Einføld, løtt og ódýr jólatips

Monika Stauss Joensen úr Leirvík gevur her nøkur kreativ hugskot til eina lítla gávu ella eina heilsu til onkran sum tú hevur kæran.

Jólakort

Klipp stjørnur úr gomlum bløðum, og líma tær uppá kort. Pynta við øllum tí, sum tær kemur í huga ella finnur í jólaeskjuni. Tú fært heilt vist børnini at hjálpa tær.

Hent at hava við hondina er:
Límpistól, límstift, papp og pappír í ymiskum litum ... og so alt annað sum fólk eiga heima, so sum perlur, toyrestir, silkibond og annað.

Krukka við súltutoyi

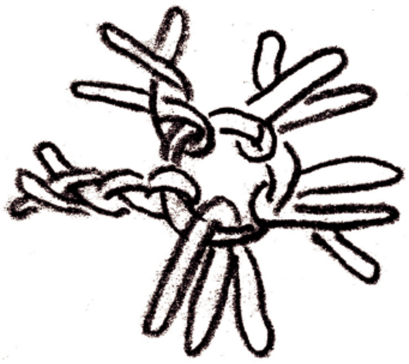
Annaðhvørt keypir tú súltutoy ella fyllir heimagjørt í eina krukku. Síðani klippir tú ein runding út sum er nakrar cm størri enn lokið, og festir toyið um lokið við elastikki og silkibandi. Eitt útklipt hjarta ella okkurt úr jólaeskjuni kann hangast á sum eykapynt.

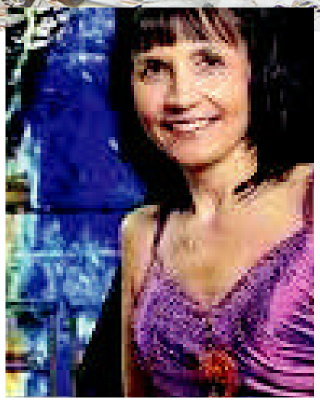
Svávuleskjur

Líma toyrestir ella pappír ovast og niðast, og pynta síðani eftir egnum fantasi'i, til dømis klisturmerki og hjørtur. Seyma nissuhúgvur við lítlum vatt-toppi og líma tær við límpistól á nissukúlur, sum fáast í hvørjum ítrivshandli.

Sukurbreyðstjørna

Ein slík sukurbreyðstjørna úr Sveits er vælegnað til ein hugnaligan drekkamunn á morgni.





Monika Stauss Joensen

Tú skalt brúka:

1 kg av hveitimjøli
1 súpuskeið av salti
2 posar turrgerð
2 teskeiðir av sukur
200 gr smør
5 - 5,5 dl av mjólk

Elt sum vanligt bolladeiggj. Lat ganga til tað dupulta.

At flætta stjørnuna er ikki trupult: Deil deiggið í 8 líka stórar partar. Rulla hvønn partin út til rullur á 40 til 50 cm. Sker 3 rullur í helvt. Ein verður løgd saman sum ein ringur, og hinar fimm lagdar rundanum (sí tekning).

Klistra við eggjahvíta ta stuttu rulluna í hvørjum bana. Síðani verður flættað á sama hátt sum tá hárið hjá smágentum verður flættað.

Hita ovnin til 220 stig (luftovn til 200 stig), meðan tú stillar stjørnuna á eitt kalt stað í umleið 10 minuttir. Pensla við eggjareyða og stroy perlusukur útyvir.

Skal bakast í umleið 20 minuttir.

Kann haftrat pyntast við bondum, eini jólakúlu í miðjuni, ella einum stearinljósi ein sunnumorgun.

Nú er klárt at hugna sær saman við einum góðum morgunmati.