

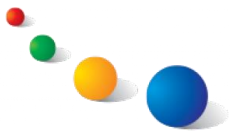
Gómsætt jólagott og gæðastund jólanámskeið 2022



GÓMSÆTAR JÓLAGJAFIR - GOTT AÐ GEFA GOTT AÐ ÞIGGJA

- **JÓLA** möndlur – gott í munn og maga
- **JÓLA** rauðlauksulta – gómsætt með ostum, paté og brauði
- **JÓLA** perur í hátíðarbúningi – góðar með ís og sem meðlæti





JÓLA möndlur gott í munn og maga

Hráefni

- 1 dl vatn
- 1 dl sykur
- 1 dl púðursykur
- 1 msk kanill
- 1 tsk negull
- ½ msk kakó
- 4 dl heilar möndlur með hýði



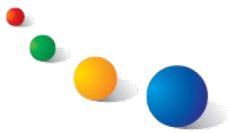
Aðferð:

1. Takið til bökunarpappír og setjið á ofnskúffu og látið bíða.
2. Mælið sykur og vatn og setjið á stóra pönnu.
3. Mælið kanil, negul og kakó og setjið saman við.
4. Stillið á miðlungshita.
5. Þegar blandan nær suðu er möndlunum bætt út í. Hrærið vel saman og látið allan vökvann gufa upp. Möndlurnar eru þá orðnar húðaðar í kanilsírópi þegar allt er tilbúið.
6. **Mikilvægt er að hræra vel og vandlega í möndlunum svo þær brenni ekki við. Þetta tekur um 15-20 mín. Passið að hafa hitann ekki of háan.**
7. Hellið öllum möndlunum á bökunarpappír, dreifið vel úr þeim.
8. **Látið kólna vel.**
9. Geymið síðan í lokuðu íláti eða sellófonpoka.



Það er fallett að setja möndlurnar í glerkrukku eða sellófonpoka og skreyta með borða. Tilvalin og gómsæt jólagjöf.





JÓLA perur í hátíðarbúningi

Hráefni:

- 2 perur
- *Sultulögurinn*
- 4 dl trönuberjasafi
- ½ vanillustöng
- 3 msk strásykur eða hlynsíróp
- 1 msk kúrenur

- 2 glerkrukkur með góðu loki, hreinar (2 x 270 ml)



Aðferð:

1. Gott að vera búin að þvo glerkrukkurnar í uppþvottavél áður en þið byrjið.
2. Skolið perur og afhýðið. Skerið í tvennt og kjarnhreinsið.
3. Skerið síðan í 1 ½ cm þykkar sneiðar.
10. Mælið næst trönuberjasafa og setjið í stóran pott.
11. Skerið vanillustöngina í tvennt og hreinsið kornin innan úr. Setjið kornin í pottinn og vanillustöngina líka.
12. Mælið sykur og kúrenur, setjið í pottinn.
13. Sjóðið allt saman í stutta stund.
14. Setjið næst perurnar út í og látið suðuna koma upp. Lækkið hitann og látið sjóða áfram í 2-3 mínútur. Ekki láta perurnar sjóða of lengi því þá verða þær of mjúkar og detta í sundur.
15. Veiðið perurnar upp úr og setjið í krukkurnar, skiptið jafnt á milli.
16. Sjóðið trönuberjasafann áfram þar til hann fer að þykkna, það getur tekið 8-10 mín.
17. Hellið heitum leginum ofan á perurnar. Lokið strax.
18. Ekki gleyma að láta kúrenur og vanillustöngina fylgja með.



Perurnar eru góðar sem meðlæti með jólamatnum.

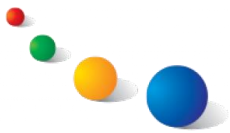
Þær eru líka góðar sem eftirréttur með til dæmis ís eða vanillurjóma.

Perurnar geymast í að minnsta kosti mánuð í kælikáp, jafnvel lengur.

Þetta er gómsæt og falleg jólagjöf.

Það má skreyta krukkurnar með skrautborðum og öðru sem ykkur finnst fallegt.





JÓLA rauðlaukssulta

Hráefni:

- 1 kg rauðlaukur (um 8 rauðlaukar) fer eftir stærð
- 2 msk olía
- 2 dl rauðvínssedik
- 3 dl púðursykur (200 g)
- 2-3 msk balsamedik
- ½ tsk salt
- ¼ tsk pipar
- 1 tsk kanill
- ½ tsk negull
- ½ tsk engifer
- 2 glerkrukkur með góðu loki, hreinar (2 x 400 ml) eða fleiri minni krukkur



Aðferð:

19. Afhýðið laukinn og skerið í tvennt. Gott að láta rauðlaukinn liggja góða stund í köldu vatni, þá er þægilegra að skera hann, verður ekki eins sterkur.
20. Skerið síðan í þunnar sneiðar.
21. Hitið olíu í meðal stórum potti og steikið laukinn þar til hann er mjúkur og aðeins farinn að brúnast. Það tekur um 10 mínútur.
22. Bætið næst rauðvínssedik og sykri í pottinn.
23. Látið malla í pottinum í um 20 mínútur.
24. Setjið næst balsamedik saman við.
25. Kryddið með salti og pipar.
26. Kryddið með kanil, negul og engifer – gefur gott jólabragð og ilm. Hrærið vel saman í lokin.
27. Setjið næst í krukkur og lokið vel. Geymið í kælikáp.

Sultan geymist vel í kælikáp í 1-2 mánuði.
Hentar vel með ostum, paté, brauði, villibráð og jólaafgöngum.
Litrik og falleg jólagjöf. Gott að gefa, gott að þiggja.
Krukkurarnar má skreyta með jólamyndum, skrautborðum eða öðru sem ykkur finnst fallegt.

