Vín & Matur

PITT EINTAK

5. TBL. APRÍL 2022

TAPAS



Útfararþjónusta
Rúnars Geirmundssonar
Stofnað 1990
Traust fjölskyldufyrirtæki í áratugi

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



SKEMMAN

Á næstunni opnum við á Hvanneyri.

Í þessu hlýlega húsi verður gott úrval af góðgæti, meðal annars vöfflur, smurbrauð, snittur og samlokur að ógleymdu góðu úrvali af syndsamlega freistandi kökum.

Fylgist með fréttum á vefsíðu okkar og á samfélagsmiðlum!

www.hveitingar.is

H
BISTRO
& PIZZA

FOOD STATION
RESTAURANT & SHOP





Á Food Station í Borgarnesi
finnur þú veitingastaðinn

H Bistro & Pizza

Opnunartími
Mánudag - miðvikudags
kl. 11.00 - 15.00
Fimmtudag- sunnudags
kl. 11.00 - 21.00
Ath. eldhúsinu er lokað 30 mínútum
fyrir auglýstan lokunartíma

Réttur dagsins er í boði alla virka daga
milli kl. 11.30 - 13.30

www.hveitingar.is

Vín & Matur

Sólartún ehf. Útgáfufélag Ármúla 15, 105 Reykjavík


Ritstjóri og ábyrgðarmaður:
Reynir Traustason


Frétta- og útgáfustjóri:
Kolbeinn Þorsteinsson


Aðstoðarútgáfustjóri:
Salome Friðgeirsdóttir


Markaðs- og sölustjóri
Valdís Rán Samúelsdóttir


Ljósmyndari:
Róbert Reynisson

Blaðamenn:


Umsjónarmaður
Katrín Guðjónsdóttir


Guðjón Guðjónsson


Gunnhildur Birgisdóttir

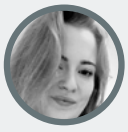

Björgvin Gunnarsson

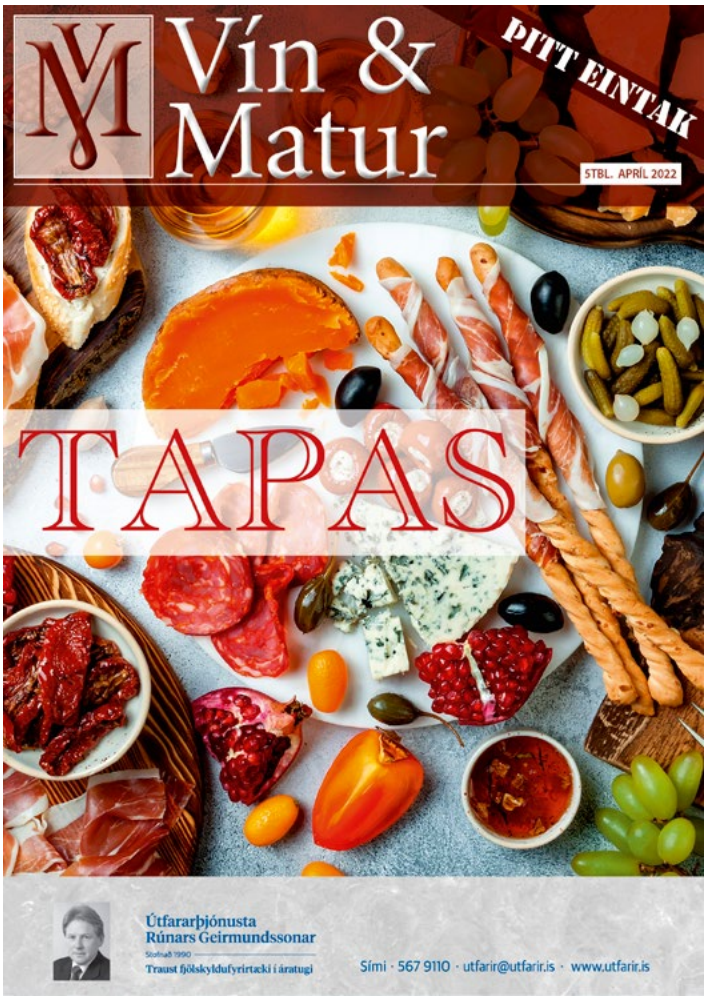

Salome Friðgeirsdóttir


Svanur Már Snorrason


Svava Jónsdóttir


Kristín Arna Jónsdóttir


Harpa Mjöll Reynisdóttir



Vín & Matur
2022

Í þessu blaði er að finna hinar ýmsu hugmyndir að smáréttum eða tapas og ættu allir að finna eitthvað við sitt hæfi. Þá getur verið gaman að bregða út af vananum þegar kemur að matarboðum og bjóða fjölskyldu eða vinum heim í tapasveislu. Marga rétti er hægt að gera með ágætis fyrirvara svo það ætti ekki að þurfa neitt stress eftir að gestirnir koma.

Tapas má rekja til Spánar, en ein af „reglunum" sem Spánverjar setja hvað tapas áhrærir er að því verði að fylgja gott vín og nóg af félagsskap.

Njótið vel!

Katrín Guðjónsdóttir,
ritstjóri og umsjónarmaður Víns & Matar


FISHERMAN
ICELAND
VIÐ ELSKUM FISK!
WESTFJORDS
est.
30/12
2000
ICELAND
www.fisherman.is
#FishermanIceland

Hörpuskel í skinku

Hráefni:

13 stk. hörpuskeljar (stórar)
1 msk. ólífuolía
1 tsk. fínsaxað rósmarín
6-8 stk. hráskinkusneiðar
salt og pipar
grillspjót
lime til að skreyta með (má sleppa)

Aðferð:

Blandið saman hörpuskeljum, ólífuolíu og fínt söxuðu rósmaríni í skál – kryddið með salti og pipar og setjið í kæli í 30-60 mínútur. Takið úr kæli og vefjið hráskinkusneiðum utan um hörpuskeljarnar og þræðið þær upp á grillspjót og grillið í 2-3 mínútur á hvorri hlið við meðalháan hita á rifflaðri pönnu eða grilli.

Skreytið með lime-sneiðum.




Ægisgardur
ALLT FYRIR VEISLUNA
Frábær veislusalur fyrir öll tækifæri
úti á Granda, staðsettur inn í
íslensku handverksbrugghúsi.
info@aegisgardur.is

Melóna með hráskinku

Þessi réttur er klassískur og eflaust fáanlegur á flestum, ef ekki öllum, góðum tapasstöðum.
Mjög einfaldur og frískandi, passar einnig sem forréttur!

Hráefni:

Melóna - Mér þykir hunangsmelóna best í þetta, en kantelópu-melóna gengur einnig
Hráskinka

Aðferð:

Það er engin sérstök aðferð við þetta „combo“. Sumir kjósa einfaldlega að raða á disk meðan aðrir vefja melónurnar í hráskinku og þræða svo á spjót. Þessi réttur má hins vegar ekki bíða mjög lengi þar sem melónan er safarík og bleytir upp í skinkunni. Of löng bið og rétturinn verður ekki lengur ferskur.




Íslenskar ullaryfirdýnur
í mörgum stærðum
Lopidraumur.is
Frí heimsending innanlands



Mozzarella-snittur *með kirsuberjatómötum*

Hráefni:

1 stk. baguette
1 dós litlar mozzarella-kúlur
(ég nota frá MS í bláu dósinni)
1 box kirsuberjatómatar
ólífuolía
basilíka
hvítlauksduft (má sleppa)
salt (gróft)

Aðferð:

Skerið snittubrauðið niður og penslið með ólífuolíu. Stráið yfir hvítlauksdufti og grófu salti, mér finnst hvítlauksduftið ekki nauðsynlegt en fyrir þá sem fá ekki nóg af hvítlauk – gjörið þið svo vel. Setjið sneiðarnar á bökunarpappír og hitið í ofni á 210 °C í ca 2 mínútur. Skerið mozzarella-kúlurnar og tómatana til helminga og raðið á snitturnar. Saxið smátt basilíku, hversu mikið er smekksatriði, og blandið saman með ólífuolíu. Hellið yfir snitturnar og berið fram – mjög einfalt, mjög gott.

Fylltar döðlur *í hráskinku*

Hráefni:

Döðlur
Rjómaostur (hvítlauks eða annar sem ykkur finnst bestur)
Hráskinka

Aðferð:

Skerið döðlu til helminga og fjarlægið steininn.
Fyllið með rjómaosti og vefjið hráskinku utan um.
Verður ekki einfaldara og er ótrúlega gott!



Risarækjur *með chili*

Ef þú þolir illa sterkan mat skaltu sleppa chili, nú eða krydda aðeins meira með hvítlauknum. Chili-flögurnar og rækjurnar eru dásamlega góð blanda og rækjur, líkt og hráskinkan, er einn vinsælasti tapasrétturinn.



Hráefni:

270-300 g risarækjur
1/3 tsk. chili-flögur
1 hvítlauksrif (smátt saxað)
börkur af ½ sítrónu eða lime
½ dl sólblómaolía
salt og pipar
grillspjót
(þarf ekki ef steikt er á pönnu)

Aðferð:

Blandið saman rækjunum við restina af hráefnum og látið marínerast í 15-20 mínútur. Stillið grill á meðalháan hita og grillið rækjurnar á spjóti í sirka 5-7 mínútur. Einnig er hægt að snöggsteikja rækjurnar á pönnu – fylgist vel með rækjunu og passið að steikja ekki of lengi.



FRÍ

Frí ráðgjöf.
Frí kostnaðaráætlun.
Frí skutla til og frá flugvelli.
Tannviðgerð sársaukaFRÍ.
Frí ... já, frí á fjögurra stjörnu hóteli steinsnar frá miðborg Búdapest með öllum þeim dásemdum sem sú fallega borg hefur upp á að bjóða.
Heimsókn á Íslensku klíníkina í Búdapest er ferð til fjár og bættrar tannheilsu.



Íslenska klíníkin er í eigu þriggja Íslendinga, Hjalta Garðarssonar, Hrafnhildar Sigurðardóttur og Hauks Hjaltasonar, sem keyptu tannlæknastofuna vorið 2021.

Ungverjar eru þekktir fyrir góðar tannlækningar og landið lengi verið miðstöð lækninga og heilsu. Margir Íslendingar hafa stundað læknisnám þar með góðum árangri.

Gæði eru okkar hjartans mál og við notum aðeins hágæða búnað og frábært starfsfólk með verulega framhaldsmenntun.
Stofan er með ISO-vottun og okkar þjónusta er samþykkt af Sjúkratryggingum.

Við uppfærum stöðugt tæki og tækni og leitumst við að vera ávallt fremst meðal jafninga!





Tapas á Spáni

Vinsældir rétta eru mismunandi eftir stöðum.



Nú þegar Covid er loksins gengið yfir – í bili að minnsta kosti, virðast margir ætla að skella sér út í sólina. Spánn verður oftast fyrir vali hjá Íslendingum þar sem landinn er oft orðinn þyrstur í sólina. Vinsældir tapasrétta eru mismunandi eftir stöðum á Spáni, ótrúlegt en satt, en hér að neðan er hægt að fræðast um hvað þú ættir að panta þér á hverjum stað. Ef leið þín liggur ekki út í sólina er tilvalið að nýta uppskriftirnar hér að framan, og upplifa brot af Spáni heima í stofu.

Katalónía:
Eins einfalt og það hljómar, þá er pan con tomate – brauð með tómötum – einn af ljúffengustu tapasréttum á svæðinu. Lykilatriðið hér er heimabakað brauð og ferskir, þroskaðir tómatar. „Kartöflu-sprengjur" koma frá ströndinni í Barcelona og hægt er að hugsa um þær sem útgáfu af krókett. Kartöflur og nautahakk djúpsteikt í fullkomna, litla kúlu toppað með bravas-sósu og alioli – Namm!

Madríd:
Gambas al ajillo – steiktar rækjur í brakandi hvítlaukssósu – eru orðnar einn af vinsælustu tapasréttum á Spáni. Hins vegar eiga þeir rætur að rekja til Madríd. Þrátt fyrir að vera inni í miðju landi er sjávarfangið ferskt og rækjutapasið það allra vinsælasta.

Valencia:
í borginni Valencia snýst allt um sjávarfang! Safaríkur kræklingur og ansjósur er einfalt og bragðgott. Annar litríkur og staðbundinn tapasréttur er esgarraet – ferskt salat gert með þorski, papriku og nógu af ólífuolíu. Sumir staðir bjóða jafnvel upp á paella í tapasformi líka.

Heimild: The Art of Tapas

Saga tapas





Á meðal þeirra þjóðarrétta sem vaxa að vinsældum eru litlu smáréttirnir, þekktir sem spænskir tapas. Í samanburði við aðrar hefðir þjóða þegar kemur að mat er upphaf smáréttanna ekki eins vel þekkt. Sögusagnir um uppruna réttanna eru nokkrar en sumir vilja meira að réttina megi rekja til spænsks konungs að nafni Alfonso meðan aðrir segja að bændur hafi fundið upp smáréttina sem fólk borðar nú um allan heim. Það mun líklega aldrei fást staðfest hver það var sem fann upp tapas en sögurnar eru svo sannarlega skemmtilegar og þær hljóða svo:

Fyrsta sagan segir að Alfonso konungur 10. hafi verið haldinn alvarlegum sjúkdómi. Á meðan hann var veikur mátti hann aðeins taka inn litla skammta af mat með litlu magni af víni. Eftir að hann jafnaði sig gaf konungur út tilskipun um að ekki væri boðið upp á vín nema því fylgdi matur.

Önnur sagan segir að orðið „tapa“ komi frá spænska orðinu „tapar“ sem þýðir „að hylja“. Alfonso konungur ferðaðist til Cádiz og stoppaði á krá á vindasömum degi. Til að halda ryki og sandi frá drykk konungsins setti barþjónninn skinkusneið ofan á. Konungurinn elskaði þetta svo mikið að hann pantaði annan drykk. Sumir vilja líka segja að tapas hafi verið búið til, til að fela vonda lykt af ódýru víni eða til að halda fjarri leiðinlegum flugum.

Þá eru til sagnfræðingar sem telja að tapas sé fundið upp hjá bændum og verkamönnum. Þeir borðuðu litlar máltíðir með víni yfir daginn til að fá nauðsynlega orku á milli mála. Sama hver raunverulegur uppruni er, þá er tapas tilvalin leið til að prófa bragðlaukana og lifa sig inn í menningu Spánar.

Tapas er sjaldan borið fram án áfengis á Spáni. Réttirnir eru ekki ætlaðir sem heil máltíð heldur ljúffengur matur sem millimál. Tapas eru litlir diskar af mat sem eiga að vera fáanlegir með víni. Tapasréttirnir sjálfir geta bókstaflega verið hvaða tegund af mat sem er – allt frá hnetum, ólífum og ýmsu kjöti eða ostum – svo framarlega sem það er borið fram á litlum diski með áfengi. Þá er það talinn mikilvægur þáttur í því að fá sér tapas að fólk hittist, borði, spjalli um daginn og veginn og aðalatriðið er … að njóta!

Heimild: Valencia Tapas

H Veitingar
Matar- og veislupjónusta

Heitur mömmumatur í hádeginu, alla virka daga!













H veitingar er veisluþjónusta sem býður upp á heitan mömmumat í hádeginu alla virka daga. Auk þess þjónusta þau fyrirtæki, stofnanir, ferðaskrifstofur og íþróttafélög og einstaklinga.

„Við erum núna með veislueldhús á Hvanneyri, í Borgarnesi, á Bifröst og opnum brátt veislueldhús núna í í Reykjavík. Þá erum við að reka veitingastað á Food Station í Borgarnesi sem í dag notast eingöngu við lamba- og nautakjöt beint frá býli en við erum í samstarfi við búið Hest og Hvanneyrarbúið."

Hjá H veitingum starfa 19 frábærir starfsmenn undir leiðsögn Hendriks Hermannssonar sem hefur unnið í veitingageiranum í áratugi. Hendrik segir smáréttaveislurnar sem þau bjóða upp á mjög vinsælar en kvöldverðarhlaðborðið er ekki síðra. Nú þegar líða fer að fermingum er gott að byrja að huga að veitingum í tæka tíð. Hendrik segir gott að panta með a.m.k. viku fyrirvara, en því fyrr því betra.

„Lykilatriði fyrir undirbúning á fermingarveislu er að fara eftir óskum gesta og gera veisluna fyrir þennan einstaka dag af ástúð og „elegance" svo hann verði ávallt í minningu fermingarbarns og fjölskyldu.

Okkar ástríða er að halda veislur, að skapa og gera eitthvað spennandi til að gleðja okkar gesti og það allra besta er að fara fram úr þeirra væntingum. Ánægðir viðskiptavinir skipta okkur öllu máli. Að búa til viðburði er líka mjög skemmtilegt, en við erum í góðum tengslum við frábæra listamenn á mörgum sviðum og alveg frábært að vinna með hressu og skemmtilegu fólki."

Þrátt fyrir krefjandi Covid-tíma er stefna H veitinga að sjálfsögðu að horfa fram á við, vaxa og dafna. „Þá erum við að hugsa um hótelrekstur og erum í viðræðum um það, en margt annað spennandi er líka á teikniborðinu sem bíður betri tíma að segja frá. Nýr dagur, ný tækifæri, en fyrst og fremst að hafa gaman af því sem maður gerir," segir Hendrik að lokum.

Sangría

Hinn fullkomni drykkur í tapasveisluna!



Hráefni:

750 ml rauðvín
250 ml appelsínusafi
330 ml romm
80 g sykur
1 sítróna
1 lime
1 epli (lítið)
1 appelsína

Aðferð:

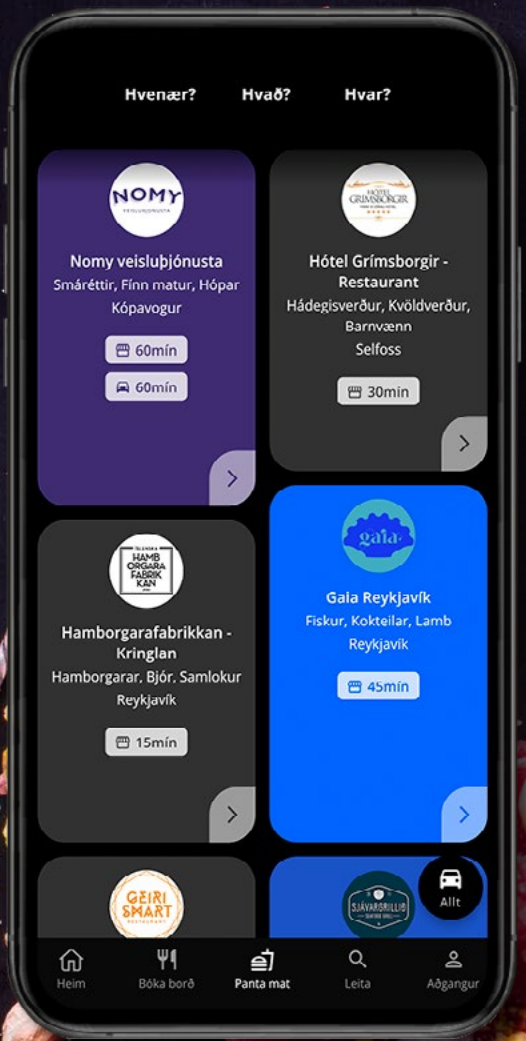
Skerið ávextina í sneiðar og setjið í könnu með rommi og sykri og geymið í kæli í ca 3 klukkustundir. Takið úr kæli og bætið appelsínusafanum, rauðvíninu og að sjálfsögðu klaka við. Hægt er að bæta við appelsínusafa eða Fanta lemon til þess að milda hana. Skál!

Bóka borð eða panta mat?

DINEOUT

dineout.is

Vinsælustu veitingastaðir landsins á einum stað **dineout.is**



Download on the App Store

GET IT ON Google Play



GRANÍT STEINAR

Helluhrauni 2 - 220 Hafnarfjörður - granitsteinar@granitsteinar.is - sími: 5445100





