8. tbl. nóvember 2022

Vín og matur

Matgæðingurinn EVA LAUFEY

Uppskriftir fyrir aðventuna og spennandi jóladrykkir

AÐVENTUBLAÐ

Gunnar Karl meistarakokkur og eigandi DILL



FRÍTT eintak

BRANDSON
SVARTUR NÓVEMBER
25% - 80%
AFSLÁTTUR
SKANNAÐU OG LÍTTU VIÐ

Vín og matur

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

8. tölublað 2022



Stjórnarformaður og ábyrgðarmaður:
Reynir Traustason



Ritstjóri:
Katrín Guðjónsdóttir



Gæðastjóri:
Kolbeinn Þorsteinsson



Markaðs- og sölustjóri:
Valdís Rán Samúelsdóttir



Thelma Logadóttir,
Sölumaður



Guðjón Guðjónsson,
blaðamaður



Björgvin Gunnarsson,
blaðamaður



Svava Jónsdóttir,
blaðamaður



Lára Garðarsdóttir,
blaðamaður



Harpa Mjöll Reynisdóttir,
blaðamaður

Ljósmyndir: Kazuma Takigawa og Gunnhildur Lind Hansdóttir

Umbrot: Lára Garðarsdóttir



Ég vil byrja á að þakka lesendum fyrir frábærar viðtökur á nýju og betrumbættu blaði. Að þessu sinni eru viðtölin tvö og viðmælendurnir engir nýgræðingar þegar kemur að eldamennsku og bakstri. Michelin kokkurinn Gunnar Karl Gíslason á Dill ræðir um eldamennskuna og hvernig áhuginn kviknaði en var veitingastaður Gunnars sá fyrsti á Íslandi til þess að hreppa Michelin stjörnu. Þá gefur Eva Laufey Kjaran lesendum uppskriftir af dýrindis kræsingum fyrir aðventuna auk viðtals á persónulegu nótunum. Í blaðinu má einnig finna hinar ýmsu uppskriftir af aðalréttum, eftirréttum og smákökum sem ætti að gagnast lesendum vel í aðventunni.

Mér þykir gaman að heyra frá lesendum og tek á móti bæði ábendingum og spurningum á netfangið katrin@mannlif.is. Vonandi finna allir eitthvað við sitt hæfi!

Góðar stundir

Katrín Guðjónsdóttir,
ritstjóri og umsjónarmaður Víns & Matar



Hönnun sem endist

Ármúli 31 | 588 73 32 | i-t.is

INNRÉTTINGAR & TÆKI



Amerískar jólasmákökur

Þessar eru fullkomnar til þess að gera með fjölskyldunni einhverja helgina fyrir jól

Hráefni:

Kökurnar
140 g flórsykur
1 tsk vanilludropar
1 eggjarauða
250 g smjör, skorið í litla teninga
375 g hveiti, sigtað

Skraut

200 g flórsykur, sigtaður
ætur matarlitur, valfrjálst
ætar gull og silfur kúlur

Aðferð:

Hellið flórsykri, vanilludropum, eggjarauðu og smjöri í skál og hrærið síðan saman með tréskeið.(Einnig er hægt að nota matvinnsluvél þar til allt hefur blandast vel saman). Bætið hveitinu út í og blandið saman í þétt deig.

Skiptið upp á tvo diska og kælið í 20-30 mín. Hitið ofninn á blástur 170C og klæðið tvær bökunarplötur með bökunarpappír.

Fletjið deigið út á létt hveitistráðu yfirborði svo að það verður álíka jafn þykkt og piparkökur. Skerið út jólaleg form (notið mót ef þið viljið) og setjið á bökunarplöturnar. Notaðu oddinn á teini, skerðu lítið gat í toppinn á hverri köku. Bakið í 10-12 mínútur þar til þær eru gylltar að lit.

SKREF 3
Lyftu kexinu á vírgrind til að kólna. Á meðan er flórsykrinum blandað saman við nokkra dropa af köldu vatni til að þykkja hann. Litaðu með ætum matarlit ef þú vilt. Dreifið því yfir kældu kexið, skreytið með ætum kúlum og öllu því sem ykkur þykir fallegt.

Allt fyrir hljóðvistina

3D hljóðdeyfiklæðningar í úrvali



Byggingavöruverslun

Þ. Þorgrímsson & Co

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



HNALLÞÓRUR

Í SÉRSTÖKU UPPÁHALDI

Eva Laufey Kjaran Hermannsdsóttir, markaðs- og upplifunarstjóri Hagkaups, hefur frá því hún var barn haft áhuga á eldamennsku og bakstri. Eftir að hún fór að blogga um mat og bakstur fékk hún störf sem tengjast þessu og hefur hún síðan skrifað fjórar bækurtengdar mat og bakstri. Hún talar hér um þessa ástríðu og meðal annars um smákökudeigið í samstarfi við Kötlu sem fæst nú í verslunum. Og hún talar líka um draumana þar sem matur kemur stundum við sögu.

VIÐTAL

Cadbury



Fjöldi girnilegra uppskrifta á gerumdaginngirnilegan.is

„Ég hef alltaf haft mjög mikinn áhuga á bakstri og eldamennsku. Ég man svo vel eftir mér í eldhúsinu með mömmu og ömmu. Maður fékk að taka þátt og oftar en ekki kom maður heim úr skólanum og þá var búið að baka góða köku," segir Eva Laufey Kjaran Hermannsdóttir sem er þekkt fyrir matarblogg sitt, matreiðsluþætti á Stöð 2, fjórar matreiðslubækur og það nýjasta er tilbúið smákökudeig sem fæst í verslunum. „Þegar ég er í útlöndum þá reyni ég að fara á mörg kaffihús og skoða mig mikið um í kökubúðum og fæ innblástur í blöðum. Maður fær alltaf innblástur hér og þar."

Eva Laufey fór fyrir fjórum árum á bakstursnámskeið hjá Le Cordon Bleu sem er þekktur matreiðsluskóli í London. „Þar fékk ég enn meiri staðfestingu á þessum áhuga mínum og fannst mér það mjög skemmtilegt að fá meiri kennslu. Ég er ekki lærður kokkur eða bakari; ég hef bara lært af mömmu og ömmu og góðu fólki í kringum mig."

Hæfileikar Evu Laufeyjar þegar kemur að bakstrinum eru augljósir. „Ég held að ef maður hefur ástríðu fyrir einhverju þá heldur maður áfram að æfa sig þangað til útkoman er jafngóð og maður vill. Og ég hef bara verið að æfa mig í öll þessi ár. Fyrsta kakan mín var ekkert sérlega falleg að sjá þótt útlit skipti ekki máli. En ef maður æfir sig með hverri kökunni þá verður útkoman alltaf góð og ef maður leggur smá ást og umhyggju í kökuna þá verður útkoman líka góð. Hún þarf ekki að vera fullkomin en hún getur verið eins fín og viðkomandi vill. "

Eva Laufey er spurð hvort hún eigi uppáhaldsköku eða -tertu.

„Ég hef bara verið að æfa mig í öll þessi ár"

„Þetta er erfið spurning af því að ég elska kökur. Ég er hrifin af gulrótarkökum með rjóma og svo finnst mér líka vera æðilsegt að fá mér skyrkökur og klassíska súkkulaðiköku; ég get ekki valið eina. Svo elska ég gamaldags, íslenskar hnallþórur. Þær eru í sérlegu uppáhaldi. Þannig að þú heyrir að ég get ekki valið eina. Mér finnst allt gott."

Færist ró yfir

Eva Laufey er spurð hvað henni finnist vera mikilvægt varðandi köku- eða tertubakstur og svo upplifunina og stemmninguna sem fylgir.

„Ef ég er að baka fyrir barnaafmæli þá er ekkert skemmtilegra en þegar börnin sjá kökuna. Hún þarf ekki að vera þriggja hæða sykurmassakaka til þess að börnin verði glöð. Hún þarf bara að vera súkkulaðikaka skreytt með smáskrauti. Svipurinn á börnunum og líka þegar ég baka fyrir fólkið mitt; það er lyktin sem kemur og notalegheitin á meðan ég er að baka. Kannski er fjölskyldan búin að sameinast um hvað eigi að baka og ég mæli með að fá alla í lið með sér. Það myndast ákveðin stemmning; þegar kaka er í ofninum þá er eins og það færist ró yfir heimilið. Ég upplifi það þannig."

Eva Laufey segir að það sé fátt skemmtilegra en að bjóða fólki í mat og hún er oft með köku eða tertu í eftirrétt.

„Aðalmálið er að fá fólkið sitt til sín. Það eru mestu gæðastundirnar sem við eigum"

„Ég reyni að gera sem mest af því að bjóða fólki í mat af því að það skemmtilegasta sem maður gerir er að vera með fólkinu sínu og borða góðan mat og það þarf ekki að vera eitthvað flókið. Stundum heldur fólk að það þurfi að vera með sex rétti en það er ekki svo. Þetta getur falist í að baka eina köku og bjóða fólki í kvöldkaffi eða að vera með einhvern góðan, einfaldan rétt. Aðalmálið er að fá fólkið sitt til sín. Það eru mestu gæðastundirnar sem við eigum."

Sirius

HÁTÍÐAR-
ÚTGÁFA



Hátíð handa þér

Síríus súkkulaði hefur fylgt íslensku þjóðinni síðan 1933. Við Íslendingar höfum notið Síríus súkkulaðis hversdagslega en ekki síst þegar við viljum gera okkur glaðan dag og njóta þess besta. Með hátíðarútgáfu vinsælla tegunda tekur Síríus þátt í gleðinni með landsmönnum og færir þeim uppáhalds súkkulaðið sitt með hátíðarbrag.

cocoa HORIZONS

NÓI SÍRÍUS



Fjórar bækur

Mikið vatn hefur runnið til sjávar síðan Eva Laufey byrjaði að blogga um mat og uppskriftir fyrir 13 árum. Hún deildi uppskriftum sem og myndum af mat og segir að þetta hafi undið upp á sig.

„Þá fann ég að mig langaði að gera eitthvað meira og fara í fjölmiðla og skrifa bækur. Fyrsta bókin mín, Matargleði Evu, er samansafn af uppskriftum sem ég hafði safnað í mörg ár og hafði fengið hjá mömmu og ömmu. Önnur bókin er Kökugleði og það er kökubók eins og nafnið gefur til kynna með uppskriftum að mínum uppáhaldskökum. Þriðja bókin heitir Í eldhúsi Evu og í henni eru uppskriftir að forréttum, aðalréttum og eftirréttum. Sú fjórða, Bakað með Evu, er bakstursbók og í henni eru ekki eingöngu uppskriftir að kökum og tertum heldur líka brauðmeti svo sem brauðtertur.“

> „Að sjálfsögðu er netið og samfélags-miðlar frábær leið til að kynna uppskriftir en ég er sérstaklega mikið fyrir bækur“

Eva Laufey segir að hún sé alltaf með alls konar pælingar á lofti og að það megi vel vera að hún fari í það á nýju ári að vinna að því að koma með nýja bók. „Þetta er áhugasviðið mitt og ég hugsa að ég muni alltaf einhvern veginn tengja mig við bækur vegna þess að ég er mjög hrifin af bókum. Að sjálfsögðu er netið og samfélagsmiðlar frábær leið til að kynna uppskriftir en ég er sérstaklega mikið fyrir bækur. Það er öðruvísi fílingur þegar maður er að fletta í gegnum bækur og mér þykir vænt um bækur. Þannig að ég mun pottþétt vinna að því með einum eða öðrum hætti.“

Smákökudeig

Jólin nálgast. Á hvað leggur Eva Laufey áherslu þegar kemur að smákökum, kökum og tertum fyrir jólin?

„Þegar ég var að alast upp var mamma vön að baka 10 - 15 sortir og það var alltaf mikil eftirvænting hjá okkur





Það er eitthvað sérstakt við það að tryggja hjá Sjóvá

Þetta vita viðskiptavinir okkar, sem hafa gefið Sjóvá hæstu einkunn tryggingafélaga í Ánægjuvoginni fimm ár í röð.

Kynntu þér málið á **sjova.is**



krökkunum að sjá kökuboxin fyllast. Ég hef ekki haldið í þá hefð að baka svona mikið. Ég baka tvær til þrjár sortir og geri þá minni skammta í einu og baka síðan meira þegar þess þarf. Þannig finnst mér vera skemmtilegt að fá kökuilminn í nóvember og desember en ég byrja að baka frekar snemma í nóvember.“

Eva Laufey segist alltaf baka piparkökutertu sem hún skreytir með hvítu súkkulaði. Hún bakar líka marengstertu með Toblerone og eftirrétturinn á aðfangadagskvöld er marengsrjómaísterta.

Hvað með smákökurnar?
Eva Laufey segist alltaf baka sörur og svo í ár ætlar hún að baka úr tilbúnu smákökudeigi sem hún hefur þróað með





Kötlu og sem fæst í mörgum verslunum. „Þetta einfaldar

„Ég baka tvær til þrjár sortir og geri þá minni skammta í einu og baka síðan meira þegar þess þarf“

lífið hjá mörgum. Tímarnir hafa breyst og fólk í dag hefur ekki mikinn frítíma og þá er gott að geta keypt tilbúið deig og síðan skreytt kökurnar.“

Annars vegar er um að ræða rjómaostatoppa og hins vegar súkkulaðibitakökur. „Rjómaostatopparnir verða mjúkir að innan og stökkir að utan og áherslan er kanilrjómaostafílingur. Svo erum við með klassískar, amerískar súkkulaðibitakökur.“

Hefur Evu Laufeyju dreymt kökur eða tertur?
„Já. Mig dreymir rosalega mikið mat; það er eiginlega dálítið fyndið. Ég hef hrokkið upp á nóttunni og hugsað með mér að ég þurfi að muna uppskriftina sem mig dreymdi. Það er þess vegna gott að vera með blað og penna á náttborðinu og skrifa niður hugmyndir svo maður gleymi þeim ekki.“

UPPSKRIFTIR EVU LAUFEYJAR



OREO smákökur

Þú finnur smákökuuppskriftirnar á
gerumdaginngirnilegan.is

Toblerone marengsterta

Hátíðleg marengsterta sem er tilvalin á tyllidögum. Marengstertur eru svo góðar en það sem er alltaf gott að hafa í huga er að þeyta eggjahvíturnar nógu vel og lengi. Það er líka alltaf betra að setja kremið á kökurnar með smáfyrirvara og geyma inni í ísskáp. Þannig nær marengsinn að blotna svolítið og verður betri.

Botnar:

5 eggjahvítur
2 dl púðursykur
2 dl sykur

Aðferð:

Stillið ofn á 110°C.

Setjið bökunarpappír á ofnplötu eða bökunarpappír í botnin á tveimur eða þremur 18 cm lausbotna formum og smyrjið hliðarnar með smjöri.

Þeytið eggjahvíturnar og bætið sykri saman við í smáum skömmtum.

Stífþeytið þar til blandan hreyfist ekki til í skálinni sé henni hvolft.

Skiptið marengsblöndunni á bökunarpappírinn eða í formin og bakið í 1½ klst. við 110°C.

Tobleronekremið góða:

500 ml rjómi
2 eggjarauður
4 tsk. flórsykur
1 tsk. vanillusykur eða-dropar
150 g Toblerone, smátt saxað

Aðferð:

Þeytið eggjarauður og flórsykur saman þar til eggjablandan verður ljós og létt.

Þeytið rjóma og bætið eggjablöndunni varlega saman við rjómann með sleif ásamt vanilludropum.

Smátt saxað súkkulaði fer út í rjómablönduna í lokin.

Setjið kremið á milli botnanna og ofan á.
Skreytið kökuna með ferskum berjum og nokkrum súkkulaðibitum.



Rjómaosta-toppar



Sætir kanilkossar með hvítu súkkulaði er eitt það besta sem ég fæ og baka ég þá allt árið um kring. Þetta eru einstaklega mjúkar og góðar kökur sem ég fæ bara ekki nóg af.

Um það bil 25 – 30 kökur

Hráefni:

220 g smjör
200 g hreinn rjómaostur
225 g púðursykur
225 g sykur
2 egg
2 tsk. vanillusykur
600 g hveiti
½ tsk. salt
3 tsk. kanill
1 tsk. lyftiduft
4 msk. mjólk
100 g hvítt súkkulaði

Aðferð:

Hitið ofninn í 180°C (blástur).
Hrærið smjöri, rjómaosti og sykri saman þar til blandan verður kremkennd.
Bætið eggjum út í, einu í einu, og hrærið vel á milli.

Setjið þurrefnin saman við deigið og hrærið vel.
Hellið mjólkinni út í deigið í nokkrum skömmtum.
Setjið deigið í kæli í 30 mínútur.

Mótið litlar kúlur með teskeiðum, rúllið þeim upp úr kanilsykri og leggið á pappírsklædda ofnplötu.
Bakið við 180°C (blástur) í 13- 15 mínútur.

Bræðið hvítt súkkulaði og hellið yfir kökurnar í lokin.





Bresk fiskibaka

Fiskibaka, einnig þekkt sem Fisherman's Pie, er hefðbundinn breskur réttur, upprunalega frá Skotlandi. Innihaldið er ekki ósvipað því og er notað í sherpherd's pie og er rétturinn skemmtileg tilbreyting frá hinum hefðbundnu fiskréttum.


WESTFJORDS
est.
30/12
2000
ICELAND
FISHERMAN
ICELAND
Hangireyktur lax frá
Fisherman færir ykkur jólin
www.fisherman.is

Bresk fiskibaka



Hráefni

- 5 stórar kartöflur
- 2 stór egg
- 2 handfylli af spínati
- 1 laukur
- 1 gulrót
- ólífuolía
- 250 ml tvöfaldur rjómi
- þroskaður cheddar- eða parmesanostur
- 1 sítróna
- 1 hrúguð teskeið enskt sinnep
- 1 stór handfylli af ferskri steinselju
- 450 g ýsa, eða þorskflök
- 1 heil múskat, til að rífa (má sleppa)



Aðferð

1. Forhitið ofninn í 230°C

2. Skrælið og skerið kartöflurnar í 2,5 cm bita, setjið síðan í sjóðandi saltvatn og látið suðuna koma upp aftur í 2 mínútur.

3. Bætið eggjunum varlega á pönnuna og eldið í 8 mínútur til viðbótar, eða þar til þau eru harðsoðin, en þá eiga kartöflurnar einnig að vera soðnar.

4. Á sama tíma er spínatið gufað í sigti fyrir ofan pönnuna. Þetta mun aðeins taka eina mínútu. Þegar spínatið er tilbúið, takið þá úr sigti og kreistið varlega út umfram vökva. Setjið kartöflurnar í sigti og fjarlægðu eggin, kældu undir köldu vatni, afhýðið þau og skerið í fjóra bita. Leggið til hliðar.

5. Afhýðið og saxið laukinn, afhýðið síðan, helmingið og saxið gulrótina smátt. Steikið laukinn og gulrótina rólega á sér pönnu í smá olíu í um það bil 5 mínútur, bætið svo rjómanum saman við og látið suðuna koma upp.

6. Takið af hellunni og rífið 2x handfylli af osti smátt út í, kreistið síðan sítrónusafann út í og hrærið sinnepinu saman við. Saxið steinseljuna smátt og hrærið út í rjómablönduna.

7. Skerið fiskinn í strimla og setjið síðan í leirfat með spínati og eggjum og blandið saman við og hellið rjómalöguðu grænmetissósunni yfir.





Rækjur í sætri chili marineringu

Ef þú kannt að meta sterkan mat þá er þessi uppskrift svo sannarlega fyrir þig! Marineringin er dásamlega góð með rækjunum og hún er tilvalin til þess að dýfa brauði í með matnum. Uppskriftin er einföld og því tilvalin fyrir byrjendur, jafnt sem lengra komna. Undirbúningur og eldunartími er rétt tæp klukkustund.

Hráefni:

450 gr hvítar tígrisrækjur
2 msk smjör ósaltað
2 msk ólífuolía
2 msk sweet chili sósa
1 msk Worcestershire
1 tsk chiliduft
2 tsk tabasco sósa
1 tsk reykt paprika
1 tsk þurrkað oregano
4 hvítlauksgeirar saxaðir
safi úr 1/2 sítrónu
salt og pipar eftir smekk
2 matskeiðar steinselja(söxuð)

Aðferð:

1. Afþýðið rækjurnar, takið úr skelinni og leggið til hliðar. Bætið hráefnunum í pönnu, hrærið og látið malla í 5 til 10 mínútur. Gætið þess að pannan sem þið notið þoli að fara inn í ofn.

2. Takið pönnuna af hellunni og látið kólna í nokkrar mínútur. Bætið rækjunum út í og hrærið í svo að þær séu á kafi í sósunni.

3. Hyljið með filmu og geymið í kæli í að minnsta kosti 30 mínútur til 4 klukkustundir.

4. Hitið ofninn í 200 gráður. Takið rækjurnar úr kæli og fjarlægið plastfilmuna. Bakið rækjurnar í 10 til 15 mínútur.

5. Berið fram strax með brauði og dreypið sítrónusafa yfir eftir þörfum.

Dögun

Af 200 faðma dýpi

Villt kaldsjávarrækja frá Dögun

Endalausir möguleikar í eldhúsinu



Framúrskarandi fyrirtæki 2021



Nautakjöt að hætti Ítala

Þessi réttur tekur aðeins tíu mínútur. Fullkomin tilbreyting í stað föstudagspizzunnar.

Hráefni:

1 msk furuhnetur
250 g nautasteik
3 teskeiðar grænt pestó
40 g klettasalat
15 g parmesanostur (má vera meira)

Aðferð:

1. Hitið stóra steikarpönnu á háan hita. Ristið furuhneturnar þegar þær hitna, hristið reglulega upp í þeim og leggið til hliðar þegar þær eru orðnar gylltar að lit.

2. Skerið fituna af kjötinu og saxið smátt niður. Steikið á á pönnunni þar til að hún verður stökk. Kryddið síðan með sjávarsalti og svörtum pipar.

3. Setjið kjötið á milli tveggja blaða af smjörpappír og fletjið niður í 1 cm þykkt með kökukefli. Takið fituna af pönnunni og steikið nautið í mínútu á hvorri hlið eða þar til það er gullið að utan og rautt í miðjunni.

4. Dreifið pestóinu yfir fat. Skerið steikina í þunnar sneiðar og raðið á diskinn. Toppið með klettasalati, dreifðu furuhnetunum yfir og stökkri fitu, ef þú vilt. Blandið steikarsafanum saman við 1 matskeið af extra virgin ólífuolíu og dreypið yfir. Að lokum er parmesan rifinn yfir.

Viltu hætta að reykja?

Þú velur bragðið...



nicorette
gerðu eitthvað magnað

Nicorette lyf (innihalda nikótín) við tóbaksfíkn. Draga úr nikótínþörf og fráhvarfseinkennum. Lyfjatyggigúmmí er fyrir 15 ára og eldri og skal tyggja hægt og liggja í munni á milli. Munnsogstafla er látin leysast upp í munni og munnholsúða skal úða í munnhol, þau eru fyrir 18 ára og eldri. Lesið vandlega upplýsingar á umbúðum og fylgiseðli fyrir notkun lyfsins. Leitið til læknis eða lyfjafræðings sé þörf á frekari upplýsingum um áhættu og aukaverkanir. Sjá nánari upplýsingar um lyfið á www.serlyfjaskra.is.
IS/NIC/Q/L/G/2022/02-3



Hráefni:

370 grömm úrbeinuð kjúklingalæri
1 laukur
4 stór hvítlauksrif
130 g sveppir
5 dl matvinnslurjómi
2 dl rifinn cheddarostur
2tsk maísþykkni
½ dl grófhakkaðar valhnetur
4-6 ferskar lasagneplötur
Ólífuolía
6 litlir rauðlaukar
1 dl edik
1½ dl sykur
3 dl vatn
½ dl söxuð steinselja

Kjúklinga-lagsagna

Aðferð:

1. Hitið ofninn í 175°C. Skerið kjúklinginn, lauk og hvítlauk í litla bita og sveppina í skífur. Steikið kjúklinginn upp úr olíu þar til hann hefur byrjað að brúnast. Því næst, bætið sveppum, lauk og spínati saman við og steikið þar til spínatið er orðið mjúkt.

2. Hitið matvinnslurjómann í potti og blandið rifna ostinum saman við. Bætið við maísþykkni og látið suðuna koma upp.

3. Setjið kjúkling, valhnetur, sósu og lasagne plötur í eldfast mót. Gætið þess að byrja og enda á sósunni þegar kemur að lögunum. Bakið í ofni í 40 mínútur.

4. Skerið laukinn í strimla. Setjið edik, vatn og sykur í lítinn pott og hitið að suðu. Takið af hitanum og setjið laukinn út í edikblönduna.
Þegar lasagneið er tilbúið berið þá fram með sultuðum lauk og saxaðri steinseju.

HÓTELREKSTUR OG HEIMILI

Það skiptir máli hvað er næst húðinni og viðheldur raka hennar









Komdu og skoðaðu úrvalið í glæsilegri verslun

Hátúni 6a, 105 Reykjavík | Sími 822 1574 | hotelrekstur.is

Dökkar súkkulaðibitakökur með sjávarsalti

Súkkulaðibitakökur eru líklega vinsælustu smákökurnar enda er þær bakaðar allt árið um kring. Persónulega finnst mér kökurnar bestar seigar og með aðeins rúmlega af súkkulaðibitum. Þessar súkkulaðibitakökur eru dökkar að lit og alls ekki flóknar í framkvæmd. Gott er að strá örlitlu sjávarsalti yfir kökurnar þegar þær eru nýkomnar úr ofninum.

Hráefni:

160 g ósaltað smjör, brætt
½ bolli sykur
¾ bolli púðursykur
1 stórt egg, við stofuhita
1 tsk vanilludropar
1 bolli hveiti
½ bolli kakóduft
1 tsk matarsódi
½ salt
1 bolli dökkir súkkulaðibita, gróft saxað (Lindt er gott)

Aðferð:

Bræðið smjör og setjið síðan til hliðar til að kólna í 10-15 mínútur þar til það er volgt.

Hellið bræddu smjöri í stóra blöndunarskál. Bætið bæði hvíta sykrinum og púðursykri saman við, þeytið þar til það hefur blandast vel saman í 20 sekúndur. Vertu viss um að láta það ekki sitja of lengi þar sem það verður erfiðara að þeyta eggið þitt í næsta skrefi.

Bætið eggi og vanilludropum saman við, þeytið þar til það hefur blandast vel saman. Sigtið hveiti, kakó og matarsóda yfir. Bætið salti saman við og blandið þar til það hefur blandast vel saman og mjúkt kökudeig byrjar að myndast. (Athugið að deigið verður þykkt.)

Bætið söxuðu súkkulaði saman við og hrærið saman þar til það hefur blandast saman við deigið. (Best er að nota hendurnar við að hnoða það saman á þessu stigi)

Settu deigið aftur í skálina og settu í kæli í 30 mínútur. Athugaðu að þú getur líka kælt deigið yfir nótt, ef þú gerir það skaltu taka deigið úr ísskápnum 30 mínútum áður en þú býrð til kökurnar.

Á meðan deigið er að kólna skaltu forhita ofninn í 180ºC. Klæðið stóra flata bökunarplötu með bökunarpappír og setjið til hliðar.

Takið deigið úr ísskápnum og raðið kúlum á plötuna. Gætið þess að hafa um 10 cm á milli hverrar köku. Bakið í 8-10 mínútur eða þar til sprungur hafa myndast ofan á og miðjan á hverri tegund lítur út fyrir að vera örlítið hrá.





Jólakanilsnúðar með berjum



Aðferð:

1. Setjið hveiti og 1 tsk salt í stóra skál. Gerið holu í miðjunni og bætið gerinu út í. Á meðan er mjólk og smjör hituð á pönnu þar til smjörið bráðnar og blandan er volg.

2. Bætið mjólkurblöndunni og egginu út í hveitiblönduna og hrærið þar til deigið er orðið mjúkt(bætið við auka hveiti ef þarf).

3. Hellið deiginu á vel hveitistráðan flöt. Hnoðið í 5 mínútur, bætið við meira hveiti ef þarf, þar til deigið er slétt, teygjanlegt og ekki lengur klístrað.

4. Smyrjið skál með jurtaolíu. Setjið deigið í skálina og snúið þar til það er þakið olíu. Hyljið skálina með plastfilmu og látið hefast á heitum stað í 1 klst.

5. Smyrjið bökunarplötu létt og setjið til hliðar.

6. Rúllið deiginu í 1 cm þykkan ferhyrning. Penslið með bræddu smjöri og stráið svo sykri, kanil og ávöxtum yfir.

7. Rúllið deiginu upp eins þétt og þið getið, skerið í sirka 9 sneiðar og raðið á tilbúna bökunarplötu með litlu bili. Hyljið með viskustykki og látið hefast í 30 mín.

8. Hitið ofninn í 170C á blæstri og bakið snúðana í 20-25 mínútur eða þar til þeir eru gullinbrúnir.
Á meðan, bræðið flórsykurinn með 4 msk vatni þar til það verður síróp(gljái).

9. Takið úr ofninum og spennslið með sykurgljáanum. Setjið til hliðar til að kólna á grind. Þegar það hefur kólnað skaltu blanda börknum og flórsykrinum saman við um það bil 2 msk af vatni til að dreypa yfir bollurnar.

Hráefni:

500g hveiti
7 g hraðvirkt þurrger
300ml mjólk
40 g ósaltað smjör(mjúkt við stofuhita)
1 egg
jurtaolía, (til að smyrja)

FYLLINGIN
25 g ósaltað smjör, brætt
75 g mjúkur púðursykur
2 tsk kanill
100 g þurrkuð trönuber
100 g saxaðar þurrkaðar apríkósur

Fyrir gljáann
50 g flórsykur

SÍTRÓNUKREMIÐ
börkur 1 sítróna
200 g flórsykur

Glútenlausar bláberjamuffins

með hvítu súkkulaði



Nýbakaðar muffins
eru eitthvað svo dásamlegar.
Enda bakkelsi sem klikkar aldrei og slær í gegn hjá öldnum jafnt sem ungum. Uppskriftin er frábrugðin þar sem kökurnar eru glútenlausar. Undirbúningur og bakstur tekur um fjörutíu mínútur og kökurnar svíkja engan!



Hráefni:

50 gr glútenlaust hveiti
1 tsk xanthan gum duft
175 gr malaðar möndlur
250 gr gylltur flórsykur
1 tsk vanilludropar
6 stór egg
50-60 gr hvítt súkkulaði
200 gr bláber
200 gr ósaltað smjör

Aðferð:

1. Forhitið ofninn í 180ºC . Settu pappírsform í 12 holu muffinsbakka.

2. Bræðið smjörið á lítilli pönnu við meðalhita og látið kólna aðeins. Á meðan, sigtið hveiti og xantangúmmí í skál og hrærið síðan möluðum möndlum og sykri saman við. Bætið bræddu smjöri og vanilludropum út í og hrærið vel saman.

3. Í annarri skál, aðskiljið eggjahvíturnar (hægt er að geyma eggjarauðurnar í kæli til að nota í annað). Þeytið hvíturnar vel í 1 til 2 mínútur, eða þar til þær byrja að freyða. Hrærið síðan eggjahvítunum smám saman út í hveitiblönduna – þú vilt hafa hana eins mjúka og ,,fluffy'' og mögulegt er svo passaðu að hræra ekki of mikið.

4. Saxið gróft niður hvíta súkkulaðið og blandið út í ásamt helmingi bláberjanna. Hrærið síðan í stutta stund til að blanda saman. Skiptið blöndunni á milli pappírsformanna og stráið síðan bláberjunum sem eftir eru yfir.

5. Bakið í miðhillu í heitum ofninum í 15 til 20 mínútur, eða þar til kökurnar eru orðnar gylltar að lit. Látið kólna og berið svo fram.



Kaffi- og valhnetu-kaka

tilvalin með sunnudags kaffinu

Hráefni:

KAKA

175 gr smjör við stofuhita (auka til að smyrja)
75 gr valhnetur (auka til að skreyta)
175 gr sykur
3 stór egg
150 g sjálflyftandi hveiti (1 bolli af sjálflyftandi hveiti = 1 bolli hveiti + 1 tsk lyftiduft + ½ tsk salt + ¼ tsk matarsódi)
½ tsk lyftiduft
50 ml kalt espressó



Kakan er engri lík og fullkomin með sunnudagskaffinu. Þú getur notað koffínlaust kaffi ef þú ert að baka fyrir börn eða einhvern sem er viðkvæmur fyrir koffíni.

Aðferð:

1. Hitið ofninn í 180ºC og smyrjið tvö hringlaga 20cm kökuform.

2. Blandaðu tveimur þriðju hlutum af hnetunum í matvinnsluvél. Þeytið síðan smjörið í skál með sykrinum þar til blandan er orðin létt og ljós. Þeytið eggin smám saman út í. Bætið síðan valhnetunum saman við og hrærið varlega í.

3. Blandið saman hveiti, lyftidufti og örlitlu af sjávarsalti í skál. Saxið afganginn af valhnetunum gróflega og hrærið saman við kökublönduna ásamt espressóinu.

4. Skiptið blöndunni jafnt á milli kökuformanna og bakið í ofni í 20 til 25 mínútur, eða þar kökurnar eru orðnar gylltar að lit. Kældu kökurnar í formunum í 5 mínútur og færðu síðan yfir á grind til að kólna alveg.

5. Fyrir fyllinguna er smjörið sett í skál og flórsykurinn sigtaður út í. Þeytið saman þar til það blandan er ljós og létt. Þeytið síðan kaffinu út í.

6. Fyrir kremið, sigtið flórsykurinn í skál og þeytið kaffið út í til að fá þykkt en mjúkt krem.

7. Setjið eina af kökunum á disk og smyrjið með kaffifyllingunni. Toppið með seinni kökunni og smyrjið með kreminu.

8. Skreytið kökuna með afganginum af valhnetunum eða því sem ykkur langar til.

KAFFIFYLLING
65 g ósaltað smjör
125 g flórsykur (bætið aukalega við ef þarf til að þykkja)
40 ml sterkur espresso

KAFFIKREM
100 g flórsykur
20 ml sterkur espresso



Glútenlausar sítrónuhirsi kexkökur

Hirsiflögur eru náttúrulega glúteinlausar, svo að þessi uppskrift er frábær leið til að fá smá áferð í glútenfría kexið – þessar kexkökur eru ljúffengar

Hráefni:

125 ml ólífuolía
4 matskeiðar sojajógúrt
3 sítrónur
125 g ljós púðursykur
165 g glútenlaust venjulegt hveiti
75 g glútenlausir hafrar
40 g hirsi flögur, plús aukalega ofan á
40 g ósykrað þurrkað kókos, plús aukalega ofan á

Aðferð:

1. Forhitið ofninn í 180°C. Blandið saman ólífuolíu, jógúrti, safa úr 1 sítrónu og börk af 2 sítrónum í skál.

2. Blandið öllum þurrefnunum saman í skál. Þegar þú hefur lokið við það helltu þá blautu hráefnunum saman við þau þurru og blandið þar til blandan er orðin mjúk. Ef það er of þurrt skaltu bæta við smá jógúrti.

SPÍNAT ER GOTT Í BOOZTIÐ

GRÆNN ORKUBOOZT MEÐ ANANAS

Stútfullur af C og K vítamíni, trefjum, járni og góðri fitu. Lágur í kaloríum.

Innihald:

Góð handfylli Hollt og Gott spínat
½ bolli ferskur ananas
1 pera
1 tsk. Acai eða Goji ber
3 msk. kasjúhnetur
1 bolli vatn (eða t.d. möndlumjólk)
Klakar

Fyrir 2

Allt sett í blandara.

Sjá fleiri uppskriftir á **holltoggott.is/uppskriftir**



Hollt & Gott

Krydduð gulrótarkaka með kókosflögum

Fyrir þá sem hafa ekki prófað þessa – Nú er tíminn!

Hráefni

KAKA

280 gr hveiti
2 tsk lyftiduft
1 matskeið malað engifer(duft)
1 matskeið malaður kanill
2 tsk malaðar kardimommur
¼ tsk malaður negull
¼ tsk malaður anís
¼ tsk malað múskat
4 matskeiðar engifers sýróp (eða hálf tsk malað engifer)
1 svartur tepoki
2 stór egg
200 gr flórsykur
200 gr ljós púðursykur
30 gr kókosflögur
250 ml jurtaolía, (örlítið auka til að smyrja)
4 stórar gulrætur
1 stór sítróna
100 gr rifsber
100 gr pekanhnetur



SMJÖRKREM

200 gr ósaltað smjör, (mjúkt við stofuhita)
200 gr rjómaostur
125 gr flórsykur

Aðferð

1. Forhitið ofninn í 180ºC og Smyrjið 20cm x 30cm bökunarform.

2. Afhýðið og rífið gulræturnar í stóra skál. Rífið síðan sítrónubörkinn út í og blandið rifsberjunum saman við. Saxið pekanhnetunurnar gróft og bætið út í.

3. Blandið saman hveiti, lyftidufti, öllum kryddum og ½ teskeið af sjávarsalti í annarri skál. Skerið í teninga og bætið engiferinu út í(eða notið malað) opnið síðan tepokann, hellið blöðunum(innihaldinu) út í og blandið vel saman.

4. Þeytið eggin í blandara og bætið síðan bæði sykrinum og jurtaolíunni saman við. Hellið yfir gulræturnar og hrærið vel í. Bætið svo þurrefnunum saman við og hrærið þar til það hefur blandast vel saman.

5. Hellið deiginu í formið og bakið í ofni í 55 mínútur, eða þar til teini sem stungið er í miðjuna kemur hreinn út.

6. Látið kólna í forminu í 15 mínútur. Takið síðan úr forminu og hvolfið yfir á vírgrind til að kólna alveg. Á meðan kakan kólnar er tilvalið að gera kremið. Athugið að þeyta þarf smjörið í hrærivél í um 5 mínútur, eða þar til það er rjómakennt.

7. Þeytið saman smjör og rjómaost. Bætið flórsykrinum en gætið þess að hræra ekki of mikið. Kældu kremið í ísskáp í að minnsta kosti 15 mínútur áður en því er hellt yfir kökuna og dreift jafnt yfir.

8. Ristið kókosflögurnar á þurri pönnu við meðalhita í 3 mínútur, eða þar til þær eru orðnar gylltar, hrærið af og til. Stráið yfir kökuna, skerið svo í sneiðar og njótið!



Einfaldar og klassískar súkkulaðibitakökur

Súkkulaðibitakökur hafa líklega flestir bakað og eru þær sérstaklega vinsælar þegar fer að nálgast jólin. Þessi uppskrift er mjög auðveld og tekur aðeins hálftíma að bæði undirbúa og baka. Úr þessari uppskrift færðu sirka 30, seigar og góðar kökur.



Hráefni

1 bolli smjör
1 bolli púðursykur
1 bolli sykur
3¼ bollar hveiti
2 egg
1 tsk. vanilludropar
1 tsk. matarsódi
2 tsk lyftiduft
½ tsk salt
1 ½ bolli súkkulaðibitar

Aðferð

1. Hrærið smjörið saman í hrærivél þar til það er orðið mjúkt. Bætið við sykri og púðursykri og þeytið saman. Þegar allt hefur blandast vel bætið þá við eggjum og vanilludropum.

2. Blandið þurrefnunum saman og hrærið þeim smátt og smátt saman við smjör/sykurblönduna. Hrærið súkkulaðibitum að lokum í deigið.

3. Skiptið deiginu niður í ca 30 bita og raðið á bökunarplötu. Bakið við 175° í 8-10 mínútur.



SKANNAÐU OG LÍTTU VIÐ



EIR - ÆFINGABUXUR
4200 KR.
60% afsl.



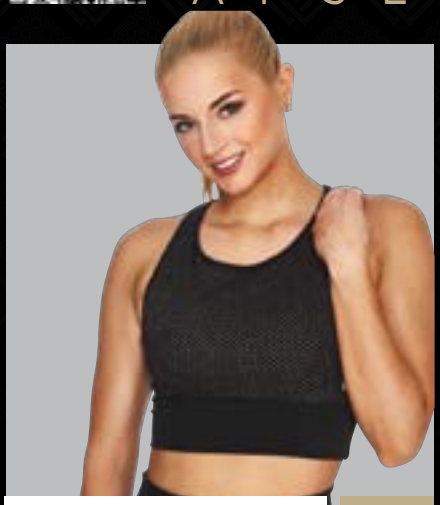
SIGRÚN WIDELEG PANTS
5400 KR.
50% afsl.

BRAN

BRAND

25% - 80%
AFSLÁTTUR

SVARTUR N



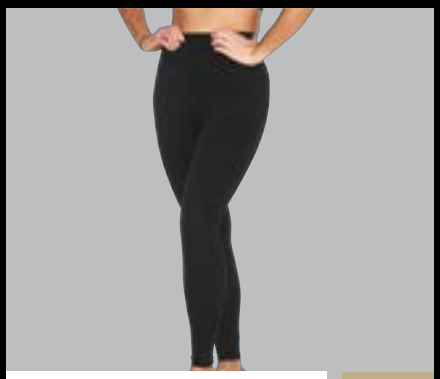
SIGRÚN - ÆFINGATOPPUR
3320 KR.
60% afsl.



HILDR - HETTUPEYSA
2950 KR.
84% afsl.



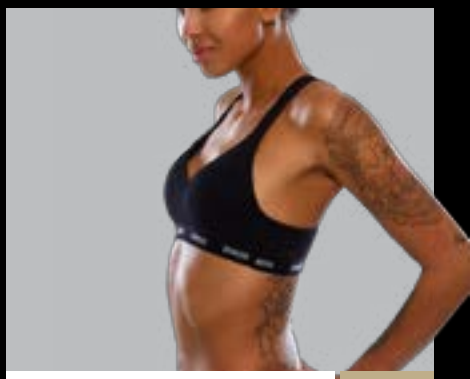
MIST - CREWNECK
2670 KR.
70% afsl.



ÞRÚÐR - ÆFINGABUXUR
6780 KR.
40% afsl.



HILDR - HÁLFHALDARI
2370 KR.
40% afsl.



MIST - HÁLFHALDARI
2160 KR.
40% afsl.

DSON

SON.IS



GUNNAR - T-BOLUR
2070 KR. **70% afsl.**



GUNNAR - STUTTB.
2670 KR. **70% afsl.**

SKANNAÐU OG LÍTTU VIÐ

NÓVEMBER

25% - 80%

AFSLÁTTUR



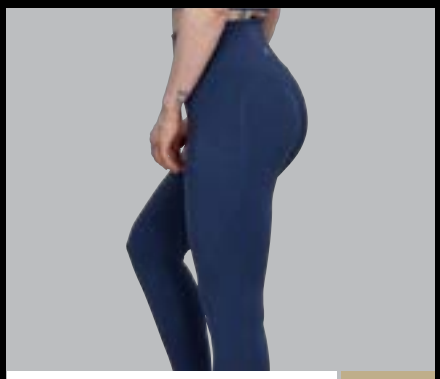
ÞRÚÐR - T-BOLUR
2120 KR. **60% afsl.**



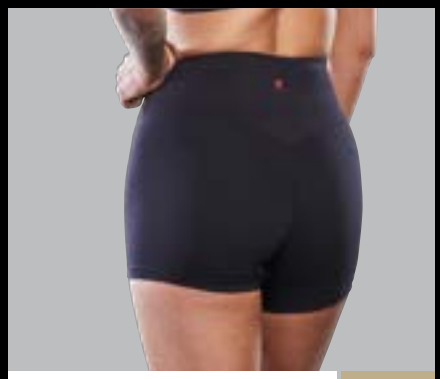
EIR - ÆFINGATOPPUR
3100 KR. **50% afsl.**



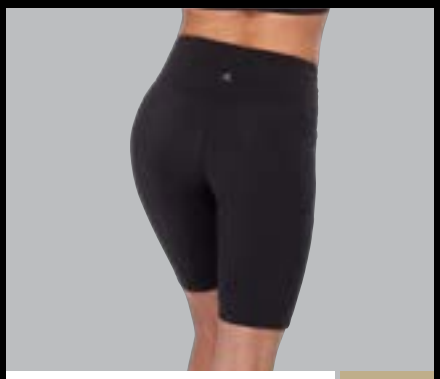
EIR - LANGERMA
5100 KR. **60% afsl.**



SIGRÚN - ÆFINGAB
3920 KR. **60% afsl.**



EIR - STUTTB
3150 KR. **50% afsl.**



EIR - HJÓLA STUTTB
5390 KR. **30% afsl.**

Ítölsk
Panforte kaka

Þessi hefðbundna ítalska kaka á uppruna sinn í borginni Siena í Toskana. Þetta góðgæti geymist nokkuð vel svo að þetta getur verið tilvalin gjöf, í fallegu boxi með slaufu.

Hráefni

hrísgrjónapappír
300 g hnetur,
eins og möndlur,
pistasíuhnetur eða
heslihnetur
200 g sykurhýði
(candied peel)
75 g hveiti
175 g þurrkaðar fíkjur
2 góðar skvettur af
sjerrí
6 matskeiðar hunang
150 g púðursykur
1 tsk
kardimommudropar
½ tsk malaður kanill
1 klípa af möluðum
negul
1 heil múskat, til að rífa
flórsykur

Aðferð

1. Klæddu botninn á 22 cm hringlaga formi með hrísgrjónapappír og leggið til hliðar. Athugið að einnig er hægt að nota ferkantað 20 cm form.

2. Ristið hneturnar á þurri pönnu og bætið í skál. Saxið niður og hrærið sykurhýði út í ásamt hveitinu.

3. Forhitið ofninn í 150ºC. Setjið fíkjurnar í matvinnsluvél og setjið síðan yfir í pott með 1 skvettu af sjerrí, hunanginu og sykri. Bætið við kardimommum á pönnuna með kanil, negul og rifi af múskat.

4. Látið suðuna koma upp og malla í 5 til 8 mínútur. Hellið síðan yfir hnetublönduna og blandið vel saman. Bætið við skvettu af sjerrí ef það er mjög þurrt.

5. Hellið með í formið og bakið í 30 mínútur.
Takið úr ofninum og þrýstið varlega niður lag af hrísgrjónapappír ofan á. Settu aftur í ofninn í 10 mínútur, fjarlægðu síðan og láttu kólna í forminu.

6. Skerið í þunnar sneiðar, stráið flórsykri yfir og berið svo fram með espressó.



Mjúkir hnetusmjörs karamellubitar

Þessa silkimjúku heimagerðu karamellu ættir þú hiklaust að prófa. Hvort sem þú gerir þessa fyrir hátíðirnar eða bara sem dýrindis nammi þá er þetta freisting sem þú munt ekki geta staðist.
Áferðin er að stórum hluta vegna hnetusmjörsins sem skilar þéttri en á sama tíma mjúkri áferð. Uppskriftin er ekki flókin og inniheldur aðeins fimm hráefni.

Hráefni:

410 ml niðursoðin sæt mjólk
2/3 bolli hnetusmjör
1 tsk vanilludropar
4 matskeiðar smjör
1½ bollar flórsykur



Aðferð:

1. Setjið bökunarpappír á ofnplötu og leggið til hliðar. Setjið sætu mjólkina, hnetusmjörið, vanilludropana og smjör í pott og hitið við miðlungs hita. Bræðið hráefnin hægt saman, hrærið af og til þar til blandan er orðin mjúk.

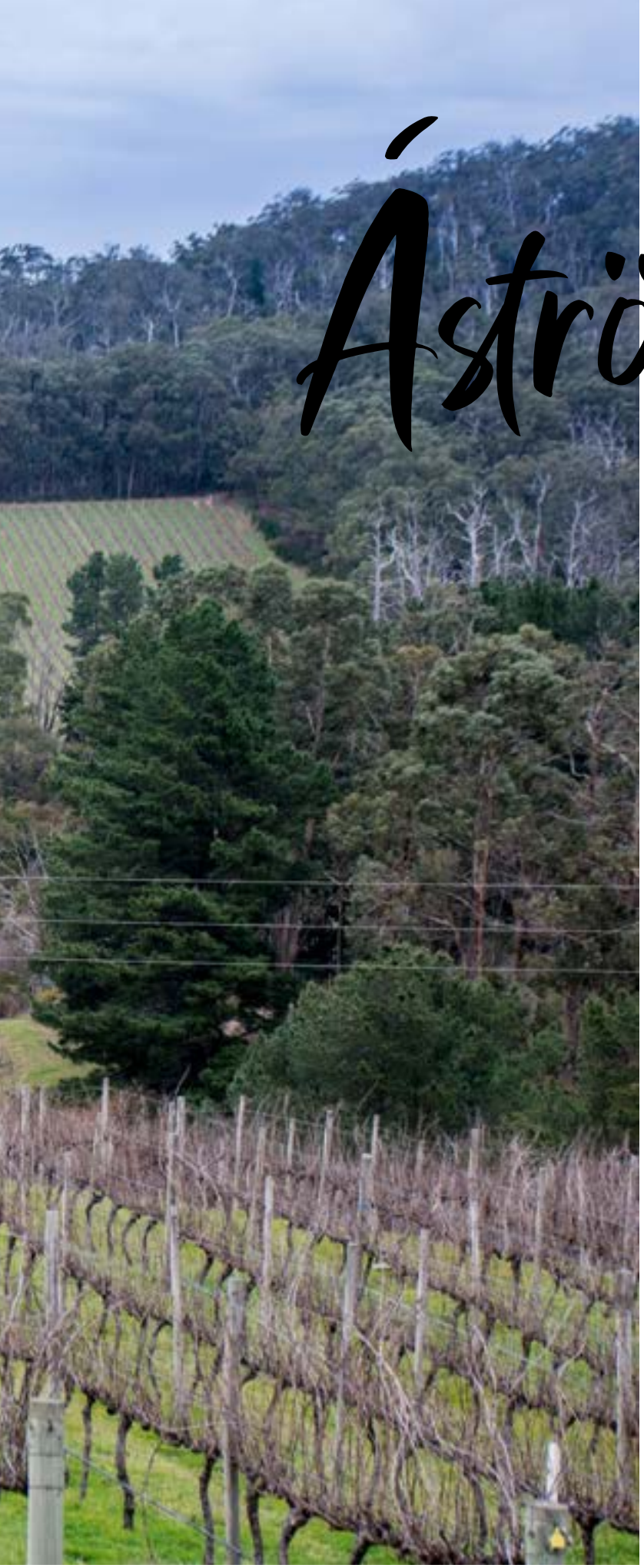
2. Hækkið hitann í háan og látið suðuna koma upp í 2 mínútur, hrærið stöðugt í til að koma í veg fyrir að blandan brenni á botninum á pönnunni. Athugið að blandan byrjar að dragast frá hliðunum á pönnunni þegar hún þykknar.

3. Takið pottinn af hellunni og sigtið flórsykurinn í gegnum sigti ofan í hnetusmjörsblönduna. Blandið því saman við þar til blandan er laus við kekki. Þú getur líka notað handblöndunartæki.

4. Hellið blöndunni á ofnplötuna og sléttið toppinn. Kældu í ísskáp í 1 klukkustund þar til það er stíft. Að lokum – Skerið í bita og njótið.







Áströlsk vín

Ástralía byrjaði að framleiða vín fyrir rúmum tveimur öldum. Reynsla og tími hefur því gefið Ástrálíu land sem er ríkt af gömlum vínviðum. Margar kynslóðir af fjölskyldum hafa stundað þar vínrækt og er þekking og virðing fyrir vínræktinni orðin rótgróin. Ræktendurnir eru einnig óhræddir við nýsköpun og jákvætt viðhorf þeirra til fjölbreytileika hjálpar þeim að búa til vín sem er engu öðru líkt.

Vín, vínviður og fjölskylda

Með yfir 200 ára reynslu af vínrækt og víngerð hefur Ástralíu tekist að framleiða fyrsta flokks vín og vínvið. Fjölskyldusaga vínræktar þar í landi er einnig áhugaverð. Ástralía býður upp á fræga staði og auð elstu vínviða á jörðinni.

Stíll, fjölbreytni og svæði

Ástralía braust inn á útflutningsmarkaði á níunda áratugnum og hefur síðan þá boðið heiminum upp á lifandi, bragðmikil vín. Árið 2000 voru Shiraz, Grenache og rauðar blöndur allsráðandi í áströlsku vínsögunni. Eftir það hefur orðið mikil bylting og er nú nýstárleg tækni ástralskra vínekra sem ýtir vínræktendum út í tilraunir sem verða að lokum að óhefðbundnum afbrigðum, sem eru samt sem áður bragðgóð. Stefna Ástrala er í átt að nýsköpun.



Spænsk vín



Líkt og Ítalía og Frakkland er Spánn meðal fremstu vínframleiðanda heims. Á síðustu árum hefur Spánn verið í þriðja sæti yfir lönd þegar kemur að magni í vínframleiðslu. Á Spáni er nú ræktaður vínviður á gríðar stóru landsvæði, eða tæplega þremur milljónum hektara. Vín iðnaðurinn hefur breytt úr sér um allt landið og er ræktaður mikill fjöldi þrúgutegunda.

Þekktustu vínhéröð landsins eru La Rioja og Ribera del Duero.

La Rioja hefur yfir 500 vínræktendur en margir þeirra bjóða upp á vínsmökkun sem er vinsælt meðal ferðamanna. Mikil náttúrufegurð einkennir svæðið og á sumum stöðum er boðið upp á hestaferðir um vínekrurnar.

Vínin frá Rioja á Spáni hafa stimplað sig inn á alþjóðamarkað fyrir gæði og má finna fjölda lista yfir bestu vín héraðsins á veraldarvefnum í dag.

Einn þeirra er hér að neðan, listi yfir þrjú bestu vín Spænska héraðis:

La Rioja Alta, Viña Ardanza Reserva 2015

Bodegas Corral, Los Corrales de Moncalvillo Maturana Tinta 2018

C.V.N.E Waitrose No 1 Viña Lorea Reserva 2016

Vín mánaðarins

Piccini Memoro



„Memoro Italia“ þýðir á latínu „mundu Ítalíu“. Líkt og nafnið gefur til kynna er vín mánaðarins frá Ítalíu. Vínáhugamenn víða um heim hafa gefið víninu góða dóma en framleiðendur vínsins í hópi þeirra bestu. Vínið er best við 18°C og passar einstaklega vel með nautakjöti, villibráð, pottréttum og hörðum ostum.

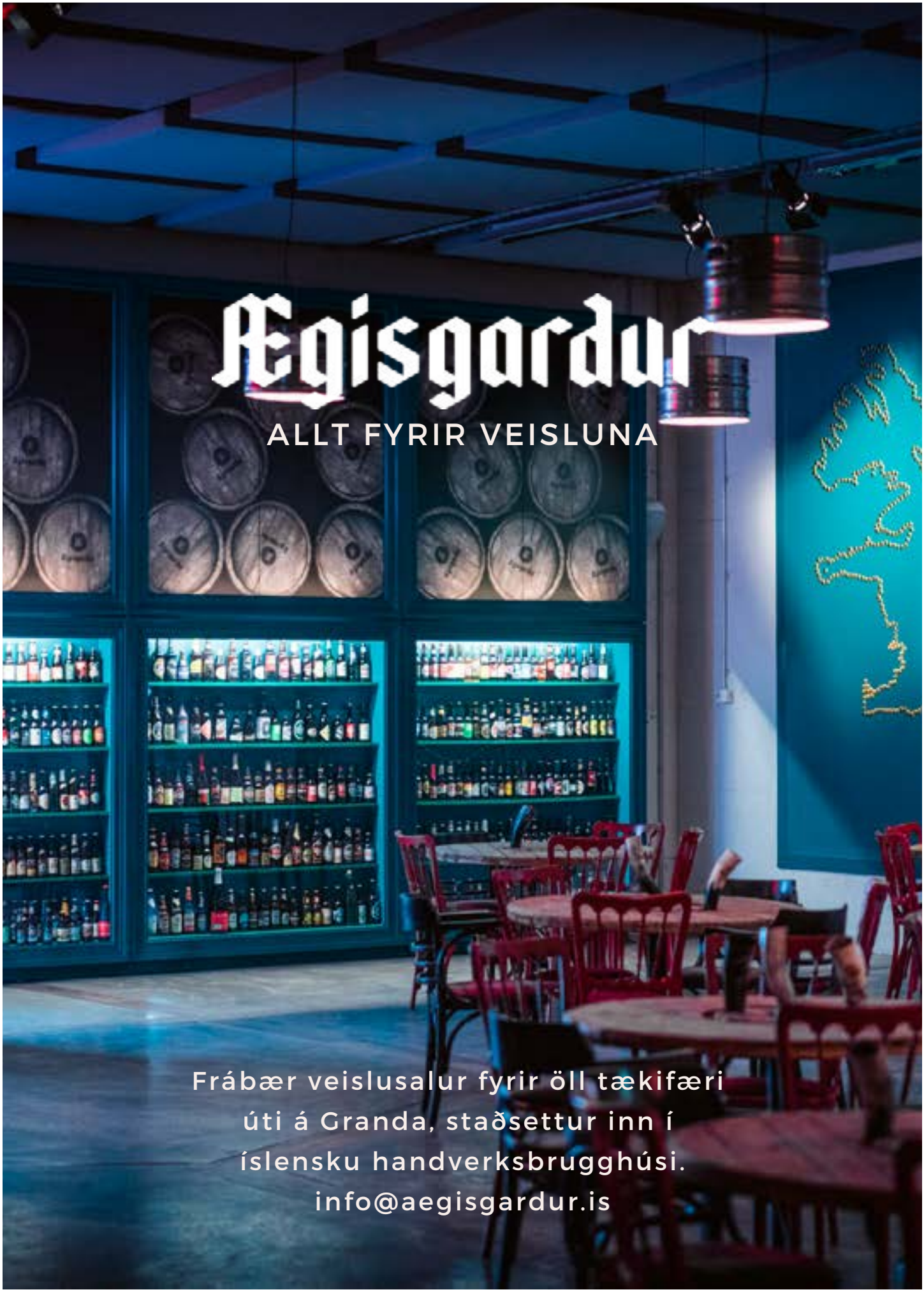
Bragðlýsing:

Rúbínrautt. Þétt fylling, smásætt, fersk sýra, miðlungstannín. Skógarber, lyng, barkarkrydd.

Bragðflokkur:

KRÖFTUGT OG MILLISÆTT

Þetta vín er með kraftmiklu berjabragði, oftar en ekki eikarþroskuð, alkóhólrík og stundum nokkuð tannísk. Flest þeirra er hægt að geyma í nokkur ár.


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

Montalto Pinot Grigio



PARAÐ MEÐ RÆKJUM



Hér er um að ræða vín sem hentar vel í móttökur og með léttum pinnamat. Þessi vín eru góð með grænmetisréttum og léttari mat.

Bragðlýsing:

Fölsítrónugult. Létt fylling, ósætt, fersk sýra. Límóna, pera, melóna, blómlegt.

Bragðflokkur:

MEÐALFYLLT OG ÓSÆTT

Vín í einfaldari kantinum sem renna ljúflega niður og njóta sín best þegar þau eru ung, til dæmis Torrontes og Pinot Grigio.

Piccini Memoro Bianco



PARAÐ MEÐ MEÐ FISKIKÖKU



Bragðlýsing:

Ljóssítrónugult. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Stjörnuávöxtur, sítrus, hýði.

Bragðflokkur:

LÉTT OG HÁLFSÆTT

Í ÞESSUM bragðflokki er að finna ýmsar þrúgutegundir, svo sem léttari Chardonnay, Sauvignon Blanc og Riesling. Fjölbreytt vín sem sum hafa verið látin þroskast í tunnu en önnur ekki. Mörg vín í þessum flokki er hægt að geyma í nokkur ár.

Þetta vín passar vel með fiskréttum, skelfiski, ljósu kjöti og pasta.

Jóladrykkir

Eggjapúns

Eggjapúns eða Eggnog þekkja sumir en drykkurinn er vinsæll yfir hátíðirnar, sérstaklega í Bandaríkjunum. Uppskriftin af þessum eggjapúns er áfengislaus en fyrir þá sem vilja er hægt að bæta við viskí, koníak eða brandí eftir smekk.

Hráefni

6 stór egg
3/4 bolli sykur
3 bollar rjómi
2 tsk vanilludropar
2 bollar nýmjólk
1/3 tsk kanill
Múskat (eftir smekk)

Aðferð

1. Skiljið eggjarauður frá hvítunum. Þeytið eggjarauðurnar vel saman og bætið sykrinum smám saman út í.

2. Hitið í potti mjólkina, rjóma, vanilludropa og kanil. Þegar suðan kemur upp takið þá af pönnunni og látið kóna. Stráð örlitum múskat yfir og kælið í ísskáp. Hellið í bolla, skreytið að vild og berið fram.



Jóladrykkir

Þýskur jóladrykkur

Kryddað vín er vinsæll drykkur yfir hátíðirnar víða um Evrópu en í Þýskalandi kallast drykkurinn vinsæli „glühwein“. Drykkurinn er hluti af jólamörkuðum, einnig í Frakklandi og Bretlandi, og er util ótal útgáfur af honum. Misjafnt er hvaða krydd eru notið í vínið að hverju sinni en þessi uppskrift er „þýska útgáfan”.

Hráefni

1 flaska rauðvín
börkur af 1 appelsínu
2 kanilsstangir
1-2 anísstjörnur
4 kardimommubelgir
10 negulnaglar
½ dl rúsínur
½ dl hýðislausar möndlur
3 ½ msk. púðursykur
1 mandarína,
skorin í sneiðar)

Aðferð

1. Hellið víninu í pott og bætið við appelsínuberkinum, kryddinu, rúsínunum og möndlunum. Hitið við lágan hita þar til fer að koma gufa úr blöndunni. Hrærið þá púðursykurinn saman við, 1 msk. í einu. Smakkið til og bragðbætið eftir smekk.

2. Athugið að vín eru missæt á bragðið og veltur notkun á sykri svolítið á því hvaða vín er notað að hverju sinni. Verið óhrædd að nota meira eða minna af sykrinum. Hrærið til að leysa upp sykurinn, lækkið hitann og setjið lok á pottinn. og haldið heitu í a.m.k. 2 klst. til að fá góðan kryddkeim í drykkinn.

3. Gætið þess að sjóði ekki því þá gufar áfengið upp. Fjarlægið allt krydd og börkinn og hellið í glös. Skreytið með kanilstöngum, mandarínusneiðum og því sem ykkur þykir gott og fallegt



Jóladrykkir

Chai-latte

Chai-te er kannski ekki einn af hinum sígildu jóladrykkjum en hann er engu að síður kryddaður og nokkuð jólalegur á bragðið. Chai-te er blanda af svörtu tei, indverskum kryddum, sykri, heitri mjólk og heitu vatni. Líkt og með svipaða drykki eru til ýmiss konar afbrigði af chai-tei, þá bjóða ótal kaffihús upp á drykk sem kallast chai-latte. Það er tiltölulega einfalt að laga chai-latte heima fyrir og ilmurinn sem fylgir er einstaklega jólalegur. Hægt er að nota ýmiss konar krydd og þeir vilja geta notað möndlumjólk eða haframjólk í stað venjulegrar.

Hráefni

1/2 lítri nýmjólk (má einnig vera möndlumjólk eða haframjólk)
2 pokar af Ceylon-tei
1 msk hunang
1 tsk kanill (má setja meira fyrir þá sem vilja)
1/2 msk negulnaglar
1/4 tsk múskat
1/2 tsk engifer

Aðferð

1. Blandið saman öllum innihaldsefnum í potti. Opnið tepokana og hellið innihaldinu í pottinn.

2. Hitið og hrærið þangað til að suðan kemur upp. Lækkið hitann og hellið í pressukönnu. Síið blönduna og hellið í bolla. Skreytið með því sem ykkur langar til og stráið örlitlum kanil yfir.



Jóladrykkir

Klassískt heitt súkkulaði

Heitt súkkulaði samanstendur yfirleitt af kakó, sykri og hitaðri mjólk. Drykkurinn er líklega sá sem minnir hvað mest á jólin og hann yfirleitt borinn fram með smá rjómaslettu og súkkulaðispæni. Sumir bæta örlitu krydduðu rommi út í súkkulaðið en kemur sú hefð frá Vínarbúum. Þessi uppskrift er óáfeng en fyrir þá sem vilja er hægt að prófa „vínarútgáfuna".

Hráefni

1 lítri nýmjólk
130 g suðusúkkulaði
150 ml þeyttur rjómi
(Kryddað romm fyrir þá sem vilja)

Aðferð

1. Hitið mjólkina í potti og brytjið súkkulaðið útí. Hrærið saman á meðan súkkulaðið bráðnar og blandast við mjólkina. Hellið í bolla og toppið með þeyttan rjóma ofan á og súkkulaðispæni.



Jóladrykkir

Hvít jól

Margaríta

Mjallahvít með bragðmiklu fersku lime og kókoshnetubragði - Þessi hvíta jóla Margarita er kærkominn kokteill yfir hátíðirnar. Kokteillinn er gerður með ferskum lime safa, kókosmjólk, appelsínulíkjöri og sæti keimurinn er fenginn með agave sýrópi.

Hráefni

5 lime (safinn)
145 ml Tequila
72 ml appelsínulíkjör
60 ml Agave nektar
60 ml niðursoðin kókosmjólk (blanda af bæði kókosmjólk og kókosrjóma)
2 matskeiðar grófur sykur

Aðferð

Renndu lime í kringum brúnina á glasinu þínu og húðaðu það jafnt með limesafa. Hellið grófum sykrinum á flata disk og dýfið brúninni í sykurinn til að húða allan brún glassins.











Hverju leita hótelin að?
Hvað skiptir máli?

Lín

Það skiptir máli fyrir líkamann að það sem kemur næst honum andi og viðhaldi raka í húðinni þ.e. að sængurverin, sloppar, handklæði eða bara allt lín sé þannig og megi þvo það á 95 °C. Við sofum í rúmi 6-8 tíma að meðaltali og þá skiptir máli hvað kemur við líkamann á þeim tíma.

Dúkar og servíettur

Dúkar og servíettur þurfa að þola ansimargt en samt að vera fínt og gleðja augað. HH býður bæði kringlótta og ferkantaða dúka úr straufríu efni, bómull og hör. Eins er mikið úrval af servíettum úr bómull og hör.

Sápur

Sápur skulu vera paraben fríar og unnar með náttúrulegum efnum. HH býður Rollsinn í sápum frá Bretlandi. Að sjálfsögðu paraben fríar og með hunangi og mangóli. Línan er að sjálfsögðu ekki prófuð á dýrum. Til að vera umhverfisvænni erum við líka með 5 lítra áfyllingu af sjampói/næringu saman, sturtusápu/handsápu ásamt handáburði og bodylotion. Varan kemur í 300 ml umbúðum og 5 lítra áfyllingu og hafa hótelin fengið sérstaklega góða dóma fyrir þessa línu enda engin aukaefni í þeim vörum.

Af hverju hótelvöru heim?

Orðið hótel þýðir í raun heimili svo það er lógískt að hlutir nýtist á báðum „heimilum" hvort sem um er að ræða Waldorf Astoria eða hreiðrið þitt.
Undanfarin ár hafa víða um heim sprottið upp vinsælar verslanir sem selja hótelvörur til heimilisnota. Í grunninn er markmiðið að tryggja hæstu gæði og í raun má segja að nú bjóðist þér að nýta reynslu þaulvanra innkaupastjóra heimsins bestu hótela til að tryggja að þú fáir það besta og bara það besta.
Í hótelrekstri er nauðsynlegt að finna endingarbestu vöruna á samkeppnishæfu verði ef ekki eiga að tapast milljónatugir. Lukkulega eru fæst okkar með jafnmikið undir við kaup á rúmfötum, handklæðum og öðru smáræði en það finnst ekki betri trygging fyrir gæðum en að læra af reynslu þeirra sem geta prýtt hótel sín 5 stjörnum.

Ragga í Hótelrekstri og heimili er fróðleiksbrunnur þegar kemur að innkaupum og einnig þvotti og hreinsun því hún fæddist inn í fjölskyldu sem rekur hina rómuðu efnalaug Björgu. Svo vill líka til að allt varðandi heimilisvöru og þrif er á áhugasviði hennar. Það er ekki bara lúxus að vanda til valsins, það er einnig fjárhagslega skynsamlegt svo ef þú vilt vera ábyrgur innkaupastjóri þíns heimilis ... og einnig svolítil dekurrófa, settu þig í samband við Röggu og hlustaðu á hana tala af hugsjón og brennandi áhuga um hluti sem við höfum kannski ekki hugsað mikið út í áður en skilar sér í algjörri spa-upplifun heima.

Hátúni 6a, 105 Reykjavík | Sími 822 1574 | hotelrekstur.is

HÓTELREKSTUR OG HEIMILI



Dill

Michelin-stjarna og Grænt Michelin-lauf

Gunnar Karl Gíslason matreiðslumaður rekur veitingastaðinn Dill sem státar bæði af Michelin-stjörnu og Græna Michelin-laufinu. Gunnar Karl dreymdi um að verða bóndi en varð svo matreiðslumaður. Hann sótti sér reynslu til Danmerkur, Svíþjóðar, Noregs og Lúxemborgar svo eitthvað sé nefnt.

Gunnar Karl Gíslason, matreiðslumaður og eigandi veitingastaðarins Dill, fæddist og ólst upp á Akureyri. „Ég ætlaði að verða bóndi og öll sumur eftir 4. bekk fór ég í sveit þar sem ég vann sem vinnumaður. Ég vann á Eyvindará, Bakka og svo síðustu árin á Ögmundarstöðum. Þetta voru frábærir tímar og ég var staðráðinn í að verða bóndi.

Ég hafði engan áhuga á skóla á þessum árum og fannst hann yfir höfuð ekki vera skemmtilegur. Þar af leiðandi gekk manni ekkert sérstaklega vel í skólanum. Ég og Biggi, félagi minn, áttum svo í vandræðum með að finna út hvað við ættum að gera eftir gagnfræðaskóla. Systir hans hafði farið í grunndeild í matreiðslu og þar sáum við sæng okkar útbreidda því að þar var svo mikið verklegt nám og þar af leiðandi mjög lítið bóklegt. Þannig að við skráðum okkur í grunndeildina í Verkmenntaskólanum á Akureyri. Mér fannst þetta alveg ljómandi skemmtilegt og þarna kviknaði í raun strax óbilandi áhugi á matreiðslu. Halla sem var að kenna mér sá strax hvað ég hafði gaman að þessu og reddaði mér aukavinnu í uppvaskinu á Bautanum meðfram náminu. Orkan og andrúmsloftið þar átti einstaklega vel við mig.“

> „Ég mætti í kaffi í hverri viku þangað til þeir gáfust upp og réðu mig“

Gunnar Karl hafði hug á að fara í veitinga- og enskuskóla í Englandi eftir að hann hafði klárað grunndeildina og til að komast í það nám þurfti hann að hafa allavega tvö meðmælabréf og fékk hann meðmæli bæði frá kennara sínum og yfirmanni sínum á Bautanum. „Svo hugsaði ég með mér að fyrst ég var kominn með þessi meðmælabréf þá ætti ég kannski að koma við á Fiðlaranum sem þótti þá vera einn af fínni stöðum landsins fyrir utan Reykjavíkursvæðið. Þannig að ég ákvað að koma þar við og sækja um að komast á nemasamning. Þeir tóku svona ægilega vel á móti mér og buðu mér í kaffi og gott spjall. Þeir sögðu að það væri ekkert laust en sögðu að ég ætti að vera duglegur að koma og minna á mig. Þannig að ég mætti í kaffi í hverri viku þangað til þeir gáfust upp og réðu mig. Ég var þá 17 ára og þannig upphófst þetta allt. Það var í raun röð af tilviljunum sem gerði það að verkum að ég endaði allt í einu á nemasamningi hjá Fiðlaranum. Það hafði í raun ekkert að gera með matarástríðu eða neitt því um líkt. Ég hafði ekki eldað mikið á mínum yngri árum og ég var ekkert flinkur að elda. Ég bara fann strax þegar ég byrjaði í uppvaskinu á Bautanum að þarna var einhver orka, kraftur og andrúmsloft sem ég kunni vel við.“

Til Danmerkur

Gunnar Karl kláraði svo nemasamninginn á Fiðlaranum 21 árs gamall, útskrifaðist frá Hótel- og veitingaskólanum og fór svo að vinna á Hótel Holti í Reykjavík.

„Hákon Már Örvarsson var þá yfirkokkur á Holtinu; við höfðum unnið saman á Fiðlaranum. Hann bauð mér vinnu og ég ákvað að drífa mig suður og fara að vinna með honum. Það var stórt stökk fyrir sveitamann að flytja í borgina og byrja þar að vinna á þessum margrómaða veitingastað. Þar átti ég yndislegan tíma þar til danskur kokkur kom að borða hjá okkur. Hann var svo lukkulegur og ánægður með þetta allt saman að hann skildi eftir nafnspjaldið sitt og sagði að ef einhverjir af okkur vildu koma og vinna í Danmörku þá ætti hann endilega að hafa samband. Það hafði lengi verið draumur minn að flytja til útlanda og reyna að komast inn á einhverja Michelin-stjörnustaði því þetta var löngu áður en eitthvað svoleiðis varð til á Íslandi. Mér var í raun alveg sama hvert ég þyrfti að flytja, ég vildi bara fá þessa reynslu.

Þarna sá ég bara sæng mína útbreidda og sendi tölvupóst samdægurs til Jens Peters og sagðist hafa mikinn áhuga á að flytja til Danmerkur og vinna fyrir hann. Og það endaði á því að ég gerði það. Ég flutti til Suður-Jótlands og vann á staðnum hans, Christi´s.

Eftir góðan tíma á Christie´s ákvað ég að færa mig til Kaupmannahafnar. Jens Peter hjálpaði mér að fá vinnu hjá vini sínum, Erwin Lauterbach, sem þá átti Saison í Hellerup. Tími minn á Saison var ótrúlega lærdómsríkur og má í raun segja að Erwin hafi fundið upp norræna eldhúsið löngu á undan snillingum eins og Rene and Claus. Hann var og er en mikil vinur minn og áhrifavaldur.

„Þar vann ég fyrir Mikkel Maarbjerg í eldhúsi sem var engu líkt“

Ég hafði verið á Saison í rúmt ár þegar að ég heyrði af lausri stöðu á Kommandanten sem þá var eini tveggja stjörnu staðurinn í Kaupmannahöfn. Ég sótti strax um og var boðaður í tveggja daga prufu sem endaði með því að ég fékk vinnuna. Þar vann ég fyrir Mikkel Maarbjerg í eldhúsi sem var engu líkt.“

Gunnar Karl flutti svo heim til Íslands eftir að hafa búið í Danmörku í rúm þrjú ár. „Ég átti litla dóttur heima á Íslandi og gat ekki lengur verið án hennar þannig að ég ákvað að fara heim og fékk þá vinnu hjá Sigga Hall og Svölu sem voru þá með staðinn sinn á Hótel Óðinsvé. Að vinna með Sigga og Svölu var alveg einstakt, mikill fjölskylduandi og vinskapur. Við hittumst ennþá reglulega allt staffið frá þessum tíma og höfum gaman.

„Ég tók síðan hliðarskref og opnaði B5 sem á þeim tíma var veitingastaður“



2005 fór ég svo aftur að vinna fyrir Hákon en á VOX á Hilton hóteli. Ég tók síðan hliðarskref og opnaði B5 sem á þeim tíma var veitingastaður en ég endaði svo aftur á VOX en þá sem yfirkokkur eftir að Hákon hætti þar. Þar kynntist ég vel honum Ólafi Erni Ólafssyni sem seinna átti eftir að koma með mér í það að opna Dill restaurant í Norræna húsinu. Ólafur er því



miður ekki ennþá með mér en Dill er í dag orðið 13 ára gamalt.“

Dill

Gunnar Karl segir að áherslurnar á Dill hafi breyst töluvert á þessum 13 árum.
„Mér hefur fundist vera nauðsynlegt að breyta áherslum staðarins reglulega. Það er ekki hægt að hafa staðinn eins ár eftir ár. Við opnuðum Dill upphaflega í Norræna húsinu og þá fannst okkur vera upplagt að nota hráefni frá öllum Norðurlöndunum.

Svo skall krísan á og þá tvöfölduðust í verði vörur frá Norðurlöndunum. Þá var bara orðið of dýrt fyrir okkur til að kaupa inn og ég sá að betri kaup væru í íslensku hráefni. Þá fór ég í breytingar og hráefni frá hinum Norðurlöndunum viku fyrir íslenskum hráefnum.

Ári seinna leið mér eins og ég væri búinn að elda lamb og þorsk í heilt ár. Það vantaði eitthvað meira í þetta þannig að ég brá undir mig betri fætinum og ákvað að keyra um landið gagngert til þess að hitta eitthvað skemmtilegt fólk sem væri að gera eitthvað nýtt og ferskt. Ég var augljóslega búinn að punkta eitthvað niður hjá mér og það voru ákveðnir staðir sem ég ætlaði að koma við á og var ég búinn að láta vita af mér en svo heyrði ég um aðra staði á leiðinni og kom þar við nánast án þess að láta vita af mér. Það sem var

kannski merkilegast við þessa ferð var að ég fann eiginlega ekkert nýtt og ferskt en margt gamalt og gott og einnig var ég kynntur fyrir ýmsum gömlum íslenskum hefðum sem kannski áttu það einna helst sameiginlegt að vera að deyja út með komandi kynslóðum þannig að ég hugsaði með mér að það væri hreinlega köllun mín að elda úr þessu hráefni og þar af leiðandi að gera íslensku hráefni hærra undir höfði en líka í rauninni að byrja að tala um íslenskar matarhefðir alveg sama hvað það væri; hvort það væri að tala um harðfisk eða taðreykta bleikju eða uppskriftir og hefðir. Ég vildi setja mikinn fókus á þetta og gerði það.

Þannig að það má segja að það hafi verið kannski viðsnúningur númer tvö. Það gekk ótrúlega vel og var skemmtilegt. Á sama tíma byrjaði ég að tala við góða konu sem er mikill sérfræðingur í íslenskum jurtum og byrjaði að fara mikið út og tína allt sem ætt var til að nota í matargerðina. Þetta var fókusinn okkar; það sem við einblíndum á.“

> „Allt gert í raun til að verða vistvænni veitingastaður“

Ótrúlega skemmtilegt

Árið 2016 flutti svo Gunnar Karl ásamt konu sinni og börnum til New York. Gunnari hafði verið boðið að opna þar staðinn Agern og vera þar yfirkokkur. „Þegar Claus Meyer hringir og biður mann um að vera yfirkokk á stað sem er að fara að opna inn á Grand Central Terminal þá segir maður bara „já“ og „hvenær?“.“ Gunnar Karl og hans lið fengu Michelin-stjörnu á Agern aðeins nokkrum mánuðum eftir opnun. „Svo kom Pete Wells með þrjár stjörnur í New York Times.

Árið 2017 fékk svo Dill fyrst allra veitingastaða á Íslandi Michelin-stjörnu og héldu henni 2018 en töpuði henni því miður árið 2019. Það er ekkert djók að halda í þessar stjörnur. Það verða allir að vera á tánum alla daga og gera sitt allra besta. Ein lítil mistök geta hreinlega kostað staði stjörnuna.“



Árið 2019 flutti Gunnar svo aftur heim með fjölskyldunu. Dill flutti í nýtt húsnæði og aftur var farið í smábreytingar á hugmyndafræðinni. „Við bæði stækkuðum og breyttum upplöðun á matseðlinum. Allt gert í raun til að verða vistvænni veitingastaður. Við bættum líka við fleiri grænmetis- og fiskréttum en minnkuðum kjöt. Erfiðið skilaði sér og við endurheimtuðum Michelin-stjörnuna flottu árið 2020.



Síðustu ár höfum við svo unnið hörðum höndum í að gera staðinn eins vistvænan og hægt er; skrifað skýrslur, gert minnislista og hvað þetta allt heitir. Auðvitað verðum við ekki fullkomin á einni nóttu en við vinnum markvisst í því að verða betri og betri. Það var því ótrúlega mikill heiður að fá viðurkenningu frá Michelin sem gefin er fyrir vistvæna veitingastaði. Það var ótrúlegur heiður og gaman að fá stjörnuna og laufið.“

Hvaða máli skipta þessar Michelin-viðurkenningar fyrir Dill?



„Fyrir mig prívat og persónulega og fyrir allt mitt yndislega starfsfólk er þetta ótrúlega skemmtileg og góð viðurkenning um að við séum að gera eitthvað rétt. Þetta heldur manni bæði gangandi og líka á tánum og setur pressu á mann um að halda áfram að gera það sem við erum að gera og reyna alltaf að verða betri á morgun heldur en við vorum í gær. Eins er gaman að fá þetta Græna lauf frá Michelin; að þetta sé ekki bara að berjast á fullu við einhverjar áskoranir og hluti sem kannski enginn annar er að pæla í. Það er gaman að fá þessa viðurkenningu og heyra og vita að fólk er að taka eftir þessu og pæla í þessu og vonandi fylgja fleiri veitingastaðir í kjölfarið.“

> „Það er alltaf yndislegt að heyra að maður sé að gera eitthvað rétt“

Sætt, gott og fallegt

Hver er galdurinn á bak við það að fá þessar Michelin-viðurkenningar?

„Þetta eru fjölmargir þættir og þeir þurfa allir að fylgjast að. Það er alveg sama hvort það sé þjónustan, maturinn, vínin, staðurinn eða andrúmsloftið; það þarf allt að haldast í hendur. Og það hjálpar augljóslega að staðirnir séu að fylgja hugmyndafræði sinni, sama hver hún er.“

Gunnar Karl sagði að hann hafi áður dreymt um að vinna á Michelin-stjörnustað. „Þar af leiðandi varð það draumur minn að einn góðan veðurdag fengi ég mína eigin stjörnu. Það var ótrúlega sætt, gott og fallegt þegar hún kom í hús og virkilega gott fyrir sálina og klapp á bakið. Það er alltaf yndislegt að heyra að maður sé að gera eitthvað rétt. Þannig að það er meiriháttar. Það er ótrúlega gott ekki bara fyrir mig heldur augljóslega fyrir allt starfsfólkið mitt því að svo sannarlega geri ég þetta ekki einn. Þetta er heiður fyrir þau öll. Svo vinnum við að því markvisst á hverju ári að halda uppi standard og að passa upp á þetta allt saman.“

Hvað útlit Dill varðar segir Gunnar Karl að áhersla hafi verið lögð á hlýlegan veitingastað þar sem náttúrulegir litir fengju að njóta sín. „Þannig að þegar fólkið kæmi inn og settist niður þá liði því vel og fyndi fyrir því að þarna væri það velkomið og að þarna gæti það slappað af og haft það gott. Við vildum skapa kósí stemmningu.“

Tides restaurant á Edition og North á Akureyri

Gunnar Karl vinnur ekki bara á Dill.

„Ég er alltaf með annan fótinn inni á Edition-hótelinu og sé þar um veitingastaðinn Tides. Ég eyði þó nokkrum tíma þar í matseðlagerð og þess háttar. Svo opnaði ég fyrr á árinu lítinn stað á Akureyri sem heitir North. Þetta er lítill 22 sæta staður rétt hjá gamla leikhúsinu á Akureyri. Á



North er fókusinn á hráefni að norðan, því meira sem við getum fundið í Eyjafirðinum því betra. Við viljum að hver réttur sé fókuseraður á eitt hráefni og frá einum aðila og setjum við svo nafnið á viðkomandi við hvern rétt á matseðlinum.

Það eru alltaf járn í eldinum og maður er alltaf að skoða eitthvað og pæla þannig að það er aldrei að vita nema að það dúkki upp einn staður í viðbót; kannski í útjaðri Reykjavíkur.“

Hver er uppáhaldsmatur eiganda Michelin-stjörnustaðarins?

„Ég borða mikið af pylsum; það er fullkomið þegar maður er á ferðinni að grípa pylsu einhvers staðar.“

Fær hann sér eina með öllu?

„Eina með öllu nema hráum. Svo öðru hvoru vil ég bara eina með tómatsósu og steiktum. Þetta fer allt saman eftir skapinu.

„Það er fullkomið þegar maður er á ferðinni að grípa pylsu einhvers staðar“

Svo veit ég fátt betra heldur en sunnudagslambahrygg a la mamma og amma; góðan lambahrygg sem fer í ofninn um hádegi og er borinn fram með kremaðri sveppasósu, rabarbarasultu, sykurbrúnuðum kartöflum og Ora grænum.“

Tíminn líður og jólin nálgast. Hvað er Gunnar Karl vanur að borða á aðfangadagskvöld? „Við borðum alltaf aspassúpu í forrétt sem er borin fram með þeyttum rjóma og ristuðu brauði. Svo borðum við yfirleitt hamborgarhrygg; ef lukkan er mín megin þá hefur einhver af vinum mínum náð að skjóta rjúpu og þá eldum við líka rjúpu. Konan mín ólst upp við að borða hamborgarhrygg en ég rjúpu og mér finnst vera æðislegt að fá rjúpu en það er kannski hægara sagt en gert að finna þær.“

Hvað með eftirétt á aðfangadagskvöld? „Við erum yfirleitt ekki með eftirrétt en ef svo er þá eru það yfirleitt fersk ber og rjómi.“

Staðreyndir um súkkulaði

Nú þegar aðventan nálgast verður vart hjá því komist að gæða sér á súkkulaði. Hvort sem það er í baksturinn, eftirréttinn eða konfekt fyrir gesti – Súkkulaðið má eflaust finna á flestum heimilum yfir hátíðirnar. Til eru ótal tegundir af súkkulaði og eru staðreyndir um sælgætið vinsæla bráðskemmtilegar og fróðlegar. Listinn er svo sannarlega ekki tæmandi og vona ég að þið hafið gaman af.



1. **Það eru margar hátíðir með súkkulaði á hverju ári.**
7. júlí er alþjóðlegi súkkulaðidagurinn, til marks um það þegar sagt var að súkkulaði hafi fyrst verið flutt til Evrópu þann 7. júlí 1550 (þó að ýmsar heimildir haldi því fram að það gæti hafa lent á ströndum álfunnar allt aftur til 1504, þökk sé Kristófer Kólumbus). Opinber dagur eða ekki, við vitum að súkkulaði kom fyrst til Evrópu einhvern tíma á 16. öld. Það er líka þjóðlegur mjólkursúkkulaðidagur 28. júlí, alþjóðlegi súkkulaðidagurinn 13. september og auðvitað þjóðlegur dagur súkkulaðis með möndlum 7. nóvember.

2. **Hvítt súkkulaði er ekki súkkulaði.**
Vegna þess að það inniheldur ekki kakóefni eða súkkulaðivín, er hvítt súkkulaði ekki súkkulaði í ströngum skilningi. En það inniheldur hluta af kakóbauninni - aðallega kakósmjör.

3. **Kakóbaunin á heima í Mexíkó og bæði Mið- og Suður-Ameríku.**
Það eru jafnvel vísbendingar um að menn í því sem nú er Ekvador hafi verið að neyta kakóafurða fyrir um 5000 árum síðan.

4. **Heitt súkkulaði var fyrsta súkkulaðibitinn.**
Kakó var bruggað bæði í mexíkóskri og Aztec menningu, þó útkoman væri ekkert eins og heitt súkkulaði í dag - það var dæmigerð bitur samsuða sem var oft notuð við hátíðleg tækifæri eins og brúðkaup.

5. **Marie Antoinette elskaði heitt súkkulaði (nútímagerð).**
Marie Antoinette elskaði ekki bara kökur; hún elskaði líka súkkulaði og heitt súkkulaði var oft borið fram í Versalahöllinni.

6. **Kakó var einu sinni notað sem gjaldmiðill.**
Aztekar elskuðu og mátu kakóbaunina svo mikils að þeir notuðu hana sem gjaldmiðil.

7. **Spánverjar hjálpuðu til við að dreifa ástinni.**
Eftir að kakó og súkkulaði voru kynnt til Evrópu fóru spænskir munkar á ferðalag með það til ýmissa klaustra og dreifðu því á haganlegan hátt um álfuna.





8. Par af breskum sælgætisgerðum fann upp þétt súkkulaði.
The J.S. Fry & Sons búðin sömdu saman það sem þeir kölluðu „að borða súkkulaði“ árið 1847 með því að sameina kakósmjör, sykur og súkkulaðivín. Þetta var kornótt, fast form af skemmtuninni.

9. Cadbury fann upp hjartalaga súkkulaðikassann.
Ef þú hefur einhvern tíma þurft að sækja Valentínusardagsgjöf á síðustu stundu á bensínstöð, þá veistu nú hverjum þú átt að þakka.

10. Sagt er að Napóleon hafi elskað súkkulaði.
Vinsæla sagan er sú að Napóleon var þekktur fyrir að hafa súkkulaði með sér í herferðum til að auka orku.

11. Bakers súkkulaði er ekki bara til að baka.
Dr. James Baker og John Hannon stofnuðu súkkulaðifyrirtækið sitt – síðar kallað Walter Baker Chocolate – á 18. öld. Þaðan kemur hugtakið „Bakers súkkulaði“, en er það ekki bara ætlað til matreiðslu.

12. Á þeim nótum er þýsk súkkulaðikaka ekki frá Þýskalandi.
Nafnið kemur frá Samuel German, sem fann upp tegund af sætu bökunarsúkkulaði fyrir Baker's fyrirtæki árið 1852 sem varð þekkt sem "þýska súkkulaði". Eins og NPR bendir á var kakan sjálf hugarfóstur konu frá Texas sem notaði þýskt súkkulaði í uppskriftinni og birti leiðbeiningarnar í dagblaði í Dallas árið 1957. Kakan var upphaflega þekkt sem "German's Chocolate Cake" en ástæða fyrir nafninu glataðist í gegnum árin, sem olli ruglingi.

13. Milton Hershey var í raun nammikóngur.
Innfæddur í Pennsylvaníu er ef til vill þekktastur fyrir að búa til The Hershey Chocolate Company, en hann byrjaði á nammi löngu áður en hann fór í súkkulaði. Hann stofnaði sitt fyrsta fyrirtæki, Lancaster Caramel Company, þegar hann var 30 ára gamall.

14. Mjólkursúkkulaði var fundið upp í Sviss.
Daniel Peter bjó til mjólkursúkkulaðið árið 1875 - eftir átta ára tilraunastarfsemi til að láta uppskriftina sína virka. Þétt mjólk endaði með því að vera lykilefnið.

15. Súkkulaðigerð er erfið vinna.

Þrátt fyrir konunglegan bakgrunn og dáða stöðu breytist kakóbaunin ekki bara í súkkulaði á töfrandi hátt - það þarf um 400 baunir til að búa til tæplega 500 grömm af súkkulaði.

16. Bandarískí herinn fór til Hershey til að búa til sérstaka súkkulaðistykki fyrir hermenn.

Árið 1937 hitti Paul Logan herforingi bandaríska hersins forseta Hershey, William Murrie, og yfirefnafræðingi, Sam Hinkle, til að búa til súkkulaðistykki sem samþykkt voru af stjórnvöldum til að senda hermönnum erlendis ef til stríðs kæmi. Til að uppskriftin uppfyllti forskriftir Sam krafðist Logan þess að fyrirtækið uppfyllti fjögur markmið: Stöngin þurfti að vega um það bil 110 grömm , þola háan hita, vera kaloríuríkur og bragðast "örlítið betur en soðin kartöflu," skv. til Hershey Community Archives. Lokaniðurstaðan var þekkt sem „D Ration Bar“ og hún var hluti af mörgum af birgðapakkningunum sem hermenn fengu úthlutað.

17. Mest kakó er nú ræktað í Afríku.

Þrátt fyrir Amazon rætur sínar kemur mest kakó - næstum 70 prósent af framboði heimsins - frá Afríku. Fílabeinsströndin er stærsti einstaki framleiðandinn og sér um 30 prósent af öllu kakói heimsins.

18. Kakótré geta orðið 100 ára gömul.

Það kann að hljóma áhrifamikið, en kakótrén búa aðeins til lífvænlegar kakóbaunir í 25 ár af líftíma sínum.

19. Það eru þrjár megin tegundir af kakói.

Flest nútíma súkkulaði kemur úr forastero baunum, sem eru taldar auðvelt að rækta - þó að talið sé að criollo og trinitario baunirnar geri mun bragðmeira súkkulaði.

20. Súkkulaði hefur sérstakt bræðslumark.

Súkkulaði hefur bræðslumark á milli 30 og 32 °c, sem er rétt undir líkamshita mannsins. Þess vegna mun góðgætið bráðna í höndum þínum ef þú borðar það ekki nógu hratt.





Matreiðslubók og jólakörfur

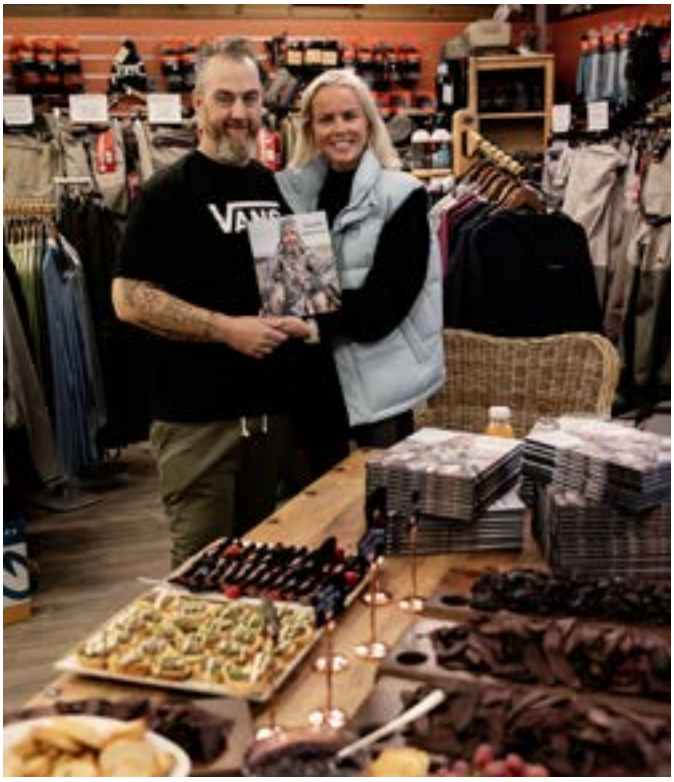
Silli kokkur:



Sigvaldi Jóhannesson matreiðslumaður, sem rekur fyrirtækið Silli kokkur.is, hefur rekið veislueldhús í rúm 20 ár og er nýbúinn að gefa út bókina Handbók veiðimannsins.

„Ég er með svo marga á Snapchat sem eru að versla af mér og það er alltaf verið að biðja mig um uppskriftir að hinu og þessu. Það er mjög tímafrekt að svara því öllu og ég ákvað að gefa út matreiðslubók með því besta af því besta sem ég er að gera. Verðlaunahamborgarinn - gæsahamborgarinn - er í bókinni og allt meðlætið," segir Silli sem rekur matarvatn sem fyrr á þessu ári lenti í öðru sæti í stærstu götubitakeppni Evrópu, European Street Food Awards, og eins í öðru sæti í kosningu fólksins. 16 götubistastaðir frá jafnmörgum þjóðum tóku þátt. Silli fékk jafnframt verðlaun fyrir besta borgara Evrópu á hátíðinni.

Bókin heitir Handbók veiðimannsins og er þar að finna ýmsan fróðleik fyrir utan um 30 uppskriftir að aðalréttum, meðlæti og ýmsu öðru góðgæti „Þar er til dæmis fróðleikur um veiði og hvernig á að gera að gæs. Svo eru uppskriftir að aðalréttum, meðlæti og fleiru og alls konar uppskriftir til dæmis þegar kemur að marineringum fugla og eldunaraðferðir."



Fiskurinn fær líka sitt pláss í bókinni. Þá eru í bókinni súpuuppskriftir og hugmyndir að meðlæti. „Bókin er fyrir veiðimenn sem hafa gaman af því að elda úr því sem þeir eru að veiða. Mig langar að fólk eldi góðan mat úr þessari villibráð og dreifi boðskapnum um að þetta sé gott.“
Fjöldi ljósmynda prýðir bókina og þær tók Heida Hrönn Björnsdóttir, Heida HB.

Sérhannaðar jólagjafakörfur

Silli kokkur hefur í gegnum árin útbúið jólagjafakörfur og geta fyrirtæki og einstaklingar pantað körfu að eigin ósk.

„Við bjóðum upp á sérhannaðar körfur sem henta þörfum fyrirtækja - bæði hvað varðar verð og áherslur - og einnig erum við með ákveðnar körfur sem við auglýsum og erum með í sölu.“ Silli kokkur framleiðir um 35 vörur fyrir jólin og er hægt að velja þar á milli til að setja í körfurnar. „Sumir kaupa bara körfu til dæmis með kæfu og einni bringu og vilja gefa með einhverju öðru en aðrir kaupa alla körfuna sem inniheldur gæsakæfuna, gæsabringu grafna og reykta og andabringur reyktrar og grafnar ásamt sultuðum rauðlauk, epla- og peruchutney og Silla sultu. Í ár verður hægt að vera með bókina í körfunni.“
Varðandi þær um 35 vörur sem Silli kokkur framleiðir fyrir jólin má nefna grafið, reykt, pate, kæfur og meðlæti. „Við erum til dæmis með sex tegundir af gæsabringum sem eru reyktar og grafnar á mismunandi hátt. Núna er ég að grafa

„Við erum til dæmis með sex tegundir af gæsabringum sem eru reyktar og grafnar á mismunandi hátt.“

gæsabringur úr Madagaskar-kakóbaunum frá Omnom. Svo erum við með ansi margar tegundir af sjófuglum eins og lunda, langvíu, álku og skarf, allt reykt og grafið, og við erum með gæsakæfuna mína sem ég vann verðlaun fyrir á Íslandsmeistarakeppni í matarhandverki, Askinum á Hvanneyri, 2019. Svo erum við með villibráðapate og svo geri ég sultur og lauka. Þetta er svo margt og mikið úrval.“



Heitir og kaldir gæðapottar ásamt miklu úrvali af fylgi- og aukahlutum fyrir pottinn og pottaferðina





Háfur m/lengjanlegu skafti
5.950 kr.

Bursti
7.900 kr.



Hitamælir m/bandi
(stór appelsínugulur)
3.000 kr.



Hitamælir gul önd
2.500 kr.



Hitamælir golfkúla
1.900 kr.



Algjör slökun!



Höfuðpúði
5.900 kr.



Fljótandi „hengirúm". Margir litir
3.900 kr.

Nú eigum við okkar vinsælustu potta til á lager!



Geirslaug
279.000 kr.



Snorralaug
299.000 kr.



Gvendarlaug
189.000 kr.



Unnarlaug
310.000 kr.



Sigurlaug
(kaldi potturinn)
135.000 kr.



Grettislaug
259.000 kr.

Pottarnir okkar eru fáanlegir í nokkrum litum.

NORMX

Auðbrekku 6 · Kópavogi · Sími 565 8899 · normx.is

Við hjá NormX höfum framleitt heita potta fyrir íslenskar aðstæður í yfir 40 ár. Við bjóðum fjölda gerða og lita ásamt öllu því sem tilheyrir til að koma sér upp glæsilegum heitum potti á verði sem kemur skemmtilega á óvart.

Opið mánud. - fimmtud. 10 - 18 og föstud. 10 - 17



GRANÍT STEINAR

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





