

JÓLAGÁVUR



4 Prent við blekk blettum

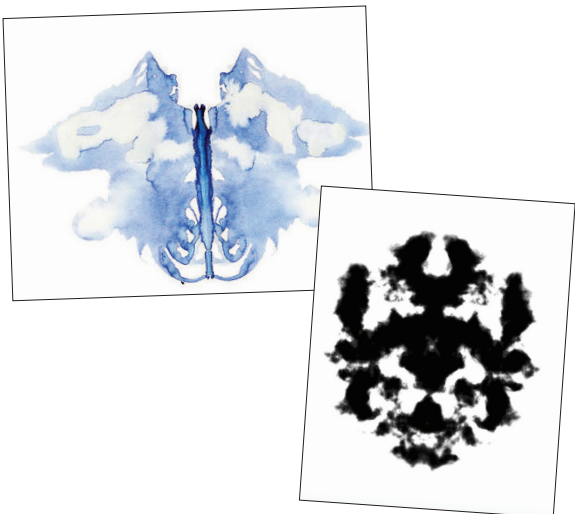
Eitt vakurt, einkult prent, sum er lætt hjá teimum minstu at gera.

Tilfar:

- Pappír
- Smáir penslar, um ein hevur hug. Tað er tó ikki neyðugt.
- Litað pappír at líma myndina á
- Máling
- Rammu

Mannagongd:

Legg pappírið varliga saman, men ansa eftir, at tú ikki trýstir ov fast niður á, so linjan ikki verður ov sjónlig. Dryppa nokk av máling á aðra síðuna á pappírinum, ella mála eitthvørt við penslinum. Minst bert til at brúka nóg mikið av máling. Legg pappírið saman og kroyst hina síðuna av pappírinum ímóti ta malaðu síðuni. Lat síðani pappírið upp aftur, og lat tað torna. Líma myndina á litaða pappírið, sum er eitt sindur størri enn málaða myndin. Koyr í eina vakra rammu.



5 Smákøku blanding

Legg turra tilfarið, sum skal brúkast í uppskrift til smákøkur, omaná hvørt annað í eitt vakurt glas ella plastikk ílat. Prýð ílatið við einum vøkrum bandi, eini tekning ella einum lítlum brævi frá barninum. Til ber at skriva uppskriftina til smákøkurnar á ílatið ella á ein lepa, sum er við.

Tilfar:

- Klistur, ið klistrar á báðum síðunum ella lím
- Tunnan segldúk ella vakurt pappír
- Saks
- Tussjir til tekstil ella filtpennar
- Turt tilfar til smákøkur (sí prei)

Mannagongd:

Klipp seglukin ella pappírið í ein fýrakant í røttu stødd. Skriva eina heilsan á merkiseðilin. Klistra ella líma merkiseðilin á ílatið. Tað ber eisini til at hanga hann á bandið, sum prýður ílatið



6 Vøkur skál úr smeltaðum perlum

Ein vøkur skál, ið er lætt at gera – eisini hjá teimum lítlu børnunum. Brúkar tú blandaðar perlur verður skálin litføgur og festlig, men velur tú til dømis bert svart, hvítt, ella grátt so kemur hon til sjónar á ein heilt annan hátt.

Tilfar:

- Perlur
- Eina eldfasta skál í á leið ta støddini, sum perluskálin skal verða.
- Olju at smyrja í eldfasta ílatið

Mannagongd:

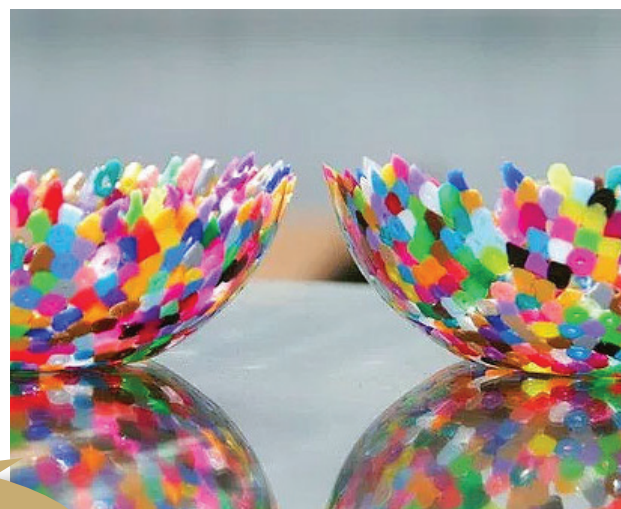
Hita ovnin á 175°C

Smyr eldfasta ílatið/skálina við olju

Koyr perlurnar í eldfasta ílatið/skálina í einum lagi, so tær ikki liggja á hvørjari aðrari.

Set ílatið/skálina í ovnin og baka perlurnar í eini 15 minuttir

Tá tað er kølnað, so tekur tú varliga perluskálina úr eldfasta ílatinum/skálina



Prei:

Uppskrift til 24 smákøkur:

Tilfar:

- 420 ml av mjøli
- 3/4 tsk. natron
- 3/4 tsk. salt
- 120 ml sukur
- 180 ml putursukur
- 250 gram av hakkaðari myrkari sjokolátu

Hetta tilfarið passar í eitt ílat, sum tekur ein litur

Mannagongd:

Hita ovnin á 190°C

Smelta 170 gram av smøri ella margarini og koyr tað í ein bolla. Koyr 1 egg og eina teskeið av vanilju essensi í. Blanda turra tilfarið úr ílatinum væl saman við hesum.

Brúka eina súpuskeið til at meta um mongdina av deiggi, tá tú gert smákøkurnar. Legg tær á eina plátu við bakipappíri á. Baka í 9-11 minuttir (ella inntil tær verða ljósabrúnar). Vælgagnist!