4. tbl. desember 2023

# Vín og matur

Jólablað

**Viðtal:**
Fagurkerinn
Linda Ben

**Jólalegar uppskriftir**

Frítt eintak!



Kletthálsi 1a, 110 Reykjavík
ABC Dekkjaverkstæði
www.abcdekk.is Sími 777 6100

# VANTAR EINA EÐA FLEIRI TENNUR?

**POSTULÍNSKRÓNA**

5-6 ÁRA ÁBYRGÐ!

FRÁ **42** ÞÚS. KR*

*(frá 290 €)*

**MILLISTYKKI**

INNIFALIÐ Í VERÐI!



**TANNPLANTI**

LÍFSTÍÐARÁBYRGÐ Á VÖRU!

FRÁ **98** ÞÚS. KR*

**HEILDARVERÐ**

**140** ÞÚS. KR*

*(frá 970 €)*

*Miðað við gengi evru: 145 kr
Gera má ráð fyrir græðsluhettu 35 evrur
og saumi 40 evrur

KREATIV DENTAL CLINIC®
YFIR 25 ÁRA REYNSLA

BÚDAPEST

Nánari upplýsingar á heimasíðunni:
**kreativdental.is**
Upplýsingar í síma: **859 9403**



Grímur Axelsson
Umboðsmaður
Kreativ Dental á Íslandi

## Það sem boðið er upp á í fyrstu tannlæknaskoðun hjá Kreativ Dental

**Við bjóðum:**

- Fría skoðun og ráðgjöf hjá reynslumiklum tannlæknum og margverðlaunaðri tannlæknastofu.
- Fría heilkjálkaröntgenmynd (opg xray).
- Flug greitt allt að 180 evrum. *(Sjá skilyrði)
- Fría nótt á samstarfshóteli. **(sjá skilyrði)
- Þjónustuborð á flugvellinum í Búdapest þar sem tekið er á móti okkar gestum strax við komu til borgarinnar.
- Frían akstur á milli flugvallar og samstarfshótela (Arena og Hungaria) við komu og brottför.
- Frían akstur á milli Kreativ Dental og samstarfshótela (Arena og Hungaria).
- Að öll gögn séu fáanleg á íslensku, þ.e. meðferðaráætlanir, reikningar, útskýringar á meðferðum og þjónusta á íslensku.
- Að þeir sem klára meðferð hjá Kreativ Dental fái fría skoðun árlega með heilkjálkaröntgenmynd hjá Kreativ Dental í Búdapest til framtíðar 😁

Skilyrði:
* Flug: Hefjist meðferð hjá Kreativ Dental innan 6 mánaða frá því ráðgjöf var veitt verður flugmiði niðurgreiddur um allt að 180 evrur ef heildarkostnaður samkvæmt meðferðaráætlun er hærri en 1.800 evrur.
** Frí nótt á samstarfshóteli. Frí nótt er í boði hjá einu af samstarfshótelum okkar ef einstaklingur dvelur á því hóteli yfir þann tíma sem fyrsti hluti meðferðar/ráðgjafar tekur.

KREATIV DENTAL CLINIC® GARANTIE

**Nýtt bros - Nýtt líf**


**Kreativ Dental Ísland**

**Heimasíða:**
**kreativdental.is**

**Facebook:**
**kreativdentalisland**

**Tölvupóstur - Upplýsingar - Tímabókanir:**
**grimur@kreativdentalclinic.eu**

**Sími:**
**(+354) 859 9403 (frá 9-13)**


# Allar vikur eru tannheilsuvikur hjá Kreativ Dental í Búdapest!

## 25 ára reynsla




# Kreativ Dental Ísland

- Rúmlega 4000 íslendinga hafa fengið þjónustu hjá okkur frá árinu 2016 😁
- Stöðug þróun
- Fjöldi alþjóðlegra viðurkenninga
- Spara má 50 – 70 % af tannlæknakostnaði

*"Nýtt bros – Nýtt líf"*

# Vín og matur

**Sólartún ehf. Útgáfufélag** **Ármúla 15, 105 Reykjavík**






Reynir Traustason,
stjórnarformaður og
ábyrgðarmaður



Katrín Guðjónsdóttir,
ritstjóri



Kolbeinn Þorsteinsson,
gæðastjóri



Valdís Rán Samúelsdóttir,
sölustjóri



Björgvin Gunnarsson,
blaðamaður



Brynjar Birgisson,
blaðamaður



Harpa Mjöll Reynisdóttir,
blaðamaður



Lára Garðarsdóttir,
blaðamaður og umbrot



Guðjón Guðjónsson,
blaðamaður



Svava Jónsdóttir,
blaðamaður


Ljósmyndir: Kazuma Takigawa

## Vín og matur - Jólablað

Kæri lesandi

Í þessu jólablaði finnur þú hinar ýmsu uppskriftir sem er tilvalið að prófa yfir hátíðirnar og ættu allir að geta fundið eitthvað við sitt hæfi. Forsíðuviðtalið að þessu sinni er við uppskriftahöfundinn vinsæla Lindu Ben en hún deilir nokkrum uppskriftum með lesendum sem alltaf slá í gegn. Þá ræddum við við eftirréttadrottningu Íslands, Ólöfu Ólafsdóttur, sem segir okkur frá því hvernig áhuginn á matreiðslu kviknaði.

Gleðilega hátíð!

*Katrín Guðjónsdóttir,*
ritstjóri og umsjónarmaður Víns & Matar

# Allt fyrir hljóðvistina

## 3D hljóðdeyfiklæðningar í úrvali



Byggingavöruverslun

Þ. Þorgrímsson & Co

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



# Einfaldar og klassískar súkkulaðibitakökur

### Hráefni:

1 bolli smjör
1 bolli púðursykur
1 bolli sykur
3¼ bolli hveiti
2 egg
1 tsk. vanilludropar
1 tsk. matarsódi
2 tsk. lyftiduft
½ tsk. salt
1 ½ bolli súkkulaðibitar

### Aðferð:

Hrærið smjörið saman í hrærivél þar til það er orðið mjúkt. Bætið við sykri og púðursykri og þeytið saman. Þegar allt hefur blandast vel bætið þá við eggjum og vanilludropum. Blandið þurrefnunum saman og hrærið þeim smátt og smátt saman við smjör/sykurblönduna. Hrærið súkkulaðibitum að lokum í deigið.

Skiptið deiginu niður í ca 30 bita og raðið á bökunarplötu. Bakið við 175 °C í 8-10 mínútur.

ÍSLENSKI BARINN

EST. 2009

THE ICELANDIC BAR





# Er líða fer að jólum

## Gleðilega hátíð









+354 5176767 islenskibarinn Ingólfsstræti 1a, 101 Reykjavík



Jóla-steikin

* Hér er gert ráð fyrir ósoðnum hrygg*
Mælt er með að sjóða hrygginn í 45 mínútur á hvert kíló í ósöltu vatni á vægri suðu.
Eftir suðuna er hryggurinn tekinn úr vatninu og þurrkaður vel. Borið er þykkt lag af gljáanum á þurran hrygginn.
Því næst er hryggnum komið fyrir í forhituðum ofni á 180 °C. Hryggurinn er bakaður í 40 mín. á hvert kíló eða þar til kjarnhiti sýnir 67 °C og hryggurinn þá látinn standa í að minnsta kosti 15 mín. áður en hann er skorinn í sneiðar.

## Gljái

2 msk. dijon-sinnep
1 msk. SS-pylsusinnep
100 g púðursykur

# Hamborgarhryggur á beini með meðlæti



## Waldorfsalat

2-3 rauð epli
2 stönglar sellerí
1 dl valhnetur
Vínber, græn eða rauð, t.d. 20-30 stk.
3/4 dós sýrður rjómi
2 msk. majónes
2 tsk. sykur (má sleppa)
2 tsk. sítrónusafi
1 dl þeyttur rjómi

Aðferð

1. Eplin afhýdd og skorin í litla bita. Sítrónusafa dreypt yfir. Vínberin skorin í tvennt og blandað saman ásamt söxuðum valhnetum. Sýrðum rjóma og majónesi hrært saman ásamt sykri og þeyttum rjóma blandað varlega saman við.
2. Skreytt með vínberjum og valhnetum
3. Waldorfsalatið er borið fram kælt

## Smjörsteiktar kartöflur

Kartöflur
Sjóðið kartöflurnar í ca 18-20 mín. ef þær eru í minni stærð eða þangað til þær eru mjúkar.
Kartöflurnar eru hafðar heilar ef þær eru litlar annars skornar í hæfilega stóra hluta, steikið í smjöri á pönnu

## Soðsósa

1 dl soð af hryggnum
1 dl rjómi
50 g smjör
1 1⁄2 msk. sérrí, sósulitur
1–2 tsk. Maizena-mjöl
salt og pipar.

Við kynnum

# – Vínland Chronograph –

Tachymeter



## Við kynnum með stolti nýja línu af úrum.

Vínland Chronograph Tachymeter úrin koma með stílhreinum blámuðum eða silfur vísum/tölustöfum, úrin eru fáanleg í þremur mismunandi litasamsetningum.

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



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

Kynntu þér málið á
www.jswatch.com



UPPSKRIFT FRÁ MARÍU GOMEZ.

Fyrir : 6-8

# Fyllt kalkúnabringa sem gælir við bragðlaukana

## Hráefni

Um 1 kg kalkúnabringa, 1.000-1.200 g bringa dugar fyrir ca 6 manns
Fylling:
20 g ósaltað smjör
125 g sveppir
2 marin hvítlauksrif
150 g beikon
25-30 g ristaðar furuhnetur
70 g brauðteningar (ekki þurrt brauð heldur alvöru brauðteningar eins og sett er í salat)
45 g þurrkaðar aprikósur (lífrænt ræktaðar enn betri)
100 g Philadelfia light-ostur með hvítlauk
1/2-1 dl rjómi
2 msk. fersk steinselja, smátt skorin
1 tsk. þurrkað timjan
1/2 tsk. fínt borðsalt
pipar

## Aðferð

**Fylling:**
Byrjið á að rista furuhnetur á pönnu og setjið til hliðar.
Næst er smjörið brætt á pönnu og þunnt skornir sveppir steiktir vel upp úr smjörinu þar til þeir eru orðnir brúnir.
Bætið mörðum hvítlauksrifjum út á pönnuna og passið að þau brenni ekki því þau verða beisk við það.
Leyfið hvítlauknum að mýkjast í sveppunum.
Skerið eða klippið beikonið út á pönnuna og leyfið því að fá á sig hvítan lit.
Skerið apríkósurnar smátt og bætið á pönnuna ásamt restinni af innihaldsefnunum þar til þetta verður að góðum, mjúkum graut.
Setjið svo allt saman í matvinnsluvél og vinnið létt þar til fyllingin er orðin að þykkum kekkjóttum graut (passið að vinna alls ekki of mikið, á að vera vel kekkjótt með bitum).

**Aðferð við að fylla bringuna:**
Ég ákvað að gera svokallaðan fiðrildaskurð þar sem maður sker bringuna fyrir miðju til að gera hana helmingi þynnri en hún er.

Svo er gott að setja hana á filmuplast og annað filmuplast yfir og lemja með kökukefli eða þungum potti til að hún verði þunn og auðvelt að binda hana saman.
Smyrjið fyllingunni ofan á útfletta bringuna en skiljið 3-4 cm frá endum/köntum, svona eins og að setja fyllingu á kanilsnúðadeig.
Rúllið svo bringunni upp í rúllu og vefjið band yfir við sitthvorn endann og fyrir miðju.
Hitið nú ofninn á 180 °C undir- og yfirhita (alls ekki blástur því það þurrkar kjötið).
Þegar búið er að fylla bringuna er 50 g ósaltað smjör brætt og smurt vel yfir hana.
Saltið létt og piprið og toppið svo með því að krydda yfir með kryddinu Bezt á kalkúninn.
Raðið gulrótum í botninn á eldföstu móti til að mynda smá bil undir bringunni og hellið vatni eða hvítvíni í botninn á eldfasta mótinu. Leggið bringuna ofan á gulræturnar.
Eldið svo við 180 °C hita í 1,5-2 klst. eftir stærð bringunnar, 1.100 g er ca 1,5 klst. Stærri bringa er lengur.

# Hátíðarmatseðill Maríu Gomez

## *sem svíkur engan*



Fyrir : 6-8

Þessi aspassúpa klikkar seint, en hún er alveg ofboðslega góð. Súpan er silkimjúk og rjómakennd og passar því vel sem forréttarsúpa í hvaða matarboði sem er; á jólum, páskum eða bara í fínu matarboði.

Þetta er ekta sparisúpa og ekki skemmir fyrir að hún er afar einföld og oft er jafnvel betra að gera hana daginn áður og geyma yfir nótt í ísskáp. Þá fá innihaldsefnin að blanda sér vel saman og mynda djúpt og gott bragð.

Að setja síðan litla doppu af þeyttum rjóma ofan í súpuna þegar hún er borin fram, setur punktinn yfir i-ið. Gott er að bera fram með henni dásamlegt heimabakað baguette-brauð en uppskrift að því má finna hér.

Forréttur:

## Rjómalöguð spari-aspassúpa

90 g smjör
1 ½ dl hveiti
430 g hvítur aspas í dós (1 dós) + safinn
330 g grænn aspas í glerkrukku + safinn
1 tsk. borðsalt
ögn svartur pipar
hvítur pipar á hnífsoddi
1 grænmetisteningur
1 ½ sveppasoðsteningur
6 dl nýmjólk
5 dl soðið vatn
1 ½ msk. sykur
2 ½ dl rjómi
1/3 tsk. þurrkað timjan

Bræðið smjörið í potti og bætið svo hveitinu út í þegar það er alveg bráðið. Hrærið stöðugt í og leyfið að malla í að minnsta kosti 1 mínútu til að losna við hveitibragðið.
Opnið aspasdósirnar og hellið safanum úr þeim út í pottinn (ekki aspasnum sjálfum) og hrærið mjög vel meðan þykknar.
Hellið næst soðnu vatni út í smjörbolluna í pottinum og hrærið vel í.
Lækkið undir pottinum og setjið soðteningana út í og hrærið.
Saltið og piprið og bætið út í timjan og sykri.
Bætið næst nýmjólk og rjóma út í súpuna og látið koma að suðu og hrærið vel.
Leyfið nú að malla í eins og 10 mínútur við vægan hita og hrærið í af og til svo brenni ekki við botninn
Skerið aspasinn í smærri bita og bætið honum í að lokum. Leyfið að malla í eins og allavega 30 mínútur, eða meira, við vægan hita og hrærið í af og til. Því lengur því betra og oft er best að gera súpuna daginn áður. Þannig er hún best.
Fallegt er að setja smá rjómadoppu ofan á þegar hún er borin fram.

Aðalréttur

## Smjörsteiktar hreindýralundir

Miðað við 250 g af hreindýralund á mann
200 g smjör
2 msk. ólífuolía
gróft salt
svartur pipar

Bræðið smjör á pönnu ásamt olíu við háan hita. Þegar er orðið vel heitt setjið þá lundirnar út á pönnuna.
Saltið vel og piprið og steikið í 3 mínútur en best er að taka tímann, gott er að veiða smjör upp með skeið og hella reglulega yfir lundirnar en ekki snúa þeim. Látið alveg vera á þessari hlið í 3 mín. (Ef lundir eru þunnar steikið þá í 2 mín. á hvorri hlið.)
Snúið svo lundunum yfir á hina hliðina og saltið og piprið aftur.
Steikið í 3 mínútur á þessari hlið og hellið smjöri af pönnu yfir
Takið svo lundirnar af pönnuni og leggið á disk og breiðið álpappír yfir í 10 mín., takið tímann. Svona verða lundirnar fallega „medium rare“.





## Nípu purré með parmesanosti

500-600 nípur flysjaðar og skornar í teninga
½ bolli parmesanostur
1 bolli rjómi
1 bolli nýmjólk
30 g smjör
1 geiralaus, marinn hvítlaukur
1 tsk. gróft salt
½ tsk. gróft malaður, svartur pipar

Setjið mjólk og rjóma í pott og bætið niðurskornum nípum út í ásamt marða hvítlauknum og salti.
Látið sjóða í 15 til 20 mínútur eða þar til nípurnar eru orðnar mjúkar.
Slökkvið þá undir og hellið rjómablöndunni af í skál og setjið til hliðar.
Bætið næst smjöri, parmesan og pipar út á nípurnar í pottinum og stappið vel saman með kartöflustappara eða gaffli og þynnið smátt og smátt með rjómablandinu sem þær voru soðnar í og stappið vel saman.
Setjið svo í blandara með rest af rjómablandi og maukið í örlitla stund þar til það er silkimjúkt en passið að gera ekki of lengi þá getur hún orðið límkennd.
Gott er að setja hana svo aftur í pott og leyfa henni að hitna ögn upp áður en borin er fram.

# Hunangsgljáðar gulrætur með brúnu smjöri

500 g lífrænt ræktaðar íslenskar gulrætur sem eru frekar mjóar
60 g smjör
2 msk. Akasíu-hunang frá Himneskt
½ tsk. hvítlauksduft (garlic powder)
½ tsk. fínt borðsalt
svartur pipar
ferskt timjan

Ekki nota dökkan pott í verkið, bestur er ljós pottur eða úr burstuðu stáli.
Setjið smjörpappa á bökunarplötu og raðið flysjuðum, heilum gulrótum á plötuna.
Hitið næst ofninn á 190 °C blástur.
Hitið svo smjörið í potti við vægan - miðlungshita og látið bráðna.
Hrærið næst stöðugt í smjörinu með písk þar til það verður á litinn eins og dökkt hunang og kemur eins og hnetukeimur af því, getur tekið 5-10 mín.
Slökkvið undir og setjið hunang, hvítkauksduft, salt og pipar út í pottinn og hrærið vel þar til allt er bráðnað vel saman.
Hellið svo yfir gulræturnar og veltið þeim vel upp úr gljáanum.
Stingið í ofn í 30-40 mín. en snúið þeim eftir ca 15 mín. í ofni.
Takið svo út þegar þær eru orðnar mjúkar og dreifið fersku timjan yfir.

# Stökk kartöflustrá

2 stórar bökunarkartöflur
1-1,5 lítri grænmetisolía (vegetable oil)
salt

Hér þarf að nota mataryddara sem fæst víða í búsáhalda- eða matvöruverslunum, ódýrt svona eins og notað er í kúrbítsspagettí.
Flysjið kartöflurnar og skerið langsum í tvennt, stingið gaffli djúpt í annan endann og yddið með mjórra bitinu á yddaranum.
Hitið 1-1,5 lítra af olíu á pönnu þar til hún er orðin vel heit.
Setjið eldhúspappír á disk og byrjið að steikja kartöflurnar í nokkrum skömmtum, ekki setja of mikið á pönnuna í einu.
Þegar stráin eru orðin fallega gyllt veiðið þá upp úr olíunni og setjið á diskinn með eldhúspappanum og saltið létt yfir með fínu borðsalti.
Kartöflustráin geymast stökk upp á borði í allt að þrjá daga.





# Steiktir hvítlaukssveppir

150 g kastaníusveppir
50 g smjör
1 geiralaus, marinn hvítlaukur
salt

Bræðið smjör á pönnu og skerið hvern svepp í 2-4 hluta eftir stærð (ekki í skífur).
Merjið hvítlaukinn og geymið til hliðar.
Steikið sveppina nú í smjörinu og saltið, steikið þar til þeir eru orðnir dökkir og fallega glansandi.
Slökkvið undir pönnunni en haldið pönnunni á heitri hellunni, setjið nú hvítlaukinn yfir og hrærið saman við sveppina og látið að standa saman á heitri hellunni þar til hvítlaukur hefur ögn mýkst og soðnað saman við.



# Hangikjöt

Setjið hangikjöt í pott með köldu vatni þannig að fljóti yfir kjötið. Hleypið suðunni upp og látið hangikjötið vera við suðumark í 40 mín. per kg, ath að skoða þyngdina á bitanum fyrst.

Takið pottinn af hitanum og látið kjötið kólna í soðinu. Þetta má gjarna gera degi áður en hangikjötið er borðað og best að leyfa að vera í pottinum yfir nótt.

Skerið í fallegar sneiðar og berið fram með uppstúf með kartöflum, rauðkáli og grænum baunum.



# Meðlætið með hangikjötinu

## Uppstúf/jafningur

UPPSKRIFTIN ER FYRIR 6-8

60 gr smjör
120 gr hveiti
800 mjólk
5 gr fínt salt
70 gr sykur

Lagið smjörbolluna fyrst með því að bræða smjörið og hella hveitinu út í smjörið og blanda því saman.
Hellið mjólkinni í pott og látið suðuna koma upp, þegar mjólkin er við suðumark bætið þið smá saman smjörbollunni út í mjólkina og hrærið stöðugt í á meðan. Þykkið eftir smekk og látið sjóða í ca 4 mínútur. Smakkið til með saltinu og sykrinum.

(Uppskrift ffrá Eyþóri, yfirkokki hjá Múlakaffi.)
https://www.eythorkokkur.is/jol-og-hatidir/uppstuf-jafningur

## Rauðkál

UPPSKRIFTIN ER FYRIR 10

Haus rauðkál
1 stk grænt epli
200 gr sykur
150 ml borðedik
100 ml solberjasaft
Kryddpoki
1 stk kanillstöng
2 stk negull
8 einiber
2 lárviðarlauf
12 stk allspice korn
Börkur af einni appelsínu.
Grisja og garn

Fjarlægið kjarnan úr rauðkálinu og skerið það niður í þunnar ræmur. Skrælið og skerið eplið niður í fallega teninga. Búið til kryddpokann og setjið allt saman í pott og sjóðið við mjög væga suðu í ca eina klukkustund eða þar til kálið er orðið mjúkt undir tönn.

(https://www.eythorkokkur.is/jol-og-hatidir/raudkal)



# Nautalund í smjördeigssveppahjúp
# Naut Wellington

Uppskrift frá Eyþóri, yfirkokki á Múlakaffi
https://www.eythorkokkur.is/jol-og-hatidir/naut-wellington



UPPSKRIFTIN ER FYRIR 4

## Nautalund

800-1000 g nautalund (fullhreinsuð)
1 plata myllu smjördeig
1 msk. Dijon-sinnep
10 sneiðar af hráskinku
sjávarsalt
svartur pipar úr kvörn
ólífuolía
1 stk. eggjarauða

## Sveppamauk

2 box sveppir
2 stk. portóbellósveppir
3 hvítlauksgeirar (skrældir)
4 skallotlaukar ( skrældir )

Setjið sveppina, portóbellósveppina, hvítlaukinn og skallotlaukinn í matvinnsluvél og vinnið saman í ca. 20 sek. eða þar til allt er orðið smátt skorið. Hitið pönnu og setjið blönduna á þurra pönnuna og steikið þar til vökvinn er farinn úr þeim og þeir eru farnir að gyllast. Setjið blönduna inn á kæli í 30 mín.

Hitið pönnu með ólífuolíu á og brúnið nautalundina allan hringinn. Penslið hana með Dijon-sinnepinu og kryddið með saltinu og piparnum. Leggið plastfilmu á eldhúsborðið sem er 40 x 40 cm, gott er að leggja nokkrar filmur saman til að ná þessari stærð. Raðið hráskinkunni á plastfilmuna þannig að hún sé nógu stór til að hjúpa lundina. Smyrjið sveppamaukinu þétt yfir hráskinkuna og setjið svo nautalundina inn í miðjuna. Hjúpið nautalundina með skinkunni og sveppamaukinu með því að leggja plastfilmuna varlega yfir nautalundina og rúlla svo plastinu þéttingsfast utan um hana. Setjið rúlluna inn í ísskáp í 30 mín.

Á meðan takið þið smjördeigið og fletjið það út með kefli í stærð sem nær utan um lundina. Takið rúlluna út úr kælinum og takið plastfilmuna af henni án þess að rífa skinkuna af í leiðinni. Setjið á mitt smjördeigið og hjúpið rúlluna með smjördeiginu. Lokið rúllunni í báða enda með smjördeiginu og setjið hana á bökunarplötu með smjörpappír á og passið að samskeytin á smjördeiginu séu undir rúllunni.

Penslið rúlluna með eggjarauðunni, skerið grunnar rendur í deigið með bakinu á litlum hníf – ath. ekki skera í gegnum deigið! Saltið vel yfir deigið og setjið inn í 200 gráðu heitan ofninn í 25-30 mín eða þar til rúllan hefur náð 48 gráðum í kjarnhita. Takið út úr ofninum og látið hvíla í 10-15 min.

Hátíðarkveðja frá Costco

# Costco

Allt sem þig vantar. Allt á einum stað.





## Dumplings með fyllingu utan á

**455 g svína- eða nautahakk**
**115 g niðursoðnar vatnshnetur (water chestnuts), þurrkaðar og fínsaxaðar**
**3 msk panko brauðrasp**
**1 msk sojasósa**
**1 tsk sesamolía**
**1 tsk engifer, rifið eða fínsaxað**
**1 tsk hvítlaukur, rifinn eða fínsaxaður**
**1 vorlaukur, saxaður**
**1 egg, léttþeytt**
**1/2 tsk svartur pipar**

Forhitið loftsteikingarkörfu á loftsteikingu við 200° C.

Blandið öllum hráefnum saman í stóra skál. Hnoðið saman í 2,5 cm bollur. Eldið í körfu í 10 til 12 mínútur eða þar til bollurnar eru fulleldaðar að innan (innra hitastig 70° C). Eldið í lotum, ef þarf. Skammtur fyrir 4.

*Uppskrift og ljósmynd frá Gourmia*






**Kauptún 3, 210 Garðabær  Sími: 532 5555  Netfang: costco@costco.is**

COSTCO WHOLESALE

# Nýjar vörur í Costco



**Framreiðslu-skálar**
**4 stk. í setti**
Vörunr. 1630875



**X Rocker Neo Motion RGB app-stýrður leikjastóll**
Vörunr. 565517



**Kertaluktir úr málmi í setti**
Vörunr. 455208



**Farmyard keramikhæna fyrir egg ásamt sultum**
Vörunr. 396443



**Handblásið ílát með ilmstöngum**
Vörunr. 445654



**Jóla rugguhestur með LED ljósum**
Vörunr. 1601361



*Svava Jónsdóttir*
*Myndir / Kazuma Takigawa*

# Þessar gömlu, góðu uppskriftir



Linda Benediktsdóttir, Linda Ben, uppskriftahöfundur sem rekur uppskriftasíðuna lindaben.is, er gift, tveggja barna móðir. Hún á gullfallegt heimili sem fylgjendur hennar á samfélagsmiðlum þekkja og þar galdrar hún reglulega fram dýrindisrétti og köku- og tertuuppskriftir og deilir hún galdrinum á netinu svo fleiri geti notið. Auðvitað lumar hún á flottum uppskriftum fyrir jólin og áramótin.

Lítil stúlka elskar að baka með mömmu sinni og ömmu. Móðuramma hennar og -afi bjuggu á bóndabæ og var hún á sumrin mikið í eldhúsinu með ömmu sinni þegar hún var að elda og baka fyrir vinnufólkið. Og litla stúlkan bakaði bollur með ömmunni. Og náttúran heillaði. Gróðurinn. Dýrin.

Linda Ben nefnir sérstaklega bananarúllutertu ömmu Dúu. „Ég man hvað ég elskaði að fá þá köku. Hún var líka mjög fljótgerð og amma og mamma hafa örugglega bakað þá köku af því að það tekur enga stund að baka hana þar sem ég bað mjög oft um að fá að baka. Þannig að sú kaka er sterk í minningunni."

Hún segir að hún sjálf hafi verið mjög ung þegar hún bakaði í fyrsta skipti. „Ég man að ég hringdi oft í vinnuna til mömmu og spurði hvort ég mætti baka. Ég mátti það, en ég mátti ekki kveikja á ofninum fyrr en mamma kæmi heim. Ætli ég hafi ekki verið svona níu ára."

Linda var komin á bragðið.

Hvað heillaði litlu stúlkuna svona mikið við baksturinn? „Mér fannst svo gaman að skapa; að blanda saman hráefnum og búa eitthvað til. Svo var það líka rosagott á bragðið."

Árin liðu. Linda starfaði sem fyrirsæta þegar hún var unglingur og flutti meðal annars til Indlands til að starfa þar sem fyrirsæta. Þegar hún flutti aftur heim kláraði hún menntaskóla og hóf síðan nám í lífefnafræði við Háskóla Íslands.

„Námið tók svolítið á mig andlega," segir hún og nefnir að námið hafi heillað hana, en hún hafi haft mikinn prófkvíða. Hún og Ragnar Einarsson, eiginmaður hennar, voru á þessum tíma búin að kynnast og eignuðust þau son sinn um það leyti sem Linda útskrifaðist sem lífefnafræðingur. „Ég vissi, þegar ég kláraði námið, að ég myndi ekki vilja vinna við þetta fag. Mér fannst starf lífefnafræðings ekki heilla mig. Ég vildi gera eitthvað meira skapandi.

Ég fór að einbeita mér að því sem mér þótti skemmtilegt á meðan ég var í fæðingarorlofi. Fór þá aftur að baka mikið; tók myndir af því sem ég var að gera í eldhúsinu og fór að deila því á Instagram og Facebook. Það voru samt voðalega fáir á Instagram á þeim tíma. Þá byrjaði boltinn svolítið að rúlla. Þá fór fólk að biðja mig um að skrifa fyrir sig greinar og deila uppskriftum á vefsíður sem voru þá vinsælar og vinur okkar sem átti verslun bað mig um að gera uppskriftir fyrir verslunina. Ég fann fyrir rosalegum áhuga fyrir uppskriftunum og stofnaði því lindaben.is árið 2016."

**Að einfalda hversdagsleikann**

Já, fiktið vatt svo sannarlega upp á sig. Unga parið keypti fokhelt hús 2013 þegar Linda var ófrísk að syni þeirra. Þegar það hús var tilbúið seldu þau það og keyptu lóð beint fyrir aftan fyrsta húsið sitt og byggðu þar hús frá grunni. Mörg þúsund manns byrjuðu að fylgja Lindu á samfélagsmiðlum meðan á þeim framkvæmdum stóð – og hún deildi jafnframt uppskriftum. Heimilið, sem er í Mosfellsbæ, er stílhreint og bjart og þar ríkir einfaldleikinn, en jafnframt hlýleikinn ríkjum. Þar býr Linda ásamt eiginmanni sínum og tveimur börnum þeirra hjóna, 10 ára syni og fjögurra ára dóttur.

„Við erum með mjög svipaðan stíl, ég og maðurinn minn. Við heillumst mikið af einföldum og hlýlegum stíl þar sem hver hlutur fær að njóta sín. Okkur finnst fegurðin leynast svolítið í einfaldleikanum." Og fylgjendur Lindu fá stundum að berja augum fallegar myndir af heimilinu. „Ég gef hugmyndir að uppröðun," segir Linda sem hefur augljóslega góðan smekk og mikinn áhuga á hönnun. „Eins finnst mér gott að hafa hlýlegt viðarparket og lifandi blóm sem gefur meiri hlýju og náttúrulega og notalega stemmingu."


SMEG

Linda vinnur heima og hún segir að það skipti hana miklu máli að hafa fallegt í kringum sig og skapa notalegt umhverfi þar sem henni líði vel. „Það hefur virkilega áhrif á hvernig manni líður í hvaða umhverfi maður er.“

Og fylgjendur fá að njóta.

Linda er spurð hvaða máli það skipti fyrir hana að bjóða í raun ókunnugu fólki inn til hennar á þennan hátt.
„Ég er drifin áfram af því að einfalda þennan hversdagsleika í eldhúsinu. Ég er almennt mjög upptekin manneskja og þegar ég var að byrja með síðuna þá vorum við að byggja hús með þriggja ára gamlan strák og ég var einhvern veginn stanslaust á fullu. Mig langaði að hann myndi alast upp við heimatilbúinn mat á kvöldin, rétt eins og ég ólst upp við. Til þess að geta það þurfti matseldin að vera einföld og fljótleg.
Ég fann strax fyrir miklum áhuga á þessum einföldu og fljótlegu uppskriftum þegar ég deildi þeim. Mig langar til að veita innblástur að því hvernig matseldin getur verið fljótleg, einföld og bragðgóð. Og það er alveg uppáhalds þegar fólk sendir mér umsagnir um uppskriftirnar á Instagram; þá finn ég að ég er að gera eitthvað rétt.“

Þetta er ástríða.
„Já, alveg klárlega. Ekki spurning.“

Hún segir þetta allt gefa sér mikið. „Ég brenn fyrir því að einfalda lífið í eldhúsinu fyrir fólk.“

Hún segist tala almennt mikið um mat og kökur. „Mamma er snilldarkokkur. Það var aldrei „take away“-matur þegar ég var krakki; það var alltaf heimatilbúinn matur. Og ég ræði mikið um mat við mömmu, manninn minn og vini mína. Það er gott að ræða við fólk um alls konar rétti, velta fyrir sér hvað má betur fara og hvernig sé hægt að þróa réttinn áfram til að gera hann ennþá betri.“

Þetta er orðin heilmikil vinna í dag og Linda er í samstarfi við nokkur fyrirtæki. „Þetta er full vinna og stundum mikið meira en það. Ég er yfirleitt að vinna í eldhúsinu frá níu til fjögur, en síðan þarf að taka til og kaupa í matinn og fá hugmyndir að því hvernig ég geti gert fleiri rétti. Ég er að grúska í þessu alveg stanslaust.“



**Borðar hollan mat**
Linda borðar yfirleitt hollan mat. „Að mínu mati er allt gott í hófi; 80- 90% af því sem ég borða eru hollur matur. Ef mig langar í köku þá fæ ég mér köku; mér finnst það vera heilbrigt. Það er ekkert betra en góð kaka sem maður nýtur í botn að borða.“

Hver er uppáhaldskakan?
„Það er spurning. Það fyrsta sem flýgur upp í hugann er djöflatertan, af því að hún er ótrúlega góð og dæmi um einfalda og góða uppskrift sem fæddist óvart.“ Þessa djöflatertu Lindu Ben hafa margir bakað. „Þegar ég setti hana



á síðuna kollvarpaði hún öllu; hún varð svo vinsæl. Þetta var í byrjun Covid þegar hún var hvað vinsælust og fólk var mikið að taka myndir af því sem það var að baka og merkja mig á myndunum sem ég deildi svo í story á Instagram. Mér þykir ótrúlega vænt um þessa uppskrift.“

*Djöflaterta sjá uppskrift á blaðsíðu 30.*

En hver er uppáhaldsmatur Lindu? Hún hugsar sig um. „Ég elska góða fiskrétti. Ætli það sé ekki bara uppáhaldsmaturinn minn. Til dæmis þorskhnakkarnir með sætkartöflumúsinni. Þegar ég hef engan tíma til að elda en vil samt gefa fjölskyldunni hollan heimatilbúinn mat elska ég að fara út í fiskbúð og kaupa fiskrétt og forsoðnar kartöflur. Það er svo þægilegt að smella öllu inn í ofn og skera niður smá grænmeti með. Maturinn er tilbúinn á 20 mínútum og ég var að vinna við hann í fimm mínútur.“

Konan sem er upptekin í eldhúsinu flesta daga segist elska að hreyfa sig. „Það er þar sem ég fæ mína útrás. Ég dýrka að hreyfa mig á morgnana. Ég get ekki hugsað mér að byrja daginn öðruvísi. Hreyfing er klárlega mikið áhugamál hjá mér. Ég geri mikið af því fara út að hlaupa, finna þar frelsið og upplifa náttúruna. Svo fer ég mikið í pilates og í ræktina að







lyfta lóðum. Mitt stærsta áhugamál fyrir utan eldamennsku og ljósmyndun er eflaust að ferðast. Við fjölskyldan ferðumst mjög mikið. Við erum yfirleitt aldrei heima um helgar á sumrin; erum alltaf í hjólhýsinu okkar. Á vorin og á haustin reynum við að ferðast erlendis.

**Jólin**

Aðventan þýðir undirbúning jólanna og Linda bakar mikið í desember, bæði fyrir síðuna sína og fjölskylduna. Þegar hún bakar með börnunum sínum smákökuuppskriftir leggur hún áherslu á að þær séu einfaldar og góðar. „Ég er svo alltaf að prófa eitthvað nýtt, en það fylgir því að vera með uppskriftasíðu að vera að þróa og prófa uppskriftir áfram. Og það sem er best fer inn á síðuna.

Þegar ég er að baka fyrir jólin þá elska ég að ná í gömlu uppskriftabækurnar þeirra mömmu og ömmu. Baka þessar gömlu góðu uppskriftir. Það er eitthvað við jólin og að gera eitthvað sem maður gerði þegar maður var lítill; það er svo ótrúlega notalegt.“ Hún nefnir sérstaklega lakkrístoppa sem amma hennar og mamma baka líka. „Við gerum þá nokkrum sinnum á aðventunni; krakkarnir elska að baka lakkrístoppa og setja mismunandi nammi í deigið. Stelpan mín vill til dæmis ekki lakkrís og þá setjum við kannski súkkulaðiperlur í deigið.“

*Lakkrístoppar sjá uppskrift á blaðsíðu 32*





„Amerísku súkkulaðibitakökurnar eru rosalega vinsælar þegar ég baka með krökkunum. Og þeir elska að gera piparkökur og skreyta þær.“

*Amerískar súkkulaðibitakökur sjá uppskrift á blaðsíðu 34*

Jú, það er mikið bakað á þessu heimili yfir aðventuna. „Vinir stráksins míns vita alveg hvert þeir eiga að fara eftir skóla; við getum orðað það þannig,“ segir Linda og hlær.

Hún er spurð um fyrstu jólaminningarnar og hún nefnir að opna pakka með systur sinni og leika með henni við jólatréð.

„Mamma er alltaf með stórkostlegan mat. Við vorum yfirleitt fjögur á jólunum – mamma, pabbi, ég og systir mín – og það var alltaf róleg stemming hjá okkur. Maturinn var alltaf tilbúinn klukkan sex; allt eins og það á að vera. Ég hef ekki enn þá náð að gera það þannig sjálf,“ segir hún og hlær. Og það var yfirleitt hamborgarhryggur í matinn á aðfangadagskvöld og hangikjöt á jóladagskvöld.

Svo kynntist Linda Ragnari og fyrstu árin skiptust þau á að vera heima hjá foreldrum hvort annars á aðfangadagskvöld. En eftir að húsið sem þau búa í núna varð tilbúið og þau fluttu inn skiptast foreldrar þeirra á að vera hjá þeim á aðfangadagskvöld – annað hvert ár. Það er gaman að taka fram að þegar unga parið var að ákveða að vera fyrstu jólin saman og þá hjá öðrum hvorum foreldrunum þá tók Linda sérstaklega fram að hún yrði að fá jólaís mömmu sinnar og Ragnar sagði þá að hið sama gilti um hann. Í ljós kom að mæður þeirra beggja höfðu í gegnum árin útbúið Toblerone-jólaís, þannig að þá var það vandamál úr sögunni.

Linda og Ragnar eru ekki almennt með eitthvað ákveðið í matinn á aðfangadagskvöld og á gamlárskvöld. „Við erum ekki föst í að það verði til dæmis að vera hamborgarhryggur heldur leikum við okkur með hvað okkur langar í, hvort sem það er til dæmis nautakjöt, hreindýrakjöt, kalkúnabringa eða önd.“

Hjónin eru með ýmsar hefðir fyrir jólin og um jólin. „Við reynum alltaf að fara í einhverja jólagöngu yfir aðventuna og förum eitthvert með börnunum þar sem er fallega skreytt. Við förum jafnvel líka á jólaleikrit. Við reynum að verja miklum tíma saman og skreytum piparkökuhús og horfum alltaf á jólamynd.“

Og húsið er fagurlega skreytt á aðventunni. Linda leggur áherslu á að skreyta með fallegu greni og hlýlegum jólaljósum. „Ég skreyti ekkert svakalega mikið heldur finnst mér henta okkur betur að leyfa hverju skrauti að njóta sín vel.“

Hvað með uppáhaldsjólalagið? „Það snjóar með Sigurði Guðmundssyni er það fyrsta sem poppar upp í hugann.“

Linda Ben sló í gegn og árið 2020 var gefin út bókin Kökur, með kökuuppskriftum hennar, og svo þróaði hún uppskriftirnar sem eru í Nóa Síríus-bæklingunum árin 2021 og 2022.

Linda er spurð hvort henni hafi ekkert dottið í hug að opna bakarí þar sem seldar væru vörur sem hún hefur þróað. „Það er hugmynd sem hefur komið upp reglulega, en ekkert orðið af því enn þá. Maður veit ekki hvað verður í framtíðinni. Kannski verður einhver önnur hugmynd næst; kannski ekki bakarí, en kannski verður hægt að kaupa eitthvað í verslunum fljótlega. En það er enn þá í þróun og búið að vera lengi í þróun en ég held að þetta sé alveg að fara að gerast. Hvenær sem það verður, verður þetta alveg í mínum anda; bragðgott og einfalt.“



Uppskrift frá Lindu Ben:

# Alvöru djöflaterta
## með besta súkkulaðikreminu

(https://lindaben.is/recipes/alvoru-djoflaterta-med-besta-sukkuladi-kreminu/)

Fyrir barnavæna eða kaffibragðslausa útgáfu: Skipta kaffinu út fyrir rjóma í kreminu, ekki sleppa kaffinu í kökunni sjálfri, þar sem ekki er hægt að greina kaffibragð í henni heldur aðeins dýpra kakóbragð).

### Djöflaterta:

**Hráefni**:
1¾ dl bragðlaus olía
3 egg
2¼ dl súrmjólk/ab-mjólk
4 dl sykur
1¾ dl kakó
4¾ dl hveiti
1½ tsk. matarsódi
2 tsk. lyftiduft
1 tsk. salt
1¼ dl mjög sterkt kaffi við stofuhita

### Besta súkkulaðikremið:

**Hráefni**:
400 g smjör
200 g rjómaostur
600 g flórsykur
100 g kakó
2 tsk. vanilludropar
1 dl mjög sterkt kaffi við stofuhita (má skipta út fyrir rjóma ef þú vilt ekki kaffi)

**Aðferð**:
Kveikið á ofninum, stillið á undir- og yfirhita og 175 °C.
Hrærið saman olíu, eggjum og súrmjólk.
Í aðra skál blandið saman sykri, kakó, hveiti, matarsóda, lyftidufti og salti. Bætið því svo saman við eggjablönduna.
Bætið því næst kaffinu saman við og hrærið öllu þar til það er blandað saman.
Smyrjið tvö 18 cm form og skiptið deiginu á milli formanna. Bakið í u.þ.b. 30 mín. eða þar til kökurnar eru bakaðar í gegn.
Kælið botnana og skerið kúfaða toppinn af botnunum þannig að þeir séu flatir.
Til að gera kremið hrærið smjörið þar til það er létt og loftmikið. Bætið rjómaostinum saman við og því næst flórsykrinum, kakóinu og kaffinu. Hrærið þar til það er létt og loftmikið.
Setjið neðri kökubotninn á kökudisk og u.þ.b. ¼ af kreminu á botninn, setjið því næst seinni botninn og hjúpið kökuna með kreminu. Takið svo skeið og búið til áferð með bakinu á skeiðinni með því að þrýsta henni í kremið og toga út.topparnir stækka í ofninum.
Bakið í 16-17 mín.



Uppskrift frá Lindu Ben:

# Lakkrístoppar sem klikka ekki

(https://lindaben.is/recipes/lakkristoppar-sem-klikka-ekki/)

Notaðu tandurhreina skál og þeytara til að þeyta eggjahvíturnar; smá fita í skálinni getur valdið því að eggjahvíturnar þeytast ekki nógu vel.
Notaðu eggjahvítur á brúsa ef þér finnst erfitt að aðskilja eggjahvítur og eggjarauður.
Settu púðursykurinn hægt og rólega út í eggjahvíturnar, 1 msk. í einu með hrærivélina í gangi.
Hrærðu eggjahvíturnar þar til þú getur tekið þeytarann upp úr deiginu og eggjahvítutoppurinn á þeytaranum er alveg stífur.
Notaðu sleikju til þess að bæta lakkrískurlinu og súkkulaðinu út í, blandaðu mjög varlega.
Bakaðu á undir- og yfirhita en ekki á blæstri.

## Lakkrístoppar:

**Hráefni**:
3 eggjahvítur
200 g púðursykur
150 g rjómasúkkulaðidropar
150 g súkkulaðihjúpað lakkrískurl

**Aðferð**:
Kveikið á ofninum, stillið á 150 °C og undir- og yfirhita.
Þeytið eggjahvíturnar og þegar mjúkir toppar hafa myndast bætið þá sykrinum hægt og rólega út í og þeytið þar til eggjahvíturnar eru stífþeyttar.
Bætið súkkulaðinu og lakkrískurlinu út í, blandið varlega saman við með sleikju.
Notið tvær teskeiðar til þess að móta toppana, passið að hafa ágætis pláss á milli þar sem topparnir stækka í ofninum.
Bakið í 16-17 mín.



Uppskrift frá Lindu Ben:

# Amerískar súkkulaðibitakökur

(https://lindaben.is/recipes/ameriskar-sukkuladibitakokur/)

**Hráefni**:
100 g smjör við stofuhita
1 dl púðursykur
1 dl sykur
1 egg
½ tsk. vanilludropar
3,5 dl hveiti
½ tsk. matarsódi
½ tsk. salt
70 g gróft brytjað súkkulaði

**Aðferð**:
Setjið smjör, púðursykur og sykur í skál og hrærið þar til blandan verður létt og loftmikil.
Bætið þá egginu út í og hrærið saman við. Bætið því næst vanilludropunum út í.
Blandið saman hveiti, matarsóda og salti og blandið því saman við deigið, hrærið eins lítið og þið komist upp með (hætta um leið og allt hveitið hefur blandast saman við).
Skerið niður súkkulaðið og blandið því saman við deigið með sleikju.
Setjið deigið inn í ísskáp og kælið í 30 mín.
Kveikið á ofninum og stillið á 170 °C og undir- og yfirhita.
Útbúið kúlur úr deiginu. 1 kúfuð msk. af deigi er ein baka. Raðið á ofnplötu með góðu millibili og bakið í 8-10 mín.



Uppskrift frá Lindu Ben:

# Andabringur í appelsínusósu með hunangsgljáðum plómum

(https://lindaben.is/recipes/andabringur-i-appel-sinusosu-med-hunangs-gljadum-plomum/)

4 stk. andabringur
salt og pipar

## Appelsínusósa

4 msk. sykur
1 dl vatn
1 dl hvítvín
1 tsk. hvítvínsedik
4 dl nýkreistur appelsínusafi (u.þ.b. 4 appelsínur)
appelsínubörkur af ¼ appelsínu, skorinn í strimla
400 ml vatn
1 kúfuð msk. andakraftur
50 g kalt smjör í teningum
salt og pipar
sósuþykkir eftir þörf
hunangsgljáðar plómur

6 plómur
50 g smjör
1 msk. hunang

**Aðferð**:
Hreinsið bringurnar vel af öllum fjöðrum sem gætu legið í fitunni. Skerið fituna í tígla. Kveikið á ofninum og stillið á 200 ºC. Setjið bringurnar á kalda og þurra pönnu, kveikið undir pönnunni og stillið á háan hita, steikið og takið fituna sem myndast af pönnunni jafnóðum svo puran verði stökk og góð. Haldið áfram að steikja þar til puran verður fallega brún. Takið bringurnar af pönnunni, hreinsið það mesta af pönnunni og setjið bringurnar aftur á pönnuna eða í eldfast mót og bakið inni í ofni í 8 mín.
Skerið plómurnar í fjóra hluta. Bræðið smjör á pönnu og hitið það vel án þess að brenna. Leggið plómurnar á pönnuna og steikið þær vel á öllum hliðum, þannig að þær brúnist svolítið. Lækkið hitann undir pönnunni og dreifið hunanginu yfir. Takið af hitanum.
Sósan er útbúin með því að setja sykur og vatn á pönnu og því leyft að sjóða þar til karamellan hefur brúnast. Hvítvíninu og hvítvínsedikinu er bætt út á, hrært saman við og soðið þar til sósan er orðin þykkt síróp. Því næst er appelsínusafanum hellt út á og appelsínuberkinum hrært saman við. Sósan er látin sjóða niður u.þ.b. helming. Bætið vatninu og kraftinum út í og þykkið með sósujafnara. Hrærið vel í. Slökkvið undir sósunni og bætið smjörinu út í, hrærið í sósunni og passið að hún sjóði ekki eftir að smjörið hefur farið út í. Smakkið til með salti og pipar.



# 10 ómissandi hlutir – í eldhúsið



Nauðsynlegt að eiga gott bretti, til að skera brauðið eða nota fyrir osta, sultur, vínber og kex.

**Verð: 8.990 kr.**



Hávaxinn, dökkur og myndarlegur! Þessi flotti gíraffi getur hæglega geymt skartgripi, servíettuhringi eða fallega muni ... en er samt alveg til í að geyma klósett- eða eldhúsrúllur þína líka. Gírafinn nýtur sín einnig alveg galtómur sem falleg stytta.

**Verð: 9.790 kr**




Falleg glerkvörn með grófu salti, basil, hvítlauk og steinselju frá Provence. Fullkomin viðbót með kjöti, fiski, suðrænum réttum, í dressingu, sem marinering, í sósur og á pastarétti

**Verð: 1.390 kr.**



Lamu skálin frá Nordal er frábær fyrir salöt, hnetur, nammi, kerti ... svo er hún bara ótrúlega töff. Fáanleg í tveimur stærðum.

**Verð: 5.990 kr.**



Einn okkar allra vinsælasti, frábær fyrir kryddin í eldhúsinu, fallegan vasa með blómum eða jafnvel nota sem ostabakka... þannig er hann mikið notaður á mínu heimili.

**Verð: 16.990 kr.**



Snilldar grænmetisskeri sem er einstaklega hagnýtur og þægilegur í notkun.

**Verð: 4.792 kr.**



Ofnhanskarnir sem beðið hefur verið eftir, með fingrasetningu. Ekkert smá þægilegir í notkun.

**Verð: 14.990 kr.**



**Verð: 27.990 kr.**

Nordic Kitchen potturinn er úr áli og er léttur og handhægur. Hægt er að nota hann á alla hitagjafa. Slip-Let® húðunin kemur í veg fyrir að maturinn festist við og gerir það að verkum að nota þarf aðeins mjög litla olíu eða fitu, ef einhverja. Nonstick Slip-Let® áferðin gerir það einnig að verkum að mjög auðvelt er að þrífa pottinn en við mælum með að þvo hann í höndunum þar sem skaftið er úr eik.



Þessi er æðislegur, fyrir kryddin og kannski smákökur?

**Verð: 12.990 kr.**



Matarstellið er flekkótt eins og vanillumjólk með fallegan gljáa og heilstæða hönnun. Serían samanstendur af tekönnum, mjólkurkönnu, krúsum og bollum ásamt skálum og diskum í nokkrum stærðum. Nordic Vanilla er úr leir og er glerað í höndunum og því er hver hlutur einstakur. Tímalaus hönnun.

Eitt af ótalmörgum fallegum maatarstellum sem við bjóðum upp á en þetta er þá nýjasta frá Broste Copenhagen og það skemmtilega er að það bætist alltaf eitthvað nýtt við í úrvalið á hverju ári..

**Verð: 14.990 kr.**

HÚSGAGNA HÖLLIN



*Svava Jónsdóttir*

# Skatan

## – elskuð eða hötuð, en vekur alltaf athygli



Skötulyktin er dásamleg, meira að segja þegar hún er svo kæst að tárin spretta fram. Og bragðið: Ævintýralegt. Eða hvað? Það eru ekki allir sammála þessu. Nágrannar hafa mótmælt þegar skötulyktin leggst yfir stigaganga í fjölbýlishúsum. Hvað á þá að gera?

Á heimasíðu Þjóðminjasafns Íslands er fjallað um Þorláksmessuskötuna. Þar kemur fram að þó að kaþólskur siður hafi verið afnuminn hér á landi árið 1550 sé enn að vissu leyti haldið upp á messu íslenska dýrlingsins Þorláks helga á messudegi hans en það er einmitt 23. desember. Þann dag borða margir einmitt kæsta skötu, en um er að ræða leifar frá kaþólskum tíma þegar fastað var fram að jólum og fólk borðaði ekki kjöt. Fiskur var þess vegna borðaður, og þá helst lélegur fiskur, daginn áður en jólahátíðin gekk í garð. Þessi siður, að borða skötu á Þorláksmessu, er upprunninn á Vestfjörðum, nánar tiltekið um miðja 20 öld, en skata var aðallega veidd á Vestfjörðum og við Breiðafjörð. Á síðu Þjóðminjasafnsins kemur fram að skatan hafi ekki þótt vera mikið lostæti, en þar sem haustvertíðinni lauk á Þorláksmessu hafi skötuát verið í hugum margra nátengt þessum degi og þótti mörgum það nauðsynlegt að fá skötu daginn fyrir jól.

Á Vísindavefnum kemur fram að í aldanna rás hafi Vestfirðingum tekist að tilreiða úr skötunni mikið ljúfmeti eins og skötustöppuna og að mörgum hafi einmitt þótt það vera óbrigðult merki þess að jólin væru í náND þegar lykt tók að berast af skötustöppu. Já, það er þessi skötulykt sem sumir elska en aðrir hata. Íbúum á suðvesturhorni landsins fjölgaði æ meira eftir því sem leið á 20. öld og þar á meðal Vestfirðingum. Margir þeirra reyndu að útvega sér skötu úr heimabyggð og þessi venja þeirra hafði áhrif á aðra og eftir miðja öldina fór skatan að fást í mörgum fiskbúðum á höfuðborgarsvæðinu. Þá fóru veitingastaðir að bjóða upp á skötuveislu á Þorláksmessu.



# Skata eða saltfiskur á Þorláksmessu

Það eru skiptar skoðanir um skötuna og á meðan sumir njóta þess að borða kæsta skötu og finnst hún vera herramannsmatur eru aðrir sem kjósa til dæmis að borða frekar til dæmis saltfisk. **Guðlaugur hjá Þremur frökkum** sendi okkur þessar uppskriftir.

### Skata:

Skatan er soðin í potti með miklu salti. Ef þú heldur að þú sért búinn að setja of mikið salt þá ætti það að vera mátulegt magn.

Þú færð upp suðuna á skötunni, tekur pottinn af hitanum, setur lok á pottinn og leyfir henni að hvíla í honum með vatninu í u.þ.b. 5 -10 mín.

Borið fram með kartöflum, soðnum rófum og svo er val á milli hamsatólgs, hnoðmörs og hangiflots.

### Saltfiskur:

Saltfiskurinn er soðinn í vatni og er notuð sama aðferð og á skötunni; þú færð upp suðuna og leyfir honum svo að hvíla í 5-10 mín,

Saltfiskurinn er borinn fram með kartöflum, rófum og er val á milli hamsatólgs, hnoðmörs eða smjörs.

*Gott er að hafa rúgbrauð með smjöri til hliðar*

# Rækjukokteill

## Hráefni:

200 g majónes

2 msk. tómatsósa

2 tsk. rose harissa-mauk

1 lime (safi)

1 avókadó, skorið í teninga

15-20 blöð klettasalat eða blandað salat (rifið)

300 g stórar soðnar rækjur, afhýddar

handfylli dill, saxað

sítrónubátar, til að bera fram

## Aðferð:

Blandið saman majónesi, tómatsósu, harissa, lime-safa og kryddið síðan. Setjið avókadó, klettasalatsblöð og rækjur í desertskálar.

2. Hellið harissa-lime sósunni yfir, kryddið síðan með svörtum pipar. Í lokinn stráið þið smá söxuðu dilli yfir og berið fram með sítrónubátum til að kreista yfir.





# Laxa-tartare með sítrónu og kapers

## Hráefni:

1 skalottlaukur, smátt skorinn

2 sítrónur, 1 safi, 1 skorin í báta

400 g roðlaus laxaflök

200 g reyktur lax, saxaður

2 msk. dill

2 msk. nonpareille kapers, skolað

1 msk. dijon-sinnep

1 msk. crème fraîche

sítrónuolíu- eða ólífuolíuristað snittubrauð, til að bera fram

## Aðferð:

Setjið skalottlaukinn út í sítrónusafann og látið liggja í bleyti.

Skerið laxinn í litla teninga og saxið reyktan lax smátt. Setjið allan fiskinn í skál.

Bætið við dilli, kapers, sinnepi, crème fraîche, 1 msk. sítrónusafa eða ólífuolíu og skalottlauk og safa.

Blandið öllu saman og kryddið með svörtum pipar og salti ef þarf. Berið fram í lítilli forréttaskál með ristuðu brauði og sítrónubátum til hliðar.

Dreypið aðeins meiri sítrónuolíu yfir.



# Hörpuskel í krydduðu smjöri

## Hráefni:

75 g ’nduja (eða chorizo)

75 g ósaltað smjör, mjúkt

½ skalottlaukur, smátt saxaður

2 msk. sérry-edik
lítið handfylli kóríander,
saxaður gróft

6 stórar hörpuskeljar
í hálfri skel

## Aðferð:

1. Setjið ’nduja á litla kalda pönnu og brjótið hana niður með bakinu á skeið yfir meðalhita þar til fitan hefur losnað. Kælið svo í skál með smjörinu og blandið mjög vel saman. Kælið í 5 mínútur og hellið síðan í bökunarpappír, mótið í pylsu og snúið endunum til að blandan leki ekki út. Kælið þar til blandan er orðin stíf.

2. Blandið saman í litla skál skalottlauk, ediki og kóríander með smá kryddi.

3. Stillið ofninn á grill við háan hita eða um 200 °C. Setjið hörpuskelina í skelina og raðið á stóra bökunarplötu. Setjið síðan þykka sneið af ’nduja-smjörinu ofan á hverja hörpuskel. Grillið í 5 mínútur þar til smjörið er farið að freyða og hörpuskelin er orðin gyllt.

4. Berið fram með ediki, kryddjurtum og skalottlauksblöndunni sem er hellt yfir.

# NÁTTÚRULEGA GÓÐ HÁTÍÐ

## MEÐ ÍSLENSKU LAMBAKJÖTI



# LAMBATARTAR

### MEÐ ESTRAGON-KREMI, BRAUÐTENINGUM, SÖLTUÐUM EGGJARAUÐUM OG VATNAKARSA

Lambatartar er ljúffengur forréttur sem hæfir hvaða veisluborði sem er, hvort sem það er á aðfangadagskvöld, jóladag eða um áramótin.

**HRÁEFNI**

**Lambatartar**
400 g lamba innlæri, skorið í þykka bita
10 g sjávarsalt
4 g nýmalaður pipar
10 ml jómfrúar ólífuolía
Ferskur vatnakarsi

**Saltaðar eggjarauður**
2 eggjarauður
100 g fínt salt
40 g sykur

**Stökkir brauðteningar**
80 g fransbrauð, án skorpu
20 g smjör

**Estragon-krem**
40 g ferskt estragon-lauf, pilluð af stilkunum
40 g dijon sinnep
2 egg
150 ml bragðlítil olía
Safi úr hálfri sítrónu

**LAMBATARTAR**
Skerið kjötið í grófa bita og setjið í skál ásamt salti, ólífuolíu og nýmuldum pipar og nuddið vel saman. Hakkið, eða saxið fínt með stórum hníf. Setjið í loftþétt box og kælið í a.m.k. 1 klst. áður en rétturinn er borinn fram.

**SALTAÐAR EGGJARAUÐUR**
Tvær eggjarauður eru lagðar varlega í blöndu af fínu salti og sykri í lofþéttu boxi, lokið og geymið yfir nótt í kæli. Gott er að þurrka þær síðan við lágan hita í nokkrar klukkustundir eða þar þær eru orðnar þurrar. Rífið niður með rifjárni og stráið yfir réttinn. Athugið að hér má notast við eldaðar ferskar eggjarauður í staðinn, sem er auðvitað mun fljótlegra.

**STÖKKIR BRAUÐTENINGAR**
Fransbrauð er skorið í örsmáa bita og sett í eldfast mót ásamt bræddu smjöri og bakað við 150°C þar til það er orðið gullinbrúnt.

**ESTRAGON-KREM**
Setjið 40 ml af olíunni og estragoni (fáfnisgrasi) í matvinnsluvél og maukið í 2 mín. Því næst er eggjum, dijon-sinnepi og sítrónusafa bætt við. Maukið áfram og hellið samtímis restinni af olíunni saman við. Smakkið til með salti og kælið fyrir notkun.

Íslenska lambakjötið hefur verið ómissandi hluti af jólahaldi Íslendinga um aldir, enda eru möguleikarnir til að töfra fram dýrindis hátíðarmat úr íslenska lambinu í raun óendanlegir. Oftast er lambakjötið aðalrétturinn á hátíðarborðinu, en einnig má nota íslenska lambakjötið til að útbúa í senn ljúffenga og hátíðlega forrétti.

Á islensktlambakjot.is má finna fjölmargar girnilegar uppskriftir að ljúffengum hátíðarmat þar sem íslenska lambakjötið er í algjöru aðalhlutverki.



# HÁTÍÐARLAMBAKÓRÓNA

## MEÐ SVEPPAMAUKI, OSTRUSVEPPUM, GLJÁÐRI NÝPU OG KRÆKIBERJASÓSU

Lambakóróna er hryggvöðvi með rifbeinunum áföstum. Kórónan er eftirlætisbiti fjölmargra landsmanna og sómir sér því einstaklega vel á jólaborðinu, í sérstökum hátíðarbúningi.

### HRÁEFNI

**Steikt lambakóróna**
2 stk. lambakóróna
1 stk. hvítlauksgeiri
50 ml matarolía
Sítrónutimjan

**Ofnbökuð nýpa**
2 stk. nýpur (steinseljurót)
Timjan
1 stk. hvítlauksgeiri
50 ml matarolía
100 ml vatn
Salt

**Sveppamauk**
3 pk. sveppir
30 ml matarolía
1/2 stk. hvítlauksgeiri
Sítrónusafi

**Krækiberjasósa**
300 ml krækiberjasafi
400 g lambasoð
50 g kalt smjör, skorið í teninga

**Steiktir ostrusveppir**
100 g ostrusveppir
30 g skírt smjör
1 msk. eplaedik
Salt

### STEIKTAR LAMBAKÓRÓNUR – 1

Snyrtið lambakórónur ögn en leyfið fitunni að vera ofan á vöðvanum. Ristið tígla í fituna og marinerið í blöndu af olíu, sítrónutimjani og söxuðum hvítlauksgeira. Látið standa við stofuhita í 2 klst., eða jafnvel í kæli yfir nótt.

### STEIKTAR LAMBAKÓRÓNUR – 2

Hitið ofn á 160°C. Þerrið mestu olíuna af kjötinu. Saltið og brúnið kjötið á pönnu, byrjið á fituhliðinni á meðalhita og bræðið fituna vel. Setjið á bakka, piprið og eldið í ofni í u.þ.b. 15-20 mín, og mælið kjarnhitann á meðan. Meðal steiking (e. medium) fyrir lambakórónu er 56°C. Sumir vilja kjötið meira steikt og fara þá eftir sínum smekk. Þegar æskilegum kjarnhita er náð, piprið þá kjötið og látið það hvíla í a.m.k. 10 mín. áður en það er skorið.

### OFNBÖKUÐ NÝPA

Skerið nýpu í tvennt eftir endilöngu og setjið á bakka með timjani, salti, hvítlauksgeira og vatni. Lokið með álpappír og eldið á 180°C í eina klst.

### SVEPPAMAUK

Steikið sveppi á pönnu þar til verða fallega brúnir og bætið ½ hvítlauksgeira við síðustu 2 mín. Færið í matvinnsluvél og maukið. Bætið við olíu ef þarf og smakkið til með salti og sítrónusafa.

### KRÆKIBERJASÓSA

Sjóðið krækiberjasafa niður um helming og bætið lambasoði við. Takið pottinn af hellunni, pískið smjörið saman við og smakkið til.

### STEIKTIR OSTRUSVEPPIR

Rífið ostrusveppi gróft niður og pönnusteikið í skírðu smjöri, saltið og setjið ögn af eplaediki yfir í lokin.

# Camembert-ostur

## á fjóra mismunandi vegu

Bakaður camembert-ostur með fjórum mismunandi áleggjum sem fær bragðlaukana til að dansa. Bakaður camembert-ostur er alltaf klassískur á veisluborðið og passar oft bæði sem forréttur eða eftirréttur. Hér færð þú hugmyndir að fjórum mismunandi hráefnum í ofanálag sem passa einstaklega vel með ostinum fræga.

Til að baka ostinn, hitið ofninn í 170 °C blástur. Fjarlægið allar umbúðir af ostinum og vefjið álpappír utan um hann (Athugið að sumar umbúðir er óhætt að nota í stað álpappírs en gangið úr skugga um að það séu réttar umbúðir áður en þið setjið inn í ofn).
Setjið á bökunarplötu og bakið í um það bil 15 mínútur þar til osturinn er orðinn mjúkur.
Veljið eitt af þessum ljúffengu áleggjum til þess að setja yfir ostinn að lokum. Berið fram með kexi eða stökku snittubrauði, berjum og hnetum að eigin vali.



### Sveppir, estragon og trufflu-camembert

Steikið handfylli af villisveppum í smjöri þar til þeir eru gullnir og hrærið síðan 1 msk. af söxuðu estragon saman við. Setjið yfir bakaða camembert-ostinn með ögn af truffluolíu.




## Furuhnetu-, rósmarín- og hvítlauks-camembert

Hitið 2 msk. ólífuolíu á pönnu og eldið síðan 2 msk. af furuhnetum þar til þær eru ljósgylltar. Hrærið reglulega. Bætið einum sneiddum hvítlauksgeira út í og steikið í eina mínútu. Hrærið að lokum 1 msk. af söxuðu rósmaríni út í og steikið í eina mínútu til viðbótar. Stráið saxaðri flatlaufasteinselju yfir.

## Trönuberja-, portvíns- og timjan-camembert

Setjið 100 g frosin trönuber, 2 msk. flórsykur og skvettu af portvíni á pönnu. Hitið þar til sykurinn leysist upp og látið malla þar til trönuberin eru sultuð. Hrærið nokkrum klípum af timjanlaufum saman við og setjið ofan á ostinn.





## Pekanhnetu- og hlynsíróps-camembert

Setjið handfylli af pekanhnetum á litla pönnu með 3 msk. af hlynsírópi og 1 msk. af mjúkum púðursykri. Hitið þar til sykurinn bráðnar og pekanhneturnar eru gljáðar og setjið ofan á ostinn. Verði ykkur að góðu!



# Uppáhaldslagtertan fyrir jólin

## Hráefni:

**Brún lagterta með smjörkremi**

500 g hveiti
400 g sykur
250 g smjörlíki (mjúkt)
2 egg
2 tsk. matarsódi
2 tsk. negull
2 tsk. kanill
2 msk. kakó
2 bollar mjólk

**Smjörkrem**

250 g mjúkt smjör
2 egg
250 g flórsykur
1 tsk. vanilludropar

## Aðferð:

**Brún lagterta með smjörkremi**

Hrærið saman smjör og sykur þar til blandan verður létt og ljóst. Bætið þá við eggjum, einu í einu, og hrærið vel. Loks eru þurrefnin sett í og hrært saman

**Smjörkrem**

Hrærið smjörið þar til það verður létt og loftkennt (10 mín.). Bætið eggjarauðunum í, einni í einu, og hrærið vel á milli. Bætið sykrinum út í. Hrærið í 5 mín. og setjið bragðefnið út í síðast.

Skiptið deiginu í tvennt og setjið á plötur með bökunarpappír.

Bakið við 180 °C í 15-18 mínútur.

Botnarnir eru látnir kólna og síðan skornir í tvennt endilangt.

Setjið saman lögin með kreminu á milli. Kælið aðeins í ísskáp áður en kakan er skorin í bita.

# Gamaldags engiferkökur úr Döfunum



**Engiferkökur eru einstaklega góðar með ískaldri mjólk. Þær er auðvelt að baka og þær eru sérstaklega vinsælar hjá yngstu kynslóðinni. Hér að neðan fylgir uppskrift að engiferkökum fyrir þá sem langar að prófa fyrir jólin.**

## Hráefni:

500 g hveiti
500 g púðursykur
2 egg
250 g smjörlíki
1 tsk. lyftiduft
1 tsk. matarsódi
2 tsk. engifer
1 tsk. negull
1 tsk. kanill

## Aðferð:

Allt sett saman í hrærivélarskál og hnoðað. Kælið deigið áður í 30-60 mínútur.
Rúllið í litlar kúlur, þrýstið létt ofan á þær með gaffli þegar þær eru komnar á bökunarplötuna.
Bakið við 200 °C í um 10 mínútur.

# Jóla-trufflur



## Hráefni í trufflu-blöndu:

200 g mjólkursúkkulaði
200 g dökkt súkkulaði
300 ml rjómi
50 g smjör
1/2 tsk. sjávarsalt

## Skraut:

250 g mjólkursúkkulaði
Hvítt, grænt og rautt kökuskraut (valkvæmt)

## Aðferð:

1. Hitið rjóma á pönnu þar til hann byrjar að sjóða og slökkvið svo á hitanum. Blandið saman við 400 g af súkkulaði og síðan smjöri og sjávarsalti. Hrærið þar til allt hefur blandast vel saman.

2. Hellið þessu öllu í ílát og látið standa í ísskáp í að minnsta kosti 3-4 tíma (helst yfir nótt). Notið bolla af heitu vatni og mótið trufflurnar með því að nota melónukúlu-skeið eða tvær skeiðar til að búa til litlar kúlur – dýfið skeiðinni í heita vatnið í hvert skipti til að hreinsa af umframmagn.

3. Setjið aftur í ísskápinn í nokkra klukkutíma í viðbót, eða í frystinn, svo blandan verði köld. Þetta kemur í veg fyrir að trufflurnar bráðni þegar þær eru skreyttar.

4. Bræðið súkkulaðið til skrauts og dýfið hverri trufflu ofan í. Reynið að hafa hjúpinn þunnan svo að ekki drjúpi mikið af. Leggið á smjörpappír.

5. Látið stífna að fullu í ísskápnum- um það bil 1 klst. Á meðan trufflurnar harðna takið til skrautið sem á að nota. Þegar trufflurnar eru orðnar stífar getið þið skreytt þær að vild. Grænt, rautt og hvítt er ávallt jólalegt!



# Baileys-molar

## Hráefni

397 g niðursoðin mjólk (ein dós)

600 g dökkt súkkulaði

125 ml Baileys

## Aðferð

1. Klæðið eldfast mót með bökunarpappír (sirka stærð 23x23cm)

2. Hellið niðursoðnu mjólkinni í pott og bætið súkkulaðinu saman við – bræðið við vægan hita og hrærið reglulega í, svo súkkulaðið festist ekki í botninum.

3. Þegar súkkulaðið hefur bráðnað og blandast saman við mjólkina er Baileys hellt út í og blandað vel saman.

4. Hellið í formið og strjúkið yfir blönduna með sleikju. Geymið í ísskáp í að minnsta kosti 5-6 tíma (eða helst yfir nótt) til að blandan nái að verða stíf.

5. Takið úr forminu og skerið í ferninga. Setjið aftur í ísskápinn í nokkra klukkutíma í viðbót. Berið fram og njótið!






# Lyfjaval Hæðasmára

## Renndu við í lúgurnar


/7
PIÐ
Lyfjaval
HEILSA & HAMINGJA

Katrín Guðjónsdóttir



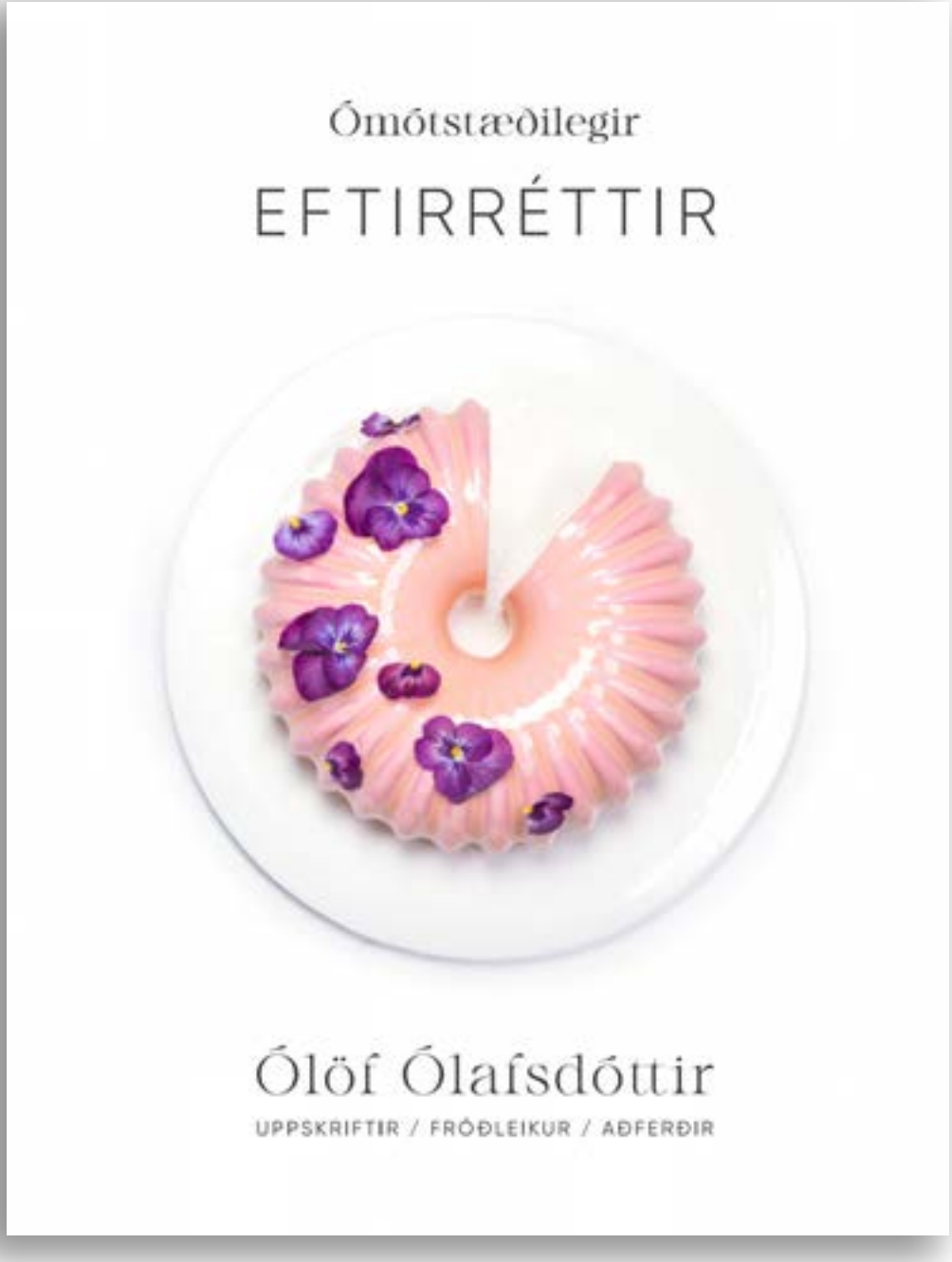
# Sælkerinn Ólöf Ólafsdóttir

**Ólöf Ólafsdóttir er konditor og „pastry chef“ að mennt og hefur vakið verðskuldaða athygli þrátt fyrir ungan aldur. Ólöf gaf út bókina Ómótstæðilegir eftirréttir fyrr á árinu, en það var móðir hennar, Rut Ásgeirsdóttir, sem tók ljósmyndirnar.**

Í dag starfar Ólöf sem „head pastry chef“ á veitingastaðnum Monkeys, þar sem hún fær frjálsar hendur og hannar matseðilinn frá A–Ö, algjörlega eftir hennar höfði. En hvenær kviknaði áhuginn á eldamennsku?
„Ég hef bara haft áhuga á þessu síðan ég var lítið barn. Ég sá um afmælin hjá systur minni, bróður mínum og mér, þannig að ég fékk alltaf að nýta sköpunargleðina. Mamma leyfði mér að setja eldhúsið á hvolf til þess að gera það sem ég elskaði,“ segir hún og bætir við að ein af hennar fyrstu minningum úr æsku sé hún að strá kókos yfir afmælistertuna sína í leikskólanum.

Fyrsta starf Ólafar tengt matargerð var á Apótekinu, en var hún aðeins 17 ára gömul þegar hún byrjaði að vinna þar.
„Ég byrjaði sem aðstoðarmaður í pastry-eldhúsi á Apótekinu og var þar í tvö ár. Ég tók þar alveg fjórtán tíma vaktir, sem var alveg erfitt, en það kenndi mér klárlega að vinna. Það var mjög krefjandi en mjög gaman.“ Aðspurð hvort hún hefði haft góða leiðbeinendur í sínu fyrsta starfi segir hún svo vera, en var það Axel Þorsteinsson sem var henni innan handar en hann starfar nú í íslensku bakaríi í Prag.

„Ég fór til Danmerkur og lærði þar að verða konditor.
Ég fór fram og til baka og tók námssamninginn minn í Mosfellsbakaríi. Þannig að ég fór út að læra og kom heim og vann samninginn minn, sem var mjög gaman.“ Þar sem Ólöf hefur þegar farið út fyrir landsteinana til þess að læra er hún spurð hvort hún sjái fyrir sér að flytja jafnvel aftur til útlanda, síðar meir, og hún segir það ekki útilokað. „Það er draumur, einhvern tímann, að fara eitthvert og prófa nýjan ... hvað segir




maður ... bara nýja eldamennsku. Fá ný hráefni og sjá hvað maður getur unnið úr því, stækka sjóndeildarhringinn," segir Ólöf og hlær. „Skandinavísku löndin eru mjög klár í „pastry", maður lærir mikið, en það væri gaman kannski að fara til Ameríku eða Asíu, ég veit ekki hvernig það er þar, en ég er opin fyrir öllu!"

Ólöf segist vera hvatvís, en hvenær kviknaði hugmyndin að því að skrifa bókina Ómótstæðilegir eftirréttir?

„Þetta hefur alltaf verið svona semí-draumur að skrifa bók. Fyrir svona ári síðan var ég bara: „ég get alveg gert þetta, ég ætla að kýla á þetta"," segir hún og bætir við að vinkona hennar hafi hvatt hana til þess að kýla á það og láta drauminn rætast, en sú hafði einmitt sjálf gefið út bók. Ólöf hafði í kjölfarið samband við Eddu útgáfu sem tók vel í hugmyndir hennar. Boltinn fór að rúlla og úr varð einstök bók sem prýðir nú hillur í öllum helstu bókabúðum og víða í öðrum verslunum. Ólöf segir það hafa verið einstakt að hafa mömmu sína með sér við vinnslu bókarinnar, en hún er, líkt og áður segir, faglærður ljósmyndari og fangaði á filmu listræna hæfileika dóttur sinnar.

En hentar bókin öllum? Byrjendum sem og lengra komnum í eldhúsinu?
„Mig langaði að gera uppskriftir fyrir alla. Þetta er fyrir

byrjendur og svo fyrir aðeins lengra komna og svo enn lengra komna. Þannig að fólk sem er kannski að byrja, getur æft sig upp í erfiðu kökurnar og líka bara fólk sem vill bara spreyta sig í einhverju nýju og skemmtilegu.“ Ólöf segist sjálf ekki sérlega hrifin af smjörkremskökum og því hafi hún ákveðið að hafa engar slíkar í bókinni. Um leið sýnir hún lesendum nýja leið til þess að gera hinar ýmsu kökur og tertur, ólíkt þeim smjörkremskökum sem hafa verið svo áberandi síðustu ár. „Það á allt að vera jafn gott og það lítur út fyrir að vera.“

Af öllum uppskriftum bókarinnar er ein sem á sérstakan stað í hjarta Ólafar.
„Sítrónudraumur. Það er sítrónuterta og þetta var fyrsta svona alvöru mús-terta sem ég gerði. Hún er búin að fylgja mér lengi. Ég gerði hana í bakaríinu og fólki finnst hún einstaklega góð, hún er fersk þannig að maður getur borðað mikið af henni.“

Ólöf er mikill matgæðingur og segist borða allt frá kjötsúpu og kálbögglum til asísks matar en hennar uppáhaldsveitingastaður er OTO.
„Ég er svo opin fyrir öllu, sko, en ég er algjör forréttamanneskja þannig að þegar ég fer á veitingastaði þá elska ég að panta mér mismunandi forrétti. Mér finnst þeir svona í ferskari kantinum. Aðalréttir- ég er alveg fyrir kjöt og allt það, en mér finnst þeir oftast minna spennandi. Og svo kann ég að meta asíska matargerð líka, ég hendi oft í eitthvað svoleiðis heima.“

Framtíðin er björt, en hvar sér Ólöf sig eftir tíu ár?
„Guð, ég veit það ekki. Ég er mjög hvatvís og segi já við mörgum verkefnum, þannig að ég eiginlega get ekkert sagt hvar ég verð eftir tíu ár, en vonandi verð ég enn þá að gera þetta.“ Þá eru ólympíuleikarnir á döfinni hjá henni, en hún fer í febrúar með kokkalandsliðinu og keppir fyrir hönd Íslands. Það verður spennandi að fylgjast með Ólöfu í framtíðinni og má segja að bók hennar, Ómótstæðilegir eftirréttir, sé tilvalin í jólapakkann fyrir sælkera.

# Skyrkökur fyrir þá sem vilja ekki flækja hlutina

**Fyrir 6**



**Góð vinkona mín benti mér á að hafa eina uppskrift í bókinni fyrir þá sem vilja hafa einfaldleikann í fyrirrúmi. Þá hentar þessi bragðgóða fjögurra hráefna uppskrift einstaklega vel. Ég gerði skyrkökurnar mínar í litum hringlaga sílikonformum en þessi uppskrift hentar einnig vel í 15 cm kökuform.**

## Kexbotn

300 g mulið vanillukremkex
50 g smjör

Myljið kex í matvinnsluvél.
Bræðið smjörið og blandið því saman við kexið.
Þrýstið kexinu í botninn á sílikonforminu og setjið í kæli á meðan að skyrfyllingin er gerð.

## Skyrfylling

500 g bláberjaskyr
500 g léttþeyttur rjómi
Bláber fyrir skreytingu

Blandið bláberjaskyrinu varlega saman við léttþeytta rjómann.
Setjið skyrfyllinguna í formið ofan á botninn og sléttið úr henni.
Setjið skyrkökurnar í frysti í 4–5 tíma eða yfir nótt.
Takið kökurnar úr formunum, leyfið þeim að þiðna og skreytið að vild.
Ég skreytti mínar kökur með bláberjum og þurrkuðum blómum.



**Fyrir 6**

# Frómas með saltkaramellu-Baileys, makkarónum og kirsuberjum

65 g makkarónur (þessar gamaldags með engu kremi)

120 g kirsuberjasósa með heilum kirsuberjum

2–3 msk. saltkaramellu-Baileys

Setjið makkarónurnar í botninn á skálinni, bleytið upp í þeim með saltkaramellu-Baileys og hellið að lokum kirsuberjasósunni jafnt yfir.

## Frómas

6 g matarlím

3 egg

80 g sykur

100 g saltkaramellu-Baileys

400 g léttþeyttur rjómi

Leggið matarlímsblöðin í kalt vatn þangað til þau eru orðin mjúk. Þetta getur tekið nokkrar mínútur.

Þeytið egg og sykur þangað til að eggin eru orðin ljós og setjið til hliðar.

Hitið Baileys í litlum potti eða í örbylgjuofni.

Takið mjúku matarlímsblöðin úr vatninu, kreistið umframvatn úr þeim og bræðið þau saman við.

Hrærið Baileys-blöndunni saman við eggjablönduna.

Baileys-eggjablandan er svo að lokum hrærð varlega saman við léttþeytta rjómann.

Hellið frómasinum í skálina og sléttið úr toppnum.

Setjið skálina inn í kæli í 4–5 klukkutíma eða yfir nótt.



# Amerísk piparkökukaka

## Hráefni:

3/4 bolli sjóðandi vatn
1/2 tsk. matarsódi
2/3 bolli mólassi (molasses ,dökkt þykkt síróp)
3/4 bolli sykur
1 2/3 bolli hveiti
2 tsk. malað 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 3/4 bolli flórsykur
1/2 tsk. vanilludropar

## Aðferð:

**1.**
Hitið ofninn í 160 °C á blæstri og smyrjið 20-25 cm form og leggið til hliðar.

**2.**
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 sirka þremur skrefum og hrærið hægt og rólega saman. Þegar allt er orðið vel blandað, hellið þið blöndunni í formið.

**3.**
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.

## Krem:

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.

*Hægt er að skreyta kökuna með piparkökum, hnetum eða berjum, hugmyndaflugið ræður för!*



# Hnetusmjörsköku

## Hráefni:

2/3 bolli hnetusmjör (rúmlega ef þarf)
230 g smjör (mjúkt við stofuhita)
2 stór egg
1 bolli sykur
1 bolli púðursykur
2 tsk. vanillusykur
2 og 2/3 bolli hveiti
2 tsk. matarsódi
1 tsk. salt

## Aðferð:

1. Þeytið saman í hrærivél smjör, sykur, hnetusmjör, púðursykur og vanillusykur þar til blandan er orðin mjúk. Því næst skal bæta við hveiti, salti og matarsóda og hrært vel saman. Ef ykkur finnst blandan vera of þurr má bæta við örlitlu hnetusmjöri.
2. Hitið ofninn í 180 °C á blæstri og klæðið ofnplötu með bökunarpappír. Mótið litlar kúlur úr deiginu og leggið á plötuna og þrýstið ofan á með gaffli þannig að þær fletjist örlítið út.
3. Bakið í ofni í um það bil 8-10 mínútur eða þar til þær eru orðnar gylltar að lit og farnar að brúnast aðeins í köntunum.


TREASURE CHEST II

KYNNING



*Brynjar Birgisson*
*Myndir / Aðsendar*

# Náttúrulegar og heilnæmar jólagjafir

**Jólin eru á næsta leyti, kíktu á dagatalið ef þú ert ekki viss. Eins og svo oft áður er fólk í miklum vandræðum með hvað skuli gefa þeim sem standa því næst. Margir góðir möguleikar standa til boða, en fólk þarf að vita að það geti treyst vörum sem það kaupir sem jólagjafir og fólkinu sem stendur á bak við þær vörur. TARAMAR er eitt fárra fyrirtækja sem hægt er að treysta á, vegna þess að það byggir allar sínar vörur á traustum vísindum og rannsóknum. Dr. Guðrún Marteinsdóttir hefur ásamt eiginmanni sínum, Dr. Kristberg Kristbergssyni.**

„Við ætlum okkur mjög stóra hluti í TARAMAR og teljum að við munum breyta snyrtivöruheiminum með því að bjóða upp á svona hreinar lausnir, eitthvað sem erfitt er að finna í dag. Varan okkar er einstök og í öllu ólík því sem hefur staðið til boða. Í dag eru þúsundir kvenna og karla sem nota vörunar okkar á degi hverjum. Í hverri viku fáum við skilaboð frá viðskiptavinum okkar sem eru bæði ánægðir og þakklátir fyrir að hafa fundið húðvörur sem virka og fara svona vel með húðina," sagði Dr. Guðrún í samtali við Mannlíf, en í gjafaöskju frá TARAMAR, Treasure Chest II, er hægt að finna fjórar frábærar vörur sem allir ættu að eiga en askjan er á jólatilboði á heimasíðu TARAMAR um þessar mundir.

Fyrsta varan er TARAMAR Serum en það dregur úr fínum línum og hrukkum og gerir áferð húðarinnar sléttari og rakameiri. Serumið myndar filmu á húðinni sem tryggir viðvarandi virkni. Filman getur gefið tilfinningu um að húðin strekkist. Serumið byggir á andoxunareiginleikum þörunga, rakagefandi hyaluronic-sýru og peptíði sem styrkir collagen-þræði húðarinnar.



Í öskjunni er einnig að finna dagkrem, en þetta krem er rakagefandi lífvirkt krem úr íslenskum jurtum og þangi. Kremið endurvekur húðina og gefur henni teygjanlega áferð og heilbrigðan blæ. Það sem gerir kremið svo einstakt er að í því eru náttúrulegar ferjur sem koma hinum virku efnum inn í dýpri lög húðarinnar og er það sérstaklega mikilvægt á köldum jólamorgnum.

Annað kremið er augnkremið þeirra. Það nefnist The Eye Treatment og er byltingarkennt augnkrem sem er mjög lífvirkt. Kremið hefur undraverð áhrif á húð, sérstaklega slappa og signa húð sem myndar fellingar m.a. ofan á augnlokunum. Það inniheldur einnig náttúruleg efni sem draga úr vökvasöfnun í pokum undir augum, og minnka fínar línur í kringum augun.

Þriðja kremið er svo hið stórkostlega næturkrem sem er með öfluga lífvirkni og veitir raka og næringu. Það styrkir húðfrumurnar meðan þú sefur og hefur uppbyggjandi áhrif. Það dregur úr hrukkumyndun, styrkir collagen-þræðina og gerir áferð húðarinnar slétta og silkimjúka, sem er nauðsynlegt þegar þurr vetur bankar upp á.

Ásamt gjafaöskjunni eru á jólatilboði fleiri góðar vörur sem henta vel í jólapakka. Finnið jólagjöfina á TARAMAR.is.



*Brynjar Birgisson*
*Myndir / Aðsendar*

# Heimsyfirráð eða dauði hjá Silla kokki

Sigvaldi Jóhannsson, yfirleitt kallaður Silli kokkur, er einn frægasti og besti kokkur Íslands. Hann er með þúsundir fylgjenda á samfélagmiðlum, rekur eina bestu veisluþjónustu landsins ásamt því að reka margverðlaunaðan matarvagn og svo hefur hann einnig gefið út bók. Hann lætur ekkert stoppa sig og er nýbúinn að opna glæsilegan veitingastað sem nefnist Silli kokkur og er staðsettur á Höfða.

„Það er brjálað að gera í öllu," sagði hlægjandi Silli í samtali við Mannlíf þegar hann var spurður hversu mikið væri að gera hjá honum þessa dagana. „Ég er náttúrlega með yfir 40 vörur sem ég er að framleiða fyrir jólin þannig að ég vinn allan sólarhringinn. Núna er ég að búa til lager og það er unnið dag og nótt."

Óhætt er að segja að eldamennskan sé köllun Silla, en hann hefur verið í veitingabransanum síðan hann man eftir sér. „Sumir hafa val, en ég fæddist inn í þennan bransa," sagði Silli um hvernig þetta blessaða kokkaævintýri hófst. „Pabbi minn var yfirkokkur á Gaflinum og kenndi í hótel- og matvælaskólanum í einhver 30 ár og ég ólst upp við það að skræla kartöflur. Það var ekki hægt að kaupa forsoðnar kartöflur í gamla daga. Þannig að ég hef alltaf verið í þessu," en Silli hefur áratuga reynslu af að elda ofan í mikinn fjölda manns og var sennilega með erfiðasta kúnnahóp sem hægt er að elda fyrir.

**Matarvagninn frægi varð til vegna COVID**

„Ég rak mötuneyti Tækniskólans í 14 ár og var þá að elda ofan í rúmlega hundrað manns á hverjum degi og var með heiðarlegan og góðan heimilismat," sagði kokkurinn snjalli um hvar hann lærði að elda fyrir marga, eitthvað sem er gífurlega gagnlegt þegar maður rekur veisluþjónustu. „Svo eftir það þá fór ég í að opna veisluþjónustu, en svo kom COVID og þá voru engar veislur og þá opnaði ég matarvagninn. Hann er COVID-barn. Það var annaðhvort að hætta og fara gera eitthvað allt annað eða finna upp á einhverju nýju og það voru hamborgarar og pylsur. Ég hafði verið að framleiða það í litlum mæli fram að því, en eftir COVID þá þurftum við að búa til grillpakka, það var að koma sumar, og það vatt upp á sig."

Mikið hefur verið rætt um verðlag á íslenskum veitingahúsum á undanförnum árum, en Silli telur að fólk átti sig ekki almennilega á allri þeirri vinnu og kostnaði sem fer í að reka veitingahús. „Ég var spurður hvort ég væri ekki búinn að ráða menn í eldhúsið, sem græja og gera allt. Það er ekkert þannig," sagði Sigvaldi um þennan misskilning, en hann leggur gríðarlega mikinn tíma í þessa köllun sína. „Það er ástæða fyrir því að ég ætla að vera með lokað á mánudögum og þriðjudögum, það er ekki þannig að ég verði í fríi, heldur verð ég að þá daga, verð að nota þá til að framleiða vörur fyrir veitingastaðinn. Því við gerum allt frá grunni. Alla hamborgara, allar sósur, allt meðlæti. Ég hringi ekki í Esju og panta tvö þúsund hamborgara og fæ þá senda á mánudegi til að steikja um helgina. Ég þarf að vera í eldhúsinu að vinna og ég held að fólk átti sig ekki vinnunni og tímanum sem fer í þetta. Ég hef ekki farið á neina fótboltaleiki eða séð leikrit hjá börnunum mínum, ég er alltaf í vinnunni. Ég er búinn að missa af rosalega miklu vegna þess að ég er alltaf að vinna. Maður hefur fært margar fórnir til að komast á þann stað sem maður er á í dag. Fólkið sem fylgist með mér á Snapchat spyr stundum: „Hvenær sefurðu, Silli?". Ég mæti í vinnuna klukkan níu og ég er að fara heim eftir miðnætti. Dag eftir dag eftir dag. Það er búið að vera þannig síðan í apríl."







Silli skilur samt hvaðan fólk er að koma með þessum vangaveltum, hann hafi sjálfur pælt í þessum hlutum. „Ég er búinn að hugsa þetta sjálfur, maður hugsar oft: „Vá, það er orðið dýrt að fara út að borða“, en skynjunin mín eftir að hafa sjálfur opnað veitingastað og eytt miklu fé í það, er að ég muni aldrei aftur kvarta undan verði á veitingastöðum,“ sagði hann um málið. „Það er kosta mig 70 til 80 milljónir að opna þennan veitingastað. Það tekur gífurlegan langan tíma á Íslandi að fara í gegnum kerfið til að opna svona staði, kerfið er alltof seinvirkt.“

**Heiðarlegur matur í góðu andrúmslofti**

Varðandi veitingastaðinn þá segir Silli glottandi að markmiðið sé heimsyfirráð eða dauði. Þangað geti fólk komið og borðað góðan mat í góðri stemmingu. „Það er allt gert frá grunni og er góður og heiðarlegur matur. Þú kemur þarna og „ahhhh“, afslappað andrúmsloft. Þetta verður svona kántrí-fílingur sem er svona nútíma. Þetta er allt brúnt og viðar og „rustic“. Þetta snýst um að líða vel og slappa af,“ en á veitingastaðnum verður einmitt hægt að fá hinar vinsælu matarkörfur Silla og verða þær vinsælli með hverju árinu.

„Við erum í raun með einhverjar átta útfærslur sem er hægt að velja, en svo getur fólk líka búið til sjálft úr vörunum okkar, hvað sem það vill. Rekstrarvörur kaupa til dæmis alltaf kæfuna hjá okkur og setja hana svo í körfu hjá sér með öðru. Þannig að fólk tekur stundum einstaka vörur og setur með öðrum körfum, þannig að það er allur gangur á því. Þær eru búnar til úr þeirri villibráð sem við framleiðum. Vínagrettur, sultaðir laukar, gæsabringur, pâté, kæfu og annað. Svo eru fyrirtæki sem kaupa vín með og sum gefa bókina mína með,“ en hún kom út í fyrra og fékk mikið lof og endaði í mörgum jólapökkum.

En úr mörgum frábærum réttum á matseðli hvað ætti að vera það fyrsta sem fólk fær sér á nýja veitingastaðnum hans Silla?

„Það er gæsahamborgarinn, sem er búinn að vinna öll þessi verðlaun. Það er fyrsta barnið mitt, maður ber alltaf sterkar taugar til þess,“ svaraði Silli án þess að hika.



# Jóla VÍNIN




## Ramon Bilbao Crianza

**BRAGÐLÝSING**
Dökkkirsuberjarautt. Þétt fylling, ósætt, fersk sýra, þétt tannín. Kirsuber, brómber, negull, jurtakrydd, eik.

**BRAGÐFLOKKUR: MEÐALFYLLT OG ÓSÆTT**
Fjölbreyttur flokkur vína sem sum hafa verið tunnuþroskuð og önnur ekki, yfirleitt tilbúin til notkunar þegar þau koma á markað, þó að mörg geti geymst í einhver ár. Hér er að finna allar hugsanlegar þrúgur, svo sem léttari Cabernet og Merlot, Chianti og flest Rioja-vín.




## Masi Campofiorin

**BRAGÐLÝSING**
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Þroskuð kirsuber, barkarkrydd, súkkulaði, sveit, eik.

**BRAGÐFLOKKUR: MEÐALFYLLT OG ÓSÆTT**
Fjölbreyttur flokkur vína sem sum hafa verið tunnuþroskuð og önnur ekki, yfirleitt tilbúin til notkunar þegar þau koma á markað, þó að mörg geti geymst í einhver ár. Hér er að finna allar hugsanlegar þrúgur svo sem léttari Cabernet og Merlot, Chianti og flest Rioja-vín.

*Rauðvín*

# Ricossa Barbaresco




**BRAGÐLÝSING**
Ljósmúrsteinsrautt. Þétt meðalfylling, ósætt, fersk sýra, þétt tannín. Trönuber, þroskuð kirsuber, barkarkrydd, blóm.

**BRAGÐFLOKKUR: KRÖFTUGT OG ÓSÆTT**
Hér eru vín með kraftmiklu berjabragði, oftar en ekki eikarþroskuð, alkóhólrík og stundum nokkuð tannísk. Flest þeirra er hægt að geyma í nokkur ár.

# Wynns Coonawarra Estate Chardonnay




*Hvítvín*

**BRAGÐLÝSING**
Ljóssítrónugult. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Sítróna, hunangsmelóna, nektarína, ristuð eik.

**BRAGÐFLOKKUR: MEÐALFYLLT OG ÓSÆTT**
Hér er að finna ýmsar þrúgutegundir, svo sem léttari Chardonnay, Sauvignon Blanc og Riesling. Fjölbreytt vín sem sum hafa verið látin þroskast í tunnu, en önnur ekki. Mörg vín í þessum flokki er hægt að geyma í nokkur ár.

*Freyðivín*

# Gancia Asti




**BRAGÐLÝSING**
Föllímónugrænt. Sætt, létt freyðing, mild sýra. Vínber, ferskja.

**BRAGÐFLOKKUR: SÆTT**
Freyðivín eru alls konar, flest þeirra ljós og laus við eikarbragð, og tilvalin við flest tækifæri. Þegar freyðivín er búið til er ófreyðandi hvítvín gerjað aftur.






# Vínklúbburinn

## *Jólagjöf vínáhugamannsins*

Vínklúbburinn var stofnaður árið 2022 af nokkrum vinahjónum sem deila sameiginlegu áhugamáli um vín og góðan mat. Hjónin höfðu kynnst vínklúbbum erlendis, meðal annars í Danmörku og í Frakklandi, en var klúbburinn stofnaður með það að markmiði að efla þekkingu og vínmenningu á Íslandi.

Vínklúbburinn hefur frá upphafi boðið upp á vín sem eru ekki fáanlega annarsstaðar á Íslandi. Áskrifendur vita ekki fyrirfram hvaða vín þau fá send að hverju sinni en í hverjum pakka má einnig finna góða og ítarlega fræðslu um hvert og eitt þeirra. Þannig losnar fólk við valkvíða og um leið gefst tækifæri á að smakka eitthvað nýtt og spennandi. Vínklúbburinn er að miklu leyti hugsaður fyrir þá sem hafa hug á að fræðast um vín en áskrift hjá Vínklúbbnum gæti þannig verið tilvalin jólagjöf fyrir pör eða hjón. Þá býður klúbburinn einnig upp á vínsmökkun fyrir hópa og fyrirtæki við hin ýmsu tækifæri þar sem fagmenn sérsníða vínsmökkunina að þörfum hvers og eins. Um þessi jól er hægt að velja á milli þriggja gjafakassa sem eru hver örðum kræsilegri. Villibráðakassinn er hugsaður fyrir þá sem kjósa villibráð yfir háðtíðirnar. Jólakassinn er fyrir sígildan jólamat og að lokum er Kampavínskassinn fullkominn í áramótapartýið. Það ættu allir að geta fundið eitthvað við sitt hæfi hjá Vínklúbbnum.

Hamborgarhryggur bls 8




## Dehesa la Granja Zamora 2016

Með hamborgarhryggnum mælum við með sérlega ljúffengu rauðvíni úr Tempranillo þrúgunni frá Ribero del Duero héraðinu á Spáni. Vínið er margslungið og ljúffengt og kemur frá einum frægasta framleiðanda í spænskri víngerð – Fernandez Rivera. Vínið ilmar af sólberjum, svörtum kirsuberjum, þurrkuðum kryddjurtum, vanillu og sedrusviði. Bragðið er safaríkt og ferskt með dökkum ávöxtum og mjúku tanníni og löngu og góðu eftirbragði.

Kalkúnabringa bls 10




## LZ Rioja 2019

Með kalkúnabringu er hægt að para bæði hvítvín og rauðvín og spilar meðlætið oft stórt hlutverk um það hvort verður á endanum fyrir valinu. Í ár mælum við með bráðskemmtilegu og nútímalegu Rioja rauðvíni sem einkennist af hreinum ávöxtum þar sem það er ekki eikað eins og vaninn er í héraðinu. Vínið er látið gerjast í steinsteyptum tönkum með völdum þrúgum frá lífrænum vínekrum í þorpinu Lanziego. Ilmurinn er af sólberjum og hindberjum með keim af steinefnum og snert af súkkulaði. Bragðið er mjúkt og endar á ferskum tónum.

Hreindýrakjöt bls 13




## Chateâu Fougas Forces de Vies 2016

Með hreindýrakjöti mælum við með einstöku Bordeaux víni sem kallast „Kraftur lífsins“ (Forces di Vies). Merkimiðinn er listaverk í sjálfu sér, en hann táknar fjölbreytileikann í bíódínamískri vínrækt og tenginguna við dýralífið, stjörnumerkin og tungldagatalið. Vínið er látið gerjast í 18 mánuði í nýjum eikartunnum og ilmar af bæði blómum og berjum. Bragðið einkennist af hindberjum, kirsuberjum, plómum, kryddum, eik og steinefnum. Force de Vies er vín sem er framleitt af mikilli kostgæfni og parast einstaklega vel með villibráð á borð við hreindýr.

Aspassúpa bls 12



### *Villa Bürklin Riesling 2021*

Með uppbakaðri aspas súpu mælum við með pörun við lífrænt ræktað Riesling vín sem kemur frá vínekrum í nágrenni við bæinn Wachenheim í Pfalz. Jarðvegurinn er að mestu leyti úr sandsteini, sem gefur af sér ávaxtaríkt og létt vín. Allar þrúgur eru handtíndar og gerjaðar í ståltönkum og eikartunnum. Vínið hefur kristaltæran lit og ilmur af grænum eplum, sítrónu og blómum fyllir nefið. Heilt yfir er Villa Riesling mjög frískandi vín með áberandi steinefnum og ferskri sýru, sem smellpassar með jólasúpunni.

Hangikjöt bls 16



### *Prosecco Rosé DOC Spumante*

Með hangikjötinu í ár mælum við með léttu og fersku rosé freyðivíni sem spilar skemmtilega á móti reyktu hangikjötinu – sem oft getur reynst erfitt að para við léttvín, en góður bjór getur einnig hitt í mark. Hér er um að ræða einstaklega ljúft og ferskt Prosecco frá Veneto héraðinu á Ítalíu. Freyðivínið er ljósbleikt á lit, með keim af vorblómum og ávöxtum. Vínið er að stærstu leyti framleitt úr Glera þrúgunni en Pinot Nero rauðvínsþrúgunni er blandað saman til að laða fram hið fullkomna rósa freyðivín. Vínið er lífrænt ræktað og vegan.

Innbakað nautafille bls 18




### *Vinsobres Chateau de Rouanne 2020*

Með innbökuðu nautafille mælum við með fáguðu og glæsilegu rauðvíni frá Château de Rouanne í Rhône héraðinu í Frakklandi sem er unnið úr blöndu af hefðbundnum Rhône þrúgum; Grenache, Syrah og Mouvèdre. Þrúgurnar eru handtíndar af gömlum vínvið (eldri en 50 ára) og látnar gerjast í steyptum kerum og þar á eftir er vínið látið þroskast á tunnum í 12 mánuði. Vinsobres er djúprautt á litinn og inniheldur dökka tóna. Bragðið einkennist af silkimjúkri tannín og keim af rauðum berjum, þurrkaðri fjólu, timjani, lakkrís, pipar og lárviðarlaufi.

# EIN AF HVERJUM FIMM

**glímir við áreynsluþvagleka um ævina - hvað er til ráða?**



## Efemia er einföld og þægileg lausn

Þvaglekatappinn er margnota leggangatappi úr læknasílikoni. Honum er ætlað að draga tímabundið úr ósjálfráðum þvagleka við áreynslu með því að styðja við þvagrásina.

Byrjunarsettið inniheldur þvaglekatappa í þremur stærðum. Notendur prófa sig áfram til að finna stærð sem hentar og í framhaldinu má kaupa staka þvaglekatappa.




**Verð á byrjunarsetti**
16.990 kr.

STOÐ | www.stod.is | Draghálsi 14 - 16 | S. 565 2885 | stod@stod.is


ÍSLENSKT LAMBAKJÖT
NÁTTÚRULEGT SÍÐAN 874
EINFALDLEGA
HLUTI AF JÓLUNUM
VELJUM AÐEINS ÞAÐ BESTA UM HÁTÍÐARNAR
Íslenska lambakjötið á sérstakan stað í hjörtum þjóðarinnar um jólin, enda hefur það leikið aðalhlutverkið 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 islensktlambakjot.is
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN
EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
ORIGINAL