

GRILL & GRILLVÖRUR

LAUGARDAGUR 7. APRÍL 2012

Kynningarblað Gasgrill, ferðagrill, heimasíðuð grill og girnilegar uppskriftir

Fislétt og vel búíð ferðagrill

O-grillin hafa notið mikilla vinsælda hjá þeim sem vilja ferðast létt og grilla úti í guðsgrænni náttúrunni. Þau fengu International Design Excellence-verðlaunin árið 2010 og eru að sögn Jóhannesar Þórarinssonar, innkaupastjóra **Víkurverks**, vel að þeim komin.

Ferðahugur er kominn í landann og eru margir farnir að svipast um eftir réttu græjunum. Það fylgir því ákveðin frelsistilfinning að geta grillað úti í guðsgrænni náttúrunni en um leið vilja flestir geta ferðast létt. Þá koma O-grillin sér vel.

„O-grillin hafa slegið í gegn og eru langvinsælustu ferðagrillin okkar,“ segir Jóhannes Þórarinsson, innkaupastjóri Víkurverks. „Þau fengu International Design Excellence-verðlaunin árið 2010 og eru vel að þeim komin.“

Jóhannes segir grillin einföld í notkun. „Opinn grillflöturinn, sem er úr pottjárnri, er stór og 3,2 Kw hringbrennari tryggir jafnan og góðan hita. Grillflöturinn er þannig hannaður að fitan lekur ekki ofan á brennarann og auðvelt er

Grillin fást í bláu, svörtu og appelsínugulu.

að þrifa grillið. Þá er í því innbyggður þrýstijafnari og innbyggður kveikjari sem tryggir hámarks þægindi auk þess sem grillinu fylgir slanga til að tengja við gas. Það er því allt til alls og ekkert vesen,“ segir Jóhannes.

Hann segir aðeins taka nokkrar sekúndur að gera grillið klárt og er það tilbúið til notkunar á örfáum mínútum. „Það tekur einstaklega lítið pláss og er í miklum metum hjá fólki með ferðavagna.

Jóhannes segir starfsmenn netsíðunnar Barbecue Master hafa prófað grillið og gefið því fyrstu einkunn. Að sögn Jóhannesar fást grillin í þremur litum; bláu, svörtu og appelsínugulu, og er hægt að kaupa aukahluti á borð við borðstand, tösku og hitamæli. Með magninnkaupum nær Víkurverk að bjóða grillin á frábæru tilboðsverði: O-grill 1000 á 25.950 kr. og O-grill 3000 á kr. 29.950.



O-grillin hafa að sögn Jóhannesar slegið rækilega í gegn.

O-Grillin sem slógu í gegn í fyrra á sama lága verðinu



O-Grill 3000 kr. 29.950
O-Grill 1000 kr. 25.950
Borðstandur kr. 9.995
Taska kr. 2.995
Hitamælir kr. 1.995



VÍKURVERK EHF • VÍKURHVARF 6 • 203 KÓPAVOGUR • SÍMI 557 7720 • WWW.VIKURVERK.IS



SVÍNAHNAKKI MEÐ KÓKI

Svínakjöt er vinsælt á grillið. Svínahnakki er bragðgott og meyr kjöt sem hentar vel til að grilla. Gæta verður þess að grilla kjötið ekki of mikið því þá verður það seigt. Það fer svolítið eftir þykktinni á sneiðunum hversu lengi þarf að grilla þær en 5-6 mínútur á hvorri hlið ættu að duga. Uppskriftin miðast við fjóra.

- 800 g svínahnakki án beins
- 2 tsk. hvítlauksduft
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. nýmalaður svartur pipar
- ½ lítri kók
- 4 dl barbeque-sósa
- 8 beikonsneiðar, má sleppa

Kryddið kjötið með hvítlauksdufti, salti og pipar og nuddið vel inn í kjötið. Leggið kjötið í form og hellið kók yfir. Látið standa í fjóra tíma. Eftir þrjá tíma er barbeque-sósunni hellið yfir. Athugið að snúa kjötinu nokkrum sinnum á meðan það er í kryddleginum.

Grillið kjötið á miðlungshita, um það bil 5-6 mínútur á hvorri hlið.

Grillið beikonsneiðarnar og leggið síðan ofan á kjötið. Pensið kjötið með kryddleginum í lokin á steikingartímanum. Borið fram með kartöflum og góðu salati.



Hér er verið að kveikja upp í græjunni.

Heimasmíðaður eldflaugaofn

Sumir fara óhefðbundar leiðir í eldamennskunni. Ingi Þór Ingibergsson hefur smíðað sér „rocket stove“, eða eldflaugaofn, sem er nokkurs konar heimagerð eldavél.

„Ég smíðaði þetta í fyrrasumar. Þetta er bara sett saman úr niðursuðudósum sem eru „fittaðar“ saman og heitir „rocket stove“. Það er ekkert mál að sjá hvernig þetta er búið til á Youtube. Ég nota þetta aðallega á sumrin ef ég fer í tjaldferðalag eða eitthvað. Þá nota ég þetta sem þrímus en það er líka hægt að vera með pönnu, pott eða bara grilla. Þvermálið á grindinni er þó ekki nema svona tíu sentimetrar,“ segir Ingi Þór Ingibergsson, hljóð- og tæknimaður hjá RÚV.

Ingi segir að það eina sem þurfi að gera sé að tína spýtnabrák, rusl eða hvaða eldivið sem er og stinga honum inn í græjuna. „Þú ert enga stund að fá loga á þetta og það kostar ekkert, þú þarft ekki að kaupa þér þrímus eða gas eða neitt. Svo er þetta bara miklu skemmtilegra,“ segir Ingi Þór glaður í bragði. Ingi Þór hvetur sem flesta til að búa til sinn eigin eldflaugaofn. „Þú gætir jafnvel endað sem aðalmaðurinn á tjaldsvæðinu eða furðufuglinn. Ég er náttúrulega hálfgerð „redneck“ eins og útlitið ber með sér, þannig að þetta er svona nokkurs konar „redneck“-redding,“ segir Ingi og skellihlær.



Hér er Ingi þór búinn að sjóða vatn fyrir pressukönnukaffi.



Ómissandi lesning um Páskana



Fæst á öllum helstu blaðsölustöðum um land allt. – Áskriftarsími 578-4800. www.rit.is

CHILI-KARTÖFLUR

Kartöflur geta verið herramannsmatur þegar þær hafa verið grillaðar og bragðbættar. Þó að grillið sé notað hér má einnig gera þessa uppskrift í bakaraofni. Þessar kartöflur passa vel með kjúklingabringum. Uppskriftin miðast við fjóra.

- 12 kartöflur
- 3 msk. ólífuolía
- ½ tsk. chili-duft
- ½ tsk. paprikuduft
- 2 tsk. nýmalaður pipar
- Skrælið kartöflurnar og forsjóðið þær í 15 mínútur. Leggið á álpappír eða í eldfast form ef þær fara í ofn.
- Blandið kryddinu saman við ólífuolíuna og penslið kartöflurnar vel. Leggið á grillið eða bakið í ofni við 200°C.

Grillað eða bakað í um það bil 15 mínútur. Snúðið kartöflunum á meðan á grilltímanum stendur. Kartöflurnar eiga að vera stökkar að utan en mjúkar að innan.



GRILLAÐAR DÖÐLUR

Döðlur er hægt að nýta sem mjög góðan forrétt. Þær eru útfærðar á marga vegu. Vinsælt er að fylla þær með gráðosti, vefja beikoni yfir og grilla. Einnig er hægt að sleppa ostinum en vefja beikoni engu að síður um þær og stinga svo jarðarberi ofan á með tannstöngli. Sætt bragð af jarðarberinu passar vel með söltu bragði beikonsins. Þessi uppskrift miðast við fjóra en þá eru tvær döðlur á mann. Vel má stækka uppskriftina.

- 8 steinlausar döðlur
- 4 sneiðar beikon
- 8 jarðarber

Takið steinana úr döðlunum og vefjið hálfri sneið af beikoni um hana.

Festið með tannstöngli. Grillið í 3-4 mínútur. Þegar beikonið er steikt er jarðarberinu sett á.



Gæðagrill fyrir alla á góðu verði

N1 leggur áherslu á sölu gæðagrilla og fær hver og einn viðskiptavinur persónulega þjónustu.

Verðslanir og þjónustustöðvar N1 bjóða upp á fjölbreytt grill í öllum stærðum og mikið úrval grillvara. Örn Bjarnason, rekstrarstjóri verslana á sölusviði N1, segir fyrirtækið leggja fyrst og fremst áherslu á sölu gæðagrilla á góðu verði. „Við leggjum mikla áherslu á að fólk kaupi gæðagrill sem endist í mörg ár.“ N1 selur eingöngu Broil King-grill sem eru framleidd í Kanada og þekkt fyrir gæði og góða endingu. Grillin eru sérhönnuð til að halda góðum hita í eldunarrýminu og grindurnar í stærri grillunum eru úr steypujárni sem hægt er að snúa á tvo vegu.

Áhersla á persónulega þjónustu

N1 hefur um margra ára skeið selt grill og grillvörur. Örn segir starfsmenn fyrirtækisins búa yfir mikilli reynslu og þekkingu á slíkum vörum. „Margir starfsmenn okkar hafa selt grill í mörg ár. Við leggjum mikla áherslu á góða og persónulega þjónustu þegar við ráðleggjum viðskiptavinum okkar.“ Grill og grillvörur fást í öllum verslunum og sölustöðvum N1 þótt úrvalið sé eðlilega mismunandi eftir stærð sölustaða. Mesta úrvalið má finna í aðalverslun N1 á Bíldshöfða 9 í Reykjavík.

Nýr og glæsilegur bæklingur

Í vikunni gaf N1 út glæsilegan 28 blaðsíðna bækling um grill og grillvörur sem nálgast má á sölustöðum fyrirtækisins. Þar er að finna allar nauðsynlegar upplýsingar um grill og grillvörur fyrirtækisins. Einnig má þar finna fjölda uppskrifta og ýmsar gagnlegar upplýsingar er snerta umhirðu grillins. „Í bæklingnum má til dæmis finna gagnlegar upplýsingar um hvernig best er að koma grillinu í stand fyrir sumarið. Svo er einnig



„Við leggjum mikla áherslu á að fólk kaupi gæðagrill sem endist í mörg ár,“ segir Örn Bjarnason, rekstrarstjóri verslana á sölusviði N1.

Nokkrar staðreyndir

Glæsilegur bæklingur kom út í vikunni frá N1 sem inniheldur allar upplýsingar um grill og grillvörur.

Uppskriftir og gagnlegan fróðleik má líka finna í bæklingnum, til dæmi hvernig hægt er að verða góður grillmeistari.

fjallað um hvernig hægt er að verða góður grillmeistari, þannig að þetta er gagnlegur fróðleikur í bland við léttara efni.“

N1 selur sjö gerðir af grillum sem spanna allt frá ferðagrillum til stærri grilla sem líkjast meira eldhúsum, að sögn Arnars. „Úrvalið er mikið og allir geta fundið eitthvað við sitt hæfi. Enda hafa viðskiptavinir okkar ólíkar þarfir, til dæmis miðað við fjölskyldustærð og búsetuform.“ Einnig býður fyrirtækið upp á gott úrval grillvara frá Broil King og Grill Pro, til dæmis grillbursta, grilltangir, pitsustein, rifjasteikargrind og grillábreiður. Allar nánari upplýsingar um grillin og grillvörurnar má nálgast á n1.is.

Broil King Royal gasgrill



Broil King Monarch gasgrill



GÆÐAGRILL FYRIR ÖLL TÆKIFÆRI



Broil King®



Broil King Imperial™ XL

Vnr. 076 997683

Imperial XL er hannað fyrir fagmenn. Grillið fyrir meistarakokkinn!

349.900 kr.



Broil King Regal™ 490

Vnr. 076 976183

Glæsileg nútímaleg hönnun tryggir frábæran árangur við eldamenskuna!

194.900 kr.



Broil King Signet™ 20

Vnr. 076 9865315

Vinsælustu Broil King grillin á markaðnum.

119.900 kr.



Broil King Monarch™ 20

Vnr. 076 5472315

Ódýrara grill með sömu gæðum.

79.900 kr.



Broil King Gem™

Vnr. 076 5360315

Framleidd af þekkingu og fagmennsku með mikla endingu í huga.

44.900 kr.

MIKIÐ ÚRVAL AUKAHLUTA



Einfalt meðlæti í grillveisluna

Ljúffengar sósur, dýfur og salöt eru nauðsynlegar í góða grillveislu en nú er marga farið að klæja í grillfingurna með hlýnandi tíð. Auðveldlega má útbúa kaldar sósur og dýfur nokkru áður en veislan hefst og geyma í ískáp til að einfalda undirbúninginn. Ferskt lárperusalat á vel við allan fisk og kjúkling og eins sulta úr tómötum og lauk. Köld hvítlaukssósa passar bæði með kjöti og fiski og er einnig ljúffeng ídýfa með í niðurskorinu grænmeti.

TÓMATSULTA



2 hvítlaugseigar fínt saxaðir
1 rauðlaukur fínt saxaður
400 gr niðursoðinr tómatar skornir
1 tsk. söxuð basilíka



Allt hráefnið er sett í pott nema basilíkan. Látið suðuna koma upp, lækkið hitann og látið malla hægt í 30 til 40 mínútur. Hrærið í öðru hvoru. Má bæta örliðu vatni út í ef þarf meðan á suðunni stendur.

Hellið í skál og látið kólna. Stráið ferski basilíku yfir og berið fram.

KÖLD HVÍTLAUKSDÝFA



400 gr mjúkur rjómaostur
bolla sírður rjómi
1 tsk. mjólk
1½ tsk. Worcester-shire sósa
3 hvítlaugseigar pressaðir
¼ tsk. salt
1/8 tsk. pipar

Hrærið allt saman í skál. Hentur vel sem dýfa fyrir gúrku, sell-erí, gulrætur eða saltkringlur en líka sem köld sósa með grill-uðum fiski, kjöti og í bakaða kartöflu.



LÁRPERUSALAT



2 lárperur skornar í teninga
½ rauðlaukur saxaður
1-2 chili, fræin hreinsuð úr, saxað fínt
1 tsk. safi úr lífmónu
½ tsk. salt
1 svartur pipar
1 tómatur skorinn í teninga

Skerið lárperurnar í helminga, losið steininn úr og skafið innan úr hýðinu með skeið. Skerið í teninga eða stappið niður með gaffli. Blandið saman í skál lárperu, rauðlauk, chili og lífmónusafa og geymið í kæli undir plastfilmu þar til bera á fram. Áður en salatið er borið fram eru fræin hreinsuð innan úr tómattum, hann skorinn í teninga og bætt út í. Saltið og piprið.

EFTIRRETTUR Á GRILLIÐ

Þetta er einstaklega góður eftirréttur sem einfalt er að útbúa. Uppskriftin miðast við fjóra. Hægt er að breyta til með því að setja til dæmis ferskan ananas, jarðarber, kivi eða banana á spjótin.

4 sneiðar formkaka
4 msk. appelsínusafi
1 mangó
12 sykurpúðar
4 grillspjót



Aðferðin

Skerið formkoku-sneiðina í 2x2 cm bita og penslið með appelsínusafa.

Skrælið mangóinn og skerið hann einnig í 2x2 cm bita.

Raðið á grillspjót köku, mangó og sykurpúða til skiptist, þrjá bita af hverju.

Leggið spjótin á grillið og látið steikjast í fimm mínútur. Snúið af og til.

Gott er að leggja trépinna í vatn áður en þeir eru notaðir. Þá brenna þeir síður.

MINNA UPPVASK

Eftir snjóþungan vetur er loks hægt að fara að fíra almennilega upp í grillinu og má gera ráð fyrir því að það verði í sífelld meiri notkun héðan í frá og þar til vetur konungur læsir klónum sínum í það aftur.

Fyrstu grillsteikurnar að vori bragðast jafnan vel og gefa fyrirheit um gleðilegt sumar. Kosturinn við að grilla er ekki síður minna uppvask og kemur það alltaf jafn ánægjulega á óvart. Vitanlega er hægt að flækja hlutina en með því að skella steikum á grillið og kartöflum í álpappír er hægt að losna við allt potta- og pönnuvesen. Þá má skella salati úr poka í skál, hella fetastí yfir, kaupa kalda sósu og maturinn er til. Frágangurinn er lítill og hægt að nýta tímann í eitthvað skemmtilegra en uppvask.



FERÐAGRILL Á FRÁBÆRU VERÐI



ÖFLUGUR
3,9 kWh
BRENNARI

Mr. Grill H-4000 FERÐAGASGRILL MEÐ VAGNI

- 3,9 kWh
- ELDTMJARI
- NIÐURFELLANLEGAR HLIÐARHILLUR
- ELETRÓNÍSK KVEIKJA
- STÆRÐ: 1050x460x950mm (Á STANDI)
- ELDUNARSVÆÐI: 430x350mm
- SAMFELLANLEGUR VAGN
- GASSLANGA OG ÞRÝSTIJAFNARI FYLGJA

⇒ 24.999 kr

Mr. Grill H-4000A FERÐAGASGRILL

- 3,9 kWh
- ELDTMJARI
- NIÐURFELLANLEGAR HLIÐARHILLUR
- ELETRÓNÍSK KVEIKJA
- ELDUNARSVÆÐI: 430x350mm
- GASSLANGA OG ÞRÝSTIJAFNARI FYLGJA

⇒ 19.999 kr



ÖFLUGUR
3,9 kWh
BRENNARI

HAGKAUP
Ein fers betra vers