

Hátt í tvö hundruð veislugestir á Þorláksmessukvöld

Albert Eiríksson elskar fínlegar jólaskreytingar, bakar heil ósköp og leggur sig óskiptan í að njóta aðventunnar með fjölskyldu og vinum. Steinunn Ásmundsdóttir innti hann eftir jólahaldi þeirra Bergþórs Pálssonar.

Það er hefð hjá mér á aðventunni að reyna eftir megni að kúpla mig frá öllu amstri," segir fagurkerinn Albert Eiríksson, sem gjarnan hefur verið orðaður við áhuga sinn á franskri arfleifð og fínni blæbrigðum menningar í sinni fjölbreyttustu mynd. Albert rekur safnið Fransmenn á Íslandi á Fáskrúðsfirði yfir sumartímann ásamt því að koma að hinni árlegu menningarhátíð Frönskum dögum á svæðinu. Hann hefur vetursetu í Reykjavík á vetrum og starfar þá m.a. fyrir Listaháskóla Íslands.

"Ég fer ekki í verslunarmiðstöðvar í desember eða læt angra mig að óþörfu en reyni frekar að hafa rólegt, fara á tónleika og njóta þess að vera til," heldur Albert áfram, inntur eftir jólahaldi og undirbúningi þeirra Bergþórs Pálssonar söngvara fyrir hátíðarnar.

Sérhæfir sig í sörubakstri

"Ég legg mikla alúð í undirbúning jólanna, baka t.d. mjög mikið og þykir ofsalega gaman að baka bæði smákökur og tertur. Ætli ég sé ekki sjö sorta maður, en mamma sautján sorta. Er núna byrjaður að baka og nýt þess, það er engin kvöð né kvöl að gera það heldur aðeins skemmtilegt."

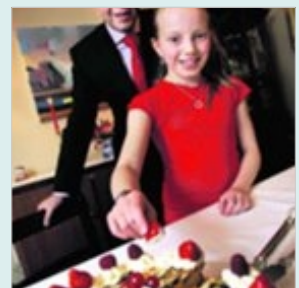
Albert segist alltaf baka sörur fyrir jólin og eggjahvítukökur og súkkulaðikökur séu líka bakaðar á þessum árstíma. "Ég vil gefa þeim sem standa í sörubakstri það ráð að nota rjómasprautupoka með sléttum stút til að setja kremið á kökurnar, því þá verður kremið jafnt og fallegt og það skiptir máli að kakan sé falleg, hver kaka er listaverk. Þegar ég er búinn að setja kremið á frysti ég kökurnar og set ekki súkkulaðið yfir kremið fyrr en daginn eftir og tek þá bara út um 10 kökur í einu."

Seríunum hellt í gluggana

"Við Bergþór erum báðir rosalegir skreytingamenn," segir Albert og hlær dátt. "Við erum með mikið af jólaseríum en pössum upp á að það ægi ekki öllu saman, eins og mörgum hættir til; að kaupa endalausar seríur og hella í gluggana



Úr smiðju eldri kynslóða kemur möndlu- og eplatertan góða sem Albert hefur bætt ögn í og lagað eftir eigin höfði. — Morgunblaðið/Kristinn



[Smellið til að sjá stærri mynd]

svo úr verður kaos. Þó að þetta sé mikið höfum við það skipulagt, þannig að auðvelt sé að setja seríurnar upp og taka niður. Ég byrja venjulega upp úr 20. nóvember að setja upp."

Um þann sið að senda jólakort segir Albert þá Bergþór þekkinga ógrynni fólks og að þeir hafi verið algerlega sprungnir á jólakortunum þegar þau voru orðin fleiri hundruð talsins sem þeir sendu út. "Við urðum að breyta því og ákváðum að fá Ríkisútvarpið í lið með okkur, þannig að ríkisþulirnir lesa frá okkur kveðjurnar núna. Nærfellt öll þjóðin er með útvarpið stillt í botn á Þorláksmessu til að hlusta á kveðjurnar í sæluvimu af skötu-, Ajax- og hangikjötslykt. Það er óskaplega vinalegt. Við sendum þó nokkur kort til innsta kjarna fjölskyldunnar. Þegar við fáum jólakort finnst okkur mikið atriði að það sé athöfn að lesa þau, við opnum þau og lesum saman á aðfangadagskvöld og það er gaman að fá kort með hlýjum kveðjum. Í þau fáu kort sem við skrifum reynum við að vanda okkur með textann af því það er ekki sérlega innilegt að fá jólakortin með "þökkum liði"-textanum. En kannski ættum við ekki að hafa þetta með í viðtalinu þar sem jólin eru jú sá tími ársins þegar allir eru umburðarlyndir," bætir Albert sposkur við.

Gefur sjálfum sér góða bók

Hvað gjafir snertir segir Albert þá Bergþór ekki nostra of mikið við jólagjafir. "Við gefum systkinum okkar jólagjafir, komum báðir úr stórum fjölskyldum og oft er ákveðið þema þannig að systkinin fá eitthvað svipað eða jafnvel eins. Ég er ekki búinn að velja jólagjöf handa Bergþóri ennþá. Sjálfum finnst mér ljúft að fá bækur á jölunum og fer gjarnan sjálfur í bókabúð og kaupir mér eina góða til að lesa yfir jólin.

Við ætlum að halda jólin heima hjá okkur á Lindargötunni að venju. Við erum með mjög stórt boð á Þorláksmessukvöld. Þangað koma fjölskyldur okkar og vinir, vinnufélagar og fleiri, hátt í 200 manns sem dreifast á kvöldið. Við höfum stóran pott með jólaglöggi og piparkökur með auk ýmissa smárétta. Við erum með tvær stórar stofur, tókum eins mikið af aukahúsgögnum út úr íbúðinni og við getum og nóg pláss er fyrir alla. Þetta er voðalega gaman alltaf og við reynum að vinna okkur þetta skemmtilegt og ekki of erfitt eða stressað."

Góð ráð um jólaglöggið

"Ég vil endilega stinga því að fólki varðandi jólaglöggið, sem við höfum verið að þróa í gegnum þessi boð okkar, að ekki má setja of mikið af neinu. Ekki of mikið af sykri eða sterku víni t.d., glöggið verður ekkert betra fyrir vikið. Það kenndi mér dönsk kona að við eigum ekki að sjóða allt gumsið, negulnaglana, rúsínurnar, döðlurnar og allt það endalaust með glögginu þá verður það rammt. Sjóða á upp á gumsinu í sérpotti, sigta það frá og setja út í rauðvínið. Þetta geri ég tvisvar sinnum og árangurinn er mjúkt glögg í góðu jafnvægi."

Albert segir fyrrihluta aðfangadags eðlilega fara í að taka til eftir boðið og koma íbúðinni í stand.

"Jólin sjálf helgast svo talsvert af því að hann Bergþór minn er söngvari. Oft er hann að syngja yfir hátíðarnar. Það er því engin ein regla hjá okkur í jólahaldinu. Stundum erum við hjá foreldrum hans á aðfangadagskvöld, en þetta spilast allt af því hvar hann er að syngja og hversu mikið. Við reynum að rækta fjölskyldur okkar eins og hægt er. Berþórs fjölskylda hittist alltaf á milli hátíða og borðar saman kalkún, sem er afskaplega fallegur siður. Mín fjölskylda er dreifð um allt land svo við nýtum eins vel aðra árstíma til að hittast en hátíðarnar."

Fólk njóti sín í jólaverkunum

Lykilatriðið í undirbúningnum og jólahaldinu sjálfu segir Albert vera að slaka á. Hann minnst þess þegar hann og Bergþór vörðu jólum og áramótum á sólarströnd, að vísu með hangikjöt, baunir, rauðkál og maltið og appelsínið með sér í farteskinu. "Þá upplifir maður jólin öðruvísi og fær fjarlægð á stressið og lætin, áttar sig á hvernig maður sogast inn í eitthvert brjálæði sem jólastandið er orðið á Íslandi. Þó mér fyndist nú fulllitið tilstand á Kanaríeyjum af því að það er svo margt sem er séríslenskt og skapar jólastemninguna, eins og messan kl. sex á aðfangadag, séríslensk jólalög og allur þessi kuldi og myrkur; allt skapar þetta stemningu. En næstu jól á eftir hér heima nutum við árstíðarinnar mun betur og á annan hátt en áður. Fólk á endilega að njóta þeirra verka sem það framkvæmir til að undirbúa jólin, hvort sem það er að þrifa bakaraofninn eða taka til í skápunum. Setja á fallega tónlist, kveikja á kertum og einfaldlega að lifa fallega."

Albert var svo vinsamlegur að láta okkur í té þrjár unaðslegar uppskriftir. Fyrst er forréttur þar sem maríneraður kjúklingur er í aðalhlutverki ásamt ferskum ananas sem fer undir grillið í samfloti með m.a. chili. Næst er möndlu- og eplaterterta úr gamalli kokkabók móður Alberts en þær bókmenntir heldur hann mikið upp á og segir þar leynast ótrúlegustu gullkorn.

"Það er oft með þessar gömlu uppskriftir að gaman er að taka þær, poppa svolítið upp og hagræða til nútímans. Maður þarf oft svo lítið að gera." Að auki bætir Albert við uppskrift að rommávöxtum. "Við tökum stundum ávexti, þó aðallega ber og setjum í dökkt romm á haustin og berum svo fram með eftirréttinum eða tertum t.d. Það er ægilega gott. Þessir réttir eru tilvaldir milli hátíðanna ef fólk er fastheldið á matseðil á aðfangadag og gamlársgangur."

Terryaki-kjúklingabringur

Forréttur

3 kjúklingabringur

1 bolli hveiti

2 msk. paprika

2 msk. karrí

1 msk. salt

malaður pipar

1-2 dl matarolífa

1 msk. seasamolía

1 dl terriyaki-sósa

Blandið saman hveiti, papriku, karrí, salti og pipar. Veltið bringunum uppúr hveitiblöndunni og steikið í olíunni á vel heitri pönnu. Raðið bringunum í eldfast mót, ásamt olíunni af pönnunni, hellið terriyaki-sósunni yfir. Setjið í ofn við 180°C í um 20 mín. eða þangað til kjúklingurinn er steiktur í gegn. Berið fram heitt, volgt eða kalt.

Meðlæti

Snöggsteiktur vorlaukur, steiktar sætar kartöflur í skífum og smjörsteiktur ferskur ananas kryddaður með chili og steinselju.

Möndlu- og eplaterta

Botn

150 g smjör

200 g sykur

3 egg

2 dl olía

150 g saxaðar möndlur

2½ dl hveiti

½ tsk. lyftiduft

¼ tsk. salt

Hrærið vel saman smjör og sykur, bætið eggjunum saman við einu og einu í einu. Setjið loks möndlur, hveiti, lyftiduft, olíu og salt og hrærið áfram um stund. Bakið í tveimur kringlóttum formum í 170°C heitum ofni í 25-30 mín. Látið kólna.

Fylling

1 stórt epli

1 dl sérrí

1 askja maskarapone ostur

½ bolli sykur

1 peli rjómi - þeyttur

3 msk. blönduð ávaxtasulta

Afhýðið eplin og skerið þau frekar smátt. Sjóðið þau ásamt helmingnum af sykrinum og sérríinu í um 15 mín. eða þangað til þau eru vel soðin, maukið með píski. Kælið. Blandið maskarapone saman við þeytta rjómann og loks eplamaukinu.

Setjið annan botninn á tertudisk og utan um hann hringinn af tertuforminu. Látið eplarjómann á botninn. Setjið ávaxtasultuna þar ofan á og loks hinn botninn. Geymið í ísskáp í nokkrar klst, eða yfir nótt. Losið hringinn með því að renna heitum hníf í kring.

Skreyting

1 peli rjómi - stífþeyttur.

ávextir, möndlufögur og súkkulaði að vild

Ávextir í rommi

ávextir að vild (mikið af berjum)

Captain Morgan-romm

2-3 msk. sykur

Setjið ávextina í glerkrukku sem gott er að loka. Brytjið ávexti og setjið í krukkuna, stráðið sykrinum yfir og hellið loks romminu yfir. Geymið í 2-3 mánuði. Berið fram með eftirröttum eða sem sér eftirrött og þá með rjóma

steinunn@mbl.is