

Jólahlaðborð

KYNNINGARBLAÐ

MIÐVIKUDAGUR 13. október 2021

Kynningar: Skíðaskálinn í Hveradölum, Nomy, Grill- og Fiskmarkaðurinn, Bryggjan Grindavík



Ólöf Ása og Grettir með syni sína þrjá, elstur er Óðinn, síðan Ási og yngsti er Benedikt. Allir úr fjölskyldunni hjálpast að og vinna að rekstrinum í sameiningu. Á myndinni er einnig frænka Grettis, Bjarnveig Björk, sem hefur starfað mikið með fjölskyldunni.

MYND/BRYNJA KRISTINSDÓTTIR

Sannkallað jólaævintýri í Hveradölum

Jólahlaðborðin í Skíðaskálanum í Hveradölum hafa alltaf þótt einstaklega rómantísk. Ekki er verra hversu fallega skreytt húsið er fyrir jólin og stemmingin einstök. Jólahlaðborð Skíðaskálans hefst 19. nóvember. **2**

Það er hátíðlegt að keyra að Skíðaskálanum fyrir jólin, sérstaklega ef umhverfið er þakið snjó. Skíðaskálinn er þjóðþekkt hús sem staðsett er rétt áður en komið er á Hellisheiði. Þegar aðventan gengur í garð breytist staðurinn í sannkallaða jólaveröld. Stórglæsilegt jólahlaðborð með margvíslegum kræsingum verður allar helgar til jóla. Á sunnudögum verður jólamaturinn sérstaklega settur upp fyrir fjölskyldufólk en þá mun jólasveinninn koma úr fjöllumum í kring með glaðning handa börnunum. Benni Sig sér um hátíðlega tónlist en á meðan á borðhaldi stendur heilsar hann upp á gesti og þenur nikkuna. Ekki er ólíklegt að Benni stjórni hópsöng þegar fjörið verður í hámarki.

„Það eru ekki mörg veitingahús með jafn fallega umgjörð fyrir jólahlaðborð og Skíðaskálinn,“ segir Ólöf Ása, sem rekur skálann ásamt eiginmanni sínum, Gretti Rúnarsyni. „Við bjóðum einnig upp á jólamarkað á jarðhæðinni, kakó og kökuhlaðborð í veislusalnum þar sem rithöfundar lesa upp úr jólabókum og árita, stúllknakór mun mæta og syngja jólalög og jólatrésala verður við húsið, svo eitthvað sé nefnt. Það verður því jólastemming hér hjá okkur,“ upplýsir hún.

Jákvæð viðbrögð

„Við höfum fundið fyrir mikilli ánægju meðal fólks að boðið sé upp á jólahlaðborð á ný í Skíðaskálanum. Við buðum upp á hlaðborð í sumar sem var vel tekið. Sömu fjölskyldur hafa komið til okkar áratugum saman og notið ljúffengrar veislumáltíðar saman. Við erum hálf orðlaus yfir viðbrögðum sem urðu vegna jákvæðrar umfjöllunar á Facebook en nú þegar er uppselt hjá okkur nokkur kvöld fyrir jólin. Þess vegna ákváðum við að byrja fyrr og fyrsta jólahelgin verður því 19.-21. nóvember,“ segir Ólöf Ása.

Í Skíðaskálanum er rekin alhliða veislupjónusta með fjölbreytta matseðla og frábæra aðstöðu fyrir smærri og stærri hópa. Salirnir taka frá 50 til 300 manns í sæti en þeir kallast Gamla stofan, Koníaksstofan og Arinstofan.

Löng og merkileg saga

Saga Skíðaskálans spannar mörg ár og hann á sér mikla sögu. Skíðafélag Reykjavíkur reisti skálann árið 1934 og rak hann til ársins 1971 þegar Reykjavíkurborg keypti hann. Frá 1985 var skálinn í eigu Carls Johansen veitingamanns og fjölskyldu hans. Að kvöldi sunnudagsins 20. janúar 1991 brann skálinn til kaldra kola en nýr skáli í svipuðum stíl var reistur á sama stað og tekinn í notkun 4. apríl árið eftir. Ólöf Ása og Grettir eignuðust Skíðaskálann árið 2013.

Árlega stoppa þúsundir erlendra gesta við Skíðaskálann og skoða jarðhitasvæðið sem er mjög aðgengilegt. Ólöf Ása og Grettir hafa ákveðið að blása til sóknar á svæðinu, opna húsið af krafti og virkja enn frekar þennan risastóra sumar- og vetrarleikvöll.

Giftu sig í skálanum

„Við byrjuðum starfseminu á hefðbundnum forsendum þegar við tókum við húsinu á sínum tíma. Buðum upp á matarveislur, aðallega fyrir hópa. Við höfum verið með alls kyns viðburði, brúðkaup, stórafmæli, árshátíðir og jólahlaðborð svo eitthvað sé nefnt. Við giftum okkur sjálf hérna viku eftir afhendinguna enda þykir okkur mjög vænt um húsið,“ segja hjónin en nú stendur til að stækka það aðstöðu við skálann en þær hugmyndir voru á tímabili þróaðar töluvert lengra.

„Okkur dreymdi um að gera baðlón í dalnum fyrir innan Skíðaskálann, fengum fjárfesta að verkefninu með okkur, en til að



Ólöf og Grettir við fallega arinn en þar finnst mörgum kósi að setjast niður.

MYNDIR/ BRYNJA KRISTINSDÓTTIR



Á jarðhæðinni eru hjónin með jólamarkað með kertum og ýmsu fallegu jóla-skrauti.



Borðin svigna undan kræsingunum á jólahlaðborði Skíðaskálans.



Skíðaskálinn í Hveradölum er einstaklega fallegur fyrir jólin, sérstaklega ef jörð er hvít.



Hátíðleikinn umleikur salinn í Skíðaskálanum í Hveradölum.

gera langa sögu stutta þá enduðu allar hugmyndirnar í umhverfismati eftir mörg ár í skipulagsvinnu og eru þar enn í dag,“ segir Grettir. „Síðan komu auðvitað þessir skrítnu tímar sem fylgdu Covid en fyrr á þessu ári skiptum við verkefninu upp og eigum við nú skálann og svæði í kringum hann aftur ein,“ segir Grettir og bætir við að þau hafi fært áherslur sínar aftur að Skíðaskálanum með

ríkari áherslu á útivist og afþreyingu tengda henni. Öll fjölskyldan hjálpast að við reksturinn.

Paradis fyrir útivistarfólk

„Íslendingar eru duglegir að stunda útivist, jafnt fjallahlaup sem fjallahjól, göngur hvers konar, gönguskiði og fjallaskiði. Flest af þessu kallar ekkert endilega á skíðalyftur eins og var áður forsenda lífs í fjallinu. Þá er ótalið

allt jeppa- og snjósleðafólkið sem hefur nýtt heiðina á veturna um áratugaskeið. Nú þarf fólk bara bílastæði og aðstöðu til að hlýja sér, fá sér mat og drykk eftir ferð með vinum og kunningjum eftir útivistina. Við ætlum að vera miðstöð þessa fólks hérna svæðinu,“ segir Ólaf Ása.

„Fram undan er uppbygging á göngu- og hjólaleiðum út frá Skíðaskálanum og tenging frá honum inn á þekktar leiðir sem liggja hérna um allt svæðið,“ segir hún enn fremur en nýlega fóru þau Ólöf og Grettir í samstarf við Víkingamótaröðina sem er stærsta mótaröð sinnar tegundar á Íslandi og Skíðaskálinn er því orðinn heimavöllur Landsnets MTB, eins stærsta fjallahjólamóts landsins. „Mótið í september tókst frábærlega. Það var mjög gaman að sjá svipinn á hjólréiðafólkinu þegar það kom hérna í mark. Ekki síður þegar það kom inn í skálann og gat hlýjað sér við arinninn. Síðan gat það sest að glæsilegu hlaðborði sem við höfðum útbúið,“ segir Ólöf Ása og bætir við að þetta hafi verið einstaklega ánægjulegt.

Frábærir göngustígar

Skíðaskálanum hefur verið vel við haldið og hluti hússins var nýverið tekinn í gegn og uppfærður. Í lok sumars voru svo teknir í notkun nýir stígar yfir friðlýsta hverasvæðið við Skíðaskálann. „Þetta er ný lausn til að auðvelda aðgengi og vernda viðkvæm svæði í náttúrunni fyrir ágangi. Þessir stígar eru bylting fyrir fólk í hjólastólum þar sem því verður gert auðvelt að skoða heillandi hverasvæðið við bestu aðstæður með hámarks upplifun. Göngutúr frá bílastæði skálans og upp á fjallstoppinn fyrir ofan er ekki langur en býður upp á gríðarlega fallegt útsýni í allar áttir um suðvesturhorn landsins. Skemmtileg tilbreyting við Esjuna, Úlfarsfell og Helgafell,“ segja þau hjónin. ■

Fyrir þá sem vilja kynnst Skíðaskálanum í Hveradölum í allri sinni jóladýrð er hægt að panta borð í síma 567 2020 eða á netfanginu skidaskali@skidaskali.is. Einnig er hægt að skoða hvað er í boði á heimasíðunni skidaskali.is

Jólaheiti: Kristjana Guðný

TILBOÐSVERÐ Á GISTINGU

Tveggja manna herbergi
með morgunverði
frá 19.900 kr.



Jólahlaðbord

MEÐ ÚLFARI FINNBJÖRNSSYNI
Á GRAND
HÓTEL REYKJAVÍK

Borðhald: föstudaga kl. 19:30 – laugardaga kl. 19:00

19. nóvember

~~20. nóvember~~ – uppselt

~~26. nóvember~~ – uppselt

27. nóvember – örfá sæti laus

3. desember

4. desember

10. desember

11. desember

17. desember

18. desember

– VERÐ 13.900KR. Á MANN –

ÍSLANDS
HÓTEL

Sjá nánar á islandshotel.is/tilbod
– jolahladbord@grand.is – 514 8000 –

Grand
HÓTEL
REYKJAVÍK

Jólabrunch kl. 12:00 – 6.900 kr. á mann

28. nóvember – 5. desember – 12. desember – 19. desember

50% afsláttur fyrir börn 6-12 ára - frítt fyrir börn 0-5 ára – Jólasveinar kíkja í heimsókn

Gott meðlæti gerir oft kraftaverk þegar jólahlaðborð er skipulagt í heimahúsi eða á vinnustað.

starrifreyr@frettabladid.is

Það er einfalt mál fyrir smærri fyrirtæki að útbúa eigið jólahlaðborð, til dæmis á vinnustaðnum eða í heimahúsi. Oft er það gott meðlæti, salöt, sósur og grænmeti, sem gera gæfumuninn með aðalréttum á borð við hamborgarhrygg, villibráð, hnetusteik eða kalkúni. Hér koma þrjár einfaldar uppskriftir að salötum sem passa við flesta aðalrétti á jólahlaðborðinu.

Rauðrófusalat fyrir 4

Muldar valhnetur og fetaostur í blandið við bragðmikið rúkkólasalatið gerir þetta salat einstaklega bragðmikið og gómsætt. Þetta salat hæfir flestu kjöti á jólahlaðborðinu.

250 g forsoðnar rauðrófur. Skerið í hæfilegar sneiðar eða teninga
120 g rúkkólasalat
60 g fetaostur (eða geitaostur)
3 msk. valhnetur, muldar hæfilega

Salatsósa:
2½ msk. extra virgin olía
1 msk. balsamedik
1 msk. hunang
½ tsk. salt
Svartur pipar

Setjið hráefnið fyrir salatsósuna í krukku með loki og hristið vel saman. Smakkið til með salti.

Lítið mál að slá upp veislu heima fyrir



Bragðmikið og ilmandi kartöflusalat sem inniheldur ristað maiskorn, beikon, reyktu papriku og chipotle-sósu.



Muldar valhneturnar eru punkturinn yfir i-ið í þessu dásamlega rauðrófusalati.

Setjið rúkkólasalatið í skál. Stráið rauðrófunum yfir og næst muldum fetaostinum og valhnetunum. Blandið varlega saman. Hellið salatsósunni yfir og hristið aðeins saman.

Chipotle-kartöflusalat fyrir 6

Reykta paprikan, ristað maís-

kornið og chipotle-sósan gera gæfumuninn í þessu dásamlega kartöflusalati sem fer vel með reyktu kjöti og raunar ljósu kjöti líka.

900 g kartöflur, skornar í litla teninga
3 stökkar sneiðar beikon, muldar í litla bita
300 g frosin maiskorn
¼ rauðlaukur, saxaður smátt

1 jalapeno saxaður smátt
2 tsk. reykt paprika
¾ tsk. Dijon-sinnep
¼ bolli + 1 msk. chipotle-sósa
1½ bolli gott majónes
¼ bolli kóríander, saxaður
¼ limóna (safinn)
¼ tsk. broddkúmen (cumin)
½ tsk. hvítlauksduft

Hitið ofn í 220 gráður. Setjið maís-kornið og rauðlaukinn á bökunar-

plötu. Stráið olíu yfir, salti og pipar, og 1 teskeið af reyktu paprikunni. Bakið í um 15 mínútur. Setjið til hliðar og kælið.

Sjóðið kartöflubita þar til tilbúnir. Takið til hliðar og kælið. Setjið afganginn af hráefninu í stóra skál, utan kóríanders og beikons, og hrærið vel. Bætið næst kartöflum út í og maiskorninu og rauðlauknum. Hrærið vel saman. Stráið kóríander og beikoni yfir í lokin.

Það má nota hvaða kartöflur sem er en sniðugt er að blanda saman gulum og rauðum kartöflum. Ef beikon er tekið út er rétturinn vegan.

Perusalat fyrir 4

Hér er einfalt og ljúffengt perusalat sem fer vel með ljósu kjöti eins og kalkún og kjúklingi, með laxi eða bara eitt og sér.

300 g ferskt spínat
2 perur, skornar í ræmur eftir endilöngu
½ bolli valhnetur, muldar
½ bolli fetaostur, mulinn
¼ bolli fræ úr granatepli
½ bolli appelsínusafi
Balsamedik

Setjið perusneiðar í litla skál og hellið appelsínusafa yfir. Látið perur liggja í safi meðan salatið er útbúið. Setjið næst spínat, valhnetur, fræn úr granateplinu og fetaostinn í stóra skál. Bætið perunum út í skálina og hrærið varlega saman. Dreypið smá balsamediki yfir áður en borið fram. ■



HÁTÍÐARKÖRFUR GRILLMARKAÐARINS

Tilvalið til jólagjafa eða bara til að njóta sjálfur Sérhönnuð körfur fyrir hvert fyrirtæki eða einstakling

PAKKI 1 - 19.900 KR.

- Gjafabréf á Grillmarkaðnum 10.000 kr.
- Tindur frá Ostakjallaranum
- Blandaðar sultur
- Parmesan rósmarín kex
- Léttreykt bleikja frá Haukamýri
- Sinnepssósa
- Miðey carpaccio
- Gæsa- og kjúklingalifrarmús
- Kryddpylsa Grillmarkaðsins
- Zenato Olivo olía
- Zenato Balsamico
- Lavasalt
- Dumle súkkulaði tart
- Zenato Alanera rauðvín



PAKKI 2 - 25.990 KR.

- Gjafabréf á Grillmarkaðnum 15.000 kr.
- Tindur frá Ostakjallaranum
- Blandaðar sultur
- Parmesan rósmarín kex
- Léttreykt bleikja frá Haukamýri
- Sinnepssósa
- Miðey carpaccio
- Gæsa- og kjúklingalifrarmús
- Kryddpylsa Grillmarkaðsins
- Zenato Olivo olía
- Zenato Balsamico
- Lavasalt
- Dumle súkkulaði tart
- Zenato Alanera rauðvín
- Zenato Pinot Grigio hvítvín



PAKKI 3 - 34.900 KR.

- Gjafabréf á Grillmarkaðnum 20.000 kr.
- Tindur frá Ostakjallaranum
- Truffluostur frá Ostakjallaranum
- Blandaðar sultur
- Parmesan rósmarín kex
- Léttreykt bleikja frá Haukamýri
- Sinnepssósa
- Miðey carpaccio
- Gæsa- og kjúklingalifrarmús
- Sveitapaté Grillmarkaðsins
- Kryddpylsa Grillmarkaðsins
- Zenato Olivo olía
- Zenato Balsamico
- Lavasalt
- Dumle súkkulaði tart
- Zenato Alanera rauðvín
- Zenato Ripassa rauðvín



LÉTTVÍN FYLGIR FRÍTT MEÐ GJAFABRÉF Á ALLT AÐ 30% AFSLÆTTI MEÐ PÖKKUM

Þjónusta fyrir veislur af öllum stærðum

Nomy veisluþjónusta býður upp á jólahlaðborð fyrir veislur af öllum stærðum og gerðum. Hægt er að velja á milli hefðbundins jólahlaðborðs fyrir stóra hópa og einfaldara hlaðborðs fyrir minni hópa sem kemur tilbúið á staðinn.

„Stærri hlaðborðin eru miðuð við 80 manns að lágmarki. Þá mætum við á staðinn og fylgjum hlaðborðinu alveg eftir. Við komum með leirtau og jafnvel þjóna sé þess óskað,“ útskýrir Jóhannes Steinn Jóhannesson, yfirkokkur hjá Nomy.

„Í fyrra byrjuðum við svo með mjög vinsælt tilbúið jólahlaðborð. Það er hugsað fyrir frá 10 manns. Við afgreiðum það tilbúið frá okkur í einnota umhverfsvænum umbúðum. Jólahlaðborðið er afhent þannig að fólk geti sett það beint á borðið eða hent því í smástund í ofninn ef hlaðborðið hefst eitthvað aðeins seinna en það er afhent.“

Tilbúnu hlaðborðin voru mjög vinsæl í fyrra hjá vinahópum, fjölskyldum og minni fyrirtækjum að sögn Jóhannesar.

„Það voru auðvitað engin hefðbundin jólahlaðborð í fyrra. En við veðjum á að þessi tilbúnu hlaðborð verði vinsæl áfram í ár, það eru margir ekki tilbúnir að fara á stór hlaðborð ennþá,“ segir hann.

Á tilbúna hlaðborðinu er meðal annars boðið upp á hreindýrapaté, tvíreykt hangikjöt, síld, reykt önd, reyktan silung, grafna gæs og grafinn lax. Í aðalrétt er kalkúnn og purusteik með tilheyrandi meðlæti og að lokum eftirréttur.

„Þetta er hugsað þannig að það sé einfalt fyrir gestgjafann að hafa til. Að hann þurfi ekki að vera í tvo tíma að taka upp hlaðborðið og setja á diska. Þetta á að vera lítil fyrirhöfn,“ segir Jóhannes.

„Þegar hefðbundið hlaðborð er pantað fyrir stórar veislur, þá erum við fyrst með forréttahlaðboð, í framhaldi af því koma nokkrir aðalréttir ásamt meðlæti og að lokum nokkrir eftirréttir. Við erum að sjálfsgöðu á staðnum og skerum kjötið og sjáum um allt. Þetta er bara venjulegt jólahlaðborð eins og fólk þekkir. Við höfum lagt áherslu á að vera með örlítið færri en vandaða rétti. Við gerum allt sjálfir, gröfum lax og gæs, reykjum önd og bleikju og búum til paté. Áherslan er á að búa allt til frá grunni frekar en að bjóða upp á 100 tegundir.“

Jólasmaréttir vinsælir

Kokkarnir hjá Nomy veisluþjónustu bjóða líka upp á jólasmarétti sem hafa verið mjög vinsælir.

„Við erum með tvenns konar jólasmaréttapakka. Annar er alveg full máltíð og hinn er örlítið minni og hentar fyrir léttari hittingu. Þetta er kalt borð svo það þarf ekkert að hita. Við setjum réttina bara upp á borðið, þeir eru tilbúnir á diskum og bökkum og við þjónustum við matinn frá a-ö,“ segir Jóhannes.

„Jólasmaréttirnir eru mjög vinsælir og eru svolítið að taka yfir þessi hefðbundnu hlaðborð. Lágmarkspöntun fyrir jólasmarétti er fyrir 10 manns en við veitum þjónustu við allt frá litlum veislum upp í risastórar.“

Auk jólahlaðborða býður Nomy veisluþjónusta upp á nokkrar tegundir af gjafakörfum. Gjafakörfurnar hafa verið vinsælar, bæði sem starfsmannagjafir og almennar gjafir.

„Þetta eru tilbúnar körfur sem fólk getur pantað hjá okkur. Í jóla-körfunni er kjöt, graflax, gæs, paté og þess háttar en svo erum við líka



Kokkarnir hjá Nomy hafa áralanga reynslu í bransanum. MYNDIR/ÁSENDAR



Boðið er upp á tvenns konar jólahlaðborð fyrir stóra og smærri hópa.



Jólasmaréttirnir hafa verið mjög vinsælir.

með gjafakörfur með blönduðu úrvali. Það er hægt að skoða hvað við bjóðum upp á, á nomy.is,“ segir Jóhannes.

Bókanir þegar hafnar

Jólahlaðborðin hjá Nomy byrja 19. nóvember og bókanir eru nú þegar hafnar.

„Það er hægt að bóka okkur bæði um helgar og virka daga. Tilbúna hlaðborðið var vinsælt á virkum dögum í fyrra, hvort sem það var í hádeginu eða eftir vinnu. En það er yfirleitt venjan að hafa þessi hefðbundnu jólahlaðborð um helgar, á föstudögum eða laugardögum,“ segir Jóhannes.

Eigendur Nomy veisluþjónustu eru þrír kokkar með mikla reynslu. Þeir eru, auk Jóhannesar, Bjarni Siguróli Jakobsson og Fannar Vernharðsson.

„Við höfum allir verið lengi í bransanum og unnið á helstu veitingahúsum bæjarins undanfarin 15-20 ár. Auk þess höfum við allir starfað mikið með kokkalandslíðinu,“ segir Jóhannes.

Þeir stofnuðu Nomy í júlí 2019 og hafa síðan þá boðið upp á alhliða veisluþjónustu og taka að sér allar gerðir viðburða. Auk jólahlaðborða taka þeir að sér árshátíðir, brúkaup, afmæli, útskriftir, fyrirtækjaparti og ferðaþjónustupakka úti í náttúrunni svo eitthvað sé nefnt. ■

Allar nánari upplýsingar má finna á vefsíðunni nomy.is eða með því að hringja í síma 777 1017.



Tilbúið jólahlaðborð - beint á borðið!

Forréttir

- Rúgbrauð - Nýbakað súrdeigsbrauð - Smjör
- Fennel- og dillgrafinn lax með hunangssinnepssósu
- Léttreykt bleikja á kartöfluvöfllu með avókadókremi, granateplum og sólselju
- Jólásild og karrísild
- Reykt önd með kirsuberjachutney
- Grafin gæs með piparrótarsósu
- Tvíreykt hangikjöt
- Hreindýrapaté

Aðalréttur

- Ekta purusteik
- Hægelduð kalkúnabringa maríneruð í sítrónublóðbergi og salvíu
- Stöffing með steiktum sveppum, beikoni, döðlum, eplum og heslihnetum
- Sætkartöflusalat með ristuum pecanhnetum og kryddjurtum
- Rauðkál ársins
- Nomy eplasalat
- Kremuð koníaks- og villisveppasósa

Eftirréttur

- Tanariva mjólkursúkkulaðiganache á hnetupralín-súkkulaðibotni með passioncurd og hindberjum

Jólasmaréttir NOMY 2021

- Tvíreykt hangikjöt á ekta flatkökum, eggjæræra með rjómast, karsí og osturinn Feykir
- Glóðaður graflax með miso BBQ, svartrót og kryddjurtum
- Síld á kartöfluvöfllu með eggjakremi, sýrðum lauk, kapers, eplum og sólselju
- Léttelduð íslensk hörpuskel í seljurórtartaco með miso-eplasalati, valhnetum og karsa
- Smjörsteikt eggjabrauð
- „French toast“, truffluhrásalat, parmaskinka, parmesanostur
- Djúsi andalæraconfit með beikoni, döðlum og appelsínuzest
- Reykt andabringa með maraschino kirsuberi, kryddbrauði og kryddjurtum
- Kálfa-ribeye á spjóti með kóngasveppakremi og

- stökkum kartöflum
- „Pulled Turkey Burger“-Gljáðir kalkúnaleggir í sesambrauði „steamed bun“ með trönu-berjarauðlaukssultu og sesamaioli
- Kryddbrauðsjólakaka „Sticky Toffee“ með appelsíncurd og mascarpone mús
- Hvítsúkkulaðitruffla með kaffi-lakkrisganache, hindberjum og lakkris

Jólahlaðborð

Forréttir

- Kókoskremuð kóngasveppasúpa (vg)
- Laufabrauð - Nýbakað súrdeigsbrauð - Smjör
- Kjötskurðari: Tvíreykt hangikjöt - Parmaskinka - Grafin gæs - Reykt andabringa - Hreindýrapaté
- Fennel- og dillgrafinn lax með hunangssinnepssósu
- Léttreykt bleikja á kartöfluvöfllu með avókadókremi, granateplum og sólselju
- Rækjukokteill með chili, sítrónu og bitlasósu
- Gæsalifrarfauð með rífsberjageli
- Jólásild - Karrísild - Rúgbrauð

Aðalréttir

- Heilsteiktar nautalundir í trufflumaríneringu
- Ekta purusteik
- Gljáðir kalkúnaleggir
- Hamborgarhryggur með sætum sinnespjallá
- „Wellington“-hnetusteik (vegan)
- Rauðkál ársins
- Ofnbakaðar kartöflur með rósmarín og hvítlauk
- Nomy eplasalat
- Sætkartöflusalat með ristuum pecanhnetum og kryddjurtum
- Seljurótarhrásalat með trufflusinnepi
- Portvinssoðgljái
- Kremuð koníaks- og villisveppasósa

Eftirréttir

- Ris a la mande með kirsuberjasósu og karamellu
- Sérirfrómas mömmu hans Jóa
- Tanariva mjólkursúkkulaðiganache með brownie, saltkaramellu og hindberi
- Jólasmakökur og konfekt

Jólahlaðborðsleikir

Vinnustaðir hafa náð að spara töluvert í starfsmanna-viðburðum vegna faraldurs og samkomutakmarkana. Á mörgum stöðum er orðið ansi þarft að skrúfa aðeins upp í gleðinni, finna starfs-andann leika um sig og tengjast vinnufélögunum aftur vinaböndum.

johannamaria@frettabladid.is

Jólahlaðborð eru tilvalin til þess að hrista upp í mannskapnum í vinnunni og hafa líklega aldrei verið jafn mikilvæg og einmitt nú. Hvað er endá betra til að auka samkennd og vináttu en góður matur, einn grár eða tveir og asnalegir leikir? Það er alltaf góð hugmynd að ráða veislustjóra fyrir kvöldið, hvort sem hann er aðkeyptur eða einhverjir sniðugir starfsmenn innan fyrirtækisins. Því þó svo matur og vín sé alltaf vel þegið þá er ekki síður mikilvægt að hafa smá gaman og kitla hláturtaugarnar aðeins saman.

Laumugjallarinn
Þessi leikur er þannig hannaður að hann fær að ganga yfir allt kvöldið og er hann tilvalinn til þess að brjóta ísinn. Leikurinn gengur hvort sem um er að ræða minni eða stærri hópa og hvort sem allir sitja við sama borð eða setið er við mörg borð. Leikurinn gengur út á það að gefa nokkrum í hópnum ákveðið hlutverk, sem þeir nýta



Góður matur og drykkur eru með áhrifaríkustu leiðum til að bæta andann á vinnustaðnum. **FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY**

sér nokkrum sinnum yfir kvöldið. Hlutverkin geta verið margs konar og er um að gera að leyfa hugmyndafluginu að ráða. Hér eru nokkur dæmi:
Einar frændi minn: Viðkomandi reynir ávallt að toppa sögur borðfélaga sinna. Ef einhver segir til dæmis frá því hvað hann gerði um síðustu helgi, þá þarf viðkomandi að segja sögu af Einari frænda sínum (sem er auðvitað ekki til) og

hvernig hann átti miklu skemmtilegri helgi.
Hver er staða ljóðsins? Einhver fær það hlutverk að spyrja á viðeigandi og óviðeigandi stundum hver sé staða þessa eða hins. Ef verið er að ræða pólitík, þá gæti viðkomandi til dæmis spurt hver sé staða menntaskólanna í íslensku samfélagi. Eða ef rætt er um bókmenntir gæti viðkomandi spurt hver sé staða ljóðsins.

Ungfrú Ísland punktur is: Þessi fær það hlutverk að koma með athugasemdir reglulega inn í samtöl með því að segja eitthvert ákveðið hugtak eða orð og endá „punktur is“. Ef menn eru að ræða verð á bjór á Íslandi, þá gæti viðkomandi til dæmis sagt „okur punktur is“.
Sjálfusmiðurinn er sá sem tekur í sífellu sjálfur með vinnufélögunum. Til að gera meira úr þessu

atriði er um að gera að senda ljósmyndirnar til veislustjórans og svo sýnir hann myndirnar eftir að leyndinni hefur verið aflétt. Einnig má birta þær á Facebook-síðu vinnustaðarins.
Meðan á viðburðinum stendur er svo ljóstrað upp að ákveðnir aðilar hafi fengið sérstakt hlutverk til þess að leika þetta kvöld og gestir eru hvattir til þess að giska á hverjir fengu hlutverk og hvers eðlis það hafi verið.
Verðlaun fyrir góða eiginleika
Ef veislustjórinn er í höndum starfsfólks fyrirtækisins er tilvalið að nýta sér þekkingu þeirra á vinnufélögum sínum. Þá velja veislustjórar eða -stjórnendur tvo til þrjá einstaklinga sem búa yfir litlum en eftirtektarverðum eiginleikum sem gera samstarfið skemmtilegt eða gott á einhvern hátt. Hér eru það litlu hlutirnir sem skipta mestu máli. Eithvað sem fólk tekur eftir en talar ekki endilega um. Kannski er Síggi í móttökunni alltaf að spila góða tónlist í vinnunni og þá er um að gera að verðlauna hann fyrir góðan tónlistarsmekk. Helga mannauðsstjóri er kannski ótrúlega snögg og sniðug í tilsvörum og þá má endilega verðlauna hana fyrir hnyttni. Þá er Máni í upphringiverinu alltaf í fallegum sokkum og er tilvalið að verðlauna hann fyrir einstakt tiskuvit. Sá sem gerir besta kaffið á líka þakkir skildar sem og sá sem kemur alltaf með girnilegasta nestið. ■

Jólahlaðborð

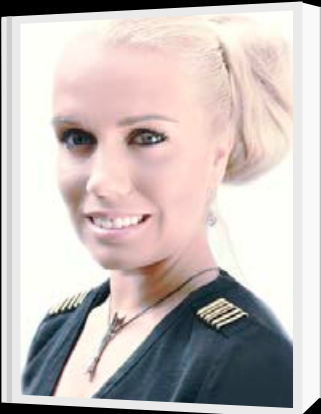
Lifandi tónlist
öll kvöld!



Nánari upplýsingar á
blikbistro.is/jol

Skráning á
www.blikbistro.is/jol,
blikbistro@blikbistro.is
eða í síma 566 8480

Gréta Salóme ásamt
hljómsveit á völdum
dagsetningum.



Sannkölluð jólaveisla fyrir bragðlaukana

Fiskmarkaðurinn og Grillmarkaðurinn bjóða upp á glæsileg jólahlaðborð fyrir jólin þar sem bæði er lögð áhersla á klassíska rétti og spennandi og bragðgóðar nýjungar.

Fiskmarkaðurinn lagði lengi vel áherslu á klassíska jólarétti sem voru útfærðir með þeirra stíl. Svo kom að þeim tím punkti þar sem eigendur staðarins vildu breyta til og fóru þá að tengja villibráð við jólahlaðborðið enda gott framboð af henni kringum aðventuna, segir Hrefna Sætran, eigandi Fiskmarkaðarins og Grillmarkaðarins.

„Þannig verður matseðillinn léttari í maga strax út af hráefninu og við höfum meiri sérstöðu. Við erum með jólavillibráðarmatseðil bæði í hádeginu og á kvöldin. Seðillinn í hádeginu samanstendur af þremur forréttum sem koma á borðið til að deila og svo kemur aðalréttur og eftirréttur fyrir hvern og einn. Á kvöldin bætum við svo við réttum og allur seðillinn er til að deila sem er mjög skemmtileg upplifun. Svona eins konar jólahlaðborð á borðið og þú þarft aldrei að standa upp og vera í röð. Það má því segja að það sé villibráðin og smakkseðillinn sem sé okkar helsta sérstaða. Enda er frábær upplifun að smakka marga ólíka rétti sem þú myndir kannski ekki panta sem heilan rétt.“

Engin umbylting

Meðal rétta sem boðið verður upp á er villibráðarpaté, grafinn villtur lax, sushi með hreindýrakjöti, villt önd og krónhjörtur svo nokkur dæmi séu nefnd. „Meðlætið er meira í okkar stíl en þar má nefna rauðkál sem við kryddum með kanil og bætum apríkósum út í.“ Í lokin koma blandaðir eftirréttir í jólastíl. „Við gerum til dæmis okkar útgáfu af rauðri flauelsköku sem er krydduð með jólakryddum og bráðnar alveg í munnum.“

Eftir að hafa boðið upp á jólahlaðborð með góðum árangri í fjórtán ár er Fiskmarkaðurinn ekki að umbylta matseðlinum milli ára, segir Hrefna. „Við reynum alltaf að bæta okkur frá síðasta ári og bjóðum alltaf upp á einhverjar nýjungar þótt byggt sé að mestu á þeim gróða grunni sem við höfum boðið upp á hingað til. Gestir okkar eru svakalega ánægðir með matseðilinn og því viljum við að fólk geti gengið að því vísu að fá geggjadan mat hjá okkur á jölunum.“

Jólavillibráðarmatseðillinn er í boði frá 11. nóvember til og með 23. desember.

Hlaðborðið borið til gesta

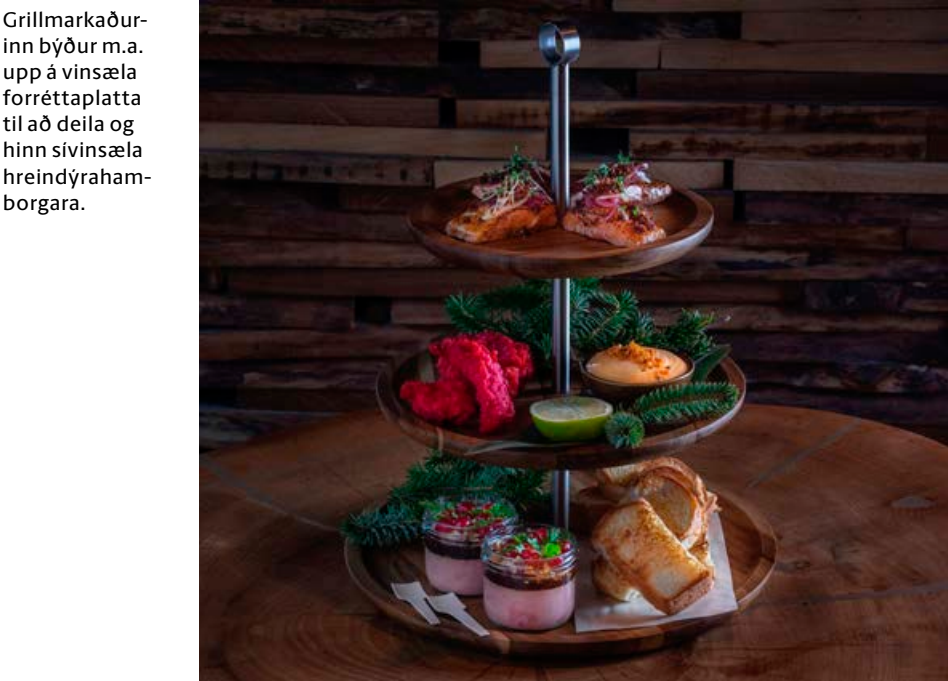
Starfsfólki Grillmarkaðarins hefur alltaf þótt skemmtilegra að bera hlaðborðið á borðið fyrir gestina til að deila. Þannig myndast sama jólastemningin án þess að gestir þurfi að standa upp eða fara í röð segir Guðlaugur P. Frimannsson, meðeigandi og yfirmatreiðslumaður á Grillmarkaðinum. „Réttirnir eru í léttari kantinum en hefðbundinn jólamatur þó að ræturnar liggi beint þangað. Í desember höfum við alltaf verið með opið í hádeginu og boðið upp á jólahlaðborð sem og aðra vinsæla jólarétti eins og til dæmis Jóláhamborgarann úr hreindýri og gamli góði Grillmarkaðsborgarinn mætir aftur.“

Alltaf einhverjar nýjungar

Það er sannarlega enginn skortur á girnilegum réttum fyrir þessi jólin. „Til þess að byrja með erum við með forréttaturn sem inniheldur léttreykta fjallableikju með kryddbrauði, kjúklinga- og gæsalifrar-mús með rífsberjum og rækjur í



Hrefna Sætran, eigandi Fiskmarkaðarins og Grillmarkaðarins, og Guðlaugur P. Frimannsson, meðeigandi og yfirmatreiðslumaður á Grillmarkaðinum.



Grillmarkaðurinn býður m.a. upp á vinsæla forréttaplatta til að deila og hinn sívinsæla hreindýrahamborgara.



Fiskmarkaðurinn býður m.a. upp á léttgrafinn villtan lax, krónhjört og opnar dásamlegar makirúllur.

jólabjórdeigi með chili majónesi. Hann er bæði í boði á kvöldin og í hádeginu, en „hlaðborðið“ er fjölbreyttara og með fleiri réttum á kvöldin. Í hádeginu er síðan Andabringa „mandarin“ í aðalrétt, en það er hin klassíska appelsínu-önd sem við erum búin að setja í nýjan búning. Á kvöldin bjóðum við upp á stærra „hlaðborð“ og þá má nefna að í aðalrétt bætast við léttsaltaður þorskhnakki með humarsalati og eplum, Nauta Rib-Eye Tataki með grilluðum perum og trufflu miso dressingu, sem og appelsínu-öndin.“

Guðlaugur segir Grillmarkaðinn hafa einsett sér það markmið að bjóða alltaf upp á einhverjar nýjungar á jólahlaðborðinu. „Stundum eru það betrubættir eldri réttir eða glænýir réttir sem við höfum aldrei verið með áður. Þar ber hæst önd „mandarin“, kjúklinga- og gæsalifrar músin og Ribeye tataki sem verður í sínum finasta jólabúningi. Þessi jöl verða því engin undantekning.“

Jólaseðillinn byrjar 17. nóvember og er í boði til og með 23. desember. Hádegisopnun byrjar 1. desember og stendur til og með 23. desember. ■



Greni og könglar setja ávallt fallegan brag á jólalegt veisluborðið, og lekker þessi jólalegi sveitasjarmi.



Óvænt ástarkveðja á merkimiða og lítið jólaskraut að gjöf kemur á óvart utan um gamaldags antikhnifapör.

Fögur umgjörð jóla við hvern disk

Það er indælt, spennandi og hátíðlegt að setjast niður í góðra vina hópi við fagurskreytt borðhald og eykur enn á eftirvæntinguna fyrir því sem koma skal í mat, drykk og samveru. Því er ekki sama hvernig lagt er á borð og fyrir öllu að leggja sömu natni við uppstillingu borðbúnaðarins og matarins og víst að gestirnir gleðjast yfir smáatriðum þar sem nostrað hefur verið við hvern disk og umgjörð hans. Sterkir litir setja liflegan blæ á jólahlaðborðið en líka jarðbundin litadýrð náttúrunnar í bland við glamúr, glans og glitir.

Hér gefast hugmyndir að fallegum borðskreytingum sem mætt geta augum og andríki gestanna þegar sú stund rennur loksins upp að geta sest að krásum jólahlað-

» **Leiðin að hjarta mannsins er í gegnum magann, en það gleður líka mannsins anda að geta notið augnakonfekts með jólakrásunum.**

borðanna með vinum, fjölskyldu eða vinnufélögum. Þá gildir einu hvort boðið er til jólahlaðborðs heima í stofu eða á veitingahúsi; hvarvetna ber umgjörðin fagurt vitni um virðingu gestgjafans fyrir gestum sínum og loforð um enn glaðari stundir þar sem matur er leiðin að mannsins hjarta. ■



Hér ríkir svokallaður vintage-still í borðhaldinu, með glaðlegum litum í sérvettum, útskornum kristalsglösum og gamaldags skrauti. **FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY**



Náttúruleitir eiga alltaf við á veisluborðum jólanna og smart að leggja hnifa-pör á grófan striga, skreytt slaufum, perlum, greni, könglum og mistilteini.



Gullfalleg uppstilling á jólalegum disk matargestsins eru handmálaðar piparkökur, töff snæri og servíettuhringur.



Það er sætur siður að gefa gestunum svolitinn glaðning við veisluborðið, eins og gamlan sleða á jólareð heima.

JÓLABLAÐ FRÉTTABLAÐSINS

Stóra jólablað Fréttablaðsins kemur út föstudaginn 19. nóvember.

Tryggðu þér auglýsingapláss í mest lesna dagblaði landsins.

Nánari upplýsingar um blaðið veita:

Sölu- og markaðsfulltrúar Fréttablaðsins.
Sími: 550-5077 / serblod@frettabladid.is





Jólahlaðborð Bryggjunnar verður haldið í hinum glæsilega Netagerðarsal, sem tekur allt að 230 manns í sæti. MYND/ÆSEND

Hefðbundið hlaðborð í einstöku umhverfi

Á jólahlaðborði Bryggjunnar verður boðið upp á hefðbundinn íslenskan veislu-mat og lifandi tónlist frá þekktum tónlistarmönnum. Staðurinn er á skemmtilegum stað á bakkanum við höfnina í Grindavík og býður upp á einstakt umhverfi og stemningu.

Veitingastaðurinn Bryggjan er staðsettur í liflegu, skemmtilegu og einstöku umhverfi á bryggjunni við höfnina í Grindavík. Bryggjan, sem hefur mest verið að sinna erlendum ferðamönnum, hefur nú verið að bæta við framboðið af réttum og heldur nú líka jólahlaðborð.

„Fyrir tveimur árum opnuðum við hinn glæsilega Netagerðarsal á efri hæðinni sem tekur allt að 230 manns og þar höldum við veislur, fyrirtækjaviðburði og jólahlaðborð,“ segir Dagur Kristoffersen, yfirkokkur og rekstrarstjóri Bryggjunnar. „Núna erum við byrjuð að taka niður pantanir fyrir jólahlaðborðin í ár, en þau fara fram 3., 4., 10. og 11. desember. Þar mun ég, ásamt meistarakokkinum Hajie Flores og fleirum, galdra fram kræsingar. Svo mun hinn eini sanni Maggi Kjartans ásamt Stefaniu Svavars og Axel O vera með lifandi tónlist fyrir gestina. Þetta verða bæði jólalög undir borðhaldinu og svo dúndrandi stuð eftir matinn.

Bryggjan er staðsett í byggingu sem var byggð árið 1980 til að hýsa netagerðarfyrirtæki, en árið 2009 var hluta byggingarinnar breytt í kaffihús sem hefur heillað bæjarbúa og ferðalanga í Grindavík síðan,“ segir Dagur. „Nýir eigendur opnuðu svo Netagerðarsalinn sem er nýr veitingasalur sumarið

2019 og nú ætlum við leggja meiri áherslu á ýmiss konar veislur.“

Huggulegt og hefðbundið
„Bryggjan hefur til þessa aðallega höfðað til erlendra ferðamanna. Við seljum aðallega kökur, súpur og hefðbundinn íslenskan mat á tiltölulega lágu verði, en humarsúpan okkar er vinsælasti rétturinn. Við höfum samt hægt og rólega verið að auka við framboðið og munum bæta við „Fish & Chips“ núna á næstunni,“ segir Dagur. „Á jólahlaðborðinu ætlum við svo bara að hafa þetta mjög hefðbundið, við verðum með graflax, reyktan lax, paté, skinku, hangikjöt, sild, kalkúnasteik, purusteik, andabringur, lambainnanlæri og alls konar meðlæti.

Þetta verður bara mjög huggulegt og hefðbundið hjá okkur, góður matur, góð tónlist og góð stemning á skemmtilegum stað,“ segir Dagur. „Við hvetjum Grindavíkinga sem og alla aðra til að koma og taka þátt í hátíðarhöldunum með okkur, en það þarf að panta fyrir fram.

Það eru allir velkomnir, hvort sem það eru einstaklingar, pör eða stærri hópar, en við veitum afslátt fyrir stærri hópa,“ segir Dagur. „Við tökum vel á móti öllum gestum og getum boðið upp á alls kyns lausnir fyrir alla mannfagnaði. Við hvetjum einstaklinga og fyrirtæki sem eru að skipuleggja mannfagnaði og viðburði með góðum mat og góðri stemningu til að hafa samband eða koma í heimsókn.“ ■

Hafið samband við Bryggjuna í síma 426-7100 eða sendið tölvupóst á info@bryggjan.com til þess að tryggja ykkur borð á jólahlaðborðinu.



Dagur Kristoffersen, yfirkokkur á Bryggjunni, segir að staðurinn vilji leggja meiri áherslu á ýmiss konar veislur en áður og að það verði mikið lagt í jólahlaðborðið. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI



Hinn eini sanni Maggi Kjartans ásamt Stefaniu Svavars og Axel O leikur lifandi tónlist fyrir gestina. MYND/ÆSEND



Jólahlaðborð Bryggjunnar verður hefðbundið og áherslan verður á huggulegheit, góðan mat og góða stemningu. MYND/ÆSEND



Bryggjan er staðsett í byggingu sem var byggð árið 1980 til að hýsa netagerðarfyrirtæki, en árið 2009 var hluta byggingarinnar breytt í kaffihús. MYND/ÆSEND



Jólahlaðborð Bryggjunnar verða haldin 3., 4., 10. og 11. desember næstkomandi. Allir eru velkomnir og stærri hópar fá afslátt. Til að vera með þarf að panta fyrir fram í síma 426-7100 eða með pósti á info@bryggjan.com. MYND/ÆSEND

Jólahátíðin er sannkölluð vertíð fyrir tónlistarfólk sem er bókað á hinar ýmsu skemmtanir í aðdraganda jólnanna.

sandragudrun@frettabladid.is

Söngkonan Guðrún Árný Karlsdóttir hefur í nógu að snúast en hún syngur á jólahlaðborði, heldur tónleika og setur upp helgileik í skólanum sínum í ár.

Guðrún Árný hefur sungið á hinum ýmsu jólahlaðborðum undanfarin tíu ár en núna í ár verður hún á Hilton hóteli á Suðurlandsbraut.

„Hlaðborðið byrjar um miðjan nóvember og er allar helgar fram að jólum. Eftir hlaðborðin fer ég svo yfirleitt beint í fyrirtækjapartí,“ segir hún og hlær spurð að því hvort jólin séu ekki mikil törn fyrir hana.

„Jú, nema lífið er búið að vera svo mikil törn síðan í sumar svo ég veit ekki hvernig þetta verður í desember. Það er svo mikið að lifna í samfélaginu og fólk er orðið þyrst í sing along-stuð, sem er svolítið orðið mitt séreinkenni.“

Guðrún Árný segir að það sé ólíkt að syngja á jólahlaðborðum og tónleikum eða í partium. Fólk kemur jú sérstaklega á jólahlaðborð til að borða.

„Ég hef stílað inn á að hafa tónlistina passlega lága. Mig langar að þetta sé þannig að ef helmingurinn af borðinu þínu fer á barinn og þér leiðist í smástund, þá getirðu gjóað augunum á tónlistina, hlustað og gleymt þér. Svo þegar fólkið kemur aftur þá geturðu talað og þá hættirðu að heyra í tónlistinni. Tónlistin eiginlega grípur augnablikið á milli samtala,“ segir hún.

Hún segist hafa þetta svona því þetta er það sem hún myndi vilja væri hún gestur á jólahlaðborði.

„Ég held ég hafi bara farið einu sinni á jólahlaðborð. Ég vil að jólahlaðborð sé notalegt. Það á að vera samverustund þeirra sem fara á það en tónlistin á bara að fegra rýmið. Ég hef oft fengið hrós fyrir að hafa ekki sungið hátt og fyrst fólk tekur það fram, þá veit ég að þetta skiptir máli.“



Guðrún Árný hefur sungið á ýmsum jólahlaðborðum undanfarinn áratug.
FRÉTTABLAÐIÐ/
ERNIR

Tónlistin á bara að fegra rýmið

Rómantísk jólalög

Guðrún Árný segist ekki vera með neina sérstaka dagskrá undirbúna fyrir jólahlaðborðin heldur spili hún bara það sem hana langar til að syngja.

„Ég kann svo margt og þegar lagið er alveg að klárast þá kiki ég bara á lagalistann og sé hvað mig langar að fara í næst, ég tengi svo lögin saman, það er aldrei nein pása. Ég er með alveg 150 lög í jólamöppunni minni, en ég kemst ekki yfir þau öll. En þetta er allt eitt-hvað sem ég hef sungið. Þarna eru líka lögin sem maður syngur þegar maður dansar í kringum jólatréd ég er bara með mínar útgáfur af þeim, bara hugljúft pianóspil og sumt sungið. Ég vil bara að þessi stef og frasar klingi um loftið og

Ég hef stílað inn á að hafa tónlistina passlega lága. Mig langar að þetta sé þannig að ef helmingurinn af borðinu þínu fer á barinn þá getirðu gjóað augunum á tónlistina, hlustað og gleymt þér.

Guðrún Árný Karlsdóttir

fólk hugsar: Oh, þetta lag! En ég er ekkert að syngja: Pabbi segir, pabbi segir, hástöfum,“ segir hún hlajandi.

„Þetta eru bara fallegar rómantískar útgáfur. Ég er alltaf bara ein og spila undir hjá sjálfri mér. Í nóvember tek ég líka íslensk dægurlög með í bland og svo smokra ég jólonum rólega inn. Ég er að byrja 13. nóvember svo þá er fólk kannski ekki komið í svo mikið jólaskap.“

Glöð og þakklát

Guðrún Árný segist vera upp-bókuð fram að jólum og vera í raun ekkert laus nema í hádeginu virka daga fram í janúar. Hún reynir þess vegna að nýta tímann sem hún á aflögu til að vera með börnunum sínum.

„Þetta er svolítið þúsl. En ég er svo glöð og þakklát, þetta er svo mikið lúxusvandamál. Ég er eiginlega gáttuð á því hvað það er bjart fram undan miðað við það sem á undan er gengið,“ segir hún.

„Ég er með mína eigin jólatónleika 11. og 12. desember í Viðistaðakirkju. Svo er ég að syngja í samkvæmum, stórafmælum og hjá fyrirtækjum. Það eru oft hádegisuppbrot í fyrirtækjum og þau fá söngvara í hádeginu og bjóða upp á kakó og rjóma fyrir starfsfólkið. En stærsta verkefnið hjá mér er yfirleitt helgileikurinn í Hvaleyrarskóla þar sem ég er tónmenntakennari. Við byrjum að æfa hann í nóvember. Þegar helgileikurinn er búinn í skólanum, þá finnst mér ég loksins vera komin í jólafrí.“

Alt fyrir veitingahús- atvinnueldhús og kaffihús

Kælar & frýstar

Húsgögn

Ofnar

MINNUM Á 20% AFSLÁTT Á ÖLLUM VÖRUM Í NETVERSLUN

Uppþvottavélar

Stál vinnuborð

Kæliborð

Handvagnar

Gastro

Stólar

VERSUNARTÆKNI
www.verslun.is

geiri
www.geirihf.is

STÓRELDHÚS
FOODSERVICE DESIGN AND SHOPPINGS

www.verslun.is

Sýningareldhús - Dragháls 4 - 110 Reykjavík - Sími: 535 1300 - verslun@verslun.is

Teltek 5734 #

Allra einfaldasti eftirrétturinn

Ef þú færð matargesti án mikils fyrirvara er alltaf hægt að bjarga sér. Þessi skemmtilegi eftirréttur getur bjargað deginum auk þess sem gestirnir verða örugglega himinlifandi.

Þessi kaka er nefnilega skreytt með poppkorni.

- 1 lítri vanilluis (keyptur tilbúinn)
- 100 g poppkorn
- 100 g fallett sælgæti í litum
- 10 piparkökur
- 2 msk. kókuskreyting

Setjið ísboxið nokkrar sekúndur undir heitt vatn og hvolfið á disk. Stráid poppkorni yfir ísinn og skreytið með piparkökum og sælgæti. Dreifið kókuskrauti yfir og út á borðið fyrir utan diskinn.

Til að gleðja gestina enn frekar má gjarnan búa til heita karamellu- eða súkkulaðisósu og bera fram með ískökunni. Einfalt, gott en ekki síst fallett. Vitaskuld má líka nota hindber, jarðarber eða bláber eftir smekk.

- Súkkulaðisósa
- 0.5 dl rjómi
- 100 g grófhakkað dökkt súkkulaði

Hitið rjómann og setjið súkkulaðið saman við. Hræið í blöndunni

Það má alveg hafa ísinn svona einfaldan, einungis með berjum. Við viljum hins vegar skreyta hann meira.

eftir 2-3 mínútur þar til allt hefur bráðnað.

- Karamellusósa
- 80 g sykurl
- 65 g rjómi
- 75 g kalt smjör
- 3 g sjávarsalt

Bræðið sykurl á pönnu við meðalhita. Gætið að því að hann brenni ekki. Hitið rjóma í potti og hellið honum síðan saman við sykurlinn hægt og rólega. Hræið stöðugt á meðan allt blandast og gætið að því að brenna ykkur ekki.

Kælið blönduna aðeins en síðan er smjórið sett smátt og smátt á meðan hrært er. Hræið saltinu saman við þegar blandan hefur kólnað. ■

HAUST
RESTAURANT

• GLÆSILEGA AMERÍSKA JÓLAHLAÐBORDIÐ SNÝR AFTUR •



BIG AMERICAN

★ ★ ★ ★ ★

Christmas buffet

Jól alla daga með fjölskyldu og vinum á veitingastaðnum Haust.

Graskerssúpa, sætkartöflukrem, kleinuhringjabar, reykt andabringa, jólahús fyrir börnin, heilsteiktur kalkúnn, innbökuð hnetusteik, nautalund Wellington og margt fleira.



Verð:

11.900 kr.*

fimmtudags- til laugardagskvöld

9.400 kr.*

sunnudags- til miðvikudagskvöld

*Frítt fyrir 5 ára og yngri
og hálft verð fyrir 6-12 ára

Bókaðu borð á haust@haustrestaurant.is
eða í síma 531 9020
Sjá nánar á haustrestaurant.is/jol



Jólabrunch

frá og með 20. nóvember
um helgar 5.400 kr.*

Hádegisverðarhlaðborð
með jólaívafi
alla virka daga 4.400 kr.*

Glæsilegt Jólahlaðborð

Öll kvöld frá
18. nóvember
til og með
1. janúar



Jólahlaðborðahefðin á Íslandi byrjaði árið 1980. FRÉTTABLAÐID/GETTY

Fjörutíu ára saga jólahlaðborða

Tveir menn hafa eignað sér heiðurinn af því að hafa fundið upp íslenska jólahlaðborðið, en þeir eru sammála um að jólahlaðborð hafi fyrst verið haldin hér á landi fyrir jólin 1980.

Í grein í Morgunblaðinu frá 2009 segir veitingamaðurinn Bjarni Árnason frá því hvernig hann varð frumkvöðull að þessu. Hann segir að síðustu mánuðir ársins hafi verið dauður tími í veitingarekstri og því hafi sífellt þurft að finna upp á einhverju nýju til að laða að gesti. Í Brauðbæ var fiskihlaðborð á fimmtudögum og föstudögum og á adventunni var ýmsum jóla- legum réttum bætt við. Þannig þróaðist fiskihlaðborðið yfir í hefðbundið danskt jólahlaðborð, en það var bara haldið í hádeginu.

Í desember 1984 skipti Brauðbær svo um nafn og varð Öðinsvé og auglýsti danskt jólahlaðborð, sem hafði þá stækkað. Bjarni segir að það hafi síðan verið árið 1987 sem jólahlaðborð urðu almennari og íslenskari og færðust yfir á kvöldin.

Wilhelm W.G. Wessman birti hins vegar pistil árið 2013 þar sem hann mótmælir þessu og segir að fyrsta jólahlaðborðið hafi verið haldið á veitingastaðnum Grillinu 21. desember árið 1980.

Veitingamennirnir eru allavega sammála um að jólahlaðborðin eigi sér 41 árs sögu og fyrst far- aldurinn aflýsti jólahlaðborðum á síðasta ári verða jólahlaðborðin því haldin í 40. sinn í ár. ■

Jarðlitir og skraut úr náttúrunni. Jólabörn eiga að vera umhverfis- sinnuð í ár. FRÉTTABLAÐID/GETTY

Jólalitirnir úr náttúrunni

Samkvæmt helstu jólasérfræðing- um verða jólin 2021 skreytt með náttúrunni, móður jörð, þurrkuð- um blómum, sveitalegum málmlit- uðum kúlum og pastellitum. Lituð gler skreytt með furugreinum og rústik málmi. Tréskreytingar, gras- og laukplöntur munu líka setja svip á jólaborðið.

Klassíski græni liturinn fær að vera með enda má finna hann í náttúrunni og hann passar vel við jarðliti. Bent er á að nota pappír sem er endurvinnanlegur og nota gamalt jólaskraut eftir því sem hægt er. Nostalgían má vera alls ráðandi auk þess að huga að umhverfinu. Margt fallett er hægt að nýta úr náttúrunni eins og köngla, þurrkuð blóm og ber. Síðan er bent á að gaman sé að vera með nýsköpun í jólaréttunum og nýta sér hræfni frá nánasta umhverfi. ■

Styttist í hrekkjavöku

elin@frettabladid.is

Misjafnt er hversu mikið fólk leggur í skreytingar utan á húsum sínum en þær hafa færst í vöxt hér á landi. Sömmuleiðis eru búningar margir mjög hugmyndarikir. Hrekkjavaka var ekki stór dagur hér á landi fyrir nokkrum árum enda létum við okkur óskudag nægja. Áhuginn hefur aukist og nú eru íslenskir krakkar og full- orðnir að taka þátt með mikilli gleði, jafnvel heilu hverfin taka sig saman um að skreyta og taka á

móti börnum sem óska eftir smá nammi. Hrekkjavaka er blanda af heiðn- um og kristnum siðum. Hátíð er haldin til að minnast hinna látnu og þess vegna eru draugar algengir á þessum degi. Uppruni hrekkja- vöku er rakin til kelta en með þeim barst siðurinn til Bandaríkjanna, Evrópulanda og hefur aukist í Asíu. Í Bandaríkjunum er hátíðin talin sú næststærsta á eftir jólnum miðað við eyðslu fólks. ■



Einn af skemmtilegri dögum er hrekkjavakan. Hún verður sunnu- daginn 31. október.

fastus.is

Fallegar vörur fyrir jólahlaðborðin

Veit á vandaða lausn

Síðumúli 16 | 108 Reykjavík | Sími 580 3900 | fastus.is