Gúmmelaði, gaman og æfingar

Nemendur miðstigs skólaárið 2021-2022

Hrafnagilsskóli

Efnisyfirlit

3. Uppáhaldsbókin mín

27. Æfingakennsla, leikir og þjálfun

56. Uppáhaldsuppskriftin mín

Uppáhaldsbókin mín

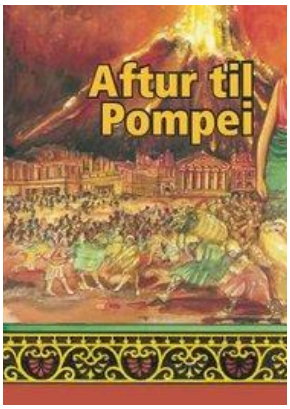
Aftur til Pompei
Höfundur Kim.M.Kimselius.

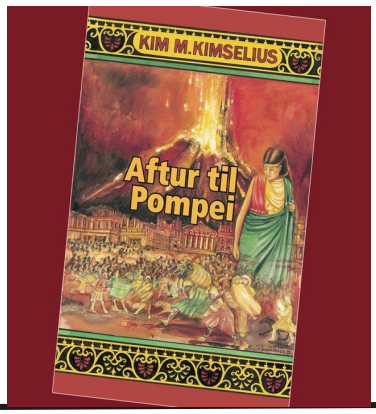
Bókin er um stelpu sem heitir Ramóna og húnferðast til í tíma. Í þessari bók ferðast hún til Pompei á Ítalíu. Þar hittir hún strák sem heitir Theo og saman lenda þau í alls konar hættulegum ævintýrum.

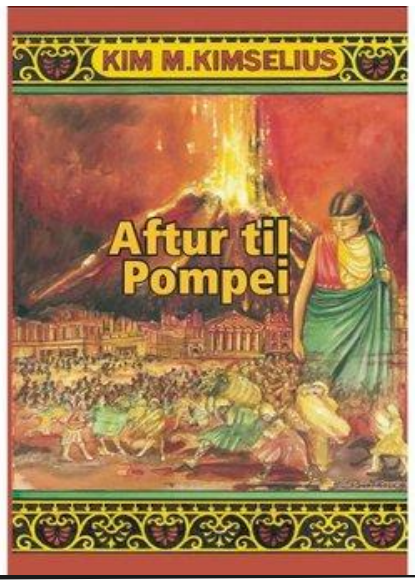
Ramóna og Theo er bókaflokkur með sjö bókum og ein gerist á Íslandi.

Þetta er æsispennandi bókaflokkur sem ég mæli með. Ég valdi þessa bók því mér finnst hún mjög skemmtileg.

Katrín Björk.



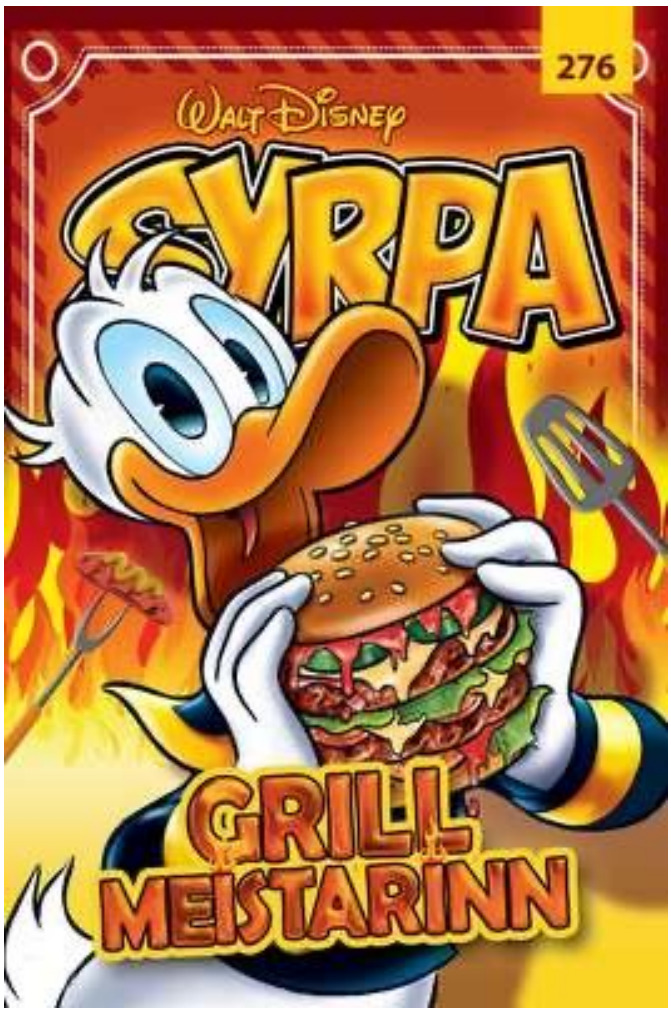




Syrpa - Grillmeistarinn
Höfundur: Walt Disney

Ég valdi þessa út af því þetta er myndasaga og myndasögur eru uppáhald mitt. Það eru til margar syrpur auk þess á ég margar heima þær eru í skúffu undir rúminu mínu.

Fyndin, skemmtileg og spennandi. Kv Þorsteinn Búi



Lína langsokkur
Höfundur: Astrid Lindgren

Þessi bók er um sænska stelpu sem heitir Lína langsokkur. Fullu nafni heitir hún Sigurlína Rúllugardína Nýlendína Krúsimunda Efraimsdóttir langsokkur. Hún býr ein ásamt apanum Herra Níelsi og hestinum Litla Karli. Hún á tvo mjög góða vini, þau Önnu og Tomma. Saman lenda þau í mörgum spennandi ævintýrum. Það eru til margar sögur um Línu og félaga.

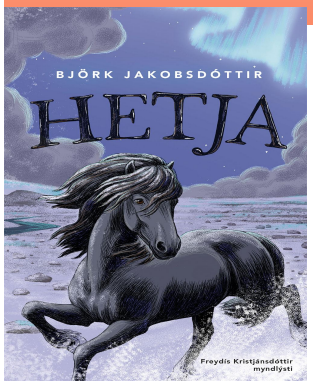
Meðmæli: Fyndin, skemmtileg og ekki of löng. Lína er sniðug, uppátækjasöm og mjög sterk.

Dagmar

HETJA höfundur: Björk Jakobsdóttir

HETJA.

Hetja fæddist í sveit og. Hún á eiganda sem heitir Björg og hún átti akkúrat afmæli svo hún fékk hana í afmælisgjöf og hún skýrði hana Hetju!
Hún er brún meri og þegar hún var 5 mánaða fór hún í flutningabíll. Hún fór í hann án þess að eitthvert vissi og hún vissi ekki hver hún væri að fara en hún fór hinumegin við heimabæinn sinn og þar var maður sem hún kallaði Rúllubagga og hann átti son sem hún kallaði drengjatrippi og hún hoppaði yfir gerðið hjá Rúllubagga og það var næstum stærri enn hún sjálf og Björg var. Búin að leita af henni í 1 mánuð og 3 vikur! En hún komst yfir eitthvað vatn sem nokkrir hestar hæfðu dáið í en hún komst yfir og til Bjargar !
ENDIR takk fyrir mig



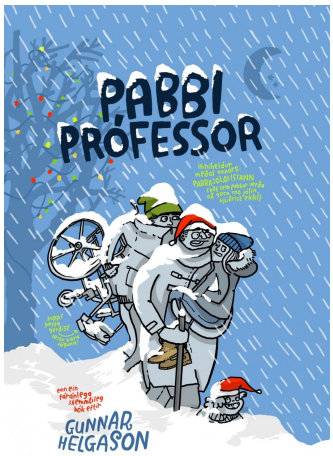
IÐUNN JÓNSTÓTTIR🐎🐎🐎

Pabbi prófessor
Höfundur: Gunnar Helgason

Bókin er um stelpu sem er að reyna að bjarga jólunum eða ekki. Hún fór á jólaball og strákur sem heitir Þór bað hana að dansa við sig. En hún varð að fara út af því að strákar í 10 bekk sem heita Mörður og Óttar eru leiðinlegustu strákarnir í heimi. Takk fyrir mig.

Kristín Harpa

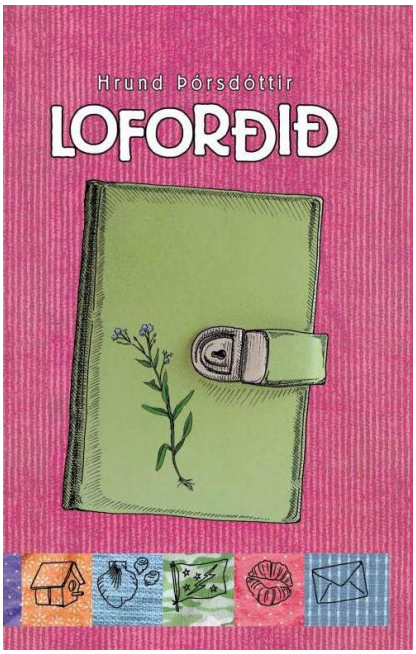
Mér finnst hún mjög skemmtileg og fyndinn.



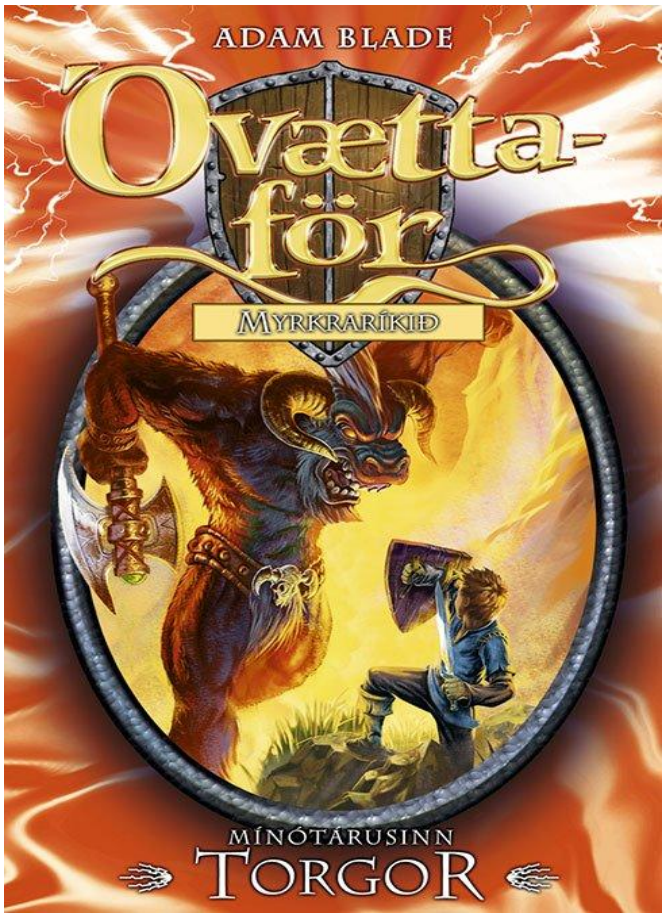
Bókin mín heitir Loforðið Höfundur Hrund Þórðsdóttir.

Bókin mín er um tvær stelpur. Þær voru bestu vinkonur. Ein þeirra var 11 og hin 12 en þessi sem er 11 fékk krabbamen og deyr en stelpan hún átti dagbók og það varð loforð og það stendur margt í henni sem er grumsamlegt?

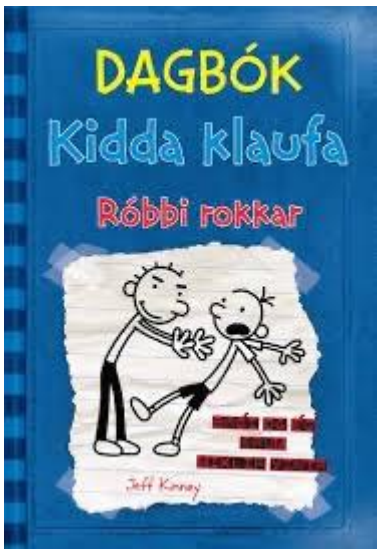
Bókin er skemmtileg sorgleg fyndin stundum og gáfuð spennandi. Kveðja, Viktoría .



Óvættaför er bók um strák sem heitir Tom og vinkonu hans Elennu.
Þau þurfa saman að bjarga Vantíu og góðvættunum sem þar búa. Þessi bók er eftir Adam Blade.
Kveðja, Kristján.



Dagbók kidda klaufa Róbbi rokkar eftirJeff Kinney



Kiddi klaufi 2 er skemmtileg bók. Í byrjuninni er hann í sundkeppni og bætir tímann í 100 metra sundi. Á einni sundæfingu hjá Kidda fór hann að einhverjum læk af því hann nennti ekki að vera á sundæfingu eins og á öllum öðrum sundæfingum.

Ég mæli með þessari bók af því að hún er mjög fyndin og hellingur af gríni.
Kveðja Jonni

Hellirinn blóð vopn og fussum fei Þórunn Helga

Höfundur Hildur og Arngrímur.

Þessi bók er um stelpur sem eru systur og finna helli. Systurnar eitthvað og það voru úlfar og þær öskruðu og þær vissu ekki hvert þær áttu að fara útaf þær vissu ekki hvaðan þær komu inn.? Þær reyndu að kalla en enginn heyrði í þeim. Þannig að þær bara löbbuðu af stað. Þær löbbuðu lengi lengi og þær komust út en þær vissu ekki hvert þær áttu að fara út af þær voru komnar á hinn endan á hellinum. Kveðja, Þórunn.

Hundurinn Með Hattinn

Höfundur: Guðni Líndal Benediktsson

Adriana

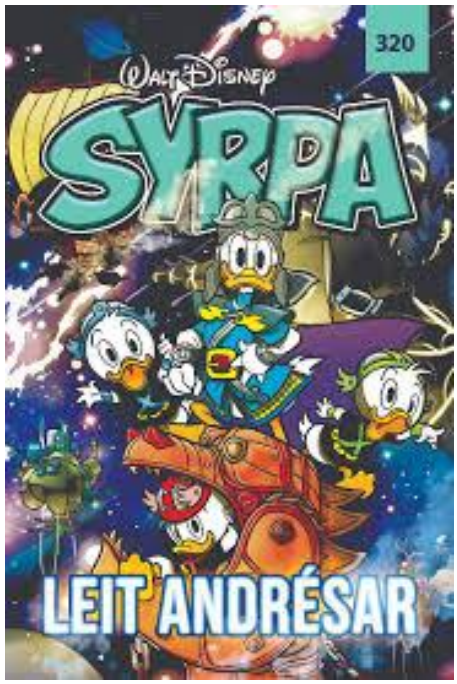
Spori er klárasti hundurinn í hverfinu. Hann er nokkurs konar Sherlock Holmes gæludýranna. Bókin byrjar á því að fylgja eftir Tása, litlum kettlingi sem gjörsamlega dýrkar Spora. Tási er á leiðinni á fund sem Spori hefur kallað til, þar sem hann ætlar að afhjúpa sökudólgana í nýjasta sakamálinu. Tási veit að Spori getur leyst öll sakamál! Spori veit það hins vegar ekki og þegar hann tapar hattinum sínum missir hann móðinn. Spori heldur að gáfurnar búi í hattinum en með hjálp Tása reynir hann að komast til botns í einni flóknustu og snúnustu gátu sem komið hefur upp í hverfinu.

Allir Krakkarnir - Gunnar Kr. Sigurjónsson

Allir krakkarnir er bók með fullt af Allir krakkarnir eða allt fólkið eða allir strákarnir/stelpurnar t.d. Allir krakkarnir drukku vatn í skólanum nema Hlín, hún drakk Vín.

Syrpa-Eftir Walt Disney

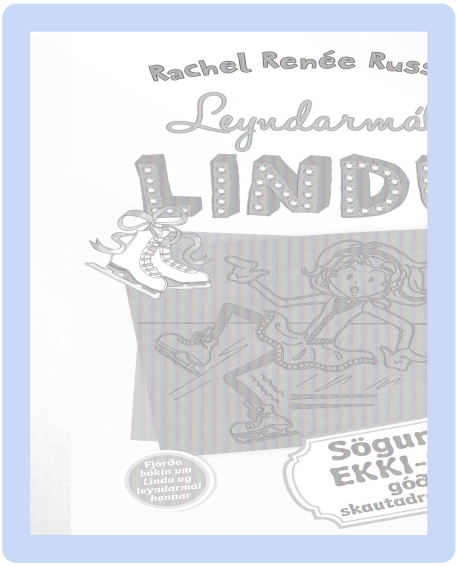
Andrés önd. Andrés önd er mjög skemmtileg bók og í syrpu eru mjög skemmtileg mismunandi ævintýri. Kveðja Logi.



Leyndarmál lindu 4-Rachel Renée Russel

Þessi bók er um stelpu sem heitir Linda hún á tvær bestu vinkonur. Hún á annan vin sem heitir Brynjar. Foreldrar hans voru ekki að fá nóg af peningum fyrir að selja dýr.

Brynjar bjó í dýraathvarfinu og þurfti kannski að flytja burt. Linda tekur þátt í skautakeppni með bestu vinkonum sínum samt er hún hræðileg í að skauta.



Meðmæli:skemmtileg fyndin spennandi áhugaverð

Ísey Nanna

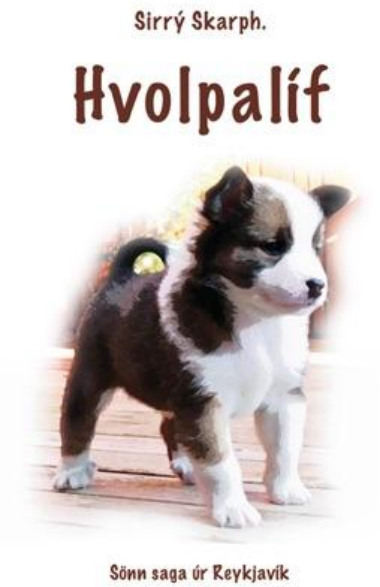
Hvolpalíf

Höfundur:Sirrý Skarphéðinsdóttir

Hvolpalíf er sönn saga sem gerðist í Reykjavík.

Bókinn er um líf 6 hvolpa sem fæðast í Grafarvogi og hvernig lífið er hjá þeim og fólkinu sem það býr hjá.

Ég valdi þessa bók því að mér finnst hún skemmtileg, áhugaverð og fræðandi um líf hvolpa.



Ragnheiður Birta Hákonardóttir

Draumaþjófurinn

Hafnarland er með mörg störf og þar eru safnarar sem safna mat, étarar sem éta matinn og bardagarottur sem halda óvinum frá og njósnarar sem njósna . Dóttir foringjans Eyrnastórs er aðalbarn. Gullfalleg rottudís er étari og á besta vin sem er safnari og étarar mega ekki leika við safnara. Mamma hennar hendir vini hennar í sjóinn og út af því fer hún að heiman og út í borgina þar sem hún lendir í fullt af ævintýrum.

Höfundur: Gunnar Helgason. Hún er fyndinn, skemmtileg og mjög spennandi. Aníta Júlíana❤️‍🔥😁💕

LEYNDARMÁL LINDU

Höfundurinn er helgi Jónsson

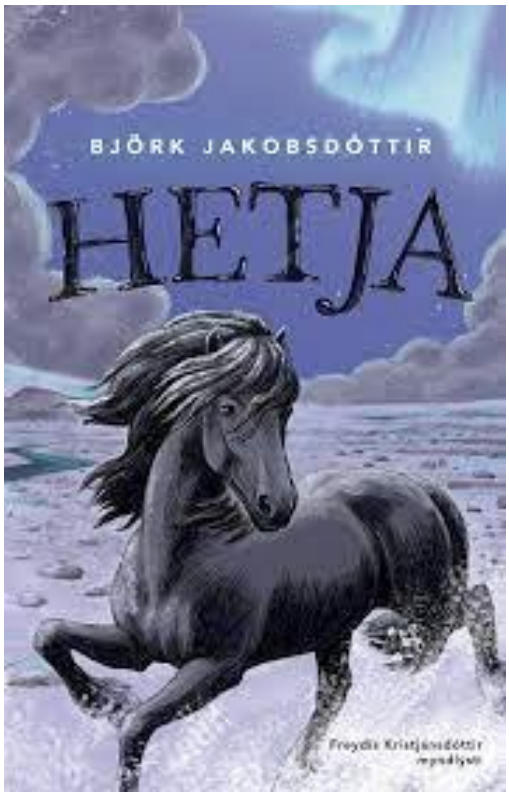
Leyndarmál Lindu er um stelpu sem er í skóla hún á vinkonur sem heita Stína og Bína. Þetta er bók 4 og það eru 6 bækur um hana. Hún á systur sem heitir Freyja og henni finnst hún mjög pirrandi. Hún er skotinn í Brynjari og það er stelpa sem heitir Hildur Hermundar sem er mjög leiðinleg við Lindu.

Mér finnst hún skemmtileg fyndin og spennandi. Kveðja Freyja

Hetja

Bókin mín er um hest og stelpu. Hestinum er stolið og stelpan er í SJOKKi! Og leitar af honum út um allt . Hún byrjar að hugsa að hesturinn sé dauður. Enn það verður ekki satt. Hetja nær að komast út og lendir í ævintýri (ég er ekki alveg búinn að klára bókina)

Ég valdi þessa bók því hún er rosa skemmtileg, ég elska hesta og það eru mikil ævintýri í henni og ég elska að lesa þannig.

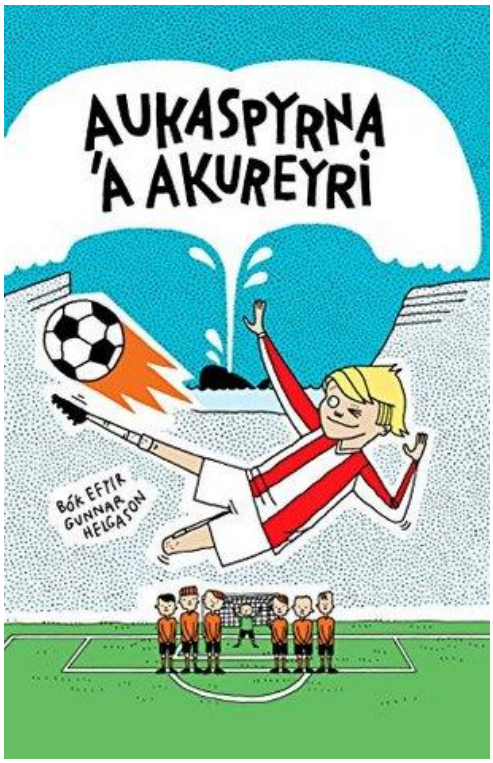


Eftir Björk Jakobsdóttir

Akvelina Darta

Aukaspyrna á Akureyri

Þessi bók er um strák sem heitir Jón Jónsson og er fótboltastrákur í Þrótti sem er í Reykjavík. Þeir eru að fara á mót sem heitir N1 mótið. Jón er skotinn í stelpu sem heitir Rósa.



Ég valdi þessa bók af því að hún er skemmtileg og fyndin

Höfundur: Gunnar Helgason

Hólmfríður Lilja

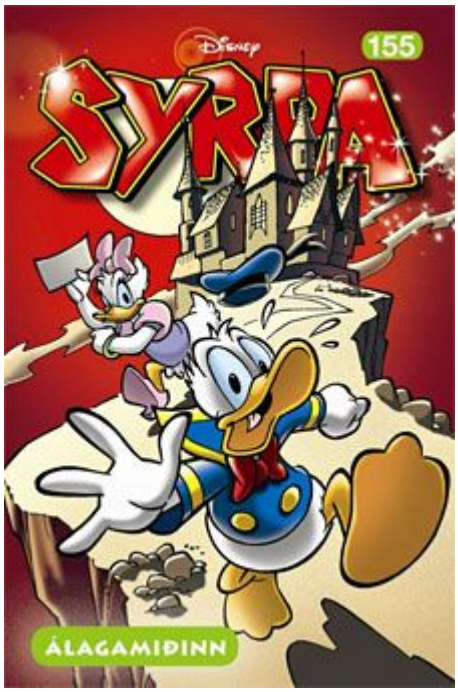
Höfundur Zanna Davidson
Myndskreyting Melanie Williamson

Stjáni finnst ekki gaman í skólasundi vatnið er kalt blautt og hræðilegt þegar stjáni heldur að vont geti ekki versnað þá birtast stríðnispúkarnir í lauginn.
Daði Snær

Höfundur : Walt Disney - Syrpa álagamiðin

Bókin er um önd sem heitir Andrés önd og Andrésínu. Andrésína á að vera ein í kastala í 3 daga en Andrés kemur og verður með henni. Hann reynir svo að fara en kemur svo og verður með henni. Svo rífast þau og álagamiðin rifnar og það kemur skrímsli sem rifnar verður af dufti.

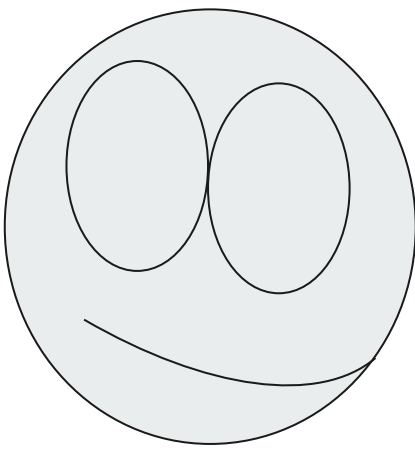
Elvar Logi Sverrisson



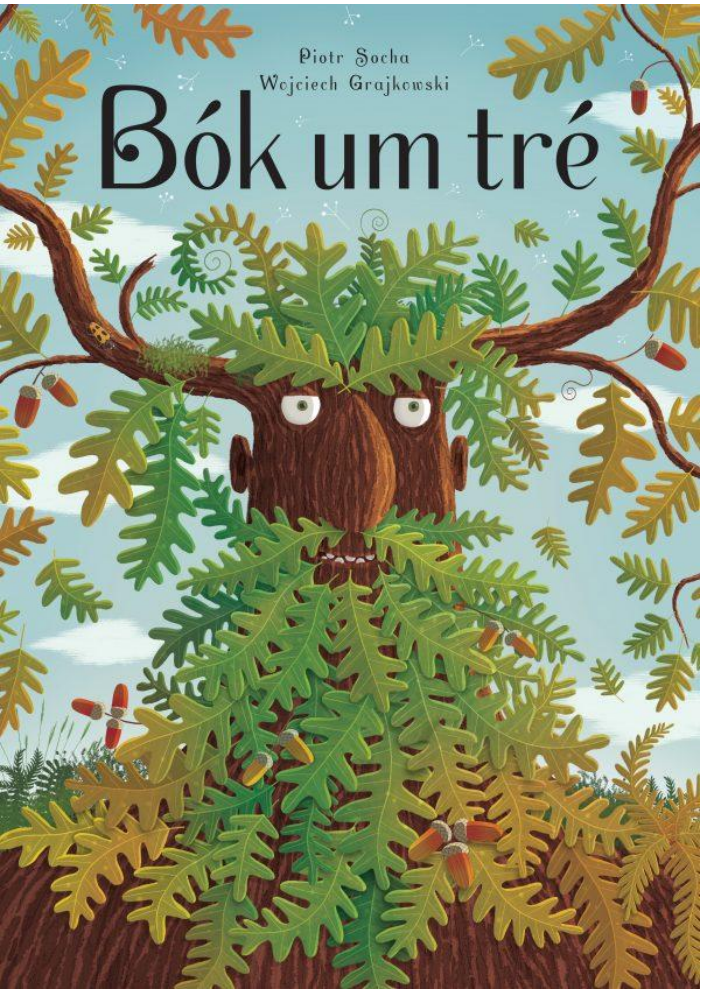
Mér finnst þessi bók skemmtileg af því að hún er spennandi.

Skúli skelfir er eftir Francesca Simon teikningar eftir Tony Ross. Bókin er gerð á skólavellinum á íþróttadaginn. Þegar þau Skúli og Fríða Fíluskjóða þurfa að vina saman á😀 íþróttaleikunum sem mun fara út í Hróa hött því þau vilja bæði vinna leikana en EKKI saman.

Hún er skemmtileg að því að hún er er skemmtileg👍❤️❤️
Ísak og Björgvin😀😀



😀😀😀😀😀😀😀



Bókin er eftir Piotr Socha Wojciech Grajkowshi. Bòk um tré. Þessi undurfagra bók hefur farið sigurför um heiminn á örskömmum tíma.

Viktor

Dagbók kidda klaufa

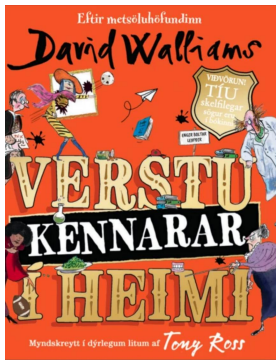
Dagbók Kidda klaufa er skemmtileg og fyndin bók eftir Jeff Kinney. Þessi bók er um besta ballið.

Ýmislegt óvænt kemur fyrir Kidda á þessum síðustu dögum fyrir ball ársins og meira að segja kemur upp sá möguleiki að stelpa fari með honum. En það sannast að það er aldrei gott að fagna of snemma!

Ég heiti Róbert Orri Finnsson og ég mæli með þessari bók því að hún er fyndin og skemmtileg og mér finnst hún henta manni líka þegar maður er búin að eiga erfiðan dag.

Róbert Orri Finnsson

Verstu kennarar í heimi.
Höfundur: David Walliams



Ef þú kannast við verstu börn í heimi skaltu búa þig undir eitthvað miklu, miklu verra, verstu kennarar í heimi. Þú getur lesið um ógnarhjól fröken Ógnar, hjónin Turtil og Dúfa og tárahafið og miklu meira.

Meðmæli: fyndin, skemmtileg og skrítinn. Ég mæli með henni.-Rakel

---

Mamma klikk
Höfundur: Gunnar Helgason

Bókin er um stelpu sem heitir Stella hún er með áætlun um að breyta klikkuðu mömmu sinni. Í bókinni eru mörg skemmtileg atriði um stellu og fjölskyldu hennar.

Bókin er fyndin og skemmtileg.
Mamma klikk er skrýtin en fyndin.
Ég mæli með henni!-Kolfinna

SIGGI SÍTRÓNA

Höfundur Gunnar Helgason.

Siggi sítróna er strákur sem er mjög viðkvæmur og er að vera stóri bróðir. Stóri bróðir Sigga er að segja að hann verður bara súr eins og sítróna þegar hann verður stóri bróðir og hann verður ekki litla músin hennar mömmu.

Mér finnst þessi bók góð því að bókin er fyndin.

Kveðja Bjarni

Hundurinn með hattinn
Höfundur: Guðni Líndal Benediktsson

Spori er klárasti hundurinn í hverfinu hann er einhvers konar Sherlock Holmes hundur.
Spori fer oft á fundi með öllum hinum dýrunum í hverfinu. En einn daginn týnist hatturinn hans og hann heldur að hann geti ekkert gert án hattsins. En síðan kemur Mjási til bjargar. Mjási er köttur og hann er mesti aðdáandi Spora .

Mér finnst hún skemmtileg útaf því að hún er mjög spennandi.
Ylva

Bli med når Tiril, Oliver og Åtto skal finne sjørøverskatten! Operasjon Sjørøver er historien om unge detektiver på skattejakt. Under et detektivoppdrag på stranden, finner Tiril og Oliver tilfeldigvis en underlig, gammel tallerken begravd langt un

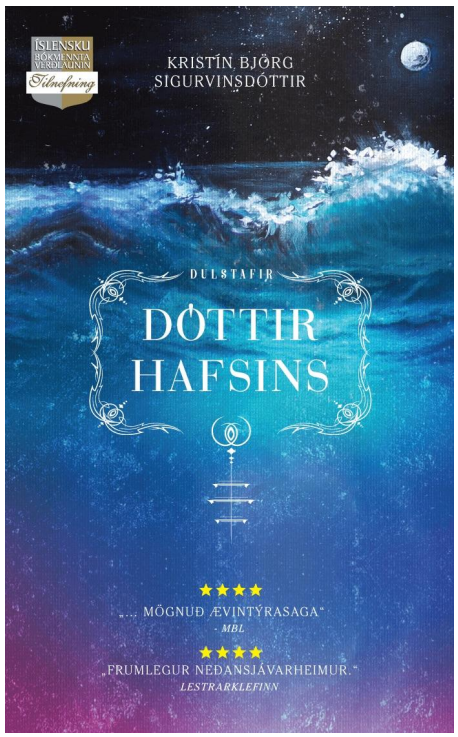
Bókin er spennandi.
Birgir

Þín eigin RÁÐGÁTA er 27. bókin eftir Ævar Þór Benediktsson. Hún er nýjasta bókin í seríunni Þín eigin ráðgáta. Hún er um tvo krakka, Óliver og þig. Þú átt að reyna að leysa ráðgátu. Ég mæli með bókinni.

Óskar

Fyndin, skrítin og mikil ráðgata.

Dóttir hafsins



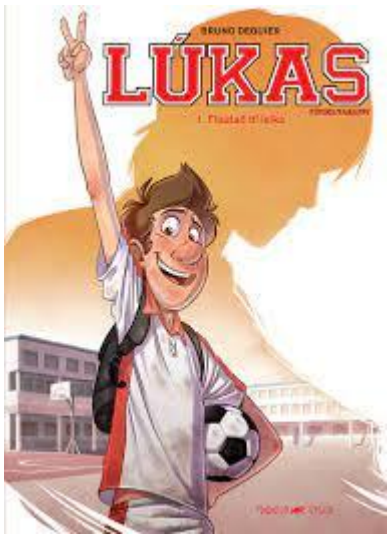
Dóttir hafsins er spennandi ævintýrasaga eftir Krístínu Björgu Sigurvinsdóttur.

Sagan gerist í hafinu þar sem Elísa Ebba reynir að læra á jafnvægi hafsins. Þar mætir hún mörgum hindrunum eins og að sjá bróður sinn og tilfinningar hennar brjóta varnarvegginn sem hún var mörg ár að byggja. Í hafinu heitir hún Lelena og í hafinu hittir marmann sem lítur út eins og hann sé ungur enn í raun er hann búinn að vera 182 ár í hafinu. Bókin inniheldur mjög mikið af sögu án þess að vera neitt lík alvöru lífi.

Mér fannst hún æðisleg og ég mæli með henni, 4,5 stjörnur. Halldór Ingi

---

Lúkas - 1. Flautað til leiks
Höfundur: Bruno Dequier



Lúkas er sérhlífinn og klunnalegur unglingur. Hann vill ólmur taka sig á en það er hægara sagt en gert.

Vinkonan mín mælti með bókinni.
Ragnheiður Birta

Percy Jackson & grísku guðirnir
Eldingarþjófurinn
Rick Riordan

Þessi saga er um strák sem heitir Percy Jackson. Hann lendir í vandræðum í skólanum og er rekinn úr sjötta skólanum hans á sex árum. Allt í kringum hann byrja að gerast skrítnir hlutir og hann er sakaður um þjófnað á mikilvægum hlut. Percy eignast nýja vini sem þurfa að hjálpa honum að sanna að hann sé saklaus. Sagan er byggð á grískri goðafræði og er mjög spennandi.

Meðmæli: Hún er fyndin, spennandi og áhugaverð. Í henni eru ráðgátur, ævintýri og hún er mjög skemmtileg - Sunna.

Eragon
Höfundur: Christopher Paolini

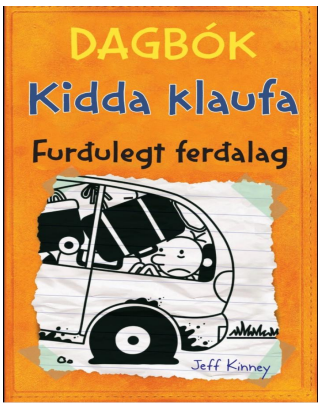
Eragon finnur gljáfagran bláan stein í skóginum og ályktar að hann gæti kannski keypt vetrarforða af kjöti fyrir hann. En þegar steinninn fagri reynist vera drekaegg og þegar drekinn klekkst út verður ljóst að sveitapilturinn ungi hefur rekist á forna arfleifð drekariddarana, næstum jafngamla sjálfu Veldinu. Á einni nóttu gjörbreytist líf piltsins og hann dregst inn í ógnvekjandi nýjan heim stórbrotinna örlaga, töfra og valdabaráttu. Ég mæli með henni

Haukur Skúli Óttarsson

Skemmtileg, hræðileg og spennandi

Dagbók Kidda klaufa - Furðulegt ferðalag

Þegar fjölskyldan hans Kidda fer í ferðalag er venjulega hugmyndin að allir skemmti sér. Nema auðvitað það sé fjölskyldan hans Kidda klaufa. Ferðalagið byrjar mjög vel en svo sígur á ógæfuhliðina



Mér finnst bókin skemmtileg því að Kiddi er svo mikill klaufi.

Höfundur er Jeff Kinney

Sölvi

Kepler 62

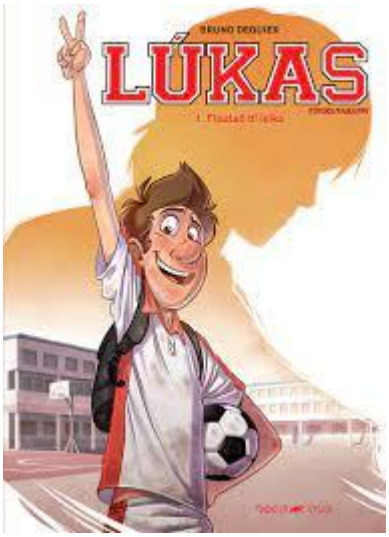
Aksels

Offjölgun mannkyns hefur orðið til þess að næstum allar auðlindir jarðar eru á þrotum. Mannfólkið berst í bökkum við að lifa af. Hinn 13 ára gamli Ari lítur eftir Jonna, litla bróður sínum sem er smitaður af undarlegum vírus. Strákunum hefur tekist að verða sér út um nýja tölvuleikinn, Kepler 62, sem sagt er að sé nánast ómögulegt sé að klára. Saman tekst bræðrunum hið ómögulega og komast að því að Kepler 62 er meira en bara leikur.

Höfundar bókarinnar eru Bjorn Sortland og Timo Parvela.

Höfundur er Bruno Dequier. Bókin heitir Flautað til leiks og þetta er fyrsta bókin.

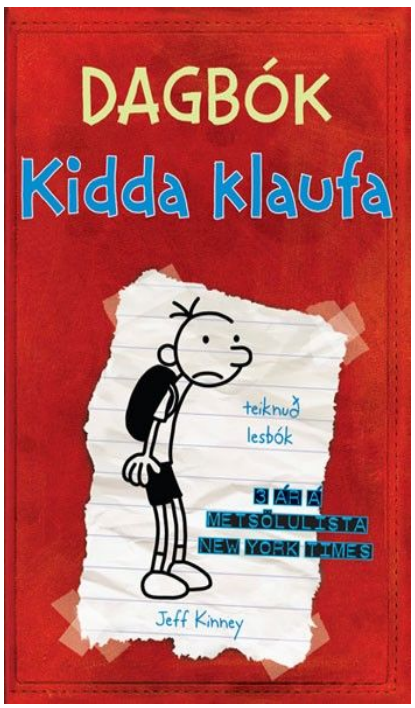
Lúkas var í skólanum og heyrði skrítið hljóð þegar hann var á klósettinu. „Svona fyrirbæri eru ekki til!" sagði hann. Ég hlýt að vakna bráðum. Lúkas er latur en vill taka sig á. Hann fær hjálp að handan og þarf að ákveða hvort hann vill breyta sér.



Mér finnst þessi bók skemmtileg vegna þess að hún er um fótbolta.

Teitur Nolsöe Baldursson

Dagbók Kidda klaufa
Höfundur: Jeff Kinney

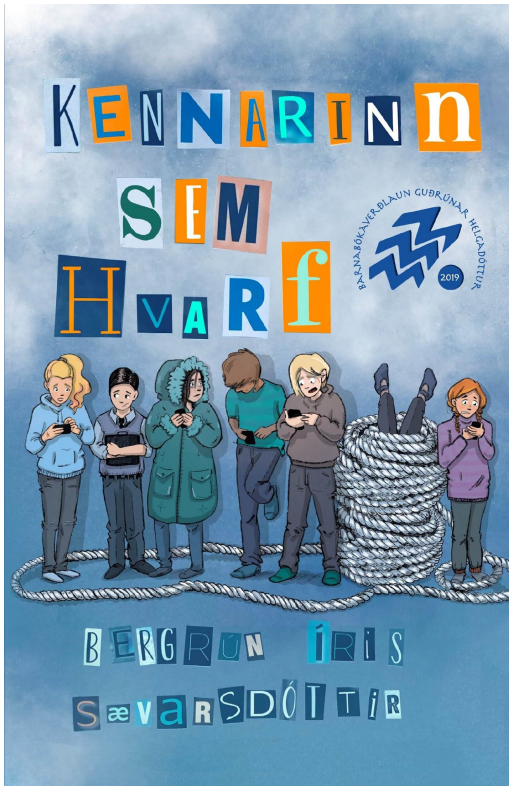


Hér kynnumst við þessum lífsglaða dreng sem er til í allt þó flest mistakist. Bókin er sett upp eins og dagbók, línustrikuð og með fyndnum teikningum á hverri síðu.
Þetta er skemmtileg bók fyrir alla sem nenna ekki að lesa – og líka fyrir hina!

Tumi

Kennarinn sem hvarf. Þórarinn karl

Höfundur: Bergrún Íris Sævarsdóttir.

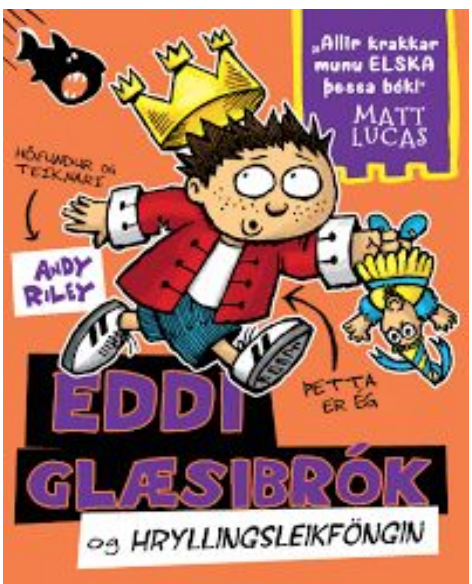


Kennarinn sem hvarf er um nokkra krakka í 6 bekk að reyna að bjarga kennaranum sínum sem heitir Bára. Aðalpersónan er Hekla þöll sem er einu ári yngri enn allir í bekknum hennar. Síðan hverfur Bára sporlaust og krakkarnir þurfa að leysa vísbendingar til þess að fá Báru aftur.
Ég mæli með henni því hún er spennandi, skemmtileg og fyndinn.

EDDI GLÆSIBRÓK OG HRYLLINGS LEIKFÖNGIN
Höfundur: Matt Lucas

UM EDDA
Eddi er enginn venjulegur strákur hann er kóngur sem situr í hásæti. Hann á sína engin brynju og kastala með fullt af leynigögnum og allt. Um söguna: Eitthvað var skrítið Noobi keisari var góður.

Mér finnst þessi bók góð vegna þess að hún fjallar um strák sem lendir í ævintýrum. Einar Breki.



Nordlys

Emma

Nordlys er norsk bók og það eru til 5 mismunandi bækur.
Bækurnar fjallar um stelpu að nafni Sonja sem fer inn í fantasíuheim. Í heiminum eru tröll, talandi dýr og víkingar. Besti vinur hennar er strákur sem heitir Espen. Espen sér um hana og björn sem hjálpar henni að læra um heiminn. Heimurinn heitir Jotundalen. Þau fara að rífast við víkinga. Víkingarnir eiga stelpu sem hefur krafta og þeir láta hana nota kraftana sína. Stúlkan gafst upp og varð vinkona Espens og Sonju.

Jeg synes denne boka er spennende fordi at det er egentlig som en tegneserie og jeg liker bøker som handler om fantasi og troll.

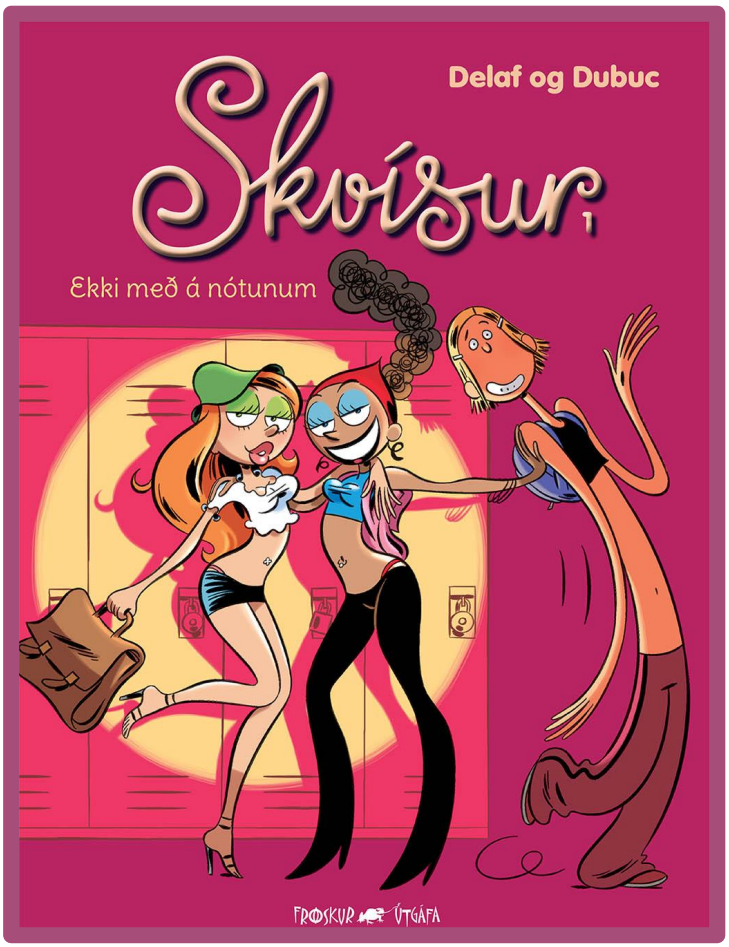
Heiðbjört Jónsdóttir

Skvísur

Höfundur

Delaf og Dubuc

Bókin skvísur er um stelpur sem heita Begga og Signý sem eru að nota aðra stelpu sem heitir Agnes. Það byrjar á Valentínusardag og Agnes fær ástarkort frá Danna. Lestu bókina sjálf til að vita hvað gerist næst.

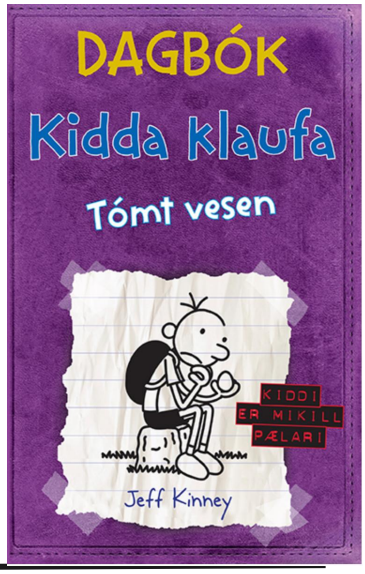


Mér fannst hún mjög fyndin og skemmtileg.

Dagbók Kiddi klaufi 5. Alexander

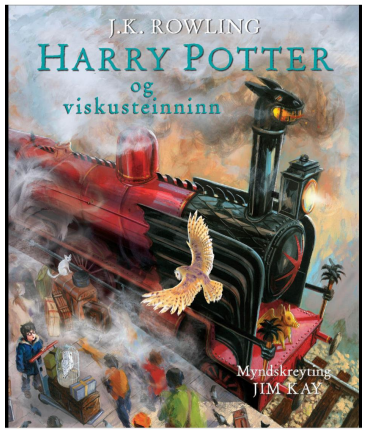
Kiddi klaufi númer 5 er rosalega skemmtileg bók og er með frábæran húmor bæði í texta og myndum. Í þessari bók er hann eiginlega að segja hvað hann gerir í lífi sínu. Hann gerir það í öllum bókunum sínum. Kiddi lendir í skemmtilegum ævintýrum eins og að fara í útilegu og margt fleira og hann segir líka hvað gerist í skólanum.

Mér finnst þessi bók skemmtileg vegna þess að hún er fyndin.



Höfundur Jeff Kinney og Helgi Jónsson þýddi.

Parry Potter og viskusteinninn
Höfundur: J. K. Rowling



Harry Potter er ellefu ára og á afmælisdaginn hans birtist risavaxinn maður með augu eins og litlar svartar bjöllur á heimili þeirra. Hann heitir Rubeus Hagrid og hann segir að Harry sé galdramaður og að hann hafi fengið inngöngu í Hogwart — skóla galdra og seiða. Harry lendir í mörgum ævintýrum í Hogwart.

Mér finnst þessi bók skemmtileg vegna þess að það eru töfrar og flott dýr í henni. Anna Sigrún.

Palli PlayStation.

Höfundur Gunnar Helgason.

Palli playstation er 5. bókin sem Gunnar Helgason gerir og síðasta í bókin í bókaflokk um Stellu og fjölskyldu hennar.

😎😋😉

Ég hef alltaf haft áhuga á því að lesa bækurnar hans og hef beðið lengi eftir að það komi nýjar bækur. Ég er mjög vonsvikinn að hann sé hættur að skrifa um Stellu.

Mér finnst bækurnar hans skemmtilegrar, fyndnar, skrítnar og ég elska bækurnar.

Katrín Eva Arnþórsdóttir.

Harry Potter

Harry Potter er bókasería sem inniheldur sjö bækur, eftir höfundinn J.K. Rowling. Bækurnar eru um ungan, munaðarlausan dreng, sem elst upp hjá versta frændfólki í heimi, Dursley-fjölskyldunni og ævintýri hans í galdraheiminum, ásamt Ronald Weasley/Ron, Hermione Granger og fleirum. Á ellefta afmælinu hans fær hann bréf frá Hogwarts, skóla galdra og seiða, þar sem útskýrt er fyrir honum að hann sé galdramaður og megi þess vegna fara í Hogwartsskóla. Bækurnar snúast aðallega um líf Harrys og hvernig hann tengist Voldemort, sem er sterkur galdramaður og stjórnaði einu sinni galdraheiminum og var að reyna að losna við „muggana“ (fólk sem er galdra snautt/getur ekki galdrað) og galdramenn af muggaættum. Búnar hafa verið til myndir, tölvuleikir og ýmislegt fleira.

Allar sjö bækurnar hafa verið kvikmyndaðar.

Harry Potter og viskusteinninn

Harry Potter og leyniklefinn

Harry Potter og fanginn frá Azkaban

Harry Potter og eldbikarinn

Harry Potter og Fönixreglan

Harry Potter og blendingsprinsinn

Harry Potter og dauðadjásnin

Hér getur þú afritað textann fyrir fleiri upplýsingar
https://is.wikipedia.org/wiki/Harry_Potter

Mér finnst þær sorglegar á sumum köflum, fyndnar á öðrum, spennandi á enn öðrum köflum og mér finnst þær mjög skemmtilegar.
Ég mæli með þeim.
Emelía Lind Brynjarsdóttir

Æfingakennsla, leikir og þjálfun.

Aníta Heiðbjört og Emelía.

Leikur: Yfir

Leikur: Yfir

Fjöldi mögulegra þátttakenda: Eins margir og maður vill.

Áhöld: Gámur, skúr eða lítið hús og bolti.

Völlur: Í kringum gámin, skúrinn eða litla húsið.

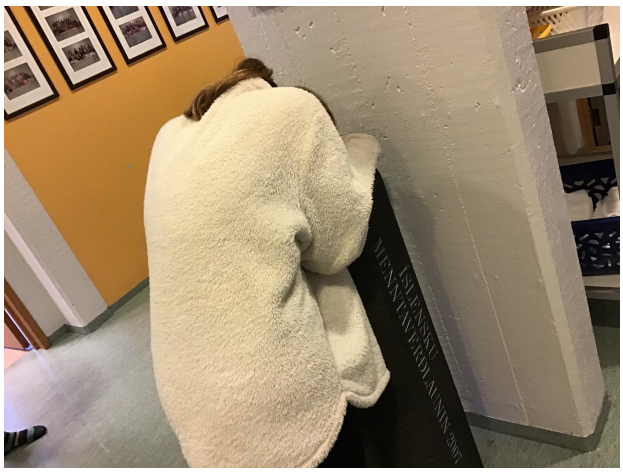
Aldur: 8-90

Markmið: Að hitta alla í hinu liðinu.

Lýsing: Keppendum er skipt í tvö lið og annað liðið byrjar með boltann, þeir eiga að kasta boltanum yfir bygginguna/gáminn og kalla “yfir”. Svo eiga þeir sem eru hinum megin við bygginguna/gáminn að reyna að grípa boltann. Ef þeir ná því þá eiga þeir að segja gripið og byrja að hlaupa í kringum bygginguna/gáminn og reyna að hitta einhvern með boltanum. Ef þeir ná því þá er sá sem þeir hittu með þeim í liði. Enn ef að þeir grípa boltann ekki kasta þeir honum yfir bygginguna/gáminn og segja yfir svo gengur þessi leikur áfram og áfram þangað til að það er engin eftir í einu liði.

Sunna, Birta og Amý

Leikur: Eina króna



Þátttakendur: 5-20.

Áhöld: Stöng, til dæmis ljósastaur, þvottastöng, o.s.frv.

Leikvöllur: Hjá víkingaskipinu eða þar sem eru felustaðir, það má minnka völlinn og hafa hann þannig að það sé ekki farið langt frá stönginni.

Aldur: Allur aldur.

Lýsing: Það er einn sem er hann og restin af hópnum felur sig. Sá sem er hann fer að stönginni og telur upp að 30. Þegar hann er búinn að telja þá byrjar hann að leita, hann þarf að fara einhvern tímann frá stönginni. Þegar hann sér einhvern fer hann að stönginni og segir “eina króna fyrir”, nafnið á þeim sem hann fann og “123” og síðan þarf hann að segja staðinn sem viðkomandi var á. Þeir sem eru að fela sig mega líka fara að stönginni og segja “eina króna fyrir mér 123” og þá er viðkomandi frjáls ef hann nær að segja þetta á undan þeim sem er hann. Leikurinn er búin þegar það er búið að finna alla.

Frans, Marinó og Elvar

Leikur: Stórfiskaleikur

Stórfiskaleikur: Er leikur sem virkar þannig að það er einn sem “er hann”. Hann byrjar á miðjunni á vellinum og hinir sem eru hann ekki eiga að reyna að komast alla leiðina yfir völlinn án þess að viðkomandi nái þeim. Ef sá sem er í miðjunni nær einhverjum þá á hann eða þeir að aðstoða þann sem byrjaði að “vera hann”. Maður þarf ekki að vera með eitthvað ákveðið eins og bolta eða eitthvað annað. Völlurinn getur verið í allskonar stærðum.

Þátttakendur þurfa að minnsta kosti að vera 5 eða fleiri. Þátttakendur geta verið á öllum aldri.

Frans, Marinó og Elvar

Æfing: Burbees - bjössar

Bjössar er æfing sem virkar þannig að þú gerir eina armbeygju, hoppar síðan upp og hoppar á staðnum. Hér er hægt að sjá Elvar gera bjössa —burbees.

Ylva, Katrín Eva og Anna Sigrún

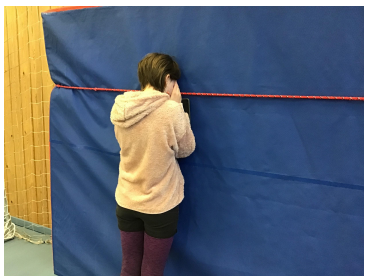
Leikur: Feluleikur

Lýsing

Í feluleik þurfa að vera fleiri en tveir og það mega vera eins margir og menn vilja. Það er sama hvaða aldur er í feluleik, það mega vera stórir og smáir. Maður getur verið í feluleik úti, inni, og bara þar sem er hægt að fela sig. Maður þarf ekki að fara neitt dóterí með í feluleik. Það má ekki færa sig um felustað á meðan sá sem er að leita er að leita.

Leikreglur

Það er einn sem er hann og hann á að telja upp á eitthvað, t.d. 30 og allir hinir eiga að fela sig á meðan. Þegar hann er búinn að telja þá á hann að byrja að leita af öllum sem voru að fela sig. Sá sem hann finnur fyrst verður hann í næsta leik og svo koll eftir koll eins oft og maður vill.



Róbert og Akvelina

Æfing: Kasta í körfuna með körfubolta

Æfingin virkar þannig að maður kastar með annarri hendinni og notar hina til að styðja við boltann með því að halda hendinni kyrri öðrum megin. Maður á helst að kasta að körfunni með boltann fyrir ofan höfuð og síðan kastar maður í körfuna. Ef maður er rétthentur eða rétthent kastar maður með hægri hendinni og styður með vinstri. Ef maður er örvhentur eða örvhent kastar maður með vinstri hendinni og notar hægri til að styðja.

Hér kemur dæmi um það hvernig maður kastar:

,

Akvelína og Róbert

Leikur: Eltingarfeluleikur

Reglur

Í eltingarfeluleik er einn hann. Hann byrjar að telja upp í fjörtíu og á meðan eiga hinir að fela sig. Þegar hann er búin að telja á hann að reyna að finna hina og ná þeim. Þegar hann er búinn að ná einum þá dettur sá úr leiknum. Þetta er gert þangað til að búið er að ná öllum. Þegar búið er að ná öllum vinnur hann sem er hann. Ef hinir ná að hlaupa og fela sig í tíu mínútur vinna þeir

Hér erum við með stutt dæmi um það:

Ylva, Katrín Eva og Anna Sigrún

Leikur: Köttur og mús

Lýsing: Köttur og mús er þannig að allir standa í hring og það er einn köttur og ein mús. Þátttakendur þurfa að vera 5 eða fleiri. Þegar kötturinn er búinn að ná músinni þá er valinn annar köttur og önnur mús og leikurinn byrjar upp á nýtt.

Leikreglur: Köttur og mús er þannig að allir standa í hring og leiðast. Það er ein mús og einn köttur. Kötturinn byrjar fyrir utan hringinn enn músin inn í hringnum. Kötturinn á að reyna að ná músinni en hinir sem leiðast verða að lyfta höndunum upp til að músin og kötturinn komist út og inn.

Þetta er mjög skemmtilegur leikur.

Viktor, Ísak og Þórunn

Æfing: Armbeygjur

Aðferð: Þú byrjar í handlegu og hendurnar hjá þér eiga að vera rúmlega axlarbreidd og þú sígur niður og aftur upp.

Heiðmar, Ísey og Logi

Körfuskot

Körfuskot er þegar maður kastar bolta í körfu en þá á maður að halda á bolta með annarri hendi og styðja við boltann með hinni hendinni. Olnboginn á að snúa fram á við. Síðan skýtur maður í átt að körfunni.

Leikur: Körfuboltalúdó

Lið: 2+

Áhöld: Körfubolti, grjónapúðar, húllahringir, körfuboltakarfa.

Völlur: Körfuboltavöllur.

Lýsing: Þátttakendum er skipt í tvö eða fleiri lið og þá á maður að kasta bolta í körfuna og ef maður skorar þá á maður að fara og færa grjónapúðann í næsta hring við hliðina á.

Viktoría, Haukur og Kristján

Æfing: Splitt

Maður rennir fótunum fram og aftur þangað til maður kemst ekki lengra.

Björgvin, Daði og Freyja

Handahlaup

1. Þú byrjar standandi og með hendurnar upp.

2. Síðan á að stíga fram og beygja fæturnar vel og kasta sér fram.

Viktoría, Haukur Skúli og Kristján

Leikur: Eltingaleikur

Eltingaleikur virkar þannig að það eru nokkrir í leiknum. Einn “er hann” og hinir fara og reyna að flýja. Ef sá sem er hann nær einhverjum þá er hann “hann”.

Björgvin, Daði og Freyja.

Leikur: Eplin hans Palla

Lýsing: Þú þarft mörk, stórar dýnur, bönd og grjónapoka. Einn er á bak við dýnurnar sem er sett við mörkin. Sá sem er í markinu telur upp í 10. Það eru raðir með fólki sem eiga að hlaupa og ná í hlutina sem liggja uppi á dýnunum. Ef sá sem er að telja er búinn að telja upp í 10 og einhver er að hlaupa og hann sér hann hlaupa þarf hann að skila bandinu/grjóna pokanum. Til að vinna þarf liðið að hafa flesta grjónapoka og bönd. Þátttakendur þurfa að vera þrír eða fleiri í hvoru liði og geta verið á öllum aldri.

Óskar, Tumi og Einar Breki

Leikur: Körfubolta stórfiskur

Þátttakendur: Ótakmarkaður fjöldi /einn bekkur eða bekkjardeild

Áhöld: Nokkrir boltar

Leiksvæði: Íþróttahús

Leikreglur: Allir dripla körfubolta og reyna að komast yfir völlinn. Síðan eiga 1-2 að ná boltanum af hinum. Ef maður missir boltann hjálpar maður hinum sem voru ekki með bolta. Boltinn er settur til hliðar.

Benjamín, Iðunn og Adriana

Skot á mark

- **Skot með ristinni á mark.**
- **Utan fótar**
- **Innan fótar**
- **Dúndra**

Skot á mark getur verið í nokkrum íþróttum. Það getur verið t.d. í fótbolta, handbolta og körfubolta. Það er ekki gott að vera alveg upp við markið þegar maður skýtur en ekki heldur of langt frá. Það er hægt að skjóta á vítapunkt, þá er búið að merkja hvar maður skýtur eða á miðjupunktinum og þá er lengra á milli.

Ef maður tekur tilhlaup til að skjóta þá verður skotið fastar og erfiðara að verja það.

[redacted]

Adriana, Iðunn og Benjamín

Leikur: Miðju mús

Lýsing: Helst 3 til 5 manns. Ef það eru 3 þá er einn í miðjunni og tveir á sitthvorum helming. Þeir eiga að kasta á milli bolta og passa að miðju músin nái honum ekki. Ef miðju músin nær boltanum fer sá sem kastaði í miðjuna og sá sem var í miðjunni fer þar sem sá aðili var. Ef það eru fleiri þá verða fleiri í miðjunni. Leikurinn er fyrir allan aldur.

Kristín, Alexander og Halldór

Leikur: Hlaup í skarðið

Völlur: Stórt svæði

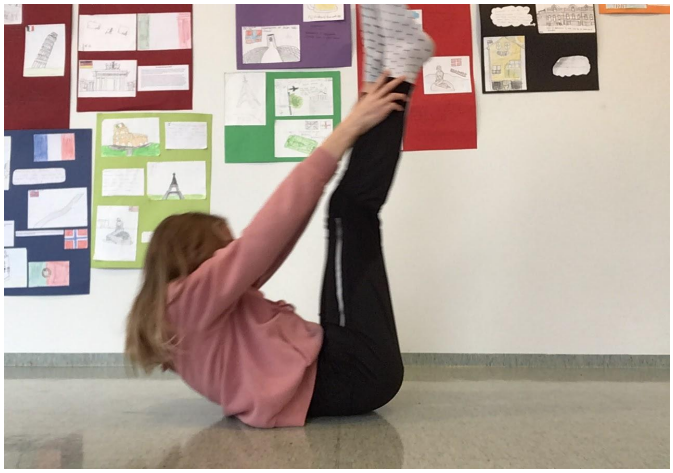
Reglur: Allir keppendur mynda hring og haldast í hendur snúa með bakið út úr hringnum.
Það er einn sem er hann. Hann hleypur fyrir utan hringinn eftir hringnum og rassskellir svo einhvern sem snýr baki í hann. Sá sem hann rassskellir fer þá líka að hlaupa en í öfuga átt við þann sem er hann. Sá sem er á undan í skarðið snýr bakinu inn í hringinn og sá sem er eftir þarf að halda áfram og finna einhvern til að rassskella.

Katrín, Sölvi og Birgir.

Kviðæfing - hefðbundnar kviðæfingar.

Lýsing: Þú byrjar á því að leggjast á bakið og setur fæturna í 90 gráður. Svo setur þú fingurna á bak við höfuðið eða upp við eyrun. Næst lyftir þú höfðinu og öxlunum upp að hnjám. Síðan ferð þú aftur niður og þá er æfingunni lokið.

Önnur góð kviðæfing er að liggja á bakinu og setja fæturna upp í loft og teygja fingur í tær.



Nöfn: Kristín, Halldór og Alexander

Æfing: Arabastökk

Leiðbeiningar: Maður þarf smá tillhlaup og svo tekur maður forhopp. Setur hendurnar í jörðina eða gólfið, sparkar fótunum og lendir saman með fæturna.

Viktor, Ísak og Þórunn

Leikur: Skotbolti

Skotbolti virkar þannig að það eru 1 eða 2 skotboltar. Það fer eftir því hvað þátttakendur eru margir. Þeir sem eru með boltana eiga að reyna að hitta hina og hinir eiga að reyna að flýja. Ef einhver hittir í hausinn á manni þá er maður ekki úr og ef þú grípur er maður heldur ekki úr. En ef einhver skítur þig þá ertu úr.

Svarti Pétur

Áhöld: Engin

Völlur: Íþróttahúsið

Þátttakendur: Eins margir og maður vill

Lýsing: Þessi leikur virkar þannig að maður á að hlaupa frá einum enda yfir á hinn og sá sem “er hann” á að reyna að ná hinum áður enn hann fer yfir rauðu línuna hinum megin. Það er bannað að bakka.

Rakel, Emma, Teitur og Þorsteinn

Hófí, Þórarinn og Bjarni.

Æfing: Handstaða
Áhöld: Engin

Handstaða virkar þannig að maður á að láta eins og maður sé að detta áfram eða eins og maður sé að fara að taka asnaspark. Maður fer bara aðeins lengra en asnaspark og síðan reynir maður að vera eins beinn og stöðugur og maður getur. Ef maður er orðinn mjög góður þá getur maður farið að labba á höndum.

Kollhnís

Lýsing: Maður sest á hækjum sér, hallar sér svo fram og setur hendurnar á gólfið. Spyrnir fótunum í gólfið og veltir sér svo í hring.

Kolfinna, Ragnheiður Birta og Aksels

Hófí, Þórarinn og Bjarni

Fram fram fylking

Lýsing: Leikurinn Fram fram fylking virkar þannig að það eru tveir sem eru hann og það er eitthvað þema. Þeir sem eru hann eiga að velja eitthvað úr þessu þema og síðan syngja þeir ákveðið lag. Þeir haldast í hendur og búa til hús úr höndunum. Á meðan ganga hinir í kringum þá og undir húsið og svo þegar lagið er búið setja þeir hendurnar niður eins og sjá má í kynningarvídeóinu hérna: Sá sem þeir ná þegar lagið endar þarf svo að velja á milli þess sem var ákveðið út frá þemanu og stendur svo fyrir aftan þann aðila sem átti það val.

Lagið:

Fram, fram fylking,

forðum okkur hættu frá

því ræningjar oss vilja ráðast á.

Sýnum nú dug,

djörfung og hug.

Vaki, vaki vaskir menn

því voða er að höndum,

sá er okkar síðast fer

mun sveiflaður vera böndum.

(Höfundur óþekktur/Danskt lag)

Veiðimaður

Þátttakendur: Það getur verið 10 til 30 krakkar

Áhöld: Þú þarft einn bolta

Völlur: Ferkantaður völlur sem er afmarkaður með keilum

Lýsing: Það eru 2 sem eru hann og þeir kasta einum bolta á milli sín og reyna svo að skjóta hina. Þeir mega ekki taka skref. Ef maður er skotinn úr þá sest maður fyrir utan völlinn. Til að komast aftur inn á völlinn þá þarf einhver að skjóta boltanum til manns.

Ragnheiður Birta, Kolfinna og Aksels

Sölvi, Katrín og Birgir.

Leikur: Köngulóarskotbolti

Fjöldi: Lágmark 9 leikmenn

Áhöld: Boltar

Völlur: Hálfur handboltavöllur

Lýsing: Það þarf tvo bolta og maður er að reyna að skjóta manninn sem er næst manni. Ef maður verður skotin/n breytist maður í könguló. Ef köngulóin snertir þig þá sest þú niður og verður könguló. Ef þú færð boltann og þú ert könguló fyrir þá mátt þú standa upp og skjóta einhvern.

Uppáhaldsuppskriftin mín

Múffur **IÐUNN Jóns**

- 2/3Bollar af kakó
- 13/4 bollar af hveiti
- 11/4 bolli púðursykur
- 1tsk matarsódi
- 3/2 tsk salt
- ⅔ tsk instand kaffi
- 2 stór egg
- 11/2 bolli grófthakkað súkkulaði
- 2 tsk hvítvíns edik
- 2 tsk vanilludropar
- 1/2 bolli smjör brætt

Nóa lakkrístoppar
Daði Snær

3 eggjahvítur
200 gr. púðursykur
150 gr. rjómasúkkulaði
2 litlir pokar
súkkulaðihúðað lakkrískurl

Marengsin hans /(_________)\ Þórðar

Púðusykursmarengs með rice krispies og ljúfri karmellusósu

Marengsbotnar

4 eggjahvítur

2 dl púðusykur

1 dl sykur

50 g rice krispies

Ljúf karmellusósa

50 g smjör

1 dl rjómi

1 poki (250 g) rjómakarmellur, ég notaði frá Freyju

1 peli rjómi

ber/ávextir til skreytinga

01. Þeytið eggjahvítur, púðusykur og sykur vel og lengi saman eða þar til marengsinn er orðinn stífur og glansandi, bætið þá rice krispies varlega saman við með sleif.

02. Teiknið tvo ca. 23 cm hringi á smjörpappír og deilið marengsinum niður á hvorn hringinn. Setjið því næst botnana inn í 150°c heitan ofn og bakið í um 50 mínútur.

03. Gerið karmelluna með því að bræða smjörið í potti og bæta síðan rjóma og karmellum saman við og hræra þar til karmellurnar hafa bráðnað. Takið af hellunni og leyfið að kólna.

04. Þeytið því næst rjómann og látið á milli botnanna. Hellið karmellukreminu yfir og skreytið með berjum og/eða ávöxtum að vild.

Kókoskúlur Alexanders

Uppskrift

100 gr. Smjör
1 dl. Sykur
3 dl. Haframjöl
2 msk. Kakó
1 tsk. Vanilludropar

Aðferð

Öll hráefni eru sett í skál og blandað saman og hnoðað í skál. Síðan eru mótaðar litlar kúlur,sé, að lokum sem er velt upp úr Kókosmjöl

Uppskriftin hennar Viktoríu

Pasta með kjúklingalundum, beikoni og sósu

Sósa: vorlaukar 3stk, paprika 1stk, 5 meðal stórir sveppir, hvítlauksolía 2 msk, Rjómi 100ml, mexíkóostur 1stk,piparostur hálfur, kjúklingakraftur hálfur.

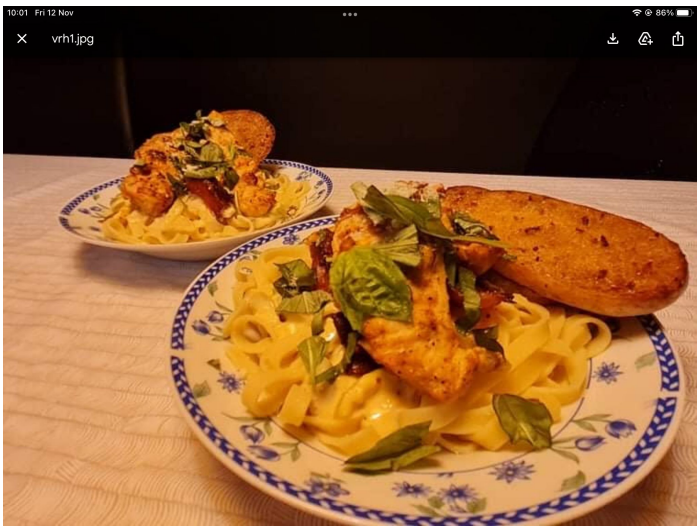
Aðferð: saxið grænmetið niður og setjið allt á pönnu eða pott og steikið grænmetið upp úr hvítlauksolíunni. Þar til er orðið létt brúnt bætið þá saman við ostinum, Rjómanum, kjúklingakraftinum og sjóðið saman þar til sósan er tilbúin. Leyfið sósunni að hvíla.

Kjúklingalundir: kryddið með kjúklingakryddi eða salt og pipar og papriku krydd, steikið kjúklinginn með hvítlauksolíunni á grill pönnu eða grilli.

Stökkt beikon: steikið beikon þar til það er orðið brúnt og slökkt upp úr olíu.

Pasta: setjið vatn í pott. Setjið síðan á suðu. Bætið ofan í vatnið olíu og salti.sjóðið tagliatelle pasta þar til það er tilbúið eða í um það bil 12 mín.

Hráefni fyrir 4
Kjúklingalundir 500g
Tagliatelle pasta 400g
Sveppir 5stk
Papríka 1stk
Vorlaukar 4stk
Mexíkóostur 1stk
Piparostur hálfur
Kjúklingakrydd
Basil
Hvítlauksolía
Kjúklingakraftur
Rjómi 200g
Smjör 200g
Salt pipar
Oregano 1stk
Beikon 8 sneiðar
Baquette eða súpu brauð



Hvítlauksbrauð:
Blandið saman hvítlauksolíu, smjöri, salt, pipar og oregano og hrærið vel saman.kjúfið baquette í tvennt og smyrjið smjörblöndunnin vel í sárið og steikið á sjóðheitir pönnu eða þar til brauðið er orðið fallega brúnt.

Kókos toppar Mikka mús og Hólmfríðar

Það sem þú þarft:2 egg
200g sykur
200g kókosmjöl.

Aðferð:stilla ofninn á 170 C˚
Setja eggin í hrærivélina eitt í einu síðan mælirðu sykurinn á 200g og hrærir þangað til að það er froðulegt. Á meðan eggin og sykurinn er að hrærast þá mælir þú 200 g af kókosmjöli. Þegar deigið er orðið að froðu þá seturðu kókosmjölið í skálina með því að setja það smá í einu og hræra vel á milli. Núna þegar þú ert búin að hræra þetta nóg þá tekur þú tvær skeiðar og seturðu deigið á plötu og tekur tímann á 15 mínútur eða þangað til að þær eru ljósbrúnar.

Gangi ykkur vel😁

Pekanhnetusúkkulaðisæla Kristínar Hörpu

230 g smjör-180 g púðursikur-180 g ljóspúðursikur-2 egg-320 g hveiti-1 tsk matarsódi-100 g peganhnetur-150 g síríus rjóma súkkulaðið-150 g síríus suðursúkkulaði-1 tsk vanilludropar

Forhitið ofninn í 180 gráður þeytið sykur og smjör þar til blandan verður létt í sér, bætið eggjum saman við, bætið þurefninum saman við eggjablönduna og hærið, skafið einu sinni til tvisvr meðfram hliðum á skálinni og haldið áfran að hræra. Saxið niður pekanhnetur, rjóma súkkulaðið og suðusúkkulaði, setjið saman við ásamt vaillu og blandið vel saman að sleikju. Mótið kúlur með teskeiðum eða matskeiðum, setjið kökurnar á pappírsklædda ofnplöttuna og bakið við 180 gráður í 10-12 mínútur

Sítrónukaka með glassúr að hætti Þórarins Karls

Kakan

250 g smjör
250 g flórsykur
5 stk egg
270 g hveiti
10 g lyftiduft
börkur af tveimur sítrónum.

Aðferð

Vinnið saman smjör og flórsykur þar til það er létt og ljóst bætið eggjunum við einu í einu og vinnið vel saman á milli.
Setjið þurrefnin og fínt rifinn sítrónubörk saman við og vinnið
rólega saman. bakað í 24 cm hringformi í 60 mín við 179 gráður.

Glassúr.

2 stk eggjahvítur
300 g flórsykur
sítrónusafi

Setjið flórsykur og hvíturnar í skál og vinnið saman og setjið svo smá sítrónusafa saman við en þið ráðið þykktini á glassúrnum sítrónusafin gerir einnig það að verkum að það myndast skel á glassúrinn.

Döðlu-og hnetuskúffa

Ragnheiðar Birtu

60g smjör
130g púðursykur
2 egg
1tsk lyftiduft
1/4tsk salt
85g hveiti
100g möndlur
200g saxaðar döðlur

Hjúpur
200g suðusúkkulaði
20g smjör

Aðferð
Hafið smjörið mjúkt og vinnið saman með sykrinum, setjið eggin saman við eitt í einu og skafið vel niður á milli, blandið þurrefnunum saman við, síðan möndlunum og döðlunum og hrærið vel saman. Bakið við 180° í 22-24 mín.
Hjúpur, bræðið súkkulaði í vatnsbaði með smjöri.

Kartöfluvínarbrauð Þorsteins Búa

Uppskrift
200 g smjörlíki
200 g hveiti
200 g soðnar kartöflur
1 tsk Kardimommur
½ tsk lyftiduft
⅓ tsk matarsódi
Rabbabarasulta
Egg til að pensla
2 msk möndlu flögur

Aðferð

Merjið kartöflurnar og blandið saman við þær hveiti,smjörlíki, kardimommur, lyftiduft og matarsóda.hnoðið vel saman.hnoðið hveiti upp í ef þar eða eins þarf, fletjið út með kökukefli og skerið 2 lengjur sem eru ca 10 cm á breidd . dreifið sultu á og brjótir brúnirnar inn að miðju, samt ekki alveg alla leið.penslið með eggi, stráið möndluflögum yfir og grófum sykri. Bakið í 20 mín við um 175 C˚

Muffins Rakelar

Hráefni:

2 og hálfur bolli hveiti

2 bollar sykur

220g smjörlíki

1 dós kaffijógúrt

Hálf tsk matarsódi

3 egg

Súkkulaðispænir

Aðferð:

Setjið allt í hrærivél eða skál og blandið því saman og settu það í muffinsform og inn í ofn

Bakast við 220 gráður í 10-15 mí

Marengsbomba Katrínar Bjarkar

Marengsbotn.

- 8 eggjahvítur
- 4 dl sykur
- 2 dl púðursykur
- 4 dl rice krispies

Aðferð.

1. Hitið ofninn í 150 °C (blástur)
2. Þeytið eggjahvítur þar til byrjar að freyða í skálinni, bætið þá sykrinum smám saman við og þeytið vel saman þar til marengsblandan er orðin stíf.
3. Merjið rice krispies og blandið varlega saman við deigið í lokin.
4. Setjið marengsblönduna á pappírsklæddar ofnplötur og myndið tvo jafnstóra hringi.
5. Bakið við 150 °C í 45 – 50 mínútur.

Berjarjómafylling.

- 500 ml rjómi
- Jarðarber
- 1 pk Daim kurl

Aðferð.

1. Skerið jarðarberin niður
2. Þeytið rjómann, setjið jarðarberin og daimið í rjómann, blandið varlega saman með sleif.

Krem.

- 4 eggjarauður
- 4 msk flórsykur
- 100 gr súkkulaði

Aðferð.

Þeyta eggjarauður og flórsykur vel saman. Bræða súkkulaðið á meðan. Blanda svo súkkulaðinu varlega við eggjarauðuþeytinginn.

Þá er að setja kökuna saman, fyrst annan botninn þá er berjarjóminn setur á og hinn botninn ofan á, þá er eggjarauðkremið sett ofan á og skreytt með ferskum berjum og Daim kurli.

Skúffukaka Kolfinnu

Hráefni:

- 2 egg
- 3 dl sykur
- 1 ½ dl mjólk
- 4 ½ dl hveiti
- 3 tsk lyftiduft
- 150 g smjörlíki
- 1 tsk vanilludropar
- 1 msk kakó

Aðferð

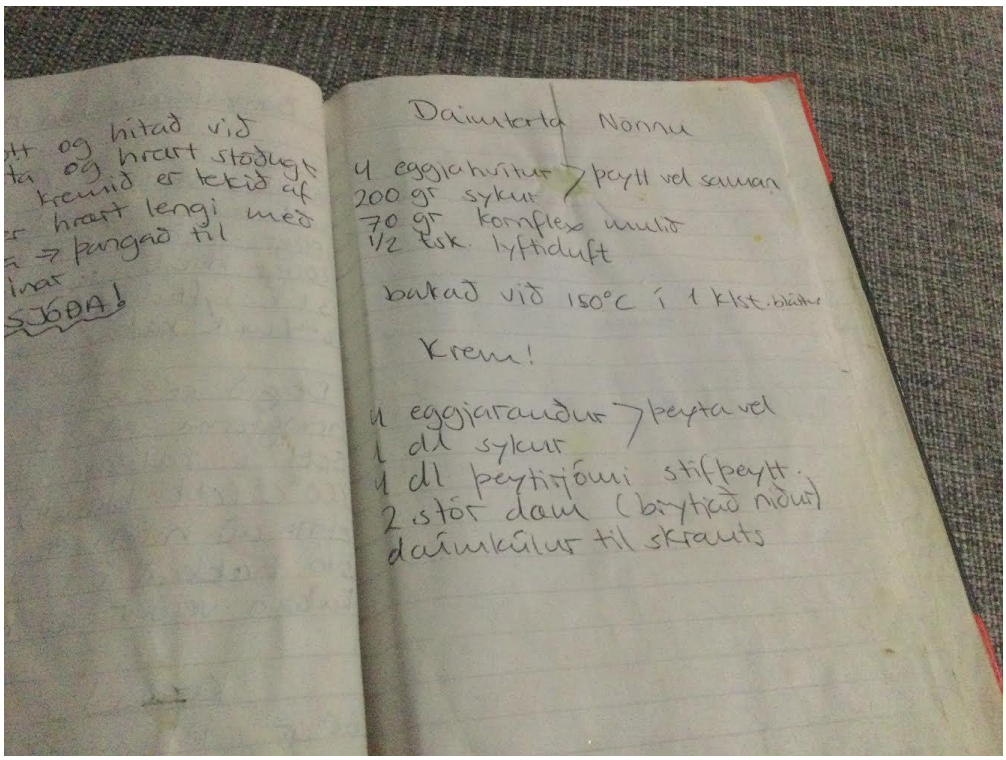
1. Stífþeytið egg og sykur

2. Sáldið hveitið með lyftiduftinu og blandið því við eggjahræruna ávalt mjólk og bræddu, kældu smjörlíkinnu.

3. Blandið síðast kakó og vanilludropum við deigið og hellið því vel í 32x40 cm ofnform. Breiðið deigið jafnd yfir skúffuna og bakið við 180˚ blástur. Í svona 15-20 mín

Daimterta Frans

Daimterta.
4 eggjahvítur
200 GR sykur.
½ tsk lyftiduft hita
Þeyta vel saman.
Mylja 70 gr kornflex og bæta við.
Baka í 150 g heitum ofni í
150 ˚c í ofn með blástri
Krem
4 eggjarauður
1 dl sykur þeyta vel
4 dl þeyttur rjómi
2 daim kubbar og daim kúlur til að skreyta



Skonsurnar hans Einars Breka

Nýbakaðar skonsur á 30 mínútum
Gerir um 10 stk.
80 g smjör, kalt
350 g Kornax brauðhveiti (í bláum pakkningum)
1 msk lyftiduft
4 msk sykur
1 egg
150 ml mjólk

1. ***Blandið saman hveiti, lyftidufti og salti. Bætið smjörinu saman við og hnoðið vel (ef þið eigið matvinnsluvél er gott að blanda smjörinu þannig saman við þurrefnin). Bætið sykrinum saman við.***
2. ***Þeytið eggið með gaffli og takið 2 msk af egginu og blandið saman við mjólkina, restin af egginu er notað síðar til að pensla skonsurnar. Blandið mjólkinni því næst saman við þurrefnin og hnoðið saman. Rúllið deiginu í 30 cm lengju og skerið í þríhyrninga.***
3. ***Penslið skonsurnar með afganginum af þeytta egginu og stráið örlítið af sykri yfir hverja skonsu.***
4. ***Bakið við 220°c heitan ofn í um 15 mínútur eða þar til skonsurnar eru orðnar gylltar að lit.***

Súkkulaðikakan hennar Birtu

Alvöru djöflaterta með besta súkkulaðikreminu

- 1 ¾ dl bragðlaus olía
- **3 egg**
- **2 ¼ dl súrmjólk/ab-mjólk**
- **4 dl sykur**
- **1 ¾ dl kakó**
- **4 ¾ dl hveiti**
- **1 ½ tsk matarsódi**
- **2 tsk lyftiduft**
- **1 tsk salt**
- **1 ¼ dl mjög sterkt kaffi við stofuhita**

Besta súkkulaði kremið

- **400 g smjör**
- **200 g rjómaostur**
- **600 g flórsykur**
- **100 g kakó**
- **2 tsk vanilludropar**
- **1 dl mjög sterkt kaffi við stofuhita (má skipta út fyrir rjóma ef þú vilt ekki kaffi)**

Aðferð:

Kveikið á ofninum, stillið á undir og yfir og 175°C.
Hrærið saman olíu, eggjum og súrmjólk.
Í aðra skál blandið saman sykri, kakó, hveiti, matarsóda, lyftidufti og salti, bætið því svo saman við eggjablönduna.
Bætið því næst kaffinu saman við og hrærið öllu þar til blandað saman.
Smyrjið tvö 18 cm form og skiptið deiginu á milli formanna. Bakið í u.þ.b. 30 mín eða þar til kökurnar eru bakaðar í gegn.
Kælið botnana og skerið kúfaða toppinn af botnunum þannig þeir eru flatir.
Til að gera kremið hrærið smjörið þar til það er létt og loftmikið. Bætið rjómaostinum saman við og því næst flórsykrinum, kakóinu og kaffinu, hrærið þar til létt og loftmikið.
Setjið neðri kökubotninn á kökudisk og u.þ.b. ¼ af kreminu á botninn, setjið því næst seinni botninn og hjúpið kökuna með kreminu. Takið svo skeið og búið til áferð með bakinu á skeiðinni með því að þrýsta henni í kremið og toga út.

Snúðarnir hans Teits

Kanilsnúðar pabba

- 5 tsk þurrger
- 250 gr smjör (taka 100 gr til hliðar)
- 13-15 dl hveiti
- 1 dl sykur
- Kanilsykur

Ger sett í hálfan dl volgt vatn. 150 gr smjör brætt og mjólkin sett út í pottinn með smjörinu þannig að sú blanda verði volg. Mjólkur/smjörblandan sett út í gerið og síðan er sykurinn settur út í. Síðast kemur hveitið og deigið hnoðað. Látið hefast í um 1 klst.
Deigið skipt í tvennt. Deigið flatt út, smjör (þessi 100 gr sem tekin voru til hliðar) smurt á og síðan kanilsykurinn. Magn eftir smekk.
Síðan er deigið rúllað upp og lengjan skorin í hæfilegar sneiðar og þær settar á ofnskúffu með bökunarpappír.
Baka við 200gr í 15 mínúttur.

Jarðaberja- og myntudrykkur Halldórs Inga

12 frosin jarðaber
12 mintu blöð
3dl flórídana heilsusafi

aðferð
setjið öll hráefnin í blandara og hrærið í eina mínútu

Múffur Íseyjar

50 gr bráðið smjörlíki
•1 dl sykur
• 1 egg
• 3 dl hveiti
•2 tsk lyftiduft
• 1 dl mjólk
• 1 tsk vanilludropar
• 1 dl smátt saxað súkkulaði

Aðferð

.1 hitið í ofni 175˚C.
2. Bræðið smjörlíkið við vægan hita
3.setjið smjörlíki og sykur því næst í skál og blandið saman.
4.bætið egginu við blönduna og hrærið stutta stund.
5. Hellið mjólkinni og vanilludropunum útí.
6.sáldrið hveiti ásamt lyftidufti útí skálina og blandið vel.
7.blandið söxuðu súkkulaðinu saman við með sleif og skiptið í pappírsmót (dugar um í 12 stk

Samloka með eggi, káli og pítusósu að hætti Sölva

Aðferð rista brauð setja egg og pítusósu og svo bæta við káli og osti

Basilpesto Amýjar

85 g Furuhnetur og cashewhnetur (létt ristaðar á pönnu án fitu)

1 Búnt basilíka

150 g. Parmesan ostur, rifinn

1 Hvítlauksgeirar

1 dl ólífuolía

Setja allt í matvinnsluvél og njóta síðan með brauði eða pasta.

Mömmudraumur Emelíu

3 dl sykur

3 dl púðursykur

250 g brætt smjör

3 egg

71/2 dl hveiti

11/2 tsk. matarsódi

11/2 tsk. lyftiduft

11/2 dl sjóðandi heitt vatn

4 tsk vanillusykur

11/2 dl sigtað kakó

31/2 dl súrmjólk með karamellu

það sem þú vilt sem fyllingu í miðjuna

Krem:

225 g mjúkt smjör

300 g flórsykur

5 msk kakó eða matarlit

3 msk sýróp

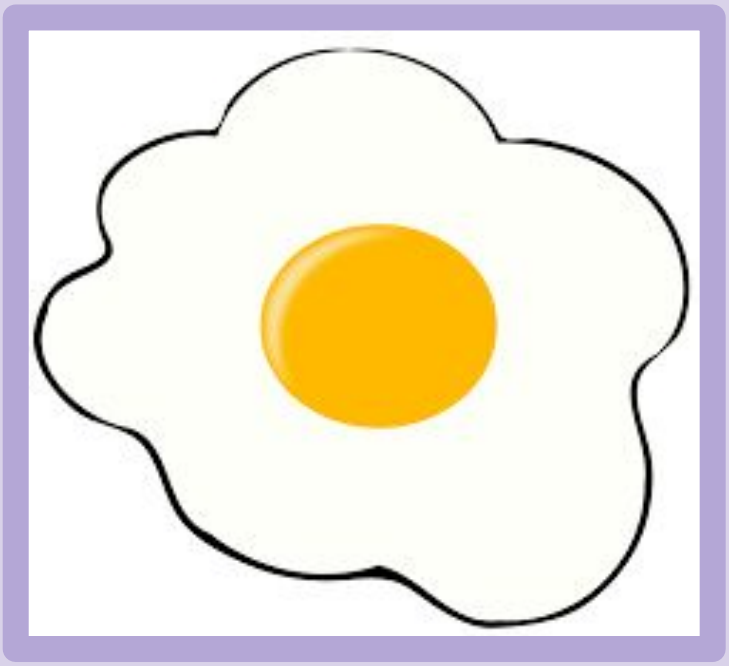
Vinnið eins og venjulegt smjörkrem.

Aðferð

Byrjið að taka smjörið úr ísskáp. Hitið ofnin í 200 gráður.. Bræðið smjörið og látið það kólna aðeins. Hrærið saman öllum hráefnum fyrir utan vatnið þar til deigið verður slétt. Gætið þess að hræra ekki of lengi. Bætið heita vatninu við og hrærið þar til það hefur blandast deiginu. Hellið deiginu í tvö spurð 24 cm form eða eina ofnskúffu og bakið í miðjum ofni í c.a. 20 mínútur eða þar til kakan hefur losnað frá köntunum og er bökuð í gegn í miðjunni.

Ef notuð eru tvö kökuform og það á að fylla kökuna af sælgæti þá er skorið út miðju kökunnar og hún fyllt af sælgæti. Kreminu er smurt á milli botnanna, bara að sælgætinu og síðan er kreminu smurt utan á kökuna.

Heiðbjört Jónsdóttir
Paprikuegg með samloku a la Heiðbjört



Hráefni

Egg 3
Paprika
Brauð 2
Skinka 1
Salatblað 1
Sósa að vali.

Elda

Byrjaðu með því að stilla hellu á lágmarkshita og settu pönnu á og settu matarolíu á pönnuna. Skerðu síðan papriku í þunnar sneiðar og settu það á pönnu. Síðan brýturu tvö egg og settu það oní papriku sneiðarnar og stilltu helluna á hærri hita. Þegar eggin eru spæld settu þau á disk og spældu eitt egg bara venjulega og steiktu skinku á pönnunni það er eins og að spæla egg. Þegar það er tilbúið settu salatblað á brauð síðan sósu á þínu vali spælda eggið og skinkuna sósan aftur brauð á topp. Eggin í papriku til hliðar og meðlæti og voila Papriku egg og samloka la Heiðbjört er tilbúin

Gjörðu svo vel!

Ljúffengar og einfaldar mexíkóskar bakaðar vefjur með fersku salsa - í boði Sunnu

6-8 vefjur, hakk,, 1 msk burrito krydd, 1 laukur, 400 ml tilbúin salsa sósa úr búð, 2 bolla kjúklingasoð og 200g rifinn ostur.

Skerið laukinn niður og steikið hann léttilega á pönnu með ólífuolíu

Setjið hakkið út á pönnuna ásamt burrito kryddinu og steikið.

Setjið salsa sósuna og kjúklingasoðið saman í pott og hitið að suðu.

Stillið ofninn á 200°C.

Takið stórt eldfastmót og setjið sósu í botninn.

Þá er komið að því að raða á vefjurnar. Á eina vefju setjiði 1 msk af sósu og dreyfið vel, 2 msk hakk og 1 msk ost.

Rúllið upp á vefjunni þannig að innihaldið haldist vel inn í. Setjið vefjuna ofan í eldfasta mótið og passið að vefjan opnist ekki. Endurtakið fyrir hinar vefjurnar þangað til eldfasta mótið er fullt.

Hellið afganginum af sósunni yfir vefjurnar þannig að það flæðir svolítið yfir þær.

Dreyfið afganginum af ostinum jafnt yfir vefjurnar.

Setjið vefjurnar inn í ofninn og bakið þangað til osturinn er byrjaður að brúnast.

Snúðarnir hennar Anítu

Mjúkir kanilsnúðar með glassúr

7 g þurrger
120 ml volgt vatn
120 ml volg mjólk
½ dl sykur
80 g brætt smjör
1 tsk salt
1 egg
450 g hveiti

Aðferð
Byrjið á því að setja volgt vatn og volga mjólk ásamt gerinu í litla skál og hrærið saman.
Setjið sykur, smjör salt og egg í stóra skál og hrærið saman
Bætið nánast öllu hveitinu út í skiljið um það bil 50 gr eftir og hellið gerblöndunni líka oftan í skálina. Hnoðið degið saman þangað til allt hefur blandast vel. Degið á að vera klístrað en ef það er enn blautt setjið þa restina af hveitinu út í .
Látið deigið hefast í 1 - 1 ½ klst. eða þangað til deigið hefur tvöfaldast að stærð.

Fylling

120 g mjúkt smjör
2 dl sykur
2 msk kanill.

Snúðarnir eru settir í form og látnir hefa sig aftur í um það bil 30 mín. bakaðir við 180 g hita í 35 - 40 mín.

Súkkulaði skúffukaka Elvars Loga

Kakan
190g brætt smjör.
3 msk kakó
375g hveiti
410g sykur.
1.5g lyftiduft
⅗ tsk matarsódi
1 tsk salt
3 dl mjólk
3 egg

Bakast við 175 gráður hita í 40 mín. og

Leyfa kökunni að kólna áður en þú setur kremið

Kremið
100g smjörlíki við herbergishita
1 egg
Flórsykur. eftir þörfum
1 tsk vanillusykur
1 msk kaffi (má sleppa)
3 msk kakó

Subway-kökur Óskars

Uppskriftin gerir um 22 kökur. 1 bolli er 2 og ½ dl.

115 g smjör við stofuhita
1 bolli sykur
1 bolli púðusykur
1 egg
2 tsk vanilludropar
2 bollar hveiti
1 tsk naoron
½ tsk salt
2 bollar suðusúkkulaði

Aðferð: Þeytið sykur og smjör og bætið eggi og vaniludropum við. Setjið þurrefnin saman nema súkkulaði og blandið vel saman. Blandið í rest súkkulaðinu saman við með sleif. setjið 12 deigkúlur á stærð við golfbolta á bökunarplötu. Þarna á ekki að nota bökunarpappír heldur hafa plötuna vel smurða. Nei þær festast ekki við.
Bakið við 180 g í 10 til 12 mínútur.
Borðið með íííísssskaldri mjólk.

Jógúrtkökur Tuma

Jógúrtkökur

2 1/2 bolli - hveiti
2 bollar - sykur (má vera minna).
1 bolli - brætt smjörlíki (150 gr)
3 stk - egg.
1/2 tsk - matarsódi
1/2 tsk - salt
1 tsk - vanilludropar
1 dós - kaffi jógúrt
1 bolli - súkkulaði (saxað)

Aðferð:

1. Kveikja á ofninum 200 gráður.
2. Hræra saman egg og sykur þar til létt og ljóst.
3. Bæta þurrefnum út í.
4. Jógúrt og smjörlíkið.
5. Súkkulaði síðast.
6. Setja í muffins form eða skúffu og baka í 10-15 mín.

Lasagne hennar Akvelínu

Lasagne

1. ***Einn Stór fjólublár laukur***
2. ***400g. Stappaðir tómatar***
3. ***400g. Gular baunir***
4. ***Majónes***
5. ***100g santa Maria taco sósa***
6. ***Olía***
7. ***Grísa hakk 500g***
8. ***Salt pipar***
9. ***ZARA lasagna pasta***
10. ***Rifin ostur***

Stilla á ofninum 180˚ .
Setjið svo olíu á pönnu og skerið lauk í litla bita
Svo steikja á pönnu í 5 mín og hræra á meðan
Þá setjum við kjötið ofan í pönnuna með lauknum
Sitjið taco sósuna og tómatana í pönnuna og blandið kjötinu,lauknum,taco sósunni og tómatana saman. Sitjið 300 gr af majoneze svo sitjið í svo majonaze og blandið sitjið olíu í plötu form og bæta við salt og pipar eins mikið og þú vilt
Þá skalltu sitja eitt lag af pasta laufblaðinu og svo kjötið á annað lag
Og gera það þanga til platan er fullt Og setja í ofnin í 30-40 mínútur . Eftir það er Lasagne tilbúinn =)

Súkuladibitakökur Marinós

1.Þeytið saman smjör
, púðursykur og sykur þar til blandan er orðin létt og ljós.
2.Bætið egginu út í og þeytið áfram.
3.Blandið saman hveiti, matarsóda og kakó, bætið út í deigið.
4. Bætið mjólk út í deigið ásamt hvítum súkkulaðidropum og blandið saman
5.setja deigið inn í ískáp
6.kveiktu á ofninum 175˚c undir og yfir hita
7.Mótið kúlur með matskeið úr deiginu, raðið á ofnplötu klædda bökunarpappír með góðu millibili og bakið í u.þ.b. 8-10 mín.

Rúsínukökur Hauks Skúla

2 b. haframjöl
1 1/2 b.hveiti
150 gr.smjör
1 b.kókosmjöl
2 b. sykur
1 b. rúsínur (britjaðar)
2 stk egg
1 tsk natron
1 tsk salt
1 tsk lyftiduft
1 tsk hjartasalt

Öllu hnoðað saman,og rúllað upp í sívalinga,kælt í smá tíma eða þangað til það verður ekki jafnt lint

Bakað við 180˚C í 10 mínútur

Skýringar

b. -bolli/stór	gr -grömm
tsk. -teskeið	stk. -stykki

Skinkuhorn Loga

500 ml mjólk (ég nota nýmjólk)100 gr smjör
1 bréf þurrger
1 msk sykur
2 tsk salt
800 gr brauðhveiti (í bláu pokunum)
1 box skinkumyrja
100 gr rjómaostur (má sleppa)
100 gr skinka, smátt skorin
150 gr rifinn ostur
1 stórt egg (eða tvö minni)
Sesamfræ

1. Setjið mjólk og smjör í skál sem þolir að fara í örbylgjuofn og bræðið saman þar til smjörið er uppleyst og blandan fingurvolg.
2. Færið yfir í hrærivélarskál. Bætið gerinu og sykrinum saman við, hrærið lítillega og látið standa í 5 mín. Gerið á að freyða í blöndunni.
3. Bætið saltinu og hveitinu saman við og látið krókinn á hrærivélinni hræra þar til að deigið er slétt og samfellt. Það er ekki nauðsynlegt að nota hrærivél en þá er bara að hnoða í höndunum þar til að deigið er vel komið saman og nokkuð slétt.
4. Smyrjið deigið með smávegis bragðlítilli olíu (ekki nauðsynlegt en auðveldar við að fletja út).
5. Breiðið rakan klút yfir skálina og látið hefast í 1 klst.
6. Blandið saman skinkumyrju, rjómaosti, skinku og rifnum osti þar til allt er vel blandað og geymið.
7. Hitið ofninn í 180-190 gráður (fer eftir ofnum). Ég nota undir/yfir hita.
8. Skiptið deiginu í 5 - 6 hluta (fer eftir því hversu stór hornin eiga að vera).
9. Fletjið einn hluta út í einu þar til að deigið er í laginu eins og miðstærð af pizzu (ekki nákvæm vísindi).

7. Hitið ofninn í 180-190 gráður (fer eftir ofnum). Ég nota undir/yfir hita.
8. Skiptið deiginu í 5 - 6 hluta (fer eftir því hversu stór hornin eiga að vera).
9. Fletjið einn hluta út í einu þar til að deigið er í laginu eins og miðstærð af pizzu (ekki nákvæm vísindi).
10. Skerið í 8 "pizzu"sneiðar með pizzahjóli.
11. Notið tvær teskeiðar til að setja skinkumyrjufyllingu á hverja og eina "pizzu"sneið og rúllið upp í horn. Til að koma í veg fyrir að fyllingin leki út úr hornunum er gott að klípa endana saman og loka þeim þannig.
12. Raðið 16 hornum á bökunarplötu með bökunarpappír, penslið með egginu og stráið sesamfræjum yfir.
13. Bakið í 15-18 mín í miðjum ofni. Fylgist vel með frá 14 mín. Hornin eiga að vera gullin að ofan en frekar ljós til endanna.

Brownies - Benjamín

100 g smjör
2 egg
3 dl sykur
1 ½ dl hveiti
4 msk kakó
1 ½ tsk vanilludropar
hnífsoddur salt
100 g heslihnetur, saxaðar smátt (má sleppa)
Bræðið smjörið og kælið.
Þeytið egg og sykur saman þar til blandan er orðin létt og ljós.
Setjið hveiti, kakó, vanilludropa og salt saman í aðra skál og hellið síðan yfir í eggja og sykurblönduna.
Hellið smjörinu saman við blönduna.
Smyrjið form eða setjið smjörpappír í það og hellið deiginu í.
Bakið í 175°c heitum ofni í um 25-30 mínútur.
Varist að ofbaka þær ekki því þá verða þær þurrar. Stingið prjóni í deigið og þegar ekkert deig kemur með prjóninum er kakan tilbúin.

Sítrónukaka Kristjáns

200 g	brætt smjör
3 stk.	egg
3 1⁄2 dl	sykur
2 tsk.	vanillusykur eða -dropar
3 dl	hveiti
1 1⁄2 stk.	sítróna, börkur og safi

Meðlæti
þeyttur rjómi frá Gott í matinn
Skref1

Stilltu hitann á ofninum í 175°C.
Taktu til form, smyrðu það eða tylltu í það bökunarpappír.
Skref 1
Skref2

Settu smjörið í pott og láttu það bráðna. Taktu það til hliðar.
Skref3

Þvoðu sítrónuna, rífðu börkinnog kreistu safann.
Skref4

Þeyttu egg og sykur létt og ljóst.
Blandaðu næst vanillu og hveiti saman við og síðan sítrónuberki og safa.
Síðast hellir þú smjörinu saman við deigið, hellir því í form og bakar kökuna í 20-30 mínútur.
Skref5

Láttu kökuna kólna áður en þú stráir flórsykri yfir hana og berð fram.

SÍTRÓNUKAKA Björgvins

1.egg
1.dl sykur
½.dl olía
½ dl mjólk
1 tsk.lyftididuft
2 msk.sítrónusafi
½.tsk gulur matalitur
2 dl.Hveiti🥧

Aðferð:
1. Stillið ofninn á 200 gráður og blàstur.
2. Hrærið vel saman eggi, sykri og olíu með sleif.
3. Bætið öllu öðru saman við og hrærið vel.
4. Làtið í eitt smurt form og bakið í 10-15 mínútur.
5. Skreytið með gulum glassúr.

Glassúr fyrir eina köku:
2 dl flórsykur
1 msk heitt vatn
Smàvegis af gulum matarlit.

Verði ykkur að góðu

Marengskaka Ísaks

120 g smjör með stofuhita

120 g púðursykur

2 egg

2 tsk. Vanilludropar

200 G hveiti

1 tsk. Matarsódi

1 af 4 tsk. Salt

80 g súkkulaðidropar (dökkir)

80 g saxað maðarbou daim bites súkkulaði

Þristamús Þórunnar Helgu

Skrefin

MÚSIN

Bræðið Þristinn með 100 ml af rjóma. Hrærið vel saman. Eggjarauður og flórsykur bætt útí og hrærið vel (helst í hrærivél). Létt þeytið restina af rjómanum. Blanda rólega létt þeytta rjómanum útí. Hræra varlega.

KURL

Mixið öllu saman í skál. Stráið á bökunarplötu. Bakið við 180 gráður þar til hafrarnir verða gullinbrúnir.

Innihald

250 gr Þristur
0,5 L rjómi
80 gr eggjarauður
15 gr flórsykur

200 gr hafrar
100 gr smjör, brætt
50 gr sykur

Hrískaka Katrínar Evu

Hrísbotn:
60 gr smjörlíki
100 gr suðusúkkulaði
6 msk síróp
170-200 gr Rice Krispies
Bræðið smjörið og súkkulaðið í potti á lágum hita, hrærið sírópi saman við. Þegar allt er orðið uppleyst er Rice Krispies hrært saman við. Sett í form og kælt..

Botninn (silvíukaka)
2 egg
2 dl sykur
1 dl vatn
2 dl hveiti
2 tsk lyftiduft
Sykur og egg þeytt saman, vatni þeytt saman við stuttlega, svo er hveiti og lyftidufti bætt við. Hellt í kringlótt smurt mót. Bakað í 20 min ca, á 175°c eða þar til prjónn kemur þurr uppúr deginu.

Þeytið rjóman og sneiðið niður 2-3 banana.

Þegar svampbotninn er orðinn kaldur er bönunum raðað ofan á botninn. Þyyttum rjóma smurt þar afan á og hrískakan lögð þar ofaná. Njótið 🙂

Kanelsnúðar: Heiðmar

1 bolli mjólk
4 msk smjör, í bitum
3 1/4 - 3 1/2 bolli hveiti
1 bréf ger (u.þ.b. 2 1/4 tsk)
1/4 bolli sykur
1/2 tsk salt
1 egg

Fylling
1 bolli púðursykur
1 1/2 msk kanill
1/2 bolli smjör

Krem
1 1/2 bolli flórsykur
2 msk brætt smjör
1/2 tsk vanilludropar
1-2 msk mjólk

Deig: Settu mjólk og 4 msk smjör í skál og hitaðu í örbylgjuofni í u.þ.b. 1,5 mín. Smjörið þarf að vera allavega að mestu brætt. Hrærið og geymið. Blandið saman í annarri skál 2 bollum af hveitinu, geri, sykri og salti. Þegar mjólkur og smjör blandan hefur kólnað (volg ekki heit) bætið henni saman við hveiti blönduna ásamt eggi á meðan hrært er í hrærivél. Hrærið þar til vel blandað saman í u.þ.b. 1 mín og skiptið þá yfir í hnoðara. Bætið restinni af hveitinu við smám saman þar til deigið festist varla við skálina, það á að vera mjúkt og aðeins klístrað. Látið deigið hnoðast í u.þ.b. 5 mín. Setjið þá deigið á hveitistráð yfirborð og látið bíða í 10 mín á meðan fyllingin er gerð.

Fylling: Passið að smjörið sé mjúkt. Blandið öllu saman.

Samsetning: Fletjið deigið út í ferhyrning. Dreifið fyllingunni yfir deigið (fyllingin er klístruð og gæti þurft að mylja hana yfir). Rúllið deiginu upp og skerið í snúða. Setjið þá í eldfast mót og hyljið með hreinu viskastykki og látið bíða í u.þ.b. 30 mín. Hitið ofninn í 180˚C.
Bakið í 15-20 mín, eða þar til tilbúnir (gull brúnir). Að lokum er krem sett yfir meðan þeir eru enn heitir

Samloka í grilli a la Jonni

Samloka í grilli með skinku og osti

Skref 1 stilli grillið á tvo.
Skref 2 geri samlokuna.
Skref 3 set samlokuna á grillið.
Skref 4 bíð í fimm mínútur.
Skref 5 tek samlokuna af grillinu og borða samlokuna.

Sænsk súkkulaðikaka Viktors

3 egg
3 dl sykur
1 tsk vanillusykur
4 msk kakao
1 1/2 dl hveiti
100 g bráðið smjör

200C í 15 mín

Blandaðu saman egg og sykur brædu smjör svo sitjiði með sykrinum eggjunum og bætið kakó við og hveiti bætið svo við smjöri

Subway kökurnar hennar Freyju

Subway smákökur 🍪

150 gr smjör
200 gr púðursykur
50 gr sykur
1 pakki af royal púðingi(eða 100gr flórsykur)
1 tsk vanilludropar
2 egg
270 hveiti
Ein tsk matarsódi
Súkkulaði bitar(einn poka)

Byrja á því að stilla á ofninum á 180° c
Hræðið smjöri, sykri , púðursykri,og pakka af royal og hræðið vel saman.
Bætið eggjunum saman við hræra á milli. Bætið þá hveiti og matarsóda saman við hræra
Og svog súkkulaði bitar við. Setjið svo miðlungs af deigi on á plöturnar og ínní ofnin í á 180° g í 12-15 min . Þegar þær eru búnar látið þá þær kólna og svog eruð þær til

Vöfflur - Adriana

Innhald:

200ml súrmjólk
1-2 egg
150 gr hveiti
1/2tsk matarsódi
2 tsk sykur
1/4tsk salt
1tsk vanillu eða kardimommudropar
2msk smjör, brætt

Aðferð:

Byrjið á að þeyta saman súrmjólk og egg. Síðan er restinni af hráefnunum bætt saman við. Það skal ávallt passa að hræra vöffludeig ekki of lengi því þá geta þær orðið of stífar og seigar. Þær duga í sirka 7 vöfflur.

Þriggjalaga Rósakaka Róberts

Botnar:
400 g sykur
220 g hveiti
120 g kakó
2 tsk matarsódi
1 tsk lyftiduft
1 tsk salt
3 egg
2,5 dl súrmjólk
2,5 dl heitt soðið vatn
2 dl ljós olía
1 tsk vanilludropar
Aðferð:

Hitið ofninn í 180°C.
Sigtið þurrefnin saman í skál, sykur, hveiti, kakó, matarsódi, lyftiduft og salt.
Bætið eggjum , súrmjólk, vatni, olíu og vanillu og þeytið áfram.
Skiptið deiginu á milli forma og bakið við 180°C í 25 mínútur.
Kælið botnanna mjög vel.
Súkkulaðikrem:

500 g smjör, við stofuhita
500 g flórsykur
2 tsk vanilludropar
100 g suðusúkkulaði
2 msk bökunarkakó
1 Mars súkkulaðistykki
Aðferð:

Þeytið smjör og flórsykur þar til mjúkt.
Bræðið súkkulaði yfir vatnsbaði.
Bætið kakó og vanillu saman við, og hellið súkkulaðinu varlega saman við.
Setjið kremið á milli botnana, skerið mars súkkulaði og setjið einnig á milli. Þekjið kökuna og inn í kæli þar til kremið er orðið stíft og fínt.

Perlurnar setja ótrúlega fallegan svip á smjörkrems-rósirnar.
Hvítt súkkulaðikrem

700 g smjör
700 flórsykur
3 tsk vanilludropar
100 g hvítt súkkulaði
Aðferð:

Þeytið smjör og flórsykur, þar til mjúkt.
Bræðið hvítt súkkulaði yfir vatnsbaði og hellið saman við ásamt vanilludropum.
Setjið kremið í sprautupoka og sprautið rósum á kökuna.
Skreytið gjarnan með fallegum skrautperlum.