

# Ísbúðir

MÍÐVIKUDAGUR 9. MARS 2011 | KYNNING

## Erum gamaldags og byggjum á því

Þeir eru ófáir ísarnir sem afgreiddir hafa verið úr Ísbúð Vesturbæjar á fjörutíu ára ferli. Hún hefur verið á Hagamel 67 frá upphafi og á síðustu árum hefur hún einnig skotið rótum við Grensásveg 50 og Fjarðargötu 19 í Hafnarfirði.

„Stefnan er sú sama og hefur alltaf verið, að vera með góða vöru á góðu verði. Það hefur gefist vel hingað til og er framtíðarsýnin,“ segir Baldur Bjarnason, framkvæmdastjóri Ísbúðar Vesturbæjar, og tekur fram að nákvæmlega sömu uppskriftir hafi verið notaðar í fjörutíu ára sögu fyrirtækisins og ekki standi til að breyta þeim. „Við erum gamaldags og byggjum á því,“ segir Baldur glaðlega.

Ísbúð Vesturbæjar er fjölskyldufyrirtæki og hefur alltaf verið. Baldur og hans fjölskylda er sú þriðja í röðinni sem rekur hana og hefur gert það frá því í apríl 2007. „Við gerum lítið út á efnahagsreikninga, rekstrarreikninga, framlegð og ebitur umfram það sem lög gera ráð fyrir. Reynum bara að gera vel við okkar viðskiptavini og þá held ég að hitt komi nokkurn veginn af sjálfu sér,“ segir hann.

Fjórar gerðir af ís eru fánlegar í Ísbúð Vesturbæjar, allar úr vél. „Gamli ísinn“ hefur verið einkennisís hennar frá upphafi en einnig er hún með rjómaís, súkkulaðiís og jarðarberjaís. „Vissulega erum við með ísinn í brauðformi, vöflurformi og boxi og með allrahandu ídýfur og sósur, bragðaref og sjeik,“ segir Baldur, sem spáir mikið í hollustu vörunnar. „Við erum með fitulítinn ís og notum mjög lítinn sykur í hann. Það er algert lykilatriði. Ég vil ekki selja fólki eitthvað sem það veit ekki hvað er – en ég veit að er óhollt. Mér líður alltaf best þegar ég afgreiði hreinan ís yfir borðið, sérstaklega til barna því þegar búið er að setja mikið utan á hann þá breytist hann í sælgæti,“ segir hann og kveðst vona að orðsporið haldi Ísbúð Vesturbæjar gangandi að minnsta kosti önnur fjörutíu ár.



Michael Lund veitir góða þjónustu í Ísbúð Vesturbæjar við Hagamelinn. MYND/GVA



Pála Ögn Stefánsdóttir dekarar við viðskiptavini í Ísbúð Vesturbæjar í Hafnarfirði. MYND/GVA



Hildur Vala Baldursdóttir, Friða Einarsdóttir og Málfríður Hildur Bjarnadóttir í Ísbúð Vesturbæjar við Grensásveg. MYND/VALLI

# Ísbúðir

## VESTURBÆJAR

### Gamli góði Vesturbæjarísinn

**Hagamel 67**  
**107 Reykjavík**  
**Sími 5523330**

**Grensásvegi 50**  
**108 Reykjavík**  
**Sími 5523360**

**Fjarðargötu 19**  
**220 Hafnarfirði.**  
**Sími 5523390**

**Opið á öllum stöðum alla daga**  
**kl 12:00 til 23:30**

● **SJÓÐHEIT SÚKKULAÐISÓSA** Fáir standast ískaldan ís með sjóðheitri súkkulaðisósu yfir góðri bíómynd í sófanum. Oft eigum við ís í frystinum og ef enginn nennir út í ísbúð eftir sósunni er hæðarleikur að búa hana til í potti.

300 grömm dökkt súkkulaði  
½ bolli smjör  
½ tsk. salt  
3 bollar sykur  
4 dl mjólk

Bræðið súkkulaði, smjör og salt yfir vatnsbaði. Bætið sykrinum út í í smá skömmtum og hrærið vel í á milli. Bætið síðan mjólkinni út í smá skömmtum og hrærið alltaf vel á meðan. Berið sósunu fram heita með ís. Ef það verður afgangur má geyma hann í ísskáp og hita upp í örbylgjuofni.



● **EINA SKEIÐ AF ÍS ÚT Í KAFFIÐ** Heitt súkkulaði með þeyttum rjóma er tilvalið til að ná úr sér hrollinum þegar kalt er úti. Til að gera vel við sig er líka einstaklega gott að setja eina kúlu af vanilluís í kakóbollann í staðinn fyrir rjómann. Ísinn bráðnar hægt ofan í súkkulaðið og eins og allir vita er ís og súkkulaði góð blanda. Til eru þeir sem þykja þó kaffi og vanilluís ekki síðri blanda og smella ískúlu ofan í kaffibollann sinn. Þeir hinir sömu eiga það líka til að hella örlitlu kaffi út á ís í skál í staðinn fyrir sósu. Vanilluísinn er vinsælastur í svona tilraunastarfsemi en súkkulaðiís er þó alveg eins góður, því eins og allir vita eiga súkkulaði og kaffi líka sérstaklega vel saman.



# Ómótstæðilegur frostbræðingur

Ísbúðin Álfheimum 2-4 hefur um árabil verið eftirlætis viðkomustaður ísdrykenda.

„Ísbúðin var stofnuð 1987 og naut strax vinsælda fyrir úrvals ís,“ segir Kristinn Sigurjónsson íssali, sem tók við rekstri Ísbúðarinnar 2004 og færði hana í nýjar hæðir með ferskum nýjungum.

„Þá bætti ég við ítölskum gelatökúlúis í úrvali, fitusnaudum jógúrtís og gamaldags ís sem við köllum „Ískalda ísinn hennar ömmu“. Allt hitti það strax í mark og síðan höfum við sífellt þróað nýja ísrétti og innleitt gómsætar nýjungar eins og léttu jógúrtisdrykki með ávaxtaeða kaffibragði,“ segir Kristinn um gómsæta ísrétti Ísbúðarinnar þar sem höfuðáherslan er á úrvals hráefni, en Emmess-ís framleiðir allan ís Ísbúðarinnar eftir sérstakri upp-skrift.

„Vinsælasti ísréttur Ísbúðarinnar nú er gelato-frostbræðingur. Í hann notum við hágæða ít-



Hildur Ingólfssdóttir, rekstrarstjóri Ísbúðarinnar í Álfheimum, þar sem líkami og sál endurnærast við úrval freistandi ísrétta á borð við frostbræðing og jógúrtisdrykki.

MYND/VALLI

alskan ís sem við setjum á kalda marmaraplötu og blöndum eftir kúnstarinnar reglum saman við hnetur, sælgæti, ávexti og fleira, en vinsælasta blandan núna er úr

smákökudeigi, brownies-kökum, sykurlúðum, hnetusmjöri og ávöxtum,“ segir Kristinn um ómótstæðilega sækeraupplifun í Ísbúðinni.

## Íslandus ~ Ísbar

### ÍSBÆRINN SELFOSS Í ALFARALEIÐ

Mikið úrval ístegunda m.a. margar gerðir af

kúlúis • jógúrtís • rjómaís  
gamli ísinn • ísréttir • kaffifrapp  
kaffi • ísbombur • gjafavara  
minjagripir • internetcafé



Erla Birgisdóttir og Erling Magnússon eiga og reka Íslandus á Selfossi, stórt og flott ískaffihús.

MYND/SIGURDUR ÁGÚST HREGGVIÐSSON

## Ískaffihús á Selfossi

Spennandi ískaffihús, Íslandus – Ísbar, var opnað á Selfossi síðasta sumar og hefur það spurst hratt út.

„Við höfum fengið frábærar viðtökur. Allt síðasta sumar var fullt út úr dyrum. Enda var enginn ísbar sem slíkur fyrir á Selfossi. Ísbærinn Selfoss verður að bera nafn með rentu,“ segir Erling Magnússon og brosir en hann og eiginkona hans Erla Birgisdóttir eiga og reka Íslandus – Ísbar.

Íslandus – Ísbar er austast í bænum, við aðalgötuna, á Austurvegi 58. „Alltaf eru fleiri og fleiri að uppgötva ísbarinn og maður varð var við það síðasta sumar að sumarbústaðafólkið kom mikið við,“ segir Erla og bætir við að mörgum ferðalöngum þyki það mikil stemning að heimsækja Selfoss, fara þar í búðir eða

sundlaugina og enda á ísbarnum.

Íslandus – Ísbar er hálfert ískaffihús þar sem hægt er að setjast niður og gæða sér á öllum tegundum af Emmess-ís, sérönguðum ísréttum og kaffidrykkjum, en um þrjátíu sæti eru í búðinni, sem er óvenjustór. Tímarit liggja frammi fyrir gesti, minjagripir eru til sölu og hægt er að komast í internetsamband.

„Emmessís er með breiða vörulínu og því getum við boðið upp á fjölbreytta ísrétti. Af því sem er í boði má nefna jógúrtís úr vél, rjómaís sem er sérstaklega rjómakennur og gamla ísinn, þennan kalda, mjólkurkennda ís sem hefur slegið í gegn,“ segir Erling.

„Einnig erum við með fjölmargar bragðtegundir af kúlúis, meðal annars ítalska tegund sem er feiknalega góð,“ segir Erla. „Fljótlega getum við svo

boðið upp á ísbombur, sem er ísréttur úr kúlúis hnoðaður saman við sælgæti eða ávexti að vali viðskiptavinar, mjög spennandi. Fjölbreyttir ísréttir sem nefnast meðal annars Árborgarsæl og jarðarberjabíkar eru vinsælir og svo erum við með rétt sem heitir spagettíis, réttur að þýskri fyrirmynd úr vanilluís og rjóma en lítur út eins og hakk og spagettí.“

Á boðstólum er einnig ítalskt gæðakaffi og hægt er að panta helstu kaffidrykki, cappuccino, latte og fleiri. „Þá er hægt að fá kaffifrapp sem er ískaldur kaffidrykkur, úr kaffi og ís og ýmsum bragðtegundum,“ segir Erla. Úrval sælgætis og ávaxta er gott, en bragðarefur er sívinsæll.

„Einkunnarorð okkar er „lifum og njótum“. Við leggjum kapp á að fólki líði vel hjá okkur og starfsfólk okkar er jákvætt og lipurt,“ segja þau hjón að lokum.

# Hollur jógúrtís í öll mál

Á nýja sjálfsafgreiðslubarnum Joger á Stjörnutorgi Kringlunnar fæst fitu- og kolvetnasnauðasti jógúrtís landsins.

„Jógúrtísinn á Joger er hrein og klár hollustuvara, með innan við 1 prósent fitu. Hann inniheldur engan hvítan sykur og því með afar lágan kolvetnastuðul, eða tæp 15 prósent. Aðaluppistaðan er fersk undanrenna, fersk jógúrt með lifandi jógúrtgerlum frá Bíldudal, lífrænn agave-safi og ávaxta-sykur,“ segir Kristinn Sigurjónsson íssali í Ísbúðinni á Stjörnutorgi Kringlunnar, þar sem hann opnaði sjálfsafgreiðslubarninn Joger 9. desember og fer afar metnaðarfulla leið í sölu jógúrtíss.

„Ég veit ekki til þess að nokkur selji viðlíka vel samsetta hollustuvaru á ísmarkaði landsins. Ég hef unnið með jógúrtís í samvinnu við Emmess ís frá árinu 1988 og þeir þekktu framleiðsluaðferðina mjög vel. Allt í okkar jógúrtís er paulhugað og framleitt undir ströngustu gæðakröfum Emmess íss, sem lagar hann sérstaklega fyrir Joger. Ísinn er því sérlega vandaður og hollur,“ segir Kristinn sem með sjálfsafgreiðslubarnum hefur stimplað sig inn í nýjasta æðið vestanhafs, en þar hefur skolið á slíkt jógúrtísæði að sérfræðingar hafa hvorki fyrr né síðar séð annan eins vöxt í nýrri hugmynd í veitingarekstri, enda ný og betri upplifun orðin til fyrir neytendur að fara í ísbúðir.

Á sjálfsafgreiðslubarnum Joger fást ný mismunandi bragðtegundir jógúrtíss sem viðskiptavinir skammta sér sjálfir í box í bland við ávaxta-, hnetu-, granóla- og sælgætisbari að eigin vali.

„Hverju sinni eru ný bragðtegundir í boði en við skiptum þeim reglulega út því yfir 50 brögð eru til. Þannig koma ískaupendur alltaf að nýjum og spennandi bar,



Kristinn Sigurjónsson íssali í Ísbúð Kringlunnar þar sem sjálfsafgreiðslubarninn Joger var opnaður í desember og hollasti jógúrtís landsins fæst.

og núna er til dæmis jógúrtís með kókos, kirsuberjum, appelsínu og argentínskrum rjómakaramellu í ísvélunum,“ segir Kristinn, sem einnig selur ítalskan gelato-kúluís og hefðbundinn mjólkurís í Joger, ásamt ríkulegum bústar þar sem hægt er að fá skyrbúst, nýpressaða ávaxta- og grænmetisafa og smoothie-ávaxtadrykk úr fitu- og kolvetnalitlum jógúrtís.

„Jógúrtísinn okkar er eins mikil hollusta og hægt er að hafa hana og einstakt að geta boðið upp á ljúffengan ís sem í raun er

ekkert annað en vandaður og hollur matur. Ferð á ísbarinn hefur því breyst í ákveðna upplifun þar sem fólk getur treyst því að hreinlæti og hráefni sé fyrsta flokks. Jógúrtís er því valkostur sem morgunmatur, hádegismatur, létt máltíð yfir daginn og kvöldmatur, og í Bandaríkjunum eru æ fleiri farnir að gera sér ferð í ísbúðina mörgum sinnum í viku því strangt til tekið er þetta ekki ís heldur frosin jógúrt sem heimsbúar hafa notið sem hollustuvaru síðastliðin fimm þúsund ár.“

## Faðir ísálfa og krapadjúss

„Ég er örugglega ekki maðurinn sem fann upp ísinn, en ég opnaði ísbúð í Kringlunni ásamt Bjarna heitnum Ólafssyni og hún var vígð með pompi og prakt árið 1987. Sú ísbúð var að margra mati tímamótaverk, og sumir höfðu á orði að hún væri ein öflugasta ísbúð Evrópu á sínum tíma,“ segir íssalinn Kristinn Sigurjónsson sem er sannkallaður frumkvöðull í íssölu á Íslandi og er ásamt Bjarna Ólafssyni faðir ísálfa, krapadjúss, ísvöflubaksturs, ávaxta- og sælgætisbara, ítalskra kúluísa og jógúrtíss hér á landi.

„Jógúrtís kom fyrst til sögunnar 1965. Ég var svo heppinn að hitta upphafsmann hans 1988, en margir muna eftir afurð hans, Colombo's Frozen Yogurt í Seinfeld-þáttunum. Jógúrtís sló í gegn á árunum 1985-90 en hefur nú náð nýjum hæðum, meðal annars vegna sjálfsafgreiðslubara og hollari samsetningu, þar sem fólk getur útbúið sinn uppáhaldsís úr frábæru hráefni,“ segir Kristinn. „Ísbúðin í Kringlunni var



Kristinn Sigurjónsson á Joger sjálfsafgreiðslubarninum þar sem viðskiptavinir velja sína eigin útfærslu af uppáhaldsísnum sínum eftir vigt.

blanda af ítalskri ísbúð og amerískri jógúrtísbúð. Hún hefur alla tíð verið leiðandi í nýjungum og boðið það nýjasta í ísbransanum hverju sinni, og því verið fyrirmynd íslenskra ísbúða æ síðan, en með Joger er nú tilkomin nýjasta útfærsla hennar,“ segir

Kristinn, sem árið 1996 seldi hugmyndafræði ísbúðarinnar í Kringlunni til eins stærsta ísframleiðanda Finnlands, sem nú rekur yfir 40 ísbúðir undir nafninu Spice Ice í Evrópu, en það er eitt af þekktari vörumerkjum Finnlands í veitingarekstri.

# Ferskur Joger Jógúrtís

Minn en 1% fita - Enginn hvítur sykur!



# JOGGER

ferskur jógúrtís

Stjörnutorgi - Kringlunni

# Ísbúðin Erluís

Fákafeni 9, 108 Reykjavík  
Sími: 533-4500



**Opið alla daga**  
**11:00 - 23:30**

## Bragðast best hjá mömmu

Sælkerar verða ekki sviknir af heimsókn í Erlu-Ís í Fákafeni þar sem heitt súkkulaði, belgískar vöflur og ís af öllum stærðum og gerðum er á boðstólum. Allur ís í Erlu-Ís er jurtaís frá Kjörís.

Erlu-Ís í Fákafeni er kærkominn viðkomustaður fyrir alla fjölskylduna, andrúmsloftið þægilegt og aðstæður hannaðar sérstaklega með þarfir barna og fulloröðna í huga; hægt að sitja á háum stólum við gluggana eða við lægri borð ásamt krílnum. Svo er gott úrval af ís í boði, allt frá klassískum rjómaís yfir í piparmyntuís, alls átta bragðtegundir úr vél. Sumarliði Gunnar Halldórsson veit allt um málið.

„Við gætum þess að taka vel á móti öllum, breytum reglulega til þótt vinsælir réttir séu á sínum stað og erum líka nýfarin af stað með tilboð vikunnar,“ útskýrir Sumarliði og segir skemmtilegt að segja frá því að kynslóðirnar eigi allar sína uppáhaldstegund. „Börn og unglingar eru fyrir trúðaís og annað gotteri, bragðarefurinn er vinsæll hjá fulloröðnum en eftirsóttastur er þó vafalaust ís í brauðformi.“

Hann getur þess að í versluninni sé líka hægt að fá ís án viðbættis sykurs. „Fólk hefur tekið honum fegins hendi enda ekki bara hollari en venjulegur ís



Sælkerar koma ekki að tónum kofanum í Erlu-Ís.

MYND/VALLI

heldur hentugur fyrir til dæmis þá sem stríða við sykursýki. Eigandinn, hún móðir mín Guðrún Erla Sumarliðadóttir, er sjálf sykursjúk og vildi bjóða ljúfmeti sem hægt væri að njóta án vandkvæða,“ segir hann og bætir við að móðir sín sé sannkallaður dugnaðarforkur og láti sig flest í búðarrekstrinum varða.

„Hún er allt í öllu, hrærir til dæmis kökudeig í bragðarefinn og

bakar belgískar vöflur eftir eigin uppskrift. Þær eru óstjórnlega góðar, bragðast best hjá mömmu,“ segir hann og brosir út að eyrum við tilhugsunina eina saman. Á vöflurnar segir hann hægt að fá sér þeyttan rjóma, sultu, súkkulaði eða ís og svo heitt súkkulaði til að fullkomna herlegheitin. „Þetta er algjör sælgætisbomba,“ segir hann og bætir við að um búðina sé hægt að fræðast betur á facebook.com.

## Álfabyggð á holtinu

Nýir eigendur hafa tekið við rekstri hverfissjoppu Kársnesinga. Álfurinn var opnaður í desember eftir gagngerar breytingar.

„Hér hafði verið rekin ísbúð og söluturn í fjölda mörg ár. Staðurinn hafði koðnað niður síðustu árin og við höfðum haft á honum augastað lengi. Við keyptum svo reksturinn í haust,“ segir Guðrún Óskarsdóttir, eigandi ísbúðarinnar og söluturnsins Álfsins við Borgarholtsbraut í Kópavogi. Guðrún opnaði Álfinn í desember síðastliðinn eftir gagngerar breytingar.

„Við lokuðum í nokkrar vikur – tókum vel til hendinni, gólfið var flísalagt, allt málað og þrifið og að lokum endurnýjuðum við innréttingarnar. Við opnuðum hinn 9. desember, sem er afmælisdagur dóttur okkar. Hún var hæstánægð með að fá ísbúð í 6 ára afmælisgjöf,“ segir Guðrún, sem stendur sjálf í afgreiðslunni ásamt syni sínum og tengdadóttur. Álfurinn er því lítið og vinalagt fjölskyldufyrirtæki og eina ísbúðin á Kársnesinu. Guðrún segir andrúmsloftið oft eins og á litlum stað úti í sveit.

„Kársnesið er svolítið sérstakur staður, sveit í borg. Maður sér herna sömu andlitin aftur og aftur. Við fengum strax gríðarlega góðar viðtökur og fólk er ánægt með breytingarnar. Margir sem hættir voru að leggja leið sína í sjoppuna eru að koma aftur og hrósa okkur fyrir vel unnið verk. Við erum að



Guðrún Óskarsdóttir opnaði Álfinn að Borgarholtsbraut í Kópavogi í desember eftir að hafa tekið húsnæðið algerlega í gegn. Hún er hæstánægð með viðtökurnar og stækkandi hóp fastakúnna.

MYND/PIETUR

eignast okkar fastakúnna og gestir sundlaugarinnar koma herna mikið, heilu fjölskyldurnar koma í pylsur og ís eftir sundferð.“

Guðrún lagði strax mikla áherslu á að opna nýjan stað á gömlum grunni. Því varð að finna nýtt nafn á staðinn og lagðist fjölskyldan í skoðun á sögu Kópavogs. Þau dattu niður á sögur um álfabyggð í Borgarholtinu.

„Okkur fannst því nafnið Álfurinn passa vel. Krakkaísinn sem kallast Trúðaís í mörgum ísbúðum heitir því Álfáís hjá okkur.“

Þegar kom að því að velja ísinn kom aldrei til greina annað en ísinn frá Kjörís sem er alveg sérstaklega góður. Við ætlum síðan að

fjölga bragðtegundum þegar líður á vorið. Einnig erum við með gott úrval af hráefni í bragðarefinn, ferska ávexti og mikið úrval af nammi. Einnig er Álfurinn með hefðbundinn sjoppurekstur, grill og hamborgara.“

Guðrún kann vel við sig bak við búðarborðið og er hæstánægð með viðtökurnar sem Álfurinn fær. Í sumar stefnir hún á enn meiri framkvæmdir. „Garðurinn hér í kring er mjög fallegur og í sumar ætlum við að taka hann í gegn. Þá verður gaman að geta boðið viðskiptavinum okkar að setjast hér úti með ís, til dæmis eftir góðan sundsprett. Hér eru miklir möguleikar.“

Ný og endurbætt  
ÍSBÚÐ í Vesturbæ  
Kópavogs

Verið  
velkomin!



**Álfurinn**

Borgarholtsbraut 19, Kóp  
BEINT Á MÓTI SUNDLAUG KÓPAVOGS  
S: 571 7060  
OPIÐ ALLA DAGA: 11-23



Unglingar úr 10. bekk Engjaskóla í hópferð í Ísfólkið í Spönginni. Nóg að gera hjá Regínu bak við borðið.

MYND/GVA

## Flott fyrir fjölskylduna

Ísfólkið í Spönginni 31 í Grafarvogi er fjölskylduvæn ísbúð og miðstöð fólksins í hverfinu. Hjónin Regína Ómarsdóttir og Jósep Grímsson eru ísfólkið bak við borðið þar.

„Hér er gott pláss, borð fyrir börnin og notaleg stemning,“ bendir Regína Ómarsdóttir á þar sem hún er í óða önn að afgreiða unglina úr 10. bekk Engjaskóla. Hún segir færast í vöxt að skólarnir í Grafarvogi noti ferð í ísbúðina sem umbun þegar

nemendurnir hafi lokið tilteknum áfanga og staðið sig vel. Einnig komi hópar af sambýlum og frístundaheimilum, þannig að oft sé mikil gleði í gangi. „Ásamt ísnum erum við með kaffi og vöflur, búst og pylsur. Stundum fundar fólk hér og einnig er nokkuð um að haldin séu barnaafmæli. Þetta er voða skemmtilegt,“ segir Regína ánægjulega

Ísfólkið opnaði hinn 30. janúar 2010. „Það bráðvantaði ísbúð í Grafarvoginn,“ segir Regína. „Okkur fannst ómögulegt að fjölskyldur þyrftu að keyra út úr hverfinu til að fara í alvöru ísbúð

þar sem hægt væri að setjast inn og njóta veitinganna.“

Ísfólkið afgreiðir þrjár gerðir úr vél, krap og kúluis og það nýjasta er skyrís. Hann er tilraunaframleiðsla og þetta er eini staðurinn í borginni sem hann fæst. „Skyrísinn er prótínríkur, fitulítill og með agavesírópi,“ lýsir Regína og telur innihaldið svipað og úr skyr-dós enda sé fólk hjá World Class ánæggt með hann.

Regína segir fjölskylduna vinna mikið sjálfa í búðinni. „Við hjálpumst öll að,“ segir hún. „Okkur hefur verið mjög vel tekið og erum ákaflega þakklát fyrir það.“



Eigendurnir Óli J. Kristjánsson og Ómar Sigurðsson í Eldi & Ís á Skólavörðustíg 2.

MYND/VALLI

## Eldur, ís og afþreying

Eldur & Ís er á Skólavörðustíg 2, alveg í hjarta miðbæjarins. Þar er reyndar boðið upp á ýmislegt fleira en ís, til dæmis bakkelsi frá Mosfellsbakarí og smurt brauð, upplýsingaþjónustu og afþreyingu fyrir ferðamenn.

„Fyrirtækið sem stendur á bak við þetta heitir Iceland on Track,“ segir Ómar Sigurðsson, annar eigenda Elds og Ís. „Það fyrirtæki er í minni eigu og félagi míns, Óla J. Kristjánssonar, og er fyrst og fremst í ferðaþjónustu, auk þess að vera ferðaskrifstofa. Okkur langaði að opna skrifstofu niðri í bæ

og þegar við vorum að velta því fyrir okkur hvernig best væri að gera það kom upp þessi hugmynd að opna ísbúð. Það er kannski ekki alveg eftir bókinni, en málið er að það var engin almennileg ísbúð í miðbænum. Okkur fannst því alveg kjörið að blanda þessu saman og gera eitthvað öðruvísi.“

Eldur & Ís er ekki í hefðbundnum ísbúðastíl enda segir Ómar að aðaláherslan hafi verið á að skapa notalegt andrúmsloft sem fólk liði vel í. „En við erum alvöru ísbúð, seljum bæði mjúkan ís og kúluis frá Kjörís, sem nýtur mikilla vinsælda. Einnig bjóðum við upp á bakkelsi frá Mosfellsbakarí og smurt brauð og svo auðvitað kaffi

og kakó. Það er til dæmis mjög vinsælt á svona kuldalegum dögum að fá sér heitt kakó með ís út í.“

Ísbúðin Eldur & Ís var opnuð í júlí á síðasta ári og hefur fengið góðar viðtökur að sögn Ómars. „Já, þetta hefur gengið mjög vel, ferðamenn kunna vel að meta það að geta fengið sér ís eða kaffi og með því um leið og þeir fá alla almenna ferðaþjónustu. Við erum að selja ferðir og afþreyingu, ekki bara okkar ferðir heldur fyrir ýmis önnur fyrirtæki líka,“ segir Ómar. „Nafnið Eldur & Ís hefur líka vakið athygli, þótt það væri reyndar komið til fyrir gos. En það varð auðvitað bara enn þá betra eftir að Eyjafjallajökull fór að gjósa.“



Ísfólkið

-Ísbúðin okkar



Ísfólkið í Spönginni er fjölskylduvæn ísbúð þar sem nóg er af sætum fyrir alla, bæði stóra og smáa!

**NÝTT**

**ALVEG EINSTAKT Á ÍSLANDI!**

Ísfólkið kynnir **SKYRÍS** í kúluisformi!

**Aðeins 113 hitaeiningar í 100 grömmum!  
Sex bragðtegundir! Enginn sykur!  
Einstaklega hollur og góður!**

Ísfólkið

Spönginni 31 Grafarvogi  
Sími 44-555-99

OPIÐ VIRKA DAGA 10:30-22:30  
UM HELGAR 12:00-22:30

**ELDUR & ÍS**

Skólavörðustíg 2  
101 Reykjavík

- Mjúkur Ís
- Kúluis
- Sorbet
- Shake
- Ístertur
- Ís Frappó
- Bragðarefur
- Smurt brauð
- Kaffi og Kakó
- Bakkelsi frá Mosfellsbakarí

Sími: 6638300





Úr vanilluís er hægt að búa til alls kyns skemmtilega eftirrétti.

## Ýmislegt gott með ísnum

Hefðbundinn vanilluís má leika sér með á alla vegu og búa til skemmtilega eftirrétti.

Kókósbollur og ís er góð og gild samsetning sem bragðast alltaf vel. Þá getur hnetusmjör og sulta komið vel út með ísnum.

Þeir sem eiga gott súkkulaðikex inni í búi ættu endilega að mylja kexið niður og hræra saman við vænan skammt af vanilluís. Ekki síðra er vanillukex eða karamellukex.

Þeir sem eru að huga að heilsunni ættu að setja blöndu af hnetum og rúsinum út á ísinn.



# Ískaldur gleðivaldur

Stundum er talað um ísbrjót í samskiptum manna, en enginn er jafn góður ísbrjótur og ísinn sjálfur; dísætur, ískaldur og ávallt svo kætandi lostæti. Ís gleður allar kynslóðir og alltaf við hæfi að bjóða upp á ís, skjóttast í ísbiltúr eða sýna sig og sjá aðra í tilhlökkun á ísbarnum. Hér má sjá nokkrar nafntogaðar útfærslur ísrétta sem slegið hafa í gegn um gjörvalla heimsbyggðina.



Mjólkurhristingur er sætur, kaldur drykkur unninn úr mjólk og rjómaís í blandara. Saman við er blandað sírópi eða sælgætissósum eftir hugmyndaflugi og smekk.



Banasplitt er borið fram í ílangri skál með banana skornum í tvennt og ískúlum með vanillu-, súkkulaði- eða jarðarberjabragði mitt á milli bananabitanna, skreytt með þeyttum rjóma, ávöxtum, súkkulaðisósu og hnetumulningi.

MYNDIR/NORDIC PHOTOS/GETTY



Íssamlökur er frosinn ábættir gerður úr rjómaís sem settur er á milli tveggja kexkaka eða kókusneiða eftir smekk.

Ice cream sundae er gamalgróinn, bandarískur ísréttur gerður úr ískúlum með þykkri súkkulaðisósu eða sírópi, hnetum, þeyttum rjóma og kirsuberjum.



Ís beinlínis kallar á sælgæti saman við. Með tímanum hafa bragðtegundir og útfærslur orðið fleiri, enda hugmyndafluginu engin takmörk sett þegar kemur að samsetningu freistandi ísrétta.

## Sælkerais úr sveitinni

„Hollur, öðruvísi og einstakega bragðgóður ís sem er unninn á náttúrulegan hátt og án tilbúinna aukaefna.“ Þannig lýsir Skúlína Kristinsdóttir hnossgætinu í ísbúðinni Íslandi í Suðurverri.

Ísinn er framleiddur á bænum Holtseli í Eyjafjarðarsveit. Ísinn hefur verið seldur í Íslandi frá opnun verslunarinnar fyrir rúmu ári. Skúlína hefur haldið utan um reksturinn og segir viðtökurnar góðar, fólk sé óhrætt við að prófa nýjar og öðruvísi bragðtegundir.

„Úrvalið hjá okkur er mikið og breytilegt. Sem dæmi má nefna bjóðum við upp á bjórís, hundasúruís og lakkrisís.“ Segir hún og getur þess að þar sem ísinn sé laus við tilbúinn aukaefni búi hann yfir ákveðnum ferskleika og ein-kennandi bragði.

Fleira gott er á boðstólum í versluninni. „Einnig bjóðum við upp á hefðbundinn rjóma- og kúluís frá Kjörís sem og dúkasigtað skyr. Í Íslandi upplifir þú í senn rammíslenska sveitarómantík og hreina náttúruafurð í vöruúrvali.“ segir Skúlína að lokum og hvetur landsmenn til að koma í heimsókn til Íslands.



Boðið er upp á hollan og góðan ís í Íslandi Suðurverri.

FRÉTTABLAÐIÐ/GVA

## Mjólkurísvél í Vesturbænum

Um miðja síðustu öld tók til starfa ísbúð á Hjarðarhaga 10 í Reykjavík sem kallaðist Ísbarinn. Stofnendur og eigendur Ísbarsins, Þorvarður Árnason og Gylfi Hinriksson, keyptu þá vél til framleiðslu á mjólkurís frá Bandaríkjunum en mjólkurísinn var þá að ryðja sér til rúms. Samkvæmt fréttum úr dagblöðum var vélin talin ein sú fyrsta sinnar tegundar í Evrópu. Sérstaða vélarinnar var að hún vann ísinn sjálfkrafa og gat unnið 600 lítra af ís á sólarhring. Hægt var að kaupa ísinn í níu stærðum. Stærstu umbúðirnar voru fyrir 1,6 kílógrömm af ís.



Mia Farrow með ís í brauðformi í kringum 1960, þegar gamli ísinn var hvað vinsælastur í Bandaríkjunum og hér á landi.

Ísbúðin  
**ÍS LAND**  
Suðurverri

**Gegn framvísun miða**

**FRÍR BARNAÍS FYRIR 10 ÁRA OG YNGRI**

**í fylgd með fullorðnum**

**GILDIR TIL 1. MAÍ**

Ísbúðin  
**ÍS LAND**  
Suðurverri

# Heit

# Mars® - Íssósa

1. Hitid 1-2 dl. rjóma í potti.
2. Brytjid 4 Mars stykki út í.
3. Hrærid vel og þynnid með rjóma eftir smekk.



# Fjölskylduhefð að vera í ísnum

Ísbúðin Garðabæ er eina ísbúð landsins sem bakar sín eigin vöflurform og á sumrin er þar opið til tvö á nóttunni, sem hefur mælst afskaplega vel fyrir hjá ísbýrstum Íslendingum.

„Það er ýmislegt sem við leggjum okkur fram um að gera betur en aðrir,“ segir Sófus Gústavsson, eigandi Ísbúðarinnar í Garðabæ, spurður hvort Ísbúðin hafi einhverja sérstöðu. „Við erum til dæmis eina ísbúðin á landinu sem enn bakar sín eigin vöflurform á staðnum.“

Þjónusta við fyrirtæki er líka stór þáttur í starfsemi inni og á heimasíðunni isbud.is eru greinargóðar upplýsingar um það sem boðið er upp á. „Við erum mikið að útbúa ísveislur fyrir fyrirtæki og auðvitað er alltaf einn og einn einstaklingur sem nýtir sér þá þjónustu líka,“ segir Sófus. „Við leigjum út krapvélar í veislur, sérhæfum okkur í því og erum með sautján vélar tilbúnar í veisluna. Við erum



Ísbúðin Garðabæ er eina ísbúðin á landinu sem enn bakar sín eigin vöflurform á staðnum segir Sófus Gústavsson.

MYND/VILHELM

með þrjár ísbúðir, hér í Garðabænum, í Kringlunni og í Smáralind.

Höfum opið til hálf tólf á kvöldin í Garðabænum og síðast-

liðið sumar brydduðum við upp á þeirri nýbreytni að hafa opið til

tvö á nóttinni, sem mældist mjög vel fyrir þannig að við ætlum að halda því áfram í sumar, auk þess að brydda upp á fleiri nýjungum.“

Ísbúðin í Garðabæ var opnuð 2007, í Smáralind 2001 og í Kringlunni 2002, en Sófus á mun lengri sögu í ísnum. „Foreldrar mínir ráku ísbúð í Garðabænum frá 1984 og þar á undan var þabbi fyrsti sölumaðurinn hjá Kjörís, þannig að það má segja að þetta sé fjölskylduhefð,“ segir Sófus. „Ég byrjaði sjálfur í Eddufellinu með ísbúð sem hét Ísbjörninn og svo þróaðist þetta bara áfram.“

Sófus segir Ísbúðina í Garðabæ vera mjög miðsvæðis og viðskiptavinir komi alls staðar að. „Við erum alveg við Hafnarfjarðarveginn og eigum fastakúna sem koma hvaðan sem er. Þetta er stór búð með góðri inniaðstöðu fyrir 25 manns og oft mikið að gerast. Kringlan og Smáralind eru líka góðar ísbúðir þar sem veðráttu skiptir ekki máli, alltaf sól og sumar. Við erum einnig í góðu sambandi við kúnnana í gegnum síðuna okkar á Facebook „www.facebook.com/isbud.“



9 tegundir af ís úr vél • Vöflurform bökua á staðnum • Bláberjaís úr ferskum íslenskum bláberjum • isbud.is - heimsending á ís.



Öll bláberin í bláberjaísinn eru tínd á Vestfjörðum og starfsfólk Ísbúðarinnar Garðabæ gerir sjálft úr þeim vökvann sem blandað er í ísblönduna.

## Bláberjaísinn vinsæll

Í Ísbúðinni Garðabæ er hægt að fá ís með nú mismunandi bragðtegundum og sá nýjasti er bláberjaís úr íslenskum bláberjum. „Við gerum sjálf vökva úr íslenskum bláberjum sem við blöndum saman við ísblönduna,“ segir Sófus Gústavsson, eigandi Ísbúðarinnar. „Bláberin eru tínd á Vestfjörðum og flutt til borgarinnar af fyrirtæki sem við kaupum þau svo af. Þau eru fryst og til gamans má geta þess að nú bíða nokkur tonn af bláberjum í gámum eftir því að kæta bragðlauka viðskiptavina. Við notum þau bæði í bláberjaísinn og bláberjasjeik og það er skemmst frá því að segja að bæði ísinn og sjeikinn hafa slegið algjörlega í gegn og fólk kann vel að meta það að þetta skuli vera unnið úr íslenskum bláberjum.“

Aðrar bragðtegundir sem í boði eru í Garðabænum eru: jarðarberjaís, vanilluís, sykurlaus

vanilluís, Gamli ísinn, karamelluís, súkkulaðiís, bananaís og kirsu-berjaís, allir að sjálf-sögðu frá Kjörís og bornir fram í nýbökuaðu vöflurformi sem bakað er á staðnum.

