

# Local Food Festival

24. september 2016

KYNNINGARBLAÐ Eyjabiti | Markaðsráð kindakjöts



## Glæsileg matarveisla á Akureyri

Norðlenska matarhátíðin **Local Food Festival** fer fram á Akureyri 29. september til 1. október. Hátíðin samanstendur annars vegar af sýningunni **Local Food** sem haldin er í Íþróttahöllinni á Akureyri á laugardag og hins vegar af **Food and Fun Pop UP Akureyri**.

Sólveig  
Gísladóttir  
solveig@365.is



„Hátíðin hefst með Food and Fun, sem er í fyrsta skipti hluti af hátíðinni. Þar eru fengirnir íslenskir gestakokkar á sjö veitingastaði hér í bænum sem reiða fram fjögurra rétta matseöla úr hráefni úr héraði,“ lýsir Davíð Rúnar Gunnarsson, verkefnastjóri hátíðarinnar.

„Hátíðin hefur verið haldin í fjölmörg ár en gekk áður undir nafninu Matur Inn. Viðburðastofa Norðurlands tók við henni í fyrra og breytti nafninu í Local Food Festival,“ segir Davíð en hátíðinni er einnig ætlað að vekja athygli á norðlenskum mat víðar en á Íslandi. „Í fyrra komu fjölmargir erlendir kokkar, innkaupastjórar og fleiri til að sækja hátíðina heim, fóru hér í ferðir um Eyjafjörðinn og Norðurland í heila viku til að skoða hvað væri að gerast í matvælaíðnaðinum og luku ferðinni á matarhátíðinni,“ segir Davíð.

### Gestum boðið til veislu

Matarhátíðin í Íþróttahöllinni á Akureyri hefur fyrir löngu fest sig í sessi. Í ár verða einhverjar breytingar. „Til dæmis verður haldinn bransahittingur á föstudaginn. Þá bjóða sýnendur viðskiptavinum á sýninguna og líklegt að þá verði mikið spjallað.“

Sýningin verður opnuð almenningi á laugardaginn klukkan 13. Hún er opin öllum og ókeypis inn. „Hátt í þrjátíu sýnendur af fjölbreyttum toga taka þátt og margt skemmtilegt í boði,“ segir Davíð. Hann nefnir meðal annars matvælalínu sem kallast Frá haga í maga. „Þar sýnum



Davíð Rúnar Gunnarsson, verkefnastjóri Local Food Festival.

Í fyrra komu fjölmargir erlendir kokkar, innkaupastjórar og fleiri til að sækja hátíðina, fóru hér í ferðir um Eyjafjörðinn og Norðurland í heila viku.

Davíð Rúnar Gunnarsson, verkefnastjóri Local Food Festival

við hvernig matur er meðhöndlaður. Kjötíðnaðarmenn úrbeina kjöt sem er síðan afhent þeim sem pakka og svo heldur hráefnið áfram eftir línunni þangað til kokkurinn tekur við matnum og eldar hann, afhendir þjóninum sem ber hann á borð fyrir gesti sýningarinnar.“

### Fjölbreytt keppni

Á sýningunni fara fram spennandi keppni. Til dæmis keppni um Local Food-kokk ársins 2016. Keppendur reiða fram tveggja rétta matseöil og fer matreiðslan fram fyrir framan gesti sýningarinnar.

Einnig er keppt um Local Food-nemmann árið 2016 en þá er keppt um besta saltfiskréttinn. Barþjónar keppa sín á milli um besta kokteilinn og kaffiþjónar keppa um besta kaffidrykkinn. Almennungi gefst kostur á að taka þátt í keppninni um bestu kökuna sem fer þannig fram að þátttakendur baka kökuna heima, koma



Búist er við að um fimmtán þúsund manns komi á sýninguna í Íþróttahöll Akureyrar laugardaginn 1. október.



með á sýninguna og skreyta fyrir framan áhorfendur. Bakarar og kokkar dæma svo um hvaða kaka er best á bragðið og hefur fallegasta útlitið.

### Söguleg sýning

Á efri hæð Íþróttahallarinnar mun Iðnaðarsafnið á Akureyri setja upp sýningu þar sem lítið er til fortíðar í matvælaframleiðslu síðustu áratuga en Akureyri á sér langa sögu í matvælaframleiðslu.

Davíð býst við að þrettán til fimmtán þúsund gestir mæti á sýninguna líkt og síðustu ár, en hátíðin verður haldin annað hvert ár héðan í frá.

Sjá nánar á [www.localfood.is](http://www.localfood.is)



Ljúffengir og trefjaríkir hrökkbitar án viðbætts sykurs, í handhægum umbúðum sem gott er að hafa við höndina hvenær sem er. Gómsætt millimál, eitt og sér, með áleggji eða ídyfu.



PRÓFAÐU HRÖKKBITA  
MED FRÆJUM  
MED CHIAFRÆJUM  
MED GRASKERSFRÆJUM



Birgir Snorrason bakameistari situr í dómnefnd um Köku Akureyrar. Júlía Skarphéðinsdóttir við hlið hans. MYND/LOCAL FOOD FESTIVAL

## Kaka Akureyrar

Samkeppni um Köku Akureyrar verður haldin í dag og geta bæjarbúar látið reyna á uppáhaldsuppskriftina sína. Birgir Snorrason bakari situr í dómnefnd en það verður eitt af lokaverkum hans sem bakari í bænum.

Ragnheiður Tryggvadóttir  
heida@365.is



„Ég á von á því að Akureyringar taki vel við sér og taki þátt í samkeppni um Köku Akureyrar,“ segir Birgir Snorrason, bakameistari hjá Kristjánsbakarí og einn þeirra sem munu leggja mat á kökurnar sem berast í keppnina um Köku Akureyrar í dag. Hann segir bragðið vega þungst, þá útlit og framsetningu. Fólk skuli þó ekki skila kökunni inn á dýrmætu kökufati.

„Það er áriðandi að kökunni sé skilað inn á einnota diskum því það

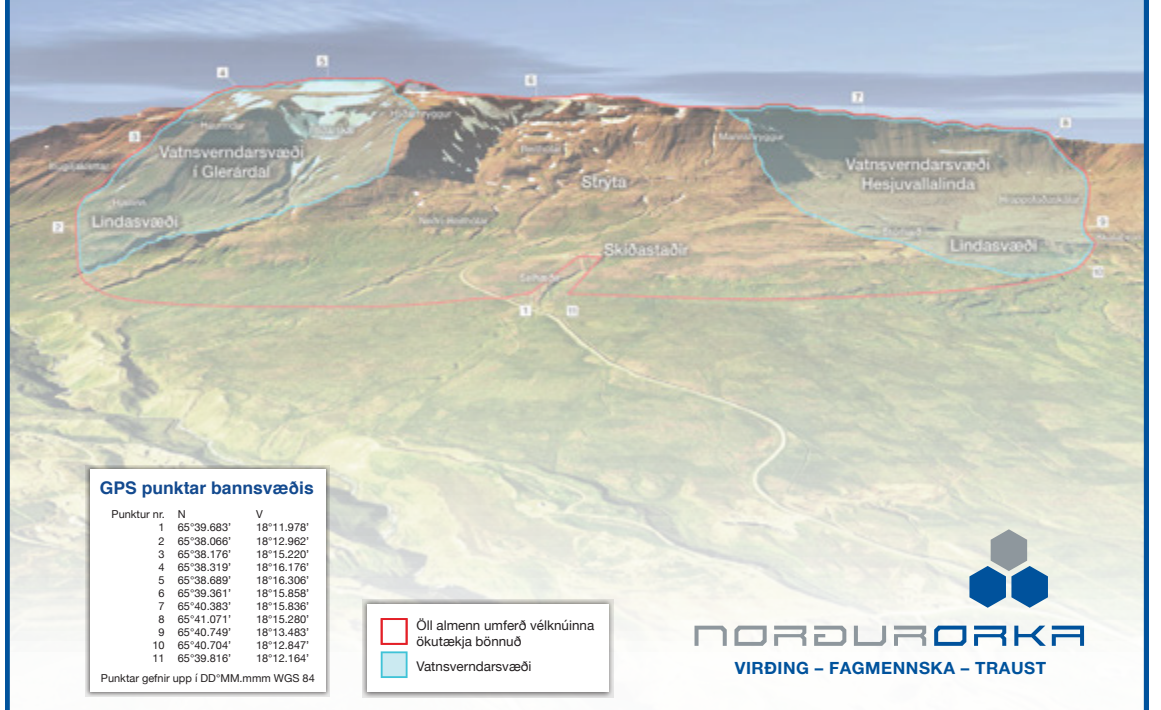
verður illa hægt að nálgast kökufötin aftur. Þá þarf fólk að skila inn kökum milli klukkan 13 og 15 í dag í Íþróttahöllina og fær þá númer. Dómnefndin mun svo blindsmakka kökurnar í bakherbergi og skal tekið fram að nefndin sjálf tekur ekki á móti kökunum. Við vitum því ekkert hver bakaði hvað. Í lok dags munum við svo tilkynna sigurvegara að Köku Akureyrar.“

Birgir situr í fleiri dómnefndum á háttíðinni og segir það hreint ekki leiðinlegt starf að smakka dýrindis rétti og kökur. Þetta verður þó meðal síðustu verka hans sem bakari í bænum eftir rúmlega fjóra áratugi í Kristjánsbakarí.

„Já, ég hætti að baka um helgina. Gæðabakstur keypti Kristjánsbakarí af okkur um áramótin og nú er komið að því að ég hætti og bara gott um það að segja,“ segir Birgir en reiknar með því að talsverð viðbrigði verði að þurfa ekki að vakna fyrir klukkan 5 á morgnana.

„Ég þarf kannski nokkra daga til að átta mig á því að ég er ekki lengur á vaktinni, hef verið mættur klukkan 5 eða fyrr, í fjörutíu og tvö og hálf ár,“ segir hann en Kristjánsbakarí hefur verið starfrækt af fjölskyldu Birgis í 104 ár. „Við bræðurnir erum þriðja kynslóðin í bakaríinu. En ég er bara glaður með þetta.“

## NEYSLUVATN ER MATVARA! Virðum vatnsverndarsvæðin í Glerárdal og Hlíðarfjalli



**NORÐURORKA**  
VIRÐING - FAGMENNSKA - TRAUÐ

RANGÁRVÖLLUM | 603 AKUREYRI | SÍMI 460 1300 | no@no.is | www.no.is

Íslenskur  
uppruni

Umhverfisvænar  
umbúðir

ÍSLENSKT  
KJÖT



Gæðavara

Norðlenskur  
ferskleiki

NORÐLENSKA  
NAUTA KJÖTIÐ

Fagmennska

Gott kvöld

# Hollur og ljúffengur haustmatur

**Júlía Skarphéðinsdóttir** matreiðslumaður er í sýningarstjórn matvælasýningarinnar Local Food sem haldin er á Akureyri um næstu helgi. Í fyrra heimsóttu um fimmtán þúsund gestir sýninguna sem er vettvangur norðlenskra matvælafyrirtækja til að kynna sig.

**Elín Albertsdóttir**  
elin@365.is



Júlía segir að Norðurland sé matarkista. Mörg öflug matvælafyrirtæki eru starfrækt á Akureyri. „Hér framleiðum við mikið af mat og fagfólki í matvælageiranum,“ segir hún. „Verkmenntaskólinn útskrifar kokka, þjóna og kjötiðnaðarmenn. Veitingahúsum hefur fjölgað mikið hér og það er mikil vöntun á fagfólki í þessum greinum.“

Júlía sér um keppnissvæði Local Food en ýmsar kokkakeppnir verða í gangi á laugardeginum. Meðal annars verður Local Food Festival-kokkur ársins 2016 kos-

inn. Hægt er að skoða nánari dagsskrá á [localfood.is](http://localfood.is) en sýningin er í Íþróttahöllinni á Akureyri.

Júlía hefur starfað lengi í faginu á hinum ýmsu veitingahúsum bæjarins. Meðal annars var hún lengi matreiðslumaður á KEA-hótel. Núna starfar hún hjá Garra og sér að auki um eldhúsið í Frímúrarahúsinu. Hún er fædd og uppalin á Akureyri. Júlía bendir á að um helgina fari einnig fram í fyrsta skipti Food and Fun á Akureyri. Fimm veitingahús taka þátt og bjóða spennandi matsæðla.

Júlía gefur lesendum hér uppskriftir að íslenskum haustmat. Hún segir að þetta sé „local“ matur, ræktaður í næsta nágrenni. „Þetta eru einfaldir og þægilegir réttir sem allir geta gert,“ segir hún.

## HAUSTLEG GRÆNMETISSÚPA

Á þessum árstíma er sérstaklega skemmtilegt að gera súpur, hér kemur ein sem allir geta gert. Bara nota það sem til er í ísskápnunum, óparfi að mæla.

- Piparostur
- ½ l vatn
- 1 l mjólk
- Tómatar
- Salsasósa
- Sveppir
- Gulrætur
- Hvítlaukur
- Blómkál
- Grænmetiskraftur

Ostur og vatn sett í pott og osturinn soðinn í sundur. Öllu hinu bætt í og soðið við vægan hita. Gott að bera fram með ristudum brauðteningum og rifnum osti.



## BAKAÐIR LAMBASKANKAR MEÐ TIMJANI, HVÍTLAUK OG HVÍTVÍN

### Hráefni

- 8 lambaskankar
- Salt og nýmalaður pipar
- 2 laukar, skrældir og skornir í báta
- 2 heilir hvítlaugar
- 3-4 timjanbrúskar
- 3 ½ dl hvítvín eða mysa

Kryddið skanka með salti og pipar og setjið í eldfast mót með loki ásamt lauknum, hvítlauknum og hvítvíninu, lokið sett á og eldað við 150°C í um 3-4 tíma (fer aðeins eftir ofnum).

Með þessu og á þessum tíma er tilvalið að bera fram haustgrænmetið úr garðinum, t.d. vænar gulrætur, gulrófu, hvítkál, lauk, kartöflur. Grænmetið er skorið gröft í annað opið eldfast mót og bakað með skönkunum síðasta klukkutímann, kryddað með salti, pipar og hunangi.

Sósa löguð úr soðinu af skönkunum.

Þennan mat er frábært að elda á haustin og þessi aðferð er þægileg, lítil undirbúningur og rólegheit.



„Verkmenntaskólinn útskrifar kokka, þjóna og kjötiðnaðarmenn og veitingahúsum hefur fjölgað mikið hér.“

Júlía Skarphéðinsdóttir, matreiðslumaður á Akureyri. MYND/AUÐUNN NIELSSON

# Hollustuvara sem fagnar vaxandi vinsældum

Harðfiskur frá **Eyjabiti** verður á Local Food Festival og geta gestir gætt sér á harðfiski úr ýsu, þorski og steinbít. Harðfiskur á vaxandi vinsældum að fagna og hefur sala á vörunni aukist jafnt og þétt bæði hérlendis sem og erlendis.

Fyrirtækið Darri framleiðir harðfisk undir nafninu Eyjabiti og starfa þar um þrettán manns árið um kring. Þrátt fyrir eyjanafnið er fyrirtækið staðsett á Grenivík og fagnar það tuttugu ára afmæli sínu í nóvember. „Fyrirtækið var keypt frá Vestmannaeyjum þar sem það starfaði undir nafninu Eyjabiti og ákváðum við að halda

nafninu. Við framleiðum harðfisk úr þremur fisktegundum, ýsu, þorski og steinbít. Við erum með um tíu vörumerki, poka í mismunandi stærðum og svo er líka hægt að fá bitafisk,“ útskýrir Heimir Ásgeirsson, eigandi fyrirtækisins. Hann bætir við að einnig sé hægt að fá valsaðan harðfisk og óbarinn líka. „Við

erum með óbarða ýsu sem mörgum þykir góð, þeir segja að hún sé þá eins og hún kom úr hjallinum í gamla daga.“

### Nánast bara prótein

Harðfiskur hefur haldið vinsældum sínum í gegnum tíðina og segir Heimir að salan hafi aukist hjá þeim að undanförunu. „Já, þetta hefur allt verið upp á við hjá okkur. Það má heldur ekki gleyma því að við erum líka að selja á erlenda markaði, til Færeyja, Grænlands og Noregs mest. Það eru alveg um fjörutíu prósent framleiðslunnar sem fara út. Síðastliðin tíu ár höfum við verið mikið í útflut-

Harðfiskur hefur haldið vinsældum sínum í gegnum tíðina og segir Heimir að salan hafi aukist hjá þeim að undanförunu.



Eyjabiti tekur þátt í Local Food Festival um helgina þar sem boðið verður upp á allar vörutegundir fyrirtækisins og gestum og gangandi leyft að smakka.



Fyrirtækið Darri framleiðir harðfisk undir nafninu Eyjabiti og starfa þar um þrettán manns árið um kring.

ingi og salan er líka að aukast þar,“ segir Heimir.

Margir tengja harðfisk við hollustu og tekur Heimir undir það. „Þetta er mikil heilsuvara og harðfiskur er nánast eingöngu prótein eða um 82 prósent. Engin næring hverfur úr fiskinum við þurrkunina.“

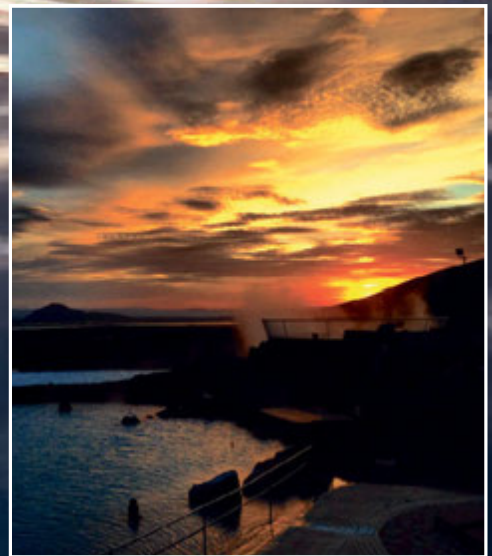
### Eyjabiti á matarhátíð

Árlega vinnur Eyjabiti úr 500 tonnnum af slægðum fiski. Úr þeim fást um 42 tonn af harðfiski sem alltaf hefur tekist að selja. Heimir segir þessa rýrnun fisksins vera

ástæðu þess að harðfiskur er eins dýr og hann er. „Fiskurinn rýrnar um 91,5 % frá því hann er keyptur slægður og það næst því um 8,5 prósent nýting úr fiskinum. Ur einu tonni af slægðum fiski fást því um 84 kíló, þá er búið að taka haus, bein og roð af og mikið af vatni líka þannig að í raun er bara fiskurinn sjálfur eftir og verðið endurspeglar það.“

Eyjabiti tekur þátt í Local Food Festival um helgina þar sem boðið verður upp á allar vörutegundir fyrirtækisins og gestum og gangandi leyft að smakka.

RELAX - ENJOY - EXPERIENCE



- WELCOME TO MÝVATNSSVEIT -

[www.jardbodin.is](http://www.jardbodin.is) · phone +354 464 4411 · [info@jardbodin.is](mailto:info@jardbodin.is)



Hrein náttúra á sinn þátt í því hvað kjötið er bragðgott.



Fjöldi veitingastaða er í samstarfi við Markaðsráðið og salan hefur aukist.



Ýmsar ullarafurðir eru merktar merkinu góða sem vísar til sérstöðu íslensku kindarinnar.

# Íslensk sauðfjárrækt er í úrvalsdeild

Tvö mikilvæg verkefni eru í vinnslu hjá Markaðsráði kindakjöts um þessar mundir í samvinnu við íslenska sauðfjábændur. Annars vegar markaðssetning sauðfjárafurða til erlendra ferðamanna sem hefur gengið vel og hins vegar undirbúningur vegna alþjóðlegrar vottunar.

Markaðsráð kindakjöts vinnur um þessar mundir að tveimur afar þörfum verkefnum í samvinnu við íslenska sauðfjábændur. Annars vegar er það verkefni er snýr að markaðssetningu íslenskra sauðfjárafurða undir einu merki til erlendra ferðamanna hér á landi. Hins vegar er unnið hörðum höndum að því að fá ýmsar alþjóðlegrar vottanir á sérstöðu, sjálfbærni og hreinleika íslensku sauðkindarinnar og afurðanna.

Að sögn Svavars Halldórssonar, framkvæmdastjóra Markaðsráðs kindakjöts, eru mörg tækifæri fram undan í greininni og eiga þau bæði við sölu ýmissa afurða hér landi og á erlendum mörkuðum.

„Átakið varðandi erlenda ferðamenn hér á landi hófst þannig að við gerðum ítarlegar rannsóknir og greiningar á því hvernig til hefði tekist víða erlendis varðandi markaðssetningu ýmissa afurða sem eru með einhverja sérstöðu. Þar má t.d. nefna ítölsk vín, franska osta og fleiri dæmi. Í kjölfarið létum við útbúa merki sem vísar til sérstöðu íslensku kindarinnar sem notað er til að merkja ýmsar sauðfjárafurðir og þau fyrirtæki sem bjóða upp á þær.“

## Góður árangur

Í upphafi var unnið með um 60 veitingastöðum og nokkrum af stærstu ullarvörfyrirtækjum landsins. „Þá eru ullarpeysur og aðrar skyldar afurðir merktar þessu merki og skilti fest utan á þá veitingastaði sem eru með í átakanu. Sala á lambakjöti á þeim stöðum sem taka



Svavar Halldórssonar er framkvæmdastjóri Markaðsráðs kindakjöts. MYND/GVA

þátt hefur greinilega aukist og sama má segja um ýmsar ullarafurðir í verslunum. Átakið hefur því skilað strax góðum árangri og má segja að það sé sólargeislinn í lífi bænda þetta sumarið.“

En þetta er bara upphafið því átakið er til þriggja og hálfis árs að sögn Svavars. „Við stefnum á samstarf við um 300 veitingastaði og að merkja allar afurðir úr lopa og gærur sem sannarlega eru íslenskar afurðir. Auk þess ætlum við að merkja sauðfjárþúna þannig að erlendir ferðamenn geti þekkt þau.“

Samhliða þessu er verið að vinna í að koma upp sameiginlegri samstarfsráði fyrir alla aðila í útflutningi á lambakjöti, þá helst til að samræma skilaboðin út á við.

## Vantar vottanir

Varðandi ýmsar vottanir segir Svavar að búið sé að skoða íslenska sauðfjárrækt í alþjóðlegum samanburði. „Við erum í úrvalsdeild varðandi alla þætti er snerta hreinleika og umhverfisþætti. Okkur vantar hins vegar alþjóðlegrar vottanir á það sem við erum að gera vel. Í fyrra var íslenska sauðkindin skráð í Bragðörk hinna alþjóðlegru Slow Food

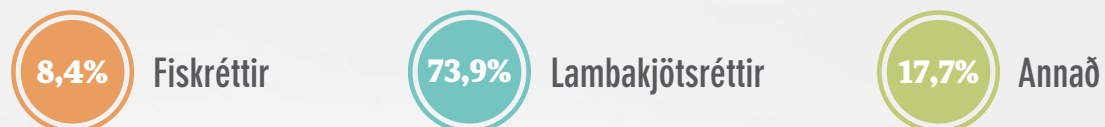
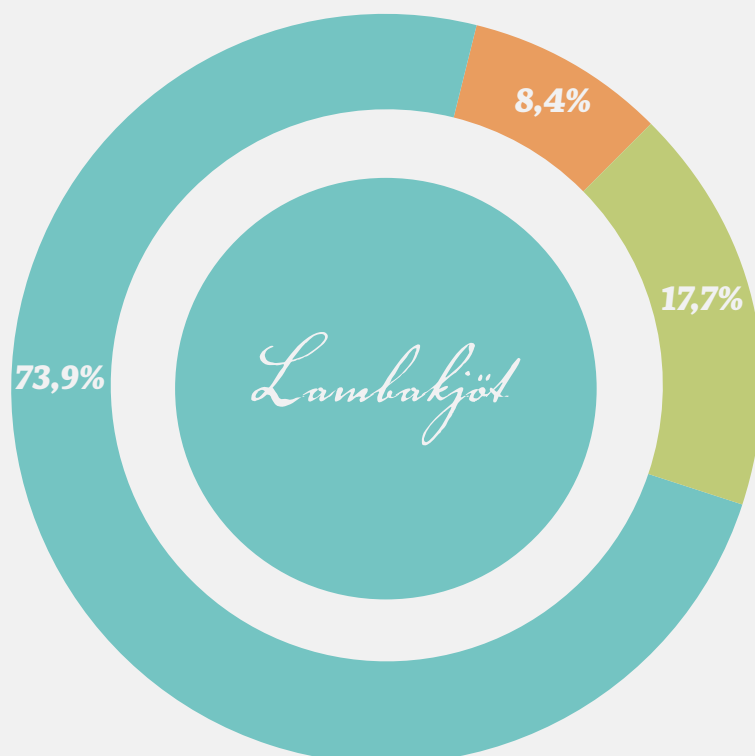
samtaka sem er mikill heiður. Nú er að detta á bann við notkun á erfðabreyttu fóðri í greininni, sem við erum búin að vera að berjast við að fá í gegn í nokkur misseri. Notkunin er hverfandi en við viljum hreinsa greinina algerlega af erfðabreyttu fóðri og fá það vottað. Við erum einnig að láta taka út kolefnisfótspor greinarinnar og eftir það förum við eftir áætlun sem miðar að því að íslensk sauðfjárrækt verði kolefnisjöfnuð.“

Einnig er verið að skoða vottanir varðandi dýravelferð þótt vitað sé mætavel að hlutirnir séu þar í sérlega góðu lagi, að sögn Svavars. „Við teljum einfaldlega að allt þetta hjálpi til við að segja þá sögu sem við viljum segja í ferðaþjónustu hér á landi og í útflutningi á afurðum sauðfjárræktarinnar. Grunnhugsunin með þessu öllu saman er þó ekki að auka framleiðsluna heldur að auka virði varanna. Því þótt afurðirnar sjálfar séu í efsta gæðaflokki og búskaparhættirnir síðlegir og umhverfisvænir í öllu alþjóðlegu tilliti eru íslenskir sauðfjábændur enn með eitt lægsta afurðaverðið í álfunni. Því viljum við breyta á næstu árum.“



Lambakjöt

# Þjóðarréttur Íslendinga er lambakjöt



\*Um 74% þátttakenda í könnun Gallup, sem var unnin fyrir kokkalandslíðið, nefndu lambakjöt þegar þeir voru spurðir hver þjóðarréttur Íslendinga væri.





## Dagskrá Local Food sýningarinnar

Sýningin Local Food er haldin í Íþróttahöllinni á Akureyri.

### Kl. 13-18

Sýning Iðnaðarsafnsins á Akureyri þar sem sögð er saga matvælaframleiðslu í bænum. Fjöldi áhuga-verðra muna verður til sýnis.

### Kl. 13

Local Food Festival kokkanemi ársins 2016. Keppt um besta saltfiskréttinn.

### Kl. 14

Besta kakan á Akureyri – opin keppni fyrir almenning.

### Kl. 15

Local Food Festival kokkur ársins 2016. Þar keppa kokkar sem hafa sveinspróf í matreiðslu og reiða fram tveggja rétta matseðil og fer matreiðslan fram fyrir framan gesti sýningarinnar. Kokkarnir hafa 90 mínútur til umráða og er eldað fyrir fjóra.

### Kl. 15.20

Frá haga í maga – sýning á vinnsluferli lambakjöts.

### Kl. 15.30

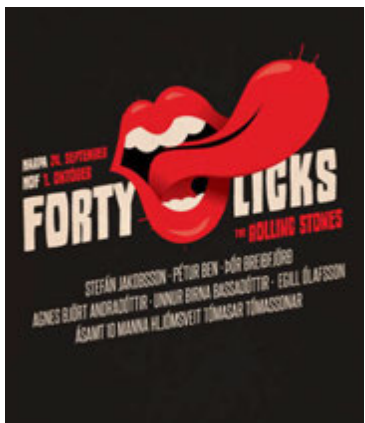
Kokteilaþeppni – Þarþjónar bæjarins keppa um besta kokteilinn.

### Kl. 16

Þjónahlaup – Þjónar bæjarins sýna snerpu sína með fullan bakka af glösum.

### Kl. 17.15

Sýningarnefnd velur fallegasta básinn og frumlegasta básinn og veitt verða frumkvöðlaverðlaun.



## Forty Licks í Hofi

Ýmislegt annað skemmtilegt er í gangi á Akureyri helgina sem Local Food Festival fer fram. Þar má til dæmis nefna tónleikana Forty Licks, þar sem öll bestu lög The Rolling Stones verða flutt. Það er sami hópur sem stendur að Forty Licks og að heiðurstónleikunum David Bowie in Memoriam og The Beatles.

Tónlistarmennirnir sem koma fram eru Stefán Jakobsson, Pétur Ben, Þór Breiðfjörð, Agnes Björt Andradóttir, Unnur Birna Bassadóttir og Egill Ólafsson ásamt tíu manna hljómsveit Tómasar Tómassonar.

Tónleikarnir fara fram í Menn-ingarhúsinu Hofi laugardaginn 1. október klukkan 20.

## LOCAL FOOD KOKKUR OG KOKKANEMI ÁRSINS

Einn af viðburðunum á Local Food Festival er keppni um hver verður Local Food kokkur ársins 2016 og Local Food kokkanemi ársins 2016. „Keppnin hefur verið haldin undanfarin ár, hún hefur heppnast vel, og þátttaka verið góð,“ segir Einar Geirsson veitingamaður og einn af skipuleggjendum keppinnar. „Sýningin er bara

einn dagur og keppnin því stutt. Kokkarnir hafa níutíu mínútur til að elda forrétt og aðalrétt fyrir fjóra en nemarnir fá klukkutíma til að elda aðalrétt fyrir fjóra.“ Keppendur fá aðalhræfnin afhent á staðnum, kokkarnir elda lax og hlýra í forrétt og lambahryggvöðva og lambaskanka í aðalrétt og kokkanemarnir verða með saltfiskhnakka í aðal-

rétt. „Kokkarnir koma sjálfir með aðalhræfni, soð, marineringu, deig og mjólkurvörur, eins mikið undirbúið og þeir vilja en annað hráefni, grænmeti og annað meðlæti verður í svokallaðri leynikörfu sem keppendur fá aðgang að hálf tíma fyrir keppni. Keppnin hefur verið spennandi undanfarin ár og verður eflaust ekki breyting þar á í ár,“ segir Einar.



**Rubín**  
kaffi

Kaffitíminn er okkar fag

nýja kaffibrennslan