



**MA**

*Gledileg jöl*

22.11.2024

# Hressandi jólastúss

Jólin hafa alltaf verið minn uppáhaldstími. Það að geta fönðrað músastiga í skólanum og innbyrt ógrynni af sparinessi kom með ljós inn í tilveruna og kveikti vonir í brjósti. Svo var alltaf mikil jólagjafagorgía í gangi á heimilinu, sem ég elskaði og elska enn. Þrátt fyrir gleðilegar jólaminningar geta jólin líka verið erfð fyrir þá sem hafa upplifað missi.

Það er ekki til nein mælistika á það versta sem manneskjan getur upplifað. Það eru margir utanaðkomandi þættir sem spila þar inn í og svo er fólk misharðgert, eða í mismikilli afneitun.

Sjálf ætla ég ekki að dæma það – hver og einn þarf að finna sinn veg.

Fyrir fjórum árum hlakkaði ég til að koma heim úr vinnunni því fyrr um daginn fór jólablað Morgunblaðsins í prentun. Kórónuveirufaraldurinn geisaði og ég man að það var lítill gluggi opinn þarna sem við synir mínir ætluðum svo sannarlega að nýta vel. Fara í Kringluna og heimsækja ömmu mína, sem var orðin fullorðin á þessum tíma. Ég var líka búin að lofa sonum mínum tveimur, sem voru 11 og 14 ára á þessum tíma, að fara með þá í klippingu því það taldist til munaðar þar sem hárgreislustofur voru meira og minna lokaðar.

Allt stóð eins og stafur á bók. Ég brunaði með þá nýklypta og sæta með heita kjúklingabita heim til ömmu minnar. Áttum við eftirminnilega stund með henni þar sem við skoðuðum gamlar ljósmyndir, hlógum að fyndnum atvikum fortíðar og borðuðum lóðrandi skyndibita. Við kvóddum ömmu með fingurkossum og knúsum og hlökkuðum til að heimsækja hana fljótlega aftur.

Við þrjú heimsóttum ömmu mína aldrei frammar því daginn eftir féll 14 ára sonur minn skyndilega frá.

Ég hef oft heyrt að fólk sem verður fyrir þungu áfalli muni ekki neitt og dagar og mánuðir á eftir séu í móðu. Ég upplifði þetta ekki svona. Ég man allt, hverja einustu mínútu þennan tiltekna dag, dagana á eftir og í raun allar gótur síðan.



Ljósmynd/Kári Sverrisson

Það er ekki hægt að mæla

með þessari jólaupplifun, að jarða barnið sitt í desember, en það er hægt að fara í gegnum allt ef fólk er gott við sjálft sig. Það er nauðsynlegt að umvefja sig og sýna sjálfu sér skilning og ekki er verra ef einhver í nærumhverfinu getur lagt eitthvað til.

Upp komu þrjár mikilvægar spurningar: „Hvernig ætla ég að gera þetta?“ „Hvernig get ég lifað þetta af?“ „Getur einhver hjálpað mér?“ Ég er forréttindakona því ég fékk svar við þessum þremur spurningum og góða hjálp frá fólki.

Eftir útförina átti eftir að kaupa jólagjafir og finna út úr jólatrés-málum. Við sonur minn þræddum verslunarmiðstöðvar og keyptum jólagjafir eins og ekkert hefði í skorist. Og viti menn, það virkaði. Á meðan við vorum að spá í hvað við ættum að kaupa handa tvíbúrum systur minnar, systkinabörnum mínum og splunkunýju stjúpbarnabarni mínu gleymdum við eigin harmi og hressstumst örlítið.

Svo var það jólatréð.

Í einhverju flippi árið 2004 hafði ég keypt hvítt gervijólatré sem fylgdi okkur þangað til þarna 2020. Því hafði verið hent stuttu áður vegna öldrunar og nú voru góð ráð dýr því sonur minn tók ekki annað í mál en að fá hvítt jólatré því hann sagði að það væru jólin í hans huga. Hvít gervijólatré þóttu ekki hæstmóðins jólin 2020 og erfitt var að finna tré svo að sonur minn kæmist í jólastemningu.

Á endanum fundum við eitt en það var einn galli á því. Það voru áfastar marglitar perur á trénu. Það gekk ekki, því stílistanum á heimilinu fannst litríkar jólaperur ekki passa við hvítt tré. Þessi stílisti var því heila kvöldstund að pilla þessar áföstu litríku jólaljósaseríur af trénu. Og viti menn! Stílistinn hressist örlítið á meðan og gleymdi stund og stað.

Svona hefur þetta gengið koll af kalli. Það gerist alltaf eitthvað skemmtilegt sem kryddar tilveruna. Þegar söknuðurinn hellist yfir má hann hellast yfir því það er eðlilegt og hluti af mannlegri tilfinningastarfsemi.

Að baka kökur og borða þær er líka hressandi iðja og eins að fletta uppskriftum og lesa um vonir og væntingar annarra. Þess vegna er svo dýrmætt að fá gott lesefni í hendurnar því það kryddar tilveruna og getur hressst fólk við um stund og jafnvel vakið örlitla von í brjósti. Það að eiga von um gleðileg jól er dýrmætt í þessu öllu saman.

Marta María Winkel Jónasdóttir

## Efnisyfirlit



28

Áslaug Snorradóttir og Eirný Sigurðardóttir slógu um sig

## Jólakræsingar

Ísak Aron Jóhannsson sýnir sínar bestu hliðar 38

Brynja Bjarnadóttir fær útráð í bakstrinum 50

Hanna Ingibjörg töfrar fram rauð jól 52

## Jólatíska

Klæddu þig í ilmvatn 68

Góð ráð fyrir jólakónga og -drottningar 70

Jón Breki kann að klæða sig upp á á jólnum 74



64

Gulla Bjarna er engin eðlileg jólaskvísa

## Jólastemning

Lára Björg Björnsdóttir er löngu komin í jólaskap 82

Guðbjörg Káradóttir heldur í heilagar jólahefðir 88

Júlíana Sól Sigurbjörnsdóttir leggur á borð 92



96

Ásta Eir Árnadóttir er komin í jólaskap

## Jólagjafir

Hvernig voru jólagjafir síðustu áratuga? 104

Hvað áttu að gefa fagurkeranum? 108

10 bestu jólabækurnar að mati Kolbrúnar Bergþórsdóttur 114



GERIÐ GÆÐA- OG VERÐSAMANBURÐ



**Reverie**  
Stillanleg rúm

Stillanleg rúm frá **Reverie** með Wallhugger kerfi. Rúmið dregst að veggnum þegar höfðalagið er reist upp.

# SOFTU VEL

*um jólin*



**BODYPRINT**

Nýju Bodyprint heisludýnurnar eru bæði til með og án gorma og í mörgum mismunandi stíleikum. Þannig að allir geta fundið dýnu við hæfi.

FALLEG NÝ  
**SÆNGURVERASETT**  
EITT MESTA ÚRVAL LANDSINS

ALLAR STÆRÐIR

140x200 cm koddaver 50x70 cm  
140x220 cm koddaver 50x70 cm  
200x200 cm 2 x koddaver  
200x220 cm 2 x koddaver



**DURANCE**  
*jólailmurinn*  
2024

MIKIB ÚRVAL AF SÆNGUM OG KODDUM



MIKIB ÚRVAL AF  
HVÍLDARSTÓLUM



Allt fyrir góðan svefn og betri heilsu

SENDUM UM LAND ALLT

**UM FJÓRÐUNGUR**

LANDSMANNA SEFUR Á HEILSUDÝNU  
FRÁ SVEFN & HEILSU Skv. Gallup



vefverslun  
svefnogheilsa.is



Listhúsinu Laugardal - Sími 581 2233 | Baldursnesi 6, Akureyri | Opið virka daga kl. 10:00 - 18:00 | Laugardaga 12:00 - 16:00  
Umboðsaðilar: Bara snilld - Egilsstöðum | svefnogheilsa.is



Uppskrift



Sigrún  
Halla Halldórsdóttir,  
Guðrún Inga Sívertsen, Þóra  
Ólafsdóttir, Kristín Huld Gunnlaugs-  
dóttir, Vigdís Guðjónsdóttir, Magnea  
Ragna Ögmundsdóttir, Valgerður Reyn-  
isdóttir, Halldóra Ósk Hallgrímsdóttir, Guðrún  
Gunnarsdóttir, Klara Hauksdóttir, Birgitta  
Anna Sigursteinsdóttir eru í efri röð en Sóley  
Þórarinsdóttir, Katrín Jónsdóttir, Þorgerður  
Aðalgeirsdóttir, Ingunn Björg Arnardóttir  
og Anna Sigríður Aðalbjörnsdóttir  
í neðri röð. Þær hafa staðið í  
ströngu við þrjónskap upp  
á síókastið.

## Jólapeysuævintýri í Verzló

Óhætt er að segja að sköpunarkrafturinn svífi yfir vötnum í **Verzlunarskólanum** um þessar mundir því hluti starfsfólks og kennara tók sig saman og ákvað að þrjóna jólapeysur á haustmánuðum. Útkoman er sérlega skemmtileg og litrík og gaman hversu fjölbreyttar peysurnar eru.

Hanna Ingibjörg Arnarsdóttir | hanna@mbl.is

Verzlunarskólinn á sér langa sögu eins og flestir vita en um 130 manns vinna í skólanum og hluti starfsfólksins tók þátt í jólapeysuverkefninu. Að þessu sinni voru það aðeins konur sem settust niður með þrjónana. Sumar eru búnar með peysurnar en aðrar keppast við að klára svo hægt sé að njóta afrestursins í desember.

Þrjónahópurinn segir að það hafi verið mikil þrjónamenning í Verzló áður en verkefninu var ýtt úr vör og fyrir ekki svo löngu þrjónuðu starfsmenn skólans teppi til að hafa í rými sem nýlega er búið að taka í gegn og

heitir Hlégarður. Hlégarður er notaleg starfsmannaáðstaða en skólinn tók þátt í verkefni með „Saga Story House“ á sínum tíma með það að markmiði að skapa heilsueflandi vinnuumhverfi sem styður við vellíðan starfsfólks jafnt líkamlega sem andlega. Mörgum starfsmönnum þykir því notalegt að færa sig yfir í Hlégarð í kaffi- og matartímum og þar verða m.a. til hin ýmsu þrjónaverkefni og heimsmálin rædd.

### Fréttu af jólapeysuprjóni hjá öðrum vinnustað

En hvernig ætli hugmyndin að jólapeysuverkefninu hafi kviknaði? „Við fréttum af jólapeysusamprjóni á öðrum vinnustað og fannst það mjög góð hugmynd þar sem mikill þrjónaáhugi er hér í Verzló. Það eru hátt í 30 starfsmenn sem taka þátt í þessu þrjónaverkefni og allir voru hvattir til að vera með, jafnt vanir þrjónarar sem og þeir sem höfðu aldrei þrjónað áður. Öllum var lofað dyggri aðstoð alla leið og því tækifæri fyrir byrjendur að þrjóna sína fyrstu peysu. Það kom skemmtilega á óvart hversu margir voru með og starfsmenn úr flestum deildum, þ.e. skrifstofu, matbúð, nemendaprjónustu, bókasafni, stjórnendur og kennarar, skráðu sig til leiks.“

### Sama uppskrift en mismunandi litir og garn

Hópurinn segist hafa hist bæði í frítíma, í hádegismatnum og frímínútum. „Við höfum hist fyrir utan vinnu og líka í frímínútunum en þær hafa mest verið nýttar til að ræða stöðu á þrjónaverkefninum, til að hjálpast að ef einhver vandamál koma upp því tengd og ekki síst til að hvetja hver aðra áfram.“ Þær bæta við að allir séu að vinna með sömu uppskriftina sem fékkst frí á netinu. „Peysurnar eru þó misjafnar með tilliti til garns, lita og stærðar. Ekki var nein regla um hvaða garn mátti nota og hver og ein sá um val og garnkaup í sitt verkefni og því var garnið keypt í ýmsum garnvöruverslunum,“ segja þær.

### Allar peysurnar verða að vera tilbúnar fyrir 4. desember

Skyldi hafa verið mikil samkeppni meðal þátttakenda? „Það var engin samkeppni innan hópsins heldur frekar mikil samvinna og gleði. Það að taka þátt í svona verkefni hefur sameiningaráhrif og er mjög jákvætt fyrir starfsandann á vinnustaðnum. Þetta verkefni var kynnt í september með það að markmiði að því myndi ljúka fyrir 4. desember en þá er hinn árlegi jólapeysudagur Verzló með tilheyrandi jólamat og gleði.“



Morgunblaðið/Hanna Ingibjörg Arnarsdóttir

Hópurinn hefur nýtt hverja stund til þess að þrjóna.



Hver og ein keypti garn og valdi liti í sína peysu sem er þrjónuð eftir uppskrift Hanne Rimmen. Uppskriftin heitir Santa Baby og er hægt að nálgast hana frítt á netinu á slóðinni: <https://filcolana.dk/santa-baby.html>



„Við höfum hist fyrir utan vinnu og líka í frímínútunum en þær hafa mest verið nýttar til að ræða stöðu á þrjónaverkefninum, til að hjálpast að ef einhver vandamál koma upp því tengd og ekki síst til að hvetja hver aðra áfram.“

ICELANDAIR 

# Gefðu frá um jólin



Verður gjöfin þín  
gjöfin þín?

Gefðu vini, fjölskyldu eða ástinni fallega gjöf sem skapar dýrmætar minningar — ein gjöf opnar yfir 50 dyr út í heim.

Öll sem kaupa gjafabréf frá okkur til og með 22. desember gætu unnið 500.000 kr. gjafabréf.

Kauptu þína gjöf á [icelandair.is/gjafabref](http://icelandair.is/gjafabref)



# Mogginn leiddi þau saman

Þorleifur Örn Arnarsson leikstjóri og Erna Mist Yamagata myndlistarmaður eru að skapa sér sinn heim á nýju heimili. Þau kynntust fyrir rúmlega ári og eru nú að vinna saman í fyrsta skipti við leikritið Köttur á heitu blikkþaki sem frumsýnt verður í Borgarleikhúsinu 28. desember. Hún er jólabarn en hann tengir meira við áramótin. Það á von á barni sem er væntanlegt í janúar en fyrir á hann 13 ára gamlan son.

Marta María Winkel Jónasdóttir | mm@mbl.is

Morgunblaðið/Eggert

## Gjöf við öll tækifæri

Jólagjafir • Brúðkaupsgjafir • Afmælisgjafir



# fuzzy



Tímalaus íslensk hönnun eftir Sigurð Má Helgason

Hægt að skrifa dagsetningu undir setu

Skoðaðu úrvalið á [www.fuzzy.is](http://www.fuzzy.is)

Þorleifur leikstjóri Ketti á heitu blikkþaki og Erna hannar leikmynd og búninga. Þegar þau eru spurð að því hvort gamall draumur sé að rætast við vinnu á verkinu segja þau svo vera.

„Þessi ameríska nýklassísk hefur alltaf höfðað til mín. Tennessee Williams tilheyrir þessari listrænu sprengingu sem varð í bandarískri leikritun á miðri síðustu öld, en nútímasjónvarpsseríur og kvikmyndir eiga rætur sínar að rekja til þessa tíma. Í verkum hans eru til að mynda rosalegar hliðstæður við þætti á borð við *Succession* og *Yellowstone*. Þetta er uppgjör við ofríki föðursins og valdastrúktúra. Umræðan um að setja þetta verk upp á Íslandi byrjaði á sama tíma og við vorum að kynna. Þá kom í ljós að þetta er eitt af uppáhaldsverkum þínum,“ segir Þorleifur og horfir á Ernu og hún tekur undir.

„Fæðingartími þessa verkefnis varð til í samtölunum okkar á milli um þematíkuna, þræðina og erindi verksins við samtímamann,“ segir Þorleifur.

„Það var samt ekkert ákveðið að ég myndi taka þátt í uppsetningunni,“ segir Erna.

„Ég var búinn að lýsa því yfir að mig langaði að vinna með þér,“ segir hann.

„Það ótrúlega við þetta verk er að það er leikið í rauntíma, á einni kvöldstund, í einu herbergi – en þrátt fyrir takmarkaðan ramma tekst því að ná utan um stærstu spurningar tilverunnar,“ segir hann.

*Eins og hvaða spurningar?*

„Það er verið að berjast um arfinn – sem í metafórísku samhengi er baráttan um framtíðina; hver fái að vera handhafi framtíðarinnar. Þess vegna minnir þetta á *Succession*. Þetta er slagur á milli bræðra um ríkidæmi föðurs síns en bardaginn er keyrður áfram af konum þeirra beggja. Annar bróðirinn og konan hans eiga fimm börn en hin eru barnlaus – sem setur þau í verri samningsstöðu svo að þau neyðast til að grípa til örþrifaráða. Faðirinn er búinn að vera veikur lengi og er við það að gera erfðaskrá.

Á þessu eina kvöldi hefst uppgjör, sameiginleg tilraun þeirra allra til að greina sannleikann frá lygunum. Þetta er fjölskyldudrama þar sem hver og einn þarf að berjast fyrir sínu sjónarmiði, sinni lífssýn, sínum tilvistarlega eignarrétti. Við horfum á fjölskyldu mögulega brotna í sundur því þau geta ekki sameinast um miðlæga sýn á lífið,“ segir Þorleifur.

„Verkið segir í senn sértæka og víðtæka sögu, því karakterarnir eru í raun holdgervingar stærra kerfis. Átök milli hjóna eru í raun átök milli kynjanna, átök milli feðga eru átök milli kynslóða, átök milli bræðra eru átök milli stétta,“ segir Erna.

„Allir karakterar í þessu verki koma á einhverjum tímapunkti hræðilega og ósiðlega fram, en svo kemur óvænt sjónarhorn sem réttlætir, eða að minnsta kosti útskýrir, þetta allt saman. Verkið opnar í sífellu nýjar dyr sem fá mann til að efast um skoðunina sem maður myndaði sér fyrir korteri,“ segir hann.

*Er það ekki bara svoltið eins og manneskjan er í raun og veru?*

„Það er einmitt svo erfitt í samfélagsumræðunni þessa dagana hvað við erum gjörn á að taka einn neikvæðan viðburð úr ævi manneskju og fletja hann yfir allt líf viðkomandi. Fólk er ekki gott eða slæmt. Samhengi þess spilar stóra rullu. Í leikhúsinu ferðu í gegnum samkenndarþjálfun þar sem þú byrjar á því að halda með einhverjum, síðan ferðu að fyrirrita viðkomandi, svo ferðu að vorkenna viðkomandi. Upplifunin dregur upp róf af margbreytileika manneskjunnar, sem er í eðli sínu margslungin og flókin. Á sterkustu augnablikunum okkar erum við óskaplega falleg og á veikustu augnablikunum getum við orðið ófyrirgeflega grimmt,“ segir hann.

**Hjónarúmið er vígvöllur**

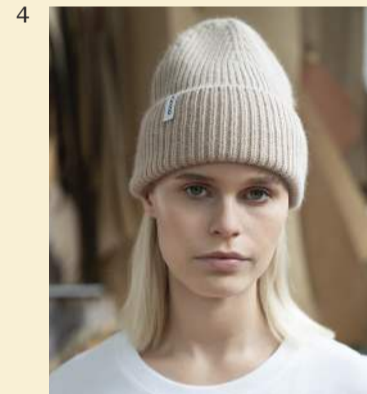
*Erna, hvernig túllkar þú leikmynd og búninga í þessu verki?*

„Ég upphugaði leikmyndina eins og málverkin mín. Í stað þess að líkja eftir raunverulegum stað safnaði ég

» SJÁ SÍÐU 8



# Íslensk jól í Rammagerðinni



1 *Jólahötturinn 2024*  
Hannað og framleitt af Reykjavík  
Glass úr endurunnu gleri.  
35.000 kr.

2 *Rammagerðin - Ullarteppi*  
Þessi klassísku.  
Fánleg í 6 mismunandi litum.  
23.900 kr.

3 *Gleðileg jól - Fjallasápa*  
Handgerð sápa frá URÐ.  
Náttúruleg og nærandi.  
2.900 kr.

4 *Varma - Fær í flestan sjó*  
Húfa úr angóru og lambsull.  
Íslensk hönnun og framleiðsla.  
8.950 kr.

5 *Reykjavík Glass - Kertastjaki*  
Stjaki fyrir tvö kerti  
úr endurunnu gleri.  
12.900 kr.

6 *BAHNS - James Cook*  
Valin *Vara* ársins 2024 á  
Hönnunarverðlaunum Íslands.  
33.900 kr.

7 *Fischer - Jólakerti*  
Hátíðarvara frá Fischersund.  
Illmurinn af jölonum.  
12.500 kr.





# Velkomin á *Aðventugleði* 23.-24. nóvember

**20%**  
af öllum vörum  
um helgina\*

## Skemmtileg dagskrá fyrir alla fjölskylduna milli kl 13 og 16

Rattleikur og jólaskeytingagerð fyrir krakkana.

Klói kemur í heimsókn á laugardag og gefur krökkunum Kókómjólk.

Risastór jólasveinn og jólaálfur á hjólaskautum kíkja í heimsókn á sunnudag.



Blómaskreytar Garðheima verða með opið verkstæði í kransagerð þar sem hægt er að fylgjast með snillingunum að störfum, fá góð ráð í eigin kransagerð eða kaupa skreytingarnar beint úr höndunum á þeim.

Gómsætar kynningar í gangi víða um verslunina:  
Jólakaffi frá Kaffitár, Kandís brjóstykur, Ástrík popp og jólamolar frá Nóa Sírius.

\*afslátturinn gildir aðeins laugardag og sunnudag og ekki af afskrum blómum

# Blómstraðu

með okkur á aðventunni

Opið 10-21 alla daga fram að jólum



**GARÐHEIMAR**

[www.gardheimar.is](http://www.gardheimar.is)



Hér er Áslaug með sínum allra bestu á Háteigsveginum.

## „Tíminn með fjölskyldunni er ennþá mikilvægari fyrir mig núna“

**Áslaug Magnúsdóttir** er lærður lögfræðingur og viðskiptafræðingur. Hún er búsett í Bandaríkjunum ásamt eiginmanni sínum Sacha Tueni og syninum Ocean Thor. Áslaug hefur verið áberandi allt frá því hún stofnaði tiskuvefsíðuna Moda Operandi árið 2010. Fyrir fáeinum árum stofnaði hún svo fatalínuna Kötlu sem leggur áherslu á sjálfbærni í tísku. Í öllu amstrinu sem fylgir viðskiptalífinu metur Áslaug fjölskylduna mest af öllu. Jólin eru henni afar mikilvæg og sá tími sem hún finnur hvað mesta þörf fyrir samveruna með fólkinu sínu.

Guðrún S. Sæmundsen | gss@mbl.is

g er alveg jafn mikið jólabarn og ég var sem lítil stelpa,“ segir Áslaug. Þegar hún var barn þóttu henni allar jólahæðir á heimilinu notalegar og skemmtilegar. „Til dæmis baksturinn og að skreyta piparkökur, kaupa og skreyta jólatréð, setja skó í gluggann, hlusta á tónlist, spila borðspil og opna pakkana.“

Áslaug er gift Sacha Tueni og saman eiga þau soninn Ocean Thor, sem er tveggja og hálfis árs. Sonur Áslaugar úr fyrra hjónabandi er Gunnar Ágúst Thoroddsen, 31 árs. Hann og konan hans Marlena eiga tæplega þriggja ára dreng, barnabarnið hennar Áslaugar, Óliver Gunnar.

Áslaug og Sacha hittust fyrst á Íslandi sumarið 2018. Þá var hún stödd hérlandis að skipuleggja tækniráðstefnu í Hörpu. Þau áttu sameiginlega vini sem stóðu að ráðstefnunni og Sacha var einn af ráðstefnugestunum. Á þeim tíma bjó Áslaug í New York en hann í San Francisco svo þau hittust ekki aftur fyrr en nokkrum mánuðum seinna, eða í nóvember sama ár, í siglingu í Karfbahafinu með þessum sömu vinum.

Amor knúði á dyr hjá þeim Áslaugu og Sacha og segir hún þau varla hafa verið í sundur nema nokkra daga í einu.

### Ríkar jólahæðir

Sacha ólst upp í Vínarborg og á enn fjölskyldu þar, en Áslaug er íslensk og ólst að hluta upp erlendis. Aðspurð um hefðir innan fjölskyldunnar segir hún að þeim sé blandað saman á skemmtilegan máta.

Áslaug heldur fast í jólahæðir sinnar fjölskyldu, t.d. hvað varðar hátíðarmatinn. Hins vegar hefur aðalrétturinn breyst þar sem hún og móðir hennar hættu að borða kjöt fyrir nokkrum árum. „Við erum alltaf með möndlugraut í forrétt á aðfangadag og möndluverðlaun, en möndluverðlaunin eru alla jafna skemmtilegt borðspil sem fjölskyldan nýtur að spila saman um jólin. Eftirrétturinn er alltaf heimatilbúna súkkulaðimúsinn hennar mömmu með rjóma eða vanilluís.“



Ljósmynd/Kári Sværiss

„Best er ef ég get verið í fríu allan tímann sem ég er á Íslandi yfir hátíðarnar.“

## Silki, bambus og maco bómull

Það skiptir máli hvað er næst húðinni og viðheldur raka hennar. Þú átt bara það besta skilið.

Bambus hefur þann eiginleika að vera bakteríudrepandi, án allra ofnæmisvaldandi efna, andar vel og er silkimjúkur.

Hátúni 6a, 105 Reykjavík | Sími 822 1574 | hotelrekstur.is | Opið alla virka daga kl. 12-17



# Jólagjöfin er 66°Norður



Skannaðu QR kóðann og  
skoðaðu gjafahugmyndir.

Verslaðu á [66north.is](http://66north.is)  
Fylgdu okkur @66north



Áslaug hefur gert það gott í heimi tisku og viðskipta.

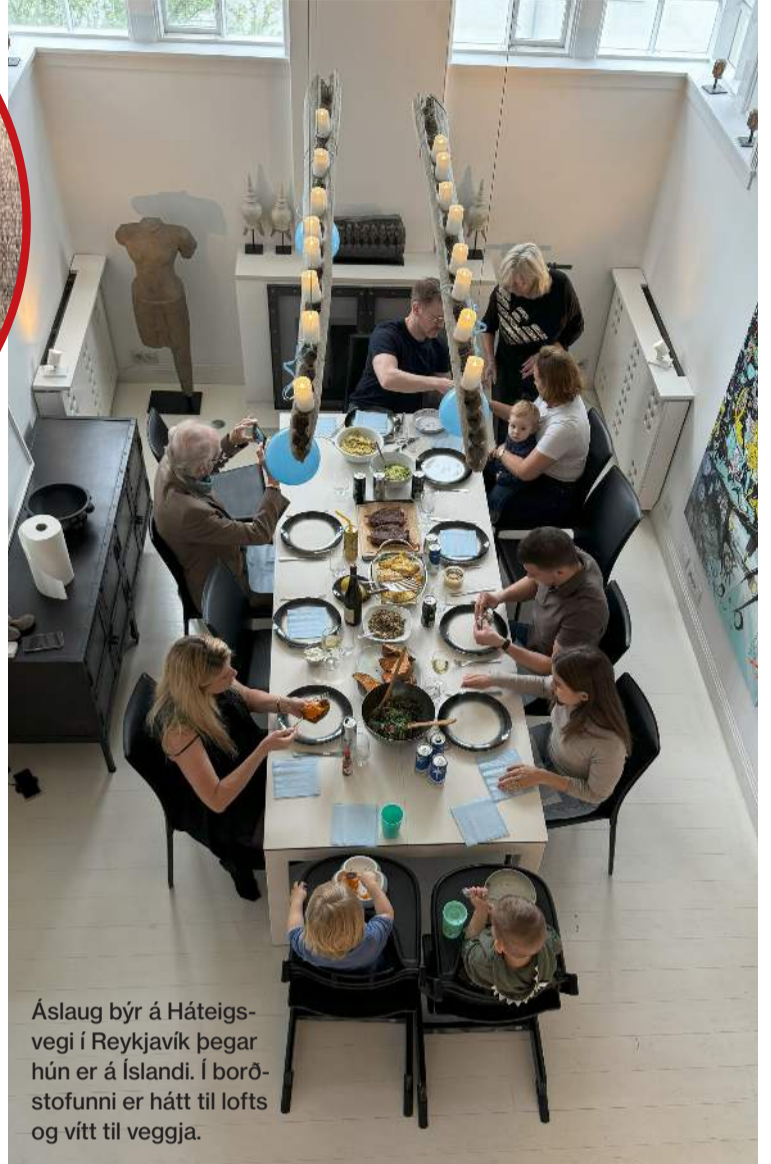
Ljósmynd/Kári Sverriss



Frændurnir Ocean Thor og Óliver Gunnar.



Áslaug er hér ásamt manninum sínum, foreldrum og sonum á Íslandi.



Áslaug býr á Háteigsvegi í Reykjavík þegar hún er á Íslandi. Í borðstofunni er hátt til loftis og vítt til veggja.



# AS WE GROW

ÍSLENSK VERÐLAUNAHÖNNUN

KLAPPARSTÍG 29 | ASWEGROW.IS

Eftir matinn eru pakkarnir opnaðir og yngsta læsa barnið sér um að lesa á pakkana og útdeila þeim. „Svo er alltaf passað upp á að hundarnir fái líka pakka.“

Hún segir eina skemmtilegustu jólahæfðina úr fjölskyldu Sacha vera þá að fara á jólamarkað í Vínarborg fyrir hátíðarnar en að því miður hafi þau ekki náð að gera það mjög oft. Þau vonist þó til að fara oftast til Vínar þegar sonurinn Ocean Thor verði aðeins eldri.

„Svo eru Austurríkismenn auðvitað frægir fyrir sætindin og eru bæði Sacher-kaka og Mozart-kúlur ómissandi hluti af jólahátíðinni okkar.“

Jólahæfirnar eru ríkar en þó er ein sem stendur upp úr og það er samveran, einn af hápunktum jólahátíðarinnar í huga Áslaugar.

## Jólagjöfin varð besti vinurinn

Áslaug hefur lengst af starfað í tískuheiminum, en hún stofnaði árið 2010 tískuvefsíðuna Moda Operandi sem selur merkjavöru á borð við Valentino og Prada. Fyrir nokkrum árum stofnaði hún svo fatalínuna Kötlum sem einblínir á sjálfbærni í tísku.

Í svo stórum verkefnum, sem eigin fyrirtækjarekstur er, verður þeim mun mikilvægara að finna jafnvægi milli vinnu og einkalífs. Hún segist því ávallt reyna að taka frí nokkrum dögum fyrir jól og fram yfir áramót.

„Tíminn með fjölskyldunni er mikilvægari fyrir mig núna en nokkru sinni fyrr. Í ár hlakka ég sérstaklega til að fá að upplifa jólin í gegnum litlu drengina Ocean Thor, Óliver og frænda þeirra Óðin, sem er sonur bróður míns.“

Þrátt fyrir að vera frumkvöðull á sviði viðskipta og tísku er eftirminnlegasta jólagjöf Áslaugar ekki merkjavara heldur allt annað.

„Ég verð eiginlega að fá að nefna tvær eftirminnlegar jólagjafir. Sú fyrri var Kólur litli sem var svartur labradorhundur. Foreldrar mínir gáfu mér hann í jólagjöf þegar ég var sirka átta ára og við bjuggum í Bandaríkjunum. Hann varð að sjálfsögðu besti vinur minn.“

## Ferðalagið sem breytti lífinu

Þá nefnir Áslaug seinni gjöfina sem er henni svo eftirminnleg. Þau Sacha gáfu hvort öðru Taílandsferð



„Í lok ferðarinnar skelltum við okkur í nudd sem boðið var upp á í flugstöðvarbyggingunni. Þegar við vorum að kveðja sagði nuddkonan við okkur að við ættum að eiga barn saman, það yrði fallet barn.“

jólin 2018. Eftir áramótin fóru þau saman í þessa ævintýrlegu ferð.

„Í lok ferðarinnar skelltum við okkur í nudd sem boðið var upp á í flugstöðvarbyggingunni. Þegar við vorum að kveðja sagði nuddkonan við okkur að við ættum að eiga barn saman, það yrði fallet barn.“

Áslaug var þarna orðin 51 árs og segist hafa verið búin að gefa upp vonina um að eignast annað barn.

„En nuddkonan í Taílandi kom þessari hugmynd í kollinn

á okkur báðum. Ég fór að rannsaka og leita leiða og bar það loks þann árangur að Ocean Thor fæddist þremur árum seinna eða í maí 2022.“

## Kemur alltaf „heim“ um jólin

Áslaug er búsett í Bandaríkjunum, ásamt fjölskyldu sinni. Í aðdraganda jóla hafa þau sérstaklega gaman af að skreyta og setja upp mikið af ljósum. Hún segir jólastemninguna einnig felast í smákökubakstrinum og að bera fram skálar af konfektum eða mandarínnum.

„Jóladagatöl verða örugglega fljótlega aftur vinsæl þegar Ocean Thor verður aðeins eldri.“

Áslaug lætur fjarlægðina ekki stöðva sig og hefur fjölskyldan nánast undantekningarlaust komið heim til Íslands yfir jól og áramót. Henni hefur alltaf þótt mikilvægt að geta tekið þátt í árlegu boðunum og vera heima á þessum tíma þegar hún veit að flestir fjölskyldumeðlimir og vinir eru á staðnum.

„Á Íslandi er það orðin hefð að hitta nokkra af bestu vinunum á Þorláksmessukvöld eftir að við erum búin að skreyta og pakka. Við hittumst þá yfirleitt

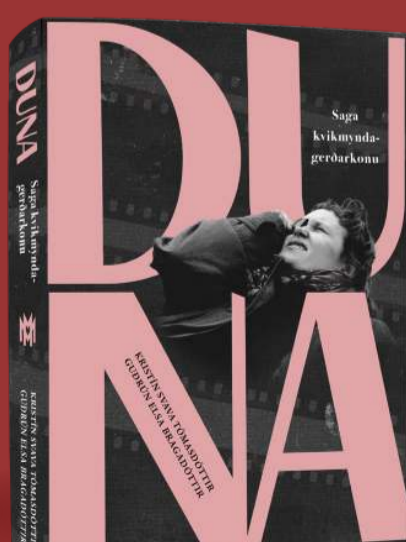
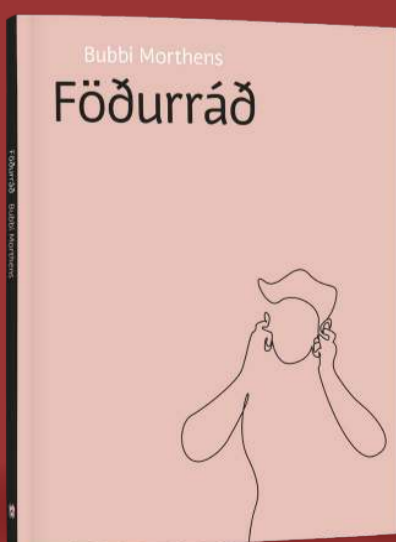
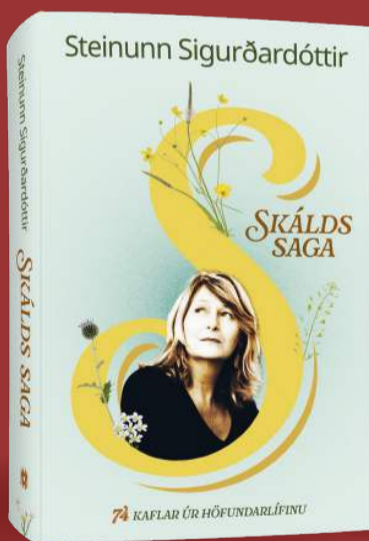
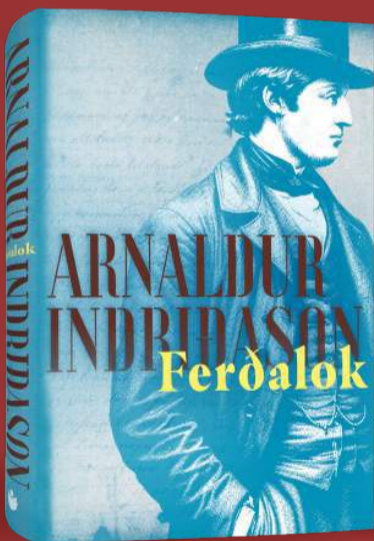
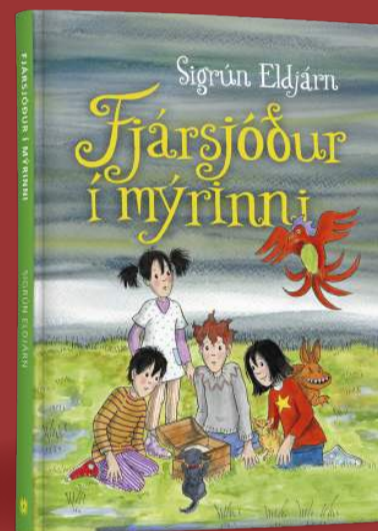
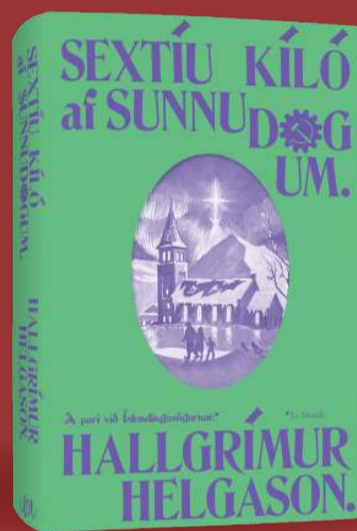
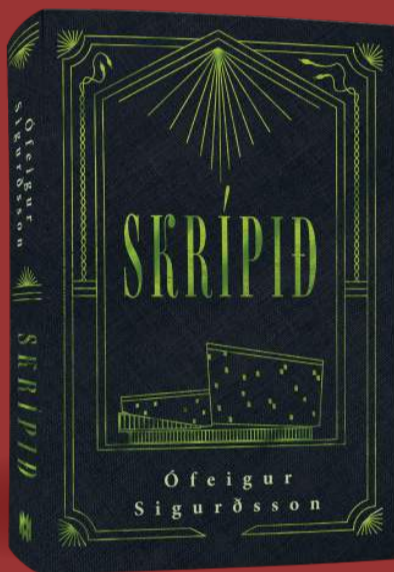
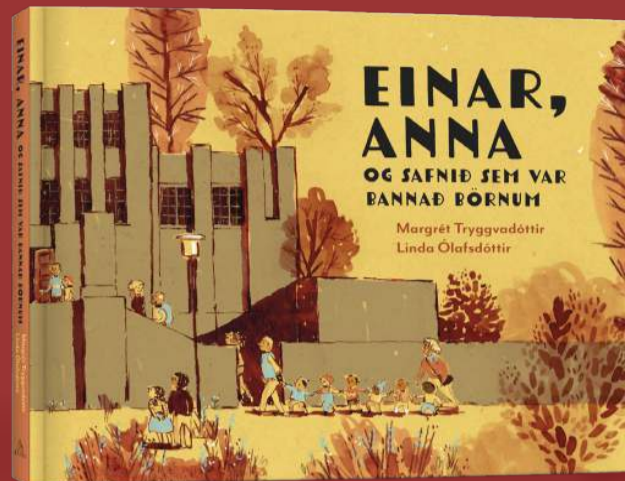
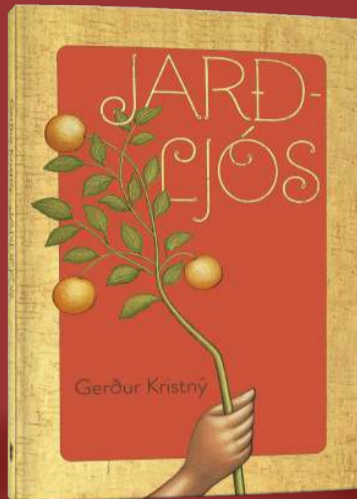
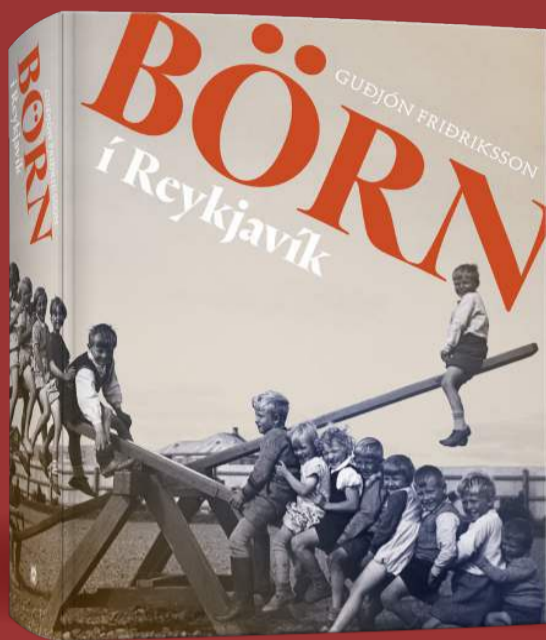
á huggulegum stað niðri í bæ og fáum okkur kampavín til að halda upp á hátíðirnar.“ Samverustundir sem minna hana óneitanlega á þegar hún bjó í New York og fór ásamt vinum niður í Rockefeller Center fyrir jólin að ná myndum fyrir framan stóra jólatréð.

„Best er ef ég get verið í fríu allan tímann sem ég er á Íslandi yfir hátíðarnar. Það gengur ekki alltaf hundrað prósent, stundum þarf ég að taka einhverja símafundi inn á milli. En það tekst yfirleitt að mestu,“ segir hún að lokum.

Hér er eldri sonur Áslaugar, Gunnar Ágúst Thoroddsen, með son sinn Óliver Gunnar og litla bróður sinn Ocean Thor.



# BÓKAFLÓÐ





Sr. Sveinn segir kirkjubekkina þéttar setna um jólin en vanalega.

Ljósmynd/Golli

## „Stundum var það bara létt spjall, kaffi og sígaretta“

Sr. Sveinn Valgeirsson dómkirkjuprestur minnir landsmenn á tilgang jólahátíðarinnar og mikilvægi trúarinnar á tíma sem þessum. Það sé hlutskipti þeirra sem hafi það fínt að leggja eitthvað af mörkum til þeirra sem standi höllum fæti. Allir geti látið gott af sér leiða. Efnishyggjuna megi leggja til hliðar og huga skuli að símalausum samverustundum, en það sé eflaust eitt af því sem börnin kalli eftir.

Guðrún S. Sæmundsen | gss@mbl.is

Gefðu gjöf sem heldur áfram að gefa



 Vitamix [vitamixisland.is](http://vitamixisland.is)

Það liggur vel á sóknarpresti Dómkirkjunnar, sr. Sveini Valgeirssyni, þegar blaðamaður nær af honun tali. Fram undan er einn annasamasti og skemmtilegasti tími kirkjunnar og ekki annað hægt að segja en að hann sé klár í slaginn.

Sveinn er kvæntur Ásdís Auðunsdóttur forstöðumanni og saman eiga þau Sigurgeir 28 ára og Ragnar 34 ára, að auki hefur Eydís Hulda Jóhannesdóttir lengi verið þeim nákominn. Ríki-dæmið felst í kynslóðum og eiga þau einnig tvö barnabörn.

### Prestsferillinn

Sveinn kláraði cand. theol.-próf árið 1995. Eftir áramótin flutti hann ásamt fjölskyldu sinni vestur á Tálknafjörð og vígðist þar til Tálknafjarðarprestakalls. „Mér finnst gott að miða við aldur Sigurgeirs sonar míns því hann var nú daga gamall þegar ég vígðist,“ segir Sveinn þegar hann rifjar upp upphaf ferilsins.

„Við Ásdís fórum þangað með strákana okkar. Ég starfaði sem sóknarprestur og hún fór að kenna.“ Ásdís er menntaður þroskaþjálfari en tók kennsluréttindi fyrir vestan.

Sveinn var sóknarprestur fyrir vestan í þrettán ár. Undir embætti hans féllu Stóra-Laugardalssókn, Brjánslækjar- og Hagasóknir; seinna bættist Bíldudalsprestakall við. Haustið 2008, á þeim örlagaríka tíma í sögu landsins, flutti fjölskyldan austur á Eyrarbakka og tók Sveinn við embætti þar.

Sveinn hefur verið dómkirkjuprestur frá árinu 2014. Þegar hann er spurður hvaða ráð hann myndi gefa til



Sveinn og Ásdís á skírnardégis barnabarnsins Írisar Sunnu.

samfélagsins á adventunni segir hann beint út: „Bara fyrst og fremst að slaka á og muna eftir þeim sem höllum fæti standa.“

Í efnishyggjunni sem tröllríður landanum leggur Sveinn áherslu á að gott sé að njóta, en að fólk verði að minna sig á út á hvað hátíðin gengur í raun og veru. Jólin eigi ekki að snúast um veraldlega hluti og vísar hann í sögu Þórarins Eldjárns, Hlutaveikina, sem fjallar um dreng sem fær allt of mikið af gjöfum svo hann á endanum missir fótanna.

„Ég var alinn upp við að allt þurfti að vera spegilgljáandi fyrir jólin og hvergi blettur eða hrukka. En ég ólst einnig upp við að það mátti ekki snerta eplin, mandarínurnar

» SJÁ SIÐU 16

# Við fylgjum þér í fjallið



**FJALLA  
KOFINN**

## Allir skíðapakkar á 20% afslætti

Góður skíðabúnaður, frelsið, færið, rennslíð og gamanið. Fyrir þau sem vilja njóta í botn þess sem brekkurnar og fjöllin hafa að bjóða.

Hallarmúli 2 | Sími 510 9505 | fjallakofinn.is



og kökurnar fyrr en eftir klukkan sex á aðfangadag. Það er ástæða fyrir því að menn eigi aðeins að láta á móti sér þar til hátíðin gengur í garð, vegna þess að það er ekkert endilega frábært að vera búinn að upplifa allt þegar jólin koma,“ og á Sveinn þar við jólaðstuna.

Fastan snýst ekki einungis um það að láta á móti sér heldur einnig að styðja við þá sem hafa það ekki jafn gott og aðrir, segir Sveinn. „Erindi föstunnar er m.a. að hjálpa og styðja aðra, þá sem búa við skort.“

### Ákveðin skil þegar sól hækkar á lofti

Að sögn Sveins vegur trúin þungt á jólahátíðinni, sem verður merkingarsnauð án þess trúarlega og heilaga. Alla jafna séu kirkjubekkir þetta setnir um jólin.

Sveinn bætir því við að ekki sé hægt að segja að heimurinn hafi mulið undir Krist, sem gekk inn í það erfiða hlutskipti að vera maður. „Jólin eru áminning um að Guð var maður. Það er leyndardómurinn sem er svo mikilvægur í kristinni trú.“

Þrátt fyrir það hafi jólin hér áður fyrr ekki verið aðalhlátíðin hjá kristnum mönnum, heldur páskarnir, og segir Sveinn fyrstu heimildir um jólahaldið vera frá 4. öld. „Á tíma jólanna, þegar sólin fer að hækka á lofti, verða ákveðin skil í lífinu.“ Þannig falli kristni í takt við önnur trúarbrögð.

„Dýrð sé guði í upphafi og friður á jörðu, söngur englanna frá Betlehemsvöllum,“ byrjar Sveinn og útskýrir svo að þýðingin úr grísku yfir á latínu hafi verið snúin og þar með einnig íslenska þýðingin.

Hann segir frá hlaðvarpinu Guð-spjalli, þar sem hann og kollegi hans, dr. Steinunn Arnþrúður prestur í Neskirkju, krufðu rétta meiningu dýrðarsöngsins og vísuðu í rannsóknir þess efnis, en rétt þýðing er: „Dýrð Guðs sem er á himni, er (nú) einnig á jörðu.“

Sveinn segir að þarna liggja punkturinn og skilaboð englanna um að dýrð Guðs hafi verið gefin mönnum í Kristi.

### Einmanaleiki og sársauki

Á adventunni og yfir jólin, þegar landinn mætir í kirkju, er ákveðinn möguleiki að ná til fólks, að sögn Sveins. Hjálparstarf kirkjunnar er hvað öflugast á þessum tíma, enda margir sem eiga um sárt að binda yfir hátíðarnar, sem eiga að snúast um gleði og samveru.

Meðfram námi starfaði Sveinn í mörg ár á geðdeild. Þá sem nú var hann yfirleitt að vinna á jólnum. Honum er því vel kunnugt um að hátíðinni geti fylgt sársauki.

„Já, ég fann mikið fyrir því að sumir eiga mjög erfitt á þessum tíma. Jólin verða eins og magnari á tilfinningarnar og vondar minningar verða miklu sárari um jólin. Góðar minningar verða aftur frábærar og auðvitað á það að vera þannig.“

Dýrð Guðs, sem Sveinn nefndi hér að ofan, á að verða til þess að þeir sem hafa það gott geri líf samborgara sinna aðeins betra. „Kærleikur Guðs til þín á að skila sér í kærleika frá þér til annarra.“

Hann upplifði þetta mjög sterkt í starfi sínu á geðdeildinni.

### Samvera og spjall

„Þar sem ég starfaði dvaldi gjarnan fólk sem var búíð að vera töluvert lengi á erfiðum stað, þ.e. ekki í bráðainnlögn.“

Hlutskipti Sveins, sem og annarra starfsmanna, var að sinna skjólstæðingum deildarinnar, vera með þeim og eiga með þeim jólastundir. Allt til þess fallið að sýna stuðning. „Þótt aldrei allar sorgir verði teknar frá fólki,“ segir hann.

Sveinn gat vel skynjað einmanaleikann og sársaukann



Sveinn og Ásdís ásamt Sigurgeiri syni þeirra við Dauðahafið.



F.v. Sr. Sveinn, Guðmundur Sigurðsson organisti, Ástbjörn Egilsson kirkjuhaldari og Elínborg Sturludóttir prestur.



Fjölskyldan á Velli.



Í sauðburði með barnabörnunum á Kollsá í Hrútafirði.

en segir að það standi þá einmitt upp á hina að reyna að létta tilveru skjólstæðinganna, sýna samstöðu, borða með þeim, taka upp þakkana og tala um það sem hvíldi á hjarta þeirra. „Stundum var það bara létt spjall, kaffi og sigaretta. Það gat verið nóg.“

### Símalaus tími með fjölskyldunni

Þegar Sveinn er spurður honum finnst hafa breyst síðastliðna áratugi segir hann að tilhlökkunin hafi verið tekin frá fólki, því svo svakalega mikið sé í gangi á adventunni. „Vitaskuld er ég ekkert betri en aðrir. Mér finnst sjálfum gaman að upplifa og njóta, eins og að fá mér síld á Jómfrúnni.“

Hann er einnig í Sálmbandinu, ásamt vinum sem hittast ýmist í kirkjunni eða 12 Tónum og syngja sálma. Í ár er þriðja adventan sem Sálmbandið kemur saman, 3. desember á 12 Tónum. „Það er líka ágætis undirbúningur fyrir hátíðarnar.“

Blaðamaður og Sveinn eru sammála um þetta gullna meðalhóf og að samveran sé það sem einkenni hátíðina.

„Nú er mikilvægt að gefa börnunum óskipta athygli og það er eflaust það sem þau kalla eftir, símalaus tími og samvera.“ Þeim tíma sé vel hægt að verja heima við t.d. við að spila og skreyta piparkökur.

Þá minnst Sveinn fjölskylduhefðanna en ein þeirra felst í bakstrinum. „Það hefur um nokkurt skeið verið hefð hjá okkur að taka fram á adventunni uppskriftabók sem Kristín heitin, móðir Eydísar Huldu, átti, baka upp úr henni og borða svo saman.“

### Eftirminnilegasta atvikið

„Fyrir vestan var ég með þrjár messur. Fyrst klukkan sex á Bíldudal, svo klukkan tíu á Tálknafirði og þá var miðnæturmessu í Brjánslækjarkirkju.“ Til að komast yfir til Brjánslækjar þurfti Sveinn að fara yfir tvær heiðar í fylgd björgunar-sveitarinnar.

„Ég hefði ekki komist þetta á mínum eigin bíl.“

Á Brjánslæk messaði hann við kertaljós og á eftir var skipulagt messukaffi.

„Rósa á Brjánslæk kom með kakó á brúsa og piparkökur. Svo stóðum við úti í kirkjugarði, í brunagaddi og stjörnuþjartri nótt, og fengum okkur hressingu.“ Tunglið varpaði dutlungafullri birtu yfir umhverfið og segir Sveinn þessa stund ógleymanlega.

„Ég held að ég hafi verið kominn heim klukkan hálf-fimm um morguninn.“

Að lokum áréttar Sveinn mikilvægi þess að láta gott af sér leiða og styðja við þá sem eru í erfiðri stöðu. Góð undirbúningsstund fyrir jólin eru adventuhátíðir kirknanna. Í Dómkirkjunni verður hún 1. desember klukkan 18.00.

Hann segir Hjálparstarf kirkjunnar faglegt og öflugt og kirkjan sé opin öllum sem þangað leita.

„Ég held að þetta net sem kirkjan myndar sé mikil styrkur fyrir þjóðina. Stundum kannski vanmetið, en kirkjan er þarna og vill vera skjól öllum sem til hennar leita.“



# Draumakápan og draumadressið



Skoðið netverslun [laxdal.is](http://laxdal.is)

LAXDAL ER Í LEIÐINI 

BERNHARD LAXDAL

Skiopholti 29b • S: 551 4422





„Jólin verða eins og magnari á tilfinningarnar og vondar minningar verða miklu sárari um jólin. Góðar minningar verða aftur frábærar og auðvitað á það að vera þannig.“



# SHISEIDO

GINZA TOKYO



35% þéttari og bjartari húð,  
ásamt aukinni lyftingu á útlínum andlits  
á aðeins einni viku.\*

Mest selda húðlína Shiseido fyrir þroskaða húð hefur verið betrubætt  
og inniheldur formúlan nú einkaleyfisvarða **SafflowerRED™**- innihaldsefnið.

Styrkir örnæringanet húðarinnar og styður við endurnýjunarferli  
hennar sem þéttir, lyftir og birtir ásýnd húðarinnar.

**VITAL PERFECTION**  
Uplifting and Firming Advanced Cream

Potential Has No Age

**NÝTT**



\*Neytendaprófað á 110 konum.  
\*\*Klínísk rannsókn á 35 konum á auknum þéttleika og birtu í húð.

# „Í minningunni var alltaf bjart og hlýtt á jólunum“

Hið svokallaða „jólstress“, sem margur kannast við, fyrirfannst einnig hér á árum áður. Þó á annan hátt, því ekki þaut húsmóðirin milli Kringlunnar og Smáralindar til að bæta í búið og kaupa gjafir, heldur þurfti að baka allt frá grunni, fjölskyldur voru gjarnan mun stærri en gengur og gerist í dag og það var að ýmsu að huga. **Kolbrún Hulda Sigurjónsdóttir** fæddist árið 1936 á Húsavík og rifjar upp jólin og eftirlætisjólajöfina.

Guðrún S. Sæmundsen | gss@mbl.is

Kolbrún Hulda Sigurjónsdóttir, fyrrverandi húsmóðir og starfsmaður á dvalarheimili aldraðra í Vestmannaeyjum, segir að í minningunni hafi jólahaldið hverfst um baksturinn og tilbreytingu í mat. „Þá var allt bakað heima fyrir en í dag er hægt að kaupa svo margt tilbúið, eins og smákökurnar.“

Þá, líkt og nú, hafi jólstress fyrirfundist því það var alltaf nóg að gera. Fjölskyldur voru stórar, það þurfti að græja allt heima fyrir en svo þurfti einnig að undirbúa jólaboðin.

## Bruninn sem breytti öllu

Kolbrún fæddist árið 1936. Hún giftist Garðari Tryggvasyni og saman eignuðust þau fimm börn og eru fjögur þeirra á lífi í dag. Kolbrún og Garðar kynntust í Vestmannaeyjum þegar hún var þar á vertíð 18 ára gömul. „Ég dreif mig þangað og ætlaði að vera í þrjá mánuði en það urðu 46 ár!“

Mestan hluta æskunnar dvaldi Kolbrún hjá frændfólki á Þórshöfn, fyrst hjá móðursystur sinni en síðar hjá frænda sínum og fjölskyldu hans. Hún er fædd á Húsavík en þegar hún var aðeins tveggja ára kom upp stórbruni á heimilinu.

„Það kviknaði í húsinu okkar og móðir mín brenndist svo mikið að hún þurfti að vera tvö ár á sjúkrahúsi fyrir sunnan, aðallega á Landakoti. Svo við fórum, sjö systkinin, hvert í sína áttina. Ég fór til móðursystur minnar á Þórshöfn.“

Kolbrún segist ekki muna eftir brunanum en öll fjölskyldan hafi verið heima við þennan morgun. „Mamma var að kveikja upp í kolaeldavélinni snemma að morgni. Hún greip í það sem hún taldi olíu á brúsa en það var bensínbrúsi svo að úr varð mikil sprenging.“

## Minning um björt og hlý jól

Móðir Kolbrúnar tók við heimilinu aftur eftir sjúkrahúsdvölinu og fékk börnin til sín aftur. Lífið var þó ekki auðvelt þótt hún hafi ávallt borið sig vel. Úr varð að Kolbrún fór aftur á Þórshöfn til frænda síns, sonar móðursystur hennar, fimm eða sex ára gömul.

„Í minningunni var alltaf bjart og hlýtt á jólunum.“ Fjölskyldan var stór og mikið að gera hjá húsmóðurinni, föstru Kolbrúnar. Þrátt



Eftirminnilegasta jólagjöf Kolbrúnar var listskautar sem hún fékk ellefu ára gömul.

Morgunblaðið/Arni Sæberg

fyrir mikla sjónskerðingu hjá Kolbrúnu fólst stundargamanið og aðalánægjan í bókum.

„Eftir að ég varð læs voru það bækur og aftur bækur.“ Og hún fékk mikið af þeim í jólagjöf.

Kolbrún var alltaf mjög sjónskert og til að fá læknaaðstoð og fara í aðgerð þurfti hún að dvelja heilt ár í Reykjavík hjá frændfólki sínu þegar hún var ellefu ára.

## Jólagjöfin frá pabba

„Pabbi átti erindi til Reykjavíkur frá Húsavík og hann hefur örugglega spurt mig hvað mig langaði helst í jólagjöf. Mér finnst það líklegt.“

Á þessum tíma bjó Kolbrún í Kleppsholti „og við vorum alltaf að leika okkur niðri í Vatnagörðum, en þar var lítil tjörn.“

Börnin voru á sledum og skautum en Kol-



„Það kviknaði í húsinu okkar og móðir mín brenndist svo mikið að hún þurfti að vera tvö ár á sjúkrahúsi fyrir sunnan, aðallega á Landakoti. Svo við fórum, sjö systkinin, hvert í sína áttina. Ég fór til móðursystur minnar á Þórshöfn.“

brún átti enga skauta á þeim tíma. Þegar faðir hennar kom í bæinn fór hann með hana í búð og ætlaði að kaupa skauta, sem voru reyndar allir uppseldir. Hún þurfti því að bíða fram yfir áramót eftir að fá skautana en þeir voru biðarinnar virði.

„Ég sveif á bleiku skýi af ánægju af að fá skauta og gat notað þá heilmikið. Hins vegar var ég aldrei sérstaklega flink á skautum. Ég hugsa að sjónskerðingin hafi gert mig meira hikandi, svona eftir á að hyggja.“

Þegar hún sneri aftur til Þórshafnar eftir dvölinu í Reykjavík notaði hún tímann á Lóni, rétt utan við Þórshöfn. „Þar renndum við krakkarnir okkur á skautum. Lónið var stórt og það var æðislegt að líða um á skautunum í tunglsljósinu sem glampaði á svellinu.“

VIÐ HJÁLPUM ÞÉR AÐ  
FINNA RÉTTU GJÖFINA

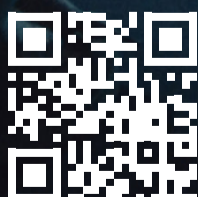
Þú finnur réttu jólagjafirnar fyrir  
alla fjölskylduna á [elko.is](http://elko.is)



ELKO

SAMSUNG

A Ð E L S K A  
E R A Ð L I F A



samsungmobile.is

# Langar í Gibson Flying V gítar eða ullarsokka

Jólahátíðin er ekkert flókin fyrir **Aðalbjörn Tryggvason**, söngvara og gítarleikara Sólstafa. Hann á sér engar sérstakar hefðir og vill helst fá að fljóta með hvað þær varðar. Hátíðarnar einkenndust áður fyrr af partístandi en það hefur heldur betur orðið viðsnúningur þar á. Það sem skiptir máli í dag er að upplifa gleðina með dóttur sinni og kannski fá eins og eitt stykki Gibson Flying V gítar í jólagjöf.

Guðrún S. Sæmundsen | gss@mbl.is

**A**ðalbjörn Tryggvason, eða Addi í Sólstöfum eins og flestir þekkja hann, er á Evróputúr þegar næst í hann. Addi er söngvari og gítarleikari hljómsveitarinnar Sólstafa og hefur verið það síðan árið 1995. Hann starfar í fullu starfi sem tónlistarmaður og var hljómsveitin nýverið að gefa út áttundu plötu sína, *Hin helga kvöl*, á vegum þýska plötufrirtækisins Century Media og fylgja henni nú eftir með tónleikum víða um Evrópu. „Ég eignaðist dóttur fyrir rúmum fjórum árum og það breytti mjög miklu varðandi lífið allt, meira en mig hefði nokkurn tíma getað grunað,“ svarar Addi þegar hann er spurður hvort föðurhlutverkið hafi breytt jólahaldinu hjá honum. „Ég veit fátt skemmtilegra en pabbahlutverkið.“



Addi segist blessunarlega laus við allar jólahefðir.



Um þessar mundir eru Sólstafir á tónleikaferð um Evrópu. Hér mundar Addi gítarinn á tónleikum hljómsveitarinnar í Brussel.

Ljósmynd/Romain Ballez

## ÍSLENSKT • AUSTFIRSKT • NORRÆNT

GÓÐIR ÍSLENDINGAR  
TAKK FYRIR KOMUNA  
ALLA DAGA ❤️ MEGI  
NÝÁRSSÓL Á YKKUR SKÍNA



IN MEMORIAM  
SUNNEFA ❤️ ARMBAND  
MEÐ FJÖRUSTEINUM



FUGLAR  
NORÐURSINS  
FÁLKINN



IN MEMORIAM  
SUNNEFA ❤️ HANDSMÍÐAÐ  
SKART AÐ AUSTAN



HH JÓLAPEYSAN  
2024



HH JÓLAKVEÐJA  
FISLÉTT Í PAKKA & FALLEG Á VEGG  
VERÐ 3.900 STYKKIÐ  
MAGNAFSLÁTTUR Í BOÐI



KERAMIKFUGLAR  
RÓSA VALTINGOJER



SKÓRNIR SEM DANSA  
MEÐ ÞÉR ALLA NÓTTINA



RÚDÓLF  
- GLEÐIGJAFINN



DOTTIR  
ÍSLENSKT/DANSKT  
JÓL Á NORÐURHJARA



HÆGLÆTISTÍSKA  
JÓLANNA 2024  
ENDURUNNIÐ SILKI  
& GULLBLÚNDUR

**HÚS**  
HANDANNA  
700 EGILSSTAÐIR

[www.hushandanna.is](http://www.hushandanna.is)

SENDUM UM ALLT LAND

OPNUNARTÍMI Í DESEMBER  
11-18 virka daga • Laugardagar hefðbundin jólaopnun  
Lokað sunnudaga • Aðventukvöld 12. desember 10-22

Sími 471 2433 / Miðvangur 1-3 / 700 Egilsstaðir



Addi sleit barnsskónum í Holtahverfi á Ísafirði en segir sjálfur að hann hafi nánast alist upp í Gamla bakaríinu og inni í Tunguskógi. „Við fluttum suður 1987 en ég hef alla tíð mikið farið vestur, á snjóbretti á veturna eða í frí á sumrin,“ og bætir hann við að af öllum stöðum í heiminum kunnir hann best við sig á Ísafirði.

Veit alveg hvað hann langar í

Hann segist ekki hafa verið meira jólabarn en hvert annað barn. „Það stendur upp úr í minningunni frá jólum að keyra Bústaðavegin á leið til ömmu og afa í Brúnalandinu, orðin of sein að hlusta á messuna í útvarpinu,“ og á Addi við messuna á Rás 1 sem byrjar ávallt klukkan sex á aðfangadag þegar kirkjuklukkurnar hringja inn jólin. „Annars hefur fjölskyldan mín alltaf verið mjög frjálslýnd varðandi allar jólahefðir.“



„Partíð samanstóð af tónlist eins og *No Presents for Christmas* með *King Diamond* og íslensku brennivíni.“

Spurður hvort hann hafi skapað sínar eigin jólahefðir eða haldið í eitt-hvað frá æskunni, eins og að hlusta á messuna, segir Addi: „Nei, ég hef blessunarlega notið þeirrar gæfu að vera nokkurs konar farþegi varðandi jólahafðir og tek bara því sem í boði er varðandi mat eða venjur.“ Addi bætir því við að lengi vel hafi hann alltaf verið þunnur um jólin og jafnvel hafi það verið eina jólahafðin hans snemma á fullorðinsárunum, að halda partí á frídögnum yfir hátíðarnar fyrir þá sem voru barn- og makalausir. „Partíð samanstóð af tónlist eins og *No Presents for Christmas* með *King Diamond* og íslensku brennivíni.“

Það horfir öðruvísi við í dag, enda föðurhlutverkið í fyrsta sæti og kemst fátt annað að. „Þetta eru fjórðu jólin hennar í ár og það verður sífellt skemmtilegra að fylgjast með henni skríkja af kæti við að opna pakkana.“

Þeir fullorönu fá vist einnig pakka og að lokum spyr blaðamaður hvað Adda langi helst í jólagjöf og stendur ekki á svörum: „Gibson Flying V gítar eða bara ullarsokka frá Farmers Market.“



Addi getur eflaust nýtt góða ullarsokka til útiverunnar sem hann stundar reglulega.

# ENGLABÖRNIN

KRINGLUNNI | ENGLABORNIN.IS



# Ef rjúpan er veidd „þá er allt í toppstandi“

**Kristinn Bjarni Waagfjörð** er pípulagninga- og hestamaður sem búsettur er á Selfossi. Hann er svokallað jólabarn, en hann á afmæli á aðfangadag. Kristinn segir rjúpana ómissandi hluta jóllanna og reynir hann að komast á veiðar ár hvert. Hann hefur engar sérstakar hugmyndir um jólagjöf aðra en þá að slaka vel á með fólkinu sem honum þykir vænst um, það sé besta gjöfin.

Guðrún S. Sæmundsen | gss@mbl.is

**P**ípulagninga- og hestamaðurinn Kristinn Bjarni Waagfjörð er búsettur á Selfossi en er með annan fótinn á hestabúgarði í Sviss hjá kærustu sinni, Flurinu. Hann er staddur í vinnunni, nýstíginn upp úr flensu, þegar blaðamaður nær af honum tali.

Spurður út í jólahefðir segir hann eitt ómissandi á jólnum, fyrir utan samverustundir með sínum nánustu, og það sé rjúpan. „Síðan ég var þjakkur hefur mér þótt rjúpan ómissandi hluti jóllanna,“ segir Kristinn og bætir því við að hann verði helst að veiða þær sjálfur.

„Þá er allt í toppstandi.“

Það gangi þó ekki alltaf upp og í þau skipti sem hann hafi misst af veiði eða ekki fengið neitt hafi hann sætt sig við annan mat. En hann reyni að komast á rjúpu ef hann mögulega geti.

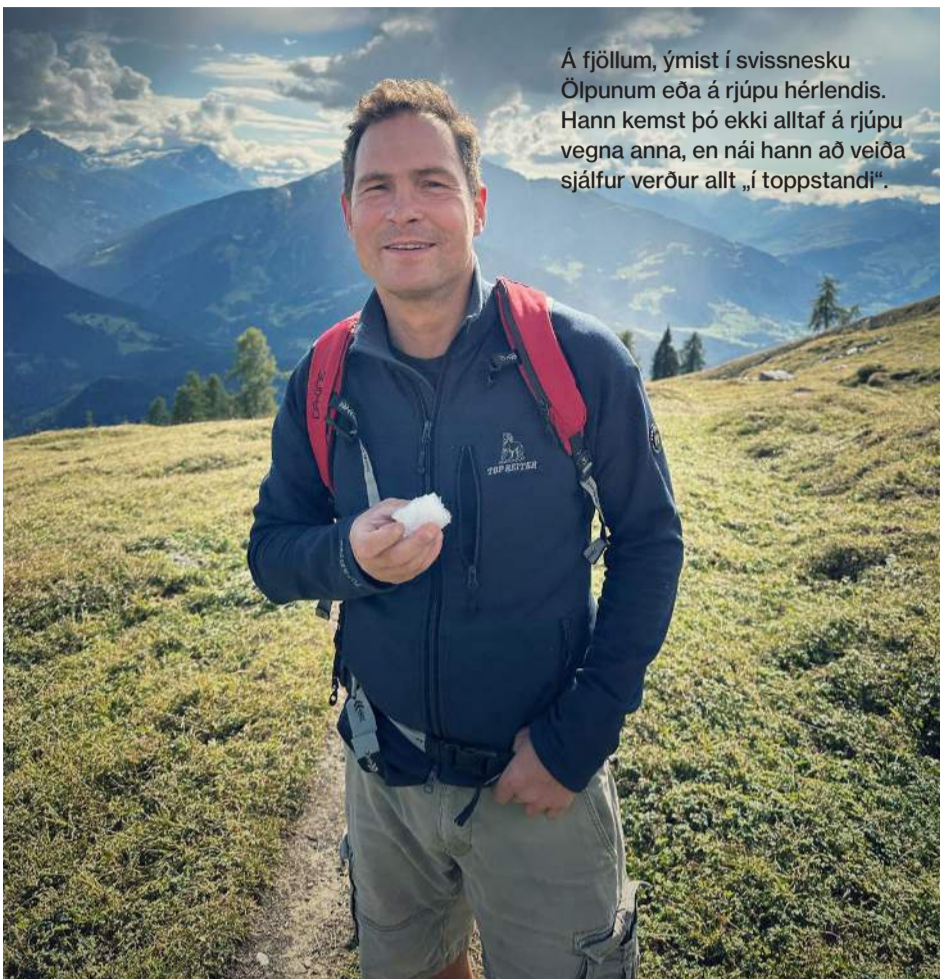
Kristinn eldar rjúpunar á nýja mátann, létsteykir bringurnar og setur þær svo í ofn. „Hitt fer í sósun.“ Meðlætið er af ýmsum toga en hann nefnir helst jólasalatið með eplum, káli, blönduðum ávöxtum og rjóma.

## Svissnesku Alparnir þessi jól

Kristinn á þrjú börn úr fyrri samböndum, Andreu Ósk 21 árs og Emil Goða 16 ára, sem einnig eru búsett á Selfossi, og Ísar Dreka, átta ára, en hann býr í Noregi með móður sinni.

Þetta árið verða börnin ekki hjá honum um jólin og segir hann allan gang vera á því hvernig hátíðunum sé háttað. Hins vegar er hann á leiðinni til Sviss á jóladag og ætlar að verja þar jolum og áramótum með Flurinu.

Spurður út í fjarsambandið segist Kristinn hafa verið að dæma á svissneska meistaramótinu á síðasta ári og hitt þar Flurinu, sem sjálf er mikil hestakona. Síðar sama ár hittu hana aftur á heimsmeistaramóti hestamanna í Hollandi og þá tók ástín yfir. Flurina er svissnesk og er með búgarð í Ölpunum, við bæinn Flims, í austurhluta Sviss.



Á fjöllum, ýmist í svissnesku Ölpunum eða á rjúpu hérlendis. Hann kemst þó ekki alltaf á rjúpu vegna anna, en nái hann að veiða sjálfur verður allt „í toppstandi“.



Kristinn ásamt börnunum sínum Andreu Ósk, Emil Goða og Ísari Dreka.



„Síðan ég var þjakkur hefur mér þótt rjúpan ómissandi hluti jóllanna.“



Kristinn hefur dæmt fjöldann allan af hestamótum, m.a. tvö heimsmeistaramót erlendis.



Kristinn og Flurina eiga hestamennskuna sameiginlega.



Það er frelsi að geta hoppað á bak og riðið úti í guðsgrænni náttúru. Kristinn ver jólnum með Flurinu á hestabúgarði í Sviss.

## Hestamennska frá fermingaraldri

Kristinn er frá Blönduósi norður í Húnabyggð, bænum við ósa Blöndu, en segist hafa alist upp víða um landið. Hann er mikill hestamaður og lýsir sjálfum sér sem hestasjúkum þegar hann var barn og hafi margsinnis prófað að fara á bak. Það var þó ekki fyrr en við fermingu sem hann byrjaði fyrir alvöru í hestamennsku, sem er fyrir honum miklu meira en áhugamál.

„Þetta er miklu frekar lífsstíll.“

Hann á nokkra hesta sjálfur sem hann er með á Selfossi. Hann hefur ekki keppt í nokkur ár en segir þó ekki útilokað að það verði af því á komandi árum. Hann var búsettur í Noregi milli árána 2014 og 2019. „Þar vann ég við hestamennsku. Var að þjálfa, kenna og dæma.“

Kristinn hefur dæmt á ótal mótum, m.a. á tveimur heimsmeistaramótum; í Danmörku árið 2015 og svo á heimsmeistaramótinu í Hollandi á síðasta ári, sem breytti aðeins tilverunni hjá honum.

## „Til hamingju með afmælið líka, vinur“

Jólin hjá Kristni eru eflaust ólík jolum flestra, þar sem hann á afmæli á aðfangadag. „Ég er að verða 52 ára um jólin þótt mér líði nú eins og ég sé yngri. Mér finnst skrytið að nefna þessa tölu,“ segir hann léttur í bragði.

Þegar hann rifjar upp æskuna segir hann fyrst hafa verið haldið formlega upp á afmælið hans þegar hann var 14 ára gamall og var veislan þá í mars.

Spurður um fyrirkomulagið í kringum afmæli og jól segist Kristinn alltaf hafa fengið tvær gjafir frá móður sinni og ömmu, aðrir hafi gefið eina gjöf, jólagjöf, og kastað á hann afmæliskeðju í leiðinni.

Jólhaldið hefur engan sérstakan glamúrblá í augum Kristins en hann segist þó hafa haft gaman af jolum þegar börnin voru lítil. Þá hafi hann upplifað gleðina og tilhlökkunina í gegnum litlu hjörtun.

Ög þá er það spurningin sem brennur á blaðamanni. Hvað langar þig í jólagjöf? „Þessi er auðvitað gömul og klassísk,“ segir hann. „Ég veit aldrei hvað mig langar í, annað en frið, ró og samveru. Það er allt og sumt. Á meðan allir geta verið slakir saman og haft það gott og líður vel þá er það æðislegt.“

Samvera:



alvöru „jólagjöfin í ár“  
undanfarin 100 ár.

SAMAN  
GEGN SÓUN

# ÖLL JÓLALJÓS OG SERÍUR SPARIÐ 25-50%

## CLUSTER INNI- OG ÚTISERÍUR

35%  
afsláttur

IP44

Með glærri snúru. IP44. Warm white.  
192 ljósa 2.995 nú 1.895  
384 ljósa 4.995 nú 3.245  
576 ljósa 5.995 nú 3.895  
768 ljósa 7.995 nú 5.195

NÚ VERÐ FRÁ:

1.895

## SAMTENGJANLEGAR SILVER ÚTISERÍUR FYRIR ÍSLENSKA VEÐRÁTTU

25%  
afsláttur

IP65

SILVER 76 LED GRÝLUKERTASERÍA 7.995 nú 5.995  
SILVER 100 LED 9.995 nú 7.495  
SILVER deilir 995 nú 745  
SILVER RAFMAGNSSNÚRA 1,5 m 1.995 nú 1.495  
SILVER FRAMLINGING 5 m 2.495 nú 1.869

NÚ VERÐ FRÁ:

5.995

SILVER útiseriurnar frá LEDWIN eru samtengjanlegar með gæða led perum. Þær henta einstaklega vel íslenskrí veðráttu, þar sem þær eru með IP65 í ryk- og vatnsvörn. Serírunar eru frábærar fyrir tré, garða og byggingar. SILVER seríur eru allar án rafmagnssnúru.

## ELO INNI- OG ÚTISERÍUR FÁST Í NOKKRUM LITUM

30%  
afsláttur

NÚ VERÐ FRÁ:

895

IP44



 **JYSK**

GILDIR ÚT 03.12

## SPESSARTIN LJÓSAKRANS

50%  
afsláttur

FULLT VERÐ: 7.995

3.995

Hægt að nota innan- og utandyra. 960 perur. Ø36 cm. 5 metrar í kló.

Vala hefur komið sér einstaklega vel fyrir í fallegu húsi í Mosfellsdal ásamt eiginmanni sínum og börnum þeirra.



Morgunblaðið/Karítas

# „Jólaborðið stóð í ljósum logum“

**Vala Garðarsdóttir** er kona margra hatta. Hún er fornleifafræðingur að mennt, sérfræðingur í forsögulegri fornleifafræði og vikingaaldarfornleifafræði, og rekur sitt eigið fyrirtæki, VG-fornleifarannsóknir. Auk þess er hún fimm barna móðir, þriggja barna amma og í framboði fyrir Framsóknarflokkinn í komandi alþingiskosningum, það er því alla jafna í nægu að snúast hjá henni.

Erna Ýr Guðjónsdóttir | ernagu@mbl.is

Íf Völu tók jákvæðum breytingum fyrir átta árum þegar Ásgeir Ragnarsson lögmaður kom óvænt inn í líf hennar og fylgdi með honum einn sonur. Sjálf var hún þriggja barna móðir þegar þau kynntust og urðu ástfangin. Ekki leið á löngu þar til fjölgaði í barnahópnum þegar þau eignuðust tvær dætur, bæði þá komin á fimmtugsaldurinn.

Vala er mikið jólabarn og veit fátt betra en að eiga notalegar stundir með fjölskyldunni yfir hátíðirnar. Hún og fjölskylda hennar halda fast í íslenskar jólahefðir en hafa einnig mótað nýjar með það að markmiði að skapa ógleymanlegar minningar. Jólin verða þó fjölskyldunni erfð í ár en sonur Ásgeirs, Leó, kvaddi þennan heim fyrir á árinu og munu þau hugsa hlýtt til hans um jólin um leið og þau syrgja góðan dreng.

## Með léreftspoka fullan af gjöfum

Vala er úr stórri og samheldinni fjölskyldu sem á það sameiginlegt að elska jólin. Hún er alin upp á Höfn í Hornafirði og á margar góðar minningar frá bernskujólunum í humarbænum.

„Í minni fjölskyldu er mjög rík og sterk jólahefð. Við erum mikið jólafólk og njótum þess að skapa gæðastundir, þannig hefur það verið frá því að ég var ung. Mamma, amma og langamma gerðu alltaf mikið af laufabrauði fyrir hver jól og var það ákveðið upphaf að jólaundirbúningnum hjá fjölskyldunni. Allir komu saman og gera enn.

Afi sá um að skera út, gerði munstrin með rakvélarblaði, og við krakkarnir sáum um að bretta upp á. Amma sá um að steikja og mamma og systir hennar þjöppuðu brauðin um leið og þau komu upp úr steik- ingarpottinum.“

*Hvenær manstu eftir fyrstu jólnum?*

„Ég var fimm ára gömul. Amma og afi komu til Hafnar í Hornafirði til að eyða jólnum með okkur. Afi mætti klæddur eins og jólasveinn og var með léreftspoka fullan af gjöfum á bakinu. Það þótti okkur systkinunum afskaplega skemmtilegt. Á þessum tíma höfðu mamma og pabbi ekki mikið á milli handanna en þau pössuðu alltaf upp á að gera jólin eftirminnileg. Jólatréð okkar, sem var gert úr spýtum, stóð ofan á pappakassa sem pabbi hafði fengið í vinnunni. Þetta hljómar eins og ég hafi alist upp á 18. öld,“ segir Vala og hlær. „Þetta var árið 1980. Mjög góð og eftirminnileg jól, spýtutrésjólin.“

*Hefur einhvern tímann eitthvað farið úrskedis um jólin?*

„Já, heldur betur. Það var jólin 1986, þegar ég er 11 ára gömul. Við vorum alltaf með humar á jólaborðinu – hvað annað! – og þessi jól var ákveðið að hafa humar-„fondue“ í forrétt. Pabbi kveikti undir „fondue“-pottinum, sem stóð á miðju borðinu innan um alls kyns skreytingar, en þá vildi ekki betur til en svo að það helltist úr skálinni og jólaborðið stóð í ljósum logum. Það varð uppi fótur og fit

Það var alltaf gaman að fá jólasveininn í heimsókn.



Vala ásamt föður sínum og bróður.



Hér er Vala með móður sinni og bróður á sínum æskuárum.



og pabbi reif dúkinn af borðinu, mamma öskraði og við krakkarnir hentumst í gólfið, þetta var eins og atriði úr bíómynd.

Pabbi var á þessum tíma að byggja bílskúr við húsið, eins og allir gerðu í þá daga, og var grunnurinn í bílskúrnum því opinn. Honum tókst á einhvern undravörðan máta að fara með eldhúsbörðið, dúkinn og allt sem var á borðinu ofan í grunninn, á meðan skegg hans og skyrta brunnu. Þetta fór þó allt vel og við héldum jólin á heimili nágranna okkar.“

*Manstu hvernig þér leið?*

„Mér fannst þetta gaman, ef ég á að segja eins og er.





# HÚÐLÆKNASTÖÐIN



## Ljómandi húð um hátíðarnar

Við bjóðum upp á sannreyndar húðmeðferðir, gjafabréf og húðvörur byggðar á vísindarannsóknum



Gjafabréfin okkar eru góð gjöf. Bæði er hægt að fá gjafabréf í meðferðir og fyrir valda upphæð.



**Radiance luxury skin care duo** - Jólapakinn inniheldur mildan andlitshreinsi og C E Ferulic dropa.

13.990 kr



**Hydrating glow up** - Jólapakinn inniheldur B5 rakamaskann, H.A. Intensifier serum og sólarvörn.

19.990 kr



**Replenishing and anti-aging** - Jólapakinn inniheldur P-TIOX serum, Lip Repair varakrem og C E Ferulic dropa.

39.990 kr

Smáratorg 1 | 520-4444 | [www.hudlaeknastodin.is](http://www.hudlaeknastodin.is) | [hudmedferdir@hls.is](mailto:hudmedferdir@hls.is)



Vala og Ásgeir kynntust fyrir átta árum og eiga saman tvær dætur. Hún átti þrjú börn fyrir og hann son sem lést óvænt í janúar á þessu ári. Jólin verða því svolítið öðruvísi nú en áður.

Þessi jól voru ólík öllum öðrum, en einhvern veginn dásamleg. Við rifjum þetta reglulega upp og hlæjum alltaf. „Þegar pabbi kveikti í jólamatnum“ er jólagamansaga fjölskyldunnar.“

#### Jólin eru ekki eins í höfuðborginni

Vala flutti ásamt fjölskyldu sinni til Reykjavíkur þegar hún var á fjórtánda ári.

„Það varð hrun í sjávarútveginum og fyrirtækið hans pabba þurfti bara að breyta um stefnu, hann var þjónustuaðili í sjávarútveginum, loftskreytamaður, og ákvað að vanda kvæði sínu í kross og fór að læra að fljúga í Reykjavík. Við fylgdum honum að sjálfsögðu. Pabbi lauk atvinnumannaprófi í flugi og fór svo inn í Mýflug



ég var alin upp við og kunni betur að meta það með börnunum mínum. Ég er enn þá að reyna að betrum-bæta mig af því að mér finnst þetta skipta svo miklu máli í uppeldinu, að eiga fallegar fjölskylduhefðir, hvort sem það er að mála piparkökur, skera út laufabrauð, skrifa jólakort, sem við gerum enn, eða fönndra, ég kann alltaf betur og betur að meta það.

#### Fann ástina á ný

Vala kynntist núverandi eiginmanni sínum, Ásgeiri Ragnarssyni lögmanni, árið 2016 í gegnum sameiginlega vini. Þau eiga saman tvær ungar dætur, fæddar 2018 og 2021, og segir Vala það hafa komið sér mjög á óvart þegar hún komst að því að hún ætti von á barni, þá 43 ára gömul.

„Við tókum aldrei meðvitaða ákvörðun um að eignast barn. Hann langaði að eignast börn og mig langaði alveg í það líka, en mér fannst ég samt alveg hundgömul, ég var orðin amma, elsta dóttir mín sá til þess, en hún er núna þriggja barna móðir. Svo verð ég allt í einu ófrísk en lendi í því að missa fóstur mjög snemma á meðgöngu. Aðeins örfáum vikum seinna varð ég ófrísk að nýju og eignuðumst við fyrri dóttur okkar á milli jóla og nýárs árið 2018, það voru yndisleg en öðruvísi jól.“

*Liturðu móðurhlutverkið öðrum augum í dag?*

Já, ég geri það. Sko, mér finnst lífið núna vera miklu viðkvæmara. Ég er mun meðvitaðri um hvað lífið er hverfult. Á einni sekúndu er allt í blóma en á þeirri næstu getur allt hrúnið. Mér finnst ég vera hræddari.“

*Eftir að þú kynntist Ásgeiri, varð einhver breyting á jólahaldinu?*

„Ég held að breytingin hafi mest verið hjá honum. Greyið kallinn,“ segir Vala og hlær. „Hann vildi helst engin jól, eða bara svona lítil og minimalísk jól. Hann er alinn upp af einstæðri móður og kannski lítaður af því. Jólin hjá honum voru mjög róleg, algjör andstæða þess sem ég upplifði í æsku. Við reynum að finna hinn gullna meðalveg yfir hátíðirnar, rólegheit og kaótík.“

#### Í jólanáttfötunum fram eftir degi

*Hvað eru jólin fyrir þér?*

„Sko, jólin fyrir mér eru bara tími til að vera saman. Ég elska að geta bara verið með fjölskyldunni minni. Við erum með sterkar hefðir á Þorlákssmessukvöld, en þá klárum við að skreyta jólatréð, setjum pakkana undir tréð og förum í jólabaðið. Allir fara í jólanáttföt og svo beint í háttinn. Við erum í jólanáttfötunum til klukkan þrjú á aðfangadag, tökum daginn bara rólega. Yfirleitt geri ég beikon, pönnukökur og heitt kakó í hádeginu og allir horfa á jólasjónvarpið. Svo keyra eldri krakkarnir út jólapakkana á meðan við hin snum undirbúningi heima. Við hlustum að sjálfsögðu á gufuna þegar jólin eru hringd inn klukkan 18 og þá er borðað. Þegar borðhaldi lýkur þá göngum við frá, komum okkur fyrir í stofunni og sá yngsti í hópnum, sem kann að lesa, les jólaguðspjallið, barnaútgáfuna af því, og svo eru pakkarnir opnaðir.“

*Ertu byrjuð að undirbúa jólin?*

„Heyrðu, já! Við fjölskyldan erum búin að skreyta allt að utan og svo er ég búin að kaupa helminginn af jólagjöfunum. Ég hef aldrei verið svona skipulögð áður. Ég er mjög stolt af þessu.“

og starfaði sem flugstjóri á sjúkraflugvélinni næstu 30 árin.“

*Var munur á jólahaldi á Höfn og í Reykjavík?*

„Á Höfn, í þessu litla samfélagi, var miklu meira lagt upp úr öllu jólahaldi, þannig er það í minningunni. Það var alltaf mikil jólastemning á Höfn, þær breyttist í algjört jólaland. Allir þekktu alla, fólk gekk á milli húsa og naut tímans saman. Ég hugsa að þetta sé meira gert í bæjum úti á landi, þar ríkir önnur menning. Áramótin voru einnig dásamlegur tími á Höfn, það voru brennur og allir klæddu sig upp sem álfa og huldufólk. Það var töfrandi.“

#### Varð móðir 19 ára

Vala eignaðist sitt fyrsta barn 19 ára gömul og segir að móðurhlutverkið hafi kennt sér að kunna betur að meta það sem hún ólst upp við.

*Hvernig leið þér þegar þú komst að því að þú ættir von á barni?*

„Mér fannst ég mun eldri en ég var. Þetta var alls ekki planað, gerðist bara. Mér fannst þetta yndislegt, ég var full tilhlökkunar að verða móðir. Ég var nemandi í Kvennaskólanum þegar ég varð ófrísk og veit ekki hvort ég á að segja að ég hafi verið heppin, en akkúrat þegar ég eignaðist dóttur mína, í nóvember 1994, var að hefjast kennaraverkfall sem varði í næstum því þrjú mánuði. Ég naut góðs af því! Aðalsteinn Eiríksson, þáverandi skólameistari Kvennaskólans, var æðislegur og sýndi mér mikinn skilning og samþykkti að ég færi á frjálsa mætingu. Ég fékk einnig ómetanlega hjálp frá móður minni og gat því vel sinnt bæði móðurhlutverkinu og náminu. Ég útskrifaðist á réttum tíma, útskrifaðist sem mjög stolt móðir.“

*Hvernig voru fyrstu jólin þín sem móðir?*

„Þau voru yndisleg, svo ljúf og róleg.“

Vala á fimm börn á aldursbilinu þriggja til 30 ára.

*Breyttist jólahæfðin eftir að þú varðst móðir?*

„Já, algjörlega. Ég fór að stunda miklu meira það sem

## Smurbrauð upp á austfirskan máta

Í lokin deildi Vala gómsætri uppskrift að ekta austfirsku smurbrauði.

Grófkorna rúgbrauð eða maltbrauð í sneiðum  
2 perur  
1 bónda-brie  
1 rauðlaukur  
búnt af graslauk  
síróp  
2 msk hunang  
piparrótarsósa  
16 rauðrófubitar úr krukku  
lambahagasalat  
2 rauð epli  
200 g hreindýrafilet  
1 poki af valhnetum  
1 poki af pekanhnetum

• Snöggsteikja hreindýrafilet á pönnu með smjöri, steikja í um það bil 1,5 mínútur á hvorri hlið.  
• Setja inn í 140 g heitan ofn í 6 til 10 mínútur og láta standa. Krydda með salti og pipar.  
• Skera epli niður í smáa bita.  
• Skera rauðrófubita í smáa bita.

• Saxa fimm valhnetur.  
• Blanda eplum, rauðrófubitum og valhnetum saman.  
• Setja 2 msk af hunangi yfir.  
• Hræra saman og kæla í ísskápnum.  
• Steikja pekanhnetur í sírópi og láta kólna. Þegar hneturnar eru orðnar kaldar þá á að skera þær gróflaga.  
• Skera skorpuna af fjórum sneiðum af grófkorna rúgbrauði eða maltbrauði.  
• Smyrja piparrótarsósu á brauðið (ekki spara sósunu).  
• Leggja tvær þunnskornar perusneiðar á brauðið.  
• Því næst setja nokkur lambahagablöð á hverja sneið.  
• Þunnskornar bónda-brie-sneiðar eru settar ofan á perurnar.  
• Raða þunnskornu hreindýrafilet á salatið.  
• Skera rauðlauk og graslauk og strá yfir kjötið.  
• Setja sírópssteiktu pekanhneturnar yfir.  
• Hafa piparrótarsósu til hliðar og afganginn af salatinu ef einhver vill bæta við.  
• Bera fram með góðu rauðvíni.

Gefðu gjöf sem heldur áfram að gefa



# Gjöf sem hreyfir við fólkinu þínu



Gjafabréf Fjallakofans er frábær jólagjöf. Það er ávísun á hágæðavörur sem endast og gjöf sem hvetur til hollrar hreyfingar og útivistar. Öll geta fundið eitthvað við sitt hæfi, byrjendur sem vanir fjallagarpar, skíðafólk og hjólarar á öllum aldri.

**Komdu í Hallarmúlann eða finndu gjafakort á [fjallakofinn.is](http://fjallakofinn.is) og fáðu það sent með tölvupósti til útprentunar. Gjafabréfið er einnig hægt að fá í rafrænt veski, beint í símann.**

Hallarmúli 2 | Sími 510 9505 | [fjallakofinn.is](http://fjallakofinn.is)



SCARPA MARKER ARC'TERYX  
LEATHERMAN DALBELLO Smartwool.  
Marmot VÄIKI patagonia



# Jólamatur



Áslaug Snorrardóttir og Eirný Sigurðardóttir buðu í litríkt og frumlegt jólakaffi sem var svoltið eins og þær sjálfar. Ævintýrlegt og skemmtilegt.

Morgunblaðið/Karitas

## Mögulega litríkasta og frumlegasta jólakaffibóðið

Eirný Sigurðardóttir, ostadrottning okkar Íslendinga, og Áslaug Snorrardóttir, stílisti og matarljósmyndari, fara alla leið þegar bjóða á í aðventu- og jólakaffi. Saman eru þær skreytingameistarar af bestu gerð og snillingar þegar kemur að því að bjóða upp á litríka og skemmtilega bragðheima.

Sjöfn Þórðardóttir | sjofn@mbl.is

Þær eru frægar fyrir hlaðborð sín í lautarferðum um land allt og þegar kemur að jólnum fara þær alveg fram úr sér. Þegar von var á blaðamanni og ljósmyndara Morgunblaðsins í aðventukaffi ákváðu þær að fara frumlega leið og það var bókstaflega allt skreytt. Ostar, ávextir, grænmeti, piparkökur, súkkulaði og freyðandi drykkir, svo fátt eitt sé nefnt, var allt borið á borð á listrænan og skapandi hátt. Frumlegra jólaboð er vandfundnið.

### Gleðjumst yfir öllum árstíðum

„Það þarf ekki að vera háttíðartílefi fyrir okkur til að hafa gaman. Við látum aldrei tækifæri fram hjá okkur fara þegar við getum slegið upp veislu og skreytt eins og enginn sé morgundagurinn. Báðar gleðjumst við yfir öllum árstíðunum og þeim breytingum sem eiga sér stað í veðráttunni, náttúrunni og birtunni og hegðun umhverfisins á hverjum árstíma,“ segir Eirný og brosir. „Áslaug er að sjálfsgöðu einstök og sköpunar-



Matar- og kaffistellið er héðan og þaðan frá ættingjum Eirnýjar, en henni finnst gaman að blanda saman ólíkum stöllum á frumlegan máta.



Ítalskar jólakökur gera allt jólalegra.

gleði hennar á sér engin takmörk. Hún er einstakur matarljósmyndari og stílisti og hefur verið frumkvöðull á sínu sviði. Hún hefur ávallt verið á undan sinni samtíð,“ segir Eirný full aðáunar. „Ég heillaðist af henni

áður en ég hitti hana í fyrsta sinn en í þá daga var hún að skapa alls konar nýjar hugmyndir fyrir Morgunblaðið. Ég bjó í Edinborg á þeim tíma en þabbi sendi mér hvert eintak í pósti og ég dáðist að henni úr fjarska.

Það má segja að eftir fyrsta hitting okkar hafi ekki verið aftur snúið og við smullum saman í eitt. Við höfum verið að halda veislur saman og alls konar viðburði og erum með Icelandpicnic saman á Instagram þar sem við setjum oft inn skemmtilegar myndir af dekurðögum okkar,“ segir Eirný glaðlega.

### Fortíðarþráin ræður jólastrautinu

Þegar kom að því að ákveða þema fyrir aðventu- og jólakaffið segir Eirný að fortíðarþráin hafi kallað; þessi nostalgia sem fylgir því að skreyta með gömlu jólastrauti og bjóða upp á jólastræsingar sem minna á jólni í bland við nýjungar.

„Ég er tengd fortíðinni þar sem mikið af jólastrautinu kemur frá ættingjum og minni á barnskuárin, svo finnst mér kertaljósinn ómissandi. Jólaandinn svífur yfir með kertaljósunum og

» SJÁ SÍÐU 30



Eru þetta jólni þegar þú lærir að gera spesúr eins og heimilisfræðikennarinn í Réttarholts-skóla?





ms

# Gómsætar jólagjafir

Sérvaldir íslenskir ostar og meðlæti



Gjafabréf



Ostakassi



Lúxuskarfa



Goðdalaaskja

Veldu á milli átta ljúffengra og spennandi ostagjafa og bættu við annarri matvöru, víni eða gjafavöru. Gjafabréf fyrir tvö í Skyrland fylgir völdum gjafakörfum. Frábær gjöf til viðskiptavina eða starfsmanna.

Kíktu á [ms.is](https://ms.is) og skoðuðu úrvalið - einfalt og fljótlegt.



## Jólaokteill Eirnýjar og Áslaugar

35 cl Wild Icelandic pink gin  
20 cl Campari  
20 cl mandarínusafi  
1 stjörnuanis  
klakar eftir þörfum  
prosecco eftir smekk

- ↔ Setjið allt hráefnið nema prosecco í kokteilhristara og bætið klökum út í eftir þörfum.
- ↔ Hristið vel saman eins og barþjónarnir gera.
- ↔ Setjið í glas á fæti og toppið með prosecco.

Maturinn er borinn fram á trommuborði sem pabbi Eirnýjar keypti í Tansaníu í kringum árið 1975.



Burrata-osturinn í jólabúningi Áslaugar og Eirnýjar. Á disknum er rauðkál ásamt rauðu radicchio, appelsínunum sem eru dressaðar með ólífuolíu og hvítu dolce balsamico. Burrata-osturinn og granateplafræin fullkomna síðan salatið.

Morgunblaðið/Karitas



„Jólin hjá mér yfir ævina hafa verið fjölbreytt, ég er alin upp í Tansaníu, Kenía og Nígíeríu. Það voru því sólrík jól og oft var matur í samræmi við enskar hefðir eða einkennileg blanda frá alls kyns löndum vinafólks okkar.“



Eirny tekur ávallt höfðinglega á móti gestum með gleði í hjarta. Hurðina prýðir jólakrans sem gleður gestsaugað.



Ostur í jólabúningi og jólabrauð sem blandast vel saman með þurrkuðum aprikósum.

Gráðostur og rjómaostur hrærðir saman ásamt brotnum piparkökum. Síðan eru gerðar kúlur úr blöndunni og þeim velt upp úr muldum piparkökum, hnetum og rifnu súkkulaði.

síðan eru það mandarínur með negulnögglum. Fyrir minn smekk elska ég lifandi jól, að vera með lifandi greni er hluti af jólahaldinu. Það er ilmurinn sem fyllir húsið og það skiptir máli en það þarf ekki að vera endilega í formi jólatrés, það geta líka bara verið greinar í vasa.“

### Jólin koma þegar það hentar

Aðspurð segir Eirny að aðfangadagur geti verið alls konar hjá sér. „Jólin koma þegar það hentar okkur frekar en dagsetningin 24. desember. Í ár verð ég á 600 ára gömlu bóndabýli í Devon í Englandi hjá vinafólki sem framleiðir cheddar. Þá verður boðið upp á hægeldað nautakjöt, kartöflur steiktar upp úr gæsafitu og fleiri sælkerarétti. Síðan verður jólaávaxtabúðingur með vanillusósu í eftirrétt ásamt cheddar- og Stilton-ostum og dreypt verður á þúrtvíni,“ segir Eirny dreymin.

„Jólin hjá mér yfir ævina hafa verið fjölbreytt, ég er alin upp í Tansaníu, Kenía og Nígíeríu. Það voru því sólrík jól og oft var matur í samræmi við

enskar hefðir eða einkennileg blanda frá alls kyns löndum vinafólks okkar,“ segir Eirny.

Eftir að hafa búið í Afríku lá leið hennar til Edinborgar þar sem hún bjó í 17 ár en í sex ár rak hún krá í borginni.

„Þá var ég með langa opnun á aðfangadag. Ég var langt í burtu frá fjölskyldu minni og þá var mitt dekur mandarínur og Macintosh-súkkulaði á miðnætti. Síðan eyddi ég jóladeginum hjá vinafólki sem bauð alltaf upp á kalkún með öllu tilheyrandi. Það er matur sem ég legg mér helst ekki til munnis í dag,“ segir Eirny og hlær.

Eftir að Eirny flutti heim frá Edinborg opnaði hún ostabúðina Búrið sem naut mikilla vinsælda, enda sérhæfði hún sig í ostum sem margir höfðu aldrei sést hér á landi áður. „Aðventu- og jóla-tíminn var annasamasti tími ársins og því engin gleði að reyna að fagna jólonum á aðfangadag. Fjölskyldan ákvað því að við héldum jól þegar allir væru úthvildir og gætu notið. Dagsetningin var því breytileg en oftast var dagurinn 27. desember eða 28. desember. Reglan þá var að allir mættu í náttfötum og til að hafa daginn sem einfaldastan var eingöngu kalt hlaðborð og stútfullt af gosi. Boðið var upp á osta, reyktan lax, hangikjöt, grænmeti, ávexti, salat og salsa, svo fátt eitt sé nefnt.“

## Þríkrossinn



Skartgripur með táknræna merkingu, seldur til styrktar blindum og sjónskertum á Íslandi. Íslenskt handverk. Fæst um land allt.

BLINDRAFÉLAGIÐ  
Samtök blindra og sjónskertra á Íslandi  
STOFNAD 1939



Stuðningur til sjálfstæðis



Jólugginn, öðruvísi skreyttur af stöllum, en hann er skreyttur með grænmeti og ávöxtum sem hægt er að fá í kjörbúðum. Fullkomið skraut á aðventunni og síðan má borða eftir vild og hægt er að fylla á og skipta út.

A woman with dark hair styled in braids, wearing a gold headband, a thick gold choker, and multiple strands of gold beaded necklaces. She is wearing a strapless, shimmering gold dress with a ruffled bodice. The background is a large, ornate gold medallion with intricate designs, including a figure and floral motifs. In the bottom right corner, a bottle of Jean Paul Gaultier Divine perfume is visible, featuring a distinctive gold cap with a ring and a decorative, pointed base. The overall aesthetic is opulent and classic.

Jean Paul  
**GAULTIER**

**GAULTIER  
DIVINE**

**LE PARFUM**

THE NEW INTENSE EAU DE PARFUM



*Ertu að leita  
að jólagjöf?*

**Lie Gourmet fyrir meistarakokkinn  
sem þú elskar!**

Gjafapakkar frá 3.490 kr.



**Rosendahl Grand. Þrjár krukkur í pk.**  
Verð 9.990 kr.



**Fine DL Ardi eldfast mót 22x18 cm.**  
Verð 2.990 kr.



**Rosendahl Grand Cru Cocette**  
eldfast mót 4L Verð 9.890 kr.



**Fine DL Fromage ostahnífur, 3 saman**  
í setti. Verð 4.990 kr.



**Broste Vig eldfast mót.**  
40 x 26 cm Verð 8.990 kr.  
33 x 20,5 cm Verð 6.990 kr.  
25,5 x 16,5 cm Verð 5.990 kr.



**Nordal Assam bakki á þremur**  
hæðum. Verð 12.990 kr.



**Nordic Kitchen bakki úr bambus.**  
Verð 15.490 kr.



**Broste Vig pottur með loki. Ø20,5 cm**  
Verð 8.990 kr.



**Rosendahl Grand Cru**  
Eldföst mót 3 í pk. Verð 12.990 kr.



**Nordal Lamu skál á fótum.**  
Ø13 x H9 cm Verð 5.990 kr.

Reykjavík 11 – 18 virka daga  
Bíldshöfði 20 11 – 17 laugardaga

Akureyri 11 – 18 virka daga  
Dalsbraut 1 11 – 16 laugardaga

Ísafjörður  
Skeiði 1

www.husgagnahollin.is  
558 1100

Verð og vöruupplýsingar í auglýsingunni  
eru birtar með fyrirvara um prentvillur.  
Yfirstrikað verð sýnir fullt verð vöru.





**LSA Metropolitan** vínklas, 400 ml 4 í pakka. Verð 17.990 kr. Nú 12.593 kr.



**Lene Bjerre** kertahús, gyllt.  
H17 cm Verð 6.990 kr.  
H28 cm Verð 8.990 kr.



**Shishi jólatré** í jute poka. H90 cm.  
Verð 10.990 kr.



**Kare In My Mind.**  
Gyllt stytta.  
H30 cm Verð 14.490 kr.



**Kare Monkey** gylltur snagi. B69,5 cm  
Verð 13.990 kr.



**Kare Punk dog.**  
Borðlampi. H57 cm  
Verð 49.990 kr.



**Kare Cuddly bears.**  
Gyllt stytta.  
H16 cm Verð 5.990 kr.



**Kare Space dog.**  
Stytta. H21 cm Verð 8.990 kr.



**Kare Love dogs.**  
Gyllt og hvít stytta  
H17 cm Verð 4.990 kr.



**Kare Graffiti dog.**  
Stytta. H20 cm  
Verð 11.990 kr.

## Mikið úrval af jólaškrauti



**Shishi jólaškraut,** sveppur. H7,5 cm  
Verð 1.290 kr.



**Shishi jólaškraut**  
3D stjarna, silfur.  
Ø20 cm Verð 2.290 kr.  
Ø25 cm Verð 2.290 kr.



**Shishi jólaškraut**  
3D stjarna, silfur eða gyllt.  
Ø6,5 cm Verð 1.190 kr.  
Ø13 cm Verð 2.290 kr.



**Broste Holger** kertadiskur á fæti.  
Sandlitaður eða svartur.  
Ø24 x H11 cm Verð 7.990 kr.  
Ø35 x H12 cm Verð 12.990 kr.



**Kare Tanu** kertastjaki.  
Svartur. H30 cm Verð 13.990 kr.  
Brass. H40 cm Verð 24.990 kr.



**Kare Bulldog.** Gylltur og svartur sparibaukur. H27,5 cm Verð 11.990 kr.



**Lukkuroll kysuroll**  
2 stk. Verð 10.990 kr.



**Shishi stjarna,** silfur.  
Ø15 cm Verð 690 kr.  
Ø20 cm Verð 790 kr.  
Ø25 cm Verð 890 kr.  
Ø30 cm Verð 1.190 kr.



Vörur merktar með 60 ára afmælislogo eru á sérstöku afmælisverði.



**HÚSGAGNA  
HÖLLIN**

**Bjarni Viðar Sigurðsson** hefur starfað sem leirlistarmaður um árabíl og framleiðir fallega og vinsæla leirínu þar sem hann leikur sér bæði með liti og form. Hann er með verkstæði á heimili sínu en hann selur muni sína í fleiri verslunum. Bjarni töfrar fram ístertu sem hann hefur gert í 25 ár.

Hanna Ingibjörg Arnarsdóttir | hanna@mbl.is

Það getur samt verið svolítil erill á verkstæðinu á Þorláksmessu þar sem viðskiptavinir koma við og kaupa síðustu gjafirnar og ég þarf líka að vera á galleríinu niðri í bæ þar sem ég sel afurðir mínar. Oftast höfum við farið niður í bæ á Þorláksmessu-kvöldi, en ég hef trú á því að það verði breyting þar á í ár, þar sem okkur langar í meiri slökun og að njóta. Við skreytum jólatréð þetta kvöld að síð fjölskyldunnar og notum tímann til að undirbúa fyrir aðfangadag. Ég hef þá hefð alla aðfangadaga að vakna klukkan 8 að morgni og byrja undirbúning kvöldverðarins. Ég kaupi mér alltaf 30 ára þúrtvín, sem ég opna klukkan 8 að morgni og fæ mér glas af því sem ég sötra af á meðan undirbý jólamáltíðina. Ég byrja yfirleitt á rauðkálínu og fæ mér síðan góðan morgunmat. Síðan hefst ég handa við öndina sem er jólamaturinn okkar á aðfangadag, læt sósuna malla allan daginn. Síðan er mjög mikilvægur síður að leggja á borð, gera það eins jólalegt og hægt er. Stundum vil ég hafa það yfirskeytt, stundum látlaust, allt eftir því í hvaða skapi ég er hverju sinni," segir Bjarni, spurður um Þorláksmessu.

#### Matgæðingur með margréttá á aðfangadag

Bjarni borðar ferskan hvítan aspas í forrétt, síðan er önd í aðalrétt með öllu tilheyrandi en eftirrétturinn er mismunandi fá ári til árs. Þegar jólamáltíðin er afstaðin segir Bjarni að hefð sé fyrir því hjá þeim að fara í falleg náttföt, gera kósí með kertaljósum og skapa rólegt og fallegt andrúmsloft áður en þeir setjist niður til að opna pakkana. „Við fáum okkur ístertuna, sem ég gef ykkur uppskrift að, þegar liðið er aðeins frá öllum matnum. Með henni fáum við okkur annaðhvort kampavín, þúrtvínið góða eða bara gott koníak.“

#### Innihaldið í jólapakkanum komi á óvart

Þegar Bjarni er spurður hvort eitthvað sé á óskalistanum í jólapakkanum þá segir hann svo ekki vera. „Mér finnst gaman að fá pakka og vil að innihaldið komi mér á óvart. Það hefur aldrei skipt mig miklu máli að það sé stór gjöf, heldur hugurinn á bak við. Ég sjálfur gef yfirleitt hverjum og einum fleiri en einn eða tvo pakka. Ég ólst upp í stórum hópi systkina og vorum við yfirleitt fram á nótt að pakka gjöfum, magnið var svo mikið. Mér finnst alltaf gaman að dúllast við pakkana, fá sér ístertu, kjafta, „kósa“ sig í náttfötunum og slaka gjörsamlega á eftir vinnusamt ár.“

#### Rauðvínskráp á milli rétta

Bjarni er mikill matgæðingur og þarf ekki að hugsa sig um þegar hann er inntur eftir góðu sælkeraráði. „Það er eitt sem ég geri alltaf yfir jól og áramót og það er ískrap. Á aðfangadag er ég með rauðvínskráp sem ég ber fram á eftir forréttinum en það kemur skemmtilega bragðlaukum í gang. Þessi uppskrift er þannig að það er eins og maður sé að bragða á sjálfu jólatrénu, mjög skemmtilegt. Á gamlárskvöld hef ég kampavínskráp, það er ferskt og elegant á bragðið.“

#### Gefur stölinu sínu frí á aðfangadag

Varla þarf að spyrja Bjarna að því hvaða jólastell hann noti og þó. „Ég nota stölin sem ég framleiði mikið árið um kring og þess vegna gef ég því frí á aðfangadag. Þá nota ég stölin sem er framleitt af Lene Bjerre, það er hvít með gráu mynstri og mjög einfalt. Á jóladag nota ég ýmist mitt eða Lene Bjerre, svo er gaman að blanda þeim saman. Ég nota mismunandi glös, læt hvern og einn fá sína gerð, það þarf ekki að hafa allt eins. Ég nota bara það sem ég er í skapi fyrir hverju sinni.“

#### Var að til klukkan þrjú um nótt þegar ístertan var gerð fyrst

Bakstur er alltaf stór partur af jólonum hjá Bjarna. „Það hefur alltaf verið hefð hjá mér að baka hinar og þessar smákökur, finnsku brauðin eru mitt uppáhald hvað þær varðar en ég er þó farinn að baka meira kökur og tertur núorðið. Það er þó mikilvægt að hafa einhverjar tegundir af smákökum, hér áður fyrr bakaði ég allt u.þ.b. átta tegundir, en það hefur minnkað á efri árum. Ístertuna geri ég um hver jól, enda ótrúlega hátíðleg, falleg og bragðgóð. Ég hef gert hana í u.þ.b. 25 ár. Ég fann uppskriftina í Danmörku þegar við bjuggum þar, og varð bara ástfanginn af henni. Ég ákvað eitt kvöld að gera hana og fá mér þúrtvín með. Ykkur að segja fór mikið af þúrtvíninu, því ég var að til klukkan að verða þrjú um nóttina. Hún virðist flókin í fyrstu en er það í raun ekki, ég var staðráðinn í því að ég myndi aldrei gera hana aftur, aldrei. Nú hef ég gert hana eins og áður segir í um 25 ár, og hef ég ekki sleppt úr einu ári. Sníðugt er að baka marengsinn daginn áður, gera svo ísinn kvöldið eftir. Þess má geta að ég læt ísinn ekki harðna of mikið á milli laga þegar kakan er sett saman. Ég rétt set hana inn í frystinn svo hún taki sig aðeins, u.þ.b. 30 mínútur og þá set ég næsta lag ofan á.“

# Varð ástfanginn af ístertunni í Danmörku



## Nougat-ísterta með marens

fyrir 12  
Marensbotnar:  
4 eggjahvítur  
150 sykur

➔Stífþeytið eggjahvíturarnar. Þeytið 1/3 af sykrinum með eggjahvítunum en hrærið afganginum saman við með sleif. Teiknið tvo hringi á bökunarpappír eftir 26 cm smelluformi og skiptið blöndunni á milli þeirra. Bakið í eina klst. við 125°C og látið standa í ofninum á meðan marensinn kólnar.

#### Marsípanís:

4 eggjarauður  
4 msk. sykur  
1 vanillustöng  
100 marsípan, rífið  
1/2 dl rjómi  
75 g hakkaðar möndlur  
50 g dökkt súkkulaði, saxað

➔Þeytið eggjarauður, sykur, vanillukorn og setjið marsípan saman við. Þeytið rjómann og blandið honum saman við eggjablönduna. Setjið blönduna í frysti í einn til tvo tíma og blandið síðan hnetunum og súkkulaðinu saman við ísinn til að blandist allt vel saman.

#### Núggatís

100 g mjúkt núggat  
2 eggjarauður  
1 msk. sykur  
3 dl rjómi

➔Bræðið núggatið yfir vatnsbaði, kælið. Þeytið eggjarauður og sykur saman. Þeytið rjómann. Þeytið núggatið saman við eggjablönduna, bætið rjómanum varlega saman við með sleikju svo loftið fari ekki úr honum. Látið ísinn í frysti.

#### Samsetning

➔Setjið einn marensbotn í botninn á smelluforminu og hellið helmingnum af marsípanísnum yfir og setjið í frysti í u.þ.b. eina klst. eða þar til ísinn er orðinn sæmilega stífur. Takið formið út úr frystinum og setjið lag af núggatís yfir og frystið í eina klst. Setjið síðasta lagið af ísnum í formið, leggið marensbotninn yfir og frystið í a.m.k. fjórar klst. Þá er ístertan tilbúin. Takið hana úr frysti u.þ.b. 30 mínútur áður en hún er borin fram.



Bjarni fann uppskriftina í Danmörku þegar hann bjó þar.

Morgunblaðið/Hanna Ingibjörg Arnarsdóttir



„Ístertuna geri ég um hver jól, enda ótrúlega hátíðleg, falleg og bragðgóð. Ég hef gert hana í u.þ.b. 25 ár. Ég fann uppskriftina í Danmörku þegar við bjuggum þar og varð bara ástfanginn af henni. Ég ákvað eitt kvöld að gera hana og fá mér þúrtvín með. Ykkur að segja fór mikið af þúrtvíninu, því ég var að til klukkan að verða þrjú um nóttina. Hún virðist flókin í fyrstu en er það í raun ekki, ég var staðráðinn í því að ég myndi aldrei gera hana aftur, aldrei. Nú hef ég gert hana eins og áður segir í um 25 ár, og hef ég ekki sleppt úr einu ári. Sníðugt er að baka marengsinn daginn áður, gera svo ísinn kvöldið eftir. Þess má geta að ég læt ísinn ekki harðna of mikið á milli laga þegar kakan er sett saman. Ég rétt set hana inn í frystinn svo hún taki sig aðeins, u.þ.b. 30 mínútur og þá set ég næsta lag ofan á.“



# Fegurðin er í hversdagsleikanum



Leik- og söngkonan Katrín Halldóra Sigurðardóttir söng sig inn í hjörtu landsmanna í söngleiknum Elly sem byggir á ævi einnar dáðustu söngkonu þjóðarinnar Elly Vilhjalms. Hún segist hafa þurft að hugsa betur um húðina eftir að hafa byrjað að starfa í leikhúsi og fjárfestir í sjálfri sér með góðum húðvörum.

Texti: Lilja Ósk Sigurðardóttir

„Elly var stórglæsileg kona sem bjó yfir mikilli fágun. Hún hugsaði mikið um útlitið, var alltaf að sauma á sig nýja kjóla og gerði það lengi vel sjálf þar til hún fékk saumakonu í verkið. Hún var uppi á sviði og skipti um kjól mörgum sinnum á einu kvöldi. Útlitið skipti hana miklu máli og skiptir mig auðvitað einnig miklu máli, ég hef mjög gaman að því að hafa mig til og tel mikilvægt að hugsa vel um sjálfan sig,“ segir Katrín Halldóra og telur sig og Elly líkar á margan hátt: „Útlitslega erum við líkar en hún gat líka tekið svo skemmtilegar, skrýtnar og skyndilegar ákvarðanir sem ég tengi við. Ég vildi óska að ég hefði getað kynnst henni,“ útskýrir hún. Söngleikurinn Elly hefur vægast sagt slegið í gegn hjá landsmönnum en hann var frumsýndur árið 2017 í Borgarleikhúsinu og átti eftir að vera sýndur tvö hundruð og tuttugu sinnum. Í haust hófust sýningar á ný í takmarkaðan tíma. Leikhússýningum fylgir mikil förðun fyrir stóra sviðið og segist Katrín Halldóra þurfa að sinna húðinni vel: „Fyrir 10 árum hugsaði ég í raun ekkert um húðina mína en í leikhúsinu er húðin mín undir miklu álagi. Þá fann ég hvað það er mikilvægt hreinsa hana vel og hafa góða húðrúttinu en ég hef verið að nota vörur frá Guerlain núna í 7 ár. Ég tók þó smá pásu og saknaði þeirra strax því mér fór að liða mjög illa í húðinni. Þá fór ég í Hagkaup og keypti fullan poka af húðvörum frá Guerlain á nýjan leik og það var þvilíkur munur,“ segir hún.

**FÆR HRÓS FYRIR HÚÐINA**  
„Maður er á þeim stað að vera með andlitið í sviðsljósinu og



nota það í vinnunni. Mér finnst það skipta rosalega miklu máli, eins og ef maður er í sjónvarpi, að húðin sé góð því það er auðvitað horft á hverja einustu línu á andliti manns,“ segir Katrín Halldóra og heldur áfram: „Ég fæ rosalega mikið hrós fyrir húðina mína og ég kann að meta það, því ég er mjög dugleg að sinna henni, og nota Abeille Royale húðvörulínuna frá Guerlain til þess.“ Það lá því beinast við að spyrja Katrínu Halldóru hvaða þrjár húðvörur væru nauðsynlegar að hennar mati til að takast á við kólnandi veðurfar og það stóð ekki á svörum: „Abeille Royale Intense Cleansing Oil er algjör lykilvara fyrir mig til að leysa upp allan farða og hreinsa húðina. Næst verð ég að nefna næturkremið, Abeille Royale Honey Treatment Night Cream, en húðin verður svo þétt, mjúk og nærð þegar ég nota það. Að lokum myndi ég segja að augnserumið, Abeille Royale Double R Renew & Repair Eye Serum, sé lítið leynivopn til að slétta áferð augnsvæðisins, veita því raka og ljóma,“ telur Katrín Halldóra upp en vill bæta við: „Ef ég er að farða mig þá gerir það mikið að nota töfrapennann frá Guerlain,

Precious Light, undir augun áður en ég nota hyljara en hann litaleiðréttir og dregur úr blámanum á augnsvæðinu, skapar ljóma og fer ekki í fínar línur.“

## ALLAR VINKONURNAR KEYPTU VARALITINN

Katrín Halldóra fór á förðunarnámskeið til að læra að farða sjálfa sig með eigin vörum og það hafi sannarlega borgað sig, hún hafi lært mjög mikið og tileinkað sér nýjar aðferðir við að farða sig. Hún segist mikið nota förðunavörur frá Guerlain og nefnir sérstaklega varalitinn KissKiss Bee Glow: „Mér finnst þessi varalitur stórkostlegur en ég nota litinn Blossom Glow. Ég er búin að vera með hann á mér í allan vetur, varinnar verða svo mjúkar og liturinn fallegur, en þetta er í raun eins og litaður

varasalvi og allar vinkonur mínar hafa keypt sér hann líka. Svo finnst mér Terracotta Le Teint farðinn geggjaður því ég get bæði notað hann hversdags og svo við finni tilefni eftir því hversu mikið magn ég set en hann gefur húðinni ótrúlega fallega áferð. Eins finnst mér The Eye Pencil Waterproof í litnum Brown Earth alveg klikkaður, hef verið stoppuð og spurð hvaða augnblyant ég sé með,“ segir Katrín Halldóra og hlær.

## MIKIL FEGURÐ Í HVERSDAGSLEIKANUM

Sjarmi og sjálfsöryggi Katrínu Halldóru er eftirtektarvert og endurspeglast feegurð hennar í því, óháð öllum snyrtivörum. Feegurð er hlutlægt mat hvers og eins og því veltir blaðamaður fyrir sér hvað feegurð sé í augum

Katrínar Halldóru og hvað skapar feegurð innra með henni? „Þegar maður er með fjölskyldunni og í hversdagsleikanum, þá er svo mikil feegurð í öllu. Þá er ég oft án allrar förðunar og finnst ég vera jafn falleg förðuð og án farða. Ég grínast gjarnan með það að segja bara: „Djöfull er ég flott!“ ef ég fer eitthvað að efast um sjálfa mig og finnst að maður eigi að vera duglegur að horfa í spegilinn og hugsa: „Vá hvað ég er flott!“ en það hjálpar mér mikið að trú á ávallt á sjálfa mig. Það er líka feegurð í mínum huga,“ segir Katrín Halldóra og hvetur alla, konur, kvár og karla, til að finna sinn innri og ytri ljóma með því að hrósa sjálfum sér og gefa sér tíma til þess að hugsa vel um sig – fjárfesta í sjálfum sér.

## Framkallaðu förðun Katrínu Halldóru með hátíðarlínu GUERLAIN

Förðunarfræðingurinn Dýrleif Sveinsdóttir farðaði Katrínu Halldóru með töfrandi hátíðarlínu Guerlain.

### HÚÐIN

Húðin var undirbúin með Abeille Royale-húðvörum áður en Parure Gold Double Veil Primer SPF50 var notaður. Næst notaði Dýrleif Terracotta Le Teint farðann með bursta N°11 og svo Terracotta Concealer með bursta N°21. Parure Gold Skin Diamond Micro-Powder var svo notað yfir hyljarann til að fá fallega birtu. Næst setti hún Terracotta Bronzer undir kinnbeinin og rétt ofan á þau, við kjálkabein og á ennið en hún notaði hann einnig sem skugga á augnbeinið áður en hún notaði augnskugga.

### AUGUN

Dýrleif notaði augnskuggapallettuna Ombres G Eyeshadow Quad í litnum 888 Regarde-Moi, úr hátíðarlínu Guerlain, til að undirstrika augu Katrínu Halldóru. Hún notaði bronslitaða augnskuggann á innri augnkrók og ytri, blandaði honum einnig í glóbuslínuna en skildi miðu augnloksins eftir. Sanseraða rauða augnskuggann setti hún yfir bronslitaða augnskuggann og blandaði inn á miðu augnloksins. Rauða augnskuggann setti hún yst á augnlokið fyrir meiri dýpt. Hún setti augnblyant við enda augnháranna og blandaði rétt upp á augnlokið og setti síðan svarta þunna línu með Noir G Graphic Liner til að fá skerpu og fullkomnaði augnförðunina með Noir G Mascara. Í augabrúnirnar notaði hún Brow G augabrúnablyantinn.

### VARIRNAR

Dýrleif undirbjó varinnar með KissKiss Lip Lift áður en hún mótaði þær með Contour G Lip Liner í lit 03 Le Brun Tonka. Að lokum notaði hún varalit úr jólalínunni sem nefnist Rouge G Velvet í lit 207 Le Beige Bijou.



Sólveig er alin upp í sveit og man vel þegar fjölskyldan fékk rafmagn.

## „Ég er því- lík „prepp- drottning“ þegar kem- ur að mat“

Sólveig Gyða Jónsdóttir lifir og hrærist í bakstri og eldamennsku en hún hefur starfað sem heimilisfræðikennari til fjölda ára og kennir nú í Réttarholtskóla. Hún elskar að undirbúa jólin og baka og hugsar til bernskuáranna þegar kemur að jólaundirbúningi. Hún gefur uppskrift að spesíum sem koma úr smiðju móður hennar.

Hanna Ingibjörg Arnarsdóttir | hanna@mbl.is

g baka þessar spesíur alltaf fyrir jólin. Mamma bjó kökurnar ávallt til og stundum voru súkkulaðidropar á þeim, þetta er æskuminning sem yljár og svo eru þær bara svo einfaldar og góðar. Þær eru úr gamalli matreiðslubók sem pabbi gaf mömmu á sínum tíma sem heitir bara Matreiðslubók og er eftir Jóninu Sigurðardóttur en hún kom út á fyrri hluta 20. aldar,“ segir Sólveig sem er ekki bara góður kokkur og bakari heldur mikil saumakona.

„Mér finnst dásamleg hugleiðsla felast í því að sauma þjóðbúninga, það er töfrum líkt að vera með eitthvað í höndunum sem mun að öllum líkindum standa af sér tískustrauma, flíkur sem kannski verða enn í notkun eftir 100 ár, hver veit,“ segir hún.

### Myndi aldrei setja upp svart tiskujólatré

Sólveig segist ekki skreyta úr hófi fram um jólin. „Ég set alltaf eitthvert jólaskraut upp, oftast fáa hluti sem hafa einhverja tengingu í lífinu. Ég myndi aldrei setja upp „tískutré“ í svörtu,“ segir hún og brosir. „Ég geri adventukrans fyrir hver jól, ekkert flókinn eða flottan samt. Einhvern laugardag á adventunni fáum við hjónin svo barnabörnin okkar í heimsókn og gerum með þeim piparkökukhús, þau eru oft ansi hlaðin sælgæti, en þannig á það nú að vera, er það ekki? Þetta er alltaf virkilega góð stund.“

### Þótti ekki við hæfi að setja upp jólaskrautið fyrr en á aðfangadag

Hún ólst upp á sveitabænum Þverá á Snæfellsnesi og segir að það hafi aldrei verið skreytt fyrr en á aðfangadag. „Það þótti bara ekki við hæfi, dagurinn var góður og að kvöldi var ávallt heitt hangikjöt með kartöflumús, kartöflum, uppstúf og grænum baunum. Ég man svo aðallega eftir niðursoðnum ávöxtum í eftirrétt með rjóma, fyrr gerði mamma frómas en það var fyrir mitt minni. Eflaust hefur það verið mikill vinnusparnaður að opna dósina og þeyta rjómann, mannmargt heimili og ég yngst af sjö systkinum.“



Spesíurnar bakaði móðir hennar heima í sveitinni.

### Spesíurnar hennar mömmu

Uppskriftin er á eina ofnplötu

120 g hveiti  
60 g flórsykur  
100 g smjör, við stofuhita

→Hráefnið er allt hnoðað saman, síðan eru búnar til lengjur sem er síðan rúllað upp úr sykri. Deigið er svo sett í kæli í u.þ.b. eina klukkustund, má einnig setja í frysti. Þegar deigið er tekið út kveikið þá á ofninum, stillið hann á 180°C og notið yfir/undirhita, ekki blástur. Takið deigið út og sneiðið í heldur þunnar sneiðar og raðið á ofnplötu, bakið í u.þ.b. 10 mínútur eða þar til kökurnar eru orðnar gullnar að lit. Ef þið viljið má setja súkkulaðibita á þegar kökurnar koma heitar út úr ofninum. Auðvelt er að stækka þessa uppskrift. Látið kólna á grind og njótið!

Morgunblaðið/Hanna Ingibjörg Arnarsdóttir



„Ég meina það mætir enginn heimilisfræðikennari með tómar hendur, það þarf að gera klárt, panta inn, finna uppskriftir, passa að nýta allt hráefnið vel og ganga frá. Til að minnka jólastressið skrifa ég svo niður hvað á að fara í pakkana og spái í það nokkru fyrir jól.“

### Pabbi málaði ljósaperur í jólalitum

Faðir hennar, Jón Gunnarsson, sett upp heimarafstöð árið 1951. „Við urðum því loksins alveg rafvædd, pabbi smíðaði líka frystiklefa þannig að þarna upp úr 1951 gat mamma gert rjómaís. Það að hafa heimarafstöð þýddi líka að sett voru upp útljós á streng milli fjárhúss og íbúðarhúss sem mislitar ljósaperur héngu í sem pabbi hafði málað með lakkmálningu. Svona jólaljós var ekki almennt hægt að hafa því rafmagn var dýrt og framleitt með dísilrafstöðvum á bæjum á þessum tíma.“ Sólveig segir að systkinin hafi undanfarin þrjú ár komið saman á sveitabænum sínum, Þverá, til að heiðra minningu foreldra sinna og þess að hafa fengið rafmagn á bæinn. „Við verjum deginum saman og í góðu yfirlæti og borðum hangikjöt. Við vorum í algerri forrétindastöðu að fá rafmagn á bæinn á þessum tíma, þetta voru mikil lífsgæði.“

### Heldur enn í hangikjötshefðina

Í dag er aðfangadagur ósköp rólegur hjá okkur fjölskyldunni. „Ég er stundum með Riz á l'amande í hádeginu og svo er hangikjötið sett yfir suðu sem kemur hægt upp, ohh ég fæ bara vatn í munninn við tilhugsunina. Ég hélt hangikjötshefðinni og í mörg ár hef ég fengið besta kjöt sem hægt er að fá frá Halldóri bróður mínum og Áslaugu konu hans en þau eru bændur á Þverá, æskujörðinni minni. Nú er komið að því að fara á milli hjá börnunum svo hangikjötið heita er ekki alltaf á aðfangadag núna.“

### „Mamma var snillingur í sósugerð“

Sólveig er mikill matgæðingur en hvar skyldi áhuginn hafa kviknað? „Matreiðsluáhuginn kemur til vegna þess að þegar maður fær góðan mat þá langar mann að gera eins, svo var mamma mín snillingur í sósugerð, það toppar fátt góða sósu,“ bætir hún við og segir auk þess að sennilega væri hún síst til í að sleppa jólahangikjötinu með kartöflumús á jölunum því það vekir svo sterkar æskuminningar.

Bók er efst á jólagjafalista hennar í ár og hún segir nauðsynlegt að fá góða bók um hver jól. „Það er svo notalegt að eiga stund með sínum uppáhaldsrithöfundum. Bestu jólin eru þegar frænka mín, hún Vilborg Davíðsdóttir, sendir frá sér bók, en svo eru það Auður Ava og fleiri sem heilla á þessu sviði.“

### Er þvílík „preppdrottning“

Skipulag er nokkuð sem Gyða segist vera góð í eða eins og hún orðar það: „Ég er þvílík „preppdrottning“ þegar kemur að mat og matarundirbúningi og er þekkt fyrir það enda get ég ekki gert hluti á síðustu stundu, ég held að þetta komi úr vinnunni. Ég meina það mætir enginn heimilisfræðikennari með tómar hendur, það þarf að gera klárt, panta inn, finna uppskriftir, passa að nýta allt hráefnið vel og ganga frá. Til að minnka jólastressið skrifa ég svo niður hvað á að fara í pakkana og spái í það nokkru fyrir jól.“



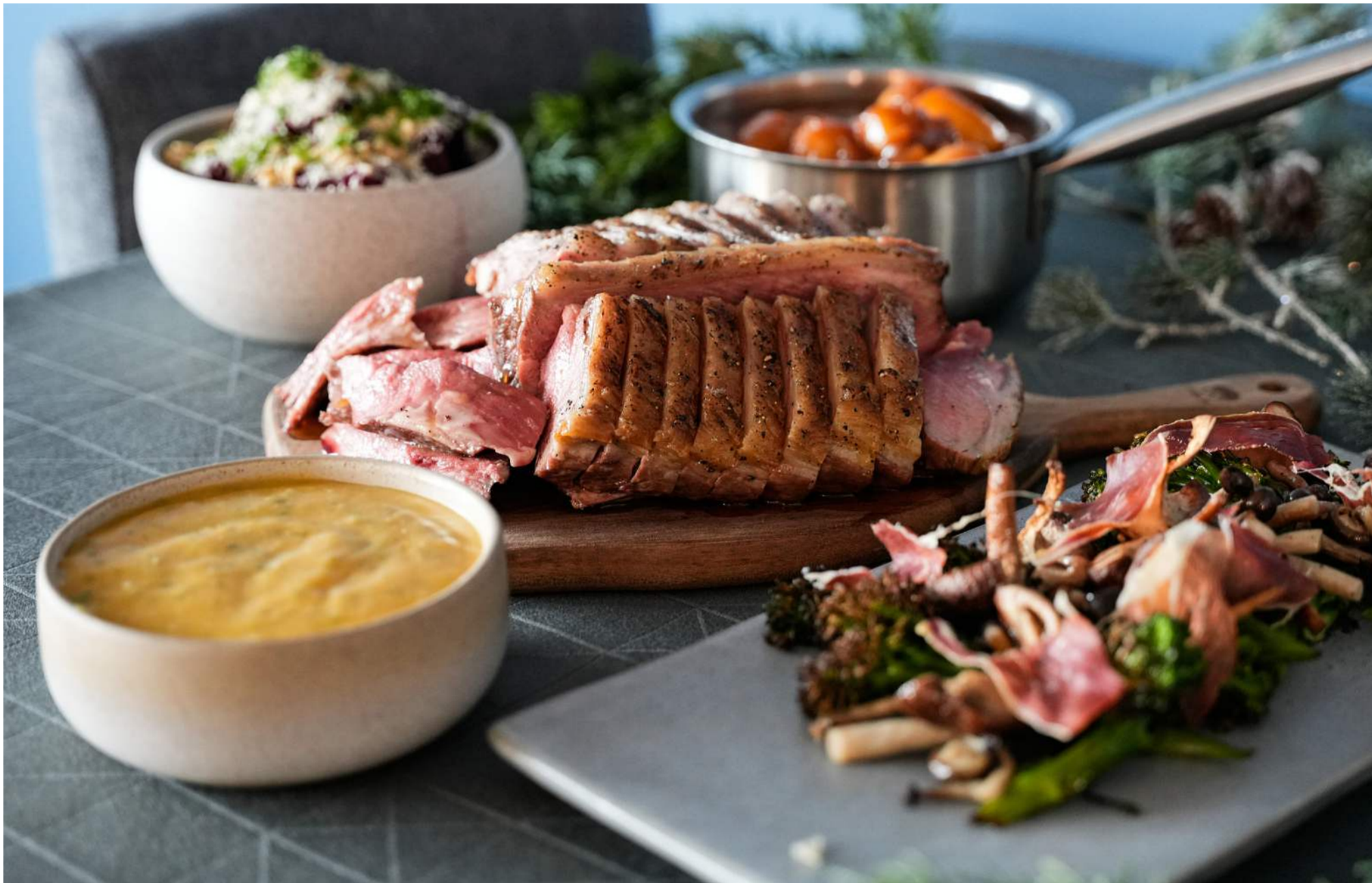
# Gefðu ævintýri í hjarta hálendisins

Við bjóðum upp á fjölbreytt og spennandi gjafabréf sem eru kjörin í jólapakkann fyrir ævintýragjarna ferðalanga. Gjafabréfin gilda ýmist fyrir gistingu, veitingar eða aðgang að Hálendisböðunum. Gefðu þeim sem þér þykir vænt um ógleymanlega upplifun í hjarta hálendisins.



Skannaðu kóðann  
og kynntu þér gjafabréfin

**KERLINGARFJÖLL**  
HIGHLAND BASE



# Reyktur lambahryggur á beini með ljúffengu meðlæti

Ísak Aron Jóhannsson býður upp á reyktan lambahrygg á beini með sykurbínuðum kartöflum, karamelliseraðum lauk, rauðrófusalati, ofnsteiktu brokkólíni, sveppum og stökkri parmaskinku. Auk þess töfrar hann fram „noisette“-béarnaise-sósu sem fullkomnar jólamáltíðina.

Sjöfn Þórðardóttir | sjofn@mbl.is



Landsliðskokkurinn Ísak Aron Jóhannsson hefur ástríðu fyrir fagi sínu og nýtur þess að matreiða hátíðarmatinn um jólin.

Ísak er fyrirliði íslenska kokkalandslíðsins og hefur verið meðlimur í því í sex ár. Hann ætla sér stóra hluti með liðinu og keppir á næsta heimsmeistaramóti 2026. Hann starfar nú á Múlakaffi en áður kokkaði hann á Michelin-stöðum í Suður-Frakklandi og í Lundúnum.

„Á þessu ári keppti ég í keppninni Kokkur ársins sem er haldin árlega í Ikea og lenti í öðru sæti. Ég ætla að taka þátt aftur í ár og stefni ótraudur á fyrsta sætið,“ segir Ísak ákveðinn. Hann tók einnig þátt í Ólympíuleikunum í matreiðslu með íslenska kokkalandslíðinu sem kom heim með bronsíð eftir frækilega frammistöðu.

## Klassískar jólahafðir í bland við nýjungar

Ísak er hrifinn af matseldinni kringum hátíðirnar og hefur gaman af því að breyta aðeins til, breytir uppskriftum og gerir að sínum.

„Ég ólst upp við mjög klassískar jólahafðir þar sem amma mín útbjóg ávallt gljádán hamborgarhrygg, sykurbínuðar kartöflur, brúna sósu og hið hefðbundna meðlæti. Undanfarin ár hef ég verið að breyta til og prufa að hafa hreindýr, stökkönd og nautawellington.“

Íslenskar jólamatarhafðir eru í hávegum hafðar hjá Ísaki og fjölskyldu hans en jólahátíðin er ekki bara frí hjá honum.

„Þótt jólahátíðin einkennist af mikilli vinnu hjá minni stétt er engu að síður ekkert til sparað í eldamennskunni heima. Fjölskyldan leggur mikið upp úr að bjóða upp á klassískar jólahafðir eins og hangikjöt og skötu svo fátt eitt sé nefnt. Það er svo gaman þegar dagarnir byrja að einkennast af því sem maður fær í matinn; skötu á Þorláksmessu, hátíðlegri máltíð á aðfangadag og hangikjöti á jóladag,“ segir Ísak og er orðinn spenntur að njóta þessarar dýrðar með fjölskyldunni.

## Sykurbínuðar kartöflur ómissandi

„Mér finnst aðfangadagskvöld vera kvöldið til að prófa eitthvað nýtt en að því sögðu finnst mér sykurbínuðar kartöflur alltaf eiga sinn stað á matarborðinu. Sykurbínuðu kartöflurnar sem ég býð upp á eru með smá tvisti en ég set karamelliseraðan lauk í þær til að gefa þeim smá meiri karakter.“

Síðan verður það reyktur lambahryggur á beini borinn fram með rauðrófusalati, ofnsteiktu brokkólíni og sveppum með stökkri parmaskinku ásamt „noisette“-béarnaise-sósu. Hreint sælgæti að njóta.“



Reykta lambahryggurinn hans Ísaks er hátíðlega framreiddur og íslenska hefðin að bjóða upp á lamb í hávegum höfð.

Morgunblaðið/Hákon

## Reyktur lambahryggur á beini með sykurbrunuðum kartöflum með karamelliseraðum lauk, rauðrófusalat, ofnsteiktu brokkólíni og sveppum með stökkri parmaskinku ásamt „noisette“-béarnaise-sósu

### Reyktur lambahryggur á beini

1 stk. reyktur lambahryggur  
salt og pipar eftir smekk  
olía eftir þörfum og smekk  
smjör eftir smekk

- ⇨ Hitið ofninn í 180°C, gott er að hafa kjarnhitamæli við höndina.
- ⇨ Byrjið á að þerra hrygginn og skera í fituna á honum. Setjið hann í steikarfat eða á djúpa ofnplötu.
- ⇨ Berið næst örlítið af salti og pipar vel á hann ásamt olíu. Passið að setja ekki of mikið salt því hryggurinn er saltaður nú þegar.
- ⇨ Setjið síðan hrygginn í ofninn á 180°C hita þar til kjarnhitamælir segir að vöðvinn sé kominn í 54°C. Takið þá hrygginn út en hitinn mun fara upp í 58°C sem endar í flottri „medium“ steikingu.
- ⇨ Látið hrygginn hvíla. Skerið eftir það filletið og lundina af og berið fram á fallegu fati eða viðarbretti.

### Sykurbrunaðar kartöflur með karamelliseraðum lauk

1 kg forsoðnar kartöflur  
300 g skrældur laukur  
400 g sykur  
100 g smjör  
200 g rjómi

- ⇨ Takið kartöflur úr umbúðum og leyfið þeim að þorna vel. Skerið laukinn í þunnar sneiðar og steikið í potti á miðlungshita í u.þ.b. 5 mínútur og hrærið inn á milli.
- ⇨ Bræðið sykurrinn í öðrum potti á miðlungs-

háum hita þar til fallegur raflitur er kominn á sykurrinn. Þegar sykurrinn er bráðinn og vel karamelliseraður bætið þá við smjöri og að lokum rjóma. Hrærið vel saman og bætið síðan kartöflunum við.

⇨ Bætið að lokum karamelliseraðum lauk við og leyfið þessu að malla saman í um það bil tvær mínútur áður en þið berið kartöflurnar fram.

### Rauðrófusalat

4 stk. rauðrófur  
salt og pipar eftir smekk  
olía eftir smekk  
40 g furuhnetur  
1 stk. Feykir, ostur  
1 búnt fersk steinselja, söxuð

- ⇨ Veltið rauðrófum upp úr salti, pipar og olíu og vefjið saman í álpappír.
- ⇨ Bakið síðan rauðrófurnar í ofni á 180°C í um það bil eina klukkustund. Leyfið þeim síðan að kólna í álpappírnum áður en þið skrælið þær og rífið niður í munnbita.
- ⇨ Hitið ofninn í 140°C og setjið furuhnetur inn í hann í um það bil 10 mínútur.
- ⇨ Setjið loks rauðrófurnar í skál ásamt furuhnetum og rífið síðan ostinn Feyki yfir og stráðið loks saxaðri steinselju yfir salatið.

### Brokkólíni, villisveppir og stökk parmaskinka

10 stk. brokkólíni  
100 g shiitake-sveppir  
100 g enoki-sveppir  
4 sneiðar parmaskinka  
olía eftir smekk

- ⇨ salt og pipar eftir smekk
- ⇨ Byrjið á því að hita ofninn í 120°C.
- ⇨ Dreifið parmaskinkunnar á bökunarpappír á bakka og bakið á 120°C í 8 mínútur.
- ⇨ Takið út og leyfið að kólna og hitið ofninn í 180°C fyrir næstu lotu.
- ⇨ Veltið brokkólíni og sveppum upp úr olíu, salti og pipar eftir smekk og setjið inn í 180°C heitan ofn í 10-12 mínútur.
- ⇨ Setjið síðan saman á viðarbretti eða fat á fallegu hátt.

### „Beurre noisette“-béarnaise-sósa

600 g smjör  
5 stk. eggjarauður  
béarnaise-essence eftir smekk  
þurrkað fáfnisgras eftir smekk  
salt og pipar eftir smekk

- ⇨ Byrjið á að brenna smjörið með því að setja það í pott á miðlungsháan hita, bræðið það og byrjið að hræra í því með þisk.
- ⇨ Þegar smjörið byrjar að freyða og lykta eins og ristaðar hnetur er það tilbúið, eða ef þið viljið nota hitamæli þá er það tilbúið við 120°C.
- ⇨ Leyfið smjöriinu að kólna niður í 80°C.
- ⇨ Setjið á meðan eggjarauður í hrærivél ásamt smá af béarnaise-essence og þurrkaðu fáfnisgrasi og þeytið saman.
- ⇨ Þegar smjörið hefur kólnað hellið því þá í mjórri bunu út í eggjarauðurnar á meðan þær eru þeyttar.
- ⇨ Þegar allt smjörið er komið út í megið þið smakka sósuna til með salti, pipar og béarnaise-essence ef ykkur finnst þörf á því.



Rauðrófusalatið kemur skemmtilega út með reyktu lambinu og brýtur upp hið klassíska form.



Ofnsteikt brokkólíni með sveppum og parmaskinku passar mjög vel með þessari hátíðarmáltíð.



„Mér finnst aðfangadagskvöld vera kvöldið til að prófa eitthvað nýtt en að því sögðu finnst mér sykurbrunaðar kartöflur alltaf eiga sinn stað á matarborðinu.“



Sykurbrunuðu kartöflurnar eru ómissandi með hátíðarmatnum að mati Ísaks. Hann ber þær fram með karamelliseraðum lauk.

# JÓLASÖFNUN

## Mæðrastyrksnefndar Reykjavíkur er hafin

Það hefur sýnt sig að á erfiðum tímum stendur íslenska þjóðin saman og sýnir stuðning, hver og einn eftir bestu getu.

Hægt er að leggja framlög inn á reikning nr. **0101-26-35021**, kt. **470269-1119**

Einnig er opið fyrir síma á skrifstofutíma S. **551 4349**, netfang: **maedur@maedur.is**



# Valhnetan talin hafa kynörvandi áhrif

Neysla valhnetunnar hefur vaxið töluvert undanfarin ár enda er hún talin vera ein hollasta hnetan á markaðnum. Valhnetan, sem stundum er kölluð hin konunglega henta, er upprunnin frá Kaspíahafinu og á að baki 7.000 ára sögu en hún er talin elsti ávöxtur í heimi sem vex á trjám. Marga kann að reka í rogastans þegar talað er um hnetur sem ávöxt en trjáhnetur eru flokkaðar sem ávextir.

Hanna Ingibjörg Arnarsdóttir | hanna@mbl.is

Valhnetan barst til landanna við Miðjarðarhaf fyrir u.þ.b. tvö þúsund árum og Rómverjar og Grikkir neyttu hennar í töluverðu magni. Rómverjar trúðu að neysla á valhnetum hefði jákvæð áhrif á kynhvötina, sem er raunar ekki fjarri lagi því enn í dag er mælt með henni til að auka frjósemi karla. Hneturnar voru meðal annars notaðar til að lita ull og til að fríska andardráttinn eftir laukát. Einnig var til siðs í rómverskum brúðkaupum að brúðguminn dreifði valhnetum til ungmenna meðan þau sungu ósiðsamleg lög. Til marks um hversu mikilvæg og algeng valhnetan var í Rómaveldi þá fundust nokkrar í musteri Ísisar við uppgröft á borginni Pompei sem grófst undir ösku árið 79 þegar eldfjallið Vesúvius gaus.

## Taldar lækka slæmt kólesteról í blóði

Valhnetur þykja með eindæmum næringarríkar enda innihalda þær u.þ.b. 65% af góðri fitu í hverjum 100 g. Fitusýrurnar í hnetunum eru taldar geta lækkað slæmt kólesteról í blóði. Í 100 g af valhnetum eru tæplega 700 hitaeningar en vegna háa fituinnihaldsins veita þær góða

orku í langan tíma og fólk verður lengi satt. Valhnetur innihalda u.þ.b. 15 g af próteini og 9 g af trefjum í hverjum 100 g en trefjar bæta meltingu og hafa lækandi áhrif á blóðsykur. Í rannsókn sem birtist í The New England Journal of Medicine kom í ljós að fólk sem borðaði hnetur reglulega glímdi síður við hjartasjúkdóma.

Valhnetur eru einnig taldar hafa góð áhrif á heilastarfsemina, þær geti bætt minnið og minnkað líkur á heilahrörnunarsjúkdómum, samkvæmt Journal of Alzheimer's Disease. Þær innihalda einnig töluvert magn af B-vítamíni og magnesium sem stuðla að bættri andlegri líðan.

## Sælkerafæða sem hentar í fjölbreytta rétti

Þetta frábæra hráefni er ekki bara hollt heldur einstaklega bragðgott líka, valhnetan er með svolítið beiskt og ör-lítið feitt hnetubragð með vott af sætum tónum en bragðið getur breyst töluvert við eldun. Valhnetukjarnar eru notaðir í fjölbreytta rétti hvort sem er heilir, malaðir eða

Doina Gavrilov/Unsplash

saxaðir smátt. Þeir henta í ýmsa sæta rétti svo sem bökur, kökur, eftirrétti og í konfekt og súkkulaði. Þeir eru frábærir í ýmsi salöt, pastarétti, pestó og í bæði kjöt- og fiskarétti. Ristaðir valhnetukjarnar eru sérlega góðir út á salöt og út á gríska jógúrt eða með hafragrautum. Passið að kjarnarnir brenni ekki við þegar þeir eru ristaðir þá verður bragðið töluvert rammt.

## Góðar fyrir heilastarfsemina

Það er því alveg augljóst að valhnetur eru sannkallað ofurfæði og hæfileg dagleg neysla hefur margvísleg jákvæð áhrif á heilsuna. Mælt er með því að neyta u.þ.b. 30-40 g af valhnetum á dag, það er talið nægjanlegt magn til að njóta hollustuáhrifanna án þess að innbyrða of mikið magn af hitaeningum.



Morgunblaðið/Hanna Ingibjörg Arnarsdóttir

## Valhnetugráðostasalat með grilluðum perum og hnetu-vinaigrette

Þetta salat er einstaklega bragðgott en það á rætur að rekja til Frakklands þar sem margar útgáfur af því eru til. Oftast er það gert með jólasalati (endives) sem fæst ekki alltaf en hægt er að nota blandað salat eins og gert er hér.

Hanna Ingibjörg Arnarsdóttir | hanna@mbl.is

Frakklandi er iðulega notast við Roquefort-ost sem er sérlega góður og passar vel á móti perum og hnetum, hann fæst sjaldan hér á landi en hægt er að fá Saint Agur sem hentar einkar vel. Þetta salat er tilvalið sem forréttur eða smáréttur á jólahlaðborðið.

### fyrir 4

2 meðalstórar perur, vel þroskaðar og skornar í þunnar sneiðar  
1-2 msk. bragðlaus olía  
50-60 g valhnetukjarnar  
1 salathaus af blönduðu salati eða jólasalati  
100 g mygluostur, t.d. Saint Agur, mulinn í grófa bita  
ferskt dill, rífið eða saxað mjög gróft

••Hitið grillpönnu og penslið perusneiðarnar með bragðlausri olíu, steikið sneiðarnar í 1-2 mínútur á hvorri hlið, steikingin fer eftir því hversu vel þroskaðar perurnar eru, þær þurfa styttri steikingartíma ef þær eru vel þroskaðar.

••Purrístið valhnetukjarnana varlega á pönnu, þetta skref er ekki nauðsynlegt en gefur hnetunum aðeins meira bragð og gerir þær stökkar, passið að þær brenni ekki.  
••Saxið hneturnar mjög gróft. Setjið salatið í stóra blöndunarskál, hellið helmingnum af vinaigrettunni yfir og blandið varlega saman.  
••Skriptið salatinu á fjóra diska, setjið 2-3 perusneiðar á hvern disk, látið ost og hnetur ofan á og sáldrið fersku dilli yfir ásamt afganginum af salatsósunni.  
••Gott sætvín eða hvítvín passar vel með þessu salati, t.d. Tokaj eða hálfsett Riesling.

Hnetu-vinaigrette  
6 msk. heslihnetuolía  
2 msk. balsamedik  
1 tsk. dijonsinnep  
½ tsk. salt  
½ tsk. svartur nýmalaður pipar, eða eftir smekk

••Blandið öllu vel saman og smakkið til.



# Valhnetukaka með brúnuðu smjöri og súkkulaði

Þessa köku er tilvalið að baka á aðventunni! Brúnaða smjörið og hneturnar gefa henni svolítið kryddað og framandi bragð. Það tekur ekki langan tíma að baka kökuna og hún geymist vel í 3-4 daga.

Hanna Ingibjörg Arnarsdóttir | hanna@mbl.is

## u.þ.b. 12 bitar

120 g smjör  
2 stór egg  
150 g púðursykur  
170 g hrein grísk jógúrt  
2 tsk. vanilludropar  
¼ tsk. múskat, helst af ferskri múskathnetu  
salt á hnífsoddi  
1½ tsk. lyftiduft  
¼ tsk. matarsódi  
170 g hveiti  
80 g valhnetukjarnar  
50 g dökkt súkkulaði  
50 g hvítt súkkulaði  
4 msk. hlýnsiróp

→Hitið ofninn í 180°C og stillið á blástur.

→Þurrstið hneturnar á pönnu við

meðalhita í 8-10 mínútur eða þar til þær hafa brúnast aðeins en passið að þær brenni ekki.

→Bræðið smjörið í skaftpotti við meðalhita, eldið það áfram í u.þ.b. 2 mínútur, hrærið reglulega í smjörinu og skrapið botninn á meðan það brúnast.

→Setjið smjörið í hrærvélarskál og látið kólna aðeins, u.þ.b. 5 mínútur.

→Látið sykurinn saman við ásamt eggjum og þeytið vel saman eða þar til blandan er orðin ljós og létt, u.þ.b. 4-5 mínútur.

→Látið jógúrt, vanilludropa, salt og múskat saman við og blandið saman á rólegum hraða.

→Bætið nú hveiti, matarsóða og lyftidufti út í blönduna og hrærið saman með sleikju.

→Smyrjið vel 20 x 20 cm form, setjið

smjörpappírsrenning ofan í sem nær út fyrir formið. Þetta er gert svo auðvelt sé að ná kökunni úr forminu með einu handtaki.

→Saxið hneturnar og súkkulaðið í grófa bita. Setjið helminginn af deiginu í formið og látið helminginn af súkkulaðinu og hentunum ofan á, setjið svo restina af deiginu ofan á og að lokum hinn helminginn af hnetunum og súkkulaðinu.

→Hellið hlýnsirópinu jafnt ofan á og látið inn í ofninn.

→Bakið kökuna í u.þ.b. 30 mínútur eða þar til þrjónn sem stungið er í hana miðja kemur þurr út.

→Látið kökuna kólna á kökuhrind í 10-15 mínútur, takið þá úr forminu og látið kólna alveg.

→Berid fram með þeyttum rjóma.



Matgæðingurinn Albert Eiríksson kann að njóta aðventunnar og býður gjarnan í jólaleg kaffiboð.



Morgunblaðið/Karitas

# Hátíðlegar ítalskar smákökur

Albert Eiríksson er landspekkur fyrir ástríðu sína fyrir mat og kræsingum. Þegar jólin eru annars vegar bakar hann eins og enginn sé morgundagurinn. Hér deilir hann uppskrift af ítölskum smákökum sem eru í miklu uppáhaldi.

Sjöfn Þórðardóttir | sjofn@mbl.is

**A**ðventan er skemmtilegur tími, ekki síður en jólin. Það er gaman að skipuleggja dagana svo að allt gangi stresslaust fyrir sig. Þessi árstími er orðinn frjálsegri og mátti nú alveg breyta ýmsu og slaka á. Að vera búinn að öllu hefur fengið mildari merkingu og auðvitað eiga jólin fyrst og fremst að vera kærleiksrik samverustund, en ekki trylltar ræstingar og keppni í fjölda smákökutegunda,“ segir Albert en hann heldur úti hinna vinsælu matarbloggssíðu sem ber heitið Albert eldar og þar deilir hann góðum ráðum til lesenda hvernig má njóta.

## Nafnið vísar til furuhnetna

„Almennt séð finnst mér upplagt á aðventunni að eiga tilbúið smákökudeig í plastrúllum í ísskápnum, þá oftast gamalkunnugt súkkulaðiþitadeig eða eitthvað slíkt. Þá er fljótlegt að skella í ofninn og bjóða upp á nýbakaðar smákökur og kaffi hvenær sem er. Um daginn sá ég hins vegar uppskrift að ítölskum smákökum sem ég hafði ekki séð áður og kallast Pignoli. Þær eru með marsípani og hjúpaðar furuhnetum. Nafnið kemur frá ítalska orðinu pigna, sem merkir furuhnetuklasi. Nafnið vísar því til furuhnetanna, sem eru annað aðalhræfnið í þessum smákökum,“ segir Albert metnaðarfullur.

„Pignoli eru undurgóðar, mjúkar að innan, en að utan eru ristaðar furuhneturnar stökkar og passa vel með kaffi eða eftirréttafyrir hátíðirnar. Pignoli-smákökur eiga sér langa sögu sögu, einkum á Sikiley og Suður-Ítalíu, en kökurnar eru taldar eiga uppruna sinn að rekja til Araba, sem höfðu talsverð áhrif á S-Ítalíu á miðöldum,“ segir Albert dreyminn á svip.



Í ár bakar Albert í fyrsta skipti þessar hátíðlegu ítölsku jólasnákökur, pignoli. Þær eru undurgóðar, mjúkar að innan og stökkar að utan.



Albert tekur silfrið fram á hátíðardögum eins og í aðventunni og á jólinum. Þessi forlata silfurkaffikanna gleður augað.



Albert og Bergþór vita fátt skemmtilegra en að taka á móti góðum gestum og eru höfðingjar heim að sækja.



## Pignoli – hátíðlegar ítalskar smákökur

200 g marsípan  
1 dl sykur  
2 eggjahvítur  
1 tsk. vanilludropar  
150 g furuhnetur  
Flórsykur til að strá yfir í lokin

↔ Setjið marsípan í sneiðum, sykur, eggjahvítur og vanillu í matvinnsluvéi og blandið saman þar til deigið er slétt og vel blandað. Búið til litlar kúlur, um það bil 3 cm í þvermál, úr deiginu. Veltið hverri kúlu í furuhnetum, þannig að þær þeki yfirborðið.  
↔ Raðið kúlunum á bökunar-pappírsklædda plötu með smá millibili. Bakið á 175°C hita í 15-20 mínútur eða þar til kökurnar eru gullbrúnar á toppnum og stökkar að utan en mjúkar að innan. Látið kökurnar kólna og stráið flórsykri yfir áður en þær eru bornar fram.



Spennandi molar  
í jólapakkann

# Gjafakort Þjóðleikhússins

Tilhlökkun, upplifun og ógleymanlegar minningar!

leikhusid.is

1 Uppskriftir eru eins misjafnar og þær eru margar. Í flestum vel gerðum uppskriftum er byrjað á því að nota hráefnin sem eru efst í hráefnaupptalningunni en það er þó ekki alltaf hægt að treysta á það. Það getur komið fyrir að ekki eigi að nota allt magnið af hráefninu í einu, heldur nota kannski hluta af því seinna í uppskriftinni. Gangið úr skugga um að þið skiljið öll skrefin áður en byrjað er og takið einnig til allt sem á að nota í kökuna, það kemur í veg fyrir að þið vaknið upp við vandan draum í miðjum bakstri og ykkur vanti mikilvægt hráefni.

2 Hafið hráefni eins og smjör, egg og mjólkurvörur við stofuhita nema annað sé sérstaklega tekið fram. Bakstur er efnafræði svo ef mikill munur er á hitastigi geta hráefni skilið sig og áferðin á deiginu verður ekki jöfn. Smjör sem er við stofuhita er loftkenndara og blandast betur við sykur og egg, loftið helst þá betur inni í deiginu, sem skilar sér í léttari og mjúkrari áferð í kökunni. Lyftifni, eins og lyftiduft og matarsódi, samlagast svo og betur ef hráefnið er við stofuhita og lyftingin í bakstrinum verður jafnari. Ef nota á brætt smjör í uppskriftir er góð regla að láta það kólna aðeins áður en það er sett út í svo egginn bakist ekki.

3 Í matargerð er í lagi að leika sér með krydd og hráefni en bakstur þarf að vera nákvæmur. Réttar mælingar og mælieiningar skipta máli. Passið að lesa magnið vel og mælið það með nákvæmri vog. Passið ef verið er að breyta mælieiningum, til dæmis í erlendum uppskriftum, að gera það rétt og nákvæmt. Til eru ýmsar góðar vefsíður sem breyta hitastigi og mælieiningum sem tilvalið er að nota, en hyggjuvitið er líka mikilvægt. Í flestum tilfellum er miðað við að skeiða-, bolla- og desilítramál séu sléttfull nema annað sé tekið fram.

4 Áríðandi er að virða hráefnaröðina; ef sagt er í uppskrift að hræra fyrst saman sykur og egg þá verður að gera það þótt það taki tíma, bakstur er noster! Mikilvægt er að hræra ekki lengi í deiginu eftir að þurrefnið er komin saman við, því þá getur kakan orðið seig og of þétt í sér. Oft eru egg, sykur og smjör hrærd saman í hrærivél en eftir að þurrefnið er sett út í er mikilvægt að minnka hraðann eða nota heldur sleikju til að blanda öllu saman. Til að tryggja sem besta útkomu er alltaf gott að sigta þurrefnið, það kemur í veg fyrir kekki og kakan verður loftmeiri, sér í lagi í finlegum kökum og smákökum.

5 Eitt það erfiðasta við bakstur er hitastigið og baksturstíminn. Í uppskriftum er misjafnt hvort nota á blástur eða yfir- og undirhita, þetta er sjaldan tekið fram í eldri uppskriftum. Þumalputta-reglan er í raun sú að lækka hitann



# Góð ráð fyrir jólabaksturinn

Bakstur hefur tilheyrt jólunum langt aftur í aldir og náði líklega hámarki um og upp úr miðri 20. öldinni þegar flestar húsmæður bökuðu margar sortir fyrir hver jól. Fyrir vana er bakstur kannski ekki svo flókin en það er margt sem ber að hafa í huga þar sem smáatriði eins og hitastig og röð hráefna geta ráðið úrslitum um hvort kakan heppnast eða ekki. Hér eru nokkur grundvallaratriði og góð ráð sem gott er að hafa í huga fyrir þá sem ætla að hella sér út í jólabaksturinn með stæll!

Hanna Ingibjörg Arnarsdóttir | hanna@mbl.is

## Hinn fullkomni marens

4 eggjahvítur  
200 g sykur

- Kveikið á ofninum og stillið á 150°.
- Aðskiljið egg.
- Setjið eggjahvítur í skál og eggjarauður til hliðar og notið síðar.

- Stífpeytið eggjahvítur og bætið sykrunum út í.
- Þegar hægt er að hvolfa skálinni þá er marens-inn tilbúinn.
- Setjið bökunarpappír á bökunarplötu.
- Mótið marensinn á plötunni og setjið inn í ofn.
- Setjið kökuna inn í ofn og bakið í korter.
- Lækkið hitann niður í 100° og bakið í klukkutíma.
- Geymið kökuna inni í ofni yfir nótt og setjið á hana daginn eftir.

5-10 mínútur gott viðmið en fylgist með og passið að toppurinn brenni ekki, ef hann verður dökkur þá má leggja álpappír yfir hann. Smyrjið formin alltaf vel, helst með smjöri, og fóðrið með bökunarpappír, þá verður mun auðveldara að ná kökunni úr forminu. Ef mynsturform eru notuð þar sem ekki er hægt að nota bökunarpappír er mikilvægt að smyrja formið ríkulega og sáldra svo smávegis hveiti yfir með sigti og slá svo hveitið úr forminu yfir vaski.

um 15-20°C ef notuð er blástursstilling. Blásturinn dreifir hitanum jafnar um ofnin og gerir hann öflugri. En mikilvægt er að hafa í huga að bakarofnar eru misjafnir og gott að þekkja sinn vel. Fylgist alltaf vel með kökunni meðan á baksturstímanum stendur. Til að

athuga hvort kakan sé tilbúin er gott að stinga þrjóni eða oddhvössum hníf í miðjuna, ef hann kemur út þurr er kakan tilbúin. Forðist að opna ofninn áður en kakan hefur lyft sér, hún gæti fallið. Opnið ekki fyrr en um það bil 2/3 af baksturstímanum eru liðin.

6 Reynið að nota forma-stærðina sem gefin er upp í uppskriftinni. Ef þið þurfið að breyta henni, til dæmis úr 26 cm hringformi yfir í 22 cm, þá þarf að lengja baksturstímann þar sem kakan er orðin þykkari. Í þessu dæmi væri

7 Ein af algengustu mistökunum í bakstri er að missa þolinmæðina og skella kreminu á kökuna áður en hún hefur náð að kólna, þá fer oft illa og kremið bráðnar og

## JÓLAGJAFIR FYRIR BÖRN Á ÖLLUM ALDRI

Við hjálpum þér að finna réttu gjöfina



ELKO



Setjið eggjahvítur í skál og byrjið að þeyta.



Bætið sykrunum út í og haldið áfram að þeyta þangað til blanda er orðin stíf.



Þú veist að deigið er tilbúið þegar þú getur hvolfst skálinni án þess að deigið renni úr henni.



Hægt er að leika sér endalaust með deigið og móta það eftir stemningu hverju sinni.

verður slepjulegt. Í flestum tilfellum þarf kakan að kólna nokkuð vel áður en kremi er smurt ofan á hana. Góð regla er að láta kökuna kólna í forminu á kökugrind í 10-15 mínútur, hvolfá henni svo úr forminu og láta kólna alveg á grindinni. Þetta kemur í veg fyrir að hún brotni eða verði blaut á botninum.

**8** Marens er sennilega eitt mikilvægasta bakkelsi sem Íslendingar bera á borð og ekkert kökuhlaðborð er án a.m.k. einnar marenstertu. Marens inniheldur aðeins tvö grunnhráefni, eggjahvítur og sykur, og ætti því að vera einfaldur, eða hvað? Til eru þrjár tegundir marens; einfaldur marens, eldaður marens og ítalskur marens. Einfaldur marens er sennilega sá algengasti, hann er gerður með því að þeyta eggjahvítur og bæta sykri saman við. Þessi tegund getur bæði verið hörð og mjúk, allt eftir baksturstímanum, marensinn er oftast bakaður í u.þ.b. 20 mínútur við 180°C og er þá heldur mjúkur en til að hafa hann harðan er miðað við 110°C í allt að eina klukkustund. Ítalskur marens er mjúkur en hann er gerður með því að bræða sykurinn í vatni og hella honum svo í mjórri bunu yfir hálfþeyttar eggjahvíturnar á meðan þeytt er. Ítalskur marens er oftast notaður ofan á kökur sem krem eins og til dæmis eftirrétturinn „baked Alaska“. Eldaður marens er svo sá flóknasti, hann er búinn til yfir vatnsbaði þannig að eggjahvíturnar hálfsoðna í þeytingunni. Hann verður mjög hvítur og er oft notaður sem skraut.

**9** Brýnt er að hafa öll flát og áhöld alveg tandurhrein og þurr þar sem marens er viðkvæmur fyrir raka og fitu. Til að hvíturnar verði loftmeiri er gott að hafa þær við stofuhita, reyndar er erfiðara að skilja eggjahvíturnar frá rauðunum ef eggin eru við stofuhita svo best er að gera það á meðan þau eru köld. Þeytið hvítturnar fyrst í smástund þar til hvítir toppar byrja að myndast og setjið þá sykrunum út í. Til að marens haldi lögun sinni getur verið gott ráð að setja smávegis „cream of tartar“ eða sítrónudropa. Marens geymist vel í frysti en passið að pakka honum vel inn þar sem hann dregur í sig raka, það sama gildir ef á að geyma hann í skáp, þá þarf að pakka honum vel inn. Frábært er að bragðbæta marens með ýmsu hráefni eins og súkkulaði, hnetum, lakkrískurli, hrískúlum og kornflexi svo dæmi sé tekið. Best er að hræra bragðefnið saman við deigið alveg í lokin með sleif. Marensinn getur tekið í sig fituna úr súkkulaðinu eða hnetunum og þá verður hann svolítið seigur, sem mörgum finnst reyndar gott.



Jens

# Guðdómleg ítölsk jólaveisla í boði Írisar Ann og Lucasar

Hjónin Íris Ann Sigurðardóttir og Lucas Keller tóku forskot á sæluna og buðu góðum vinum sínum í ekta ítalska jólaveislu sem hitti í mark. Matarborðið svignaði hreinlega undan ítölskum jólakræsingum.

Sjöfn Þórðardóttir | sjofn@mbl.is

Hjónin eru þekkt fyrir matargerð sína en þau eru fólkið á bak við Coocoo's Nest, veitingastaðinn sem sló í gegn á Grandanum í áratug. Með sameiginlegri ástríðu fyrir góðum mat og skapandi verkefnum hafa

þau sett sitt mark á íslenska matarsenu.

Hann er ættaður frá Kaliforníu og er kokkur sem hefur vakið athygli fyrir frumlegar og vandaðar bragðsamsetningar sem byggjast á gæðum og ferskleika. Í dag sér hann um bröns-hlaðborð á veitingastaðnum Hnossi og eldar mat á Vínstúkunni. Þess á milli skipuleggur hann pop-up-viðburði. Íris Ann, sem einnig er ljósmyndari og í sálfræðinámi, vinnur með manninum sínum en á dögnum gáfu hjónin út matreiðslubókina Coocoo's Nest. Þar deila þau uppáhaldsuppskriftunum sínum og sögum frá ferlinum.

## Jólahefðir með einstökum blæ

„Þegar við vorum með Coocoo's Nest var jólatíminn alltaf mjög sérstakur. Öll tíu árin sem við vorum í rekstri vorum við með súrdeigsbrauð til sölu á aðfangadag. Það varð að dýrmætri hefð þar sem fastakúnnarnir okkar komu ár eftir ár til að sækja brauð fyrir jólahátíðina. Við seldum alltaf í kringum hundrað brauð, og það var ótrúlega gaman að finna hlýjuna og jólastemninguna í þessum samskiptum. Þótt dagurinn væri annasamur var þetta eitthvað sem við lítum á sem ómetanlegar minningar,“ segir hún.

Þegar loksins gafst tími fyrir eigin jól beið

þeirra róleg og notaleg samverustund með fjölskyldunni. „Við fórum alltaf heim til foreldra minna, þar var boðið upp á hlaðborð og jólahuggulegheitin voru í fyrirrúmi,“ segir Íris. „Þetta var okkar tækifæri til að slaka á og njóta góðrar matarveislu án þess að þurfa að standa í undirbúningi sjálf,“ segir hún.

Íris lýsir því hvernig hún hefur reynt að létta á gjafastreitunni sem fylgir jólonum. „Ég hef alltaf átt erfitt með allan þennan fjölda gjafa og reynt að leggja meiri áherslu á samveru. Við systkinin og makar höfum til að mynda tekið upp „Secret Santa“ þar sem hver og einn velur einn aðila til að gera vel við. Þetta hefur gert gjafaskiptin einfaldari og jólin afslappaðri.“

Hjónin eru þó ekki miklir hefðarsinnar og elska að breyta til. „Við erum alltaf til í að prófa eitthvað nýtt og skapa okkar eigin hefðir,“ segir



Hjónin Íris Ann Sigurðardóttir og Lucas Keller buðu í glæsilegt ítalskt jólaboð ásamt sonum sínum, Indígo Mími Keller og Óðni Sky Keller, þar sem ítalski jólaandinn sveif yfir.

Gullfalleg samsetning með reyktri bleikju með kapers og góðu meðlæti.



Ítalskar kræsingar sjá um að skreyta veisluborðið og fanga augu og munn.



Lucas. „Það eina sem skiptir máli er að jólin séu laus við stress. Aðalmálið er að njóta og hafa það gott saman.“

*Eru ítalskar jólamatarhefðir ólíkar þeim íslensku?*  
„Já, alveg klárlega. Maturinn er allt annar og jóladagurinn sjálfur gengur meira og minna út á að borða,“ segir hún. „Lasagna er til dæmis mjög vinsæll jólaréttur á Ítalíu, ásamt ýmsum smaréttum sem þau bera fram með. Eitt sem við fundum

skemmtilegt er að það sem við köllum hér ítalskt salat, sem við setjum á brauð, kallast þar rússneskt salat og er fastur hluti af jólamáltíðinni sem meðlæti.“

## Okkar uppáhalds af ítölsku jólaréttunum

Lucas og Íris eru sérstaklega hrifin af einum ítölskum jólarétti. „Radicchio-lasagna er örugglega eitt af okkar uppáhalds af ítölsku jólaréttum,“ segir Lucas. „Það hefur skemmtilegan beiskan bragðtón sem er ekki allra, en við elskum það.“

Hún bætir við að máltíðirnar sjálfar séu mjög ólíkar að uppbyggingu. „Á Ítalíu borðar fólk meira og minna allan daginn. Það byrjar í hádeginu og kvöldverðurinn tekur í raun bara við án þess að það sé mikil pása þar á milli. Þetta er mikið umstang en líka ótrúlega notaleg og ríkuleg hefð sem snýst fyrst og fremst um mat og samveru.“

## Bakað paccheri – pasta með ricotta og svartkáli

### Fylling

200 g ricotta  
150 g svartkál (cavolo nero)  
2 msk. noisette, eða smjör og ólífuolía  
1 tsk. múskat, nýmalað  
2 msk. parmigiano reggiano, auk meira til að setja ofan á, nýrifinn  
salt og pipar eftir smekk

••Hitið meðalstóran pott yfir meðalhita, bætið við 1 msk. af smjöri, eða 2 msk. noisette, ásamt ½ msk. auka jómfrúarólfuolíu, og leyfið að hitna í um það bil 5 sekúndur áður en þið bætið svartkálínu við.  
••Bætið svartkálínu við, kryddið með salti, setjið lokið á og hristið pottinn létt til að allt blandist vel saman. Munið að halda lokinu fast.  
••Lækkið hitann og leyfið að eldast, með lokinu á, í um það bil 5 mínútur.  
••Setjið í matvinnsluvél þar til að blandan er alveg maukuð, skafið niður hliðarnar eftir þörfum. Bætið út í ricotta, nýmöluðu múskaði og parmigiano, ásamt skvettu af ólífuolíu.  
••Smakkið til og kryddið til eftir smekk. Setjið fyllinguna í sprautupoka og leggið til hliðar þannig að hún verði tilbúin til notkunar á eftir.

### Tómatsósa og pasta

400 g paccheri-pasta  
1 dós niðursoðnir tómatar  
400 g kalt vatn  
3 hvítlauksgeirar, skrældir og saxaðir  
2 msk. auka jómfrúarólfuolía (1 góð skvetta)

salt og pipar eftir smekk  
¼ tsk. hrásýkur, ef þarf  
Ríflegt magn af parmigiano reggiano

••Hitið litinn pott yfir meðalhita bætið við auka jómfrúarólfuolíu, hvítlauk og stóri klípu af salti.  
••Eldið á lágum hita, hrærið öðru hvoru þar til hvítlaukurinn er orðinn gullinn og ilmandi.  
••Bætið tómötunum og vatninu við, hrærið saman og bætið við nokkrum snúningum af svörtum pipar. Leyfið að malla, slökkvið svo á og maukið létt með töfrasprota.  
••Smakkið til og kryddið með salti og pipar eftir smekk. Ef tómatararnir eru sérstaklega súrir, bætið þá við ¼ tsk. af hrásýkri til að jafna bragðið.  
••Notið strax eða kælið niður og geymið í loftþéttu ílláti í kæli í allt að eina viku.  
••Hitið ofninn í 180°C. Dreypið smá auka jómfrúarólfuolíu í botninn á djúpri ofnskúffu.  
••Raðið pastanu þannig að það standi upprétt og fyllið það með tilbúnu fyllingunni.  
••Hellið tómatsósunni yfir, hyljið með bökunarpappír og bakið í ofni við 180°C í 30 til 40 mínútur. Takið úr ofninum og leyfið að hvíla í 20 til 30 mínútur. Takið lokið af og rífið ríkulegt magn af parmigiano yfir toppinn.  
••Hækkið ofnhitann í 200°C og setjið pastað aftur í ofninn í 10 mínútur, eða þar til það er fallega rístað að ofan.  
••Njótið með fjölskyldu og vinum.

Undursamlega ljúffengt bakað paccheri-pasta með ricotta og svartkáli sem er í miklu uppáhaldi hjá Íris Ann og Lucasi.



Morgunblaðið/Eggert

**Er eitthvað sem ykkur finnst ómissandi á aðfangadagskvöld?**

„Við höfum ekki alltaf verið mjög hefðbundin þegar kemur að jólamat,“ segja Íris. „Einu sinni, þegar við vorum töluvert yngri og að ferðast um Asíu eyddum við jólanum í Laos og fengum núðlusúpu í jólamatinn. Það var einstök upplifun og sýnir kannski að fyrir okkur er ekki til neitt sem er algjörlega ómissandi.“

Þau viðurkenna þó að ein hefð hafi þróast með tímanum. „Brauðið hans Lucasar er líklega það eina sem við gætum ekki verið án,“ segir Íris. „Trönuþerja- og valhnetusúrdeigsbrauðið hans er orðinn fastur liður á aðfangadagskvöldi. Það er einfaldlega ekki hægt að kalla það jól án þess!“

„Við vonum innilega að landsmenn eigi stresslaus og gleðileg jól,“ segir Lucas. „Aðalatriðið er að njóta góðra stunda með fólkinu sínu, hvort sem það er með klassískum jólamat eða eitthvað alveg nýtt á borðum.“

**Bakað paccheri með kartöflum, þúrrulauk og reyktri bleikju**

- Sósa og fylling**  
 2 stórar kartöflur, skrældar og skornar í litla bita  
 1 þúrrulaukur, þveginn og græni hlutinn fjarlægður, skorinn í bita  
 250 g reykt bleikja, roð fjarlægð og skorn í bita  
 1 msk. jómfrúarólífuolía  
 1 msk. smjör  
 2 msk. rjómaostur  
 250 g rjómi  
 Salt og pipar eftir smekk

- Hitið í meðalstórum þykkbotna potti, bætið við jómfrúarólífuolíu og smjöri og hristið pottinn til að hylja botninn.
- Bætið þúrrulauknum við, kryddið létt með salti og steikið í 2 mínútur.
- Bætið við kartöflunum, rjómanum og kryddið til með svörtum pipar.
- Setjið lok á pottinn og eldið á lágum hita í 15 mínútur, hrærið öðru hvoru.
- Þegar allt er orðið mjúkt, fjarlægjið ¼ af innihaldinu með gataðri ausu.
- Setjið það í matvinnsluvél ásamt bleikjunni og rjómaostinum. Maukið þar til allt er orðið vel blandað. Smakkið til og kryddið til ef þörf er á, setjið í sprautupoka og leggið til hliðar.
- Setjið það sem eftir er í pottinum í öflugan blandara og blandið þar til blandan verður silkimjúk. Smakkið til og kryddið til eftir smekk. Leggið til hliðar.

- Aðferð fyrir eldun**
- Hitið ofninn fyrir á 180°C.
  - Dreypið smá auka jómfrúarólífuolíu í botninn á djúpri ofnskúffu.
  - Raðið pastanu þannig að það standi upprétt og fyllið það með tilbúnu fyllingunni. Hellið sósunni yfir, hyljið með bökunarpappír og bakið í ofni við 180°C í 30 til 40 mínútur.
  - Takið úr ofninum og leyfið að hvíla í 20 til 30 mínútur. Takið lokið af og rífið ríkulagt magn af parmigiano yfir toppinn.
  - Hækkið ofnhitann í 200°C og setjið pastað aftur í ofninn í 10 mínútur, eða þar til það er fallega ristað að ofan.



**Bakaðar perur og plómur með limoncello og mascarpone-rjóma**

- Bakaðar perur og plómur með limoncello**  
 4 perur  
 4 plómur  
 200 g smjör  
 250 g hrásykur  
 2 skot limoncello  
 4 msk. ristaðar og saxaðar möndlur til að strá yfir

- Hitið ofninn í 200°C.
- Smyrjið botninn á eldföstu móti með smjöri og stráið helmingnum af hrásykrinum yfir.
- Afhýðið perurnar, skerið í tvennt og kjarnhreinsið.
- Gerðið síðan raðir af skurðum hálfaleið í gegnum hverja perusneið eins og þegar hasselback-kartöflur eru gerðar.
- Leggið perurnar í eldfast mót með skornu hliðina niður og endurtakið ferlið með plómurnar, setjið þær í tómu rýmin sem perurnar skilja eftir.
- Hellið limoncello yfir ávextina og stráið restinni af hrásykrinum yfir.

••Bakið í ofni í um það bil 35 mínútur eða þar til ávextirnir eru fallega brúnir. Takið úr ofninum og setjið til hliðar þar til tilbúið til að bera fram.

- Mascarpone-rjómi**  
 4 eggjarauður  
 4 msk. hrásykur  
 500 g mascarpone  
 200 g rjómi  
 börkur af 1 sítrónu  
 ½ sítróna, safinn

- Þeytið eggjarauðurnar og sykurinn saman í stórrí skál til að búa til zabaione sem er létt og loftkennt eggjablanda.
- Þeytið saman í annarri skál mascarpone-ostinn og rjómann þar til blandan verður létt og mjúk.
- Blandið síðan zabaione varlega saman við mascarpone-rjómann.
- Bætið sítrónuberki og sítrónusafa saman við og hrærið vel saman. Geymið í kæli fyrir notkun.

**Hnúðkál- og kaki-salat með pistasíuhnetum**

- ½ hnúðkál  
 1 kaki  
 1 msk. pistasíuhnetur, saxaðar  
 1 msk. sítrónusafi  
 1 msk. jómfrúarólífuolía  
 ½ msk. steinselja, grófsöxuð  
 sjávarsalt og pipar eftir smekk

- Afhýðið hnúðkálið og sneiðið það þunnt með mandólíni (grænmetisskera).
- Blandið saman sítrónusafa, ólífuolíu og smá salti við hnúðkálið.

- Setjið til hliðar og látið marinerast í 5-10 mínútur.
- Afhýðið kaki-ávöxtinn og skerið í bita.
- Raðið helmingnum af hnúðkálínu á disk og dreifið helmingnum af kaki-ávextinum yfir.
- Endurtakið með restinni af hnúðkálínu og kaki.
- Hellið vökvanum af hnúðkálínu yfir salatið og toppið með pistasíuhnetum og steinselju.



Frumlegt og öðruvísi jólasalat, hnúðkál- og kaki-salat með pistasíuhnetum, sem er ávallt hluti af jólamáltíðinni hjá Ítölum.



**20% afsláttur**

### Horsens

Horsens stóllinn er einstaklega vandaður og fallegur rafdrifinn hægindastóll. Stólarnir eru fánlegir í svörtu og koníaksbrúnu gæðaleðri. Hátt bak með stillanlegum hnakkapúða gera það að verkum að það fer vel um þig í öllum stellingum. Með því einu að ýta á takka getur þú sett þig í hvaða stellingu sem er og slappað af.

**Lyftistóll, svartur eða koníaksbrúnn**  
Fullt verð: 309.900 kr.  
Nú **247.920 kr. JÓLAVERÐ**

**Hægindastóll rafdrifinn, svartur eða koníaksbrúnn.** Fullt verð: 279.900 kr.  
Nú **223.920 kr. JÓLAVERÐ**



## Serta Royalty

Fullkomin hönnun ROYALTY dýnnar samanstendur af tveimur mismunandi gormakerfum. Hún er með 12 mismunandi efnislög auk Visco-efnis. Pokagormakerfi ROYALTY dýnnar er stutt af „Multi Spring“ gormakerfi sem staðsett er neðan við pokagormana. Gormarnir í pokagormakerfi dýnnar eru láréttir í tengdum pokum sem mynda fimm mismunandi svæði. Tilgangurinn er að nýta rétt viðbrögð gormanna sem eru samtengdir en þrátt fyrir það er hver og einn þeirra með óháð viðbragð. Í Royalty dýnunum frá Serta eru aðeins bestu fánlegu hráefnin, s.s. bómull, kasmírull, og silki. Tvöfalt pokagormakerfi sem tryggir hámarks stuðning við neðra bak og minni þrýsting á axla- og mjadmasvæði.

**20% afsláttur**

### Serta Royalty heilsudýna með botni, fótum, höfuðgafli

Fallegt og stílhreint heilsurúm. Innifalið í verði er dýna, höfuðgafli, botni, pils á rúmbotni og færur. 160x200 cm. Fullt verð: 495.610 kr.  
Nú **389.443 kr. JÓLAVERÐ**



## kosy

WALK HAPPY

**20% afsláttur**

### BYLTING FYRIR ÞREYTTA FÆTUR

Með NÍU svæða nuddinnleggi STORMS nærðu slökun og vellíðan sem dregur úr spennu og örvar blóðflæði. Heilsuinniskórarnir eru fallegir, hlýir og einstaklega þægilegir. Fánlegir í merinóull í ýmsum litum og leðri.

**OUR 9 PRESSURE POINTS**

DREGUR ÚR SPENNU & EYKUR BLÓÐFLÆÐI

- 1 MJÓBAK & HRYGG
- 2 NÝRU & HNE
- 3 STUÐNINGUR VIÐ LANG-BOGANN & MJÓBAK
- 4 LUNGU, HJARTA & FRAMRISTARBEIN
- 5 ENNISHOLUR
- 6 HÖFUÐ
- 7 HÁLS
- 8 AUGU
- 9 EYRU

**Stormur heilsuinniskór**  
Ýmsir litir og stærðir.  
Fullt verð: 12.900 kr.  
Nú **10.320 kr. JÓLAVERÐ**

**Rok heilsuinniskór**  
Grár eða sandlitadur.  
Fullt verð: 14.900 kr.  
Nú **11.920 kr. JÓLAVERÐ**

**Ylur heilsuinniskór**  
Ýmsir litir og stærðir.  
Fullt verð: 13.900 kr.  
Nú **11.120 kr. JÓLAVERÐ**



### Samso, 3ja laga dúnkoddi

Medium hágæða moscus dúnkoddi úr 90% dún og 10% smáfiðri. Ofnæmisfrír og gerður úr 100% lífrænni bómull. Dúninn er hitsprengdur og dauðhreinsaður. 50 x 70 cm  
Fullt verð: 19.900 kr.  
Nú **15.920 kr. JÓLAVERÐ**

**Samso, dúnsæng medium**  
Hágæða moscus dúnsæng úr 90% dún og 10% smáfiðri. Ofnæmisfrír og gerður úr 100% lífrænum bómull. Dúninn er hitsprengdur og dauðhreinsaður. 140 x 200 cm Fullt verð: 45.900 kr.  
Nú **36.720 kr. JÓLAVERÐ**

FAXAFENI 5  
Reykjavík  
588 8477

DALSBRAUT 1  
Akureyri  
588 1100

SKEIDI 1  
Ísafirði  
456 4566

AFGREIDSLUTÍMI  
Mán.-fös. 11-18 | Lau. 11-16  
www.betrabak.is





Vinsæl  
dýna



20%  
afsláttur

Tempur Form™ Ný dýna frá Tempur sem slegið hefur í gegn. Tempur Form dýnan er byggð á upprunalegri hönnun Tempur sem er og hefur verið brautryðjandi á sínu sviði. Tempur Form kemur í þremur mismunandi hæðum 22 cm, 25 cm og 27 cm.

TEMPUR Adapt efnið, sem er innblásið af NASA-tækni, aðlagar sig að þyngd, lögun og hitastigi líkamans. Það dregur úr þrýstingi og hreyfingum og veitir einstakan stuðning og þægindi með lágmarks truflun frá rekkjunaut.

TEMPUR Fit Cover™ á TEMPUR Form™ dýnunni er hannað til að auka einstaka TEMPUR tilfinningu. Efnið aðlagar sig fullkomlega að öllum líkama þínum og tryggir svefn sem er ólíkur öllu öðru á jörðinni.

Tempur Form er með afrennanlegu áklæði sem hægt er að þvo og halda þannig dýnunni alltaf ferski og hreinni.

TEMPUR Form™ dýnurnar bera með stolti MADE IN GREEN merkimiða frá OEKO-TEX®, sem þýðir að þær eru gerðar úr efnum sem hafa verið prófuð vandlega og eru laus við skaðleg efni. Þær eru framleiddar í umhverfisvænum verksmiðjum í Danmörku þar sem lögd er áhersla á samfélagslega ábyrga starfshætti. Mikil áhersla er lögð á öryggi og sjálfbærni í framleiðslu þeirra svo þú getir upplifað raunverulegan hvíldarsvefn. Hver neytandi hefur einnig rekjanleika á uppruna eigin TEMPUR Form™ dýnu í birgðakeðjunni.

Tempur Form dýnuna verður þú að koma og prófa.

OEKO  
TEX®

MADE IN  
GREEN

#### Stillanlegt rúm

90x200x22 cm  
Fullt verð: 404.900 kr.

Nú 323.920 kr. **JÓLAVERÐ**

#### Stillanlegt rúm

180x200x25 cm (2x90 cm)  
Fullt verð: 809.800 kr.

Nú 647.840 kr. **JÓLAVERÐ**



#### JOOP ORNAMENT

Falleg og tímalaus  
sængurföt. Maco satin,  
100% bómull. Til í fleiri  
litum. 140x200 cm.

Fullt verð: 24.900 kr.

19.920 kr. **JÓLAVERÐ**

20%  
afsláttur

TEMPUR®

Upprunaleg  
en endurhönnuð

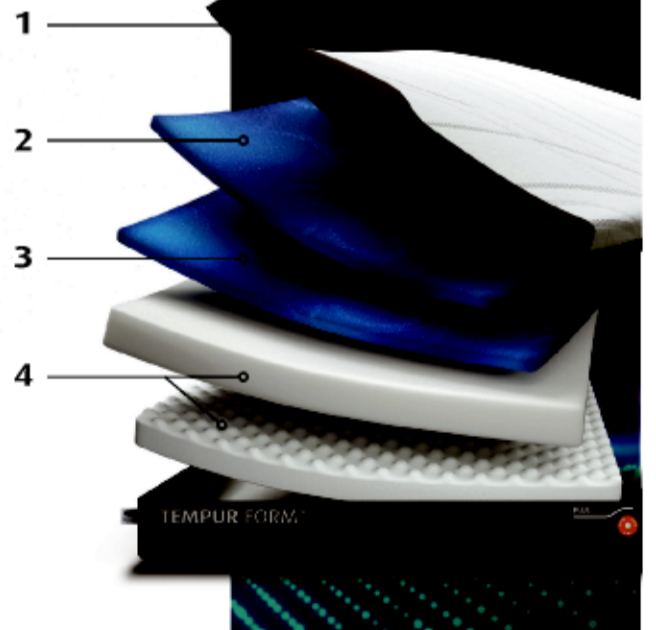
TEMPUR FORM™

1. TEMPUR Fit™ áklæðið er hannað til að fullkomna þessa einstöku Tempur tilfinningu og aðlagast að hverjum einsta hluta líkama þins svo þú upplifir fullkomna hvíld. Áklæði sem hægt er að þvo við 30°C.

2. Háþróað TEMPUR Adapt™ efni Aðlagast að líkamanum og dregur úr spennu og dregur úr hreyfingu til að lágmarka truflun.

3. TEMPUR Adapt™ Support Layer er hannað til að vinna í samspili við Tempur Adapt™ þægindalagð okkar til að veita óviðjafnanlegan stuðning.

4. TEMPUR DuraBase™ Technology Vinnur með elri lögunum, tryggir endingu, þægindi og stuðning.



Betra  
BAK

20%  
afsláttur

Mikið úrval badsloppa  
ymsar gerðir og stærðir

Fullt verð frá 26.900 - 31.900 kr.

Nú frá 21.520 - 25.520 kr.

# Finnst meira gaman að skreyta kökur en að baka

**Brynja Bjarnadóttir** er mikil baksturkona og dúllari að eigin sögn en hún man ekki eftir sér öðru vísi en að búa eitthvað til og dunda sér við að fönndra. Menntun hennar á fátt skyld við baksturinn en hún kláraði BS í verkfræði árið 2019 og vann mest við Excel-skjöl á daginn.

Hanna Ingibjörg Arnarsdóttir | hanna@mbl.is

Árið 2022 ákvað Brynja að breyta til og flutti til Parísar til að læra UX/UI Design sem er, fyrir þá sem ekki þekkja, nám í hönnun á smáforritum. „Það má segja að þetta nám hafi verið aðeins meira skylt bakstrinum en verkfræðinni því að þarna var ég að vinna innan ákveðins

ramma en á sama tíma fær sköpunargleðin mín útrás rétt eins og í bakstrinum. Nema þá á ég ekki allt uppvaskið og fráganginn eftir þegar hönnuninni er lokið,“ segir Brynja.

## Fær útrás fyrir fönnduráttuna í gegnum baksturinn

Hún segist hafa verið dugleg við bakstur um langa hríð. „Það sem mér finnst svo ágætt við baksturinn er að maður bakar fyrir ákveðna viðburði eins og afmæli, brúðkaup, skírn eða bara þegar stelpurnar koma í kaffi, síðan er kakan borðuð og ég sit ekki uppi með fönndur eftir sjálfa mig sem ég tími ekki að henda,“ segir hún og hlær. „Í dag er baksturinn meira áhugamál sem vinkonur mínar njóta góðs af en ég sýni oft frá því þegar ég baka á Instagram-síðunni minni, @brynjabjarna. Mér hefur samt alltaf fundist skemmtilegra að skreyta kökurnar en að baka þær.“

Jólin eru Brynju kær og hún segist vera mikið jólabarn. „Ég elska jólin en það er allt mömmu minni að þakka. Hún lagði mikið upp úr jólaföndri sem ég var mjög hugfangin af þegar ég var yngri, við skreyttum líka mikið heima fyrir hver jóla. Mamma hengir því miður enn upp allt forljóta jólaaskrautið sem ég fönndraði þegar ég var litil,“ bætir hún kímmin við. „Það má því segja að mamma sé jólin fyrir mér. Ég minnst ekki þessa umtalaða jólastress heldur komu jólin bara þegar við vorum tilbúin og þau snerust bara um að njóta þess að fjölskyldan væri saman.“

## Aldrei borðað eftirréttinn á aðfangadag

Aðfangadagur er í miklu uppáhaldi og jólin koma í hádeginu á hennar heimili. „Þá erum við með sænska jólaaskinku og síld. Fjölskyldumeðlimir og vinir koma til



Brynja er þakklát móður sinni fyrir að hafa búið til sanna jólastemningu sem fylgir henni allar götur síðan.

Súkkulaðibita-kökur með M&M eru í sérlegu uppáhaldi.

Morgunblaðið/Hanna Ingibjörg Arnarsdóttir

okkar og við borðum saman. Um kvöldið er síðan lambalæri, segja má að jólin okkar séu töluvert smíðuð af því að afi minn og amma bjuggu lengi í Svíþjóð og þar af leiðandi var það draumurinn að fá íslenskt lambalæri á jólinum. Þótt þau séu ekki lengur með okkur á jólinum hef ég aldrei borðað neitt annað á aðfangadag og get ekki hugsað mér að breyta því núna. Það er síðan alltaf sherrí-trifle í eftirrétt sem mér finnst hrikalega vont en því má alls ekki breyta svo ég hef aldrei borðað eftirrétt á aðfangadag, áhugabakarinn sjálfur.“ Þrátt fyrir bakstursáhugann segist Brynja ekki endilega baka mikið í desember en oft bakar hún lakkristoppa á milli jóla og nýárs bara fyrir sig og þá nánustu til að njóta.

## Fékk möndluna tíu ár í röð og var alltaf jafn hissa

Fyrstu 18 ár ævinnar hélt Brynja jólin með foreldrum sínum og afa. „Við vorum með ris á l'amande eins og margir í forrétt á jólinum og að sjálfsögðu möndlu. Ég vann undantekningarlaust möndluna fyrstu 10 árin og var alltaf jafn hissa að það væri PEZ-kall í verðlaun eða álíka barnadót því hvað jú ef afi hefði unnið? Það var ekki fyrr en ég tapaði í fyrsta sinn sem ég lagði saman tvo og tvo en í minningunni var þetta æði,“ segir hún.

## Velur að eyða í áramótakjól frekar en jóla kjól

Þegar hún er spurð hvort hún leggi mikið upp úr nýjum jóla fötum segir hún svo ekki vera. „Það er alltaf mjög fámennnt en góðmennt hjá okkur yfir jólahátíðina og eins mikið og ég elska fjölskyldumeðlimi mína hef ég sjaldan tímt að eyða miklu í ný jóla föt sem í raun fáir sjá. Ég vil heldur spara og verja peningnum í flott áramótadress sem fleiri fá þá að njóta. Ég hef klæðst sama kjól í þrjú ár í röð og enginn tekið eftir því,“ segir hún og hlær.

## Kaupir eina gjöf fyrir sjálfa sig á móti hverri sem hún gefur

Brynja er ekki með langan óskalista fyrir jólin. Hún segist gjarnan kaupa eina gjöf handa sjálfri sér á móti hverri gjöf sem hún gefur. „Mér finnst eitthvað fallett við það að

gefa hvert öðru gjafir, að taka tíma til að velja gjöf sem gæti glatt einhverjum sem þér þykir vænt um er svo fallett. Uppáhaldsgjöfin mín er þó alltaf frá bestu vinkonu minni en það er í raun ekki gjöfin sjálf heldur kortið sem fylgir en við byrjuðum á því fyrir 20 árum að fara yfir árið okkar saman í gegnum jóla kortið. Þessi hefð okkar hefur undið upp á sig og við leggjum núorðið meira í kortið og minna í gjöfina sjálfa. Þess vegna er ég alltaf mjög spennt að lesa þetta kort og skoða myndirnar sem því fylgja.“

## Vill vakna hjá mömmu á jóladag

Kyrróin á jólinum finnst Brynju vera best. „Þessi afsökun sem maður hefur um að gera ekkert á jóladag nema vera heima með fjölskyldunni að púsla á náttfötum um finnst mér frábær. Ég færi mig og köttinn minn á milli póstinum bara til að geta vaknað á jóladag hjá mömmu. Mér finnst síðan gaman að fara í jólaboð til minna nánustu, borða góðan mat og njóta nærveru hvert annars,“ segir Brynja og bætir við að það erfiðasta við jólin sé söknuður. „Pabbi minn lést árið 2017 og afi fór svo árið 2019. Þeirra nærvera var alltaf mjög stór partur af hátíðinni. Í dag tölum við þó mikið um þá á jólinum, segjum sömu brandarana og afi sagði á hverju ári, hlustum á tónlistina sem þeir spiluðu alltaf og skálum fyrir þeim.“

## Finnst umræðan um jólaþingið leiðinlegust

Að lokum segir hún að það sé eitt sem pirri sig aðeins í kringum jólin. „Það sem ég væri helst til í að sleppa er allt þetta áreiti um hvernig á að passa sig að borða minna eða hvernig maður geti losnað við jólaþingið í janúar. Jólin eru einungis nokkrir dagar á ári þar sem samverustundir með fjölskyldunni eru aðalatriðið og hvað með það þótt þú borðir aðeins of mikið af smákökum? Það ætti enginn að hafa samviskubit yfir jólaáttina.“ Með þessum orðum deilir Brynja með okkur tveimur uppskriftum sem hún var að þróa og baka en hún sagðist ekki hafa getað gert upp á milli þeirra. „Ég er alltaf að prófa eitthvað nýtt, mér finnst það spennandi. Þessar uppskriftir komu báðar sérlega vel út og ég get sannarlega mælt með þeim fyrir þessi jól.“

## YRSA Sæúlfur

**Armbandsúr fyrir karlmenn**  
Sjálfvinda, engin batterí  
Verð kr. 47.500

-Marine grade steel  
-Miyota automatic (21 jewels)  
-Hardlex glass  
-50 ATM

**meba**  
ÚR OG SKARTGRÍPIR  
Kringlunni og Smáralind

**ERNA**  
GULL- OG SILFURSMÍÐJA  
Skipholti 3 - Sími 552 0775 - ern.a.is

**GullBúðin**  
BANKASTRÆTI  
Sími 551 8588 • skartgripiprogur.is

**SKARTGRÍPIR & ÚR**  
BANKASTRÆTI 9,  
sími 551 4007  
skartgripiprogur.is

## Epla-kanillbollakökur með smjörkremi

24 bollakökur  
140 g smjör  
2 stór egg  
115 g sykur  
115 g púðursykur  
1 tsk. vanillusykur  
1 tsk. vanilludropar  
140 g hveiti  
1½ tsk. lyftiduft  
1½ tsk. matarsódi  
1½ tsk. kanill  
130 g eplamauk  
255 g græn epli, (u.þ.b. 2 græn epli)

- Hitid ofninn í 180°C, stillid á blástur.
- Bræðid smjörid og látid kólna aðeins. Á meðan smjörid kólnar, rífid eplin niður með rifjárni og setjid í skál.
- Þeytid egginn, sykurinn, púðursykurinn, vanillusykurinn og vanilludropana saman í skál þar til blandan verður létt og ljós.
- Bætid smjörinu saman við.
- Blandid síðan hveiti, lyftidufti, matarsóða og kanil saman í aðra skál.
- Bætid hveitiblöndunni út í eggja-blönduna og hrærid þar til allt er vel samlagad.
- Blandid eplamaukinu og rifnu eplunum saman við og hrærid þar til deigid er slétt.
- Setjid 24 bollakökupappaform ofan í bollaform og skiptid deiginu jafnt í hólfín.
- Bakið í 13 mínútur í ofni eða þar til þrónn sem stungid er í kemur þurr út.
- Látid kökurnar kólna alveg áður en kreminu er sprautad á.

**Smjörkrem**  
500 g smjör, við stofuhita



500 g flórsykur  
2 tsk. vanillusykur  
¼ tsk. kanill, valfrjálst en gefur extra jólalegt bragð grænn og rauður matarlitir eftir smekk

•• Ef þið ætlið ekki að skreyta kökurnar eða sprauta kreminu má helminga uppskriftina og smyrja kreminu á með hníf.

- Þeytid smjörid í þrjár til fjórar mínútur eða þar til það er orðið létt og ljóst.
- Bætid flórsykri og vanillusykrinum út í þeytid mjög vel saman.
- Skiptid kreminu í þrjár skálar og litið eina með grænum matarlit og eina með rauðum, haldið litum á þriðju skálinni til að hafa hvítan lit á móti.
- Gefid hugmyndafluginu lausan tauminn og skreytid eftir smekk.

## M&M-smákökur

Ég á enga hefðbundna jólasmakökuuppskrift sem ég held sérstaklega upp á. Hins vegar elska ég þessar hefðbundnu „amerísku“ smákökur en til þess að gera þær jólalegar sorteraði ég M&M-ið og notaði bara þessi rauðu og grænu.

### U.þ.b. 16 smákökur

170 g hveiti  
½ tsk. matarsódi  
½ tsk. lyftiduft  
¾ tsk. salt  
100 g ljós púðursykur  
70 g sykur  
2 tsk. vanilludropar  
1 stórt egg  
150-250 g M&M eða smátt saxað súkkulaði að eigin vali

- Hitid ofninn í 180°C, stillid á blástur.
- Leggid bökunarpappír á stóra ofnplötu.
- Bræðid smjörid og kælid aðeins.
- Blandid hveiti, matarsóða, lyftidufti og salti saman í skál. Hrærid brædda smjörid, púðursykurinn og sykurinn saman í aðra skál. Hér þarf að passa að smjörid sé orðið alveg kalt.
- Hrærid vel saman í eina til tvær mínútur eða þar til blandan er orðin vel þétt. Bætid egginn og vanilludropunum saman við og hrærid þangað til blandan er orðin slétt.
- Setjid þurrefnin saman við smjör-blönduna og blandid vel.
- Bætid síðan M&M-inu saman við og blandid varlega með sleikju.
- Mótid litlar kúlur úr deiginu, á stærð við golfkúlu, og raðid á bökunarpappírinn og bakið í 10 mínútur eða þar til kominn er gylltur hringur utan um brúnirnar en þær eru ljósar og upplásnar í miðjunni.



## Jólin 2024

# RENDUR

## Ný jólalista frá Heklaíslandi



Falleg íslensk hönnun á jólaborðið eða í jólapakkann

 **heklaíslandi**  
heklaíslandi.is



## Hátíðar-chutney með þurrkuðum ávöxtum og valhnetum

Þetta jóla-chutney gerir allt betra! Það er með margslungið kryddað jólabragð sem hentar einstaklega vel með ýmsu kjöti, ostum, samlokum og bara eitt og sér ofan á brauð eða kek. Þótt hráefnalistinn sé langur er auðvelt að gera maukið. Þessi uppskrift er í u.þ.b. 3 krukkur.

3 msk. smjör  
2 stórir rauðlaukar, skornir smátt  
2 epli, eitt grænt og eitt rautt, afhýdd og skorin smátt  
100 g þurrkaðar fíkjur, skornar í bita  
100 g þurrkaðar apríkósar, skornar í bita  
100 g þurrkuð trönuber  
50 g rúsínur  
250 g púðursykur  
250 ml eplaedik  
50 ml balsamedik  
½ tsk. negulnaglar  
1 kanilstöng  
1 tsk. engiferduft  
1 tsk. kóríanderfræ  
1 meðalstór appelsína, börkur og safi  
1 stór sítróna, börkur og safi  
1 tsk. salt  
½ tsk. svartur nýmalaður pipar  
80 g valhnetur, þurrstaðar á pönnu og saxaðar gróft

- Hituð smjórið í stórum potti og steikið laukinn og eplin þar til þau mýkjast vel, u.þ.b. 6 mínútur.
- Bætið þurrkuðu ávöxtunum saman við og blandið vel, setjið restina af hráefninu saman við.
- Látið suðuna koma upp, lækkið hitann og sjóðið blönduna í u.þ.b. 50 mínútur og hrærið í annað lagið, bætið við ögn af vatni ef maukið verður of þurr.
- Maukið er tilbúið þegar það er orðið þykkt og áferðin glansandi eins og sulta.
- Bætið hnetunum saman við þegar maukið er tilbúið og setjið það í sótthreinsaðar krukkur, ef þær eru vel lokaðar geymist maukið í allt að 6-8 mánuði á köldum stað.



## Rauð jól – sælgætið með jólamatnum

Heimagert jólarauðkál með eplum og kanil er ómissandi á jóla-borðið. Hvernig væri að útbúa kryddaðar rauðrófur í edikslegi eða hátíðar-chutney með þurrkuðum ávöxtum og valhnetum?

Hanna Ingibjörg Arnarsdóttir | hanna@mbl.is



A jólunum er öllu tjaldað til í mat og drykk. Flestir eru vanafastir og halda í hefðirnar en tilvalið er að finna einhverjar nýjar og spennandi uppskriftir til að bera fram með matnum. Löng hefð er fyrir því að hafa rauðkál og rauðrófur á þessum árstíma en það jafnast fátt á við að hafa þessar kræsingar heimalagaðar. Eins getur gott jólamauk lyft steikinni í hæstu hæðir. Hér bjóðum við upp á dásamlegar uppskriftir úr rauðu og jólalegu hráefni sem gera allan hátíðarmat enn betri. Sumar uppskriftirnar eru auk þess tilvaldar sem matarjólágjafir.



Þú færð  
**jóladagatalið**  
hjá KRUMMA

Vandaðir kubbar  
fyrir mikilvægasta fólkið

KRUMMA®



ÖRYGGI - GÆÐI - LEIKGILDI

Við höfum þjónað Íslendingum  
síðan 1986  
Gylfaflöt 7, Grafarvogi | krumma.is



## Kryddaðar rauðrófur í edikslegi

U.þ.b. 3-4 rauðrófur  
200 ml eplaedik eða rauðvinsedik  
50 ml balsamedik  
250 g vatn  
150 g sykur  
1½ tsk. salt  
2 lárviðarlauf  
1 tsk. sinnepsfræ  
1 tsk. negulnaglar  
2 anísstjörnur

↔Ef notaðar eru hráar rauðrófur er best að pakka þeim inn í álpappír og baka við u.þ.b. 50 mínútur í ofni við 200°C, afhýða, kæla og skera svo niður í strímla. En einnig er hægt að fá góðar eldaðar rauðrófur í grænmetisdeildum flestra verslana.

↔Setjið vatnið og edikið í pott ásamt sykri og látið sjóða vægt þar til sykurinn hefur verið leystur upp, bætið kryddinu saman við og látið malla í 1-2 mínútur til viðbótar.

↔Setjið rauðrófurnar í sótthreinsaðar meðalstórar krukur og hellið vökvanum yfir ásamt kryddinu.

↔Rauðrófur sem þessar eru ómissandi á hátíðarborðið en þær passa mjög vel með villibráð, paté, ostum, svínakjöti og einnig með lambi.



## Heimagerð jóla- rauðkál með eplum og kanil

Þetta rauðkál er tilvalið að gera daginn áður því þá nær það að draga í sig kryddið og bragðið verður dýpra fyrir vikið. Rauðkálið er bæði gott heitt og kalt.

1 lítil haus rauðkál eða ½ stór, skorið í þunnar ræmur  
1 grænt epli, afhýtt og rifið  
2 msk. granateplasíróp (eða trönberrjasafi)  
40 ml eplaedik  
40 ml balsamedik eða rauðvinsedik  
3 msk. púðursykur  
2 tsk. salt  
1 kanilstöng

↔Setjið allt hráefnið í stóran pott og látið sjóða í u.þ.b. 5 mínútur, hrærið í á meðan. Setjið lok yfir og lækkið hitann, látið sjóða við vægan hita í 40-45 mínútur.

↔Hrærið reglulega í og bætið við ögn af vatni ef þurfa þykir. Þegar u.þ.b. 5 mínútur eru eftir af suðutímanum, smakkið þá til og bætið við síru, sætu eða kryddi ef þurfa þykir.

↔Þegar rauðkálið er orðið mjúkt, þykkt og glansandi er það tilbúið til að bera fram.

↔Það geymist vel í ísskáp í u.þ.b. 5 daga í vel lokuðu íláti og því tilvalið að gera það á Þorláksmessu.

↔Þessi uppskrift ætti að duga sem meðlæti fyrir fjóra.



## Pikklaður rauðlaukur með anísstjörnum og sinnepsfræjum

3 meðalstórar krukur, sótthreinsaðar  
2 mjög stórir rauðlaukar  
150 ml eplaedik  
150 ml hrísgrjónaedik  
250 ml vatn  
250 g sykur  
1½ tsk. salt  
1½ tsk. sinnepsfræ  
1½ tsk. heil piparkorn  
3 lárviðarlauf  
3 anísstjörnur  
3 kanilstangir, má sleppa

↔Afhýðið laukinn og skerið í mjög þunnar sneiðar, best að nota mandólin.

↔Setjið edik og vatn í lítinn skaftpott ásamt sykri og salti, látið sjóða við meðalhita eða þar til sykurinn hefur leyst upp. Setjið þá afganginn af

hráefninu saman við nema kanilstangirnar, séu þær notaðar, og sjóðið í 1 mínútu til viðbótar.

↔Dreifið lauknum jafnt ofan í krukurnar og hellið vökvanum yfir, reynið að passa upp á að hver krukka innihaldi 1 anís og eitt lárviðarlauf.

↔Stingið einni kanilstöng í hverja krukku, kanillinn gefur virkilega jólalegt bragð. Setjið lokin strax á og látið kólna í u.þ.b. klukkustund, setjið þá í ísskáp.

↔Laukurinn er tilbúinn til neyslu u.þ.b. 4 tímum seinna en hann verður betri með hverjum degi og geymist í 2-3 vikur í vel lokuðum krukum í kæli.

↔Rauðlaukurinn passar vel með kalkúni, svínakjöti, lambi og villibráð, hann hentar auk þess vel með kartöfluréttum, ostum og í salöt svo fátt eitt sé nefnt.

↔Heimagerður rauðlaukur í krukku er tilvalin matarjólaljóf.

Íslensk framleiðsla fyrir íslenskt veðurfar

Vandaðir  
krossar á leiði!



SAMA VERÐ OG Í FYRRA,  
ENGIN HÆKKUN!

Fáanlegt í 12 volt, 24 volt og 32 volt  
3 ára ábyrgð

**JS** LJÓSAMIDJAN  
VÉLAVERKSTÆÐI  
SLÁTTUVÉLAÞJÓNUSTAN

Skemmuvegi 34 - 200 Kóp. Sími 554 0661



Tinna Sædís Ægisdóttir er hæfileika ríkur bakaranemi sem hefur þegar látið ljós sitt skína. Jólabakstur er órjúfanlegur hluti af jólahaldi henni og hún nýtur þess að blanda saman íslenskum og norskum jólahefðum.

Morgunblaðið/Árni Sæberg

# Gómsætt jólabrauð með trönuberjum og kanil

**Tinna Sædís Ægisdóttir** bakaranemi hefur vakið mikla athygli fyrir hæfileika sína í bakstri og það leynir sér ekki að hún elskar að baka. Hér bakar hún gómsætt jólabrauð og smákökur sem eiga rætur sínar að rekja til Noregs.

Sjöfn Þórðardóttir | sjofn@mbl.is

**B**akstur er órjúfanlegur hluti af jólahaldi Tinna. Fyrir þessi jól ætla hún að baka jólabrauð með trönuberjum og kanil og smákökur sem kallast brúnir pinnar. Þrátt fyrir ungan aldur hefur Tinna vitað lengi að hana langaði til að leggja bakaraíðnina fyrir sig.

Hún er einungis 21 árs gömul og fædd á Íslandi. „Ég ólst upp hérlendis og í Noregi, sem var lærdómsríkt og skemmtilegt. Ég hef starfað sem bakaranemi í rúm þrjú ár en áhuginn fyrir bakstri kom mun fyrir. Ég stefni á að klára í vor og þá loks verður sveinsprófið komið í hús,“ segir Tinna með bros á vör, en hún starfar hjá Gulla Arnari bakara í Hafnarfirði og hefur blómstrað þar í starfi.

*Hverjar eru jólahefðir þínar?*

„Ég get varla sagt að ég sé fastheldin á gamla siði þegar rætt er um jólabakstur, aðallega því að ég kem úr fjölskyldu sem hefur frekar gaman af því að breyta til og gera það sem fólki dettur í hug það árið. Annars reyni ég gjarnan að baka það sem er í uppáhaldi hjá

öðrum fjölskyldumeðlimum, má þar nefna sögur, en þær njóta ávallt mikilla vinsælda í fjölskyldunni.“

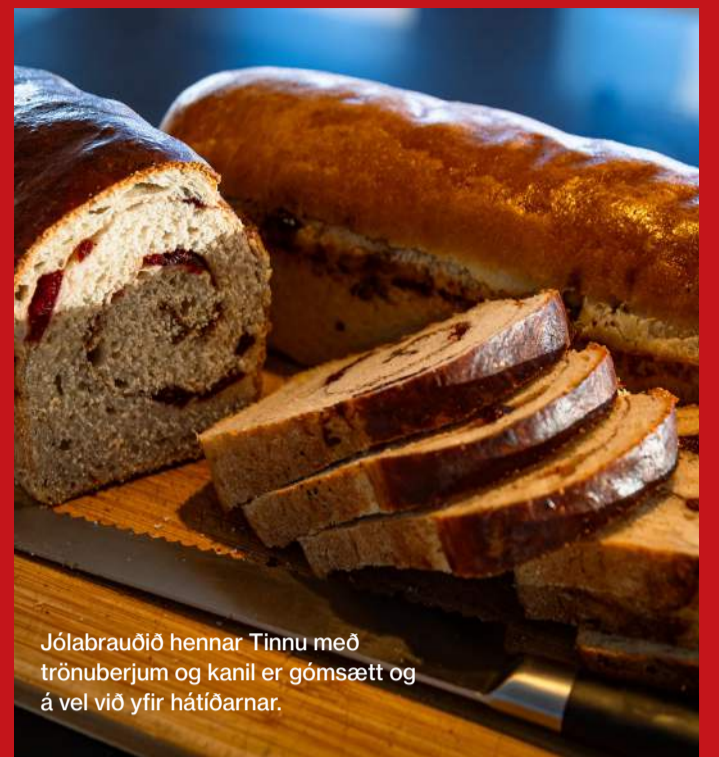
Tinna sækir mikið í norskar uppskriftir.

„Ég hef mjög gaman af því að baka upp úr norskum uppskriftabókum, enda ólst ég einnig upp þar og á góðar minningar um norsku jólin. Lengra en það hef ég þó ekki komist en það er algjör nostalgia hvað minningar geta lifnað við í gegnum kökur og mat.“

*Er eitthvað sem þér finnst ómissandi að baka fyrir jólin?*

„Það er lagtarta án sultu, en hún er í miklu uppáhaldi hjá þabba mínum sem borðar gjarnan eina sneið á dag,“ segir Tinna og brosir.

„Um jólin hef ég ákveðið að gera ljúffengt jólabrauð og svo er ein smákökutegund sem verður á boðstólum hjá mér í það minnsta. Brauðið er í raun úr brauðuppskrift sem ég reyni að setja í samhengi við árstíðirnar fjórar og hátíðir eins og jól og páska. Þetta er hin fínasta grunnuppskrift sem klikkar seint. Smákökurnar borðaði ég mikið í æsku þegar ég átti heima í Noregi, enda kallaðar „brune pinner“. Langflestir í Noregi kunna þessa uppskrift jafnvel utanbókar og þetta eru einar af mínum uppáhaldsmákökum.“



Jólabrauðið hennar Tinna með trönuberjum og kanil er gómsætt og á vel við yfir hátíðarnar.

## Jólabrauð með trönuberjum og kanil

360 ml heitt vatn  
½ tsk. þurrger  
¼ tsk. gróft salt  
600 g kornax brauðhveiti  
100 g þurkuð trönuber  
2 msk. kanil

⇒ Þegar deigið hefur tvöfaldað að stærð, fletjið það þá út, sirka 1-1,5 cm á þykkt með kökufli. Passið að hafa deigið í svipaðri lengd og brauðformið sem notast er við.

⇒ Byrjið á því að velja form sem þið ætlið að baka brauðið í.

⇒ Blandið síðan öllum hráefnum saman í hrærvél og hnoðið saman þar til yfirflötur deigsins er orönn sléttur.

⇒ Komið síðan deiginu fyrir í skál og látið hvíla á hlýjum staði í um það bil 2 klukkustundir eða jafnvel yfir nótt (en þá skal nota kalt vatn).

⇒ Bleytið næst deigið örlítið með vatni og stráið kanil yfir ásamt trönuberjunum.

⇒ Rúllið síðan deiginu í pylsu og komið því fyrir í ílangt brauðform.

⇒ Látið hvíla í um það bil klukkustund.

⇒ Penslið síðan með þískuðu eggji og bakið ofninn við 235°C hita í 20-25 mínútur.



Norsku jólasmákökurnar sem bera heitið brúnir pinnar eru í miklu uppáhaldi hjá Tinna og minna hana á bernskuárin í Noregi.

## Brúnir pinnar

200 g smjör  
200 g sykur  
1 eggjarauða  
1 msk. ljóst síróp  
½ tsk. kanill  
1 tsk. vanillusykur  
1 tsk. matarsódi  
250 g hveiti  
1 eggjahvíta til að pensla með  
100 g hakkaðar möndlur til að strá ofan á  
30 g sykur til að strá ofan á

eggjarauðinni og sírópinu og hrærið saman við.

⇒ Blandið síðan restinni af hráefnunum út í.

⇒ Hnoðið deigið vel saman og deilið í sex jafnstóra bita.

⇒ Mótið í pylsur og þrýstið niður með puttunum á bökunarplötu, u.þ.b. 0,5 cm á þykkt.

⇒ Penslið með eggjahvítunni og stráið möndlum og sykri yfir.

⇒ Setjið inn í ofn á 175°C hita og bakið í um það bil 12-15 mínútur.

⇒ Þegar deigið hefur fengið á sig fallegan brúnan lit og er komið út úr ofninum skulu þið skera það á meðan það er heitt í lengjur í hæfilegri stærð.

⇒ Byrjið á því að hita ofninn í 175°C.

⇒ Setjið saman smjör og sykur í skál og hrærið vel saman þar til blandan verður létt og ljós.

⇒ Bætið síðan við

**pixlar**  
Ljósmynda og prentþjónusta

Í BLÁU HÚSUNUM Í SKEIFUNNI

Myndarammar



Myndaalbúm



Strigaprent



Foamprent



Ljósmyndaprentun



Dagatöl



Myndapúsl



Slide viewer



ÍRÁ 10.850 KR.

ÍRÁ 3.900 KR.

ÍRÁ 3.990 KR.



SUÐURLANDSBRAUT 54  
WWW.PIXLARVERSLUN.IS  
PIXLAR@PIXLAR.IS

# Toppaðu

ísinn með réttu íssósunni

Uppskrift að Mars - íssósu

1. Hitið 1-2 dl rjóma í potti

2. Brytjið 4 Mars stykki út í

3. Hrærið vel og þynnið með rjóma eftir smekk



Hafðu það einfalt og gott...



# Hugi ætlar að bjóða upp á þristamús með kryddbrauðsís

Hugi Rafn Stefánsson er búinn að fullkomna jólaeftirréttinn sinn sem hann ætlar að bjóða fjölskyldunni upp á um hátíðirnar. Það er þristamús með kryddbrauðsís, toffikaramellu og piparkökumulningi sem á engan sinn líka.

Sjón Þórðardóttir | sjofn@mbl.is

Hugi er matreiðslumaður og starfar á veitingastaðnum OTO ásamt því að vera partur af íslenska kokkalandsliðinu og mun sjá um eftirréttinn fyrir komandi heimsmeistaramót í matreiðslu árið 2026 sem liðið mun keppa á. Hann gerði sér lítið fyrir í vetur og sigraði í keppninni um

Eftirrétt ársins 2024. Hugi er afar listræn í eftirréttagerð og kann að bera fram rétti sem fanga bæði augu og munn.

Jólabarnið leynist í honum og sérstaklega þegar kemur að matarhefðum. Fjölskyldan hans er fastheldin á gamla góða siði og fylgir þeim yfirleitt í matargerð og bakstri.

## Kalkúnn um jólin

„Það er alltaf kalkúnn um jólin hjá okkur fjölskyldunni og meðlæti eins og sykurbrúnaðar kartöflur, waldorf-salat, sætkartöflupæ með karamelluðu kornflexi og kremaðri villisveppasösu. Held því verði seint breytt,“ segir Hugi.

Jólasnákökur eru nokkuð sem Hugi Rafn hefur mikið dálæti á og er hluti af hans jólahaldi. „Ég elska allar jólakökur og finnst það mikill partur af jölunum. Konan bakar alltaf fullt af sortum fyrir jólin og ég nýt þeirra fríðinda að borða þær,“ segir Hugi og brosir breitt. „Sörur eru mínar uppáhalds og mér finnst þær alveg ómissandi yfir jólin en tengdamamma mín gerir bestu sörunar.“

„Ég fæ þann heiður að gera eftirréttinn á jölunum þetta árið og verður eftirrétturinn hjá okkur fjölskyldunni eins og áður sagði þristamús með kryddbrauðsís, toffikaramellu og piparkökumulningi sem ég er búinn að fullkomna. Ég verð illa svikinn ef hún hittir ekki í mark,“ segir Hugi spöskur á svip.



Eftirréttameistarinn Hugi Rafn Stefánsson er jólabarn sem elskar ljúffengar jólakökur og eftirrétti. Hann er líka meistari í eftirréttagerð og er búinn að fullkomna jólaeftirréttinn.

Morgunblaðið/Árni Sæberg

## Þristamús með kryddbrauðsís, toffikaramellu og piparkökumulningi

270 g þristar  
(súkkulaðiþristarnir)  
500 ml rjómi  
30 g flórsykur  
5 eggjarauður

- Skertið allan þristana niður í litla bita og bræðið 250 g af þeim í potti á vægum hita með 150 ml rjóma.
- Látið þristablönduna kólna vel áður en öðrum hráefnum er blandað saman við.
- Léttþeytið 350 ml af rjóma og leggið til hliðar.
- Blandið eggjarauðum og flórsykri saman þar til blandan verður létt og ljós.
- Blandið þristablöndunni varlega saman við eggjarauðublönduna.
- Blandið að lokum þeytta rjómanum varlega saman við blönduna.
- Setjið restina af skorna þristinum í botninn á litlum skálum og setjið blönduna ofan í.
- Látið kólna í að minnsta kosti klukkustund áður en bera á músina fram.
- Setjið kryddbrauðsís yfir hverja mús rétt áður en þið berið hana fram, sjá uppskrift fyrir neðan, og skreytið með toffikaramellusósunni og piparkökumulningi að eigin vali.

### Kryddbrauð

140 g púðursykur  
3 egg  
195 g hveiti  
1 tsk. matarsódi  
1 tsk. kanill  
½ tsk. engifer  
½ tsk. negull  
146 g brætt smjör



Þristamúsinn með kryddbrauðsís, toffikaramellu og piparkökumulningi sem bráðnar í munn.

50 g hunang  
65 ml mjólk

- Þeytið saman sykur og egg. Blandið þurrefnum saman við.
- Setjið svo mjólk og rjóma rólega út í, og að lokum bráðna smjórið.
- Hellið deiginu í smurt klassískt bökunarform.
- Bakið við 175°C hita í 40 mínútur.

Kryddbrauðsís  
1,5 l mjólk

300 ml rjómi  
255 g sykur  
120 g eggjarauður  
450 g kryddbrauð (rifið niður, sjá uppskrift fyrir ofan)  
2 stk. matarlímsblöð

- Rifið kryddbrauðið niður með rifjárn.
- Sjóðið síðan saman mjólk, rjóma, sykur og kryddbrauð, varlega.
- Takið af hita og setið eggjarauður og matarlím út í og hrærið vel saman.
- Sigtið síðan blönduna yfir í annað ílát, kælið og setjið í ílát með loki og frystið.

### Toffikaramella

1 bolli rjómi  
1 bolli púðursykur  
½ bolli ósaltað smjör  
örliðið af salti  
1 tsk. vanilludropar

- Setjið rjóma, púðursykur, salt og smjör í meðalstóran pott á vægum hita og látið púðursykurinn leysast alveg upp. Hrærið eins lítið og mögulegt er til að forðast að sykurskorn slettist upp á hliðar pottsins, það getur valdið kornóttri karamellusösu.
- Þegar sykurinn hefur leyst upp, hækkið þá hitann í meðalháan. Forðist að hræra of mikið á fyrstu stigum þar til karamellusósan byrjar að taka lit.
- Þá megið þið auka kraftinn við að hræra í sósunni til að koma í veg fyrir að hún brenni.
- Haldið því áfram þar til sósan hefur þykknað. Takið þá pottinn af hitanum og hrærið vanilludropunum saman við.
- Ef sósan verður of þykk má bæta við smá smjóri og/ eða rjóma og hita aftur.





# TILVALIN JÓLAGJÖF



ILVA Kauptúni, Akureyri og Selfossi  
Sjá opnunartíma á [ilva.is](http://ilva.is)

**ILVA**

# Jólaconfektið sem töfrar gestina upp úr skónum

**Wiktor Pálsson** er mikið jólabarn og er þegar búinn að fullkomna jólaconfektmolann sem hann ætlar að bjóða upp á í ár og innblásturinn var sóttur í vinningsconfektmolann.

Sjofn Þórðardóttir sjofn@mbl.is

**W**iktor er menntaður kokkur og er nýr meðlimur í kokkalandslíði Íslands. Hann er hokinn af reynslu og hefur meðal annars starfað á Michelin-stjörnu-veitingastað á erlendri grundu.

„Ég er kominn aftur heim til landsins eftir um fjögurra ára dvöl í Noregi þar sem ég fékk þann heiður að vinna með færustu kokkum á Norðurlöndunum á stórglæsilega Michelin-stjörnu-veitingastaðnum Speilsalen í Britanniahótel í Þrándheimi,“ segir Wiktor sem er orðinn spennur að spreya sig hér heima í matargerðinni.

## Vill leggja fyrir sig keppnismatreiðslu

„Allir kokkarnir sem ég lærði af þar voru mjög metnaðargjarnir einstaklingar sem hafa náð árangri í matreiðslukeppnum, bæði í Noregi og á alþjóðavettvangi. Á þessum fjórum árum öðlaðist ég dýpri þekkingu á „fine dining“-matreiðslu og matreiðslukeppnum. Nýjustu afrek mín í keppnismatreiðslu eru fyrir Eftirrétt ársins 2023 og núna síðast fyrir Konfektmola ársins 2024,“ bætir Wiktor við.

Wiktor stefnir hátt og vill leggja fyrir sig keppnismatreiðslu. „Markmið mitt til framtíðar á Íslandi er að skapa mitt eigið umhverfi þar sem ég get lagt áherslu á að auka þekkingu mína á mat og halda áfram í keppnum innanlands og erlendis,“ segir hann.

Þegar kemur að jólahaldi segist Wiktor ekki halda mikið í gamlar hefðir og hann hafi skapað sér sínar eigin hefðir. „Við förum gjarnan

óhefðbundnar leiðir í matargerð um hátíðirnar og má segja að við fjölskyldan förum frekar óhefðbundnar leiðir þegar kemur að matarhefðum. Á aðfangadag borðum við bakaða önd með kartöflumús og rauðrófusalat. Við höfum oft haft humarsúpu eða humarhala í forrétt. Á jóladag erum við oftast með jólahlaðborð og bjóðum meðal annars upp á reyktan og grafinn lax, alls konar síld í maríneringu, fjölbreytt salöt og jólakökur.“

## Bökum sjálf okkar jólasnákökur og kökur

„Við erum mjög sveigjanleg á heimilinu varðandi baksturshefðir. Við erum ekki með eina fasta hefð þegar kemur að jólabakstri nema við reynum að kaupa sem minnst. Við bökum eigin jólasnákökur og kökur. Árlega bökum við ávallt nokkrar tegundir af smákökum. Þá eru súkkulaðibitakökur og kryddkökur alltaf á listanum. Okkur finnst gott að bjóða upp á ostaköku, annaðhvort kalda eða bakaða, um hátíðirnar. Það finnst okkur í raun ómissandi þegar kemur að kökum.“

Hvað viðkemur matnum er eitt sem Wiktori finnst verða að vera með jólamáltíðinni. „Mér finnst kartöflumús með nóg af smjöri algjörlega ómissandi á jólaborðinu. Það fer vel með öllu kjöti og sósum, en hún er líka guðdómleg ein og sér.“

## Passa upp á hitastigið og umhverfi í konfektgerð

Wiktor ætlar að bjóða upp á heimagerð jólaconfekt í ár, sérstaklega í ljósi þess að hann vann keppnina um titilinn Konfektmoli ársins 2024.



Wiktor Pálsson landsliðskokkur er búinn að fullkomna jólaconfektmolann sem hann ætlar að bjóða upp á í ár. Hann leggur mikinn metnað í konfektgerðina hvað varðar bragð, áferð og útlit. Hreinir töfrar að sjá handbragðið.

Morgunblaðið/Eyþór Árnason

„Jólaconfektið mitt í ár verður byggt á konfektmolannum sem vann keppnina. Molinn er mjúkur í áferð með miklum ferskleika og „punchy“ kryddum. Hann er í raun mjólkursúkkulaðiskel með kirsuberjahlaupi og piparkökukaramellu-ganache,“ segir Wiktor dreyminn á svip og bætir við að þetta sé tilbúið jólaconfekt með einstakri jólabragðblöndu sem sameinar kirsuber, piparkökur og silkimjúkt súkkulaði.

„Konfektgerð er mikil nákvæmisvinna, en eitt mikilvægt ráð sem ég get gefið er að passa upp á hitastigið og umhverfið sem er verið að laga konfektið í. Eldhúsið má helst ekki vera með hærra hitastig en 20°C. Mikilvægt er að enginn raki sé í loftinu, og því er best að vinna konfektið eitt og sér, ekki í eldhúsi þar sem aðrir réttir eru eldaðir á sama tíma,“ bætir Wiktor við og segir að þetta skipti öllu máli þegar konfektgerð er annars vegar.



Þvílík dýrð að horfa á þennan fallega jólaconfektmola sem borinn er fram á fallegan og jólalegan hátt. Jólastellið hans Wiktors með þessum fallega konfektmola mun töfra gestina upp úr skónum.

## Jólaconfektmolinn hans Wiktors – mjólkursúkkulaðiskel með kirsuberjahlaupi og piparkökukaramellu-ganache

### Sprautun og súkkulaðiskel

#### Sprautun

→ Blandið kakósmjöri við 10% fituuppleysanlegan matarlit, hitið upp í 45,5°C og kælið niður í 26-28°C fyrir notkun. Gætið að því að plastformin séu við 20°C þegar sprautað er. Svörtum, gylltum og rauðum lit sprautað í form með 5 mínútna millibili. Einnig má nota svamp eða fingerðan pensil til að pensla formin.

#### Súkkulaðiskel

→ Bræðið Jivara 40% frá Valrhona varlega í 47°C, kælið niður í 27°C og hitið aftur upp í 30°C til að ná fullkominni temprun.

#### Kirsuberja-pate de fruit

200 g kirsuberjasafi  
170 g sykur  
30 g dextrose  
5 g pectine jaune  
3 g sitrónusýra  
3 g vatn

→ Hitið kirsuberjasafann í potti upp í 40°C. Blandið sykri, dextrose og pektíni saman

í box og hrærið út í pottinn. Leysið vatn og sitrónusýru upp saman í skál. Sjóðið blönduna í 104°C, hellið í skál og kælið. Setjið í Vitamix og sigtið til að losna við loftbólur. Sprautið blöndunni í form með sprautpoka.

#### Piparköku-ganache

150 g rjómi  
45 g rifið engifer  
3 g negull  
5 g kanillduft  
40 g glúkósi  
20 g Lyle's Golden Syrup  
230 g 35% Dulcey-súkkulaði frá Valrhona  
45 g smjör

→ Bræðið súkkulaði og smjör saman. Blandið rjóma, kryddi, glúkósa og sírópi saman í pott og hitið þar til allt leysist upp. Látið malla í 45 mínútur og sigtið síðan kryddið frá. Hellið rjóma-blöndunni yfir súkkulaðið og vinnið með töfrasprotu þar til blandan verður slétt. Kælið varlega niður í 29°C og sprautið í form. Látið fyllinguna stífna í 30 mínútur áður en súkkulaðiskelinni er lokað.

© 2018 BEHNSON

# Farmers Market

ICELAND

VERZLANIR OKKAR Í REYKJAVÍK: FARMERS & FRIENDS



Laugavegur 37



Hólmastóð 2 / Grandi

[WWW.FARMERSMARKET.IS](http://WWW.FARMERSMARKET.IS)

# Hvað er til ráða ef kakan er of þurr?

Hver hefur ekki lent í því að baka köku sem er of þurr? Þetta gerist oft, sér í lagi ef kakan hefur verið bökuð of lengi eða ef hitastigið er ekki rétt. Stundum vantar meiri fitu í uppskriftina eða deigið hefur verið þeytt allt of mikið. En ekki örvænta, til eru ýmis ráð til að bæta hana og gera gómsæta og raka.

Hanna Ingibjörg Arnarsdóttir | hanna@mbl.is

## Notið vökva

Ef kakan er of þurr eftir bakstur, sér í lagi ef um svampdeig er að ræða, er tilvalið að pensla kökuna með sírópi (einn hluti sykur á móti einum hluta vatns). Þannig fær kakan svolítið meiri raka í sig og dregur í sig bragð. Kælið kökuna alveg áður en sykurblöndunni er hellt yfir. Ef kakan er mjög þurr og svolítið hörð að ofan má stinga nokkur göt í hana áður en sírópinu er hellt yfir kökuna.

## Ávextir og safi

Ávextir innihalda töluverðan vökva og geta gert kökuna safaríkari. Ef til dæmis formkaka er of þurr má alveg skera hana í þrjá hluta og setja ávexti og ber á milli. Jarðarber og hindber innihalda töluverðan vökva og ágætt er að láta berin standa á borði með örlitlum sykri til að ná safanum úr þeim og hella honum svo með á kökuna. Aðrir ávextir sem eru blautir og henta vel eru mandarínur og appelsínur, einnig mangó og ananas. Bananar og epli henta ekki vel til að redda kökunni. Einnig má nota sultu á milli laga í kökum.

## Krem eða rjómi

Ef kakan er þurr eftir að hún kemur úr ofninum er tilvalið að setja á hana gott lag af kremi, smjörkrem hentar ágætlega þar sem það er vel feitt, það bætir bæði áferð og bragð. Rjómi er líka tilvalinn bæði til að setja á kökurnar og einnig til að bera fram með þeim. Flestir Íslendingar þeyta rjóma en það er líka gott að bera fram óþeyttan rjóma og hella aðeins yfir sneiðarnar til að bleyta upp í þeim, þetta er mikið gert í Englandi.

## Ávaxtasafar og mjólkurblöndur

Ef ekki er tími til að búa til síróp má nota ávaxtasafa svo sem appelsínusafa eða sítrónusafa og blanda svolitlu hunangi saman við ef þurfa þykir. Þessi lausn gefur kökunni vissulega bragð svo að meta þarf hvort það passi. Einnig er gömul aðferð að setja smávegis vanilludropa saman við mjólk og hella svolitlu yfir þurrar kökur. Ágætt er að nota pensil til að hafa góða stjórn á magninu.

## Eftirréttur í stað köku

Ef kakan er mjög þurr og ekkert af ráðunum hér að ofan hentar, er tilvalið að brjóta hana upp og nota til að búa til eftirrétt í glasi eða einhvers konar útgáfu af „Eton mess“ sem hentar sérlega vel ef marensinn er of þurr. Þessi réttur er enskur og inniheldur þrjú grunnhráefni, þeyttan rjóma, jarðarber og marens, en vel má nota svampbotna líka, það er um að gera að prófa sig áfram. Kjörrið er að gera kökupinna úr of þurri köku, brjóta hana niður, hella svolitlum vökva yfir og rúlla upp í kúlu, síðan er tilvalið að hjúpa kökukúlurnar til dæmis með súkkulaði og velta upp úr hnetum eða kókosmjöli.

## Hvað ber að varast til að koma í veg fyrir of þurra köku?

Stundum er gott að nota aðeins minna hveiti og blanda fitunni og sykrunum lengi saman áður en hveitið er sett út í. Gætið líka að því að nota rétt hlutföll og skoðið hvort aðeins meiri vökva þurfi í uppskriftina. Góð reynsla er af því að skipta mjólk eða vatni út fyrir jógúrt eða súrmjólk, það getur gert kökuna rakari og mýkri. Passið einnig vel hitann á ofninum og takið kökuna út tímanlega því að oft bakast hún aðeins eftir að hún hefur verið tekin úr ofninum.



Góð reynsla er af því að skipta mjólk eða vatni út fyrir jógúrt eða súrmjólk, það getur gert kökuna rakari og mýkri.



Lindsay Cotter/Unsplash



Kisoulou/Unsplash



Douglas Lopez/Unsplash

# Jólagjafir fyrir alla fjölskylduna

Kláraðu allar jólagjafirnar á einum stað



**KAMIK kuldaskór** barna  
Verð frá kr. 13.990,-



**KAMIK Momentum 3**  
Verð kr. 20.990,-



**KEEN Targhee IV MID** ♂♀  
Verð kr. 30.990,-



**AKU Superalp GTX** ♂♀  
Verð kr. 46.990,-



**AKU Tribute II GTX** ♂♀  
Verð kr. 32.990,-



**CMP snjóbuxur**  
Verð frá kr. 34.990,-



**Rider Tech skíðaúlpur**  
Verð kr. 59.990,-



**Icebreaker Oasis** hálfrennd  
Verð kr. 17.990,-



**Icebreaker Oasis** leggings  
Verð kr. 16.990,-



**Helium Hood jacket**  
Verð kr. 39.990,-



**CMP flíspeysa**  
Verð kr. 8.990,-



**CMP skíðaúlpur** krakka  
Verð kr. 15.990,-



**CMP snjóbuxur** krakka  
Verð kr. 12.990,-



**OSPREY**  
Ferðatöskur og bakpokar fyrir ferðalagið  
Frábærar jólagjafir fyrir alla ferðalanga



**City Leather Glove**  
Verð kr. 9.990,-



**SMitten Leather** leðurlúffur  
Verð kr. 24.990,-

**SNOWLIFE**  
SWISS ENGINEERING  
Hanskar og lúffur í miklu  
úrvali fyrir alla fjölskylduna!



**JR Unity DT Glove** barna  
Verð kr. 8.990,-



**Kids Sirius DT Glove** barna  
Verð kr. 6.990,-

# GG SPORT

Í vefverslun okkar á [ggsport.is](http://ggsport.is) má finna meira úrval af öllu sem þarf í ævintýrið þitt!



Barþjóninn Leó Snæfeld ætlar að galdra fram jólalegasta kokteilinn í ár sem á sér langa sögu og nýtur mikilla vinsælda í stórborginni Lundúnum á þessum árstíma.

Morgunblaðið/Eggert

# Eggnog jóla- legasti kok- teillinn í ár

**Leó Snæfeld** er snillingur í kokteillagerð og einn okkar þekktasti barþjónn. Hann ætlar að galdra fram jólalegasta kokteilinn í ár sem á sér svo sannarlega sögu. Þetta er kokteillinn Eggnog og Leó er búinn að gera hann að sínum.

Sjöfn Þórðardóttir | sjofn@mbl.is

eó hefur unnið í veitingabransanum í ellefu ár. Tvö af þeim árum bjó hann í Lundúnum.

„Þar vann ég fyrir staðinn Untitled, sem árið 2018 var 72. besti bar í heiminum samkvæmt alþjóðalista Top 50 Best Bars. Eftir dvöl mína í Lundúnum fór ég að vinna fyrir Þráin Frey Vigfússon á Sumac og seinna meir opnaði ég staðinn Amma Don með honum samhliða Michelin-stjörnuastaðnum ÓX á Laugavegi 55. Núna er hægt að finna mig á kokteillarnum Jungle aðra hverja helgi meðan ég klára Háskólabróu Keilis,“ segir Leó brosandi.

## Elskar að finna nýjar og ólíkar jólahefðir

Leó er einn þeirra sem halda ekki fast í jólahefðir og hefur gaman af því að breyta þeim og prófa nýja hluti.

„Mínar jólahefðir breytast frá ári til árs; mér finnst leiðinlegt að gera alltaf sama hlutinn. Ég reyni flest ár þó að fá mér skötu á Þorlákssmessu, eiginlega það eina sem hefur fest sig í sessi hjá mér,“ segir Leó og hlær.

„Ég set yfirleitt bara upp eitthvert skemmtilegt þema fyrir jólin. Annars er fólk í kringum mig í jólaskapi alla leið og jólagleðin ávallt í fyrirrúmi. Jólaljósin eru komin upp allt of snemma og fólk farið að raula jólalög yfirleitt beint eftir hrekkjavöku. Ég fussa og sveia yfir þeim en í laumi finnst mér þetta alveg næs,“ segir Leó lævislega.

Leó elskar að gleðja aðra með ljúffengum drykkjum. Honum líður vel bak við barinn og nýtur þess að vera flippaður og hafa gaman.

Hvað hefðir varðar er Leó frekar flippaður. „Ég elska að finna nýjar og ólíkar hefðir, byrjaði fyrir sjö árum að flippa aðeins með þetta. Ég hef verið með skosk jól, Havaí-jól og vegan jól svo fátt sé nefnt. Eitt árið ákvað ég þó að prufa að gera hamburgarhrygg, sem entist mér í nánast heila viku eftir á. Þetta er bara svo mikill matur, yfirgengilegt. Eina sem mér finnst ómissandi á aðfangadagskvöld er góður félagsskapur, annað þarf ég ekki.“

## Þarf meira sviðsljós

Þegar kemur að því að fá Leó til að svipta hulunni af jólakokteilnum í ár er hann fljótur að bregðast við.

„Ég ætla svo sannarlega að útbúa alvöruljólaðkokteil, flestir verða nú aðeins skemmtilegri þegar þeir eru komnir smá í glas svo vert er að bjóða upp á gleði í glasi. Það sem ég ætla að bjóða upp á er mín útgáfa af Eggnog, en það er drykkur sem mér finnst ekki hafa fengið nógu mikið sviðsljós hér á landi,“ segir Leó og segist vona að úr því verði bætt og landsmenn læri að meta þennan góða drykk. Drykkurinn eigi sína sögu og honum þyki ákaflega vænt um hann.

„Ein jólin þegar ég var í Lundúnum tók ég aukavakt á The Bar With No Name. Allir gestir sem komu fengu þeirra útgáfu af Eggnog sem eins konar „welcome“-drykk. Hann innihélt romm og cider brandy. Það voru allir svo glaðir að fá Eggnog í hendurnar komandi inn úr kuldanum. Þetta er uppskrift sem ég gerði ein jólin á Sumac fyrir þá gesti sem settust á barinn hjá mér til að hlýja þeim með brosi og næs drykk,“ segir Leó.

## Hætti að drekka fyrir fimm árum

Þótt Leó sé iðinn við að bjóða öðrum upp á áfanga drykki segist hann sjálfur ekki smakka áfengi lengur og vill hvetja alla til að fara varlega með áfengi. „Mér finnst mikilvægt að við höfum það huggulegt um jólin saman með hóflegri drykkju. Ég sjálfur hætti að drekka fyrir um fimm árum því ég sá að ég gat ekki stjórnað sjálfum mér í glasi og sé ekki eftir að hafa hætt. Ef eitthvað er þá hefur það gert mig betri í þessu fagi. Ef fólk á í vanda með drykkju, þá mæli ég eindregið með að kynna sér SÁÁ og AA,“ segir Leó og óskar öllum ástar og friðar um hátíðirnar.



## Eggnog að hætti Leós

Fyrir 2-4

80 g sykur  
60 ml Anejo tequila  
75 ml Amontillado-sérri  
180 ml nýmjólk  
120 ml rjómi  
2 egg

- Notið blandara á lágrí stillingu til að blanda eggin.
- Bætið sykrinum í blandarann.
- Bætið síðan við tequila, sérri, mjólk og rjóma. Blandið þetta allt saman vel.
- Setjið blönduna í kælinn og geymið þar yfir nótt.
- Vert er að taka það fram að það er hægt er að gera þennan drykk vegan með því að sleppa eggjunum og nota haframjólk og kókosrjóma í stað nýmjólkur og rjóma.

Leó gerði sinn eigin Eggnog ein jólin á Sumac fyrir þá gesti sem settust á barinn hjá honum til að hlýja þeim með brosi og næs drykk. Það yljár að fá drykk í svona fallegum bolli.

Essential Serum Trio Gift Set

Stone Crop Revitalizing Gift Set

# Gjöf sem gleður

Eru Éminence Organic Skin Care gjafakassar og gjafabréf í snyrtimedferðir fyrir þann sem að þér þykir vænt um.

Komdu við hjá okkur í Glæsibæinn og við aðstoðum þig við valið.

**F&S**

**FEĞURÐ & SPA**  
SNYRTISTOFA · BEAUTY SALON

Glæsibær, Álheimar 74 | Sími 831 5676  
Netbókanir á [noona.is/feğurdogspa](http://noona.is/feğurdogspa)



# Gjafasettin eru komin

Njóttu töfranna



Skoða gjafasettin

## BLUE LAGOON SKINCARE

Kringlan, 1. hæð | Laugavegur 15 | Flugstöð | Bláa Lónið



# Jólatíska



Hvaða útgáfu af þér ætlar þú að bjóða upp á yfir hátíðarnar? Verður þú þessi spariskór sem allir eru að tala um?



Það má alltaf finna til-efni fyrir svartan síðkjól.

## Kaupir alltaf eitthvað nýtt fyrir jólin

Tískudrottningin Gulla Bjarnadóttir færir okkur innblástur fyrir komandi hátíð. Hún segir verslanir stúffullar af fallegum jólafötum og íhugar sjálf að klæðast gulllitaðri dragt um jólin.

Edda Gunnlaugsdóttir|eddag@mbl.is

Morgunblaðið/Karítas



Svarta dragtin er frá Boss og hefur mikið notagildi.

Gulla Bjarna er förðunarfræðingur, verslunarstjóri í Collections á Hafnartorgi ásamt því að stjórna hlaðvarpinu Í alvöru talað! með góðri vinkonu sinni Lydíu Ósk Ómarsdóttur. Þar sameinast þær í mennskunni með dass af fiflagangi. Hún segir gæðamikil efni eins og silki og slétt flauel einkenna jólatískuna í ár.

„Einnig eru metal-efni eins og gull, silfur og auðvitað allar pallfettur, glimmerið og perlunar líkt og síðustu ár. Fallegar og vel sniðnar dragtir sem hægt er að dressa upp og niður auðveldlega með réttum aukahlutum og margnýta við hvers kyns tilefni. Það koma alltaf fallegir kjólar á þessum árstíma og því tilvalið að kaupa sér kjól fyrir hátíðarnar sem hægt er að nota aftur á þorablótum og árshátíðum stuttu eftir áramót,“ segir Gulla.

„Hátíðarnar eru líka hárréttur tími til þess að draga fram fínu pelsana sína jafnt sem gerviloðspelsana því framleiðsla þeirra hefur tekið svo miklum framförum og eru mun áferðarfallegri en áður. Draumurinn er og verður alltaf shearling-pelsarnir frá danska merkinu Utzon. Þeir eru í sérflokkum og sannkölluð lífstíðareign.“





# SIF JAKOBS

## DIAMOND

*Shine Bright with Diamonds*



*Lovee Necklace*  
14k yellow gold 0.57 ct



*Lovee Earrings*  
14k yellow gold 0.91 ct



*Fior Earrings*  
14k yellow or white gold 2.43 ct



*Fior Ring*  
14k yellow gold 2.30 ct



*Alba Medio Earrings*  
14k yellow & white gold 0.24 ct



*Alba Grande Earrings*  
14k yellow & white gold 0.36 ct



*Rome Earrings*  
14k white gold 0.17 ct



*Rome Necklace*  
14k yellow & white gold 0.09 ct

SÖLUSTADIR: GÞ skartgripir og úr Bankastræti, Halldór Ólafsson Glerártorgi,  
Karl úrsmiður Selfossi, Meba Kringlunni, Meba Smáralind, [www.leonard.is](http://www.leonard.is)



Bleikur pels vekur athygli og það er gaman að klæða sig í skæra liti yfir jólin. Hann er frá Boss.

Morgunblaðið/Karítas



„Ég fæ mér alltaf eitthvað nýtt fyrir jólin og heillast af ríkulegum eignum.“

**Kaupir þú alltaf eitthvað nýtt fyrir jólin?**  
 „Já, ég kaupi mér alltaf eitthvað nýtt fyrir jólin því ég heillast svo af ríkulegum eignum og statement-flíkum. Jólaflíkurnar eru fullkomnar til að bæta einhverju gliti og glamúr við í fataskápinn.“

Gulla er löngu byrjuð að hugsa út í það í hverju hún ætlar að vera um jólin. „Það sem er mér efst í huga núna er gulldragtin frá Dea Kudibal sem ég er nýbúin að bæta við í fataskápinn hjá mér. Ég er mjög hrifin af henni því ég get notað hana eftir jólin líka. Jakkinn getur poppað upp allar buxur og buxurnar get ég líka notað hversdags við fallegar þrjónapeysur eða hvað sem mér dettur í hug,“ útskýrir hún.

**Hvað er það sérstakasta við jólin?**  
 „Dásamleg samvera með fólkinu sem ég elska. Þegar öllu er á botninn hvolft er það það eina sem skiptir raunverulega máli.“

**Ertu mikið jólabarn?**  
 „Já! Ég er algjör jólakúla og byrja að hlusta á jólalög í nóvember og skreyta. Mér finnst allt við jólin æðislegt. Ég elska ilminn af jólailmkertum, gera fallegt og jólalegt í kringum mig.“

**Hvað er ómissandi?**  
 „Friðsælar fjölskyldustundir, góður matur, konfekt og fólkið sem ég elska.“

**Hvað langar þig að fá í jólagjöf?**  
 „Útzon-pels að sjálfsögðu.“

**Hvernig verða jólin hjá þér?**  
 „Jólin verða með hefðbundnu sniði á mínu heimili eins og undanfarin ár. Dásamlegu tengdaforeldrar mínir koma alltaf í mat og er mér það mjög dýrmætt. Einnig ætla ég að gefa mér tíma til þess að vera lengi á náttfötunum, lesa góðar bækur og borða mikið konfekt.“



Glæsilegur gylltur síðkjóll.



Gulldragtin hennar Gullu fæst í Collections og Mathilda. Hún er frá Dea Kudibal.



Jólagjöfin er **Nike**

**AIR**

KRINGLAN - SMÁRALIND - AIR.IS

Kardimomma, sverðilija, fjóla og ambrox blandast saman í þessari reykkenndu viðarblöndu sem inniheldur ástralskan sandalvið, papýrus og sedrusvið. Ilmur sem hentar öllum kynjum. Santal 33 frá Le Labo, fæst í Mikado Reykjavík. 50 ml kosta 35.990 kr.

Ilmolía sem inniheldur hreinar og óblandaðar olíur og er laus við burðarolíur, vatn og alkóhól. Ilmurinn endist mjög lengi. Poppy inniheldur appelsínu, sítrónu og rós. 8 ml kosta 11.990 kr. Fæst í Nola.

Léttkryddaður ilmur samsettur úr peru, pipar og bergamot. Mjúkur og þroskaður ilmur sem hentar öllum kynjum. Black Musk frá The Body Shop, 30 ml kosta 4.670 kr.



Djarfur og nútímalegur ilmur með sandalviði. Million Gold frá Paco Rabanne, 50 ml kosta 16.499 kr.



Kvenlegur ilmur með blóma- og viðarnótum. Sólber, jasmín, patchouli og vanilla einkenna ilminn. Si Passione frá Giorgio Armani, 50 ml kosta 21.999 kr.



Nýr og ferskur ilmur sem er ný túlkun á hinum goðsagna-kennda ilmi Libre frá Yves Saint Laurent. Þessi ilmur heitir Flowers & Flames og kosta 50 ML 20.499 kr.



Bjartur ilmur með blöndu af appelsínu, vanillu og heslihnetum. Devotion frá Dolce & Gabbana, 50 ml kosta 21.499 kr.

# ILMAÐU VEL UM JÓLIN

Jólin eru tími fyrir nýjan ilm, hvort sem það er gjöf fyrir þig eða annan. Þó að það sé skynsamlegt að halda sig við sama ilminn þá er mun skemmtilegra að prófa nýja inn á milli og nota jafnvel tvo til skiptis. Á veturna er algengt að færa sig í þyngri ilmi og jafnvel með örlytlu kryddi í kringum hátíðarnar. Hafðu í huga að ilmurinn á að ýta undir góða líðan en ekki taka frá þér orku eða athygli.

Edda Gunnlaugsdóttir | eddag@mbli.is



Nýr og flauelsmjúkur blómailmur. La Vie Est Belle frá Lancome, 50 ml kosta 13.999 kr.



Sí frá Giorgio Armani er glæsilegur og klassískur ilmur. 30 ml kosta 13.999 kr.



Þessi rómantíski ilmur er með sandalviði, krydduðum kanil og múskaði. 04 Bois de Balincourt ilmolía frá Maison Louise Marie, 15 ml kosta 11.900 kr. Fæst í Andrá.



Mjúkur viður með blöndu af ferskju, sandalviði og kókoshnetu. Radio Bombay frá DS&Durga fæst í Aftur og kosta 50 ml 29.800 kr.



Ilmur sem geislar af orku og samanstendur af blómvendi Rabanne sem inniheldur hvít blóm, glitrandi rós og ávanabindandi steinefnamuskus. Million Gold for Her frá Rabanne, 30 ml kosta 13.599 kr.



Kraftmikill blómailmur sem inniheldur jasmín, mandarínutóna, sandalvið og patchouli-plöntu. Flora frá Gucci kemur í einstaklega fallegri flösku og kosta 30 ml 13.999 kr.



Pipar, sandalviður og patchouli-planta er ferskur og góður ilmur sem endist lengi. Ilmur 602 frá Bon Parfumeur fæst í Yeoman Reykjavík og kostar 9.900 kr.



Ber, saffran og viður sameinast í þessum ilmi sem hentar fyrir öll kyn. Ilmur 903 frá Bon Parfumeur fæst í Yeoman Reykjavík og kostar 9.900 kr.



Klassískt ilmvatn sem er í uppáhaldi hjá mörgum frá L'Occitane. Ambre er sætur balsamik-ilmur með ferskum tón af bergamót, vanillu, muskus og patchouli-plöntu. 50 ml eru á 10.390 kr.



Ilmur sem minnir á lyktina í Reykjavík. Sólber, vanilla og kúmin einkenna ilminn No. 101 frá Fischer-sundi. 50 ml kosta 26.900 kr.

Dásamlegur ilmur fyrir þá vandlátu. Inniheldur kínverskan pipar, fikjur og kasmírvið. Eleventh Hour frá Byredo, 100 ml kosta 43.590 kr.



JEST er vanillubomba þar sem plómur og epli eru blönduð með dökku rommi og súkkulaði. Ilmurinn minnir á voríð sem er þó fjarri. JEST frá Andreu Maack, 50 ml kosta 23.000 kr.



Hlýr og sætur ilmur sem er fullkominn fyrir unga fólk. Cosmic frá Kylie Jenner, 30 ml kosta 8.199 kr.



Sol De Janeiro er mjög vinsælt á meðal yngri kynslóðarinnar og þetta há- og líkamssprey mun líklega slá í gegn sem gjöf. Brazilian Crush er með vanillu- og saltkaramellukeim og fæst í Maí Verslun. 240 ml kosta 6.990 kr.

Moringa-líkamsspreyð er með ferskum blómailmi fyrir þá daga sem léttleikinn fær að ráða. Morgina er frá The Body Shop og kostar 2.970 kr.



Hrár og óhefðbundinn ilmur fyrir þá sem vilja eitthvað öðruvísi. Marrakech Intense einkennist af viðarkenndum, krydduðum nótum ásamt ferskum blómum. Ilmurinn er frá Aesop og fæst í Mikado, 50 ml kosta 22.990 kr.

# JÓLASVEINASPILID ER KOMID Í VERSLANIR

## JÓLASVEINASPILID Í JÓLAPAKKANN

Jólasveinaspilið er í anda spilsins „Veiðimaður“ þar sem markmiðið er að safna fjögurra spila samstæðum. Í stað hefðbundinna spila er spilað með íslensku jólasveinana. Á spilunum eru upplýsingar um jólasveinana og þeirra sérkenni. Spilið er hugsað til fróðleiks og skemmtunar.

*Spilin eru stærri en hefðbundin spil 14,8 x 10,5 cm.*



## LITLA JÓLASVEINASPILID Í JÓLAPAKKANN

Litla jólasveinaspilið er minni útgáfa af Jólasveinaspilinu en þá er spilað stæðuspil. Litla jólasveinaspilið er fyrir yngri aldurshópinn, einfaldari útgáfa þar sem einungis nöfn jólasveinanna eru á spilinu með myndinni. Nöfn jólasveinanna eru á íslensku og ensku á spilunum.

*Stærð spila er 8 x 8 cm.*



HESPA

[WWW.HESPA.IS](http://WWW.HESPA.IS)

SÍMI 865 2910

Velúrbuxur frá Dea Kudibal, fást í Mathildu og kosta 39.990 kr.



Velúrjakki frá Dea Kudibal, fást í Mathildu og kostar 59.990 kr.



Hælaskór frá Zöru, 6.995 kr.



Armband frá Maria Black, fást í Húrra Reykjavík og kostar 16.990 kr.

Lítil sæt taska sem rúmar fátt en lítur vel út. Hún fást í FOU22 og kostar 12.900 kr.



Rauður velúrkjöll frá Ralph Lauren, fást í Mathildu og kostar 94.990 kr.



Tvíhneppt síð kápa frá Samsøe Samsøe, fást í GK Reykjavík, Evu og Karakter og kostar 63.995 kr.



Æðisleg blússa frá Ganni, fást í Andrá Reykjavík og kostar 39.900 kr.

# KLÆDDU ÞIG UPP Á

Skreytt gallavesti frá Ghospell, fást í FOU22 og kostar 14.900 kr.



Nú er sá tími runninn upp þar sem það má gjörsamlega sleppa sér í skrauti, palliöttum og annarri óráðsíu. Það eru gríðarmörg tilefni fram undan og þá verður að eiga fót til skiptanna. Ofsaskrautlegan jakka geturðu notað oft eins og yfir kjóla og við gallabuxur og hælaskó. Gull, silfur, velúr og palliöttur; allt gengur þetta upp og lifgar heilmikið upp á daginn.

Edda Gunnlaugsdóttir | eddag@mbl.is



Skór frá Closed, fást í Mathildu og kosta 69.990 kr.



Silfraðar gallabuxur úr Zöru, kosta 8.995 kr.

Skreyttar gallabuxur frá Ghospell, fást í FOU22 og kosta 22.900 kr.



Dökkgrænn palliöttu-jakki frá Mos Mosh, fást Hjá Hrafnhildi og kostar 38.980 kr.



Satínkjöll frá Selected, kostar 24.990 kr.



Stuttur jakki úr gerviloði. Er frá Noella, fást í FOU22 og kostar 26.900 kr.



Svartur palliöttukjöll frá Selected, kostar 24.990 kr.



Dökkbrúnn kjöll úr Zöru, kostar 8.995 kr.



Hárteygja frá Ganni, fást í Andrá Reykjavík og kostar 6.900 kr.



Dökkblár kjöll frá Opéra Sport, fást í Húrra Reykjavík og kostar 26.990 kr.



Hárklemma frá Sui Ava, fást í Yeoman og kostar 3.900 kr.



Ullargolla frá Rotate, fást í GK Reykjavík og kostar 59.995 kr.

Mynstraður kjöll frá Hildi Yeoman, fást í Yeoman og kostar 49.900 kr.



Silfraður kögurjakki frá Zöru, kostar 11.995 kr.

# KÁPA Í JÓLAPAKKANN HENNAR



## JÓLATILBOÐ

GIL BRET ULLARKÁPA  
TILBOÐSVERÐ:

37.980,-

ÁÐUR 47.980,-



Hjú Hrafnhildi

REYKJAVÍK





Bindi frá Selected sem kostar 6.990 kr.



Ljósblá skyrta frá Won Hundred, fæst í Húrra Reykjavík og kostar 24.990 kr.



Jakki frá Selected, kostar 34.990 kr.



Rúskinnsbelti frá Suitup og kostar 14.995 kr.



Handsmíðaðir ermahnappar úr íslenskrumynt sem kosta 6.900 kr. Merkið heitir Afi og ég og fæst í Herrafataverzlun Kormáks & Skjaldar.

Skyrta frá Herrafataverzlun Kormáks & Skjaldar, 22.900 kr.



Prjónavesti frá Cos sem kostar 18.000 kr.

# JÓLAFÖTIN FYRIR HANN

Það er alltaf gleðilegt að klæða sig upp á og yfir hátíðarnar eru nógu mörg tilefni. Það verður að eiga ein jakkaföt fyrir finustu boðin og þó að flestir eigi annaðhvort svart eða dökkblá má bregða út af vananum og skoða liti eins og dökkgrænan. Hann passar til dæmis vel við hvítt, svart, bláa og vínrauða tóna. Mjög jólalegt!

Edda Gunnlaugsdóttir | eddag@mbl.is



Skyrta frá Boss, fæst í Herragarðinum og kostar 16.980 kr.



Brúnir spariskór frá Lloyd, fæst hjá Steinari Waage og kosta 34.995 kr.



Dökkgrænir fingerðir sokkar frá London Socks, fást í Herrafataverzlun Kormáks & Skjaldar og kosta 2.900 kr.



Pólóbólur frá Palmes, fæst í Húrra Reykjavík og kostar 23.990 kr.



Ullarjakkaföt frá Loro Piana, fæst í Suitup og kosta 119.995 kr.



Skyrta úr Zöru, 11.995 kr.



Pólópeysa frá Farmer's Market sem kostar 23.500 kr.



Teinóttar buxur frá Libertine Libertine, fást í Húrra Reykjavík og kosta 32.990 kr.

Hneppt peysa frá Norse Projects, fæst í Húrra Reykjavík og kostar 39.990 kr.



Frakki frá Zöru, 15.995 kr.



Buxur frá Zöru, 8.995 kr.



Kasmirklútur frá Arason sem kostar 12.990 kr.



Fint prjónuð peysa frá Emporio Armani, fæst í Herragarðinum og kostar 39.980 kr.



Teinóttur jakki frá Libertine Libertine, fæst í Húrra Reykjavík og kostar 54.990 kr.

Svartur jakki frá Jack & Jones, kostar 21.990 kr.



Spariskór frá Selected sem kosta 21.990 kr.

## JÓLAGJAFIR FYRIR YNGSTU KYNSLÓÐINA

Við hjálpum þér að finna réttu gjöfina



ELKO





# EINFALDLEGA HLUTI AF JÓLUNUM

VELJUM AÐEINS ÞAÐ BESTA UM HÁTÍÐARNAR

Íslenska lambakjöt er á sérstakan stað í hjörtum þjóðarinnar um jólin, enda hefur það leikið aðalhlutverknið á hátíðarborðum landsmanna lengur en elstu menn muna. Það er órjúfanlegur hluti af hverju einasta jólahlaðborði og í hugum margra algjörlega ómissandi á aðfangadagskvöld.

Skoðaðu hátíðlegar lambauppskriftir á [islenksklambakjot.is](http://islenksklambakjot.is)





Jón Breki er ekki hrifinn af því að klæðast öllu svörtu um jólin heldur bætir hann litum við.

Morgunblaðið/Eybör

# Jólapeysan í ár pottþétt sú ljótasta

Samvera og ljótujólapeysuhefð fjölskyldunnar stendur upp úr á jólinum að mati **Jóns Breka**. Tíska á hug hans allan núna og ætlar hann að klæðast litum, pallíettum og glimmeri yfir jólin.

Edda Gunnlaugsdóttir | eddag@mbl.is

Jón Breki Jónas er alinn upp í Danmörku að mestu og hefur danski einfaldleikinn haft mikil áhrif á hann. Hann hefur alltaf sótt í skapandi umhverfi og tísku og starfar nú hjá Galleri 17 þar sem hann hefur bæði áhrif og fær innblástur frá ólíku fólki og tískunni í kring. „Eftir að ég flutti til Íslands hef ég orðið fyrir áhrifum frá litríku íslensku umhverfi. Fyrir mér snýst tíska ekki aðeins um föt heldur líka tjáningu, gleði og stundum smá tilraunastarf,“ segir Jón Breki.

En hvernig verður jólatískan í ár?

„Hún er full af litum, pallíettum og skemmtilegum fötum. Ég er ekki mikið fyrir að vera í öllu svörtu yfir jólin heldur elska ég að bæta smá glimmeri og litum við. Það er svo gaman að blanda saman glitrandi flíkum við klassísku jólalitina eins og dökkgrænan, rauðan og silfur-litaðan.“

Jón Breki reynir að velja flíkur sem hann getur notað oft. „Þegar ég bæti einhverju nýju við í fataskápinn geri ég smá tilraunir með hvernig ég get stfliserað þær. Sérstaklega þegar árstíðabreytingarnar koma, þá finnst mér gaman að bæta ferskum áherslum við stflinn. Fyrir jólin er þetta sérstaklega skemmtilegt,“ segir hann.

Þegar kemur að jólafötunum kemur ekki margt til greina. „Við fjölskyldan höfum alltaf haft það fyrir hefð að vera í ljótum jólapeysum um jólin og þetta árið verður hún pottþétt sú ljótasta. Það er ekkert betra en að vera bara í góðri stemningu með fólkinu mínu.“

Hvað er það mikilvægasta um jólin?

„Þegar við fjölskyldan komum saman, borðum saman og spjöllum. Svo auðvitað þegar jólaserúrnar og ljósin byrja að skína og fylla heimilið af hlýju. Þá eru það bara alvöru jól.“

Hann játar að vera algjört jólabarn. „Það er eitthvað svo sérstakt við jólin, allir verða aðeins glaðari og það er fullt af kærleika í loftinu. Ég elska að gefa gjafir og sjá hvað þær gleða aðra, það er svo gaman að upplifa þessa gleði með þeim sem maður elskar.“

Hvað langar þig að fá í jólagjöf?

„Ég er mikið fyrir gjafir sem snúast um að deila góðum stundum með öðrum. Hvort sem það er ferð, eitthvað nýtt sem við prófum saman eða bara einfaldlega að hafa gaman. Það er miklu skemmtilegra en að fá bara hluti.“

Jón Breki ætlar að halda upp á afmælið sitt rétt fyrir jólin. „Jólin í ár verða svolítið klassísk með fullt af jólahafðum, góðum mat og fjölskyldustundum. En þau verða smá öðruvísi því ég mun halda upp á afmælið mitt þannig að við fáum að blása upp blöðrur og fagna aðeins fyrr. Jólin verða því með meiri gleði og spennu.“



Jón Breki er alinn upp í Danmörku og er hrifinn af einfaldleikanum þar.



„Ég er mikið fyrir gjafir sem snúast um að deila góðum stundum með öðrum. Hvort sem það er ferð, eitthvað nýtt sem við prófum saman eða bara einfaldlega að hafa gaman.“



Tíska hefur verið stór hluti af lífi Jóns Breka.



# Í HÁTÍÐAR- SKAPI MEÐ DEL MONTE

Ómissandi í  
forréttinn,  
aðalréttinn og  
baksturinn



# „Ég mæli með að prófa ef þú þorir“

**Ingunn Sigurðardóttir** gerði glæsilega hátíðar-förðun á fyrirsætuna Emmu Margréti.

Edda Gunnlaugsdóttir | eddag@mbl.is



Sterkar og rauðar varir á móti látlausum augum er það sem Ingunn mælir með að prófa.

Ingunn Sigurðardóttir, eigandi Reykjavík Makeup School, HI Beauty og Chilli in June, er fagmanneskja í húð og hár. Hún mælir með fyrir þau sem þora að setja gloss á augun við fínu tilefni.

„Fallegr húð er undirstaða fallegrar förðunar. Þá þarf að hugsa vel um húðina og dekra við hana. Ég mæli með að nota góðan rakamaska af og til og feitara rakakrem í kuldunum,“ segir Ingunn.



Ingunn Sigurðardóttir förðunarfræðingur.

Ljósmynd/Arnór Traustason

Gloss á varir og augu gera einstaklega mikið fyrir heildarútlitið.

## Varir

„Rauðar varir eru alltaf klassískar fyrir hátíðarlúkkið. Það er gaman að leika sér aðeins með þær og nota dökkbrúnan varablýant undir rauðan varalit. Nota svo glæran gloss yfir fyrir skemmtilegt tvist. Ég notaði Rouge Dior Velvet nr. 999.“



## Húðin

„Ljómandi og bronsuð húð er alltaf svo falleg með hvaða förðun sem er. Ég mæli með að nota góðan krem-bronzer til að gefa húðinni fallega hlýju. Hot Bronzer frá Chilli In June gefur hina fullkomnu húð og hér notaði ég litinn Melty.“

## Augun

„Látlaus augnförðun leyfir vörum að njóta sín. Ég mæli með að nota brúnan augnblyant til að skerpa á augn-gjörðinni, fallett glitur yfir augnlokið og stök augnhár. Ég notaði Ethereal Eyes-pallettuna frá Makeup by Mario.“ Þá segir hún fallett að setja smá glimmer á augun yfir hátíðarnar. „Ég mæli með að skoða úrvalið af Dazzle-shadow Liquid frá MAC.“

## Það sem Ingunn notaði í jólaförðunina

Ljósmynd/Gróa Sigurðardóttir

### Eitthvað „extra“

„Til að taka förðunina á næsta stig notaði ég gloss á augun. Ég mæli með að prófa ef þú þorir. Sami gloss er notaður á varir og augu og heitir hann Lip-glass frá MAC.“

### Kinnalitir

„Fallegr kinnalitir setur punktinn yfir i-ið. Ég mæli með að staðsetja kinnalitinn frekar hátt á kinnbeinin og smá yfir nefbrúna fyrir frísklegt útlit. Ég notaði Blushy Blush í litnum Ivy frá Chilli in June sem er hinn fullkomni ferskjubleiki litur.“



# SKILARÉTTUR TIL 31. JANÚAR 2025

Við hjálpum þér að finna réttu gjöfina



ELKO

# HALLGRÍMSKIRKJA

## AÐVENTU OG JÓLATÓNLEIKAR | 2024



### BACH Á AÐVENTUNNI

Sunnudagur 1. desember kl. 17

Kór Hallgrímskirkju

Barokkbandið Brák

Halldór Bjarki Arnarson | *sembal*

Harpa Ósk Björnsdóttir | *sópran*

Hildigunnur Einarsdóttir | *messósópran*

Bragi Bergþórsson | *tenór*

Fjölur Ólafsson | *barítón*

Alfia Bakieva | *konsertmeistari*

Steinar Logi Helgason | *stjórnandi*

Aðgangseyrir ISK 5.900

### HÁDEGISTÓNLEIKAR

Laugardagur 7. desember kl. 12

Tómas Guðni Eggertsson | *orgel*

Davíð Þór Jónsson | *píanó*

Aðgangseyrir ISK 2.900

### SYNGJUM JÓLIN INN!

Kórsöngur, almennur söngur & lestrar

Sunnudagur 22. desember kl. 17

Kór Hallgrímskirkju | Steinar Logi Helgason | *stjórnandi*

Kór Langholtskirkju | Magnús Ragnarsson | *stjórnandi*

Graduale Nobili | Agnes Jörunn Andrésdóttir | *stjórnandi*

Björn Steinar Sólbergsson | *orgel*

Ókeypis aðgangur

### ORGELTÓNLEIKAR | Olivier Messiaen | Fæðing Frelsarans

26. desember – Annar í jólum kl. 17

Björn Steinar Sólbergsson | *orgel*

Aðgangseyrir ISK 3.900

### HÁTÍÐARHLJÓMAR VIÐ ÁRAMÓT

31. desember – Gamlársdagur kl. 16

North Atlantic Brass | Björn Steinar Sólbergsson | *orgel*

Aðgangseyrir ISK 4.500

## AÐVENTA

(fram að 18. desember)

**MESSA OG SUNNUDAGASKÓLI** Alla sunnudaga kl. 11.00

**KANTÖTUMESSA** 1. desember kl. 11

**BÆNASTUND** Alla mánudaga og föstudaga kl. 12.00-12.15

**MORGUNMESSA** Alla miðvikudaga kl. 10.00 - 10.30

**Kyrrðarstund með tónlist og stuttri ihugun**

Alla fimmtudaga kl. 12.00 – 12.30

Ókeypis aðgangur og létt hádegishressing í boði.

**KVÖLDKIRKJA** 19. desember milli 20-22

**FJÖLSKYLDUGUÐSPJÓNUSTA** og jólaball 22. desember kl. 11

**FORELDRAORGNAÐ** Alla miðvikudaga kl. 10.00-12.00

(gengið inn að aftanverðu)

**HANDA VINNA** Alla laugardaga frá klukkan 10-12 í Suðursal.

Alltaf heitt á könnunni.

## JÓL OG ÁRAMÓT

**24. desember | Aðfangadagur**

18:00 Aftansöngur

23:30 Guðspjónusta á jólanótt

**25. desember | Jóladagur**

14:00 Hátíðarmessa

**26. desember | 11:00 annar í jólum**

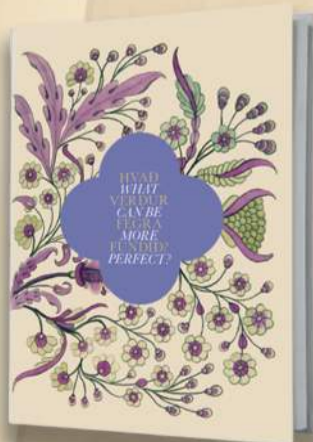
**29. desember | 11:00 Helgistund**

14:00 Ensk messa

**31. desember | Gamlárskvöld**

18:00 Aftansöngur

**1. janúar | Nýársdagur | 14:00 hátíðarmessa**



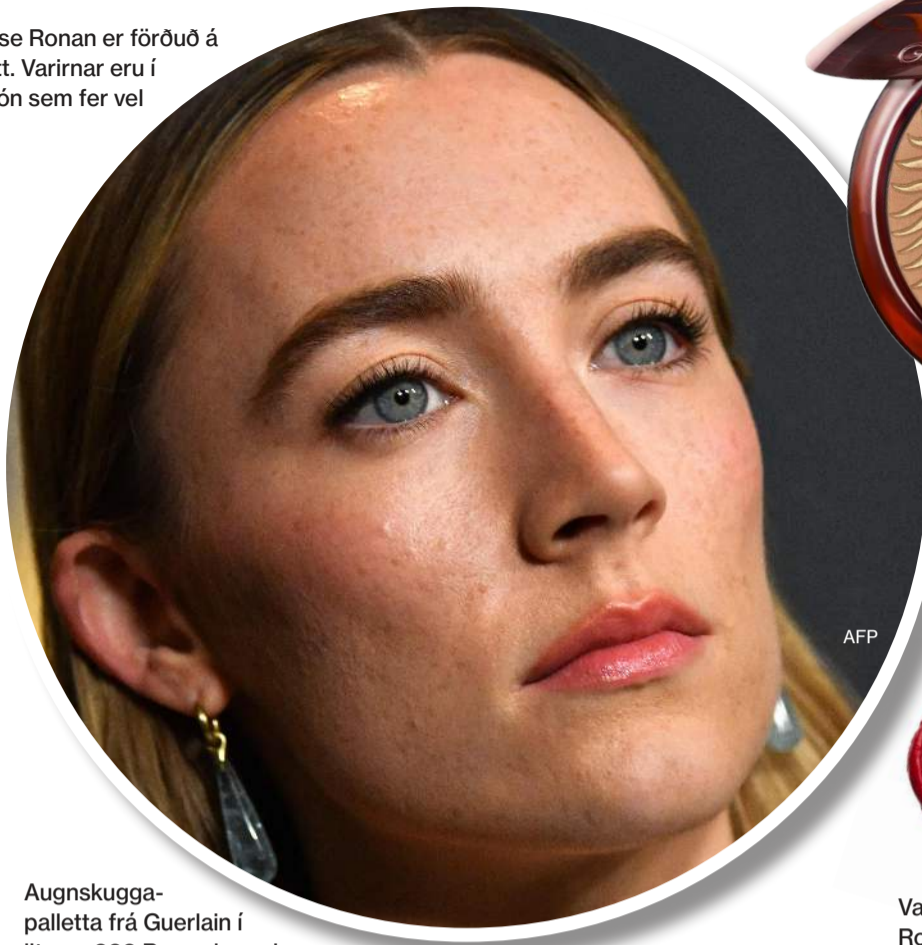
## HVAÐ VERÐUR FEGRA FUNDIÐ?

/ What Can Be More Perfect?

Úrval úr sálmum og kvæðum sr. Hallgríms Péturssonar í einstakri tvímálaútgáfu, með enskum þýðingu. Irma Sjöfn Óskarsdóttir, Steinunn Jóhannesdóttir, Svanhildur Óskarsdóttir og Margrét Eggertsdóttir sem jafnframt er ritstjóri völdu.



Leikkonan Saoirse Ronan er förðuð á náttúrulegan hátt. Varirnar eru í björtum ferskjutón sem fer vel við bláu augun.



Augnskugga-palletta frá Guerlain í litnum 888 Regarde-moi.



Lines Liberated augnblyantur í litnum Deconstructed Brown frá Yves Saint Laurent.

Infalible Brows-auga-brúnagel með lit frá L'Oreal.



Joli Rouge-varalitur frá Clarins í litnum 752 Rosewood.



Gylltur augnskuggi frá Chanel í litnum 238 Quartz Fumé.



Honey Treatment-and-litskrem frá Guerlain.



Chanel Les Beiges farði.



Sólarpúður frá Guerlain, Terracotta en Plein Soleil.

Sun Glow Serum frá Angan Skincare.



All Nighter Setting Spray frá Urban Decay.



Varalitur frá Guerlain, Rouge G í litnum Satin 03 Le Nude Intense.



Varablyantur frá MAC í kastaniulit.



MAC-satin-varalitur í litnum Spirit.

# JÓLAFÖRÐ-UNIN Í ÁR

Falleg og náttúruleg húð hefur einkennt helstu tiskustraumana í förðun undanfarið. Þá þarf ekki mikið til að fullkomna útlitið heldur aðeins fersku- eða bleikan kinnalit, léttu augnförðun og bjartan lit á varirnar. Augabrunir eru enn sterkar eins og fyrri ár. Gylltur augnskuggi er alltaf klassískur og einstaklega hátíðlegur. Ef þú vilt ganga lengra í augnförðuninni er flott að nota dökkbrúna augnblyanta með svörtum maskara og ljósbrúnum möttum augnskugga. Rammaðu svo inn varirnar með örliðið dekkri varablyanti en varaliturinn sjálfur.

Edda Gunnlaugsdóttir | eddag@mbl.is



Kinnalitur frá IT Cosmetics í litnum Je Ne Sais Quoi.



Lily-Rose Depp er förðuð á ögn dramatískari hátt með dekkri augum. Brúnir litatónar eru í andlitinu með ljósbleikum kinnalit. Þetta er flott kvöldförðun sem er auðvelt að leika eftir.



Hypnose-maskari frá Lancôme í svörtum lit.



hringekjan

ÞAÐ MÁ GEFA  
NOTAÐ Í JÓLAGJÖF



HJÁ OKKUR FARA FLÍKURNAR  
HRING EFTIR HRING



@hringekjanverslun

hringekjan.is

Þórunnartún 2 - 105 Reykjavík





Alchemic Creative Conditioners eru hárnæringar í fimm litum sem hannaðar eru fyrir fólk sem vill einfalda, hraðvirka og skemmtilega leið til að leika sér með hárlit sinn. Frá Davines og kostar 5.890 kr.



Be Curly sjampó sem kostar 6.499 kr. frá Aveda fyrir krullað hárið heldur rakanum og sjampóið dregur úr því að hárið verði úfið.



Angelina Jolie og hennar fullkomnu rokkudu krullur.

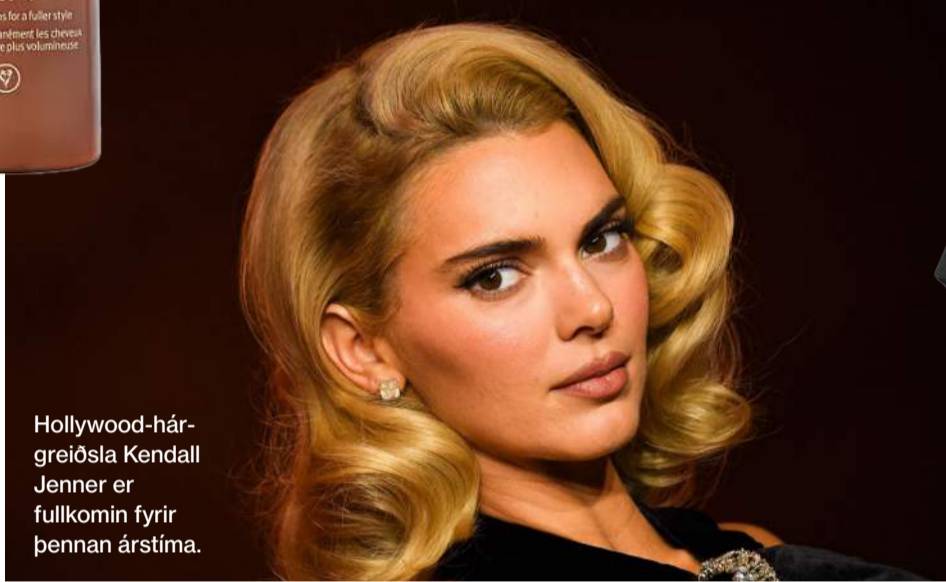


Thickening Tonic frá Aveda. Þykkir hárið strax eftir fyrstu notkun frá rót til enda. Kostar 6.799 kr.



BaByliss Pro Crimp vöflujárn sem kostar 29.480 kr.

Með HH Simonsen Rod Vs5 geturðu bæði skapað djúpar hátíðarbylgjur og náttúrulegar bylgjur í hárið. Fæst hjá Beautybarnum og kostar 28.350 kr.



Hollywood-hárgreiðsla Kendall Jenner er fullkomin fyrir þennan árstíma.



Hárteygjur sem fást í Lyfju, þrjú stykki kostar 1.279 kr.



Not Your Mother's hárgel fyrir liðað og krullað háir sem kostar 2.199 kr.



Maria Nila blástursfroða fyrir fingert háir. Kostar 5.990 kr.

# Hárið í ár ætti að vera vel blásið

Flestir eiga það til að gera alltaf það sama við hárið. Nú hvetjum við til þess að breyta til og leggja meira í hárgreiðsluna en áður.

Edda Gunnlaugsdóttir | eddag@mbl.is

Glæsileg hárspenna með glitrandi steinum. Fæst hjá Sápu og kostar 2.990 kr.



Kaia Gerber með hátíðlega greiðslu þar sem hárið er tekið frá andlitinu.



Áberandi krullur, liðir, vel blásið háir eða slétt mímímalískt tagl eru hárgreiðslur sem eru flottar yfir hátíðarnar. Slétta hárið hefur verið meira áberandi síðustu ár en krullurnar en nú er komið að vel blásna Hollywood-hárinu eins og við höfum séð mikið af á rauða dreglinum.

Ofurfyrirsætan Kendall Jenner hefur breytt ótt og títt um hárgreiðslu síðustu mánuði og hefur hún bæði litað það og stýtt. Ljóst, blásið og liðað hárið er einstaklega hátíðlegt og passar vel við áberandi jólakjóra þegar tilefnið á við. Á tískupöllum Chanel var hárgreiðslan aðeins stelpulegri og kjörin fyrir þau sem vilja hafa sig til á stuttum tíma. Það var aðeins ein flétta til hliðar sem er jafnvel smá gamaldags.

Ofurfyrirsætan Kaia Gerber skartaði einnig einfaldri hárgreiðslu en það var liðað háir sem var síðan tekið aðeins frá andlitinu og fest að aftan. Þá má nota allar finu spennurnar og klemmurnar sem eru alltaf fyrir þér í baðskápnum.

Ef þú ert meira fyrir rokk og ról mælum við með því að stela hárgreiðslunni af Angelinu Jolie, sem er áberandi og órlítið trylltar krullur. Þannig háir er tilvalið að skarta á partíkvoði eins og á áramótunum.



Alvöru öflugur hárblási frá HH Simonsen sem meistarnir nota. Hann heitir Nano Ion, fæst hjá Beautybar og kostar 76.492 kr.

Hitavörn frá Balmain sem verndar hárið fyrir hárblásum, krullu- og sléttujárnnum. Hún kostar 9.180 kr.

Á tiskusýningu Chanel var hárgreiðslan einföld og klassísk hliðarflétta. Þessa greiðslu er auðvelt að leika eftir ef tíminn er naumur.



Hársprey með miklu haldi frá Got 2 B sem kostar 1.469 kr.



Dyson hármótunartæki fyrir alvöru blásið háir. Þrjár hraðastillingar og þrjár hitunastillingar. Fæst í Elko og kostar 115.995 kr.



Plómulituð hárklemma sem fæst í Maí Verslun og kostar 990 kr.





## Skvísaðu þig upp fyrir jólin Frábært úrval í stærðum 42-60

Verið velkomin til okkar í nýju verslun Curvy á 2.hæð í Holtagörðum  
eða pantaðu í netverslun [www.Curvy.is](http://www.Curvy.is)

# Curvy



Glimmer Peysukjöll  
Stærðir 42-56  
12.990 kr



Pocket kjöll  
Stærðir 44-52  
11.990 kr



Zikka Palliettu Kjöll  
Stærðir 42-56  
14.990 kr



Vigga Sið Skyrta  
Stærðir 42-60  
9.990 kr



Aarya Blazer  
Stærðir 44-52  
10.990 kr



Glimmer sokkabuxur  
Stærðir 42-56  
4.990 kr



Eva Bengaline  
Stærðir 42-60  
8.990 kr



Denita Skyrta  
Stærðir 42-60  
6.990 kr

Verzlunin Curvy | 2.hæð í Holtagörðum - Reykjavík | sími 581-1552 | [www.curvy.is](http://www.curvy.is)



Dressaðu þig upp fyrir hátíðarnar  
Jakkaföt og spariföt í stærðum XL-8XL

Pantaðu í netverslun [www.stout.is](http://www.stout.is)

Verzlun Stout - 2.hæð í Holtagörðum - Reykjavík - Sími 581-1552





# Jólastemning

## Heimili mitt sé ævintýri til að stíga inn í

„Ég hef haft ágætis tíma undanfarið og verið að skoða gamlar myndir af stofunum og langaði að endurvekja tilfinninguna fyrir því hvernig húsið var í gamla daga þegar mamma og amma voru að alast hér upp,“ segir **Lára Björg Björnsdóttir**. Síðustu vikur hefur hún málað um eitt herbergi á dag á heimili sínu, Reynistað í Skerjafirði, sem Eggert Claessen, athafnamaður og langafi Láru Bjargar, nefndi eftir Reynistað í Skagafirði, þaðan sem hann var ættaður.

Júlía Margrét Alexandersdóttir | juliamargret@gmail.com

**D**að hafa ekki verið neinar vöflur á Láru Björgu. Sumir myndu kalla þetta djörfung en stofurnar eru til dæmis dökkgrænar, dimmrauðar og sinnepsgular. Þetta er þó síður en svo litafyllerí. Reynistaður er meira en hundrað ára gamalt herrasetur, þar sem myndarlegir hvítlakkaðir listar, rósettur og gerefti þræða alla vegg. Sterkir litir tóna því vel við þetta umhverfi og eins og segir, þetta er allt spurning um dug eða dáðleysi.

Eggert keypti húsið árið 1920, réðst þá í nokkrar viðbætur og byggði stórar stofur við húsið sem er upprunalega frá því um 1874. „Ég hef tekið um eitt herbergi á dag, byrja snemma á morgnana, mála yfir veggfóðrið upprunalega sem hefur verið málað hundrað sinnum, er búin seinnipartinn og um kvöldið er eins og ekki hafi verið hreyft við neinu, nema kominn nýr litur á vegginn.“

### Snjóbolti sem byrjar að rúlla

Við röltum um stofurnar sem eru alskreyttar. Jólalög og jólaílmur taka á móti blaðamanni þennan októbermorgun og Lára bregður ekki svip þegar því er skotið inn að jólaundirbúningurinn byrji greinilega snemma. Hún byrjar í september.

„Hægt og rólega getum við sagt að ég byrji að innleiða stemninguna. Ég úða grenilykt úr spreibrúsa hér og þar án þess að vera kannski sérstaklega að tala um það. Með því að fólk finni ilminn venst það því sjokki þegar ég byrja að setja skrautið upp í október. Jólin eru þó alltaf í huga mér, allan ársins hring. Í verslunum erlendis á sumrin, hvar sem er, á meðan það eru bara aðrir sem sjá þau ekki.“

Lára Björg er búin að kaupa jólagjafirnar snemma og hún myndi aldrei á neinum tímapunkti kalla það að kaupa gjafir að „afgreiða þær“.

„Þetta er engin kvöð. Ég er búin að kaupa allar gjafir snemma, pakka þeim öllum inn og setja inn í skáp.“

*Þegar þú ert búin að lauma inn grenilykt og enginn á heimilinu fattar að þú ert að leiða jólin inn baka til, hver eru þá næstu skref?*

„Þá fer ég að hugsa um stóra rammann, ljósinn og hvernig skuli skreytt úti í garði. Þar er stórt og gamalt tré og í október er búið að koma öllum seríunum fyrir og stinga í samband. Skreytingum mínum um jólin myndi ég helst líkja við snjóbolta sem byrjar snemma að rúlla af stað og verður stærri og stærri. Svo þegar líður á, og einhverjir kunna að halda að allt sé til, eru kannski seríudagar í einhverri búðinni og þá hleð ég í og bæti við. Ég er í raun alltaf að bæta á, það er bara gott fyrir heimilisfólkið að allt birtist ekki á einum degi og það fái taugaáfall. En það er ekki það að ég sé að fela mig, ég skammast mín ekki neitt heldur hleð bara í þetta hægt en örugglega.“

### Oddfellow-dúkkur og Húsavíkurfjallið

Kristín Anna Claessen, amma Láru Bjargar, fæddist í húsinu árið 1926 og síðar móðir Láru Bjargar, Ragnheiður Margrét Guðmundsdóttir, sem lést fyrir sex árum. Lára er því fjórða kynslóðin sem býr á Reynistað.

*Hvernig er sú tilfinning?*

„Það er smá skrytinn tilfinning því ég hef auðvitað verið í þessu húsi frá því að ég fæddist og var mikið hjá ömmu og afa sem stelpa. Ég vissi

þó ekki hvernig það yrði svo að búa hérna og það kom mér á óvart hversu þægilegt það er.“

Húsið er óvenjulegt að því leyti að í því eru stórar stofur sem taka við hver af annarri á meðan svefnherbergin eru kannski færri en gengur og gerist í svona stóru húsi sem var óvenjulegt á þeim tíma sem það var byggt og gert upp. Við höldum áfram að renna yfir verkferla Láru Bjargar í jólaundirbúningnum.

„Þegar útiljósinn er komin á sinn stað dreg ég fram inniserfurnar sem ég hef alltaf hvítar en í lok október eru þær allar komnar upp. Mér finnast marglitar seríur fallegar en ég hef vanið mig á hvítt því þetta eru jólin, og þau mega ekki verða að einhverri útihátíð.“

Þegar ljósinn er komin upp er ég með fullt af krönsum sem ég hengi uppi bæði úti og inni. Ég er mjög veik fyrir krönsum og keypti einn afar stóran á brunaútsölu fyrir einhverjum árum. Hann var stærri en jeppadekk, með áfastri seríu, ég þurfti að sækja hann á jeppa til að koma honum fyrir en svo kviknaði ekki á seríunni. Ég sat því uppi með jólakrans sem leit ekkert út eins og skraut heldur stórt jeppadekk hangandi framan á húsinu, eins og stórt svarthol þegar tók að dimma. Það var ekki gott.“

Hvar sem er laust pláss á Reynistað er jólaskrauti komið fyrir.

„Ég hendi upp gömlu Oddfellow-dúkkunum sem ég man svo vel eftir ömmu Kristínu og vinkonum hennar útbúa. Þær þrjú höfðu peysur með tannstönglum á jólakarlínum og -kerlinguna og svo pakkaði ég inn þínulitlum frauðplaststeningum með ömmu, þetta eru svo skemmtilegar minningar.“



Ætlar þú að binda slaufu utan um allt um jólin eða dekkja borðið eins og þú tilheyrir franskri hástétt?





Annar af tveimur heimilis-  
köttunum, Jurgen Klopp,  
lætur sér fátt um finnast í  
öllum undirbúningnum.



Jólatré í hliðarstofu  
nýtur sín vel við nýmál-  
uðu grænu veggina.



Gamalt og nýtt í jólaborpi Láru,  
spegill fyrir skautasvell eins og  
hjá Guðmundi afa hennar og  
nýjar og gamlar figúrur í bland.



„Það er smá skrýtin til-  
finning því ég hef auðvitað  
verið í þessu húsi frá því að  
ég fæddist og var mikið hjá  
ömmu og afa sem stelpa.  
Ég vissi þó ekki hvernig það  
yrði svo að búa hérna og  
það kom mér á óvart hversu  
þægilegt það er.“



Séð inn í aðalstofuna af kontórnum og það má með sanni segja að jólin séu komin á Reynistað.

Morgunblaðið/Karitas

Guðmundur Benediktsson af Lára setti líka sitt mark á jólin; hann bjó alltaf til „Húsavkur-fjallið“ inni í forstofu en það samanstóð af speglum, grænum fildúki, jólasveinum og -sveinkum. Filt-teppið setti hann yfir skál og speglarnir voru skautasvellið. Hann átti góðar minningar sjálfur frá skautasvellinu á Húsavík.“

Stórfjölskyldan þekkir ekkert annað en að fara í jólaboð á Reynistað og nú er það Lára Björg sem heldur boðin.

„Skárri væri það nú, það er nú ein af ástæðunum fyrir því að ég bý hérna – ég fæ að halda boðin.“

#### Jólaskraut snýst um minningar

Við ræðum aðeins hina tvo gjörólíku hópa sem oft lendir saman í aðdraganda jólanna. Það eru annars vegar þeir sem skreyta snemma og hinir sem ekki þola jólaskraut.

„Allir gera grín að mér og mínum líkum. En ég vil bara hafa þetta eins og í gamla daga og endurvekja minningar. Og fyrir mér snýst jólaskraut um minningar. Báðir þessir hópar eru í raun oft að dila við sama „trámað“. Við sem skreytum snemma erum að leita í minningar og nostalgiu og kannski að reyna að tengjast einhverjum sem eru fallnir frá. Hinn hópurinn saknar kannski líka en finnst erfitt að takast á við það og jólaskrautið og það er svo skiljanlegt.“

Lára Björg segir að augljóslega sé hennar leið að fara alla leið í hina áttina en hún reki sig á það að þurfa að svara fyrir sig.

„Við jólaskrautsfólkið erum ofsóttur hópur. Ég er ekki að reyna að vera óþolandi með því að skreyta svona mikið, síður en svo, það eina sem mig langar er að fólk komi heim til mín og því líði vel, líði eins og það sé að koma inn í eitthvað þægilegt. Að heimili mitt sé ævintýri fyrir fólk að stíga inn í.“

Það er ef til vill svolítið seint að koma inn á það í viðtalinu en Lára býr ekki ein í jólaskrautinu sínu á Reynistað. Þar búa líka fimm karlmenn, eins og hún orðar það. Eiginmaðurinn Tryggvi Tryggvason, synirnir Björn Óttar og Ólafur Benedikt og Ragdoll-kettirnir Jurgen Klopp og Kenny Dalgish. Sem láta sér allir fátt um finnast.



Fallegt greni í bland við ljós og skraut fer afar vel á gömlu píanói og arni sem prýða stofuna.



Fátt er jólalegra en hnetubrjótur á arinhillu.



„Eftir að ég og systir mín eignuðumst börn koma þau um jólin til Íslands frá New York, og hér á Reynistað erum við öll í mat. Þetta snýst um samveru, við erum bara saman og allt er alltaf eins.“

# Hlýjar gjafir

Marc O'Polo

2. hæð Kringlunni  
marcopolo.is



Í JÓLAPAKKAN  
ÞINN

Timberland 

SMÁRALIND | KRINGLAN  
TIMBERLAND.IS



Gyllt og grænt eru ráðandi litir í bland við kristal þegar kemur að borðskreytingum.

Morgunblaðið/Karitas



„Það er enginn að draga úr mér, Tryggvi fer og hengir upp sérur í stiganum möglunarlaust en það er ekki eins og allt heimilið sameinist í föndri og bakstri. Ég er ein í þessu og það er allt í lagi, þetta er bara mitt verkefni, á móti kemur að ég kann til dæmis ekki mikið að elda.“

Ég vil líka meina að við skreytingarfólkið, sem erum allt haustið að hugsa um hvernig við getum gert allt fallett, erum að skoða og pæla, fara út í búð, kaupa þetta og finna hitt til – okkar vinna er gjarnan mjög vanmetin. Ég er ekki að segja að fólk sé vanþakklátt en það gerir sér ekki grein fyrir hvað það fer mikil vinna í þetta.

Ég vil að hvert sem þú lítir sjáirðu eitthvað fallett og ég veit að innst inni finnst fjöllunni þetta alveg smá skemmtilegt. En það er nú samt alltaf svo að sá sem gerir steikina fær mesta hrósið, meðan þú stendur með sprungnar æðar í augum og hefti í hárinu eftir seríuslag. Þetta er ósýnileg vinna.“

#### Jólin eru aldrei klúður hjá mér

Jólin á Reynistað eru gyllt, græn og rauð og allt þetta speglast í kristal. „Því ég vil alls ekki þennan skandinavíska minimalisma,“ segir Lára Björg og hefur takmarkaða þolinmæði fyrir drapplituðum og ljósgráum stjörnum.

„Ég vil dramatísk jól. Að þú gangir inn til mín og jólabunginn leggist yfir þig eins og þú sért að ganga inn í jólakúlu.“

Blaðamaður lítur á Láru Björgu til að athuga hvort henni stökkvi bros. Ekki vottur.



Mamma Lára fann servéttur á antikmarkaði í Frakklandi en það fylgdi sögunni að stafirnir LB væru stafir einhvers baróns í Frakklandi.



Á ljósmyndinni er Kristín Anna Claessen heitin, amma Lára, en hún föndraði dúkkurnar fyrir jólín.



Jólátré í hliðarstofu nýtur sín vel við nýmál- uðu grænu veggina.

„Ef ég gæti haft gervisnjókomu myndi ég gera það. Amma Birna og afi Ragnar bjuggu lengi í Bandaríkjunum og amma mín úðaði alltaf hvítu frauðspreyi yfir jólatréð. Ég á ennþá jólakúlu frá henni með frauðinu á.“

Lára Björg vísar hér í föðurforeldra sína, Birnu Önnu Sigvaldadóttur og Ragnar Karlsson. Þegar Lára bjó sem krakki í Bandaríkjunum var keyrt til þeirra á jólunum og jólaseríurnar voru skoðaðar í þaula á leiðinni.

„Ég hugsaði alltaf hvað það hlýti að vera gaman hjá þeim sem væru með mikið skraut og mig langar til að það sé gaman hjá mér.“

*Hvert er viðhorf þitt til jóllanna?*

„Þegar ég var að alast upp fórum við oftast í messu og þegar ég var í Hamrahlíðarkórnum sungum við systurnar í messu, oft bæði klukkan sex og svo fórum við líka í miðnæturmessu. Þetta var afar hátíðlegt.“

Birna Anna Björnsdóttir, rithöfundur og systir Láru, býr með fjölskyldu sinni í New York.

„Eftir að ég og systir mín eignuðumst börn koma þau um jólín til Íslands frá New York, og hér á Reynistað erum við öll í mat. Þetta snýst um samveru, við erum bara saman og allt er alltaf eins. Ég geri kartöflurnar, systir mín kemur með desertinn, systir mín og Tryggvi gera sósunu. Það myndi aldrei vera tekið í mál að einhver annar gerði sósunu og ég veit að þetta hljómar kannski ekki þannig, en þetta er alltaf alveg afslappað. Svo taka við stóru jólaboðin og áramótin.“

Fyrir utan þessar heimilisvenjur eru engar hefðir í útstáelsi, hvorki jólatónleikar né eitthvað sem krefst þess að pantu miða.

„Fólk segir gjarnan að það sem sé svo gaman við adventuna sé að fara á jólatónleika og slaka

síðan bara á í desember, en sjálf fer ég ekki neitt og slaka auðvitað ekkert á. Sem er smá mótsögn en intróvertinum í mér finnst ekkert gaman að fara á umfangsmikil mannamót eða stóra tónleika. Ég kann best við mig ein heima, að pakka inn, vesenast og þrifa. Jólahreingerning er allt árið um kring hjá mér og þú finnur ekki eitt horn sem er óþrífð í lok nóvember.“

BIÐIN ER Á ENDA.  
VIÐ ERUM SPENNT AÐ OPNA Í KRINGLUNNI Á NÝ.



Kultur  
KRINGLAN

# Jólahefðirnar í hávegum hafðar

Fagurkerinn og leirlistakonan Guðbjörg Káradóttir hjá KER byrjar snemma að undirbúa jólin. Hún hefur einstaklega gott auga fyrir fallegum hlutum og kann að láta þá tóna saman með lifandi greni og blómum úr náttúrunni.

Sjöfn Þórðardóttir | sjofn@mbl.is



Handbrenndu jólatrén eru táknræn fyrir hönnun Guðbjargar og eru þau sýnileg á ófáum heimilum landsmanna.

Morgunblaðið/Árni Sæberg

Hún byrjar líka snemma að undirbúa jólin á vinnustofu sinni þar sem hún nýtir sína listrænu hæfileika til að renna og gera falleg keramikverk.

„Ég byrja alltaf mjög snemma að undirbúa jólin og byrja yfirleitt að renna jólatré í ágúst. Þó kemur jóla-

skapið yfirleitt ekki alveg fyrr en í byrjun adventunnar. Fyrsta jólaskrautið hjá mér eru jólaseriurnar í gluggana, sem ég set upp í byrjun nóvember til að skapa hlýlega stemningu. Ég byrja síðan að skreyta almennilega heima um miðjan desember,“ segir Guðbjörg með bros á vör.

„Mér finnst alltaf ótrúlega gaman að fá fólk í heimsókn í galleríð og vinnustofuna mína í Mávahlíðinni, þar sem ég eyði mestum tíma á adventunni og legg mikinn metnað í að skreyta fallega þar. Jólalögin í útvarpinu skapa notalegt andrúmsloft, og mér finnst algjör nauðsyn að hafa góðan jólailm í loftinu, ilmurinn „Vetur“ frá Haf Store er í miklu uppáhaldi hjá mér,“ segir Guðbjörg dreymin á svip.

## Yfirleitt búin að leggja á borð á Þorláksmessukvöld

Þegar kemur að borðhaldi um hátíðirnar er metnaðurinn í hámarki hjá Guðbjörgu. Þá blandar hún saman hlutum sem eiga sér sögu og því sem hún hefur hannað með skemmtilegri útkomu sem fangar augað.

„Mamma mín lagði ávallt mikinn metnað í að skreyta hvern disk á jólaborðinu með lifandi greinum og var yfirleitt búin að leggja á borð á Þorláksmessukvöld. Þessa hefð hef ég haldið í heiðri og alltaf fylgt sjálf.

Fyrr á árinu hannaði ég og renndi sérpantað matarstell fyrir kúnna og ég á nokkra diska úr því setti sem ég ætla að nota á jólaborðið í ár. Mér finnst það ómissandi hluti af jólnum að skreyta með lifandi greinum og fallegu jólatré og er einstaklega þakklát fyrir að enginn í fjölskyldunni sé með ofnæmi fyrir greni,“ segir Guðbjörg glaðlega.

Hefðirnar í matargerðinni eru í föstum skorðum hjá Guðbjörgu og fjölskyldu hennar. „Á aðfangadag undirbúum við dóttir mín jólamatinn saman frá hádegi og á meðan hlustum við á jólakveðjurnar í útvarpinu. Það er misjafnt hvort við höldum jólin heima hjá mér eða hjá henni. Eftir að kirkjuklukkurnar hringja inn jólin setjumst við til borðs og byrjum að snæða saman.

Það hefur þó komið upp smá vesen eftir að við hættem að nota gömlu útvarpstækini – stundum hefur verið smá bras að tengja rétta símann við rétt snjalltæki til að ná

» SJÁ SIÐU 90



Listrænir hæfileikar Guðbjargar Káradóttur láta ljós sitt skína um hátíðirnar. Hún skreytir einstaklega fallega á adventunni og gaman að sjá hvernig hönnun hennar nýtur sín innan um jólaskreytingarnar.



Hver hlutur á sér tilgang á heimili Guðbjargar og fagurkerinn skreytir líka eldhúsið fyrir aðventuna.



Þessi forláta bikar með rækjukokteilnum í kemur frá æskuheimili Guðbjargar. Hún á nokkra slíka og þeir voru keyptir á Mallorca árið 1976 og eru eingöngu notaðir á aðfangadagskvöld.



Blómavasin er einnig hannaður af Guðbjörgu og er handgerður úr postulíni sem er blandað eldfjallaösku. Hann er mikil þrýði á heimilinu.





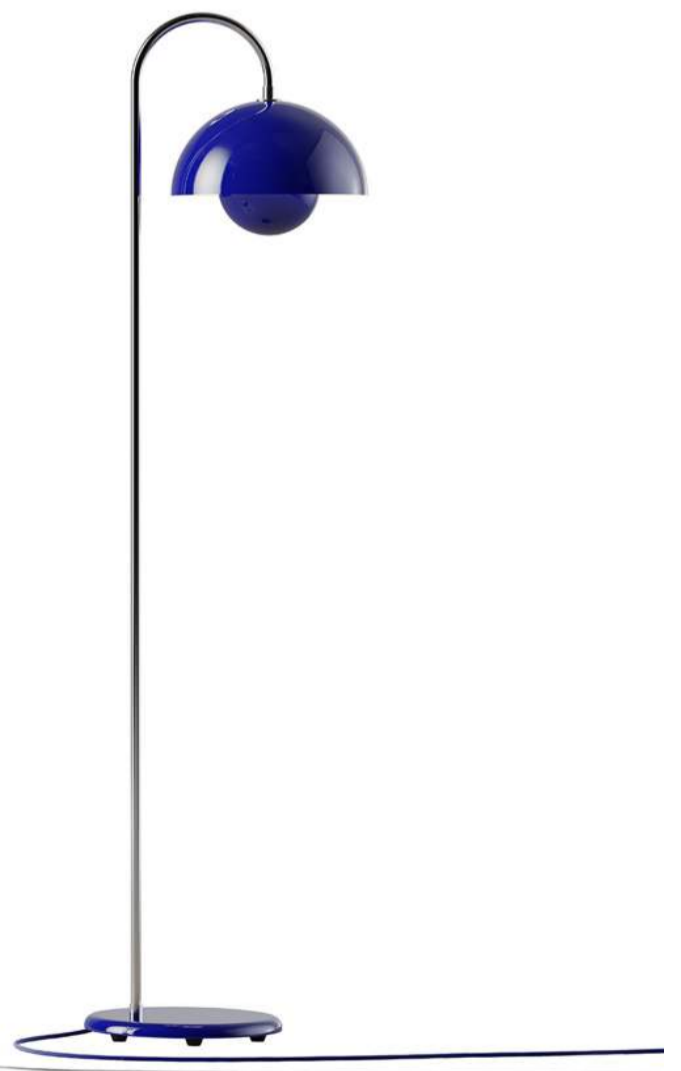
# Flowerpot

Hönnun: Verner Panton



& Tradition®

Skeifan 6 · Kringlan · Smáralind · Laugavegi 7 · [www.epal.is](http://www.epal.is)





Fágað og stílhreint yfirbragð er yfir hátíðarborðinu. Það er skreytt með lifandi greinum, silkiborðum og fallegum jólakúlum.

Morgunblaðið/Árni Sæberg

kirkjuklukkunum á réttum tíma,“ segir Guðbjörg og hlær.

Aðspurð segist Guðbjörg vera frekar fíndssöm þegar kemur að jólonum. „Hjá okkur eru þau keimlík því sem ég upplifði í æsku. Nú er ég náttúrulega orðin amman, og það er alveg dásamlegt að fylgjast með litlu og stóru strákunum mínum, barnabörnunum, upplifa jólin.

Dagarnir eftir aðfangadag eru kærkomin hvíld eftir mikla vinnutörn. Þá nýt ég þess að eyða tíma með vinum og fjölskyldu. Það er líka fyndið hversu mörg afmæli eru hjá mínu nánasta fólki yfir hátíðirnar, sem þýðir að við höfum fleiri skemmtilega hittinga en bara þessi hefðbundnu jólaböð.“

#### Matseðillinn í föstum skorðum á aðfangadag

„Á okkar jólaborði er rækjukokteill í forrétt, rétt eins og á mínu æskuheimili. Það er hefð sem við í stórfjölskyldunni höldum flest í heiðri. Um aldamótin fann ég uppskrift að fylltri önd sem við höfðum í jólamatinn, en ég týndi henni eftir þau jól. Þrátt fyrir það held ég að ég hafi náð að endurskapa hana nokkuð vel. Í eftirrött geri ég ávallt sítrónufrómas, sem er borinn fram í art deco-glenskálum sem ég erfði frá ömmu minni og mér þykir einstaklega vænt um.

Það hefur komið upp að einhver stingi upp á smávægilegum breytingum á jólamatnum, en það eru helst börnin sem harðneita, þau vilja að allt sé eins og það á að vera.“

Guðbjörg sviptir hér hulunni af uppskriftinni að jólaöndinni en uppskriftin að hinum fræga rækjukokteil er fjölskylduleyndarmál og verður áfram. Með öndinni ber hún fram waldorfsalat, brúnaðar kartöflur og rósakál. Í eftirrött er ávallt sítrónufrómasinn.



Jólaávéxtirnir, epli og appelsínur, minna Guðbjörgu á bernskuna og njóta sín vel í skálunum hennar sem eru handgerðar úr postulíni og eldfjallaösku.



Í ár er matarstellið á jólaborðinu nýtt en Guðbjörg hannaði það og renndi í sumar. Hver einasti diskur er handgerður og engir tveir eru í raun eins. Handbragðið gerir mikið fyrir borðhaldið.

## Jólaöndin hennar Guðbjargar

### Jólafyllingin

- 1 laukur, smátt skorinn
- 1 stór engiferrót, smátt skorin
- 2 msk. smjör til að svissa
- 1 pk. þurrkaðar apríkósus, soðnar og smátt skornar, vatn sigtað frá
- 1 dl þúrtvín
- 1 dl appelsínusafi
- 2 dósir kastaníuhnetur (water chestnuts)
- brauðmolar innan úr einu stóru franskbrauði
- salt og pipar eftir smekk
- 3 msk. apríkósusulta

- ↔ Svissíð lauk og engifer í smjöri á meðalhita þar til það verður mjúkt og ilmandi.
- ↔ Hellið þúrtvíni og appelsínusafa yfir soðnar apríkósus og blandið saman.
- ↔ Hrærið kastaníuhnetum, brauðbitum, lauk og engifer saman við.
- ↔ Kryddið til með salti og pipar.
- ↔ Blandið apríkósusultu saman við.
- ↔ Ef fyllingin er of þurr, bætið við meiri appelsínusafa og þúrtvíni þar til rétt áferð næst.

### Aðferð við fyllingu

- ↔ Fyllið öndina með blöndunni og lokið opinu með tannstönglum eða eldhúsgarni.
- ↔ Undirbúningur fyrir eldun
- ↔ Nuddið öndina með smá salti og penslið hana síðan með apríkósusarmelaði.
- ↔ Setjið hana á grind með ofnskúffu undir til að safna fitu og safa.

### Eldun

- ↔ Eldið öndina í forhituðum ofni við 180°C. Eldunartími fer eftir stærð, en almenna reglan er 20-25 mínútur fyrir hver 500 g.
- ↔ Athugið hvort öndin sé tilbúin með því að stinga í lærið; safinn ætti að vera tær.
- ↔ Setjið öndina á fallegt fat eða viðarbretti og skreytið eins og ykkur langar til. Berið fallega fram.

### Andarsósan

- Andarsóð (af safanum sem rennur af öndinni í ofnskúffunni)
- 1 dl þúrtvín
- 200 ml rjómi
- 2 msk. apríkósusulta
- salt og pipar eftir smekk

- ↔ Byrjið á því að setja andarsóðið í pott og hitið á miðlungshita.
- ↔ Bætið síðan við þúrtvíni og látið vínandann sjóða upp.
- ↔ Bætið þar næst rjómanum við og apríkósusultunni og látið suðuna koma upp. Kryddið til með salti og pipar eftir smekk.
- ↔ Hrærið reglulega í sósunni og smakkið til.
- ↔ Þið getið bætt við kryddi eða öðru sem þið viljið ef ykkur finnst vera þörf á því.

Þetta er  
**LADDI**

**Ethy**

**Fjallabak**  
Brokeback Mountain

**Gefðu  
upplifun  
um jólin**

Gjafakort Borgarleikhússins er falleg gjöf sem gleður og nærir andann. Hláturskast, sígild perla eða epísk ástarsaga — gjafakortið rúmar allt litróf tilfinninganna. Gefðu gjöf sem lifnar við.

**Tryggðu þér gjafakort**  
borgarleikhus.is | 568 8000



Borgarleikhúsið

Velúrslaufa gerir jólaborðið einstaklega hátíðlegt.



Það þarf ekki mikið til á jólaborðið, aðeins fáa en fallega hluti. Diskar og glös eru frá Louise Roe og vINGlÖsin frá Ann Demeulemeester.



Júlíana Sól Sigurbjörnsdóttir safnar silfri og hefur gert í mörg ár. Á jólunum dregur hún það fram og skreytir jólaborðið.

Ljósmyndir/Magnús Óli Sigurðsson

## „Við munum slaufa yfir okkur í ár“

Jólaborðið ár hvert er í uppáhaldi hjá sumum en hausverkur fyrir aðra. **Júlíana Sól Sigurbjörnsdóttir** heldur sig við stílhreina og hlýlega hluti sem hún hefur safnað í gegnum árin. Smáatriði eins og velúrslaufur setja hátíðlegan svip á borðið.

Edda Gunnlaugsdóttir | @eddag@mbl.is

Fagurkerinn Júlíana Sól Sigurbjörnsdóttir er eigandi verslunarinnar Officina í Reykjavík. Hún viðurkennir að hún sé mikið jólabarn og eigi það móður sinni að þakka. Jólaborð Sólar þetta árið er guðdómlega fallegt, hlýlegt og stílhreint með velúrslaufum og silfurkertastjökum.

„Mamma gerði alltaf svo kósí um jólin þannig að snemma í nóvember á ég það til að byrja aðeins að vinna mig inn í jólatónlistina og hlakka til jólanna,“ segir Sól.

Skreytir þú mikið fyrir jólin?  
„Ég myndi kannski ekki segja að ég væri algjörlega stjórnlaus í skreytingum fyrir jólin en ég á nokkra fallega hluti sem ég hef sankað að mér í gegnum tíðina sem mér finnst ómissandi að setja upp. Ég set jólaseríur í gluggakistur og svona en ekkert of mikið. Svo



Silfur er alltaf hátíðlegt og er vinsælt núna.

bý ég til jólaílm sem fær að vera í potti í eldhúsinu sem við kveikjum undir reglulega til að fá lyktina í húsið.“

Þá segir hún engar reglur gilda um jólaskreytingar. „Ef það er einhver tími til að sleppa sér þá er það um jólin. Nema að ég hef óbeit á bláum jólaseríum og svona köldum orkusparandi hvítum seríum. Ég veit ekki hverjum datt í hug að það gæti verið kósí,“ segir hún.

Hvernig verður jólaborðið í ár?

„Ég ætla að vera í útlöndum þessi jólin. Ef ég væri

» SJÁ SÍÐU 94

## Jólaskeiðin & jólabjallan 2024

ÍSLÆNSKT  
LÁTTU ÞAÐ GANGA



Frí heim-sending

Verð kr. 4.500

Verð kr. 29.500  
kr. 27.500 f. eldri borgara

Hönnuður  
Ragnhildur Sif Reynisdóttir

ERNA

GULL- OG SILFURSMÍÐJA

Silfurmunir og skartgripir síðan 1924



## Jólagjöfin fyrir útvistarfólkið



DryTex sokkar  
3.995 kr. / st. 37-48



Thermolite sokkar  
2.995 kr. / st. 37-48



Lúffur  
8.995 kr.



Hanskar  
8.995 kr. / st. xs-xxl



Veiðihattur  
8.995 kr. / st. s-xxl



Murmansk loðhúfa  
7.995 kr. / st. m-xxl



Stöten húfa  
3.995 kr.



Ullarhúfa  
5.995 kr.



Hurricane peysa  
24.995 kr. / st. m-xxl



Prestwick skyrta  
14.995 kr. / st. s-5xl



Abisko buxur  
24.995 kr. / st. c148-c158



Winter parka úlpa  
34.995 kr. / st. m-xxl



Nydala jakki  
24.995 kr. / st. s-xxl



Abisko skyrta  
14.995 kr. / st. s-xxl



Värnamo buxur  
11.995 kr. / st. 36-44



Winter parka úlpa  
34.995 kr. / st. s-xxl

# ELLINGSEN

Fiskislóð 1, Reykjavík / Hvannavellir 14, Akureyri / 580-8500 / Síðan 1916 / [www.ellingsen.is](http://www.ellingsen.is)



Vínrauður er mikilvægur á þessum árstíma fyrir marga.

Ljósmyndir/Magnús Óli Sigurðsson



Að bjóðast til að passa barnabörnin

*er gjöf sem gleður þvert á kynslóðir.*

**SAMAN GEGN SÓUN**



„Ég hef óbeit á bláum jólaseríum og veit ekki hverjum datt í hug að það gæti verið kósí.“

heima myndi ég líklegast nota silfrið mitt sem ég er búin að safna síðustu árin í bland við diska og glös frá Louise Roe og vínglós frá Ann Demeulemeester. Ég myndi kaupa einhver ótrúlega falleg blóm hjá 4árs-tíðum og svo finnst mér mikilvægt að hafa fallegar tauserviðtúr og dúk sem ég á frá Tekla Fabrics. Oftast er ég með einhverjar skreytingar á disknum eins og lítið greni eða servíettuhringi. Við erum að fá svolítið af skrautmunum fyrir jólin í Officina sem eru fullkomnir á jólaborðið.“

*Hvað borðar þú á jólinum?*

„Ég ólst upp við að borða purusteik og síðar breyttist það í hamborgarhrygg. Eftir að ég kynntist mannum mínum ákváðum við að búa til okkar eigin hefðir og höfum beef wellington. Við erum svo alltaf með graflax í forrétt og möndlugraut í eftirrétt.“

*Hverjir eru helstu tískustraumarnir sem þú sérð núna fyrir jólin?*

„Slaufan hefur verið sjóðandi heit síðan í fyrra og ég held að við munum slaufa yfir okkur í ár sem er bara fínt. Ég held hins vegar að það sem komi sterkt inn á næsta ári sé „tassels“, eða eins konar silki-

kögurdúskar. Þið lásuð það og þetta ótrúlega sérstaka orð silkikögurdúskur fyrst hér. Svo sér maður auðvitað að jólasveinarnir eru með puttann á púlsinum í töluvert víðari buxum en áður, gulrótarsniðið fór þeim ekki vel,“ segir hún og brosir.

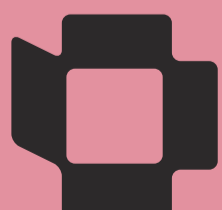
*Hver er uppáhaldsjólaminningin?*

„Ég á svo margar góðar jólaminningar en það sem mér dettur fyrst í hug akkurat núna eru fyrstu jólin okkar í Kaupmannahöfn eftir að við fluttum þangað. Þá var ég ólétt að öðru barninu okkar og við vorum laus við allt jólastress því það vorum bara við fjölskyldan og systir mín í heimsókn. Kaupmannahöfn verður mjög friðsæl og hátíðleg um jólin og fáir eru á ferli.“

*Hvað langar þig að fá í jólagjöf?*

„Ég skrifaði alltaf ítarlega lista um hvað mig langaði í hér áður en eftir að ég eignaðist börn hætti maður að þæla í hvað mann sjálfan langar í. Ég fer alltaf svolítið að huga að heimilinu fyrir jólin og mig langar í ýmislegt fyrir það. Ætli mig langi samt ekki mest að fá að sofa heila nótt um jólin, það væri frábær gjöf frá yngsta syni okkar hjóna.“

# GEFÐU STARFSFÓLKINU ÞÍNU UPPLIFUN Í JÓLAGJÖF!



Óskaskrín

577 5600 | [info@oskaskrin.is](mailto:info@oskaskrin.is) | [oskaskrin.is](http://oskaskrin.is)

# Nostrar við heimilið á aðventunni

**Ásta Eir Árnadóttir** lagði fótboltaskóna á hilluna á dögnum eftir að hafa landað Íslandsmeistaratitli sem fyrirliði Breiðabliks. Hingað til hefur líf hennar snúist um fótbolta en í ár ætlar hún að njóta alls þess sem þessi árstími býður upp á. Ásta er fagurkeri fram í fingurgóma og sýnir lesendum Morgunblaðsins hvernig hún leggur á borð þegar mikið liggur við.

Marta María Winkel Jónadóttir | mm@mbl.is

**S**tóra breytingin er held ég bara öðruvísi hversdagsleiki. Ég mun hafa meiri tíma heimavið, sem er kærkominn, og bara almenn gleði með fjölskyldunni minni og vinum. En jólin breytast svosem ekkert, eða það held ég ekki.

Kannski bara aðeins meiri tími til að gera og græja en vanalega,“ segir Ásta aðspurð að því hvernig líf hennar verði eftir fótboltaferilinn. Hún býr í Bryggjuhverfinu með kærasta sínum, Marinó Þór Jakobssyni og einkasyninum Benjamín sem er fjögurra ára.

*Ertu mikið jólabarn?*

„Já, ég myndi segja það. Ég elska að komast í jólagírinn og byrja hægt og rólega að skreyta og halda svo í gamlar og nýjar hefðir tengdar jólnum.“

*Hvað kemur þér í jólaskap?*

„Það er alls konar. Ég byrja yfirleitt að

hlusta á nokkrar uppáhaldsjólaplötur í lok nóvember. Þá kemst ég oftast í gírinn,“ segir hún.

## Tromptoppar og jólatréskaup

Þegar Ásta er spurð út í jól bernskunnar segir hún að þau hafi alltaf verið gleðileg og skemmtileg og góðar minningar séu á færiband.

„Ég á tvö systkini og við vorum mikið úti í garði að búa til snjókarla eða fara í snjóstríð. Við fórum oft inn í bílskúr í fótbolta eða handbolta á meðan mamma og pabbi voru að græja jólamatinn, sem voru oftast en ekki rjúpur og allt það besta með þeim,“ segir hún. Ásta er alin upp við að baka tromptoppa með móður sinni og systur.

„Svo fór öll fjölskyldan saman í Garðheima að velja jólatré og svo skar ég út laufabrauð með allri stórfjölskyldunni heima hjá ömmu og afa. Þetta eru svona minningar sem standa upp úr.“



Dúkur og diskar eru úr IKEA, hnifapör frá Sabre Paris sem fæst hjá Akker, kertastjakarnir og kertin frá HAY og IKEA.

Ásta býr ásamt Marinó kærasta sínum og syni þeirra, Benjamín, á fallegu heimili í Bryggjuhverfinu. Þetta eru fyrstu jólin án fótboltans.







Ásta leggur áherslu á að hafa jólaborðið stílhreint og fallegt.

Morgunblaðið/Karítas



„Við systur og frænkur deilum stundum lista á milli okkar og hugmyndin á bak við það er að við treystum hver á aðra með að koma listanum áfram og gefa þar með tips til fleiri í fjölskyldunni því allir fá þessa spurningu: „Hvað vill systir þín í jólagjöf?““



### Jól í sól og hita

Ásta stundaði háskólanám á Flórída og segir að það hafi verið svolítið sérstakt að upplifa adventu í sól og hita.

„Ég kom alltaf heim um jólin en náði alltaf að vera úti í byrjun desember. Það var alltaf jafn sérstakt að vera í hitanum þar sem jólaljós og jólaskraut var út um allt. Ég mun upplifa það aftur í ár þar sem við fjölskyldan ætlum að skella okkur á heimaslóðir þessi jólin.“

*Hvernig eru jólin eftir að þú varðst fullorðin og eignaðist kærasta og barn?*

„Bara dásamleg! Við Marínó vorum alltaf hvort í sínu lagi á jólinum þangað til við eignuðumst barn. Okkur fannst báðum frekar erfitt að fara frá fjölskyldum okkar en núna skiptum við þessu á milli frá ári til árs. Strákurinn okkar er strax orðin mjög mikið jólabarn og mér finnst gaman að búa til nýjar hefðir fyrir okkur.“

### Einfaldur stíll

Ásta er búin að leggja fallega á borð þegar ljósmyndara Morgunblaðsins ber að garði. Heimilið er í skandinavískum stíl og hönnunin eftir því. Hún segist vera svona temmilega mínimalísk. Það er ekki allt beige-litað.

„Ég kys að hafa skreytingar á borðinu frekar einfaldar en fallegar. Vil hafa nóg af plássi fyrir matinn frekar en of mikið skraut. En kerti eru algjört lykilatriði, er almennt mikil kertakona og finnst mjög huggulegt að hafa kertaljós á borðinu,“ segir hún. Dúkur og diskar eru úr IKEA, hnífapör frá Sabre Paris sem fæst hjá Akker, kertastjakarnir og kertin frá HAY og IKEA.

*Áttu mikið jólaskraut?*

„Nei, myndi ekki segja það. Hef svona hægt og rólega sankað að mér jólaskrauti síðustu ár. En ég á hins vegar tvær jóla-trésmottur. Eina sem er alltof stór og ég keypti hana á alltof marga peninga til að

getað notaða hana einn daginn í framtíðarhúsinu mínu. Hún býður betri tíma.“

*Eruð þið Marínó sammála um það hvernig eigi að skreyta heimilið fyrir jólin?*

„Já, eða við höfum svo sem aldrei lent í neinum deilum um það, sem er bara jákvætt. En við erum með frekar svipaðan stíl almennt þannig að þetta er ekkert vandamál.“

*Hvað dreymir þig um inn á heimilið?*

„Eins og staðan er í dag þá langar mig í HAY Mags Soft-sófa og listaverk eftir Regínu Rourke.“

### Ómissandi jólagjafalisti

Jólagjafir eru hátt skrifaðar hjá Ástu en lítill fugl hvíslaði því að mér að þú gerðir sérstaka jólagjafalista. Segðu mér betur frá þessu fyrir komulagi og hvernig það virkar.

„Skemmtilegt að þú skulir spyrja! Þetta á nú bara við nokkra fjölskyldumeðlimi og sumir eru á móti þessu en þetta er í rauninni bara stórsniðugt. Við systur og frænkur deilum stundum lista á milli okkar og hugmyndin á bak við það er að við treystum hver á aðra með að koma listanum áfram og gefa þar með tips til fleiri í fjölskyldunni því allir fá þessa spurningu: „Hvað vill systir þín í jólagjöf“ eða „hvað vill kærastan í jólagjöf?“

*Hvað langar þig í jólagjöf?*

„Mig langar til dæmis í japanska hnífa og góðan útivistarjakka. Listinn er í vinnslu,“ segir hún og hlær.

*Hvenær byrjar þú að kaupa jólagjafir?*

„Ég segist alltaf ætla að byrja fyrr og dreifa kostnaðinum en svo gerist það aldrei og ég er alltaf að græja allar gjafir í desember. Ég er ekkert rosaalega skipulögð.“

*Ertu svona manneskja sem vilt drífa þetta af eða leggurðu metnað í að velja hárrétta gjöf fyrir þitt fólk?*

„Ég legg metnað í þetta þótt ég sé stundum á síðustu stundu að kaupa gjafirnar. Ég þæli alveg lengi í því hvað ég ætla að gefa hverjum.“

# Mínimalísk jól sveipuð rómantík

Guðfinna Magnúsdóttir er annálaður fagurkeri og þekkt fyrir sinn fallega og stílhreina stíl sem fangar augun. Hún ætlar að dekkja hátíðarborðið sitt á aðfangadag á fyrirhafnarlausan hátt þar sem lifandi greni og fínlegar skreytingar verða í forgrunni í hádegisverðarboðinu.

Sjöfn Þórðardóttir | sjofn@mbl.is



Morgunblaðið/Karitas



Guðfinna Magnúsdóttir er annálaður fagurkeri sem kann að skreyta á stílhreinan og fyrirhafnarlausan hátt fyrir hátíðirnar.

**G**uðfinna er ein systranna hjá hönnunar-fyrirtækinu VIGT, sem framleiðir húsgögn og fylgihluti. Fyrirtækið er samstarf móður og þriggja dætra, sem hefur framleitt vörur helgaðar heimilinu síðan 2013. Þær leggja áherslu á einfaldleika, gæði og réttsýni sem er einmitt í anda jólaskreytinganna hennar Guðfinnu.

„Jólin og aðdragandi jóla er sérstakur tími fyrir okkur fjölskylduna. Tími þar sem við gerum okkur dagamun. Tími hefða og minninga. Við höldum í gamlar hefðir, sköpum nýjar.

Minumst og búum til minningar. Jólin eru sköpun, við erum á einn eða annan hátt að skapa ævintýri og upplifun. Það er mikilvægt að ætla sér ekki um of í undirbúningi til þess að njóta þessa tíma,“ segir Guðfinna.

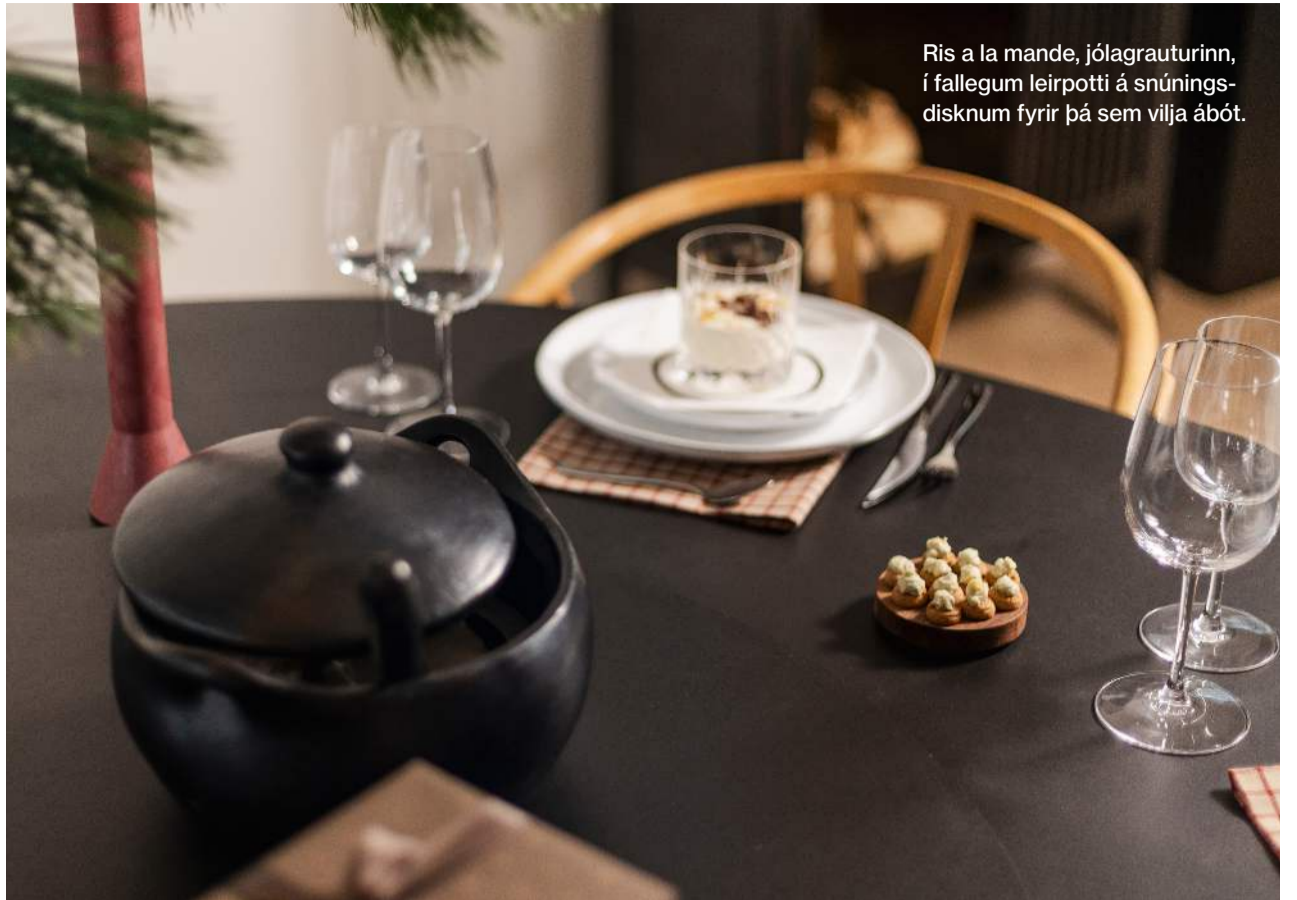
Aðspurð segist Guðfinna vera hrifnust af hinu stílhreina. „Við reynum að stilla upp á einfaldan og fyrirhafnarlítinn hátt. Að upplifa ró við matarborðið er mikilvægt svo það má varast að ekki ægi öllu saman. Þegar dekkjað er upp borð er gott að huga að grunnatriðum. Hvað passar með borðbúnaði og hvað er hægt að skapa úr því sem til er. Í framhaldi er gott að kíkja jafnvel á Pinterest en þar er gott að fá hugmyndir til að setja punktinn yfir i-ið.“



Silkigreni og Alterlyset-kerti í litnum Ruby prýða hátíðarborðið. Þessi kerti fást hjá VIGT og sóma sér vel um hátíðirnar.



Möndlugjöfin er fallega pökkuð inn og er gjöf sem gefur. Með henni fylgja ávallt spil.



Ris a la mande, jólagrauturinn, í fallegum leirpotti á snúningsdisknum fyrir þá sem vilja ábót.

### Möndlugrautur í hádeginu

Fjölskyldan hittist í hádeginu á aðfangadag og borðar saman graut. „Við gerð jólaborðsins höfðum við eina af jólahefðunum okkar að leiðarljósi. Í hádeginu á aðfangadag hittumst við stórfjölskyldan í hádegismat. Við byrjum á að borða möndlugraut með tilheyrandi leik. Við fáum okkur reyktan lax með graflaxsósu og smákökur sem hafa fylgt okkur í áratugi. Sá sem hreppir möndluna fær „Gjöf sem gefur“ og skemmtilegt spil til afþreyingar yfir hátíðarnar. „Gjöf sem gefur“ er gjafabréf frá Hjálparstarfi kirkjunnar. Eftir gott spjall yfir veitingunum snúa allir til síns heima að græja sig fyrir aðfangadagskvöld. Þemað á jólaborðinu í ár er því möndlugrautur í hádeginu,“ segir Guðfinna og brosir.

### Lifandi greni hér og þar í vösum

Guðfinna er hrifin af lifandi greni í skreytingum. „Greni í vösum hér og þar er alltaf fallegt og við notum það mikið til að skreyta okkar heimili á aðventunni. Látlaus skreyting, lifir lengi og getur eiginlega ekki klikkað. Það er allur gangur á því frá ári til árs hvernig fer með jólatréð, hvort það sé lifandi eða gervi. Við kjósum lifandi jólatré fram yfir gervi en það fer eftir því hvað hentar hverju sinni hvort verður fyrir valinu.“

Jólin voru öðruvísi í fyrra hjá fjölskyldunni vegna eldgosa við Grindavík. „Jólinum í fyrra eyddum við uppi í sumarbústað. Við fórum í heimsókn til Skógræktarfélags Árnesinga á Snjófoksstöðum og völdum okkur fallega furu í skóginum og keyptum eldivið. Við söguðum tréð sjálf niður og fengum heitt

kakó að lokum. Ótrúlega jólaleg stund. Skógræktarfélög víða um land bjóða upp á jólatréssölu og við mælum með þessari upplifun.“

### Stóðu fyrir þeirri áskorun að halda í jól í miðjum hamförum

Fjölskylda Guðfinnu á sér hefð sem hún heldur fast í á aðfangadagskvöld. „Þegar foreldrar okkar stofnuðu til fjölskyldu bjuggu þau til hefðir sem við byggjum fyrirkomulag aðfangadagskvölds enn á. Það er sami matseðill og á aðfangadagskvöld erum við alltaf heima hjá mömmu og pabba. Við systurnar göngum frá eftir matinn, það höfum við gert síðan við vorum

» SJÁ SIÐU 100

# Jólamerkimiðar Rauða krossins 2024 í samstarfi við listamanninn Sísí Ingólfsdóttur

100  
Á R A F M A N N Ú Þ  
Rauði krossinn á Íslandi



Jólahefti Rauða krossins verður borið í hús 28. nóvember á höfuðborgarsvæðinu. Á landsbyggðinni verður hægt að nálgast eintak í verslunum **N1**, **Kjörbúðarinnar** og **Krambúðarinnar**.



Jólasnuttur með reyktum laxi og heimagerðri graflaxsósu sem fara vel á jólaborðinu hjá Guðfinnu.

Morgunblaðið/Karítas

litlar. Pabbi les á jólapakkana og eftir að barnabörnin fóru að bætast við hefur hann fengið litla aðstoðarmenn með sér í lið við að útteila pökkunum. Eftir að hafa opnað pakkana borðum við eftirrétt og þau sem langar fara í miðnæturmessu.

Einhverjar hefðir hafa dottið út með tíðarandanum, til dæmis útkeyrsla á jólakortum um allan bæ á aðfangadag. Nýjar hefðir hafa bæst við eins og möndlugrauturinn í hádeginu sem ég nefndi áðan. En fyrirkomulag aðfangadagskvölds er heilagt. Í fyrra stóðum við frammi fyrir þeirri áskorun að halda jól í miðjum hamföllum, svo til heimilislaus. Þá var gott að geta haldið í hefðir að einhverju leyti," segir Guðfinna meyr.

Aðspurð um jólamatinn þá nefnir hún hamborgarhrygg. „Þá borðum við hamborgarhrygg með brúnuðum kartöflum, brúnni sósu, waldorfsalati, ananas, rabarbarasultu, heimagerðu rauðkáli og baunum. Í eftirrétt borðum við alltaf sömu himnesku Daim-marensiskökuna hennar mömmu," segir Guðfinna að lokum og deilir hér með lesendum nokkrum uppskriftum að einföldum og góðum smáréttum sem gott er að útbúa og bjóða upp á á aðfangadag.

Guðfinna og systur hennar bera gjarnan fram graflax eða reyktan lax, sem þeim systur finnst betra, á ristnuðum franskbrauði eða snittubrauði með graflaxsósu. Guðfinna deilir hér með lesendum uppskriftinni að graflaxsósunni. Síðan eru það auðveldar smákökurnar sem tekur skamma stund að gera og hitta ávallt í mark. Loks er það möndlugrauturinn frægi ásamt kirsuberjasósunni og piparkökurnar með gráðosti.



Möndlugrauturinn ber Guðfinna fram í fallegum glösum frá Frederik Bagger sem eru faguð og hátíðleg.

Girnilegu piparkökurnar með gráðostablöndu eru mikið augnakonfekt. Hægt að sprauta blöndunni á piparkökurnar eða bera fram í skál til hliðar.



## Graflaxsósa

200-250 ml majónes  
2 msk. sætt sinnep  
2 ½ msk. venjulegt sinnep  
2 msk. hunang  
1 peli rjómi  
ferskt dill eftir smekk

- Setjið allt hráefnið í saman í skál og hrærið vel saman.
- Gott er að skreyta með fersku dilli þegar graflaxsósan er borin fram á brauðið eða öðru sem hugurinn girnist.

## Auðveldar smákökur – Ritz kex með hnetusmjöri

Hnetusmjör  
1 bolli hnetusmjör  
1 bolli flórsykur  
2-3 msk. lint smjör

- Setjið allt hráefnið saman í skál og hrærið vel saman hrært.
- Smyrjið síðan hnetusmjörblöndunni ofan á Ritz kexið með súkkulaðinu, sjá uppskrift fyrir neðan.

## Súkkulaði Ritz kex

2 pk. Ritz kex  
4 plötur suðusúkkulaði

- Bræðið suðusúkkulaði yfir vatnsbaði og dýfið kexinu ofan í. Raðið á köku-grind eða bakka klæddan bökunar-pappír með súkkulaðið tekur sig og harðnar.
- Frábært að gera stóra uppskrift og eiga í frysti, tilvalið til að njóta með gestum yfir aðventuna, nú eða bara einn með sjálfum sér.

## Möndlugrautur

100 g River Rice  
700 g mjólk  
10 g smjör  
50 g hvítt súkkulaði  
1 stk. vanillustöng  
250 g rjómi, þeyttur  
75 g flórsykur  
Möndlufloögur, til að setja ofan á grautinn í restina þegar hann er borinn fram  
Kirsuberjasósa, til að setja ofan á grautinn í restina þegar hann er borinn fram

- Smyrjið pott með smjöri.
- Setjið mjólk í pottinn.
- Skafið fræin úr vanillustönginni og setjið út í mjólkina ásamt vanillustönginni sjálfri.
- Setjið grjón ofan í pottinn. Sjóðið en passið að ofsjóða ekki.
- Látið standa í um það bil 30 mínútur undir loki áður en súkkulaðinu er bætt út í. Kælið síðan.
- Hrærið síðan þeyttum rjóma og flórsykri út í rétt áður en þið berið grautinn fram og skreytið grautinn með ristnuðum möndlufloögum og kirsuberjasósu.

## Piparkökur með gráðosti

Piparkökur að eigin vali.  
1 pk. gráðostur að eigin vali  
1 msk. hunang  
2 msk. rjómi

- Hrærið saman gráðosti, hunangi og rjóma. Þið ráðið hvort gráðostablandan er borin fram í skál til hliðar hjá pipar-



# Upplifðu

íslenska náttúru

## Gjafabréf FÍ

er ávísun á góða samverustund, útivist, hreyfingu og upplifun í íslenskri náttúru.

Gjafabréf FÍ gildir sem inneign í ferðir félagsins, fjalla- og gönguhópa, skálagistingu, félagsaðildar eða til kaupa á miklu úrvali ferðabóka sem fást á skrifstofunni.

Hægt er að kaupa gjafabréf FÍ á heimasíðu félagsins [www.fi.is](http://www.fi.is) og á skrifstofu FÍ Mörkinni 6.

**Tilvalin gjöf  
fyrir alla  
ferðafélaga og  
útivistarfólk**



Skráðu þig inn – drífðu þig út



Hér má sjá Dior-matarstell með gylltum fiðrildum. Fallegt er að hafa tauservi-ettur á jólaborðinu eins og hér. Það kemur líka vel út að hafa diskamottur á borðinu þótt það sé dúkað.

Morgunblaðið/Marta María Winkel Jónasdóttir

# Dekkaðu borð eins og franskur aðall

Jólin snúast ekki bara um jólamat, konfekt, jólaöl og deserta. Þau snúast líka um að auka fegurðina og það er gert með því að leggja fallega á borð. Fallega dekkun borð auka upplifun og stemningu á hátíð ljóss og friðar. Í Dior-versluninni á New Bond Street í Lundúnum var búið að leggja svo fallega á borð inni í versluninni að það væri synd að deila því ekki með lesendum með ríkt fegurðarskyn.

Marta María Winkel Jónasdóttir | mm@mbl.is

Verslun tískuhússins Dior á þessum eftirsóttasta stað í Mayfair í Lundúnum laðar ekki bara að tískuþyrsta ferðamenn heldur fólk sem þráir að sjá eitthvað fallegt. Það er kannski ekki að fara að kaupa sér stell með 24 karata gullmynstri eða tösku á 800.000 kr. en það getur fengið innsýn í það hvernig er hægt að klæða sig og leggja á borð.

## Franskur hefðarstíll

Cordelia De Castellane, hönnuður hjá Dior, á heiðurinn af stölinu með gulllíningunni. Hún hefur einstakan stíl sem sóttur er beint í franska menningu. Þar er ekki verið að vinna með hið einfalda, einlita og látlausa. Diskarnir með gullmynstrinu koma í nokkrum litum og er nauðsynlegt að hafa borðin dekkun með dúkum, völdugum hnífapörum og tauservíttum. Kertastjakar eru stórir og miklir og borðskreytingar íburðarmiklar. Það er kannski ekki hentugt að hafa blómahaf á miðju borði á meðan hamborgarhrygg er rennt ljúflega niður en það er hátíðlegt ef það er þjónað til borðs.

## Nældu þér í tauserviuttur

Ef þig langar að hressa aðeins upp á jólaborðhaldið er hægt að leggja aðeins meira í borðbúnaðinn án þess að það kosti offjár. Eitt gott ráð er að festa kaup á tauservíttum. Best væri náttúrulega ef þú gætir lært að sauma út fyrir 24. desember svo að þú gætir

merkt allar tauserviuttur með upphafsstöfum eða fjölskyldulógó og handsaumað kantana. En það sleppur að hafa þær ómerktar. Þú reddar þessu bara fyrir næstu jól. Svo eru það hnífapörin. Það skiptir máli að þau séu vel þússuð og glansandi og séu staðsett á réttum stöðum, gaffallinn vinstra megin og hnífurinn hægra megin. Beitta hlið hnífsins þarf að snúa að diskinni. Þetta eru svona þessar einföldu reglur ef þú ert bara með einn rétt – ekki fimm.

## Eins og amma Marta hefði gert!

Amma mín og nafna, Marta María Jónasdóttir, lagði mikið upp úr því að leggja fallega á borð. Í minningunni vorum við tvær alltaf að leggja á borð, finna servíttur, raða glösum og gera fínt á meðan kjötstykki kúrdi í ofninum inni í eldhúsi. Sparistellið var á sérstökum stað í stofunni og þegar borð var dekkun notaði hún önnur hnífapör. Gylltir þrígga arma kertastjakar voru líka dregnir fram, í þá voru sett kerti og þau tendruð. Þetta var á þeim tíma sem stálið hélt innreið sína á íslensk heimili og landsmenn maríneruðu sig í krómi, svörtu leðri og grunnlitum.

Þegar ég hugsa til baka voru það þessir litlu hlutir, þetta fallega og einfalda, sem lýstu tilveruna. Minningin um þessa fegurð fer ekki neitt og einhvern veginn birtist hún þarna í Dior-versluninni. Ætli amma hafi ekki bara verið með mér að klappa tauserviuttum og dást að stölinu með gullmynstrinu. Nær fegurðarskynið út fyrir gróf og dauða?



Ljósmynd/Dior



Hér er sama stell, bara í rauðum lit.





Hér eru hringlaga diskamottur undir munstruðu Dior-matarstelli. Við þetta er kjörið að hafa látlaus glös og kertastjaka til fegurðaraukningar.



Hér er 24 karata gylling í lykklutverki á borðbúnaði. Hnifapör eru látlaus og flauelsslaufan utan um tauserviettu eykur hátíðleika.



Ljósmynd/Dior



Þetta verður veisla!

Landsliðskokkurinn Gabriel Kristinn Bjarnason

## Þetta verður veisla

Landsliðskokkurinn Gabriel Kristinn Bjarnason gaf út sína fyrstu matreiðslubók í vetur sem ber nafn með rentu, Þetta verður veisla. Hann er þekktur fyrir hæfileika sína í matargerð og kunnáttu til að galdra fram einfalda rétti sem fanga bragðlaukana.

Þetta er matreiðslubók fyrir þá sem finnst gaman að bjóða vinum og fjölskyldu heim í mat en vilja ekki hafa allt of mikið fyrir því. Í bókinni má í raun finna leiðarvísi að því hvernig gera má flottan mat úr hráefni sem gæti til að mynda leynst inni í ísskáp heima og töfra fram veislu á nýstárlegan hátt. Í bókinni má finna frumlegar uppskriftir að smjöri og ídýfum, fingramat og veislupinum og aðalréttum og eftirréttum svo fátt sé nefnt.



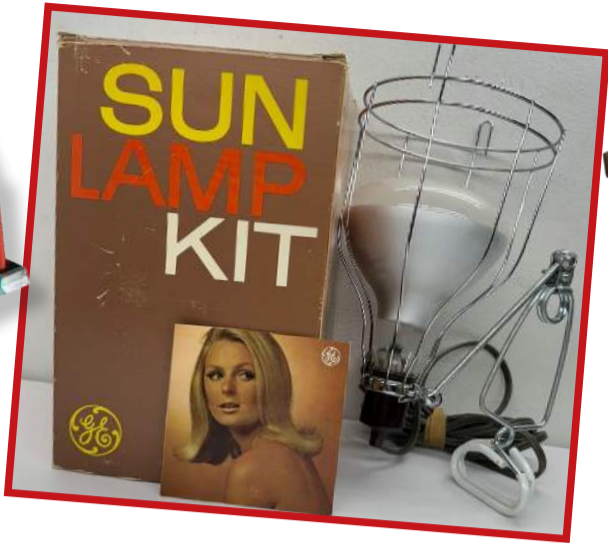
Hákon Björnsson



# Jens



# Jólagjafir



## Jólagjafir áratuganna á undan

Rannsóknarsetur verslunarinnar hefur í nær 20 ár valið hvað er jólagjöf ársins. Þær hafa verið allt frá samverustundum og jogginggöllum upp í nytjalist og GPS-staðsetningartæki. En hverjar voru jólagjafir ársins áratugina á undan? Margt áhugavert kemur í ljós þegar gamlar blaðagreinar og auglýsingar eru skoðaðar.

Júlia Margrét Alexandersdóttir | juliamargret@gmail.com

### Reykborð og leikföng úr stáli

Þýskir hnotu- og birkilampar ásamt amerískum þriggja arma gólfömpum þykja eitt það flottasta sem hægt er að fá í stærri gerðina af jólapakka á 6. áratugnum

Líka sérstök **reykborð** – með ljósum, öskubökkum, sigarettuboxi og vindlakveikjara. Það þótti ekkert dónalegt við að reykja inni, ekki einu sinni í fermingarveislum, og hvað þá að gefa sérstaka jólavindla, vindlaveski og zippo-keikjara eða fallega heimilismuni sem geymdu sigarettur og hægt var að bera fram.

Annar pakki sem tók dálítið pláss undir trénu innihélt værdarvoð frá Álafossi og einum hlut var alls ekki pakkað inn; kælikápur.

**Kælikápur** var jólagjöf þessara ára þegar hann varð að almenn-ingseign en hafði áður verið gjöf þeirra efnuðu. Heimilistækin héldu innreið sína, hvort sem það voru hrærivélar, rafmagnsrakvélar, Baby-strauvélin eða Thor-þvottavélin.

**Kjólar** eru klassísk gjöf „handa henni“ og þótti sjálfsagt á efnaðri heimilum að skipta um kjól nokkrum sinnum á dag. Það var því hægt að gefa síðdegis- og kvöldkjóla og að sjálfsögðu greiðslusloppa. „Íslandsúlpan“ svokallaða var úlpa sem Vinnufata-gerð Íslands framleiddi, hún var loðfóðruð, gjarnan með hettu, og konur jafnt sem karlar fengu slíka að gjöf.

„Heilsuhuggulegheit“ 6. áratugarins voru gigtarlampi og háfjallasól. Aðrar praktískar gjafir voru innkaupaþöskur, gjarnan frá Ragnari Blöndal.

Eftir jólin glönnuðu karlmenn um göturnar með tékkneska **Zeta-ferðarivél**, angandi af Old Spice og kannski klæddir í ný „Solid-jakka-föt“.

Eitt var æðið í pökkunum, en það voru lýsandi blóm í vasa, Kornelius Jónsson á Skólavörðustíg var meðal þeirra sem seldu, ýmist túlupana eða rósir. Keramik frá Funa tónaði vel við ljósin og hollenskir gangadreglar sómdu sér vel á löngum göngum.

Á meðan opnuðu börnin pakka sem innihéldu rafmagnsleikföng úr stáli og svo vinsæl voru þau að Rafmagns-eftirlit ríkisins sá ástæðu til að auglýsa í blöðunum að þau mættu ekki selja meira en 32 volt. Þegar komið var upp í rúm var spánnýr Undraheimur dýranna lesinn.



Ætlar þú að verja dýrmætum tíma í að finna gjafir sem hitta fólkið þitt í hjartastað eða ætlar þú að rumpa þessu af á korteri?







**Skatthol og vindsængur**

Sérstök húsgögn fyrir börn, lítil borð og stólar sem hentuðu þeirra stærð, voru nýstárleg á 7. áratugnum og vinsæl til jólagjafa. Í litlum ruggustólum sátu því börnin með ítalskar brúður frá Furga en auk Barbie voru **Tressy-brúðurnar** vinsælar. Það var raunar allt vitlaust við jólatréð því „**undraboltinn**“ svokallaði fannst í annarri hverri barnagjöf, en hann hoppaði og skoppaði lengra en allir aðrar boltar, „superball“ hét hann upp á amerísku.

Alls kyns raftæki er sneru að útlitinu urðu vinsæl, svo sem Flamingo-hárþurrkan og svo útlitstæki sem voru ekki enn rafknúin, eins og Bellavita-magabeltið.

**Stálhúsgögn** og **grillofnar** í eldhúsið voru ofarlega á óskalistanum en stofugjafir voru rýjapúðar, kaffidúkar og klukkustrengir. Hestamynd eftir Halldór Pétursson var nokkuð sem margir óskuðu sér (sá sami og gerði merki Reykjavíkur og Grýluna og aðra karaktera í Vísnaðókinni) og nú fengu margar húsmæður sérstaka símastóla í jólagjöf og Nilfisk-ryksugu. Unglingana langaði í skatthol og plötuspilara í unglíngaherbergin sem og litfilmur og pelikana-penna.

Þarna mátti nota hatta án þess að þykja athyglissjúkur og rúskinnshattar voru vinsæl gjöf sem og treflahattar og -húfur. Ef þú gafst herranum þínum jakka varðstu að passa að hann væri með spæl, það er að segja þverbönd ofan á öxlunum.

Fyrir þessi jól varð alger sprenging í sölu á vindsængum til jólagjafa og segja má að nýstirni 7. áratugarins í jólagjöfum séu nuddtæki og -púðar. Relax-nuddpúðinn þá sérstaklega.

**Feneyjakristall og eftirprentanir**

Á 8. áratugnum voru margir að safna í stell og fá kannski mjólkurkönnur eða sósuskál í hippalegu Taffel-, Maya- eða grænu **Örnu-keramiksettin** sænsku. Handmálaðir **öskubakkar** vekja lukku sem og nýtiskulegir og góðir ljóskastarar til að lýsa upp málverk stofunnar. Svokallaður Feneyjakristall, til dæmis **höfrungur**, var góð gjöf sem og handofió veggteppi, frá Íran eða Afganistan. Mestu greifarnir gáfu fjölskyldunni viðarklæðningu í vegg og loft.

Loðfóðraður fatnaður, mokkaföt, kom upp úr hverjum bögglinum á fætur öðrum, einnig flauelsföt og flegnar herraskyrturnar, til dæmis frá Facó. Þær slógu í gegn við támjóa herraskó.

Marga langaði til að fá almennilegar veðurniðurstöður og fengu loftvog með hreindýrshaus.

Börnin fengu spyrnubíla, bílabrautir og ofurmennið Súperman og ópökkann Lex Luthor ásamt Rally- og Útvegs-spilinu.

Þeir sem voru nýmóðins gáfu kassetttæki, hljómplötur, sýningarvélar og sýningartjöld, gufubað, Canon-reiknivasavélar, og að sjálfsögðu statíf fyrir kassetur.

Eftirprentanir á myndum frægra listamanna voru gefnar sem og skákbörð.



Það var hátíð í bæ á 9. áratugnum þegar djúpsteikingarpottur varð ein vinsælasta jólagjöf áratugarins og nú beið fjölskyldan eftir því að djúpsteikja þorsk eftir jóln.



### Innibrunnur og silkiblóm

Það var hátíð í bæ á 9. áratugnum þegar djúpsteikingarpottur varð ein vinsælasta jólagjöf áratugarins og nú beið fjölskyldan eftir að djúpsteikja þorsk eftir jólin.

Alls kyns raftæki unnu hylli og jólin fóru að verða að hátíð raf-tækja. Allt frá krullubursta upp í litasjónvarp og örbylgjuofn. Allir fengu útvarpsklukkuvækjara. Krakkarnir báðu um geisladiska með hipphoppótnlist í jólagjafir, nintendo-leikjatölvur og Trivial Pursuit.

Bolluskálar undir rauðfjólubláa drykki áramótanna biðu innpakkaðar undir trénu og eldföst mót til að bera fram heita rétti. Kertastjakarnir „snjóboltarnir“ og sveppalamparnir úr Kosta Boda voru á óskalista margra sem og partígrill, þar sem hver og einn partígestur skóflaði osti, pylsum og beikoni á lítið grill á miðju borðstofuborðsins.

Vinsældir leikfanga fóru algerlega eftir hvaða bíómynd var vinsæl hverju sinni. Þannig var draugabanaót vinsælt undir lok áratugarins, þar sem hægt var að fá Sykurpúðakarlinn og draugamæli til að mæla ástand handanheimsins við tréð. Brúður höfðu nú öðlast málþroska og töluðu, samt ekki eins vel og nokkur vélmennin. Að finna góða gestaþraut undir trénu sló líka í gegn og eina eða tvær **wilbur-brúður** til að hengja upp á vegg.

9. áratugurinn er í seinni tíð orðinn viðurkenndur áratugur hallærislegheitanna og eitthvað þar því á innibrunnum á þessum árum og þó nokkrir fengu gosbrunn sem komið var fyrir í stigaholinu frá sinni heittelskuðu eða heittelskaða. Silkiblóm í næsta nágrenni gosbrunnisins voru ekki óalgeng gjöf heldur.

**Hárböndin** voru húfur þessara ára og kjólarnir voru að lúffa fyrir dragtinni. Þá voru allir á leiðinni út að trimma og fatnaður er tengdist trimminu var vinsæl gjöf.

Með tilkomu örbylgjuofnanna var hægt að kaupa ýmiss konar „aukabúnað“ fyrir ofninn, svo sem sérstök flát til að poppa í, gufusuðulát, steikingabretti og kjóthitamæla. Þessi búnaður er að mestu horfinn.

### Hraðnúmeraval og flíspeysur

Heimabíó með bakhátalara, miðjuhátalara og útvarpsmagnara sprengdi þökin í úthverfunum (mátti ekki nota í timburhúsunum í miðbænum) á 10. áratugnum. Matvinnsluvélar bættu í hávaðann en landsfrægir kokkar lögðu nafn sitt við að elska hina og þessa tegundina af tryllitækjunum. Eilítið hljóðlátari voru brauðvélarar enda áttu þær að vinna að nóttu til.

Mannhæðarháir **stálkertastjaka** voru gjöf sem erfitt var að pakka inn en vinsæl engu að síður, karlmenn óskuðu sér þess að fá vesti að gjöf og víðir náttbolakjólarnir voru undir trénu. Heimasímar, með alls konar hæfileikabúnaði, svo sem 10 númera minni, hraðvali, fjarstýranlegir og með tónvali, voru í mörgum böggjum enda talsvert í að gamsar og svo snjallsímar tryggðu stöðu sína.

**Flíspeysur** og útivistarfatnaður varð að risaiðnaði með auknum vinsældum hvers kyns hreyfingar hjá þjóðinni þar sem til dæmis vel þekktar íþróttageinar eins og golf öðluðust alveg nýjan sess.



# JÓLATRÉ Í HÆSTA GÆÐAFLOKKI SÍGRÆN JÓLATRÉ

MARGAR STÆRÐIR OG GERÐIR,  
MEÐ OG ÁN LJÓSA OG 10 ÁRA ÁBYRGÐ

JÓLASKÓGURINN HRAUNBÆ 123 OG SIGRAENA.IS



**Yfirhöfn**  
Verð kr. 31.900



**Náttföt**  
Verð frá kr.10.900

## *Jólagjöfina færðu í Verslun Guðsteins*



**Hatico skyrtur**  
Verð frá kr.10.900



**Tweed  
sixpensari**  
kr. 11.900  
**Tweed  
hanskar**  
kr. 10.900



**Peysur**  
Verð frá kr.14.900



**Kvenna tweed**  
Jakki kr. 52.900  
Vesti kr. 24.900



**Tweed jakki**  
kr. 64.900



VERSLUN

# GUÐSTEINS

SÍÐAN 1918

ÁRMÚLA 11, 108 REYKJAVÍK • SÍMI 551 4301



Flowerpot-lampinn í stáli er nokkuð sem erfitt er að standast. Stálið er að koma aftur og því allveg ómögulegt fyrir þá sem vilja alltaf vera flottastir að eiga ekki slíkan grip. Hann fæst í Epal og kostar 41.900 kr.

Cyrnos Grande-ilmkertið er fyrir alla sem hafa smekk fyrir flottheitum. Það er þrjú kíló að þyngd og endist í 300 klukkustundir. Það fæst í Officina og kostar 84.990 kr.



Dásamlegur silkliflauels-púði sem sómir sér vel í stofu eða svefnherbergi. Fæst í Seimei og kostar 28.400 kr.



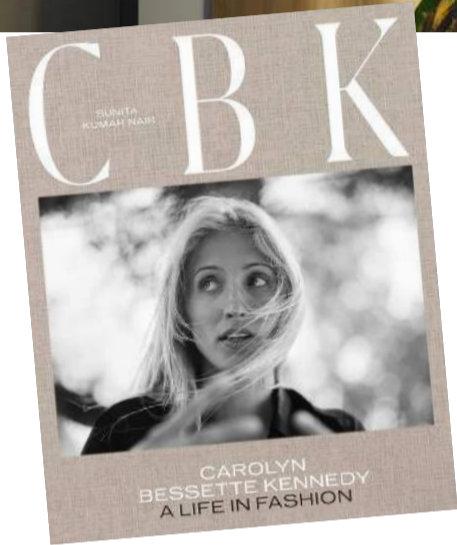
Frumlegur blómavasi frá Ferm Living, fæst í Epal og kostar 14.950 kr.



Hringlaga spegill með hillu eftir Önyu Sebton og Evu Lilju Löwenhielm sem var hannaður árið 2016. Hann fæst í Vest og kostar 148.560 kr.



Fyrir þá sem vilja gera einstaklega vel við sína þá mun Knitting Chair eftir Ib-Kofod Larsen slá í gegn. Fæst í Epal og kostar 598.000 kr.



Bókin CBK: Carolyn Besette Kennedy: A Life in Fashion fyrir fagurkera sem hafa gaman af tímalausum stíl. Fæst í Officina og kostar 9.990 kr.

# JÓLAGJAFIR FYRIR GÓÐ-ÆRISGRÍSI OG FAGURKERA

Fagurkerinn vill fá eitthvað óborganlegt í jólagjöf. Eitthvað sem lyftir hans glitrandi tilveru upp á næsta stig og jafnvel þar næsta.

Edda Gunnlaugsdóttir eddag@mbl.is & Marta María Winkel Jónasdóttir mm@mbl.is



Fyrir þá sem allt eiga þá mun þetta taflborð úr marmara slá í gegn. Fæst í Vest og kostar 80.000 kr.

Það er endalaust notagildi í pottunum frá Le Creuset. Hvíti liturinn með gylltum hnúð er einstaklega fallegur. Hann fæst í Líf og list og kostar 66.990 kr.



LAVA-vasinn frá Fólk Reykjavík er fallegur með blómum en líka einn og sér. Fæst í Fólk Reykjavík og kostar 49.900 kr.



Verkið „Afsakið sjósundið“ eftir Sísí Ingólfssdóttur fæst í Listvali og kostar 85.000 kr.



Tense-ljósið frá New Works er hlýlegt og stílhreint. Fagurkerar elska þetta ljós. Kostar frá 94.900, fer eftir stærð, og fæst í Modern.



Handmálaður postulíns-bolli frá Royal Copenhagen fyrir þá allra vandlátustu. Fæst í Líf og list og kostar 14.850 kr.



Brauðristin frá Smeg sómir sér vel innan um aðrar hönnunarvörur í tiskuleidhúsum. Fæst í Eirvík og kostar 28.990 kr.



Handsápa frá Aesop sem inniheldur olíur úr appelsínu og rósmarín. Þurrkar ekki hendurnar. Fæst í Mikado og kostar 6.890 kr.

Það þarf að fylgja hand-áburður með handsápu og þessi frá Aesop veitir höndum og nögnum langvarandi raka. Fæst í Mikado og kostar 16.290 kr.



Þetta krómaða glerborð var hannað 1927 og hefur síðan þá þótt ansi svalt. Það var hannað af Eileen Gray og kostar 189.000 kr. í Casa.



**K**<sup>®</sup>  
KARI TRAA



**FLOTTAR GJAFIR FYRIR ALLA FJÖLSKYLDUNA!**



**BULA+**



**HOKA**



**reima**<sup>®</sup>

SPORTIS.IS  
520-1000

**SPORTIS**

SKEIFAN 11  
108 REYKJAVÍK



Ef þig langar að slá í gegn þá gefur þú þeim sem þér þykir vænt um innlegg í skó frá Scholl. Um er að ræða gelinnlegg sem gerir hvert skref miklu léttara og betra. Fæst í Lyfjaveri og kostar 3.694 kr.



Rósmarín- og sítrónusápa lyftir tilverunni upp á næsta stig. Fæst í Officina og kostar 2.990 kr.

Fyrir dekurgrisina í þínu lífi mun þetta baðsalt frá Angan Skincare slá í gegn. Það kostar 3.500 kr.



Ullarsokkar eru eitthvað sem alltaf vantar. Þessir eru frá Farmer's Market og kosta 3.500 kr.



Skemmtileg kokkabók með alls konar tegundum af ristuðu brauði. Sniðug gjöf fyrir námsmanninn. Fæst í Nomad og kostar 3.490 kr.

# JÓLAGJAFIR UNDIR 4.000 KRÓNUM

Jólagjafir þurfa ekki að kosta hvítuna úr augunum. Ef þú setur þér markmið að hver gjöf megi ekki kosta meira en 4.000 krónur þá gætir þú verið sá aðili sem slær rækilega í gegn þessi jólin. Sniðugheit eru ekki metin til fjár.

Edda Gunnlaugsdóttir eddag@mbl.is & Marta María Winkel Jónasdóttir | mm@mbl.is



Lúdo-borðspil sem slær í gegn hjá hverjum sem er. Þetta er líka fallegt og má geyma á stofuborðinu. Frá Printworks, fæst í Epal og kostar 3.750 kr.



Gylltir eyrnalokkar frá Myletra sem kosta 3.990 kr.



Slím til að hreinsa lykka-borðið. Fæst í Coolshop og kostar 1.999 kr.

Akrýllitasett fyrir listamanninn í fjölskyldunni. Fást í Söstrene Grene og kosta 1.222 kr.



Besta rifjárn í heimi. Það er frá Microplane, fæst í Kokku og kostar 3.890 kr.

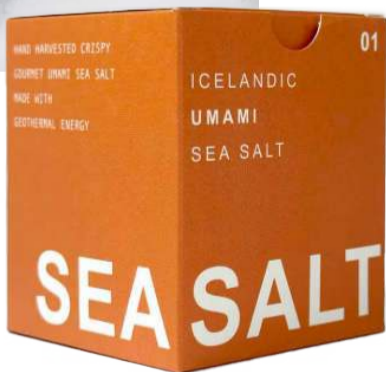


Hreindýrahorn fyrir jóla-trúðinn í fjölskyldunni. Fást í Partybúðinni og kosta 590 kr.

Endurskinsmerki fyrir þau sem þurfa að sjást vel í myrkrinu. Fæst hjá 66°Norður og kostar 690 kr.



Þykkt teppi frá Ikea sem kostar 3.290 kr.



Það er alls ekkert skrítið að gefa salt í jólagjöf. Það verður notað! Íslenskt sjávarsalt frá Völundi Snæ Völundssyni, fæst í Epal og kostar 1.550 kr.



Vatnsglós í mörgum litum. Fullkomið fyrir þá sem eru að byrja að búa. Fást í Kokku og kosta 1.890 kr.



Shiracha-sokkar frá Eat My Socks. Fást í Nomad og kosta 2.690 kr. Tilvaldir fyrir þau sem elska sokka.



Hreinsandi túrmerik-andlitsmaski sem slær í gegn hjá unglíngnum. Frá Purederm og kostar 499 kr.

Lifræn rósmarín-ólífuolía frá Made By Mama, fæst í Dimm og kostar 2.390 kr.



Kertastjaki frá Ferm Living, fæst í Epal og kostar 3.950 kr.

Ef þú ert orðin leið/ur á því að banka hjá nágrönnum, foreldrum eða vinum þá mun þessi dyrabjalla slá í gegn. Fæst í Elko og kostar 3.195 kr.

ORMSSON



# Draumaeildhúsið á sex vikum

REYKJAVÍK  
Lágmúla 8

[hth.ormsson.is](http://hth.ormsson.is)



Svansvottaðar  
innréttingar



Falleg köflótt skyrta frá MarMar Copenhagen. Fæst í Bium Bium og kostar 8.990 kr.



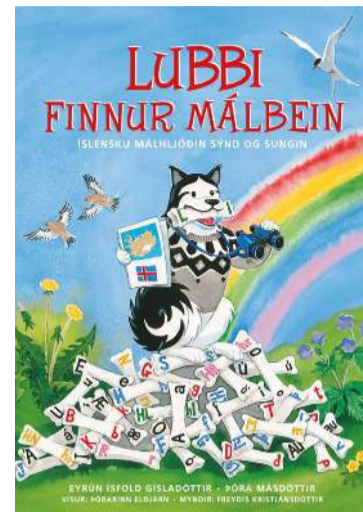
Ullarsokkar eru nokkuð sem alltaf vantar. Fást í Ullarkistunni og kosta 2.290 kr.



Segulkubbar slá í gegn hjá börnum sem geta eytt endalausum tíma í leik. Kubbar frá Connetix og kosta 22.990 kr.



Klassísk barnapeysa frá íslenska hönnunarmarkinu As We Grow. Peysa sem endist barnanna milli. Er úr 50% alpaca-ull og 50% merínó-ull og kostar 15.900 kr.



Bókin Lubbi finnur málbein er ætluð til málörvunar og slær í gegn hjá börnunum. Hún kostar 4.990 kr.

## GJAFIR FYRIR ÞAU YNGSTU

Jólin eru hátíð barnanna og það er alltaf skemmtilegast þegar fólk hittir á vandaðar gjafir sem endast og nýtast vel. Leikföng sem ýta undir ímyndunaraflíð eru alltaf góður kostur því börnin geta alveg gleymt sér í leik. Svo slá jólanáttföt og inniskór yfirleitt í gegn.

Edda Gunnlaugsdóttir | eddag@mbl.is



Leikeldhús sem er líka fallegt og passar vel inn í stílhreinar íbúðir. Fæst í Ikea og kostar 14.950 kr.



Samanbrjótanleg dýna fyrir orkumiklu börnin. Fæst í Ikea og kostar 5.490 kr.

Fallegur kjóll frá MarMar Copenhagen. Fæst í Bium Bium og kostar 10.990 kr.



Dásamlegur ullargalli sem nýtist þeim allra yngstu. Fæst í Farmer's Market og kostar 19.500 kr.



Fyrir upprennandi smiði er þessi litla útgáfa af smíðabekk tilvalin. Frá Little Dutch, fæst í Hagkaup og kostar 10.999 kr.

Yndislega mjúk jólanáttföt frá Wheat og þykir mjög krúttlegt að hafa systkini í stíl. Fást í Petit og kosta 7.990 kr.



Fyrir þau börn sem sýna ljósmyndun áhuga þá er þessi barnamyndavél fullkomin. Er frá Hoppstar og fæst á Playroom.is Hún kostar 23.990 kr.



Falleg kerra fyrir þau börn sem ganga um heimilið með dúkkur í þeirri von að þau eignist systkini. Frá Konges Slojd, fæst í Petit og kostar 12.490 kr.



Leikfang sem ætti að vera til á hverju heimili því notagildið er svo fjölbreytt. Viðarregnbogi frá Tick It sem fæst í Regnboganum og kostar 5.990 kr.



Litlir fallegir trébílar frá Little Dutch. Fást í Hagkaup og kosta 3.999 kr.

Litlir fætur verða að eiga hlýlega inniskó. Þessir eru líka ofursætir. eru frá Liewood, fást í Petit og kosta 6.890 kr.



Bílabraut sem ýtir undir ímyndunaraflíð og má nota inni, úti og jafnvel í baði. Hún er frá Waytoplay, fæst á Playroom.is og kostar 11.900 kr.



Sérstaklega endingargóðir litir frá Crayon Rocks sem hjálpa börnum með rétt grip. Fást í Regnboganum og kosta 5.290 kr.



Dásamlega fallegt borð og stóll frá Nofred. Fæst í Epal, borð og stóll saman kosta 42.900 kr.



Ullarföt frá Lindex sem nýtast árið um kring. Bolurinn kostar 5.599 kr. og buxurnar 5.599 kr.



Sérmerktur bakpoki með nafni barnsins sem nýtist vel í ferðalagið, sundferðina, leikskólann og passíð. Pokinn er frá Studio Noos og fæst á Pinupons.is. Hann kostar 9.990 kr. með sérmerkingu.



Þetta teiknibretti verður endalust notað, hvort sem það er heima við, í bílinn eða ferðalagið. Er frá Liewood, fæst í Dimm og kostar 5.990 kr.



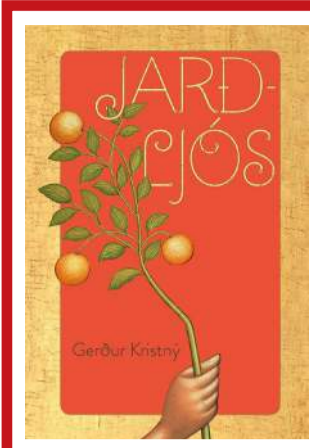
LE  
GRAND VOYAGE  
DE L'OCCITANE  
EN PROVENCE

GRAND VOYAGE  
DE L'OCCITANE  
EN PROVENCE

Gefðu töfrandi ferðalag  
fyrir skilningarvitin

L'OCCITANE  
EN PROVENCE

Kringlan 4-12 | s. 577-7040 | [www.loccitane.is](http://www.loccitane.is)



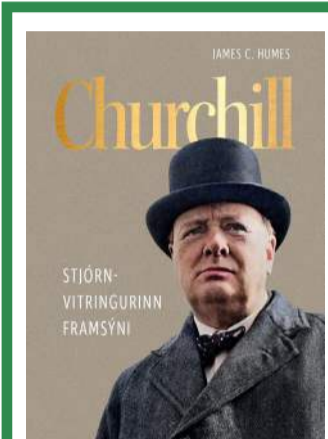
Það ætti ekki að þurfa að hafa mörg orð um Gerði Kristnýju sem ljóðskáld. Á þeim velli er hún einfaldlega frábær. Nýjasta ljóðabók hennar er Jarðljós og á heima í jólapakka allra ljóðaunda. Yrkisefnin eru margskonar: Konur, börn, stríð og Reykjavík. Hún veitir okkur einnig sýn í hugarheim morðingja. Einstök ljóðabók.



Áhugamenn um pólitík fá aldrei nóg af pólitískum ævisögum. Ævisaga Geirs H. Haarde er einkar áhugaverð og ætti að henta þessum hópi alveg þrýðileg. Pólitíkin er þarna sannarlega en einnig persónulegar sögur sem sagðar eru af einlægni. Það er mikill kostur á frásögninni að Geir er, ólíkt sumum stjórnmálamönnum, hvorki grobbinn né sjálfhverfur.



Við skulum sætta okkur við þá staðreynd að ekki una allir sér við bóklestur. Það þýðir þó ekki að ómögulegt sé að gefa þeim bók. Gleymum ekki matgæðingunum sem finna lífsfyllingu í að borða eitthvað gott. Hver fúlsar við brauðertum? Eiginlega enginn. Stóra brauðertubókin er sælgæti fyrir matgæðinga, Þar eru uppskriftir fyrir byrjendur jafnt sem lengra komna og hinar fjölmörgu myndir sem fylgja kveikja samstundis hungurtilfinningu.



Winston Churchill á sér enn einlæga aðdáendur hér á landi sem munu ólmir vilja lesa bókina Churchill – stjórnvitringurinn framsýni. Höfundurinn er James C. Humes sem var ræðuskrifari nokkurra Bandaríkjaforseta. Hann segir sögu Churchills með hlíðsón af spádómsgáfu og framsýni þessa merka forsætisráðherra. Verulega vel skrifuð og áhugaverð bók.



Jólabókaflóðið er skolið á og úrvalið er gríðarlegt sem þýðir að allir finna eitthvað við sitt hæfi.

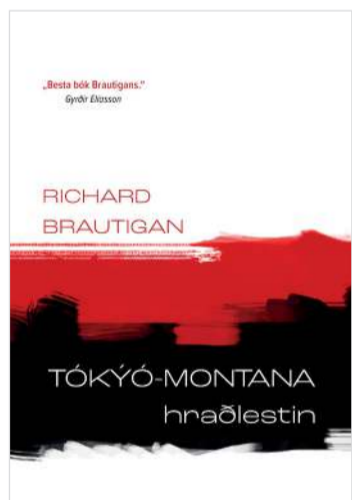
Morgunblaðið/Eyþór

# BÆKUR Í JÓLAPAKKANN



Það er góður siður, sem má ekki afleggjast, að gefa bækur í jólagjöf. Íslenskar skáldsögur fá meginþorra athyglinnar í jólabókaflóðinu. Hér er augum beint að öðrum bókum sem eiga ekki síður skilið athygli.

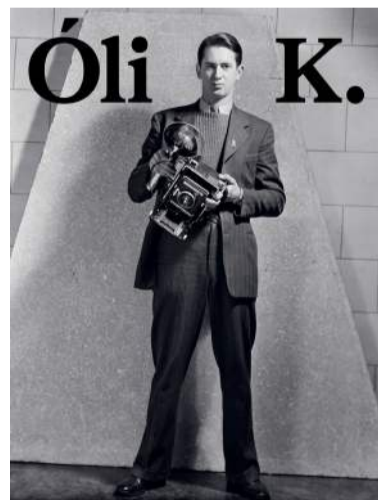
Kolbrún Bergþórsdóttir kolbrun@mbl.is



Tókýó-Montana hraðlestin er safn 130 órsagna eftir Richard Brautigan. Þetta er bók fyrir sanna bókmenntaunnendur en betra er að þeir búi yfir slatta af húmor og ímyndunarfli því þannig manneskjur njóta verka þessa skemmtilega höfundar hvað mest. Þetta er líka upplögð jólagjöf til bókelskra og kannski uppreisnargjarnra unglunga sem munu heillast af Brautigan. Gyrðir Elíasson segir þetta bestu bók höfundarins og við efumst ekki um bókmenntasmekkt hans.



Harry Potter-bækurnar vinsælu eftir J.K. Rowling hafa á undanförunum árum komið út í veglegri hátíðarútgáfu. Þetta árið kemur Harry Potter og Fönixreglan. Þetta er einstaklega falleg og heillandi bók með frábærum myndskreytingum Jim Kay. Árin sýna að vinsældir þessa bókaflöks eru verðskuldaðar, en börn um allan heim hafa gleypst þær í sig. Þessi veglega útgáfa mun gleðja Harry Potter-aðdáendur eru á öllum aldri. Harry Potter lifir enn góðu lífi eins og hann á svo sannarlega skilið, enda er hann alveg einstakur.

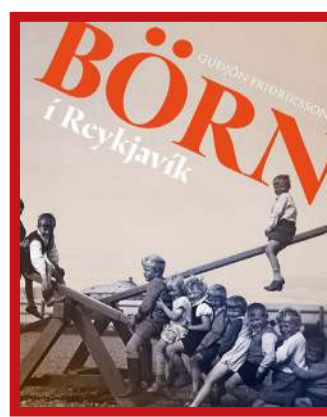


Óli K. er bók um hinn merka ljósmyndara sem var fyrsti fastráðni blaðaljósmyndarinn á Íslandi árið 1947 þegar hann hóf störf á Morgunblaðinu. Anna Dröfn Ágústsdóttir sagnfræðingur segir sögu hans í bók sem er vitanlega sneisafull af myndum, bæði þekktum og óþekktum. Langflestir hafa ánægju af að skoða ljósmyndir frá liðnum tíma og þarna er nóg af þeim. Hér eru meðal annars sildarstúlkur, sjómenn, forsetar, konungborið fólk, börn að leik, íþróttamenn og listamenn. Vegleg bók sem mun örugglega slá í gegn á mörgum heimilum.

Ekki gleyma börnunum, þau verða að fá sína jólabók. Óhætt er að mæla með Einar, Anna og safnið sem var bannað börnum. Þar er á skemmtilegan og fræðandi hátt sagt frá Safni Einaris Jónssonar, listamanninum og konu hans. Margrét Tryggvadóttir skrifar lipran texta sem ætti að heilla unga lestrarhesta og Linda Ólafsdóttir myndskreytir af miklu hugviti.



Þórarinn Eldjárn hefur lengi glatt okkur öll með kveðskap sínum. Bókin 100 kvæði geymir úrval kvæða hans. Þarna ríkir hugmyndaauði, kátína og glens en á köflum einnig alvara og tregi. Verulega eiguleg bók sem allir sannir ljóðauunnendur taka fagnandi.



Í bókinni Börn í Reykjavík lýsir Guðjón Friðriksson lífi barna í Reykjavík frá því seint á 19. öld til okkar daga. Hátt í sjötta hundruð ljósmyndir þrýða bókina. Þessi veglega bók er einstök heimild um liðinn tíma og mun vekja áhuga margra og augað sogast að öllum þeim skemmtilegu myndum sem þarna eru.

[www.herragardurinn.is](http://www.herragardurinn.is)



*herra*  
**GARÐURINN**

*-klæðir þig vel*

**POLO BOSS SAND**  
RALPH LAUREN COPENHAGEN

EMPORIO  ARMANI **LES DEUX**

OSCAR  
JACOBSON

**HUGO** *Stenströms.*

Hlýtt teppi úr Alpaca-ull frá As We Grow. Það kostar 35.900 kr. og er til í nokkrum litum.



Stafrænn myndarammi, fæst í Elko og kostar 15.995 kr.



Ketill á eldavél frá Le Creuset. Hann fæst í Líf og list í Smáralind og kostar 19.850 kr.

Óreglulegur kaffibolli frá Ro Collection, fæst í Epal og kostar 3.200 kr.



Sjöstrand-kaffivél, fæst hjá Sjöstrand og kostar 64.990 kr.



Lofhreinsitæki frá Boneco, fæst í Eirberg og kostar 19.750 kr.



Gjafabréf í Þjóðleikhúsið.

# JÓLAGJAFIR FYRIR ÖMMU OG AFA

Þetta er fólkið sem á ýmislegt og segist aldrei vilja né vanta neitt. Persónulegar gjafir slá alltaf í gegn, eins og stafrænir myndarammar svo þau geti fylgst með uppátækjum barnabarnanna. Hlýlegir hlutir inn á heimilið koma sér einnig vel.

Edda Gunnlaugsdóttir | eddag@mbl.is



Gjafabréf í Borgarleikhúsið.

Innskór fyrir afann frá Shepherd, fást í Steinari Waage og kosta 16.995 kr.



Hlýir inniskór frá Ugg, fást í GS Skóm og kosta 26.995 kr.

Bókin Myndlist á heimilum eftir Gunnar Sverrisson og Höllu Báru Gestsdóttur, fæst í Eymundsson og kostar 10.999 kr.



Leðursvunta frá Carlobolaget, fæst í Dimm og kostar 15.990 kr.



Köflóttur trefill frá Polo Ralph Lauren, fæst í Herragarðinum og kostar 14.980 kr.

Ullarsjal frá As We Grow. Er úr 100% alpaca-ull og kostar 24.900 kr.



Handsápa frá Angan Skincare sem kostar 3.900 kr.

Handábúður frá Angan Skincare sem kostar 5.300 kr.



Borðlampi frá Flamant, fæst í Heimilum og hugmyndum og kostar 18.200 kr.

Ilmkertið Vetur frá Haf Studio, kostar 6.900 kr.



Rúmföt frá Passion for Linen, fást í Tekk og kosta 34.000 kr.

Smjörhnifur frá Ferm Living, fæst í Epal og kostar 3.100 kr.



Dömuleðurhanskar úr Tösku- og hanskabúðinni, 11.900 kr.

Herraleðurhanskar úr Tösku- og hanskabúðinni, 10.900 kr.



# Sjóðheitar jólagjafir

fyrir góðu stundirnar



## Eldstæði

### Borðeldstæði



Mesa **17.900kr.** Mesa XL **21.900kr.**

Margir litir



### Eldstæði

Verð frá **39.000kr.**



### Aukahlutir fyrir eldstæði

Grillpanna á eldstæði  
Verð frá **33.500kr.**



Hitadreifari  
Verð frá **27.870kr.**

 solo stove

## Aukahlutir fyrir saunu



Sauna fötur  
Frá: **9.100kr.**



Sauna húfur  
Nokkrir litir:  
**4.700kr.**



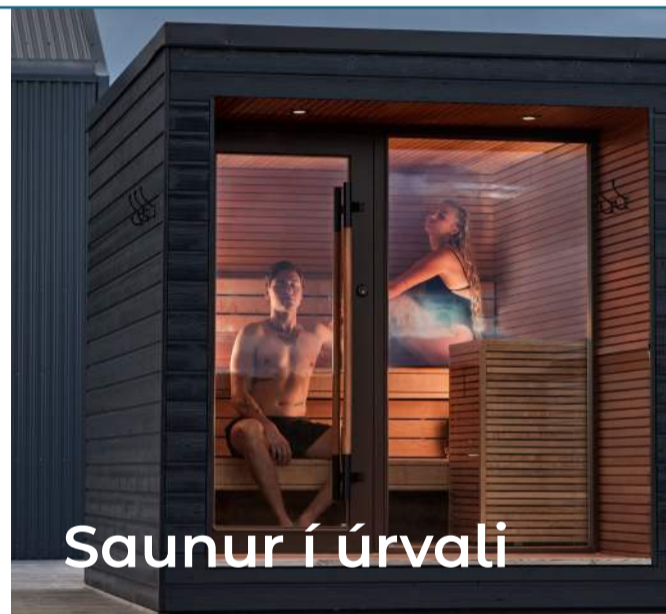
Sauna olíur  
Ýmsar tegundir:  
**1.250kr.**



Sauna höfuðhvíla  
Frá: **5.600kr.**



Hita- og rakamælir  
**6.900kr.**

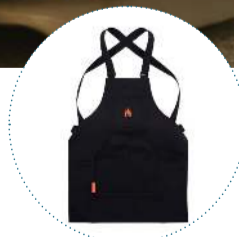


Saunur í úrvali



## Pizzaofn og aukahlutir

Svunta bakarans  
**5.900kr.**



Pizzaspaðar  
Frá: **6.900kr.**



Pizzaskeri  
Rock Cut  
**7.900kr.**



Hitamælir  
**9.900kr.**



Borð undir pizzaofninn  
**57.900kr.**

 solo stove



Gas pizzaofn  
**59.900kr.**

trefjar.is

Hafðu samband  
**550 0100**  
sala@trefjar.is





Svokölluð „helgartaska“ í ferðalag-ið, bústaðinn eða ræktina úr ekta leðri. Hún er frá Carlobolaget, fæst í Dimm og kostar 39.990 kr.



Yfirskyrta sem verður notuð endalaust. Er frá Les Deux, fæst í Herra-garðinum og kostar 34.980 kr.

Mjúkur trefill í mosagrænum lit úr 100% alpaca-ull. Fæst í As We Grow og kostar 21.900 kr.



Góð dúnúlpa frá Para jumpers, fæst í Kultur Menn og kostar 159.995 kr.



Góð og aðallega falleg heyrnartól frá Bose. Fást í Elko og kosta 74.894 kr.



Strigaskór úr dökkbrúnu rúskinni, fást í Suitup og kosta 34.995 kr.

## GJAFIRNAR SEM HANN LANGAR Í

Föt eru yfirleitt vinsæl gjöf fyrir karlana, sem eru oftast en ekki latir að versla á sig sjálfa. Gjafir tengdar áhugamálinu eða þær sem vekja nýtt áhugamál munu einnig slá í gegn. Pastagerðar-vélin nýtist til dæmis öllum á heimilinu.

Edda Gunnlaugsdóttir | eddag@mbl.is



Náttbuxur eru eitthvað sem hann kaupir sér ekki sjálfur en notar mikið. Þessar eru frá Polo Ralph Lauren og kosta 11.980 krónur. Þær fást í Herra-garðinum.

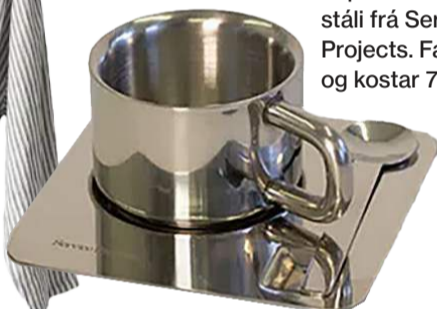


Þessi sloppur er fullkominn fyrir kósi-karlana. Hann er frá Tell Me More og er úr 100% hör. Fæst í Dimm og kostar 20.990 kr.

Húfa frá 66°Norður, kostar 8.500 kr.



Espresso-bolli úr stáli frá Service Projects. Fæst í Vest og kostar 7.690 kr.



Golfarinn mun finna mikil not fyrir þessa peysu. Hún er frá J. Lindeberg, fæst í Kultur Menn og kostar 18.995 kr.



Ef það býr svokallaður dellukarl á heimilinu er kjörið að koma honum upp á lagið með pastagerð. Þá vinna allir! Ítölsk pastavél frá Imperia, fæst í Kokku og kostar 22.900 kr.

Ítölsk matreiðslubók fyrir áhugakokkinn. Fæst í Nomad og kostar 6.190 kr.



Innanbæjarhlaupaskór sem líta vel út. Þeir eru frá Hoka, fást í Hlaupár og kosta 29.700 kr.



Innskór frá Birkenstock, fást hjá Steinari Waage og kosta 24.995 kr.



Flottur jakki frá Norse Projects, fæst í Húrra Reykjavík og kostar 59.990 kr.



Rakakrem frá Blue Lagoon Skincare, 9.990 kr.

Bómullar-sængurver frá Dawn Design, fást í Dimm og kosta 16.990 kr.



Leðurbelti frá Boss, fæst í Herra-garðinum og kostar 12.980 kr.

Padel er vinsæl íþrótt núna. Padel-spæði frá RS fæst í Viðmót Sport og kostar 19.990 kr.

Drangar dúnúlpa frá 66°Norður sem kostar 95.000 kr.





12.500



7.500

7.500

Fallegar leðurtöskur í öllum stærðum



15.900

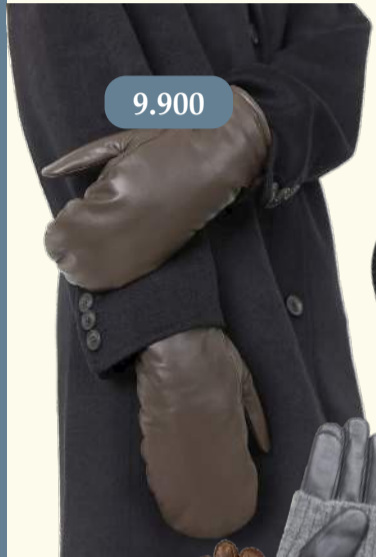


24.900



39.900

Hljóir fylgihlutir í pakkann hennar



9.900



7.500



39.900



18.900



13.900



17.900



10.900



10.900



17.500



11.500



11.900

# Ungfrúin góða

Mittistöskur úr leðri í úrvali

Einstök ver slun í hjarta miðbæjarins



20.900



17.900



24.900

15.500



15.900



20.900

16.900



12.900

13.900



13.500

Kjólar, peysur og allt hitt í mjúku pakkana hennar

Hallveigarstíg 10a • 101 Reykjavík • Sími 551 2112



www.ungfruingoda.is



Stuttermabólur frá Carhartt, fæst í Húrra Reykjavík og kostar 8.990 kr.



Nike-nærbuxur, fást í H Verslun og kosta 5.495 kr.



Marlo-armband frá Myletra, kostar 4.990 kr.



Levenhuk-sjónauki, fæst í Ormsson og kostar 7.290 kr.



Moombix er ætlað að umbylta tónlistarkennslu á netinu og tengja saman nemendur og kennara um allan heim. Þar má finna fjölbreytt úrval tónlistarkennara sem kenna ólíkar tónlistargreinar, allt frá kennslu klassískra hljóðfæra til kennslu á tónsmíða- og plötusnúðaförri. Hægt er að kaupa gjafakort á moombix.com.

# JÓLAGJAFIR FYRIR UNGLINGINN

Hvað á að gefa unglungunum? Þetta eru oft erfiðustu gjafirnar því oft er erfitt að vita hverju blessuð börnin hafa áhuga á. Ekki örvænta því hér eru nokkrar frábærar hugmyndir.

Edda Gunnlaugsdóttir | eddag@mbl.is



Hettupeysa og buxur frá Metta Sport. Peysan kostar 18.990 kr. og buxurnar 18.990 kr.



Sturtugel frá Gucci sem kostar 5.799 kr.

MYSLF-rakspíri frá Yves Saint Laurent sem kostar 20.999 kr.



Práðlaus stýripinni fyrir Playstation, fæst í Elko og kostar 12.995 kr.



Apple AirPods-heyrtól. Fást hjá Nova og kosta 22.990 kr.



Hnöttur sem fæst í Nomad og kostar 29.990 kr. Fallegt inn í unglingaherbergjö.

Polaroid-skyndimyndavél frá Fujifilm, fæst í Elko og kostar 16.995 kr.



## Ilmur af jólum

Hátíðarkryddblanda landsmanna í 30 ár!

Kalkúnakryddið okkar er sérstaklega hannað með hátíðarkalkún í huga og hentar vel í gljáann, fyllinguna sem og sósuna. Uppskriftir má finna á pottagaldrar.is

Vörurnar okkar eru án auka- og íblöndunarefna og koma frá viðurkenndum birgja í Evrópu sem styður við vistvæna og sjálfbæra framleiðslu kryddbænda víða um heim.



Nú er loksins hægt að kaupa kryddin okkar í poka til að fylla á staukinn



Vökl Peregrine XT-skiði. Fást í Fjallakofanum og kosta 84.995 kr.



Vesti frá Samsøe Samsøe, fæst í GK Reykjavík og kostar 26.995 kr.

Víðar gallabuxur úr Zöru sem kosta 8.995 kr.



Gazelle-strigaskór frá Adidas, fást Galleri 17 og kosta 24.995 kr.



Taska frá Hvísk, fæst í Húrra Reykjavík og kostar 11.990 kr.



Dyngja-dúnúlpá frá 66°Norður, kostar 75.000 kr.



Veggspegill með ljósi, fæst í Ikea og kostar 8.950 kr.



Náttfatasett frá Tommy Hilfiger, fæst í H Verslun og kostar 7.995 kr.



Gerviloðpels úr Zöru sem kostar 13.995 kr.



Æðislegar vetrarlúffur frá Marmot. Fást í Fjallakofanum og kosta 16.995 kr.



Prjónapeysa frá Polo Ralph Lauren, fæst í Englabörnunum og kostar 28.990 kr.



Bókin What They Forgot to Teach You at School, fæst í Nomad og kostar 3.890 kr.



Time's up-partíspil, kostar 3.999 kr.



Moon Boots, fást í Andrá og kosta 29.900 kr.

Lofty-stóll frá Deekhoorn, fæst í Tekk og kostar 65.000 kr.



Fyrir hvert jólatré eru 50 ný gróðursett

Jólamarkaður í Heiðmörk

Opð adventuhelgar kl 12-17



SKÓGRÆKTARFÉLAG REYKJAVÍKUR

Allar nánari upplýsingar um Jólamarkaðinn í Heiðmörk, Jólaskóginn á Hólmsheiði og jólatrjáasölu á Lækjartorgi má finna á [heidmork.is](http://heidmork.is)



Glansgellur vilja vera með glóandi fallega húð. Þá kemur þetta rakaserum frá Novexpert eins og himnasending. Fæst í apótekum og kostar 6.500 kr.



Hvít palliétuskyrta passar við allt. Það er mjög hátíðlegt að klæðast ljósum palliétum í svartasta skammdeginu. Þessi blússa fæst í Ungfrúnni góðu og kostar 17.900 kr.



Perlur eru áberandi í vetrartiskunni. Hér eru perlur notaðar í partílega eyrnalokka sem fást á zara.com. Lökkarnir kosta 3.795 kr.



Ofursvöl vetrartaska er nokkuð sem auðvelt er að falla fyrir. Hún passar við brúnt og vetrarlegt þema og svo má nota hana við skíðagallann ef þú vilt vera flottust. Hún fæst á ntc.is og kostar 15.900 kr.

Ef það er eitthvað sem getur hresst þig við þá er það bleikur gellupels úr tíbessku lambskinni. Fæst í Feldi og kostar 87.700 kr.



Að eiga sérstakan ísskáp fyrir snyrtivörur er nokkuð sem glansgellur þessa lands þurfa. Þessi er frá Stylpro og fæst í Elko. Það er nauðsynlegt að geyma kælandi andlitsmaska í kæli og svo má alltaf lauma einum áfengislausum Brio í ísskápinn. Hann kostar 9.995 kr.

# ÓMÓTSTÆÐILEGAR JÓLAGJAFIR FYRIR ÞÆR SEM ÞRÁ ÖRLITLA UPPFÆRSLU



Þessir Billi Bi-skór minna svolítið á hina heimsfrægu Coco Chanel en það gerir hin glansandi tá. Það er mun líklegra að konur með örlitla glanstá lendi í spennandi ævintýrum og hver þráir það ekki í svartasta skammdeginu! Þessir glansskór passa við síðbuxur og fást í GS skóm. Það kostar 41.995 kr.

Það er auðvelt að falla fyrir freistingum þegar jólagjafakaup eru annars vegar, sérstaklega þegar konur þurfa á því að halda að endurnýja orkuna. Ef þú tengir þá gæti þessi varningur lyft þinni léttu lund upp til skýjanna og gott betur.

Marta María Winkel Jónasdóttir | mm@mbl.is



ChitoCare dagkremið gæti bætt meiri ljóma í andlitið. Það fæst á helstu stöðum og kostar 17.590 kr.



Glitrandi djammþills gæti hresst upp á félagslíf þitt í desember og breytt janúar í skemmtilegasta mánuð ársins ef þú ert dugleg að viðra þilsið. Það er frá InWear, fæst í Companys í Kringlunni og kostar 21.990 kr.



Ef það er eitthvað sem sárlega vantar í fataskápinn í desember þá eru það palliétur. Þessi palliétukjöll fæst í Ungfrúnni góðu og kostar 16.900 kr.



Væri ekki að gott að vera aðeins meira eins og Beyoncé? Það er kannski ekki á planinu hjá allri kvenþjóðinni að gefa út kántriplötu en það er vel hægt að kaupa sér gellu-Levis 501 eins og söngkonan klæðist hér á myndinni en hún hóf nýlega samstarf við þennan ameríska gallabuxnarisa. Levis 501 fást í samnefndum verslunum hérlandis og er verið aðeins misjafnt. Það fer eftir þvottinum á þeim.

Desember kallar á aðeins dekkri og dramatískari varir og þá kemur Chanel þér til bjargar. Hér er á ferðinni Rouge Allure L'Extrait-varaliturinn í lit 947. Hann fæst í Hagkaup.



Chanel N°5 ilmvatnssett er eitthvað svo ómótstæðilega elegant og smart. Fyrir utan að ilma vel þá eru umbúðir fagrar. Þetta fæst í Hagkaup og kostar 31.999 kr.



Ef það er eitthvað sem getur látið okkur líða betur þá er það líklega að vera í fallegum undirfötum. Hér er ansi klæðileg samfella sem nota má undir kjóla með flegnu háls máli þannig að glitti í ljósa blúndu. Þessi er frá Cosabella og fæst í Misty og kostar 22.820 kr.



Ef þig dreymir um mótaðri líkamslínur en nennir ekki að hætta að borða nammi og fara í leikfimi þá gætu þessar aðhaldsbuxur verið eitthvað sem þú þyrftir að gefa sjálfri þér í jólagjöf. Þær eru frá Liz, fást í Misty og kosta 6.850 kr.



Skæslegir eyrnalokkar eru alltaf góð hugmynd ef lyfta þarf andanum aðeins. Þessir fást á zara.com og kosta 3.795 kr.

Danska tiskuhúsið Ganni hættir ekki að hanna framúrskarandi flikur úr hlébarðamunstri. Þessi kjöll er gott dæmi um flik sem getur hresst þig við svo um munar. Hann fæst í GK og kostar 45.990 kr.



Ómótstæðilegur palliétutoppur með rúllukraga fer með þig í andlegt ferðalag. Hann er frá Polo Ralph Lauren, fæst í Mathildu og kostar 54.990 kr.



Hvítar skyrtur með svartri slaufu eru ekkert eðlilega elegant. Þessi er frá Polo Ralph Lauren og fæst í Mathildu. Hún kostar 44.990 kr.

Það er auðvelt að falla fyrir leðurstígvélum í snjókomu og vonskuveðri. Þessi eru frá Pavement og fást í GS skóm. Þau kosta 46.995 kr.



Þessi veglegi hanastéls-hringur er hannaður af Hildi Hafstein skartgripahönnuði. Hann kostar 20.900 og fæst í verslun hennar við Klapparstíg.

*Jólin koma...*



*Tónlist er fyrir okkur öll*



**HLJÓÐFÆRAHÚSIÐ**

Síðumúla 20 | 108 Reykjavík | Sími 415 5600  
[www.hljodfaerahusid.is](http://www.hljodfaerahusid.is)

*Stofnað*  
**1916**



**TÓNABÚÐIN**

Glerárgötu | 600 Akureyri | Sími 462 1415  
[www.tonabudin.is](http://www.tonabudin.is)

*Stofnað*  
**1966**



„Ljúf í geði leika sér, lítil börn í  
desember,“ eins og segir í texta  
Friðriks Guðna Þórleifssonar við  
lagið Skín í rauðar skothúfur.

Morgunblaðið/Eggert

## Skemmtilegt að gera á aðventunni

Á dimmasta tíma ársins ætlar tilhlökkun barnanna eftir jólunum stundum að bera fjölskylduna ofurliði. Það er að mörgu að huga á meðan þau yngstu telja niður dagana. Endrum og sinnum þarf einfaldlega að ýta verkefnum til hliðar og njóta samverunnar. Í skammdeginu er margt hægt að gera og ýmislegt er í boði fyrir alla fjölskylduna. Það þarf auðvitað ekki alltaf flugeldasýningu til að kæta krílin, stundum er bara nóg að vera heima við og njóta nærveru hvert annars.

Guðrún S. Sæmundsen / gss@mbl.is

**A**vintýri í jólasjógi: Um er að ræða alls 198 viðburði í nóvember og desember, í Guðmundarlundi í Heiðmörk. Í ár er fimmta árið í röð sem ævintýrið fer fram, þar sem fjölskyldan gengur leiðina í gegnum skóginn með vasaljós og sér alls konar tröll, jólasveinana, Grýlu, Leppalúða og persónur sem jafnvel hafa ekki sést áður. Sýningin er tæpur klukkutími og að henni lokinni er hægt að fá mynd af sér með jólasveininum og gæða sér á heitu kakói, kaffi og piparkökum. Hægt er að kaupa miða á Ævintýri í jólasjógi á tix.is.



Aðventan á  
Árbæjarsafni er  
alltaf skemmtileg.

Morgunblaðið/Óttar Geirsson

**Árbæjarsafn:** Aðventan á Árbæjarsafni er æði skemmtileg. Aldargömul húsin og svæðið allt fær jólalegan blæ, á gamla vísu. Þá má nálgast skemmtilega dagskrá á Fésbókarsíðu safnsins, en í desember er allt eins hægt að búast við að sjá gömlu jólasveininum bregða fyrir ásamt öðru spennandi fyrir börnin.

**Jólagarðurinn:** Á Akureyri er hinn fádæma finni jólagarður þar sem andi jólanna svífur yfir. Í garðinum eru turn og lítið jólahús, sem setja fallega jólastemningu á umhverfið, reyndar allt árið um kring, en frá september til desember er garðurinn SJÁ SÍÐU 126

# JÓLAGJAFIR FYRIR ÖMMU OG AFA

Við hjálpum þér að finna réttu gjöfina

ELKO

ChitoCare  
beauty



Natural beauty of ICELAND

HUGVIT HRAEFNIN  
ÍSLENSKT  
HREINLEIKI

# LÍÐUR AÐ JÓLUM

Fjölbreyttu gjafaboxin í ár tákna örugga leið heim í hlýjuna. Enda eiga vörurnar frá ChitoCare beauty uppruna sinn í hafinu við Íslandsstrendur.

ChitoCare  
beauty

Natural beauty of ICELAND



ANTI-AGING  
EYE CREAM



ANTI-AGING  
DAY CREAM



ANTI-AGING  
NIGHT CREAM



ANTI-AGING  
REPAIR SERUM

[chitocare.is](http://chitocare.is)



Jólamarkaður við El-liðavatn verður opinn allar adventuhelgar milli 12 og 17.

Ljósmynd/Golli

opinn frá klukkan 12-18. Í versluninni í garðinum er hægt að kaupa alls kyns jólavörur.

**Jólaaland Húsasmiðjunnar og Blómavals:** Ein hugmynd til að lifga upp á daginn í skammdeginu, enda ekkert ólíklegt að það þurfi að kaupa nýja jólaseríu. Jólaalandið er eflaust greytt í æskuminn- ingar margra og skemmtileg upplifun fyrir börnin að skoða skreytingarnar og jólasveinana.

**Piparkökubakstur og/eða skreytingar:**

Til eru ofurmömmur sem baka allt frá grunni. Í alvöru, þær fyrirfinnst enn þann dag í dag! Hins vegar er einnig hægt að kaupa box með piparkökum og piparkök- hús sem hægt er að líma saman og skreyta. Flestar matvöruverslanir, ásamt Ikea, selja það sem til þarf í piparkökuskreytingar og þegar búið er að kaupa inn þarf einungis að kveikja á kertum, setja jólatónlist á og leyfa börnunum að njóta símalausrar samveru við foreldra og fjölskyldu á adventunni.

**Skautar:** Það er fátt jafn hátíðlegt og að líða um á skautum með fjölskyldunni í kringum fallega skreytt jólatréð á miðju skautasvellinu undir ljúfri jólatón- list. Skautasvellin í Laugardalshöll og Egilshöll eru mjög skemmtileg og engar áhyggjur, það er hægt að leigja skauta á staðnum. Það þarf ekki að vera önmur Tonya Harding til að renna sér á svellinu. Til eru grindur fyrir fullorðna og börn til stuðnings ef óöryggið lætur á sér kræla inni á svellinu. Ekki má gleyma Skautahöllinni á Akureyri, Hjartasvellinu í Hafnarfirði sem verður opnað á adventunni og sömuleiðis skautasvellið í miðbæ Reykjavíkur.

**Skíði:** Sagði einhver meiri snjó? Um allt land er að finna frábær skíðasvæði og nú eru höfuðborgarbúar þeirrar lukku aðnjótandi að tvær nýjar stólalyftur voru vígðar í desember í fyrra ásamt snjóframleiðslukerfi. Verði veðurguðirnir mönnum hliðhollir verður vonandi hægt að komast í fjallið fyrir eða um jólin. Annars eru frábær skíðasvæði um allt land. Á Akureyri sem og í Bláfjöllum er svokallað töfrateppi fyrir byrjendur og þau alla yngstu, færiband sem ferjar skíðakappana upp afliðandi brekku, í stað skíðalyftu. Pssst, það er enginn aðgangseyrir í töfrateppið.

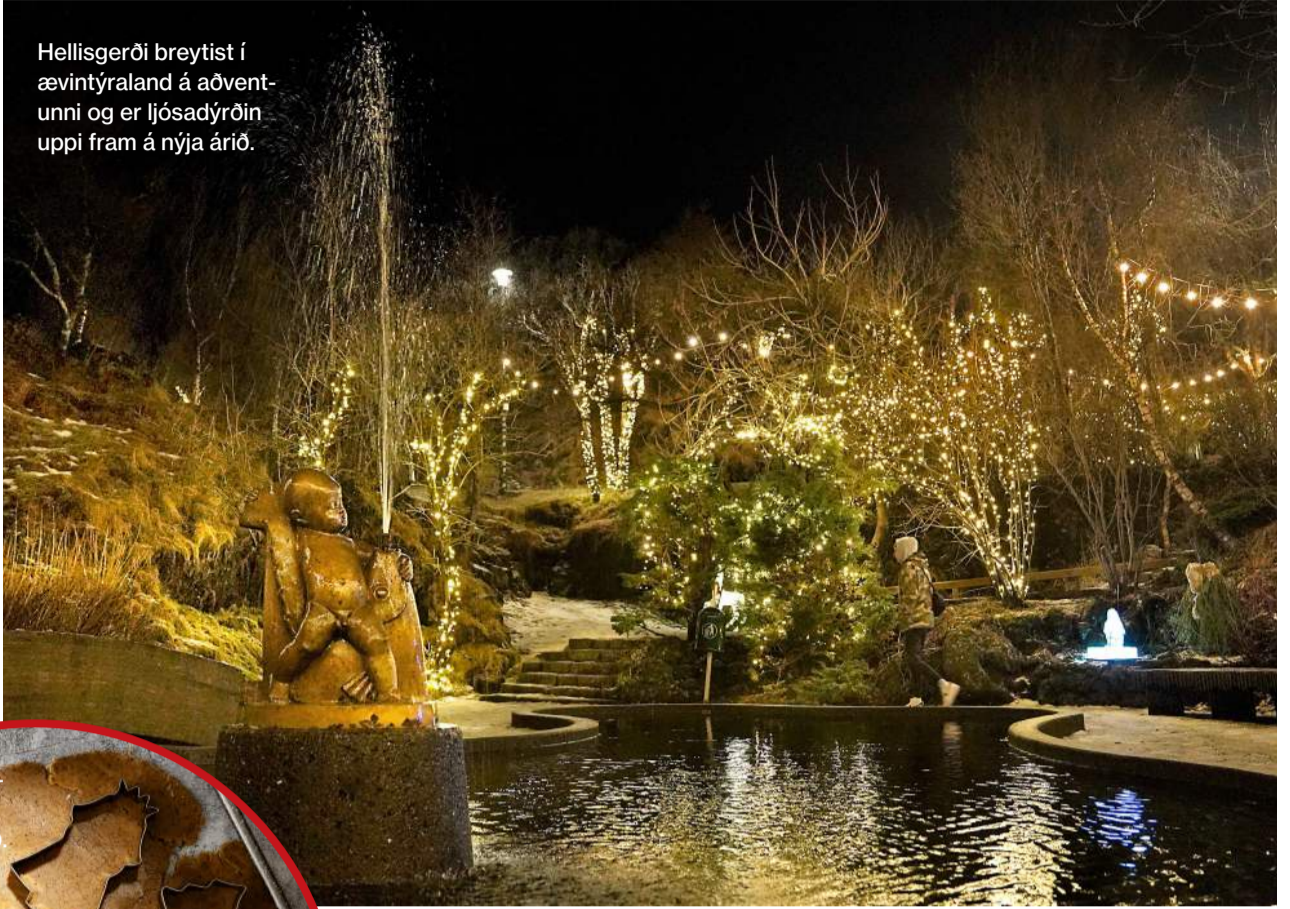
**Sleði:** Það þarf einungis að bíða eftir snjó. Brekkur er víðast hvar að finna, bæði víðráðanlegar og óvíðráðanlegar. Víðistaða- tún í Hafnarfirði og Klambratúnið gamla og góða í Reykjavík eru frábærir staðir til að finna barnið í sjálfum sér og renna sér út í hið óendanlega með börnunum.

**Jólafondur:** Þann 4. desember verður jólafondur með Sigurrós á Bókasafninu á Torginu. Sigurrós er bókavörður og föndurmeistari og mun kenna gestum að föndra jólatré úr gömlum kiljum og skreyta það fallega. Einnig mun hún sýna hvernig búa á til jólakort og merkisþjöld.

**Jólabað jólasveinanna:** Þann 7. desember verða jóla- sveinarnir baðaðir í Jarðböðunum á Mývatni. Líkt og fram kemur í lýsingunni eru bræðurnir misánægðir með þessa hefð og vilja helst gera eitthvað annað fyrir jólin en að vera baðaðir. Hægt er að kaupa miða á viðburðinn á tix.is.

**Jóla-Sögustund á náttfötum:** Þetta er einn af viðburðum Borgarbókasafnsins á adventunni. Jóla-Sögustund er ætluð fyrir þriggja ára og eldri og er haldin á Bókasafninu Sólheim- um. Þá mega krílin mæta með uppáhaldstuskudýrið sitt og að sögustund lokinni er boðið upp á hollt snakk. Skráning fer fram á vef Borgarbókasafnsins, en næsta sögustund er 12. desember.

**Jólasveinarnir í Dimmuborgum:** Nokkra vel valda daga í desember er hægt að berja jólasveinana augum í Dimmu-



Hellisgerði breytist í ævintýraland á advent- unni og er ljósadýrðin uppi fram á nýja árið.

Morgunblaðið/Unnur Karen



Samveru- stund heima við.

Unsplash/Arvid Skvwalker



Spilakvöld með fjölskyldunni.

Unsplash/Alessandro Bogliari



Ævintýrið í Dimmuborgum er þvilk upplifun fyrir börnin.

Morgunblaðið/Birkir Fanndal



Jólaþorpið í Hafnarfirði hefur verið opnað.

Morgunblaðið/Kristinn Magnússon



**Kjörið ráð er að nýta fallett skrautið sem börnin föndra í skólum og leikskólum og leyfa þeim að stilla því upp inni á heimilinu.**

borgum, í hrauninu austur af Mývatni. Þetta er óborganleg skemmtun í ævintýrlegu umhverfi sem líkist helst heimkynn- um jólasveinanna. Og verður sungið, spilað og leikið. Hægt er að kaupa miða á skemmtunina á tix.is.

**Skreyta saman:** Þegar jólaskrautið er dregið fram er oft gott að nota krafta litlu aðstoðarmannanna á heimilinu. Flestum börnum finnst fátt jafn skemmtilegt og að skreyta fyrir jólin. Gleðin skín úr augum þeirra þegar verið er að raða skrautinu og sortera til að hefja skreytingarferlið. Kjörrið ráð er að nýta fallett skrautið sem börnin föndra í skólum og leik- skólum og leyfa þeim að stilla því upp inni á heimilinu. Fegurðin felst í jólafondri barnanna.

**Spila:** Fullkomin samverustund barna og fullorðinna. Það eru til borðspil fyrir nánast allan aldur og svo er alltaf gaman að taka ólsen-ólsen eða skítakall. Ýndislegt síðdegi eða kvöldstund, með piparkökum, konfektum og kakói.

**Fara í sund:** Einn besti staðurinn til að njóta samveru er ef- laust í sundlauginni. Þar er a.m.k. hægt að ganga úr skugga um að foreldrar laumist ekki í símann. Krílin njóta þess að busla og

nýta orku sem gæti jafnast á við kjarnorku á meðan foreldrar njóta þess að lifa lífinu í lauginni.

**Jólabíó:** Gamlar og nýjar fjölskyldu- og jólamyndir eru væntanlegar í kvikmyndahúsin í desember. Það er um að gera að kíkja inn á vefsíðu kvikmyndahúsanna og skoða hvaða myndir eru væntanlegar, því úr vöndu er að velja.

**Jólaþorpin:** Í Hafnarfirði og Reykjavík og svo það nýjasta er jólatorgið á Ráðhústorginu á Akureyri. Á adventunni er kjörrið að kíkja með fjölskylduna í jólaþorpin, ganga um og skoða eða versla í sölubásunum sem iðulega selja íslenskt handverk, jólaskraut og matvæli. Jólaandinn svífur um loftið meðal gesta sem anda frá sér gufustróki í köldu vetrarloftinu og ljósadýrðinni.

**Hellisgerði:** Hægt er að sameina ferð í jólaþorpið í Hafnar- firði og heimsókn í Helliggerði. Almenningsgarðurinn er fallega skreyttur ljósum og það er aldrei að vita nema hægt sé að finna hreindýr og jólaálfa í krókum og kimum hraunsins á leiðinni um garðinn. Í Helliggerði er lítið, fallett kaffihús sem selur alls kyns góðgæti og hægt er að tylla sér í einum af glerskálunum sem settir hafa verið upp á meðan veitinganna er notið.

# Mathilda

KRINGLUNNI / SMÁRALIND



[mathilda.is](https://mathilda.is)

# Setjum jólin saman



Verslun opin kl. 11-20 alla daga - [IKEA.is](https://www.ikea.is)

