9. tbl. desember 2022

Vín og matur

ÍSAK ARON
Yfirmatreiðslumaður hjá LUX veitingum

IVAN SVANUR
Corvasce

FRÍTT eintak

VÖNDUÐ ÍSLENSK HÖNNUN

Gleðilega hátíð

BRANDSON

BRANDSON.IS



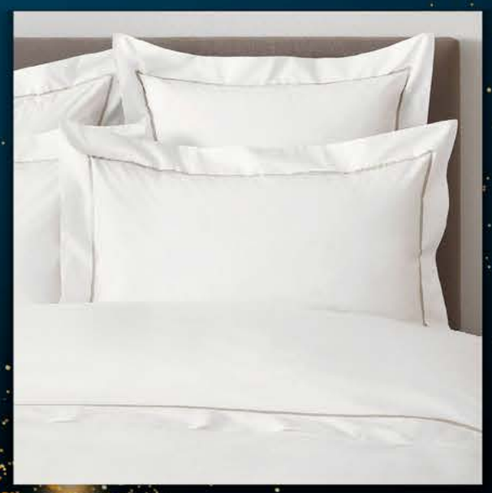






HÓTELREKSTUR OG HEIMILI

Þar sem jólagleðin hefst - heima hjá þér



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

Vín og matur

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



Reynir Traustason,
stjórnarformaður og
ábyrgðarmaður



Katrín Guðjónsdóttir,
ritstjóri



Kolbeinn Þorsteinsson,
gæðastjóri



Valdís Rán Samúelsdóttir,
markaðs- og sölustjóri:



Thelma Logadóttir,
sölumaður



Guðjón Guðjónsson,
blaðamaður



Björgvin Gunnarsson,
blaðamaður



Svava Jónsdóttir,
blaðamaður



Lára Garðarsdóttir,
blaðamaður



Harpa Mjöll Reynisdóttir,
blaðamaður

Ljósmyndir: Kazuma Takigawa og Gunnhildur Lind Hansdóttir

Umbrot: Lára Garðarsdóttir

9. tölublað 2022



Í þessu blaði má finna viðtal við landsliðskokkinn Ísak Aron Jóhannsson og kokteilasnillinginn Ivan Svan Corvasce. Hér deila þeir báðir uppskriftum með lesendum sem er tilvalið að prófa yfir hátíðirnar. Auk þess má finna fróðleik, vínpörun og aðrar uppskriftir sem eru að sjálfsögðu í anda jólanna. Ég vil þakka lesendum kærlega fyrir góðar móttökur á árinu sem er að líða og vona að þið komið til með að eiga gleðileg jól.

Katrín Guðjónsdóttir,
ritstjóri og umsjónarmaður Víns & Matar



Útfararþjónusta
Rúnars Geirmundssonar
Stofnað 1990
Traust fjölskyldufyrirtæki í áratugi

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



Hönnun sem endist

Ármúli 31 | 588 73 32 | i-t.is

INNRÉTTINGAR & TÆKI



Krydduð súkkulaðikaka

Bakaðu hátíðarútgáfu af súkkulaðiköku. Bæði svampbotninn og smjörkremið er kryddað með engifer, kanil og múskat.

Hráefni:

200 g smjör, skorið í teninga
(auka til að smyrja formin)
200 g dökkt súkkulaði, saxað
200 g ljós púðursykur
4 egg
250 g hveiti
50 g kakóduft
1 msk. lyftiduft
1 tsk. matarsódi
½ tsk. sjávarsalt
1 tsk. malað engifer
1 tsk. malaður kanill
½ múskat, fínt rifið
2-3 msk. mjólk

Fyrir smjörkremið og skrautið
200 g smjör, mjúkt
500 g flórsykur
1 tsk. mauk úr vanillustöng
½ tsk. malað engifer
½ tsk. malaður kanill
¼ múskat, fínt rifið

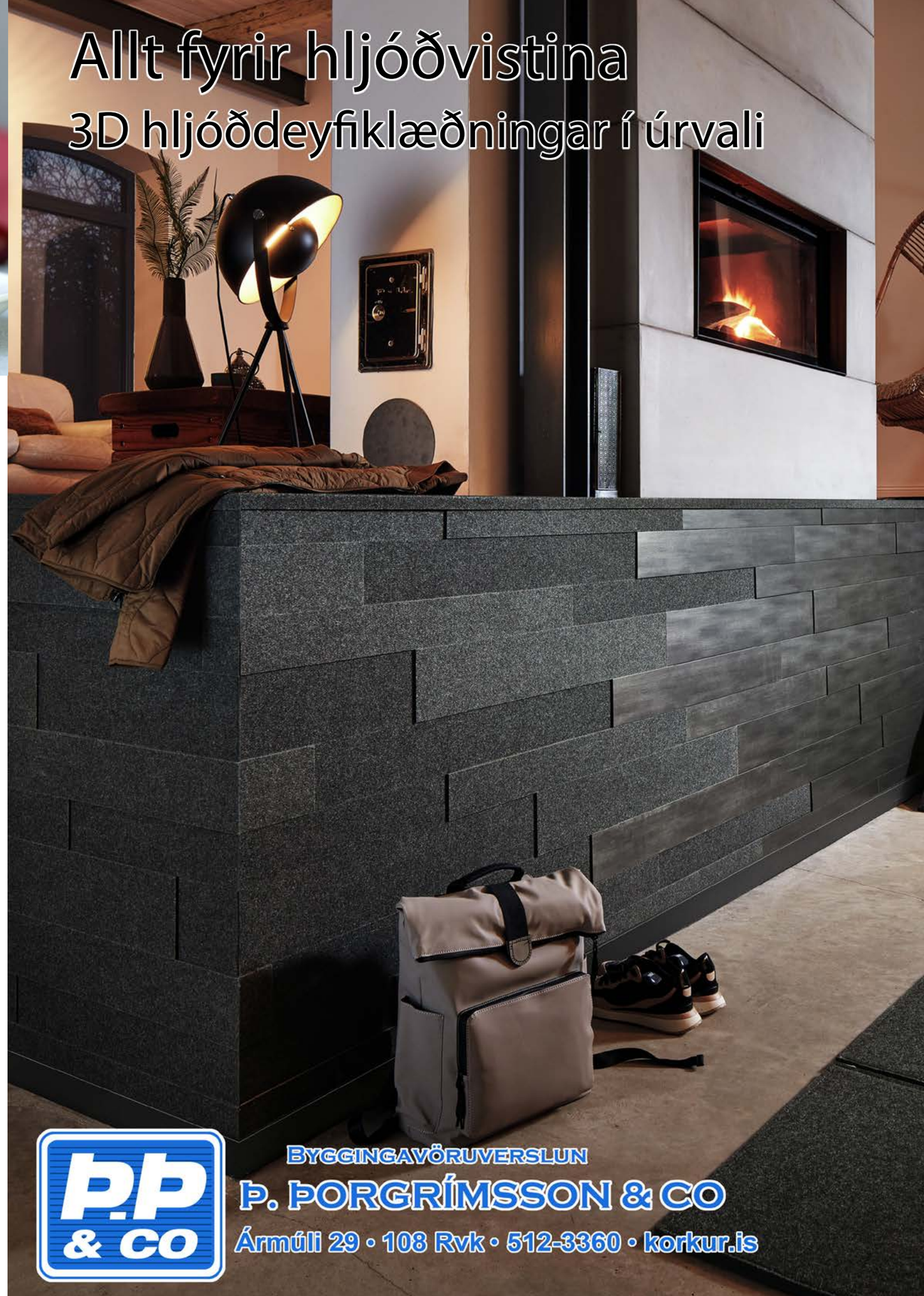
Aðferð:
Hitið ofninn í 160 °C blástur. Hellið smjöri, súkkulaði og sykri í pönnu sem er stillt á vægan hita og hrærið þar til það hefur bráðnað saman. Takið af hellunni og látið kólna aðeins, bætið svo eggjunum við, einu í einu, þeytið vel á milli. Blandið hveiti, kakói, lyftidufti, matarsóda, salti og kryddi saman við. Ef deigið er of þykkt geturðu bætt mjólk smám saman við (allt að 3 msk.) þar til deigið rennur auðveldlega af skeiðinni.

Skiptið deiginu jafnt á milli tilbúinna formanna og bakið í 25-30 mín. þar til það hefur lyfst upp og teini sem stungið er í miðjuna kemur hreinn út. Látið kólna í formunum í 5 mín., setjið síðan á grind og látið kólna alveg.

Fyrir smjörkremið, þeytið smjörið með þeytara þar til það er mjög mjúkt. Bætið flórsykrinum út í, einni skeið í einu, þeytið vel á milli þar til blandan er orðin að léttu og mjúku smjörkremi. Þeytið vanillu út í og blandið vel.

Setjið einn af svömpunum á kökudisk og smyrjið þykku lagi af smjörkremi ofan á. Leggið hinn svampinn ofan á og endurtakið með meira smjörkremi. Smyrjið restinni af smjörkreminu á hliðarnar á kökunni.

Setjið engifer, kanil og múskat í lítið sigti. Stráið ofan á kökuna.



Graskers-bananabraud



Bæði sætt og kryddað; Graskers-bananabrauð er fullkomið fyrir hin ýmsu tilefni! Grasker er vinsælt hráefni í matargerð á haustin og nýtur mikilla vinsælda í Bandaríkjunum - eitt af mínu uppáhaldi þegar haustar. Ég elska að nota það í eftirrétti eins og grasker „crisp“, sem og í bragðmikla rétti eins og chili-grasker. Graskers-bananabrauð er enn ein leið til að fella þetta haustmiðaða hráefni inn í líf þitt.

2 meðalstórir bananar (maukaðir)
1⅓ bolli graskersmauk
1/2 bolli hlynsíróp
1/2 bolli púðursykur
1/3 bolli olía
2 stór egg
2½ bolli hveiti
2 tsk graskersbökukrydd
(pumpkin pie spice)
1 tsk. lyftiduft
1 tsk. matarsódi
1/2 tsk. salt
3/4 bolli súkkulaðibitar auk fleiri fyrir ofan
(bæði valfrjálst)

Forhitið ofninn í 175 °C og smyrjið brauðform svo að graskersbananabrauðið festist ekki. Setjið bananana, graskersmaukið, hlynsírópið, púðursykurinn, olíuna og eggin í stóra skál og blandið saman.

Takið til aðra skál. Þeytið saman hveiti, graskersbökukrydd, lyftiduft, matarsóda og salt. Bætið þurrefnunum hægt saman við blautu hráefnin og blandið þar til allt hefur blandast vel saman — gætið þess þó að blanda ekki of mikið.

Brjótið súkkulaðibitana varlega saman við deigið og hellið því í bökunarformið. Að því loknu getið þið líka stráð smá auka súkkulaði yfir, en það er smekksatriði.

Bakið í ofni í 55 til 60 mínútur, eða þar til prjónn sem stungið er í miðjuna kemur hreinn út. Látið graskersbananabrauðið kólna í að minnsta kosti 10 mínútur áður en það er tekið úr forminu. Skerið og njótið!



Ljúffeng jólagjöf

Gjafabréf sem gildir á **sex** af vinsælustu veitingastöðum Reykjavíkur; Tres Locos, Tapasbarinn, Apotek kitchen + bar, Fjallkonan krá & kræsingar, Sushi Social og Sæta Svínið Gastropub.

Gjafabréfin eru í upphæðum frá 5.000 - 30.000 kr.
Þau gilda í fimm ár, fást á öllum stöðunum
og á **gefum.is**



FJALLKONAN KRÁ & KRÆSINGAR
Tres Locos
sushi social
Tapas Barinn
Sæta Svínið GASTROPUB
APOTEK KITCHEN+BAR



Kalkúna-bringur í ofni

Ef þú ert að elda fyrir fáa þessi jólin er þessi uppskrift tilvalin. Ein kalkúnabringa er auðveldur valkostur í stað þess að elda heilan hamborgarhrygg eða kalkún. Þannig pössum við einnig upp á matarsóun.

1 stór kalkúnabringa (u.þ.b. 2 kg)

2 stórir laukar, gróflega skornir

2 stórar gulrætur, skornar í 4 sneiðar (langsum)

20 g smjör, við stofuhita

Aðferð:

Takið kalkúnabringuna úr ísskápnum og leyfið henni að ná stofuhita í klukkutíma.

Hitið ofninn í 170 °C blástur. Setjið grind í ofnskúffu með lauknum og gulrótunum undir, eða raðið grænmetinu í eldfast mót.

Vigtaðu kalkúnabringuna og reiknaðu með 40 mínútum á hvert kíló (auk 20 mínútna til viðbótar).

Nuddið smjörinu yfir húðina og kryddið vel. Setjið kalkúnabringuna á grindina eða leggið hana ofan á grænmetið í eldfasta mótinu.

Hellið nægu vatni út í til að hylja grænmetið og setjið álpappír yfir allt mótið eða ofnskúffuna.
Eldið í ofni í tiltekinn tíma. Takið álpappírinn af þegar 20 mínútur eru eftir af tímanum til að brúna húðina. Prófið að stinga með hnífsoddi í bringuna og athugið hvort oddurinn sé heitur um leið og þú dregur hann út (farið varlega). Bringan á að vera 65-70 °C samkvæmt hitamæli.

Takið úr ofninum og látið kalkúninn hvíla í 20 mínútur á heitum stað. Þannig hann heldur áfram að eldast svo endanlegt hitastig hækkar í 70 °C, eða rétt rúmlega. Ekki sleppa þessu skrefi annars rennur safinn út þegar þú skerð í bringuna.
Notið síaða grænmetið og vökvann í botninum á forminu til að bæta við í sósu.





Rjómalöguð sveppasósa

½ lítill laukur skorinn í bita
1 msk. smjör
340 g sveppir (brúnir eða hvítir) skornir í sneiðar
salt og pipar eftir smekk
2 hvítlauksgeirar saxaðir
3 greinar ferskt timjan
eða 1/4 tsk. þurrkað timjan
½ bolli hvítvín
½ bolli kjúklingasoð
⅔ bolli rjómi
1 msk. maíssterkja
3 msk. fersk steinselja

Aðferð:

1. Steikið laukinn í smjöri þar til hann er mjúkur, í um 3-5 mínútur. Bætið við sveppum, salti og pipar. Steikið þar til sveppirnir eru orðnir mjúkir.

2. Bætið hvítlauk og timjan út í og steikið í um það bil eina mínútu. Bætið víninu saman við og látið malla í nokkrar mínútur þar til vínið hefur nánast gufað upp.

3. Bætið kjúklingasoðinu og rjómanum út í. Látið malla í 5 til 10 mínútur. Til að þykkja sósuna enn frekar, blandið maíssterkju saman við 2 matskeiðar af vatni (eða soði) og blandið vel saman. Bætið maíssterkjublöndunni smám saman út í soðið. Gætið þess að sósan verði ekki of þykk. Látið malla í 1 mínútu. Kryddið með steinselju, salti og pipar eftir smekk.

ÍSLENSKT LAMBAKJÖT · NÁTTÚRULEGT SÍÐAN 874 ·

NÁTTÚRULEGA GÓÐ HÁTÍÐ

MEÐ ÍSLENSKU LAMBAKJÖTI

Íslenska lambakjötið er ómissandi þáttur í íslensku jólahaldi. Um aldir hefur læri, hryggur, lundir eða fillet með kjarngóðri sósu, hangikjötið sívinsæla og jafnvel svið, glatt okkur um hátíðarnar – en möguleikarnir til að galdra fram hátíðarmat úr íslensku lambakjöti eru í raun óendanlegir.

Skoðaðu uppskriftirnar á íslensktlambakjöt.is

Súkkulaði-búðingur



– einfaldur og dásamlega góður

Hráefni:

500 ml rjómi

100 g smjör

400 g suðusúkkulaði, gróflega saxað

4 egg

Aðferð:

Bræðið smjör og súkkulaði saman í vatnsbaði og leggið til hliðar. Hrærið í blöndunni reglulega svo hún harðni ekki.

Þeytið egg saman í skál og blandið varlega saman við súkkulaðiblönduna í nokkrum skömmtum, þar til allt hefur blandast vel.

Stífþeytið rjómann og hrærið um það bil helmingi saman við súkkulaðiblönduna, þegar það hefur blandast vel hellið þið restinni af rjómanum saman við. Þetta kemur í veg fyrir að músin verði kekkjótt.

Hellið í desertskálar og geymið í kæli yfir nótt.
Skreytið búðinginn með því sem ykkur þykir best. Hægt er að setja jóla-„twist“ í skreytingar með þeyttum rjóma og piparkökukurli eða muldum jólabrjóstsykri, After Eight-súkkulaði eða því sem ykkur dettur í hug!

ÍSLENSKI BARINN
EST. 2009
THE ICELANDIC BAR
Er líða fer að jólum
Ingólfsstræti 1a, 101 Reykjavík
+354 5176767 islenskibarinn
Gleðilega hátíð


Svava Jónsdóttir
Myndir / Kazuma Takigawa

Að búa til matar-upplifun

Ísak Aron er yfirmatreiðslumaður hjá LUX veitingum. Hann er 24 ára gamall og keppti á Ólympíuleikunum árið 2020 og keppti í nóvember aftur með kokkalandsliðinu á heimsmeistaramótinu í Lúxemburg. Hann segist í starfi sínu leggja áherslu á matarupplifun. „Og það er það sem ég sérhæfi mig í; að búa til eitthvað sem fær fólk til að hugsa og fær fólk til að muna eftir. Ég hef alltaf litið á matargerð eins og verið sé að kaupa málverk. Fólk er að borga fyrir upplifun og vil ég fá fólk til að muna eftir kvöldinu þegar það borðar mat frá mér.“

Það er gaman þegar maður hefur skýr markmið og maður er ákveðinn í hvað maður ætlar að gera



Ísak Aron ólst upp á Suðureyri í Súgandafirði. „Mér fannst alltaf mjög fallegt að sjá hvað bærinn hugsaði vel um fiskinn og hvað allur bærinn var byggður á fiskiðnaði. Það var eitthvað sem ég var ofboðslega hrifinn af. Svo fattaði ég á þeim tíma hvað við vorum heppin að fá þorsk eða ýsu beint upp úr sjónum og fá að borða fiskinn strax. Það eru forréttindi sem ekki margir hafa í heiminum.“

Hann var ungur þegar hann fékk áhuga á að verða matreiðslumaður. „Ég man eftir að hafa horft á matreiðsluþætti með Gordon Ramsey og Jóa Fel og þá einhvern veginn fílaði ég töffaraskapinn í því að vera kokkur; þetta er lifandi starf og ég hef alltaf verið hrifinn af því að vera í lifandi umhverfi og í persónulegum tengslum við fólk. Það er eitthvað sem hrífur mig svakalega.“

Ísak var enn í grunnskóla þegar hann ákvað að verða matreiðslumaður. „Það er gaman þegar maður hefur skýr markmið og maður er ákveðinn í hvað maður ætlar að gera. Þá endar maður einhvern veginn á góðum stað,“ segir Ísak Aron sem kláraði matreiðslunámið í Menntaskólanum í Kópavogi í lok árs 2018 þegar hann var tvítugur.

Það mótaði mig sem manneskju og byggði upp sjálfstraust

Í kokkalandsliðið

Hvað vill Ísak Aron segja um ferilinn?

„Eftir útskrift byrjaði ég í alvöru að læra; ég fór á Texture í London og var þar í einn og hálfan mánuð í krefjandi umhverfi. Texture var eins Michelin-stjörnustaður og þar sá ég hvernig Michelin-staðir virka. Matargerðin var áhugaverð og lærði ég þar hvernig á að virkilega vanda sig í matargerð. Eftir það kom ég heim og kynntist Viktori Erni Andréssyni og Hinriki Erni Lárussyni sem voru að stofna LUX veitingar. Það var eitthvað sem þeir voru að gera sem ég gjörsamlega varð ástfanginn af. Þeir kenndu mér hvernig hægt er að „pusha“ allt sem maður gerði, svo sem smakka og pæla í uppröðun. Ég vann í veiðihúsi með þeim tveimur sumarið 2019 í Straumfjarðará á Snæfellsnesi en það var mikil reynsla; að vera einn í eldhúsinu þrýstir á mann til að redda ákveðnum hlutum sjálfur. Eftir það var ég ráðinn inn í LUX veitingar þegar þeir voru að vaxa og dafna. Það haust, eftir veiðihúsið, fékk ég boð um að fara í kokkalandsliðið í matreiðslu og keppa á Ólympíuleikunum árið 2020. Þannig að ég æfði með kokkalandsliðinu og samhliða því var ég á fullu með strákunum í LUX veitingum.“

Ísak Aron var einungis 21 árs þegar hann komst í kokkalandsliðið haustið 2019. „Sigurjón Bragi Geirsson, þáverandi landsliðsþjálfari, hafði samband við mig og bauð mér að vera með í liðinu fyrir Ólympíuleikana 2020. Ég sagði hiklaust já og hef alls ekki séð eftir því.“

Ólympíuleikarnir

Íslenska kokkalandsliðið lenti í 3. sæti á Ólympíuleikunum sem voru haldnir í Stuttgart sem er besti árangur kokkalandsliðsins til þessa. „Við vorum öll í sigurvímu og þvílíkt ánægð því í sannleika sagt voru margir sem voru búnir að segja að þetta væri kannski ekki sterkasta liðið til að fara út. Ólympíuleikarnir eru haldnir á fjögurra ára fresti en þar er keppt í tveimur keppnum, Restaurants of nation, sem er þriggja rétta máltíð fyrir 110 manns, og Chef’s table sem er keppni sem er eldað fyrir einungis 12 gesti en þar eru matreiddir fjórir lystaukar, fiskréttafat með þremur tegundum af fiski, meðlæti og sósu, veganréttur, aðalréttur, þrír eftirréttalystaukar og svo er það eftirréttur. Gríðarlegur metnaður og dugnaður fer í það að taka þátt á svona móti og þurfa allir liðsmenn að sýna að þeir eru tilbúnir að gera allt sem þarf til þess að ná árangri.“



Jú, hann var einungis 22 ára, kominn í kokkalandsliðið og að keppa á Ólympíuleikunum. Og tiltölulega nýútskrifaður þannig lagað séð. Hvernig var það fyrir hann að taka þátt í Ólympíuleikunum með þetta í huga? „Það var eitt það besta sem ég hef gert. Að fá að keppa svona ungur eru algjör forréttindi og lærði ég heilmikið á því. Það mótaði mig sem manneskju og byggði upp sjálfstraust þannig að ég veit að maður getur gert miklu meira en maður heldur. Þetta var alveg frábært.“

Ísak Aron er spurður hvað það þýði í raun og veru fyrir ferilinn að byrja eiginlega á því að keppa á Ólympíuleikunum. „Þetta hefur gert mjög mikið fyrir ferilinn og hann hefur farið alveg fram úr mínum vonum. Þegar ég var yngri þá langaði mig bara til að elda en eftir að ég kynntist Viktori og Hinriki þá einhvern veginn sýndu þeir mér að allt væri hægt. En til þess að allt sé hægt þá þurfi maður að sækja það, ekkert gerist ef maður ætlast til þess að það komi til sín.

Heimsmeistaramót í Lúxemburg
Þegar viðtalið var tekið var Ísak í miðjum undirbúningi fyrir heimsmeistaramótið sem var haldið dagnana 26. og 29. nóvember og hafði liðið verið að undirbúa sig í tæp tvö ár fyrir þessa keppnina.

„Nú fer æfingaferlinu að ljúka og er tími að við skilum því sem við höfum verið að vinna að síðastliðin tvö ár. Heimsmeistaramótið er mjög líkt Ólympíuleikunum en þar er einnig keppt í Restaurants of nations og Chef‘s table með örlítið öðruvísi reglum. Í báðum keppnum fáum við sex klukkustundir til að undibúa mat í eldhúsi í stórri höll þar sem dómarar fylgjast með öllu og þá meina ég öllu; hvernig við skerum, steikjum og kælum hráefni og að allt sé snyrtilegt og mörg önnur atriði sem virka óteljanleg. Eftir þann undirbúningstíma í „búrinu“ eins og við köllum eldhúsið þá er matnum skilað en þá er dæmt hvernig við virkum sem heild í „service“ þar sem við skilum matnum og síðan er auðvitað dæmt til dæmis bragð og útlit réttanna.

Þegar alþjóðlegar matreiðslukeppnir eru haldnar er svo frábært að sjá hvað aðrar þjóðir hafa verið að vinna að og sýna hvað við höfum verið að gera. Keppnir eins og þessar ýta undir matreiðslu í löndunum sjálfum og getum við séð það einstaklega vel á Norðurlöndunum en Noregur, Svíþjóð, Ísland, Danmörk og Finnland eru talin vera sterkustu liðin í matreiðslukeppnum um allan heim. Við sjáum það að þessi lönd eru nú orðin áfangastaðir fyrir matarmenningu og flykkist fólk hvaðan sem er úr heiminum til þessara landa til að borða og búa til minningar.“

Liðinu er skipt í þrennt í Restaurant of Nation-keppninni: Forrétt, aðalrétt og eftirrétt og skiptast sex manns á. Ísak var ásamt Gabriel Kristni Bjarnasyni í forréttinum, Sveinn Steinsson og Sindri Guðbrandur Sigurðsson sáu um aðalréttinn og síðan voru það Ísak Darri Þorsteinsson og Erla Þóra Bergmann Pálmadóttir sem sáu um eftirréttinn. Í Chef‘s Table sá Ísak um lystaukana, Sindri og Gabriel um fiskifatið, Sveinn um vegan- og aðalrétt og eftirréttalystauka og eftirréttinn sjálfan sjá Ísak Darri og Erla um.

Ferskur, stílhreinn og bragðgóður
Ísak Aron er yfirmatreiðslumaður hjá LUX veitingum sem er alhliða veisluþjónusta. „Við hjá LUX veitingum sjáum um alhliða veislur en við sjáum um allt frá matarboðum fyrir litla hópa alveg upp í stærstu partíin og má nefna heimboð, brúðkaup, fermingar og allt sem kemur að matreiðslu. Við einblínum á að gæði séu alltaf til staðar hvort sem það er 10 manna partí eða 1300 manna veisla.“

Ísak Aron segir að í dag vilji fólk fá matarupplifun. „Og það er það sem ég sérhæfi mig í; að búa til eitthvað sem fær fólk til að hugsa og fær fólk til að muna eftir. Ég hef alltaf litið á matargerð eins og verið sé að kaupa málverk. Fólk er að borga fyrir upplifun og við viljum að fólk muni eftir kvöldinu þegar það borðar mat frá okkur. Og þá er okkar verkefni lokið.“

Ísak talar um bragð matarins sem skipti öllu máli. „Norræn matreiðsla er eitthvað sem hefur alltaf heillað mig. Ég vil



> ***Norræn matreiðsla er eitthvað sem hefur alltaf heillað mig***



ferskustu vörurnar og ég vil litríkan mat. Eldri kona sem vann með mér á Satt Restaurant sagði við mig þegar ég var nýkominn á samning að maður borði alltaf fyrst með augunum. Það er svo satt. Fólk vill að maturinn líti út fyrir að hann sé girnilegur, ferskur og hafi yfir sér hreinleika. Þannig að stíllinn minn er ferskur, stílhreinn og bragðgóður matur.“

Kjötsúpan hennar ömmu
Ísak Aron er spurður hvort hann sé duglegur að elda heima. „Ég myndi segja það, já. Ég er ágætlega duglegur að elda heima þegar ég hef tíma í það. Ég elska að gera heimalagaðan mat líkt og plokkfisk, pastarétt eða hreinlega góða nautasteik.“

Hvaða matur er í uppáhaldi?
„Ég myndi segja kjötsúpan hennar ömmu sem er mettandi og dregur fram gamlar minningar.“

Hann er mikið í heilsurækt. „Ég vil vera í góðu formi og ég finn að ef ég er í góðu formi þá næ ég að skila betur af mér því sem ég vil gera í keppnum. Matreiðslukeppnir eru líkamlega og andlega erfiðar og þess vegna stunda ég æfingar og styrki hugann með því að hugleiða og fara í kalda pottinn. Ef ég næ að róa hugann niður í nístingskulda þá gerir það mér mun auðveldara að halda ró minni undir pressu í eldhúsinu eða í matreiðslukeppni. Að auki líður mér betur þannig. Þannig að ég stunda mikla heilsurækt og er helst að lyfta og á það til að spila fótbolta. Ég er líka hrifinn af útivist og fíla fjallgöngur með vinum. Það er eitthvað sem ég hrífst alltaf af og ég finn að ef ég er mjög stressaður og það er mikil streita í kringum mig þá finnst mér oftast best að fara út og tengjast náttúrunni. Að ferðast er eitthvað sem gerir líka mikið fyrir mig, að fá að sjá aðra sýn á heiminn og kynnast nýrri menningu er nauðsynlegt finnst mér.“

Skatan
Ísak Aron ólst upp í stórri fjölskyldu og þar eru margar jólahefðirnar. Hann talar um að hann muni taka með sér inn í sitt eigið fjölskyldulíf þá hefð að borða skötu á Þorláksmessu. „Ég fíla mikið þessa hefð að borða eitthvað sem flestir telja vera algjöran viðbjóð, en er samt algjör herramannsmatur, og bjóða síðan upp á dýrindis máltíð á aðfangadagskvöld. Mér finnst þetta vera svo gott jafnvægi. Mér finnst ég kunna að meta miklu betur máltíðina á aðfangadagskvöld eftir að ég er búinn að borða skötuna. Það er líka bara eitthvað við það að fylla heimilið af skötulykt.“

Svo ganga jólin í garð og skötulyktin horfin.

Hvað með matinn á aðfangadagskvöld?
„Þegar ég var yngri og var að byrja í matreiðslunámi þá var vaninn að borða hamborgarhrygg og sykurbrúnaðar kartöflur, þetta klassíska með því. Hins vegar eftir að ég byrjaði að vinna sem matreiðslumaður hef ég alltaf reynt að prófa eitthvað nýtt á hverju ári en á síðasta ári var það villt stokkönd á beini með appelsínugljáa og dýrindis meðlæti en það á eftir að koma í ljós hvað það verður þetta árið. Mér þykir það afar líklegt að ég muni allavega hafa humarsúpu með humarhölum í forrétt; það klikkar seint.“

Hvað með matinn á gamlárskvöld? „Það er oftast nauta-Wellington. Það er alger hátíðarmatur. Nauta-Wellington með rauðvínsgljáa og bearnaises-sósa.“

Hvað með uppáhaldsjólalagið? „Eitt lítið jólalag eftir Birgittu Haukdal er eitthvað sem kemur mér alltaf í gírinn.“

Hægelduð lúða

með hvítvínssósu og dillolíu, bleikjuhrognum, blómkálsmauki, gljáðri gulrót með yuzu-kremi og sýrðum perlulauk



Hægelduð lúða

1 lúðuflak
100 g salt
100 g sykur
zest af einni sítrónu
100 g smjör

Aðferð:
Salt, sykur og sítrónu-zesti er blandað saman í skál og helmingi af blöndunni er dreift á bakka og lúðuflakið lagt á það og rest af blöndunni er dreift yfir flakið. Eftir 30 mínútur er flakið skolað og þurrkað. Smjör er sett í pott og komið upp í 120 °c eða þar til mjólkin í smjörinu byrjar að karamelíserast. Lúðan er skömmtuð á eldfast mót og smjöri hellt yfir, lúðan er bökuð á 60 °c í 30-40 mínútur.

Hvítvínssósa

300 g laukur, sneiddur
3 hvítlauksgeirar
50 g smjör
2 stk. sítrónugras
500 ml hvítvín
1 l fiskisoð eða fiskikraftur
450 ml rjómi
150 g sýrður rjómi
100 g smjör
salt eftir smekk
bleikjuhrogn
200 g dill
250 g olía

Aðferð:
Dillolía er gerð fyrst en þá er dilli og olíu blandað vel saman í blandara þangað til olían hefur náð 80 °c, sigtuð með klút og vatn er aðskilið frá. Laukur og hvítlauksgeirar eru steiktir upp úr smjöri á miðlungsháum hita í sósupotti. Mörðu sítrónugrasi er bætt við og hvítvíni, soðið niður um helming. Fiskisoði er bætt við og soðið niður um 2⁄3. Sósan er sigtuð og rest af hráefnum er bætt við með töfrasprota, smakkað til með salti. „Pro tip“ er að „freyða“ sósuna með töfrasprota þegar hún er borin fram til að fá meira loft í hana sem gerir hana bragðbetri og léttari, bleikjuhrognum og dillolíu er bætt við, en mikilvægt er að sjóða ekki sósuna eftir það.

Blómkálsmauk

500 gr blómkm
100 gr smjör
250 gr rjómi
Salt og sítronusafi

Aðferð:
Blómkál er steikt þar til mjúkt ásamt smjöri, bætt við rjóma og komið upp að suðu. Blandað þar til flauelsmjúkt í blandara og smakkað til með salti og sítrónusafa.

Gljáð gulrót með yuzu-kremi

4 stk. gulrætur, flysjaðar
1 l kjúklingasoð
200 g hunang
100 g púðursykur
5 g salt
20 g timjan
yuzu-safi
100 g majónes

Aðferð:
Kjúklingasoð, hunang, púðursykur, timjan og salt er sett í pott og komið upp að suðu. Gulrótum er bætt við og er soðið niður í gljáanum þar til hann er orðinn þykkur og gulræturnar eru eldaðar í gegn. Yuzu-krem er gert með því að setja majónes í skál og smakka það til með yuzu-safa og salti, því er síðan sprautað á gulræturnar til að mynda fallegar rendur.

Sýrðir perlulaukar

8 stk. perlulaukar
100 g sykur
100 g eplaedik
100 g vatn

Aðferð:
Perlulaukar eru flysjaðir og skornir í helminga. Rest af hráefnum er komið upp að suðu og hellt yfir perlulaukana. Laukar eru geymdir í kæli yfir nótt.

Grillað og hægeldað hreindýrafillet



Soðgljái með graslauk og sýrðum sinnepsfræjum, heilbakaðri seljurót, steiktum kantarellusveppum og ostakartöflumús

Grillað og hægeldað hreindýrafille
Hreindýrafillet
Salt og pipar
Olía
Smjör

Aðferð:
Hreindýrafillet er tekið úr kæli 30 mínútum fyrir steikingu og er því velt upp úr olíu, salti og pipar.
Næst er það grillað vel á öllum hliðum og sett á bakka ásamt klípu af smjöri. Sett í 100 °c heitan ofn með kjöthitamæli og því er náð upp í 51 °c og leyft að hvíla í 5 mínútur, næst er það skorið í sneiðar og borið fram.

Soðgljái með graslauk og sýrðum sinnepsfræum
25 g sinnepsfræ
50 g sykur
50 g eplaedik
50 g sykur
100 g laukur, sneiddur
4 hvítlauksgeirar
100 g gulrætur
35 g timjan
3 stk. stjörnuanís
1 stk. kanilstöng
500 ml rauðvín
1 l hreindýrasoð
eða hreindýrakraftur
graslaukur
Maizena

Aðferð:
Sinnepsfræ eru soðin í 1 l af vatni í 2 mínútur og sigtuð. Sykri, ediki og vatni er komið upp að suðu og hellt yfir sinnepsfræ, leyft að kælast. Laukur, hvítlauksgeirar og gulrætur er allt sáterað í sósupotti þar til gullinbrúnt, „deglazeað“ með rauðvíni ásamt því að bæta við timjan, stjörnuanís og kanilstöng. Rauðvín er soðið niður um helming og síðan bætt við hreindýrasoði. Þegar sósan hefur soðið niður um helming er hún sigtuð. Þykkt með Maizena og smökkuð til með salti. Sinnepfræ eru sigtuð og graslaukur er skorinn og bætt við sósuna.

Heilbökuð seljurót ásamt seljurótarmauki
1 stk. seljurót
olía og salt
50 g smjör
150 g rjómi

Aðferð:
Botninn af seljurót er skorinn af, henni er síðan velt upp úr olíu og salti og sett í álpappír.
Seljurótin er bökuð á 200 °C í tvær klst.
Hýðið er skorið af, seljurótin skorin í sneiðar og stungin út með útstungunarjárni.
Afskurðurinn af seljurótinni er sett í pott ásamt rjóma og smjöri og komið upp að suðu, sett í blandara og blandað vel saman.

Ostakartöflumús
4 stk. stórar bökunarkartöflur
olía og salt
200 g smjör
250 g rjómi
100 g mjólk
Feykir 24 mánaða

Aðferð:
Bökunarkartöflum eru velt upp úr olíu og salti, bakaðar á 200 °C með blæstri í eina klst. og 15 mínútur. Smjöri, rjóma og mjólk er komið upp að suðu, kartöflur eru skornar í tvennt og tekið innan úr þeim og sett í sigti. Kartöflur eru teknar í gegnum sigti á meðan þær eru heitar, beint í heita rjómablönduna. Smakkað til með salti og er Feykir síðan rifinn yfir.

Steiktar kantarellur
10 stk. kantarellusveppir, ferskir og vel hreinsaðir
40 ml olía
75 g smjör
salt

Aðferð:
Kantarellusveppir eru skornir og steiktir á háum hita í örstutta stund í olíu á pönnu, bætt við smjöri og hitinn lækkaður, leyft að sáterast í 3 mínutur og smakkað til með salti.

Kryddköku
„french toast“
ásamt mjólkurkaramellu, ristuðum heslihnetum og klassískum vanilluís



Kryddköku „french toast“
500 g hveiti
150 g púðursykur
150 g sykur
3 egg
250 g smjör, mjúkt
2 tsk. matarsódi
15 g kanilduft
10 g negull
10 g vanillsykur
200 ml súrmjólk

„French toast“-lögur
500 ml rjómi
3 egg
2 tsk. vanillusíróp

Aðferð:
Ofn er forhitaður á 180 °C, allt hráefni er sett í skál og hært saman. Deigið er sett í form ásamt bökunarpappír og bakað á 180 °C með blæstri í um það bil 45 mínútur. Kryddkakan látin kólna og skorin í sneiðar. Allt hráefnið í „french toast“ er blandað saman og er kökusneiðum dýft ofan í. Steikt á pönnu ásamt klípu af smjöri á báðum hliðum og borið fram heitt.

Aðferð:
Ofninn stilltur 180 °C. Allt hráefnið sett saman í skál og hrært saman. Deiginu skipt í tvö smurð jólakökuform, 25 x 11 cm, og það bakað við 180 °C í um það bil 45 mínútur.

Mjólkurkaramella
1 dós af niðursoðinni mjólk

Aðferð:
Condensed mjólk dós er sett í pott og bætt við vatni yfir lokið, leyft að sjóða á vægum hita í þrjár klst. og passað að alltaf sé nóg af vatni. Opnið dósina og hellið yfir kryddköku

Ristaðar heslihnetur
Heslihnetur
Olía

Aðferð:
Heslihnetur eru veltar upp úr örlítilli olíu og ristaðar á 160 °C í 10 mínútur og síðan kramdar.

Klassískur vanilluís
8 eggjarauður
240 g sykur
440 ml mjólk
440 ml rjómi
Tvær vanillustangir

Aðferð:
Eggjarauður og sykur eru sett í heitt vatnsbað, mjólk er komið upp að suðu, bætt við eggjarauðum og því er hrært saman þar til það hefur náð 83 °C. Mjólk og eggjarauður er kælt í íláti og rjóma og vanillufræjum er bætt við með töfrasprota og sett í ísvél.



Piparkökuhúsin
— Hvaðan koma þau?

Það hefur lengi verið hefð að skreyta piparkökur þegar nálgast fer jólin. Sumir setja saman piparkökuhús og víða um heim er blásið til samkeppna þar sem stærstu og best skreyttu húsin fá verðlaun. Hefðin fyrir skreyttum piparkökuhúsum hófst í Þýskalandi í byrjun 18. aldar og á rætur sínar að rekja til vinsælu sögunnar Hans og Grétu. Þýskir bakarar fóru því smám saman að búa til lítil skreytt hús úr krydduðu hunangskexi.

Uppruni piparkökunnar er hins vegar ekki nákvæmur. Engiferrót var fyrst ræktuð í Kína fyrir um 5.000 árum og var talin hafa lækninga- og töfrandi eiginleika. Sumir matvælasagnfræðingar segja að fyrsta þekkta uppskriftin að piparkökum sé frá því um 2400 f. Kr. í Grikklandi. Aðrir segja piparkökurnar upprunalega frá Frakklandi og enn aðrir segja nunnur hafa byrjað að baka piparkökurnar í Svíþjóð en þá var tilgangur kökunnar að draga úr meltingatruflunum.

Þrátt fyrir óljósan uppruna piparkökunnar er nútímahefðin að búa til piparkökuhús orðin fjölskylduviðburður um allan heim. Stærsta piparkökuhúsið var búið til af Traditions Club í Texas árið 2013 en húsið var rúmir 18 metrar á lengd, 12 metrar á breidd og 18,28 metrar á hæð. Þá er talið að það hafi þurft rúmlega 800 kíló af smjöri, auk annars hráefnis, til þess að búa til húsið.

Stærsta piparkökuþorpið gerði kokkurinn Jon Lovitch í New York árið 2017, en hann gerði stærsta piparkökuþorpið fjögur ár í röð.

DUXIANA®
Ármúli 10, 108 Reykjavík
2021 2022 Fyrirmyndarfyrirtæki í rekstri
Viðskiptablaðið keldan



Klassísk
Nauta-Wellington

Hráefni:
800-1000 g nautalund
1 msk. dijonsinnep
1 plata smjördeig
8 sneiðar hráskinka
sjávarsalt
svartur pipar, fínt malaður
1 stk. eggjarauða
ólífuolía

Fylling:
2 box sveppir
2 stk. portóbellósveppir
3 hvítlauksgeirar, hýðislausir
4 skallotlaukar, hýðislausir

Aðferð:
1. Byrjið á fyllingunni. Setjið öll hráefnin saman í matvinnsluvél og þeytið þar til allt hefur blandast vel og er orðið smátt skorið. Hitið pönnu og steikið blönduna þar til vökvinn hefur gufað upp og sveppirnir orðnir gylltir að lit. Geymið fyllinguna í kæli í hálftíma.

2. Hitið ólífuolíu á pönnu og brúnið nautalundina jafnt á öllum hliðum. Penslið lundina með sinnepi og nuddið á salti og pipar.

3. Leggið 40x40 cm plastfilmu á borð og raðið hráskinkunni á filmuna. Passið að stærðin sé nægileg til þess að hylja nautalundina. Smyrjið sveppafyllingunni á hráskinkuna og leggið svo lundina í miðjuna.

4. Leggið filmuna varlega yfir lundina og rúllið þéttingsfast utan um svo að sem minnst loft sé á milli. Kælið í ísskáp í hálftíma.

5. Á meðan lundin er í ísskápnum fletjið þið út smjördeigið svo það sé nægilega stórt að ná utan um lundina.

6. Takið lundina úr ísskápnum, leggið á mitt smjördeig, rúllið upp og lokið í báða enda. Penslið rúlluna með eggjarauðu og skerið örþunnar rendur í deigið. Passið vel að skera ekki í gegn.

7. Stráið salti yfir og setjið inn í ofn á 200 °C í 25 til 30 mínútur. Lundin skal hafa kjarnhita 50 °C þegar hún er tekin úr ofninum og látin standa í 15 mínútur.



Hráefni:

100 g þurrkuð trönuber
50 ml ruby-púrtvín
1 lítill laukur, saxaður
3 sneiðar beikon, skorið í strimla
50 g smjör
2 hvítlauksgeirar, saxaðir
450 g pylsukjöt, hrátt tilbúið í pylsu
140 g hvítt eða brúnn brauðrasp, mjúkur
2 msk. söxuð fersk steinselja
½ tsk. söxuð fersk timjanblöð
140 g soðnar kastaníuhnetur, grófsaxaðar án hýðis
1 meðalstórt egg, létt þeytt

Kastaníu-, beikon- og trönuberjafylling

Aðferð:

Leggið trönuberin í bleyti í víninu í klukkutíma. Steikið laukinn og beikonið varlega í smjörinu, þar til laukurinn er mjúkur og beikonið soðið. Bætið hvítlauknum út í og steikið í eina mínútu eða svo.

Kælið örlítið, blandið síðan saman við allt sem eftir er af hráefninu, þar á meðal trönuberjunum og víninu, bætið við eggi þar til að blandan helst vel saman – auðveldast er að nota hendurnar. Mótið í kúlur og steikið upp úr smá smjöri. Byrjið á einni svo að hægt sé að smakka til og krydda ef þarf.

Athugið að hægt er að baka þessa fyllingu í fati eða rúlla í kúlur sem verða stökkar að utan og mjúkar að innan. Til að baka í ofni, þrýstu fyllingunni í smurt eldfast mót í um 4 cm þykkt lag. Bakið við 170 °C á blæstri í um 40 mínútur, þar til það er brúnt og, ef um er að ræða pylsukjötsfyllingu, eldað í gegn. Einnig er hægt að rúlla í kúlur sem eru um 4 cm í þvermál. Steikið fyllingarkúlurnar í heitri fitu í um 30-40 mínútur, þar til bær eru stökkar og fallega brúnaðar að utan.

VIÐ ÓSKUM ÞÉR BRAGÐGÓÐRA JÓLA
OG SAFARÍKS KOMANDI ÁRS
GÆÐANAUT
ÍSLENSKT GÆÐANAUT

Apríkósu- og heslihnetufylling



Hráefni:

2 stórir laukar, saxaðir
50 g smjör
50 g heslihnetur, gróft saxaðar
140 g tilbúnar þurrkaðar apríkósur, saxaðar
175 g hvítt brauðrasp, mjúttt
20 g pakki steinselja, söxuð
fínt rifinn börkur af 1 sítrónu
1 egg, þeytt ólífuolía til þess að hella yfir

Aðferð:

Steikið lauk í smjörinu. Hrærið hnetum saman við; steikið þar til blandan er orðin gullinbrún. Takið af hellunni, bætið við apríkósum, brauðmylsnu, steinselju og sítrónuberki. Blandið egginu út í og kryddið. Notaðu helminginn í fyllingu fyrir kalkúninn; mótaðu restina í kúlur.

Setjið kúlurnar í smurt eldfast mót og hellið síðan olíu yfir. Bakið í 30 mínútur þar til þær eru gullnar, eða steikið þær í kringum kalkúninn.





BRANDSON

Gleðilega hátíð

VÖNDUÐ ÍSLENSK HÖNNUN

BRANDSON.IS

JÓLATILBOÐ
SKANNAÐU MIG

Hnetusteik er gjarnan vinsæll valkostur um jólin hjá þeim sem borða ekki kjöt. Þessi hnetusteik er með svepparisotto-botni og klístruðum trönuberjum ofan á.



Hnetusteik
með trönuberjum

1 lítil handfylli af þurrkuðum porcini-sveppum
2 sellerístangir
2 rauðlaukar
2 hvítlauksgeirar
ólífuolía
150 g risotto-hrísgrjón
100 ml hvítvín
500 ml grænmetiskraftur, heitur
200 g blandaðir villisveppir
100 g pistasíu-hnetur
100 g möndlur
125 g vegan cheddar-ostur
1 fersk rautt chili
1 sítróna
2 greinar fersk salvía
2 greinar ferskt rósmarín
2 greinar ferskt timjan
2 stór egg
1 handfylli súrdeigs- eða ciabatta-brauðrasp
2 msk. ljós púðursykur
200 g fersk trönuber

Aðferð:

1. Gerið fyrst risotto-botninn. Leggið porcini-sveppina í bleyti í sjóðandi vatn. Skerið og saxið selleríið smátt. Afhýðið og saxið laukinn og hvítlaukinn smátt.

2. Hitið ögn af olíu á stórri pönnu við vægan hita. Bætið selleríinu og lauknum út í og eldið í 10 mínútur þar til það er orðið mjúkt. Bætið hvítlauknum út í og eldið í eina eða tvær mínútur í viðbót. Hækkið hitann og bætið hrísgrjónunum út í. Eldið í eina mínútu eða svo þar til þú heyrir það byrja að braka. Bætið síðan víninu út í og hrærið þar til það hefur að mestu leyti gufað upp.

3. Takið sveppina úr bleyti, sigtið vatnið og bætið því við risotto-pönnuna, hrærið þar til það vökvinn byrjar að gufa upp. Skerið sveppina smátt og bætið á pönnuna.

4. Bætið heitu grænmetiskraftinum út í, einni sleif í einu. Hrærið eftir hverja ausu en þetta tekur um 20 mínútur. Hrærið eins mikið og þú getur – þetta er það sem gerir það rjómakennt. Þegar grjónin eru orðin „al dente“ settu þau yfir í skál til að kólna.

5. Forhitið ofninn í 190 °C. Steikið villisveppina í smá olíu við meðalhita í 5 til 10 mínútur, þar til þeir eru rétt að byrja að stökka. Ristið og þeytið síðan hneturnar í grófa bita eða hrærið í matvinnsluvél. Rífið cheddar-ostinn gróft, saxið chili smátt og rífið sítrónubörkinn smátt. Tínið og saxið öll kryddjurtablöðin. Þeytið eggin í lítilli skál.

6. Þegar risotto hefur kólnað, bætið við brauðrasp, cheddar, chili, sítrónuberki, eggjum og söxuðum kryddjurtum, kryddið og blandið vel saman. Smyrjið 20 cm brauðform og klæðið botninn með smjörpappír. Eldið sykurinn og trönuberin á pönnu við miðlungshita í 1 til 2 mínútur, hellið síðan í formið og dreifið jafnt yfir. Setti hnetublönduna ofan á og þrýstu henni ofan í formið með bakhliðinni á skeið. Hyljið allt með álpappír og bakið í 45 mínútur, fjarlægið síðan filmuna og eldið í 15 mínútur til viðbótar. Þegar hún er orðin gullinbrún að ofan, takið hnetusteikina úr ofninum og leyfið að standa í 10 mínútur.

7. Notaðu hníf til að losa formið og leggðu fatið (sem þú ætlar að bera hnetusteikina fram á) ofan á og snúðu snögglega við. Lyftið svo forminu varlega af. Berið fram með öllu tilheyrandi.

Léttari **liðir**
með töfrum túrmeriks



Fæst í næsta stórvörumarkaði og apóteki
Einnig í vefverslun **ICEHERBS**, www.iceherbs.is

NON-GMO
100% VEGAN

ICEHERBS
NATURAL SUPPLEMENTS

GOLDBERGH

LUXURY SPORTSWEAR







hjá Hrafnhildi

Engjateigi 5 // 581 2141 // hjahrafnhildi.is

Humar Risotto

Tilvalinn forréttur – Eða aðalréttur

Hráefni:

¼ bolli smjör

¼ bolli extra virgin ólífuolía

2 meðalstórir laukar, smátt saxaður

2 bollar risotto-grjón

kjöt af soðnum humri, saxað

2 msk. saxaður graslaukur

½ bolli rifinn parmesan

svartur pipar, malaður

salt

um það bil 6 bollar humarkraftur

Aðferð

Hitið soðið í meðalstórum potti og haldið heitu. Bræðið smjörið í olíunni við meðalháan hita í stórum potti. Bætið lauknum út í og steikið þar til hann er hálfgagnsær og mjúkur, tekur um það bil 4 mínútur. Bætið við stórri klípu af salti, bætið svo hrísgrjónunum út í og hrærið stöðugt í um það bil 2 mínútur. Bætið 1 bolla af soði út í og látið malla, hrærið þar til soðið hefur gufað upp að mestu.

Bætið við meira soði, einum bolla í einu og hrærið vel í eftir hvern bolla þar til vökvinn er gufaður upp. Sjóðið og hrærið þar til hrísgrjónin eru mjúk og blandan er rjómalöguð, eftir um það bil 20 til 25 mínútur.

Hrærið humarkjötinu saman við þar til það er orðið heitt í gegn. Bætið þá graslauknum og ¼ bolla af parmesan út í. Kryddið eftir smekk með salti og pipar. Berið fram strax með afganginum af parmesan.



Jólavín mánaðarins

Piccini Chianti



Piccini Chianti er Ítalskt vín frá Toskana héraðinu. Þrúgan sem er notuð kallast Sangivese en vínin frá Piccini eru vel þekkt og hafa verið brugguð frá árinu 1882. Í þessum bragðflokki má finna fjölbreytt vín sem sum hafa verið tunnuþroskuð og önnur ekki. Vínin eru yfirleitt tilbúin til notkunar þegar þau koma á markað þó að mörg megi geymast í einhver ár. Í flokknum má 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.

Bragðlýsing:
Kirsuberjarautt. Meðalfylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Kirsuber, brómber, laufkrydd, jörð.

Bragðflokkur:
RAUÐVÍN- MEÐALFYLLT OG ÓSÆTT



Ramon Bilbao Reserva

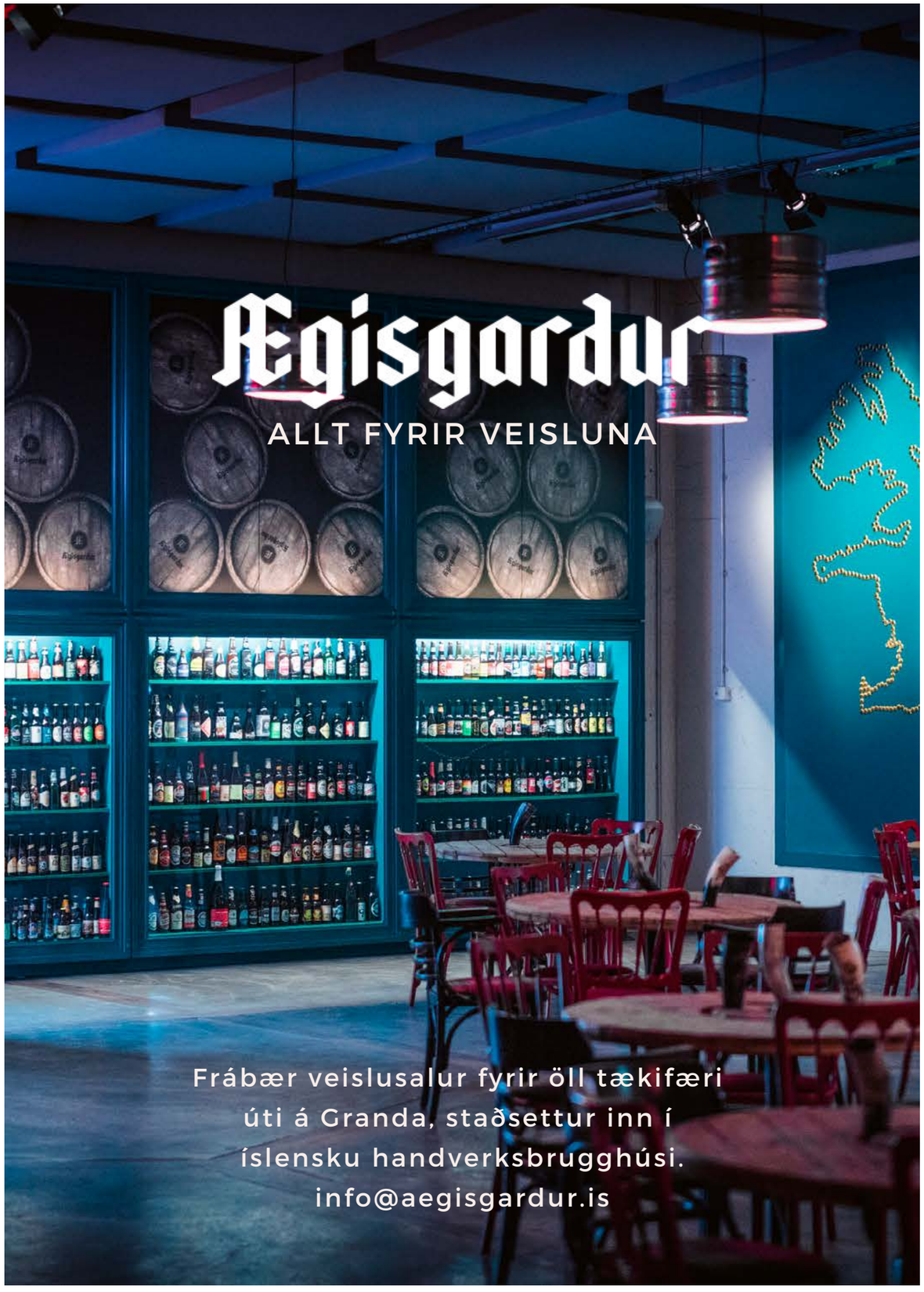


PARAD MED NAUTAWELLINGTON

Bragðlýsing:
Dökkkirsuberjarautt. Þétt fyllinbg, ósætt, fersk sýra, þétt tannín. Dökk kirsuber, plóma,mokka, eik.

Bragðflokkur:

RAUÐVÍN- KRÖFTUGT OG ÓSÆTT
Hér er um að ræða kröftugt vín, með þéttu berjabragði en slík vín geta verið nokkuð tannísk. Þetta vín passar vel með nautakjöti, villibráð, pottréttum og hörðum ostum. Rauðvín eru best borin fram við 16-18°C. Léttari rauðvín þola oft smá kælingu.



19 Crimes Sauv Block





PARAD MED KALKÚNABRINGUM

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.

Matua Pinot Noir



PARAD MED Hnetusteik



Bragðlýsing:
Ljóskirsuberjarautt. Létt fylling, ósætt, fersk sýra, miðlungstannín. Jarðarber, hindber, laufkrydd, reykur.Vín eins og þetta passar vel með flestum mat og hentar því vel með hnetusteikinni. Vínið er nokkuð bragðmikið og góð með rauðu kjöti og ostum. Rauðvín eru best borin fram við 16-18°C. Léttari rauðvín þola oft smá kælingu.

Bragðflokkur:

RAUÐVÍN- MEÐALFYLLT OG ÓSÆTT

Í FYRSTA SKIPTIÐ Í BEINU FLUGI FRÁ ÍSLANDI
Einstök upplifun við Rauðahafið
Sharm El Sheikh
Einn vinsælasti vetrardvalarstaður Evrópubúa
24. FEBRÚAR Í 9 NÆTUR
Fyrir 3
Flug & hótel frá
246.900
á mann
Fyrir 2
Flug & hótel frá
268.900
á mann
VANDAÐAR 5 STJÖRNU GISTINGAR
ALLT INNIFALIÐ Á ÖLLUM HÓTELUM
Spennandi skoðunarferðir
Mikil dagskrá á öllum hótelum
Fjölskylduvænar gistingar
Hagstætt verðlag
Frábærar strendur
SKANNAÐU
BÓKAÐU SÓL ALLUR PAKKINN
Íslensk fararstjórn, taska og handfarangur innifalið.
Heimsferðir 595 1000 www.heimsferdir.is
Fáðu meira út úr fríinu





Jólaísinn

með hvítu súkkulaði og Toblerone

Jólaísinn að þessu sinni er með hvítu súkkulaði og Toblerone. Hægt er að leika sér með uppskriftina og bæta við kökudeigi, lakkrís eða öðru súkkulaði. Áður en ísinn er settur í frysti getið þið skreytt hann með því sem ykkur þykir best – til dæmis með Bismark-brjóstsykrinum.

Hráefni:

4 eggjarauður

5 dl rjómi

3 msk. sykur

150 g hvítt súkkulaði

200 g Toblerone, mulið

Aðferð:

Saxið niður hvítt súkkulaði og Toblerone. Gott er að hafa molana ekki of smáa.

Þeytið saman sykur og eggjarauður þar til blandan er orðin létt og ljós og leggið til hliðar. Í annarri skál þeytið þið rjómann. Því næst blandið þið öllu varlega saman með sleikju, súkkulaðinu líka.

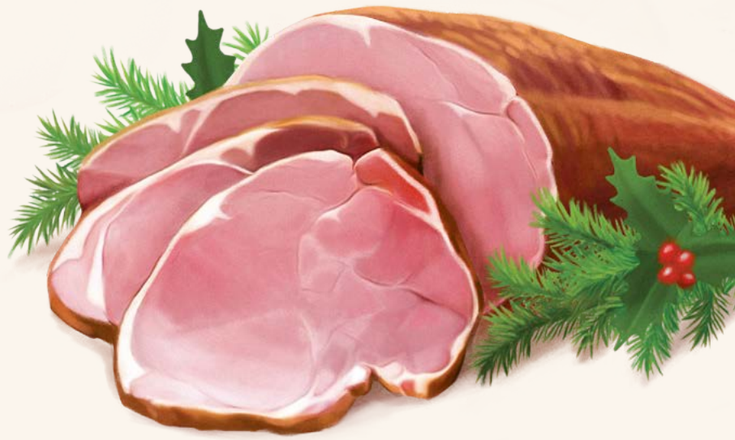
Hellið í form og setjið í frysti yfir nótt.



EITT VINSÆLASTA HANGIKJÖT LANDSINS
MARG-VERÐLAUNAÐ HANGIKJÖT
1

Norðlenskt kofareykt hangikjöt

Kofareykta hangikjötið frá Kjarnafæði er taðreykt upp á gamla mátann, eins og gert hefur verið í sveitum landsins í gegnum aldirnar. Það hefur unnið til fjölda verðlauna og er eitt vinsælasta hangikjöt landsins.



KJARNAFÆÐI

Jóladrykkir

Pekanhnetu og karamellu sour

Nútímaleg útgáfa af klassíska sour-kokteilnum, þetta er fullkominn jóladrykkur. Saltkaramella og íslenskur vodki gera þessa ómótstæðilegu blöndu.

Hráefni

100 g pekanhnetur, smátt saxaðar
160 g gylltur flórsykur
½ tsk. sjávarsaltflögur
Reyka vodka
3 eggjahvítur
120 ml ferskur klementínusafi (um 2-3 klementínur)
15 dropar stevía með súkkulaði
klaki
skraut - 6 þurrkaðar appelsínusneiðar, til að bera fram
skraut - rifið múskat, til að bera fram

Aðferð

1. Ristið pekanhneturnar í þurrum potti í 1-2 mínútur, takið síðan af hitanum. Bætið sykri og 80 ml af vatni hratt út í, hrærið hratt til að leysa sykurinn upp, bætið salti út í og látið blönduna kólna alveg. Hellið í gegnum sigti til að fjarlægja pekanhneturnar.

2. Hellið pekansöltuðu karamellusírópinu, vodka, eggjahvítum, klementínusafa og stevíu í kokteilhristara. Hristið hratt í 30 sekúndur, bætið við smá klaka og hristið aftur í 15 sekúndur til viðbótar. Sigtið síðan í glös og skreytið með þurrkaðri appelsínusneið og rifið ferskt múskat yfir, eftir smekk. Berið fram strax.



Jóladrykkir

Martini-jóladrykkur

Dekraðu við vini og fjölskyldu með forblönduðu saltkaramellu martini, með vodka og Baileys.

Hráefni

100 ml vodka
100 ml Baileys Irish Cream
2 msk. saltkaramellusósa eða dulce de leche (auk 2 msk í viðbót)
klípa af sjávarsaltflögum
1 sprautupoki
skraut (valfrjálst)

Aðferð

1. Hellið vodka, Baileys, 2 msk. karamellusósu og salti (ef þú notar dulce de leche) í blandara með 50 ml vatni. Þeytið þar til blandan er orðin mjúk. Hellið í 300 ml flösku og setjið í kæli. Athugið að blandan geymist kæld í þrjá daga.

2. Setjið 2 msk. karamellusósu í sprautupoka. Klipptu af endanum á sprautupokanum og dreypið ofan í botninn á tveimur coupe- eða martini-glösum. Hellið kokteilunum yfir og skreytið að vild.



Jóladrykkir

Jólapúns fyrir veisluna

Þetta púns er blanda af prosecco, sloe gin, Jägermeister og eplasafa ásamt klementínu og engiferi.

Hráefni

slatti af rauðum vínberjum
750 ml prosecco
1 l eplasafi
klaki
250 ml sloe gin
50 ml jurtalíkjör
1 stöngull engifer, saxað
smátt auk 2 msk. af sírópinu
3-4 greinar rósmarín
1 klementína, fínt skorin

Aðferð

1. Daginn áður en þú vilt bera fram skaltu setja vínberin í frysti í um það bil 8-12 klst. eða þar til þau eru frosin. Kældu prosecco og eplasafa í ísskápnum.

2. Settu frosin vínber og ríflega handfylli af klaka í 2-3 lítra skál. Helltu restinni af hráefnum ofan á og hrærðu varlega saman áður en þú berð fram. Situr vel í allt að 3 klst. áður en ísinn er settur í.



Jóladrykkir

Jóla-Cosmopolitan

Skvísudrykkurinn Cosmopolitan með jólalegu ívafi.
Þessi sívinsæli drykkur er nú kominn í kjólinn
fyrir jólin!

Hráefni

500 ml vodka
500 ml engifervín
1 l trönuberjasafi
safi úr 5 lime, geymið börkinn
til skreytingar ef þið viljið
engifer í sneiðum

Aðferð

Blandið vodka og engifervíni saman í könnu. Hrærið trönuberjasafanum, limesafanum og smá engifersneiðum saman við. Skreytið með berki af lime.




Svava Jónsdóttir
Myndir / Kazuma Takigawa

Kokteilaskóli og veitinga-þjónusta

Ivan Svanur Corvasce er barþjónn, eigandi Reykjavík Cocktails kokteilaveisluþjónustunnar og stofnandi Kokteilaskólans auk þess sem hann rekur Pop-up veislusalinn Spritz. Þá er hann annar af tveimur höfundum bókarinnar Heimabarinn. Þar er hægt að finna uppskriftir að bæði áfengum sem og óáfengum kokteilum en í Kokteilaskólanum getur fólk lært að gera bæði áfenga og óáfenga kokteila.





Ég er hálfur Ítali og flutti til Íslands þegar ég var lítill,“ segir Ivan Svanur barþjónn. „Ég hef alltaf haft mikið dálæti á mat og veitingum. Þegar ég var lítill var það að fara á veitingastaði það skemmtilegasta sem ég gat ímyndað mér. Það er kannski þess vegna sem ég leiddist út í þetta starf en andrúmsloftið á veitingastöðum hefur alltaf heillað mig mikið; góður maturinn, allt fólkið og gestrisnin. Borðsiðir og reglur við borðhaldið fylgja mínum ítölsku ættum en þar er allt einhvern veginn á léttu nótunum. Ég reyni að taka það svolítið með mér í vinnuna alla daga að láta fólki líða vel og finnast það vera velkomið.“

Ivan Svanur segir frá því hvers vegna hann leiddist út í barþjónastarfið. „Ég byrjaði að vinna í veislueldhúsi sem aðstoðarmaður í eldhúsi þegar ég var í framhaldsskóla. Mér fannst það vera gaman og samhliða því fór ég að þjóna hjá sömu veisluþjónustu. Þannig að ég var bæði að hjálpa til í eldhúsinu og hjálpa til í veislusalnum. Ég var ekki alveg nógu viss hvort ég vildi fara í kokkinn eða þjóninn og hvort starfið hentaði mér betur. Svo byrjaði ég að vinna á veitingastað og þá losnaði staða á barnum og þá fattaði ég að barþjónastarfið sameinar þessa tvo þætti; maður er að þjóna, maður er með gestum og er líflegur karakter inni í sal veitingahússins og maður fær jafnframt að búa eitthvað til. Skapa eitthvað; skapa brögð og bragðsamsetningar. Þannig að mér fannst barþjónninn sameina kokkinn og þjóninn mjög vel og það hentaði mér. Ég hef eiginlega unnið við það síðan og hef ekkert litið til baka.“



Reykjavík Coctails
Ivan Svanur er í dag eigandi Reykjavík Cocktails og annar af stofnendum Kokteilaskólans auk þess að reka Pop-up veislusalinn Spritz.

„Ég stofnaði Reykjavík Coctails árið 2018 og það varð til út frá því að ég var að vinna á bar og var beðinn um að vinna í gæsun. Ég keypti nokkur glös og lagði af stað í þetta verkefni. Margar konur í flottum stöðum hjá flottum fyrirtækjum voru í þessari gæsun og þær voru mjög ánægðar með mig og eftir gæsunina fóru að hrúgast inn fyrirspurnir frá þeim hvort ég gæti gert kokteila á árshátíðum fyrirtækjanna sem þær voru að vinna hjá. Þá keypti ég fleiri glös og fékk vini mína sem eru barþjónar til að hjálpa. Og á endanum stofnaði ég þetta fyrirtæki, Reykjavík Cocktails, utan um þessar veislur og það hefur verið að rúlla síðan. Auðvitað var Covid í tvö ár en svona fyrir utan það þá hefur veisluþjónustan, Reykjavík Cocktails, gengið vonum framar enda mikil þörf á því að koma með kokteila í veislur.“

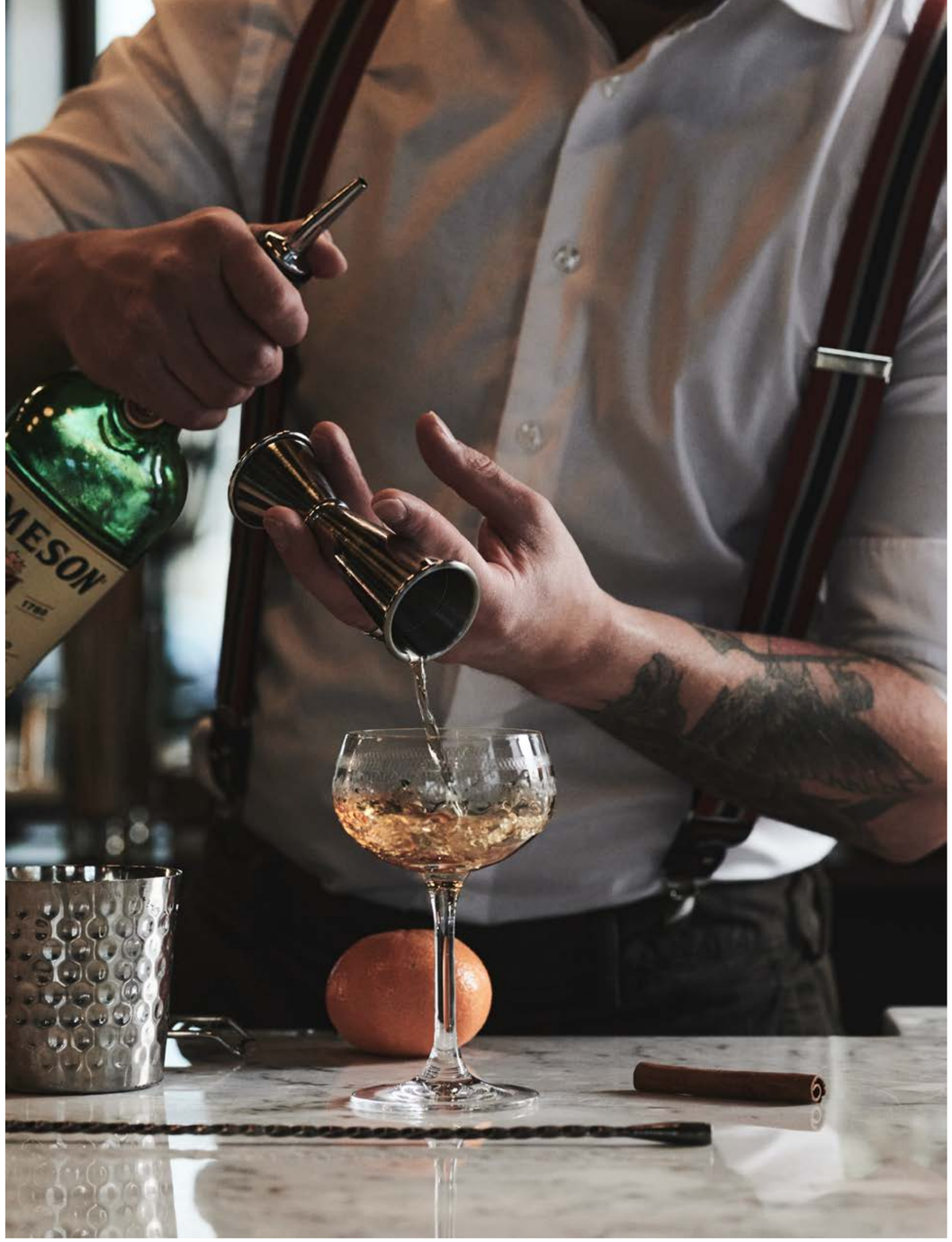




> *Þessi myndbönd urðu svolítið vinsæl*

Kokteilaskólinn
Ivan Svanur stofnaði Kokteilaskólann í Covid-faraldrinum. „Það var ekkert að gera í veislum á því tímabili þannig að ég fór að birta myndbönd á Instagram-síðu Reykjavík Cocktails af kokteilauppskriftum. Þessi myndbönd urðu svolítið vinsæl og í kjölfarið fattaði ég að það var fullt af fólki þarna úti sem vildi læra að gera kokteila. Ég hafði keppt í faginu á alls konar mótum og var ekki að hugsa um að það væri bara venjulegt fólk sem hefði kannski áhuga á því að vita hvernig ætti að gera góðan kokteil. Ég og konan mín, Ásthildur Gunnlaugsdóttir, stofnuðum svo Kokteilaskólann. Við byrjuðum með eitt námskeið og svo fylgdu fleiri í kjölfarið. Við gátum flutt með reksturinn í okkar eigið húsnæði eftir eitt ár og það er staðurinn Spritz við Rauðarárstíg 27 sem er veislusalur og þar er Kokteilaskólinn og Vínskólinn á Spritz haldinn. Eldhúsið þar nýtist fyrir veisluþjónustu þannig að þetta eru höfuðstöðvarnar okkar.“

Hægt er að kaupa miða í Kokteilaskólann á www.kokteilaskolinn.is og er námskeið haldið alla fimmtudaga kl 18:00 á Spritz.



Vínskólinn á Spritz

„Vínskólinn á Spritz er nýjasta verkefnið okkar en þar ætlum við, ásamt Kristjan Gacal vínsérfræðingi, að halda vínsmakk alla miðvikudaga kl 18:00. Við munum smakka sjö mismunandi vín, fara yfir bragðeiginleika vínanna og hvernig á að para þau með mat.

Í Vínskólanum okkar leggjum við megináherslu á að kenna fólki að skilja betur sinn eigin smekk þegar kemur að víni en mörg okkar erum með það vandamál að skilja kannski ekki alveg hvað það er sem okkur finnst gott, hvaða þrúga, hvaða upprunastaður og hvernig vín eru okkur mest að skapi.“

Vínskólinn á Spritz er núna á sérstöku kynningarverði út árið á aðeins 8.990 kr. en hægt er að bóka miða á Tix.is.



Spritz

Ivan Svanur segir að Pop-up veislusalurinn við Rauðarárstíg sé ofsalega fallegur. „Hann er eiginlega útbúinn eins og fullkominn kokteilabar nema að við tókum þá ákvörðun í byrjun að opna ekki bar þar. Ef við hefðum gert það þá værum við í rauninni að missa Kokteilaskólann okkar af því að þá þyrfti að vera opið alla daga. Við vorum ekki tilbúin í það,“ segir Ivan Svanur og bætir við að það sé oftast fullbókað í Kokteilaskólann sex til sjö vikur fram í tímann.

„Spritz Venue er pop-up staður og erum við að halda skemmtileg kvöld og fáum þá bæði innlenda og erlenda gesti sem eru áfengisspekingar. Við erum til dæmis tvisvar búin að halda rommnámskeið sem við köllum „Rommskólann“. Þá kemur einhver erlendis frá frá þekktum rommframleiðanda og heldur með okkur Kokteilaskóla. Svo er partí kannski kvöldið eftir þar sem rommkokteilar eru á sérstöku tilboði. Okkur langar til að gera þetta einu sinni í mánuði; að fá til okkar íslenskan eða erlendan áfengisframleiðanda og halda námskeið og partí í kjölfarið.“

Heimabarinn

Ivan Svanur stofnaði ekki bara Kokteilaskólann í Covid-faraldrinum. Hann skrifaði líka bók.

„Ég á góðan vin, Andra Davíð, sem er líka barþjónn og við vorum oft að spjalla saman í síma. Við vorum báðir atvinnulausir í Covid. Við komumst að því að við vorum með sömu hugmynd; okkur langaði báðum að skrifa bók og auk þess vorum við báðir með sama titil í huga: Heimabarinn. Þannig að við leiddum saman hesta okkar og gerðum þetta. Við skrifuðum fyrstu almennu íslensku kokteilabókina síðustu 40 árin eða svo.“

Í bókinni er að finna fjölda uppskrifta að bæði áfengum sem og óáfengum kokteilum. „Það er hægt að gera alla drykki óáfenga og það er nýjung sem er æðisleg,“ segir Ívan Svanur og bætir við að í Kokteilaskólanum geti líka fólk lært að gera óáfenga kokteila. „Það er komið svo mikið úrval af óáfengum „spírum” að það er hægt að skipta því út fyrir alvöru spíra án vandræða.“

Mandarínu Irish Coffee

35 ml írskt viskí

35 ml mandarínu/kryddsíróp*

tvöfaldur espresso

léttþeyttur rjómi

mandarínubörkur

kanilstöng



Aðferð

Maður tekur glas á fæti og setur írska viskíið ásamt mandarínusírópinu í það, fyllir það upp með espresso kaffi en passar að skilja um 1 cm eftir að brúninni því þar ætlum við að setja léttþeyttan rjómann. Við þeytum rjómann létt í krukku eða kokteilhristara þar til hann verður þykkur en samt þannig að hann renni úr ílátinu í drykkinn. Þaðan setjum við hann rólega ofan á espressokaffið og skreytum með því að rífa mandarínubörk yfir og tyllum svo kanilstöng á toppinn.

*Mandarínu/ kryddsíróp – 350 ml

250 g púðursykur

Börkur af þremur mandarínum

150 ml vatn

1 msk. heill negull

3 kanilstangir

Aðferð

Við byrjum á að nudda mandarínuberkinum vel saman við púðursykurinn með höndunum. Svo sækjum við okkur pott, brjótum kanilstangirnar og setjum negulinn og kanilstangirnar í þurran pottinn og kveikjum undir. Þegar við erum byrjuð að finna smá kryddlykt bætum við vatninu út í og svo púðursykrinum og mandarínuberkinum. Þetta látum við sjóða þar til allur púðursykurinn er bráðinn, þá látum við þetta standa í hálftíma, sigtum svo börkin og kryddið frá og sírópið er klárt.

Eggnog

1,5 l



Silkimjúkt, kryddað, sætt eggnog er svo sannarlega að fara að slá í gegn í næsta jólaboði. Ef þið lærið þessa uppskrift utan að verður þetta klárlega að jólahefð sem þið munuð seint gleyma.

250 ml koníak

150 ml ljóst romm

6 stk. egg

200-300 g sykur

700 ml mjólk

350 ml rjómi

skraut múskat

Aðferð

Við byrjum á að brjóta eggin og taka rauðurnar frá hvítunum og setja þær í stóra skál. Svo hrærum við í þeim með rafmagnsþeytara og bætum sykrinum smátt og smátt við eggjarauðurnar þar til blandan byrjar að þykkna og taka á sig ljósari lit, það þarf ekki að vera að við notum allan sykurinn. Þá bætum við mjólkinni og rjómanum út í, einnig smátt og smátt, á meðan við hrærum. Að lokum er áfenginu bætt við, öllu hrært vel saman og skálinni lokað og hún sett í ísskáp í smástund eða þar til eggnog-ið er orðið hæfilega kælt.

Við framreiðum svo púnsið okkar í bollum með rifnu múskati yfir.

Gleðileg jól.

Stækkunargler



GUÐRÚN SØRTVEIT

Fjölskylduhagir?
Kærasti og tvö börn

Menntun/atvinna?
Sjálfstætt starfandi

Uppáhaldssjónvarpsefni?
Raunveruleika- og gamanþættir

Leikari?
Jennifer Aniston hefur alltaf verið í miklu uppáhaldi hjá mér

Rithöfundur?
Hmm, ég veit það ekki

Bók eða bíó?
Ég les mjög mikið og fer mjög sjaldan í bíó

Besti matur?
Maturinn sem pabbi eldar

Besti drykkur?
Fyrir utan sódavatn þá er það líklega kampavín eða bjór

Nammi eða ís?
Alltaf ís

Kók eða pepsí?
Hvorugt

Fallegasti staðurinn?
Garður hjá ömmu og afa í Noregi

Hvað er skemmtilegt?
Vera með vinum og fjölskyldu

Hvað er leiðinlegt?
Ganga frá þvotti

Hvaða flokkur?
Flokkurinn sem mun laga leikskólamálin

Hvaða skemmtistaður?
Hef verið ólétt eða með ungbarn síðan 2019, þannig ætli það sé ekki bara IKEA núna

Kostir?
Skapandi, góð og drífandi

Lestir?
Ofhugsa, get verið neikvæð

Hver er fyndinn?
Pabbi minn

Hver er leiðinlegur?
Enginn í kringum mig

Mestu vonbrigðin?
Þegar ekki er til súkkulaði

Hver er draumurinn?
Stofna mitt eigið fyrirtæki

Mesta afrek sem þú hefur unnið á þessu ári?
Það var að eignast fallega strákinn minn þann 12.10.22

Ertu búinn að ná öllum þínum markmiðum?
Ég er alltaf með mín markmið sem þróast og breytast

Vandræðalegasta augnablikið?
Þegar ég ruglaðist á bílum fyrir utan leikskólann hjá dóttur minni og þeir voru ekki einu sinni eins á litinn

Mikilvægast í lífinu?
Fjölskyldan

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



GRANÍT STEINAR

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





