Vín & Matur

1. TBL. 1. ÁRG. OKTÓBER 2021



Þarf alltaf að vera vín?

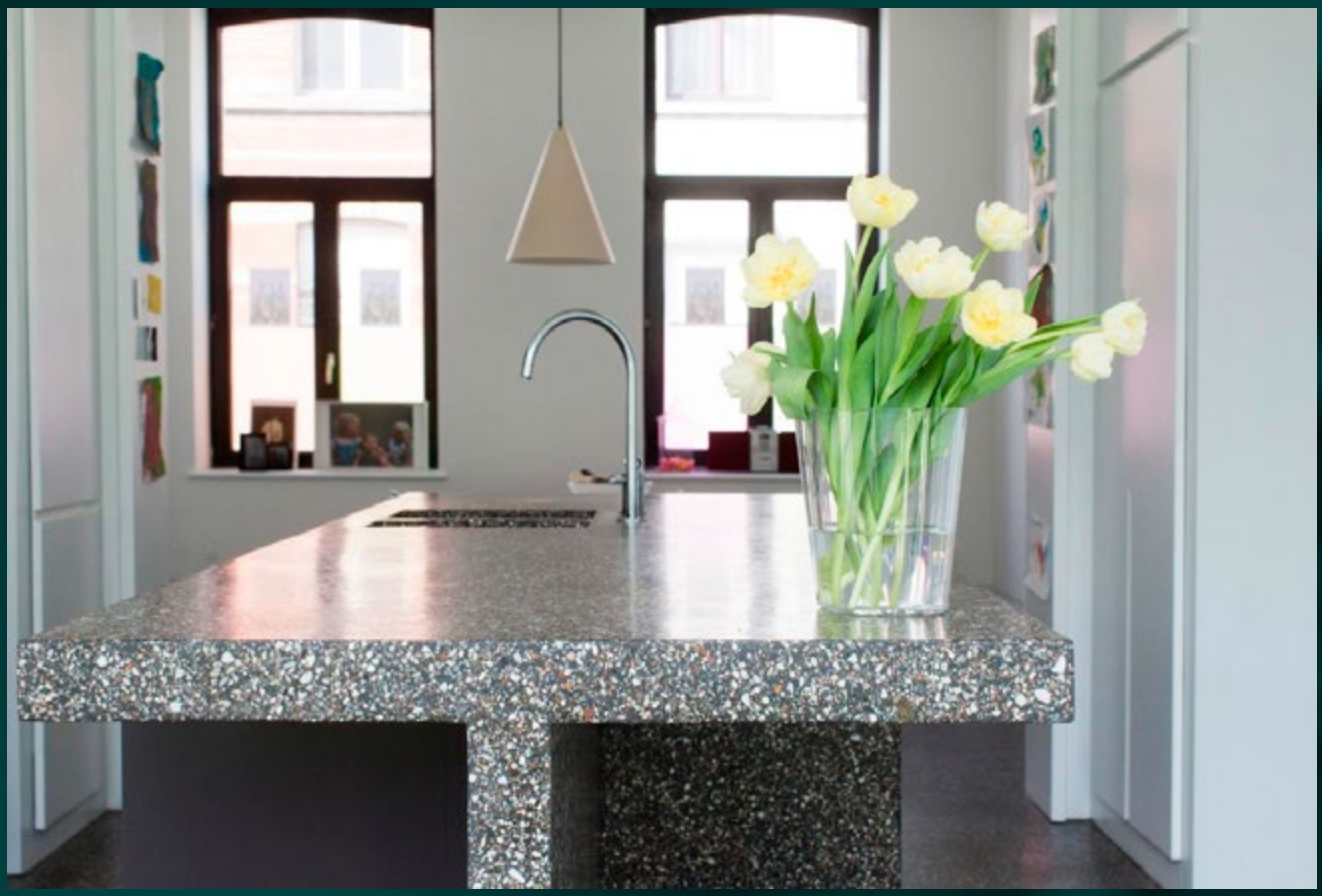
Örn Erlingsson og Grétar Matthíasson - uppskriftir og góð ráð

Hvaða vín með hvaða osti?

Osso Buco frá Önnu

Snöggi rétturinn — fyrir vinnandi fólk

PITT EINTAK





BEALSTONE Terrazzo frá Belgíu, sem farið hefur sigurför um Evrópu, er nú loks fáanlegt á Íslandi.

Níðsterkt og hentar jafnt inni sem úti.

TERRAZZO.IS

— eitthvað alveg einstakt



Vín & Matur

Sólartún ehf. Útgáfufélag **Ármúla 15, 105 Reykjavík**



Ritstjóri og ábyrgðarmaður:
Reynir Traustason



Frétta- og útgáfustjóri:
Trausti Hafsteinsson



Aðstoðarútgáfustjóri:
Salome Friðgeirsdóttir



Gæðastjóri:
Kolbeinn Þorsteinsson



Markaðsstjóri:
Valdís Rán Samúelsdóttir



Ljósmyndari:
Róbert Reynisson



Auglýsingar:
Harpa Mjöll Reynisdóttir

Blaðamenn:



Umsjónarmaður
Katrín Guðjónsdóttir



Guðjón Guðjónsson



Gunnhildur Birgisdóttir



Björgvin Gunnarsson



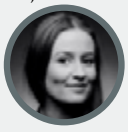
Salome Friðgeirsdóttir



Svanur Már Snorrason



Svava Jónsdóttir



Kristín Arna Jónsdóttir



Vín og Matur

Vín og Matur er nýtt tímarit sem ég vona að lesendum komi til með að líka vel. Tímaritið á að höfða til sem flestra, óháð aldri, kyni og kunnáttu fólks í eldamennsku.

Hér verða hinar ýmsu uppskriftir. Allt frá fljótlegri kvöldmáltíð eftir langan vinnudag til laugardags-veislunnar.

Barnafjölskyldur fá opnu í hverju tölublaði. Þar verða hugmyndir og uppskriftir sem allir geta tekið þátt í, börnin líka!

Vín og Matur hefur fengið til liðs við sig þá miklu fagmenn Örn Erlingsson matreiðslumann og Grétar Matthíasson, framreiðslu- og matreiðslumann, en þeir stjórna saman Facebook-síðunni: Þarf alltaf að vera vín?

Örn og Grétar eru engir nýgræðingar er kemur að matar- og kokteilgerð en báðir hafa þeir starfað á mörgum af glæsilegustu veitingastöðum landsins. Þeir félagar munu deila með lesendum bæði góm-sætum uppskriftum og hugmyndum að sínum bestu kokteilum.

Þá verður fjallað um spennandi veitingastaði víðs vegar um landið.

Síðast en ekki síst, hinir ýmsu fróðleiksmolar sem vonandi koma að góðum notum.

Góðar stundir!

Katrín Guðjónsdóttir

THE QUEEN'S AWARDS FOR ENTERPRISE: INTERNATIONAL TRADE 2021

woolroom



HEILNÆMAR OG LÍFRÆNAR ULLARSVEFNVÖRUR.

Flestir þekkja frábæra eiginleika ullarinnar í útivistarfatnaði og getum við nú notið yfirburða hennar í svefnvörum líka.

Ullin hitar í kulda og kælir í hita. Lífræn yndisleg bómull umlykur svo allar okkar ullarvörur.

Allar ullardýnurnar okkar eru sérframleiddar í þeirri stærð sem óskað er, svo að þér gefist kostur á að nýta áfram eiginn rúmbotn t.d.

Ullardýnur, ullarkoddar, ullarsængur, ullarhlífðarlök, ullarmjúktoppar og lífræn sængurverasett.

Barna- ullardýnur, ullarkoddar, ullarsængur, ullarhlífðarlök og lífræn sængurverasett.

ENDURVINNANLEGT, ENDURNÝTANLEGT, HEILNÆMT OG LÍFRÆNT ER OKKAR HJARTANS MÁL!

www.woolroom.is | S:777-1333



Örn Erlingsson og Grétar Matthíasson *til liðs við Vín & mat*

Vín og Matur hefur fengið til liðs við sig þá miklu fagmenn, Örn Erlingsson og Grétar Matthíasson, sem báðir eru matreiðslumenn. Þeir vinir eru þekktir fyrir Instagram-síðu sína og Facebook-hópinn: Þarf alltaf að vera vín?
Örn og Grétar eru engir nýliðar er kemur að matar- og kokteilagerð en báðir hafa þeir starfað á mörgum glæsilegustu veitingastöðum landsins. Grétar er fyrrverandi heimsmeistari barþjóna og Örn hefur starfað við matreiðslu bæði hér á landi og utan landsteinanna síðustu átta ár.

Örn og Grétar munu einnig verða með skemmtilega matreiðsluþætti í vetur. Þar munu þeir fá til sín gesti og matreiða kjöt-, fisk- og veganrétti.
Þeir félagar munu deila með lesendum gómsætum uppskriftum og hugmyndum af sínum bestu kokteilum.

Haustið er komið og við teljum enga leið betri en að kynna þá vini til leiks með villibráð að þeirra hætti.

Íslensk stokkönd með rauðrófusalati, lagskiptum pommes Anna-kartöflum *og rósmarínsósu*



Hráefni:

4 stk. stokkandarbringur með fitu
50 g smjör
4 greinar af fersku rósmaríni
1 stk. hvítlauksgeiri
sjávarsalt
nýmalaður svartur pipar

Aðferð:

Hitið pönnuna vel og steikið öndina með fituna niður á pönnunni. Ekki þarf olíu á pönnuna þar sem fitan á öndinni bráðnar og er góð til að steikja upp úr.
Þegar öndinni er snúið við, eftir um 1–2 mínútur er smjörinu bætt við, rósmaríni og hvítlauk.
Öndin er steikt upp úr smjörinu í um 6 mínútur, eða þar til hún er orðin gullinbrún.
Kryddið með sjávarsalti og nýmöluðum pipar.
Öndina þarf ekki að setja í ofn þar sem bringurnar eru litlar. Við viljum hafa þær fallega rauðar í miðjunni.

Borðbúnaður — Ásbjörn Ólafsson Ehf.

DUX®

JETSON

ÁÐUR: 565.000.-

NÚ: 480.000.-

Jetson stóllinn er hannaður af Bruno Mathsson fyrir DUX árið 1969 og er talinn táknmynd fyrir glæsilega sænska hönnun. Lögun líkamans og samspil milli húsgagna og líkama var ávalt útgangspunktur hjá Mathsson.
Jetson stólinn er hannaður á sama máta og hann gerði ávalt við hönnun húsgagna, að leggjast í snjóskafl og rannsaka síðan formið sem líkaminn myndaði í snjónum. Jetson er með setu sem er sveigð eftir formi líkamans með háu baki og höfuðpúða og línulaga króm fæti og einstakri snúningstækni sem snýr stólnum ávallt sjálfkrafa til baka í upphafsstöðuna og endurspeglar þannig áherslur Mathsson á þægilega og glæsilega hönnun.

-15%



DUXIANA REYKJAVIK 40 ÁRA

AFMÆLISÚTGÁFA AF JETSON Í TAKMÖRKUÐU UPPLAGI

EINGÖNGU FRAMLEIDD 40 NÚMERUÐ EINTÖK

DUXIANA®

DUXIANA.IS / ÁRMÚLI 10 / S.568-9950

Pommes *Anna*



Hráefni:

4 bökunarkartöflur
150 g smjör
2 hvítlauksgeirar
5 stk. greinar timjan
salt og pipar

Aðferð:

Smjör og hvítlaukur sett í pott við meðalhita þar til smjörið fer að fá karmelaðan lit á sig.
Skerið kartöflurnar í eins þunnar sneiðar og þið getið og raðið í eldfast mót.
Ausið smjörinu yfir og kryddið með salti, pipar og timjan á milli kartöflulaga.
Passið að smjör sé á öllum kartöflusneiðunum.
Setjið smjörpappír yfir kartöflurnar eða notið lok og bakið við 180 °C gráður í 45 mínútur, eða þar til þær eru mjúkar í gegn.

Rauðrófur *með graskersfræjum*

Hráefni:

3 stk. meðalstórar rauðrófur
30 g graskersfræ
50 ml ólífuolía
25 ml balsamedik (má vera meira eftir smekk)
safi úr hálfri sítrónu
gróft salt
blandaðar kryddjurtir, t.d. steinselja og dill

Aðferð:

Skrælið rauðrófurnar og skerið þær niður í grófa bita.
Bakið í ofninum á 180 °C í 25–30 mínútur eða þangað til að þær eru orðnar mjúkar í gegn. Rauðrófurnar eru svo settar í skál og ólífuolía, balsamedik og graskersfræjum blandað saman við.
Bætið við sítrónusafa eftir smekk og grófu salti.
Skreytið með saxaðri steinselju og dilli.

Grillað *romain*

Hráefni:

2 stk. lítið romain (baby gem)
300 g japanskt mæjónes
75 g parmesanostur, rifinn
50 g hunangsristaðar pistasíuhnetur

Aðferð:

Parmesanostur er rifinn fínt niður og blandaður út í japanskt mæjónes.
Hitið ofninn í 180 °C og setjið pistasíuhnetur á bakka og blandið 1 msk. af hunangi við og ristið í 6 mínútur. Leyfið þeim svo að kólna og skerið niður í grófan mulning.
Romain-salatið er skorið í tvennt og steikt (eða grillað) á heitri pönnu í 1 mínútu.
Parmesanmæjónesinu og pistasíum stráð yfir.

Rósmarín*sósa*

Hráefni:

1 laukur
3 hvítlauksgeirar
2 msk. olía
1 tsk. rósapipar
60 g smjör
1 msk. tómatpúrra
2 msk. hveiti
50 ml balsamedik
1 msk. Worcestershire-sósa
100 ml fljótandi andakraftur
500 ml vatn
250 ml rjómi
kryddað til með salti og pipar

Aðferð:

Skerið lauk og hvítlauk fínt niður og steikið á heitri pönnu með olíu og smjöri þar til laukurinn er orðinn mjúkur. Bætið svo við tómatpúrru og hveiti og eldið í 2 mínútur.
Bætið við balsamediki, Worcestershire-sósu, fljótandi anda-krafti, vatni og rósapipar.
Látið sjóða niður í 30 mínútur og bætið svo við 250 ml af rjóma.
Sjóðið aftur niður í 10 mínútur, eða þar til sósan hefur þykknað.
Kryddið sósuna til með salti og pipar, sigtið laukinn frá.

Lind stofnar sérstaka

Atvinnuhúsnæðisdeild

Lind Atvinnuhúsnæðisdeild

Yfir 50 ára reynsla í sölu og leigu á atvinnuhúsnæðum.
Vantar allar gerðir eigna á skrá, heyrðu í okkur eða sendu okkur tölvupóst á **atv@fastlind.is**

Nánari upplýsingar veita



Ísak V. Jóhansson
Sölustjóri
822 5588
isak@fastlind.is



Viðar Marinósson
Lögg. fasteignasali
898 4477
vidar@fastlind.is



Hannes Steindórsson
Lögg. fasteignasali
699 5008
hannes@fastlind.is

LIND
FASTEIGNASALA

Lind fasteignasala • Bæjarlind 4 • 201 Kópavogur • 510 7900 • fastlind.is

Heiðargæsarbringur með smælki hasselback-kartöflum, með parmesan og beikoni, sýrðu rauðkáli með sultuðum rauðlauk *og kremuðum portobello-sveppum í koníakssósu*

Fyrir 4



Hráefni:

3 stk. heiðargæsarbringur
50 g smjör
sjávarsalt

Marínering:
3 msk. olía
2 msk. ferskt timjan
2 msk. ferskt rósmarín
2 hvítlauksgeirar
5 rósa-piparkorn

Aðferð:

Allt kryddað ásamt hvítlauknum skorið mjög smátt niður og piparinn malaður.
Blandið saman við ásamt olíunni, gæsarbringurnar eru hreinsaðar, lagðar í maríneringuna og leyft að marínerast í u.þ.b. 4–6 klukkutíma, en má einnig vera yfir nótt.

Gæsin sett á vel heita pönnu með maríneringunni, smjöri bætt við þegar gæsinni er snúið við á pönnunni.
Gæsin er steikt á pönnu þar til góður litur er kominn á hana en það tekur um 1 mínútu á hvorri hlið ef pannan er vel heit. Saltað og piprað eftir smekk.
Gæsin er sett inn í ofn þar til hún hefur náð 56 gráðum í kjarnhita, en það tekur u.þ.b. 8–10 mínútur við 200 °C á blæstri, og síðan tekin út úr ofninum og leyft að jafna sig í um 5 mínútur. Við það heldur gæsin áfram að eldast, en við viljum að hún endi í um 62 gráðum þegar kjötið hefur fengið að hvílast. Með því að leyfa kjötinu að jafna sig þá rennur ekki allur safinn úr því þegar við skerum það í sneiðar.

Smælki hasselback-kartöflur
með parmesan og beikoni

Hráefni:
400 g smælki kartöflur, um 5–6 kartöflur á mann
60 g parmesanostur
2 stk. kjúklingateningur
200 g smjör
4 beikonsneiðar
5 timjangreinar
4 hvítlauksgeirar
300 ml vatn
sjávarsalt

Aðferð:
Hitið ofninn í 180 °C og stillið á blástur.
Skerið í kartöflurnar sirka 7–8 rifur, hálfa leiðina í gegn, og setjið í eldfast mót.
Bætið við vatni, kjúklingateningi, beikonsneiðum.
Smjöri, timjangreinum og kartöflunum er raðað ofan á.
Bakið í u.þ.b. 25 mínútur.
Eldfasta mótið tekið út úr ofninum og kartöflunum leyft að kólna í vökvanum.
Við það eldast þær alveg í gegn og draga í sig bragðið úr vökvanum.
Best er að leyfa þeim að kólna yfir nótt í ísskáp.
Kartöflurnar eru teknar úr vökvanum og settar á nýtt fat
og létt saltaðar með sjávarsalti.
Parmesanosturinn rifinn yfir kartöflurnar og sett í ofn við 200 °C í um 10–15 mínútur, eða þar til osturinn hefur bráðnað og er orðinn gullinbrúnn.

Sýrt rauðkál
með sultuðum rauðlauk

Hráefni:
Rauðkál
1/2 haus rauðkál
200 g sykur
200 ml vatn
100 ml rauðvínsedik

Rauðlaukur
2 rauðlaukar
100 g púðursykur
2 msk. olía
1 msk. hunang
50 ml rauðvínsedik

Aðferð:
Sýrt rauðkál
Vatn, edik og sykur sett í pott og suðan fengin upp, síðan leyft að sjóða í um 3–4 mínútur.
Rauðkálið er skorið mjög þunnt og sett í heitan vökvann og leyft að kólna í honum.

Sultaður rauðlaukur
Skerið laukinn í þunnar sneiðar og mýkið hann vel
í potti með olíu í um 10 mínútur.
Bætið þá við sykrinum, hunangi og ediki og sjóðið í um 10 mínútur eða þar til sykurinn er uppleystur og byrjaður að þykkna.
Þegar rauðlaukurinn og rauðkálið eru
við stofuhita er því blandað saman.

Kremaðir portobello-sveppir
í koníakssósu

Hráefni:
4 stk. portobello-sveppir
100 g smjör
300 ml rjómi
1–2 hvítlauksgeirar
1 msk. steinselja

Aðferð:
Skerið portobello-sveppina í teninga og steikið
á vel heitri pönnu með olíu. Bætið smjöri við
þegar sveppirnir hafa byrjað að brúnast.
Þegar sveppirnir eru orðnir vel steiktir bætið þá söxuðum hvítlauk út í og koníaki og leyfið því að sjóða vel niður áður en rjómanum er bætt við.
Rjóminn er soðinn niður þar til þykkt er
komin á sósuna eða eftir um 4–5 mínútur.
Kryddið sósuna með salti og pipar
og bætið síðast við saxaðri steinselju.



Íslenskt hreindýr með vetrarsalati, smjörbökuðum perum, *nýmóðins kartöflugratíni og aðalbláberjasósu*

Fyrir 4



Hráefni:

800 g hreindýrafillet
50 g smjör
4 timjangreinar
1 hvítlauksgeiri
2 msk. olía
sjávarsalt
nýmalaður pipar

Aðferð:

Fyrir steikingu á villibráð viljum við hafa pönnuna vel heita til að fá góða steikingarhúð á kjötið. Hreindýrið steikjum við fyrst upp úr olíu og síðan er smjöri ásamt hvítlauk og rosmaríni bætt á pönnuna þegar við kjötinu er snúið við. Kjötið er steikt á pönnu þar til góður litur er kominn á það en það tekur um 1/2 mínútu á hvorri hlið ef pannan er vel heit. Saltað og piparað eftir smekk.

Kjötið er sett inn í ofn þar til það hefur náð 52 gráðum í kjarnhita en það tekur u.þ.b. 6–8 mínútur við 200 °C á blæstri. Þá er það tekið út úr ofninum og leyft að jafna sig í um 5 mínútur. Við það heldur kjötið áfram að eldast en við viljum hafa það í um 56 gráðum þegar það hefur fengið að hvílast, en þá rennur ekki allur safinn úr kjötinu þegar við skerum það í sneiðar.

Kartöflugratín

Hráefni:
400 g kartöflur
400 ml rjómi
50 g smjör
1/2 laukur
5 timjangreinar
1–2 hvítlauksgeirar
1/2 tsk. salt
pipar af hnífsodd
100 g rifinn ostur

Aðferð:
Laukurinn og hvítlaukurinn saxaðir smátt og mýktir við vægan hita í potti með smjörinu ásamt timjangreinunum.
Síðan er rjómanum bætt saman við og suðan fengin upp og látið sjóða saman í 4–5 mínútur við vægan hita. Þegar rjóminn hefur þykknað örlítið bætið þá salti og pipar saman við, leyfið rjómanum að kólna og takið timjangreinarnar upp úr rjómanum.
Þá eru kartöflurnar skrældar og skornar eins þunnt og hægt er, síðan er kartöflusneiðunum velt upp úr rjómanum og þær settar jafnt í 4 stór muffinsform. Rifna ostinum dreift yfir og bakað við 200 °C í u.þ.b. 25–30 mínútur.

Vetrarsalat

Hráefni:
1 stk. grænt epli
1 stk. granatepli
50 g rauð vínber
50 g græn vínber
30 g 70% súkkulaði
40 g heslihnetur
3 msk. hlynsíróp
salt af hnífsoddi

Aðferð:
Byrjið á að hita ofninn í 200 gráður. Hnetunum, sírópi og salti er blandað saman og sett á smjörpappír. Því næst eru hneturnar settar inn í ofn og ristaðar þar til þær verða gullinbrúnar, um 3–5 mínútur. Takið út og látið kólna.
Eplin og vínberin eru síðan skorin í teninga og granateplin hreinsuð og blandað saman við, síðan eru hneturnar smátt saxaðar ásamt súkkulaðinu og bætt saman við og öllu blandað saman.

Smjörbakaðar perur með rauðlauk

Hráefni:
200 g smjör
2 perur
2 rauðlaukar
5 rósmaríngreinar
1 hvítlauksgeiri
1/2 tsk. salt
ferskur, malaður pipar

Aðferð:
Byrjið á að hita ofnin í 200 gráður. Afhýðið perur og rauðlauk og skerið í báta og setjið í eldfast mót. Smjör, hvítlaukur og rósmarín sett í pott við meðalhita þar til smjörið fer að fá karmelaðan lit á sig en þá kemur hnetuilmur.
Þá eru hvítlaukur og rósmarín tekið frá og smjörinu hellt yfir perurnar og laukinn.
Bakað í u.þ.b. 25–30 mínútur, þar til perurnar og laukurinn hafa mýkst.

Aðalbláberjasósa

Hráefni:
1 lítri nautasoð
200 ml rauðvín
1 laukur
1 gulrót
6 piparkorn
1 hvítlauksgeiri
3 msk. bláberjasulta
50 g aðalbláber
2 msk. olía

Aðferð:
Laukur og gulrót skorin gróft niður og sett í pott með piparkornunum og hvítlauknum.
Steikt við meðalhita þar til grænmetið er byrjað að mýkjast. Bætið rauðvíninu saman við og látið sjóða niður þar til vökvinn hefur minnkað um helming.
Þá er nautasoðinu bætt saman við og látið sjóða niður um rúmlega helming eða þar til sósan fer að þykkna.
Bætið sultunni við og smakkið til með salti.
Sósan er þá sigtuð, aðalbláberjunum bætt saman við, þannig að þau haldist heil í sósunni.

Kokteilar
Með Grétari og Erni



Black *panther*

50 ml Bombay Bramble
30 ml sítrónu safi
20 ml sykur síróp
5 stór brómber
4 myntulauf stór
Mulinn ís
Brómber og mynta

Brómber eru kramin í hristaranum ásamt myntu laufum.

Restinni af hráefnum bætt við og hrist vel saman með klaka.

Sigtað í glas og fyllt upp með mulnum ís. Skreytt með brómberjum og myntu



Patron *Piña*

40.ml Patron Blanco
2 skeiðar ananas sorbet (fæst í öllum ísbúðum)
20.ml Joseph Cartron Triple Sec
20.ml ferskur lime safi
stilkar ferskur kóriander
Ananas ferskur og kóriander fyrir skraut

Allt sett saman í hristara og hrist vel saman eða þar til sorbet ísinn leysist upp.

Þá er ísmolum bætt við og hrist saman.

Hellið í glas ásamt ísnum og skreytið með ananas sneið og ferskum kóriander.



Blóma*garðurinn*

45.ml Loki vodka
20.ml Joseph Cartron Elderflower
20.ml ferskur lime safi
20.ml sykursíróp
Fever Tree Ginger Ale
Mulinn klaki
Greip aldin fyrir skreytingu

Öllu blandað saman í long drink glas nema ginger ale.
Því næst er glasið fyllt með muldum ís og hrært með kokteil skeið.
Fyllt upp með ginger ale og skreitt með greip aldin.



Kókosbollu Espresso *Martini*

45.ml Finlandia vodka
45.ml Rökkvi
Einfaldur espresso
35.ml kókosbollusíróp*
Kóksbollur til skreytingar

Allt sett saman í hristara.
Hristið vel með klaka þar til flott froða myndast.
Sigtið drykkinn í martini glas og skreytið með hálfri kókosbollu.

Aðferð fyrir kókosbollu síróp
400.ml vatn
400.gr sykur

4.stk litlar kókosbollur
Öll hráefni soðin saman í potti þar til sykurinn hefur leyst upp og kókosbollur bráðnað. Sigtið og látið kólna.

Nýja kynslóðin í sturtuklefum!

Engar skrúfur, ekkert sílikon!



Fast-fix sturtuklefi
með smellukerfi
80x80 cm og 90x90 cm
*blöndurnartæki seld sér

Ármúli 31 | 588 73 32 | i-t.is
Mán - Fim 9-18 | Fös 9-17 | Lau 11-14

INNRÉTTINGAR & TÆKI



Fljótlegt og hollt *eftir langan vinnudag*

Hver kannast ekki við að hafa endað á að panta sér tilbúinn mat eftir langan vinnudag. Tíminn sem fólk hefur til þess að elda kvöldmat eftir vinnu getur stundum verið lítill og þreyta jafnvel farin að láta á sér kræla. Þessi holla og góða uppskrift tekur enga stund og hægt er að para með hvers konar sósu eða salati sem hverjum og einum þykir best.

Steiktur sítrónu-timjan-kjúklingur *með kartöflubátum*

Undirbúningstími: 30 mín.
Heildartími: 30 mín.
Fyrir 4

Hráefni:

4 tsk. ólífuolía,
1 tsk. mulið þurrkað blóðberg
½ tsk. kosher-salt eða ¼ tsk. venjulegt salt
¼ tsk. nýmalaður, svartur pipar
½ kg af kartöflum
4 beinlausar kjúklingabringur
2 hvítlauksgeirar
1 sítróna



Aðferð:

1. Hitið stóra pönnu með 2 tsk. af olíu á miðlungshita. Setjið ½ tsk. timjan, salt og pipar út í olíuna. Bætið kartöflum við. Lokið og eldið í 12 mínútur, hrærið tvisvar

2. Hræra í kartöflunum og setja svo pönnuna til hliðar. Bætið við 2 tsk. af olíu og raðið kjúklingabringunum á hina hliðina á pönnunni. Eldið með lokið á í 5 mínútur

3. Snúið kjúklingnum við. Bætið hvítlauk yfir kjúklingabringurnar og ½ tsk. timjan. Raðið svo sítrónusneiðum ofan á kjúklinginn. Lokið pönnunni og eldið í 7 til 10 mínútur eða þar til kjúklingurinn er fullsteiktur og kartöflurnar mjúkar

Jólahlaðborð

BLIK

BISTRO • GRILL

Lifandi tónlist
öll kvöld!

Nánari upplýsingar á
blikbistro.is/jol



Skráning á
www.blikbistro.is/jol,
blikbistro@blikbistro.is
eða í síma 566 8480

Gréta Salóme ásamt
hljómsveit á völdum
dagsetningum.





Fagurgulur, piklaður túrmeriklaukur

með kardimommum og engifer

Hráefni:

2 laukar
140 ml hvítvínsedik
60 ml vatn
50gr sykur
1 msk salt
2/4 tsk túrmerik/lífrænn
2 belgir kardimommur
1 cm engifer/lífrænn

Aðferð:

Laukurinn er skorinn í þunnar sneiðar og engifer fínt rifinn. Edik, vatn, sykur, salt og kardimommum er blandað saman í potti og suðan látin koma upp. Bætið engifer og lauk út í og látið malla í 30 sekúndur, setjið í krukku og látið kólna. Geymið í kæli í 6 klukkustundir þar til laukurinn er orðinn fallega gulur.

Rauðkálið er svona ekta jólagrænmeti, frábært fínt skorið í salat með sinn fallega rauða lit, en smjörsteikt og niðursoðið með eplum og negul er það ómissandi með purusteikinni. Ferska íslenska rauðkálið er dásamleg hollusta, uppspretta vítamína og steinefna eins og járn og kalks, bara muna að hafa ystu blöðin með þar sem þau eru næringarríkust.

Niðursoðið rauðkál

fyrir sælkera

Hráefni:

1 kg rauðkál
70gr sykur
1 lárviðarlauf
60 ml hvítvínsedik
125 ml appelsínusafi
3 stjörnu anís
1 stafur kanill
1 epli

Aðferð:

Skerið rauðkál, kjarnhreinsið eplið og skerið í báta. Setjið sykur í pott og karamelliserið. Bætið varlega við ediki, appelsínusafa og öllum öðrum innihaldsefnum. Lækkið hitann og látið malla með loki þar til kálið er orðið mjúkt en ekki ofsoðið. 30-45 mínútur.



Jólagjöfin í ár er vegleg hátíðaraskja frá LAMB street food, með heimagerðu meðlæti af ýmsum toga, létt sýrðu grænmeti, sultuðum rauðvínslauk, dimmrauðu jólasalati, sultu, lamba lifrapaté og íslenskt tvíreykt lambaserrano, ost og ítalska mandarínuólífuolíu. Allt sem þarf til að útbúa litríkan og girnilegan jólaplatta . Erum einnig með jólaöskjur fyrir grænkera með hnetusteik og grænmetispaté. Verð á báðum öskjum er 12.980,-

Öskjuna er hægt að fá með jólakveðju með nafni þess sem gjöfin er ætluð en kveðjan er prentuð inn á lok öskjunnar og er innifalin í verðinu. Askjan sjálf er framleidd á Íslandi úr pappír með umhverfisvæna vottun, en hjá LAMB hefur stefnan ætíð verið sú að leita umhverfisvænna lausna í öllu sem viðkemur fyrirtækinu. Ef fyrirtæki vilja bæta við vörum í öskjuna og gera persónulegri, eins og bók, kerti, servíettum eða öðru skemmtilegu, er það velkomið að verða við því og aðstoða við að útbúa fallega gjöf.

Við hjá LAMB street food deilum með lesendum þremur frábærum uppskriftum sem eru mikið lostæti og fullkomið meðlæti með smurða brauðinu, lifrar paté, síldarréttum, grilluðu kjöti eða steiktum fiski.

Piklaði Túrmerik laukurinn er bæði frábær á bragðið og dásamlega fallegur og lífgar upp á alla rétti
Túrmerik er sérstaklega þekkt fyrir að vera bólgueyðandi, þökk sé curcumin sem er virka efnið í túrmerik. Curcumin er kröftugt andoxunarefni oft tekið með svörtum pipar þar sem það hjálpar við líkamanum við upptöku efnisins .
Í svörtum pipar er efnið 'piperine' sem eykur upptöku curcumin um 2000%! Sýnt hefur verið fram á að curcumin lækkar LDL (slæma) kólesteról líkamans og viðheldur því heilbrigðu hjarta.





Bakaður Camembert *með perum*

Margir kannast við ofnbakaðan camembert og perurnar fara einstaklega vel með ostinum. Þetta er forréttur sem er hvort tveggja sætur og saltur og fær bragðlaukana til að dansa.

Hráefni:

1 stk. Camembert-ostur
1-2 msk. hlynsíróp
½ tsk. salt
¼ bolli möndlur (saxaðar)
2 stk. perur (skornar í sneiðar)
2 tsk. sítrónusafi

Aðferð:

1. Hitið ofn í 200 gráður
2. Setjið Camembert-ostinn í eldfast mót
3. Blandið saman sírópi og salti og hellið yfir ostinn
4. Bakið í u.þ.b. 7 mínútur í ofninum, eða þar til osturinn er orðinn mjúkur
5. Takið ostinn úr ofninum, hellið yfir hann afgangs-vökva úr mótinu og stráið yfir hann möndlum
6. Hellið sítrónusafanum yfir perusneiðarnar og berið fram með ostinum



ÍSLENSKAR ULLARSÆNGUR

Hamingja felst í góðum svefni

Lopidraumur.is

LOPI

Íslensk ull
Gæðamerki

Beikonvafðar döðlur

Þetta er forréttur sem allir geta gert og tekur enga stund. Foreldrar gætu ef til vill fengið krakkana til þess að hjálpa sér að vefja döðlurnar og er þetta hin fullkomna blanda af sætu og söltu.



Hráefni:

1 poki döðlur
1 pakki beikon
grillspjót

Aðferð:

1. Hitið ofninn í 180 gráður
2. Takið beikonsneið og skerið í tvennt
3. Rúllið döðlunni upp svo að beikonið vefjist utan um hana
4. Stingið á grillspjótið (nokkrar döðlur komast á hvert spjót)
5. Leggið spjótin á bökunarpappír í ofnskúffu
6. Bakið í ofni í u.þ.b. 15 mínútur eða þar til beikonið er orðið dökkt og stökkt

HJÁ DOMUSNOVA FASTEIGNASÖLU
ERT ÞÚ Í 1. SÆTI

Við kaup eða sölu
fasteignar færð þú
Gullkort Domusnova



Kaupendur & seljendur njóta sérkjara hjá eftirfarandi fyrirtækjum

Birgisson · BM·VALLÁ · nostra HREIN OG VISTVÆN · TENGI · PFAFF · BYKO · orkusalan · NESPRESSO. · ÖRYGGIS MIÐSTÖÐIN · MÓDERN · S:HELGASON - Steinsmiðja síðan 1953 · SÉREFNI

LÁTTU FAGFÓLK SELJA ÞÍNA EIGN

DOMUSNOVA
Fasteignasala

HLÍÐASMÁRA 4 KÓPAVOGI - AUSTURVEGI 6 SELFOSSI & STILLHOLTI 16-18 AKRANESI- SÍMI 527 1717 - WWW.DOMUSNOVA.IS



Ferskt Mozzarella *og ferskju salat*

Klassíski Mozzarella/tómat-forréttur inn er ávallt ferskur og góður en hér hefur sá klassíski réttur fengið skemmtilegt ,,tvist“ með ferskjum.

Salatið er jafn gott vog það er fallegt.

Hráefni:

6 ferskar ferskjur (skornar í tvennt og hýðislausar)
3 msk. extra virgin-ólífuolía
1 tsk. timjanlauf
2 msk. furuhnetur
1½ tsk. balsamedik
1 lúka klettasalat
salt og pipar eftir smekk
3 stórar Mozzarella-kúlur (hver kúla skorin í 4 sneiðar)

Aðferð:

1. Penslið ferskjurnar með ólífuolíu og timjan (salt og pipar eftir smekk). Látið standa í 10 mínútur
2. Grillið ferskjurnar á háum hita (nota má rifflaða pönnu) snúið einu sinni á hvora hlið þar til ferskjurnar eru orðnar mjúkar
3. Ristið furuhnetur á miðlungshita þar til þær eru orðnar gylltar að lit
4. Saxið hneturnar smátt á skurðarbretti
5. Setjið saxaðar furuhneturnar í skál og blandið með edikinu, 2 msk. af ólífuolíu. Salt og pipar eftir smekk
6. Bætið klettasalatinu út í og kastið saman
7. Setjið Mozzarella-sneiðar á diska, toppið með ferskjuhelmingi og klettasalatsblöndunni

Glæsilegur dömufatnaður



Vefverslun okkar er www.tiskuverslun.is



Rjómalagað rækjupasta *með hvítlauk*

Rækjupasta er afskaplega vinsælt og til eru ótal útgáfur af því.
Undirstaðan, pasta og rækjur, er sú sama, en hægt er að leika sér með alls kyns sósur.
Þessi uppskrift er fullkomin tilbreyting frá föstudagspítsunni og er alls ekki flókin.

Hráefni:

500 g pasta (Tagliatelle hentar til dæmis vel)
300 g rækjur án skeljar (magn er smekksatriði)
1–2 hvítlauksrif
1 rauðlaukur, saxaður í bita
200 g sveppir
1 hvítlauksostur, skorinn í bita
handfylli af klettasalati
500 ml rjómi
½ teningur kjúklingakraftur
pipar og salt eftir smekk

Aðferð:

1. Saxið niður hvítlaukinn og steikið upp úr smjöri á pönnu. Skerið síðan niður lauk og sveppi og bætið út á pönnuna og látið malla saman
2. Hitið vatn í potti og setjið pastað varlega út í þegar suðan er komin upp
3. Þegar grænmetið er byrjað að mýkjast á pönnunni þá hellið þið rjómanum og hvítlauksostinum yfir. Gætið þess að ekki sé of hár hiti á pönnunni þegar rjómanum er hellt yfir og hrærið vel saman þar til osturinn hefur bráðnað. Því næst setjið þið kjúklinga-kraftinn út í
4. Hækkið því næst hitann svo að örlítil suða komi upp á pönnunni og bætið rækjunum við og látið malla í stutta stund
5. Smakkið til með salti og pipar
6. Þegar pastað er soðið er því blandað saman við sósuna á fat eða í eldfast mót. Að lokum er klettasalatinu stráð ofan á en það gefur pastanu hvort tveggja gott bragð og fallegan lit

Hægt er að breyta uppskriftinni og setja papriku eða annað grænmeti í stað sveppa, en það er að sjálfsögðu misjafnt hvað hverjum og einum finnst gott.



Pörun – *Tolli mælir með*

Hérna finnst mér skemmtilegast að mæla með þurru og brakandi fersku hvítvíni eins Montes Sauvignon Blanc Reserva frá Chile, óeikað og miðlungs sýruríkt vín með fullt af suðrænum ávexti og hinum klassíska Sauvignon Blanc-keim líka, vín sem frískar til og vinnur vel með rjóma og hvítlauk. Svo er líka óhætt að mæla með hálfþurru eða hálfsætu hvar sem menn vilja nú setja niður svona vín, Pfaffl Gruner Veltliner Vom Haus frá Austurríki, vín sem perlar örlítið, lystaukandi vín með vott af hvítum pipar, safaríkum perum, ástaraldini og grænum glefsum.

ÓSKASKRÍN GEFUR SVO MARGT



Glaðningur fyrir tvo, Rómantík á flottu hóteli, Dekurstund,
Gourmet á glæsilegum veitingastað, Bröns fyrir tvo
og Kósý kvöld eru meðal vinsælla Óskaskrína.
Gefðu upplifun í öskju.
Fæst í Pennanum Eymundsson, Hagkaup og á oskaskrin.is

Penninn Eymundsson HAGKAUP

577 5600 | info@oskaskrin.is | oskaskrin.is

Óskaskrín

Osso..Buco frá Onnu



Bóka borð eða panta mat?

DINEOUT

dineout.is



Hátíðlegir viðburðir og jólahlaðborð eru væntanlegir til bókunar á **dineout.is**

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Við vorum svo heppin að fá þessa guðdómlegu uppskrift lánaða frá Mýranauti og að okkar mati þurfa allir kjötáhugamenn að taka sig til og elda hana.

Mýranaut veit svo sannarlega hvernig skal matreiða kjöt og býður upp á gæða ungnautakjöt. Um er að ræða íslenska framleiðslu, með engum aukaefnum, beint frá býli.

Hráefni:

3-4 sneiðar af Osso Buco (beinið og mergurinn gerir gæfumuninn)
hveiti til að velta kjötinu upp úr
smjör og ólífuolía til að steikja upp úr
1 laukur
nokkur hvítlauksrif (eftir smekk)
1 stór gulrót
1 bolli af þurru hvítvíni
1 bolli af kjötsoði
1 dós niðursoðnir tómatar
salt og pipar

Aðferð:

1. Veltið Osso Buco-sneiðunum upp úr hveiti og brúnið á báðum hliðum í smjöri og ólífuolíu
2. Takið af pönnunni á meðan laukurinn og hvítlaukurinn eru mýktir
3. Setjið í pott ásamt gulrótum og hvítvíni og látið malla í tíu mínútur
4. Þá er tómötum og kjötsoði bætt í pottinn, saltað og piprað og soðið við vægan hita í u.þ.b. eina og hálfa klukkustund
5. Ausið vökvanum yfir bitana annað slagið ef þörf krefur



Gott er að bera réttinn fram með kartöflumús og gremolata.



Pörun – *Tolli mælir með*

Ljúft og ávaxtadrifið vín með litlum tannínum eins og Mommessin Beaujolais-Villages frá Frakklandi hefur reynst ansi vel með Osso Buco, svo ef fólk vill átök, kröftugra og tannínríkara vín er ávallt óhætt að mæla með ítalska víninu, Marchese Antinori Chianti Classico Riserva, djúpt og mikið vín með flókna uppbyggingu.

Allt fyrir hljóðvistina

3D hljóðdeyfiklæðningar í úrvali



Byggingavöruverslun

Þ. Þorgrímsson & Co

Ármúli 29 • 108 Rvk • 512-3360 • korkur.is

Kryddað lamb
með smjörkáli



Undirbúningstími 30 mín.
Eldunartími 150 mín.



ZHENZI úlpujakki
Fæst líka í bleiku, beige og ólívugrænu
Stærðir 42-56
Verð kr. 11.990



ZE-ZE úlpujakki
Fæst í fleiri litum
Stærðir 38-48
Verð kr. 11.990



YEST /YESTA Úlpukápa
Fæst líka í svörtu
Stærðir 38-60
Verð kr. 22.980



NO SECRET pleðurkápa
Stærðir 42-56
Verð kr. 22.980



FRANDSEN dúnkápa
Fæst líka í grænu
Stærðir 40-52
Verð kr. 54.980

yesta · yest · no secret · Q'neel · ROBELL · ZHENZI · ZE-ZE Nordic · OPHILIA



GOZZIP Hanne síð skyrta
Stærðir 40-56
Verð kr. 18.980



GOZZIP Kira kjóll
Stærðir 40-56
Verð kr. 21.980



STUDIO Klara tunika
Stærðir 40-56
Verð kr. 13.980



Q'NEEL tunica/skyrta græn mynstruð
Stærðir 40-56
Verð kr. 16.980



Q'NEEL skyrta
Stærðir 44-56
Verð kr. 13.980

SYBEL · festival DENMARK · STUDIO · GOZZIP · SANDGAARD · LASESSOR · FRANDSEN · Tamaris · Handberg · Jana



SUNDAY opin peysa
Fæst líka í svörtu
Stærðir 38-52
Verð kr. 13.980



STUDIO Lina opin peysa
Stærðir 40-56
Verð kr. 18.980



THAT'S ME Peysa
Stærðir 38-52
Verð kr. 16.980



ZE-ZE Náttkjóll
Fæst líka í bláu og beige
Stærðir 38-48
Verð kr. 5.990



Jana Grófar mokkasínur
Stærðir 37-42
Verð kr.



Tamari inniskór
Fást í fleiri litum
Stærðir 37-42
Verð kr. 9.990

Verslunin Belladonna

belladonna

Líttu við á
belladonna.is

Skeifunni 8 • 108 Reykjavík • Sími: 517 6460

Hráefni:

500 g lamb (úrbeinað og skorið í jafna bita)
1 stór laukur
1 hvítlauksrif
1 msk. söxuð mynta
500 ml af lambakrafti
1 gulrót
½ rófa
1 msk. smjör
100 ml rauðvín
2 lárviðarlauf
timjan eftir smekk
25 g hveiti
1 msk. tómatmauk
salt og pipar

Aðferð:

1. Skerið kjötið í jafna bita, kryddið og snúið kjötinu upp úr hveiti
2. Brúnið kjötið á heitri pönnu með smá olíu
3. Bætið smjöri, lauk, hvítlauk, gulrót og rófu á pönnuna og steikið þar til það fer að brúnast
4. Bætið við rauðvíni, lambakrafti, tómatmauki og stráið fersku kryddi yfir og látið sjóða
5. Setjið lokið á pönnuna og látið malla 1-2 klst. í 180 °C inn í ofni, eða þar til kjötið er orðið meyrt
6. Takið úr ofninum
7. Til að þykkja sósuna er gott að setja pönnuna aftur á vægan hita á helluna og bæta við teskeið af kornmjöli og hræra í
8. Að lokum er söxuð, fersk mynta, sem er stráð yfir kjötið og blandað saman við kjötið

Grænkálið:

9. Bræðið 50 g af smjöri á pönnu og bætið grænkálinu út í
10. Steikið á miðlungshita þar til gljái myndast á grænkálið
11. Hellið síðan smá vatni yfir til að gufusjóða grænkálið örlítið og eldið áfram í um 2 mínútur
12. Kryddið og berið fram



Gott er að bera réttinn fram með kartöflumús og gremolata.



Heitir og kaldir pottar sem hitta í mark hjá ÖLLUM í fjölskyldunni!





NORMX

Íslensk framleiðsla í 39 ár!

Auðbrekku 6 200 Kópavogi Sími:565-8899 normx@normx.is

NÚ EIGUM VIÐ ALLAR GERÐIR POTTA TIL Á LAGER!

Eftirréttir
með lítilli fyrirhöfn

Eftirréttir þurfa ekki alltaf að vera flóknir, nú eða tímafrekir í undirbúningi. Hér að neðan eru eftirréttir sem hægt er að skella í með lítilli fyrirhöfn.

Njótið!

Muffins *karamellubúðingur*

Þessi ljúffengi ,,svindl'' búðingur er draumur allra sælkera.

4 stórar súkkulaðimuffins, (muldar)
50 g stórar rúsínur
smjörklípa, til að smyrja

Fyrir sósuna
50 g ljós púðursykur
50 g smjör
75 ml rjómi
vanilluís, til að bera fram

1
Hitið á blæstri í 180 gráður. Blandið möffins saman við rúsínurnar. Skiptið á milli 4 lítil bökunarform sem ætlað er fyrir bollakökur, munið að smyrja formið vel áður með smjörklípu. Setjið álpappír yfir og bakið í 8 mínútur eða þar til kökurnar eru orðnar heitar í gegn.

2
Á meðan setjið þið sykur, smjör og rjóma á litla pönnu og hitið varlega saman, hrærið þar til sykurinn leysist upp. Hellið sósunni yfir möffins blönduna og berið fram volgt með ís.

Fljótlegur *bananabúðingur*

Þessum þarf aðeins að skella í örbylgju, ótrúlega einfaldur og svíkur engan.

100 g smjör, mjúkt
(smá auka klípu til þess að smyrja form)
2 þroskaðir bananar
100 g ljós púðursykur
100 g sjálfhækkandi hveiti (1½ tsk. lyftiduft og ¼ tsk. salt á móti einum bolla af hveiti)
2 tsk. kanill
2 egg
2 msk. mjólk
flórsykur, karamellusósa og ís, til að bera fram, ef þú vilt

1
Setjið smjörið í 1 lítra bökunarform og inn í örbylgjuofn í 30 sekúndur–1 mín. þar til það er bráðið.
Bætið við 1½ banana, maukið í brædda smjörið, bætið síðan sykri, hveiti, kanil, eggjum og mjólk út í. Blandið vel saman.

2
Skerið afganginn af bananunum yfir, setjið síðan aftur í örbylgjuofninn og eldið á háum hita í 8 mínútur þar til hann er eldaður og lyftur.
Berið fram heitt, stráið yfir flórsykri, örlítið af karamellusósu(sjá uppskrift að ofan) og skeið af ís.



Brakandi kanilepli *með ís*

Ferskur eftirréttur eða kvöldkaffi

2 msk. smjör
4 epli, kjarnhreinsuð og skorin í teninga
1 tsk. kanill
2 msk. ljós púðursykur
8 skeiðar vanilluís
3 LU-kexkökur, muldar

1
Bræðið smjörið í potti við vægan hita og bætið eplum, kanil og sykri út í. Eldið í 10 mínútur eða þar til eplin hafa mýkst en halda enn lögun sinni.

2
Skiptið blöndunni og setjið í fjórar eftirréttarskálar. Setjið 2 skeiðar af ís ofan á hverja og síðan mulið LU-kex. Berið fram meðan eplin eru enn heit.



Hákon Freyr Freysson og Brynja Hjaltalín eru fólkið á bak við eina flottustu bruggverksmiðju landsins, *Hovdenak Distillery.*

Fyrirtækið var stofnað 11. október árið 2018. Tæpu ári síðar, í apríl 2019, fengu þau húsnæði í Hafnarfirði og þar er verksmiðjan nú. Húsnæðið þurftu þau að taka í gegn, en það vafðist ekki fyrir Hákoni, sem er sannkallaður þúsundþjalasmiður.

Þá segir Brynja frá því að Hákon hiki einfaldlega ekki þegar hann fær góðar hugmyndir. Hvað þá þegar þarf að laga eða hrinda einhverju í framkvæmd.

„Hann fær oft hugmynd og svo sé ég hann bara nokkrum klukkustundum síðar," segir Brynja og glottir.

Þá er Hákon oftar en ekki búin að framkvæma það sem hann ætlaði að taka sér fyrir hendur og alltaf er vandað til verka. Allar vélar, tæki og brugghúsið í heild sinni er hannað og sett upp af eigendunum.

Hovdenak Distillery er með fullkomnari brugghúsum landsins og margir góðir vinir þeirra komu að verkefninu.
Þá hefur Hákon fengið beiðnir um að smíða og hanna brugghús erlendis.

Framkvæmdagleði Hákonar hefur heldur betur borgað sig því Hovdenak Distillery fær hver verðlaunin á fætur öðrum, og það á stuttum tíma.

Eftir nokkurra ára tilraunir kom fyrsta og hin fullkomna vara í ljós, Stuðlaberg gin.

Prufuflaska af Stuðlabergi var send til meistarans Henriks Hammer í Danmörku til smökkunar, þar sem hún var fljótlega samþykkt, og byrjaði þá boltinn að rúlla.

Hákon Freyr hafði framtíðarsýn og sá tækifæri til að nýta þekkingu sína og reynslu í vínframleiðslu og rekstri.
Því varð til sá draumur, að hanna eigin vöru og framleiða, að veruleika og gott betur en það.

Í ágúst 2020 hlaut Stuðlaberg gin gullverðlaun í World Gin Awards, sem er ein stærsta keppni sinnar tegundar í heiminum í dag. Stuðlaberg fékk einnig gullverðlaun í Sviss og hlaut 94 stig af 100 mögulegum í International Drinks Specialists. Þar með er Stuðlaberg gin mest verðlaunaða gin sem framleitt er á Íslandi í dag.

Þá vann Loki vodka til gullverðlauna í Sviss fyrr á árinu í keppninni International Drinks Specialists. Loki fékk frábæra umsögn og 95 stig af 100 mögulegum.

Rökkvi er kaffilíkjörinn þeirra, sem unninn er úr hágæða kaffibaunum frá Te og kaffi. Eins og þeim einum er lagið unnu þau til enn einna verðlaunanna og hreppti Rökkvi gullverðlaun í







heimsmeistarakeppni líkjöra fyrr á árinu.

Síðast en ekki síst fékk Hvítserkur romm 94 stig af 100 mögulegum frá International Drinks Specialists. Jafngilda 94 stig gullverðlaunum.

Dómnefndina skipa sérfræðingar víðs vegar að úr heiminum.

Vörur Hovdenak Distillery hafa ekki bara vakið athygli vegna gæða og verðlauna.
Ljóst er að ekki síður hefur verið vandað til verka þegar kemur að hönnun, útliti og rammíslenskum heitum varanna.

Vörurnar má nú finna víðs vegar um allan heim.
Rökkva kaffilíkjör og Loka má til dæmis finna um borð í franska lúxusskemmtiferðaskipinu Ponant.
Þá hafa þau hjón fengið heimsókn frá Frökkunum oftar en einu sinni og hefur orðið til gott samstarf þeirra á milli.

Vörurnar má einnig nota í bakstur

Rökkvi var gríðarlega vinsæll fyrir síðustu jól, sérstaklega í bakstur. Þá þótti þeim gríðarlega vænt um að fá fólk í heimsókn í Hafnarfjörðinn.
„Þá komu sumir með sörur til okkar að leyfa okkur að smakka," segir Hákon og bætir við að Rökkvi hafi verið notaður í allar mögulegar uppskriftir.

Þau Hákon og Brynja hafa frá ýmsu skemmtilegu að segja. Allt frá því hvernig hugmyndin að Hovdenak Distillery varð til og brugguninni að fróðleik ýmiss konar um þetta allt saman.
Þessi hlýju og skemmtilegu hjón hafa í nógu að snúast en einnig hafa þau tekið á móti litlum hópum til sín í bruggverksmiðjuna.
Þar fær fólk að smakka á framleiðslunni og, að sjálfsögðu, heyra sögur.
Aðstaðan er hin glæsilegasta og sjón er svo sannarlega sögu ríkari.

Laxaborgarar og sósa *að hætti mömmu*



Ég er svo lánsöm að eiga mömmu sem er afbragðs kokkur. Hún prófar reglulega nýja rétti og þá voru oft á tíðum matreiðsluþættir í sjónvarpinu á kvöldin þegar ég var krakki. Laxaborgararnir hennar mömmu svíkja engan og eru skemmtileg tilbreyting á hinum klassísku fiskréttum

Hráefni:

600 grömm laxalundir
2 tsk. Thai sweet chili sauce frá Thai Choice (má setja meira magn af sósunni)
2 hvítlauksrif
salt og pipar eftir smekk
1-3 msk. heilhveiti (eftir þörfum)

Aðferð:

1. Setjið laxalundirnar í sigti og látið vökvann leka af
2. Saxið hvítlaukinn smátt eða notið hvítlaukspressu
3. Blandið sósunni, hvítlauk, salt og pipar saman við laxalundirnar
4. Búið til borgara í höndum og veltið upp úr heilhveitinu
5. Steikið borgarana á heitri pönnu í stutta stund á hvorri hlið, eða þar til þeir byrja að verða stökkir
6. Setjið borgarana inn í ofn á 160, blástur og bakið í 20 – 30 mínútur (fer eftir þykkt borgara)

Heimagerð chili-sósa *Þessi er lykilatriði á borgarann*

Hráefni:

1 lítil dós grísk jógúrt (hrein)
Thai sweet chili sauce frá Thai Choice
Salt og pipar eftir smekk
½-1 tsk. sítrónusafi

Aðferð:

Blandið Thai sweet-chili sósunni saman við gríska jógúrt. Magn af sósu er smekksatriði en best er að byrja á msk. og smakka svo til. Bætið við sítrónusafanum, salt og pipar eftir smekk.

Berið fram með grófu hamborgarabrauði, steiktum lauk og grænmeti að eigin vali!

Afskráðu ónýta bílinn hjá okkur

... og við komum honum í endurvinnslu



Ef umfangið er mikið færðu gáminn og losunina frítt.

Hafðu samband og fáðu tilboð/ráðgjöf.

hringras.is/verdskra

HRINGRÁS ENDURVINNSLA

Sterkir í brotajárni

Vín
Parað með osti



Vín og ostur er klassísk tvenna sem flestir þekkja vel. Fallegur ostabakki er tilvalinn í forrétt og við hin ýmsu tilefni.

Ef til vill getur vafist fyrir fólki hvers konar vín skal para með hverjum osti. Getur það skipt sköpum að para rétt. Þessi listi mun hjálpa lesendum að para saman vín og ost eins og sannur fagmaður.

Flestir byrjendur byrja á tilteknum osti eða leita að vínum sem passa vel með ostabakka. Hér að neðan höfum við sundurliðað eftir ostagerð en neðst er svo listi yfir vinsælustu paranir.

Harðir ostar
Harðir ostar innihalda Cheddar, Comté, Parmigiano-Reggiano og Manchego. Þeir eru auðveldasta ostategundin til að para saman við vín – rauðvín, meðal sterkt, eins og Cabernet Sauvignon eða Rioja verður líklega skemmtilegasta pörunin fyrir flesta en prófaðu blönduna af Cheddar og Chardonnay

Mjúkir ostar
Mjúkir ostar eru allt frá smurostum eins og Philadelphia til hálfmjúkra hvítrauða osta eins og Brie og Camembert. Passa þeir vel með ávaxtaríku rauðvíni eins og Pinot Noir eða Beaujolais en Rosé hentar einnig vel með þessum ostategundum.

Bláir mygluostar
Með bláum ostum má nefna Stilton, Roquefort og Gorgonzola. Klassísk vín með þeim hafa tilhneigingu til að vera sæt, til dæmis Sauternes með Roquefort eða Port og Stilton. Fyrir eitthvað svolítið öðruvísi, prófaðu Sloe gin eða sætt sérrí.

Geitaostur
Sauvignon Blanc er klassísk vínpörun með geitaosti, þú gætir líka prófað þurrt Provençal – rósa, eða ferskt ávaxtaríkt rauðvín eins og Beaujolais.

Ostar með berki
Ostar með þvegnum berki eins og Epoisses, Reblochon, Vacherin Mont d'Or og Taleggio. Þeir hafa tilhneigingu til að vera nokkuð beiskir sérstaklega þegar þeir þroskast. Parið með þurru hvítvíni – eða sterkum bjór. Hvort tveggja getur virkað betur en rauðvín með þessari tegund osta.

Ekki vera hrædd við að prófa ykkur áfram. Listinn hér að ofan ætti að gefa ágætis hugmynd hvað passar saman, þá er það verkefni fyrir hvern og einn að finna það vín sem viðkomandi finnst best.

Flestum finnst skemmtilegast að para rauðvín með ostum. Hvaða ostur á að passa við uppáhaldsvínið þitt? Flestum finnst gaman að para rauðvín með osti og það er í lagi – hafðu bara í huga að það eru nokkrir ostar, eins og ég hef lagt til hér að framan, sem bragðast betur með hvítvíni eða eftirréttarvíni svo ekki vera hrædd við að prófa nýja hluti.

Hér að neðan má sjá hugmyndalista. Fremst eru vínin og svo ostar.

1. Cabernet Suvignon, Merlot og Bordeaux-blöndur
– Cheddar, Gouda og aðrir harðir ostar
2. Pinot Noir – Brie og Camembert
3. Rhône og annað rauðvín frá Suður-Frakklandi
– góður alhliða með frönsku ostabretti
4. Rioja – sérstaklega gott með sauðfjárostum eins og Manchego
5. Chianti – Parmigiano Reggiano og Pecorino
6. Port – bláir ostar eins og Stilton
7. Sauvignon Blanc
– geitaostur og fetaostur, ostar með hvítlauk og kryddjurtum
8. Chardonnay – smjörkenndur Cheddar
9. Pinot Grigio
– Mozzarella og aðrir mildir ítalskir ostar (gott með antipasti diski)
10. Kampavín og annað freyðivín – Vacherin Mont d'or, Chaource

Frumlegri jólagjafir

fyrir þá sem eiga skilið eitthvað gagnlegt og spennandi!

Vorum að taka upp nýjar vörur
...og þær stoppa stutt

www.betribudin.is



Betri Búðin
– Lífstílsverslun –



Glæpir, glannaskapur, tónlistarumfjöllun, fréttir, viðtöl og fleira ...

Hlaðvarp Mannlífs á www.mannlif.is

Hrekkjavöku*pinnar*

Halloween eða hrekkjavaka er hátíð sem virðist verða vinsælli með hverju ári hér á Íslandi en hátíðin er hvað vinsælust í Bandaríkjunum.

Hrekkjavakan hefur breyst töluvert með tíð og tíma, en er hún upprunalega keltnesk hátíð frá áttundu öld. Á þeim tíma tíðkaðist að kveikja bál, klæða sig upp í búninga og fæla frá draugа og illa anda. Í dag er hrekkjavaka skemmtileg hátíð fyrir bæði börn og fullorðna. Fólk klæðir sig í búninga, skreytir hús sín á draugalegan máta og börnin ganga svo hús í hús með poka og sníkja sælgæti. Skreytingar og bakstur í tilefni hrekkjavöku er tilvalið fyrir fjölskyldur að gera saman og þarf alls ekki að vera flókið. Kökupinnar eru bæði falleg og bragðgóð skreyting fyrir hátíðina. Auk þess er auðvelt að gera pinnana, en undirstaðan er Betty Crocker Devils-kökumix sem flest heimili kannast við.

Hráefni:

1 pakki Betty Crocker Devils-kökumix
1 box Betty Crocker Vanilla Frosting-krem
matarolía
1 pakki súkkulaðihjúpur (clasen)

ANNAÐ
Kökupinnaprik
Kökuskraut

Aðferð:

Bakið Betty-kökuna eins og leiðbeiningar segja til um
Myljið kökuna niður og blandið með 2/3 af vanillukreminu
Takið matskeið af kökublöndunni og rúllið
í höndum svo að til verði litlar kúlur
Stingið kökupinnum í kúlurnar og kælið í ísskáp í 3 klukkustundir. Einnig er hægt að gera
skref kvöldinu áður og kæla yfir nóttina
Bræðið súkkulaðihjúp (þynna ef þarf)
Dýfið pinnunum ofan í súkkulaðið
og skreytið með kökuskrauti



Hugmyndaflugið fær að ráða för þegar kemur að því að skreyta pinnana, en hér eru nokkrar hugmyndir að flottum hrekkjavökupinnum.









LEÐURVERKSTÆÐIÐ REYKJAVÍK BÝÐUR UPP Á HANDUNNIN OG KLÆÐSKERASKORIN KARLMANNSBELTI ÚR HÁGÆÐA LEÐRI. ÞÁ BJÓÐUM VIÐ UPP Á MIKIÐ ÚRVAL AF AXLABÖNDUM.



LEÐURVERKSTÆÐIÐ REYKJAVÍK Á SÉR LANGA SÖGU EN UPPHAF ÞESS MÁ REKJA ALLT AFTUR TIL ÁRANNA FYRIR SEINNA STRÍÐ. ÁRIÐ 1937 HÓF ÞAÐ STARFSEMI SÍNA AÐ VÍÐIMEL Í REYKJAVÍK EN Í DAG ER ÞAÐ TIL HÚSA MEÐ VERSLUN OG VERKSTÆÐI AÐ SÍÐUMÚLA 33.









SÍÐUMÚLA 33 / 108 REYKJAVÍK / SÍMI: 551 6659 / WWW.LVR.IS

Ítalskar *vínekrur*

Ítalía er þekkt fyrir bestu vín í heimi og þekja vínekrur eina og hálfa milljón hektara landsins.

Vínarfleifð Ítala má rekja nærri 2.000 ár aftur í tímann og skiptast bestu vínhéruð Ítalíu niður í tuttugu svæði. Á öllum svæðum eru framleidd vín, þó mismikið og má finna ýmis vínhéruð á hverju svæði.

Toskana, Piemonte og Veneto framleiða hvað mest af gæða víni.

Hvert svæði hefur sinn „stíl“. Sum vínanna eru fræg vegna þess að þau eru framleidd í miklu magni og finnast um allan heim, önnur vegna stöðugra gæða þeirra.

Toskana er auðvitað þekkt fyrir Chianti, en meðal vínáhugamanna eru Brunello di Montalcino og Vino Nobile di Montepulciano, sem og Chianti Classico, ef til vill í meira uppáhaldi.

Veneto-hérað framleiðir mikið magn af Prosecco, Soave og Pinot Grigio. Auk þess framleiðir það eitt fínasta vín heims; Amarone della Valpolicella.

Víngarðar Ítalíu búa yfir 2.000 vínberjaafbrigðum, sem mörg hver eru á barmi útrýmingar. Öruggustu og þekktustu ítölsku vínberin eru Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Montepulciano og Pinot Grigio (þó tæknilega sé hið síðastnefnda meira franskt en ítalskt).

Þessar tegundir ná yfir mörg þúsund hektara víngarða og er að finna á ýmsum svæðum. Á hinum enda kvarðans eru svo sjaldgæfari ber eins og Centesimino og Dorona, sem finnast aðeins á einum eða tveimur stöðum. Allar þrúgutegundir Ítalíu, frægar eða ekki, eiga í samkeppni við þekktari frönsk afbrigði eins og Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay og Sauvignon Blanc.

Þessi alþjóðlegu og vinsælu vínber er verið að gróðursetja í síauknum mæli um alla Ítalíu og með góðum árangri. Sum af fínustu og dýrustu vínum Ítalíu eru unnin úr þessum „erlendu“ afbrigðum vínberja.

Útfararþjónusta
Rúnars Geirmundssonar
Stofnað 1990
Traust fjölskyldufyrirtæki í áratugi



Sími · 567 9110 · utfarir@utfarir.is · www.utfarir.is



ATHYGLI

JÁ TAKK!

Endurskinsmerki frá Hugleiki Dagssyni
til styrktar ADHD samtökunum 1.500 kr.

Kauptu þitt eintak á **adhd.is**

ADHD samtökin


vola®
TENGI
Smiðjuvegur 76
200 Kópavogur
Sími 414 1000
Baldursnes 6A
603 Akureyri
Sími 414 1050
Austurvegur 69
800 Selfoss
Sími 414 1040
tengi@tengi.is
tengi.is