinsdóttir þekkir þessar sögur vel. **80**

Hundavinir á merkimiðum

Jólamerkimiðar Rauða krossins eru skreyttir hundavinum. Hundarnir heimsækja fjölda fólks í hverri viku. **86**

Jólasveinarnir skritnastir

Vilhelm Neto ólst upp í Portúgal. Hann segir að það sé meiri áhersla lögð á kristnina á jolum í Portúgal og að íslensku jólasveinarnir séu það skritnasta við jólin hér. **88**

Svört jól

Slökktu á jólaseriunni, gefðu Kevin McCallister verðskuldaða pásu á jolum, og smelltu nokkrum jólahrollvekjum á skjáinn í myrkrinu. **94**

Jólablað Fréttablaðsins 2019 Ritstjóri: Elín Albertsdóttir **Höfundar efnis:** Arnar Tómas Valgeirsson, Benedikt Bóas Hinriksson, Edda Karitas Baldursdóttir, Elín Albertsdóttir, Gunnþóra Gunnarsdóttir, Hjördís Erna Þorgeirsdóttir, Kolbrún Bergþórsdóttir, Oddur Freyr Þorsteinsson, Sandra Guðrún Guðmundsdóttir, Sigríður Inga Sigurðardóttir, Steingerður Sonja Þórisdóttir, Þórdís Lilja Gunnarsdóttir. **Ljósmyndir:** Anton Brink, Ernir Eyjólfsson, Sigtryggur Ari Jóhannsson, Stefán Karlsson. **Auglýsingar:** Arnar Magnússon, Atli Bergmann, Jóhann Waage, Jón Ívar Vilhelmsson, Ruth Bergsdóttir. **Forsíðumynd:** Sigtryggur Ari tók þessa mynd af fallega skreyttu jólatré á heimili Sigurlaugar Albertsdóttur útlitshönnuðar. **Útgefandi:** Torg. Kalkofnsvegi 2. Sími 550 5000. **Ábyrgðarmaður:** Jóhanna Helga Viðarsdóttir.



Jakkaföt
verð frá 30.990 kr.



Jólagjafir fyrir
dömur og herra

SELECTED
FEMME / HOMME



Kjól
19.990 kr.



2019
JÓL Í GEYSI

GEYSIR

Boðskapur vonar og bjartari tíma

Þuríður Björg Wiium Árnadóttir, sóknarprestur í Hofsprestakalli í Vopnafjarðarhreppi, segir líf og gleði einkenna kirkjustarfið í kringum jólahátíðina. En þó gleðin ríki hjá flestum á þessari hátíð ljóss og friðar segir hún að margir eigi um sárt að binda um jólin.

Sandra Guðrún
Guðmundsdóttir
sandragudrun@frettabladid.is



Í Hofsprestakalli er mikið barnastarf allan veturinn og á adventunni er alltaf meiri gleði en venjulega. „Barnastarfið er fjórum til fimm sinnum í viku. Á adventunni koma börnin í kirkjuna og við spjöllum um tilgang jólaanna og girum okkur upp í að vera þakklát og njóta samveru með fólkinu okkar á jölunum,“ segir Þuríður.

Í kirkjunni fönndra börnin og borða mikið af piparkökum, búa til brjóstsykur og æfa helgi-leik. „Það eru þrjár kirkjur hér í þessu prestakalli og ég sinni þeim öllum,“ segir Þuríður, „Í byrjun desember eru adventukvöld í öllum kirkjunum og svo eru messur á aðfangadag, jóladag, annan í jolum og nýársdag.“ Það er því nóg að gera hjá Þuríði og lítið um jólafrí, en hún segir það ekki koma að sök þar sem vinnan sé svo skemmtileg.

„Messurnar eru mjög vel sóttar á jölunum, það er yfirleitt alltaf full kirkja. Messan á aðfangadag er klukkan 17 á Vopnafirði, það hefur alltaf verið þannig þar. Á Bakka-firði er messa í Skeggjastadakirkju á jóladag og svo er messa í Hofskirkju og á elliheimilinu á jóladag



Þuríður fylgist með lítilli stúlku kveikja á kerti á adventukvöldi í Vopnafjarðarkirkju. MYND/MAGNÚS MÁR ÞORVALDSSON

líka,“ segir Þuríður. „Jólin eru mikill gleðitími í starfinu. Kirkjan er full af lífi á þessum tíma og það er mikið um að vera. Margir sækja kirkju aðallega á stórhátíðum svo það koma fleiri í kirkjuna en á venjulegum sunnudegi.“

En þrátt fyrir að jólin séu aðallega gleðitími í kirkjunni eru

þau erfiður tími líka. „Það er oft meiri sálægsla á þessum tíma en á öðrum árstímum. Margir eiga um sárt að binda í kringum jólin, sérstaklega þeir sem hafa misst einhvern nákominn á árinu eða jafnvel fyrr. Kirkjan sinnir líka sérstakri fjárhagsaðstoð fyrir jólin fyrir fjölskyldur sem þurfa á henni

að halda. Þó að jólin séu tími gleði og hamingju fyrir flesta er fullt af fólki sem upplifir þau ekki á þann hátt og þá reynir kirkjan að koma til móts við það fólk og aðstoða það,“ segir Þuríður.

Þuríður segir að þessi þjónusta kirkjunnar sé mikilvæg, hún er ókeypis og er stuðningur fyrir

fólk. „Það eru samverustundir í mjög mörgum kirkjum um allt land fyrir fólk sem upplifir sorg á þessum tíma. Það er mikilvægt að geta komið saman með öðrum sem upplifa það sama og geta tjáð tilfinningar sínar og fá styrk frá öðrum.“

Þuríður vígðist til prests fyrir tveimur árum og hefur sinnt Hofsprestakalli síðan þá. Hún segir að sér finnst kirkjan spennandi vinnustaður. „Kirkjan vinnur með fólki í öllum aðstæðum, bæði á erfiðum stundum og gleðistundum. Mér fannst það heillandi og það er hluti ástæðunnar fyrir að ég valdi þetta starf,“ segir Þuríður.

„Maður kynnist líka fólkinu í sveitinni vel gegnum starfið. Ég er uppalin á Vopnafirði og er þess vegna komin heim aftur í allt öðru hlutverki en ég var í þegar ég fór. Ég er í allt annarri aðstöðu núna. Mér þykir rosalega vænt um það að fá að kynnast fólkinu hér á allt annan hátt en ég þekkti það áður.“

Þuríður segir að lokum að í hennar huga séu jólin tími fyrir tengsl og samveru með fólkinu sínu.

„Boðskapur jólaanna er boðskapur vonar. Vonarinnar um betri og bjartari tíma en þau eru um leið tækifæri til þess að staldra við og njóta þess sem við eigum hér og nú og rækta þakklæti.“

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.



JÓLAGJÖFIN FÆST HJÁ OKKUR!



LUND London
Hita- og kælibrúsi (500 ml)
Verð: 4.999.-



LUND London
Sogrör úr stáli (með hulstri)
Verð: 2.499.-



maxell
Heyrnartól Metallix
Verð: 2.999.-



Vatnsbrúsi
Verð: 4.999.-



Púslmotta (stór eða lítil)
Verð frá: 3.499.-



Jólapúsl (1000 bita)
Verð: 2.999.-



LAMY
Kúlupenni
Verð: 4.799.-



Skál Haus (fleiri litir í boði)
Verð: 3.499.-



Nammispilið (borðspil)
Verð: 6.999.-



Jólastundir
TILBOÐSVERÐ: 3.299.-
Verð áður: 3.999.-



BOSS HUGO BOSS
Vandaður kúlupenni Storyline
Verð: 10.100.-



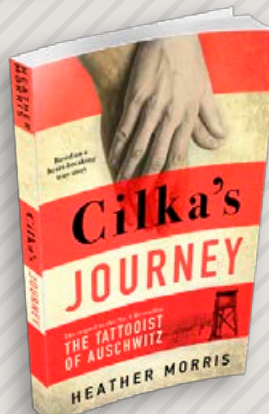
Veislubókin
TILBOÐSVERÐ: 3.999.-
Verð áður: 4.999.-



Jóla kötturinn tekinn í gegn
Verð: 2.699.-



Vegan snacks
Verð: 2.799.-



Cilka's Journey
Verð: 3.799.-



Blue Moon
Verð: 3.999.-

1 Það verður húll-umhæ á Austurvelli þegar kveikt verður á jólatrénu. Munið að setja aðventuljósíð í glugga.

2 Kominn tími til að skrifa óskalista fyrir jólasveininn eða skera út laufabrauð.

3 Það má gera eitt-hvað skemmtilegt í dag, til dæmis fara á jólamynd í bíó á þriðjudagstilboði.

4 Þetta er dagur til að baka piparkökur og fá bakstursilm í húsið.

5 Málið sultukrúkkur með glerlitum og setjið sprittkerti í þær. Það skapar fallega jólastemningu.

6 Í kvöld getum við dúllað okkur við að setja upp jólaljós í gluggana.

7 Laugardagurinn er frábær til að eyða í Jólaborpinu í Hafnarfirði.

8 Frábær dagur til að skoða Jólaborgina Reykjavík og athuga hvort jólavættir séu komnar á stjá.

9 Mánudagur og upplagt að setja jólalög á fóninn og skella sér í smákökurnar eða jólaisinn.

10 Góður dagur til að byrja á jólahreingingunni og setja upp jólagarðinur.

11 Skóinn út í glugga, krakkar. Stekkjastaur er á leið til byggða með eitt-hvað góðgæti.

12 Munum að gefa smáfuglumum smávegis gotteri, til dæmis fræ, hnetur eða epli.

13 Er allt tilbúið fyrir jólin? Þá er um að gera að hafa kósíkvöld yfir sjónvarpinu.

14 Enginn má missa af jólatónleikum Sinfóníuhljóm-sveitar Íslands í Hörpu.

15 Hvernig væri að þvælast um Þjóðleikhúsið í Leit að jóluunum með skrýtnum náungum og hljóð-færaleikurum?

16 Það styttist í jólin og rétt að athuga hvort eitt-hvað eigi eftir að kaupa til jólagjafa.

17 Gleymdir þú nokkuð að setja jóla-kort í póst? Kannski bjargast það innanlands ef þú rýkur út á pósthús núna.

18 Ef þið ætlið að hafa lifandi jólatré er rétt að huga að kaupum. Betra að vera snemma í því að velja fallegt tré.

19 Það styttist í hin einu sönnu jól. Er jólamaturinn kominn í hús?

20 RÚV býður upp á jólakvikmyndir í kvöld. Er ekki bara allt í lagi að slappa af, kannski með jólaglöggi í glasi og piparkökur í skál.

21 Það er alveg kominn tími til að sækja jólaskrautið upp í efri skáp og athuga hvað verður sett á jólatréð. Jafnvel skreyta líka.

22 Í dag eru vetrarsólstöður. Endilega farið út í göngutúr og kikið á jólaljósina í hverfinu.

23 Skatan í pott, nóg af tól og smjöri. Það verður sannkölluð skötuveisla í bæ.

24 Þá er dagurinn runninn upp og um að gera að vakna snemma og kíkja til ástvina í kirkju-garðinum, kveikja á kertum og setja jólagrein. Bíða svo þolinmóður eftir jólamatnum kl. 18.

Er líða fer að jólum...

Það er svo gaman á aðventunni, margt í boði fyrir alla fjölskylduna til að gleðjast saman. Svo er hægt að fönndra og leika sér eða bara baka jólasmákökurnar.

VERO MODA®

Kjól
8.990 kr.

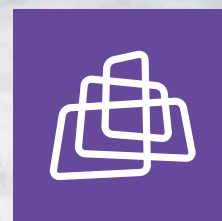
JÓLA GJÖF sem lifnar við



Gjafakort Borgarleikhússins er ávísun á upplifun

Gefðu fólkinu þínu fullkomna kvöldstund; óstöðvandi hlátrasköll, nærandi tilfinningahita, litríkt fjölskylduævintýri eða sláandi sögur af landi og þjóð í söngvum Bubba.

Hafðu samband í síma 568 8000 eða keyptu gjafakort á borgarleikhus.is – því það er gjöf sem lifnar við.



Jólin mikil vinnutörn hjá Svölu

Það er alltaf nóg að gera hjá Svölu Björgvinsdóttur í kringum jólin. Hún segist ekki vera mikið jólabarn sjálf en ætlar þó að vera með fallegt jólatré í ár fyrir fimm ára stjúpson sinn.

Steingerður Sonja
Pórisdóttir
steingerdur@frettabladid.is

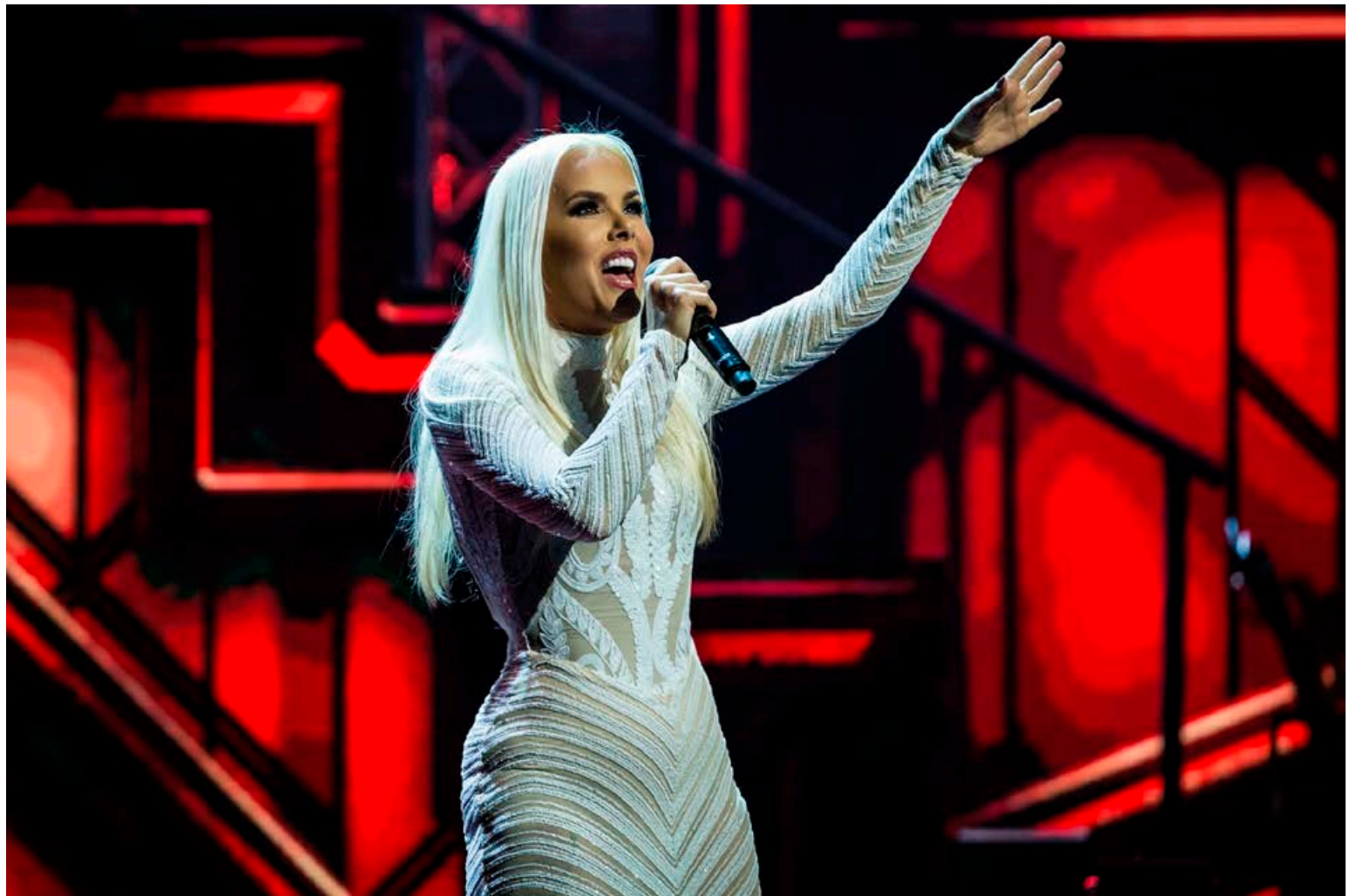


Það er í nógu að snúast þessa dagana hjá Svölu Björgvinsdóttur söngkonu. Jólin eru að nálgast með sína vinnutörn en í ár tekur hún ekki bara þátt í fjölda jólatónleika heldur ákvað hún að opna líka fyrir minni gígg á borð við jólahlaðborð fyrir tækja.

Byrjaði um síðustu helgi

„Það er mjög mikið að gera, ég byrjaði törnina um síðustu helgi, en þá spilaði ég á nokkrum jólahlaðborðum. Þetta er í fyrsta skipti sem ég ákveð að taka svona jólahlaðborðum, en ég tók fjögur þannig um síðustu helgi og það var bara mjög gaman. Ég er bara ein með píanóleikara, það er aðeins lágstemmdara og meiri nánd á þannig tónleikum,“ segir Svala.

„Ég verð svo með á fimm tónleikum í Salnum í Kópavogi, þar



Svala segist sjálf ekki vera sérstaklega mikið jólabarn, enda lítill tími til þess í slíkrri vinnutörn sem desember er. MYND/MUMMI LÚ



JÓLAGJÖFIN FYRIR HANN
FÆST Í JACK & JONES



Skyrta 7.590 kr.



Taska 7.990 kr.



Ullarfrakki 24.990 kr.

JACK & JONES

KRINGLUNNI & SMÁRALIND

„En á aðfangadag er ég bara að borða góðan mat, sofa og að vera með fjölskyldunni. Það eru mín jól, samveran með fjölskyldunni.“

kem ég fram með þeim Friðriki Ómari, Diddú og Jógvan. Þeir tónleikar heita Heima um jólin. Svo verð ég auðvitað á Jólagestum í Eldborg,“ segir Svala en faðir hennar Björgvin er að sjálfsgöðu maðurinn á bak við þá.

Af nógu að taka

Heima um jólin heldur síðan norður og verða fimm tónleikar í Hofi á Akureyri.

„Ég er líka að taka að mér aðeins öðruvísi og minni gígg. Ég syng til að mynda við Nova-skautasvellið á Ingólfstorgi.“

Nú fyrr í mánuðinum gáfu Friðrik Ómar og Svala út lagið Annríki í desember og í fyrra gaf hún út jólagið Sex með Baggalúti. Það er því af nógu að taka hjá henni þegar það kemur að jólalögum, en hún segist alltaf taka sín klassísku jólalög. En hvert er uppáhaldslagið hennar Svölu?

„Það heitir Driving Home for Christmas og er með Chris Rea. Það er eitt af mínum uppáhaldsjólagum, en er eiginlega ekkert svo jólalegt. Það er bara ótrúlega flott lag sem ég hef alltaf haldið upp á. Ég hef samt sjálf aldrei tekið það, maður þarf eiginlega að vera karlmaður með smá hrjúfa rödd til að syngja það almennilega, smá svona viskírödd,“ segir Svala og hlær. „Ég elska þetta lag. En svo fíla ég líka svona „cheesy“ lög á borð við Last Christmas með Wham! Það er svo mikil nostalgia sem fylgir þeim.“

EKKI MIKIÐ JÓLABARN

Það stendur ekki á svörum þegar Svala er innt eftir því hvaða jólaglag henni sjálfri finnst skemmtilegast að syngja.

„Ég syng mjög oft þú komst með jólin til mín, sem pabbi og Ruth Reginalds gerðu á sínum tíma. Mér

finnst mjög gaman að syngja það og svo er það líka svo flott lag. Maður hefur sungið svo mikið af lögum. Ég hef sungið líka Happy Xmas (War is Over) með John Lennon, ég held mikið upp á það,“ segir Svala.

Sjálft segist hún ekki vera sérstaklega mikið jólabarn, enda hefur þetta oft verið sá tími árs sem er hvað mest að gera hjá henni og mikil vinnutörn. Hún fái því oft ekki tækifæri til að slaka á fyrr en á aðfangadag sjálfan.

„Æ, verða allir fyrir vonbrigðum að heyra að ég sé ekki sérstaklega mikið jólabarn? Ég er ekkert í því að skreyta neitt sérstaklega mikið. Ég var meira jólabarn þegar ég var krakki. Þá elskaði ég jólin. Eftir því sem ég varð eldri þá minnkaði það, ég vinn svo mikið í nóvember og desember, og hef gert síðastliðin 13-14 ár. Svo fer ég bara í mitt jóla-skap á sjálfan aðfangadag, því ég er líka að syngja á Þorláksmessu, þá kem ég fram á Litlu jólum Björgvins í Bæjarbíói. En á aðfangadag er ég bara að borða góðan mat, sofa og að vera með fjölskyldunni. Það eru mín jól, samveran með fjölskyldunni,“ segir Svala.

Jólatré fyrir stjúpsoninn

Eins og áður kom fram er Svala ekki mikið í því að skreyta, þótt henni finnst æðislegt að annað fólk geri það. Í ár verður þó undantekning á, því Svala stefnir á að vera með fallegt jólatré.

„Ég er ekki persónulega mikið fyrir svona skraut en ég ætla samt að setja upp jólatré í ár því ég á stjúpson sem er fimm ára. Ég vil endilega að hann sé líka með lítið tré hérna, þannig að mig langar að gera smá jólalegt fyrir hann.“

Í janúar og febrúar ætlar Svala svo að henda sér af fullum krafti í það að klára næstu plötu.

„Stefnan er að klára hana og koma henni svolítið af stað. Þannig að eftir áramót er ég svolítið að fara að leggja undir feld og gera nýja músík. Þetta eru oft rólegustu mánuðirnir, þannig að ég ákvað að taka þá bara í að gera þetta. Ég hef verið svo mikið að spila undanfarið að ég hef ekkert komist í þetta, en núna er ég á leið í stúdíóið,“ segir Svala.

lindex.is

Kjóll
3599,-



L I N D E X



Mavic Air

Mavic Air er ótrúlega meðfærilegur en um leið afkastamikill dróni fullur af möguleikum.

- 32 MP Sphere Panorama myndataka
- Hægt að brjóta saman
- Þriggja ása gimbal & 4K myndavél
- Umhverfisskynjun
- SmartCapture
- 21 mínútu flugtími

Flymore combo 144.990*

*Taska, 2x aukarafhlöður, hleðslustöð, spaðavörn, auka spaðasett



Osmo Mobile 3

Jólatilboð

Stakur 15.990

Combo 18.990



TELLO IRON MAN™

TELLO IRON MAN

Tello Iron Man Edition er fullkominn dróni fyrir unga Marvel-aðdáendur sem langar að læra að fljúga dróna. Hægt er að forrita Tello í Scratch-umhverfinu.

Jólatilboð 19.990

Verð áður 24.990

OSMO POCKET

Osmo Pocket er minnsta 3-ása myndavél með hristivörn sem DJI hefur nokkru sinni framleitt.

- Létt og meðfærileg
- 4K 60fps myndbandsupptaka
- Vélræn hristivörn
- Fjöldi aukahluta
- 140 mínútna rafhlöðuending

Jólatilboð 49.990

Verð áður 54.990



OSMO ACTION

Með tveimur skjám og RockSteady hristivörn gerir Osmo Action þér kleift að taka hvað sem er upp.

- 2 skjáir
- 4K HDR upptaka
- Rockstady hristivörn
- Hægt að spila 8x hægar
- Raddstýring
- Vatnsheld niður á 11m dýpi

Jólatilboð 49.990

Verð áður 59.990



dji | AUTHORIZED RETAIL
STORE REYKJAVÍK

VIÐURKENNDUR SÖLUAÐILI

DJI Reykjavík er viðurkenndur sölu- og dreifingaraðili DJI vara á Íslandi. Við bjóðum DJI vörur á svipuðu verði og erlendis.

UM DJI

DJI er stærsti drónaframleiðandi heimsins í dag með um 70% markaðshlutdeild. DJI er þekkt fyrir gæði og góða þjónustu.

KÍKTU VIÐ

Við þekkjum DJI vörur eins og handarbökin á okkur. Kíktu í heimsókn til okkar ef þig vantar aðstoð eða ráðgjöf.

Mavic 2 Pro

Mavic 2 Pro notast við Hasselblad-myndavéltækni til að tryggja hámarks myndgæði.

- Hasselblad-myndavél
- 1" CMOS myndflaga
- Stillanlegt ljósop
- 10-bit Dlog-M 4K videoupptaka
- 10-bit HDR 4K videoupptaka
- Hyperlapse
- Flugtími 31 mín

HASSELBLAD

Verð 219.990

með Smart Controller 299.990



Jólagjafir sem gefa hugmyndafluginu lausan tauminn!

DJI Mavic Mini

Mavic Mini er lítill dróni útbúinn DJI tækni. Mavic Mini gerir þér kleift að grípa augnablikin hvenær sem er.

- Flugtími: allt að 30 mínútur
- Hraði: 47 km/klst.
- Gimbal: þriggja ása
- Drægni: allt að 2 km
- Þyngd: Aðeins 249gr
- Myndupplausn: 12 MP ljósm. 2.7K video

Mavic Mini 62.990

Mavic Mini Flymore combo 76.990*

*2 aukabatterí, spaðavörn, hleðsludokka, taska, auka spaðasett.





Sylvia er að byrja með nýja þætti á Stöð 2 Maráþon, þar mun hún baka fyrir landsmenn. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI



Hún er heldur betur glæsileg jólatertan hennar Sylvíu. Handbragðið er hrein snilld og bragðið sömuleiðis mjög gott.



Fallegar Bismark jólabollakökur.

Jólaterta sem lætur jólin koma

Jólin eru í miklu uppáhaldi hjá Sylvíu Haukdal Brynjarsdóttur sem er einstaklega hæfileikarík þegar kemur að bakstri. Hún bakaði jólatertu fyrir lesendur sem er ekki bara falleg heldur einstaklega góð. Sylvía er að byrja með nýja bakstursþætti á Stöð 2 Maráþon.

Elin Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Sylvía Haukdal er menntaður pastry chef frá matreiðsluskólanum Le Cordon Bleu í London. Það verður stór stund hjá henni í desember þegar hún byrjar með nýja þætti á Stöð 2 Maráþon sem nefnast Bakað með Sylvíu Haukdal. „Í þáttunum ætla ég að baka allt frá smákökum í að búa til girnilega áramótaeftirrétti,“ segir hún og sannarlega verður spennandi að sjá þættina og læra af þessum snillingi í bakstri.

Sylvía starfar við áhugamálið hjá Sætum syndum og er með eigin uppskriftarvef undir nafninu sylviahaukdal.is sem vakði hefur mikla athygli. Þá hefur hún einnig stóran hóp fylgjenda á Instagram. Sylvía er yngri systir Birgittu Haukdal, söngkonu og barnabókahöfundar.

Sylvía gefur hér uppskriftir að glæsilegri jólatertu og Bismark jólabollakökum. Hún segist hlakka mikið til að kveikja á kertum og eiga notalegar stundir með fjölskyldu sinni í eldhúsinu. Eiginmaður hennar er Atli Björgvinsson en þau eiga tvær dætur, Önnu Hrafnhildi, 4 ára og Marín Helgu sem er ársögmul.

JÓLAKAKA SYLVÍU HAUKDAL

Súkkulaðibotnar

600 g sykur
315 g Kornax hveiti
120 g kakó
¼ tsk. lyftiduft
¼ tsk. matarsódi
½ tsk. salt
3 egg
165 ml olía (grænmetis)
330 ml mjólk
330 ml heitt vatn
3 tsk. vanilludropar

Við byrjum á því að hita ofninn í 175°C (blástur).

Næst setjum við öll þurrefnin saman í hrærvélarskál og hrærum saman.

Þegar við höfum blandað þurrefnunum vel saman bætum við eggjum, mjólk, olíu, heitu vatni og vanilludropum saman við og hrærum þar til allt hefur blandast vel.

Næst smyrjum við þrjú 20 cm form með olíu, setjum bökunarpappír í botninn og smyrjum aftur.

Svo hellum við deginu jafnt í öll form og böku í 20-25 mínútur eða þar til pinni kemur hreinn upp úr kökunum (mér þykir best að vigta deigið og skipta því jafnt niður í formin til þess að fá alla botna jafn stóra).

Um leið og botnarnir koma úr

ofninum losum við hliðarnar á formunum og hvolfum botnunum á bökunarpappír eða kæligrind.

Hvítusúkkulaðikrem (á milli botna)

150 g smjör (við stofuhita)
150 g flórsykur
200 g hvítt súkkulaði (brætt)
100 g rjómaostur
100 g frosin hindber

Við byrjum á því að þeyta smjörið þar til það verður ljóst og létt. Síðan er flórsykri bætt saman við og þeytt þar til kremið verður hvítt og létt.

Að lokum er rjómaosti hrært saman við og hvítt súkkulaði. Þegar kakan er sett saman er hindberjum stráð yfir kremið.

Smjörkrem (utan um köku)

500 g smjör (við stofuhita)
500 g flórsykur
2 tsk. vanilludropar

Við byrjum á því að þeyta smjörið vel og lengi þar til það verður létt og ljóst.

Næst bætum við flórsykri og vanilludropum saman við og höldum áfram að þeyta.

Að lokum bætum við rjómanum saman við og þeytum í smá stund í viðbót.

BISMARCK JÓLABOLLAKÖKUR

Súkkulaðibollakökur

125 g dökktt súkkulaði
170 ml mjólk
290 g púðursykur
105 g smjör (við stofuhita)
2 egg
180 g Kornax hveiti
½ tsk. salt
½ tsk. matarsódi
½ tsk. lyftiduft
10 g kakó

Við byrjum á því að hita ofninn í 175°C (blástur).

Næst setjum við súkkulaði, mjólk og helminginn af púðursykrinum í lítinn pott og hitum upp að suðu á vægum hita.

Við þeytum saman smjöri og hinum helmingnum af sykrinum saman og bætum síðan eggjunum varlega saman við.

Næst hrærum við þurrefnunum varlega saman við.

Að lokum fer heita súkkulaðiblandan í mjórri bunu saman við.

Við böku bollakökurnar við 175°C í um það bil 18 mínútur.

Bismark súkkulaði ganache

150 g Bismark rjómasúkkulaði
90 ml rjómi

Við byrjum á því að saxa súkkulaðið í smáa bita og setjum í skál. Næst hitum við rjómann upp að suðu og hellum yfir súkkulaðið. Hrærum síðan blönduna vel saman og leyfum henni að kólna og þykkna áður en við setjum hana í bollakökurnar.

Smjörkrem

300 g smjör (við stofuhita)
300 g flórsykur
2 tsk. vanilludropar



Við byrjum á því að þeyta smjörið vel og lengi þar til það verður létt og ljóst.

Næst bætum við flórsykri og vanilludropum

saman við og höldum áfram að þeyta.

Að lokum bætum við rjómanum saman við og þeytum í smá stund í viðbót.

Samsetning

Við byrjum á því að gera göt í miðjuna á öllum bollakökunum. Næst sprautum við Bismark súkkulaði-ganache í gatið Svo fer krem ofan á bollakökurnar og þær skreyttar að vild.

Gjöf sem gleður alla



Gjafakort Arion banka er alltaf rétta gjöfin

Þú velur fjárhæðina, þiggjandinn velur gjöfina. Gjafakort Arion banka er hægt að nota hvar sem er og fæst í öllum útibúum okkar.

arionbanki.is



Hátíðalegir ísréttir

Jólin 2019

Muffins ískökur 25-30 stk.

1 pk. Betty Crocker Chocolate Fudge Brownie Mix™

3 msk. smjör, brætt

5 msk. vatn

1 egg

2 | Emmessís með brúnköku og karamellu

Þeyttur rjómi

Skraut

Karamellu- og súkkulaðisósa frá Emmessís

Aðferð:

1. Hrærið egg, vatn, smjör og kökumix saman í skál.
2. Setjið deigið í muffinsform, um 2 msk. í hvert form.
3. Bakið í 175°C heitum ofni í 20-25 mínútur.
Takið úr ofninum og látið kólna.
4. Látið mjúkan ísinn í formin og fyllið þau alveg.
Þrýstið ísnum vel niður í kökuna.
5. Frystið.
6. Rétt áður en ískökurnar eru bornar fram
eru þær teknar úr frysti og skreyttar með
rjóma, skrauti og sósum.
7. Geymt í frysti og tekið út um
30 mínútum fyrir notkun.

Berglind Guðmundsdóttir
GULUR, RAUÐUR,
GRÆNN & SALT
grgs.is

emmessis



GUÐRÚN ÁRNÝ KARLSDÓTTIR

Sjá himins opnast hlið finnst mér alltaf svo fallegur sálmur, bæði lag og texti. Fögur er foldin er líka mjög fallegur en það er bara búið að gera hann sorglegan því hann er oft sunginn við jarðarfari.



EGILL ÓLAFSSON

Uppáhalds jólasálmurinn er lag sem ég kynntist 17 ára gamall, í söngtímum hjá Engel Lund í Tónlistarskólanum í Reykjavík, og séra Bjarni Þorsteinsson minnst á í Þjóðlagasafni sínu, Með gleðiraust og helgum hljóðum. Bjarni, sem kallar lagið „aðal-jólagið frá gömlu dögum“, kynntist laginu ungur á Mýrunum og hann skrifar lagið upp eins og hann lærði það þá.

Lagið er í prhygiskri tóntegund, sem er ein kirkjutóntegundanna. Þess háttar tóntegundir nutu mikilla vinsælda á miðöldum eða fram að því að menn fóru að innleiða dúr- og moll-kerfið á 16. öld. Kirkjutóntegundirnar voru þó engu að síður vinsælar hér á Íslandi alveg fram undir 20. öldina. – Í nýrri tónlist á 20. öld er ekki óalgengt að stuðst sé við þessar gömlu tóntegundir, til dæmis eru fáein lög Bitlanna í þessum „modal“ tóntegundum, fyrir utan að þær eru þekktar bæði í djasstónlist og einnig í tónsmíðum margra tónskálda okkar samtíðar og fyrr á 20. öld.

Laglínan er einstaklega falleg – og nýtur sín vel í söng án undirleiks. Þá þykir mér textinn ekki síðri.

Með gleðiraust og helgum hljóðum

Nokkrir góðir söngvarar voru inntir eftir því hver þeirra eftirlætis jólasálmur væri, að undanskildum Heims um ból og Í Betlehem er barn oss fætt, sem gera má ráð fyrir að séu ofarlega í hugum allra.

Gunnþóra
Gunnarsdóttir
gun@frettabladid.is



HANNA DÓRA STURLUDÓTTIR



Mig langar að nefna tvo. Það eru reyndar ekki sálmur heldur þjóðlög en þau eru með afbrigðum jóla- leg. Með gleðiraust og helgum hljóðum og Hátíð fer að höndum ein.

JÓHANN FRÍÐGEIR VALDIMARSSON



Ó, helga nótt er númer eitt hjá mér – það er svo tignarlegt. Einsónslag í byrjun og svo kemur kórinn inn í seinni hlutanum.

HELENA EYJÓLFSDÓTTIR



Ég get svarað því án þess að hika, uppáhaldssálmurinn minn er Í dag er glatt í döprum hjörtum – mér finnst hann svo hátíðlegur.



ÍSLENSKU ÞJÓÐLÖGIN OG 1. VERS SÁLMANNA SEM URÐU FYRIR VALINU

Með gleðiraust og helgum hljóðum þig herra Jesú Kristi, heiðri fagnandi og hvellum róm hópur þinn endurlesti; úr himnadýrð þú ofan stjást á jörð til vor, því sunginn best sje þínu nafni sóminn. Það von og fögnuð góðan gaf, Gjörvallt mannkynið syndum af Að frelsa ertu kominn.
Íslenskt þjóðlag

Sjá, himins opnast hlið, heilagt englalið fylking sú hin fríða úr fagnaðarins sal, fer með boðun blíða og blessun lýsa skal :: Yfir eymdardal. ::
Björn Halldórsson

Ó, helga nótt, þín stjarna blikar blíða, þá barnið Jesús fæddist hér á jörð. Í dauða myrkrum daprar þjóðir stríða, uns Drottinn birtist sinni barnahjörð.

Nú glæstar vonir gleðja hrjáðar þjóðir því guðlegt ljós af háum himni skín. Föllum á kné. Nú fagna himins englar, frá barnsins jötu blessun streymir, blítt og hljótt til þín. Ó, helga nótt, ó, heilaga nótt.
Sigurður Björnsson

Í dag er glatt í döprum hjörtum, því Drottins ljóma jól. Í niðamykrum nætursvörtum upp náðar rennur sól. Er vetrar geisar stormur stríður, þá stendur hjá oss friðarengill blíður, og þegar ljósið dagsins dvin, :: oss Drottins birta kringum skín. ::
Valdimar Briem

Hátíð fer að höndum ein hana vér allir prýðum, lýðurinn tendri ljósin hrein, líður að tíðum, líður að helgum tíðum.
Íslenskt þjóðlag

Háværasta jólagjöfin

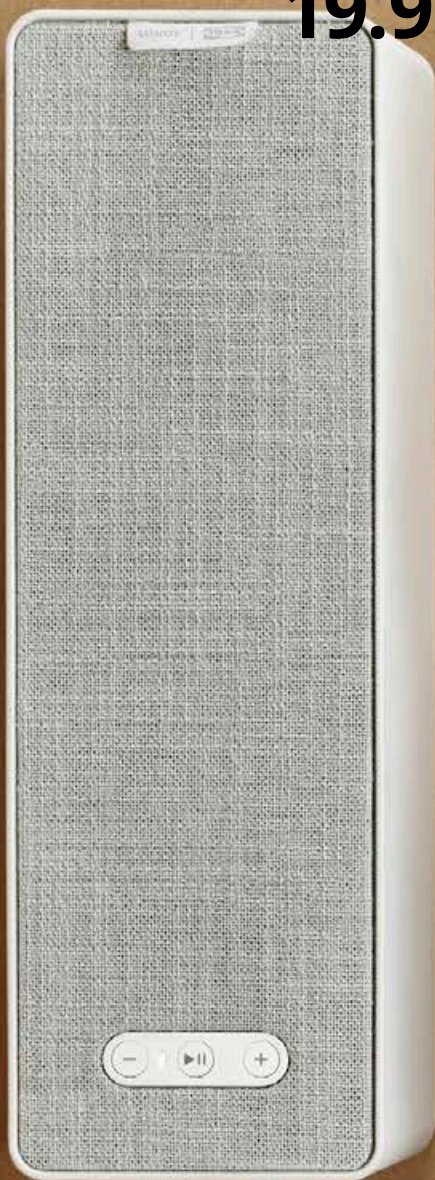
SYMFONISK hátalarnir eru samstarfsverkefni IKEA og SONOS. Með hátölurunum getur þú streymt tónlist, hlaðvarpi eða útvarpi í gegnum WiFi án þess að símtöl eða tilkynningar trufla. Skapaðu rétta andrúmsloftið hvar sem er á heimilinu.

**SYMFONISK
línan er
væntanleg
28. nóvember!**

Nýtt

SYMFONISK hilla með WiFi-hátalara
Veggfesting er seld sér

19.950,-



Nýtt

SYMFONISK borðlampi
með WiFi-hátalara

34.950,-



Falleg hugsun á bak við gjafirnar

Sannar gjafir UNICEF hafa nú í þó nokkur ár hjálpað börnum í neyð um allan heim. Þær eru keyptar í nafni þess sem gjöfina fær.

Sannar gjafir eru lífsnauðsynleg hjálpargögn sem fólk getur keypt í nafni ástvina. „Þær eru keyptar í nafni þess sem viðkomandi vill gleðja,“ segir Esther Hallsdóttir sem starfar hjá UNICEF á Íslandi. Þau sem kaupa sannar gjafir fá gjafabréf í hendurnar sem er sniðugt að gefa í jólagjafir. „Þetta er mjög vinsæl jólagjöf. Það eru margir sem koma til okkar og kaupa fyrir alla fjölskylduna.“

Breitt verðbil

Eins og má sjá á vefsíðu Sannra gjafa, sannargjafir.is, er fjölbreytt úrval sem hægt er að gefa. „Það er hægt að kaupa allt frá jarðhnetumauki sem hjálpar börnum með vannæringu og hlý teppi sem eru meðal annars send í flóttamannabúðir og aðra staði sem verður kalt á yfir veturinn.“ Svo er til dæmis hægt að kaupa hlý vetrarföt, bólu-setningar og töflur sem hreinsa vatn svo það verði drykkjarhæft. „Við erum með gjafir á mjög víðu verðbili,“ segir Esther. „Það er ótrúlegt hvað hægt er að gera fyrir lágar upphæðir. Til dæmis kosta tvö þúsund vatnshreinsitöflur aðeins rétt rúmlega þúsund krónur en hreinsa tíu þúsund lítra af vatni og gera það drykkjarhæft fyrir börn. Við erum með gjafir á allt frá undir þúsund krónum og



Esther Hallsdóttir segir að þeir sem kaupa sannar gjafir fá gjafabréf í hendurnar sem er sniðugt að gefa í jólagjafir. Það er alltaf heitt á könnunni fyrir þá sem koma á skrifstofuna og kaupa gjafir Unicef. FRÉTABLAÐIÐ/STEFÁN



Mikið úrval hjálpargagna á sannargjafir.is. Á myndunum eru skólatöskur, jarðhnetumauk og vatnshreinsitöflur.

upp í að kosta 150.000 krónur,“ en það er hægt að kaupa neyðartjald á um 150.000 krónur sem er reist meðal annars í flóttamannabúðum þar sem það hýsir til dæmis heilsugæslu eða barnvæn svæði. „En langflestar gjafirnar kosta innan við 10.000 krónur,“ segir Esther.

UNICEF sér svo um að koma gjöfunum á áfangastaði, en þær fara þangað sem neyðin er mest. „UNICEF fylgist vel með hvar neyðin er mest og neyðargögnin eru send til barna sem þurfa mest á þeim að halda hverju sinni. Þau sem kaupa Sannar gjafir eru að kaupa raunveruleg hjálpargögn, ekki bara andvirði gjafanna.“

Fleiri kaupa Sannar gjafir

Esther segir alltaf vera sérstaklega skemmtilegt á skrifstofunni í kringum jölin, þegar fólk kemur þangað og vill kaupa Sannar gjafir. „Þá erum við með heitt á könnunni og það myndast voðalega skemmtilegt andrúmsloft á aðventunni.“ Fólk er alltaf velkomið að koma á skrifstofu okkar á Laugavegi 176, en það er líka hægt að kaupa Sannar gjafir í formi jólakorta í verslunum Lindex á Íslandi. „Við erum með nokkrar útgáfur af þeim, eitt jólakortanna gefur tuttugu skammta af bólu efni gegn mislingum til dæmis. Svo vorum við líka að byrja að selja Sannar gjafir í formi merkimiða.“ Esther segist taka eftir að það er vaxandi fjöldi fólks sem kaupir Sannar gjafir. „Það er mjög skemmtilegt að sjá að það eru alltaf fleiri og fleiri sem vilja gefa Sannar gjafir í jólagjöf. Það er mjög falleg hugsun sem býr þarna að baki.“

Jólagleðin streymir frá Netflix

Mörgum getur þótt þreytandi að horfa á sömu jólamyndina í milljónasta skiptið. Þá getur Netflix bjargað jólunum með sínu mikla jólamyndafurðum sem nær yfir margar af þeim gömlu og góðu til sjóðheitra nýrra mynda beint úr Netflix-ofninum.

Edda Karitas
Baldursdóttir
eddakaritas@frettabladid.is



Sjaldan er betra að hafa það náðugt en yfir góðu sjónvarps-efni í myrkasta skammdeginu. Sú óskrifada regla að horfa skuli á Home Alone að minnsta kosti einu sinni yfir jölin á misvel við fólk þar sem sumum getur þótt það þreytandi að horfa á sömu jólamyndirnar ár eftir ár. Það er því tilvalið að skoða það sem Netflix hefur upp á að bjóða og njóta jóla-slökunar yfir splunkunýju efni.

Holiday in the Wild

Afrískt safarí er svo sannarlega ekki það fyrsta sem kemur upp í hugann þegar minnst er á jölin. Þessi óhefðbundna jólamynd skartar töffaranum síunga Rob Lowe og Kristin Davis sem flestir ættu að kannast við úr þáttunum geysivinsælu Beðmál í borginni. Þessi rómantíska jólagamanmynd fjallar um konu sem eiginmaðurinn yfirgefur daginn fyrir ferð þeirra til Afriku. Hún ákveður því að halda til Sambíu ein síns liðs og hittir þar fyrir myndarlegan mann sem brennur fyrir verndun afríska fílsins.



Sugar Rush Christmas

Baksturinn er eitt það helsta sem fólk gerir sér til dundurs og dægurstyttingar á jólunum þótt þau fyrirfinnist auðvitað sem vilja heldur njóta sætindanna og fylgjast með öðrum baka. Hér er á ferðinni jólaútgáfa vinsællar Netflix-böknarkeppni sem eflaust getur veitt mörgum bakaranum innblástur fyrir jólabaksturinn.

The Knight Before Christmas

Vanessa Hudgens er á góðri leið með að festast í sessi sem jóladrottning Netflix en um síðustu jóli lék hún tvær persónur í The Princess Switch sem er einnig aðgengileg á streymisveitunni. Að þessu sinni fer hún með hlutverk kennara sem fellur fyrir breskum miðaldariddara sem ferðast hefur fram í tímann.



Let it Snow

Myndin, sem byggð er á samnefndri skáldsögu, fjallar um hóp unglunga sem láta ekki smá blindbyl á aðfangadagskvöld hafa áhrif á gleðina. Hér blandast saman táningshormónar og jólahátíðin þannig að ástin er vitanlega ekki langt undan.



Klaus

Framleiðendur Aulinn ég standa á bak við þessa einstöku jólateikni-mynd um sjálfsselska bréfberrann Jasper sem stendur sig sérlega illa í starfi. Hann er því sendur á eyju norður í ballarhafi þar sem búa aðeins nokkrar hræður og því ekki mikill póstur sem þarf að bera út.

Þar tekst Jasper þó með hjálp nýrra kunningja, Kláusar og Ölvu, að dreifa jólagleðinni til hinna einangruðu eyjarskeggja. Tíminn verður síðan að leiða í ljós hvort Jasper og félagar verða jafn vinsælir og Aulinn sjálfur.



A Christmas Prince: The Royal Baby

Þriðja myndin í þessari vinsælu jólamyndaseríu minnir hvað mest á konunglega ástarsögu Meghan og Harry prins um hvernig bandarískri almúgastelpu tekst að vinna ástir prins frá fjarlægum landi. Að þessu sinni virðast handritshöfundar sækja innblástur sinn í fæðingu litla prinsins Archie og hvernig það er að fæða konungborðið barn í heiminn. Eflaust er ekki tekið út með sældinni að vera ólétt í sviðsljósinu og hvað þá ef maður telst til hátignar.

Nailed It! Holiday! Sería 2

Nailed it er annar tveggja vinsælla böknarþátta á Netflix en ólíkt hinum, Sugar Rush, er Nailed it! kaldhæðnislega nefnd keppni bakara sem eiga að reyna að herma eftir meistaralega skreyttum kökum og öðru sætabrauði. Keppendurnir eru yfirleitt ekki þeir bestu í faginu og gera oft en ekki bara hálfgerðar drullukökur.



Gefðu gjöf frá frægustu hönnuðum heims



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



by *Lasson*
COPENHAGEN

LAKRIDS
BY BÜLOW

normann
COPENHAGEN



SKAN
D • NA
VISK

**louis
poulsen**

 ROSENDAHL

Alltaf verið efahyggjumaður

Siggeir F. Ævarsson, framkvæmdastjóri Siðmenntar, hefur verið efahyggjumaður nánast frá því hann man eftir sér. Hann heldur upp á ósköp hefðbundin jól þrátt fyrir trúleysið og segir jólin vera hátíð ljóss og friðar, alveg óháð öllum trúarbrögðum.

Oddur Freyr Þorsteinsson
oddurfreyr@frettabladid.is



Siggeir F. Ævarsson, framkvæmdastjóri Siðmenntar, hefur verið trúlaus í langan tíma, en lætur það ekki trufla jólahaldið.

„Ég man eftir því að þegar ég var frekar ungur og fór að þæla í Biblíusögum fannst mér það allt svo örökrétt,“ segir hann. „Ég man sérstaklega eftir að finnast sagan um Adam og Evu mjög furðuleg, því ég vissi af því að maður ætti nú ekki að giftast skyldmennum sínum. Seinna átti svo að hafa komið syndaflóð og allir strokast út, mér fannst þetta allt svolítið skritið.“

Ég hef í raun verið efahyggjumaður mjög lengi. Ég man að þegar ég missti fyrst tönn setti ég hana undir koddann en lét mömmu ekki vita af því, til að kanna hvort tannálfurinn væri í raun til,“ segir Siggeir. „Það gerðist náttúrulega ekkert og þá fattaði

ég að það væri eitthvað skritið í gangi.“

Siggeir segir að sér finnst ekki erfitt að halda upp á jólin án þess að trú komi málinu við.

„Ég ólst upp á heimili þar sem foreldrar mínir og afi og amma voru trúuð. Ég man til dæmis eftir því að einu sinni fór ég með afa í kirkju til að stytta biðina eftir jólum,“ segir Siggeir. „Ég hef aldrei upplifað meiri leiðindi og steinsofnaði í kirkjunni. Svo þegar ég kom heim voru jólin ekki einu sinni komin! Ég man að mér fannst þetta versta mögulega nýting á tíma.“

Þegar ég var litill voru jólin mjög hefðbundin hjá mér og ég vissi að þetta tengdist Jesú, en það var aldrei nein áhersla á trúarlega hlutann,“ segir Siggeir. „Jólin hafa alltaf verið tími til að hitta fjölskylduna. Svo eftir að ég varð sjálfur fjölskyldumaður er allur tíminn undirlagður af því að hitta vini og fjölskyldu og njóta þess að vera saman.“

Fyrir mér eru jólin tími ljóss

„Kirkjan hefur misst þessa sterku samfélagslegu stöðu sem hún hafði áður fyrr. Hún var samfélagslegt afl og að mörgu leyti eins og félagsheimili. Prestar höfðu líka sterkt samfélagslegt hlutverk sem hefur minnkað með tímanum.“

Siggeir F. Ævarsson.



Siggeir segir erfitt að svara því hvers vegna sífellt fleiri Íslendingar verði trúlausir, en að líklega sé það vegna þess kirkjan hafi misst þá sterku samfélagslegu stöðu sem hún hafði áður. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

og friðar, tími til að koma saman og fagna því að eiga vini og fjölskyldu sem maður getur notið samvita með og nýtt tímann í eitthvað annað en stress daglegs lífs,“ segir Siggeir.

Ósköp hefðbundin jól

„Ég held að jólin hjá mér séu lítið öðruvísi en hjá kristnum. Ég á gamla upptrekta kirkju með ljósi sem spilar fallett jólalag og stendur alltaf uppi á hillu. Hún er frá ömmu minni og er tengd æskuminningum mínum,“ segir Siggeir.

„Ég er líka með jólasbraut með Jesúbarninu í jötu og hefðbundin jólatré í stofunni, það er engin satanísk stjarna eða neitt svoliðis,“ segir hann og hlær.

Ég lendi stundum í því að fólk haldi að það hafi náð mér með því að spyrja „hva, ert þú að halda upp á jólin? Ertu ekki trúlaus?“ Þá bendi ég þeim á að hátíðin sé eldri en kristnu jólin og spyr af hverju þau haldi upp á heiðna hátíð,“ segir Siggeir. „Ég skil ekki alveg hvað fólk gengur til með svona spurningum. Það eru allir að fagna og hafa gaman en samt vill fólk eitthvað fara að pota í mig.“

Leyfir börnunum að ráða

Siggeir á tvær dætur, 12 og sex ára, sem fá trúarhlutlaust uppeldi.

„Eldri dóttirin er orðin mjög harður trúleysingi, þó að við höfum ekki haldið neinu að henni,“ segir hann. „Hún hefur verið í trúarbragðafræði í skólanum og fyrir ári var hún hörð á því að hún ætlaði að fermast í kirkju en um daginn sagði hún að það væri ekki séns, því að hún trúi ekki á guð. Hún fær bara að ráða þessu sjálf.“

Yngri dóttirin á vini af mjög fjölbreyttum uppruna sem hafa alls konar trú. Ég held að hún sé ekki sérstaklega trúuð heldur. Mér finnst eins og börnin hafi vit á að komast að gáfulegum niðurstöðum sjálf ef það er engin innræting í gangi,“ segir Siggeir. „Ég fullyrði aldrei að guð sé ekki til eða neitt slíkt, en ég er opin með að ég trúi ekki á hann og leyfi þeim svo bara að komast að eigin niðurstöðu.“

Þetta er svipað eins og í fermingarstarfi Siðmenntar. Þar leggjum við áherslu á að þetta sé val fyrir börnin og foreldrar velji



ekki fyrir þau,“ segir Siggeir. „Sumir eiga erfitt með að sætta sig við það en flestir styðja ákvarðanir barnanna.“

Í fræðslunni reynum við svo ekki að innræta börnum neitt, heldur

leyfum við þeim að vera litlir heimspekingar, þæla í hlutunum og komast að eigin niðurstöðu,“ segir Siggeir.

Kirkjan misst stöðu sína

Siggeir segir erfitt að svara því hvers vegna sífellt fleiri Íslendingar verði trúlausir. „Þetta er spurning sem ég fæ víða,“ segir hann. „Þetta er líka búið að vera svo hröd þróun, það er ekki langt síðan það var eiginlega sjálfsagt að allir væru í kirkjunni.“

Mér dettur helst í hug að þetta sé vegna þess að kirkjan hefur misst þessa sterku samfélagslegu stöðu sem hún hafði áður fyrr,“ segir Siggeir. „Hún var samfélagslegt afl og að mörgu leyti eins og félagsheimili. Prestar höfðu líka sterkt samfélagslegt hlutverk sem hefur minnkað með tímanum. Ég held að stór hluti af þeim fjölda sem var í þjóðkirkjunni á seinni hluta 20. aldar hafi ekki verið trúuð, þó þetta fólk hafi verið skráð í hana.“

Þó að ég sé ánægður með þessa þróun þýðir það samt alls ekki að ég vilji banna fólk að fara í kirkju eða leggja niður þjóðkirkjuna,“ segir Siggeir. „Ég vil bara að öll trúfélög séu á jöfnum grundvelli og það sé ekki eitt trúfélag með milljarða frá ríkinu umfram hin.“

Siðmennt stækkar hratt

„Siðmennt er félagskapur þar sem líklega allir eru trúlausir, en Siðmennt snýst ekki um trúleysi, heldur siðrænan húnarisma. Fólk í Siðmennt er flest rosalega umburðarlynt og hefur gagnrýna hugsun að leiðarljósi,“ segir Siggeir. „Félagið stækkar hratt, en meðlimafjöldi hefur tífaldast á sex árum, frá 300 í um 3.300.“

Við höfum upplifað ýmsa vaxtarverki, en við viljum gera meira en bara að halda athafnir. Við höfum t.d. verið með heimspökilegar samkomur sem kallast Efast á kránni, þar sem fólk getur komið saman, rætt málin og hlustað á fyrirlestra,“ segir Siggeir. „Við erum alltaf að leita nýrra leiða til að virkja félagið og finna hlutverk fyrir það.“

TÖKUM STJÓRNINA

STREITA OG KULNUN

22.-27. mars 2020

Fimm daga námskeið frá sunnudegi til föstudags á Heilsustofnun í Hveragerði.

Ertu að upplifa kulnun í lífi eða starfi?
Er þráðurinn stuttur og neistinn farinn?
Ertu með stöðuga kvíðatilfinningu?
Langar þig að ná aftur tókum á eigin lífi?

Námskeiðið er fyrir einstaklinga sem upplifa sig á barmi kulnunar í lífi og/eða starfi. Þátttakendur skoða hverjir eru þeirra helstu streituvaldar og streitueinkenni. Samspil sjálfsmýndar, meðvirkni og streitu er skoðað og kenndar leiðir til að takast á við streitu.

Lögð er áhersla á mikilvægi hvíldar, slökunar, hæfilegrar hreyfingar og holls mataræðis.

Innifalið:

Gisting, ljúffengur og hollur matur, fræðsla og hóptímar, núvitund, jóga og göngur, leikfimi eða vatnsprek, aðgangur að baðhúsi, sundlaugum og líkamsræktarsal.

Umsjón:

Margrét Grímsdóttir, BSc, MSW
Geir Gunnar Markússon næringarfræðingur

Verð 140.000 kr.

Berum ábyrgð á eigin heilsu

www.heilsustofnun.is



GK

REYKJAVIK

ACNE STUDIOS
ANINE BING
VICTORIA VICTORIA BECKHAM
ROTATE
2ND DAY
J.LINDBERG
FILIPPA K
TIGER OF SWEDEN
PAUL SMITH
TONSURE
CALVIN KLEIN
MADS NORGAARD
SAMSOE SAMSOE
HELMUT LANG
SHOE THE BEAR
STORM & MARIE

Hafnartorg, Tryggvagata 21

S: 519 4400

Facebook// gkreykjavikis

Instagram// gkreykjavik



Anna Björk er mikill snillingur í eldhúsinu. Hér gefur hún uppskriftir að mjög girnilegum smákökum fyrir jólin. „Mér finnst gaman að prófa nýjar uppskriftir og á dagott matreiðslubókasafn,“ segir hún.

Macadamia- og trönu-berjakökur með hvítu súkkulaði.



Rolo-kökur með sjávarsalti.



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 blandan verður ávallt fullkomin og fersk!



Ascent serían frá Vitamix

Verð frá 94.999 kr.



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

Lítill ástarjätning

Anna Björk Eðvarðsdóttir, formaður kvenfélagsins Hringsins, byrjar jólabaksturinn í desember. Hún gefur uppskriftir að tveimur smákökusortum sem sannarlega kitla bragðlaukana.

Sigríður Inga Sigurðardóttir sigridurling@frettabladid.is



Ég baka alltaf smákökur eins og mamma og amma gerðu en mér finnst líka gaman að prófa nýjar uppskriftir og á orðið dagott matreiðslubókasafn. Á aðfangadag er ég með mjög fastar hefðir og elda alltaf það sama; beikonvafinn humar með sítrónu-sósu, fyllta aligæs og sérrífrómas og tobleron-ís. Hins vegar eru engar reglur á gamlárskvöld og þá elda ég bara það sem mér dettur í hug hverju sinni. Ég hef verið með antilópu, fasana og stökkönd á þeim tímamótum. Um leið og ég byrja að undirbúa matinn kemst ég í jólasap,“ segir Anna Björk, sem heldur úti uppskriftasíðunni www.annabjork.is en hún hefur mikinn áhuga á matargerð. Þar má finna fjölbreyttar og ljúffengar uppskriftir sem kitla sannarlega bragðlaukana.

„Ég kunnir ekkert að elda þegar ég flutti úr foreldrahúsum en áhuginn hefur vaxið með árunum og mér finnst eldamennska bæði skemmtileg og um leið ákveðin tjáning. Það er gaman að bera á borð eitthvað fallegt og gott fyrir fjölskyldu og vini. Það er eins og lítill ástarjätning,“ segir Anna Björk.

Í nóvember er hins vegar lítill tími fyrir eldamennsku eða bakstur því þá er hún önnur kafin við að undirbúa jólakaffi

og -happdrætti Hringsins, sem haldið verður í Hörpu þann 1. desember. „Jólakaffið er einstaklega vinsælt og börnin skemmta sér alltaf svo vel. Við eigum von á um eitt þúsund manns í kaffi svo það er í nógu að snúast þessa dagana. Allt starf Hringskvanna er unnið í sjálfboðavinnu og allt fé sem safnast rennur óskert í Barnaspítalasið Hringsins en við styrkjum líka BUGL og heimili fyrir einhverf börn. Þessi dagur er einn af hápunktunum í því fallega starfi sem Hringskonur sinna allt árið um kring,“ segir Anna Björk.

MACADAMIA- OG TRÖNUBERJAKÖKUR MEÐ HVÍTU SÚKKULAÐI

Um 55 kökur

600 g hvítt súkkulaði, saxað
200 g smjör, mjúkt
2 egg
80 g ljós þúðursykur
20 g dókkur þúðursykur
175 g sykur
2 tsk. vanilludropar
350 g hveiti
2 tsk. lyftiduft
1 tsk. kanill
100 g þurrkuð trönu-ber
100 g grófsaxaðar macadamia-hnetur

Hitið ofninn í 180°C. Bræðið 170 g af súkkulaðinu yfir vatnsbadi og látið kólna litlilega. Þeytið smjör, egg, sykur og vanillu saman við bræðið súkkulaðið með rafmagnsþeytara, þar til blandan er orðin létt og ljós. Hrærið hveiti, lyftidufti, kanil og ½ af því sem eftir er af súkkulaðinu, ⅓ af trönu-berjum og ⅓ af hnetunum varlega saman við þar til deigið verður þétt og hangir vel saman. Klæðið bökunarplötu með bökunarpappír. Setjið deigið með teskeið á plötuna með góðu millibili. Stingið því sem eftir er af súkkulaðinu, hnetunum

og berjunum ofan í kökurnar og bakið í 12 mín. eða þar til kökurnar eru gylltar og fagrar. Látið kökurnar kólna í smástund áður en þær eru teknar af plötunni. Setjið svo á grind til að þær kólni alveg.

ROLO-KÖKUR MEÐ SJÁVARSAITI

Um 40 kökur

225 g mjúkt smjör
225 sykur
2 eggjarauður
2 msk. mjólk
250 g hveiti
30 g kakó
¼ tsk. salt
U.þ.b. 40 pakkur Rolo
Sjávarsalt frá Saltverki eða Maldon

Þeytið smjör og sykur í hrærivél þar til blandan verður ljós og létt. Setjið eggjarauðurnar í glas og þeytið létt með gaffli. Bætið þeim smám saman út í. Hellið mjólkinni í glasið, hrærið litlilega og hellið svo út í deigið og hrærið áfram. Sigtíð saman hveiti og kakó og hrærið varlega saman við með sleif og saltið. Pakkið því næst deiginu í plast og geymið í ísskáp í nokkra klukkutíma eða yfir nótt. Hitið ofninn í 180°C. Klæðið bökunarplötu með bökunarpappír. Takið deigið úr kæli, búið til kúlur á stærð við valhnetur úr deiginu með því að rulla því á milli handanna. Setjið á bökunarplötu og gætið þess að hafa gott bil á milli þeirra því þær stækka við baksturinn. Þrýstið síðan einum mola af Rolo létt ofan á hverja kúlu og sáldrið nokkrum saltkornum ofan á. Bakið í 12-15 mín. eða þar til kökurnar virka þurrar og svolítið sprungnar á toppnum. Takið úr ofninum og látið kökurnar standa í 5 mín. áður en þær eru kældar á grind.



GJAFABRÉF ICELANDAIR HÓTELA

Hvað ef það væri hægt að pakka inn upplifun?

Skoðu möguleikana á icelandairhotels.com/gjafabref

Nánari upplýsingar í síma 444 4585 og í tölvupósti á info@icehotels.is

Icelandair Hotels



Hamborgarhryggnum var skellt á snúningsstein og malti sprautað yfir hann reglulega.



Síðustu mínúturnar var hitinn hækkaður í botn til að fá þessa fallegu grilláferð.

Prófaði að grilla hamborgarhrygg

Alfred Fannar Björnsson hefur mikla ástríðu fyrir að grilla og heldur úti síðu á Instagram undir nafninu BBQkongurinn en fylgjendur hans þar eru hátt í 4.000 talsins. Yfirleitt stendur hann ekki við grillið um jólin en hver veit nema breyting verði þar á í ár

Sandra Guðrún
Guðmundsdóttir
sandragudrun@frettabladid.is



hrygginn með gljáanum. Lyktin á pallinum var unaðsleg, alveg eins og það væru komin jól.“

GRAFÍÐ LAMBAFILLE

700 g lambafille
Gróft salt

Kryddblanda:

6 msk. salt
2 msk. sinnepsfræ
2 msk. fennelfræ
2 msk. kórianderfræ
3 tsk. rósapipar
2 tsk. svartur pipar
2 msk. oregano
2 tsk. rósmarin
2 tsk. timian
1 tsk. sykur

Klettsalati
Sultaður rauðlaukur
Balsamic-gljái

Lambafilletið saltað vel og látið liggja í salti í 3 tíma, svo er saltið skolað af. Kryddinu er blandað

Þeir sem fylgjast með Alfred vita að hann er snillingur þegar kemur að því að grilla alls kyns góðgæti. Hann grillar nánast allt frá pitsum upp í pott-rétti, steikur og eftirrætti. Hann segist aldrei hafa grillað jólamatinn en hann prófaði þó einu sinni að grilla hamborgarhrygg. Í forrétt var hann með grafið lambafille sem hann gróf sjálfur.

„Ég gróf lambafilleið sex dögum áður en ég matreiddi það og kaldreykti það svo í 10 tíma með beyki-spónum. Ég bar það svo fram með klettsalati, sultuðum rauðlauk og balsamic-gljáa,“ segir Alfred.

„Við hamborgarhrygginn gerði ég ekkert nema skera tígla í hann. Svo var hann grillaður á snúnings-teini við 180 gráður og ég sprautaði malti á hann á 10 mínútna fresti. Þegar 15 mínútur voru eftir kynti ég grillið í botn og penslaði



Alfred Fannar Björnsson er snillingur þegar kemur að því að grilla.

saman og kryddblöndunni nuddað vel á kjötið og það svo vakúmpakkað og geymt þannig í 4 daga. Að því loknu er kjötið reykt í reykofni í 10 tíma. Áður en kjötið er borið fram er það skorið í þunnar sneiðar og lagt ofan á beð af klettsalati og sultuðum rauðlauk. Að lokum er balsamic-gljáa dreift yfir.

GRILLAÐUR HAMBORGARHRYGGUR

Einn hamborgarhryggur
Malt

Gljái:

Púðursykur
Tómatsósa
Sætt sinnep

Púðursykri, tómatsósu og sætu sinnepi blandað saman til að búa til gljáa. Tíglar skornir í hrygginn og hann settur á snúningsstein. Grillið er stillt á miðlungshita og grillað þar til kjarnhitinn er 58 gráður. Á 15 mínútna fresti er malti sprautað yfir hrygginn. Þegar kjarnhitinn er orðinn 58 gráður er hryggurinn penslaður með gljáanum og grillið stillt á hæsta hita. Þegar kjarnhitinn hefur náð 62 gráðum er kjötið tekið af grillinu og hryggurinn látinn standa smástund.



Kryddinu var nuddað vel á lambakjötið sem síðan var vakúmpakkað og geymt í nokkra daga.



Forrétturinn var grafið lambafille á salatbeð.

Fæst hjá Ungfrúnni

Gallabuxur
kr. 12.900-14.500

Stuttermaðolir kr. 4.900

Húfa kr. 7.500

Hanskar kr. 4.900

www.ungfruingoda.is

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



dr.organic[®]

Gjafapakkarnir fást í apótekum,
heilsubúðum, Fjarðarkaup,
Heimkaup og Hagkaup.

Gjafapakkarnir frá **dr.organic** eru fullkomin gjöf fyrir þá sem þér þykir vænt um.

Gjafapakkarnir innihalda það besta úr vinsælu vörulínum **dr.organic**.



Unnið úr lífrænum efnum.



DALI

Senseo®

NÝTT!



Vönduð þráðlaus heyrnartól frá DALI fyrir kröfuharða tónlistarunnendur.
IO-4 - 39.995
Hljóðeinangruð
IO-6 - 49.995



ÚRVALIÐ ER HJÁ OKKUR -



2019

EISA
EXPERT IMAGING AND
SOUND ASSOCIATION

WORLD
EXCELLENCE
AWARD

LG OLED TV



55"
65"
77"

Margverðlaunuð hágæðasjónvörp frá LG. Einstök myndgæði og fullkomnir litir á fullkomnum svörtum.

Robot

Fjölbreytt úrval af ryksuguvélmönnum



NÝTT!



VÆNTANLEGAR
Í DESEMBER!

KENWOOD
Kenwood bílamyndavélar
Verð frá 9.995



20%
AFSLÁTTUR

JÓLATILBOÐ!
Sharp örbylgjuofnar í úrvali

JBL

Öflugur ferða- og partýhátalari með ljósum
Verð 49.995

PHILIPS



43"

50"

58"

65"

70"

75"


Flottur kaupauki fylgir öllum
Senseo kaffivélum í desember!
Á meðan birgðir endast



The One sjónvörpin frá Philips eru allur pakinn.
Frábær myndgæði, vandað hljóðkerfi, Android snjallstýrikerfi og glæsileg hönnun á góðu verði.

Pú færð 50% afslátt af The One Soundbar og 30% afslátt á öllum Philips HUE perum með sjónvörpum.

Philips HUE perurnar er hægt að samstillast við Ambilight baklýsinguna á tækinu til að skapa magnaða upplifun.

VERSLANIR UM LAND ALLT!

PHILIPS

Dagsbirtuvekjarar í úrvali!
Verð frá 10.995



Hollari djúpteiking,
án olíu. Margar gerðir.
Verð frá 8.995

MELISSA
PHILIPSVÆNTANLEG
Í DESEMBER!

-Ariete-

Ný og stórglæsileg kaffivél
Verð 79.995



MEDISANA®

Heilsu- og nuddvörur
í miklu úrvali!



sodastream

Sodastream
tæki í úrvali



Heimilistæki



Sigurbór Jóhannsson er matreiðslumaður á Skál í Mathöllinni Hlemmi. Hann segist hafa það eina markmið í eldamennsku að gera allan mat góðan því þá verði allir sáttir. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR

Allir geta gert góðan jólamat

Smjör og salt vega þyngst þegar kemur að afbragðs góðum jólamat hjá Sigurbóri Jóhannssyni, matreiðslumanni á Skál. Hann ætlar að elda jólamatinn heima í fyrsta sinn um þessi jól og gefur hér uppskrift að gómsætum jólarétti með Michelin Bib Gormand-brag.

Þórdís Lilja
Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is



Ég hef verið svo heppinn á liðnum jólum að fá kærkomið jólafri frá eldamenskunni og vera boðinn í jólaveislur hjá öðrum en um þessi jól ætla ég að elda jólamatinn heima hjá mér í fyrsta sinn og bjóða upp á grafinn lax, nautalund og súkkulaðimús á aðfangadagskvöld,“ segir Sigurbór Jóhannsson, matreiðslumaður á Skál.

Sigurbór er hálfur Hafnfirðingur

og hálfur Vestmannaeyingur sem er uppalinn að mestu á Álftanesi og útskrifaðist sem matreiðslumaður fyrir tveimur árum.

Hann segist ekki viss um hvort það hafi breytt nálgun hans á jólamatseldina að starfa undir hinni virtu Michelin Bib Gourmand viðurkenningu á Skál, sem þýðir háklassa matreiðsla á sanngjörnu verði.

„Ég reyni bara að hafa allt gott og þá verða allir sáttir. Ég held að allir geti gert góðan mat og mitt besta heilræði þegar kemur að matreiðslu er að salta allt nógu vel því salt og smjör eru mikil-

vægustu hráefnin að mínu mati og gera gæfumuninn þegar kemur að góðum mat,“ segir Sigurbór.

Spurður hvort meistarakokkar geri stundum afdrifarík mistök yfir pottunum á jóluum segir Sigurbór alla kokka lenda í því að gera mistök af og til.

„Því getur enginn neitað. Ég á sem betur fer enga sögu af slíku því ég hef ekki enn fengið tækifæri til að klúðra jólamatnum og vona að mér farist eldamenskan vel úr hendi. Það er frekar að ég geti upplýst það um næstu jól hvernig til tókst með jólasteikina í ár,“ segir Sigurbór broshýr yfir girnilegum og lokkandi jólarétti sem hann útbjó sérstaklega fyrir lesendur Fréttablaðsins og mælir með til að gleðja bæði munn og maga yfir hátíðarnar.

„Grísakinnar með kartöflumús, eplasultu, grilluðu grænkáli og granateplum er rosalega góður réttur á köldum vetrardegi og hvað þá með einni góðri rauðvínsflösku,“ upplýsir Sigurbór sem á sjálfur sitt ómissandi uppahald þegar kemur að því að bita og brenna yfir jól og áramót.

„Já, ég á það til að hakka í mig laufabraud og Lindor-súkkulaði,“ segir hann hinn kátasti í jólaskapi.

**GRÍSAKINNAR MEÐ
KARTÖFLUMÚS,
EPLASULTU, GRILLUÐU
GRÆNKÁLI OG
GRANATEPLUM**
fyrir 2

350 g grísakinnar, ristaðar í ofni á 180°C í 20 mínútur. Síðan settar í eldfast mót með sósunni og eldaðar á 180°C í 60-90 mínútur, eða þar til eldaðar í gegn.

Sósan:

250 g hakkaðir tómatar
100 ml Tamari-sósa
50 ml eplaedik
100 g púðursykur
1 tsk. kóríanderfræ
1 tsk. reykt paprika
½ tsk. reykt chipotle
½ tsk. BBQ rub
½ tsk. kardimommufræ
½ tsk. fennelfræ
1 stk. anisstjarna
¼ tsk. cayenne-pipar

Myljið kryddin í blandara. Setjið hin hráefnin saman í pott ásamt möluðum kryddunum. Hitid á miðlungshita þar til sykur er leystur upp. Passið að hræra inn á milli svo að sósan brenni ekki.

Kartöflumús:

2 stk. bökunarkartöflur
100 g smjör
50 ml rjómi
Salt og pipar

Skerið kartöflurnar í bita og sjóðið með salti. Þegar kartöflurnar eru eldaðar skal sigta þær frá vatninu. Hitid rjóma upp að suðu og stappið kartöflurnar út í. Bætið við smjöri í lokin, hrærið saman við og smakkið til með salti og pipar.

Eplasultan:

2 stk. græn epli
1 msk. púðursykur
1 tsk. kanill
½ tsk. negull
1 stk. anisstjarna

Skrælið eplin og skerið í grófa bita. Blandið því næst öllu saman í pott ásamt smávegis af vatni. Sjóðið eplin þar til þau eru orðin að mauki og smakkið til með sitrónusafa.

TAKK FYRIR

blóðgjafirnar á árinu

 Blóðbankinn



Jól 2019

Jólabæklingur Smith & Norland er kominn út.
Glæsilegar vörur á sérstöku jólaverði.



SIEMENS

Espressó-kaffivél, EQ.3

TI 30A209RW

NÝTT

Hraðvirk upphitun. Kaffikvörn úr keramik sem gerir vélina mjög hljóðlátá. Skjár með texta. Þrýstingur: 15 bór.

Jólaverð:

79.900 kr.

Fullt verð: 104.900 kr.



BOSCH

Þvottavél, Serie 4

WAN 2828BSN

Vindur upp í 1400 sn./mín. Kolalaus, hljóðlátur og sparneytinn mótur með 10 ára ábyrgð á mótörum. Sérkerfi eru meðal annars: Dökkur þvottur, skyrtur, íþróttafatnaður, mjög stutt kerfi (15 mín.), stutt kerfi (30 mín.), viðkvæmt/silki, ull o.fl.

Jólaverð:

77.900 kr.

Fullt verð: 99.900 kr.



SIEMENS

Uppþvottavél, iQ 300

SN 436W01MS

14 manna. Sex kerfi, þar á meðal hraðkerfi 60° C (klukkustund). Þrjú sérkerfi, meðal annars tímastytting. Hnífaparaskúffa. Hljóð: 44 dB. „AquaStop“-flæðivörn.

Jólaverð:

89.900 kr.

Fullt verð: 119.900 kr.



BOSCH

Skafttryksuga, Serie 4

BBH 32101

Mjög öflug, 21,6 V. Ryksuga með skafti og handryksuga. Húsgagnabursti og langur stútur fylgja með. Hver hleðsla endist í allt að 50 mínútur.

Jólaverð:

32.900 kr.

Fullt verð: 43.900 kr.



BOSCH

Hrærivél

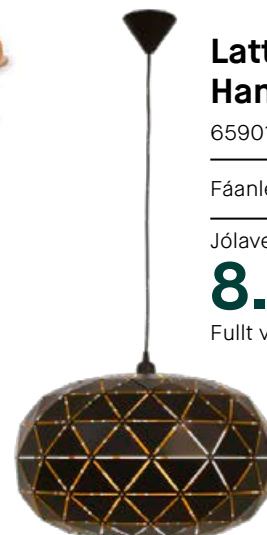
MUM 4405

Hrærir, hnoðar og þeytir. Fyrirferðalítill. 500 W.

Jólaverð:

13.900 kr.

Fullt verð: 17.900 kr.



Lattice Hangandi ljós

65901-01/15

Fáanlegt í hvítu og svörtu.

Jólaverð:

8.500 kr.

Fullt verð: 12.900 kr.

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

Öll tilboð gilda út desember 2019 eða meðan birgðir endast.

SMITH & NORLAND

Nóatúni 4 · Sími 520 3000
www.sminor.is

Ömmumatur sem klikkar aldrei

Nanna Rögnvaldardóttir gefur hér uppskriftir sem kallast mætti ömmumatur á jólum. Fyllt villigæs var vinsæl á borðum Íslendinga á árum áður og flestir muna eftir sitrónufrómasi í eftirrétt hjá ömmu. Nanna rifjar hér upp hvernig á að gera réttinn frá grunni.

Elin
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Nanna ólst þó ekki upp við gæs á jólum heldur lambalæri eða hrygg. Hún er alin upp í sveit og þar var til síðs að bera fram það sem til var á bænum. „Það var ekki hlaupið út í búð,“ segir hún. Þegar Nanna fór sjálf að búa hafði hún gaman af því að prófa nýja rétti á jólum og var lítið fyrir að halda í hefðir. „Þegar barnabörnin komu til sögunnar fóru þau nú svolítið að stjórna ferðinni og vildu gjarnan það sama og þau höfðu fengið árið áður,“ segir hún.

Nanna hefur gefið út fjöldann allan af matreiðslubókum en segir að þessa gæsauppskrift hafi hún þó ekki notað í bók. „Sitrónufrómasinn var hins vegar í bók sem ég gaf út og heitir Ömmumatur Nönnu. Þegar ég hef búið til þennan eftirrétt segir fólk gjarnan: „Þetta er eins og var hjá ömmu,“ segir Nanna sem hefur verið í útlöndum undanfarin jól. „Mig langaði að halda jól í mismunandi löndum eða heimsækja land þar sem væru engin jól. Jólin 2017 hélt ég til Norður-Kýpur þar sem búa múslimar. Þar sá maður ekki einu sinni jólatré né heyrði jólalög,“ segir Nanna sem ætlar að halda jólin heima núna. „Það er nú ekki síst vegna þess að ég er nýbúin að fá nýtt barnabarn, sonarson, og langar til að halda jól með honum. Svo spilar flugvísukubitið aðeins inn í. Ég ferðaðist yfirleitt í tveimur til þremur flugvélum til að komast á áfangastað,“ útskýrir hún.

Fyrir jólin heldur Nanna alltaf „forláksmessuboð“. Þá svigna borðin undan jólamat og gestir koma síðdegis og fram á kvöld til að smakka á kræsingunum. „Í fyrra komu um 80 manns svo það er líf og fjör. Mér finnst þetta mjög skemmtilegt enda er það þess vegna sem ég geri þetta ár eftir ár,“ segir hún. Nanna er þegar búin að setja svínslæri í saltþækil fyrir veisluna en hún vonast til að hún verði um helgina fyrir jól.

FYLLT VILLIGÆS

Gæsir eru nokkuð misstórar og óvíst að ein dugi fyrir fjölskylduna. Þess vegna er uppskriftin fyrir eina til tvær gæsir – það þarf auðvitað meiri fyllingu í tvo fugla en það sem fer í sósuna má hafa óbreytt, það er ekkert verra að vera



Nanna var að baka söror af mikilli alúð þegar ljósmyndarinn kom til hennar í heimsókn. Hún gefur þó uppskrift að mat hér. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI



Fyllt gæs var vinsæll jólamatur á íslenskum heimilum og er enn.

með mikið af henni. Steikingartíminn er oft óvissuþáttur og fer dálítið eftir aldri gæsanna en þær þorna síður við langa steikingu ef

þær eru gufusteiktar í lokuðu íláti við lágan hita.

- 1-2 gæsir, reyttar og sviðnar
- 1 msk. sykurl
- Salt og pipar
- 2-4 epli, flysjuð, kjarnhreinsuð og skorin í bita
- 75-150 g sveskjur, steinlausar
- 2-3 selleristönglar, saxaðir
- 2-3 gulrætur, saxaðar
- 1 laukur, saxaður
- 6 einiber
- 2 lárviðarlauf
- 2 rósmaingreinar
- Nokkrar tímangreinar (innmatur úr gæsinni)
- 400 ml vatn, sjóðheitt

Hitaðu ofninn í 140°C. Þerraðu gæsina með eldhúspappír, blandaðu saman sykri, salti og pipar og nuddaðu vel inn í haminn. Kryddaðu gæsina líka að innan (ekki með sykri þó). Blandaðu saman eplum og sveskjum og fylltu gæsina/gæsirnar með blöndunni. Lokaðu opinu með kjötnálum eða krossleggðu leggina og bittu þá saman til að halda fyllingunni inni.

Settu gæsina í steikarpott og láttu bringuna snúa upp. Dreifðu grænmeti og kryddjurtum jafnt í kring, ásamt innmat ef hann er til staðar. Helltu vatninu yfir grænmetið, settu



Sitrónufrómas eins og hjá ömmu. Hver er ekki til í að prófa hann?

lokið á steikarpottinn (eða breiddu álþappír þétt yfir) og settu í ofninn í 2½–3 klst. Taktu lokið af þegar um 15 mínútur eru eftir og hækkaðu hitann í 200°C til að brúna fuglinn. Taktu gæsina út og haltu henni heitri. Síðu soðið (bættu við vatni ef það er oflitið), settu það í pott, hitaðu að suðu og þykktu það með hveitijafningi, smjörbollu eða sósujafnara. Smakkaðu og bragðbættu með pipar og salti ef þarf. Svo má líka bæta við portvínsskvettu, rjóma, berjasultu eða gráðaosti, allt eftir smekk.

FRÓMAS EINS OG HJÁ ÖMMU

Hér er uppskrift að klassiskum sitrónufrómas, sem ættaður er frá Danmörku en var algengur jólaeftirréttur á íslenskum heimilum. Nota má sömu uppskrift til að gera aðrar tegundir af frómas, til dæmis ananasfrómas. Þá er safinn úr ananasdósinni notaður en gott er að blanda dálitlum sitrónusafa saman við til að fá aðeins skarpara bragð. Alls ekki nota ferskan ananas, í honum er efni sem kemur í veg fyrir að matarlímið stífni. Það hverfur við hitun, þess vegna er í lagi að nota niðursoðinn ananas.

- 4 matarlímsblöð
- 3 egg
- 75 g sykurl
- 250 ml rjómi
- 1 sitróna

Leggðu matarlímsblöðin í bleyti í kalt vatn í nokkar mínútur. Rifðu gula börkinn af sitrónunni á finu rifjárnri og geymdu. Kreistu safann í lítinn pott. Kreistu vatnið úr matarlímsblöðunum og settu þau út í sitrónusafann. Hitaðu rólega þar til matarlímið er bráðið. Taktu þá pottinn strax af hitanum og láttu kólna aðeins.

Aðskildu eggin og beyttu rauðurnar og sykurlinn vel saman. Blandaðu rifna sitrónuberkinum saman við. Helltu sitrónusafann smám saman út í og beyttu vel á meðan. Láttu blönduna bíða í smástand, þar til hún er aðeins farin að þykkna. Stífþeyttu eggjahviturnar og blandaðu þeim gætilega saman við með sleikju. Þeyttu rjómann, taktu svolítið frá til skreytingar og blandaðu afganginum gætilega saman við frómasinn með sleikju. Helltu frómasinum í fallega skál og settu í kæli í að minnsta kosti 2-3 klst. Skreyttu með afganginum af rjómanum og eftir vill rifnum sitrónuberki.

Jólaskeiðin 2019

ÍSLENSK HÖNNUN

Verð:
18.900 Kr.

Fæst aðeins í verslun
Guðlaugs A. Magnússonar

Skólavörðustígur 10 • 562 5222



RAMMAGERÐIN

SÍÐAN 1940

HEIMILI HANDVERKS FRÁ 470 ÍSLENSKUM AÐILUM

Við leggjum metnað okkar í að finna, næra og lyfta upp íslensku handverksfólki svo gestir okkar geti gefið sínum nánustu fegurð, gleði og hluta af Íslandi.

Rammagerðin er heimili íslensks handverks.



Lava vasar

6.200 – 39.000 kr.

Aldís Einarsdóttir er ein þeirra sem skapa einstaka muni fyrir Rammagerðina. Hún er einn færasti leirkerasmiður Íslands og sækir arfleifð sína í Glit. Handgerðu Lava-vörurnar hennar hafa allar sín sérstöku einkenni með sterkri vísun í íslenskt landslag, þar sem hrjúf áferð og óvænt efnisval sameinast.



Sæunn segist sjá neysluhyggjuna á jólum öðrum augum eftir að hún varð vegan. FRÉTTABLAÐID/ERNIR



Þessi uppskrift að vegan hamborgarhrygg með oumph í stað kjöts er þróuð af meðeiganda Sæunnar, Rósu Maríu Hansen.



Sæunn Ingibjörg segir að vegan hátíðarmatur sé mjög fjölbreyttur.

Kapítalískt hugsjónastarf

Sæunn Ingibjörg Marinósdóttir rekur Veganmat ehf., Veganbúðina og Jömm og sinnir rekstrinum með hugsjón veganisma að leiðarljósi. Hún segir auðvelt að búa til vegan hátíðarmat fyrir jólin.

Oddur Freyr Þorsteinsson
oddurfreyr@frettabladid.is



Sæunn Ingibjörg Marinósdóttir viðskiptaaktivisti er öflug í rekstri sem tengist veganisma, en hún á heildsöluna Veganmat, verslunina Veganbúðina og veitingastaðinn Jömm.

Reksturinn er drifinn áfram af hugsjónamennsku.

„Ég hætti að borða rautt kjöt þegar ég var 17 ára, því ég var á móti því að dýr væru drepin til matar. Smám saman þróaðist það. Fyrst varð ég grænmetisæta og svo borðaði ég fisk í smá tíma því mér var talin trú um að það væri lífsnauðsynlegt,“ segir Sæunn. „Fyrir sjö árum hlustaði ég svo á hljóðbók eftir Kimberly Snyder þar sem færð voru rosa góð rök fyrir því að borða ekki dýraafurðir. Síðan las ég bókina The China Study og fattaði að það væri misskilningur að fólk þyrfti að borða dýraafurðir og þá varð ég mjög skyndilega vegan, en ég var í miðju kafi að borða uppáhalds mjólkursúkkulaði mitt og henti restinni og hef ekki litið til baka síðan.

Í dag er ég mjög öfgavegan, mér finnst bara ekki rétt að hagnýta dýr,“ útskýrir Sæunn.

Stefndi í verðbréfamiðlun

Sæunn rekur Veganmat, Veganbúðina og Jömm.

„Aðalstarfsemi Veganmatar ehf. er heildsala og dreifing á vegan mat í veitingahús og verslanir. Veganbúðin uppfyllir alls konar þarfir sem eru ekki komnar á þann skala að eiga erindi í stórverslanir, en þar fást alls kyns sérhæfðari vörur,“ segir Sæunn. „Jömm er svo skyndibitastaður og vörulína í verslunum.

Ég ætlaði að verða verðbréfamiðlari og bankakona og fór í viðskiptafræði á fjármálasviði, master í alþjóðaviðskiptum og fékk löggildingu í verðbréfamiðlun,“ segir Sæunn. „En það var í miðju hrúni, svo það gekk illa að fá vinnu.

Ég fór því að vinna sem innkaupastjóri fyrir Nettó og Samkaup og lærði mjög mikið þar. Ég tók við heilsuflokknum og tók þátt í að búa til heilsudagana sem eru ennþá haldnir tvisvar á ári,“ segir Sæunn. „Eftir það varð ég markaðsstjóri og seinna rekstrarstjóri Gló. Þessi störf veittu mér mikla reynslu og frábært tengslanet til viðbótar við menntunina.

Vegan hugsjónin hefur alltaf verið sterk í mér, en hún féll ekki í kramið hjá öllum, sérstaklega ekki á þessum tíma þegar veganisminn var margfalt fámennari hreyfing,“ segir Sæunn. „Á endanum ákvað ég því að nýta krafta mína til að gera heiminn betri á mínum eigin forsendum. Út frá því hafa fæðst alls konar skritnar hugmyndir sem hafa virkað vel.

Þetta er hugsjónastarf byggt á kapítalískri reynslu sem við nýtum til að gera hlutina öðruvísi,“ segir Sæunn. „Við förum

inn í framleiðslu- og dreifingarbransann og gerum allt á vegan forsendum. Þó að aðalmarkmiðið sé að bjarga dýrum sínum við öllum rekstrinum öðruvísi en venjulega. Því veljum við starfsfólk og samstarfsaðila vel og leggjum okkur fram um að hafa jákvæð áhrif og skilja við hlutina betri en þeir voru áður. Við göngum lengra en að reyna bara að hafa ekki slæm áhrif.“

Vegan Wellington í IKEA

Sæunn segir að vegan hátíðarmatur sé mjög fjölbreyttur.

„Það hefur verið klassískt að hafa hnetusteikur í mörg ár, en fólk er farið að breyta til og Wellington hefur verið vinsælt árum saman. Jömm framleiðir það núna, til að gera það enn aðgengilegra fyrir fólk,“ segir Sæunn. „Almennt borðar fólk oftast hnetusteik eða einhverja innpakkaða gourmet hnetu- eða baunarétti. Það er líka til jurtafjötur í mörgum útgáfum og það getur auðveldað fólk sem er vant kjöti að breyta til.“

Sæunn mælir með Wellington frá Jömm fyrir þau sem vilja prófa sig áfram í vegan hátíðarmat. „Það er svo auðvelt og víða til. Frá 21. nóvember hafa áhugasöm líka getað smakkað það í IKEA, en þar er boðið upp á litlar útgáfur á jólamatseðlinum,“ segir hún.

Jólin eru tími fyrir slökun

Sænni þótti ekki erfitt að venjast því að vera vegan um jólin.

„Það er ekki erfitt að gerast vegan, það er bara flókið í smá tíma,“ segir Sæunn. „Aðal munurinn á jölunum eftir að ég varð vegan er að ég er orðin svo djúpt sokkin í veganisma að ég er farin að horfa allt öðrum augum á alla neysluhyggju. Það tengist kannski veganisma ekki beint, en þetta er svipuð hugsun. Af hverju að eyða upp náttúruauðlindum til að gefa gjafir sem enginn þarf eða vill?“

Öll nánasta fjölskylda Sæunnar er vegan. „Yfirleitt gerum við tvo aðalrétti, höfum hlaðborð og alls konar heimagera meðlæti,“ segir Sæunn. „Ég hef ekki borðað það sama tvenn jöl í röð síðan ég varð vegan en líklega borða ég Jömm Wellington í ár, því ég hef takmarkaðan tíma.“

Á jóladag borðar Sæunn yfirleitt afgang af jólasteikinni. „Okkur finnst líka rosa gott að narta í eitt hvað og verðum örugglega búin að fylla ísskápinn af krydduðu tófu og lúxusosti sem er gerður úr kasjúhnetum og góðgerlum,“ segir hún. „Hann fæst í Veganbúðinni og við erum að panta hann í meira magni núna til að geta dreift honum í fleiri verslanir.“

Á gamlárskvöld er Sæunn dugleg að prófa eitthvað nýtt.

„Það koma nýir vegan veislu-réttir í verslanir um hver jöl og það er gaman að smakka sem flest,“ segir hún.

En jólin snúast fyrst og fremst um slökun hjá Sænni.

„Uppáhaldið mitt við jólin er rólegheitin og að gera verið heima á náttfötunum án þess að það sé sími eða tölvupóstur að trufla, heldur er bara tími til að vera með fjölskyldunni,“ segir hún að lokum.

Við fengum Sænni til að gefa okkur uppskrift að vegan „hamborgarhrygg“ sem meðeigandi hennar, Rósa María Hansen, þróaði.

VEGAN HAMBORGARHRYGGUR

- 2 pökar Salty & Smokey Oumph!
- ½ rauðrófa soðin
- ½ sæt kartafla soðin
- 1-2 dl vatn
- 1 dl næringager
- 3 msk. púðursykur
- 1 msk. liquid smoke
- 3 tsk. salt
- 1 dl hveiti
- 5 dl glútenmjöl

Gljái ef vill:

- 1 dl púðursykur
- 1 dl pylsusinnep

Sjóðið sætu kartöfluna og rauðrófuna (ef ekki forsoðin). Blandið Oumph! í matvinnsluvél þar til það er alveg maukað (gott að bæta út í 1-2 dl af vatni til að fá áferðina sem besta). Maukið sætu kartöfluna og rauðrófuna vel saman. Blandið saman við Oumph! maukið. Bætið við salti, liquid smoke, næringargeri og púðursykri og blandið vel saman. Blandið glúteninu og hveitinu saman við og hnoðið vel – gott er að vera með hanska. Mótið í fallegan hleif og vefjið inn í álpappír. Sjóðið í vatni með 3 tsk. af salti og 1 pilsner í 45-60 mín. (Þetta er allt hægt að gera daginn áður og geyma í kæli þar til bera á fram matinn.) Takið hrygginn upp úr pottinum og færið yfir í eldfast mót eða ofnskúffu. Bakið við 180 gráður í 20 mínútur. Útbúið gljáa á meðan hryggurinn bakast – hrærið saman púðursykri og pylsusinnepi. Takið hrygginn út, penslið gljáanum yfir og bakið í 30 mínútur til viðbótar.

Tilvalin jólagjöf fyrir fyrirtæki og einstaklinga

Gjafakörfur Ostahússins

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

Ostakarfa nr. 2
5.600 kr.

Gjafaaskja nr. 8
5.500 kr.

Sælkerakarfa nr. 4
11.970 kr.

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

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





Bragðið sem byr til jólin

Pegar kemur að jólasteikinni koma málamiðlanir ekki til greina. Þess vegna stólar fólk á Norðlenska því þannig gengur það að gæðunum vísum. KEA hamborgarhyggurinn er sérlega safaríkur, bragðgóður og úr fyrsta flokks hráefni.



NORÐLENSKA

- VERÐI ÞÉR AÐ GÓÐU



iittala®



Iittala er komið í Kúnígúnd

GEORG JENSEN
ESTABLISHED 1794

Jólavörur 2019
frá Georg Jensen

glerups



Verð frá
8.995

Ullarskór með kálfskinns- eða gúmmisóla.

JÓLATILBOÐ

GEORG JENSEN
ESTABLISHED 1794



27%
afsláttur

12.990

Cobra kertastjakar, tveir saman
ásamt kertum.

JÓLATILBOÐ

WMF



15%
afsláttur

16.990

Boston hnífaparasett fyrir sex.
Áður 19.990

JÓLATILBOÐ

GEORG JENSEN
ESTABLISHED 1794



7.990

Manhattan eldhúsrúllustandur
Áður 9.990

ROYAL COPENHAGEN
ESTABLISHED 1775



Einstök matar-
og kaffistell í úrvali.

JÓLATILBOÐ

GEORG JENSEN
ESTABLISHED 1794



6.995

Copenhagen framreiðsluáhöld
Áður 10.590

petit
jour
paris



5.650

Petit Jour matarsett, Gurra grís

allir fá
þá eitthvað
fallegt!

KÚNÍGÚND

Kringlan · Glerártorg · Sími 568 1400 · kunigund.is

Þú finnur fleiri
gjafahugmyndir
á kunigund.is



KAY
BOJESEN

Glæsilegar viðarstytur
og einstök hönnun



KOSTA
BODA
SWEDEN 1742

Verð frá

2.990

Snjóbolti, kertastjaki. 3 stærðir í boði.



LINDÖNA

Hágæða diska-
og glasamottur



WMF

4.390

Nuova kökuhnífur og spaði



Philippi

8.590

Ostahnífasett



ROSENDAHL
COPENHAGEN

4.980 stk.

Rosendahl salt- eða piparkvörn



WÜSTHOF

JÓLATILBOÐ

19.995

Hnífasett í standi
Áður 29.990

33%
afsláttur



WMF

JÓLATILBOÐ

39.995

Quality One pottasett

27%
afsláttur

Áður 54.990

Gómsætar jólagjafir

JÓLAGJÖF SÆLKERANS

Veldu milli sex 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.



Glæsilegur réttur. Saltkaramellu súkkulaði hindberjais að hætti Ásdísar Örnú.



Ásdís Arna Gottskálksdóttir hefur mikla ánægju af jólonum. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI



„Við borðum vestfirsku skötu á Þorláksmessu sem tengdapabbi verkar sjálfur,“ segir Ásdís Arna.

Skatan kemur með jólin inn á heimilið

Ásdís Arna Gottskálksdóttir byrjar snemma að undirbúa jólin því vikurnar fyrir hátíðarnar sinnir hún góðgerðarstarfi í þágu langveikra barna og fjölskyldna þeirra. Hún vill halda jólin í stresslausu umhverfi og njóta.

Sigríður Inga Sigurðardóttir
sigriddinga@frettabladid.is



Mér finnst adventan yndisleg og vil njóta hennar með fjölskyldu og vinum. Við borðum saman góðan mat og förum á jólatónleika. Yfirleitt er ég búin að kaupa allar jólagjafir og skrifa jólakort í nóvember því í desember vil ég hafa nógan tíma til að vinna fyrir Bumbuloní,“ segir Ásdís Arna, framkvæmdastjóri hjá Five Degrees.

Bumbuloní er góðgerðarfélag sem hún stofnaði til minningar um son sinn, Björgvin Arnar, sem lést langt um aldur fram árið 2013, þá sex ára gamall. Allur ágóði af sölu á jólakortum og öðrum varningi rennur beint til fjölskyldna langveikra barna. Í fyrra styrkti góðgerðarfélagið tólf fjölskyldur og í ár er markmiðið að styrkja að minnsta kosti jafnmargar fjölskyldur.

Jólin voru oft erfið

„Björgvin minn var mikið jólabarn en oft voru jólin erfið og vegna veikinda hans var erfitt að halda uppi hefðbundnu jólahaldi. Ég er svo lánsöm að eiga tvö ung börn og tvö stjúpbörn, sem öll eru mikil jólabörn. Mig langar til að þau alist upp við skemmtilegar jólahefðir, sem þau taka svo með sér út í lífið. Það er fremur nýtt fyrir mér að líta á jólin sem hamingjutíma en núna nýt ég þeirra í botn,“ segir Ásdís, sem er

„Það má því segja að adventan hjá okkur snúist um fjölskylduna, vini og ríkar matarhefðir.“

gift Ægi Finnbogasyni matreiðslumeistarara.

Hún segir ekki síst Ægi að þakka hversu mikið jólabarn hún sjálf sé orðin. „Hann er frá Bolungarvík og er alinn upp í sterkum jólahefðum. Við borðum vestfirsku skötu á Þorláksmessu sem tengdapabbi verkar sjálfur. Ég var ekki von skötu en var alveg til í að smakka hana og finnst hún dásamleg. Mér finnst jólin koma með skötuveislunni með stórfjölskyldunni.“

Á aðfangadag eru rjúpur og á jóladag er hreindýrasteik með öllu tilheyrandi í matinn. Svo erum við með dásamlega góðan, heimalagáðan ís í eftirmat,“ segir Ásdís með bros á vör.

Þegar hún er spurð hvað henni finnst skemmtilegast að gera fyrir jólin segir Ásdís að litlu hlutirnir gefi sér mikið. „Mér finnst best að vera í stresslausu umhverfi og njóta stundarinnar, t.d. spila tónlist og dúllast heima. Það gefur mér líka mikið að vinna fyrir Bumbuloní og minnst sonar míns. Það má því segja að adventan hjá okkur snúist um fjölskylduna, vini og ríkar matarhefðir,“ segir Ásdís Arna að lokum.

SALTKARAMELLU SÚKKULAÐI HINDBERJAÍS fyrir 6

½ l rjómi
8 eggjarauður
1 bolli púðursykur
Fræ úr einni vanillustöng
150 g saltkaramellu rjómasúkkulaði, saxað
100 g hindber, skorin í helminga



Þeytið rjómann. Þeytið eggjarauður, púðursykur og vanillufræ vel saman svo blandan verði létt og ljós. Blandið rjómanum varlega saman við. Setjið saxað saltkaramellusúkkulaðið rólega út í og hrærið varlega saman. Bætið hindberjum út í blönduna. Setjið allt saman í form, setjið plastfilmu yfir og pakkjið vel inn og setjið í frysti. Takið ísinn úr frysti 15 mínútum áður en hann er borinn fram.

BALSAMICO HINDBERJASÓSA

2 msk. balsamico Modena
6 hindber
Vanillubelgur

Setjið allt saman í pott, hleypið suðunni upp og stappið berin saman við. Takið vanillubelginn frá, kælið sósuna og berið fram með ísnum.





PÓSTURINN UM JÓLIN

Komdu pökkunum til skila á réttum tíma

ÖRUGGIR SKILADAGAR FYRIR JÓLIN

Evrópa:



Pakki til Norðurlanda: **16. des**
Pakki til Evrópu: **13. des**
Bréf til Evrópu: **16. des**

Innanlands:



Bréf innanlands: **18. des**
Pakki innanlands: **19. des**

Sparaðu tíma með því að skrá sendinguna áður en þú ferð á pósthúsið. Upplýsingar um afgreiðslutíma og aðra örugga skiladaga má finna á vefsíðunni okkar postur.is/jol.

20% afsláttur af pakkasendingum til útlanda til 30. nóvember.

Bakar syngur og hjúkrar

Hjúkrunarfræðingurinn Ragna Björg Ársælsdóttir heldur úti matarblogginu ragna.is þar sem hún deilir girnilegum uppskriftum að gómsætum kökum og mat. Ragna nýtir frítíma sinn fyrir jólin í bakstur milli þess sem hún sinni starfi sínu og syngur á hinum ýmsu tónleikum.

Sandra Guðrún
Guðmundsdóttir
sandragudrun@frettabladid.is



Ragna hefur haft áhuga á matargerð og bakstri frá því hún var barn. „Ég ætlaði lengi vel að verða kokkur eða konditormeistari en ákvað svo að verða hjúkrunarfræðingur eftir langa umhugsun.“ Ragna heldur úti blogg síðunni ragna.is þar sem hægt er að finna hátt í 90 fjölbreyttar uppskriftir.

Ragna er mikið jólabarn hún elskar að baka fyrir jólin og var búin að skreyta húsið að utan að mestu um miðjan nóvember. „Ég baka ekki margar sortir, mér finnst betra að baka fáar sortir sem klárast en að baka margar og geyma þær,“ segir hún.

„Mér finnst skemmtilegast að búa til laufabrauð og smákökur en svo geri ég líka alltaf parta eins og amma mín og nafna Ragna gerði alltaf. Ég baka partana bara rétt fyrir jól. Ég tók við hlutverkinu

hennar ömmu Rögnu að búa þá til fyrir ættina.“

Ragna hefur í nógu öðru að snúast fyrir jólin en að baka. Hún syngur á fimm mismunandi jólatónleikum og er því löngu farin að æfa jólalögin og löngu komin í jólasöng að eigin sögn. „Ég er í kór Lindakirkju og svo syng ég með Guðrúnu Arnýju í Víðistadakirkju um jólin sem gestasöngkona. Ég syng líka á Jóla Bublé tónleikunum og fer heim til Víkur með jólatónleika. Þar fyrir utan syng ég í jólaboðum og fyrirtækjaveislum þannig að það er nóg að gera svona milli vakta, jólaundirbúnings og almenns heimilislífs. Ég er næstum alla daga annaðhvort að syngja eða hjúkra, svo restina af tímanum baka ég og sinni fjölskyldunni,“ segir Ragna.

Það eru tvö ár síðan Ragna bakaði fyrst rúllutertuna sem hún deilir uppskriftinni að með lesendum, en hún segist hafa verið orðin leið á súkkulaði- og karamellukökum. „Þetta þarf ekki endilega að vera jólakaka en hún er voða jólaleg með hvítu kremi og rauðum Bismark brjóstsykri.“



Ragna hefur í nógu að snúast í kringum jólin en gefur sér samt tíma fyrir bakstur. Þessi rúlluterta er mjög jólaleg. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK

KAKA:

4 egg
50 gr púðursykur
100 gr sykurl
150 gr hveiti

15 gr kakó
½ tsk. salt
1 msk. rauður matarlitur
1 tsk. borðedik/hvítvinsedik
2 tsk. vanilludropar/extrakt
2 msk. mjólk
2 msk. matarolía

Þeytið saman egg, púðursykur og sykurl saman þar til mjög létt og ljóst í hrærivél eða handþeytara. Sigtíð út í blönduna öll þurrrefni og setjið restina af vökum út í og hrærið varlega saman á lágum hraða þar til að deigið er vel blandað saman. Klæðið stórt skúffukökuform um 38x25 cm að stærð (ofnplata er of stór) með smjörpappír.

Hellið deiginu yfir á smjörpappírinn og jafnið út deigið þannig að það sé alls staðar jafn þykkt. Bakið í 180°C heitum ofni í 12 mínútur eða þar til kakan er svampkennd þegar hún er snert. Þegar kakan er tekin út úr ofninum er henni hvólt strax ofan á viskastykki sem búið er að strá flórskyri á. Því næst er smjörpappírinn tekinn af, flórskyri stráð yfir kökuna og henni svo rúllað upp inn í viskastykkið. Þannig er hún látin kólna á meðan kremið er útbúið.

Krem:

450 gr flórskykur
200 gr smjör
2 msk. rjómi
2 tsk. piparmyntudropar

Flórskyri, smjör, rjómi og piparmyntudropar er þeytt vel saman í handþeytara eða með þeytastykki í hrærivél. Ath. að því lengur sem kremið er þeytt, því hvítara verður það.

Kökunni er varlega rúllað í sundur, kremi smurt innan í og svo rúllað þétt saman upp aftur. Kremi er smurt yfir alla kökuna á platta eða disk og svo skreytt með brotnum/muldu Bismark brjóstskyri/jólasveinastöfum.

UPPLIFUN Í JÓLAGJÖF

Bíókort er tilvalin jólagjöf fyrir kvikmyndaunnandann

Bíókortið gildir á allar kvikmyndir sem sýndar eru í Smárabíói, Háskólabíói og Borgarbíói

Sjáðu allar þær kvikmyndir sem þú vilt yfir tímabil kortsins

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

VERÐ FRÁ
4.990
KR.



BÍÓKORT

SMÁRA BÍÓ HÁSKÓLA BÍÓ BORGAR BÍÓ

SMÁRA BÍÓ
- meiri upplifun

Nánari upplýsingar á smarabio.is/biokort



Brownie's



Gleðileg
Jól



Kransakonfekt



Tindrandi Frostros



Snæhvítar Divur



Árakonfekt



Sóruv



Makkarónur

Jólagóðgæti að hætti Jóa Fel



BAKARÍ

HOLTAGARÐAR · SMÁRALIND · GARÐABÆR · HRINGBRAUT · BORGARTÚN · SPÖNGIN

Byrjar snemma að telja dagana fram að jólum

Myndlistarmaðurinn Jens Arne Júlíusson er mikið jólabarn. Hann segist byrja að telja niður dagana til jóla snemma og horfa á jólamyndir tveimur mánuðum fyrir jól. Undanfarið hefur hann verið að búa til jólakort með vatnslitamyndum með dyggri aðstoð lóunnar, fjögurra ára dóttur sinnar.

Sandra Guðrún
Guðmundsdóttir
sandragudrun@frettabladid.is



Jens segir að hann sé frekar nýlega farinn að gera jólakort, en hann hefur verið með jóladagatal á Facebook-síðu sinni Jens Arne Art þar sem hann teiknar vatnslitamyndir fyrir hvern dag fram að jólum. „Ég hef gert afmælistkort fyrir dóttur mína þegar hún fer í afmæli hjá vinum og vinkonum. Út frá því byrjaði ég að gera jólakortin,“ segir Jens.

Jens útskrifaðist af teiknibraut Myndlistaskólans í Reykjavík og lauk bachelor-gráðu í stafrænni list frá University of Cumbria í Bretlandi. Hann hefur haldið nokkur myndlistarnámskeið og kennir nú á vatnslitánámskeiði fyrir fullorðna í Klifinu í Garðabæ.

„Nemendur mínir á námskeiðinu hafa verið mjög áhugasamir um jólakortin og óskuðu eftir því að ég kenndi þeim hvernig ég bý þau til,“ segir Jens.

Jens segist nota A5 pappír í kortin en pappírinn er hugsadur fyrir ýmis efni eins og vatnsliti, blek og kol. „Ég handskrifa kveðjuna á kortin og er með klippur til að rúna hornin þannig að þau séu ekki alveg bein,“ útskýrir hann.

„Kortin eru vatnslituð og ég nota



Kortin eru vatnslituð en jólasveinamyndirnar hafa verið settar á segla.

mjög finan 0,1 mm penna til að teikna útlínur. Ég nota oftast ljósaborð þegar ég bý til kortin, þá skissa ég fyrst á venjulegan pappír og lýsi svo í gegnum hann. Ég geri þetta svo það séu engar skissulínur ofan á vatnslitunum.“

Þar sem mikill tími fer í hvert jólakort segir Jens að aðeins fáir útvaldir fái send heimagerð jólakort frá honum. Fjögurra ára dóttir hans er mjög áhugasöm um jólakortagerðina og



Jens teiknar oft jóladagatal þar sem hann telur dagana fram að jólum.



Jens Arne Júlíusson býr til ýmis jólastaverk. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

kemur oft með hugmyndir að því hvernig kortin eigi að vera. „Við höfum oft málað kortin saman og stundum teikna ég og hún malar inn í. Henni finnst þetta mjög gaman.“

Auk jólakortanna hefur Jens teiknað jólasveina sem listakonan Lilja Rut setti á segla og dagatöl. „Lilja Rut er með Facebook-síðuna Prentsmiður. Hún hefur keypt af mér teikningar af jólasveinunum en ég gerði mína eigin útgáfu af jólasveinunum þrettán. Lilja Rut hefur gert segla í nokkrum útgáfum, einn

langan með öllum jólasveinunum og dagsetningum, einn stærri og ferkantaðan líka með öllum jólasveinunum á og svo líka minni segla 13 í pakka þar sem er mynd af einum jólasveini á hverjum segli.“

Jens segist mjög spenntur fyrir jóluunum en hann byrjaði að telja niður dagana þegar 70 dagar voru til jóla. „Ég er með töflu í vinnunni þar sem ég tel niður. Ég set nýja tölu á töfluna daglega og teikningu undir. Ég byrja samt ekkert að skreyta mjög snemma. En mér finnst mjög gaman að vera með niðurteljara fram að jólum.“

Rjómalöguð og sérlega ljúffeng sveppasúpa á jólaborðið

Þessi einfalda og fljótgerða sveppasúpa er kjörin sem forréttur með jólamatnum eða til að hlýja sér aðeins á adventunni. Hægt er að skreyta hana með smá steinselju til að gera hana jólalegri og eins má skipta rjómanum út fyrir mjólk fyrir útgáfu sem er léttari í maga.

RJÓMALÖGUÐ SVEPPASÚPA fyrir fjóra

50 g smjör
150 g sveppir í sneiðum
100 g portobello-sveppir skornir
2 skallottlaukar skornir
2 msk. hveiti
400 ml kjúklingasoð
125 ml rjómi
125 ml nýmjólk
Smakkið til með salti og pipar
Smá kanill eða múska (má sleppa)

Bræðið smjörin í stórum potti við miðlungshita. Steikið sveppina og skallottlaukinn í um það bil fimm mínútur eða þangað til þeir mýkjast. Bætið hveitinu við og hrærið þar til það hefur



Einföld og góð sveppasúpa. NORDICPHOTOS/GETTY

jafnast við smjörin. Bætið smám saman við kjúklingasoði og hrærið vel á meðan. Látið suðuna koma upp og sjóðið í fimm mínútur eða þangað til vökvinn

er orðinn þykkur. Hrærið í af og til á meðan. Bætið rjómanum út í pottinn, kryddið með salti og pipar eftir smekk og örlitu af kanil eða múska ef vill. Hrærið í meðan súpan hitnar en látið hana ekki sjóða.



Glæsilegt úrval af leðurtöskum í öllum stærðum og gerðum

Tilvalið í jólapakkaðum!

Κτ. 14.900

Κτ. 27.500

Bumbag, margar gerðir verð frá Κτ. 6.900-14.900

Fallegir leðurhanskar og lúffur

Κτ. 8.900

Κτ. 9.500

Κτ. 6.500

Κτ. 9.900

www.ungfruingoda.is

Ungfrúin góða

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



SINFÓNÍUHLJÓMSVEIT
ÍSLANDS

LAUGARDAGUR **14. DESEMBER** 14:00 & 16:00

SUNNUDAGUR **15. DESEMBER** 14:00 & 16:00

JÓLA TÓNLEIKAR SINFÓNÍUNNAR

Sannkölluð hátíðarstemning ríkir á Jólatónleikum Sinfóníuhljómsveitar Íslands þar sem gömul og ný jólatónlist verður flutt af hljómsveitinni ásamt fjölda ungra listamanna. Tónleikarnir hafa notið verðskuldaðrar hylli og eru á meðal vinsælustu tónleika sveitarinnar.

Kynnir á tónleikunum er trúðurinn Barbara, leikinn af Halldóru Geirharðsdóttur, sem tendrar ljós í hverju hjarta. Þetta eru tónleikar sem ekkert jólabarn má láta fram hjá sér fara. Tónleikarnir eru túlkaðir á táknmáli.

Bjarni Frímann Bjarnason
hljómsveitarstjóri

Trúðurinn Barbara
kynnir

Hrafnhildur Árnadóttir Hafstað,
Unnsteinn Manuel Stefánsson og
Kolbrún Völkudóttir
einsöngvarar

Stúlknakór Reykjavíkur

Litlu sprotarnir
táknmálakór

Bjöllukór Tónlistarskóla
Reykjanesbæjar

Dansarar úr Listdansskóla
Íslands

Hörpuhópur

Blokkflautusveit Tónlistarskóla
Árnesinga

Ungir trommuleikarar



TRYGGÐU FJÖLSKYLDUNNI SÆTI SINFONIA.IS

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



@icelandsymphony / #sinfó

Aðalstyrktaraðili :

GAMMA



Frábærar jólasnákökur sem vert er að prófa.

Helena segir bakstur ómissandi á aðventunni. Hún er komin í jólaskap og byrjar snemma að skreyta heimilið. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON

Gyðingakökur ömmu eru jólin

Helena Gunnarsdóttir man ekki eftir sér öðruvísi en með puttana í bakstri og eldamennsku hjá mömmu sinni og ömmu. Það er hennar helsta áhugamál enn og ferst henni það vel úr hendi eins og sjá má á þremur ómótstæðilegum smákökusortum.

Dóris Lilja
Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is



Gyðingakökurnar hennar ömmu eru jólin fyrir mér og voru alltaf mínar albestu uppáhalds smákökur," segir Helena sem bakar þær stundum fyrir jólin. „Ég var svo lánsöm að fá að eiga uppskriftina sem amma notaði alltaf í rúmlega 70 ára gamalli bók; Mat og drykkj eftir Helgu Sigurðar. Bókin hangir aðallega saman á minningunni og gömlum matarslettum, alveg dásamlegt. Ég myndi líklega bjarga henni úr brennandi húsi, svona næst á eftir fjölskyldunni og kettinum," segir Helena og brosir út í annað yfir ilmandi deigi í hrærvélinni.

„Ég baka ekki eftir neinni reglu heldur fer það eftir aðstæðum hverju sinni. Ég reyni að halda mig við að baka bara það sem ég veit að verður borðað dagana á eftir og er innilega á móti því að baka stóra skammta af ótal smákökusortum og geyma í boxum vikum saman. Best er að njóta á meðan kökurnar eru nýjar og baka svo bara aftur seinna," segir Helena sem starfar á menntavísindasviði Háskóla Íslands ásamt því að halda úti blogginu Eldhúperlur Helenu. „Svo skrifa ég uppskriftir, elda, baka og tek myndir af öllu saman við hvert tækifæri sem gefst. Eitt það skemmtilegasta sem ég geri er að búa til mínar eigin uppskriftir og það er það sem ég geri hvað mest af," upplýsir Helena.

Í útlöndum um jólin

Helena er fædd og uppalin í Reykjavík en býr nú í Kópavogi með manni sínum og tveimur börnum.

„Ég byrja snemma að setja upp ljós og „vetrarskraut“. Í byrjun desember er flest komið á sinn stað, svona fyrir utan jólatréð sem fær að fara upp viku fyrir jól. Í ár ætlum við reyndar að vera í útlöndum yfir jólin í fyrsta sinn svo ég jólaði heimilið örlítið upp um miðjan nóvember til að ná aðeins að njóta fyrir brottför," segir Helena í jólaskapi.

Hún segir galdurinn við vel heppnaðar smákökur vera að fara nákvæmlega eftir uppskriftinni ef maður er ekki þeim mun öruggari í bakstrinum og fylgjast með kökunum í ofninum því hitastig ofna sé mismunandi.

„Ef bakstur færir manni gleði og jólaskap er hann eiginlega ómissandi. Annars koma nú alveg jól án þess að baka smákökur og hægt að kaupa ótrúlega góðar tilbúnar kökur, og kökudeig út í búð," segir Helena sem nýtur þess að prófa nýjar uppskriftir.

„Þessar þrjár sem ég bakaði eiga allar sameiginlegt að vera í miklu dálæti en hafrakökurnar með hvíta súkkulaðinu og apríkósum er líklega uppáhalds smákökusortin í augnablikinu," segir Helena og spurð hvað ekki megi vanta um jólin svarar hún:

„Mér finnst alltaf eitthvað töfra við jóladagsmorgun. Þá er ómissandi að gera fallegan jólabróns, laga heitt súkkulaði með rjóma og njóta á náttfötunum.“

BAILEYS KOSSAR

150 g mjúkt smjör
200 g sykur
2 egg
2 tsk. vanilluextrakt
160 g hveiti
60 g kakó
½ tsk. salt
½ tsk. matarsódi
3 msk. Baileys líkjör (eða rjómi)

Ofn hitaður í 160°C með blæstri, annars 180°C. Smjör og sykur þeytt mjög vel saman þar til ljóst og létt. Eggjum fara út í og þeytt vel saman. Hveiti, kakó, salti og lyftidufti blandað saman og bætt út í ásamt Baileys eða rjóma og blandað saman í deig og kælt í ísskáp í 10-15 mínútur. Deig sett

með tveimur teskeiðum á ofnplötu. Úr þessari uppskrift næg um það bil 60 kökum og miða við að setja 20 kökur á hverja ofnplötu. Bakið kökurnar í 7-9 mínútur. Takið út og kælið. Athugið að kökurnar eiga að vera mjúkar en ekki stökkar.

Baileys smjörkrem

150 g mjúkt smjör
200 g flórsykur
80 ml Baileys (eða 80 ml rjómi og 1 msk. kakó)
1 tsk. vanilluextrakt

Smjör þeytt mjög vel þar til ljóst og létt. Flórsykur fer út í og allt þeytt aftur mjög vel saman. Kremið á að vera létt og loftmikið. Hellið Baileys og vanillu saman við á meðan þeytt er, skafið vel hliðarnar og þeytið vel áfram. Sprautið kreminu á helminginn af kökunum og leggið köku ofan á til að mynda samloku. Kökurnar geymast vel í lokuðu iláti í ísskáp í nokkra daga en líka mjög vel í frysti.

DÖKKAR SÚKKULAÐI- OG PIPARMYNTUSMÁKÖKUR

5 dl hveiti
1 tsk. lyftiduft
½ tsk. matarsódi
½ tsk. salt
120 g smjör, brætt
2,5 dl kakó (ég mæli með Konsúm kakóinu frá Nóa Sirius)
3 dl púðursykur
2 dl sykur
4 egg
¼ tsk. piparmyntudropar (má sleppa og nota í staðinn piparmyntusúkkulaði)
200 g dökk piparmyntusúkkulaði, t.d. Pipp
Flórsykur (til að velta kökunum upp úr fyrir bakstur)

Hrærið saman í skál, hveiti, lyftidufti, matarsóda og salti og setjið til hliðar. Blandið saman kakói, púðursykri og sykri. Bræðið smjórið og hellið saman við sykurbönduna, pískið vel saman. Bætið eggjum út í einu í einu og hrærið vel á milli. Brjótið súkkulaðið út í deigið og hrærið aðeins. Setjið hveiti-bönduna saman við og blandið vel saman (ég kys að hafa súkkulaði-bitana stóra í deiginu, má líka saxa þá fyrst groft og setja svo út í. Ég læt hrærvélina um að brjóta þá saman

við deigið, þá verða sumir stórir og aðrir minni). Setjið plastfilmu yfir skálina og geymið í ísskáp í minnst eina klukkustund fyrir bakstur. Fint að geyma það yfir nótt. Hitið ofn í 180°C. Takið deig með matskeið, rúllið í kúlu milli lófanna og veltið rikulega upp úr flórsykri. Athugið að deigið er frekar klístrað og best að meðhöndla það beint úr ísskáp. Leggið á bökunarappírsklædda plötu og bakið í 10 mínútur. Kökurnar eiga að vera svolítið seigar í miðjunni. Leyfið að kólna aðeins á plötunni áður en þið takið þær af.



Unaðslegir Baileys kossar Helenu.

HAFRAKÖKUR MEÐ HVÍTU SÚKKULAÐI OG APRÍKÓSUM

150 g mjúkt smjör
150 g ljós púðursykur (eða 50/50 hvítur sykur og púðursykur)
1 tsk. vanilluextrakt
2 egg
175 g haframjöl
175 g hveiti
½ tsk. kanill
½ tsk. engifer
1 tsk. matarsódi
1 tsk. sjávarsalt í flögum.
250 g þurrkaðar apríkósur, saxaðar
250 g hvítt súkkulaði, saxað

Þeytið saman smjör, sykur og vanillu þar til létt og ljóst. Bætið eggjum út í einu í einu og þeytið vel saman. Pískið saman þurrefnin og hellið út í deigið ásamt hvítu súkkulaði og apríkósum. Blandið öllu vel saman. Setjið deig með tveimur matskeiðum á bökunarplötu með góðu millibili og bakið þar til kökurnar eru fallega gylltar en enn dálítið mjúkar í miðjunni. Um það bil 12 mínútur miðað að kökurnar séu á við tvær matskeiðar að stærð, skemur efkökurnar eru litlar.

Íslensk framleiðsla fyrir íslenskt veðurfar

Vandaðir krossar á leiði



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

JS LJÓSAMÍDJAN
VELAVERKSTÆÐI
SLÁTTUVÉLAPJÓNUSTAN

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

Tacx



CASTELLI



TRI VERSLUN
TRI VERKSTÆÐI
TRI VEFVERSLUN

Suðurlandsbraut 32, 108 Reykjavík
Sími: 571-8111 Netfang: info@tri.is



Black Friday

Byrjar með látum 28.nóvember!

Black Friday

Byrjar með látum 28.nóvember!



WWW.TRI.IS

Sendingakostnaður fellur niður ef verslað er fyrir 10.000kr eða meira.*



Gpad Svan
Verð: 89.990kr
WWW.TRI.IS

Gpad



Rafmagnshlaupahjól

Hleðslutími: 4 klst
Drægni: Allt að 30 km
Þyngd: 12.5 kg



Gpad Max
Verð: 59.990kr
WWW.TRI.IS



DT SWISS

DT SWISS

SPORTVER Akureyri

Vaskur Egilsstaðir

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



Birna Óskarsdóttir er fædd á Akureyri en hefur búið á Ólafsfirði í 30 ár.



Nöfn íslensku sveinanna eru flestum hjartfólgin. MYNDIR/AUÐUNN NÍELSSON



Jólasveinaveisla í fallega skreyttum stofuglugganum.



Hvað er annað hægt en að kætast meðal svo sætra sveina?



Fylgd jólasveinanna upp stigann hjá Birnu er hátíðleg.



Stofan fagurlega skreytt jólasveinum í öllum stærðum.

Skreytir húsið með 600 jólasveinum

Heima hjá Birnu Óskarsdóttur á Ólafsfirði hafa hátt í 600 jólasveinar komið sér huggulega fyrir og aðrir þrettán munu líkast til bætast við fyrir jól.

Þórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is



Ég hef alltaf verið heilluð af jólasveinum og finnst þeir kátir og skemmtilegir karlar," segir Birna sem hefur á undanfórnum árum sankað að sér jólasveinum frá öllum heimshornum. „Hér á Ólafsfirði býr líka Egill Sigvaldason sem er mun stórtækari jólasveinasafnari en ég og smitaði mig af jólasveinasöfnunarárátunni. Sá fyrsti sem ég keypti var ekki hár í loftinu en smám saman stækkaði sveinki og nú eru sumir sveinanna nánast mannhæðarhár," segir Birna sem sækir flesta sína jólasveina til Noregs þar sem dóttir hennar, Sigríður Þóra, býr og er vakin og sofin yfir nýjum jólasveinum fyrir móður sína.

„Dóttir mín er dugleg að senda mér myndir þegar hún fer á flakk og þá tryllist ég alveg hér heima og bið hana að taka jólasveinana frá. Þegar maður á orðið jafn stórt safn og raun ber vitni er orðið erfitt að finna nýjar útgáfur hér heima. Ég hef farið landshorna á milli í leit að nýjum jólasveinum en sé oftast þá sömu og er því farin að leita út

fyrir landsteinana," segir Birna sem ætlar í jólasveinaleiðangur til Noregs fyrir þessi jól enda segir hún úrvalið rikulegt hjá frændum okkar, Norðmönnum.

„Í Noregi sjást reyndar engin ummerki um íslensku jólasveinana þrettán en úrvalið er endalaust af Santa Claus og þessum hefðbundna ameríska. Ég er því hvergi hætt að safna og ætla að sækja eina fimm til tíu þegar ég fer utan fyrir jól enda hef ég nóg pláss enn," segir Birna og skellir upp úr.

Maðurinn er ekkert skárri

Dásamlegir sveinkar og jólakerlingar fylla híbýli Birnu þar sem hún býr með eiginmanni sínum, Hilmarí Kristjánssyni og syni þeirra, Hákoní.

„Hann Hilmar minn er ekkert betri en ég og verri ef eitthvað er," segir Birna og hlær dátt. „Hann er villtur og trylltur í jólasveinaleit í öllum búðum og sonurinn er að verða svolítið heillaður af þessu líka, nú í Belgíu með augun opin fyrir nýjum jólasveinum," segir Birna sem hefur ekki nákvæma tölu á jólasveinaflokknum heima.

„Þegar allt er talið eru jólasveinarnir á milli 500 og 600 talsins og enginn er eins. Ég stilli þeim öllum upp fyrir 1. nóvember því ég vil fá að njóta þeirra lengi ár hvert og dunda mér við þetta fram að jólum. Svo tek ég allt niður á þrettánum þegar jólin eru búin," upplýsir Birna sem er ekki nema einn til tvo daga að setja allan jólasveinaskarann á sinn stað.

„Víst hafa sumir jólasveinanna verið fokdýrir en ég er þó ekkert að verða gjaldþrota af öllum kaupun-

um. Ég á svo afmæli um hásumarið og fæ mjög oft jólasveina í afmælisgjöf því margir hugsa til mín og koma færandi hendi," segir Birna sæl á meðal hundraða jólasveina.

Allir fá súkkulaði og kleinur

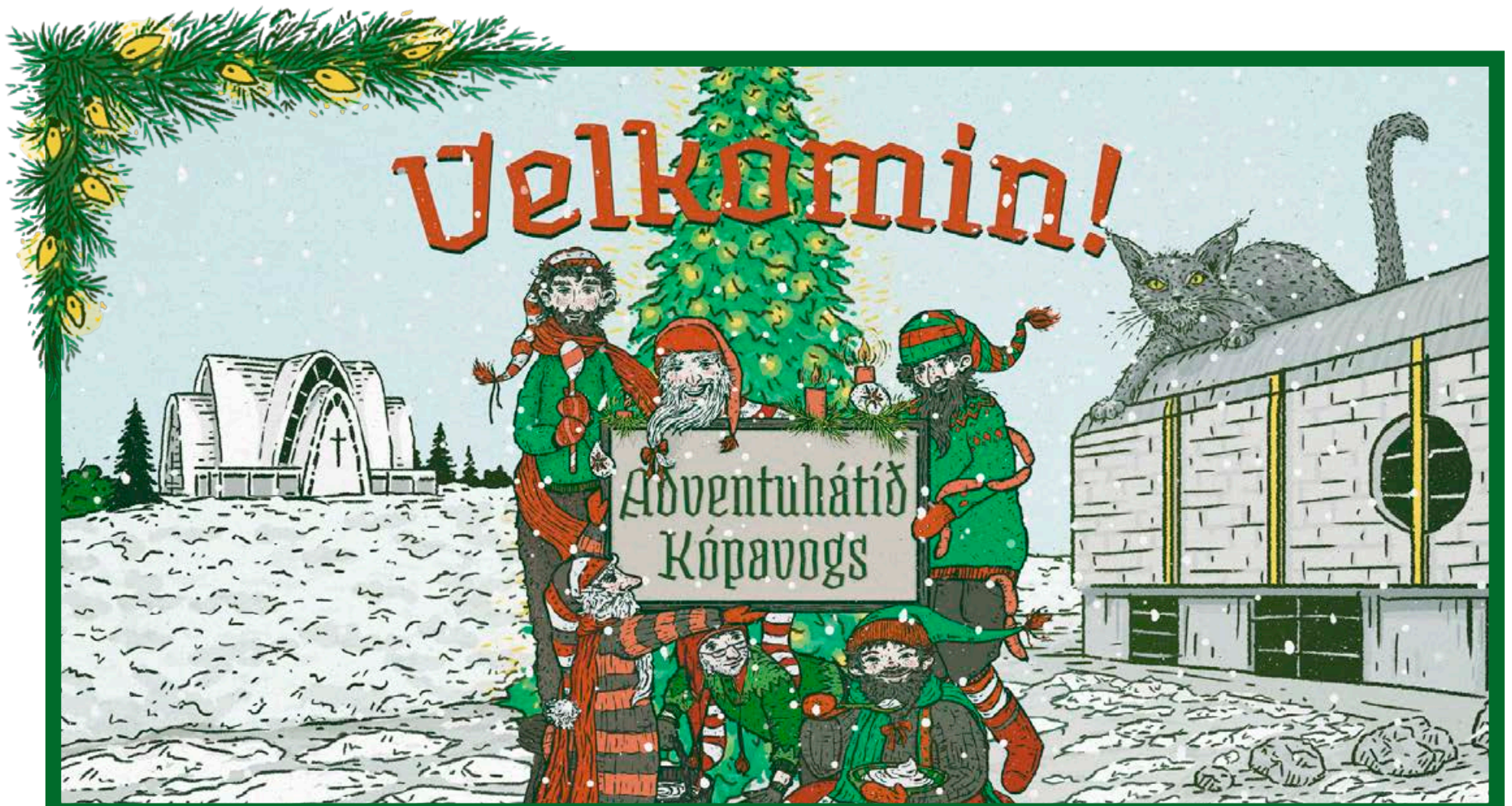
Á Ólafsfirði kannast margir við jólasveinasafn Birnu þótt ekki sé það opinbert safn.

„Ég prófaði eitt sinn að vera með opið hús á jóladegi hér í bænum en húsið er ekki stórt og varla við komandi að taka á móti mörgum í einu. Hins vegar eru allir velkomnir að koma þegar þeir vilja og alltaf nokkrir sem koma með börnin sín að skoða jólasveinasafnið fyrir hver jól. Ég hef bara gaman af því og ég hef fyrir sið að gefa öllum heitt súkkulaði og kleinur," segir Birna sem er mikil íð til hætta að baka smákökur til heimilisins enda vinnur hún í bakariinu á Siglufirði.

„Mínir uppáhalds jólasveinar í safninu eru jólasveinahjón sem ég keypti í Danmörku um árið og rogaðist með heim á öxlunum í svörtum plastpoka. Ég er orðin fræg fyrir það í tollinum að bera stóra jólasveina á bakinu og þeir hlæja bara að mér þar," segir Birna kát í þrúðri jólasveinafjöld.

„Við hjónin erum mikil jólabörn og getum yfirleitt ekki beðið eftir að byrja að skreyta og setja upp jólaljósín í nóvember. Það er ekki enn komið að því að við þurfum að skáskjótast á milli jólasveina heima; ég á enn til aukaherbergi fyrir fleiri sveina og get bætt við í eldhúsinu. Svefnherbergið er líka jólasveinalaust en ég fer sennilega næst í það að troða þeim upp í rúm," segir hún og skellihlær.





Velkomin á **aðventuhátíð Kópavogs laugardaginn 30. nóvember.**
Jóladagskrá fyrir alla fjölskylduna í **Menningarhúsunum í Kópavogi**
ásamt jólamarkaði. Jólball og skemmtun á útisvæðinu og tendrað á ljósum jólatrésins.

Dagskrá aðventuhátíðar

13:00 - 16:00 Gerðarsafn | Jólakortasmiðja og pólskt jólaskraut.

13:00 - 16:00 Bókasafn Kópavogs | Jólaskrautsskipti-markaður, gjafapokagerð og fleira.

13:00 - 16:00 Náttúrufræðistofa | Jólatré úr myndum gesta.

13:00 - 16:00 Gjábakki | Laufabrauðsgerð og jólastemning.

14:00 - 14:40 Salurinn | Jólastepp. Jólatónleikar með Valgerði Guðnadóttur.

15:45 - 16:00 Útisvæði | Jólasyrpa með Skólahljómsveit Kópavogs.

13:00 - 17:00 Útisvæði | Jólakofar.

16:00 - 17:00 Útisvæði | Jólaskemmtun með Söllu Sól og jólasveinum.

16:00 Útisvæði | Tendrað á ljósum jólatrés.

16:00 Midpunkt gallerí | Upplestur.

Kvennakór og Karلاكór Kópavogs, flautukór úr skólahljómsveit Kópavogs og nemendur úr Tónlistarskóla Kópavogs koma fram í Gerðarsafni og á Gjábakka.

Eftirfarandi aðilar selja varning í jólakofum:

Bjarteyjarsandur – Mariella Thayer keramikar – Rauði krossinn – Vinnustofan Ás – Pure Deli – Möndlubásinn.

Mínum á fjölbreytta aðventudagskrá allan desember í Menningarhúsunum í Kópavogi.



Kópavogsbær

Aðventan er til að njóta

Diljá Ámundadóttir Zoëga er svo mikið jólabarn að vinir hennar kalla hana stundum Diljól. Hún er varaborgarfulltrúi Viðreisnar en tekur sér tíma til að njóta þess að undirbúa jólin strax í nóvember. Diljá er með fastar hefðir á aðventunni.

Sigríður Inga Sigurðardóttir
sigriddinga@frettabladid.is



Hvaðan kemur þetta jólalega gælunafn?

Mig minnir að nafnið „Diljól“ hafi orðið til fyrir 10 árum þegar ég hélt mjög stórt jólaparti heima hjá mér og fékk Helgu Möller til að koma og syngja okkur öll í hátíðarskap.

Hvenær byrjar þú að undirbúa jólin og hvað felst helst í þeim undirbúningi?

Ég byrja að stilla yfir í jólagír á fyrsta í „preventu“ sem er fyrsti sunnudagur í nóvember. Nóvember reyndist mér stundum erfiður hérna áður fyrr. Skammdegið dregur úr manni orku, drifkraft og almenna gleði. Það hefur hins vegar lagast mikið með því að setja upp preventuskrautið snemma. Það skraut samanstendur af jólastjörnu, ljósaseríum og jólatræslampa og svo spila ég nokkur jólalög á dag. Svo held ég líka alltaf eitt árlegt jólaboð í nóvember. Við borðum saman

graf lax og piparkökur og spilum borðspil.

Hvað gerir þú vanalega á aðventunni?

Ég er með margar fastar hefðir á aðventunni og þeim fer fjölgandi. Það er auðvitað öl og smørre á Jómfrúnni með góðum vinum. Síðan reyni ég alltaf að fara á jólatónleika. Lengi vel voru það Jólagestir Bó en síðastliðin ár hef ég yljáð jólahjartanu á Sigu og Sigga. Í ár ætla ég að sjá Prins Jóló í Gamla bíói og fara á jólatónleika Schola Cantorum í Hallgrímskirkju. Ég held litlu-jól fyrir alla saumaklúbbana mína og set því jólatréd upp snemma svo allir klúbbarnir geti notið góðs af. Svo verð ég að minnast á hvað

Reykjavík er orðin ofboðslega falleg jólaborg. Ég nýt þess að skoða skreytingar sem lýsa upp skammdegið. Loks er gaman að fara á skautasvellið á Ingólfs-torgi, sjá kveikt á jólatrénu á Austurvelli og leita uppi jólavættir víðs vegar um borgina. *Ertu með fastar jólahefðir?* Eins og ég held fast í adventu-



„Það er eitthvað svo magnað við það þegar Laddi syngur línuna: „Fagna sigri ljóssins!“ af innlifun. Því er það ekki nákvæmlega þetta sem jólin snúast um?“ segir Diljá. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

hefðirnar þá er mér alveg sama um jólin sjálf, þannig séð. Nema mér finnst ómissandi að skríða upp í rúm á jólanótt með nýja bók. Svo förum við í miðnæturmessu í fyrri – og það var svo hátíðlegt að ég vil helst gera það að einu sönnu jólahefðinni.

Bakar þú fyrir jólin eða gerir jólasælgeti?

Ég fer alltaf í konfektgerð hjá mömmu á adventunni. Við gerum svakalega fallegt konfekt sem við gefum svo velvöldum nautnaseggjum í jólagjöf. *Hver er fyrsta jólaminningin þín?* Ég man eftir að hafa fengið skíðasett í jólagjöf frá ömmu og afa jólin sem ég var 5 ára. Ég var

afar óþolinmótt barn og krafðist þess að fá að fara út á hól rétt hjá heimilinu og prófa skíðin. Ég man eftir að hafa staðið efst á hólnum, hágrátandi því ég skildi ekkert í því að ég gæti ekki bara skíðað niður eins og fólkíð sem ég hafði séð í sjónvarpinu á Vetrarólympíuleikunum.

Hvernig er Þorláksmessan hjá þér?

Þorláksmessukvöld er hátíð út af fyrir sig – segir í laginu. Ég er sammála því.

Við fjölskyldan förum alltaf í skötu á veitingastaðnum Höfninni. Svo förum við æskuvinkonurnar alltaf saman á Laugavegin, kikjum í Kormák & Skjöld og fáum okkur púrtvinsglas og hittum aðra Þorláksmessujólasveina.

Hvað er í jólamatinn hjá þér?

Síðustu 12 ár eða svo höfum við verið með plómuönd á aðfangadagskvöld en í ár ætlum við að prófa eitthvað nýtt. Það verður kalkúnn með rjómasveppasósu, graskersmús, rósakáli og heimagerðu rauðkáli. Ég er á ketó mataræðinu og því verður gaman að gera máltíðina ketóvæna og búa svo til heimagerðan súkkulaðirjómais í eftirrétt.

Hvað er uppáhalds jólagið þitt?

Það er alltaf nýtt uppáhalds jólagið fyrir hver jól. Þetta eru alls konar lög og ástæðurnar fyrir ástföstrinu eru ólíkar. Fyrir þessi jólin er það lagið „Snjókorn falla“ með Ladda. Það er bara eitthvað svo magnað við það þegar Laddi syngur línuna: „Fagna sigri ljóssins!“ af innlifun. Því er það ekki nákvæmlega þetta sem jólin snúast um? Það finnst mér.

yeoman

SKÓLAVÖRÐUSTÍGUR 22B
SÍMI 519 8889

Vanessa Mooney skart

Rósa lokkar: 11.900 kr.

Dagger lokkar: 10.900 kr.

Jakke vegan pels: 31.900 kr.

Lip gloss: 1.900 kr.

Hildur Yeoman kjóll: 54.900 kr.

Hildur Yeoman kjóll: 38.900 kr.

Hildur Yeoman kjóll: 38.900 kr.

Hildur Yeoman palfettu bolur: 39.900 kr.

Hildur Yeoman merino peysa: 31.900 kr.

Sápusteinar: 3.500 kr.

Jakke vegan pels: 31.900 kr.

Gjafasett: 4.500 kr.

HILDURYEOMAN.COM

JÓLA- OG BÓKAMARKAÐUR

Ferðafélags Íslands - Mörkinni 6

Gefðu aðild að
skemmtilegum
félagsskap

GÓÐAR GJAFIR
BETRI HEILSA
OG LENGRA LÍF

ÁRSADILD AÐ
FERÐAFÉLAGI
ÍSLANDS

Netverslun
www.fi.is

ÁHUGAVERÐIR
JÓLAPAKKAR

- Bækur og bókapakkar, fræðslurit og kort
- Ársaðild að Ferðafélagi Íslands
- Fjallaferðir og gjafabréf
- Um tímann og vatnið eftir Andra Snæ, áritað eintak meðan birgðir endast



FERÐAFÉLAG ÍSLANDS

KOMDU VIÐ
Í MÖRKINNI 6



Systurnar
Júlía Sif og
Helga María
Ragnars-
dætur njóta
þess að baka
og elda án
dýraafurða.
FRÉTTABLAÐIÐ/
ANTON BRINK

Egg nánast alveg óþörf í bakstur

Systurnar Júlía Sif og Helga María eru ótrúlega hæfileikaríkar þegar kemur að því að endurgera sigildar uppskriftir án dýraafurða. Þær hafa haldið úti vinsælu matarbloggi um árabíl undir heitinu Veganistur og nú fyrir jólin ætla þær að gefa út uppskriftabók.

Hjördís Erna
Þorgeirsdóttir
hjordiserne@frettabladid.is



Við erum báðar í námi, Helga í söngnámi í Svíþjóð og ég í viðskiptafræði í HÍ en samhliða því rekum við heimasíðuna Veganistur og erum að gefa út bókina Úr eldhúsinu okkar núna fyrir jól. Við höfum báðar verið vegan í tæp átta ár og lært ótrúlega mikið á þeim tíma," segir Júlía.

Eru mikil jólabörn

„Við erum virkilega hrifnar af þessum tíma árs en við komum frá heimili þar sem er mikið umstang í kringum jólin og við erum mikil jólabörn. Við elskum að skreyta og gera notalegt á þessum dimma tíma og borða allan góða matinn sem fylgir.“ Þær bökuðu mikið

áður en þær ákváðu að hætta að neyta dýraafurða. „Við höfum alltaf bakað mikið í kringum jólin og mamma bakaði alltaf margar sortir af smákökum og fullt af góðum kökum á þessum tíma árs.“

Líkt hefðbundnum bakstri

Júlía segir þær enn baka mikið og hefur þeim tekist vel að útfæra uppskriftir án dýraafurða sem þær segja lítið mál. „Við bökum mikið af smákökum, tertum og fleira því líkt. Við höfum náð að veganæsa (endurskapa án dýraafurða) nánast alls sem okkur hefur dottið í hug og margt sem við erum ekki einu sinni aldar upp við að borða. Við gerum fjöldann allan af smákökum, hvort sem það eru hefðbundnar kökur eða marengs-

toppar, lagterter og alls konar tertur. Það hefur gengið ótrúlega vel og sýnt okkur að vegan bakstur er í raun alveg eins og hefðbundinn bakstur.“
Einhverjum kann að þykja tilhugsunin um bakstur án eggja undarleg en Júlía segir þau raunar alls óþörf, enda ótalmargir staðgenglar í boði og stundum er einfaldlega hægt að sleppa þeim alfarið. „Við komumst mjög snemma að því að egg eru nánast alveg óþörf í bakstur og þarf í raun mjög sjaldan að skipta þeim út fyrir neitt, nema auðvitað þegar bakaður er marengs eða marengstoppar.“

Þá hafa þær prófað sig áfram með svokallað aquafaba en það þykir mikið töfraefni. „Í marengsinn höfum við hins vegar notað vatnið sem kemur þegar



VEGAN LAGTERTA

150 g vegan smjör
(við notum Krónu smjörliki)
3 dl sykur
6 msk. aquafaba
7½ dl hveiti
2 tsk. kanill
1½ tsk. negull
1½ tsk. matarsódi
1 msk. kakó
2½ dl plöntumjól
(við notum Oatly haframjólkina)



Þeytið smjórið og sykurinn í hrærivél og bætið síðan aquafaba út í. Þeytið þetta þar til það er orðið létt og ljóst. Blandið þurrrefnum saman í aðra skál. Bætið því út í smjörhræruna ásamt mjólkinni og hrærið saman. Skiptið deiginu jafnt í tvennt og bakið tvo botna í 18 mínútur við 175°C. Botnarnir eiga að vera u.þ.b. 25 x 35 cm. Skerið hvorn botn í tvennt svo þið hafið fjóra botna og smyrjið smjörkreminu jafnt á milli þeirra.

Smjörkrem:

200 g vegan smjör
3 msk. aquafaba
2 tsk. vanilludropar
1 pakki flórsýkur (500 g)



Setjið öll hráefnin í hrærivél og þeytið vel saman. Smyrjið á milli botnanna.

KORNAX
GÓÐ UPPSKRIFT AÐ NOTALEGUM JÓLUM
ÍSLENSK FRAMLEIÐSLA



kjúklingabaunir eru soðnar og það gengið ágætlega. Þessi vökvi sem kallast aquafaba er einfaldlega vökvinn sem er í kjúklingabaunadó. Hann þeytist líkt og eggjahvítur og hefur notið mikilla vinsælda í vegan heiminum. Það er ekkert mál að baka toppana en stærri kökur krefjast aðeins meiri polinmæði og æfingar.

Með smjórið hefur það ekki verið neitt mál, það er til alls konar vegan smjör og svo er gamla góða smjörlikið einnig vegan en það er það sem margir nota í bakstur hvort sem er. Mjólkinn hefur heldur ekki verið neitt mál þar sem alls konar vegan mjólk er aðgengileg í öllum búðum.“

Júlía ráðleggur þeim sem eru áhugasöm um vegan bakstur að vera ekkert að flækja hlutina og frekar leita að einföldum vegan uppskriftum, enda til mikið úrval af þeim. „Okkar ráð er í raun bara að vera ekkert að festa sig í að finna eitthvað til að nota í staðinn fyrir egg og mjólk heldur einfaldlega finna vegan uppskriftir að kökum. Innihaldsefnið eru oft ótrúlega einföld og algjör óþarfi að fara í einhverjar kúnstir til að veganæsa þær uppskriftir sem til eru. Það er til dæmis fjöldinn allur af bakstursuppskriftum á blogginnu okkar og mjög stór kafli í bókinni sem inniheldur alls kyns ljúffengar kökur og bakkelsi.“

APPOLO LAKKRÍS KURL

Toppurinn í bakstrinum

Allar þrjár tegundirnar af lakkriskurlinu henta mjög vel í bakstur og eftirrætti. Reyndar finnst mörgum Appolo lakkriskurlið okkar vera alveg ómótstæðilegt – bara eitt og sér.



Uppskrift að góðum lakkrístoppum

3 stk eggjahvítur
200 g púðursykur
150 g Lindu mjólkursúkkulaði, smátt saxað
300 g (2 pokar) Appolo lakkriskurl að eigin vali

Ofninn hitaður í 150 °C. Stífpeytið eggjahvítur og púðursykur í u.þ.b. 15 mín.
Lakkriskurli og Lindu mjólkursúkkulaði blandað varlega saman við með sleif.
Gerðið litla toppa með tveimur teskeiðum og setjið á pappírsklædda bökunarplötu.
Bakið í u.þ.b. 14 mín. Ath. að hiti og tími getur verið breytilegur eftir ofnum.





Hér má sjá feðgana Björgvin Tómasson og Júlíus Óttar skemmta sér við að bræða gamlar orgelpípur í fallett jólaskraut. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI



Þegar orgelpípurnar hafa verið bræddar er þeim helt í mót og þær verða að undurföggu jólaskrauti.
FRÉTTABLAÐIÐ/
SIGTRYGGUR ARI



Jólaskrautið sem unnið er úr gömlu orgelpípum um glitrar fallega í rauðum borðum á þessu stáslaga hrein-dýrshorni.

Rómantísk jól undir stjörnumergö

Í gömlu, fallegu húsi við ströndina á Stokkseyri bræða ung hjón gamlar orgelpípur og skapa úr þeim gamaldags, rómantískt jólaskraut sem kætir og gleður á hátíð kærleikans. Þau segja stjörnurnar bjartari við sæinn og una sér vel í jólakýrð og brimróti.

Þórdís Lilja
Gunnarsdóttir
thordis@frettabladid.is



Við fluttum inn í húsið okkar á Stokkseyri nokkrum dögum fyrir jólin 2017 og eitt það fyrsta sem við settum inn í húsið var jólatré. Það var mikil gleðistund. Við hjónin erum jólabörn í hjörtum okkar og höfum gaman af því að skreyta smá, baka smákökur og hafa það notalegt með fjölskyldunni yfir hátíðarnar. Það skiptir mestu máli," segir Myrra Rós Þrastardóttir, tónlistarkona og listkúntner, sem er með vinnuborð hjá þeim sem hún kallar heimsins besta tengdapaþba; Björgvini Tómassyni orgelsmið.

Þar skapar Myrra Rós iðilfagra

vængi unna úr spæni og víði.

„Ég hef verið starfandi tónlistarkona síðan 2009 en síðustu þrjú árin hef ég einbeitt mér að verkefninu Fjaðrafoki. Ég reyni að endurnýta sem mest í þeirri framleiðslu og má til gamans geta að allir grunnar fyrir vængina eru affall frá orgelsmiði tengdapaþba sem fannst þessi verk svo flott hjá mér að hann plantaði mér niður á besta stað í smiðjunni, við glugga með útsýni yfir sjóinn," segir Myrra Rós sæl.

Endurnýtingin mikilvæg

Þau Myrra Rós og eiginmaður hennar, Júlíus Óttar, starfa bæði við tónlist en þó sitt í hvoru lagi. Júlíus er meðlimur síðrokkssveitarinnar VAR og Myrra Rós kemur fram undir eigin nafni.

„Júlíus vinnur í Orgelsmiðju



Myrra Rós og Júlíus Óttar búa í gömlu, jólalegu húsi við Stokkseyrarströnd.

Björgvins Tómassonar, föður síns, og hefur í raun gert það síðan hann var sex ára gamall og byrjaði að fara með paþba sínum í ferðir til að stilla orgel," upplýsir Myrra Rós um sinn heittelskaða sem stendur hjá í smiðjunni og bræðir gamlar orgelpípur sem síðan verða að gullfallegu jóla-skrauti.

„Jólaskrautið er upprunalega hugmynd frá Björgvini tengdapaþba. Hann var með jólamarkað í Orgelsmiðjunni fyrir nokkrum árum og framleiddi þetta skraut fyrir markaðinn. Svo fyrir stuttu fann ég nokkur stykki og spurði hvort ég ætti ekki að fara með þau í

Fallegur tindáti og bangsi úr orgelpípum gera jólin enn fegurri.



Kirsuberjatréd, þar sem ég er með verkin frá Fjaðrafoki til sölu, og athuga hvort fólk tæki vel í þetta fyrir jólin. Það varð heldur betur þannig og Björgvin hvatti okkur Júlíus til að

taka við jóla-skrautsyndlinum og framleiða jóla-skrautið undir nafni Fjaðrafoks," útskýrir Myrra Rós og handleikur fallega bangsa, jólabjöllur og jólatré úr gömlu orgelpípunum.

„Við höfum alltaf reynt að endurnýta efniviðinn sem við notum í sköpun okkar og framleiðslu. Að bræða gamlar, beyglaðar orgelpípur og gefa þeim framhaldslif finnst okkur mjög sniðugt og ekki skemmir fyrir hvað þetta er fallett. Það er einhver gamaldags rómantik í þessu," segir Myrra Rós sem endurvinnur líka mikið og uppnýtir í framleiðslu Fjaðrafoks.

Líður vel í kyrð og brimróti

Eftir tvenn jóla við suðurströndina eru Myrra Rós og Júlíus Óttar enn að búa til sínar hefðir.

„Við eldum hnetusteik á aðfangadag, opnum nokkra pakka og höfum það huggulegt tvö saman. Fyrir mér byrja jólin hins vegar ekki fyrr en dóttir mín, Lára Þöll, kemur til okkar á jóladag. Þá borðum við hangikjöt með öllu tilheyrandi, opnum fleiri pakka og horfum á góða jólamynd en myndin Nightmare Before Christmas verður oft fyrir valinu á þessu heimili," segir Myrra Rós í vetrarriki sveitasælunnar þar sem mánninn merlar á senum.

„Ég verð að segja að stjörnurnar eru bjartari í myrkrinu hérna á Stokkseyri. Ekkert bara um jólin samt. Okkur líður bara ofboðslega vel í kyrðinni og rónni hérna við sjóinn. Það er fátt sem toppar að sofna við brimhljóðin í myrkrinu. Það er rómantik í því," segir Myrra Rós og unir hægum vel.

Jólaskraut úr gömlu orgelpípunum fæst í Kirsuberjatrénu, Vesturgötu 4 í Reykjavík. Einnig er hægt að panta það og fá sent hvert á land sem er í gegnum Facebook-síðu Fjaðrafoks og netfanginu fjadrafokwoodworks@gmail.com.

Njótum og nærumst um hátíðirnar

Probi Mage
mjólkursýrugerlar fyrir
parmaflóruna, meltinguna
og varnir líkamans.

abel heilsuvörur



Hvítklæddur McCartney árið 1973.

Dásamleg en umdeild jól með Paul McCartney

Lagið „Wonderful Christmas-time“ með Paul McCartney þekktja flestir en þetta sigilda jólalag er samofið jóluum í hugum margra. Þrátt fyrir miklar vinsældir og spilun hefur laginu þó verið lýst af gagnrýnendum sem „versta lagi Pauls fyrr og síðar“, enda er höfundurinn vissulega án nokkurs vafa einn merkilegasti tónlistarmaður sögunnar. Hvað sem því líður þá verður að teljast aðdáunarvert hversu lítillar fyrirhafnar lagasmíðin krafðist af Paul en hann samdi það á einungis tíu mínútum á sólskinsdegi í júlí árið 1979. Þá sá hann alfarið um útsetningu lagsins en sem dæmi má nefna að barnakórinn sem syngur hátíðlega „Ding Dong“ í laginu er alls enginn barnakór, heldur bara sjálfur Sir Paul McCartney að vera dæmigerður Paul McCartney.



Þetta er góð lausn til að spara bæði pening og pláss. FACEBOOK/ONABUDGET

Skelltu trénu á vegginn

Facebook-síðan On a Budget birti nýlega frábært bragð til að spara peninga og pláss sem færir annars í jólatré. Hægt að setja upp lista, festa grenikransa á þá og skreyta svo allt heila klabbíð svo með ljósum. Þetta er frábær kostur fyrir fólk sem býr þröngt og hefur ekki pláss fyrir tré, þá sem vilja spara og þá sem vilja ekki fella tré að öþörfu.

Síðan birti tvær myndir sem sýna svona tré, önnur þegar það er nýbyrjað að byggja það og svo eina sem sýndi lokaútkomuna. Þrátt fyrir að vera einfalt og ódýrt virkar þetta merkilega vel og gefur herberginu þennan hlýja og jólalega blæ sem við tengjum við jólatré.

Hugmyndin er vinsæl og hefur verið deilt yfir 97 þúsund sinnum þegar þetta er skrifað. En notendur voru fljótir að benda á einn galla. Þetta er kannski ekki hentugt fyrir kattaeigendur, því það er hættu á því að kisu hefðu gaman af að leika sér með skreytinguna, eins og þeir eiga til að gera með jóla-skraut.

Á hjólaskautum í messu

Í Venesúela hefjast hátíðahöld tengd jóluum þann 16. desember. Í höfuðborginni Caracas hefur skapast frekar sérstök hefð þar sem fólk fer á hjólaskautum í morgunmessu dagana 16.-24. desember. Þar sem þessi hefði er svo vinsæl hafa lögregluyfirvöld tekið upp á því að loka sumum götum borgarinnar fyrir klukkan átta á morgnana



til að hjólaskautafólkið eigi auðveldara með að komast leiðar sinnar. Börnin fara snemma í háttinn á kvöldin til að vakna hress fyrir messuna daginn eftir og þau binda oft bandsþotta um stóru tána á sér og setja endann á bandinu út um gluggann, þá getur hjólaskautafólkið sem á leið hjá um morguninn togað í spottann.



Kannski er jólasveinninn á leið í messu. NORDICPHOTOS/GETTY



Pay

Léttkaup

Dreifðu greiðslum, borgaðu eftir jól



Notaðu Pay Léttkaup í desember, dreifðu greiðslum í allt að 36 mánuði og þú byrjar ekki að borga fyrr en í febrúar.



Sækja frá

App Store



SÆKJA FRÁ

Google Play

siminnpay.is



Ásdís Jónsdóttir býr til jólakransa til styrktar góðum málstað. MYND/ÓLAFUR HÖSKULDUR ÓLAFSSON



Ásdís býr til fallega jólakransa.

Býr til og selur jólakransa til styrktar Pieta samtökunum

Ásdís Jónsdóttir nýtur þess að föndra og segir þá iðju veita sér mikla hugarró. Fyrir tveimur árum fór hún af stað með verkefni þar sem hún býr til jólakransa sem hún selur til styrktar Pieta samtökunum, en geðheilbrigðismál eru henni afar hugleikin.

PRATIBVA • SM • 133567

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.

Hjördís Erna Þorgeirsdóttir
hjordiserana@frettabladid.is



Ég er alin upp inni í Eyjafirði, flutti á Austurland fyrir um 30 árum, fyrst á Egilsstaði og síðan á Reyðarfjörð árið 1995 og bý þar enn,“ segir Ásdís. Hún býr nú ein með kettinum sínum en er þó rik af afkomendum. „Ég bý ein með Mána, kisanum mínum, og er því miður öryrki vegna veikinda. Ég er frískilin og á þrjú uppkomin börn sem eru öll komin með sitt heimili og börn. Tvö þeirra eiga heima hér á Reyðarfirði og eitt í Kópavogi. Ég á einnig sjö barnabörn á aldrinum sex mánaða til níu ára.“

Ásdís segist ekki eiga neina eina tiltekna eftirlætisminningu úr barnæsku frá jólnum en minnst þó ákveðinna hefða hvað mat og bakstur varðar. „Ég man svo sem ekki mikið frá barnæsku minni, þegar ég var að alast upp voru börn ekki mikið að atast með í jólaundirbúningi. En svona eitt og eitt kemur upp í hugann eins og að það var alltaf hangikjöt og baunajafningur á aðfangadagskvöld, lambalæri á jóladag og svo var jólatréð skreytt og einnig sett upp jólaskraut á Þorláksmessu, aldrei fyrr. Og auðvitað voru bakaðar 20 sortir af smákökum og nokkrar tertur.“

Fagnar föndri og birtu

Ásdís unir sér vel á þessum tíma árs og fagnar bæði föndrinu og birtunni frá jólaljósum.

„Mér finnst þetta bara vera uppbot á hversdagsleikanum og það er aldrei of mikið af fallegum munum og ljósum. Sérstaklega þar sem ég bý og sólin hverfur í þrjá mánuði og sést ekki aftur fyrr en 9. til 11. febrúar.“ Það gefi henni mikið að vinna með höndunum og sé jafnvel ígildi eins konar heilunar. „Jólafondur, föndur og allt handverk yfirhöfuð er fyrir mig afslöppun og hálfgerð þerapía.“

Það sé þó ýmislegt sem mætti betur fara hvað áherslur á veraldleg gildi varðar. „Nú til dags finnst mér allt of mikið kapphlaup, bæði

í gjöfum og einnig mikill metingur fólks. Þú þarft ekki 50 þúsund króna jólagjöf til dæmis. Mér finnst jólin þurfa að vera meira um samveru fólks og að gera vel við sig í mat og drykk. Fallegustu og dýrmætustu jólagjafirnar sem ég fæ er til dæmis eitthvað sem barnabörnin hafa gert sjálf og á ég nokkurt safn af þeim gjöfum sem ég geymi eins og gull væri.“

Frábærar viðtök

Ásdís er önnur kafin við kransagerð þessa dagana. „Þannig er að fyrir tveimur árum ákvað ég að biðja fólk að gefa mér jólaskraut sem það væri hætt að nota og voru undirtektirnar æðislegar, þar kom fram að ég ætlaði að gera skreytingar og selja til að styrkja góðgerðarsamtök.“

Hún hafi þó ekki getað farið af stað með verkefnið fyrr en í ár. „En vegna breyttra heimilisástæðna hafði ég ekki tók á að byrja á þessu fyrr en fyrir þessi jól. Ég ákvað að gera jólakransa með og án ljósa og hafa undirtektirnar vægast sagt verið frábærar. Nú er svo komið að ég er nánast farin að taka á móti sérpöntunum.“

Þá vill Ásdís koma því á framfæri að allur ágóði af verkefninu rennur óskiptur til Pieta. „Ég vil líka taka sérstaklega fram að allur ágóði fer til viðkomandi hjálpar-samtaka og ég tek ekkert fyrir vinnuna mína,“ segir Ásdís. „Ég valdi Pieta samtökin af því þetta málefni stendur mér nær þar sem ég er bæði þunglyndis- og kvíða-sjúklingur og hef lent í mörgum áföllum um ævina.“

Það sé í nógu að snúast um þessar mundir en á næsta ári muni hún hugsanlega færa út kvíarnar. „Eins og ég segi hef ég meira en nóg að gera en hver veit, kannski á næsta ári geri ég meira úr þessu og stofna kannski sölusíðu.“

Ásdís er þakklát þeim sem hafa lagt henni lið. „Ég vil í koma á framfæri þakklæti til allra sem hafa styrkt þetta verkefni mitt, án ykkar væri þetta ekki hægt. Hárstofa Sigríðar á Reyðarfirði svo og Ólafur Höskuldur Ólafsson á Reyðarfirði eiga bestu þakkar mínar skildar.“

ÚRVAL AF JÓLASKRAUTI Í VERSLUNUM NETTÓ



JÓLASNJÓKÚLA
MEÐ JÓLASVEINUM
899 kr



JÓLALEST - SETT
6.999 kr



JÓLALEST MEÐ HLJÓÐI
4.999 kr



LED JÓLASVEINN
2.499 kr



SITJANDI ENGILL
MEÐ LED LJÓSI
3.499 kr



HNOTUBRJÓTUR - GLITTER
3.499 kr



DANSANDI
JÓLASVEINN
2.999 kr



JÓLANÁTTFÖT
2.499 kr



JÓLAGALLI
3.999 kr

nettó
í jólaskapi

SPENNANDI UM JÓLIN

Fjölbreytt úrval af framandi kjöti í verslunum Nettó. Fyrir þá sem vilja prófa eitthvað nýtt og spennandi um jólin.



**LÁGT
VERÐ!**

Kalkúnn
1.198 KR/KG

Franskar
andabringur



VERÐSPRENGJA!

-40%



Nautalundir

2.999 KR/KG
ÁÐUR: 4.999 KR/KG

Dádýralundir



nettó
í jólaskapi



NÚ GETA ALLIR VERIÐ STJÖRNUKOKKAR!

-20%

Nautalund Wellington

7.998 KR/KG

ÁÐUR: 9.998 KR/KG



Kalkúnabringur

Andaconfit



Gæsabringur



-40%

Nauta Rib-Eye

Dry aged 100% Black Angus

2.999 KR/KG

ÁÐUR: 4.998 KR/KG

Hreindýrafille



JÓLAGJÖFIN Í ELDHÚSIÐ

Maku
KITCHEN LIFE



BJÓRGLÖS 3 teg. - 4 stk í pakka
3.299 KR/PK



OSTAHNÍFAR
4 saman í blokk
2.999 KR/PK



**BRETTI MED
SVÖRTUM
MARMARA**
2 stærðir
verð frá **2.999**
KR/STK



MINI POTTUR m/loki - keramik
999 KR/STK



OSTABAKKI
28 cm
1.899
KR/STK



KÖKUDISKUR 30 cm
4.999 KR/STK



GJAFÆNING með bakka
og ostamerkingum
1.899 KR/STK



SLOW COOK POTTUR 4 L
7.399 KR/STK



PANNA CASSAROLE
4,2 L - 28 cm
6.999 KR/STK

nettó
í jólaskapi

**VERSLANIR NETTÓ ERU STAÐSETTAR
Á 17 STÖÐUM UM LAND ALLT**

Borgarnes • Búðakór • Egilsstaðir • Glerártorg • Grandi • Grindavík
Hafnarfjörður • Hrisalundur • Húsavík • Höfn • Íðavellir • Ísafjörður
• Krossmói • Lágmúli • Mjódd • Salavegur • Selfoss



Áslaug og ömmugullið hennar Alba kunna báðar að meta sanna litagleði og glaðar stundir með miniatüre veislum fyrir munn, maga og ekki síst fegurðarskyn augans. MYNDIR/ÁSLAUG SNORRADÓTTIR

Sparilegar fyrir litla Jesúbarnið

Fagurkerinn, matarhönnuðurinn og ljósmyndarinn Áslaug Snorradóttir hitti fyrir jafningja sinn í barnabarninu Ölbu sem skilur ömmu sína upp á tíu. Allir dagar hjá þeim eru sparilegir og lekkerir en alveg sérstaklega þegar afmæli litla Jesúbarnsins nálgast.

Við Alba höldum upp á hvern einasta dag með lekkerheitum en þegar við höldum upp á Jesúbarnið erum við extra sparilegar. Þá nýtum við öll tækifæri til að gæða okkur á súkkulaði og heslihnetum," segir Áslaug í undurfögru „miniature“ jólaboði með Ölbu sem er fimm ára.

„Ilmurinn í Alba Piemonte á Ítalíu setti sjálfsagt tóninn en þangað fórum við fjölskyldan þegar Alba var fimm mánaða. Þar eru Nutella-verksmiðjurnar sem einnig búa til Ferrero Rocher-molana og súkkulaði- og hnetuanganin sem mætti okkur þegar við stigum út úr bílnum í Alba er ógleymanleg. Þar með hófst áhuginn á súkkulaði og heslihnetum," upplýsir Áslaug innan um litríka smárétti sem gleðja lítil sem stór augu.

„Mér finnst mikilvægt að eiga sitthvað fallegt fyrir augu, munn og maga okkar Ölbu á adventunni. Það gefur lífinu lit og í aðdraganda jóla á maður að gera sér sem flesta glaða daga. Meira að segja er hafra-grauturinn á mánudagsmorgni

Hér eru nokkrar hugmyndir

SÚKKULAÐIFLÆÐINGUR

Hnetusmjör eða súkkulaðiflæðing köllum við þetta góða viðbit sem smellpassar á pönnukökur sem við erum iðnar við að baka. Alba er orðin frábær pönnukökustjóri og ekki spillir að amman kann að flippa þeim á pönnunni eins og Lína Langsokkur!

200 g ristaðar heslihnetur maukaðar með 100 g sykri
450 g suðusúkkulaði, brætt og bætt við 100 g bráðið smjör ásamt 2 dl rjóma.

Hnetublandan hrærd út í og geymt í krukum í ísskáp.

borinn fram í fallegum skálum með kertaljósum og gleði," segir Áslaug sem hefur Ölbu oft í huga þegar hún ferðast um heiminn og sankar að sér litlum kökum og sætindum til að gleðja þá litlu.

SÚKKULAÐISÚPA MEÐ RJÓMA

Hér fékk sparistellið að njóta sín en þægilegast er að sötra súpuna úr skál og er það mun meiri stemning.

300 g heslihnetur, vel peyttar í 7 dl af vatni.
300 g brætt suðusúkkulaði bætt út í ásamt slatta af vanillu, kardimommum og appelsínuberki.

Fint er að bæta mjólk út í súpuna til kælingar í lokin en þykktin ræðst eftir smekk.
Toppað með vænni slettum af peyttum rjóma.

„Ég hef lært svo mikið af Ölbu. Hún stingur reglulega upp á því að baka pönnukökur og af því mannskepnan á það til að segja: „Ekki núna," segi ég alltaf: „Já, því ekki það, Alba mín." Það er nefni-

SÚKKULAÐI FONDÚ

Súkkulaði fondú okkar Ölbu er einstaklega gott og auðvelt. Við skemmtum okkur við að dýfa bæði þurrkuðum og ferskum ávöxtum ofan í súkkulaðið en á þessum árstíma er sérlega ljúffengt að dýfa Panettone og Amaretti-kökum bæði í fondúð og súpuna.

Súkkulaði má líka hella yfir trépinna eins og sleikjó og toppa með góðgæti.

lega engin hugmynd of galin hjá börnum sem vilja gera lífið litríkt og skemmtilegt og við eigum að leyfa þeim sem mest að leggja á borð og útbúa svolitil veisluhöld eftir þeirra eigin skapi og smekk,"

segir Áslaug og víst er að þær Alba eru einstakar vinkonur.

„Ölbu finnst allt svo sparilegt og er eina typan í heiminum sem fattar mig alveg í botn. Hún er ljón og ég risandi ljón sem alveg smellpassar og ekki spillir fyrir að hún á sama afmælisdag og Madonna sem ég býst við að tengist fagurkerinum í henni líka," segir Áslaug og skálar við Ölbu í dýrindis súkkulaðisúpu.

„Nafnið Alba þýðir sólarupprás á ítölsku. Hún fær því íðulega drykki í mörgum litum sólarupprásarinnar, allt frá ljósgulu yfir í fjölblátt. Barnið espar upp ömmuna og vill hafa allar máltíðir „miniature“," segir Áslaug og skellihlær.

„Alba veit að amma geymir serviettur frá Grand Hotel Alba síðan forðum daga og ég vona að við eigum eftir að fara þangað aftur saman til að borða besta súkkulaði og heslihnetur í heimi. Súkkulaði er svo mikil ofurfæða og hamingju-gjafi og ég get verið óttalaus um að barnið fái ekki sykursjokk því sykurinn er í lágmarki.



Arnar segir að tæpir tveir mánuðir sé ekki nægilega langur tími til að grúska og pæla í allri jólatónlistinni. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

Sjúkur í jólatónlist

Arnar Eggert Thoroddsen hefur gaman af því að grúska í tónlist og grafa upp gleymdar gersemar. Hann elskar bæði íslenska og erlenda jólatónlist og segir erfitt að hætta að hlusta á hana í janúar.

Oddur Freyr Þorsteinsson
oddurfreyr@frettabladid.is



Arnar Eggert Thoroddsen er mikill áhugamaður um jólatónlist. Hann segir að áhuginn hafi kviknað þegar hann skrifaði um hana fyrir jólablað Morgunblaðsins en að hann hafi farið á flug með tilkomu Spotify, því þá fékk hann tækifæri til að grúska í ýmsu nýju.

„Það opnaði flóðgáttina fyrir svona fimm árum,“ segir Arnar. „Þarna var ég allt í einu með aðgang að endalausri jólatónlist og plötum og ég fór að pæla mig í gegnum þetta og hlusta og hugsa um þessa tónlist. Þetta vakti mikinn áhuga hjá mér.“

Fræðimanninum í mér finnst ótrúlega merkilegt að það sé hálfgerður undirgeiri af popp- og rokk-tónlist sem er eingöngu í spilun í einn mánuð á ári,“ segir Arnar. „Þetta er svo furðulegt. Maður er að hlusta á tónlist allan ársins hring en manni dettur ekki í hug að spila jólalög í maí. Þarna er risastór undirgeiri í tónlist sem er bundinn ákveðinni árstíð og hátíð.“

Þess má þá geta að Arnar er með doktorspróf í tónlistarfræðum frá Edinborgarháskóla og starfar nú sem aðjunkt við Háskóla Íslands þar sem hann kennir félags- og fjölmiðlafræði.

Í föstum skorðum

„Það er líka sérstök fagurfræði í kringum jólatónlistina sem er oft í mjög föstum skorðum, bæði hvað varðar liti og skraut á umslögum, hvað þá lögin sem flutt eru,“ segir Arnar. „Ef maður ætlaði að fara að gera jólaþötu til að græða á henni hefði maður bara sirka 30 lög til að velja úr til að gera klassíska jólaþötu.“

Kántrísöngvarar gera oft jólaþötu og Kacey Musgraves gaf út frábæra jólaþötu fyrir þremur árum sem heldur fast í þessa klassísku stemningu, en skreytingarnar á plötunni voru í stíl við plötur frá 5. eða 6. áratugnum,“ segir Arnar. „Þar eru tíu lög og af þeim eru einhver sex sem eru bara algjörlega klassísk jólalög. Það verður alltaf að hafa þessi klassísku ameríska jólalög sem

voru samín í kringum 1940 virðist vera.“

Arnar segir margs konar skýringar á því af hverju þessi tilteknu lög njóta svo mikilla vinsælda. „Þetta voru oft nostalgísk lög og lög eins og „I'll be Home for Christmas“, töluðu til fólks á stríðsárunum þegar margir voru fastir í skotgröfum,“ segir hann. „Það lag byggir á bréfi hermanna þar sem hann hugsar heim.“

Sigild lög eru síðan ekki sigild fyrir einhverja tilviljun. Þessi þekktustu eru einfaldlega vel samín og með eitthvað í sér sem þolir endalaus spilun. Svo voru Bandaríkjamenn með mikið tangarhald á vestrænni dægurmenningu rétt eftir stríð, eitthvað sem hefur svo sem litið minnkað,“ segir Arnar. „Þannig að þessi lög eru mikið í gangi á jölunum og mynda hluta af jólaumhverfinu okkar, mætti segja. Þessir þættir eru meðal þess sem tryggir lögnum þetta langlífi.“

Lítill tími til að grúska

Það eru skiptar skoðanir á því hvenær er hæfilegt að byrja að hlusta á jólatónlist. Arnar segist ekki byrja fyrr en 15. nóvember. „Mér finnst það samt of snemmt, en ég sé alltaf eftir því að hafa ekki byrjað fyrr þegar ég er byrjaður,“ segir hann. „Þetta er svo lítill gluggi, því maður þarf að hætta 10. janúar, annað er bara asnalegt. En ef maður vill grúska í þessu og pæla og bera saman þá er þetta lítill tími.“

Vill bæði íslenskt og erlent

Arnar segir að hann sé álíka hrifinn af íslenskum og erlendum jólalögum. „Þessi klassísku íslensku jólalög eru mjög skemmtileg og koma manni í góðan filing, en ég vil líka þessi erlendu,“ segir hann. „Og ég hef aldrei skilið almennilega af hverju þessi tónlist fer svona mikið í taugarnar á fólki.“ Uppáhaldsjólagið hans er erlent. „Ég á nokkur en verð að nefna „Hark! the Herald Angels Sing“ með Bob Dylan af plötunni Christmas in the Heart frá 2009, sem er stórkostleg,“ segir Arnar. „Dylan þekkir arfleifðina í amerískri þjóðlagatónlist vel og er í raun að vinna með gömul þjóðlög á plötunni. Margir halda að þetta sé einhver hallærisleg tilraun til



Uppáhalds jólaglag Arnars er á plötunni Christmas in the Heart með Bob Dylan.



Arnar segir að það sé ótrúlegt jóla- og vetrarand-rúmsloft á plötunni If on a Winter's Night með Sting.



Arnar lætur plötuna Hátíð fer að höndum ein yfirleitt rúlla á aðfangadag.

að græða, en allur ágóðinn fór til góðgerðarstarfsemi og það er skemmtileg túlkun á þessari plötu. Einlæg og ástríðufull og söngur hans í þessu tiltekna lagi er magnadur.

Sú plata og platan If on a Winter's Night með Sting, sem kom út sama ár, eru tvær af uppáhaldsjóla-plötunum mínum. Á plötunni nær Sting að búa til ótrúlegt jóla- og vetrarandrúmsloft og galdra fram hálfgerða miðaldastemningu. Þú ert bara kominn inn í arineldinn þegar þú hlustar,“ segir Arnar og hlær við. „Svo gaf sveitin Low út jólaþötu árið 1999 sem heitir bara Christmas. Það er galdur yfir öllum þessum plötum.“

Uppáhalds jólaglagflytjandinn minn er Ella Fitzgerald, sem gaf út plötuna Ella Wishes You a Swinging Christmas árið 1960,“ segir Arnar. „Hún er alveg rosa-legur söngvari, það er alveg með ólíkindum hvernig hún gerir þetta og maður hreinlega tekst á loft þegar þessi plata fer af stað.“

Það er ákveðin hefð að byrja aðfangadag alltaf á því að spila White Christmas með Bing Crosby,“ segir Arnar. „Byrjunin á því setur mann alltaf á einhvern fánánlega skemmtilegan stað. Ég læt líka plötuna Hátíð fer að höndum ein með sveitinni Þrjú á palli malla á aðfangadag, það er mjög helg og góð stemning á þeirri plötu.“

Jólatónlist getur vel verið listræn

Arnar hefur grafið upp fleira gott í grúski sínu. „Harry Connick Jr. hefur gefið út þrjár jólaþötu sem eru alveg klikkaðar,“ segir hann. „Hann litur út fyrir að vera algjör tyggjókúlugaur en hann er djassari frá New Orleans og allar útsetningarnar hans eru með smá „tvísti“ og sumar með frekar myrkum anda.“

Þetta er geiri sem er oft ekki tekinn sérlega alvarlega sem list,“ segir Arnar. „Ef einhver er að gefa út jólaþötu er það strax tengt við markaðspælingar, eðlilega, svo fólk gerir ekki ráð fyrir því að jólatónlist sé listræn. En það er alveg hægt. Sigurður Guðmundsson og Memfismafian gáfu til dæmis út frábæra jólaþötu fyrir 10 árum sem heitir Nú stendur mikið til. Gott dæmi um stöndugt lista-

Það er ekki bara ein leið til að losna við gleraugun — þitt sjónlag ræður leiðinni



LINSUSKIPTI

Linsuskipti er algengasta aðgerðin til að laga sjónlagsgalla hjá fólki sem er komið yfir fimmtugt.

Með linsuskiptum er hægt að fá: einfókus-, fjölfókus- og sjónskekkjuaugasteina

ERTU MEÐ SKÝ Á AUGASTEINI

Hjá okkur er engin bið eftir nýjustu linsunni á markaðnum.

Sjónlag er eina stofan á landinu sem býður upp á alhliða þjónustu þegar kemur að sjónlagsaðgerðum

PANTAÐU TÍMA Í FORSKOÐUN

s. 577 1001, sjonlag.is eða á heilsuvera.is



sjónlag

GLÆSIBÆR – ÁLFHEIMAR 74
5. HÆÐ · 104 REYKJAVÍK

verk úr þessum geira þar sem allt gengur upp.

Svo finnst mér líka rosalega gaman að hlusta á lagaspotta á Spotify sem heitir Mystical Christmas. Þar eru írsk þjóðlög og skemmtileg miðalda-tófraskógarstemning," segir Arnar. „Það er stórkostleg stemning í þeim og mér finnst alltaf gaman að hlusta á keltneska jólatónlist.“

Fint að fá ný lög í safnið

Arnari finnst alltaf forvitnilegt að heyra ný jólalög, en segir að það sé annars eðlis að hlusta á þau en þessi gömlu góðu. „Ég fagna öllum tilraunum. Það voru til dæmis nokkur frumsamin lög hjá Low sem virkuðu vel," segir hann. „Það er fint að hafa nýtt efni með í bland.“

Það er líka ein plata í miklu uppáhaldi hjá mér sem heitir Pretty Paper og er með Willie Nelson, en hún kom út árið 1979," segir Arnar. „Þar er samnefnt lag sem er alveg dásamlegt, en hefur aldrei komist inn í almenna spilun með öðrum jólalögum.“

Arnar segist eiga erfitt með að hætta að hlusta á jólatónlist í janúar. „En Sting skilgreinir sína plötu sem betur fer sem vetrarplötu, þannig að ég má alveg spila hana fram í apríl.“



Arnar er hrifinn af laginu Pretty Paper af samnefndri plötu Willie Nelson, en það hefur aldrei komist í almenna spilun.



Harry Connick Jr. hefur gefið út þrjár jólaplötur sem Arnar er hrifinn af.



Arnar segir að maður hreinlega takist á loft þegar þessi plata hennar Ellu fer af stað.



Arnar segir að platan Nú stendur mikið til sé gott dæmi um listræna jólaplötu.

Nóg að gera hjá Martin yfir jólahátíðina

Íslenskt afreksíþróttafólk fær margt hvert ekki mikið fri yfir jólahátíðina. Það á til að mynda við um Martin Hermannsson, landsliðsmann í körfubolta, en hann verður í eldlinunni með Alba Berlin á milli þess sem hann nýtur jólanna í faðmi fjölskyldunnar.

„Það er ekki tekið neitt jólafrí hérna í þýska körfuboltanum og boltinn rúllar einnig áfram í Euro-League þannig að það verður nóg að gera. Við erum að spila fjóra

leiki í kringum jól og áramót með tilheyrandi ferðalögum," segir Martin um jólatörninna.

„Það verður því ekki mikið gagn að mér í undirbúningnum fyrir jólin. Tengdafjölskyldan kemur hingað í heimsókn yfir jólin og aðstoðar okkur við það sem þarf að gera. Ég mun ekki sjá um jóla-steikina í ár enda er það kannski bara best þar



sem ég er ekki mjög liðtækur í eldhúsinu," segir landsliðsmaðurinn enn fremur.

Martin mun spila í Hamborg, tvo heima-leiki í Berlín og svo í Valencia um jól og áramót.

Martin Hermannsson leikur með þýska liðinu Alba Berlin. NORDICPHOTOS/GETTY

Þegar upp verður staðið mun Martin hafa spilað fjóra leiki á 12 dögum en fyrir þann tíma hefur hann leikið mjög þétt þannig að jólafrí hefði verið kærkomið. Það verður mikið flakk á honum en blessunarlega eru tveir heimaleikir í kringum aðfangadag þannig að hann getur verið heima þegar jólin ganga í garð. Hann nær hins vegar ekki að skjótast heim og hitta vini og fjölskyldu eins og hefði verið afar kærkomið eftir stífa törn.

SPORT



Íþróttavöruslun



Fylgdu okkur á [facebook](#)

Öll helstu merkin á einum stað



ENDURANCE
ATHLECIA



hummel PUMA.

SPORT24 Miðhrauni 2 Garðabæ

Opið virka daga 11-18
Laugardaga 11-18
Sunnudaga 13-18

Sími 553 0700
NÆG BÍLASTÆÐI

SPORT24 Sundaborg 1 Reykjavík

Opið virka daga 11-18
Laugardaga 11-16
Sunnudaga Lokað

Gjörningur og stuðupppákoma

Leikhópurinn Leikhúslistakonur 50+ fagnar bráðum fimm ára afmæli og verður af því tilefni með tvær sýningar í Þjóðleikhúskjallaranum eftir áramótin. Edda Björgvins segir miða á sýningarnar fullkomna jólagjöf enda eigi mömmur nóg af náttkjólum.

Sandra Guðrún
Guðmundsdóttir
sandragudrun@frettabladid.is



Sýningarnar kallast Dansandi ljóð, en Edda Þórarinsdóttir gerði handritið að henni eftir ljóðum Gerðar Kristnýjar, og Konur og krínólín þar sem Edda Björgvins fer á kostum ásamt níu öðrum leikkonum.

„Við köllum þetta tiskugjörning. Við lögðum höfuðið í bleyti og hugsuðum hvað væri gaman að gera í kringum búninga, en Helga Björnsson sem margir þekkja, hún var mjög fræg í París á sínum tíma, er hönnuður og ótrúlega mögnuð manneskja, hún er með okkur í þessum hóp,“ segir Edda.

„Við vorum að skoða krínólín og líka áratugina frá þarsíðustu aldamótum og svo annan, þriðja, fjórða og fimmta áratuginn og svo framvegis. Við ákváðum að safna saman búningum og fengum nokkrar yndislegar konur með okkur í það sem hafa aðgang að búningasafni.“

Sýningin Konur og krínólín hefur einu sinni verið sýnd í Iðnó



Edda Björgvins segir að upplifun sé besta jólagjöfin. FRÉTTABLAÐIÐ/STEFÁN



Frá sýningu á Konur og krínólín í Iðnó. MYND/LAUFEY ELIASDÓTTIR



Þessir kókossúkkulaðibitar eru í upphaldi hjá Eddu.

á 17. júní fyrir tveimur árum. „Við höldum að markhópurinn okkar væri aðallega miðaldra konur, en það er bara vitað að konur 40 ára og eldri, þær halda uppi listalífi í hinum vestræna heimi. Þær skipuleggja oftast kaup á miðum, hvort sem það er tónlist, myndlist, leiklist eða bara hvað sem er,“ segir Edda.

Fylltust grobbi

Edda segir að það hafi því komið henni skemmtilega á óvart að ungir karlmenn á aldrinum 20-25 ára hafi verið í skýjunum yfir gjörningnum. „Allar vinkonur okkar elskuðu þetta, en þegar við fengum þessi góðu viðbrögð frá þessum aldurshópi og kyni þá fylltumst við því líku grobbi og ákváðum að einhvern tíma myndum við gera eitthvað við þessa sýningu.“

En þar sem konurnar í leikhópnum eru allar mjög uppteknar og vinna leikhópsins öll unnin í sjálfbodaðastarfi hafa þær ekki haft tók á að setja sýninguna upp aftur fyrr en núna. „Ari Þjóðleikhússtjóri bauð okkur samstarf og við höfum verið í Þjóðleikhúsinu í vetur og fyrirvetur. Við ætlum að halda upp á fimm ára afmæli leikhópsins með uppsetningu á þessum tveimur sýningum í Þjóðleikhúskjallaranum,“ segir Edda.

Í sýningunni Konur og krínólín er brjálaðisleg orka að sögn Eddu. „Það er ekki mikið tal í þessu en ég tengi atriðin svoltið saman með tali inn á milli þar sem ég þykist vera saumakona og hönnuður. Þetta er alveg ofboðslega skemmtileg sýning, fólkið sem sá hana á sínum tíma trylltist alveg í stuði. Við viljum ekki kalla þetta leiksýningu því þetta er ekki nema svona klukkutíma verk. Þetta er frekar gjörningur og stuðupppákoma.“

Upplifun í jólapakkann

Hin sýningin, Dansandi ljóð, segir Edda að sé undurfalleg ljóðræn sýning. „Helga Björnsson kemur líka að þeirri sýningu en hún hefur töfrað fram undurfallegar umgarðir og töfrandi búninga,“ segir Edda.

„Fabúla gerir tónlistina og Edda Þórarins leikstýrir en hún leikstýrir líka sýningunni Konur og krínólín með mér. Síðast vorum við ekki með neinn ákveðinn leikstjóra en hún ætlar að vera augun úti í sal og saman erum við svona

framkvæmdastjórnar í að koma þessu á koppinn, við þurfum auðvitað að breyta einhverju því þetta verður í Þjóðleikhúskjallaranum en ekki Iðnó að þessu sinni.“

Edda segir að konurnar í leikhópnum vonist til þess að þegar fólk er að minnka neysluna og kaupa minna af hlutum og safna minna drasli að jólagjafirnar í ár verði upplifun eins og listviðburðir eða samvera og svo framvegis. „Og þá vonum við auðvitað að fólki vilji gefa þessa upplifun sem við erum að bjóða upp á. Þessar sýningar höfðu til allra og ég myndi segja að miðar á þær séu jólagjöfin í ár. Á mamma þín ekki nóg af náttkjólum?“ segir Edda hlæjandi.

Báðar sýningarnar eru sýndar fjórum sinnum, Dansandi ljóð í janúar og Konur og krínólín í febrúar. „Sýningarnar Konur og krínólín eru á mjög skemmtilegum tíma á laugardögum og sunnudögum klukkan 16.00. Það er því alveg tilvalið að fá sér eftirmiðdagskaffi fyrir sýninguna og „happy hour“ á eftir. Það er hægt að gera mjög skemmtilegan dag úr þessu.“

Það er um að gera að bæta smá jólasælgæti með í pakkann með miðunum. Edda segir að þessi uppskrift sé í upphaldi með jóla-kaffinu.

LÍFRÆNIR KÓKOS SÚKKULAÐIBITAR

Kókosmassi

300 g Rapunzel kókosflögur
60 g Rapunzel hlynsiróp
½ tsk. Rapunzel sjávarsalt
90 g Rapunzel kókosmjómi (veiddur ofan af kókosmjólk úr dós)

Súkkulaðihjúp

120 g Rapunzel kakósmjör
120 g Rapunzel möndlusmjör
60 g Rapunzel kakóduft
60 g Rapunzel hlynsiróp
½ tsk. Rapunzel sjávarsalt
1 tsk. Rapunzel Bourbon vanilla

Malið kókosflögur meðalgróft í matvinnsluvél, blandið saman við hin hráefnin og hnoðið saman með gaffli. Mótið deigið í mátuleg stykki með höndunum. Kókosstykkinn eru síðan sett á bókunarpappír á disk í 10 mín. í frysti. Bræðið kakósmjör yfir vatnsbaði við 30-35 gráður. Þegar smjörin er bráðið er hinum hráefnunum bætt við og hrært vel saman. Takið kókosstykkinn úr frystinum, dýfið í súkkulaðihjúpin og veidið strax aftur upp úr með gaffli og leggið á kókugrind með bókunarpappír undir. Kókosstykkinn eru sett aftur í 5 mínútur í frysti á bókunarpappírnum. Fyrir þykkari súkkulaðihjúp má dýfa bitunum aftur og frysta (uppskriftin nægir í tvær dýfingar). Eftir það eru kókosbitarnir tilbúnir og geymast best í ísskáp eða frysti.

Rafmagnsgítar



Kassagítar



Rafmagnsbassi



Klassískur gítar



Kassabassi



Gítarbanjó



Jólagjafir

í úrvali



Kajun tromma



Heyrnartól



Ukulele



Fíðla
26.900



Rafmagnsfíðla
42.900



Práðlaus mikkrafónn



Sömgkerfi



Mikkrafónar
í úrvali



Magnari fyrir kassagítar
og mikkrafón
24.900



Gítarmagnari
fyrir rafmagnsgítara
12.900

Gítarinn ehf

JÓLAGJÖFIN HENNAR, LAXDAL DRAUMAKÁPAN



DÚNÚLPUR - GLÆSIKJÓLAR

LOÐSKINNSKRAGAR - SPARIBOLIR - SILKISLÆÐUR - GJAFAKORT



LAXDAL SKIPHOLTI
- DÁSAMLEG DÖMUBÚÐ



TRAUST Í 80 ÁR

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



Virginia á efri árum. Henni bárust fjölmörg bréf vegna leiðarans fræga.

Jólasveinninn er til

Frægasti leiðari í sögu Bandaríkjanna fjallaði um tilvist jólasveinsins og var skrifaður af miklum efasemdamannti.

Kolbrún Bergþórsdóttir
kolbrunb@frettabladid.is



Ein vinsælasta spurning barna víða um heim er þessi: Er jólasveinninn til? Frægasta svar við þeirri spurningu er leiðari dagblaðsins The Sun í New York árið 1897. Svárið var afdráttarlaust og svo afgerandi og heillandi að enn þann dag í dag er vitnað til þess.

Forsagan er sú að þetta ár, 1897, spurði átta ára gömul stúlka í New York, Virginia O'Hanlon, föður sinn að því hvort jólasveinninn væri raunverulega til. Hann stakk upp á því að hún skrifaði The Sun, þar

sem það væri áreiðanlegt dagblað sem færi ekki með fleipur. Virginia litla settist niður og skrifaði stutt bréf:

„Kæri ritstjóri. Ég er átta ára gömul. Sumir litlir vinir mínir segja að jólasveinninn sé ekki til. Pabbi segir: Ef það stendur í The Sun þá er það rétt. Viltu segja mér sannleikann: Er jólasveinninn til?“

Trúleysingi bregst við

Bréfið kom á borð ritstjórans Francis Pharcellus Church sem var kaldhæðinn trúleysingi. Hann svaraði Virgíníu í 500 orða leiðara blaðsins og þar var tónninn alls ólíkur því sem venja var í skrifum hans. Leiðarinn var ómerktur því Church vildi ekki leggja nafn sitt við þennan hlýja og heimspekilega leiðara, sem síðan hefur verið endurbirtur ótal sinnum og er sagður frægasti leiðari í bandarískri blaðasögu.

Hann hóf leiðarann á orðunum: „Virginia, litlu vinirnir þínir hafa á röngu að standa. Þeir eru undir áhrifum vantrúar á öld efahyggjunnar. Þeir trú einungis því sem þeir sjá. Það sem hugur þeirra skilur ekki flokka þeir sem ómögulegt ...“

Seinna í leiðaranum sagði Church: „Já, Virginia, jólasveinninn er til. Hann er jafn örugglega til og ást og örlæti og hollusta, og þú veist að slíkt fyrirfinnst í rikum mæli og gæðir lifið hinni ædstu fegurð og gleði. Hve drungaleg veröldin væri án jólasveinsins. Hún væri jafn drungaleg og ef það væru engar Virgíníur til. Þá væri engin barnsleg trú, enginn skáldskapur eða sögur til að gera þessa tilveru bærilega ...“

Og Church hélt áfram: „Þú gætir fengið pabba þinn til að ráða menn til að vakta alla strompa á jólanótt í von um að handsama jólasveinninn, en væri það einhver sönnun ef þeir sæju hann ekki?“



Virginia vildi vita hvort jólasveinninn væri til.



Leiðarinn og leiðarahöfundurinn sem var mikill efasemdamaður.

„Já, Virginia, jólasveinninn er til. Hann er jafn örugglega til og ást og örlæti og hollusta, og þú veist að slíkt fyrirfinnst í rikum mæli og gæðir lifið hinni ædstu fegurð og gleði.“

Það raunverulegasta í þessum heimi er það sem hvorki börn né menn geta fest augu á. Sástu einhvern tímunn alfa dansa á grasflötinni? Auðvitað ekki, en það er engin sönnun þess að þeir séu ekki þarna. Enginn getur skilið eða ímyndað sér öll þau undur sem eru hulin og ósýnileg.“

Leiðaranum lauk á orðunum: „Enginn jólasveinn! Guði sé lof að hann lifir og það eilíflega. Að þúsund árum liðnum, Virginia, nei, eftir tíu sinnum tíu þúsund ár, mun hann enn gleðja barnshjörtun.“

Jákvæð áhrif

Virginia litla varð ung kona og giftist en eiginmaðurinn yfirgaf hana áður en dóttir þeirra fæddist. Hún varð farsæll kennari og síðar skólástjóri. Alla ævi streymdu til hennar bréf vegna leiðarans fræga og svaraði hún þeim flestum. Í viðtali seint á ævinni sagði hún leiðarann hafa haft afar jákvæð áhrif á líf sitt. Hún lést árið 1971, 81 árs gömul.

Leiðari Church hefur verið innblástur að sjónvarpsþáttum, teiknimyndum og tónverkum og er reglulega rifjaður upp í heimspressunni.

HLUTI AF FJÓLSKYLDUNNI
Dálæti sumra á Kjöfeykta hangikjötinu frá Kjarnafæði virðist engum takmörkunum háð, enda skapar það sannkallaða hátíðar- og jólastemningu.

Veldu gæði - veldu Kjarnafæði

KJARNAFÆÐI

VARMA

FACTORY STORE



Gefðu hlýju í jólapakkann

Opnunartími - Ármúla 31:

Fimmtudaga15:00 - 18:00

Föstudaga15:00 - 18:00

Laugardaga13:00 - 16:00 - (Frá 30. nóv. til jóla)

VARMA
FACTORY STORE

WWW.VARMA.IS



Þessi fallegi gripur sem Ásta sýnir hér á sér sögu. „Þetta er rússnesk timburkirkja á tveimur hæðum sem hvor um sig snýst í hringi þegar kveikt er á kertunum því þá fara spaðarnir á turninum að snúast. Á efri hæðinni eru hirðingjarnir með dýrin sín en á þeirri neðri Jesúbarnið, María og Jósef og vitringarnir mynda þar hring í kring



um þau með gjafir sínar. Ég var svo lánsöm fyrir um 25 árum að heimsækja rússneskt klaustur og heillaðist þá af því sem munkarnir ýmist bjuggu til eða seldu í rússneskum anda. Kirkjuna fann ég reyndar hér heima skömmu eftir heimkomuna en tengi hana þó alltaf við klaustrið góða og viðheldur minningu og sögum því tengdu.“



Hér er mynd af Ólöfu Árnadóttur sem nú er látin að virða fyrir sér jólatré frá æskuheimili sínu, Oddgeirshólum í Flóa. Myndin er tekin í Hrunakirkju en móðir Ólafar, Elín Briem Steindórsdóttir húsfreyja, gaf safninu tréð.



Jólaskrautið er gamalt og virðulegt.

Elín Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Ásta Krístrún og Valgeir byrjuðu á þjóðmenningarstundum á heimili sínu í Reykjavík en eftir að þau fluttu til Eyrarbakka hafa þau gengið alla leið í því að rifja upp kynjaverur og vætti úr íslenskum þjóðsögum. „Þegar við Valgeir höfum að bjóða árstíðartengdar menningarstundir eins og rökkur-adventu og nýársdagskrár varð bók Árna Björnssonar, Saga daganna, eins konar biblíja fyrir okkur. Þegar við tölum um hefðir á þessum árstíma sem tengjast adventunni og nýju ári leika rökkrið og kuldinn stór hlutverk,“ upplýsir Ásta.

„Árstíðirnar búa allar yfir sér-tækum síðum og venjum sem byggja að stórum hluta á náttúrunni og gangi himintunglanna. Við getum til dæmis farið langt aftur í aldir til að forvitnast og fræðast um jólahafðir, jafnt í öðrum heimsálfum sem hér heima á Íslandi. Áhrif trúarbragða bæði í öðrum löndum og hjá okkur á tímum heiðni og ásatrúar er fróðlegur kafli að skyggnað inn í,“ bætir Ásta við en þau hjónin hafa unnið með Húsinu, Byggðasafni Árnesinga, Eyrarbyggðakirkju og Rauða húsinu. Þau fá hópa í heim-sókn, jafnt Íslendinga sem erlenda ferðamenn.

Elsta jólatréð

„Undirbúningur og gerð þessara stunda hafa skilað sér í aukinni þekkingu á þjóðfræði. Við vissum til að mynda ekki að hugsanlega megi rekja tilurð jólatrjáa til Skilningstrésins úr Bibliunni og að hið sígræna eðli barrtrjáa framkallaði dulúð sem leiddi til ákveðins heilagleika þeirra. Við vissum heldur ekki hvað jólatréshafðin er samt ung. Til að byrja með var það aðeins fyrirfólk í útlöndum sem kom sliðum djásum fyrir á heimilum sínum. Á Íslandi var fát



Valgeir og Ásta taka á móti adventunni með mikilli gleði. Hún klæðist kjól frá ömmu sinni og hann er með biskupstrefil um hálsinn. Þau lifa sig inn í þjóðsögurnar með gestum sínum. FRÉTTABLAÐID/SIGTRYGGUR ARI

um barrtré og þegar hefðin hófst í þéttbýli voru það gervitré sem hófu innreið sína inn á heimilin. Til sveita var erfitt um vik að kaupa slíkan munað og þá hófst jólatrjáasmíðin. Upphár lurkur var þá jafnan tálgaður og í hann gerð göt sem prik eða greinar voru sett í og þar sem lyng var að finna var það tekið til að auka á trjástemminguna,“ útskýrir Ásta en árlega er haldin jólatréssýning Hússins á Eyrarbakka þar sem er jólatré sem talið er vera það elsta á landinu.

Jólasveinarnir hafa líka verið þeim hjónum hugleikin. Sérstaklega eftir að þau áttuðu sig á því að þeir væru mun fleiri en talið var. Þeir voru eitt sinn jólasveinar einn og átta en síðan þrettán þegar við teljum fram til jóla. Árni Björnsson telur hæglega eina sjótiú og þá er ljóst að þeir sem eru hvað mest hrollvekjandi hafa lotið í lægra haldi í þjóðarsáttinni um hina þrettán sem við meðtökum sem haldbæra fulltrúa. Lungna-slettir er einna óhugnanlegastur af þeim sem voru látnir víkja og svo er Faldafeykir auðvitað engan veginn við hæfi á tímum MeToo-byltingarinnar,“ segir Ásta.

Fangar í jólasveinavinnu

Svo skemmtilega vill til að með stuðningi Árborgar ætla Eyrbyggjar að lifga við 15-20 jólasveina eða vætti með því að birta nöfn þeirra á jafnmörgum ljósastaurum í þorpínu. „Fangelsið verður okkar jólasveinaverkstæði og þar verða

trjáskilti smíðuð og í þau greipt nöfn sem verða fyrir valinu í fyrstu umferð. Sveinkana munum við setja á heimasíður samstarfsaðila Bakkastofu í þorpínu og segja frá hvaða hlutverkum þessir skelfandi jólasveinar gegndu til að hafa hemil á landanum í myrkri fyrr á tímum,“ segir Ásta en verkefnið er afar áhugavert og ætti að draga Íslendinga í biltúr til að skoða djásnin.

Álfar og huldufólk

Ásta og Valgeir eru með rökkur- og adventudagskrá í Bakkastofu og ætla að halda áfram yfir nýárið þegar álfar og huldufólk taka við. „Þá erum við ekki að tala um einhverja búra heldur verur sem líkjast fríðu og tigulegu mannfólki og býr í klettum, hólum og steinum. Birtingarmynd og hegðan þeirra er önnur en okkar. Til dæmis eru þessar verur ekki sýnilegar nema sumum eða þegar þær kjósa að láta sjá sig. Öll þjóðtrú býr þó yfir markmiðum því eins og við þekkjum þá reynast álfar og huldufólk vel þeim sem veita þeim aðstoð en vinna mein þeim sem hýblum þeirra raska. Búseta þeirra er sjálf náttúran og til varnar henni er okkur innrætt að skoða hana ekki því ella getum við kallað yfir okkur alls kyns ógæfu. Hér er því skýrt náttúruverndarsjónarmið fólgið í trú okkar á álfa- og huldufólk,“ segir Ásta en nánar má skoða dagskrá á heimasíðu Bakkastofu.

Jólavættir allt um kring

Ásta Krístrún Ragnarsdóttir og Valgeir Guðjónsson tónlistarmaður hafa fallið fyrir þjóðmenningarsögu Íslendinga og tengja hana ýmsum vættum, síðum og venjum. Þessa dagana leggjast þau yfir gamla jólasíði með gestum sínum.



SMART JÓLAFÖT, FYRIR SMART KONUR

My Style

NETVERSLUN WWW.TISKUHUS.IS

tiskuhús

mystyle



Holtasmára 1
201 Kópavogur
(Hjartaverndarhúsið)
Sími 571 5464

GEFÐU UPPLIFUN Í ÖSKJU



Rómantík, gourmet, dekur, útivist, námskeið eða hvaðeina annað sem hægt er að njóta og upplifa. Þannig er Óskaskrín, upplifun fyrir þá sem þér þykir vænt um.

Elin
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Hvað er jólalegra en heima-gerður ís á jólum? Þessi uppskrift inniheldur spennandi jólabragð. Það er ekki erfitt að gera þennan ís þótt bent sé á að maður eigi alltaf að vanda sig vel þegar kemur að eftirrétti á jólum.

Það sem þarf:

4 eggjarauður
4 msk. púðursykur
50 g grófhakkaðar pistasiur
50 g grófhakkaðar möndlur
50 g þurrkaðar apríkósur, skornar
50 g sykur
1 dl vatn
25 g rúsinur
50 g þurrkuð trönuber
4 dl rjómi
2 tsk. vanillusykur
3 cl koniak
¼ appelsína, safi og borkur
¼ sítróna, safi og borkur
¼ tsk. kryddblanda
(sjá hér fyrir neðan)

Kryddblanda

Þessa blöndu þarf að útbúa. Þótt hún sé ekki öll notuð í uppskriftina má nota restina í bakstur eða ofan á svínakjöt.

½ tsk. allrahanda
½ tsk. kanill
½ tsk. múskat
½ tsk. negull
½ tsk. kóriander
½ tsk. engiferduft

Blandið öllu sem á að fara í kryddbönduna saman í skál. Ristið því næst pistasiurnar og möndlurnar á miðlungshita á þurri steikarpönnu. Kælið. Búið til sykurlög úr sykri og vatni. Setjið rúsinur, apríkósur og



Glæsilegur jólaís á jólaborðinu. Þessi er með framandi jólabragði og mjög fallegur á borði.

Kryddaður jólaís

Það er ótrúlega skemmtilegt að bjóða upp á heimagerðan ís á jólum. Hægt er að gera hann tímanlega. Þegar ísinn er borinn á borð má skreyta hann með heitri súkkulaðisósu og ferskum ávöxtum.

trönuber í löginn. Látið standa í tíu mínútur, hellið þá vökvanum frá.

Þeytið egg og púðursykur þar til blandan verður ljós og létt. Stífpeytið rjómann og setjið vanillusykur út í. Hrærið var-

lega saman eggjablönduna og rjómann.

Blandið rólega saman við hnetum, koniaki, appelsínu- og sítrónusafa og berki. Hellið blöndunni í passlegt kringlótt ísform sem er klætt með

bökunarpappír í botninn. Frystið. Berið ísinn fram með ferskum berjum og heitri súkkulaðisósu.



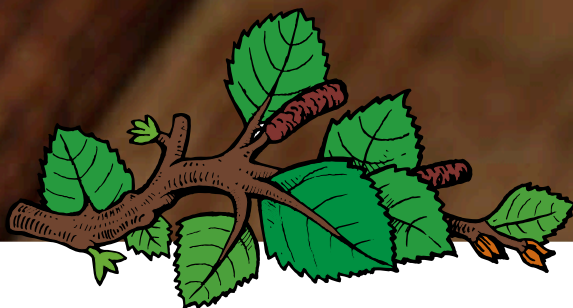
Gledilega Vínitíð

Í 30 ÁR

MED YKKUR

ELDHUS ALLRA LANDA
POTTAGALDRAR
Kalkúnakrydd

POTTAGALDRAR



MJÚKT, SAFARÍKT OG BRAGÐMILT

Jólin eru tími elskulegrar íhaldssemi þegar við viljum vera viss um að allt sé eins og það á að vera. Þess vegna velja tugþúsundir Íslendinga SS birkireykta hangikjötið á jólaborðið, því það er mjúkt, safaríkt og bragðmilt. Gleðileg jól!



BIRKIREYKT HANGIKJÖT

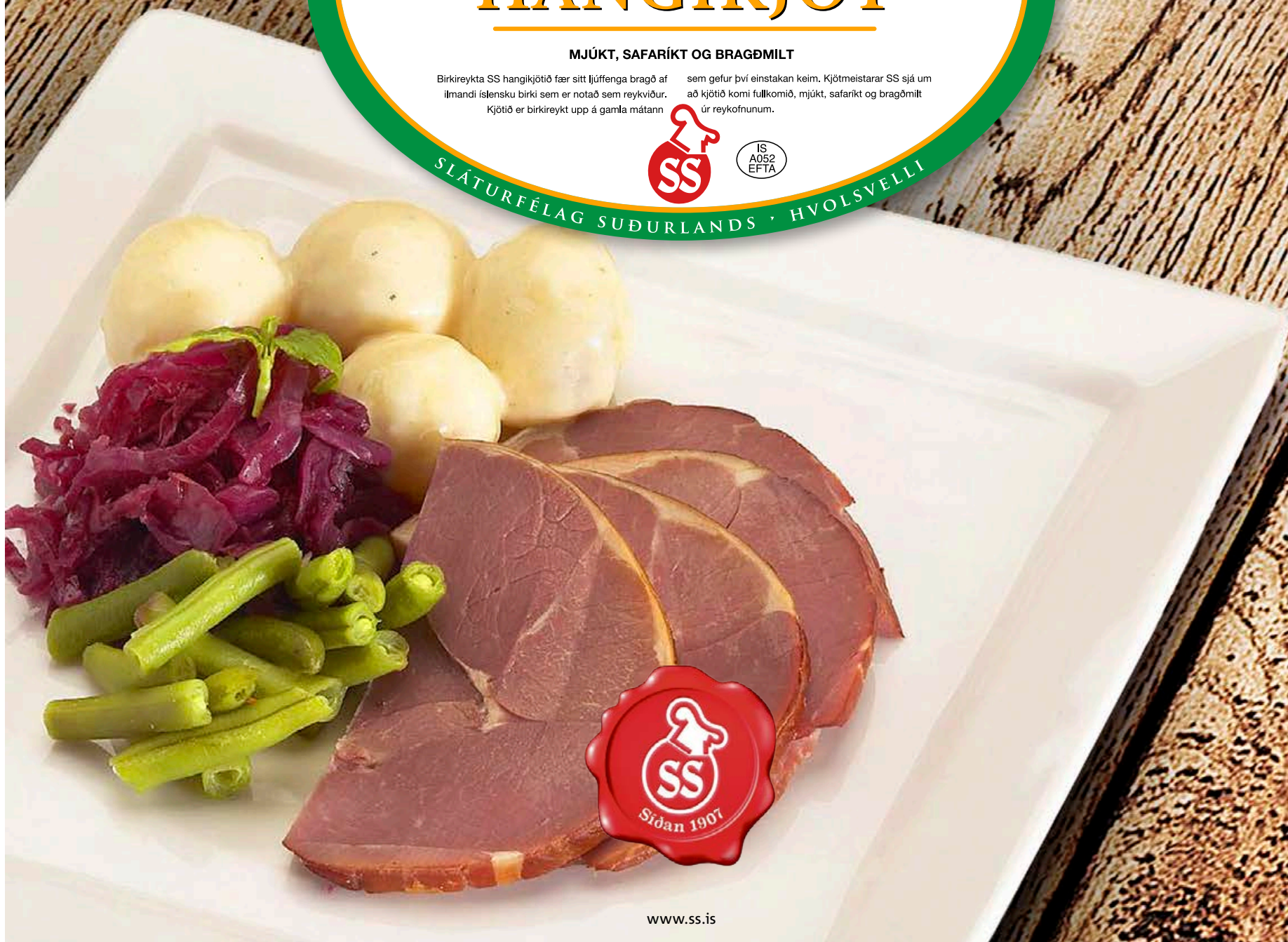
MJÚKT, SAFARÍKT OG BRAGÐMILT

Birkireykta SS hangikjötið fær sitt ljúffenga bragð af ilmandi íslensku birki sem er notað sem reykiður. Kjötið er birkireykt upp á gamla máttann

sem gefur því einstakan keim. Kjötmeistarar SS sjá um að kjötið komi fullkomið, mjúkt, safaríkt og bragðmilt úr reykofnunum.



SLÁTURFÉLAG SUÐURLANDS · HVOLSVELLI





Stofan í Freyjulundi er jafnframt vinnustofa og þar eru listaverk á hverju strái eftir heimilisfólkið. Kisurnar eiga eftir að verða meira áberandi þegar nær dregur jólum. FRÉTTABLAÐIÐ/AUÐUNN



Fallegar gersemar

ÓSK
ÓSK

Vefverslun og sölustaðir á oskabond.is

Trúum á allt sem gott er

Bláa spýtujólatréð hennar Aðalheiðar Eysteinsdóttur myndlistarmanns er einstakt listaverk sem stendur í stofunni í Freyjulundi í Eyjafirði innan um tréfolk í raunstærð. Um jólin fyllist stofan líka af lífi og kærleika.

Gunnþóra
Gunnarsdóttir
gun@frettabladid.is



Við höldum í okkar jólahéðir og allt sem gefur góðan anda er í heiðri haft,“ segir listamaðurinn Aðalheiður Eysteinsdóttir. Þótt hún sé komin með starfsemi sína að mestu í Alþýðuhúsið á Siglufirði mun hún halda jólin í Freyjulundi með fjölskyldu sinni. Þar er stór stofa enda er Freyjulundur gamalt samkomuhús sem stendur miðja vegu milli Akureyrar og Dalvíkur. „Ég smíða í stofunni minni og þrjóna og eins og aðrir horfi ég á sjónvarpið.“ Jólatréð stendur innan um timburdót og skúlptúra. „Þetta er jólatré sem ég smíðaði sjálf, skreytt með fundnum hlutum og heimagerðu skrauti, alls konar munum sem við í fjölskyldunni höfum gert, barnabörn, ömmur, afar, systkini og frændfólk. En ég hef líka ljósaseríu á því og einstaka glitrandi kúlu, smá glimmer.“ Hún segir tréð í raun það eina sem hún skreytti fyrir jólin en auk þess gerir hún lítil jólatré og hafi úti í glugga. Spurd af hverju tréð sé blátt, svarar hún: „Ég hugsa það sem blágreni.“

Talsvert ber á kattafígúrum á trénu og kringum það þegar það er fullskreytt, að sögn Aðalheiðar og hún útskýrir hvernig sú hefð er tilkomin. „Við eigum læðu sem

eignaðist kettlinga um tveimur mánuðum fyrir jólin 2006, þeir voru heldur betur orðnir sprækir á aðfangadag og klifruðu stöðugt í trénu. Svo mér fannst kjörð að búa til spýtukettlinga. Þessir sem voru lifandi hafa eflaust haldið að ég hafi búið jólatréð til handa þeim.“

Opið hús um helgar

Kattafígúrir eru listmunir sem Aðalheiður er orðin þekkt fyrir og hún segir þær alltaf að þróa. „Engir tveir kettir eru eins. Yfir allt árið set ég kubba í sérstakan kassa sem merktur er jólakettir. Svo þegar fer að líða að jólum fer ég að tina þá upp og vinna úr þeim. Við opnum heimili okkar og vinnustofu fyrstu og síðustu adventu-

helgina og á Þorláksmessu. Þá er gestum boðið að skoða verkinn okkar sem hugsanlega gætu ratað í jólapakka,“ útskýrir hún.

Þegar líður að jólum fjölgar á heimilinu í Freyjulundi. „Börnin mín eru orðin fullorðin fólk og fjölskyldan er svolítið á tvist og bast, sonur minn býr í Danmörku og yngsta dóttir mín er í Listaháskólanum í Reykjavík en er skiptinemi úti í Aþenu. Elstu dæturnar tvær búa á Akureyri með fjölskyldur sínar. Þau koma samt heim um jólin svo það verður ástvinafundur.“

Litfagurt grænmetisfæði

Hvað borðað er á aðfangadagskvöld segir Aðalheiður alltaf að breytast og engar hefðir séu í því matarvali nú orðið. „Við gerum alltaf einhverjar tilraunir og erum aðallega með litfagurt grænmetisfæði á aðfangadegi jóla. A jóladag hefur hangikjötsveislan verið á undanhaldi og mun nú vikja fyrir alls konar gírnilegum og framandi réttum. Laufabrauðið fær þó að vera með, við leggjum mikið upp úr laufabrauðsskurði á heimilinu.“

Annan jólabakstur segir Aðalheiður hafa breyst mikið. „Það eru ekki margar sortir af smákökum, heldur er allt sem bakað er sykur- og hveitilaust. En við erum með konfekt og gotteri sem við gerum saman, oft bara á meðan á annarri matargerð stendur. Það gerist allt á stund og stað. Við erum ekkert að farast úr stressi yfir jólaundirbúningi á mínu heimili, alls ekki. En við hlökkum alltaf til samverunnar.

Fólk í frium kemur heim og oft erum við líka með aukagesti hjá okkur, vini og vandamenn. Þetta er alltaf dásamlegur tími, jól og áramót, fjölskyldusamvera með ástvinum. Við erum ekki mjög bókstafstrúuð fjölskylda en trúum á allt sem gott er.“

TRYGGIR ÖRUGGAN JÓLABAKSTUR



Íslensk framleiðsla í 65 ár

Íslensk ullarsæng



Gæða ull af íslensku sauðfé
létt · hlý · góð öndun · vistvæn

www.lopidraumur.is



Þannig voru jólin 1959

Það er löng hefð fyrir því að heimsækja Árbæjar-safn um jól bæði hjá skólum og fjölskyldum. Dagskráin snýst að miklu leyti um „jólin í gamla daga“ og þetta árið er horft til jóla fyrir sextíu árum.

Elin
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Það hefur tíðkast að setja upp litlar sýningar í safninu sem tengjast jólum en núna er unnið með eitt ártal, það er árið 1959. Alma Dís Kristinsdóttir, menntunar- og safnafræðingur, er verkefnastjóri fræðslu og Hlín Gylfadóttir er sérfræðingur fræðslu og viðburða. Þær segja að það hafi verið tilvalið að velja tímabil sem er ekki mjög fjarlægt í tíma til að ýta undir samtal á milli kynslóða. Þetta er fræðslusýning og hugguleg jólaheimsókn fyrir 5.-7. bekk þar sem einblint er á aðfangadagskvöld 1959 og rætt um jólahald og jólahefðir fyrir 60 árum. „Krakkar sem voru 10 ára fyrir 60 árum eru nú um sjötugt og við spyrjum krakkana oft hvort þau þekki einhvern á þeim aldri og hvetjum þau til að spyrja viðkomandi út í hvernig jóluum var háttað hjá þeim þegar þau voru krakkar.“

Í fræðslunni rekjum við okkur í gegnum aðfangadag með samburði á jólasíðum í dag og fyrir sextíu árum. Við hefjum samtalið á spurningum um hvort jólin séu haldin hátíðleg heima hjá þeim og berum saman við reykviðskt samfélag 1959 þegar nánast allir héldu jól. Við leyfum krökkunum að skreyta jólatré saman og setja pakka undir það. Hápunktur heimsóknarinnar er að fá að kíkja í jólapakkana og sjá hvernig jólagjafir tíðkuðust fyrir 60 árum,“ útskýra þær og bæta við að það

það skemmtilega við jólasíði sé að sumt hefur breyst á meðan annað hefur algjörlega staðið í stað. Íslenskt samfélag er fjölbreyttara í dag en áður og jólasíðir ólíkir eftir þeirri menningu sem ríkir á hverju heimili. Að fá rauð epli og appelsínur aðeins á jóluum er dálítið sérstakt nú þegar við getum valið um margar tegundir af eplum í matvörubúðinni dag hvern.“

Þegar Hlín og Alma eru spurðar hvað sé frábrugðið í jólasíðum þessara tveggja tíma, svara þær: „Kannski er helsti munurinn að krakkar þurftu að finna sér ýmislegt til dundurs á meðan beðið var eftir jóluum þegar ekkert sjónvarp var á boðstólum, hvað þá net. Við veltum því fyrir okkur hvernig það var að þurfa að bíða eftir jóluum. Það var ein útvarpsstöð og þar var verið að spila klassíska tónlist og lesa jólakveðjur. Við spilum einmitt þá tónlist á meðan á heimsókn stendur. Við sýnum krökkunum gripi eins og gosflöskur, konfektikassa og kókubox. Konfektikassarnir eru töluvert minni en þeir eru í dag á meðan smákókubaksturinn var umsvifameiri. Við ræðum aðeins skífusíma sem krökkum í dag finnst mjög áhugaverður, að þurfa að standa eða sitja á sama stað á meðan talað er í síma. Krakkar fengu stundum það embætti að bera út jólakort í hverfið meðan beðið var eftir jóluum, nú eru kveðjur kannski sendar rafrænt.“

Opíð er virka daga eftir að fræðslu lýkur kl. 14-17 og kl. 13-17 um helgar. Síðan verður sérstök jóladagskrá 15. og 22. desember og þá verður sýningin líka opin.



Notaleg jólastofa árið 1959. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK



Sunna Reynisdóttir skreytir jólatréð í anda þess sem var fyrir sextíu árum. Skólabörn fá að fræðast um jólin í þá daga og eru oft hissa. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK



Hlín og Alma sjá um að skreyta og fræða börnin um jólin fyrir sextíu árum.



Jólin 1959, Lóa Dís (Ólafía Þórdís Gunnarsdóttir) dóttir ljósmyndarans. LJÓSMYNDARI: GUNNAR RÚNAR ÓLAFSSON (1917-1965). LJÓSMYNDASAFN REYKJAVÍKUR.



Sparistellið er borið á borð með kræsingunum.

Óskum landsmönnum öllum gleðilegra jóla og farsældar á nýju ári og þökkum viðskiptin á því liðna

HOKUS POKUS
www.hokuspokus.is
Verslun og vefverslun
Laugavegi 69 S. 551-7955

HYTTI FLUTNINGUR.IS
575 3000



Lin
DESIGN

GUNNARS
1960



Jóladúkur er á borðum og skreytingar tengjast jóluum.



Jólin 1959, ljósmyndarinn Gunnar Rúnar Ólafsson og Þórdís Bjarnadóttir og börn þeirra Gunnar, Ólafía og Ólafur. Líklega tekið á heimili þeirra við Arnarnesvog í Garðabæ. LJÓSMYNDASAFN REYKJAVÍKUR.



Margar tegundir jólaskrauts bárust til Íslands frá Danmörku, þar á meðal eru örugglega músastigar og kramarhús eins og stofan í Árbæjarsafni er skreytt með. Í dönskum blöðum sást gjarnan jólaskraut úr pappír.

ER ÞAÐ MJÚKUR EÐA HARÐUR PAKKI?



11 Nike peysa
Verð 7.990 kr.



4 Nike Tech Fleece
hettupeysa barna
Verð 11.990 kr.
(einnig til í fleiri litum)

Under Armour buxur
Verð 7.990 kr.
fyrir konur



21



8 Under Armour
ColdGear peysa
Verð 15.490 kr.



1 Nike Pro Classic
íþróttatoppur
Verð 6.990 kr.
(til í öðrum litum)



7 Hoka Arahi 3
hlaupaskór
Verð 25.990 kr.



17 Jóga handklæði
Verð 5.990 kr.



17 Jóga dýnur
Verð 5.990 kr.



5 Camelbak brúsi
Verð frá 2.990 kr.



*Á meðan birgðir endast

ÚTILÍF

síðan 1974

KRINGLUNNI · SMÁRALIND
utilif.is

Bakað af ástriðu og kærleika

Emilie Zmaher flutti til Íslands fyrir þremur árum og rekur nú kaffihúsið Emilie and the Cool Kids í miðbæ Reykjavíkur. Hún er hrifin af landi og þjóð en segir þó fátt jafnast á við frönsk jól þar sem allt snýst um að borða, drekka og njóta.

Hjördís Erna Þorgeirsdóttir
hjordiser@frettabladid.is



Við erum þriggja manna fjölskylda, Stéphane, Polly og ég, og við komum til Íslands fyrir þremur árum. Við opnuðum fyrsta kaffihúsið í janúar árið 2007 í Nice og eigum núna þrettán kaffihús með franska viðskiptafélagnum mínum og sex einkaleyfi,“ segir Emilie.

Hlýlegt andrúmsloft

Á kaffihúsinu er heimilislegur og vingjarnlegur andi. „Við vildum bjóða upp á notalegan og huggulegan stað fyrir fólk til þess að slaka á í amstri hversdagsins. Þess vegna teljum við mikilvægt að vera með sófa, hlýjar skreytingar og

opið eldhús þar sem þú getur talað við viðskiptavinina og þeir séð hvernig allt er heimagert og ferskt. Það var mikilvægt fyrir tíu árum og er hiklaust enn mikilvægara í dag. Það er gott að fá almennilegt kaffi en mikilvægast er fólk að sem útbýr það, brosir til þín og man smáatriðin, eins og að þú viljir einfaldan eða með haframjól og svo framvegis. Og ef þig langar að tala meira, þá er það í lagi, við þörfumst meiri mannlegra samskipta.“

Emilie og Stéphane höfðu komið nokkrum sinnum til landsins áður en þau ákváðu að slá til og flytjast búferlum. „Við komum upphaflega til Íslands vegna þess að við þráðum breytingar og áskoranir. Við eigum íslenska vini sem hafa hjálpað okkur mikið. Við komum hingað 3-4 sinnum í fri og okkur leið afskaplega vel hérna vegna



Hér eru þær Emilie Zmaher og Bo Rotgans á kaffihúsinu ásamt kryddbrauðinu ljúffenga. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR

þess að það er hljótt, lítil streita og Reykjavík er lítil borg. Við þurfum að endurræsa okkur og einblína á það sem skiptir máli eins og fjölskyldan, tími án áhyggja og náttúran.“

Frönsk sælkerajól

Emilie kann að meta jólin á Íslandi en segir þó fátt jafn töfrandi og jólin í heimalandinu. „Ég ætla ekki að ljúga, ég elska jólin í Frakklandi. Við höfum verið hér um jólin. Nú í ár ætlum við að fara til foreldra minna, sem búa nálægt París. Við erum mjög spennt að fara. En ég

elska andrúmsloftið fyrir jólin í Reykjavík, skautasvellið, leitina að jólasveinum á reykvískum byggingum, heitt kakó og gómsætar vöflur á Kaffi Mokka.“

Frakkar eru, eins og alkunna er, miklir sælkerar og því kemur varla á óvart að maturinn sé í aðalhlutverki. „Jólin í Frakklandi snúast fyrst og fremst um mat, við útbúum allt saman, byrjum að borða klukkan sex, hættum um miðnætti og á meðan við borðum þá tölum við um það sem við ætlum að borða næsta dag.“

Hátíðirnar snúast þó líka um hefðir, samveru og það að skapa minningar. „Þetta snýst þó ekki eingöngu um mat en við eigum dóttur og viljum upplifa og deila þessu sérstaka augnabliki með henni og fjölskyldunni okkar. Við reynum að viðhalda þessum hefðum. Á aðfangadag, áður en hún fer að sofa, setur hún skóna sína undir tréð, eða réttara sagt setjum við öll skóna okkar undir tréð. Fullorðnir biða þá þangað til börnin sofa og þá setjum við allar gjafirnar undir tréð við hliðina á skónum,“ útskýrir Emilie.

„Á jóladag vöknum við snemma vegna þess að krakkarnir eru of spenntir til þess að sofa, móðir mín lagar kaffi og te, og við fylgjumst með börnunum opna gjafirnar. Síðar, eftir að við höfum útbúið hádegismatinn, fer faðir minn í vinkjallarann (sem er undir húsinu, hálfgerður leynistaður), og sækir kampavín, hvítvín og rauðvín (við þurfum vitaskuld mismunandi vín með hverri máltíð). Já, þetta snýst svo sannarlega um mat.“

Varðandi matinn, þá skilja foreldrar mínir ekki alveg hvers vegna við borðum svona lítið kjöt. Við erum ekki vegan eða grænmetisætur en við erum ekki sérstaklega hrifin af kjöti og erum að reyna að draga úr neyslu á dýraafurðum. Þau skilja þetta ekki alveg vegna þess að þau tilheyra annarri kynslóð sem trúði því að við gætum ekki lifað án kjöts. En það eru jól og við viljum að öllum líði vel svo að við þegjum bara, brosum, borðum og drekkum.“

Alúð við matargerð

Emilie hefur vakið athygli fyrir vel heppnað bakkelsi án dýraafurða og því ekki úr vegi að spyrja hver galdurinn sé. „Lykillinn á bak við bakstur án dýraafurða er að vera forvitinn og úrræðagóður. Eins og ég sagði þá er ég ekki vegan en ég elska að baka vegan bakkelsi, það er áskorun fyrir mig og þegar vel tekst til þá er það betra en hefðbundið bakkelsi. Það er safarikara, endist lengur og er bara betra. Ég nota gjarnan eplamauk í stað eggja en eitt egg er um það bil 60 grömm svo að í

stað eins eggis, set ég 60 grömm af eplamauki,“ segir Emilie.

„Hvað mjólkurvörur varðar, þá er það auðveldara vegna þess að náttúran gefur okkur svo mikið af jurtamjólk. Haframjólkin er í uppáhaldi hjá mér vegna þess að það eru svo margir sem eru með ofnæmi fyrir soja og hnetum. Fyrir skonsurnar, sem eru ekki jafn sætar, nota ég ólífúolíu í stað smjörs, ég bjó í Nice í fimmtán ár þar sem ólífúolía er notuð í allt.“

Ég held að ef þú vilt baka eða elda, hvort sem það er vegan eða ekki, þá skipti mestu máli að nálgast það af alúð, og hugsa til þeirra sem munu borða það. Við borðum vegna þess að við þurfum þess en líka vegna ánægju, að deila augnablikinu með öðrum. Og ef þú hugsar svoleiðis á meðan þú bakar er ég 99% viss um að útkoman verður góð. Stundum held ég fólk sem hafi gaman af því að baka og elda tjái þannig ást sína á fólk og trú á mannkynið.“

VEGAN KRYDDBRAUÐ

Þessi uppskrift er fyrir 30x11 cm kökuform

650 g hveiti
500 ml heitt vatn
100 g hlýsíróp (eða melassi)
160 ml olía (sólblóma-, repju- eða kókosolía)
200 g púðursykur
2 msk. eða 30 ml eplaedik
2 tsk. eða 10 g matarsódi
1 tsk. eða 5 g lyftiduft
4 tsk. eða 10 g engifer
2 tsk. eða 5 g kanill
1 tsk. eða 2,5 g negull
1 tsk. eða 2,5 g múskat
1 tsk. eða 2,5 g kardimommur
2 tsk. eða 10 ml vanilluduft eða dropar
Jólaóskir og einn bolli kærleikur (meira ef vill)

Stillið ofninn á 170°C, sprejið kökuformið. Hitið vatnið næstum að 40°C og hrærið saman við hlýsíróp, eplaedik og vanillu. Blandið þurrerfum, hveiti, púðursykri, matarsóða, lyftidufti og kryddi saman í miðlungsstóra skál. Hrærið blautu innihaldsefnunum varfærnislega saman við þurrerfnin með viðarsleif. Ekki hræra of mikið en óskaðu þér fyrir jólin og hugsaðu til þeirra sem munu njóta kökunnar. Settu blönduna í formið. Bakaðu í 45 mínútur (hugsanlega aðeins lengur eða þar til tannstöngull kemur hreinn út. Taktu brauðið úr ofninum og leyfðu því að kólna í fimm mínútur. Taktu brauðið úr forminu, helltu yfir það smávegis sírópi og stráðu svo á það perlusykri.

Njóttu með vinum, fjölskyldu eða ein/n yfir góðri jólamynd.

Camerarctica
Mozart við kertaljós
Mozart by candlelight
Kammertónlist á aðventu 2019

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

Midasala við innganginn og á tix.is - Miðaverð kr. 3.500/2.500

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

JOJNNA ALGAST

BETRA BORGAR SIG!



dyson

NÝLENT!
DYSON V11 ENN
KRAFTMEIRI EN ÁÐUR



LG NANOCELL SJÓNVÖRP

49" • 55" • 65" • 75"

VERÐ FRÁ 119.995



**KITCHENAID
JÓLAKAUPAUKI**

KitchenAid

SONOS



SONOS JÓLATILBOÐ

SONOS ONE SL VERÐ 30.990
TILBOÐ 28.990

JBL



JBL LIVE650 HEYRNARTÓL

NÝ KYNSLÓÐ AF JBL HEYRNARTÓLUM
VERÐ 22.990



Saeco



ALSJÁLFVIRKAR KAFFIVÉLAR

MIKIÐ ÚRVAL AF HÁGÆÐA KAFFIVÉLUM
FRÁ SAECO OG PHILIPS

JBL



MARGIR LITIR
Í BOÐI

JBL FLIP5

NÝR VATNSHELDUR BT HÁTALARI
VERÐ 16.990

BETRA BORGAR SIG

Opið alla daga til jóla!



RAFLAND

Síðumúla 2-4 | 520 7900 | rafland.is

Samverustundir og gleði á jólum

Eva Lind Helgadóttir bjó með fjölskyldu sinni í Sviss í átta ár. Hún hélt jóla að íslenskum hætti þar í landi. Svisslendingar eiga þó sína eigin jólasíði og -venjur. Þar er sérstakur jólasveinn sem gefur börnunum poka með hnetum og ávöxtum ef þau eru stillt og góð.

Sigríður Inga
Sigurðardóttir
sigriduringa@frettabladid.is



Þegar við fluttum til Sviss ákváðum við vera þar yfir jólin en flugum oftast til Íslands milli jóla og áramóta til að vera í faðmi fjölskyldunnar. Jólin í Sviss voru yndisleg á sinn máta. Við fjölskyldan erum samheldin svo öllum leið vel. Það var ekkert áreiti og þá meina ég virkilega ekkert, svo við vorum oft í náttfötunum allan daginn yfir hátíðirnar. Einu sinni fór það þannig að við borðuðum jólamatinn í þeim, svo slök vorum við. Þess á milli fórum við á skíði eða gönguferðir í Ölpunum," segir Eva Lind, sem er gift Arna Hrnannari Haraldssyni en þau eiga þrjú börn, Bengil, Hrnannar Má og Egló Lind.

Hún segir að Svisslendingar séu ekki eins skreytingaglaðir og Frónbúar. „Í Sviss eru ekki öll hús tendruð ljósum og allir gluggar skreyttir, heldur þarf maður að hafa fyrir því að setja sig í jólagirinn. Það er svo langt frá því að vera eins jólalegt um að litast þar og hér á Íslandi. Þeir staðir sem eru skreyttir á annað borð gætu verið að keppa um verðlaun, enda öllu tjaldað til, sérstaklega í ævintýralegu jólaþorpunum," segir Eva Lind og bætir við að ilmurrinn af ristudum hnetum, sem fást í jólaþorpunum, hafi sannarlega kallað fram jólaskapið.

Jólasveinar á sveimi í Sviss

Íslensku jólasveinarnir náðu alla leið til Sviss og gáfu börnunum í skóinn, sem stundum vakti undrun svissneskra vina þeirra. „Svisslendingar eiga sinn eigin jólasvein, Samichlaus, sem gefur börnunum poka fullan af hnetum og ávöxtum og brýnir fyrir þeim að vera góð, kurteis og gjafmild. Núna þegar við erum flutt heim ætlar yngri kynslóðin að láta reyna á hvort Samichlaus rati til Íslands svo það

verður spennandi að fylgjast með því," segir Eva Lind kankvís.

Fjölskyldan er alsæl með að vera flutt heim aftur og er þegar byrjuð að undirbúa jólin. „Þegar ég lit til baka átta ég mig á að ég var með eins íslensk jól og hægt er í útlöndum. Jólamaturinn er til dæmis alltaf alveg eins og hann var á æskuheimili mínu; aspássúpa í forrétt, svínabógur með stökkri puru í aðalrétt og heimagerður ís í eftirrétt. Þetta hráefni fæst allt í Sviss en ég lét senda lakkriskurl frá Íslandi svo ég gæti bakað réttu smákökurnar fyrir jólin," segir hún hlæjandi. „Það er eitt sem ég tók með mér til Íslands frá Sviss. Þarlend vinkona mín bauð mér alltaf í heitt eplapæ fyrir jólin og ég ætla að baka það á adventunni. Eg lærði líka að búa til sykurlausa súkkulaðimola með hnetusmjöri, enda jafnast fátt á við svissneska súkkulaðið," segir Eva Lind, sem er mikið jólabarn og hefur náð að smita börnin sín af því líka.

„Nú þegar ég stend í barnaupplendi sjálf, hugsa ég oft til þeirra hluta sem lituðu jólin rauð í mínum augum sem barn. Ég leitast við að hafa jákvæð áhrif á líf þeirra svo þau hafi seinna meir góða sögu að segja. Samverustundir og gleði ber þar hæst, það er að gefa sér tíma og njóta. Það var lítið stress á mínu bernskuheimili og sú ró sem fylgdi smákökugerð með útvarpið stillt á jólalögin stendur upp úr," segir Eva Lind og bætir við: „Jólin eru svolítið blanda af tilfinningum eins og hamingju, sorg og jafnvel söknuði. Það sem ég kann best að meta við þennan árstíma er þessi jákvæða orka og kærleikur sem fylgir fólki. Það er auðvelt að smitast af brosi barnanna og láta sig hlakka til viðburða sem eru í boði. Þetta er líka erfður tími fyrir marga sem upplifað hafa missi eða standa í ströngu í lífinu. Þetta er svolítið tíminn sem fólk staldrar við og minnir sig á að lífið er núna.“



„Jólin eru svolítið blanda af tilfinningum eins og hamingju, sorg og jafnvel söknuði. Það sem ég kann best að meta við þennan árstíma er þessi jákvæða orka og kærleikur sem fylgir fólki," segir Eva Lind, hér með börnum sínum.



Eplapæ að svissneskum hætti sem Eva Lind gefur lesendum uppskrift að.



Ljuffengir súkkulaðimolar með svissnesku ivafi sem bragðast unaðslega.

SVISSNESKT EPLAPÆ

- 1 pakki smjördeig
- 2 msk. sykur
- ½ tsk. kanill
- 4 msk. saxaðar möndlur (eða heslihnatur)
- 3 epli (rauð eða græn)
- 150 ml nýmjól
- 2 egg
- 2 msk. vanilluskyr (má vera sýrður rjómi)
- 2 msk. hveiti
- 1 msk. aprikósusulta

Hitið ofninn 200°C. Komið smjördeiginu fyrir í hentugu u.þ.b. 24 cm bökunarformi með bökunarpappír undir. Þrýstið deiginu vel út í kantana og gerið gót á botninn á deiginu með gaffli. Blandið saman sykri, kanil og söxuðum möndlum í litilli skál og dreifið blöndunni jafnt yfir deigið. Setjið kalt vatn í skál og blandið 2 msk. afsitrónusafa út í. Skrælið eplin, skerið til helminga, kjarnhreinsið og setjið strax í kalda vatnið (svo þau verði ekki brún). Takið síðan hvern helming fyrir sig og skerið í jafnar skífur og raðið þeim jafnt í formið. Setjið formið nedarlega í ofninn og bakið í um 12 mín. á blæstri. Á meðan þetta er að bakast, hrærið saman nýmjól, eggjum, vanilluskyri og hveiti. Takið bökkuna úr ofninum og hellið blöndunni varlega yfir hana. Setjið aftur inn í ofninn og bakið nedarlega í honum við 200°C í 15-20 mín.

Hitið aprikósusultuna í potti, sigtið og berið á kökuna með pensli eftir að bakan hefur kólnað aðeins. Berið bökkuna fram volga með ís eða rjóma.

ÓMISSANDI Í JÓLABAKSTURINN



GÓMSÆTT

GERIR GÆFUMUNINN!

LINDT-MOLAR ÁN SYKURS

- 150 g smjör
- 200 g Lindt-súkkulaði, 70-85%
- 2 msk. sukkrin (eða eftir smekk)
- hnetusmjör, gróft

Bræðið saman smjör, Lindt-súkkulaði og sukkrin í potti á vægum

hita. Finnið til silikonform og hálfyllið hvert hólf með súkkulaði. Setjið ¼ tsk. af hnetusmjöri í hvert hólf og klárið síðan að fylla hólfina með súkkulaðiblöndunni (um 30 molar). Komið formunum fyrir í frysti. Þau ættu að vera tilbúin innan 30 mín. Ef þið viljið

meira hnetubragð er hægt að setja salthnetukurl á molana áður en súkkulaðinu er hellt yfir í lokin. Einnig er hægt að setja möndlusmjör í stað hnetusmjörs eða möndlur, hnetur eða kókos, allt eftir smekk. Svo er bara að njóta þess að borða um hátíðirnar.



Draumur í dós

**HÁGÆÐA HÁTÍÐARKONFEKT
ÁN VIÐBÆTTIS SYKURS**



Jólasveinninn gefur gjafirnar

Kamila Elzbieta er frá Póllandi en hefur búið á Íslandi undanfarin átta ár, ásamt tveimur börnum sínum. Þau halda í pólskar jólahefðir í mat og drykk og fá jólasveininn í heimsókn.

Sigríður Inga Sigurðardóttir
sigriduringa@frettabladid.is



Aðfangadagur er mikilvægur hátíðisdagur í Póllandi, rétt eins og á Íslandi, þar sem fjölskyldan nýtur þess að borða góðan mat og eiga ánægjulega stund saman. Áður en borðhaldið hefst fá allir kirkjubrauð, eða oblátu, og óska hver öðrum alls hins besta og ekki síst góðrar heilsu. Við höldum í gamla, pólska hefð og erum með tólf mismunandi rétti á veisluborðinu á aðfangadag, eða jafnmarga og postularnir. Þessir réttir eru ýmist búnir til úr fiski, sveppum eða grænmeti, en ekki tíðkast að borða kjöt á aðfangadag. Með þessu er líka borðað brauð. Við leggjum alltaf einn aukadisk á borðið, ef það kæmi óvæntur gestur í heimsókn þetta kvöld. Undir borðdúkinn



Kamila, Milena og Filip halda jól að pólskum sið á Íslandi. Hér er Kamila með börnum sínum. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK

er sett hey fyrir jesúbarnið," segir Kamila, þegar hún er beðin um að segja frá pólskum jólahefðum.

„Á aðfangadagskvöld förum við alltaf saman í pólska jólamessu, en við erum kaþólskrar trúar eins og

meirihluti Pólverja. Eftir miðnætti má svo borða kjöt og jafnvel fá sér vínglas," segir Kamila og bætir við að sumir Pólverjar trú því að jólin hefist þegar fyrsta stjarnan birtist á himninum á aðfangadag og byrji

ekki að borða fyrr en hún fari að sjást.

Hægt að panta jólasvein

Hápunktur kvöldsins er þegar jólasveinninn, sem kallast Heilagur

Nikulás, kemur með gjafir fyrir börnin en Kamila segir að það sé pólskur siður frá fyrri tíð. „Börnin syngja nokkur lög fyrir jólasveininn áður en þau fá gjafirnar. Oftast er jólasveinninn einhver úr fjölskyldunni eða vinahópnum en það er líka hægt að panta jólasveininn," segir hún með bros á vör. Pakkarnir eru merktir með nafni þess sem fær pakkann, en ekki er sagt frá hverjum þeir eru, aðeins að þeir séu frá jólasveininum. „Mér finnst þetta yndislegur siður og gaman að sjá hvað börnin eru alltaf spennt að hitta jólasveininn," segir hún.

Á jóladag hittist fjölskyldan og borðar saman úrval af kjöt-réttum og gómsætum kökum og fer jafnvel í leiki. Annar í jolum er með svipuðu sniði en áhersla er lögð á samveru og að hafa gaman saman. Hvað skreytingar varðar er jólatréð gjarnan skreytt með handmáludum glerkúlum, sem eru hver annarri fallettri. „Ég byrja ekki að skreyta neitt fyrr en þegar liða fer að jolum," segir hún.

Kamila segir að það sé auðvelt að útvega allt hráefni sem hún er von að nota til matargerðar, þegar hún er innt eftir því hvort hún þurfi að láta senda sér matvæli eða varning á milli landa. „Það er ekkert mál því það eru pólskar matvörubúðir á Íslandi og úrvalið af matvöru verður sífellt betra. Eftir þessi átta ár á Íslandi hef ég líka aðlagð matargerðina að því hráefni sem fæst í búðum hérlendis."

LJÓSMYNDAVÖRUR JÓLATILBOÐ



Instax Mini 9, film, taska, nærmyndalinsa – Ice blue
Fullt verð kr. 17.390
Jólatilboð kr. 13.900
Takmarkað magn



Instax Mini 9, filma, nærmynda linsa – hvít og bleik
Fullt verð kr. 15.450
Jólatilboð kr. 12.400
Takmarkað magn

Frábærar í jólapakkann



Fujifilm X-T3 með XF18-55
Fullt verð kr. 275.000
Jólatilboð kr. 247.730
Gildir frá 25. Nóvember



Fujifilm X-T30 með XF18-55
Fullt verð kr. 208.900
Jólatilboð kr. 187.084
Gildir frá 25. Nóvember



FUJIFILM

LJÓSMYNDAVÖRUR

Skipholti 31, sími: 568 0450

www.ljosmyndavorur.is

**BETRI
MYNDIR!**

legobudin.is

Glæný vefverslun Legobúðarinnar

Frí
heimsending
hvert á land
sem er



Rebuild
the
world

LEGO[®]

Legobúðin | Smáralind

Eiguleg list hjá Listasafni Íslands

Listasafn Íslands við Tjörnina er skemmtilegt að heimsækja. Safnið er í fallettri byggingu þar sem spennandi sýningar laða gesti að. Einnig er þar glæsileg Safnbúð með eigulegum listgripum.

Í Safnbúðinni eru eigulegir listgripir, bækur, kort og plaköt, sem tengjast sýningunum, safneigninni og listinni almennt. Þessa dagana er safnbúðin að komast í jólaskeiðið og býður glæsilegt vörul í jólapakkana smáa og stóra.

Vala Karen Guðmundsdóttir, umsjónarmaður verslunarinnar, segir vandað úrval af einstökum listgripum til sölu í Safnbúðinni. „Við erum stolt af miklu úrvali listaverkakorta og plakata sem safnið gefur sjálft út. Sömuleiðis breiðu úrvali listaverkabóka, sem gleðja augað og eru fallegar á sófaborðinu. „Ég get til dæmis nefnt nýútkomna bók sem heitir 130



Vala Karen er hér í fallettri verslun í Listasafni Íslands. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON

verk úr safneign Listasafns Íslands. Í henni eru 130 valin listaverk og ljósmynd og texti um hvert verk,“ upplýsir Vala Karen og bætir við að þetta sé „aðgengileg og flott bók sem kosti aðeins 6.700 krónur – tvímælalaust jólagjöfin í ár fyrir allt listaáhugafólk.“

Auk gjafakorta á hreinasta gjafverði, plakata og bókaúrvals, segir Vala að í búðinni leynist ýmsir dýrgripir sem sumir sjáist ekki annars staðar. „Við erum með frumlega list og vandað handverk, svo sem gripi eftir íslenska leirlistamenn, armbönd úr roði og leóri, fugla og



Það er margt fagurra listgripa að finna í Safnbúðinni, meðal þeirra eru plaköt eftir þekktu listamenn.

fé eftir Aðalheiði, silkslæður frá Sögu Kakala, Krílin frá Línu Rut og vörur frá Dimmalimm sem eru sívinsælar til ungarnagjafa. Mér þætti líka flott gjöf að setja listrænt plakot frá Listasafninu í ramma.“

Fésbókarsíða búðarinnar birtir reglulega freistandi tilboð og þar



Fallega listgripur sem prýða heimilið má finna í Safnbúðinni í Listasafni Íslands.

sést hluti úrvalsins, en „auðvitað jafnast ekkert á við að fá fólk í búðina og njóta þess að veita því góða þjónustu,“ segir Vala að lokum.

Safnbúð Listasafns Íslands er opin alla daga nema mánudaga frá klukkan 10-17.

Jólasveinarnir í Dimmuborgum

Dimmuborgir í Mývatnssveit eru heimkynni jólasveinanna og hafa verið það frá örófi alda. Eða síðan Grýlu og Leppalúða fannst vera farið að þrengja að sér. Sveinarnir fara í sitt árlega jólabað, fá hundruð bréfa og hitta börn og fjölskyldur þeirra á Hallarflöt.

Benedikt Bóas
Hinriksson
benediktboas@frettabladid.is



Allt frá upphafi hafa þau Grýla og Leppalúði búið í Lúdentaborgum og hafa þau alið af sér 13 jólasveina. Þegar jólasveinarnir fóru að vaxa úr grasi fannst Grýlu og Leppalúða vera orðið heldur þröngt um sig í híbýlunum og strákana var farið að langa að vera út af fyrir sig. Var því ákveðið að fara í landvinninga og finna nýtt heimili fyrir afkvæmin. Leitað var úti um allan heim, farið til Finnlands, Grænlands og víðar. En þegar allt kom til alls þá var best að vera í nágrenni við mómmu og þabba, Dimmuborgir var því tilvalinn staður til að setjast að í.

Frá þeirri stundu hafa jólasveinarnir búið í Dimmuborgum og líðið mjög vel með útsýni yfir hina fögru Mývatnssveit. Í fyrstu voru jólasveinarnir miklir ærslabelgir og stunduðu það að gera prakkarastrik um sveitir landsins en í seinni tíð hafa þeir róast og eru í dag bestu vinir barnanna.

Jólasveinarnir hafa tekið upp þann sið að taka á móti börnum á öllum aldri á adventunni í Dimmuborgum. Gera þeir það þannig að á ákveðnum tíma eru þeir við hellismunnann sinn og heilsa upp á börnin við stólinn sinn inni á Hallarflöt.

Hinn 12. desember fara þeir svo að koma til byggða, einn af öðrum og færa góðum börnum gjafir í skóinn. En þeim sem hafa ekki verið góð færa þeir stóra, hráa kartöflu.

Bræðurnir fá nokkur hundruð bréf á ári, hvaðanæva úr heiminum. Þeir gera svo sitt besta til að svara þeim öllum um jólin. Mörg þeirra eru stíluð á Lappland og norðurland en að sjálf-sögðu eiga þau að lenda hjá þeim í Dimmuborgum, sem og þau gera.

Það hefur stundum verið smá bras að sumri að fá sveinana til að koma út úr hellinum sínum og oft eiginlega bara ekki hægt. Þeir kvarta yfir hversu heitt það



Hópmynd af sveinunum góðu á sinum heimaslóðum.



Hurðaskellir bíður við hliðið.

er úti og yfir þessu gula apparati á himninum sem skín stundum aðeins of skært. Undanfarnir sumur hefur líka verið frekar blautt í Mývatnssveit og það er heldur ekki beint uppáhalds veðrið þeirra.

En þegar kólnar í lofti, snjórenni fer að falla og nálgast fer jólin eru þeir fljótir að hlaupa út úr hellinum, gera snjóengla og fara í snjókast. Þeir bíða þess vegna óþreyjufullir eftir að vertiðin þeirra byrji og þeir geti farið að leika sér með gestunum í Dimmuborgum í desember.

Skolaðu skítinn

Fyrir flesta jólasveinana er jólabaðið hin mesta skemmtun og dýrmæt stund að geta tekið



Stuðið er oft mikið á Hallarflötinni.

jólabaðið með öllu þessu fráþæra fólki sem ákveður að skella sér í það með þeim á hinum árlega jólabaðsdegi.

Þó eru nokkrir jólasveinar sem eru bara alls ekkert hrifnir af tilhugsuninni um jólabaðið og eru algjörlega á móti hugmyndinni að það þurfi eitthvað að baða sig. Þá láta þeir afskaplega illa og eiga það til að fela sig svo hinir jólasveinarnir geti ekki dregið þá í baðið.

Þótt þeir feli sig er samt aldrei langt í stríðnisþúkann, þannig að þeir eiga það til að stríða og grínast aðeins í þeim jólasveinum sem fara í baðið. En eitt er á hreinu, þeir baða sig bara einu sinni á ári. Sveinarnir munu baða sig 7. desember í Jarðböðunum í



Gluggagægir, Þvörusleikir og Gáttaþefur bregða á leik.



Þvörusleikir og Gáttaþefur.

sveitinni en sá dagur er sérstakur dagur.

Sannkölluð adventuhátíð

Jólasveinarnir mæta í Dimmuborgir á milli klukkan 11.00 til 13.00 og má búast við að það verði margt um manninn og mikið stuð, eins og gerist þegar jólasveinarnir koma saman.

Um kl. 16 er komið að hinu fræga jólabaði sem er skemmtileg og myndin upplifun fyrir alla fjölskylduna. Annan adventu, 8. desember, verða þeir svo skínandi hreinir og finnr að taka á móti gestum á Hallarflötinni.

Búast má við miklu fjöri fram að jólum en Bjúgnakrækir og Kjötkrókur ætla líka að halda kjöt-kveðjuhátíð þriðju helgi í adventu. Það verður forvitnilegt að vita hvernig hún mun fara fram!



Dansað í kringum jólatréð.

Allir ættu að prófa einu sinni

Hver og einn jólasveinn er að sjálf-sögðu einstakur út af fyrir sig, en umhverfið sem umvefur þá gerir þá sérstaklega einstaka og hvað þá upplifunin við að hitta þá. Það ættu allir að prófa að heimsækja Dimmuborgir í Mývatnssveit á adventunni. Fólk, hvaðan sem það er af landinu, finnst þeir svo skemmtilegir að það rúllar til sveitarinnar enda margt hægt að gera í þessari einstöku perlu fyrir utan að sjá sveinana góðu.

Sveinarnir eru komnir á Tix.is þar sem hægt er að kaupa miða, bæði á jólagleðina í Dimmuborgum og í jólabaðið. Í desember er líka fjöldi fjölskyldujólahlaðborða og jólabrónsa í Mývatnssveit. Þá er opið er í Kaffi Borgum alla daga frá klukkan 11.00-14.00 – dásamlegt kaffihús með einstöku útsýni.



20%

afsláttur af AirPods með öllum seldum iPhone 11 til viðskiptavina með Stöð 2 áskrift

Þú finnur jólagjöfina hjá Vodafone

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

Framtíðin er spennandi.

Ertu til?

 **vodafone**

Jólatilboð gilda frá 29. nóvember, á meðan birgðir endast.

Jóla kúlur með listarinnar höndum

Fimm listakonur sem eru hluti þeirra sem reka gallerið Kaolin fengu þá skemmtilegu hugmynd að hanna eigin jóla kúlur. Listakonurnar leggja mikinn metnað í hverja kúlu og engin er eins.

Elin
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Listakonurnar fimm, Guðný Hafsteinsdóttir, Katrín V. Karlsdóttir, Guðný M. Magnúsdóttir, Dagný Gylfadóttir og Embla Sigurgeirsdóttir, hönnuðu jóla kúlurnar og fóru með þær í Grasagarðinn í Laugardal þar sem þær skreyttu með þessum fallegu íslensku kúlum. Listrænt handbragð þeirra fékk að geisla úti í náttúrunni.

„Hugmyndin um að skreyta tré úti í náttúrunni vaknaði í spjalli á fundi hjá okkur. Í fyrstu ætluðum við bara að gera þetta fyrir heima-

siðuna okkar en svo kom löngunin að gera eitthvað nýtt og skemmtilegt og setja afrakstur vinnu okkar á tré í Laugardal. Okkur þótti ekki verra að komast í jóla blaðið með þetta,“ segir Guðný í samtali við Fréttablaðið en hún hlaut Skúla-verðlaunin á fimmtudag fyrir jóla kúluna sína á Ráðhúsmarkaðinum.

Átta konur reka Kaolin á Skólavörðustíg 5 en það varð tíu ára í fyrra. Þær skiptast á að standa vaktina og geta um leið kynnst viðskiptavinum sínum. „Við getum sagt frá hlutunum okkar án nokkurra milliliða,“ segir Guðný.

Jóla kúlurnar fást hjá þeim stelpum í galleríinu og þar er hægt að skoða úrvalið.



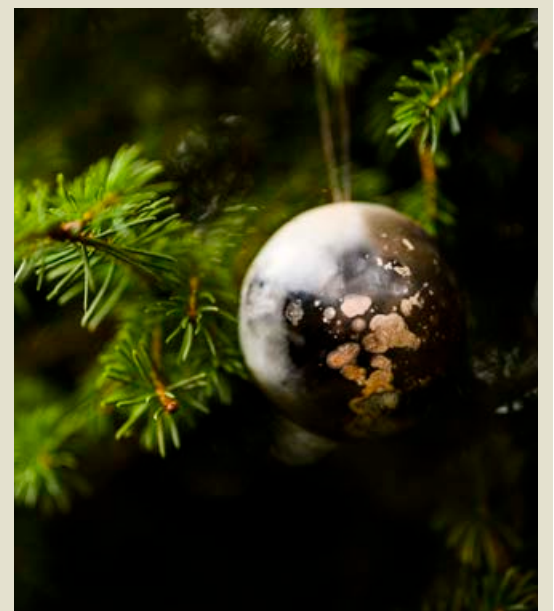
Listakonurnar fimm með tré sem þær hafa skreytt með eigin jóla kúlum. Guðný Hafsteinsdóttir lengst til vinstri, þá Katrín V. Karlsdóttir, Guðný M. Magnúsdóttir, á móti hægra megin eru Dagný Gylfadóttir og Embla Sigurgeirsdóttir.



Snjókúla nefnist gripur Guðnýjar Magnúsdóttur. „Hvítar kúlur með götum eru eins konar tilbrigði við snjóinn og veturinn.“



Verðlaunakúla. Jóla kúla Guðnýjar nefnist YOLO og er svolítið eins og landakort með rauf fyrir bandið. „YOLO er stytting á You Only Live Once, sem er enskt orðatiltæki sem ungt fólk notar bæði á Íslandi og erlendis. En jörðin okkar lifir líka aðeins einu sinni og þess vegna langaði mig að nefna kúlurnar þessu nafni. YOLO kúlurnar vísa þó ekki aðeins í jörðina heldur líka himintunglin, miðbaug og hringi Satúrnusar,“ segir hún.



Jóla kúla Katrínar. „Verkin mín eru brennd í holu eða tunnu með lifandi eldi og stuðst við brennslu-aðferðir fornaldar. Þessar brennslur eru framkvæmdar utandyra og frumkraftar náttúrunnar, vindur, hitastig, rakastig, jörð, vatn, loft og eldur hafa áhrif á útkomuna. Einnig hefur val á eldsmat mikil áhrif á lokaniðurstöðu. Viður, kúamykja, hrossatað, þang, kaffikorgur, koparþræðir, stálull, þurrkaður gróður og kemísk efni gefa mismunandi liti og munstur.“



FLOTT JÓLAGJÖF, FYRIR FLOTTAR KONUR

NETVERSLUN WWW.BELLADONNA.IS

Verslunin Belladonna

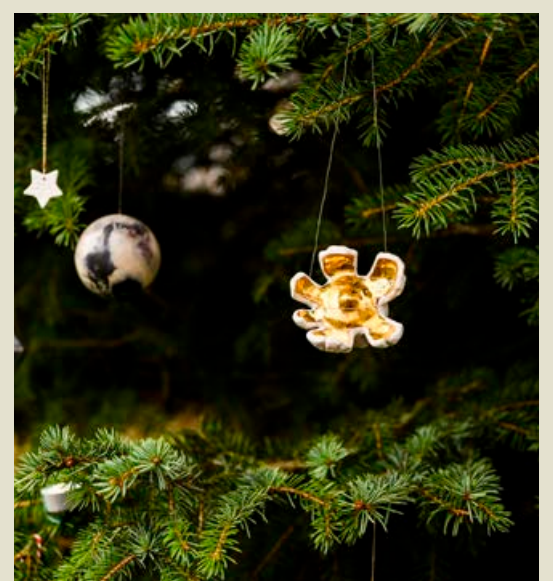


belladonna

Skeifunni 8 • 108 Reykjavík • Sími: 517 6460 • www.belladonna.is



Jóla kúla sem eru eins og demantar eftir Embla Sigurgeirsdóttur. „Hugmyndin að þeim þróaðist út frá skartgripum sem ég hef verið að gera en þetta eru eins konar jólademantar.“



Poppkorn og lakkrís eru eftir Svöfu Einarsdóttur. Stjörnurnar eru eftir Dagnýju Gísladóttur og hjörtun eru eftir Þórdísi Baldursdóttur.

FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

*Gefðu
upplifun
og ævintýri*



ÞJÓÐLEIKHÚSIÐ



Gjafakort í Þjóðleikhúsið hentar öllum enda ávísun á upplifun og ævintýri. Úrval sýninga til að velja úr á hverju ári með gjafakorti sem rennur aldrei út.

Allar nánari upplýsingar á leikhusid.is eða í síma 551 1200

Þjóðleikhúsið, leikhúsið þitt

Vont að mæta álfum á jólum

Samkvæmt íslenskri þjóðtrú getur verið skeinu-hætt að hitta álfa á jólunum. Þá fara þeir á kreik og geta gert ýmislegt af sér. Þjóðfræðingurinn Bryndís Björgvinsdóttir þekkir þessar sögur vel.

Oddur Freyr
Þorsteinsson
oddurfreyr@frettabladid.is



Bryndís hefur kynnt sér gamla hjátrú Íslendinga varðandi jólahátíðina vel. Álfatrú hefur lengi verið við lýði á Íslandi og því kemur ekki á óvart að álfar séu stundum tengdir við sjálfa jólahátíðina, en sögurnar af viðskiptum fólks við álfa á jólum eru ansi misjafnar og enda oft ekki vel.

Læti í álfum á jólum

„Á jólunum fara álfarnir á kreik, flytja búferlum, halda jafnvel inn á bæi þegar fólk er sjálft í messu eða bjóða fólki til sín,“ segir Bryndís. „Ein elsta og þekktasta frásögnin af álfum í Hamrinum í Hafnarfirði segir frá Gunnari Bjarnasyni, bónda í Hamarskoti. Hann var á gangi að vetrarkvöldi um jól þegar hann heyrði söng berast úr Hamrinum. Hann gengur þá á hljóðið og finnur á honum opnar dyr. Hann stígur inn og er þá staddur í eins konar álfamessu.“

Segir sagan að Gunnar hafi kannast við lögin og sálmana en hvorki við hugvekjuna né predikunina sem fylgdu í kjölfarið,“ segir Bryndís. „Það er sagt frá því að hann hafi ítrekað reynt að finna dyrnar aftur án árangurs og dvalið við klettana.“

Frásögnin af Gunnari minnir á lagið um Ólaf Liljurós, en álfar bjóða honum að búa með sér og ganga í björg. Þar eru reyndar á ferðinni ókristnir álfar og nokkuð illskettir, enda dregur ein álfmærin upp „saxið snarpa“ og keyrir í síðu Ólafs þegar hann hafnar tilboði hennar,“ segir Bryndís. „Ólafur nær að flýja til móður sinnar ataður blóði og hún spyr af hverju hann sé svo föstur og fár, „eins og sá með álfum gár?“ og stuttu síðar er Ólafur allur.“

Það kann því ekki endilega góðri



lukku að stýra að hitta fyrir álfa á jólum – og hvað þá að ganga í björg,“ segir Bryndís. „Jafnvel þó að sagan af Gunnari í álfamessunni sé ekki eins svakaleg og kvæðið um Ólaf Liljurós þá er samt ýjað að því í sögunni um Gunnar að hann hafi misst vitið eftir að hafa gengið í Hamarinn.“

Matargjafir og leiðarljós

„Í bókinni Íslenskir þjóðhættir eftir Jónas Jónasson frá Hrafnagili kemur fram að matargjafir til hulduheima hafi tíðkast lengi í ákveðnum landshlutum og þá einkum á nýársnótt,“ segir Bryndís. „Húsfreyjur settu þá til að mynda hangikjöt á disk og létu á afvikinn stað og átti það alltaf að hverfa.“

Síðurinn tengdist þeirri hjátrú að álfar flytji búferlum um jól eða á nýársnótt. Sums staðar hefur tíðkast að kveikja á kertum við þessi tímamót og láta þau loga alla nóttina,“ segir Bryndís. „Sjálflærði ég sem barn að það væri til að „vísa álfunum veginn.““

Auðvelt að missa vitið

„Á áramótum eða nýársnótt fara ýmis vísindaleg lögmál úr skorðum samkvæmt þjóðtrúnni,“ segir Bryndís. „Í ýmiss konar sögum – kvikmyndum og bókum svo eitthvað sé nefnt – er einnig nokkuð algengt að samfundir yfirnátúrulegra vera og manna eigi sér stað á einhvers konar mörkum þar sem tímamót eru í aðsigi eða ými mætast eða breytast.“

Á áramótum geta kýr talað á mannamáli og æt það mannfólk sem til heyrir. Menn geta einnig hitt fyrir álfa sitji þeir á krossgötum, en á slíkum stefnumótum koma álfarnir úr öllum áttum og reyna að fanga athygli mannfólksins með ýmsum freistingum,“ segir Bryndís. „Standist maður freistingar álfa mun maður njóta mikillar gæfu, en



svari maður boði álfa verður maður „vitstola og aldrei síðan mönnum sinnandi“ samkvæmt þjóðsögunni.

Slík voru orlög Fúsa sem sat úti á jólanótt og stóðst lengi áreiði álfa eða þangað til „ein álfkona kom með stóra flotskildi og bauð honum að bíta í“,“ segir Bryndís. „Þá leit Fúsi við og sagði „það sem síðan er að orðtæki haft: „Sjaldan hef ég flotinu neitað,“ beit hann þá bita sinn úr flotskildinum og trylltist og varð vitlaus.““

Yfirnátúrulegt fjör

„Nokkrar sagnir eru einnig til af heimsóknum álfa um jól eða áramót þegar mannfólkið er í messu. Stundum er einhver vaktmaður heima sem verður vitni að þessu, en stundum er enginn heima en ummerkin einfaldlega augljós,“ segir Bryndís. „Það var einmitt einhver þjóðfræðingur hér á landi, sem ég hef reynt að hafa upp á án árangurs, sem benti á að myndirnar Home Alone væru í þessum flokki sagna: einn vaktmaður er eftir í húsinu um jól, þegar allir aðrir eru í burtu, og lendir hann í skakkaföllum vegna heimsókna óvelkominna vera sem ætla að leggja heimilið undir sig.“

Ad lokum má nefna þjóðsöguna um dansinn í Hruna, um prestinn sem elskaði að skemmta sér og hafa gaman, og hafði drykki og spil í kirkjunni á jólum og „aðrar ósæmilegar skemmtanir“ fram eftir nóttu,“ segir Bryndís. „Þá mætti djöfullinn sjálfur og kvað visu með þeim afleiðingum að kirkjan og kirkjugarðurinn sukku með fólkinu í, og heyrðist „ylfur og gaul niðri í jörðinni.““

Svona geta jólin nú verið skemmtileg, að sjálf yfirnátúran lætur sig ekki vanta,“ segir Bryndís að lokum.

Bryndís Björgvinsdóttir þjóðfræðingur hefur kynnt sér þjóðtrú hér á landi.

KÆRLEIKSKÚLAN

2019

Ár hvert fær Kærleikskúlan nýtt útlit og er verkið í höndum fremstu listamanna þjóðarinnar.

Afhjúpun kúlunnar 2019 fer fram 4. desember.

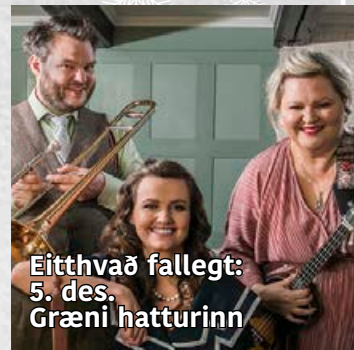
Forsala er hafin á kaerleikskulan.is



upplifðu
**Aðventu
 ævintýri**
 á Akureyri



Skíðasvæðið opnað
 desember
 Hlidarfjall.is

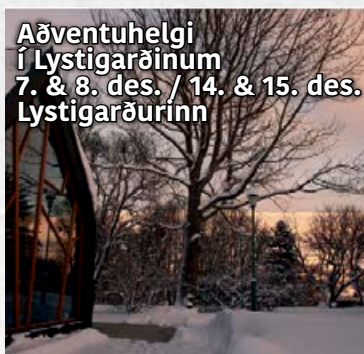


Eitthvað fallett:
 5. des.
 Græni hatturinn



Jólatónleikarnir
 Norðurljós
 6. & 7. des.
 Hof

Prins Jóló
 6. des.
 Græni hatturinn



Aðventuhelgi
 í Lystigarðinum
 7. & 8. des. / 14. & 15. des.
 Lystigarðurinn



Gildagur - Opnun
 í Listasafninu
 7. des.
 Listagilið



Hátíðartónleikar
 Eyþórs Inga
 7. des.
 Gleráarkirkja



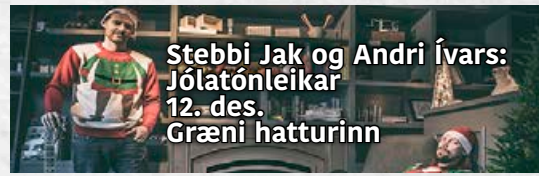
Vintage Caravan
 7. des.
 Græni hatturinn



Hvít jól: Jóládanssýning
 Steps Dancecenter
 8. des.
 Hof



Æskujól: Ari Ólafsson,
 Karolína Sif
 og Pétur Ernir
 12. des.
 Akureyrarkirkja



Stebbi Jak og Andri Ívars:
 Jólatónleikar
 12. des.
 Græni hatturinn



Jólatónleikar
 með Andreu Gylfa
 12. des.
 R5



Jólastund:
 Gréta Salóme
 og Daði Freyr
 13. des.
 Akureyrarkirkja



Lúðar og létt tónlist
 13. & 14. des.
 Græni hatturinn



Svartar fjaðrir
 14. des.
 Davíðshús



Heima um jólin
 14. & 15. des.
 Hof



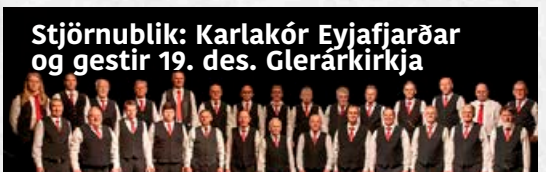
Jólasöngvar í
 Akureyrarkirkju
 15. des.
 Akureyrarkirkja



Hátíðartónleikar
 Tónlistarskólans
 18. des.
 Hof



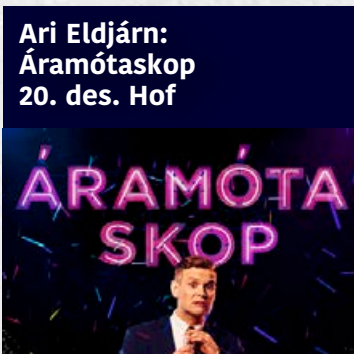
Jóla-Góss: Sigríður Thorlaciús
 og Sigurður Guðmundsson
 18. des. Græni hatturinn



Stjörnunblík: Karlakór Eyjafjarðar
 og gestir 19. des. Gleráarkirkja



Jólatónleikar: KK & Ellen
 19. des.
 Akureyrarkirkja



Ari Eldjárn:
 Áramótaskop
 20. des. Hof



Valdimar og fjölskylda:
 Jólatónleikar
 20. & 21. des.
 Græni hatturinn



Þorláksmessutónleikar
 Bubba 21. des.
 Hof



Jólatónleikar
 Jóhönnu Guðrúnar
 og Eyþórs Inga
 22. des. Hof



Jólatónleikar
 Kammerkórsins
 Hymnodiu
 22. des.
 Akureyrarkirkja



Friðarganga
 23. des.
 Frá Samkomuhúsinu
 að Ráðhústorgi

**Komdu
 norður!**

Og margt margt fleira!

AKUREYRARSTOFA
 Kíktu á visitakureyri.is
 #akureyri #hallóakureyri



HÁTÍÐARHUGMYNDR JÓLIN 2019 JÓLAGJAFIR FYRIR ALLA

VERSLANIR
S4S



LESA BLAÐIÐ HÉR



skannaðu mig með símanum

EDA Á SKOR.IS



RAFHJÓLADEILD



GPad Lite Max

49.900 kr



GPad Swan

79.900 kr



Power Zero Z8

89.900 kr

JÓLAGJÖFIN
Í ÁR



Mate X

399.000 kr



E-FATI

325.000 kr



Legend eBike Milano

299.000 kr



Legend eBike Monza

279.000 kr



Merida eSpresso 200 SE

299.000 kr



Merida eOne-Twenty 500

649.000 kr

ELLINGSEN
ellingsen.is

Hefðir veita öryggistilfinningu

Albert Eiríksson þekja margir Íslendingar en hann heldur úti einni vinsælustu matarbloggsíðu landsins, alberteldar.com. Albert og eiginmaður hans, Bergþór Pálsson, eru mikil jólabörn og segist Albert hreinlega þurfa að hemja sig í aðdraganda jólanna.

Hjördís Erna Þorgeirsdóttir
hjordiserne@frettabladid.is



„Í mitt snýst að mestu leyti um mat og samskipti fólks.“ segir Albert en auk uppskrifta hefur hann tekið saman ýmsa pistla um borðsíðu og kurteisi á síðunni sinni.

Jólin samofin hefðum

„Í hugum margra snúast jólin um hefðir, þar sem allt er í föstum skorðum, eins konar akkeri í rólleysi hversdagsins. Í minni barnæsku var þetta svo sterkt. Þegar þögnin var í útvarpinu, allt tilbúið, búið að leggja á borðið á meðan fólk hlustaði í andakt á þögnina til þess að heyra svo jólaklukkurnar klingja, búið að kveikja á kertunum. Þá varð heilagt.“

Albert segir að þegar hann kynntist Bergþóri hafi jólahaldið tekið breytingum. „Til að byrja með fannst mér mjög skrytið að hann var oftast að syngja klukkan sex á aðfangadag. Ég var bara heima að brúna kartöflur á meðan hann söng og þá var kannski ekki borðað fyrr en milli sjö og átta. Nú slaka ég bara á og kem með í kirkjuna.“

Breyttir tímar

„Það er minna tilstand núna fyrir jólin en var. Þetta var ódrúvisi þegar allt var bakað og eldað inni á heimilinum. Þá þurfti virkilega að þrifa allt einu sinni á ári og var kjörið að gera það fyrir jólin. En núna eru aðrir tímar. „Mamma er heima að skúra, baka og bóna, og bakar sand af finu tertunum,“ segir í jólin koma eftir Ómar Ragnarsson, en sú stemning hefur heldur betur breyst. Nú leggja margir áherslu á að njóta þess að vera til á adventu, eða „hygge sig“, eins og danskurinn segir, fara á tónleika, hitta skemmtilegt fólk, borða góðan mat.

Aðspurður hvort það sé eitthvað sem hann sakni sem er á undanhaldi, segist hann ekki muna eftir því í fljótu bragði. „Nú eru ekki bakaðar margar tegundir eins og var og margir baka alls ekki neitt. Hins vegar er auðvelt að kaupa tilbúið deig í rúllum og skella í ofninn. Sjálfum finnst mér ómissandi að hafa bókunarlím í lofti, heyra jólakveðjurnar á Rás 1 á Þorláksmessu og að fara í sparifötin á jólinum.“

Þegar Albert er spurður að því



Albert Eiríksson er mikill matgæðingur og jólabarn.



Heimagerð vanilluextrakt sem Albert og Bergþór gáfu ein jólin.

hvort hann sé mikið jólabarn þá stendur ekki á svörum. „Ó, já, mjög! Ég þarf að hemja mig til að vera ekki vandræðalega snemma að setja upp seríur og annað. Ég byrja um miðjan nóvember. Ég held því samt við að skreyta ekki tréd fyrr en á seinustu stundu.“

Jólakortin

Albert segir jólakortin eitt dæmi um það hvernig tímarnir hafi breyst. „Með samfélagsmiðlum hefur jólakortum í pósti fækkað.

Ég sakna þeirra að vissu leyti, þau voru gulls ígildi, meðan líf fólks var ekki eins og opin bók á netinu. Nú fylgist fólk með allt árið á Facebook og margir eru á ferð og flugi, svo að það er kannski edlilegt að jólakortin renni sitt skeið. Við erum reyndar farnir að senda jólakveðju í útvarpið. Samt hef ég á tilfinningunni að jólakort eigi eftir að blómstra á ný, þegar nostalgían kemur yfir okkur. Það er hlýlegra að lesa handskrifaðar jólaóskir en rafræn skilaboð.“

Albert minnst jóla úr barnsku með mikilli hlýju. „Þetta var gert í ákveðinni röð heima í sveitinni, borðað klukkan sex, svo fóru mamma og pabbi í fjósið og við krakkarnir gengum frá á meðan. Þegar því var lokið voru jólakortin lesin og eftir það voru pakkarnir teknir upp. Manni fannst að lestrinum ætlaði aldrei að ljúka og með hverri mínútu varð maður óþreyjufullri að fá að taka upp pakkana. Það búrast alltaf svo mörg kort, svo þurfti að ræða hvert og eitt einasta kort.“

Jólaglaðningur og kveðskapur

Undanfarin ár hafa þeir félagar skapað sér þá hefð að fara að morgni aðfangadags, ásamt föður Bergþórs, og kasta kveðju á vini og kunningja. „Þetta kemur svolítið í staðinn fyrir jólakort og við látum fylgja pínulitinn „jólaglaðning“. Oft er þetta eitthvað matarkyns, eða eitthvað sem eyðist. Glaðningnum fylgir alltaf útskýring á innihaldinu og jólakveðja í bundnu máli frá Páli. Okkur er víðast hvar boðið inn og þá tekur maður þátt í undirbúningnum og eftirvæntingunni úti um borg og bý og þetta er óskaplega skemmtilegt. Fyrir tveimur árum gáfum við vanilluextrakt (sjá mynd) ásamt súkkulaði og af því tilefni orti Páll eftirfarandi vísu:

*Frá póli að pól
um byggðir og ból
berist með þessu blaði
vonir um sól
og vanillujól
og sælkerasúkkulaði.*

Jólamaturinn óráðinn

Albert segir óráðið hvað verði í matinn þessi jólin. „Það kæmi samt ekki á óvart ef það væri hægeldaður lambahryggur, við höfum oft haft hann og verið með hann í ofninum frá því um hádegi á mjög lágu hita. Í fyrra var önd og þar áður var hnetusteik. Tengdababbi, Páll Bergþórsson, er oft hjá okkur á jólinum. Hann er nú bara 96 ára og er reyndar að velta fyrir sér að gerast grænmetisæta. Hann er svo mikill umhverfissinni. Það er reyndar mjög hátiðlegt að útbúa góða hnetusteik, Wellington-steik með portobello-sveppum í stað kjöts, eða annað. Eitt af því sem hefur breyst í gegnum árin er áherslan á hollustu,“ segir hann.



EPLATERTA MEÐ SÖXUÐUM MÖNDLUM

6 - 8 græn epli
250 g smjör, við stofuhita
2/3 bollar sykur
2 egg
2 bollar hveiti
2 tsk. lyftiduft
1 tsk. salt
1 dl möndlur
1 tsk. kanill

Afhýðið eplin, skerið þau í bita og sjóðið í vatni í 3 mín. Hellið á sigti. Þeytið vel saman smjöri og sykri, bætið við eggjum og loks þurrrefnunum. Setjið helminginn af deiginu í form, jafnið því út, setjið soðnu eplin ofan á og loks restina af deiginu og dreifið yfir eplin. Saxið möndlurnar gróft og blandið kanil saman við. Dreifið yfir deigið. Bakið við 170° í 25-30 mín.

HLÝLEGAR JÓLAGJAFIR

MERINO ULLARFATNAÐUR Í MIKLU ÚRVALI



Ullarkistan
ULLARKISTAN.IS

SKEIFUNNI - LAUGAVEGI - GLERÁRTORGI



Jól í *Boel*

Glæsilegar handtöskur frá heimspekkta ítalska
töskuframleiðandanum MANDARINA DUCK

Dásamleg og vönduð gjöf



Leðurtaska crossover,
stærð 24-25,5-10
kr. 29.000



Leður bumbag
stærð 30x60x11
kr. 24.500



Hliðartaska
stærð 34x34x10,5
kr. 15.500



Hliðartaska og bakpoki
stærð 37x32x14
kr. 25.000



Leður crossover
stærð 25x34,5x5,6
kr. 33.000



Crossover
stærð 23x21,5x4
kr. 11.800



Bakpoki
stærð 31x35x18
kr. 23.500



Bumbag
stærð 15x20,5x2
kr. 11.800



Leður crossover
stærð 15x21x6
kr. 25.000

Boel



SKÓLAVÖRÐUSTÍG 22, 101 REYKJAVÍK
Sími 8341809  BOEL  boelisland
www.boel.is





Brynhildur segir að merkimiðarnir styrki innanlands-
verkefni Rauða krossins. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK



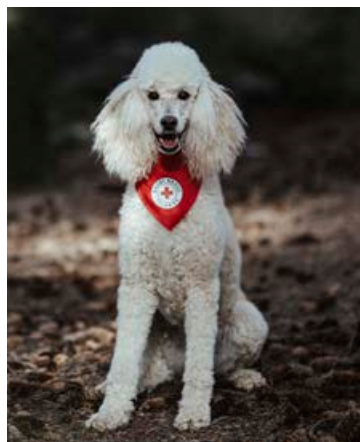
Að sjálfsgöðu skórtuðu hundarnir
sínu fegursta í myndatökunni, sem
fór fram í Öskjuhlíð. MYND/SIGGA ELLA



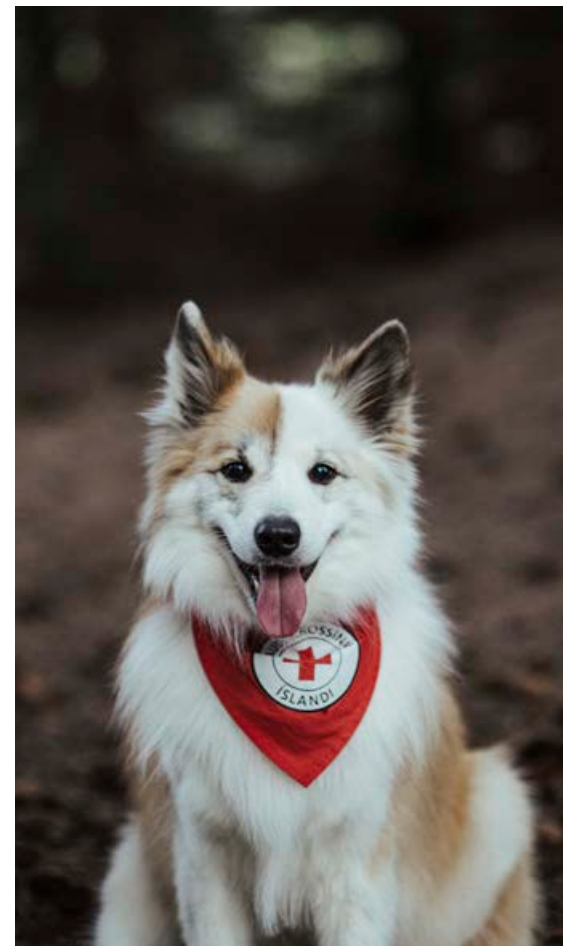
Hundavinirnir sátu grafkyrrir í
myndatökunni. MYND/SIGGA ELLA



Heimsóknarhundar þurfa að vera
orðnir tveggja ára og helst ekki
eldri en 10 ára. MYND/SIGGA ELLA



Öll heimili ættu að hafa fengið
merkimiðana með hundavinum inn
um lúguna. MYND/SIGGA ELLA



Hundarnir verða að vera mjög agaðir. MYND/SIGGA ELLA

Hundavinir á öllum heimilum

Jólamerkimiðum Rauða krossins hefur nú verið dreift á heimili landsins, en í ár eru þeir skreyttir hundavinum Rauða krossins. Hundarnir eru sérlega þrúðir og góðir, en þeir heimsækja fjölda fólks í hverri viku og veita þeim félagsskap, nærveru og hlýju.

Falleg jólatré - sem endast ár eftir ár!

Sígrænu jólatrén eru í hæsta gæðaflokki auk þess að vera mjög falleg og líkjast þannig raunverulegum trjám.

Við bjóðum nú upp á 5 mismunandi gerðir af jólatrjám í mörgum stærðum, með og án LED ljósa. Einföld samsetning og aldrei meira úrval.

Verið velkomin í jólaskóg skátanna í Hraunbæ 123 eða verslaðu beint á sigraena.is

Skoðaðu kostina

- Ekkert barr að ryksuga
- Ekki ofnæmisvaldandi
- 12 stærðir (60-500 cm)
- Fáanlegt með ljósaseríu
- Íslenskar leiðbeiningar
- Eldtraust
- Engin vökvun
- Stálfótur fylgir



SKÁTARNIR

Hraunbær 123 s. 550 9800 www.sigraena.is

Opnunartímar:
Virkir dagar kl. 09-18
Helgar kl. 12-18

Oddur Freyr
Þorsteinsson
oddurfreyr@frettabladid.is



Jólamerkimiðar Rauða krossins hafa verið gefnir út og bornir í hús frá árinu 1996. Miðarnir fóru í dreifingu í síðustu viku og eiga nú að vera komnir á öll heimili sem afþakka ekki fjölpóst. Í gegnum tíðina hafa það verið listamenn sem skreyta miðana, en í ár var ákveðið að breyta til og láta hundavini Rauða krossins prýða merkimiðana.

„Merkimiðarnir eru hluti af fjáröflun Rauða krossins, en þó að fólk hafi ekki tók á að borga fyrir þá viljum við samt að þeir séu nýttir ef fólk vantar fallega merkimiða á pakkana sína.“ segir Brynhildur Bolladóttir, upplýsingafulltrúi Rauða krossins. „Merkimiðarnir eru seldir til að styrkja innanlandsverkefni okkar, en þau helst eru að reka hjálpar síma Rauða krossins, 1717, og sinna neyðarvörnum um allt land en Rauði krossinn er hlekkur í almannavarnakeðjunni. Við opnum fjölda hjálparstöðvar ef þörf krefur vegna óveðurs eða eldgosa.“

Margar heimsóknir í viku

„Heimsóknarvinir eru sjálfboðaliðar á vegum Rauða krossins sem heimsækja fólk á heimili þess, á stofnanir, samþýli og dvalar- og hjúkrunarheimili um land allt.“ segir Brynhildur. „Áætlað er að heimsóknarvinirnir, þar á meðal hundavinirnir, nái til á annað þúsund manns í hverri viku.“

Heimsókn getur falið í sér spjall, gönguferð, biltúr, upplestur, aðstoð við handavinnu og ýmislegt fleira.“ segir Brynhildur. „Reynt er að mæta þörfum og óskum gestgjafanna eins vel og hægt er.“

Heimsóknarvinir eiga fyrst og fremst að veita félagsskap, nærveru og hlýju. Þeir sækja undirbúningsnámskeið og eru bundnir trúnaði við þá sem þeir heimsækja.“ segir Brynhildur. „Áhugasamir geta skráð sig sem sjálfboðaliða á vef Rauða krossins.“

Hundavinirnir eru vinsælir

„Heimsóknarvinur með hund sinnir sömu verkefnum og aðrir heimsóknarvinir, en hundurinn mætir með. Heimsóknarhundarnir heimsækja til dæmis dvalarheimili aldraðra og heimili fyrir langveik börn með eigendum sínum. Þeir heimsækja nánast öll dvalarheimili á höfuðborgarsvæðinu reglulega, sem og mörg dvalarheimili á landsbyggðinni.“ segir Brynhildur. „Þeir hafa notið mikilla vinsælda frá upphafi og sinna hlutverki sínu með stakri þrúði hvar sem þeir koma og kalla alltaf fram gleði.“

Rannsóknir sýna að hundar geti náð afar vel til fólks, stundum betur en við mannfólkið.“ segir Brynhildur. „Fyrst heimsóttu hundarnir bara dvalarheimili og stofnanir, en það hefur verið töluverð fjölgun á heimsóknum á einkaheimili og nú nýtur fólk á öllum aldri heimsókna þeirra.“

Ekki fyrir hvaða hund sem er

„Þeir sem hafa áhuga á að gera hundinn sinn að heimsóknarhundi geta kynnt sér færni viðmið á vef Rauða krossins, en hundurinn þarf að vera orðnir tveggja ára og má helst ekki vera eldri en 10 ára.“ segir Brynhildur. „Hann þarf að vera hlýðinn, rólegur og félagslyndur, ásamt því að þola ýmiss konar áreiti og hnoð. Á vefnum eru þessi viðmið útlistuð ítarlega og þar er einnig hægt að sækja um.“

Þeir sem vilja taka þátt þurfa svo að fara með hundinum sínum í grunnmat, en þar er metið hvort eigandi og hundur séu færir um að taka þátt í verkefninu. Svo þurfa eigandi og hundur að sækja hundanámskeið sem fer fram í tveimur hlutum, ásamt námskeiði fyrir almenna heimsóknarvini og grunnnámskeið Rauða krossins.“

Nokkrir af hinum ofurkrúttlegu hundavinum fóru í myndatöku fyrir merkimiðana fyrir skömmu.

„Þeir voru fánánlega stilltir í þessari myndatöku.“ segir Brynhildur. „Þetta fór fram í Öskjuhlíð þar sem eru fuglar og fólk út um allt, en þeir sátu allir alveg grafkyrrir með klútinn sinn og vissu alveg að þeir væru í vinnunni og þyrftu að haga sér vel.“

tl.is

SPENNANDI JÓLAGJAFIR

AOC-27B1H
27" TÖLVUSKJÁR
FULLHD BORDERLESS IPS SKJÁR

8.000
AFSLÁTTUR

FULLT VERÐ 34.995
26.995

**LEIKJASTÓLAR
Í MIKLU ÚRVALI**

VERÐ FRÁ

19.995

acer

ACE-NXGXQED010 | ACE-NXGZMED002
SWIFT 1 FARTÖLVA
14" FHD SKJÁR OG INTEL ÖRGJÖRVI

59.995

ACE-NH05XED016
LEIKJAFARTÖLVA
NITRO 5 - AMD RYZEN 5 3550H ÖRGJÖRVI,
RX 560X SKJÁKORT OG 144HZ FHD SKJÁR

149.995



APL-MV7N2ZMA

APPLE AIRPODS
2ND GEN, MEÐ HLEÐSLUHULSTRI

24.995

amazon



22%
AFSLÁTTUR

AMA-FIRETVSTICKALLINE
FIRE TV STICK
2019 ÚTGÁFAN

FULLT VERÐ 8.995
6.995

Nextbook



NEX-NX16A8116KP
SPJALDTÖLVA 8"
MEÐ ANDROID 7.1

15%
AFSLÁTTUR

FULLT VERÐ 12.995
10.995



STE-61427

ARCTIS 1 HEYRNARTÓL
MEÐ HLJÓBNEMA

7.995

20.000
AFSLÁTTUR



PHILIPS

PHS-328B6QJEB
32" TÖLVUSKJÁR
HÆÐARSTILLANLEGUR QHD IPS SKJÁR

FULLT VERÐ 69.995
49.995

ASUS



23%
AFSLÁTTUR

ASU-TUFGAMINGK5IS
TUF GAMING K5
LEIKJALYKLABORÐ
MEÐ ÁBRENNDI ÍSLENSKA STAFI

FULLT VERÐ 12.995
9.995

RAZER



RAZ-RZ0202500100R3M1
MÚSARMOTTA
MEÐ RGB LÝSINGU

4.995

EPSON



EPS-XP6100
FJÖLNOTA
LJÓSMYNDAPRENTARI

17.995

CORSAIR



18%
AFSLÁTTUR

COR-CH9311011EU
RGB ÞRÁDLAUS
LEIKJAMÚS

FULLT VERÐ 10.995
8.995

**TÖLVU
LISTINN**

REYKJAVÍK

AKUREYRI

HÚSAVÍK

EGILSSTAÐIR

REYKJANESBÆR

ÞELFOSS

AKRANES

Jólasveinarnir eru langskrítnastir

Vilhelm Neto ólst upp í Portúgal en hefur búið á Íslandi í rúman áratug. Hann segir að það sé meiri áhersla lögð á kristnina á jolum í Portúgal og að íslensku jólasveinarnir séu það skrítnasta við jolin hér.

Oddur Freyr Þorsteinsson
oddurfreyr@frettabladid.is



Leikarinn og grínistinn Vilhelm Neto bjó í Portúgal þar til hann var 14 ára gamall og eyddi jólonum yfirleitt þar sem barn. Hann segir að þó að hátíðin sé vitaskuld að mörgu leyti svipuð sé samt ýmiss konar munur á jólahátíðunum á Íslandi og í Portúgal.

„Í dag reyni ég að fara á milli landanna einu sinni á ári, en það verður sífellt erfiðara að finna tíma eftir því sem maður verður eldri,“ segir Vilhelm. „Það kostar líka svo mikið að fara, því það er ekkert beint flug frá Íslandi. Ég þarf yfirleitt að fljúga frá Danmörku. Það var einu sinni í tisku á Íslandi að fara í frí til Portúgal, en ekki lengur.“

Núna reyni ég að skipta jólonum á milli landanna, en í ár verð ég að vísu í Danmörku með kærustunni minni og fjölskyldunni hennar, sem leggst mjög vel í mig, því ég er mjög mikið fyrir danskan jólamat,“ segir Vilhelm. „Það verður líka gaman að prófa að upplifa jólastemninguna í nýju landi.“

Portúgalir eru kaþólskir

„Jólin í Portúgal eru mjög kristileg og heilög, þar er miklu meiri áhersla á trúna,“ segir Vilhelm. „Maður sér það til dæmis þegar maður kveikir á sjónvarpinu, þar er næstum alltaf bein útsending eða upptaka af messu. Það er líka barnaefni og svona almennt jólaefni sýnt, en maður tekur mikið eftir jólamessunum.“

Sjálfur reyni ég að fara á miðnæturmessu 24. desember sem kallast Misa de gallo og er haldin vegna þess að einhver hani söng á miðnætti til að kynna komu Messíasar,“ segir Vilhelm. „Við pabbi förum í hana, þó að við séum ekki sérlega trúaðir. Þetta er bara svo sterk hefð, þó að þetta sé skrítninn tími, Portúgalir eru svo rosalega kaþólskir.“



Vilhelm Neto segir að hann hafi átt erfitt með að venjast íslensku jólasveinunum eftir að hann flutti til landsins en að hann sé mjög hrifinn af þeim. Hann er samt hrifinn af mörgum íslenskum síðum. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK

Það besta við jolin í Portúgal er jólamaturinn, en þá borða allir saltfisk. Það éta náttúrulega allir eins og brjálæðingar á jólonum en Portúgalir taka það alveg á nýtt stig, þeir éta svo óheyrilega mikið. Það er bara hluti af stemningunni,“ segir Vilhelm. „Ég fíla saltfisk af því að í Portúgal eru þúsund mismunandi leiðir til að elda hann. Jólasaltfiskurinn er samt mjög einfaldur og hefðbundinn réttur sem er frá tíma þar sem fólk var fátækara og átti að vera þakklátt fyrir að geta borðað saltfisk. Mér finnst hann samt góður.“

Mér finnst það eiginlega svolitíð skrítið hvað jólamaturinn er misjafn á Íslandi, fólk borðar alls konar hluti og ekki endilega það sama á hverju ári,“ útskýrir Vilhelm.

Aðdáandi jólasveinanna

„Í raun held ég að jolin séu svipuð um allan heim, þetta er fjölskylduhátíð og tími þar sem fjölskyldur hittast,“ segir Vilhelm.

„Í Portúgal eru gjafirnar opnaðir á aðfangadagskvöld eins og á Íslandi, en ekki á jóladag, eins og sums staðar annars staðar. Það var að minnsta kosti þannig hjá mér og ég er nokkuð viss um að það hafi ekki verið einhver íslensk áhrif í minni fjölskyldu.“

Það sem mér fannst skrítnast við jolin á Íslandi þegar ég var ungur voru jólasveinarnir þrettán,“ segir Vilhelm. „Það var erfitt að venjast þeim og mér finnst ég enn þá vera að læra eitthvað um þá, þeir eru svo margir.“

Í Portúgal er bara einn jólasveinn, sem kemur í bæinn

með Coca-Cola lestinni,“ segir Vilhelm. „Hér eru líka Grýla, Leppalúði og jólakötturinn, sem eru mjög ólík því sem ég vandist í Portúgal. Þar er öll áherslan bara á Jesúbarnið og jólasveininn, sem er ósköp hégómlegur, þó að hann eigi að vera dýrlingurinn Sankti Nikulás. Maður lærir allt um dýrlingana og hann er einn þeirra, en hann er mjög amerikaniseradur.“

Íslensku jólasveinarnir eru satt að segja bara skrítnir í samburði við allt!“ segir Vilhelm. „En mér þykir mjög vænt um þá alla og ég er mikill aðdáandi þeirra. Venjulegi jólasveinninn er finni, en þessir þrettán íslensku jólasveinar eru bara svo miklu áhugaverðari, því þeir eru svo miklir prakkarar, á meðan

hinn er bara góður. Það er líka miklu meiri stemning í kringum mömmu sem étur börn.“

Gluggagægir er samt orðinn mjög skrítninn nú til dags,“ segir Vilhelm. „Ég veit ekki hvenær hann var sniðugur og skil ekki alveg hvaðan sú hugmynd kom, það er allt mjög skrítið. Það er eins og einhver hafi verið að reyna að finna ástæðu til að haga sér furðulega. Svo finnst mér Kertasníkir vera hunsaður dálítið. Hann kemur svo seint að allir eru orðnir uppteknir við að halda upp á jolin. Hann fær ekki athyglina sem hann á skilið.“

Heimsókn til ókunnugra

„Ég held að upphalds portúgalski jólasveinurinn minn sé að fara til nágrannanna, mér þykir vænt um það,“ segir Vilhelm.

„Á aðfangadag eða jóladag er oft kveikt bál og þá kemur fólk saman. Síðan fer fólk að heim-sækja nágranna sína, þó það þekki þá ekki neitt. Síðast fór ég með kærustunni minni heim til fólks sem ég þekkti ekkert og við vissum ekkert hvað við vorum að gera þarna. Svo er maður bara í rólegheitunum heima hjá einhverjum sem maður þekkir ekkert á jólonum, bara svona að tékka á stemningunni. Það er rosalega steikt.“

Vilhelm segist þó ekki sakna neins við portúgalskt jólahald, bara fjölskyldunnar.

„Ég ætlaði að heimsækja þau um jolin er keypti miða of seint, þannig að það var of dýrt,“ segir Vilhelm.

„Það verður leiðinlegt að sjá ekki pabba og systur mína en maður getur ekki alltaf gert allt. Jólin í Danmörku verða örugglega ekki svo galin heldur, þar eru alls konar hefðir og mér finnst eins og ég sé alltaf að heyra um nýjan danskan jóladrykkjuleik.“

Vilhelm er ekki í nokkrum vafa um hvað er upphaldið hans við jolin.

„Malt og appelsín! Ég er brjálædur í það og þarf alltaf að reyna að hægja á mér, því það er ekki hollt að drekka svona mikið gos,“ segir hann.

Annars verður nóg að gera hjá Vilhelm fram að jólum.

„Ég er með uppistand og ég og Fjölur Gíslason erum með hlaðvarpið Já OK! sem er hluti af dagskrá RÚV Núll,“ segir hann. „Svo er ég líka að taka upp sjónvarpsþætti þessa dagana, en ég get ekki sagt neitt um þá annað en að það er mjög myndið og gott stöff.“



Gefðu bestu
Jólagjafinnar

Við erum með ótrúlegt úrval af flottum snyrtivörum sem smellpassa í litla og stóra pakka fyrir upphaldsfólkið þitt.

Kringlan Grandi Glerártorg Fjörður

Lyf & heilsa
Við hlustum!



FELDUR

V E R K S T Æ Ð I

VERSLUN SNORRABRAUT 56 · 105 REYKJAVÍK · FELDUR.IS



Eva Laufey framkallar hér frábæran veislumat sem hægt er að dúlla sér við um jólin.

Æðislegur fylltur lambahryggur

Eva Laufey Kjaran Hermansdóttir sjónvarpskokkur lét okkur í té þessa girnilegu uppskrift að jóla-lambahrygg en hann er borinn fram með ofnbökuðum kartöflum og soðsösu.

Elín Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Eva Laufey segir að lambahryggurinn sé fylltur með sólkysstum tómötum, furuhnetum, ólifumauki, steinselju og sítrónuberki og sé afar ljúffeng steik sem passar einstaklega vel á veisluborðið um jólin. „Með hryggnum er gott að hafa ofn-

bakaðar kartöflur í andafitu og auðvitað góða soðsösu, fullkomið fyrir þá sem vilja nostra aðeins við matargerðina og njóta í botn,“ segir Eva Laufey sem sífellt kemur áhorfendum á óvart í skemmtilegri matargerð. Hráefnið í þessa uppskrift bendir til að hér sé æðisleg uppskrift.

FYLLTUR LAMBAHRYGGUR MEÐ TÓMAT- OG FURUHNETUPESTÓI

Fyrir 4-6

1 lambahryggur um 2,5 kg úrbeinaður

Fylling

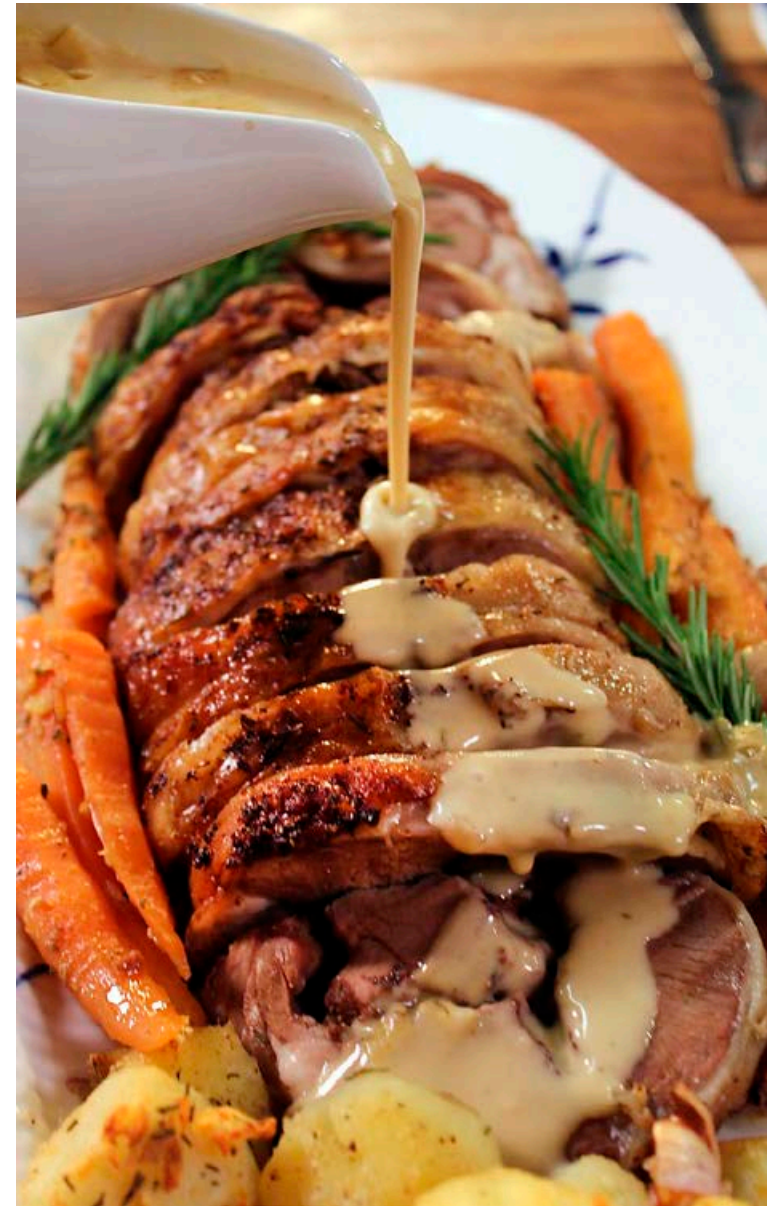
1 krukka sólkysstir tómatar
3 msk. ólifutapenade
70 g ristaðar furuhnetur
½ laukur
2 hvítlauksrif

1 msk. fersk steinselja
Salt og nýmalaður pipar
1 msk. jómfrúarolía
Börkur af hálfri sítrónu
2 tsk. smátt saxað rósmarín
½ l vatn

Grænmeti

2 laukar
4 hvítlaukar, heilir
4-6 gulrætur

Biðjið starfsmann í kjötversluninni að úrbeina lambahrygginn ef þið treystið ykkur ekki sjálf til þess. Setjið öll hráefnin sem eiga að fara í fyllinguna í matvinnsluvél og maukið vel. Setjið fyllinguna á milli hryggjarvöðvanna og leggið lundirnar þar ofan á. Mótið rúllu og vefjið seglgarni utan um rúlluna og kryddið hrygginn með salti, pipar og sítrónuberki. Saxið einnig niður ferskt rósmarín og sáldrið yfir. Skerið græn-



Fylltur lambahryggur sem minnir á sól og sumar við Miðjarðarhafið.

metið í grófa bita og leggið í eldfast mót, setjið lambahrygginn yfir og hellið hálfum lítra af soðnu vatni í fatið og inn í ofn við 180°C í 45-50 mínútur. Þegar 15 mínútur eru eftir af eldunartímanum er ágætt að hækka hitann í 200-210°C. Leyfið kjötinu að hvíla í 10 mínútur áður en þið skerið það og berið fram, hellið soðinu frá og geymið fyrir sósugerð.

OFNBAKAÐAR KARTÖFLUR Í ANDAFITU

10-15 kartöflur að eigin vali
2-3 msk. andafita
4-5 hvítlauksrif
3-4 rósmaringreinar

Afhýðið kartöflurnar og sjóðið í vel söltu vatni í 10 mínútur. Eftir þann tíma takið þær upp úr pottinum og leggið í eldfast mót.

Skerið niður hvítlauksrif og saxið ferskt rósmarín. Setjið 2 msk. af andafitu í formið og veltið kartöflunum upp úr fitunni. Kryddið til með salti og pipar. Bakið í ofni við 180°C í 30-35 mínútur eða þar til kartöflurnar eru gullnbrúnar, það er gott ráð að snúa þeim við endrum og eins.

SOÐSÓSA

300-400 ml soð
½ nautakraftsteningur
Salt og pipar
500 ml rjómi
2 tsk. hveiti
1 msk. olía

Sigið soðið í pott og blandið nautakraftsteningi og rjóma saman við. Kryddið til með salti og pipar. Leyfið sósunni að ná suðu og hrærið vel í á meðan. Blandið saman í skál hveiti og olíu og þykkið sósuna með hveitiblöndunni. Berið strax fram með kjötinu.

BEZT Á LAMBIÐ



Best á lambið gefur rétta veislubragðið!
Kryddið inniheldur m.a. rósmarín, basilíku, salvíu, steinselju, myntu, marjoram, oregano, cumin og kóríander. Í kryddinu eru engin aukaefni og það er framleitt á Íslandi.

Kynntu þér Best á kryddin á bestalambid.is



Framleiða gæði sem fólk treystir

Þrátt fyrir samdrátt í framleiðslu á lambakjöti hefur stórkaupendum verið tryggt nægt kjöt fram að næstu sláturtíð. Kjötafurðasvið KS framleiðir lamba- og nautgripakjöt og býður upp á mikið úrval.

Það hefur orðið samdráttur í framleiðslu á lambakjöti og það stefnir í að hann haldi áfram. Kjötafurðasvið Kaupfélags Skagfirðinga sér þó til þess að stórkaupendur hafi nægt kjöt fram að næstu sláturtíð og framleiðir alls kyns kjötvörur sem freista Íslendinga.

„Kjötafurðasvið Kaupfélags Skagfirðinga samanstendur af Kjötafurðastöð Kaupfélags Skagfirðinga, Sláturhúsi Kaupfélags Vestur-Húnvetninga á Hvamms-tanga, Sláturhúsinu á Hellu og svo Kjötvinnslnni Esju,“ segir Ágúst Andrússon forstöðumaður. „Saman vinna þessar einingar að því að framleiða gæða kjötvörur fyrir íslenska neytendur og útflutning, meðal annars besta lambakjöt í heimi.

Nú er sláturtíð nýafstaðin og í ár varð samdráttur í framleiðslu, annað árið í röð,“ segir Ágúst. „Það stefnir svo í enn meiri samdrátt á næsta ári. Vegna þessa samdráttar í framleiðslu hefur útflutningur líka farið minnkandi.

En það er enn nóg fyrir okkur



Kjötafurðasvið Kaupfélags Skagfirðinga er sífellt að leita leiða til að nýta hráefni sem best. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK

Íslendinga og með viðskiptasamningum er búið að tryggja stórkaupendum eins og Högum íslenskt lambakjöt fram að næstu sláturtíð, en sá samningur samsvarar a.m.k. 1.000 tonnum af kjöti með beini,“ segir Ágúst. „Það sama var gert gagnvart Kjötkompaníinu, svo því hefur líka verið tryggt nægt íslenskt lambakjöt milli sláturtíða.

Það er mikilvægt að standa

undir eftirspurninni, því þegar kemur að lambakjöti þá er engin spurning hvað íslenskir neytendur vilja. Þeir velja besta lambakjöt í heimi, íslenska kjötið, því það eru gæði sem þeir geta treyst,“ útskýrir Ágúst.

Alls kyns vöruþróun

Þessar ólíku einingar og samstarfsaðilar þeirra eru sífellt að brydda

upp á spennandi nýjungum.

„Hjá Högum er mikill áhugi á samstarfinu sem viðskiptasamningurinn býður upp á,“ segir Ágúst. „Þar er stöðugt unnið að nýjum réttum til að nýta framleiðsluna sem best og þar fer fram vöruþróun sem gengur út á að gera vöruna eins aðgengilega fyrir neytendur og hægt er.

Hjá Sláturhúsi Kaupfélags

Vestur-Húnvetninga er svo verið að vinna gæða hangikjöt fyrir jólin úr þessu frábæra kjöti,“ segir Ágúst. „Það er selt undir merkjum Íslandslambs og er merkt sem hátíðarhangikjöt.

Esja sérhæfir sig síðan í að þjónusta veitingahús og mótuneyti og býður upp á mikið vöruúrval,“ segir Ágúst. „Aðaláherslan er samt á nautgripakjöt, enda er Esjan langstærsti einstaki vinnsluadilinn á íslensku nautgripakjöti. Að jafnaði eru um 120 gripir skornir í hverri viku. Það veitir ekki af allri þessari framleiðslugetu, því eftirspurnin er mikil og Esjan flytur ekki inn neinar kjötvörur, heldur er öll áherslan lögð á íslenska framleiðslu.“



Sláturhús Kaupfélags Vestur-Húnvetninga vinnur hátíðarhangikjöt fyrir jólin úr íslensku lambakjöti.

SÉRMEÐHÖNDLAÐ LAMBAKJÖT

-HEFUR MEYRNAÐ VIÐ KJÖR-
AÐSTÆÐUR Í 10 DAGA



Kjötafurðastöð





Skjaldbökurnar eru mikið lostæti og tilvalið að baka þær fyrir jólin ásamt börnunum. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

Gæðastund við skjaldbökubakstur

Hanna Lind Jónsdóttir býr ásamt manni og tveimur sonum í Laugarnesinu. Hanna, sem er listmeðferðarfræðingur, nýtur þess að baka með syni sínum, Emil Snorra, í aðdraganda jólanna og er jólabaksturinn nú orðinn að hefð.

Hjördis Erna
Porgeirsdóttir
hjordiserna@frettabladid.is



Já, ég er svolítið jólabarn, hljómar kannski eins og klisja en ég elska að kveikja á kertum, jólaseríum og jólamyndum og hafa um leið svolítið huggulegt heima hjá mér í desember," svarar Hanna Lind þegar hún er spurð hvort hún sé mikið jólabarn.

Bakað af kærleik

Hanna hefur um árabil leitast við að gefa ástvinum gjafir sem eru bæði gagnlegar og umhverfisvænar. „Ég byrjaði að gefa vinum og vandamönnum eitthvað ætt í jólagjöf þegar ég flutti heim frá Bandaríkjunum. Var að reyna að sporna við svona neyslupælingum og gefa fólki eitthvað sem hverfur (ofan í munninn á þeim) en ekki upp í hillu eða skáp.“



Með móðurhlutverkinu eignaðist Hanna svo samstarfsfélagi og eiga þau mæðgin núna gæðastundir saman við baksturinn. „Svo eignast ég Emil og hann er þessi mikli áhugamaður um allt sem gerist í eldhúsinu svo það gerðist bara náttúrulega að hann væri síðan með mér í þessu þegar hann fór að hafa vit til.“

Hanna og Emil bjuggu til girnilegar smákökur sem þau kalla einfaldlega „skjaldbökur“. Uppskriftin hefur fylgt Hönnu á milli heimsálfa en hafa þó undanfarið tekið smávægilegum breytingum. „Uppskriftinni kynntist ég þegar ég bjó úti í New York en þar er bakkelsi svo rosalega djúsi, það er ekkert hálfkák þegar kemur að sykri og smjöri. En ég hef síðan aðeins breytt henni til



að friða samviskubitið, nota pálmasýkur og spelt og eitthvað í staðinn.“ Hanna ráðleggur fólki að slaka á og reyna að njóta sín við jólabaksturinn. „Mín helstu ráð þegar kemur að jólabakstri er að gera þetta í rólegheitunum með góða tónlist á og eitthvað gott að drekka, þannig að þetta sé skemmtilegt en ekki stressandi.“

SMÁKÖKUSKJALDBÖKUR HÖNNU OG EMILS

1 bolli finmalað spelt
1/3 bolli kakóduft
1/4 tsk. salt
120 g smjör
2/3 bolli pálmasýkur
1 stórt egg
2 msk. hafrarjóni (eða kúamjólk)
1 tsk. vanilludropar
1 bolli pekanhnetur



Hanna Lind og Emil Snorri njóta þess að baka saman. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

Karamellan

12-14 rjómatöggur (fer eftir því hve mikla karamellu fólk vill á kökurnar) og 1/2 tsk. vatn.

Aðferð

Þeytið saman sykur og smjör þar til það er létt og leikandi, þegar það er klárt setjið eggja-rauðuna, hafrarjómann (eða mjólkina) og vanilludropana saman við líka.

Blandið svo saman hveiti, kakói og salti í aðra skál og bætið við smjörlönduna hægt og rólega þar til deigið er orðið þétt. Kælið deigið í 1-2 tíma í ísskáp (kælingin er mikilvæg svo auðveldara sé að móta kökurnar og gerir þær líka seigari).

Þeytið svo eggjahvítuna þar til hún freyðir aðeins, setjið smátt saxaðar pekanhneturnar í grunna skál, takið deigið út og rúllið í litlar kúlur notið svo kúptu hliðina á minnstu mæliskeiðinni til að gera dæld í kúluna, dýfið þeim svo

fyrst í eggjahvítuna og svo pekanhneturnar áður en þið raðið þeim á smurða plötu eða smjörpappír. Kökurnar bakast á 175 gráðum í 10-12 mínútur. Varist ofbakstur þar sem þær harðna líka þegar þær kólna.

Bræðið karamellurnar með vatninu við mjöglagan hita á meðan kökurnar bakast og þegar þær hafa aðeins kólnað fyllið þá miðjuna á kökunum með karamellubráðinni. Að lokum má skvettu hvítu og dökku súkkulaði ásamt sjávarsalti yfir allt saman til að gera þær enn þá fallegri og gömsætari.



Gefðu

Gjafakort í Salinn og Gerðarsafn er sönn upplifun fyrir unga sem aldna

hughrif

Þú velur þá upphæð sem þú vilt á gjafakort Salarins og getur svo bætt við árskortu fyrir tvo á Gerðarsafn fyrir aðeins 3.000 kr.

Gjafakortin eru seld í Salnum og á Gerðarsafni í Kópavogi.

Salurinn Gerðarsafn

ST. DALFOUR



Með mildum ostum mælum við með sultum úr súrari berjum, eða ávöxtum t.d. villtum bláberjum eða apríkósumarmelaði.

Með mildum harðari ostum mælum við með sultum úr súrari eða villtum berjum, t.d. villtum bláberjum eða trönuberjum.

Með millisterkum ostum passar mjög vel að vera með sultu úr blönduðum ávöxtum sem gefur skemmtilegt eftirbragð og tónar vel með ostinum.

Sultur úr berjum sem gefa góða sætu og ferskleika leika við bragðlaukana með bragðmeiri ostum, t.d. hindberjasulta eða hindberja & granateplasulta.

Með grænmygluostum mega sulturnar gjarnan vera úr sætum berjum. Við mælum með hindberja- eða jarðarberjasultu til þess að ostarnir njóti sín sem best.

Sérfræðingar St. Dalfour gefa ráð um val á ostum og sultum á ostabakkann

Íslendingar elska góða sultu á ostana sína og ostabakkar eiga sinn fasta sess á hátíðarborðum þjóðarinnar. Frönsku gæðasulturnar og marmelaðið frá St. Dalfour henta einstaklega vel með ostum af öllu tagi enda úrvalið gott. Saga merkisins spannar um hundrað ár þannig að reynslan er umtalsverð enda Frakkar annálaðir sælkerar, ekki síst þegar kemur að ostum.

Innihaldið skiptir máli

Allt hráefni í vörurnar frá St. Dalfour er valið af kostgæfni til að tryggja gæði og ferskleika. Enginn viðbættur sykur er notaður í sulturnar okkar en í þeim er að sjálfsgöðu náttúrulegur ávaxtasykur sem gefur alveg máturegt magn af sætu og gerir það að verkum að bragðið af ávöxtunum nýtur sín en hverfur ekki í sykurlög.

Val á sultu með ostum

Það getur verið dálítil kúnt að velja saman sultur og osta svo vel fari en um það gildir reyndar að allt er leyfilegt því smekkur fólks er misjafn. Engu að síður eru til þumalfingursreglur um þetta eins og annað og á því sviði standa sultusérfræðingar St. Dalfour undir nafni. Þeir benda okkur á að

hafa eftirfarandi meginreglu í huga: Þegar para á saman sultu og ost þannig að bragðgæði beggja njóti sín sem best er gott að hafa annars vegar í huga hversu bragðsterkur osturinn er og hversu sæt sultan er hins vegar. Það er vegna þess að almennt gildir að andstæður laða fram það besta hvor í annarri, ekki síst þegar sultur og ostar eiga í hlut – eins og reyndar í svo mörgu öðru en það er önnur saga.

Sætari sultur með bragðsterkum ostum

Því bragðsterkari sem osturinn er því betur á við að hafa með honum sætari og ferskari ber, til dæmis jarðarber eða hindber. Með mildari osti henta minna sæt ber og þá er gott að velja sultur gerðar úr súrari berjum, jafnvel villtum. Með mjúkum sætari ostum eins og Brie og Óðalsostum hentar að nota sultur úr súrari berjum eða jafnvel apríkósu- eða appelsínumarmelaði. Marmelaðið kemur nefnilega oft skemmtilega á óvart bæði fyrir bragð og áferð auk þess sem það ljær bakkanum „sólriðara“, ferskara og fjölskrúðugra yfirbragð. Á myndinni hér að ofan má sjá nokkur dæmi um osta og sultur sem eiga vel saman.



Ostabakkinn - nokkur góð ráð

- Veljið a.m.k. 4-5 mismunandi gerðir af ostum af mismunandi styrkleika.
- Ostur er bestur við herbergishita. Takið ostana því út úr ískápnunum að lágmarki tveimur tímum áður en til stendur að bera þá fram.
- Raðið ostunum réttisælis á bakkann frá þeim mildasta til þess sterkasta.
- Skiptið bakkanum í hluta og raðið viðeigandi meðlæti hjá hverjum osti svo það sé skýrt hvað er ætlað saman.
- Gott er að setja litlar skálar með viðeigandi sultu hjá þeim osti/ostum sem þær passa við.
- Notið ber eða skraut til að skipta bakkanum upp í hluta.



ST. DALFOUR

100% ávextir
Engin aukefni

Svört jól

Slökktu á jólaseríunni, gefðu Kevin McCallister verðskuldaða pásu á jölunum og smelltu nokkrum jólahrollvekjum á skjáinn í myrkrinu.

Arnar Tómas Valgeirsson
arnartomas@frettabladid.is

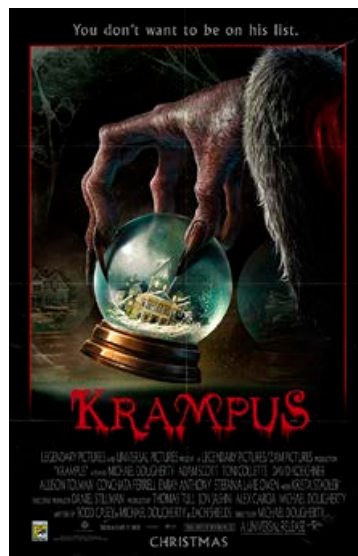


Jólin eru líklega sá tími ársins þegar landsmenn halda hvað fastast í hefðirnar. Það ein-skorðast ekki við hvort það sé rjúpa eða hnetusteik á aðfangadagskvöldi heldur horfa líka margir á sömu jólamyndirnar ár eftir ár. Hvort sem það er Bruce Willis eða Chevy Chase sem verður fyrir valinu er vissulega notalegt að hjúfra sig í nostalgíu en á sama tíma missir fólk af skemmtilegu tækifæri. Hátið ljóssins á sér nefnilega stað á myrkasta tíma ársins sem er gróðrarstía fyrir gæsaúð og góðar hrollvekjur. Það er því um að gera að brjóta aðeins upp, fá sér salsasósu með rjúpunni og gefa jólahryllingsmyndum séns.



Black Christmas (1974)

Vanmetin mynd sem hefur orðið költ á síðari árum. Stúlkur í háskólasystralagi fá perralegar upphringingar frá trufluðum einstaklingi sem er ekki jafn meinlaus og hann hljómar í fyrstu. Söguþráðurinn kemur sífellt á óvart og mikið er gert fyrir lítinn pening. Ástæðan fyrir því að myndin hefur að mestu gleymst er líklega sú að lítið sést af morðingjanum sem er fyrir vikið ekki jafn einkennandi og kollegar hans Michael Myers og Jason. Það vita þó flestir ótta-sæknir að það yfir aðeins undir óhugnaðinn.



Krampus (2015)

Jólin eru ekki eins alls staðar. Íslendingar sitja uppi með Grýlu, en annars staðar þarf fólk að hafa áhyggjur af Krampusi gamla. Þegar ungur strákur missir hátiðarandann á glötuðum jólum með vonlausum ættingjum, kallar hann yfir þau hinn djöfullega Krampus og hræðilegt fylgdarlið hans. Það er hughreystandi að vita að við erum ekki eina landið sem nýtur þess að hræða líftórna úr ungum börnum á hátið ljóss og friðar.

Gremlins (1984)

Það er eiginlega mesta furða að gráðugir framleiðendur hafi ekki stokkið á Greppitrýnin í núverandi gösentið endurgerðanna. Ungur strákur eignast einkennilegt gæludýr og því fylgja önnur og fleiri sem breytast í skrimslu við furðulegar aðstæður. Myndin er stórskemmtileg og mætti eiginlega flokkast sem ævintýramynd þótt hún sé virkilega trufluð á köflum. Mælt er með að halda fyrir augun á þeim yngstu þegar örbylgjuofninn birtist á skjánum.



Rare Exports (2010)


Ef það er einhver þjóð sem heldur jafnvel enn myrkari jólen við þá eru það Finnarnir. Hér bjóða þeir okkur upp á brenglað jólaævintýri þar sem Sveinki gamli er grafinn upp úr jörðinni, og hann er ekki alveg jafn rjóður og góður eins og við munum eftir honum. Myndin er blóðug og drepfyndin – frábær leið til að rífa sig úr hátiðarskapinu sem á það til að halda sér allt of lengi.



Gleði í jólapakkann



rush
ICELAND



JÓLAGJÖF HERRAMANNSINS
FÆRÐU Í VERSLUN GUÐSTEINS

VERSLUN
GUÐSTEINS
SÍÐAN 1918

LAUGAVEGI 34 101 REYKJAVÍK SÍMI 551 4301

GEORGE FOREMAN HELSUGRILL



1200W

VERD... 7.995



1650W

VERD... 9.995



1850W

VERD... 11.995

PHILIPS RAKVÉL



HLEÐSLUVÉL

1000 sería

VERD.....6.995

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

2200w AC mótur
ProSilence

VERD.....9.995

ARIETE PIZZAOFN

Ekta pizza
á örfáum mínútum!

VERD... 15.995



REVLON BLÁSTURBURSTI



Með jónatækni

VERD..... 7.995

JÓLABÚÐIN ÞÍN



KuchenProfi PIZZASTEINN Í GRIND



30sm

VERD ÁÐUR....4.495

JÓLATILBOÐ ...3.495



Cilio
MOSCOW
MULE
KANNA

VERD... 2.295



KAI HNÍFASETT WASABI BLACK



VERD... 19.995

GRUNWERG HNÍFAPARASETT



Ryðfrítt stál

24 STK
SETT

VERD... 8.995

OBH NORDICA POPPVÉL

BIG
POPPER



VERD.....8.995

2 IN 1 MEDISANA SNYRTISPEGILL

LED LÝSING, 5X STÆKKUN



VERD.....5.995

LÉKUÉ BEIKON ÍLÁT FYRIR ÖRBYLJUOFN



VERD... 2.995



OBH
NORDICA
SMOOTHIE
TWISTER

2X 600ML
KÖNNUR FYLGJA

FULLT VERD..... 7.995

JÓLATILBOÐ 5.995

ÍSLENSKA PÖNNNUKÖUPANNAN



VERD... 10.995

ROASTER POTTUR MIÐSTÆRÐ 509



VERD ÁÐUR... 5.995

JÓLATILBOÐ .. 4.995

BABYLISS SLÉTTUJÁRN FASHION



Keramík með
jónatækni

VERD..... 9.995

HRÆRIVÉLATILBOÐ



FJÖLDI LITA VERÐ FRÁ 79.995

KitchenAid

Queen of Hearts

bökunarsett í 100 ára afmælisútgáfu
að andvirði kr. 9.995 fylgir öllum
KitchenAid hrærivélum!



ARIETE VÖFFLUJÁRN



EKTA BELGÍSKAR VÖFFLUR

VERD... 5.495



Fissler. Perfect every time.

Fissler Paris POTTASETT

5 stk



Fissler gæði
Magnað jólatilboð

VERD ÁÐUR....39.995
JÓLATILBOÐ ...29.995

Russell Hobbs
SALT- OG PIPARKVÖRN



2 stk - Keramik malari

FULLT VERD 6.995
JÓLATILBOD 5.995

EVA TRIO



SÓSU
POTTUR

1,1 LÍTER

VERD... 9.795

**ÞÚ FÆRÐ LE CREUSET
VÖRURNAR HJÁ OKKUR**



byggtog**búid**

KRINGLUNNI • SÍMI 568 9400 • BYGGTOGBUID.IS

JBL BLUETOOTH HÁTALARI



FLIP5 SVARTUR

Fæst í mörgum litum

VERD... 16.995

JBL BLUETOOTH HÁTALARI



GO2 VERD... 3.795

LÉKUÉ **POPPKORNSSKÁL**
FYRIR ÖRBYLGJUOFN



VERD... 2.495

CILIO **ESPRESSÓ-KANNA**
Á HELLU

6 BOLLA



VERD..... 3.995



ÍSLENSKU
JÓLA-
SVEINARNIR

VERD... 1.995

JAMIE OLIVER
GRILLPANNA



27x23cm

VERD... 12.995



Dolce Gusto kaffivélar
FRÁBÆR JÓLATILBOD



YFIR 30 TEGUNDIR AF KAFFI

FULLT VERD ... 10.995
JÓLATILBOD 7.995



MEDISANA NUDDPÚÐI



Hægt að nota þráðlaust

VERD... 14.995

MEDISANA NUDDPÚÐI



SHIATSU

VERD... 7.995

Bodum
PRESSU
KANNA
Chambord



8 BOLLA

VERD... 9.995

JBL BLUETOOTH
HEYRNARTÓL

Fæst í mörgum litum



SVÖRT

VERD... 7.495

JÓLATILBOD



20% AFSLÁTTUR AF ÖLLUM
Jamie Oliver pottum og pönnum



FLÖKTANDI LAMPAR

Lampar með 60 LED perum sem líkja eftir eldi.
Fullkomin fyrir heimilið, veröndina og sumarhúsið.
Hægt að nota inni og úti. Innbyggð Lithium ion rafhlaða.



LED LAMPI
VERD... 4.995

MEÐ HÁTALARA
VERD... 5.995

Vegan meðlæti og smáréttir um jólin

Linnea Hellström rekur veitingastaðinn Veganæs ásamt manni sínum Krumma Björgvinnssyni. Hún hefur verið vegan um árabíl og þykir vera með einstaka náðargáfu þegar kemur að því að útbúa gómsætan vegan mat.

Hjördís Erna
Þorgeirsdóttir
hjordiserne@frettabladid.is



Ég myndi segja að hann væri frekar svipaður, það er meira að innihaldsefnin breytist fremur en að um sé að ræða tilteknar hefðir, venjur eða óskir," svarar Linnea þegar hún er spurð að því hvort hún telji vegan jólamat svipaðan eða ólíkan á milli landa. Linnea er frá Svíþjóð en hefur búið hér á landi í nokkur ár. „Ég hef dvalið einu sinni yfir jólin í Bandaríkjunum þar sem helsti munurinn var sólskinid og hitinn, fyrir utan meira úrval af valmöguleikum, en þetta var fyrir tíu árum og í Kaliforníu. Það hafa orðið verulegar framfarir síðan þá, þar, hér, í Svíþjóð og alls staðar.

Ég bjó á Spáni í nokkur ár og líka í Mexíkó áður en ég flutti hingað. Ég varð auðvitað miklum tíma með þarlandum dýraréttindasamtökum, vann á vegan veitingastöðum og fékk því að prófa mig áfram og læra að útbúa alls konar hefðbundna spænska og katalónska hátíðarrétti án dýrafurða. Þetta var allt mjög frábrugðið sænskum jólamat og afskaplega bragðgott.“

Svipaðar hefðir

„Eftir að hafa búið hér um skeið finnst mér margt líkt með íslenskum og sænskum mat, bæði hvað varðar hátíðar- og hversdagslega rétti. Aðferðirnar sem við notum til þess að grafa, gerja, sýra og þurrka mat og það hvernig við ræktum, uppskerum og geymum mat eru í takti við söguna og veðurfarið sem er svipað á milli Svíþjóðar og Íslands,“ segir Linnea. „Þetta hefur mér alltaf þótt svo töfrandi við það að rækta og útbúa mat. Það tekur tíma að útbúa marga af þessum réttum svo að þetta er ekki eitthvað sem þú býrð til daglega, sem ég tel að geri þá vitaskuld hátíðlegri og meira heillandi.

Ég kann að meta hefðir, sérstaklega þær sem maður skapar sjálfur og endurtekur vegna þess að þær eru skemmtilegar og það er ánægjulegt að sækja í ákveðið

bragð sem er sjálfkrafa tengt við gæðastundir með ástvinum. Sjálfri þykir mér gaman að breyta til og prófa mig áfram með nýjum hráefnum, uppgötvunum og tilraunum. Það eru vissir réttir sem ég geri árlega, eins og þeir sem birtast hér, og svo bæti ég líka við nýjum. Ég hugsa að ég hafi það frá foreldrum mínum.

Við Krummi erum búin að skapa okkar eigin hefð sem felst í því að útbúa vegan jólamat ásamt foreldrum hans, heima hjá þeim. Þetta er sígildur jólamatur með smávægis breytingum á milli ára. Við komum með mat, búum saman til mat, allir eru gladdir og allt vegan. Fjölskyldan er kannski ekki öll á þessari vegferð en þau hafa alltaf verið mjög víðsýn og stöðja okkur Krumma.

Við Krummi rekum saman veitingastaðinn Veganæs og borðum því mikið af matnum sem við erum að búa til daglega þannig að á sunnudögum, þegar við erum í frí, fáum við okkur oft eitthvað gjörólíkt. Við erum til dæmis mjög hrifin af taílenskrí matargerð og Krummi býr til frábært spagetti,“ segir Linnea.

„Mikið af matnum sem við framreiðum er byggður á uppáhalds sunnudagsmatnum okkar, við njótum þess að borða huggunarmat (e. comfort food). Þá verðum við með jólahlaðborð þann 18. desember þar sem fólk getur komið og notið þess að smakka dæmigerða vegan jólarétti. Við munum fljótlega birta nánari upplýsingar um bókanir á Facebook. Komið endilega og njótið.

Ég ætla klárlega að búa til sinneps-gljáðu seitansteikina okkar og jólaskinku í raspi,“ svarar Linnea þegar hún er spurð að því hvað hún ætli að útbúa þessi jólin.

„Ég mun líka búa til takmarkað magn af seitansteik sem verður hægt að kaupa fyrir jólin og fá afhenta á Þorláksmessu. Seitansteikin er kjörin fyrir þau sem eru ýmist vegan nú þegar, þau sem eru forvitin og í raun bara fyrir alla.“

EGGALDINSÍLD AÐ HÆTTI LINNEU

„Sígildur sænskur jóla- og sumarréttur. Ég geri alltaf nokkrar útgáfur á hverju ári en þegar þú nærð grunntökunum á þessari aðferð er auðvelt að halda áfram að þróa hana eftir eigin höfði. Það fara um það bil 1-2 eggaldin í hverja krukku, ágætt að hafa það í huga eftir því hversu mikið þú vilt útbúa. Það er tilvalið að færa gestgjöfum svona krukku ef þér er boðið í matarboð og rétturinn geymist vel í ísskápnum.“

Fjarlægðu grænu endana en leyfðu hýðinu að vera. Skerðu eggaldinið í þunnar sneiðar og svo í svipað stóra bita og eru yfirleitt í jólasíld. Sjóðið bitana hæfilega lengi í söltu vatni. Þeir eiga að vera eldaðir en samt þéttir undir tön. Tínið bitana upp úr pottinum, setjið þá til hliðar og látið þá kólna á meðan kryddlögurinn er útbúinn.

Sýrður kryddlögur

- 1 dl edik
- 2 dl sykurlaus eða eigin vali
- 3 dl vatn
- 4 lárviðarlauf
- Ferskt timjan eða rósmarin
- ½ rauður eða gulur laukur
- 1 tsk. þurrkuð sinnepsfræ

Þetta er grunnlögurinn, sjóðið, kælið og blandið svo saman við eggaldinbitana. Leyfið bitunum að draga í sig bragðið, yfir nóttu í það minnsta. Fyrir meira fiskibragð er hægt að bæta við einu blaði af þara, til dæmis nori-þara eða íslenskan. Ef hann er fstur í krukkanum er auðvelt að tina hann úr eftir fyrstu nóttina svo að bragðið verði ekki yfirþyrmandi. Hægt er að bæta við piparkornum, hvítlauksgeirum, engiferi, appelsínuberki, anís, negul, kardimommu eða bara hverju sem er jólalegast. Munið bara að fjarlægja bitana sem þið viljið ekki borða áður en þið fáið ykkur.

Sæt sinnepsósósa með dilli

- 1 dl veganrjómi
- 1 msk. veganmajónes (hægt að gera sjálf/ur eða kaupa tilbúið í flestum búðum)
- ½ dl gult sinnep
- 1-2 msk. Dijon-sinnep, meira ef þú vilt meiri hita
- 2 msk. agave-siróp
- 1 msk. eplaedik
- 2 msk. ólífuolía
- 1 pakki af fersku, fint söxuðu dilli

Líka gott að bæta við hálfum smátt söxuðum blaðlauk eða teskeið af misó- eða tahinimauki sem gefur umami bragð. Hrærið öllu saman í skál og smakkið til með salti. Rétturinn er betri bragðsterkur þar sem hann blandast saman við eggaldinið. Geymið í ísskáp fram að kvöldmat.

GULRÓTARLAX

Þennan rétt er gaman að útbúa og hann geymist líka lengi í ísskápnum. Pakkarnir með nori-blöðum sem fást í helstu búðum eru oft með tíu blöðum svo að ég miða við tíu gulrætur.



Linnea Hellström er afbragðskokkur. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR



Hægt er að útbúa ólíkar gerðir eggaldinsíldar. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

- 10 miðlungsstórar eða stórar gulrætur
- 10 nori-blöð
- Vel af salti

Stillið ofninn á 150°C og hreinsaðu gulræturnar á meðan hann hitnar, það þarf ekki að flysja þær. Bleytið nori-blöð og vefjið því utan um gulrót, eitt blað á hverja gulrót. Stráðið salti yfir eldfast mót, radið gulrótunum ofan á og saltið meira. Þetta dregur fram bragðið sem minnir svo á graflax. Bakið í 1-1½ klukkutíma, eftir því hvernig ofn er notaður. Gulræturnar eru tilbúnar þegar hnifur sker í gegnum þær eins og mjúkt vegansmjör. Látið kólna á meðan marinerin er útbúin.

Marinering

- 1 dl heitt vatn
- ½ dl sesamolía (hægt að nota ólífuolíu í staðinn en sesamolían dýpkar bragðið)
- 2 msk. tamarí- eða sojasósa
- 2 msk. agavesiróp
- 1 msk. eplaedik
- 1 msk. hrisgrjónaedik
- 1 tsk. reykt paprikukrydd
- 1 tsk. hvítlauksduft
- 1/8 tsk. malaður svartur pipar
- 1 tsk. liquid smoke (ekki nauðsynlegt en gefur gott bragð)
- Sjávarsalt

Sjóðið vatnið og hrærið því svo saman við öll innihaldsefnin í skál og smakkið til með salti. Marinerin verður mjög bragðmikil áður en gulræturnar draga hana í sig svo ekki hafa áhyggjur af því að hún sé of sterk. Núna kemur sódalegi hlutinn, notið beittan hnif til þess að fjarlægja nori-blaðið og flysjið þær svo nokkurn veginn eins og soðnar kartöflur. Því mjúkhentari sem þú ert, því betur munu þær lita út en þær verða samt alltaf bragðgóðar. Skerið gulræturnar í þunnar sneiðar og radið þeim í breitt box eða djúpan disk sem hægt er að hylja. Hellið marinerin yfir og látið marinerast



Grafna gulrótin er mikið lostæti. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

þar til daginn eftir. Því lengur sem þær marinerast, því bragðmeiri verða þær. Líkt og með eggaldin síldina þá er hægt að leggja nori-blað ofan á gulræturnar til þess að ná fram enn þá meira fiskbragði. Berið fram eins og grafinn lax, til dæmis með veganrjómaosti eða hverju sem hugurinn girnist.

Vegan brún sósa („gravy“)

Hérna er ein af mörgum vegansósósum sem eru einfaldar í framkvæmd og auðvelt að laga til eftir eigin óskum. Sósan hentar með flestum hátíðarmat.

- 3 msk. smjörliki eða jurtaolía
- 2 msk. hveiti
- 3-4 dl grænmetissoð
- 1 dl jurtarjómi
- 2 msk. soja- eða tamarísósa
- 1 msk. Dijon-sinnep
- Skvettva af sitrónusafa
- Smá næringargar (má sleppa en bragðast vel)
- Möluð svört eða hvít piparkorn (eða bæði), svo er líka gaman að nota græn og rauð piparkorn á jölunum
- Salt og malaður hvítur pipar eftir smekk

LJÓSAHÁTÍÐ

JÓLATÓNLEIKAR 2019
SÖNGFJELAGIÐ
Langholtskirkja
Sunnudagur 8. desember kl. 16 og 20
Miðasala á tix.is

Jólagjöfin hennar



Gil Bret ullarkápa
verð 49.980



Jólagjöfum er pakkað inn í fallegar
gjafaöskjur tilbúnar undir jólatréð.



Lebek úlpa
verð 32.980



Stenströms silkistretch blússa
verð 39.980



PBO silkibolur með
„jersey“ í bakið
verð 12.980
margir litir og snið!



Ringella heimagalli
verð 17.980



Depeche leður „bumbag“
verð 15.980



Depeche leður veski
verð 13.980



Hálsmen
verð 5.980



Frábært úrval af klútum!
verð 4.980

hjá
Hrafnhildi

Engjateigi 5 // 581 2141 // hjahrafnhildi.is



VIA VAI skór
verð 29.980

Gerðu mikið úr aðventunni

Fjölskylda

Ingibjargar Elisabetar Garðarsdóttur hefur margar jólahefðir en mamma hennar var fædd á aðfangadag. Ingibjörg hefur haldið í margar þær hefðir sem hún ólst upp við og bjó til uppskriftabók með uppskriftum mömmu sinnar sem hún gaf fjölskyldunni.

Sandra Guðrún Guðmundsdóttir sandragudrun@frettabladid.is



Mamma var tvíburi og fæddist 24. desember 1937. Hún var tekin með keisara, mér er sagt að þetta hafi verið fyrsti keisarinn á Landspítalanum en ég ætla ekki að fullyrða það. Amma fékk að velja hvort keisarinn yrði gerður

á aðfangadag eða gamlársgang. Hún vildi bara að það yrði gert sem fyrst, þess vegna valdi hún aðfangadag," segir Ingibjörg.

Hún segir frá því að frænka hennar hafi eitt sinn tekið viðtal við ömmu hennar. „Þar segir hún frá því að uppáhaldsminningin hennar hafi verið þegar tvíbúarnir voru nýfæddir. Það var jólanótt og búið var að setja jólatré inn í stofuna til þeirra með lifandi kertum. Tréð var á borði á milli stelpnanna og hjúkrunarfræðingur vakti yfir þeim og trénu svo það myndi ekki kvikna í. „Amma sagði að þessi jólanótt væri sú fallegasta sem hún hefði upplifað.“

Unni, mömmu Ingibjargar, þótti oft leiðinlegt sem barn að fá ekki alvöru afmælisdag og gjafir en hún og tvíbúrasystir hennar fengu oft jólakjól og skó í afmælisgjöf. „Þar sem mamma átti ekki beint afmælisdag varð Þorláksmessukvöld að hennar afmæli. Það skapaðist sú hefð að fjölskyldan kom saman á Þorláksmessukvöld og skálaði í freyðivíni á miðnætti fyrir afmælinu hennar. Ég held enn þá í þessa hefð og skála fyrir mömmu á miðnætti á Þorláksmessu.“



Jólagjafir
Jólaföt, Skór
Afmælisgjafir
Skírnagjafir

Skoðið úrvalið á facebook
f DimmalimmReykjavik

DIMMALIMM

Laugavegi 53 | Sími 552 3737 | Opíð mán.-fös. 10-18, lau. 10-17

Þríkrossinn



Skartgripur með táknræna merkingu, seldur til styrktar blindum og sjónskertum á Íslandi. Íslenskt handverk. Fæst um land allt.

BLINDRAFÉLAGIÐ
Samtök blindra og sjónskerttra á Íslandi
STOFNAD 1939

Stuðningur til sjálfstæðis



Ingibjörg safnaði uppskriftum mömmu sinnar fyrir ættingjana. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

Aðventukaffinu heima útvarpað

Ýmsar jólahefðir urðu til þegar foreldrar Ingibjargar bjuggu úti í Þýskalandi á námsárunum. „Í Þýskalandi er gert mun meira úr aðventunni en hér. Þegar þau komu aftur til Íslands voru þau alltaf með að ventukaffi á aðventusunnudögum. Við vorum fjögur systkinin og áttum öll okkar aðventukerti. Mamma bjó til súkkulaði og við borðuðum smákökur, pabbi las upp jólasögur og svo var kveikt á kertinu. Við sátum öll við borðið og oft voru gestir. Þetta þótti mjög óvenjulegt, einhvern tímann á 8. áratugnum, áður en ég fæddist var þetta tekið upp og sent út í útvarpinu.“

Þar sem ég er langyngst af systkininum mínum, 9 árum yngri en bróðir minn og 19 árum yngri en elsta systir mín, þá bjó ég lengi ein með foreldrum mínum. Ég eldaði mikið með mömmu og kunni allar uppskriftirnar hennar. Fyrstu jólin eftir að hún dó gaf ég öllum í fjölskyldunni uppskriftabók með uppskriftunum hennar," segir Ingibjörg.

Uppskriftin að rækjukokteilinum sem Ingibjörg deilir með lesendum er einmitt úr þessari uppskriftabók. En rækjukokteillinn er alltaf borðaður á aðfangadagskvöld. Ingibjörg hefur einnig búið til vegan útgáfu af uppskriftinni. „Ég hélt ráðstefnu nýlega með vinkonu minni sem hét Vegan heilsa. Ástæðan fyrir því var að við vorum saman í veikindaleyfi. Hún vegna krabbameins og ég vegna kulnunar í starfi auk þess sem ég er með endómetríósu, pcos og vanvirkan skjaldkirtill.“

Okkur fannst ekki talað nógu mikið um áhrif mataræðis á heilsu. Læknar voru alltaf að segja okkur að borða hollt en ekki hvað við ættum að borða. Við fengum þess vegna erlenda sérfræðinga, tvo lækna og næringarfræðing, til að koma og tala um vegan mataræði en ég fylgi því að megninu til í dag. Ég finn bara að mér líður betur ef ég borða þannig.“



Rækjukokteillinn er alltaf borðaður á aðfangadagskvöld en Ingibjörg bjó til vegan útgáfu af honum. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

JÓLA VEGAN RÆKJUKOKEILL fyrir 4

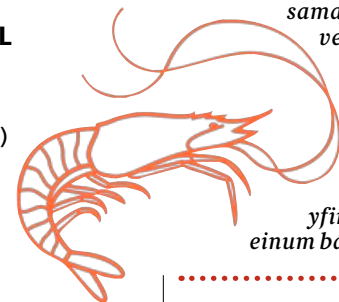
- 2 mangó
- 1 lárpera (avocado)
- 2 vorlaukar
- 2 palma granatepli
- 1 gul paprika
- 1 rauð paprika
- ½ rauður chili
- ½ agúrka
- 4 lime
- 1 bunt kóriander

Hreinsid öll fræ úr agúrkunni og skerið allt grænmeti og ávexti í smáa ferninga. Skerið chili í smáa bita, grófskerið kóriander og takið fræ úr palma granateplunum. Setjið allt saman í skál, kreistið safann úr þremur lime yfir og blandið saman.

Sósa

- 4 msk. vegan majónes
- 1 dós Oatly sýrður rjómi
- 1 dl tómatsósa
- Karry eftir smekk

Blandið öllum hráefnum í sósu saman í skál og hrærið vel saman.



Fallegt er að setja salatið í falleg glös eða skálar, setja smá sósu yfir og bera fram með einum báti aflime.

JÓLA RÆKJUKOKEILL fyrir 4

- Stórar rækjur að vild
- 1 sitróna
- Sósa
- 4 msk. majónes
- 1 peli rjómi
- 1 dl tómatsósa
- Karry eftir smekk

Þeytið rjómann og blandið öllum hráefnum saman við í skál og hrærið varlega saman svo loftið fari ekki úr rjómanum. Fallegt er að setja salatið í falleg glös eða skálar, setja smá sósu yfir og bera fram með einum báti af sitrónu.



Það er gaman og gott að kyssast undir mistilteini.

KOSS UNDIR MISTILTEINI

Koss undir mistilteini þykir rómantísk hefð á jólum, ekki sist í jólakvikmyndum og jólatónlist. Það kitlar marga að hafa mistiltein við höndina yfir hátíðarnar ef sá rétti eða sú rétta birtist því allir vilja eiga jólakærasta eða jólakærustu þegar jólaljósir tindra og árstíminn býður upp á endalaust kúr. Hefðin að kyssast undir mistilteini er ekki upprunnin í Bandaríkjunum heldur Norðurlöndunum, að talið er. Samkvæmt henni þurfa allir sem standa undir mistilteini á jólum að kyssast en margir tryggja sér mistiltein og draga hann upp á óvæntustu stundum til að hafa afsökun fyrir því að kyssa þann sem þeir hrifast af.



AÐ GEFA Í SKÓINN

Sá siður breiddist hratt út í Reykjavík, og síðar öðrum kaupstöðum á Íslandi, að börn settu skó sinn í glugga á hverju kvöldi nokkru fyrir jól í von um að jólasveinninn léti í hann góðgæti sem myndist morguninn eftir. Sú von gerði börnin oft þægari að sofna. Siðurinn varð hins vegar hamslaus eftir 1950. Sumir settu skóinn út glugga í upphafi jólaföstu, eða 1. desember, og stundum komu stórar fjárfúlgur í skóinn. Olli slíkt bæði metingi og sárindum þegar börn báru sig saman í skóla, og leiðindum fyrir alla uppálagur. Ekki var þó gert skipulagt átak til að hamla gegn þessum ófögnuði. Fóstrur og ömmur leituðu þó ráða hjá þjóðhátadeildi Þjóðminjasafnsins og af hennar hálfu var fjallað um málið í Ríkisútvarpinu. Árangurinn varð sá að upp úr 1970 tókst smám saman að innræta þá eðlilegu meginreglu að ekkert kæmi í skóinn fyrir en stærsti jólasveinninn kæmi til byggða, 13 eða 9 nóttum fyrir jól, og að ekki væri annað en smáræði í skónum. Heimild: Jólavefur Júlía



Jóla-kúlur komu fyrst til Ameríku frá Þýskalandi. NORDICPHOTOS/GETTY

UPPRUNI JÓLAKÚLUNNAR

Jóla-kúlur eru mjög vinsælt jóla-skraut víða um heim en óljóst er hvaðan sú hefð kemur upprunalega. Sú hefð að hengja skraut á grenitré um jólin er talin hafa byrjað í Þýskalandi á 16. öld en fyrsta jóla-skrautið var mjög ólíkt því sem við þekkjum í dag. Trén voru gjarnan skreytt með kertum, eplum og hnetum. Smám saman varð skrautið íburðarmeira og handmálaðar blásnar glerkúlur og blykúlur fóru að verða algengt skraut á trjá. Það er ekki vitað hvenær sú hefð byrjaði er vitað er til þess að ríkir Bandaríkjamenn hafi flutt inn þýskar handgerðar jóla-kúlur og selt þær í verslunum í heimalandi sínu fyrir árið 1890. Seinna meir jókst úrvalið af jóla-kúlum og handgerðar þýskar kúlur fóru að keppa við fjöldaframleiddar japanskar og evrópskar kúlur.

GÓÐA VEISLU GJÖRA SKAL



Besta jólagjöfin að fá pabba heim

Anna Jónsdóttir hefur átt viðburðaríka ævi. Hún fæddist árið 1926 á Kvinnabrekku í Dölum og fagnaði því 93 ára afmæli á árinu. Anna gleymir aldrei jólnum þegar faðir hennar komst lífs af úr sjávarháská. Anna ætlar að njóta jólahátíðarinnar á Hrafnistu.

Anna ólst upp í Hrutafirði þar sem faðir hennar, Jón Guðnason, var prestur á Prestbakka og síðar skólastjóri og kennari við Héraðsskólann á Reykjum. Móðir hennar hét Guðlaug Bjartmarsdóttir og sinni stóru og gestkvæmu heimili. Anna segir að þegar hún minnst jóla æsku sinnar komi ein jól alltaf upp í hugann, þau séu sér svo minnstæð.

„Þannig var að pabbi var staddur á kirkjuþingi í Reykjavík en að því loknu fékk hann far norður með varðskipinu Þór. Norðanmenn fengu oft far með skipinu ýmist suður eða norður. Þegar skipið kom að höfn við Blönduós bað hafnarstjórinn skipherrann um að sigla hvergi því veðurútlit var slæmt. Skipherrann varð ekki við þeirri bön og sigldi af stað.

Fljótlega var veðrið orðið svo vont að ekki varð við neitt ráðið og skipið strandaði á skeri. Ekki var hægt að setja út skipsbáta, því þeir hefðu brotnað í spón. Varðskipið Óðinn var kallað til hjálpar og togari kom einnig á vettvang en veðurofsinn var slíkur að ekkert var hægt að gera. Allt í einu slotaði veðrinu um stund og þá var olíu hellt í sjóinn en hún stillir öldurnar. Við það komst áhöfn og farþegar Þórs yfir í Óðin, heil á húfi.“ rifjar Anna upp.

Heimilisfólk á Prestbakka vissi af strandinu og beið milli vonar og ótta fregna af heimilisföðurnum. „Við vorum sjö systkinin og mamma sat hjá okkur á gólfinu og sagði okkur sögur og ævintýri til að róa okkur. Þótt ég væri lítil gleymi ég þessu aldrei. Daginn eftir fengum við þær fréttir að allir væru heilir á húfi. Pabbi kom síðan heim á Þorláksmessu og það var stórkostlegasta jólagjöf sem ég hef nokkurn tímann fengið.“

Bókelsk frá ungaaldrí

Anna og systkini hennar fengu alltaf bækur í jólagjöf og svo var lesið fram eftir jólanótt. „Við systkinin vorum öll miklir bóka-béusar. Um leið og ég fór að vinna og safna mér peningum keypti ég bækur. Ég hef alla tíð verið mikið fyrir bækur.“ segir Anna, sem flutti sextán ára til Reykjavíkur. Tveimur árum síðar giftist hún Sveinbirni Markússyni kennara og þau eignuðust sex börn. Barnabörnin eru 13 og langömmubörnin eru orðin 10 talsins.

Þegar Anna hóf búskap hélt hún



Anna unir hag sínum vel á Hrafnistu og segir það líkast happdrættisvinningi að fá að búa þar. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

„Á aðfangadag var ýmist lambahryggur eða lambalæri í matinn en Anna segir lambahrygginn hafa verið vinsælli.“

í gamlar hefðir frá æskuheimili sínu. „Byrjað var að skreyta heimilið á Þorláksmessu og sama dag bakaði ég síðustu kökurnar en það voru formkökur. Þá var ég búin að baka smákökur og tertur. Svo sauð ég hangikjöt en það hvarflaði ekki að mér að borða skötu á Þor-

láksmessu. Skata og hákarl er það voðalegasta sem ég get hugsað um.“ segir hún ákveðin.

Á aðfangadag var ýmist lambahryggur eða lambalæri í matinn en Anna segir lambahrygginn hafa verið vinsælli. „Enn í dag finnst börnunum mínum best að fá lambahrygg í jólamatinn. Á jóladag var hangikjöt og svo voru afgangarnir borðaðir næstu daga á eftir. Í gamla daga var svo margt fólk hjá okkur á jólnum, bæði nágarnar og systkini mín. Það var alltaf gaman hjá okkur.“ segir hún.

Jólskrautið bjó Anna til sjálf en allt lék í höndunum á henni. „Ég var mikið fyrir að teikna, mála og fönndra. Ég hafði líka gaman af því að skreyta og skreytti meira

að segja veggina á heimilinu. Ég festi greinar á veggina og bjó til allt mögulegt. Ég saknaði skrautsins þegar það var tekið niður.“ segir hún.

Anna saumaði líka jólaföt á öll börnin sín. „Mér fannst svo gaman að sauma. Þegar ég var í Reykja-skóla var ég með einstaklega góðan handavinnukennara sem kenndi mér réttu handtökin. Ég saumaði fermingarkjólinn minn og eftirfermingarkjólinn líka. Þegar maður kann undirstöðuatriðin er eftirleikurinn auðveldur og hægt er að sauma hvað sem manni sýnist. Ég saumaði jólaföt á börnin mín og í raun flestallan fatnað þar til þau komust á full-orðinsaldur.“

Þegar Anna er spurð hvort það hafi ekki verið í mörg horn að líta fyrir jólin segir hún svo vissulega hafa verið en það hafi skipt mestu máli að skipuleggja sig vel. Hún hefur nú búið á Hrafnistu við Laugarás í rúman áratug og líkar mjög vel. „Það er stærsti happdrættisvinningur sem hægt er að fá, að lenda hérna. Það er sama hvar ég er, ég er alltaf með gott fólk í kringum mig. Frá því að ég flutti hingað hef ég verið hjá börnunum mínum á aðfangadag en í ár ætla ég að vera á Hrafnistu og er mjög ánægð með það. Í framtíðinni ætla ég að vera á Hrafnistu á aðfangadag og það er eins gott að venja sig á það strax.“ segir hún að lokum.

Starfsfólkið á Hrafnistu er komið í jólaskapið

„Við hjá Hrafnistu vinnum við að koma fólki í jólaskap.“ segir Pétur Magnússon, forstjóri Hrafnistuheimilanna. Ljúfir tónleikar, góður matur og notaleg stemning er í fyrirrúmi á adventunni. Á aðfangadag verður boðið upp á hamborgarhrygg.

Þegar líða fer að jólum myndast einstaklega góð stemning á Hrafnistuheimilunum, bæði hjá heimilisfólki og starfsfólki. „Hlutverk okkar starfsfólksins er að hjálpa íbúum að njóta lífsins og viðhalda lífs-gæðum sínum. Líður í því er að allir njóti saman adventunnar og jólananna.“ segir Pétur en Hrafnista rekur sjö hjúkrunarheimili í fimm sveitarfélögum og það áttunda verður opnað snemma á næsta ári. Um þúsund manns njóta þjónustu Hrafnistuheimilanna á degi hverjum og starfsfólk er um fjórtán hundruð talsins. „Við erum með starfsemi alla daga ársins, allan sólarhringinn, og tökum mikinn þátt í daglegu lífi fólks, hvort sem það er á adventunni, um jólin eða áramótin. Við leggjum

því mikið upp úr því að njóta þessa tíma saman.“ segir Pétur.

Hrafnista nýtur mikillar velvildar í samfélaginu, að sögn Péturs. „Adventan er sá tími sem margir hugsa til okkar, ekki sist góðgerðarfélög, og heimsóknir frá kórum og tónlistarfólki eru tíðar. Þegar fagur söngur og skemmtileg tónlist hljóma um sali kemst enginn hjá því að komast í jólaskap.“ segir hann brosandí.

„Hefð er fyrir því að vera með sérstakt jólaþema í desember, þar sem allir klæðast jólaþeytu, jólafötum eða einhverju rauðu og öll heimilin okkar hafa ólíkar en skemmtilegar hefðir. Um árabíl hafa verið haldin jólaböll á heimilunum fyrir börn og barnabörn starfsfólks og þau hafa notið mikilla vinsælda.“

En hvernig skyldi jólahaldið á Hrafnistu ganga fyrir sig? „Á stærri heimilum okkar er haldin jólamessa á aðfangadag en á minni heimilunum er reynt að hafa jólamessu eða jólastund sem næst aðfangadegi en hefðirnar eru mismunandi eftir heimilum. Hefð er fyrir því að bjóða upp á hamborgarhrygg á aðfangadag með úrvali af meðlæti. Á jóladag er hangikjöt með kartöflum og uppstúf, grænum baunum og laufabrauði. Við leitumst við skapa jólalega, fallega og heimilislega stemningu á aðfangadag. Sumir íbúar fara til sinna ættingja, aðrir fá sína nánustu til sín. Íbúar eru almennt mjög ánægðir með jólin á Hrafnistu og starfsfólkið líka. Margir eiga hlýjar og jákvæðar minningar frá þessum tíma á Hrafnistu.“ segir Pétur.



Pétur Magnússon með hluta starfsfólks sem komið er í jólafötin.

Blue Lagoon Home línan:
Verð frá 3.900 kr



Dekraðu við þá sem þér þykir vænt um

Úrval jólagjafa úr heimilis- og húðvörulínu Bláa Lónsins

BLUE LAGOON
ICELAND

Fæst á bluelagoon.is og í verslunum okkar að Laugavegi 15,
í Bláa Lóninu og Flugstöð Leifs Eiríkssonar.

GERÐU GAEDA- OG VERÐSAMANBURÐ

SOFÐU VEL UM JÓLIN

Stillanleg hjónarúm með þráðlausum fjarstýringum



- ★ Hliðar og endastopparar svo dýnur færast ekki til
- ★ Tvíhert stálgrind
- ★ Einföld og þægileg fjarstýring
- ★ Hljóðlátir og kraftmiklir mótórar
- ★ Lyftigeta 2x611 kg. hvor botn

BODYPRINT x Reverie

Reverie 7S með Bodyprint heilsudýnum 2x90x200 - Verð frá 589.900,-
Reverie 3E með Deluxe heilsudýnum 2x90x200 - Verð frá 325.900,-



NÝTT 2020

BODYPRINT®

Nýr stillanlegur 2020 heilsukoddi kemur fyrir jól. - 3 stærðir
Verð kr. 17.900,-
Jólatilboðsverð kr. 14.320,-

Jólagjafir fyrir alla fjölskylduna

Mikið úrval af hvíldarstólum og sófum á fræbæru verði

Mikið úrval af sængum og koddum frá Brinkhaus Jólatilboðsverð frá kr.19.720,-



Bolzano

Hágæða leðursófi, 2ja eða 3ja sæta - Litir: Brúnt, svart.
Verð frá kr. 189.900,- 269.900,-



Frábært verð

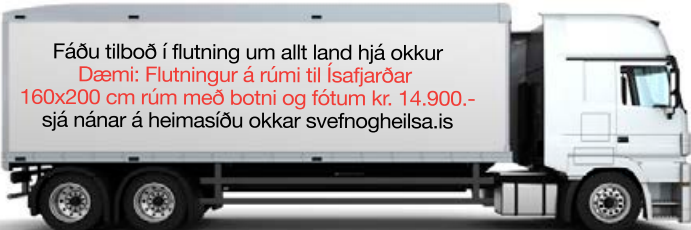
Colombo

Nettur hornsófi, svart leður, Til með hægri eða vinstri tungu
Verð áður kr. 349.900,-
Jólatilboð Verð kr. 279.900,-



20% afsláttur

FRÁBÆR FLUTNINGSTILBOÐ UM ALLT LAND



Fáðu tilboð í flutning um allt land hjá okkur
Dæmi: Flutningur á rúmi til Ísafjarðar
160x200 cm rúm með botni og fótum kr. 14.900,-
sjá nánar á heimasíðu okkar svefnogheilsa.is

FRÍ HEIMSENDING Á MJÚKVÖRU

Jóla DAGATAL

★ SVEFNS & HEILSU ★ 2019 ★

Glæsilegir vinningar dregnir út DAGLEGA frá 1. - 24. desember

TAKTU ÞÁTT Á SVEFNOGHEILSA.IS



Eitt mesta úrval landsins af rúmfötum, lökum og hlífðardýnum



Mikið úrval af rúmteppum í flestum stærðum



Listhúsinu Laugardal - Sími 581 2233 | Baldursnesi 6, Akureyri - Sími 461 1150 | Opið virka daga kl. 10:00 - 18:00 | Laugardaga 12:00 - 16:00
UmboðsaðilarHúsgagnaVal - Höfn í Hornafirði | Lúxus húsgögn - Egilsstöðum