Vín&matur

2. tbl. | júlí 2024

Hafliði Halldórsson:
Íslenska lambið er auðvelt að elda

Arna Guðlaug
töfrar fram sumarlega eftirrétti

GRILLIÐ: RÁÐ OG REGLUR · VÍNP… · ÍSLENSKT LAMBAKJÖT · DÁSAMLE… GRILLUÐ RIF

FRÍTT EINTAK!



DIDDÚ
- ÍTALSKT MATARBOÐ EINS OG ÞAÐ GERIST BEST

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

VANTAR EINA EÐA FLEIRI TENNUR?



POSTULÍNSKRÓNA

5-6 ÁRA ÁBYRGÐ!

FRÁ 42 ÞÚS. KR*
(frá 290 €)

MILLISTYKKI

INNIFALIÐ Í VERÐI!

TANNPLANTI

LÍFSTÍÐARÁBYRGÐ Á VÖRU!

FRÁ 98 ÞÚS. KR*
(frá 680 €)

HEILDARVERÐ

140 ÞÚS. KR*
(frá 970 €)

*Miðað við gengi evru: 145 kr
Gera má ráð fyrir græðsluhettu 35 evrur
og saumi 40 evrur

KREATIV DENTAL CLINIC
YFIR 25 ÁRA REYNSLA
BÚDAPEST

Nánari upplýsingar á heimasíðunni:
kreativdental.is
Upplýsingar í síma: **859 9403**



Grímur Axelsson
Umboðsmaður
Kreativ Dental á Íslandi

Það sem boðið er upp á í fyrstu tannlæknaskoðun hjá Kreativ Dental

Við bjóðum:

- Fría skoðun og ráðgjöf hjá reynslumiklum tannlæknum og margverðlaunaðri tannlæknastofu.
- Fría heilkjálkaröntgenmynd (opg xray).
- Flug greitt allt að 180 evrum. *(Sjá skilyrði)
- Fría nótt á samstarfshóteli. **(sjá skilyrði)
- Þjónustuborð á flugvellinum í Búdapest þar sem tekið er á móti okkar gestum strax við komu til borgarinnar.
- Frían akstur á milli flugvallar og samstarfshótela (Arena og Hungaria) við komu og brottför.
- Frían akstur á milli Kreativ Dental og samstarfshótela (Arena og Hungaria).
- Að öll gögn séu fáanleg á íslensku, þ.e. meðferðaráætlanir, reikningar, útskýringar á meðferðum og þjónusta á íslensku.
- Að þeir sem klára meðferð hjá Kreativ Dental fái fría skoðun árlega með heilkjálkaröntgenmynd hjá Kreativ Dental í Búdapest til framtíðar 😀

Skilyrði:
* Flug. Hefjist meðferð hjá Kreativ Dental innan 6 mánaða frá því ráðgjöf var veitt verður flugmiði niðurgreiddur um allt að 180 evrur ef heildarkostnaður samkvæmt meðferðaráætlun er hærri en 1.800 evrur.
** Frí nótt á samstarfshóteli. Frí nótt er í boði hjá einu af samstarfshótelum okkar ef einstaklingur dvelur á því hóteli yfir þann tíma sem fyrsti hluti meðferðar/ráðgjafar tekur.

KREATIV DENTAL CLINIC® GARANTIE

Nýtt bros - Nýtt líf

Kreativ Dental Ísland

Heimasíða:
kreativdental.is

Facebook:
kreativdentalisland

Tölvupóstur - Upplýsingar - Tímabókanir:
grimur@kreativdentalclinic.eu

Sími:
(+354) 859 9403 (frá 9-13)

Allar vikur eru tannheilsuvikur hjá Kreativ Dental í Búdapest!

25 ára reynsla



Kreativ Dental Ísland

- Rúmlega 4000 íslendinga hafa fengið þjónustu hjá okkur frá árinu 2016 😀
- Stöðug þróun
- Fjöldi alþjóðlegra viðurkenninga
- Spara má 50 – 70 % af tannlæknakostnaði

“Nýtt bros – Nýtt líf”

pistill



Miðnætursól

og hljóðið í rennilásnum á tjaldinu

Nú er komið grillað sumar og ég er mjög glöð að fá að leiða þig, kæri lesandi, inn í miðnætursól, rómantík, útilegu og gleðina sem fylgir þessum árstíma.

Þetta er fyrsta blað Víns og matar sem ég ritstýri, en ég hef komið að því frá upphafi og því er það mikill heiður að vera beðin um að stýra þessu magnaða blaði.

Áhugi minn á matargerð byrjaði þegar ég var mjög ung – er ég fékk að hræra í pottum í eldhúsinu hjá mömmu og pabba, standandi uppi á stól varla hærri en potturinn. Ég fékk fljótt að læra réttu handtökin og smakka matinn til og ég vissi ekkert dýrmætara en góður matur, fallega fram borinn og gleðina sem skapaðist við matarborðið þegar fjölskyldan kom saman.

Um sumur í sveitinni veiddum við pabbi saman silung og holugrilluðum hann með smjöri, salti og birkilaufum í álpappír og biðum þess spennt á bakkanum að geta sest að snæðingi. Ævintýrin sem fylgdu sumrum með pabba voru endalaus og enn þann dag í dag hittumst við eftir veiðiferð hans á bátnum hans og gerum fiskibollur fyrir frystinn og einnig gerum við sultur eftir berja- og rabarbaratínslu.

Fyrir mig er sumartíminn hljóðið í rennilásnum á tjaldinu, gítarsöngur, grillmatur og lyktin af náttúrunni í blóma.

Ég vona kæri lesandi að lestur þessa blaðs veiti þér sömu ánægju og gerð þess veitti mér.

Með mínum bestu Matar og víns-kveðjum!

Valdís Rán Samúelsdóttir,
ritstjóri Víns og matar





EFNISYFIRLIT

Viðtöl

Forsíðuviðtal 15 – 22
Íslenskt lambakjöt Hafliði Halldórsson 29 – 32
Albert Eiríksson 40
Eftirréttir í boði Örnu Guðlaugar 60 – 66

Grillráð 6
Grillaður silungur 8
Ferskt kartöflusalat 10 – 11
Grillaðir humarhalar 11
Grillaðar rækjur á spjóti 12
Grillaðar ferskjur með burrata-osti 14
BBQ pulled pork 26 – 27
Vínpörun 28 – 29
Grillaður lax 36
Grilluð rif 38 – 39
Kalkúnaborgari 42
BBQ-kjötbollur 44
Grillaðar lambakótelettur 45
Grillaðir maísstönglar 46
Grillaðar pylsur 48
Kjúklingaspjót 50
Pastasalat 51
BBQ-nautabringa 52 – 53
Grillaðir kjúklingavængir 54
BBQ sætar kartöflur 56 – 58

Vín&matur *2. tbl. júlí 2024*

SÓLARTÚN EHF. ÚTGÁFUFÉLAG ÁRMÚLA 42, 105 REYKJAVÍK

Reynir Traustason, stjórnarformaður og ábyrgðarmaður
Valdís Rán Samúelsdóttir, ritstjóri
Kolbeinn Þorsteinsson, gæðastjóri
Ljósmyndir: Þráinn Kolbeinsson

prentmet Oddi heildarlausnir í prentun

Endurgreiðslur í 30 ár



Á hverju ári fá þúsundir tjónlausra viðskiptavina Sjóvá **Stofnendurgreiðslu**. Þannig hefur það verið í 30 ár.

Sjóvá | Kringlunni 5 | 440 2000 | sjova@sjova.is

SJÓVÁ



Grillið
– Ráð og reglur

Að grilla er skemmtileg og lystaukandi leið til að elda mat úti undir berum himni. En til að tryggja öryggi og hreinlæti er mikilvægt að fylgja nokkrum grunnreglum um umgengni við grill. Hér eru nokkur ráð sem geta hjálpað þér að njóta grilltímans í botn.

ÖRYGGISREGLUR

1. Staðsetning: Settu grillið á öruggan stað, fjarri trjám, húsveggjum, girðingum og öðrum eldfimum hlutum. Tryggðu að það sé á sléttu undirlagi til að koma í veg fyrir að það velti.

2. Slökkvitæki: Hafðu alltaf slökkvitæki eða eldteppi við höndina, ef ske kynni að kviknaði í.

3. Búnaður: Notaðu grilltöng og önnur verkfæri með löngum handföngum til að forðast að brenna þig. Vertu í eldþolnum hönskum og forðastu að klæðast lausum fatnaði sem getur auðveldlega kviknað í.

4. Eldsneyti: Ef þú notar kolagrill, notaðu aðeins grillkol eða eldhita og forðastu að nota vökva til að kveikja eldinn. Ef þú ert með gasgrill, athugaðu gasleiðslur varðandi leka áður en þú kveikir á grillinu.

HREINLÆTI

1. Hrein grill: Tryggðu að grillið sé hreint áður en þú byrjar að grilla. Matarleifar og fita geta safnast upp og valdið eldhættu eða mengað matinn.



2. Handþvottur: Þvoðu hendur vel áður en þú byrjar að elda og eftir að hafa snert hrátt kjöt.

3. Aðskilnaður hráefna: Notaðu aðskilin áhöld og plötur fyrir hrátt og eldað kjöt til að koma í veg fyrir krossmengun.

4. Rétt hitastig: Fullvissaðu þig um að kjötið sé eldað við rétt hitastig til að drepa sýkla. Notaðu kjöthitamæli til að tryggja að maturinn nái öruggu innra hitastigi.

UMHVERFISVERND

1. Ruslhirða: Hreinsaðu upp eftir þig og losaðu þig við rusl á réttan hátt. Geymdu einnota plast og umbúðir í lokuðum pokum svo að dýr komist ekki að þeim.

2. Endurvinnsla: Endurvinnanlegur úrgangur eins og plastflöskur og áldósir ættu að fara í endurvinnsluílát.

3. Græn grillun: Reyndu að nota vistvænna eldsneyti eins og náttúruleg grillkol eða gas frekar en kveikivökva sem inniheldur skaðleg efni.



AÐ LOKUM

Að fylgja þessum ráðum tryggir ekki aðeins öryggi þitt og gesta þinna, heldur hjálpar það einnig til við að viðhalda hreinlæti og vernda umhverfið. Með réttri umgengni getur þú notið þess að grilla með góðri samvisku og átt ánægjulega stund með fjölskyldu og vinum.

Allt fyrir hljóðvistina

3D hljóðdeyfiklæðningar í úrvali



Byggingavöruverslun

Þ. Þorgrímsson & Co

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



Grillaður silungur

Hráefni

4 silungsflök
1 sítróna (sneidd)
2 greinar rósmarín
salt
svartur pipar
ólífuolía

Aðferð

1. Hitið grillið að meðalhita.
2. Penslið silungsflökin með ólífuolíu og kryddið með salti og pipar.
3. Setjið sítrónusneiðar og rósmaríngreinar ofan á flökin.
4. Grillið með roðið niður í 15-20 mínútur þar til silungurinn er fulleldaður.
5. Með þessu er gott að bera fram jógúrt-hvítlaukssósu og ferskt sumarsalat með pasta.



NÁTTÚRULEGA GOTT GRILLSUMAR

MEÐ ÍSLENSKU LAMBAKJÖTI

Langþráð sumar með samveru, gleði og góðum mat.
Njótum daganna með því besta sem við eigum og grillum lambakjöt – náttúrulega.

Skoðaðu uppskriftirnar á íslensktlambakjöt.is

Ferskt kartöflusalat

Hráefni

900 g litlar, gular eða rauðar kartöflur
2 tsk. Dijon-sinnep
1 1/2 tsk. fínt rifinn sítrónubörkur
2 msk. ferskur sítrónusafi
2 msk. rauðvíns- eða kampavínsedik
6 msk. extra virgin-ólífuolía
3 meðalstórir vorlaukar, þunnt sneiddir
60 g söxuð, fersk steinselja
2 msk. söxuð, fersk mynta
2 msk. saxað, ferskt dill
Salt og nýmalaður svartur pipar, eftir smekk

Aðferð

1. Setjið kartöflurnar í stóran pott og fyllið með vatni þannig að vatnið nái 5 cm yfir kartöflurnar. Bætið 1 msk. af salti í vatnið og hitið upp að suðu. Lækkið hitann og sjóðið þar til kartöflurnar eru meyrar þegar gafli er stungið í þær, áætlaður suðutími er 15-20 mínútur. Hellið vatninu af og látið kólna.
2. Þegar kartöflurnar eru nógu kaldar til að meðhöndla, skerið þær í bita eða sneiðar. Setjið í stóra salatskál.
3. Blandið saman sinnepi, sítrónuberki, sítrónusafa, ediki og ólífuolíu og hrærið þar til blandan er orðin kremuð. Kryddið með salti og pipar eftir smekk.
4. Hellið öllu nema um 60 ml af dressingunni yfir kartöflurnar og blandið vel. Látið kartöflurnar standa í fimm mínútur til að drekka í sig dressinguna (það mun virðast vera langur tími, en kartöflurnar munu drekka dressinguna í sig).
5. Bætið við vorlauk og ferskum kryddjurtum. Blandið varlega, en vandlega saman. Ef kartöflusalatið virðist þurrt, bætið þá við örlítið meira af dressingunni. Látið kólna í ísskáp og berið fram kalt.







Grillaðir humarhalar

Hráefni

1 kg humarhalar
60 ml bráðið smjör
2 hvítlauksrif (smátt söxuð)
15 ml sítrónusafi
5 g paprikuduft
5 g salt
2,5 g svartur pipar

Aðferð

1. Hitið grillið að meðalháum hita.
2. Blandið saman smjöri, hvítlauk, sítrónusafa, papriku, salti og pipar.
3. Penslið blönduna á humarhalana.
4. Grillið humarhalana í 5-6 mínútur á hvorri hlið, þar til þeir eru fulleldaðir.

Þessi uppskrift er góð í humarpasta, sem forréttur eða ofan á grillað nautakjöt.



Grillaðar rækjur á spjóti

Hráefni

- 900 g stórar rækjur, skelflettar og hreinsaðar
- 60 ml ólífuolía
- 2 hvítlauksrif, smátt söxuð
- 30 ml sítrónusafi
- 5 g paprikuduft
- 2,5 g salt
- 2,5 g svartur pipar

Aðferð

1. Blandið öllum innihaldsefnunum saman í skál og látið rækjurnar marínerast í að minnsta kosti 30 mínútur.
2. Hitið grillið að meðalháum hita.
3. Setjið rækjurnar á grillspjótin (grillspjót fast í öllum helstu matvöruverlsunum landsins).
4. Grillið í 2-3 mínútur á hvorri hlið, þar til rækjurnar eru bleikar og ógagnsæjar.
5. Ekki gleyma að leggja grillspjótin í bleyti í a.m.k eina klukkustund til að þau brenni ekki á grillinu.

Berið fram með sítrónu og hvítlaukssmjörsósu.

HÉR ER UPPSKRIFT AÐ EINFALDRI OG GÓÐRI HVÍTLAUKSSMJÖRSÓSU.

Hráefni

240 g smjör
4-6 hvítlauksrif, smátt söxuð
2 msk. sítrónusafi
2 msk. söxuð, fersk steinselja
Salt og pipar eftir smekk

Aðferð

1. Hitið í litlum potti eða steikarpönnu yfir meðalhita.
2. Bætið smjörinu út í og leyfið því að bráðna.
3. Þegar smjörið er bráðið, bætið við söxuðum hvítlauk, sítrónusafa og saxaðri steinselju og eldið í 1-2 mínútur þar til hvítlaukurinn er orðinn mjúkur.
4. Fylgist vel með, því hvítlaukurinn getur brunnið fljótt og orðið beiskur.
5. Kryddið sósuna með salti og pipar og berið fram.

vfs.is

ALVÖRU GARÐVERKFÆRI!

Með öflugu **Milwaukee FUEL™** garðverkfærunum klárar þú verkefnin á umhverfisvænan, hagkvæman og öruggan hátt.



- Enginn útblástur
- Engin mengun
- Engar bensínblöndur
- Ekkert tog-start
- Minna viðhald
- Minni hávaði
- Aukið öryggi

SKANNAÐU OG SJÁÐU ÚRVALIÐ

Milwaukee M18 FUEL

VERKFÆRA SALAN

Grillaðar ferskjur
með burrata-osti og grilluðu baguette-brauði



Hráefni

1 dagsgamalt, gróft baguette-brauð
Ólífuolía eða ósaltað smjör
Sjávarsalt

FYRIR BURRATA

5 þroskaðar ferskjur, steinhreinsaðar og skornar í helminga.
Matarolía til að pensla ferskjurnar með.
2 msk. alvöru hunang.
Burrata-ostur eftir smekk.
1/3 bolli af blönduðum fræjum.
Fersk basilíka til að skreyta með

Aðferð

1. Skerðu brauðið niður í hæfilegar sneiðar, u.þ.b 1,5 cm á þykkt.
2. Hitaðu grillið í millihita. Settu brauðið á grillið og grillaðu þar til frekar dökk grillmerki myndast á hvorri hlið eða í 2 til 3 mínútur. Notaðu tangir eða spaða til að snúa þeim og grillaðu hina hliðina í 2 til 3 mínútur. Stráðu sjávarsalti létt yfir og settu brauðið til hliðar á meðan þú grillar.
3. Til að ná ferskjunum fullkomnum er best að halda grillinu á meðalháum hita. Penslaðu ferskjurnar með olíunni eða smjöri og leggðu þær á grillið í 4 mínútur eða þar til grillför myndast og sykurgljáð áferð fer að myndast á ferskjunum. Notaðu svo tangirnar til að taka þær af grillinu og leyfðu þeim að kólna aðeins. Næst er að skera þær í sneiðar til að bera fram.
4. Til að bera þetta fram er fallegast að setja saman á disk brauðið, burrata-ostinn, ferskjurnar og strá fræjum, basilíku og hunangi yfir.
5. Einnig er gott að setja smá sjávarsalt yfir allan matinn áður en hann er borinn fram.

Iceland
Hotel Collection
BY BERJAYA

Gjöfin er

dásamlegt dekur, hugguleg hótelgisting eða dýrindis máltíð

Hjá okkur færð þú gistingu, mat eða dekur á ellefu hótelum, níu veitingastöðum og þremur heilsulindum. Bókaðu endurnærandi ánægjustund eða pantaðu gjafabréf sem veitir þér og þínum, eða samstarfsfólkinu, ógleymanlega upplifun.








Kynntu þér úrval
gjafabréfa hjá Iceland
Hotel Collection by Berjaya

icelandhotelcollection.is
Hafðu samband við sales@icehotels.is og fáðu tilboð





Í matarboði hjá Diddú

DIDDÚ – ENGIN VENJULEG KONA

Þegar ég keyrði upp að fallega, litla húsinu hennar og Kela, mannsins hennar, sem var svo stórt þegar inn var komið, gat ég ekki varist því að hugsa; ekki átti ég von á því að þessi mikla díva byggi út í sveit sem væri líka svona krúttuð. En um leið og ég gekk inn þá skildi ég hvers vegna hún býr svona dásamlega – því hún er dásamleg. Það var tekið á móti mér með faðmlagi eins og við værum aldavinir, dillandi hlátur og lítill dans eins og hún væri strengjabrúða og ég gat ekki annað en fallið fyrir þessari konu.

Texti: *Valdís Rán Samúelsdóttir*
Myndir: *Þráinn Kolbeinsson*

Við gengum inn í eldhúsið, þar sem hún var búin að baka focaccia-brauð sem var snætt með burrata-osti og ansjósum, aspaspasta með reyktum silungi og fallegu salati með fíkjum. Inni í þessu litla, krúttlega eldhúsi var allt eins og hún – sérstakt, fullt af bókum, barnaleikföngum og týpulegum skrautmunum. Allir hlutir eiga sinn stað, en kannski ekki alltaf sama staðinn – svolítið eins og Diddú. Hún var eins og ég hafði ímyndað mér hana, nema svo miklu mannlegri, hún sýndi manninum sínum svo mikinn kærleika og henni þykir hann greinilega enn jafn fyndinn og þegar þau kynntust á jólaballi fyrir næstum 50 árum, þar sem hún settist í fangið hans og eins og hún sagði „og ég sit þar enn", með stóra brosið sitt sem við þekkjum öll.



Nú frá Ítalíu, ég held að ég hafi verið þar í fyrra líf. Ítalía talar svo sterkt til mín og djúpt inn í sálina.



MITT STÆRSTA AFREK ERU BÖRNIN MÍN
Ég spurði hana hvað væri hennar mesta afrek og það stóð ekki á svörum; „að eignast börnin mín og núna barnabörnin“, sem eiga hug hennar allan.

„Þau koma mikið til okkar Kela. Þau eru þrjú alls og eitt á leiðinni og þau gefa okkur svo mikla gleði, þau elska öll að koma til okkar, því þeim líður vel í sveitinni, það er svo ævintýralegt hér og allt um kring hér úti.“

ÉG VAR ÖRUGGLEGA ÍTALI Í FYRRA LÍFI
Næst berst tal okkar að mat og ekki örlaði á hiki þegar ég spurði hana hvaðan mataráhrifin kæmu; „Nú frá Ítalíu, ég held að ég hafi verið þar í fyrra lífi. Ítalía talar svo sterkt til mín og djúpt inn í sálina. Ég bjó þar í rúmt ár með Kela og stelpunum þegar ég var í námi og mér fannst ég komin heim og menningin höfðaði sterkt til mín; maturinn, fólkið og tónlistin. Til samanburðar þá bjó ég í sex ár í Bretlandi, en fann aldrei þá tengingu sem ég fann fyrir á Ítalíu.

Kannski tengist það líka því að pabbi minn var alltaf syngjandi ítalskar aríur þegar ég var að alast upp og til stóð að hann færi til Ítalíu í söngnám. Það var búið að finna styrktaraðila fyrir hann, en hann lærði söng hjá Sigurði „gamla“ Demetz sem vildi senda hann til Ítalíu. Nema þá guggnaði pabbi á að fara því mamma var orðin ófrísk að engri annarri en mér. Svo ég var eiginlega ástæða þess að pabbi fór ekki út,“ segir Diddú með sínum dillandi hlátri og bætir við að pabbi hennar hafi verið með mjög ítalskt skapferli; ástríðufullur og ör.

„Föðuramma mín var dönsk og allt hennar slekt var mikið matarfólk, svo ég er alin upp í mikilli matarást og mér þykir matur og tónlist bráðna svo vel saman, því það tengir fólk saman í gleði. Ég fæ svo mikla útrás fyrir sköpun í eldhúsinu og ég elska að elda og halda stór matarboð, það er auðvitað mjög ítalskt, þar sem allir koma saman, tala mikið og hátt og gleðin sem myndast í góðu boði er engri lík.“

ÞAÐ ER ENN HRINGT – ÞRÁTT FYRIR ALDUR OG FYRRI STÖRF
En hvað er Diddú að gera í dag? „Ég kenni söng við tvo skóla, annars vegar í MÍT (Menntaskóli í tónlist) og svo í Söngskóla Sigurðar Demetz og það er gaman að segja frá því að pabbi var einn af fyrstu nemendum Sigurðar eftir að hann kom frá Ítalíu og kannski þess vegna fannst Sigurði hann alltaf eiga svolítið í mér,“ segir Diddú með hlátur í röddinni. „Og svo er ég enn að syngja hingað og þangað – það er enn hringt þrátt fyrir aldur og fyrri störf.“

ÉG HEF FUNDIÐ STYRK EINHVERS STAÐAR FRÁ VIÐ SÖNGSTÖRF
Ég spyr hana hvað sé erfiðasta aðstaða sem hún upplifi í tónlist og þá birtist þessi engill í mannsmynd og yfirbragðið breytist og verður áþreifanlega ljúft og allar hreyfingar verða mjúkar og hún segir:

„Það erfiðasta er að syngja yfir ungum börnum, því þar þarf ég að brynja mig og verða líknandi ljós í þrúgandi sorg aðstandenda og ég hef fundið fyrir handleiðslu einhvers æðri máttar og upplifað að það er unnið í gegnum sönginn hjá mér. Svo sterkt hef ég fundið fyrir því, að ég fékk sjálf gæsahúð. En svona aðstæður geta verið þrúgandi, því sorgin er svo áþreifanleg. En ég er þakklát fyrir að geta verið líknandi í þeim aðstæðum.“

Þarna upplifði ég að ég var ekki að tala við neina venjulega manneskju, manneskju sem hefur sungið víða um lönd með stærstu stjörnum óperuheimsins. Þar á meðal má nefna José Carreras og Placido Domingo. Ég gat ekki annað en dáðst að þessari miklu konu sem hefur átt svo stórkostlegt líf og á enn stærra hjarta.

> „Það erfiðasta er að syngja yfir ungum börnum, því þar þarf ég að brynja mig og verða líknandi ljós í þrúgandi sorg.


















2022
MASI
MASIANCO





ÉG HEF ÁTT FARSÆLAN FERIL

Ung að árum gekk hún til liðs við Spilverk þjóðanna, rétt um tvítugt og átti farsælan tíma með þeim. Hún lék í leikritinu Grænjaxlar í Þjóðleikhúsinu með hljómsveitinni. Hún hefur leikið í kvikmyndum og sungið fjölda hlutverka hjá Íslensku óperunni, m.a. í Carmina Burana, hlutverk Súsönnu í Brúðkaupi Fígarós, Gildu í Rigoletto, Næturdrottninguna og Papagenu í Töfraflautunni, Luciu í Lucia di Lammermoor, Violettu í La traviata, Adinu í Ástardrykknum og árið 1992 söng hún hlutverk Gildu í Rigoletto við óperuna í Gautaborg og Súsönnu í Þrándheimi. Hún hefur sungið í Rússlandi, Eystrasaltslöndunum, Kína, Japan, á Norðurlöndunum, í Frakklandi, Bandaríkjunum, Kanada og á Ítalíu.

Þar með er alls ekki allt upptalið, en til að nefna allt sem þessi hæfileikaríka kona hefur gert í gegnum tíðina þyrfti að gefa út nokkrar bækur.

ÞAÐ VAR ÓGLEYMANLEGT AÐ VINNA Í ÍSLENSKU ÓPERUNNI

Þegar hér er komið sögu förum við upp í borðstofuna hennar og hún er eins og eldhúsið; full af persónuleika og andrúmslofti, þarna eru tveir stólar úr Þjóðleikhúsinu, rautt trommusett, píanó og barnaleikföng. Við fáum okkur sæti og okkur er skenkt hvítt í glas og við byrjum á salatinu. Diddú og Keli segja mér frá tíma þeirra í Íslensku óperunni – raddirnar hækka og hláturinn og gleðin verður áþreifanleg. Tímann segja þau hafa verið ógleymanlegur, vinskapur hafi myndast milli fólks - vinskapur sem helst enn þá.

Sagan sem Diddú segir mér fékk tárin renna niður kinnar mínar af hlátri. Hún lýsir þeim tíma þegar hún söng hlutverk konu sem þjáðist af berklum og átti konan að vera frekar nett í holdum. Þá var Diddú tiltölulega nýbúin að eignast tvíburana sína og var enn þá frekar þétt og erfitt að láta hana hana líta út fyrir að vera horaðan berklasjúkling.

Þar sem við sitjum og spjöllum stingur sminkan Svanhvít Valgeirsdóttir inn nefinu, en hún var einmitt hjá Íslensku óperunni á þeim tíma og sá um förðunina í umræddum sýningum. Svanhvít tekur hlæjandi undir frásögn Diddúar og lýsir því hvernig hún reyndi að skyggja hana alla í framan til að reyna að gera gervið trúverðugt. Það tókst á endanum, en Diddú leit þó aldrei út eins og hún væri við dauðans dyr.

Talið berst að Brúðkaupi Fígarós, þar sem Diddú söng 25 kvöld á einum mánuði ásamt óperuhljómsveitinni, sem Keli lék í. Keli var orðinn mjög stressaður og hafði af því áhyggjur hvort Diddú, eða réttara sagt rödd hennar, myndi þola það álag að syngja svona mikið kvöld eftir kvöld. En það hafðist, enda segir hann konuna sína vera fagmann fram í fingurgóma.

Blikið sem kemur í augu hans þegar hann talar til hennar, sýnir að hann dáist að konunni sinni, bæði sem fagmanns og sem sinni heitt elskuðu, sem hann segir að sé einfaldlega æðisleg og hún segir hann vera yndislegan, skemmtilegan og þrjóskan. Þau segja lykilinn að farsælu hjónabandi vera hlátur og tryggð, það hlýtur að vera rétt enda hefur þetta gengið í um 50 ár.

ÆTLI VIÐ SÉUM EKKI BARA SKEMMTILEGA KLIKKAÐIR FORELDRAR

Fjölskylduna segja þau mjög nána og þegar ég spyr hvað þau haldi að börn þeirra segðu um þau ef ég spyrði – þá stóð ekki á svörunum: „Ætli að það yrði ekki samhljóma álit, að við værum skemmtilega klikkaðir foreldrar.“ Það verður að segjast eins og er; Diddú er einstök, allt kvöldið sem við sitjum saman skiptir engu máli um hvern hún talar – alltaf einkennist það af jákvæðni og hún dregur fram það fallega um hvern og einn.

Hjónin eru vinmörg og það er auðvelt að skilja hvað veldur því. Það er gaman að vera innan um gott fólk sem skilur eftir góða tilfinningu þegar frá er horfið.

Í lok kvölds er ég kvödd eins og tekið var á móti mér; með faðmlagi og þökkum fyrir komuna og ég gat ekki komist hjá því að upplifa að ég væri ríkari andlega eftir þessi kynni og með sterkari maga- og andlitsvöðva eftir alla gleðina.

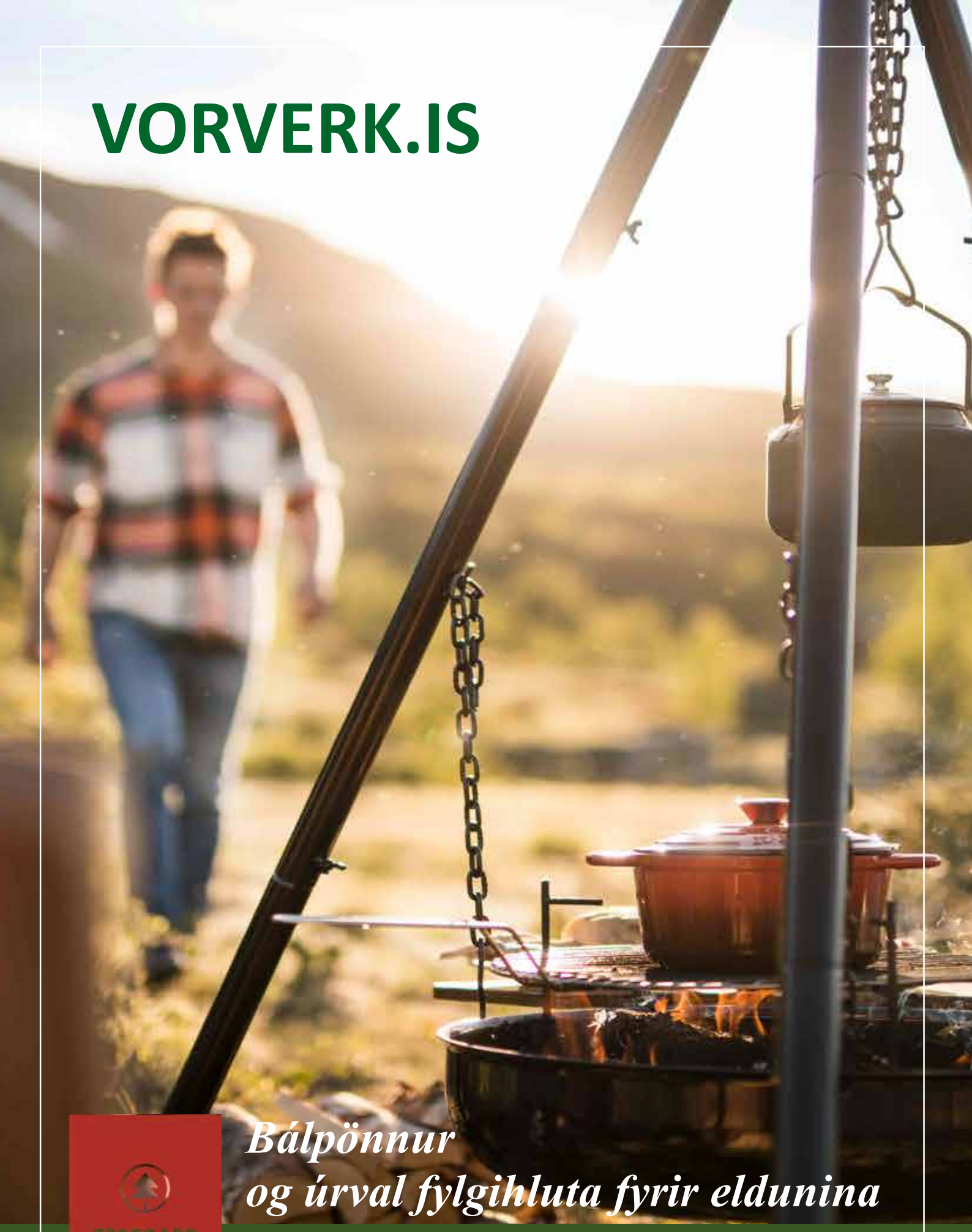
> Þau segja lykilinn að farsælu hjónabandi vera hlátur og tryggð.







VORVERK.IS



ESPEGARD

Bálpönnur og úrval fylgihluta fyrir eldunina

Velkomin í verslun Vorverks, Þverholti 2 í Mosfellsbæ
Opið virka daga 10-18 og laugardaga 11-16



FOCACCIA-BRAUÐ MEÐ FENNEL, RAUÐLAUK, PICCOLO-TÓMÖTUM OG SVÖRTUM ÓLÍFUM

Hráefni

1¾ bollar volgt vatn
1 bréf (11 g) þurrger
1 msk. sykur
5 bollar hveiti
1 msk. salt
1 bolli ólífuolía (skipt í tvennt)
Svartar, steinlausar ólífur (mikið af þeim)
1 dós íslenskir piccolo-tómatar
Fennel
Rauðlaukur
Gróft salt
Rósmarín

Aðferð

1. Gerið og sykurinn leyst upp í volgu vatni í 15 mín.
2. Hveiti og salt í hrærivélarskál, notið hnoðarann.
3. Helmingi af olíunni og gerblöndunni hnoðað vel saman við hveitið (10 mín.).
4. Deigið sett í vel smurða skál og látið hefast í 3 klst.
5. Þá er deigið slegið niður og velt fram og aftur í dágóða stund.
6. Sett aftur í smurða skál og látið hefast yfir nótt með filmu yfir.
7. Smyrja bökunarform mjög vel (frekar stórt), deiginu þrýst í öll horn og kanta.
8. Búa til holur með puttunum, ýta ólífum, tómötum og léttsteiktu fennel og rauðlauk dreift yfir allt.
9. Að síðustu – grófu salti og rósmaríni stráð yfir allt.
10. Helmingnum af ólífuolíunni hellt yfir allt.
11. Bakað í forhituðum ofni 220 °C, í 25 mín.



BURRATA MEÐ ANSJÓSUM, KAPERS, BALSAMIKEDIKI OG CHILI-OLÍU

Aðferð

1. Burrata lögð á fat, ansjósum dreift veglega hringinn kringum ostinn, kapers stráð yfir.
2. Balsamikediki og chili-olíunni drippað yfir.



ASPASREYKTUR SILUNGUR – SÍTRÓNUPASTA

Hráefni

2 búnt ferskur aspas
1 flak af reyktri bleikju (eða 200 g af reyktum laxi)
1 lífræn sítróna
Sítrónuolía
400-500 g gott pasta
Parmeggiano-ostur

Aðferð

1. Ferskur aspas skolaður vel, soðinn í ca 2-3 mín. í léttsöltu vatni.
2. Tekinn upp, vatnið látið drjúpa vel af.
3. Sítrónuolíu drissað yfir og börkur af lífrænni sítrónu rifinn yfir aspasinn og safinn kreistur yfir allt.
4. Aspasinn skorinn í hæfilega munnbita.
5. Flak af reyktri bleikju skorið í hæfilega bita.
6. Pastað soðið „al dente“
7. Öllu blandað fallega saman.
8. Rifinn Parmeggiano-ostur að vild yfir allt.



SALAT

Hráefni

Skola vel rucola, stökkt salat og spínat
Bláber
Ristaðar furuhnetur eða kasjúhnetur

SALATDRESSING

Hráefni

Slatti af rauðvínsediki
Helmingi meira af góðri ólífuolíu
2 væn hvítlauksrif
Dijon-sinnep
Hunang
Gróft salt

Aðferð

1. Allt sett í matvinnsluvél og maukað saman (má þynna með smá vatni)

Buon appetito!

Allt hráefni sem er í þessum uppskriftum fæst í Bónus.

SUMARTILBOÐ 2024

FÆST Í VEFVERSLUN

VANTAR ÞIG PLÁSS?

Það er gott að eiga stað fyrir sláttuvélina, grillið, hrífuna og dekkin...



NÝTT

EYRI - 15 fm — 25% afsláttur

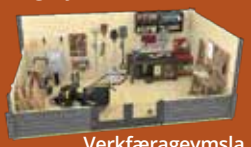
~~1.193.000 kr.~~

895.000 kr.

OPIÐ FYRIR PANTANIR

SENDUM HVERT Á LAND SEM ER

Hugmyndir af útfærslum



Verkfærageymsla



Hobby herbergi



Sauna



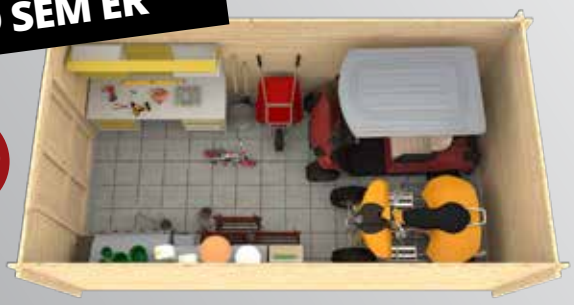
Skrifstofa



STAPI - 14,98 fm — 25% afsláttur

~~1.100.000 kr.~~

825.000 kr.





NAUST - 14,44 fm — 30% afsláttur

~~850.000 kr.~~

595.000 kr.

NÝTT



HLÍÐ - 10 fm — 25% afsláttur

~~732.000 kr.~~

549.000 kr.



Leiðbeiningar og teikningar af undirstöðum eru á vefnum okkar **kofaroghus.is**

Hægt er að bæta við auka bjálkaröðum í öll húsin ef óskað er eftir meiri lofthæð

BREKKA 34 - 9 fm — 25% afsláttur

~~692.000 kr.~~

519.000 kr.

KOFAR OG HÚS

Síðan 2012

www.kofaroghus.is - Sími 553 1545

BBQ-„Pulled Pork"

-samlokur

Hráefni

1,8 kg svínakjöt
240 ml BBQ-sósa að eigin vali
Kryddblanda fyrir kjötið
30 g púðursykur
15 g paprika
15 g hvítlauksduft
15 g laukduft
5 g salt
5 g svartur pipar
8 brauðbollur
Kál

Aðferð

1. Hitaðu grillið að 120 °C.
2. Blandaðu kryddinu saman og nuddaðu á svínakjötið.
3. Settu svínakjötið á grillið og eldaðu í 6-8 klukkustundir þar til það er orðið mjúkt.
4. Rífið svínakjötið niður með tveimur göfflum eða notið handþeytara með einu járni þar til kjötið er komið niður í litlar einingar og blandið svo vel saman við BBQ-sósu.
5. Berið fram á brauðbollum með káli.
6. Með þessu er gott að hafa franskar eða Piknik-strá.











Á blaðsíðu 24

GOTT MEÐ
FOCACCIA-BRAUÐ MEÐ FENNEL, RAUÐLAUK, PICCOLO-TÓMÖTUM OG SVÖRTUM ÓLÍFUM

12% vol.

Segura Viudas Brut Reserva

BRAGÐLÝSING

Ljóssítrónugult. Ósætt, þétt freyðing, fersk sýra. Gul epli, sítróna, steinefni, kremkex.

BRAGÐFLOKKUR (ÓSÆTT)

Freyðivín eru alls konar, flest þeirra ljós og laus við eikarbragð, og tilvalin við flest tækifæri. Þegar freyðivín er búið til er ófreyðandi hvítvín gerjað aftur. Margar ólíkar aðferðir eru notaðar, en nánari upplýsingar um framleiðslu og sætleika freyðivína er að finna .

Freyðivin og kampavín eru tilvalin fyrir móttökur og aðra viðburði. Einnig henta þau vel með mat eins og t.d. smáréttum, sushi, fiski, grænmetisréttum og ljósu fuglakjöti. Sætari vínin eru tilvalin með eftirréttunum.

Freyðivín sem gerð eru með hefðbundinni aðferð er best að bera fram við 7-8°C. Sætari freyðivín má bera fram kaldari, eða við 5-6°C. Opnar flöskur skal geyma í ísskáp, en gott er að nota sérstakan freyðivíns-tappa til að loka flöskunni til að halda freyðingunni betur í flöskunni. Freyðivín er yfirleitt borið fram í freyðivínsglösum sem geta ýmist verið keilulaga eða skálarlaga. Keilulaga glösin henta betur til að halda freyðingunni lengur í glasinu. Ef freyðivínsglös eru ekki fyrir hendi er um að gera að nota bara hefðbundin hvítvínsglös.



Á blaðsíðu 24

GOTT MEÐ
BURRATA MEÐ ANSJÓSUM, KAPERS, BALSAMIKEDIKI OG CHILI-OLÍU

Gancia Asti

7% vol.

BRAGÐLÝSING

Föllímónugrænt. Sætt, létt freyðing, mild sýra. Vínber, ferskja.

BRAGÐFLOKKUR (SÆTT)

Freyðivín eru alls konar, flest þeirra ljós og laus við eikarbragð, og tilvalin við flest tækifæri. Þegar freyðivín er búið til er ófreyðandi hvítvín gerjað aftur. Margar ólíkar aðferðir eru notaðar, en nánari upplýsingar um framleiðslu og sætleika freyðivína er að finna .

Freyðivin og kampavín eru tilvalin fyrir móttökur og aðra viðburði. Einnig henta þau vel með mat eins og t.d. smáréttum, sushi, fiski, grænmetisréttum og ljósu fuglakjöti. Sætari vínin eru tilvalin með eftirréttunum.

Freyðivín sem gerð eru með hefðbundinni aðferð er best að bera fram við 7-8°C. Sætari freyðivín má bera fram kaldari, eða við 5-6°C. Opnar flöskur skal geyma í ísskáp, en gott er að nota sérstakan freyðivíns-tappa til að loka flöskunni til að halda freyðingunni betur í flöskunni. Freyðivín er yfirleitt borið fram í freyðivínsglösum sem geta ýmist verið keilulaga eða skálarlaga. Keilulaga glösin henta betur til að halda freyðingunni lengur í glasinu. Ef freyðivínsglös eru ekki fyrir hendi er um að gera að nota bara hefðbundin hvítvínsglös.





Á blaðsíðu 24

GOTT MEÐ
SALATINU



13% vol.

Masi Masianco Pinot Grigio

BRAGÐLÝSING
Ljóssítrónugult. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra. Pera, vínber, hvít blóm.

BRAGÐFLOKKUR
(MEÐALFYLLT OG ÓSÆTT)
Hér 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.

Meðalfyllt vín henta yfirleitt best sem matarvín. Eru yfirleitt góð með fiskréttum, skelfiski, ljósu kjöti og pasta.

Hvítvín eru best kæld í 10-12°C. Sætari hvítvín má bera fram kaldari. Vín við stofuhita þarf um það bil 2 tíma í kælingu.

Á blaðsíðu 24

GOTT MEÐ
ASPASREYKTUR SILUNGUR – SÍTRÓNUPASTA



13% vol.

Masi Campofiorin

BRAGÐLÝSING
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Þroskuð kirsuber, barkarkrydd, súkkulaði, sveit, eik.

BRAGÐFLOKKUR
(MEÐALFYLLT OG ÓSÆTT)
Fjölbreyttur flokkur vína sem sum hafa verið tunnuþroskuð og önnur ekki, yfirleitt tilbúin til notkunar þegar þau koma á markað þó að mörg geti geymst í einhver ár. Hér er að finna allar hugsanlegar þrúgur svo sem léttari Cabernet og Merlot, Chianti og flest Rioja-vín.

Þessi vín henta best með flestum mat. Þetta eru nokkuð bragðmikil og góð með rauðu kjöti og ostum.

Rauðvín eru best borin fram við 16-18°C. Léttari rauðvín þola oft smá kælingu.



ÍSLENSKT LAMBAKJÖT

er merki um gæði



Hafliði Halldórsson er framkvæmdastjóri markaðsstofunnar Íslenskt lambakjöt sem er í eigu íslenskra sauðfjárbænda og var stofnuð 2017. Hafliði segist alinn upp við sauðfjárbúskap í Ísafjarðardjúpi og því sé íslenska lambið honum hugleikið.

Texti: *Valdís Rán Samúelsdóttir*
Mynd: *Aðsend*

Hafliði, sem er einnig kokkur að mennt, útskrifaður frá Hótel Sögu úr verknámi, segir: „Það að bjóða gestum okkar íslensk hráefni skiptir máli til að auka virði þjónustunnar sem við Íslendingar veitum ferðamönnum og tengjum þannig við stað og stund. Það er alíslensk upplifun að borða íslenskt lambakjöt og aðrar íslenskar afurðir.

Við erum í samstarfi við um 200 veitingastaði sem fá að nota skjöldinn okkar, við auglýsum samstarfið, mælum með þeim inni á síðunni okkar, www.icelandiclamb.is, og þeir fá að nota frá okkur markaðsefni sem við framleiðum. Þetta gerum við til að ýta undir ímynd lambsins sem háenda hráefni.

Fyrir innlendan markað erum við í öflugu markaðsátaki á hinum ýmsu stöðum og þar má nefna tímarit, á samfélagsmiðlum og netinu.



Við erum með markaðsefni á ensku til að beina þeim ferðamönnum sem koma til landsins á þau veitingahús sem við erum í samstarfi við og það er auglýst, t.d. í flugvélum, á samfélagsmiðlum og á netinu."

Hafliði talar einnig um að Icelandic Lamb taki þátt í að kynna lambið í Norður-Ameríku, í verkefni sem Íslandsstofa stýri og nefnist Inspired by Iceland North America. Þar eru reglulega viðburðir sem heita Taste of Iceland og það hafi vakið mikla lukku. Þar þykir íslenska lambakjötið mjög merkilegt vegna bragðsins

„Lömbin okkar á Íslandi eru sett í villta beit frá tveggja til þriggja vikna aldri fram á haust og og bragðið endurspeglar það," segir Hafliði. Það virðist sem ekki sé vanþörf á að kynna íslenska lambið miðað við fréttir undanfarinna missera um fækkun sauðfjárbænda (innsk. blm.)

ÞAÐ ÞYKIR ÖLLUM VÆNT UM LAMBAKJÖTIÐ

Hafliði segir að allir Íslendingar eigi það sammerkt að tengja lambakjöt við heimilishefðir og hátíðir og að það veki upp tilfinningu um væntumþykju þegar talað er um lambakjöt og það sé líka hjá unga fólkinu.

„Við viljum að ungt fólk, sem telur að það sé erfitt að elda lambakjöt, fái fræðslu þr um, því að það sé í raun auðvelt – tökum sem dæmi muninn á nautagúllasi, sem þarf um klukkutíma eldun, og lambagúllasi sem í raun þarf ekki nema örfáar mínútur, því það er meyrt og þarf því minni eldun. Það er nóg að henda því eldsnöggt á pönnuna svo að uppteknir foreldrar geta grætjað upp kvöldmat með meðlæti á tuttugu mínútum. Svo er vert að nefna að íslenska lambið er fyrsta íslenska varan til að fá evrópska upprunavottun sem heitir Protected Designation of Origin, eða PDO, sem þykir mikill gæðastimpill. Við sjáum að Champange, Parma ham og fleiri eru með þann stimpil og það veitir hráefninu ákveðna vörn gegn markaðsmisnotkun og veitir neytendaöryggi varðandi það að neytandinn sé að fá það sem hann er að kaupa."

> Íslenskt lambakjöt hefur að markmiði að tala upp vöruna eða byggja upp ímynd þess og markaðssetningu innan og utan landsteinanna.

Af heimasíðu

Þegar forfeður okkar komu hér fyrst að landi fyrir meira en 1100 árum stukku kindurnar sem voru með í för fegnar frá borði til að bíta iðjagrænan gróðurinn sem beið þeirra á landinu góða. Þar með hófst sauðfjárbúskapur á Íslandi. Við erum því stolt af því að geta sagt að hann hafi verið við lýði frá upphafi Íslandsbyggðar.

- **Markaðsráð kindakjöts er samstarf bænda, framleiðenda og sláturleyfishafa sem halda þessari ríku hefð á lofti, byggða á framlagi fjölskyldubúa.**
- **Íslenskum sauðfjárbændum er mjög umhugað um velferð dýranna. Sauðburðurinn í maí markar upphaf þess tímabils sem leggur grunninn að afkomu bændanna. Það er tekið vel á móti hverju lambi og fyrstu vikurnar fylgjast bændur náið með og annast hverja einustu kind og lömbin hennar. Þessi umhyggja og stöðuga eftirlit skipta sköpum fyrir velferð og heilsu fjárins.**
- **Íslenskt lambakjöt er engu líkt. Þar spilar saman aldalöng ræktunaraðferð íslenskra bænda og óspillt íslensk náttúra þar sem hreint vatn, iðjagrænt gras, lyng, ber og villtar kryddjurtir eins og rauðsmári, blóðberg, stör, víðir, gullintoppa og hvönn eru á matseðlinum.**



Grilluð mjaðmasteik, kryddsmjör, kartöflur, ólífur og hrásalat

Einföld og fljótleg uppskrift. Ef þið undirbúið allt meðlætið t.d. degi áður er hægt að snara fram grillaðri lambasteikinni á 10 mínútum.

Hrásalat

Handfylli saxað hvítkál
Handfylli saxað rauðkál
1/2 dl eplaedik
2 msk. olía
Salt

Blandið öllu saman í skál, saltið eftir smekk og látið standa í nokkrar mínútur.

Kartöflusalat með ólífum

400 g forsoðið kartöflusmælki
100 g grænar ólífur
2 msk. kapers
1 msk. Dijon-sinnep
1 msk. hunang
4 msk. ólífuolía
2 msk. steinselja

Blandið saman í skál og smakkið til með salti.

Kryddsmjör

160 g mjúkt smjör
2 msk. fersk steinselja
2 msk. ferskt estragon
2 msk. ferskur graslaukur
2 msk. Dijon-sinnep
2 msk. korna-sinnep

Blandið saman í skál, setjið á bökunarpappír og rúllið upp í sívalning og kælið. Skerið í mátulega bita við notkun. Athugið að kryddsmjör geymist vel í kæli, þægilegt að eiga tilbúið og nota þegar eldamennskan á að taka stuttan tíma.

Lambið

400 g mjaðmasteik í sneiðum eða svipuð lambasteik
2 msk. ferskur sítrónusafi
2 tsk. sítrónubörkur
1 1/2 tsk. Saxað, ferskt rósmarín
1 hvítlauksgeiri, saxaður
Nýmulinn svartur pipar
5 msk. ólífuolía
Salt

Blandið sítrónusafa, sítrónuberki, rósmarín og hvítlauk í matvinnsluvél ásamt olíunni. Maríneríð kjötið í blöndunni í amk. 10 mín. Þerrið mestu olíuna af og kryddið með salti. Grillið eða steikið á háum hita í u.þ.b. 4 mínútur á hvorri hlið. Takið af hitanum og hvílið í a.m.k. 5 mínútur áður en kjötið er borið fram, kryddið með svörtum pipar eftir eldun.



Nokkur ráð við grillið

Lambakjöt er uppáhald flestra Íslendinga á grillið, partur af stemningunni í góðum félagsskap og auðvitað afskaplega gott.

- **Aðalráðið er að allir ættu að eiga digital-kjöthitamæli sem er ódýrt tæki til að tryggja rétt kjarnhitastig. Þannig tryggjum við besta mögulega útkomu, látum uppáhaldshráefnið skína og spörum í leiðinni, því mistökin geta reynst afar dýr við eldun á hágæða hráefni**
- **Grillið verður auðvitað að vera hreint, burstað vandlega eftir síðustu eldun og öll áhöld þurfa að vera hrein. Stærð og hitastig grilla er afar mismunandi eftir tegundum, afli og aðstæðum, t.d. veðri og vindum. Gerið ráðstafanir í samræmi við það magn sem á að grilla hverju sinni og þau tæki sem þið eigið.**
- **Bitar eins og hryggvöðva „fillet“ og framhryggjar „rib eye“ og mjaðmasteik eru bestir við medium eldun því þetta eru afar meyrir bitar. Þunnar sneiðar af ýmsum bitum má oft grilla á aðeins 2-5 mínútum!**

Uppskriftir að einföldum lambakjötsréttum og ýmis ráð í eldhúsinu má finna á www.islensktlambakjot.is

Ballingslöv®





VANDAÐAR & STÍLHREINAR

INNRÉTTINGAR

FÁGUÐ OG TÍMALAUS HÖNNUN

Birgisson®

Ármúli 8 I 108 Reykjavík I Sími 516 0600 I www.birgisson.is

Grillaður lax

Hráefni

4 laxaflök
60 g púðursykur
30 ml Dijon-sinnep
15 ml sojasósa
5 g hvítlauksduft
5 g svartur pipar

Aðferð

1. Blandið púðursykri, sinnepi, sojasósu, hvítlauksdufti og svörtum pipar saman í skál.
2. Penslið blönduna á laxaflökin.
3. Hitið grillið að meðalháum hita.
4. Grillið laxinn í 4-5 mínútur á hvorri hlið þar til hann er fulleldaður.

Með þessu er gott að bera fram grillaðar sætar kartöflur (sjá síðu 56), sítrónu og hvítlauks-smjörsósu (sjá síðu 12) og ferskt salat.



SAUNA
fyrir þá allra kröfuhörðustu



BARREL SAUNA (tunnu)
Verð frá **585.000** kr.



ROUND CUBE SAUNA
Verð frá **1.795.000** kr.



SQUARE BARREL SAUNA
Verð frá **695.000** kr.



PATIO SAUNA
Verð frá **1.150.000** kr.

Saunurnar, sem eru bæði fánlegar úr greni og hitameðhöndluðum við - Thermowood, koma frá SAUNASELL í Eistlandi, sem hefur framleitt útisaunur í yfir 15 ár.

Okkar vinsælustu pottar til á lager!
Verð frá **148.000** kr.



Afar vandaðir RAFMAGNSPOTTAR frá NOVITEK HUOLTO í Finnlandi.



Fljótandi „hengirúm"
Í pottinn og laugina - eða með í töskunni til Tene.
Margir litir.
Verð frá **3.400** kr.



Gríðarsterk og vönduð plastglös
Geggjuð glös á pallinn, í pottinn eða ferðalagið.
Ýmsar stærðir og margir litir.
Verð frá **985** kr.



NORMX

NORMX · Auðbrekku 6 · Kópavogi · Sími 565 8899 · normx.is
Opið mánud. - fimmtud. 10-18, föstud. 10-17. og laugard. 10-14.

alltogsumt

DÁSAMLEGA DJÚSÍ GRILLUÐ RIF



- Þú byrjar á að koma ókrydduðum rifjum fyrir á skurðarbretti til að fjarlægja filmuna sem er á kjötinu. Til þess að gera það þarft þú hníf, sem er ekki beittur, sem þú kemur fyrir undir filmunni og grípur þér eldhúspappír og notar hann til að ná upp filmunni og toga hana af beini.
- Komdu rifjunum fyrir á bökunarpappír, þurrkaðu þau vel með eldhúspappír og settu til hliðar.
- Því næst býrðu til kryddblönduna. Hún samanstendur af krydduðu salti/seasonall, svörtum pipar, 1 tsk. chipotle-krydd, 1 tsk. kúmen og einn bolli af brúnum sykri.
- Nuddaðu þessu af rifin á báðum hliðum.
- Næst er það BBQ-sósan
- ½ tsk. chipotle-krydd, hvítlaukskrydd og safi úr einni límónu, eldað í litlum potti og látið sjóða í 3 til 4 mínútur.
- Nú ætti grillið að vera orðið heitt og þá kemur þú rifjunum fyrir á efri hæð ef um gasgrill er að ræða eða slekkur eldinn öðrum megin og kemur rifjunum fyrir þar. Ef um kolagrill er að ræða þá kemur þú kolunum fyrir á annarri hlið grillsins og setur rifin þeim megin sem kolin eru ekki.
- Ekki gleyma að olíubera grillflötinn.
- Til að halda góðum raka inni í grillinu þá er gott að gera skál með álpappír og setja vatn í hana og leyfa henni að vera með, meðan á grillun stendur.
- Ef grillið þitt býður upp á loftun er gott að hafa loftopið hálfopið meðan á grillun stendur.
- U.þ.b. 40 mínútum eftir að grillun hefst þá er gott að athuga hvort rifin séu að dökkna of hratt og minnka þá hitann á grillinu.
- Tékkaðu á rifjunum á 20 mínútna fresti og bættu á BBQ-sósu síðustu 30 mínúturnar af grillun.
- Heildargrillunartími er um 1½ klukkustund eða þar til rifin eru orðin meyr og laus á beinunum.
- Áður en rifin eru borin fram er gott að pensla smá BBQ-sósu á þau og strá fersku óreganó yfir.



ALBERT ELDAR

Albert Eiríksson hefur um árabil haldið úti síðunni alberteldar.is þar sem hann birtir uppskriftir að fjölbreyttum réttum auk þess sem þar er til dæmis hægt að finna góð ráð varðandi borðsiði og greinar um góð áhrif matar á heilsuna. Síðan er eins og konfektkassi með mismunandi molum. Sumarið er tíminn til að borða salöt og „léttari mat" og gaf Albert uppskrift að sumarlegu melónusalati sem er að finna hér á síðunni.

– Áhersla lögð á að hvetja fólk til að elda sjálft og frá grunni



Texti: Svava Jónsdóttir
Mynd: Albert.is

„Áherslan er lögð á að hvetja fólk til þess að elda sjálft. Elda frá grunni. Og að hafa þetta eins fjölbreytt og hægt er. Ég set inn á síðuna það sem ég er að gera á hverjum tíma," segir Albert Eiríksson sem heldur úti síðunni alberteldar.is Hann leggur líka áherslu á einfaldar uppskriftir svo auðvelt sé að elda viðkomandi rétti.

„Ég hef verið óhræddur við að prófa ýmislegt eins og grænmetis-, vegan- og hráfæðisrétti og ekki síður reynt að fá fólk til að að útbúa góðgæti og birta uppskriftir," segir Albert en inni á síðunni er hægt að velja „Gestabloggarar" og þar eru aðsendar greinar og uppskriftir. „Það er segin saga að það er víða fólk sem er afskaplega flinkt í eldhúsinu og fer hamförum í matargerð. Það er svolítið gaman að taka þátt í að skrásetja söguna, því að það er með uppskriftir eins og annað - það kemur eitt og annað í tísku sem á sér eitthvert tímabil og svo fer það úr tísku og eitthvað annað kemur í staðinn.

Matargerð þarf ekki að vera flókin. Við erum sum alin upp við það að sjá kannski mæður okkar og ömmur elda sykurbrúnaðar kartöflur fumlaust með steikinni á sunnudögum; þessar konur voru í æfingu allt árið. Þess vegna er til dæmis tekið fram á síðunni hvernig á að elda sykurbrúnaðar kartöflur og góð ráð fylgja."

Það einfaldlega úir og grúir af spennandi greinum og uppskriftum á síðunni og segir Albert að þar sé að finna hátt á þriðja þúsund færslur.

Uppskriftirnar koma víða að. Sumar finnur Albert á netinu og uppfærir þær jafnvel. Móðir hans, sem er á níræðisaldri, gekk á sínum tíma í Húsmæðraskólann á Blönduósi og hún hefur reddað mörgum uppskriftum og hefur Albert breytt sumum. „Í gamla daga þótti sjálfsagt að vera með mikinn sykur, en ég er búinn að minnka sykur um helming í mörgum af þessum gömlu uppskriftum og þær verða bara betri fyrir vikið." Einnig hefur hann fundið uppskriftir í ýmsum matreiðslubókum.

Á alberteldar.is er meðal annars að finna „Ferðast um Ísland" og er þar til dæmis að finna greinar um veitingastaði á Íslandi. Þá hefur hann skrifað um veitingastaði erlendis, sem er að finna undir „Matarborgir" og segir Albert að það sé gaman að upplifa heiminn í gegnum mat og matargerð og sjá hvað sé þjóðlegt í hverju landi.

FER HAMFÖRUM Í BAKSTRI

Albert þykir óskaplega gaman að baka. „Ég á það til að fara hamförum í bakstri og kaffimeðlæti. Mér finnst gaman að útbúa veislumat."

Albert segir að líf hans og eiginmanns síns, Bergþórs Pálssonar, hafi breyst svolítið fyrir rúmum áratug þegar þeir voru beðnir um að taka á móti hóp á heimili sínu og halda veislu. Það spurðist síðan út og hefur þróast á þann hátt að þeir taka reglulega á móti hópum á heimilinu. Þá hafa þeir haldið námskeið fyrir einstaklinga og hópa, til dæmis um kurteisi og borðsiði.

„Hugsum um heilsuna. Hún er verðmæt og að stórum hluta berum við ábyrgð á eigin heilsu. Njótum samveru með góðu fólki, njótum matarins, þess að hreyfa okkur og síðast en ekki síst: Njótum þess að vera til."

Melónusalat með bláberjum og fetaosti

Hráefni

1 fersk vatnsmelóna
1 1/2 bolli fersk bláber
ca 1 dl fersk mynta, söxuð gróft
1 bolli fetaostur í bitum
1-2 msk. ferskur sítrónusafi
1 msk. ólífuolía
smá salt

Aðferð

1. Fræhreinsið vatnsmelónu og skerið í bita. Bætið við bláberjum, myntu og fetaosti.
2. Hristið saman sítrónusafa og ólífuolíu og hellið yfir
3. Stráið ca 1/3 tsk. af saltflögum yfir áður en salatið er borið fram.
4. Skreytið með myntulaufum.

FLÚÐA SVEPPIR

FARMERS BISTRO

Við ræktum það sem við bjóðum uppá



Hlökkum til að taka á móti ykkur í sumar

Við erum staðsett í Flúðasveppum
– eina sveppabú landsins

Ferskt grænmeti til sölu á staðnum

www.famersbistro.is – s: 519-0808 – booking@farmersbistro.is

kalkúnaborgari

Hráefni

900 g hakkað kalkúnakjöt
60 ml brauðmylsna
1 egg
15 ml Worcestershire-sósa
5 g hvítlauksduft
5 g laukduft
5 g salt
2,5 g svartur pipar
Hamborgarabrauð
Avókadó-sneiðar
Agúrka

Aðferð

1. Blandaðu öllum innihaldsefnunum (nema hamborgarabrauðum og avókadó) saman í skál og hnoðaðu vel.
2. Mótaðu 8 hringlaga borgara.
3. Hitaðu grillið að miðlungsháum hita.
4. Grillaðu borgarana í 6-7 mínútur á hvorri hlið þar til þeir eru fulleldaðir.
5. Berið fram á hamborgarabrauðum með avókadó-sneiðum, skorinni agúrku og Tzatziki-sósu (sjá síðu 45)



Hollt & Gott
salatblöndurnar

- þú finnur þær í næstu verslun -





BBQ-kjötbollur

Hráefni

450 g nautahakk
450 g svínahakk
120 ml brauðrasp
60 ml mjólk
1 egg
60 g rifinn parmesan-ostur
15 g söxuð steinselja
5 g hvítlauksduft
5 g laukduft
5 g salt
2,5 g svartur pipar
240 ml BBQ-sósa að eigin vali

Aðferð

1. Blandaðu öllum innihaldsefnunum (nema BBQ-sósunni) saman í skál og hnoðaðu vel.
2. Mótaðu 2,5 cm kjötbollur.
3. Hitaðu grillið að miðlungs hita.
4. Grillaðu kjötbollurnar í 10-12 mínútur, snúðu þeim reglulega.
5. Penslaðu með BBQ-sósu og grillaðu í 2 mínútur í viðbót.

Berist fram með grilluðum maís (sjá síðu 46), hrásalati og bökuðum kartöflum.

Grillaðar lambakótelettur

Hráefni

8 lambakótelettur
60 ml ólífuolía
2 hvítlauksgeirar (smátt saxaðir)
15 g saxað rósmarín
15 ml sítrónusafi
5 g salt
2,5 g svartur pipar

Aðferð

1. Blandaðu öllum innihaldsefnunum saman í skál og leggið lambakóteletturnar í maríneringu í að minnsta kosti 1 klukkustund.
2. Hitaðu grillið að miðlungsháum hita.
3. Grillaðu lambakóteletturnar í 4-5 mínútur á hvorri hlið fyrir miðlungs steikingu.

Berið fram með grilluðum, sætum kartöflum (sjá síðu 56), grilluðum maísstönglum (sjá síðu 46) og tryltri Tzatziki-sósu.

TZATZIKI-SÓSA

Hráefni

120 ml fínt rifin gúrka
240 ml grísk jógúrt
1 msk. ferskur sítrónusafi
½ msk. extra virgin-ólífuolía
1 hvítlauksrif, rifið
¼ tsk. sjávarsalt
1 msk. saxað, ferskt dill
1 msk. söxuð, fersk mynta

Aðferð

1. Pakkið rifnu gúrkunni í viskastykki og kreistið varlega út umfram vatn.
2. Blandið saman í meðalstóra skál gúrku, jógúrt, sítrónusafa, ólífuolíu, hvítlauki, salti, dilli og myntu og hrærið vel saman.
3. Best er að leyfa sósunni að standa í allavega tvær klukkustundir í kæli áður en hún er borin fram.



Einfaldir grillaðir **maísstönglar**

Hráefni

8 maísstönglar
60 ml bráðið smjör
5 g paprikuduft
2,5 g salt
2,5 g svartur pipar

Aðferð

1. Hitið grillið að meðalhita.
2. Penslið maísstönglana með mjúku smjöri og stráið paprikudufti, salti og pipar yfir.
3. Grillið maísstönglana þar til myndast hafa grillför allan hringinn.
4. Maísstönglana má bera fram með öllum grillréttum sem meðlæti, en einnig eru þeir frábærir sem forréttur og snakk í útileguna fyrir börn og fullorðna.





Útfararþjónusta
Rúnars Geirmundssonar
Stofnað 1990
Traust fjölskyldufyrirtæki í áratugi

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

Líffræn hreinsun skólps

ANAEROBIX HREINSIVIRKI
með síu yfir 90% hreinsun



- *Verð frá: 250.000 m/vsk.*
- *Stærðir 3-600 persónueiningar*
- *Ekkert rafmagn*
- *Meira en 2ja þrepa hreinsun*

- Þægilegar í uppsetningu og lítið viðhald
- Fyrir sumarhús, heilsárshús, hótel o.fl.
- Engar siturlagnir – fyrirferðarlítil
- Mikið pláss fyrir seyru
- CE vottað
- Uppfylla kröfur til hreinsunar á viðkvæmum svæðum t.d við Þingvallavatn

ONE2CLEAN HREINSISTÖÐ
allt að 99% hreinsun



- *Verð frá 510.000 m/vsk.*
- *Stærðir 3-1500 persónueiningar*
- *Rafræn vöktun (valkvæmt)*
- *Getur hreinsað eColi allt að 99,9%*

INNIFALIÐ Í VERÐI

- Afhending á verkstað innan 100km frá Reykjavík
- Drengöng með gátlúgu sem tryggja að vökvi komist óhindrað út í jarðveg

CO_2

HVAMMSHÓLAR

SIGURÐUR VIGGÓ HALLDÓRSSON PÍPULAGNINGAMEISTARI +354 660 4085 SIGGI@HVAMMSHOLAR.IS

Grillaðar pylsur









Hráefni

900 g blandaðar grillpylsur frá Kjarnafæði
2 laukar,
2 paprikur,
15 ml ólífuolía
salt
svartur pipar

Aðferð

1. Skerið laukana og paprikurnar í sneiðar, blandið saman við ólífuolíu, salt og pipar.
2. Hitaðu grillið að miðlungsháum hita.
3. Grillaðu pylsurnar í 10-12 mínútur, snúðu þeim reglulega.
4. Grillaðu laukana og paprikurnar þar til mýkt er náð.
5. Berið pylsurnar fram með grilluðum lauk og papriku.



MÚR*og*VINIR

ALHLIÐA MÚRVERK

FLÍSALAGNIR - FLOTUN - STEINING - VÉLSLÍPUN

www.murogvinir.is



Kjúklingaspjót

Hráefni

900 g kjúklingabringur
2 paprikur
1 rauðlaukur
1 kúrbítur
60 ml ólífuolía
30 ml sojasósa
15 ml sítrónusafi
15 g þurrkað óreganó
5 g hvítlauksduft
5 g svartur pipar
5 g salt

Aðferð

1. Skerið kjúklinginn og grænmetið í bita.
2. Blandið ólífuolíu, sojasósu, sítrónusafa og kryddi saman í skál.
3. Leggið kjúklinginn og grænmetið í maríneringu í að minnsta kosti 1 klukkustund.
4. Hitaðu grillið í miðlungsháan hita.
5. Þræðið kjúklinginn og grænmetið á grillspjót (þau fast í flestum matvöruverslunum).
6. Grillaðu í 10-12 mínútur, snúðu reglulega.
7. Ekki gleyma að láta grillspjótin liggja í bleyti í a.m.k. 1 klst. svo þau brenni ekki á grillinu.

Pasta Salat

Hráefni

450 g þurrkað pasta (fusilli eða penne)
1 bolli sneidd papríka (1 meðalstór paprika)
1 bolli þunnt sneidd kúrbítur (1/2 meðalstór kúrbítur)
1 bolli kirsuberjatómatar, skornir í helminga
1/3 bolli þunnt sneiddir vorlaukar
1 bolli (113 gr) blandaðar ólífur, helmingaðar
1 bolli (56 gr) rifinn parmesanostur eða annar harður ostur
1 bolli (170 gr) ferskar mozzarella kúlur, skornar smátt
1/3 bolli fersk basilikka

HEIMAGERÐ DRESSING

Hráefni

1/3 bolli rauðvínsedik, hvítvínsedik eða kampavínsedik
1/2 tsk fínt sjávarsalt eða meira ef þér þykir það vanta
1/2 tsk ferskur malaður svartur pipar
1/2 tsk þurrkað oregano
1/2 bolli extra virgin ólífuolía
Leiðbeiningar

Aðferð

1. Komið stórum potti af söltu vatni að suðu.Bætið pastanu við og eldið þar til það er aldente eða með smá biti (skoðið leiðbeiningar á pakkningu). Látið pasta kólna í ísskáp
2. Meðan pastað er að sjóða, búið til dressinginguna í botni stórar skálar. Hrærið saman rauðvínsedik, salt, pipar, oregano og ólífuolíu saman. Bætið við köldu pastanu og blandið vel saman.
3. Hrærið papriku, kúrbít, tómötum, vorlaukum, ólífum, parmesan, mozzarella og kryddjurtum (ef notaðar) saman við. Smakkið til og bætið við salti og pipar eftir smekk.
4. Berið fram, eða fyrir bestu niðurstöður, hyljið og geymið í ísskáp í að minnsta kosti 30 mínútur og upp í 5 daga.



BBQ Nauta-bringa „Brisket“

Hráefni

2,3 kg nautakjöt
240 ml BBQ-sósa
30 g púðursykur
15 g paprikuduft
15 g hvítlauksduft
15 g laukduft
5 g salt
5 g svartur pipar

Aðferð

1. Hitaðu grillið að 110 °C. og haltu þeim hita út grillunina
2. Blandaðu öllu kryddinu og púðursykrinum saman í skál og nuddaðu því á nautabringuna.
3. Settu nautabringuna á grillið og eldaðu í 10-12 klukkustundir þar til það er mjúkt.
4. Penslaðu með BBQ-sósu og eldaðu í 30 mínútur í viðbót.

Þetta er einn vinsælasti grillrétturinn í Bandaríkjunum og ekki að ástæðulausu, bæði er nautabringa einstaklega bragðgóð og þetta sýnir líka muninn á atvinnugrillara og áhugamanni. Eldun nautabringu krefst þolinmæði við grillun og mikils eftirlits á hita, þar sem hitinn má alls ekki fara upp fyrir 110 °C og ekki niður fyrir 100 °C meðan á eldun stendur.

En vel grilluð nautabringa er með því besta sem þú færð, svo það er vel þess virði að leggja vinnuna á sig.

Það er bráðnauðsynlegt að bera nautabringu fram með góðu hrásalati og bakaðri kartöflu.







Algjörlega grillaðir kjúklingavængir

Hráefni

900 g kjúklingavængir
60 ml ólífuolía
30 ml sojasósa
15 ml hunang
15 g chili-duft
5 g hvítlauksduft
5 g laukduft
2,5 g svartur pipar
2,5 g salt

Aðferð

1. Blandaðu öllum innihaldsefnunum saman í skál og leggið vængina í maríneringu í að minnsta kosti 1 klukkustund.
2. Hitaðu grillið að miðlungsháum hita.
3. Grillaðu vængina í 20 mínútur, snúðu þeim reglulega, þar til þeir eru fulleldaðir.
4. Berðu fram með gráðostasósu eða léttri sítrónudressingu.

SÍTRÓNUSÓSA

Hráefni

240 ml hvítvín
1 hvítlauksrif, marið
240 ml rjómi
2 msk. ferskur sítrónusafi
4 msk. kalt smjör
Salt og pipar eftir smekk

Aðferð

- Helltu hvítvíninu í pott og bættu við mörðu hvítlauksrifi.
- Skerðu kalt smjörið í jafna teninga.
- Settu pottinn á meðalhita og láttu sjóða þar til vökvinn hefur minnkað um helming eða í u.þ.b. 10 mínútur.
- Hrærðu rjómann saman við og láttu sjóða, hrærðu reglulega í pottinum þar til rjóminn hefur þykknað og hylur bakhlið á skeið auðveldlega.
- Hrærið sítrónusafanum saman við og eldið, hrærið í pottinum reglulega í aðrar 1-2 mínútur.
- Taktu pottinn af hitanum og hrærðu kalt smjörið saman við, einum tening í einu, þar til smjörið hefur blandast við sósuna.
- Með því að bæta smjörinu við eftir að potturinn hefur verið fjarlægður af hitanum, bráðnar það ekki hratt og kemur í veg fyrir að sósan skilji sig.
- Smakkið til með salti og pipar og berið fram.

GRÁÐOSTASÓSA

Hráefni

60 ml sýrður rjómi
60 ml majónes
56 g mulinn gráðostur
1 msk. söxuð steinselja
1 msk. ferskur sítrónusafi (valfrjálst)
Örlítið, fínt sjávarsalt
Örlítill, ferskur malaður pipar
Mjólk eða vatn til að þynna dressingu, valfrjálst

Aðferð

- Blandið saman sýrða rjómanum, majónesinu, gráðostinum, steinseljunni, sítrónusafanum, saltinu og piparnum í litla skál og hrærið þar til allt hefur blandast vel og er orðið rjómakennt.
- Notið bakhlið á skeið til að kremja hluta af gráðostinum inn í sósuna til að fá meira bragð. Dressingin verður þá þykkari, sem gerir hana fullkomna fyrir íðýfur.
- Fyrir fljótandi dressingu, sem hentar vel fyrir salöt, hrærið út í eina eða tvær matskeiðar af mjólk eða vatni. Smakkið til og bætið við sítrónusafa, salti og pipar eftir smekk.
- Geymið í þéttu íláti í ísskáp í eina viku áður en á að bera dressinguna fram.

spánar heimili
Þitt annað heimili

ÞAÐ GETA ALLIR SELT ÞÉR FASTEIGN Á SPÁNI...

. . . EN ENGINN BÝÐUR UPP Á OKKAR ÞJÓNUSTUFRAMBOÐ !

ÖLL ÞJÓNUSTA Á EINUM STAÐ

KAUP
spánar heimili
Þitt annað heimili

LEIGA
Sumarhús á Spáni.is

AKSTUR

DEILIBÍLAR
SPÁNARBÍLAR

GISTING & GOLF
Costa blanca

COSTABLANCA OPEN
Costa blanca

VILDARKLÚBBUR
Vildarklúbbur spánar heimili Þitt annað heimili

LÖGFRÆÐI ÞJÓNUSTA
Spánar Lögmenn

KAUPENDA ÞJÓNUSTA
spánar heimili
Þitt annað heimili

GOLFKLÚBBUR ÍSLENDINGA Á SPÁNI
GÍS

FASTEIGNA UMSJÓN
spánar heimili
Þitt annað heimili

FRÍAR SKOÐUNARFERÐIR
spánar heimili
Þitt annað heimili

www.spann.is





BBQ
-sætar kartöflur fyrir sælkerann

Sætar kartöflur eins og þær gerast bestar. Frábært með grillmatnum eða til að njóta einna og sér.

Er hægt að grilla sætar kartöflur? – Já, að sjálfsögðu, og það er með því betra sem þú getur grillað. Ef það er gert rétt þá erum við að tala um lostæti. Þessi réttur er í svo miklu uppáhaldi hjá mér og fleirum að á fallegum sumardegi vel ég hann oft frekar en þunga steik. Ef þú átt von á grænmetisætum í heimsókn þá er þessi réttur alveg málið!

Sætar kartöflur eru frábær valkostur þegar skella á einhverju á grillið. Það eru ótal aðferðir í boði; hægt er að skera þær í báta eða skella þeim í álpappír. Best er að leyfa hugmyndafluginu að taka völdin.

Í þessari uppskrift eru kartöflurnar skornar í sneiðar sem eru síðan grillaðar þar til þær verða mjúkar. Að því loknu eru þær penslaðar með sætri og kraftmikilli BBQ-sósu.

Sumum kann að finnast framandi að blanda saman sætum kartöflum og BBQ-sósu, en það er svo sannarlega ekki fráleit hugmynd.

Hráefni

2 stórar sætar kartöflur eða um 1 kg.
3 msk. ólífuolía.
2 msk. reykt paprikukrydd.
2 tsk. Hvítlaukskrydd.
2 tsk. Laukkrydd.
1 tsk. ítölsk kryddblanda.
½ tsk. Salt.
½ tsk. svartur pipar.
½ bolli BBQ-sósa að eigin vali.

Val á BBQ-sósu fer algjörlega eftir smekk hvers og eins; sumir vilja sæta, aðrir súra og jafnvel vilja margir sterka. Þú velur þá sem þér þykir best og þá verður árangurinn eins og best verður á kosið.

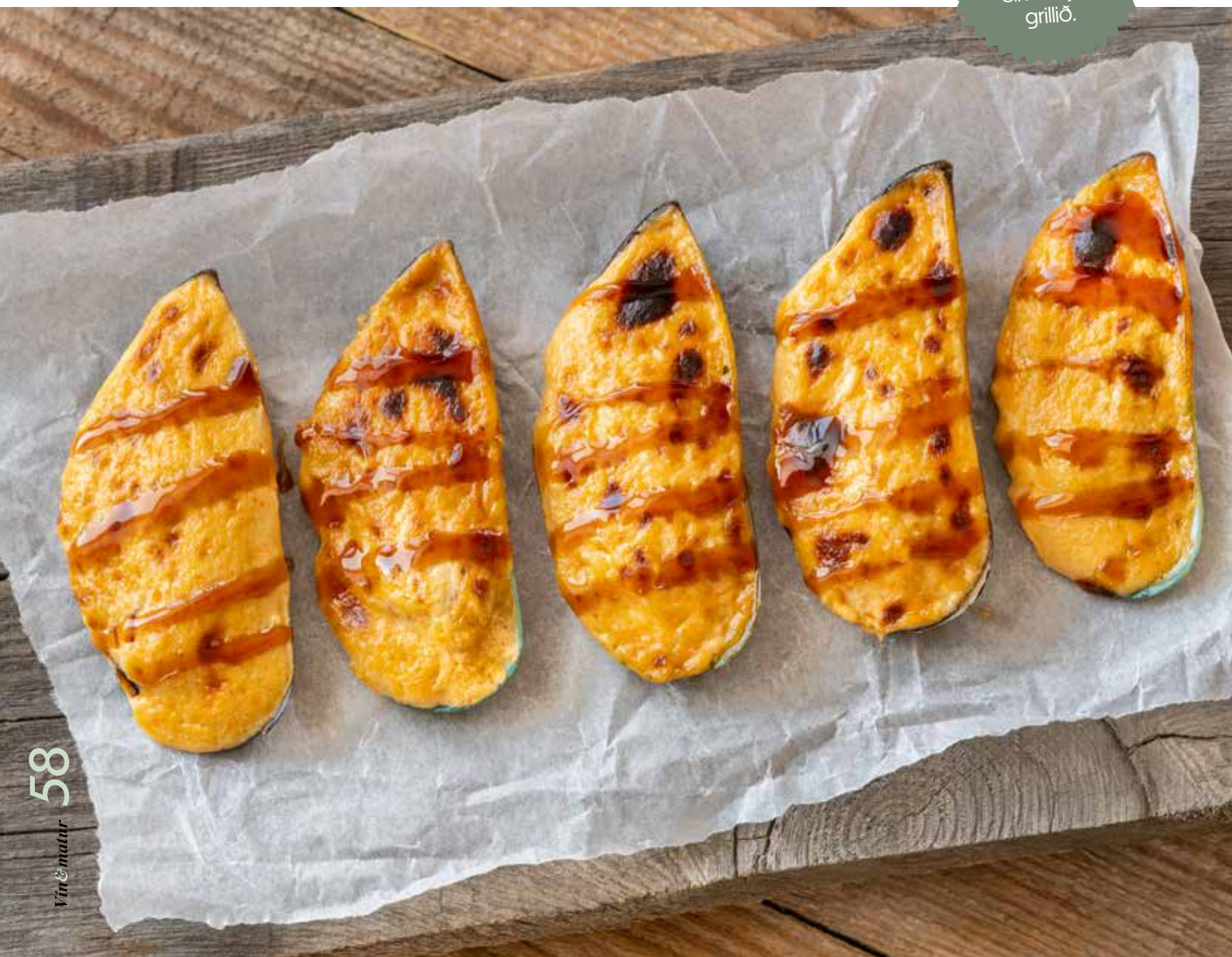
Undirbúningur

1. Skrúbbaðu sætu kartöflurnar undir volgu vatni, en alls ekki afhýða þær, því mikið bragð í hýðinu sjálfu.
2. Næst er að skera þær í u.þ.b. 1 cm þykkar sneiðar.
3. Settu þær í skál eða eldfast form og sáldraðu yfir þær ólífuolíunni.
4. Næst tekur þú kryddblönduna og stráir yfir og passar að kryddið fari jafnt yfir hverja sneið fyrir sig.

Aðferð

1. Hitaðu grillið í 180 °C.
2. Settu kartöflurnar á grillið í um 5 mínútur á hvorri hlið.
3. Eftir 5 mínútur á hvorri hlið setur þú þær á efri hillu grillsins og makar þær í BBQ-sósu og hefur þær á grillinu í 1 mínútu á hvorri hlið.
4. Nú er bara að taka þær af og skreyta, t.d. með skornum graslauk.

Sætar kartöflur eru frábær valkostur þegar skella á einhverju á grillið.





Glæsilegar þýskar innréttingar





Verið velkomin í sýningarsalinn að Suðurlandsbraut 26

INNlifun

Suðurlandsbraut 26 Sími 587 2700

Opið 11-18 virka daga

innlifun.is

ARNA GUÐLAUG KÖKUGERÐARMEISTARI

býður lesendum í sumarlega eftirréttaveislu

Ég elska að halda matarboð, veislur og að dekka borð. Eftir góðan mat, sérstaklega grillmat, er gott að fá eitthvað létt og ferskt og svolítið sætt til að setja lokapunktinn á máltíðina. Eftir að hafa haldið úti síðunni Kökukræsingar Örnu á Facebook í fjöldamörg ár komst ég að því hvað fólk vildi. Þrátt fyrir að ég starfræki ekki þá síðu lengur, þá elska ég að baka og halda veislur. Hér eru þrjár ofureinfaldar uppskriftir sem tekur ekki langan tíma að gera, en eru gómsætar og girnilegar.

Texti: Valdís Rán Samúelsdóttir
Myndir: Aðsend







Limoncello -tíramísú

LIMONCELLO-SÍRÓP

1 1/4 bolli vatn
1/2 bolli sykur
1 bolli Limoncello
3 tsk. sítrónusafi
Tíramísú

Hráefni

U.þ.b. 48 Ladyfinger-kökur (tveir pakkar)
700 g kaldur Mascarpone-ostur
425 g Lemon Curd
1/3 bolli Limoncello
4 tsk. sítrónusafi
2 bollar rjómi
1/3 bolli sykur

Aðferð

1. Setjið vatn og sykur í pott og hitið þar til sykurinn hefur leyst upp. Takið pottinn af hitanum og blandið Limoncello og sítrónusafa út í sykurvatnið. Látið kólna
2. Þeytið Mascarpone-ostinn á meðalhraða eða þar til hann er orðin mjúkur.
3. Hrærið Lemon Curd saman við.
4. Bætið Limoncello og sítrónusafa út í blönduna og hrærið vel saman.
5. Þeytið rjómann og sykurinn saman í annarri skál eða þar til rjóminn getur myndað stífa toppa.
6. Blandið rjómanum varlega saman við Mascarpone-blönduna.
7. Dýfið Ladyfinger-kexinu í síróp í ca 2 sek. og leggið í botn á formi. Endurtakið þar til botninn á forminu er þakinn. Takið þá tíramísú-blönduna og smyrjið þykku lagi yfir. Endurtakið svo Ladyfinger í síróp og raðið yfir tíramísú-blönduna. Þekið svo kexið með tíramísú. Að lokum er einn bolli af rjóma þeyttur með 2-5 tsk. af flórsykri og rifinn börkur af einni sítrónu nýttur sem skraut.
8. Sprautið rjómanum á tíramísúið.
9. Setjið í ísskáp yfir nótt eða í minnsta lagi í 4 klst.

Súper einföld og góð

skyrterta

Hráefni

Sirka 1 ½ pk. Hafrakex kex-mulið í stórt form
½ l. þeyttur rjómi
1 bolli sykur
2 egg
2 tsk vanillusykur
1 stór dós vanilluskyr

Aðferð

1. Þeytið rjómann og setjið í skál til hliðar.
2. Hrærið sykri, eggjum, vanillusykri og vanilluskyri saman.
3. Blandið rjómanum varlega saman við.
4. Hellt varlega yfir mulið kexið, og skellt í frysti í a.m.k. 4 klst.
5. Skreytt með berjum og flórsykri.









Sá einfaldi

Hráefni

Kókómjólk 1/4 lítri
Vanilluís 1/2 lítri
Þeyttur rjómi til að skreyta

Þessi fullorðins

Hráefni

Baileys 250 ml
Vanilluís 1/2 lítri
Þeyttur rjómi til að skreyta

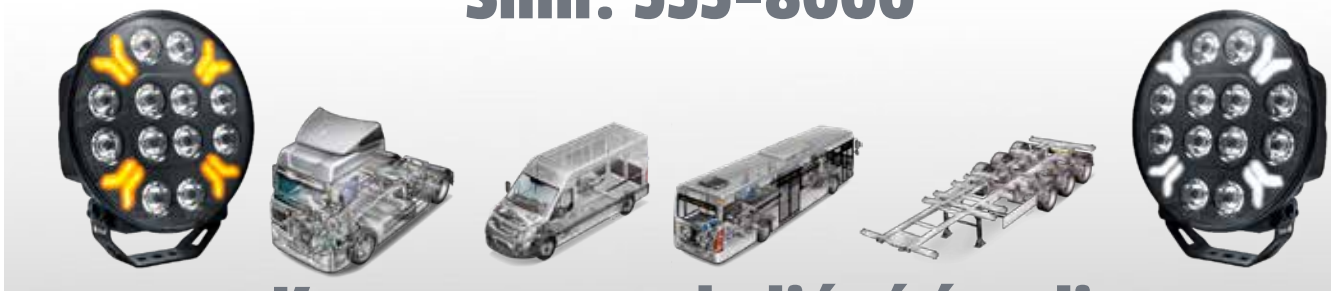
Aðferð

1. Allt sett í blandara og þeytt vel og borið fram í háum glösum á fæti.
2. Þeyttum rjóma smellt á toppinn áður en borið er fram.

KÉLANAUST ehf

Varahlutir í atvinnubíla

Sími: 555-8000



Kastarar og aukaljós í úrvali



prentmet Oddi

heildarlausnir í prentun



Við erum sérfræðingar í prentun bóka, almennu prentverki og framleiðslu umbúða. Öll framleiðsla fer fram á Íslandi.

Láttu sérfræðinga okkar aðstoða við að finna bestu, hagkvæmustu og umhverfisvænustu leiðina fyrir þig.

Vertu hjartanlega velkomin

Umbúðir · Almenn prentun · Bækur · Límmiðar · Stimplar

Lyngháls 1, 110 Rvk 5 600 600
Eyravegi 25, 800 Selfoss 482 1944
Glerárgötu 28, 600 Akureyri 4 600 700

prentmetoddi.is

Svansvottuð prentsmiðja · ÍSLENSKT LÁTTU ÞAÐ GANGA · JAFNLAUNAVOTTUN


GRANÍT
STEINAR