

Hér fylgir einföld uppskrift að kjúklingarétti sem ég hef boðið upp á við mörg tækifæri og aldrei klikkað. Ekki er verra að hafa svera tertu í eftirrætt en hún er sérstaklega ætluð þeim sem ekki eru á lágkolvetnakúrnum. Ég skora á Björgu Leósdóttur á starfsmannaþjónustu að koma með uppskriftir í næstu Innanbæjarkróniku.



Karl Frimannsson

**KJÚKLINGABRINGUR MEÐ ÍTÖLSKU ÍVAFI**

- 3-6 kjúklingabringur
- 2 msk olía
- 2-6 hvítlauskrið
- Salt
- Svartur pipar
- 2 bollar pastasósa
- ¼ bolli fersk basilika
- 230 gr rifinn mozzarella ostur
- 100 gr rifinn parmesan ostur
- 1 pakki brauðteningar með hvítlauskriðum.

Byrjið á að hella ólífuolíu í botnin á eldföstu móti og dreifið vel úr. Setjið salt og pipar í olíuna og pressaðan hvítlaukinn. Skerið bringurnar í fern og leggið í olíuna, hellið pastasósunni yfir kjötið og dreifið ferskri basilikunni yfir. Að lokum fara brauðteningarnir og osturinn. Bakist í 35 mín. við 200°

**Kartöflumeðlæti**

- 1 kg sætar kartöflur
- 2,5 dl rjómi
- 1-2 pk sveppir
- 1 kjúklingateningur
- 3 msk smjör
- salt og pipar
- 2 msk Kóð&Grill eða grænmetiskraftur

Skerið kartöflurnar í 2 sm teninga, sjóðið í 5 mín. og setjið í eldfast mót. Skerið sveppina og blandið saman við kartöflurnar. Sjóðið saman rjóma, smjör og krydd og hellið yfir kartöflurnar og sveppina. Bakist í ofninum í 15-20 mín við 180-200°.

**Dajm-terta Botn**

- 3 eggjahvítur
- 2 dl sykur
- 50 g saxaðar valhnetur

Stífþeytið eggjahvíturarnar með helmingnum af sykrinum. Bætið því sem eftir er af sykrinum við, smátt og smátt, ásamt hnetunum. Breiðið bökunarpappír ofan á ofnplötu og hellið marengsdeiginu í hring á miðja plötuna. Bakið botninn neðst í ofni við 130°C í eina klukkustund eða þar til marengsinn er þurr.

**Fylling**

- 4 dl rjómi
- 3 eggjaraður
- 1 dl sykur
- 4 stk Dajm-súkkulaði (fást tvö í pakkningu)

Þeytið rjómann. Þeytið síðan eggjaraður og sykur vel saman. (Sykurinn á alveg að bráðna í eggjakreminu.) Saxið súkkulaðið smátt (í matvinnsluvél). Blandið helmingnum af rjómanum saman við eggjakremið, bætið súkkulaðinu við og svo því sem eftir er af rjómanum. Losið marengsbotninn af plötunni og setjið á álpappír sem á að vera það stór að hann nái nokkra sentimetra upp fyrir brún botnsins. Breiðið fyllinguna á botninn og geymið í frysti fram að framreiðslu. Takið tertuna úr frysti og setjið í kæli 30-40 mín. áður en hún er borin fram.

**Verði ykkur að góðu!**



Gamla kirkjan á Akureyri.

*Gledileg Jól!*



Ritnefnd Krónikunnar óskar ykkur öllum gledilegra jóla og farsældar á komandi ári, með kærum þökkum fyrir árið sem er að líða.

Doddi, Alma, Bergljót, Friðný, Hjörleifur, Jón og Sammi.

**Innanbæjar KRÓNIKA**

5. tbl. 8. árg. STARFSMANNAFRÉTTIR AKUREYRARBÆJAR desember 2013



*Gledileg jól!*



Gamla Akureyrarkirkja var vígð 28. júní 1863, en áður áttu Akureyringar kirkjusókn að Hrafnagili. Kirkjan stóð á sama stað og Minjasafnskirkjan stendur nú. Hún var síðast notuð í nóvember 1940, þá var hún afhelguð og núverandi Akureyrarkirkja tók við. Gamla kirkjan var síðan um tíma notuð sem birgðageymsla fyrir breska herinn en rifin veturinn 1942-1943.



## JÓLAHEFÐ MÖGGU KRISTÍNAR



## AÐVENTA Á SKÓLADEILD

## HVAÐ ERTU AÐ GERA?

Við undirbúning jóllanna höldum við fjölskyldan í nokkuð fastar hefðir. Laufabrauðið gerum við yfirleitt í nóvember og með dóttur okkar, tengdasyngi og þeirra sonum, ásamt systur minni og hennar fjölskyldu, en við systur höfum gert laufabrauðið saman til margra ára. Stundum bætist í hópinn fleira venslafólk og núna vorum við 17 saman, fjórar kynslóðir. Börnin eru dugleg í útskurðinum og hafa gaman af.



Kjötkrókur eftir Möggu Kristínu

Við skreytum dálítið hjá okkur úti og byrjar húsbóndinn snemma að setja jólaljósina á húsið. Grenitréð í garðinum er skreytt og grindverkin. Það er svo dásamlegt að fá að njóta jólaljósanna í dimmasta skammdeginu. Þann fyrsta í adventu byrjum við síðan að setja upp jólaljós og skraut inni og erum svo að smá bæta við fram að jólum.

Jólatréð höfum við keypt í Sólskógum undanfarin ár, þangað er afskaplega notalegt að koma á adventunni, falleg og jólaleg stemning. Jólakortin og pakkana er ég yfirleitt að gera undir dálitilli tímapressu, læt samt eftir mér stundum að búa nokkur til, en allt hefst þetta nú á endanum.

Á hefðbundinni Þorláksmessu er hangikjötið soðið á meðan farin er yfirferð um húsið, jólatréð tekið inn í stofu og skreytt. Um kvöldið höfum við oftast reynt að fara ofan í bæ og njóta þess að rölta um og kaupa jafnvel eitthvað smálegt.

Á aðfangadag er möndlugrautur með fjölskyldunni í hádeginu. Þá má ekki láta vita þó maður sé komin með möndluna fyrr en grauturinn er búinn og er gaman að fylgjast með hvort öðru til að sjá hvort einhver sé að leyna möndlunni. Að sjálfsögðu fær möndluhafinn pakka.

Núna seinni árin, eftir að börnin okkar eru öll flutt að heiman, þá höfum við verið hjá dóttur okkar og fjölskyldu hennar á aðfangadagskvöldi. Hátíðarmaturinn er hamborgarhryggur og með honum hefðbundnið meðlæti og þar er tengdasonurinn með góða viðbót sem er brúnað hvítkál og gómsætt heimagert rauðkál. Í eftirrétt höfum við síðan heimagerðan jólais og uppskriftin af honum hefur fylgt fjölskyldunni lengi.

Kvöldið er síðan fullkomnað með jólakortunum. Við komum okkur þægilega fyrir og sumir í náttfötum, kortin opnuð eitt af öðru og lesin upphátt fyrir hópinn.

Það er ómissandi og yndislegt að enda jólakvöldið á að hlusta á kveðjur frá vinum og ættingjum.

### Bestu óskir um gleðileg jól,

Magga Kristín Björnsdóttir leiðbeinandi í Iðju- og félagsstarfi í Hlíð.

Vikurnar fjórar fyrir jólahátíð nefnast aðventa eða jólafasta. Í allsnægtum nútímans er líklega réttara að tala um adventu, þar sem þessar vikur eru löngu hættar að snúast um föstu í mat og drykk, nema síður sé. Adventa er tókuorð úr latínu, adventus, sem merkir tilkoma og á skóladeildinni byrjum við snemma að búa okkur undir komu jóllanna.

Í upphafi nóvembermánaðar fer eftirvæntingin að bærast í brjóstinu og við förum aðeins að impra á því að nú þurfi að skipuleggja nauðsynleg jólaverkefni. Þá kemur líka fyrsti jólapósturinn innan deildarinnar. Við erum minnt á hin ýmsu störf sem bíða okkar heima við, s.s. að panta miða á jólatónleika, uppfæra jólakortalistann og kaupa konjak til að vökva ensku ávaxtakökuna sem ekki má þorna í búrinu.

Ög við gleymum ekki vinnustaðnum. Eftir vinnu þann 8. nóvember ómuðu jólalögina um deildina og við settumst saman við að búa til jólakort. Allir komust að því að þeir voru meistarar í kortagerð og að lokum horfðum við hreykin yfir langa röð jólakorta sem var búið að stilla upp á verkstæði jólasveinanna (skrifstofu Gunnars). Margt spennandi er í vændum og eitt síðdegi í desember ætlum við að eiga góða stund saman, leita að möndlu í graut og borða jólarétti sem hver töfrar fram eftir sínu höfði og leggur á borð.



Nú á enn eftir að segja frá þeim jólasíðum skóladeildar sem allir eru farnir að hugsa um og undirbúa – þó enginn viðurkenni það! Það er í fyrsta lagi *Smákökukeppnin mikla* sem nú hefur verið tímasett þann 12. desember. Dómarar setja upp strangar og ófrávikanlegar leikreglur og síðan er keppt um bragðbestu kökuna og þá fallægustu. Þennan dag er andrúmsloftið rafmagnað og keppnisskapið í algleymi, svo verulega reynir á sanngirni og rökstuðning dómaranna þegar úrslit eru kveðin upp. Í síðustu vinnuviku fyrir jól er svo komið að *Jólapakkaleiknum*. Hann krefst listræns auga og hugmyndaauðgi. Öllu er tjaldað til við að pakka inn þeirri jólagjöf sem allir vilja hreppa – því það er útlitið, gjörningurinn og spennan sem skipta meira máli en innihaldið.

Adventan er tími tilhlökkunar og gleði. Það er mikilvægt að varðveita þá tilfinningu um leið og við undirbúum okkur fyrir frið og helgi jóllanna. Með óskum um gleðilega adventu og friðsæla jólahátíð frá starfsfólki skóladeildar.

Þórhildur Haraldsdóttir er fædd í Reykjavík þann 4. júlí 1957. Hún flutti til Hornafjarðar tveimur árum síðar og ólst þar upp með móður sinni og systkinum. Hún fluttist til Vopnafjarðar árið 1975 og hefur búið þar síðan, þangað til hún fluttist til Akureyrar í ágúst á þessu ári. Þórhildur er gift Vopnfirðingnum Ólafi Ármannssyni og saman eiga þau tvær dætur, Ólöfu Birnu Ólafsdóttur og Sveindísi Ósk Ólafsdóttur. Þórhildur hefur unnið við ýmis störf en hefur alltaf líkað það best að vinna við matreiðslu.



### Í hverju er starfið fólgð?

Aðallega að elda mat og baka.

### Hvað er skemmtilegast við starfið?

Börnin, samstarfsfélagarnir og eldamennskan.

### Fjölskylduhagir?

Gift Ólafi Ármannssyni, á tvær dætur og tvær yndislegar ömmustelpur.

### Áhugamál?

Að lesa, skoða heiminn og eyða tíma með fjölskyldu og vinum.

### Uppáhaldsjólasveinninn?

Kjötkrókur

### Leyndir hæfileikar?

Að geta fundið hluti sem dætur mínar hafa leitað logandi ljósi að, á mettíma.

### Hvaða bók lastu síðast?

*Skuggasund* eftir Harald Indriðason.

### Viltu mjúka eða harða jólapakka?

Harða jólapakka.

### Uppáhaldsmatur?

Hangikjöt, laufabrauð og uppstúfur.

### Uppáhaldskvikmynd?

*Philomena*.

### Ertu mikið jólabarn?

Svona meðal.

### Áttu þér draum?

Já, mig langar til að fara með manningum mínum í siglingu um Karabíska hafið.

### Innanbæjarkrónikan í þremur orðum?

Innanbæjarkrónikan er frábært framtak.