Vín & Matur

PITT EINTAK

AUKABLAÐ FEBRÚAR 2022

... sérblað fullt af samlokum!

Hrein íslensk hráefni fyrir þína heilsu

EYLÍF



Vín & Matur

Sólartún ehf. Útgáfufélag Ármúla 15, 105 Reykjavík

Ritstjóri og ábyrgðarmaður:
Reynir Traustason

Frétta- og útgáfustjóri:
Kolbeinn Þorsteinsson

Aðstoðarútgáfustjóri:
Salome Friðgeirsdóttir

Markaðs- og sölustjóri
Valdís Rán Samúelsdóttir

Ljósmyndari:
Róbert Reynisson

Blaðamenn:

Umsjónarmaður
Katrín Guðjónsdóttir

Guðjón Guðjónsson

Gunnhildur Birgisdóttir

Björgvin Gunnarsson

Salome Friðgeirsdóttir

Svanur Már Snorrason

Svava Jónsdóttir

Kristín Arna Jónsdóttir

Harpa Mjöll Reynisdóttir



Vín & Matur
2022

Með hækkandi sól eykst kraftur og því kemur nú út aukablað með samlokum.

Það er í mannsins eðli að festast í fari og er þetta aukablað liður í að berjast gegn því.

Samloka er ekki bara samloka, möguleikarnir eru endalausir og hér má finna sitthvað sem fær ykkur til að fara út fyrir þægindaramman.

Það er einlæg ósk mín að þetta verði upphaf aukinnar ævintýramennsku ykkar í samlokugerð.

Ég veit að allir geti fundið eitthvað við sitt hæfi.

Katrín Guðjónsdóttir,
ritstjóri og umsjónarmaður Víns & Matar



ÍSLENSKA ÁNÆGJUVOGIN

2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021

Við tryggjum ánægðari viðskiptavini

Sjóvá er efst tryggingafélaga
í Ánægjuvoginni fimmta árið í röð.







Grænmetis-klúbbsamloka

tilvalin í hádeginu

Hráefni:

3 sneiðar af heilkorna eða rúgristuðu brauði
3 msk. tilbúinn hummus
1 lítið avókadó (100 g), skorið í sneiðar
1 handfylli klettasalat
8-12 kirsuberjatómatar, skornir í sneiðar

Ciabatta með rauðrófum og kjúklingabaunum

Mettandi máltíð

Hráefni:

300 g soðnar rauðrófur í krukku
400 g dós kjúklingabaunir
3 msk. vegan-pestó
ólífuolía
skvetta af ediki (hvítvínsedik ef þú átt það)
2 stór ciabatta-brauð, skorin í tvennt
2 handfylli af blönduðu salati

Zorba, Grikkinn dansandi, stigi dans af gleði ef hann kynntist vörunum frá Sigma – ekta gríska



Sigma – ekta gríska
Hágæða ólífuolía úr sérvöldum ólífum

Vínin, rauð og hvít, fyrir öll tilefni

sigma
ekta gríska.






Verslunin Sigma – ekta grískt er í eigu hjónanna Söndru Steinarsdóttur og Ögmundar Kristinssonar, Ömma, sem hafa búið á Grikklandi í þrjú ár. „Við höfum búið í Larissa og Aþenu og á þeim tíma höfum við kynnst grískri menningu, nánast fengið hana beint í æð," segir Sandra. Hún segir að eðlilega hafi þau hjónin komist í tæri við gríska matargerð og fyrsta flokks þarlenda gæðavöru.

Þau hjónin hófu að flytja til Íslands grísk vín í sumarbyrjun í fyrra, enda var þeim mikið í mun að Íslendingar færu ekki á mis við þá dásemd sem grísk vín eru. „Frá upphafi settum við okkur það markmið að auka úrvalið og þá datt okkur í hug Sigma – ekta grískt, því Sigma er samheiti yfir S í gríska stafrófinu en fyrirtæki okkar heitir S ehf. Ekta grískt."

Um þessar mundir standa Sandra og Ömmi í ströngu því þau eru að opna vefverslun þar sem í boði verða grískar gæðavörur, ólífuolía, bragðbætt ólífuolía, balsamedik, ólífumauk, truffluolía, hnetusmjör og margt fleira – allt ekta grískt að sjálfsögðu.

Ólífuolían sem Sigma – ekta grískt býður upp á er framleidd af Andriotis. Umhyggja einkennir framleiðslu olíunnar sem er unnin úr ólífum sem vaxa á völdum stöðum í Grikklandi. Hvergi er slakað á í gæðakröfum hjá Andriotis, allt frá framleiðslu til geymslu fullunninnar ólífuolíu.

„Okkar markmið er að bjóða Íslendingum upp á fyrsta flokks gæðavörur frá Grikklandi"
Sandra & Ömmi

Kopos er hágæða jómfrúarolía frá Andriotis. Hún er með lágu sýrustigi og til í tveimur flokkum; Kopos og Kopos Limited Edition. Kopos er framleidd úr Koroneiki-ólífunni sem hefur verið nefnd drottning ólífanna og er þekkt um allan heim sem ein sú ákjósanlegasta til framleiðslu hágæða ólífuolíu. „Kopos er gríska orðið yfir „erfiði" og óhætt að segja að það endurspegli þá vinnu sem liggur á bak við öll stig framleiðslunnar, en fyrir vikið þá geta neytendur treyst því að gæði ólífuolíunnar séu sem best verður á kosið en verðið engu að síður sanngjarnt," segir Sandra.

Kopos Limited Edition er aftur á móti framleidd úr Koroneiki og Athinoelia í jöfnum hlutföllum. Athinoelia vex einungis í Monemasi í Suður-Grikklandi. „Það er mat margra sérfræðinga í gerð ólífuolíu að Athenoelia, sem er fágæt tegund, sé ein sú besta til framleiðslu extra virgin ólífuolíu," segir Sandra.

Þá má nefna Buteli-ólífuolíuna sem búin er til úr vandlega völdum ólífum, Lianoelia, sem vaxa á Korfú. „Bragðið af Buteli er þétt, ávaxtaríkt, beiskt og miðlungskryddað. Ilmurinn er sterkur," segir Sandra um Buteli-ólífuolíuna.

Sigma – ekta grískt flytur einnig inn vín; rauðvín og hvítvín. Vínin eru frá Kir-Yianni, Domaine Sigalas og ætti enginn að verða í vandræðum með að finna vín sem hæfðir tilefninu, sama hvert tilefnið er. Öll vín sem Sigma – ekta grískt flytur inn má nálgast í vefverslun Vínbúðarinnar. Kir-Yianni er fjölskyldufyrirtæki og einn af leiðandi vínframleiðendum í Grikklandi. Yiannis Boutaris stofnaði víngerðina, en nú er sonur hans við stjórnvölinn þar. Vín þeirra hafa hlotið fjölda verðlauna og viðurkenninga bæði í Grikklandi og um allan heim.

Víngerðin Domaine Sigalas er á fallegu eyjunni Santorini, á friðsælum hluta hennar, Oia. Víngerðin, sem er í eigu Kir-Yianni, var stofnuð af Paris Sigalas í byrjunar tíunda áratugarins og er einkum þekkt fyrir Assyrtiko-þrúguna sína. Vín Domaine Sigalas hafa fengið mikla athygli um allan heim og hlotið fjölda verðlauna og viðurkenninga.

Gleðilegt nýtt ferðaár



FJALLAVERKEFNI FERÐAFÉLAGS ÍSLANDS

Nú um áramót er góður tími til að setja sér göfug markmið um að stunda útivist, fjallamennsku, reglubundna hreyfingu og taka um leið þátt í góðum félagsskap.

Ferðafélag Íslands stendur fyrir fjölda fjallaverkefna þar sem allir eiga að finna eitthvað við sitt hæfi: *FÍ Landvættir · FÍ Landkönnuðir · FÍ Alla leið · FÍ Göngur og gaman · FÍ Esjan öll · FÍ Þrautseigur FÍ Léttfeti · FÍ Fótfrár · FÍ Fyrsta- skrefið · FÍ Heilsugöngur · FÍ Fjallahlaup · FÍ - Heilsuþrek · FÍ Útiþrek FÍ Kvennakraftur · FÍ Með allt á bakinu · FÍ Eldri og heldri · FÍ Hjóladeildin · FÍ Rannsóknarfjelagið · FÍ Útivistarskólinn.*

Meginmarkmið þessara hópa er útivera, náttúruupplifun, gleði og góður félagsskapur. Eins og í öllum ferðum Ferðafélags Íslands er mikil áhersla lögð á fræðslu og öryggi á fjöllum.

Nánari upplýsingar um öll verkefni FÍ má finna á heimasíðu félagsins **www.fi.is**

Upplýsingar um sumarleyfisferðir, helgarferðir, dagsferðir, skíðaferðir, námskeið, Ferðafélag barnanna og FÍ Ung má finna á heimasíðunni www.fi.is

Ferðaáætlun FÍ kom út í byrjun desember 2021 og hefur fengið frábærar viðtökur.

FERÐAFÉLAG ÍSLANDS · MÖRKINNI 6 · WWW.FI.IS · 568 2533

EGGJA-KLÚBBLOKA

og kartöflur



Hráefni:

2 hrærð egg
2 msk. majónes
3 brauðsneiðar
Smávegis smjör
2-3 sneiðar af tómötum eða salatblað
1 skinkusneið
1 ostsneið
Kartöfluflögur til að bera fram með samlokunni

Falafel-samloka
í pítubrauði

Hráefni:

Klassískt falafel (eða bakað falafel)
Pítubrauð
Kóríandersósa
½ bolli hummus
2 meðalstórir tómatar, saxaðir
Kirsuberjatómatar, skornir til helminga
3 bollar saxað grænkál
½ lítill rauðlaukur, skorinn í sneiðar
Kóríander, saxað, eða steinselja til að skreyta



Einföld og fljótleg

með skinku og sinnepi

Hráefni:

Tvær mjúkar brauðsneiðar, t.d. heimilisbrauð
Hellman's majónes
Dijon-sinnep
Ostur eftir smekk (3 sneiðar)
Skinka, til dæmis hunangsskinka eða kalkúnaskinka
Kálblað
Rauðlaukur, skorinn smátt
Tómatar
Gúrka
Krydd eftir smekk

Aðferð:

Smyrjið báðar brauðsneiðar með majónesi og svo örþunnu lagi af Dijon-sinnepi yfir. Ef þið viljið bæta kryddi við, skal strá því yfir aðra sneiðina - en Dijon-sinnep gefur annars feikinóg bragð. Setjið rauðlaukinn á aðra sneiðina og ostinn því næst yfir. Næst bætið þið skinkunni við og eftir það tómatsneiðum, gúrku- sneiðum og kálblaði. Lokið samlokunni. Skerið samlokuna horn í horn og berið fram.

Fullkomið að loknum skóladegi eða í hádegishléi.

H Veitingar
Matar- og veisluþjónusta

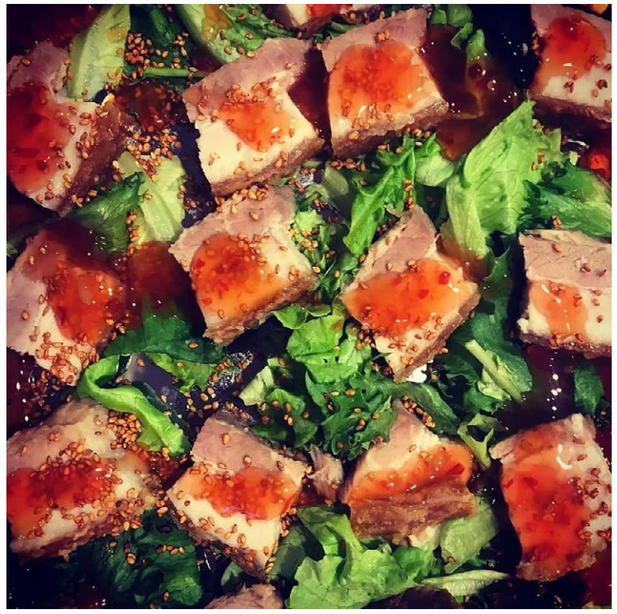
Heitur mömmumatur í hádeginu, alla virka daga!













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

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

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

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

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

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



Camembert-samloka

— pönnusteikt

Hráefni

2 þykkar sneiðar af brauði (fínt)
85 g camembert- eða brie-ostur
1 skeið trönuberjasósa
Nokkrir dropar af balsamediki
Smjörklípa

Aðferð:

Steikið brauðsneiðarnar upp úr smjöri á báðum hliðum. Setjið ostinn, sósuna og edik á milli og steikið áfram á pönnunni í stutta stund.

Samloka með pestó

og ítölskum pylsum



Hráefni:

2 brauðbollur
2 ítalskar pylsur að eigin vali, skornar í tvennt eftir endilöngu
1 ciabatta-rúlla, skorin í tvennt
2 msk. ferskt pestó
1 paprika (niðursoðin eða fersk) skorin í bita
Mozzarella-kúla skorin í sneiðar
Handfylli klettasalat



GRANÍT STEINAR

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





