7. tbl. september 2022

Vín og matur

Þráinn Freyr Vigfússon kokkur á Michelin staðnum ÓX

HAFNARTORG GALLERY

Bandarísk vín



Stútfullt blað af girnilegum uppskriftum

FRÍTT eintak

NÝTT

MIST

COLLECTION





VÖNDUÐ ÍSLENSK HÖNNUN

BRANDSON

BRANDSON.IS

Velkomin heim



LIND
FASTEIGNASALA

fastlind.is • nyjaribudir.is • eignaleit.is • frittverdmat.is

VILDARKORT LINDAR:

30% AFSLÁTTUR



HJÁ EFTIRFARANDI FYRIRTÆKJUM:

SHELGASON · brautir & gluggatjöld · HÚSGAGNA HÖLLIN · DORMA · Betra BAK · Flügger litir · Parki · VÍDD · HÚSASMÍÐJAN

DÆMISÖGUR FRÁ VIÐSKIPTAVINUM

Jón og Gunna eru ungt par sem keypti sína fyrstu íbúð nýlega. Íbúðin þarfnaðist viðhalds og þau vantaði ný húsgögn, rúm og gardínur.

Þau máluðu í búðina, skiptu um gólfefni, tóku baðherbergið í gegn og skiptu um blöndunartæki

Þar sem þau voru í viðskiptum við Lind fasteignasölu fékkst **30% afsláttur** af öllu því sem þau vanhagaði um.

Með vildarkortinu spöruðu þau sér:
687.368 kr.

Jónína, kona á besta aldri, keypti sér nýja íbúð. Í hana vantaði öll ljós, parket og gardínur og sófinn sem hún átti var of stór þar sem hún var að minnka við sig.

Hún keypti það sem hana vantaði, viðarparket, fallegar gardínur og screen, borðstofuborð, stóla og sófa.

Þar sem hún var í viðskiptum við Lind fasteignasölu og nýtti sér **vildarkortið,** sparaði hún umtalsverða fjárhæð.

Með vildarkortinu spöruðu hún sér:
458.978 kr.

Borgþór og Aníta eru hjón um fimmtugt. Þau keyptu sér gamalt einbýlishús sem þarfnaðist yfirhalningar.

Þau tóku húsið meira og minna í gegn, skiptu um öll gólfefni, endurnýjuðu tvö baðherbergi ásamt því að sparsla og mála allt húsið. Þau settu granítborðplötur í eldhúsið og annað baðherbergið, skiptu svo út öllum gardínum og keyptu sér að lokum nýtt rafmagnsrúm í versluninni Betra bak.

Með vildarkortinu spöruðu þau sér:
1.442.500 kr.

Markaðsaðstæður á fasteignamarkaði í dag eru óvenjulegar

Það hafa aldrei verið færri eignir til sölu., sérstaklega þar sem fólk finnur ekki réttu eignina áður en það setur sína eigin á sölu. Það eru nokkrar leiðir færar til að leysa þessi mál sem við getum kynnt fyrir þér.

Settu heimilið þitt á sölu hjá okkur og við finnum nýtt heimili handa þér áður en þú selur.
Við kíkjum í heimsókn, gerum verðmat ásamt lýsingu á eigninni. Jafnframt mætum við með atvinnuljósmyndara og gerum allt klárt. Þegar draumaeignin kemur setjum við allt á fullt og hjálpum þér við kaupin á nýju heimili.

Ef við finnum ekki nýtt heimili, né seljum það gamla, tökum við enga þóknun fyrir.
Skráðu eignina eða fáðu tilboð í þjónustu og lausnir á **www.fastlind.is**

Á Lind fasteignasölu starfa yfir **30 löggiltir fasteignasalar** með áratuga reynslu á öllum aldri, allt **frá 25 ára til 66 ára** og jafnt kynjahlutfall tryggir það að allir ættu að geta fundið fasteignasala við sitt hæfi.

Húsgagnahöllin: 30% afsláttur af öllum vörum.
Betra bak: 30% afsláttur af öllum vörum.
Dorma: 30% afsláttur af öllum vörum.
Flügger: 30% afsláttur af allri innimálningu.
S. Helgason: 30% afsláttur af öllum borðplötum.
Parki: 30% afsláttur af öllum vörum nema innréttingum.
Z brautir og gluggatjöld: 30% afsláttur af öllum vörum.
Vídd: 30% afsláttur af öllum vörum..
Húsasmiðjan: 30% afsláttur af hreinlætistækjum og ljósum.
ATH! Afslátturinn gildir ekki á útsölum.



LIND
FASTEIGNASALA

Bæjarlind 4
Sími: 510 7900
www.fastlind.is

Vín og matur

Sólartún ehf. Útgáfufélag Ármúla 15, 105 Reykjavík

7. 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

Umbrot: Lára Garðarsdóttir



Líkt og glöggir sjá hefur tímaritið Vín og matur fengið nýtt og glæsilegt útlit með aðstoð hinnar hæfileikaríku Láru Garðarsdóttur sem á heiðurinn að hönnun blaðsins. Forsíðuviðtal blaðsins er á persónulegu nótunum við Þráinn Frey Vigfússon kokk. Þar fer hann yfir æskuárin, hugmyndina að Sumac og Óx, Michelin stjörnuna og allt það spennandi sem er á döfinni.
Lesendur geta fundið hinar ýmsu haustlegu uppskriftir sem eru tilvaldar þegar fer að kólna í veðri.
Vín- og bjór pörun verður með nokkrum vel völdum uppskriftum, ásamt víni og bjór mánaðarins.
Umfjöllun um nýja og glæsilega mathöll Hafnartorgi og margt fleira.
Ég vona að ykkur líki þetta nýja og betrumbætta matreiðslublað og að allir geti fundið 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



Sveppir í hvítlauk og parmesan

Þessir rjómalöguðu hvítlauks- og parmesan sveppir eru steiktir í smjöri og hvítlauk þar til þeir eru fullkomlega brúnaðir. Því næst eru þeir settir í ofurauðvelda rjómalagaða Parmesan sósu sem þú þarft aðeins tvö hráefni í! Meðlæti eða sósa – Þitt er valið.

Hráefni:

3 msk smjör
2 msk ólífuolía
800 gr sveppir- hreinsaðir og skornir til helminga
¼ tsk salt (eða eftir smekk)
½ tsk pipar (eða eftir smekk)
3 hvítlauksgeirar, saxaðir
1 ½ bolli rjómi
½ bolli Parmesanostur nýrifinn
Skreytið með ferskri steinselju og rifnum parmesan.

Aðferð:

1. Steikið smjör og ólífuolíu á stórri pönnu og við meðalháan hita þar til smjörið hefur bráðnað.
2. Bætið sveppunum út í, kryddið með salti og pipar og steikið þar til þeir byrja að brúnast og mýkjast.
3. Bætið hvítlauknum út í og steikið í um það bil mínútu. Hrærið þá rjómanum og parmesanosti saman við og eldið þar til sósan byrjar að freyða og þykkna aðeins. Smakkið til með salti og pipar. Hægt er að bera fram sem meðlæti en einnig yfir pasta og kjúkling.

ÍSLENSKT LAMBAKJÖT · NÁTTÚRULEGT SÍÐAN 874 ·

NÁTTÚRULEGA GOTT HAUST

MEÐ ÍSLENSKU LAMBAKJÖTI

Haustið gefur einstakt tækifæri til að njóta lambakjötsins eins og það gerist allra best, ferskt og náttúrulega gott.

Skoðaðu uppskriftirnar á íslensktlambakjöt.is



Gulrætur í hvítlauks- og kryddmarineringu

Hráefni:

½ tsk hvítlauksduft
½ tsk þurrkað oregano
½ tsk þurrkuð basilikka
½ tsk þurrkuð steinselja
½ tsk þurrkað timjan
½ tsk salt eða eftir smekk
¼ tsk pipar eða eftir smekk
450 gr ferskar gulrætur þvegnar
2 msk ólífuolía

Aðferð:

1. 1. Forhitið ofninn í 190 gráður. Setjið smjörpappír á bökunarplötu.
2. Skrælið gulræturnar, raðið á plötuna og leggið til hliðar. Blandið saman hvítlauk, oregano, basilikku, steinselju, timjan, salti og pipar saman í litla skál. Penslið hvítlauksjurtablöndunni yfir gulræturnar ásamt 2 msk af ólífuolíu.
3. Blandið öllu saman og passið að allar gulræturnar séu með hvítlauks- og kryddjurtablöndu.
4. Bakið í ofni í 35 mínútur eða þar til auðvelt er að stinga í gulræturnar með gaffli.

Íslenskt
NAUTGRIPA
HAKK
90% MINNA PLAST
LENGRA GEYMSLUÞOL
MINNI MATARSÓUN
KJARNAFÆÐI
MINNI MATARSÓUN
MINNA PLAST
ENDURVINNANLEGT PLAST
#veldugaediveldukjarnafaedi



Þráinn Freyr Vigfússon Michelin kokkur:

„Svolítið klikkaður að fara í þetta“

Þráinn Freyr Vigfússon þekkja margir sem einn besta matreiðslumann landsins. Er hann kokkur á veitingastaðnum Óx sem hlaut Michelin stjörnu nú í júlí síðastliðnum en varð það til þess að aðsóknin jókst gríðarlega. Áhuginn á matargerð segir Þráinn að öllum líkindum vera kominn frá mömmu hans, sem er kokkur.

„Í raun og veru sagðist ég ætla að verða kokkur sem krakki en það var engin inneign fyrir því. Ég var ekkert að gera neitt og hafði engan áhuga á því þannig lagað,“ segir hann og bætir við að móðir hans hafi útskrifast sem kokkur á sama tíma og hann fæddist. Þráinn er ættaður frá Sauðárkróki en þar bjó hann í sextán ár. Faðir Þráins rak sumarhótel á Sauðárkróki og byrjaði hann að umgangast kokkana sem lítill drengur. „Svo fór maður að hjálpa í uppvaskinu svona eitt og eitt kvöld,“ en á þeim tíma var hann orðinn fjórtán ára gamall. Það var svo þegar hann fór að hjálpa til í eldhúsinu nokkru síðar er Þráinn uppgötvaði það sem átti eftir að verða hans helsta áhugamál, matreiðslan. „Ég fann bara hvað þetta átti vel við mig og þetta var gaman líka.“

Þráinn á eina systur en aðspurður hvort hún hafi sótt í eldamennskuna eins og hann sjálfur segir hann það aðeins vera heimafyrir. „Hún er alveg í því svona heima við en hún er verkfræðingur. Hún er svona aðeins meira í kössunum sko,“ segir Þráinn og hlær.

Þegar Þráinn var 17 ára gamall varð nokkur breyting í lífi hans. Sveitastrákurinn flutti til Kanada með fjölskyldunni en þar voru þau búsett í ár. Tveimur árum síðar, eða þegar Þráinn var tvítugur ákvað hann að halda til Reykjavíkur.

En hvenær kom hugmyndin að Óx? „Hugmyndina að Óx fékk ég þegar fékk ég þegar ég var að vinna í veiðihúsi. Það er í rauninni fyrsta hugmyndin, að gera svona lítinn veitingastað sem er með svona „intimassi“ - og bara fjórtán sæti. Það var hugmyndin sem mig langaði að gera á þeim tíma, árið 2007, svo gerast hlutir a Íslandi og hlutir breyttust. Þá í rauninni seinna meir kom hugmyndin mín að gera annan veitingastað sem væri svona að halda uppi þessum litla stað sem óx er.“

Þráinn ferðaðist víða og sótti veitingastaði um allan heim. Þannig segist hann hafa bætt við kunnáttu sína í matargerð og heillaðist hann um leið af áður nokkuð óþekktum áhrifum í matargerð hér á landi.

„Ég var búinn að ferðast mikið og fannst þessi matreiðsla sem Sumac er að gera, áhrifin frá norður Afríku, Líbanon – mjög spennandi og heillandi. Ég sótti staði og ferðaðist ákveðið til þess að læra meira og átta mig meira á þessu. Þá í rauninni smíðaðist þessi hugmynd að Sumac. Mér fannst það líka vanta í markaðinn(heima) eitthvað nýtt. Sumac hefur þá sérstöðu að vera algjörlega ólíkur öðrum veitingastöðum í þessum klassa, sem er kannski svona casual ,fine dining. Þá fannst mér þetta fitta vel inn, þó að mörgum hafi kannski fundist ég svolítið klikkaður að fara í þetta.“

Hugmyndin Þráins borgaði sig svo sannarlega og er staðurinn nú einn sá besti og eftirsóttasti á Íslandi í dag. „Sumac hefur sína sérstöðu og akkúrat sama með Óxinn. Báðir staðirnir skera sig vel út. Óx er þessi íslenski staður og Sumac er gjörólíkur,“ segir hann.

Aðspurður, hvað hafi orðið til þess að þeir hrepptu stjörnuna, segir hann það samspil af mörgum þáttum.



,,Sérstaðan, sagan, maturinn. Óxið er svolítið mikil tenging við mig í innréttingunum og hugmyndafræðinni á bakvið það. Maturinn hefur verið stígandi frá því að við byrjuðum og við höfum smátt og smátt alltaf verið að bæta okkur í upplifun og öðru.‘‘

,,Við vissum svo sem að Óx var fyrir tveimur árum að banka á hurðina. Við fréttum af heimsóknum frá Michelin sem voru þrjár það ár. Þeir sækja ekki staði þrisvar sinnum sem eru bara reccomended nema það sé einhver ástæða. En við bjuggumst ekki við þessu í ár því að ég var búinn að láta þá vita að við værum að flytja. Þannig að þetta var svona surprise.‘‘

Er eitthvað hráefni í uppáhaldi?

,,Nei í rauninni ekki. Við vinnum mikið með sjávarafurðir og grænmetið, svo er kjötið kannski í lágmarki, við erum með fáa rétti sem eru kjöt. Hráefnið stjórnar okkur og hvert við förum með þetta.‘‘

Sjálfur hefur Þráinn gaman að því að vinna með hörpuskel og humar. En hvað er í uppáhaldi hjá kokkinum sjálfum.

,,Það er alltaf gaman að bara einfaldri steiktri rauðsprettu heima hjá mér. Steiktur fiskur yfir höfuð bara,‘‘ segir hann, aðspurður hver hans uppáhalds réttur sé.

Hvernig sér Þráinn framtíðina fyrir sér?

,,Framtíðin er náttúrulega núna bara að færa Óxið einhverja 300 metra upp Laugarveginn. Þar erum við byrjaðir að smíða kokteilbar sem að er skírður í höfuðið á ömmu minni á Sauðárkróki, eða nicknameið hennar sem er uppnefni sem að barnabörnin svona í gríni byrjuðu að kalla hana og svo festist það bara við hana. Það er amma don sem er svona eins og í mörgum fjölskyldum að amman veit allt og vill vita allt og stjórnar svona flestu,‘‘

Ljóst er að Amma Don komi til með að verða einstakur kokteilbar, sem hefur ekki sést áður hér á landi en hugmyndin er hreint út frábær.

,,Það er bar sem er um þrjátíu sæti. Gestirnir sem koma á Óx þeir byrja að setjast þar niður i frystu drykkina og fyrstu litlu bitna. Það rými er innréttað sem stofa frá 1970, hjá svona eldri konu, með því yfirbragði. Þannig að þú upplifir þig ekki inni á bar, þú upplifir þig inn í mjög flottri stofu frá 1970. Barinn er allur innfelldur inn í innréttinguna sem er sérsmíðuð fyrir staðinn. Þar byrja gestirnir á Óx upplifunina sína og eftir að þeir eru bunir að fá fyrsta drykkinn og fyrstu litlu bitana, þá eru þeir leiddir inn á Óx sem er falinn á bakvið. Þú sérð engan veginn að það sé annar staður þarna inni,‘‘ segir hann en eftir að gestir Óx færa sig inn á veitingastaðinn opnar Amma don fyrir gesti og gangandi.

,,Þá opnar barinn fyrr gesti. Þá er þarna bara high end kokteil bar sem er að vinna með spes kokteila. Það verður bara lítil bjalla a Laugarveginum sem fólk dinglar til þess að komast inn og ef hann er fullur - þá kemstu ekki inn,‘‘ segir Þráinn en Amma don er ekki eina verkefnið sem hann vinnur að. ,,Svo erum við með annað verkefni sem er á svipuðum stað sem ég ætla ekki að nefna alveg strax en það er eitthvað annað á leiðinni líka.‘‘

Uppáhalds veitingastaður erlendis?

,,Ég fer mjög oft á The Barbary í London. Svo myndi ég segja Kateau í Köben - Var mjög góður síðast þegar ég fór,‘‘ segir Þráinn að lokum. Ljóst er að það verður mjög spennandi að fylgjast með honum í framtíðinni, leiðin liggur upp á við.





Hvítlaukur

Hvernig á að velja hvítlauk?

Þegar þú verslar hvítlauk skaltu ganga úr skugga um að hann sé ekki of þurr eða mjúkur. Ef hvítlaukurinn er með græna spíra er best að sleppa honum.

Hvar áttu að geyma hvítlaukinn og hversu lengi endist hann?

Þú hefur eflaust velt því fyrir þér hversu lengi hvítlauksgeirarnir í ísskápnum endast. Þrátt fyrir að þeir virðist aldrei skemmast er það ekki svo. Geymsluþol hvítlauks, í heilu lagi, getur verið allt að sex mánuðir ef hann er geymdur á köldum, dimmum stað og því er eldhúsborðið líklegast ekki besti staðurinn fyrir hvítlauk.
Hýðislaus hvítlauksgeiri endist í um það bil viku í ísskápnum og skorinn enn skemur eða í um tvo daga.

Hvernig á að geyma saxaðan hvítlauk?

Saxaður hvítlaukur getur skemmst fljótt, svo reyndu að nota hann upp eins fljótt og auðið er. Þú getur geymt saxaðan hvítlauk í ísskápnum í allt að tvo daga. Hægt er að hylja hvítlaukinn með ólífuolíu og lengja endingartímann um tvo til þrjá daga.



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.

Höfuðpúði
5.900 kr.

Algjör slökun!

Fljótandi „hengirúm". Margir litir
3.900 kr.

Nú eigum við okkar vinsælustu potta til á lager!

Pottarnir okkar eru fáanlegir í nokkrum litum.

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.

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

Heimagerð tómatsúpa með basilikku

Hráefni:

8-9 stykki tómatar
4 matskeiðar ólífuolía
1/2 tsk salt eða eftir smekk
1/4 tsk pipar eða eftir smekk
2 bollar grænmetissoð
1 matskeið smjör ósaltað
1 stór laukur saxaður
3 hvítlauksgeirar saxaðir
1/4 bolli fersk basilikka, söxuð
1 matskeið ferskt timjan, saxað
2 matskeiðar hveiti
1 matskeið púðursykur
1 tsk reykt paprika

Aðferð:

Forhitaðu ofninn þinn í 200°C. Leggið tómatana á bökunarform, dreypið 2 msk af ólífuolíu yfir og kryddið síðan með salti og pipar. Bakað í ofni í um 30 mínútur.

Setjið tómatana með hýðinu í matvinnsluvél eða blandara ásamt einum bolla af grænmetissoðinu. Blandið þar til tómatarnir eru orðnir að mauki.

Því næst steikið þið grænmetið. Hitið hinar 2 msk af ólífuolíu sem eftir eru í stórum súpupotti og bræðið smjörið við meðalhita. Bætið lauknum út í og steikið í um 5 mínútur, eða þar til laukurinn byrjar að verða glær. Hrærið hvítlauknum saman við og steikið í eina mínútu.

Bætið ferskri basil, timjan út í og hrærið. Stráið hveitinu yfir laukblönduna og blandið saman. Eldið í um það bil 1 til 2 mínútur. Hrærið 1 bolla af grænmetissoði út í eða þeytið, ef þarf, til að fjarlægja hveitikekki. Næst skaltu hella tómötunum(maukinu) saman við. Að lokum er púðursykri og reyktri papriku hrært út í og kryddað með salti og pipar eftir smekk.

Látið súpuna malla án loks í 20 – 30 mínútur. Berið fram með rifnum parmesanosti og brauði.







Sætkartöflu- og kalkúnabollur með jógúrtsósu

Hráefni:

1 lítill laukur smátt saxaður eða rifinn
450 gr rifið kalkúnakjöt
2 bollar sætar kartöflur soðnar og stappaðar
1 stórt egg
3 hvítlauksgeirar saxaðir
2 matskeiðar hlynsíróp
1 matskeið heit sósa
1/2 bolli brauðraspur
1/2 bolli steinselja fersk eða þurrkuð (saxið ef þið notið ferska)
1 tsk salt
1/2 tsk pipar eða eftir smekk
4 matskeiðar ólífuolía

Aðferð:

1. Blandið öllu hráefninu fyrir bollurnar saman í stórri skál, nema olíunni. Gakktu úr skugga um að allt sé nægilega hrært saman og vel blandað.
2. Mótaðu litlar kjötbollur. Miðað er við að þær séu jafn stórar og sænsku kjötbollurnar sem við þekkjum öll.
3. Hitið um 2 msk af olíunni á stórri pönnu. Bætið kjötbollunum út í og steikið þar til þær eru gullnar allt í kring, eða í um 7 mínútur. Ekki steikja allar bollurnar í einu, snúið þeim við reglulega svo þær brúnist á öllum hliðum.

Jógúrtsósa með hlynsírópi

1/2 bolli grísk jógúrt
1/4 bolli majónes
2 matskeiðar hlynsíróp
1/4 tsk salt eða eftir smekk
1/4 tsk pipar eða eftir smekk

Þeytið saman öll hráefni fyrir sósuna í lítilli skál og berið fram með kjötbollum.





Kjúklinga- og osta Enchilada súpa

Þessi uppskrift er auðveld, fljótleg og að sjálfsögðu, ljúffeng líka! Þú þarft rauða enchilada sósu í þessa súpu en tegundin skiptir ekki miklu máli og er í raun smekksatriði.
Til að gera þessa súpu rjómalagaða notaði ég léttan Philadelphia ost en hægt er að nota hvaða tegund sem er. Ástæðan fyrir því að þessi súpa er góð og fljótleg er sú að notaðar eru kjúklingabringur sem hafa þegar verið eldaðar(fást tilbúnar, vacuum pakkaðar, í flestum matvöruverslunum). Ef þér finnst súpan vera of þykk er hægt að bæta við meira kjúklingasoði þar til hún hefur náð þeirri áferð sem þú vilt.
Berið þetta fram með smá söxuðum graslauk eða basilikku og rifnum mozzarella osti. Fyrir þá sem vilja er hægt að mylja tortilla flögur yfir, eða hreinlega bara einfalt og gott brauð.

Hráefni:

1 matskeið ólífuolía
1 stór laukur saxaður
1 græn paprika fræhreinsuð og söxuð
1 krukka/dós Enchilada sósa
230 grömm rjómaostur
1 dós niðursoðnir hægeldaðir tómatar (400 grömm)
1 bolli svartar baunir, skolaðar
1 bolli frosnir maískorn
2 bollar kjúklingabringur soðnar, úr 1 steiktum kjúkling, saxaðar
1 bolli kjúklingasoð
2 vorlaukar eða basilikka, saxað

Aðferð:

1. Hitið ólífuolíuna í stórum súpupotti á meðalhita. Bætið lauknum og paprikunni út í og steikið í 5 mínútur eða þar til laukurinn er orðinn mjúkur og hálfgagnsær.

2. Bætið enchilada sósunni og rjómaostinum út í. Notið trésleif og hrærið í þar til osturinn hefur bráðnað alveg. Bætið hægelduðum tómötum, svörtum baunum, og maís saman við og hrærið.

3. Bætið söxuðum kjúklingabringum og kjúklingasoði saman við og sjóðið saman í um það bil 10 til 15 mínútur. Hrærið af og til, þar til súpan er orðin mjög heit. Gætið þess að sjóða súpuna ekki of lengi. Ef þér finnst súpan vera of þykk skaltu bæta við aðeins meira kjúklingasoði.

4. Berið fram með vorlauk eða basilikku og mozzarellaosti. Fyrir þá sem vilja er hægt að bæta við brauði eða tortilla flögum.



Grænt pasta

Hráefni:

6 vorlaukar
1 blaðlaukur
1 stór handfylli af spergilkáli
ólífuolía
2 hvítlauksgeirar
100 g spínat
2 stórar lúkur af baunum (má skipta út fyrir gulrætur eða paprikku)
450 g pasta
50 g parmesanostur
extra virgin ólífuolía

Allir elska pasta – það slær að minnsta kosti alltaf í gegn á mínu heimili. Í þessari pastauppskrift er tilvalið tækifæri til þess að nota smá auka grænmeti en þessi uppskrift er örlítið breytt útgáfa af upprunalegri uppskrift Jamie Oliver - sem flestir þekkja. Hvort sem það er hádegis- eða kvöldverður er þessi pastamáltið fullkomin.
Ekki vera hrædd við að nota það grætmeti sem þú átt til í ísskápnum og prófa þig þannig áfram.

Aðferð:

1. Skerið vorlaukinn í sneiðar. Snyrtið blaðlaukinn, helmingið hann endilangan, þvoið hann og skerið síðan smátt. Skerið spergilkálið smátt. Hitaðu stóra en gruna pönnu við meðalhita.

2. Setjið 1 matskeið af ólífuolíu á pönnuna ásamt vorlauknum, blaðlauknum og spergilkálinu. Afhýðið og saxið hvítlaukinn smátt og bætið á pönnuna. Bætið við spínatinu og baunum, bætið svo við smá sjávarsalti og svörtum pipar.

3. Steikið í 10 til 15 mínútur, eða þar til það er mjúkt og hrærið reglulega í. Á meðan, eldið pastað á stórri pönnu af sjóðandi saltvatni, samkvæmt leiðbeiningum á pakka, bætið spergilkálinu saman við síðustu 2 mínúturnar.

4. Á meðan allt er að sjóða, rífið parmesaninn smátt.
Helltu um 200 ml af matreiðsluvatni úr pastanu í grænmetispönnu þína. Nú geturðu annað hvort látið sósuna þína vera þykka, hrært hana þar til hún er mjúk í blandara eða notað handblöndunartæki.



Döðlugott með lakkrískurli

Fyrir þá sem hafa ekki prófað þessa – Nú er tíminn! Þessi uppskrift hefur gengið manna á milli, og já í mörgum útgáfum. Það er engin réttari en önnur en döðlugott með lakkrís er einfaldlega toppurinn, að minnsta kosti fyrir þá sem elska lakkrís. Athugið að molarnir geymast í kæli, þó alls ekki lengi ef sælkerar eru á heimilinu!

Hráefni:

500 gr saxaðar döðlur
120 gr púðursykur
250 gr smjör
150 gr Rice Krispies frá Kellogg's
400 gr Rjómasúkkulaði
2 pokar lakkrískurl (eða lakkrísreimar sem þið skerið niður sjálf)

Aðferð:

1. Setjið smjör og döðlur saman í pott og bræðið við vægan hita.
2. Bætið við púðusykri og látið malla saman þar til döðlurnar eru orðnar mjúkar.
3. Blandið þá saman við rice krispies og lakkrískurlinu og setjið í ferningslagað form. Kælið í fyrsti í 10 mínútur.
4. Á meðan bræðið þið súkkulaðið í vatnsbaði og hellið svo yfir formið. Setjið formið aftur inn í fyrsti en nú í um 40 mínútur, skerið í teninga og berið fram.



'Vara sem kemur skemmtilega á óvart,
hefur mjög gott jafnvægi á milli allra innihaldsefna.
Dómnefndin finnur margskonar not fyrir vöruna.
Bragð af skógi og sjó.'

Urta Islandica er fjölskyldufyrirtæki sem framleiðir sælkera matvörur úr íslenskum jurtum og berjum.
Aðalbláber og chilli sósan hlaut
Gull verðlaun í Nordic Artisan Food Awards 2022

Frábær með tvíreyktu og gröfnu lambakjöti - Góð á salatið og grænmetisréttinn
Æðisleg með ostum og eftirréttum - Ómissandi í sælkeragjafakörfuna

Sósuna góðu má finna í eftirfarandi verslunum
Matarbúðin Nándin Hafnarfirði, Matarbúðin Nándin Reykjanesbæ
Hagkaup Garðabæ, Hagkaup Kringlunni, Hagkaup Smáralind
Fjarðarkaup og Melabúðin

urta.islandica

VIÐURKENNT FYRIRTÆKI

NORDIC ARTISAN FOOD AWARDS & Terra madre Nordic

ELDRIMNER

Slow Food i Norden

1-3 SEPT. 2022 - STOCKHOLM

Austurgata 47, 220 Hafnarfjörður - Básvegur 10, 230 Reykjanesbær - urta-.is - 4701300

Banana- og pekanhnetu möffins

Hráefni

2 og 1/2 bolli hveiti
3/4 bolli sykur kornaður
1 matskeið lyftiduft
1/4 tsk salt
4 matskeiðar smjör ósaltað
1/2 bolli pekanhnetur saxaðar eða valhnetur
3 litlir bananar þroskaðir, eða 2 stórir
2 egg
1/3 bolli mjólk
1 tsk vanilludropar

Aðferð

1. Undirbúningur: Forhitaðu ofninn í 200 gráður. Raðaðu um það bil 12 muffins bökunarformum á ofnplötuna.

2. Blandið hveiti, sykri, lyftidufti og salti saman í stóra skál. Bætið við smjöri og myljið saman. Bætið pekanhnetunum út í og hrærið. Leggið til hliðar.

3. Í annarri skál, bætið bönunum, mjólk, eggjum, vanillu saman við og þeytið þar til það hefur blandast vel saman. Bætið bananablöndunni út í hveitiblönduna og blandið öllu vel saman. Athugið að kekkir verða í deiginu.

4. Hellið deiginu jafnt í muffinsform og bakið þær í um það bil 25 til 30 mínútur, eða þar til þær eru gullinbrúnar.

Klístruð karamellu kaka

Klístruð karamellu kaka er eftirréttur sem slær í gegn hjá flestum. Kakan er yfirleitt borin fram með ís eða rjóma og volgri karamellusósu hellt yfir. Þessi uppskrift er alls ekki flókin og tekur aðeins um klukkustund að útbúa. Athugið að kakan er best volg svo gættu þess að sósan nái að bráðna örlítið inn í kökuna áður en ís eða rjómi er sett ofan á áður en þú berð fram.

KAKA

Hráefni

1 bolli döðlur, steinalausar
1 bolli vatn
4 matskeiðar smjör, brætt
¾ bolli púðursykur
2 egg
2 matskeiðar gullsíróp
¼ bolli melassi/dökkt síróp
1½ bolli hveiti
2 tsk matarsódi
1½ teskeið lyftiduft
½ teskeið salt

Aðferð

1. Forhitaðu ofninn þinn í 175 gráður. Smyrðu 20x20 cm kökuform og leggðu til hliðar.

2. Setjið döðlurnar í vatn í meðalstóran pott og látið suðuna koma upp. Þegar döðlurnar byrja að mýkjast skaltu taka þær af hellunni og láta kólna í um eina mínútu. Setjið döðlurnar í blandara og þeytið saman þar til blandan er orðin mjúk.

3. Þeytið saman smjör(brætt) með púðursykrinum saman í skál. Bætið eggjunum út í og þeytið þar til blandan er orðin létt. Þeytið gullsírópið, melassann/dökkt síróp og döðlublönduna út í og blandið vel.

4. Í annarri skál blandið saman hveiti, matarsóda, lyftidufti og salti. Blandið blautu og þurru hráefninu saman. Bætið helmingnum af hveitiblöndunni út í döðlublönduna og þeytið þar til það hefur blandast að fullu. Bætið svo restinni af hveitinu saman við og blandið vel saman.

5. Hellið kökudeiginu í bökunarformið og bakið í ofni í um það bil 35 mínútur. Hægt er að stinga prjón í miðjuna á kökunni en ef hann kemur hreinn út er kakan tilbúin.

SÓSA

Hráefni

8 matskeiðar smjör
½ bolli púðursykur
¼ bolli gullsíróp
½ bolli melassi/dökkt síróp
¾ bolli þeyttur rjómi

Á meðan kakan er að bakast er tilvalið að gera sósuna!

1. Bætið smjöri, púðursykri, gullsírópi, melassa/dökkt síróp saman við í meðalstóran pott og hrærið vel. Sjóðið saman þar til smjörið hefur bráðnað og suðan komin upp. Því næst blandið þið rjómanum út í.

2. Skerið kökuna og berið fram. Best er að taka kökuna úr forminu meðan hún er enn volg. Skerið í sneiðar og hellið karamellusósunni yfir. Berið það fram með vanilluís, þeyttum rjóma og/eða söxuðum pekanhnetum eða valhnetum.



Eplakaka

Þegar kemur að eldamennsku og bakstri er eflaust fátt sem minnir jafn mikið á haustið og góð eplakaka. Þessi er að vísu með örlitlu ”twisti” en er rúsínum og pekanhnetum stráð yfir deigið áður en hún er sett inn í ofn. Undirbúningur tekur um það bil 20 mínútur en kakan sjálf er 30 mínútur í ofni. Það er því tilvalið að skella í þessa eplaköku einhverja helgina og láta það nægja að horfa á haustið út um gluggann.

Hráefni

100 g hveiti
125 g sykur
125 g smjör, mjúkt
25 g haframjöl
2 egg
3 msk. eplasafi
1 tsk. vanilludropar
2 tsk. kanill
1/2 tsk. lyftiduft
1 stórt epli
45 g rúsínur
50 g pekanhnetur

Aðferð

1. Hitið ofninn í 180 gráður. Smyrjið bökunarform og leggið til hliðar.
2. Hrærið saman mjúku smjörinu og sykrinum. Þegar það hefur blandast vel saman bætið þið við eggjum, haframjöli, hveiti og eplasafa. Þeytið saman og bætið við kanil og vailludropum.
3. Þegar allt hefur blandast vel saman hellið þið deiginu í bökunarfromið og stráið rúsínum og pekanhnetunum yfir. Athugið að það má minnka skammtinn af rúsinunum en það fer algjörlega eftir smekk.
4. Flysjið epli og skerið í þunnar ræmur sem síðan er raðað yfir kökuna. Stráið örlitlum kanil yfir eplin og bakið í um það bil 30 mínútur eða þar til prjónn, sem stungið er í kökuna, kemur hreinn út.

Bandarísk vín



Vínrækt í Bandaríkjunum á sér villta, en frekar stutta, sögu. Það var ekki fyrr en á áttunda áratugnum sem að öflug vínframleiðsla fór að þróast og veitti vínum frá
Frakklandi, Ítalíu og Spáni samkeppni. Árið 1976, fengu vín frá Kaliforníu betri dóm en þau frönsku samkvæmt dómnefnd í París og upp frá því hafa bandarísk vín verið talin hluti af „vínelítunni." Bandarískir vínframleiðendur þurfa ekki að óttast samanburð við evrópsk vín þar sem að flest hágæða bandarísk vín fara aldrei úr landi.

Saga bandarískrar vínræktar

Saga Bandaríkjanna er saga farandfólks og uppfinninga. Saga bandarískrarvínræktar er engin undantekning. Fyrstu víngarðarnir voru stofnaðir í Kaliforníu íkringum 1796, þegar Junipero Serra og hópur mexíkóskra landnema gróðursettu vín á hæðunum umhverfis San Diego. Það var svo nokkru síðar, með komu evrópskra landnema, þegar sérfræðiþekking á víni náði einnig til Bandaríkjanna. Eftir margvísleg bakslög og nokkrar tilraunir með jarðveg, vínberjategundir og ræktun festi vínið sig í sessi meðal íbúa á staðnum. Með byggingu járnbrautarlínunnar milli austurs og vesturs dreifðist vín frá Kaliforníu síðan til hinnar fjölmennu
austurstrandar. Nokkur ár liðu og vínrækt var bönnuð. Þekking glataðist en árið 1933 var banninu loks aflétt. Þrátt fyrir það stöðvaði það ekki samdráttinn fyrir bandarískt vín. Kreppan mikla á þriðja áratugnum og síðari heimsstyrjöldin olli því að lúxusvara flúði í bakgrunninn. Eftir að Bandaríkin sigruðu áskoranir þessa tíma, stækkaði vínræktin aftur og varð stærri en nokkru sinni fyrr. Í dag framleiða næstum öll bandarísk ríki vín, en um 90% af uppskerunni kemur frá Kaliforníu. Eftir dramatíska sögu vínsins í Bandaríkjunum eru bandaríkjamenn þeir fremstu vínframleiðendur heims. Vínin eru margverðlaunuð og veita nú samkeppnisaðilum innblástur.

DUXIANA®



Þrjú efstu ræktunarsvæði Bandaríkjanna

Kalifornía

Næstum 90% af amerískum víni er framleitt á svæðum meðfram kaldri Kyrrahafsströndinni og heitu landsvæði. Fjölbreytt loftslag gerir mjúka ræktun á þrúgutegundunum Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Sauvignon Blanc, Barbera, Riesling, Grenache og Semillon svo eitthvað sé nefnt. Umfram allt eru það kraftmikil rauðvín, sem og fín hvítvín sem setja Kalifornía á blað með þeim bestu í heimi. Hvatning til nýsköpunar kemur í veg fyrir að Bandarískir vínbændur staðni í framleiðslu sinni. Breyting úr þungum vínum yfir í létt og margþætt vín hefur aldrei verið meiri en nú og kemur vínsérfræðingum, víða um heim, endurtekið á óvart.

Washington

Í norðvesturhluta landsins eru víngarðar Washington-ríkis. Eru þeir næststærstir, á eftir Kaliforníu, sem rækta ameríska vín. Síðan á sjöunda áratugnum hafa hvítvínsafbrigði eins og Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, en einnig Cabernet Sauvignon og Shiraz fyrir ameríska rauðvín, vaxið og dafnað á um það bil 11.800 hektara vínekrum. Helsta ræktunarsvæðið er Columbia Valley með 95% af heildarsvæðinu í ræktun. Kaldar nætur, heit sumur og jarðvegur með miklum sandi - Washington býður upp á kjöraðstæður fyrir framleiðslu á ferskum og fáguðum hvítvínum.

Oregon

Oregon Pinot Noir er ræktaður á helmingi víngarða, því eftirspurnin eftir slíku rauðvíni er gríðarleg. Að auki eru kjöraðstæður fyrir Riesling, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Chardonnay og Pinot Gris. Vínrækt í Oregon er í uppsveiflu og er talið að vínrækt þar muni aðeins fara vaxandi með árunum. Þá eru vínbændur í Oregon áhugasamir um að vínbæta Burgundy stíl með Oregon Terroir.

Rafha mælir með:



Graef Marchesa Espresso kaffivél

Síðan 1901 hefur Graef verið í farbroddi þegar kemur að espresso tækninni. Það er mismunandi eftir menningarheimum hvernig hinn fullkomni espresso bolli er lagaður. Með Marchesa kaffivélinni eru allar stillingar í boði til að hámarka bragð, lykt og styrkleika.

99.950 kr



Kolsýrutæki Carbonator III

Minimalísk og tímalaus hönnun - Aarke kolssýrutækið.

33.950 kr



Dualit Lite brauðrist

Dualit brauðristin á rætur sínar að rekja allt aftur til ársins 1952 þegar Max Gort-Barten, stofnandi hins sögufræga fyrirtækis, hannaði nýja 6 sneiða brauðrist fyrir stóreldhús og veitingastaði í Bretlandi.

16.950 kr



Legnoart Memorabile vínsett

Legnoart sérhæfir sig í vönduðum viðar fylgihlutum fyrir ítalska matargerð og vín. Vörurnar frá Legnoart eru fallegar, hágæða og hagnýtar.

11.950 kr



BerHoff Downdraft potta- og pönnusett

BergHoff sérhæfir sig í einstökum og vönduðum hágæða vörum bæði þegar kemur að hönnun og notkunargild. Þetta pottasett er sérstaklega hannaðar til að virka vel með öllum eldhúsviftum, hvort sem loftstraumurinn kemur að ofan eða neðan.

49.950 kr



KitchenAid Artisan hrærivél

KitchenAid kynntu fyrst sínar hrærivélar árið 1919 og síðan þá hafa þær orðið að þekktum vélum sem bæði atvinnu kokkar og áhuga bakarar nota. Hrærivélin hefur farið í gegnum miklar breytingar og endurbætur, allt til þess að gera vélina endingarbetri og öflugri.

109.950 kr

Domo stafrænt vöfflujárn

Stafrænt vöfflujárn fyrir belgískar vöfflur frá belgíska framleiðandanum Domo. Notaðu fyrirfram forrituð kerfi (eða búðu til þitt eigið) til að baka hinu fullkomnu vöfflu- á met tíma þökk sé 1600 watta hraðhitaelements.

19.950 kr





Smeg Retro hraðsuðukanna

Falleg og vönduð Retro 50's hraðsuðukanna frá SMEG.

24.950 kr



Domo klakavél

Nett og flott klakavél- framleiðir klaka fyrir alla uppáhalds drykkina þína. Meiri klaka takk!

29.950 kr

KitchenAid þráðlaus handþeytari



Nettur, þéttur, léttur og ekki síðast en síst þráðlaus! KitchenAid hefur framleitt heimilistæki í meira en 90 ár og er þekkt fyrir gæði, endingu og hönnun.

24.950 kr



Magimix Power blandari

Blandari frá franska fyrirtækinu MagiMix sem komu fyrstir á markaðinn með matvinnsluvélarnar. Hér er hagnýtt tækni frá iðnaðar vélum MagiMix til að búa til hina fullkomnu heimils blandara

47.950 kr

Vín mánaðarins

Masi Campofiorin

Vín mánaðarins er Masi Campofiorin og er frá héraðinu Veneto á Ítalíu. Vínið er Íslendingum vel kunnugt og kom á markað 1964 sem fyrsti Ripasso og er í dag eitt af frægari vínum Valpolicella. Hluti berjana fær hina frægu aðferð appassimento sem gerir vínið kröftugra en samt silkimjúkt í senn. Passar með flestum mat en er sérlega gott með rauðu kjöti og ostum. Er það best borið fram við 16-18°C en léttari rauðvín þola oft smá kælingu. Þrúgurnar sem notaðar eru kallast Corvina, Molinara og Rondinella en hér að neðan má fræðast og lesa um nákvæmari lýsingu vínsins.



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.



Hjarta heimilisins
Við hönnum innréttingar að þínum þörfum

FRÍFORM
2000 — 2022

Virka daga 10—17
Laugardaga 11-15

Fríform ehf.
Askalind 3,
201 Kópavogur.
562—1500
Friform.is.



Ramon Bilbao Crianza

PARAÐ MEÐ SÆTKARTÖFLUBOLLUM



Frá Rioja á Spáni, það er dökkkirsuberjarautt, þétt fylling, þétt tannín með eikartónum. Virkilega vandað vín sem þolir bragðmikinn mat. Gott að kæla í 15 mínútur áður en það er borið fram

Bragðlýsing:

Dökkkirsuberjarautt. Þétt fylling, ósætt, fersk sýra, þétt tannín. Kirsuber, brómber, negull, jurtakrydd, 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.



19 Crimes Sauv Block

PARAÐ MEÐ MEÐ KJÚKLINGA MEXÍKÓSÚPU



Bragðlýsing:

Þessi skemmtilegu vín hafa slegið í gegn. Frábær sauvignon blanc frá Ástralíu, létt fylling, smásætt, sýruríkt.

Bragðflokkur:

LÉTT OG HÁLFSÆTT

Einfalt vín sem auðvelt er að drekka. Nýtur sín best á meðan það er ferskt, eins og Torrentes og Pinot Grigio.



Masi Masianco Pinot Grigio

PARAÐ MEÐ TÓMATSÚPU



Vandað hvítvín sem svíkur engan. Meðalfylling, ósætt og góð sýra. Þrúgurnar Pinot Grigio og Verduzzo parast vel saman við fisk, ljóst kjöt og í þessu tilviki tómatsúpu.

Bragðlýsing:

Meðalfylling og þurrt. Fjölbreytt vín úr ýmsum þrúgum, svo sem léttari gerðir af Chardonnay, Sauvignon Blanc og Riesling, sum tunnuþroskuð en önnur ekki. Mörg þeirra er hægt að geyma í nokkur ár.



Piccini Chianti Cosi

PARAÐ MEÐ GRÆNU PASTA



Þetta frábæra vín frá Toscana er lífrænt, það er ósætt með ferskri sýru og meðalfyllingu. Vínið parast vel með léttum réttum eða eitt og sér.

Bragðlýsing:

Kirsuberjarautt. Létt meðalfylling, ósætt, fersk sýra miðlungstannín. Kirsuber, trönuber, laufkrydd.

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.

Hafnartorg Gallery

Fjölbreyttir veitingastaðir í mathöllinni við Austurhöfn

Ein glæsilegasta mathöll landsins opnað á Hafnartorgi en þar ættu allir að geta fundið eitthvað við sitt hæfi. Helstu staðirnir sem þar er að finna nefnast Akur, Brand, La Trattoria, Neo, Kualua, Black Dragon og Fuego.

Veitingastaðirnir leggja metnað í sína matargerð og starfa þar margir bestu matreiðslumanna landsins, sem bjóða upp á mat og drykk fyrir hvert tilefni. Mathöllin er sérlega hlýleg og hefur beint aðgengi að bílakjallara Hafnartorgs og Hörpu. Er Hafnartorg Gallery ekki aðeins tilvalinn upphafs- og lokapunktur dags heldur einnig staður til að hitta fólk, hvílast og ylja sér á köldum vetrarkvöldum fyrir og eftir menningarviðburði í Hörpunni.

AKUR

Hráefnið fær að njóta sín

„Bragð, umhverfi, vellíðan. Akur skapar fullkomin augnablik með ástríðu fyrir frönskum hefðum og árstíðabundnum feng úr íslenskri náttúru pöruðum með sérvöldum frönskum vínum,“ segir á heimasíðu Hafnartorgs Gallery.



„Akur er fyrst og fremst veitingastaður og vínbar, bistro-veitingastaður. Við notum mikið til íslenskt hráefni og veljum það besta sem býðst hverju sinni,“ segir Böðvar Darri Lemacks, yfirkokkur og einn eigenda Akurs.

„Við höfum gaman af því að taka gamlar uppskriftir en aðlögum þær að okkar aðferðum og nútímanum og fáum gjarnan úr því afar góðan mat. Raunar er það regla hjá okkur að elda aðeins mat sem okkur finnst sjálfum vera góður og leggjum sérstaka áherslu á sjávarrétti í ljósi þess að við erum jú við höfnina. Þar má nefna íslenska hörpuskel sem kemur beint úr Ísafjarðardjúpi og þorsk en þetta eru vinsælustu réttirnir hjá okkur”, segir Böðvar. Á matseðlinum má lesa að handtínd hörpuskelin sé forréttur með íslensku wasabi og selleríi.

Þorskurinn er hins vegar aðalréttur og er með með styrjuhrognum, beurre monte og selleríרót.

Böðvar segir matinn á Akri vera litríkan. „Við veljum gjarnan sterklitt grænmeti sem kallast á við próteinið hverju sinni. Til dæmis rautt á móti hvítum fiski eða ljósu kjöti og svo er gaman að hafa falleg gul blóm á súkkulaðikökunni. Okkur þykir bæði mikilvægt og gaman að nota frábært íslenskt grænmeti og höfum til dæmis verið í samvinnu við grænmetisbónda sem hefur sýnt okkur mörg skemmtileg librigði af zuccini sem hann ræktar; fjólublátt, gult og grænt svo eitthvað sé nefnt. Þetta er nokkkuð sem við munum nota í meira mæli eftir því sem úrvalið og magnið eykst.“

Á Akri eru allar sósur og raunar allur matur gerður frá grunni. „Við leggjum afar mikla vinnu í að gera sósurnar af því við vitum sem er að Íslendingar elska sósur og að góð sósa setur svo sannarlega punktinn yfir i-ið.“

Hvað varða nafn staðarins, alíslenska nafnið Akur, segir Böðvar að tengdafaðir hans hafi stungið upp á því. „Hann rökstuddi það með því að bændur hafi í gamla daga farið á sjó til búdrýginda og þá stundum kallað ákveðin veiðisvæði eftir sínum ökrum eða bæjum. Okkur fannst þetta skemmtileg tenging í ljósi þessa að við erum með sjávarrétti og íslenskt grænmeti. Það er líka svolítið gaman að hafa alíslensk nafn á íslenskum veitingastað þegar svo mörg veitingahús heita erlendum nöfnum,“ bætir Böðvar við og brosir út í annað. „Svo er auðvelt að útskýra nafnið fyrir erlendum gestum“

Akur er litríkur og hlýlegur staður. Litirnir eru bjartir og ljósin falleg og létt yfir þeim.

Flísarnar eru marglitar og kallast á við litina í veggjum, hillum og lofti sem raunar er sterkblátt. „Það var stefnan frá upphafi að vera með liti og hafa yfirbragðið létt,“ segir

Böðvar. „Það voru VA arkitektar sem hönnuðu staðinn eftir okkar hugmyndum og það þykir hafa tekist vel til. Meira að segja diskarnir eru litríkir í stíl við annað. Enda er það markmið okkar að fólki líði vel á Akri og eigi hér notalega stund.“

LA TRATTORIA

Ekta ítalskur matur

„Hlýir vindar frá Ítalíu. Ítalskur veitingastaður og vínbar með það besta frá Ítalíu. Vínbarinn býður eingöngu hágæða vín frá framleiðandanum Zenato í hjarta Valpolicella,“ segir á heimasíðu Hafnartorgs Gallery.

„Við byrjuðum á skemmtilegum grunni og hugmynd,“ segir Ágúst Reynisson, eigandi og stofnandi La Trattoria. „Við erum að flytja inn vín frá Ítalíu sem er frá framleiðandanum Zenato, Alberto Zenato, sem er einn fremsti víngerðarmaður í Valpolicella-dalnum og okkur fannst vera flott að opna stað með vínbónda frá Ítalíu. Það er gaman að opna svona ekta ítalskan stað. Zenato lánaði okkur lógóið sitt og hann er að taka þátt í þessu verkefni með okkur á sinn hátt. Við sáum svipaðan stað, þessa hugmynd, í Verona þar sem var verið að selja léttvín og vörur frá einu vínhúsi og svo einnig mat. Þannig að við vorum í góðu sambandi við þau upp á hvað ætti að bjóða frá þessu héraði og hvernig þeim litist á matseðilinn. Við fórum svo í sérferð til Zenato í vor til að kynna okkur betur matargerðina á veitingastað þeirra í Verona. Fyrir utan vínin flytjum við einnig inn ólífuolíu og balsamikedik frá Zenato og látum flytja inn fyrir okkur ekta ítalskan burrata-ost og skinkur sem eingöngu er hægt að fá hjá okkur.“

Ágúst segir að fólk borði oft í mathöllum í hádeginu og um miðjan dag en að þau sem standa að baki La Trattoria hafi lagt áherslu á að fólk kæmi jafnvel líka uppáklætt á kvöldin. „Við hugsuðum út í að réttirnir yrðu í takt við það. Við erum til dæmis með steik, Bistecca alla Fiorentina, sem er fræg á Ítalíu og er um 800 grömm og ætluð fyrir tvo að deila.

Það er til dæmis hægt fá sér þriggja rétta máltíð og getur fólk fengið antipasti-bakka, sem er þá forréttur, sem er með blöndu af alls konar ostum, skinku, ólífum og tómótum, fengið sér steik í aðalrétt og tiramisu í eftirrétt. Þannig að við erum að bjóða upp á veitingastað í mathöll. Við erum með stóran matseðil en það eru ekkert alltaf stórir matseðlar í mathöllum. Við vildum frekar fjölga kokkum og vera með stórt eldhús til að ná þessu í gegn þannig að fólki líði vel þegar það fer út að borða.“

Allt pasta á La Trattoria er heimagert og meira að segja ein ostategundin en þá er gráðostur lagður í Zenato Recioto sætvínsrauðvínslög í tvær vikur og verður sætur og mjúkur.

„Þetta er ekta ítalskur matur og við leggjum áherslu á einfaldleika; að búa til ítalskan mat á einfaldan hátt.“

Ágúst segir að arkitektinn sem hannaði mathöllina hafi hjálpað þeim við útlit La Trattoria. „Hann fékk upplýsingar um hönnunina hjá Zenato og litaval þeirra. Á staðnum er til dæmis borðplata sem lítur út fyrir að vera gamalt ítalskt borð. Flísarnar eru í svipuðum lit og Zenato er með í sínu merki og svo sendi Zenato okkur alls konar viðarkassa sem þeir nota undir flöskur, víntunnu, stórar glerflöskur og annað sem við notuðum til að þekja heilan vegg í mathöllinni.“

KUALUA

Áhersla lögð á ekta Poké skálar

„Ferskt og framandi. Gómsætar Poké skálar frá Hawaii með sushi hrísgrjónum, hráum fiski, tofu, kjúklingi eða öðru kjöti, toppaðar með ferskum ávöxtum, grænmeti og sósum," segir á heimasíðu Hafnartorgs Gallery.

„Ég og Metta, kærasta mín, stofnuðum líka Maika'i sem selur açai skálar. Við ætluðum að selja bæði açai og Poké skálar en hættum við Poké og einbeittum okkur að açai skálum," segir Ágúst Freyr Hallsson.

„Svo vorum við mikið að ferðast í fyrra í Danmörku og Þýskalandi og sáum mikið af Poké stöðum út um allt þannig að við ákváðum að kíla á þetta. Okkur fannst þetta vera sniðug hugmynd og að þetta vantaði á Íslandi. Svo kom þetta tækifæri með Hafnartorg Gallery og við ákváðum að kíla á það. Við ákváðum að heyra í Hauki Má sem er yfirkokkur og einn af eigendum á Yuzu sem sérhæfir sig í asískri matargerð og ákváðum að fá hann í lið með okkur en hann er einn af eigendunum."

Ágúst segir að aðalmarkmiðið sé að bjóða upp á hollan og góðan mat.

„Þetta er „fast food concept". Við erum að reyna að vera með fljóta afgreiðslu og ferskt og gott hráefni. Við leggjum áherslu á ekta Poké skálar sem er réttur frá Hawaii sem byggist á hráum fiski og sushi-hrísgrjónum. Við erum með hráan túnfisk og hráan lax og svo erum við með kjúkling sem er eldaður sem og eldaðar rækjur. Við reynum að nota eins gott hráefni og hægt er. Við erum að nota það besta í öllu; besta fiskinn og bestu grjónin og við erum með ferskt grænmeti og ávexti í skálunum. Markmiðið er að bjóða upp á góðan mat á eins stuttum tíma og hægt er úr besta hráefninu."

Hvað varðar svæði Kualua í mathöllinni segir Ágúst að lögð hafi verið áherslu á að það yrði sílhreint og mínímalískt.

NEO

Í stíl New York pítsunnar fyrir um 100 árum

„New York pizzur frá Flatey. Glóðheitar pizzur að hætti New York búa frá pizzuunnendunum sem standa að Flatey Pizza ásamt frábæru úrvali af vönduðum kraftbjórum,“ segir á heimasíðu Hafnartorgs Gallery.



„Við höfðum lengi verið með þá hugmynd að setja á laggirnar stað með þessar upprunalegu New York-pítsur,“ segir Haukur Már Gestsson, einn eigenda. „Það hitti bara svona skemmtilega á að okkur bauðst þetta tækifæri að opna á Hafnartorg Gallery á svipuðum tíma og þessar pælingar voru í hámæli hjá okkur og okkur fannst það algjörlega kjörið. Þetta er mathöll í fínni kantinum og á örugglega eftir að laða að ferðamenn sem margir þekkja þessa pítsugerð. Það er líka gaman að vera partur af einhverju nýju.“

Haukur segir að pítsurnar á Neó Pizza líkist pítsum sem bakaðar voru í New York fyrir um 100 árum síðan. „Þá snerist þetta bara um að íbúar í New York voru að reyna að búa til ítalskar pítsur en þeir voru ekki með sömu hráefnin og ofnana eins og fengust og voru notaðir á Ítalíu. Þessar pítsur eru stökkari, deigið er bragðmeira og fleiri álegg. Þessar pítsur hjá Neó Pizza eru bakaðar í steinofni sem líkir eftir aðstæðum í kolaofni sem eru ekki jafnheitir og eru þurrari sem gerir pítsuna stökka.“

Haukur segir að úrvalið sé frekar einfalt. „Við leyfum okkur hins vegar að setja meira álegg á pítsurnar heldur en á Flatey Pizza. Við erum til dæmis með pepperoni-pítsu sem er kannski ekta New York-pítsa; hún er með bæði ferskum mozzarella-osti og þurrkuðum osti þannig að hún er aðeins sveittari heldur en aðrar pítsur. Og það er nóg af pepperoni á henni.“

Haukur segir að vinsælasta pítsan á Neó kallist Not Umberto. „Það er orðaleikur af því að Umberto er vinsælasta pítsan á Flatey Pizza. Hún er með pepperoni, döðlum og mascarpone-rjómaosti og svo bætast við sveppir og rauðlaukur; hún er sveittari útgáfan af Umberto.“

Haukur segir að á Neó Pizza sé lögð áhersla á gott úrval af kraftbjór, handverksbjórum, bæði íslenskum og innfluttum.

Hvað útlit staðarins varðar segir hann að stíllinn á „pítsubúllum“ í New York hafi verið haft til hliðsjónar; hvítar flísar og rauðar í mynstri. „Svo erum við með neokskilti í forgrunni.“

BRAND

Í eigu Ólympíuverðlaunahafa

„Nýr systurstaður BÁL, vín og grill bar sem notast báðir við japanskt Robata kolagrill sem nær allt að 800°C og gefur matnum einstakt kola-grill bragð," segir á heimasíðu Hafnartorgs Gallery.

„Við leggjum mikið upp úr því að vera með fyrsta flokks hráefni og í rauninni einföld hráefni. Við erum með breitt úrval á matseðlinum þar sem við leggjum áherslu á kolagrillaða fisk- og kjötrétti sem og smárétti sem parast vel með vínglasi. Þess vegna erum við með fjölbreytt úrval af víni miðað við stað af þessari stærðargráðu. Auk þess erum við með mjög veglegan og glæsilegan hamborgara á matseðli sem og fisk vikunnar. Fiskur vikunnar er breytilegur réttur á milli vikna þar sem unnið er með ferskasta hráefnið hverju sinni. Í hádeginu bjóðum við svo upp á tilboðsverð á völdum aðalréttum," segir Kristján Ólafur Sigríðarson, einn eiganda BRAND.

Hafsteinn Ólafsson, yfirkokkur staðarins og einn af eigendunum, er einn fremsti matreiðslumaður landsins. Haffi eins og hann er kallaður hefur meðal annars unnið titilinn Kokkur ársins árið 2017, gullverðlaun á Heimsleikunum og silfurverðlaun á Ólympíuleikunum með kokkalandsliði Íslands. Hann var einnig yfirdómari í keppninni Kokkur ársins 2022. Ólöf Vala Ólafsdóttir, kona Hafsteins, er framleiðslumeistari og einn af eigendum. Hún er einn af fáum lærðum sommelier-vínþjónum landsins en það lærði hún í alþjóðlegu skólunum Master Sommelier og W.S.E.T. Það má segja að BRAND sé í raun afsprengi og sameining á áhugasviði þeirra á mat og víni.

Hafnartorg lítum við á sem virkilega spennandi viðbót við miðbæinn. Þar hefur verið mikil og flott uppbygging og eitthvað fyrir alla að sækja. BRAND býður upp á skemmtilega matarupplifun, þarna er tenging við ferðamennsku og ekki síður Hörpu þar sem gangleiðin liggur gegnum Hafnartorg. Mikill fjöldi gesta fylgir svo bæði þeim verslunum sem eru á svæðinu, Edition hótelinu og svo bætast við höfuðstöðvar Landsbankans," segir Kristján.

„Við erum ofboðslega ánægð með hönnunina á bæði Hafnartorgi í heild og svo okkar stað. Staðurinn okkar sker sig vissulega úr þar sem þar eru sæti fyrir um 30 manns við barinn. Þar situr fólk löngum stundum og nýtur þess að borða og drekka ásamt því að fylgjast með matreiðslunni í opnu eldhúsi. Frá upphafi var lagt upp með því að það væri stemmningin sem væri á staðnum og því er ótrúlega gaman að sjá þá stemningu verða að veruleika."



Fjölskylduhagir?
Við Emil eigum tvo stráka sem að eru 7 og 3 ára.

Menntun/atvinna?
Ég er búin að læra ýmislegt, BA í Sálfræði, er með þrennskonar þjálfararéttindi frá Dale Carnegie, Diplóma í NLP, Heilsumarkþjálfi og margt fleira.
Ég er að reka tvö fyrirtæki og það þriðja á leiðinni. Ég er líka með hlaðvarpið Normið ásamt Evu Mattadóttur.

Uppáhalds sjónvarpsefni?
Myndi segja að ég væri glæpaþátta snobb, ég elska horfa á þætti um sakamál eða spennuþætti sem að halda manni á tánum. Festist samt ekki yfir mörgu, það þarf að vera verulega gott til þess að ég nenni að horfa, þegar ég meina gott þá þarf plottið að reyna á heilann minn.
En svo finnst mér alltaf raunveruleika sjónvarp skemmtilegt eins og Bachelorette og Love Island, þegar mig vantar að horfa á eitthvað sem að þarfnast ekki einbeitingar.

Leikari?
Jennifer Lawrence hefur verið í miklu uppáhaldi svo finnst mér gamlar Jim Carrey myndir alltaf skemmtilegar.

Rithöfundur?
Úff svo ótrúlega margir, en mér þykir alltaf jafn vænt um Edith Eger

Bók eða bíó?
Á erfitt með að velja á milli, fer eiginlega eftir bíómyndinni eða bókinni

Besti matur?
Uppáhalds maturinn minn þessa stundina er taco, elska hvað það er fjölbreytt og ferskt!

Besti drykkur?
Uppáhalds drykkirnir eru Töst eða Pimento engiferbjór

Nammi eða ís?
Ég held ég verði að velja ís, sérstaklega ísinn frá Skúbb

Kók eða pepsi?
Pepsi Max allan daginn alltaf – myndi ekki koma nálægt hinu!

Fallegasti staðurinn?
Ef ég er erlendis finnst mér það vera Flórense en á Íslandi er ég mjög hrifin af Skaftafelli og nokkrum stöðum á Norðurlandi.

Hvað er skemmtilegt?
Mér finnst skemmtilegast að vera með fjölskyldu og vinum. Við forum reglulega upp í bústað til mömmu og pabba með vinum eða fjölskyldu, það er skemmtileg



næring fyrir mig. Svo finnst mér ótrúlega gaman að ná markmiðum sem að ég set mér fyrir í lífinu.

Hvað er leiðinlegt?
Mér finnst leiðinlegt þegar það er eitthvað tæknivesen sem að ég finn ekki útúr. Mér finnst líka leiðinlegt þegar samskipti eru ekki góð. En annars finnst mér eiginlega oftast skemmtilegt því að ég vel mér skemmtilegt fólk til að vera í kringum og verkefni sem að ég vinn að.

Hvaða skemmtistaður?
Ég er lítið á skemmtistöðum um þessar mundir, góðir veitingarstaðir eru orðnir mínir skemmtistaðir. Annars er heimilið mitt frábært skemmtistaður, góð tónlist, góður matur og enn betra fólk!

Kostir?
Ég myndi segja að ég væri þrautseig, góð í að sjá styrkleika í öðrum og efla samvinnu, ég er sterk í að



koma með nýjar hugmyndir og finna leiðir til þess að allt virki sem best og á sem skilvirkasta máta.

Lestir?
Ég get verið óþolinmóð þegar sumir hlutir virka ekki og stundum óstundvís

Hver er fyndinn?
Mér finnst maðurinn minn, fjölskyldan mín og vinkonur mjög fyndnar. Svo get ég hlegið mikið af allskonar fólki eins og t.d. Ara Eldjárn.

Hver er leiðinlegur?
Það fyrsta sem að kom upp í hugann á mér er Donald Trump – finnst hann óþarflega leiðinlegur.

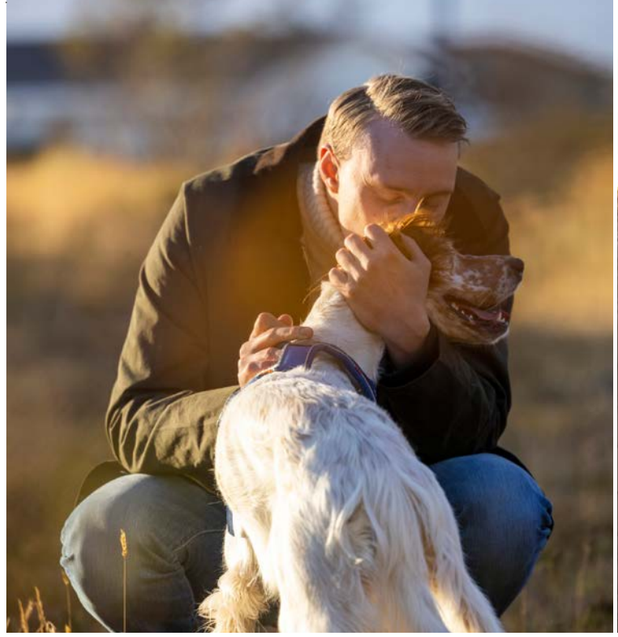
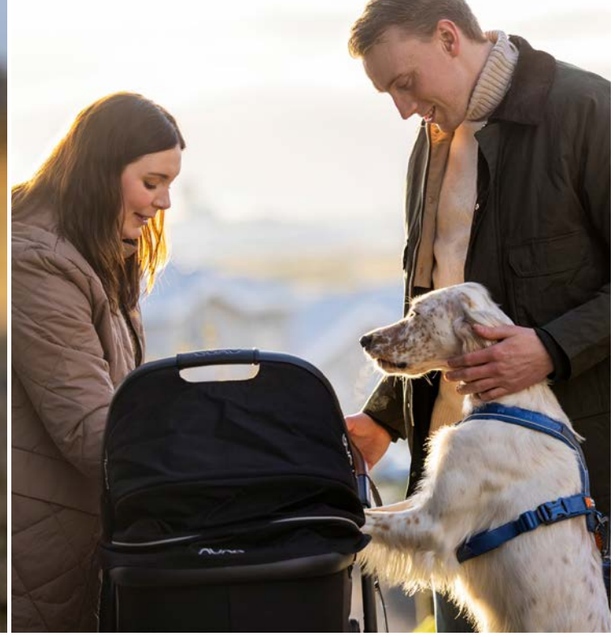
Mestu vonbrigðin?
Ó svo mörg atvik, örugglega óteljandi holur sem að ég hef farið ofan í. Haft drauma um að eitthvað gangi upp sem gerir það síðan ekki. Sé það oft seinna að það átti að vera þannig og allt sem að maður nær að gera í dag væri ekki raunveruleikinn ef að ég hefði ekki hlaupið trilljón þúsund veggi og fengið grilljón nei.

Hver er draumurinn?
Að lifa við að leika, að njóta með fjölskyldunni og ferðast um allan heim. Að vera heilbrigð og hraust og eiga yndislega og góða vini sem að samgleðjast og eru með mér í liði.
Mesta afrek sem þú hefur unnið á þessu ári?
Það eru mörg afrek sem ég er stolt af á þessu ári en það sem er nýlegt er að koma með nýtt Taco merki til Íslands. Það er ekki gefið og krefst mikillar vinnu og hugsjónar. Sérstaklega þegar maður era ð keppa við stóru risana á markaðnum.

Ertu búinn að ná öllum þínum markmiðum?
Nei ég er ekki búin að ná öllum mínum markmiðum en ég vonast til að geta sagt það í lok þessa árs.

Vandræðalegasta augnablikið?
Svo mörg vandræðaleg augnablik, er svo utan við mig og hef gert ýmislegt í gegnum árin. Það sem mér dettur í hug núna er þegar ég hljóp út í bíl til vinkonu minnar þegar hún sótti mig. Settist í aftursætið og þá var ég í vitlausum bíl með vitlausu fólki.

Mikilvægast í lífinu?
Ég myndi segja heilbrigð fjölskylda og vinir. Vera saman og njóta þess á sem bestan máta!

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**





GRANÍT STEINAR

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





