



FORLAGIÐ

Alltaf opið á www.forlagid.is

FÖSTUDAGUR 18. nóvember 2022

KYNNINGARBLAÐ



Það er einfalt að föndra dagatal úr klósettrúllum. FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY

Klósettrúlludagatal

sandragudrun@frettabladid.is

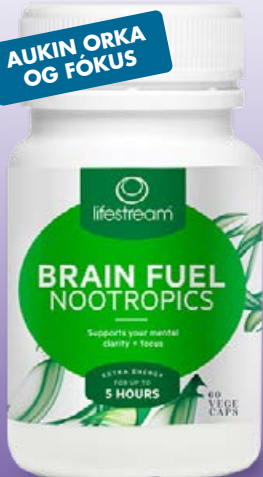
Nú nálgast desember og mörg eru byrjuð að huga að jólaundirbúningi. Fyrsti sunnudagur í aðventu er um þarnæstu helgi og algengt er að þá byrji fólk að tina jólaskrautið upp úr kössunum eitt af öðru, þó að það verði sífellt algengara að byrja jafnvel enn fyrr. Heimagerð jóladagatöl njóta mikilla vinsælda og mörgum þykir þau skemmtilegri og persónulegri en dagatöl keypt úti í búð. Heimagerð jóladagatöl geta verið alla vega, sum pakka inn 24 pínulitlum gjöfum sem ástvinir þeirra geta opnað eina á dag fram að jolum. Sum föndra skemmtileg jóladagatöl sem þau fylla af ýmsu góðgæti og smágjöfum.

Einfalt að föndra

Fyrir þau sem eru óvön að föndra er einfalt að búa til jóladagatal úr klósettrúllum. Það þarf þá bara að passa að geyma rúllurnar þegar pappírinn er búinn og safna þannig 24 tónum rúllum. Þær eru svo límdar saman, fimm í röð. Fjórum röðum er svo staflað hverri ofan á aðra. Því næst eru þrjár rúllu límdar á efstu röðina, fyrir miðju og ofan á það kemur 24. rúllan. Rúllurnar er hægt að merkja með númerum líkt og sést á myndinni. Það má svo vefja jólabörða utan um rúllurnar og hengja þær á vegg. Nú eða klippa til pappakassa og búa til hús eins og á myndinni. Í hverja rúllu má svo setja litla gjöf. ■

POWERFUL NUTRITION
FROM PLANTS

HEILABOKA?

Fæst í helstu apótekum - www.celsus.is

Hildur Þórðardóttir, verslunarstjóri Rúmöt.is, segir margt fallegt vera að finna í búðinni sem sómi sér vel í jólapakkana í ár.

FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

Dásamleg lúxus-rúmföt frá Rúmöt.is í jólapakkann

Rúmfötin frá Rúmöt.is eru ofin úr vönduðustu efnum sem gera þér sannarlega kleift að svífa mjúklega inn í draumalandið, umvafin/n hágæða silkidamaski og egypskri bómull. **2**

„Nú þegar jólin nálgast eru margir farnir að huga að jólagjöfum fyrir sína nánustu,“ segir Hildur Þórðardóttir, verslunarstjóri Rúmföt.is. „Það þarf enginn að fara í jólaköttinn því við eigum jólagjafir handa öllum, rúmföt í öllum verðflokkum og framúrskarandi gæðum.“ segir hún.

Íslensk framleiðsla

Flaggskipið hjá Rúmföt.is eru sængurföt úr silkidamaski sem Margrét Guðlaugsdóttir saumar á staðnum, en hún saumaði áður fyrir Verið, Fatabúðina og fleiri verslanir. „Silkidamaskefnið okkar er 600 þráða úr hundrað prósent egypskri bómull sem er það besta á markaðnum. Því fleiri þræðir, því finna er efnið, að því gefnu að bómullin sé hágæða,“ upp-lýsir Hildur og tyllir sér hjá Möggu saumakonu.

„Magga saumar þetta upp á gamla máatann með bendlaböndum og breiðum saumi í koddaverunum. Mynstrin eru alveg guðdómleg og hún hefur í raun ekki undan að sauma, því verin renna út eins og heitar lummur.“

Bara það besta

Í rúmfatnaðinn hjá Rúmföt.is er eingöngu notuð langþráða bómull. „Bæði silkidamaskið hjá okkur og satínið eru úr hundrað prósent bómull. Fólk heldur oft að silkidamask sé úr silki en svo er ekki. Hugtakið, eins og margir af eldri kynslóðinni þekkja það, lýsir hágæða damaski með silkikenndri áferð en tauið er oftast úr bómull.

Efnið er stundum einlitt með mynstri ofnu í og breytir um lit eftir því hvernig birtan fellur á það. Svo má líka snúa damaskinu við. Satín er aftur á móti með silkíáferð öðrum megin en matt á hinni hliðinni og því skiptir máli hvernig það snýr,“ útskýrir Hildur.

Landsins mesta úrval

Vinsælustu sængurfötin hjá Rúmföt.is eru úr 600 þráða satíni og koma í mörgum fallegum litum. „Ef svefnherbergið er litlaust má lifga upp á það með skemmtilegum rúmfötum. Það verður svo leiðigjarnt að hafa allt einlitt, þótt það sé í tísku. Það er gaman og jafnvel nauðsynlegt að setja falleg mynstur á rúmið fyrir jólin, í svartasta skammdeginu, þegar okkur vantar gleði og birtu.“

Úrvalið í Rúmföt.is er einstakt og þar má finna eitthvað fyrir alla. „Auðvitað getur verið erfitt að velja rúmföt fyrir aðra en þá er um að gera að velja eitthvað sem gripur augað, því það er ekkert mál að skipta. Síðan hafa gjafakortin okkar verið vinsæl fyrir fólk sem á erfitt með að ákveða sig. En það er ekki út af litlu úrvali heldur þvert á móti. Við erum með yfir 200 tegundir af rúmfötum og það er meira á leiðinni,“ segir Hildur.

Ítölsk rúmföt og George Clooney

„Flest efnið sem við saumum sjálf úr koma frá færustu vefurum Ítalíu. Þau eru að lágmarki úr 600 þráða silkidamaski eða satíni og úr egypskri bómull. En sú bómull þykir vera ein sú besta þegar kemur að lúxus rúmfötum. Hins vegar er egypsk bómull ekki það sama og egypsk bómull og getur gæðamunurinn verið verulegur. Vefarinn sem útvegar okkur þessu fábæru efni er stórtækur á bómullarmarkaðnum. Hann safnar til mögru áraþanna þegar hægt er að kaupa góða bómull en bómullarplantan þarf rétt skilyrði til að verða sem best og þau eru ekki alltaf til staðar.

Við erum dálítið montin af því að við látum vefa fyrir okkur efni sem enginn annar er að selja



Rúmföt.is er að Nýbýlavegi 28. Þar eru einnig seldar sérofnar svuntur. Hér má sjá Hildi til vinstri og Möggu til hægri skarta svuntunum sem kosta 3.400 kr. MYND/ADSEND



Hágæða damaskrúmföt frá Ítalíu og Þýskalandi fást í versluninni.

FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR



Rúmfötin frá Rúmföt.is eru bæði falleg og það er himneskt að sofa við þau.



Falleg og litrík mynstur lifga upp á svefnherbergið. Litrík rúmföt eru ómissandi í skammdeginu í aðdraganda jólaþanna. MYNDIR/ADSENDAR

rúmföt úr. Stundum hönnum við mynstrið í silkidamaskinu sjálf og síðan tekur Magga við og saumar þessi flottu rúmföt. En Magga er bara með tvær hendur og þarf að sofa. Þess vegna erum við líka í samstarfi við ítalska saumastofu sem saumar meðal annars rúmföt fyrir eitt dýrasta og flottasta hótél Ítalíu sem er frægt fyrir að vera uppáhaldshótelið hans George Clooney.“

Dúnmjúkir koddar og baðsloppar

„Síðan er gaman að segja frá því að við seljum frábæra þriggja laga

kodda úr gæsadúni en þeir hafa slegið í gegn. Hjá okkur má líka finna sængurföt úr hundrað prósent Mulberry-silki sem hefur aðra eiginleika en egypska bómullin og fer einstaklega vel með hár og húð. Svo seljum við lök í flestum stærðum og vandaða baðsloppa sem mörg hótél hafa keypt og eru á mjög góðu verði,“ segir Hildur að lokum. ■

Rúmföt.is á Nýbýlavegi 28 er opin milli 12-17.30 virka daga og 11-15 laugardaga. Sími: 565 1025, rumfot.is.



Baðslopparnir frá Rúmföt.is eru dúnmjúkir og hin fullkomna flik eftir gott bað.

Baðslopparnir koma í nokkrum litum.



Fallegt mynstur getur dimmu í dagsljós breytt. Verð 13.800 kr.



ÚRVAL AF NÁTTFÖTUM FYRIR JÓLIN

Fallegar og vandaðar vörur í stærðum 42-60

Sjáðu úrvalið í netverslun Curvy.is

Eða komdu í verslun Curvy við Grensásveg

Curvy 



Sloppur
7.990 kr



Náttbuxur
6.990 kr



Náttbolur
5.690 kr

Náttbuxur
6.990 kr



Náttkjóll
4.990 kr



Náttkjóll
4.990 kr

Frimínútur

friminutur@frettabladid.is



Kramber loks opið

Nýr sælkera- og vínbar við Bergstaðastræti

Kaffihúsið, vínbarinn og hverfispöbbinn Kramber var opnaður í síðustu viku við mikla gleði. Staðurinn býður upp á skemmtilega smárétti og sérstaklega mælum við með sardínunum og hvítlauks-confitinu. Í hádeginu eru í boði samlokur frá Kröst sem svíkja engan.

Staðurinn er systkinastaður Kramhússins, sem er í portinu á bakvið staðinn. Á staðnum er því einstök stemning þar sem á einu borði er fólk á stefnumóti, á því næsta miðbæjarsælkerar og á því þriðja rjóðar konur nýkomnar úr danstíma í Kramhúsinu. „Þetta er blanda sem ég sé ekki hvernig getur klikkað,“ segir Baldur Kristjánsson, ljósmyndari og áhugamaður um menningu í miðbænum. Nágrannar hafa tekið staðnum fagnandi og dæsa: „Loksins eruð þið búnar að opna!“

Lísa Kristjánsdóttir og Arndís Kristjánsdóttir eru konurnar á bakvið barinn sem skenkja kátum gestum veigar. Við óskum Disu og Lísu hjartanlega til hamingju með glæsilegan stað. ■



Fjölbreytt leikhúsveisla Unnar Elisabetar

Tjarnarbið

Unnur Elisabet heldur lista-hátíðina Ég býð mig fram, í fjórða sinn. Um er að ræða sjö örverk sem ólíkir listamenn semja fyrir Unni. Dansarar, sirkus-, myndlistar-, leikhús- og tónlistarfólk gengur til liðs við Unni sem framkvæmir gjörningana. Stutt, skemmtileg og fjölbreytt verk og er þetta leikhúsveisla sem Frimínútur mæla með. ■

Hvað er að gerast um helgina?

18. nóv. Föstudagur

■ **Kjarni tangósins: Faðmlag og túlkun**
Kramhúsið kl. 20.00
Tangóstjörnurnar Bryndis og Hany búa í Danmörku en eru þessa helgi á landinu og halda námskeið í Kramhúsinu.

■ **Sálmar og bjór**
Ölhúsið Grafarvogi kl. 17.00
Í tilefni af útgáfu nýrrar sálma-bókar býður Grafarvogskirkja, í samstarfi við Ölhúsið í Grafarvogi, upp á viðburðinn „Sálmar og bjór“. Félagar úr kórum kirkjunnar og Karlakór Grafarvogs sjá um forsöng ásamt organistum og prestum.

■ **Jólaþorpið í Hafnarfirði opnað**
Thorsplan kl. 18.00
Jólaþorpið í Hafnarfirði verður opnað með hátíðlegri dagskrá á Thorsplani föstudaginn 18. nóvember þegar ljósin verða tendruð á Cuxhaven-jólatrénu.

■ **Geigengeist**
Borgarleikhúsið kl. 20.00
Geigengeist er nýtt verk í flutningi teknófiðludúósins Geigen. Verkið er unnið í samstarfi við Sean Patrick O'Brien listamann og búningahönnuðina Tönju Huld Levý og Alexíu Rós Gylfa-dóttur.

■ **SEIÐR: Last Call for Love**
Þjóðleikhúskjallarinn kl. 22.30
(Súlu)danssýning um ást, sambönd og nautn með vintage raunveruleikasjónvarps-ívaði! Skapandi samtál um ástina sem flutt verður gegnum dans, loftfímlaika og búrlesk.



19. nóv. Laugardagur

■ **Barnabarin**
Iðnó kl. 11.00
Barnabar Krakkaveldis verður opinn börnum og fullorðnum á Reykjavík Dance Festival með fram dansviðburðinum Baby Rave, sem Dj. Ívar Pétur stendur fyrir ásamt Reykjavík Dance Festival í Iðnó.

■ **Laddi og Eyþór Ingi**
Bæjarbið kl. 19.00
Strákarnir fara um víðan völl og góðvinir á borð við Elsu Lund, Mófreð gamla, Eirík Fjalar, Saxa og Magnús bónda kíkja örugglega í heimsókn, hvort sem þeim er boðið eður ei.

■ **Ljósafoss niður Esjuna**
Esjan kl. 15.30
Hinn árlegi Ljósafoss Ljössins vekur athygli á mikilvægi starfsemi Ljössins sem er endurhæfingarmiðstöð fyrir krabba-meinsgreinda og aðstandendur þeirra. Hist er við grunnbúðir Ljössins við Esjurætur upp úr 15.30. Lagt af stað upp að Steini klukkan 16.00 og gengið niður með höfuðljós og ljósafossinn myndast þegar myrkrið skellur á.

■ **Kveikt á jólakettinum**
Lækjartorg kl. 16.00
Söngtrióið Zimsen mun syngja nokkur jólalög og hjónin Grýla og Leppalúði verða á staðnum.

■ **Syngdu með Geirmundi Valtýssyni**
Græni hatturinn kl. 21.00
Geirmundur mætir með nikkuna og hljómborðið ásamt glæsilegri hljómsveit. Hann syngur sín allra þekktustu lög með aðstoð fólksins í salnum.

20. nóv. Sunnudagur

■ **Maxímús Músíkús og Petítla Pírúetta**
Harpa kl. 11.00
Börnum og fjölskyldum þeirra er boðið í einstaka dansstund í Norðurbyggju á jarðhæð Hörpu. Það eru tónelska músin Maxímús Músíkús og vinkona hans Petítla Pírúetta ballettmús sem stíga létt dansspor með gestum undir leiðsögn danskennarans Þórunnar Ylfu Brynjólfssdóttur.

■ **Listasmiðja um fugla**
Grasagarður Reykjavíkur kl. 11.00
Þórey Hannesdóttir listgreinakennari mun leiða listasmiðju um fugla fyrir börn og fjölskyldur þeirra á alþjóðlegum degi barna. Náttúruleg efni verða notuð til að búa til fuglafóðrara sem hægt verður að nota í vetur. Öll eru velkomin og þátttaka er án endurgjalds. Viðburðurinn mun fara fram í garðskála Grasarós Reykjavíkur.

■ **Döff leiðsögn á Sjóminja-safninu**
Sjóminjasafnið, Grandagarði 8 kl. 13.00
Sigurlín Margrét Sigurðardóttir táknmálsleiðsögumaður leiðir gesti um sýninguna Fiskur og fólk, sjósókn í 150 ár.

■ **Íslandsmeistaramót í axar-kasti**
Berсерkir, Hjallahrauni 9, Hafnarfirði kl. 14.00

■ **Ég býð mig fram - nýr heimur**
Tjarnarbið kl. 20.30
Óhefðbundin örverkasýning þar sem leikstjórinn Unnur Elisabet býður listamönnum úr ólíkum áttum til samstarfs. Útkoman er óvenjuleg leikhúsupplifun og suðupottur nýrra hugmynda.

■ Namminamm



Súkkulaði er alltaf frábært.

Súkkulaðisæla

Súkkulaði er eitt af þeim undrum náttúrunnar sem gæla við bragðlaukana og gefa lífinu lit, en súkkulaði er ekki bara súkkulaði. Það eru einhverjir töfrar í súkkulaðinu sem kalla fram þessa mögnuðu gleðitilfinningu. Það er staðreynd að dökkt súkkulaði er auðugt af andoxunarefnum sem eru holl og góð fyrir líkamann.

Fæstir vita hversu flókin framleiðslan er í raun og veru. Súkkulaði er gert úr kakóbaunum sem vaxa í fræpokum á kakótrénu, theobroma cacao, en gríska orðið theobroma þýðir fæða guðanna. Kakóbaunirnar eru þurrkaðar í miklu magni og svo þarf að handtína þær bestu úr. Baunirnar eru ristaðar vel en varlega því frá þeim kemur bragðið af súkkulaðinu. Skelin er fjarlægð þegar búið er að rista baunirnar og kakónibburnar sem eftir sitja eru settar í mölun og blöndun. Síðan er hrásýkri og smávegis af kakósmjöri blandað saman við og ef um mjólkursúkkulaði er að ræða þá er mjólkurdufti einnig bætt við. Þessu er blandað saman í nokkra daga, eða í sjötiu og tvær klukkustundir, en ferlið tekur í heildina um fimm daga. ■

■ Uppskriftin

Unaðslega ljúffengt humarpasta sem enginn stenst

Margir pastaaðdáendur elska að fá sér humarpasta þar sem íslenski humarinn er í aðalhlutverki. Auðvitað er líka hægt að velja annan humar ef sá íslenski er ekki í boði. Humar og pasta er mjög gott kombó og hér er á ferðinni humarpastaréttur sem steinliggur. Í réttinn er notað ferskt tagliatelle pasta, sem fæst til að mynda í versluninni Bónus sem er fullkom-ið í þennan rétt, það er svo miklu betra að nota ferskt pasta, áferðin verður silkikenndari og bragðið nýtur sín betur. Í réttinum er smá chili sem topar bragðið. Ekkert er betra en að fá sér ljúffengan pasta-rétt á dimmum vetrarkvöldum við kertaljós.

Humarpasta

2 pakkar af fersku tagliatelle pasta
500 g skelflettur humar (látið hann þiðna ef hann er frosinn)
5 hvítlauksrif

1-2 sitrónubátar (fer eftir stærð)
2-3 fersk rauð chili
1 búnt af steinselj
¼ búnt fersk basilíka
½ l rjómi
Hvítur pipar
Ólífúolía til steikingar
Örlítið smjör til steikingar
Parmesanostur
Hvítvín (valfrjálst)

Byrjið á því að hita ólífúolíu á pönnu. Þegar olían hefur hitnað, steikið hvítlauk, chili og ¼ af steinseljinni saxaðri þar til það verður mjúkt. Síðan er humarinn léttsteiktur upp úr þessari blöndu og kryddaður með örlitlum hvítum pipar. Humarinn tekinn af pönnunni og settur í skál til hliðar en grænmetið skilið eftir á pönnunni. Rjómanum hellt út á pönnuna og suðan látin koma upp. Þá er hitinn lækkaður og sósan látin malla í um það bil 10 mínútur, síðan er hvítvíni bætt



út í, en má sleppa. Ég er ekki alltaf með hvítvín og sósan er ljúffeng án þess líka. Kreistið einn sitónubát út í rjómasósuna. Setjið vatn yfir fyrir pastað í pott og biðið eftir að suða komi upp. Setjið pastað út í vatnið og sjóðið í um það bil 3 mínútur. Hellið vatninu af og setjið pastað síðan á disk

eða í skálar sem þið ætlið að framreiða réttinn í. Mjög gott að setja smá ólífúolíu yfir pastað. Bætið humrinum út í rjómasósuna, en skiljið eftir nokkra hala til að setja ofan á réttinn í lokin, á meðan pasta sýður, og látið malla í um það bil 2-3 mínútur.

Síðan er humarpastasósunni dreift yfir pastað á diskunum eða í skálunum með ausu eða skeið á fallegan hátt. Skreytt og bragðbætt með humarhólum, rifnum parmesanosti og ferskri steinselju og basilíku. ■

Hvað er um að vera í næstu viku?

22. nóvember
þriðjudagur

■ **Rithöfundakvöld**
Bókasafn Seltjarnarness
Gestir eru Guðrún Eva Mínervu-
dóttir - Útsýni, Snæbjörn Arn-
grímsson - Eitt satt orð, Pétur
Gunnarsson - Játningarnar, og
Bergþóra Snæbjörnsdóttir - Allt
sem rennur.

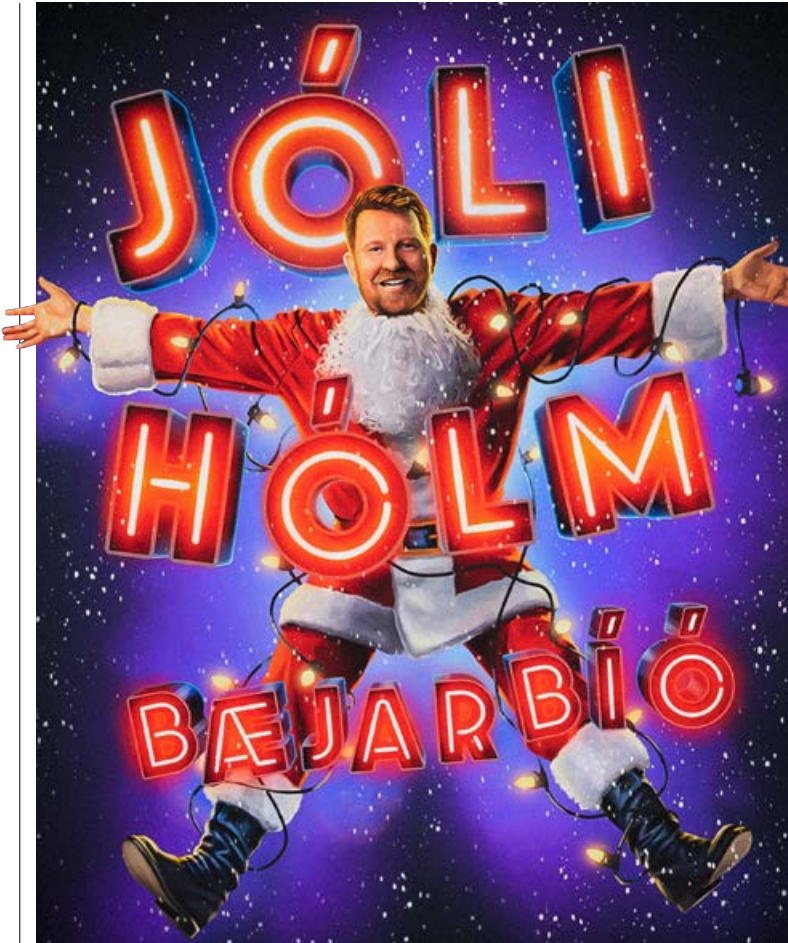
23. nóvember
miðvikudagur

■ **Flotmeðferð**
Álftaneslaug kl. 19.00
Tíminn inniheldur nudd og nær-
andi slökun, á meðan flotið er
með öllum tilheyrandi búnaði
og stuðningi.

24. nóvember
fimmtudagur

■ **Spunaspilavinir**
Spilavinir kl. 18.00
Þrjú borð verða í boði og verða
stjórnendur og þema ævintýra
kynnt síðar.

■ **Jóli Hólm**
Bæjarbíó kl. 19.30
Sóli Hólm er mikill aðventu-
drengur og því fáir betur til þess
fallnir að koma fólki í jólaskap.



■ Skríttin staðreynd vikunnar

Jólaköttur hér, geitin þar
Á morgun, laugardag, verður
kveikt á jólakettinum á Lækjar-
torgi. Við eigum jólakött sem étur
þau sem ekki fá nýjar flikur fyrir
jólin. Í Svíþjóð og Noregi er þetta
kapítalska skrímsli geit – sem
borðar þau sem fá ekkert nýtt um
jólin. Þaðan kemur Ikea-geitin!



Loks á íslensku!

Margverðlaunað meistaraverk
á myndasöguformi um uppruna þessa einstaka
listforms og óendanlega möguleika þessarar
frásagnartækni.



„Það er svo margt sem ég lærði af Scott McCloud.“
— Hugleikur Dagssson

„Jólagjöfin í ár fyrir myndasöguaðdáendur!“
— Gísli Nexus

„Þú verður að lesa þessa bók.“
— Neil Gaiman

„Besta greining á miðlinum sem ég hef nokkurn tímann séð.“
— Alan Moore

Langlífur þráður á Facebook

Þann 18. desember 2013 setti
Konráð Jónsson lögfræðingur inn
stöðuuppfærslu á Facebook: „Listi
yfir orð sem eru lík en þurfa ekki
endilega að tengjast.“ Ekki stóð á
viðbrögðum. Þegar þetta er ritað
hafa yfir 1.400 svör borist, sem eru
hvert öðru myndnara. „Statusinn
hefur farið í dvala af og til. Svo fær
einhver þá flugu í höfuðið að leita
hann uppi aftur og setja inn nýtt
orðapar og þá fer hann alltaf á
flug.“ segir Konráð, sem er sjálfur
mikill orðagrínari.

„Ég á alveg nokkur uppáhalds-
orðapör. Þau sem ég finn í fljótu
bragði eru: Samuel L. Jackson
- sameiginleg gjafsókn, tungl-
skinssónatan - túnfiskssamlökan,
George Bush - Gerður í Blush,
Buona sera – búinn að sjera, ristil-
speglun – ristaðu fyrir mig þessa
beyglu.“

Önnur góð pör sem Frímínútur
fundu: Air Frier – Ari Freyr, fyrir-
gefðu – Hveragerði, fyrir lifandis



Konráð er alltaf eitthvað að grínast.

löngu – fyrir lifandi slöngu, símat
– símaat, Sharia lög – Shakira lög.
Rannsóknarstofu vísindamanns
- Rassmotovic Swisstomasz,
drónamyndir – dónamyndir, Daði
Freyr – freyðibað. Jónatan læknir
– Jóna tannlæknir, trúarleiddogi –

frúarleikfimi. Þetta kann ég verst
– þetta er Kanye West. Fjártækni –
fátækir og búktal – baktal.

Covid-tíminn var einnig gjöfull:
Heimkomusmitgát - heimaskítsmát
og Góða ferð, góða ferð, góða ferð –
fóðurgerð, fóðurgerð, fóðurgerð.

En Konráð er ekki bara sniðugur
á Facebook, hann heldur líka úti
Instagram-reikningnum excel-
pabbi. „Mig langaði til að setja
hversdagslegar færslur um pabba-
lífið á samfélagsmiðla og taldi að
Instagram væri rétti vettvangur-
inn til þess. Notandanafnið,
excelpabbi, vísar ekki endilega til
þess að ég sé voðalega skipulagður,
heldur meira til tilhneigingar
minnar til að setja hlutina upp í
einhvers konar kerfi. Samtal við
mig um lausnir á vandamálum
endar oft með vangaveltu um að
búa til einhvers konar app sem
leysir vandann. Hver veit nema
von sé á appi sem sýnir orð sem
eru lík?“ ■



Þakkargjörðarmáltíð toppuð með konfektmús

Þakkargjörðardagurinn er haldinn hátíðlegur fjórða fimmtudag í nóvember ár hvert. Margir halda upp á daginn hér á landi, sérstaklega fólk sem hefur búið eða haft aðsetur tímabundið í Bandaríkjunum.

sjofn@frettabladid.is

Berglind Hreiðarsdóttir, matar-bloggari með meiru sem heldur úti síðunni Gotteri og gersemar, er ein af þeim sem hafa búið í Bandaríkjunum og heldur daginn hátíðlegan með fjölskyldunni en hann snýst fyrst og fremst um að borða saman hátíðarmat, kalkún og meðlæti. Kalkúnninn er aðalrétturinn á þessum degi vestanhafs og mikið tilstand er kringum matargerðina.

„Í mínum huga er þakkargjörð-arhátíðin dagur sem á að snúast um góðar stundir með þeim sem manni þykir vænt um. Þetta er tilvalinn tími til að staldra aðeins við og hugsa um fyrir hvað við erum þakklát í okkar lífi. Það er alltof sjaldan sem við stöldrum við og veltum þessum hlutum fyrir okkur og við tökum mörgu sem sjálfsögð-um hlut, þar til eitthvað kemur upp á. Góðar veitingar og heimboð sameina að mínu mati alltaf vini og fjölskyldu og skapa góðar minningar,“ segir Berglind og bætir því við að hún hafi ákveðið að halda í þessa hefð eftir að fjölskyldan flutti aftur til Íslands.

Kalkúnaveisla sem allir ráða við
„Þegar ég var beðin um uppskriftir tengda þakkargjörðinni langaði mig til þess að prófa eitthvað nýtt þar sem kalkúnaveisluna okkar klassísku er að finna á heima-síðunni minni. Það eru alls ekki allir sem leggja í að útbúa allt meðlæti og þær veitingar sem þessu fylgja svo í ár langaði mig að útbúa dýrindis máltíð sem allir, og þá meina ég allir, ættu að ráða við. Súkkulaðimúsinn er mjög einföld og hana má útbúa kvöldinu áður



Berglind Hreiðars býður hér upp á sækera-uppskriftir fyrir þakkargjörðar-daginn með kalkúnabringum og gómsætu meðlæti sem allir geta gert.
FRÉTTABLAÐIÐ/
EYÞÓR

og síðan bara sprauta rjómanum yfir rétt áður en notið er. Kalkúna-bringan er forelduð og ég trúði því eiginlega ekki hvað hún var góð og hversu einfalt var að hita og steikja hana. Ég var líklega í um klukkustund að undirbúa og elda allt sem henni tengdist. Þessi útkoma var hreint út sagt frábær og sannar að það þarf alls ekki að vera flókinn matur til að vera góður,“ segir Berglind.

Þakkargjörðarmáltíð að hætti Berglindar Hreiðars fyrir 4-5 manns

Ofnbakað grænmeti
Um 800 g sætar kartöflur



Kalkúnabringurnar eru dýrindis sælkeramáltíð og hér eru þær bornar fram með ofnbökuðu grænmeti og sveppasósu sem bráðnar í munn.

Um 500 g rósakál
Um 80 g pekanhnetur
Um 40 g þurrkuð trönuber
Salt, pipar, hvítlauksduft
Ólífuolía
Hlynsýróp

Byrjið á því að hita ofninn í 190°C. Flysið og skerið sætu kartöflurnar í teninga. Snertið rósakálið og skerið til helminga. Veltið upp úr ólífuolíu og kryddið eftir smekk. Bakið í um 30 mínútur og veltið 1-2 á meðan. Takið út, bætið pekanhnetum og trönuberjum saman við og bakið áfram í um 5 mínútur. Setjið á fat og setjið smá hlynsýróp yfir allt saman. Á meðan grænmetið er í ofninum má útbúa sósuna og undirbúa kalkúnabringuna.

Sous vide kalkúnabringa
1 stk. sous vide kalkúnabringa
Smjör til steikingar

Byrjið á því að láta sjóðandi heitt vatn renna í vaskinn og komið pokaum með kalkúnabringunni þar fyrir og leyfið að liggja í um 15 mínútur (til að hita hana aðeins). Takið bringuna því næst úr plastinu og bræðið væna klipu af smjöri á pönnu, steikið hana skamma stund á öllum hliðum. Skerið í þunnar sneiðar um leið og hún er borin á borð.

Sveppasósa
250 g sveppir
70 g smjör
500 ml rjómi
150 g rjómaostur með pipar
1-2 tsk. Dijon-sinnep (eftir smekk)
1 msk. sveppakraftur (fljótandi)
1 msk. nauta- eða kalkúnakraftur (fljótandi)
1 tsk. rífsberjahlaup
Salt, pipar, hvítlauksduft
Sósulitur (ef vill)

Byrjið á því að skera sveppina í sneiðar og steikið upp úr smjöri, kryddið eftir smekk. Bætið rjóma og rjómaosti í pottinn og piskið saman þar til kekkjalaust. Leyfið

sósunni að malla á meðan grænmetið bakast og bætið krafti, sinnepi, rífsberjahlaupi og sósulit saman við. Kryddið eftir smekk.

Konfektmús fyrir 8 glös/skálar

200 g Cote D'or Bouchée súkkulaði (1 pakki)
200 g dökktt súkkulaði
100 g smjör
4 egg
1 l þeyttur rjómi (skipt í 500 og 500 ml)
Bökunarkakó til skrauts + blóm

Byrjið á því að brytja Cote D'or og dökktt súkkulaði niður í grófa bita. Bræðið ásamt smjörinu yfir vatnsbaði, hrærið vel á milli og takið af hitanum þegar bráðið og leyfið að standa á meðan annað er undirbúið. Þeytið 500 ml af rjómanum og geymið til hliðar á meðan þið piskið egginn saman í annarri skál. Bætið eggjunum saman við súkkulaðiþlönduna í nokkrum skömmtum og piskið vel saman á milli. Setjið um 1/3 af þeytta rjómanum saman við súkkulaðiþlönduna og vefjið saman við með sleikju. Bætið síðan aftur 1/3 og blandið og að lokum restinni og blandið vel þar til ljósbrún og silkimjúk áferð hefur myndast. Skiptið niður í glös/skálar og kælið í að minnsta kosti 3 klukkustundir (eða yfir nótt). Þeytið hina 500 ml af rjómanum og sprautið í hvert glas/skál, sigtið smá bökunarkakó yfir og skreytið með ferskum blómum. ■



Þessi dýrðlega konfektmús töfrar bæði augu og munn og hægt er að skreyta hana fallega með ferskum blómum.





GG • SPORT

Tilboð
á skíða-
pökkum!

Opnunarhátíð skíðadeildarinnar

Við
lækkum
verðin!

Lýkur á laugardag!

30% afsláttur af skíðavörum

Kíktu við á skemmtilega viðburði!

18. nóv

16:30 Við gefum snjóþreppakka!

Sá sem finnur falda álfinn í verslun GG Sport fær gefins snjóþreppakka!

17:00 Kynning: Val á snjóþreppum fyrir byrjendur

19. nóv

Lokadagur opnunarhátíðar.

13:00 Valdimar Flygering mætir á svæðið og heldur uppi giggi!

???

Ertu góð/ur að giska?

???

Komdu í GG Sport og taktu þátt í skemmtilegum leik
og þú getur unnið skíðapakka!

Glæsilegir
vinningar

➤ Í vefverslun okkar á ggsport.is má finna meira úrval af öllu sem þarf í ævintýrið þitt!



@ggsport.is



@gg_sport

Smiðjuvegur 8, Græn gata • 200 Kópavogi • Sími: 571-1020 • ggsport.is

Opnunartími: Virkir dagar 10:30 – 18, Lau. 11-15

Bílar & Farartæki





Mazda MX-30 rafmagnsbíll. 6/2021
Sýningarbílar flestir eknir undir 1000 km. 35,5 kWh rafhlaða. Uppgefin drægni 200 km. 5 dyra. Makoto typta með glerþopplúgu og öllum fánægum búnaði. Er í ábyrgð. Eignum 4 líti á lager. Líklega ódýrast nýji rafmagnsbíllinn fánægur í dag á aðeins 4.890.000,-

Sparibill ehf
Hátún 6A, 105 Reykjavík
Sími: 577 3344
www.sparibill.is

Bílar til sölu



Chevy Express 2003 V-8, 8 farþegar plús bílstjóri. Bensín, góð dekk, toppbíll. Hópfærðaleyfisskoðun. Verð 1.250 þ Uppl. í s. 820-5181

Bílar óskast

VILTU LOSNA VIÐ GAMLA BÍLINN ?

Kaupum bíla 25-250þús

Hringdu S. 615 1810 eða sendu sms og við höfum samband

Ábendingahnappinn má finna á www.barnaheill.is



Þjónusta

Málarar

MÁLARAR.

Faglærðir Málarar. Tökum að okkur alla almenna málningarvinnu. Sanngjarnt verð. S. 782 4540 / loggildurmalari@gmail.com

REGNBOGALITIR EHF

Getum bætt við okkur verkefnum. Löggitur málaramleistari. Löggitir málalarar. Vönduð vinna, vanir menn. www.regnbogalitir.is malarar@simnet.is. Sími 8919890

Búslóðaflutningar

Ert þú að flytja? Búslóðafl., fyrirtækjafl., planófl. o.fl. Extra stór bíll. Búslóðalyfta. Flutningaþj. Mikael S. 894 4560 www.flytja.is flytja@flytja.is

Húsaviðhald

FLÍSALAGNIR - MÚRVERK - FLOTUN - SANDSPARSL - MÁLUN - TRÉVERK

Ásamt öllu almennu viðhaldi fasteigna.

Áratuga reynsla og þekking skilar fagmennsku og gæðum.

Tímavinna eða tilboð.

Strúctor byggingaþjónusta ehf.

S. 893 6994

regnvorn.is



Rúnar Múrarí ehf
S. 774 3800

Innimálning
Parketlagning
Gluggaskipti
Múrviðgerðir
Epoxy
Þakskipti

runarmur@gmail.com

Nudd

NUDD NUDD NUDD

Slökunarnudd í miðbæ Reykjavíkur. Lausir tímar. Sími 694 7881, Janna.

Rafvirkjun

RAFLAGNIR, DYRASÍMAR. S. 663 0746.

Töfluskripti, myndsimar. Hagstæð verð. Straumblik ehf. Löggitur Rafverktaki. straumblik@gmail.com

Keypt & Selt

Til sölu

Íslensk framleiðsla fyrir íslenskt veðurfar

Vandaðir krossar á leiði!



JS LJÓSASMÍÐJAN
MELAUERSTRÆÐI
SLÁTTUVÉLAPJÓHNUSTAN

Skemmuvegi 34 - 200 Kóp. Sími 554 0661

Til sölu 12 volta leiðiskrossar með rafgeymi, einnig 24 volta og 32 volta vandaðir dióðuljósakrossar á leiði. JS Ljósasmíðjan ehf Skemmuvegur 34 (brún gata) 200 kóp. S. 554 0661, 897 4996 & 699 2502. Opið virka daga 8-17

Gítarinn ehf.

Stórhöfði 27
Sími 552 2125
www.gitarinn.is

Kassagítarar á tilboði



Gítarar og hljómborð í miklu úrvali

Verð við allra hæfi

Heilsa

Heilsuvörur



Húsnæði

Húsnæði í boði

2ja herb. eintaklingsíbúð í Kópavogi til leigu, 140 þús á mánuði. Uppl. í s: 847 8136.

Geymsluhúsnæði

WWW.GEYMSLAEITT.IS

Sérgeymslur á mjög góðum verðum. Frá 2-17 m2. S: 564-6500

GEYMSLUR.IS
SÍMI 555-3464

Suma hluti er betra að geyma. Geymslur fyrir dánarbúið, allt að 20% afsláttur. www.geymslur.is

GEFÐU VATN

gjofsemgefur.is
907 2003



Hjálparstarf kirkjunnar

 Skipulagsstofnun

Umhverfismat framkvæmda
Ákvörðun um matsskyldu

Endurvinnsla kerbrota á Grundartanga og Stækkun seiðaeldisstöðvar á Gileyri, Tálkna-fjarðarhreppi

Skipulagsstofnun hefur tekið ákvörðun um að ofangreindar framkvæmdir skuli ekki háðar umhverfismati samkvæmt lögum nr. 111/2021. Ákvarðanirnar er að finna á vef stofnunarinnar www.skipulag.is. Ákvarðanirnar má kæra til úrskurðarnefndar umhverfis- og auðlinda-mála til **19. desember 2022**.

Þátttakandi í íslensku atvinnulífi í meira en 50 ár



hagvangur.is

HAGVANGUR

RÁÐNINGAR

Starfsmenn eru lykill að árangri allra fyrirtækja.



intellecta

Intellecta er sjálfstætt þekkingarfyrirtæki stofnað árið 2000. Við vinnum með stjórnendum við að auka árangur, bæta rekstur og efla stjórnun. Ráðgjafar Intellecta hafa sterkan faglegan bakgrunn og viðtæka alþjóðlega reynslu. Pennan grunn notum við í samvinnu við viðskiptavin til að móta hugmyndir sem skipta máli og í innleiðingu lausna sem skila árangri.

Intellecta ehf. Síðumúla 5 108 Reykjavík 511 1225 intellecta.is