Vín & Matur

Aðventublað

2. TBL. 1. ÁRG. NÓVEMBER 2021



Meðal efnis:

Uppskriftir sælkerans

Piparkökuterta með vanillukremi

Jólahlaðborð

Argentínsk vín

PITT EINTAK

Vín & Matur

Sólartún ehf. Útgáfufélag Ármúla 15, 105 Reykjavík



Ritstjóri og ábyrgðarmaður:
Reynir Traustason



Frétta- og útgáfustjóri:
Trausti Hafsteinsson



Aðstoðarútgáfustjóri:
Salome Friðgeirsdóttir



Gæðastjóri:
Kolbeinn Þorsteinsson



Markaðsstjóri:
Valdís Rán Samúelsdóttir



Ljósmyndari:
Róbert Reynisson



Auglýsingar:
Harpa Mjöll Reynisdóttir

Blaðamenn:



Umsjónarmaður
Katrín Guðjónsdóttir



Guðjón Guðjónsson



Gunnhildur Birgisdóttir



Björgvin Gunnarsson



Salome Friðgeirsdóttir



Svanur Már Snorrason



Svava Jónsdóttir



Kristín Arna Jónsdóttir



Vín & Matur
Aðventublað 2021

Nú þegar aðventan nálgast er fólk farið að huga að bakstri, skreytingum og að sjálfsögðu matargerð yfir hátíðirnar.

Í þessu blaði fá lesendur dásamlegar uppskriftir að bakkelsi. Kokteilar og uppskriftir í anda jólanna eru í boði kokkanna okkar, þeirra Grétars og Arnar, og einnig er að finna í Aðventublaði Víns & Matar tillögur að föndri sem fjölskyldan getur dundað sér við í eldhúsinu og fróðleiksmola ýmiss konar.

Einnig er í blaðinu að finna kynningar á hinum ýmsu fyrirtækjum og vörum sem mér þykir spennandi fyrir þessi jól og mæli hiklaust með að fólk kíki á.

Njótið aðventunnar, kæru lesendur!

Katrín Guðjónsdóttir
Umsjónarmaður og ritstjóri Víns & Matar

ora

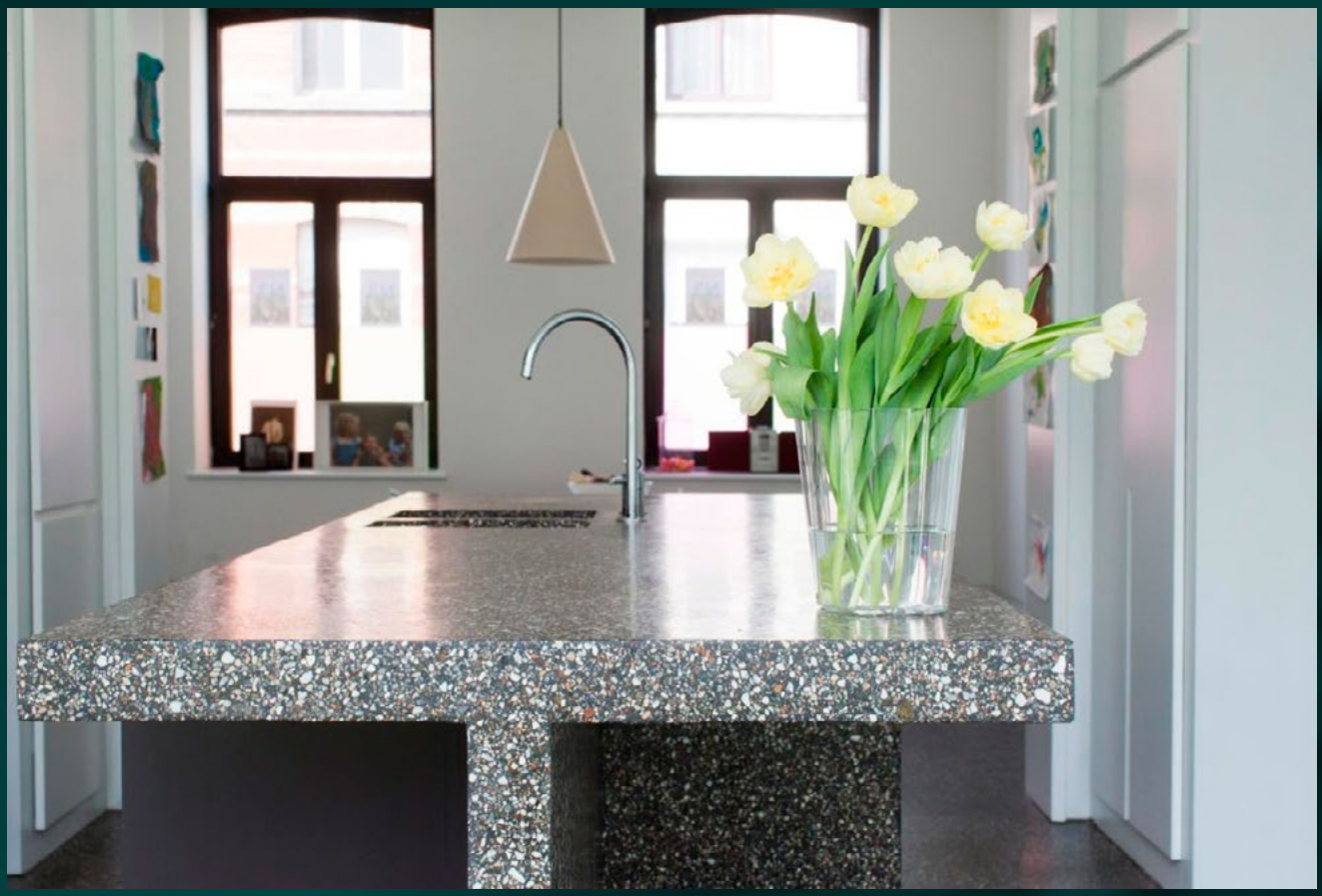
Öll jól

– Síðan 1952 –



Kemur með jólin til þín

ÍSLENSKT
LÁTTU ÞAÐ GANGA





BEALSTONE Terrazzo frá Belgíu, sem farið hefur sigurför um Evrópu, er nú loks fáanlegt á Íslandi.

Níðsterkt og hentar jafnt inni sem úti.

TERRAZZO.IS

— eitthvað alveg einstakt



PIPARKÖKUTERTA
með vanillukremi



Hráefni:
¾ bolli sjóðandi vatn
1/2 tsk. matarsódi
2/3 bolli mólassi (molasses, dökkt þykkt síróp)
¾ bolli sykur
1 2/3 bolli hveiti
2 tsk. malaður engifer
1 tsk. malaður kanill
1/4 tsk. malað múskat
1/8 tsk. malaður negull
1/2 tsk. lyftiduft
1/4 tsk. salt
1/3 bolli jurtaolía
2 stór egg

Krem:
¾ bolli rjómaostur, mjúkur
1/3 bolli ósaltað smjör, mjúkt
1 ¾ bolli flórsykur
1/2 tsk. vanilludropar

Aðferð:
Hitið ofninn í 160 °C á blæstri og smyrjið 20-25 cm form og leggið til hliðar.
Þeytið saman sjóðandi vatni og matarsóda. Hrærið mólassanum og strásykri saman við, þeytið vel til að leysa upp sykurinn og setjið til hliðar.
Í stórri hrærivélarskál, þeytið saman hveiti, engifer, kanil, múskat, negul, lyftiduft og salt.
Hrærið jurtaolíu og eggjunum út í mólassablönduna.
Blandið saman þurrefnum við blautu blönduna í u.þ.b. þremur skrefum og hrærið hægt og rólega saman.
Þegar allt er orðið vel blandað hellið þið blöndunni í formið.
Bakið í forhituðum ofni í um það bil 30-35 mínútur.
Kælið í 5-10 mínútur og losið kökuna úr forminu og færið á kökudisk eða fat.
Bíðið þar til kakan hefur kólnað nægilega til þess að hægt sé að setja kremið á.

Aðferð við gerð kremsins:
Þeytið saman rjómaosti og smjöri í hrærivél þar til það er orðið ljóst og loftkennt. Bætið vanilludropum og flórsykri út í og blandið þar til það er orðið loftkennt á ný.







Lind stofnar sérstaka

Atvinnuhúsnæðisdeild

Lind Atvinnuhúsnæðisdeild

Yfir 50 ára reynsla í sölu og leigu á atvinnuhúsnæðum.
Vantar allar gerðir eigna á skrá, heyrðu í okkur eða sendu okkur tölvupóst á **atv@fastlind.is**

Nánari upplýsingar veita



Ísak V. Jóhansson
Sölustjóri
822 5588
isak@fastlind.is



Viðar Marinósson
Lögg. fasteignasali
898 4477
vidar@fastlind.is



Hannes Steindórsson
Lögg. fasteignasali
699 5008
hannes@fastlind.is

LIND
FASTEIGNASALA

Lind fasteignasala • Bæjarlind 4 • 201 Kópavogur • 510 7900 • fastlind.is

Jóla-kanilsnúðar
með berjum



Hráefni:
500 g hveiti
7 g hraðvirkt þurrger
300 ml mjólk
40 g ósaltað smjör
(mjúkt við stofuhita)
1 egg
jurtaolía (til að smyrja)

Fyrir fyllinguna
25 g ósaltað smjör, brætt
75 g mjúkur púðursykur
2 tsk. kanill
100 g þurrkuð trönuber
100 g saxaðar, þurrkaðar apríkósur

Fyrir gljáann
50 g flórsykur

Fyrir sítrónukremið
börkur 1 sítróna
200 g flórsykur

Aðferð:
Setjið hveiti og 1 tsk. af salti í stóra skál. Gerið holu í miðjunni og bætið gerinu út í.
Á meðan er mjólk og smjör hitað á pönnu þar til smjörið bráðnar og blandan er volg.
Bætið mjólkurblöndunni og egginu út í hveiti blönduna og hrærið þar til deigið er orðið mjúkt (bætið við auka hveiti ef þarf).
Hellið deiginu á vel hveitistráðan flöt. Hnoðið í 5 mínútur, bætið við meira hveiti ef þarf, þar til deigið er slétt, teygjanlegt og ekki lengur klístrað.
Smyrjið skál með jurtaolíu. Setjið deigið í skálina og snúið þar til það er þakið olíu.
Hyljið skálina með plastfilmu og látið hefast á heitum stað í 1 klst.
Smyrjið bökunarplötu létt og setjið til hliðar.
Rúllið deiginu í 1 cm þykkan ferhyrning. Penslið með bræddu smjöri og stráið svo sykri, kanil og ávöxtum yfir.
Rúllið deiginu upp eins þétt og þið getið, skerið í ca 9 sneiðar og raðið á tilbúna bökunarplötu með litlu bili. Hyljið með viskastykki og látið hefast í 30 mínútur.
Hitið ofninn í 170 °C á blæstri og bakið snúðana í 20-25 mínútur eða þar til þeir eru gullinbrúnir.
Á meðan; bræðið flórsykurinn með 4 msk. vatni þar til síróp myndast (gljái).
Takið úr ofninum og penslið með sykurgljáanum. Látið kólna á grind. Þegar það hefur kólnað skal blanda berkinum og flórsykrinum saman við um það bil 2 msk. af vatni til að dreypa yfir bollurnar.











heimilið&þú

Láttu þér líða vel heima hjá þér! Við munum hjálpa þér að búa til draumarýmið þitt.
Notalegt svefnherbergi, hagnýtt eldhús og aðlaðandi stofu.
Hjá okkur getur þú raðað á heimilið eins og hentar þér best!

frí heimsending
um allt land*
www.home-you.is

home & you

Skeifan 11 • 108 Reykjavík • s. 421 6100 • homeandyouofficial.is • homeandyouofficial_is

*á sendingum yfir 12.000 kr.



SJÁLAND

MATUR & VEISLA

Jólaveisla Sjálands

Veitingastaðurinn Sjáland í Garðabæ mun bjóða upp á jólaveislu frá og með 25. nóvember næstkomandi. Verður það fastur liður fimmtudaga, föstudaga og laugardaga til jóla.

Verður vönduð tónlistardagskrá í notalegri stemningu á jólahlaðborðinu, en í ár munu þau Stefán Hilmarsson og Klara Elíasdóttir skemmta gestum undir ljúfum tónum Þóris Úlfarssonar píanóleikara.

Matseðillinn er hinn glæsilegasti og allir ættu að geta fundið eitthvað við sitt hæfi.

Þá er gjafabréf Sjálands tilvalin jólagjöf fyrir þá sem eiga allt.





FORRÉTTIR

Villibráðarsúpa og brauð

Pinnamatur frá Nomy

AÐALRÉTTUR

Purusteik

Nautalund

Kalkúnn í heilu

Hnetusteik

Rauðrófu-Wellington



MEÐLÆTI

Kalkúnasalat

Waldorfsalat

Rauðrófusalat

Rótargrænmeti

Sætkartöflusalat með beikoni og villijurtakryddi

Kalkúnafylling

Stökkar kartöflur

Ferskt salat, pestó-dressing, furuhnetur, brauðteningar

SÓSUR

Villisveppasósa

Soðgljái

Appelsínusósa

EFTIRRÉTTIR

Stóra súkkulaðibomban fá Sætum syndum

Brownie-bitar með hvítsúkkulaði-mousse

Makkarónuturn frá Sætum syndum

Crème brulée

Ris a la mande með kirsuberjasósu og möndlum

Döðlukaka með saltkaramellu

Vanilluís

Rjómi

SJÁLAND MATUR & VEISLA
RÁNARGRUND 4 GARÐABÆ
SÍMI 555 3255.
BOKANIR@SJALAND210.IS

Brownies
með sultukexfyllingu



Hráefni:

185 g ósaltað smjör
185 g dökkt súkkulaði, saxað
85 g hveiti
40 g kakó
3 stór egg
275 g sykur
6 mince pie (smákökur með sultufyllingu)
flórsykur (stráð yfir í lokin)

Aðferð:

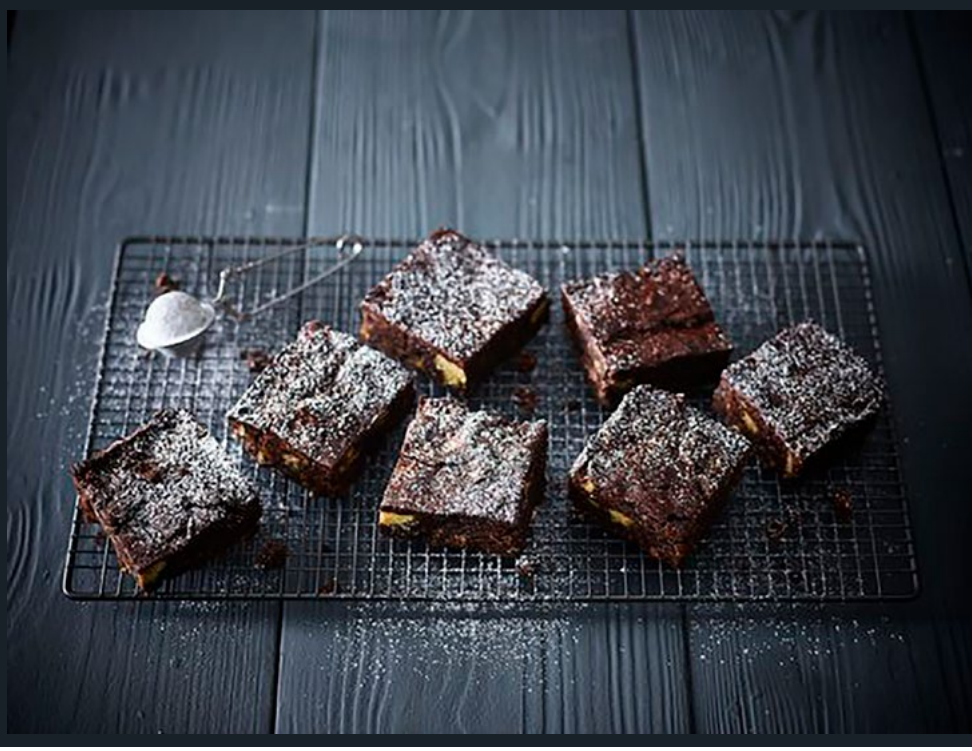
Bræðið smjörið og súkkulaðið í vatnsbaði í meðalstórri skál og látið blönduna kólna.

Hitið ofninn í 160 °C blástur og setjið bökunarpappír í 20 cm form. Sigtið hveiti og kakó í meðalstóra skál. Þeytið eggin og sykurinn með rafmagnshrærivél á hámarkshraða þar til blandan er orðin þykk og rjómakennd eða þegar blandan rennur af þeytaranum (tekur um 3-8 mínútur).

Hellið kældu súkkulaðiblöndunni út í, blandið varlega saman án þess að slá loftið úr blöndunni. Sigtið kakó- og hveiti-blönduna út í og haldið áfram að hræra varlega saman.

Setjið botnfylli af blöndunni í form, bætið síðan mince-kökunum út í. Hellið restinni af blöndunni yfir og sléttið. Bakið í 25 mínútur, eða þar til toppurinn er glansandi og hliðarnar eru rétt farnar að losna úr forminu. Takið úr ofninum og látið kólna í forminu. Stráið flórsykri yfir, skerið í ferninga.

Kökurnar má frysta og geyma í loftþéttu íláti í frysti í allt að mánuð.



Mosi með svörtum eða hvítum ramma 42x42 cm

Mosi með svörtum eða hvítum ramma 50x50 cm



Lífgaðu upp á heimilið með mosa.

Innrammaður mosi sem er fullkominn til að hengja upp inn á bað eða inn í stofu.

Ármúli 31 | 588 73 32 | i-t.is

Mánudaga - Fimmtudaga 9-18
Föstudaga 9-17 | Laugardaga 11-14

INNRÉTTINGAR & TÆKI

Ristaðar möndlur



Hráefni:

½ bolli vatn
1 bolli hvítur sykur
1 msk. malaður kanill
2 bollar heilar möndlur

Aðferð:

Blandið vatni, sykri og kanil saman á pönnu við meðalhita. Látið sjóða og bætið möndlunum saman við.
Hrærið í blöndunni þar til vökvinn gufar upp og skilur eftir sig sírópslíka húð á möndlunum. Það þarf örlitla þolinmæði meðan vökvinn er að gufa upp, en gerist mjög hratt að því loknu.
Setjið möndlurnar á ofnplötu með bökunarpappír og aðskiljið með gaffli. Látið kólna í um 15 mínútur.
Mikilvægt er að gæta þess að brenna sig ekki við þessa sælgætisgerð því blandan verður rosalega heit. Passið því litla og forvitna fingur vel!



Skemmtilegt er að setja möndlurnar í litla poka og nota sem pakkaskraut eða í litlar tækifærisgjafir yfir jólin.



DUX®

JETSON

ÁÐUR: 565.000.-
NÚ: 480.000.-

Jetson stóllinn er hannaður af Bruno Mathsson fyrir DUX árið 1969 og er talinn táknmynd fyrir glæsilega sænska hönnun. Lögun líkamans og samspil milli húsgagna og líkama var ávalt útgangspunktur hjá Mathsson.
Jetson stólinn er hannaður á sama máta og hann gerði ávalt við hönnun húsgagna, að leggjast í snjóskafl og rannsaka síðan formið sem líkaminn myndaði í snjónum. Jetson er með setu sem er sveigð eftir formi líkamans með háu baki og höfuðpúða og línulaga króm fæti og einstakri snúningstækni sem snýr stólnum ávallt sjálfkrafa til baka í upphafsstöðuna og endurspeglar þannig áherslur Mathsson á þægilega og glæsilega hönnun.

-15%



DUXIANA REYKJAVIK 40 ÁRA

AFMÆLISÚTGÁFA AF JETSON Í TAKMÖRKUÐU UPPLAGI

EINGÖNGU FRAMLEIDD 40 NÚMERUÐ EINTÖK

DUXIANA RVK / ÁRMÚLI 10 / S.568-9950

DUXIANA®

2019 – 2021 Fyrirmyndarfyrirtæki Creditinfo

2021 Framúrskarandi fyrirtæki

Rósakál
með beikoni og hnetum



Hráefni:
1¼ kg rósakál (snyrt)
6 beikonsneiðar, skornar
í hæfilega stóra bita
(má nota fleiri sneiðar)
200 g kastaníuhnetur
50 g smjör

Aðferð:
Látið suðuna koma upp í stórum potti af söltu vatni. Hellið rósakálinu út í og bíðið eftir að suða komi aftur upp, sjóðið áfram í 5 mínútur.
Hellið vatninu af og látið kalt vatn renna á kálið.
Skerið beikon í bitna og steikið á pönnu þar til það er orðið stökkt.
Takið beikonið af pönnunni en skiljið fituna eftir. Ristið kastaníuhneturnar upp úr fitunni á háum hita í um það bil 5 mínútur.
Lækkið hitann, bætið rósakáli og beikoni á pönnuna með örlitlu vatni og 50 g smjöri. Steikið í 5-10 mínútur.
Kryddið með salti og pipar og berið fram með smjörklípu ofan á.




LOPI
Þú færð íslensku
ullarsængurnar
á Lopidraumur.is

Rjómalagað spínat
með parmesanosti



Hráefni:
25 g smjör
1 lítill laukur, smátt saxaður
2 msk. hveiti
200 ml nýmjólk
400 g spínat
100 ml kókos-rjómi
múskat (helst ferskt til að rífa yfir)
parmesanostur (til að rífa yfir)

Aðferð:
Hitið 25 g smjör í potti, bætið svo lauknum út í og steikið í 5 mínútur þar til hann er orðinn mjúkur.
Hrærið 2 msk. af hveiti út í og eldið í 2 mínútur. Hrærið mjólkinni varlega út í.
Eldið í 5 mínútur þar til sósan hefur þykknað.
Á meðan skal spínatið sett í stórt sigti. Hellið yfir einum katli af sjóðandi vatni þar til blöðin hafa mýkst (gæti þurft að gera þetta tvisvar).
Setjið spínatið í hreint viskastykki, kreistið út umframvökva og saxið svo gróflega.
Hrærið sósunni út í með kókos-rjómanum og hitið varlega.
Rífið yfir ferskt múskat eða í stauk, saltið eftir smekk.







EFNALAUGIN BJÖRG
HÁALEITISBRAUT
STOFNAÐ 1953

GÆÐI – ÞEKKING – ÞJÓNUSTA

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

Spænsk eggjakaka

skreytt með því sem þér þykir best



Hráefni:

500 g smælki (litlar kartöflur)
smjörklípa
2 litlir laukar, fínt skornir
1 rauð paprika, smátt skorin
8-9 egg
1 pakki graslaukur (25 g)

Aðferð:

Skerið laukinn smátt og saxið paprikuna.
Skerið kartöflurnar í þunnar sneiðar.
Hitið smjörklípuna á miðlungsstórri pönnu (um 24 cm) við vægan hita.
Steikið laukinn þar til hann byrjar að brúnast.
Bætið paprikunni út í og eldið í 5 mínútur til viðbótar.
Gufusjóðið kartöflurnar í 10-12 mínútur til. Ef þú ert ekki með sigti til þess að gufusjóða, settu þá kartöflurnar varlega í pott og láttu malla í um það bil 8-10 mínútur.
Brjótið eggin í skál og þeytið með gaffli, kryddið með salti og pipar. Klippið graslaukinn í litla bita og hrærið út í eggjablönduna.
Hækkið hitann á pönnunni og bætið aðeins meira smjöri á hana. Setjið kartöflurnar út í og hellið eggjablöndunni yfir.
Eldið í 15 mínútur þar ommelettan er gullbrún að neðan – notaðu spaða til þess að lyfta eggjakökunni upp og athuga.
Skellið pönnunni inn í ofn á háum hita í 2-3 mínútur.
Fullvissið ykkur um að pannan megi fara inn í ofn.
Takið úr ofninum og skreytið að vild. Til dæmis er hægt að setja klettasalat og kirsuberjatómata ofan á eggjakökuna.
Það gefur fallegan lit og ferskleika á móti eggjunum.
Avókadó er líka frábært meðlæti.



Svíf þú inn í svefninn

...í rúmi frá okkur!

RÚM



Sofðu betur í íslenskri náttúru

Við höfum framleitt dýnur síðan 1943 og bjóðum nú nýja springdýnu úr náttúrulegu hráefni og 100% hreinni íslenskri ull. Komdu og finndu muninn.

RB Rúm, Dalshrauni 8, Hafnarfirði, rbrum.is

RB RÚM - ÍSLENSK FRAMLEIÐSLA FRÁ 1943



heklaíslandi



Handmáluð kerti, ekkert eins.
Afhendast í gjafaöskju.



Rúmgaflar í
miklu úrvali

ÍSLENSKT
gjöriðsvovel

RB rúm | Dalshrauni 8 | Hafnarfirði | Sími: 555 0397

www.rbrum.is | rum@rbrum.is | erum á **facebook**

Opið á virkum dögum 09:00-18:00 og laugardaga 10:00-14:00

Veitingastaðurinn Kol



Veitingastaðurinn KOL er í hjarta borgarinnar, að Skólavörðustíg 40.

KOL hefur tekist að skapa einstaklega hlýja og notalega stemningu, auk þess að bjóða upp á dásamlegan mat á sanngjörnu verði. Allir geta fundið þar eitthvað við sitt hæfi. Ég mæli persónulega með því að treysta á fagfólkið og prófa samsettu smakkmatseðlana. Nú hefur bæst við Jólamatseðill sem ég mun hiklaust koma til með að prófa.

Smakkmatseðlarnir samanstanda af mörgum litlum réttum sem eru sannkölluð rússíbanaferð fyrir bragðlaukana.

Ég brá undir mig betri fætinum og skellti mér út að borða hjá þeim. Ég lýg engu þegar ég segist enn hugsa um matinn það kvöldið. Matseðillinn samanstóð af forréttum, aðalréttum og svo einum eftirrétti. Þrátt fyrir að vera meira fyrir kjöt en fisk naut ég fisksins alls ekki síður. Réttirnir voru hver öðrum betri og dásamlega fallegir. Þjónustan var til fyrirmyndar og komu réttirnir alltaf með hæfilega löngu millibili.

Að velja veitingastað þegar farið er út að borða getur stundum verið meira mál en að segja það. Ef til vill hefur maður einhverja ákveðna stemningu í huga hverju sinni, hvort sem farið er út að borða með vinum eða maka. ***KOL er hiklaust tilvalið fyrir hvort tveggja.***

Á heildina litið var upplifun mín af KOL frábær. Gæði, gott verð og algjört „möst“ að prófa!





KÓL
KITCHEN • BAR

Hnetusteik
með kastaníusveppum



Hráefni:
1 msk. ólífuolía
15 g smjör
1 stór laukur, saxaður smátt
2 sellerístangir, saxaðar smátt
2 hvítlauksgeirar, saxaðir smátt
200 g kastaníusveppir, saxaðir smátt
1 rauð paprika, fræhreinsuð og smátt skorin
1 stór gulrót, rifin
1 tsk. þurrkað óreganó
1 tsk. reykt paprika
100 g rauðar linsubaunir
2 msk. tómatpúrra
300 ml grænmetiskraftur
100 g ferskt brauðrasp
150 g blandaðar hnetur eins og valhnetur, pekanhnetur, heslihnetur og brasilhnetur, gróft saxaðar
3 stór egg, létt þeytt
100 g þroskaður cheddar-ostur, rifinn
handfylli fersk steinselja, smátt söxuð

Fyrir tómatsósuna
2 msk. extra virgin-ólífuolía
2 hvítlauksgeirar, fínt skornir
1 grein rósmarín
400 ml tómat-passata

Aðferð:
Hitið ofninn í 180 °C blástur og klæddu botn og hliðar 1,5 lítra brauðforms með bökunarpappír.
Hitið 1 msk. ólífuolíu og 15 g smjör á stórri pönnu. Steikið 1 fínsaxaðan lauk og 2 fínsaxaðar sellerístangir í um það bil 5 mínútur þar til grænmetið mýkist.
Hrærið 2 fínsöxuðum hvítlauksrifjum og 200 g smátt söxuðum kastaníusveppum út í. Steikið í 10 mínútur til viðbótar.
Bætið einni fínt skorinni, rauðri papriku og 1 rifinni gulrót út í og steikið í u.þ.b. 3 mínútur. Bætið síðan 1 tsk. þurrkuðu óreganó og 1 tsk. reyktri papriku út í og hrærið saman í eina mínútu.
Bætið við 100 g rauðum linsubaunum og 2 msk. tómatpúrru. Því næst bætið þið við 300 ml grænmetiskrafti og látið malla við mjög vægan hita þar til allur vökvinn hefur gufað upp og blandan orðin nokkuð þurr. Þetta ætti að taka u.þ.b. 25 mínútur.
Leggið pönnuna til hliðar til að kólna.
Að lokum er restinni bætt við, það er að segja, 100 g af brauðmylsnu, 150 g söxuðum, blönduðum hnetum, 3 léttþeyttum, stórum eggjum, 100 g rifnum, þroskuðum cheddar, handfylli af fínsaxaðri steinselju. Smá salti og pipar bætt við.
Hrærið þar til allt hefur blandast vel saman og setjið síðan í tilbúið form og þrýstið niður.
Hyljið með filmu og bakið í 30 mínútur.
Fjarlægið síðan filmuna og bakið í 20 mínútur til viðbótar þar til hnetusteikin er orðin stíf þegar ýtt er á hana.
Hinar ýmsu sósur passa með hnetusteikinni og oft er notuð sveppasósa. Þessi sósa er hins vegar frábrugðin því, en passar einstaklega vel með.
Hitaðu 2 msk. extra virgin-ólífuolíu mjög varlega og bætið svo við 2 fínsneiddum hvítlauksrifjum og 1 rósmaríngrein. Eldið við lágan hita.
Hellið 400 ml tómat-passata út í og bætið við klípu af salti og pipar. Látið malla varlega í 15 mínútur.
Leyfið steikinni að kólna í forminu í um það bil 10 mínútur og snúið svo út á borð eða disk. Takið bökunarpappírinn af og skerið í sneiðar og berið fram með sósunni.

Tolli mælir með

Pörun

Hægelduð steik
með rótargrænmeti





Vínin frá Baron de Ley í Rioja eru í „módern"-stílum frá héraðinu og virðast einhvern veginn undantekningarlaust ná að brillera.
Djúpur og kröftugur Reserva með samanþjappaða, sultaða ávaxtakörfu, bláber, brómber, kirsuber og plómur sem koma síðan saman við kókos, ristaða og kryddaða vanilluríka eik. Vottur af sveit, jörð og tóbaki í annars kröftugum ávexti. Langt og mikið eftirbragð af rauðum ávexti og Miðjarðarhafsrunna. Vínið er látið þroskast í amerískum eikartunnum í 20 mánuði og 24 mánuði í flösku áður en það sett er á markað. Furðulega fjölhæft vín með alls konar mat.

Vegan-vín.

Hráefni:
1 ½ msk. ólífuolía
1,3 kg nautasteik/nautachuck (mikilvægt er að steikin sé fitumikil svo hún verði ekki þurr)
Salt og svartur pipar
1 laukur, afhýddur, skorinn í þykkar sneiðar
5 hvítlauksrif, söxuð (1 1/2 msk.)
1 1/4 bolli nautakraftur
2 tsk. Worcestershire-sósa
1 msk. saxað ferskt timjan
1 msk. saxað, ferskt rósmarín
1,5 kíló smælki, heilar kartöflur
5 meðalstórar gulrætur, skrældar og skornar gróft
2 ½ msk. maíssterkja blönduð með 3 msk. nautasoði, valfrjálst, til að þykkja sósu
2 msk. söxuð, fersk steinselja

Aðferð:
Hitaðu 1 msk. ólífuolíu á stórri pönnu við meðalháan hita. Þurrkaðu steikina þurra með pappírshandklæði, kryddaðu með salti og pipar. Steiktu hana á pönnunni þar til kjötið hefur brúnast á báðum hliðum, um 4-5 mínútur á hlið. Flyttu steikina yfir í stórt eldfast mót.

Bætið 1/2 msk. ólífuolíu á pönnuna. Bætið lauknum út í og steikið í 2 mínútur, bætið hvítlauk út í og steikið í 30 sekúndur í viðbót. Hellið laukblöndu yfir í eldfasta mótið. Setjið pönnuna aftur á hita, hellið nautasoði, Worcestershire-sósu, timjan og rósmaríni út í og eldið í um það bil 15 sekúndur, nógu lengi til að skafa upp brúnaða bita af botni pottsins. Takið af hitanum. Setjið kartöflur og gulrætur yfir laukinn í eldfasta mótinu. Hellið nautasoði jafnt yfir og kryddið með salti og pipar. Setjið lok á eldfasta mótið og inn í ofn. Stillið ofninn á 75 °C og eldið á undir/yfir-hita í 3½-4 klst. Rífið kjötið niður í eldfasta mótinu og berið fram með rótargrænmetinu.

Hótel Varmaland
- sælureitur í Borgarfirði



Hótel Varmaland er glæsilegt hótel í Borgarfirði sem hefur verið tekið í gegn og var opnað á ný árið 2019. Húsnæðið er frá árinu 1946 og var þar upprunalega rekinn Húsmæðraskólinn við Varmaland. Húsið er teiknað af
Guðjóni Samúelssyni.

Endurbætur hússins tókust einstaklega vel en nútímalegri hönnun er blandað við gamla sögu hússins. Mikil náttúrufegurð umlykur hótelið sem er tilvalinn staður til þess að njóta og slaka á.

Hótelherbergin eru í skandinavískum stíl með þægindi í fyrirrúmi.

Veitingastaðurinn Calor er á efstu hæð hótelsins. Staðurinn er hinn glæsilegasti og útsýni í allar áttir. Calor býður um helgar, upp á jólahlaðborð með frábæru úrvali forrétta, aðalrétta, meðlætis og að sjálfsögðu sætra eftirrétta fyrir sælkera.

Forréttirnir eru klassískir; grafinn lax og lamb, sveitapaté, reyktur silungur og nautatunga og margt fleira góðgæti.

Í aðalrétt geta gestir valið á milli purusteikar, kalkúns eða lambs. En fyrir þá sem vilja ekki kjöt er að sjálfsögðu hnetusteik í boði.

Úrvalið af meðlæti er eins og best verður á kosið, fimm mismunandi tegundir af salati, auk annarra smárétta. Og að lokum, dásamlegir eftirréttir.

Jólahlaðborðið á Hótel Varmalandi er svo sannarlega þess virði að skoða nánar. Njóttu aðventunnar í notalegu umhverfi með þínum nánustu.

Matseðilinn má sjá í heild sinni á heimasíðu Hótel Varmalands, auk annarra spennandi tilboða.


Calor
RESTAURANT







Trölladeig
-föndrið jólaskrautið





Hráefni:
6 dl sjóðandi vatn
300 g hveiti
300 g fínt salt
1 msk. matarolía

Aðferð:
Setjið borðsaltið í skál og hellið vatninu og matarolíunni yfir. Blandið hveitinu varlega saman við í skömmtum þar til deigið er orðið eins og leir. Takið þá deigið úr skálinni og hnoðið í höndunum þar til það er orðið mjúkt. Bætið við hveiti eftir þörfum.Þá er deiginu rúllað út á borði og hver og einn getur mótað fígúrur. Hægt er að nota piparkökuformin til þess að skera út úr deiginu, þ.e.a.s. jólatré, engla og slíkt. Hitið ofn í 175 °C á blæstri og bakið í um 90 mínútur.

Ath!
Ef deigið er tiltölulega þunnt eins og piparkökur er miðað við bökunartímann hér að ofan. Þykkari fígúrur þurfa lengri tíma í ofninum. Eftir að trölladeigið hefur kólnað er hægt að mála það og skreyta. Þá getur verið skemmtilegt að nota skrautið á pakka eða jólatréð. Nú eða búa til fallega óróa til að setja út í glugga.



GRANÍT STEINAR

Helluhrauni 2 - 220 Hafnarfjörður - granitsteinar@granitsteinar.is - sími: 5445100









Stekkjarstaur
Jólakokteillinn 2021

45 ml Stuðlaberg gin
60 ml trönuberjasafi
30 ml lime-safi
40 ml jólastafasíróp
1 stk. eggjahvíta

Jólastafasíróp

300 ml vatn
300 gr jólastafir (brotnir í litla bita)
Allt sett saman í pott og soðið þar til jólastafirnir bráðna saman við og úr verður síróp.

Öllu hráefninu blandað saman í hristara og hrist vel saman án þess að nota klaka.
Síðan er klaka bætt saman við og hrist enn þá betur til að fá þykka froðu í kokteilinn.
Drykkurinn er sigtaður í glas og skreyttur með jólastaf.



Jólaglöggin okkar hjá
Þarf alltaf að vera vín?

2 flöskur rauðvín
200 ml Hvítserkur romm

400 g sykur
1 stk. pera
1 stk. rautt epli
200 g frosin, blönduð ber
2 stk. appelsínur
5 stk. anis-stjörnur
3 stk. kanilstangir
1 stk. vanillustöng

Aðferð.
Sykurinn settur í pott þar til karamella byrjar að myndast, þá er anis, kanil og vanillu bætt út í þar til sykurinn hefur orðið að karamellu en það þarf að passa að brenna alls ekki við, karamellan á bara að vera ljós, alls ekki dökk.
Þá er ávöxtunum, smátt söxuðum, og berjunum blandað saman við og leyft að malla í karamell-unni í u.þ.b. 2-4 mínútur þar til rauðvíninu er bætt út í.
Eftir að rauðvínið er komið út í þá er lækkaður hitinn og blöndunni leyft að malla þar til karamellan hefur öll leyst upp saman við rauðvínið.
Þá er romminu bætt saman við og glöggin borin fram.
Hana er bæði hægt að bera fram með ávöxtunum eða sigta þá frá.

thermomix

Thermomix®TM6

Það er ekkert mál að elda frá grunni



VORWERK

ELDHÚSTÖFRAR EHF.
SÍÐUMÚLI 29 108 REYKJAVÍK
INFO@ELDHUSTOFRAR.IS
THERMOMIXICELAND
THERMOMIX Á ÍSLANDI
ICELAND.THERMOMIX.COM



Jólagrautur með Rökkva-karamellu og hindberjasósu — *Fyrir 4*

100 g grautargrjón
1 stk. vanillustöng
500 ml mjólk
1/2 l rjómi
100 g saxaðar möndlur
50 g flórsykur

Setjið grjónin, mjólkina og vanillustöngina í pott og á miðlungshita. Sjóðið og hrærið af og til í á meðan. Látið grautinn malla í u.þ.b. 30-40 mínútur. Eftir suðu fjarlægið vanillustöngina og kælið grjónin, gott er að gera þetta deginum áður til að minnka umstang síðar meir. Þegar grjónin eru orðin köld er sykrinum og möndlunum bætt saman við og blandað vel. Síðan er rjóminn létt þeyttur og blandað saman við og að sjálfsögðu í endann er ein heil mandla sett í grautinn til að hafa sem möndlugjöf.

Rökkvi-karamella

200 g sykur
50 g smjör
100 ml Rökkvi
50 ml rjómi
Salt af hnífsoddi

Sykurinn settur í pott við meðalhita og bræddur þar til hann hefur fengið ljósbrúnan lit, þegar þetta er gert þarf að hræra mjög vel og varast að karamellan verði of dökk. Þegar sykurinn hefur karamellast þá er smjörinu bætt saman við rólega og hrært stöðugt á meðan, þegar smjörið hefur blandast karamellunni er Rökkva og rjómanum bætt saman við og soðið þar til allt hefur blandast vel saman þá er saltinu bætt saman við í lokin. Hægt er að bera sósuna fram bæði kalda og heita með grautnum, en einnig er hún geggjuð með vanilluís.

Hinberjasósa

200 g frosin hindber
100 g flórsykur
2 msk. sítrónusafi

Berin og sykurinn sett í pott og fengin upp suða,
síðan er sósan kæld og sítrónusafanum bætt saman við.



Sörur með Rökkva-kremi

200 g möndlur
180 g flórsykur
3 eggjahvítur

Hitið ofninn í 180 °C. Malið möndlurnar fínt í matvinnsluvél og blandið flórsykrinum saman við. Stífþeytið eggjahvíturnar þar til hægt er að hvolfa skálinni án þess að hvíturnar renni úr. Blandið möndlunum og flórsykrinum varlega saman við með sleikju. Setjið deigið í litlar doppur á bökunarpappír og bakið í u.þ.b. 8-12 mínútur eftir stærð.

Rökkva-krem

250 g smjör
300 g flórsykur
1 dl Rökkvi
4 tsk. kakó
2 tsk. vanilludropar

Þeytið smjör og sykur vel saman þar til blandan verður létt og loftkennd, bætið þá við kakói og blandið vel saman, þar á eftir eru Rökkvi og vanilludropar settir saman við. Setjið vel af kreminu á kökurnar - því meira því betra, segjum við alltaf.

Síðan eru kökurnar settar inn í ísskáp og kældar.
Þegar kremið er orðið hart þá er því dýft ofan í 70% súkkulaði og skreytt með hvítu súkkulaði.

tannprýði

Vorum að opna á nýjum stað!

Ég býð alla velkomna á nýja og vel búna stofu mína að Hlíðasmára 19 í Kópavogi.
Brynja Björk Harðardóttir tannlæknir.

Tannprýði
Hlíðasmára 19
Kópavogi
Sími 555 7575



Tilboð á tannhvíttun í desember.



Á stofunni starfar einnig Þorsteinn Scheving Thorsteinsson, sérfræðingur í tannfyllingum og tannsjúkdómum.

www.tannprydi.is



Hovdenak Distillery
-eitt flottasta brugghús landsins

Hákon Freyr Freysson og Brynja Hjaltalín eru fólkið á bak við eitt flottasta brugghús landsins, Hovdenak Distillery. Vörur þeirra hafa hreppt hver gullverðlaunin á eftir öðrum í alþjóðlegum keppnum og vakið mikla athygli víðs vegar um heiminn.

Þar sem aðventan er á næsta leiti eru margir farnir að huga að jóla-bakstrinum. Ein af vörum þeirra hjóna er kaffilíkjörinn Rökkvi og er hann fullkominn í baksturinn þetta árið.

Markmið þeirra við gerð kaffilíkjörsins var að hann yrði hvort tveggja með kröftugu kaffibragði og einnig nógu sætur til þess að njóta eins og sér.

Það tókst svo sannarlega en Rökkvi hreppti gullverðlaun í heimsmeistara-keppni líkjöra fyrr á árinu. Við gerð Rökkva nota þau gæðakaffið frá Te og Kaffi. Malaðar kaffibaunirnar eru látnar liggja í bleyti í köldu vatni í langan tíma. Þessi aðferð nefnist kaldbruggun eða „cold brew" og dregur fram alla bestu eiginleika kaffibaunanna, auk þess að skilja eftir bitra bragðið. Í sopa af Rökkva má finna ljúffengan karamellukeim í bland við kaffibragðið.

Möguleikarnir eru ótrúlega margir þegar kemur að Rökkva. Hægt er að nota hann í jólaísinn, baksturinn og jafnvel karamellugerð. Þá má einnig njóta hans í drykkjum eins og Hvítum Rússa eða Dirty Frappó.



Dirty Frappó
með Rökkva

Uppskrift

2 skot af Rökkva, kælt
1/2 bolli mjólk (eða möndlumjólk fyrir þá sem vilja)
2 bollar ísmolar
1/4 bolli fljótandi hunang, hlynsíróp eða annað sætuefni
1 tsk. vanilludropar (má sleppa, er smekksatriði)
Skreytið með þeyttum rjóma og súkkulaðispæni

Aðferð

Hellið öllum hráefnum í þeytara og blandið á miðlungshraða þar til blandan er orðin rjómakennd og mjúk. Hellið í glas og berið fram með þeyttum rjóma og súkkulaðispæni ofan á.



Kombucha Iceland
frískandi drykkur á hátíðarborðið





Kombucha Iceland er fjölskyldufyrirtæki sem hóf framleiðslu árið 2017 og er í eigu þeirra hjóna, Manuels Plasencias Gutierrez og Rögnu Bjarkar Guðbrandsdóttur. Kombucha framleiðir drykki með miklu úrvali bragðtegunda og er frískandi viðbót inn í íslenska drykkjaúrvalið.
Um er að ræða gerjað te sem inniheldur fersk, lífræn og íslensk, fyrsta flokks hráefni, stútfullt af vítamínum.

Þá er í drykknum fjölbreytt úrval af heilsubætandi efnasamböndum og gagnlegar lífrænar sýrur sem myndast náttúrulega við gerjunina og verður þannig til mátuleg blanda af sætu og súru bragði sem gefur drykknum þetta fríska bragð.

Drykkirnir brúa bilið á milli sætra svaladrykkja og áfengra drykkja og því fullkomin viðbót á veislu-borðið yfir hátíðirnar. Hafa þau hjón framleitt sérstaka bragðtegund fyrir jólin sem ber nafnið Spicy Chai og hefur ávallt notið mikilla vinsælda, en von er á jóladrykknum í verslanir nú í byrjun desember.

Þá er það einnig mikill kostur að drykkirnir frá Kombucha aðstoða líkamann við meltingu, einkum þungra máltíða sem eru gjarnan tíðar yfir jólin.



Bakland að Lágafelli
beint frá býli

Bakland að Lágafelli er blandað bú með kýr, kindur og hross. Bændurnir og búfræðingarnir Halldór Áki Óskarsson og Sæunn Þóra Þórarinsdóttir passa þar upp á að allt sé til fyrirmyndar.

Á bænum reka þau litla heimagistingu með notalegri og heimilislegri aðstöðu fyrir 5-8 manns í íbúð á neðri hæð hússins á Lágafelli.

Fyrir þá sem skella sér reglulega í sumarbústaði væri þetta svo sannarlega skemmtileg tilbreyting, þar sem hægt er að kaupa úrvals kjöt, beint frá býli, í leiðinni fyrir jólin. Kálfarnir á Lágafelli eru aldir með móður eins lengi og unnt er. Auk þess er aðstaðan til fyrirmyndar en dýrin fá hálmstíur og aðgengi að miklu og góðu fóðri.

Býlið aðhyllist vistvænni og sjálfbærri stefnu í ræktunarmálum „frá haga í maga“, þar sem tenging við gripi og jörðina er persónuleg.

Folöld fá einnig að ganga frjáls í náttúrunni fram að fellingu og því fæst ekki náttúrulegra fæði en kjötið frá þeim hjónum.





Einstaklingum er velkomið að sækja vöruna til þeirra og kynna sér um leið starfsemina á bænum.

Jólasteikin í ár er beint frá býli.



Tariello
- íslenskt hráefni og aldagömul ítölsk hefð

Sælkeravörurnar frá Tariello eru ekki bara ljúffengar og góðar á grillið og í matargerðina heldur einnig tilvalin viðbót í gjafakörfuna fyrir jólin. Flestar vörur Tariello eru án rotvarnarefna og aukaefna og er hver vara krydduð og framleidd á sérstakan hátt.

Það er ótrúleg staðreynd að sögu salami-pylsunnar má rekja allt til daga Forn-Rómverja en eru vísbendingar frá hálfri öld fyrir Krist um að salami-gerð hafi verið stunduð þá.

Með tíð og tíma hefur salami-matargerðin þróast og er Tariello enginn nýgræðingur þegar kemur að matargerðinni frægu.

Grillpylsurnar eru tvenns konar; sterkt krydduð og örlítið mildari. Valmöguleikarnir eru ótal margir og eru pylsurnar til dæmis mjög góðar með pastaréttum eða einar sér. Að sjálfsögðu er hægt að fara gömlu góðu leiðina og skella þeim einfaldlega í pylsubrauð.

100% ÍSLENSK HRÁEFNI
TARIELLO
ALDAGÖMUL ÍTÖLSK HEFÐ



Salami frá Tariello er hin fullkomna viðbót í jólapakkann eða gjafakörfu fyrir sælkera. Þá er salami ekki síðri á ostabakkann yfir hátíðirnar með ólífum eða ávöxtum.

Tariello er með úrval salami, til dæmis rauðvíns-salami, Tommasi, Napoli, létt kryddaða salami-pylsu og Piccante, sem er sterkt krydduð, svo allir ættu að geta fundið pylsu við sitt hæfi.

Myndir Áslaug Snorradóttir

Ecospíra
- lifandi orkugefandi næring



Það er ekki maturinn í lífi þínu sem skiptir máli
heldur lífið í matnum sem þú neytir.

Spírur er lifandi fæði, nýgræðingar, stútfullar af vítamínum, próteinum, steinefnum, kolvetnum og fitu í auðmeltu formi og innihalda auk þess fjölda flókinna jurtaefna sem endurnýja og vernda frumur líkamans. Gnægð ensíma í spírum og trefjar auðvelda meltingu og niðurbrot næringarefna, styrkja góðu þarmaflóruna og auka orku líkamans. Spírur hafa mikilvæga heilsubætandi eiginleika.

- *Styrkja ónæmiskerfið - Ríkar af A og C sem styrkja ónæmiskerfið til að eyða sýklum og aðskotaefnum úr líkamanum.*
- *Auka hringrás blóðrásarkerfisins með því að veita frumum nægilegt magn súrefnis.*
- *Auðvelda meltingu - gnægð trefja og ensíma hjálpa við niðurbrot fæðunnar og upptöku næringarefna.*
- *Stuðla að þyngdartapi. Spírur hafa hátt næringargildi og fáar hitaeiningar.*
- *Hjartastyrkjandi - spírur eru auðugar af Omega-3 fitusýrum, sem eru bólgueyðandi , minnkar álag á hjartað og æðakerfið*
- *Styrkir húð og hár - gnægð andoxunarefna styrkir hár og eykur hárvöxt.*
- *Stuðlar að heilbrigðri öldrun - jurtaefni í spírum eru mikilvæg fyrir viðhald og endurnýjun frumna sem verða hægari með hækkandi aldri.*

Spírur fara vel með öllum mat, hvort sem er aðalréttum, millimáli, eða í þeytinga. Hér að neðan er uppskrift að einum slíkum í boði Ecospíru.



Orkudrykkur
2 dl blandað, frosið mangó og ananas
1 dl vatn
1-2 lúkur sólblómaspírur eða grænkál
1/2 bolli alfalfa - eða brokkólí frá Ecospíru
1 msk. hampfræ
1/2-1 banani, fer eftir stærð
1/2 lime (safinn)
1/2 tsk. túrmerik
pipar á hnífsoddi
Blandið grænu og bananum út í síðast og þeytið, alls ekki of lengi. Hellið í stórt drykkjarílát með loki og hafið með ykkur í nesti.



Naslið frá Næra
- heilsusamlegt sælgæti





Naslið frá Næra er bæði heilsusamlegt, bragðgott og unnið úr sjálfbæru íslensku hráefni. Responsible Foods var stofnað árið 2019 af hjónunum dr. Holly T. Kristinsson, matvæla- og næringarfræðingi, og dr. Herði G. Kristinssyni. Hafa þau nú búið til íslenskt heilsunasl undir vörumerkinu Næra sem framleiðir bragðgóðar gæðavörur.

Naslið frá Næra er frábrugðið öðru sem er gjarnan steikt eða bakað. Hafa hjónin einkarétt á aðferðinni þar sem hráefnin eru þurrkuð á örskömmum tíma undir lofttæmi sem gefur naslinu poppaða áferð. Auk þess halda hráefnin næringargildi, bragði og geymast lengi.

Næra býður upp á ostanasl og skyrnasl með góðu úrvali bragðtegunda til dæmis cheddar, gouda og sour cream and onion. Ostanaslið hefur verið notað í salöt og súpur við góðar undirtektir en skyrnaslið er alls ekki síðra.

Nú þegar jólin fara að nálgast er naslið frá Næra frábær og holl tilbreyting frá hinu hefðbundna. Létt og bragðgóð og heilsusamleg fæða sem öll fjölskyldan getur notið saman.










BRAUÐ
& CO
GLEÐILEGA HÁTÍÐ

Argentínskt vín



Argentína er fimmti stærsti framleiðandi víns í heiminum. Argentínsk vín eiga rætur sínar að rekja til Spánar eins og sumt í matargerð í Argentínu.

Þegar Spánverjar námu land í Ameríku var vínviður fluttur til Santiago del Estero árið 1557. Þá breiddist ræktun vínberja og vínframleiðslu út, jafnt og þétt um fleiri hluta landsins.

Argentínskir vínframleiðendur höfðu jafnan meiri áhuga á magni en gæðum. Allt þar til snemma á síðasta áratug síðust aldar framleiddi Argentína meira vín en nokkurt annað land utan Evrópu, þótt meirihluti þess hafi verið talinn óhæfur til útflutnings. Löngunin til að auka útflutning ýtti hins vegar undir verulegar framfarir í gæðum.

Útflutningur á argentínskum vínum hófst undir lok síðustu aldar og njóta þau nú vaxandi vinsælda. Argentína er nú stærsti vínútflytjandi Suður-Ameríku.

Mikilvægustu vínhéruð landsins eru Mendoza, San Juan, La Rioja, Salta, Catamarca, Río Negro og nú nýlega við suðurhluta Buenos Aires.

Leiðandi þrúga í vínframleiðslu í Argentínu, hvað varðar orðspor og magn, er Malbec.
Malbec-vínið er þekkt fyrir djúpfjólubláan lit. Malbec-þrúgurnar eru litlar og dökkar með mjög þykkt hýði, sem gefur af sér vín sem hefur ríkt ávaxtabragð og miðlungs tannínmagn. Malbec-vín innihalda oft meira áfengi en Merlot eða Pinot Noir.

Einfaldaðu lífið og taktu SNAPS heim á aðventunni

SNAPS

BISTRO - BAR

JÓLAMATSEÐILL

– aðeins fyrir allt borðið –

MARINERUÐ SÍLD
rauðlaukur og kapers

JÓLASÍLD MEÐ APPELSÍNU *
engifer og sítrínugras

VILLIBRÁÐARPATE *
baconkurl og cumberlandsósu

GRAFINN LAX
ristað brauð og graflaxsósa

REYKTUR LAX *
blinis, sýrður rjómi og kavíar

FYLLT EGG
rækjur og graslaukur

STEIKT RAUÐSPRETTUFILLET *
heimahrært remúlaði

HEIT LIFRAPATE *
bakaðar rauðrófur

PURUSTEIK *
extra stökk pura

DÖNSK JÓLAÖND
sveskjur og epli

Báðir réttir koma með heimalöguðu rauðkáli,
agúrkusalati, brúnum kartöflum og brúnni sósu

RIS A'LA MANDE *
kirsuberjasósa

KAFFI & KONFEKT

STÓRI SEÐILLINN (allt) 11.900 kr.

LITLI SEÐILLINN (*) 8.900 kr.

Smörrebröd
þrjár tegundir
á 4.800 kr.

Opnunartími
Mánudaga til fimtudaga
11:30 - 23:00
Föstudaga og laugardaga
11:30 - 24:00
Sunnudaga Lokað

Pantanir
í síma 511 66 77
snaps@snaps.is.

Hjá okkur getur þú pantað mat fyrir að lágmarki tvo.
Við sjáum um að gera allt klárt það eina sem að þú þarft að gera er að hita matinn upp og bera á borð.

Allt fyrir hljóðvistina

3D hljóðdeyfiklæðningar í úrvali



Byggingavöruverslun

Þ. Þorgrímsson & Co

Ármúli 29 • 108 Rvk • 512-3360 • korkur.is