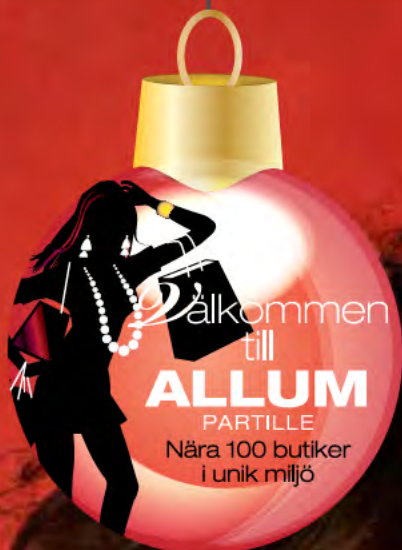


allum

magasinet



HELIG

Special

LYXIGT PYSSEL

Lyxpyssla med Josefin Ekman.

MJUKA OCH HÅRDA KLAPPAR

Massor av julklappstips från Allum.

JULRECEPT

Bjud på hembakt under helgerna.

EXTRA JULÖPPET
19-23 DEC KL. 10.00-21.00, JULAFTON KL. 10-14

Lyxiga julklappar!



Köp två produkter få den tredje på köpet!
Allt inslaget i ett lyxigt paket.

Köp presentkort på behandling (minst 1000:-) och få en Braun Curler på köpet! (värd 650:-)



Liten plattång
Pro Straight

259:-

Ord.pris 349:-

Håll i örat inklusive
exklusivt smycke 290:-!

la Widé

Tel: 031-44 59 07 • 031-44 16 90

Paketpris
5 delar
Du sparar 946:-



Cervera

Anders Petter

1499:- (2445:-)

Stenfors kastrullset 5-delar.
Kastrull 1 och 2 liter, sauteuse 1,5 liter, gryta 3 och 5 liter. Passar alla spistyper, inkl. induktion. Även kampanjpris på separata kastruller i serien Stenfors

Cervera Allum Partille, 031-3640306. www.cervera.se

Ge dem du tycker om
mjuka sköna klappar till jul!



Pyjamas från 399:-

eva
nette

Frölunda Torg, Redbergsvägen 9,
Engelbrektsgränd 34, Allum - Partille,
Torp Köpcentrum - Uddevalla
Nordby köpcentrum - Strömstad

victoria

Södra Larmgatan 10

*Box Of
Dreams*



SMYCKESKRIN

299 KR

Glitter

Merry Christmas

PONDUS™

Clothing Company

Home of brands since 1993



POLO RALPH LAUREN TIGER FRED PERRY SOLID CANADA GOOSE Parajumper Scotch & Soda Calvin Klein odd Molly Post fra daw H&M G STAR SOMEWHERE
GANT TOMMY HILFINGER POLO BRAND CO. RALPH LAUREN BILLY JEANS HENNES LLOYD HUNKY DORY Filippa K. BJÖRN BÖRS CONVERSE Cheap Monday
DIESEL JINDEBERG Viv&e JEANS & CO. WESC Desigual REPLAY SV68 LEXINGTON HUNTER NORTH SAILS ILSE JACOBSEN Axel Sjöberg

ALLUM INFO

Raska fötter springa tripp tripp tripp...

Nu lackar det mot jul i hundraåtti. Har du lutat fisken, satt glöggen, slått in alla klapparna och kokat knäcken redan? Eller stundar en tid med mycket att göra...? För dig håller Allum extra julöppet veckan före jul. Shoppa i lugn och ro ända till klockan 21. Och har du missat något på julafton – ingen fara – vi har öppet även då. Se sidan 7 för Allums julöppettider.

Vi har fyllt detta nummer med tips på klappar till hela tjocka släkten. På sidorna 12–13 tipsar Cornelia, som vann Jeansdagarnas modelltävling, om sina val. Tomten har också ett fullspäckt schema för att få klart alla klappar till julafton. Men vi har ändå lyckats locka hit honom och hans Nisse. På sidan 8 finner du datum då han

avbrutit julklappsverkstan för att ta emot önskelistor från Allums yngsta besökare.

Vi är också jättegglada för att Amy Diamond kommer till oss och bjuder på julmusik söndagen den 18 december.

Och efter jul kommer... REA! Vi ses väl även efter jul? Den 26 december startar många av butikerna årets MELLANDAGSREA.

Från oss alla – till er alla:
En riktigt god jul.

Maria Engman

Maria Engman, marknadsansvarig & alla vi 873 andra som arbetar i Allum.



Foto: Hans Wretling

Mia är klädd för julfest i klänning 699 kr, skinnjacka Rock'n Blue 1 999 kr och smycken från Diddi. Allt från Sisters. Skorna kommer från Skopunkten och kostar 399 kr.

innehåll

NR 9 2011



12 CORNELIAS KLAPPTIPS

Cornelia Sörenson tipsar om julklappar till hela tjocka släkten!



26 LYXIGT PYSSEL
Lyxpyssla med Josefin Ekman



11 MQ BREDDAR
Mer att välja på.

20-23 HETA SIDOR

Mjuka och hårda klappar och festkläder.



14-17 KLASSISKA JULRECEPT

Bjud på hembakt under helgerna.

öppet
Vardagar 10-20
Lör-sön 10-18

Livs har öppet längre.
www.allum.se

EXTRA
JULÖPPET
19-23 DECEMBER
KL 10-21
JULAFTON
KL 10-14



Allum Magasinet ges ut av centrumledningen Allum Partille tel: 031-340 44 40 e-post: info.allum@steenstrom.com
Ansvarig utgivare och Centrumchef: Johan Torge Marknadsansvarig: Maria Engman Annonser: Christopher Busck
tel: 0709-45 80 70 Original: Anna Carlsson-Käck Tryck: Foto Smeets Holland Distribution: Posten Upplaga: 115 000 ex
Läs mer på: www.allum.se Vi reserverar oss för ev. prisändringar och tryckfel.
Omslagsbild: KappAhl.

4. ADVENT

JEWELRY from 14. Dec.

Your choice
NECKLACE / BRACELET

129.-

Set: 179.-



Zizzi

PLUS SIZE FASHION

Allum • Gamla Kronvägen 7 • 433 33 Partille • www.zizzi.dk • www.facebook.com/zizzi.dk

3 för 2

Wella och Sebastian
Gäller ej 500-1000ml



BELLBOX®



Julöppet
i Allum

	Allum	ICA	Willys	Systembolaget
19-23 dec	10-21	7-22	7-21	10-18
Julafton	10-14	7-15	7-14	Stängt
Juldagen	Stängt	7-22	10-21	Stängt
Annandag jul	10-18	7-22	10-21	Stängt
Nyårsafton	10-16	7-18	7-19	10-14
Nyårsdagen	Stängt	7-22	Stängt	Stängt
Trettondagsafton	10-18	7-22	10-21	10-18
Trettondagen	10-18	7-22	10-21	Stängt



EBC3000185

WOW CHECK
THIS OUT!



FÅ 25% EXTRA
ATT HANDLA FÖR NÄR DU
BYTER IN DINA GAMLA SPEL!

GameStop
power to the players

Klipp ut och ta med till butik. Erbjudandet kan inte kombineras med andra erbjudanden. Vi reserverar oss för eventuella tryckfel.

Starta ett långsiktigt sparande.

Börja handla hos oss.

Visste du att du kan spara tusenlappar bara genom att gå och handla? Det är lite det som vår affärsidé går ut på. Vi tycker helt enkelt inte du ska behöva betala mer än nödvändigt för bra och varierad mat. Oavsett vilka varor du väljer så ska du alltid hitta Sveriges billigaste matkasse hos Willys. Det är vår affärsidé. Och den kommer resultera i att du får en hel del pengar över till annat. Välkommen in och handla riktigt billigt hos oss redan idag.



Kyrktoget 14, 433 33 Partille. Tel: 031-336 23 50. Öppettider Mån-Lör 7-21, Sön 10-21.

Jul
på Allum

Amy Diamond

Amy som är aktuell med den egna tidningen "Amy Diamonds Jul" bjuder låtar från sitt nya julalbum.

Var: Scenen, plan 3

När: Söndag 18/12 kl. 12



Träffa Tomten

Tomtefar och hans nisse har tagit paus från julklappsverkstan för att träffa Allums yngsta besökare.

Var: I Tomtens hus på scenen, plan 3

När: Lördag 17/12, kl. 12-15

Söndag 18/12, kl. 12-15

Torsdag 22/12, kl. 15-18

Fredag 23/12, kl. 15-18



Levande julkрубba

Följ Maria och Josef till Betlehem, lyssna på änglakören och möt de tre vise männen som kommer för att hylla Jesusbarnet. Träffa kamelen, åsnan och fåren. Innan föreställningen tänds vi det fjärde ljuset i advent.

Musik: Partille brasskvintett. Präst: Anders-Petter Sjödin.
Diakon: Britt-Marie Svantesson

När: Lördag den 17/12, kl 12

Var: Kyrkorget, Partille Centrum





DOWNLOAD
QR-APP TO SCAN



Are you ready for it?
www.giff.se



35th
Göteborg
International
Film Festival
Jan 27 - Feb 6
2012

Rätt julklapp i rätt händer!



399:-

Vilda djur

Efter succén med boken Fågelsång utkommer nu Jan Pedersen med en ny och lika fantastisk ljudbok – denna gång med vilda djur. För djur låter verkligen!

Klapptips till familjen! ↷



PER MORBERG

Den stora matresan
249:-



J.W. RINZLER

Starwars
- ljudeffekterna
349:-

I butik nu!

Hämta julkatalogen
med kuponger och
erbjudanden.

Bokia

Kliv in i en annan värld

Allum, Partille, 031-340 13 00



JULKLAPPSTIPS



GG
Green Garden
Home



Green Garden Home
Kyrktoget 87, Partille
Tel. 031 26 08 80

Mån-fre 10-18, lör-sön 10-16

www.greengardenhome.se

Casual till dressat hos MQ

*Nya varumärken
ska ge klädkedjan MQ
ännu mera bredd.*

MQ stärker sin position som varumärkeskedja med flera nya varumärken. Herrsidan kompletteras med Savvy Citizen, Mouli, State of Art och Cottonfield.

– Dessa handplockade varumärken passar perfekt i våra livsstilsstrategier, säger Lotta Lindsten, design- och inköpschef på MQ. Tillsammans stärker de våra positioner över hela registret, från dressat till casual, preppy-semi och attitude.

Just Female, som kombinerar rent och rätt i ett sofistikerat uttryck, samt attitydsladdade varumärket Won Hundred plockas in på damsidan.

– Vi har sökt efter varumärken till dam som kan förstärka oss både inom dressat och trend. Med Won Hundred och Just Female har vi hittat helt rätt, säger Lotta Lindsten.

Redan flyttat in

Det första nya varumärket kom till butik redan i mitten av november. De övriga flyttar in hos MQ under våren 2012.

Cottonfield ska finnas i alla MQ-butiker. Övriga varumärken erbjuds i utvalda butiker.

Foto: MQ



Cornelias klapptips

I september hyllades vårt mest uppskattade klädesplagg i Allum – jeansen – i dagarna tre. Jeansdagarna bjöd bland annat på en modelltävling som vanns av Cornelia. Här tipsar hon om julklappar till hela tjocka släkten. Allt hittar du i Allum.

Namn: Cornelia Sörenson

Ålder: 11 år

Bor: Västra Frölunda

Familj: Mamma, pappa, storsyster och tre storebröder.

Intressen: Massor! Sjunger i fyra köror. Spelar gittarr och är med i ett rockband. Dansar disco och cheerleading.

Musik: Veronica Magio, Dev och Nanne Grönvall.

Drömmer om: Att få jobba med musik eller kanske bli modell.

Bloggar på:

cornelia.sorenson@bloggplatsen.se

Text: Maria Engman
Foto: Andreas Carlsson



Till Brorsan Felix

Felix, min bror som är 14 år, skulle gilla årets version av Guinness Rekordbok skarpt. 229 kr på Bokia.



Till Brorsan Hampus

Hampus är i stort behov av dessa högtalare. Creative från Expert, 599 kr.



Till Familjen

Installerat Wordfeud i din telefon? Jag köper klassiska Alfapet till familjen. Åhléns, 299 kr.



Till Syrran

Min syster Olivia gillar både jordgubbar och annat som luktar gott. Denna presentask för 425 kr från The Body Shop blir perfekt!



Till Mormor

Goa mormor får en go vetekudde från Life, 205 kr.



Till Gunnar

Farmor's man Gunnar älskar inte bara farmor utan även whisky. Han får dessa kolor, Handmade Whisky Fudge, från Kahls The & Kaffe-handel, 119 kr.



Till Mamma.

Poncho är helt rätt nu. Mamma blir jättefin i denna från Indiska, 249 kr.



Till Pappa

Farsan behöver en ny klubb! Hockeyklubba från Stadium, 149 kr.



Till Brorsan Victor

Victor 19 år skulle vara görsnygg i denna mössa från Pondus, 399 kr.



Till Mig själv

Dessa supersnygga röda kängor önskar jag mig. Johanssons Skor, 1 300 kr.

*Mysiga och härliga jultider väntar oss. Snart är det dags för julklappsöppning! Men vad ska vi bjuda på? Här har vi samlat några recept som ger den där extra hemlagade känslan på julbordet. Samla hela familjen och baka tillsammans och bjud på något riktigt gott.
– God Jul önskar vi er alla, och lycka till med recepten!*



Härliga och goda Julrecept

Härliga och goda



HEMLAGAD SENAP OCH PEPPARROTSILL

4 PORTIONER

INGREDIENSER

1 förpackning ABBA 5-minuterssill i bitar.

SÅS

1 dl majonnäs
1 dl crème fraiche
2 msk söt senap, skånsk eller apotekssenap
1 1/2 msk dijonsenap
1 msk strösocker eller råsocker

1/2 msk vinäger
4 msk fint rivna pepparrot
1 dl fint hackad gräslök
Nymalen vitpeppar

TILL GARNERING
Dill eller gräslök

TILLAGNING

Låt sillen rinna av väl. Lägg upp på ett fat eller i en burk.

Blanda samman alla ingredienser till såsen och smaka av. Häll över och blanda med sillen, garnera med dill eller gräslök.

TIPS!

Gör gärna såsen några timmar eller dagen före och blanda samman och garnera precis innan serveringen.



En god engelsk fudge med hasselnötter. Nötterna ger en god smak och fudgen passa väldigt bra när det börjar att närma sig jul. Receptet ger cirka 25-30 bitar.

HASSELNÖTS FUDGE

4 PORTIONER

INGREDIENSER

2,5 dl mjölk
4 dl strösocker
1 dl kakao
1 krm salt
50 g smör
1 dl hackade hasselnötter

TILLAGNING

Hacka hasselnötterna med en kniv till ganska fina små bitar.

Koka kakao, mjölk, socker och salt i en tjockbottnad kastrull i ca 25 minuter. Se till att röra om ganska ofta så att smeten inte bränns vid. Ta av kastrullen från värmen och rör ner smöret.

Häll ner det mesta av hasselnötterna i smeten och häll sedan upp smeten i en form klädd med bakplåtspapper på ca 12*12 centimeter. Strö över de kvarvarande hasselnötterna och låt svalna.

Skär sedan upp lagom stora bitar av fudgen. Förvara kallt.



GRILLJERA JULSKINKAN

INGREDIENSER

3-4 kg skinka
1 äggula
2 msk senap
1 dl ströbröd

TILLAGNING

Sätt ugnen på 200°C.

Lägg skinkan i en långpanna. Blanda äggula och senap och pensla

blandningen över skinkan.

Sikta ströbröd med en sil över skinkan. Grillera skinkan i mitten av ugnen tills den fått fin färg, ca 15 minuter. Ställ skinkan att svalna.

Servera skinkan med rödkål, potatis och hemlagat äppelmos.



HEMLAGAD SENAP

INGREDIENSER

100 g gula senapsfrön
100 g bruna senapsfrön
2,5 dl vinättika
3 dl strösocker
salt
2 tsk kryddnejlika, mald

TILLAGNING

Blanda samman senapsfrö och vinättika. Låt svälla 2 dagar. Mixa hälften av

senapsfröna till en slät massa och låt resten vara hela. Ös upp allt i en kastrull. Tillsätt sockret och varm sakta under omrörning tills sockret smält, cirka 15 minuter. Känns den för tjock så tillsätt en skvätt vinättika.

Smaka av med salt och malen kryddnejlika. Ös upp på väl rengjorda burkar och förslut.



CHOKLADPUDDING

4 PORTIONER

INGREDIENSER

6 dl mjölk
5 msk maizena
5-6 msk socker
4 msk kakao
2 msk vaniljsocker

TILLAGNING

Blanda och koka upp mjölken, sockret, kakao och maizena under konstant omrörning och låt det koka i nån minut. Blanda ner vaniljsockret och rör om.

Håll upp smeten i portionsglas eller i en större skål. Det kan vara bra som man precis har sköljt glaset i kallt vatten innan man håller ner

smeten. För att undvika en hinna på chokladpuddingen så är det bra om man strör över lite socker.

Ställ in chokladpuddingen i kylan i ca 3 timmar.

Servera med vispad grädde.

Gott hela året runt!

Att göra chokladpudding på egen hand istället för att använda sig av pulver tar inte så mycket längre tid om man bortser från att den hemmagjorde oftast måste stå i kylskåpen längre.

Chokladpudding går att göra på kakao eller choklad.



BAKA JULENS GODA VÖRTBRÖD

4 PORTIONER

INGREDIENSER

50 g jäst, gärna för söta degar
1 flaska (33 cl) lättöl eller svagdricka
1½ dl vatten
1 påse (ca 2 dl) vört med kryddor
25 g smör eller margarin, rumsvarmt eller flytande
2 tsk salt
1 dl mörk sirap
1 dl russin
14 dl Mörkt Lantbrödsmjöl

TILLAGNING

Smula ner jästen i en degskål. Värm lättöl/svagdricka och vatten till fingervarmt (37°C). Häll degvätskan över jästen. Tillsätt vört och rör om tills det har löst sig. Tillsätt övriga ingredienser, men spar 1 dl av mjölet till utbakningen.

Arbeta degen kraftigt tills den känns smidig, ca 4 minuter med maskin eller 8 minuter för hand. Låt degen jäsa under bakduk till dubbel storlek, ca 1 timme. Tag

upp degen på mjölat bakbord. Knåda den smidig och dela i 2 delar. Forma till limpor, ca 25 cm långa. Lägg dem på bakplåtspappersklädd plåt och nagga med en gaffel. Jäs limporna övertäckta med bakduk, 35-40 minuter.

Sätt ugnen på 200°C. Pensla limporna med vatten och grädda i nedre delen av ugnen, ca 30 minuter. Låt dem kallna på galler under bakduk.

Bröden blir ännu godare om de får mogna 1 dygn i plastpåse.

SAFFRANS BISCOTTI

4 PORTIONER

INGREDIENSER

1 ägg
1 dl råsocker
50 g smör el. margarin
½ g (1 pkt) saffran
25 g hasselnötter, hackade
25 g skållad mandel, hackad
2 ½ dl Kungsörnen Extra Fint Mjöl

TILLAGNING

Värm ugnen till 200°C. Vispa ägg, socker och saffran ljusgult och poröst. Klicka i det mjuka matfettet och låt det vispa med mot slutet.

Tillsätt nötter och mjöl och rör snabbt ihop till en deg. Forma degen med mjölade händer till två längder, lika långa som plåten. Lägg dem på en bakplåtspappersklädd plåt. Platta till degen med fingertopparna. Grädda mitt i ugnen ca 20 min. Skär längderna i sneda bitar och låt sedan kallna. Förvara saffransbiscotti torrt.

SAFFRANSBULLAR

40 BULLAR

INGREDIENSER

50 g jäst för söta degar
100 g smör eller margarin
5 dl mjölk
1 dl Strösocker
1/2 dl Vit Sirap
1/2 g saffran
2 krm salt
12-13 dl vetemjöl

FYLLNING

100 g smör eller margarin
1 1/2 dl kokosflingor
1 dl Ljust Muscovadorås-ocker
PENSLING
ägg
GARNERING
Florsocker, folie- eller pappersformar

TILLAGNING

Smula jästen i en skål.

Smält matfettet i en kastrull. Tillsätt mjölken och värmt till cirka 35°.

Häll degspadet över jästen och rör tills jästen löst sig. Tillsätt socker, sirap, saffran och salt. Arbeta in vetemjöl tills degen släpper skålens kanter. Låt jäsa under duk i 20-30 min.

Blanda ihop fyllningen. Ställ ut formar på plåtar. Skeda upp degen i formarna. Pensla med uppvispat ägg. Gör ett hål i varje bulle med ett finger och klicka fyllningen i hålen. Låt jäsa i 20 min. på dragfri plats. Grädda mitt i ugnen i 250° i cirka 8 min. Låt svalna. Dofta över lite florsocker innan serveringen.



GODBITAR TILL GLÖGGEN

30 STYCKEN

INGREDIENSER

100 g choklad i bitar
1 tsk Vaniljsocker
1 msk Råsocker Flor
1/2 dl vispgrädde
50 g rumstempererat osaltat smör
SMAKSÄTTNINGAR
krossade mandelbiskvier och event 1 msk mandel- eller kaffelikör

1 msk finhackad syltad ingefära och 1/2 tsk finhackad röd chilifrukt.

TILLAGNING

Koka upp grädden och chokladen i en kastrull på spisen. Ta bort från värmen och rör tills all choklad har smält. Tillsätt vanilj- och florsocker samt valfri smaksättning. Ställ i kylskåp i cirka 2 timmar. Rör därefter i smöret. Forma kulor som doppas i florsocker eller kakao, eller doppas i smält choklad och eventuellt därefter rullas i kokosflingor eller hackad mandel/nötter.



TOMTEDRICKA

INGREDIENSER

1 l äppeljuice
½ l svartvinbärssaft
1 kanelstång
5 hela nejlikor
½ dl Dansukker
Rörsocker Strö
1 dl russin
1 burk mandariner

INSTRUKTIONER

Blanda allt utom russin och mandariner i en gryta och låt småkoka i 5 minuter. Sila blandningen och lägg i russin och mandariner. Servera drycken varm.



GRÄDDKOLA

INGREDIENSER

2 dl vispgrädde
0,5 dl ljus sirap
0,5 dl strösocker
50 g smör
En halv vaniljstång

TILLAGNING

Blanda socker, smör, grädde och sirap i en tjockbottnad kastrull. Dela vaniljstången och skrapa ner vaniljkornen i kastrullen och lägg med resten av vaniljstången i kastrullen. Koka upp och låt det skjuda i ca en timme tills temperaturen är 120 grader. Enklarest är det att testa med en hushållstermometer annars kan man testa kolan genom att släppa ner en liten droppe i ett glas kallt vatten. Bildar den en mjuk kula så är det lagom temperatur. Placera ut knäckformar på en plåt, formarna står lite stadigare om man har lite olja på plåten först. Ta ur vaniljstången och lägg i lagom mycket kola i varje form. Låt gräddkolan stelna i kylskåpet över natten. Njut sedan!

Snow Moto
X games

799:-

Ord. 1199:-



SNOW MOTO X-GAMES. Snowcross med bromsar, stabil stålram, fjädrande styrstäng och justerbar sadel.

© STADIUM COMMUNICATIONS 2011. Reservation för slutförsäljning, lokala avvikelser och ev. tryckfel.

stadium[®]
Join the movement

www.stadium.se

Jul på ICA Maxi i Allum

Nu är den äntligen här... julen! Den tid på året som alla älskar och där vi får äta mycket god mat, dricka goda drycker och kanske framförallt umgås med våra nära och kära. Kan också hända att en knepig typ med röda kläder och mystisk luva kommer för att hälsa på...

Passa på att göra en riktigt god affär genom att använda värdekupongerna i denna annons!

God Jul önskar vi på ICA Maxi i Allum Thomas Strindeborn med medarbetare



Jonas Kjellgren, Butikschef

Helena Strindeborn, Personalchef



Värdekupong 10:- rabatt



CIDER
ICA, 1,5 l.
Jfr pris 5:30/l exkl. pant.
Ord pris 12:95/st + pant.



9 912624 001008

Vid köp av 2 stycken

Värdekupong 10:- rabatt



GRÄDDOST
Wernerssons, 400 g.
Jfr pris 74:87/kg.
Ord pris 39:95/st.



9 912625 101004

Värdekupong 10:- rabatt



VÖRTBRÖD
Från vårt eget bageri.
500 g. Jfr pris 43:90/kg.
Ord pris 26:95/st.



9 912625 901000

Värdekupong 10:- rabatt



VÄRMELJUS
ICA Home, 40-pack.
Jfr pris 0:62/st.
Ord pris 34:90/frp.



9 912626 201000

Öppet för dig hela julen

Julafton 7-15
Juldagen 7-22
Annandagen 7-22
Övriga dagar 7-22

MAXI
ICA STORMARKNAD

PARTILLE

Parallellvägen 1. Tel: 031-34 00 500, ICA.se/partille

