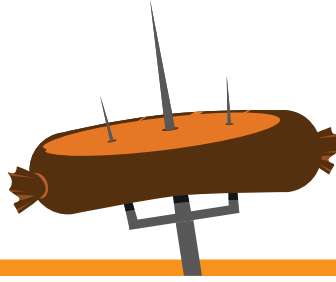


GRILLMATUR

ÞRIÐJUDAGUR 7. JÚNÍ 2011 • KYNNINGARBLAÐ



NORDICPHOTOS/GETTY

SUMAR TILBOÐ



14.900
FULLT VERÐ
24.900



42.900
FULLT VERÐ
54.900

16,5
kw/h



119.900
FULLT VERÐ
139.900

17,6
kw/h



79.900
FULLT VERÐ
95.000

16,5
kw/h

LANDMANN
Grill sem endast

ÞETTA ER AÐEINS BROT
AF ÞEIM VÖRUM SEM
ERU Á SUMARTILBOÐI

www.grillbudin.is

Grillbúðin
www.grillbudin.is

Hlíðasmára 13, Kóp - S. 554 0400

ALMENNAR LEIÐBEININGAR VIÐ GRILLIÐ

- Leggið þykkar álpappír í botninn á grillinu.
- Kveikið tímanlega á grillinu. Notið sprittöflur eða grillvökva. Notið aldrei spritt. Hellið aldrei grillvökva á heitt grill.
- Notið trékol þegar þið grillið pylsur og minni kjötstykki. Trékol gefa snöggan og mikinn hita.
- Þegar grilla á meðalstór kjötstykki er best að nota blöndu af viðarkolum og grillkolum.
- Ef grilla á stór kjötstykki sem þurfa langan eldunartíma er best að nota eingöngu grillkol.
- Grillið er fyrst tilbúið til notkunar þegar yfirborð kolanna er orðið grátt og engir logar sjást lengur.
- Penslið bæði kjöt og grillrist þegar grillið er tilbúið.
- Þumalfingursreglan er sú að því stærra sem kjötstykkið er, þeim mun lengra skal ristin vera frá kolunum. Við stuttan eldunartíma skal ristin vera þétt við kolin. Við langan eldunartíma langt frá kolunum.
- Yfirgefið aldrei heitt grill.



Grænt & gómsætt

Grilltíðin er hafin og því ekki úr vegi að galdra fram nokkra góða rétti þar sem hollusta og einfaldleiki eru höfð að leiðarljósi.

MAÍSSTÖNGLAR MEÐ SÚRALDIN OG CHILI-SMJÖRI

Maísstönglar
2 msk. smjör
1/2 tsk. chili-pípar
1/4 súraldin, nýkreistur safinn notaður
salt (og pípar, fyrir þá sem vilja bragðsterkari mat)

Skerið súraldin í fjóra hluta og kreistið safann úr einum í glas. Blandið saman í lítilli skál smjöri, chili-pípar og súraldinsafanum.

Hreinsið ysta lagið af maísstönglum. Leggið í bleyti í um það bil fimm mínútur. Hreinsið afganginn af blöðunum frá. Penslið með olíu eða smjöri og kryddið aðeins. Vefjið inn í álpappír og grillið í allt að tuttugu mínútur. Gætið þess að velta stönglum reglulega svo allar hliðarnar grillist jafnt.

Takið maísstönglana úr álpappírnum og penslið með chili- og súraldinsmjörinu.

PORTÓBELLÓ-SVEPPIR MEÐ SPÍNAT- OG GEITAOSTAFYLLINGU

Tveir stórir portóbelló-sveppir
geitaostur, eftir smekk spínat, niðursneitt salt, pípar og laukur eftir smekk

Eldið spínat og blandið saman við geitaost. Gætið þess að nota ekki of mikið af honum, þar sem bragðið gæti orðið yfirþyrmandi.



Fleira gott er hægt að nota í fyllingar í lárperur, svo sem niðurbrytjaðar gúrkur, rauðlauk og tómata.

NORDICPHOTOS/GETTY



Hreinsið portóbelló-sveppi með rökum eldhúspappír (ekki hreinsa þá í vatni, við það verða þeir ljótir) eða burstu.

Hreinsið innihaldið burt til að koma spínat- og geitafyllingunni fyrir. Setjið sveppina á grill, þó ekki ofan á beinan hita svo þeir brenni ekki við. Grillið í allt að tuttugu mínútur. Eftir það ættu þeir að vera orðnir tilbúnir og fyllingin kraumandi heit.

GRILLUÐ LÁRPERA MEÐ SALSASÓSU OG SÝRÐUM RJÓMA

Nokkrar lárperur
ólífuolíu, eftir smekk skvetta af súraldinsafa salt, eftir smekk salsasósa sýrður rjómi

Skerið nokkrar lárperur í helminga og fjarlægjið steinana. Hellið öriltilli ólífuolíu og súraldinsafa yfir og setjið þær á hvolf á grillið (skurðsárið snýr niður). Grillið lárperurnar við miðlungs- eða mikinn hita í um það bil sjö mínútur, þar til ytra lagið harðnar og þær verða ljúffengar á bragðið. Saltið eftir smekk og hellið öriltitlum súraldinsafa yfir. Berið fram með salsasósu og sýrðum rjóma.

Mjúkt undir tön

Nauta- og grísakjötið frá Ferskum kjötvörum hefur heldur betur fallið í kramið hjá landanum, enda beinlaust, fitulítið og einstaklega gott.

„Meyrt og fínt, sérlega mjúkt undir tön. Hreinasta lostæti.“ Þannig lýsir Leifur Þórsson, framkvæmdastjóri Ferskra kjötvara, nauta- og grísakjöti sem fyrirtækið hefur selt við góðar undirtektir síðustu sumur, enda niðursneitt, beinlaust og fitulítið, undir sex prósentum. „Sem gerir það að verkum að nýtingin er einstaklega góð.“

Þetta er sem sagt gott grillkjöt? „Einstaklega. Bæði er auðvelt og fljótlegt að grilla það,“ segir Leifur. Bætir við að svo borgi sig líka að kunna réttu brögðin. „Galdurinn er að ná góðum hita á grillinu áður en kjötið er sett á svo það steikist nú almennilega. Láta það svo standa í svona fimm til tíu mínútur áður en það er skorið, því annars er hætt við að safinn leki úr kjötinu.“

Ferskar kjötvörur eru með kjötvinnslu í Síðumúla þar sem starfsmennirnir gæta þess að öll meðhöndlun sé rétt og örugg, skera og handleika kjötið eftir kúnstarrinnar reglum og krydda með sérframleiddum kryddblöndum. „Þetta eru allt saman úrvals blöndur, innihalda lítið salt og eru lausar við MSG,“ tekur Leifur fram og getur þess að allt kjötið sé nýslátr- að. „Ferskleikinn er að sjálfsögðu hafður í fyrirrúmi. Svinakjötið kaupum við frá Stjórngrís á Kjalarnesi og nautakjötið að mestu leyti af Suðurlandi.“

Og hvar er svo hægt að nálgast kræsingarnar? „Við



„Bæði er auðvelt og fljótlegt að grilla,“ segir Leifur um grillkjötið sem Ferskar kjötvörur framleiða.

MYND/GVA

seljum kjötið í valdar verslanir, Hagkaup og Bónus, undir vörumerkjunum Íslandsgrís og Íslandsnaut,“ segir Leifur og bætir við að fyrirtækið framleiði að auki sérdeilis gómsæta bernaiesósú. „Hún bragðast vel bæði með nauta- og grísakjötinu þannig að sælkerar ættu ekki að láta hana framhjá sér fara.“



grillum...

fljótleg og fitulítill máltíð

100% nýting engin bein Minna en 6% fita



100% beinlaus vöðvi beint á grillið, í ofninn eða á pönnuna. Prófaðu okkar ljúffengu bernaiesósú

Fæst í: **HAGKAUP** skemmtilegast að verða

FERSKAR KJÖTVÖRUR

Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000

Ábyrgðarmaður: Jón Laufdal joni@365.is s. 512 5449

Umsjónarmaður auglýsinga: Ivar Örn Hansen ivarorn@365.is s. 512 5429.

Opinn eldur eða lokað grill

Fljótlega eftir að maðurinn náði stjórn á eldinum, fyrir um það bil 500.000 árum, var farið að nýta eldinn til að steikja kjöt. Grillið eins og við þekkjum það í dag kom hins vegar ekki til sögunnar fyrr en um miðja síðustu öld.



Það er fátt matarkyns sem ekki er hægt að skella á grillið. Það er um að gera að prófa sig áfram og láta hugmyndaauðgina njóta sín.

Fram á seinni hluta fimmta áratugar síðustu aldar var einkum grillað yfir opnum eldi í úti- vistarferðum og á mannfögnuð- um, en eftir seinni heimsstyrjöld varð sprenging í flutningi fólks í úthverfi borga þar sem stórir bak- garðar buðu upp á tilraunir til úti- eldamennsku. Á sjötta áratugnum varð grillun að hálfgerðu æði í úthverfum bandarískra borga, þótt árangurinn yrði oft sá að kjötið væri kolbrennt að utan og hrátt að innan, þar sem þeirra tíma grill voru hvorki með ventlum né grind og engin leið að stjórna loftstreymi og hita.

Í einu af úthverfum Chicago bjó á sjötta áratugnum maður að nafni George Stephen, járnsmiður sem var orðinn langbreyttur á misheppnuðum steikunum sem hann samviskusamlega grillaði ofan í fjölskylduna á sumar- kvöldum. Hann þróaði og smíðaði kúlugrill með ventli, smíðaði

grind ofan á það og bætti við loki. Grill hans nefndist Weber- grill, þar sem það var framleitt í Weber-járnsmiðjunni, og það sló hressilega í gegn. Loksins varð grillun að ánægjulegri athöfn þar sem ekki þurfti að óttast neista- flug og öskuregn og hægt var að stjórna því nokkurn veginn hve hratt maturinn grillaðist.

Og með nýjum gerðum grilla og gasgrillum sem sífellt urðu sterk- byggðari og veðurþolnari varð í raun ekkert því til fyrirstöðu að grilla í bakgarðinum árið um kring.

Íslendingar voru aðeins lengur

að taka við sér í grilluninni en Bandaríkjamenn og það var ekki fyrr en í kringum 1980 sem grill- un varð vinsæl hérlendis. Í upphafi var algengt að fólk græfi holu, setti kol ofan í og grillaði lambalæri í heilu lagi, eins og reyndar hafði tíðkast víða um heim síðan á steinöld.

Smám saman tóku þó grillin við af holunum og menn flykt- ust út á svalir og verandir um leið og sólin sýndi sig til að grilla ofan í fjölskyldu og vini. Grill- lyktin varð einn af sumarboðun- um og hefur haldið þeirri stöðu til dagsins í dag.

● **HOLA HINS HEILAGA ELDS** Orðið barbecue, sem notað er í Bandaríkjunum um verknaðinn að grilla, matinn sem grillaður er og grill- veislur, er talið eiga rætur að rekja til Taíno-ættbálksins í Karíbahafinu. Taíno-menn nefndu holuna sem grafin var í jörðina til að elda í geitur í heilu lagi barabico og það orð tóku Spán- verjar upp á forminu barbacoa, sem í gegnum aldirnar breytt- ist í barbecue í ensku. Orðið þýðir „hola hins heilaga elds“ en var einnig notað um viðargrind sem lögð var á staura yfir opnum eldi og kjöt eldað ofan á.



Gleðilegt grillsumar

www.weber.is



KÓTELETTAN

BÆJAR-, FJÖLSKYLDU- OG TÓNLISTARHÁTÍÐ 10. - 12. JÚNÍ SELFOSSI



KJÖTFESTIVAL

SUNNLENSKIR FRAMLEIÐENDUR OPNA MATARKISTU ÍSLANDS OG KYNNA AFURÐIR SÍNAR: NAUT, LAMB, SVÍN OG HROSS GRÆNMETISAFURÐIR, FUGLAKJÖT, KJÖTMARKAÐUR, STÆRSTI LAMBBORGARI ÍSLANDS, ÍS OG MJÓLKURAFURÐIR.

VELKOMIN Á SELFOSS

TÓNLIST: SKÍTAMÓRALL, HAFFI HAFF, INGÓ OG VEÐURGUÐIRNIR, GEIRMUNDUR VALTÝRSSON, AGENT FRESCO, PÁLL ÓSKAR, DANS Á RÓSUM, JÓN JÓNSSON, PAPARNIR, KARMA, MANNAKORN OG ELLEN, ASSASSIN OF A BEAUTIFUL BRUNETTE, JET BLACK JOE, STUÐLABANDIÐ, KIRIYAMA FAMILY, Á MÓTI SÓL.



TÓNLISTARFESTIVAL

NÁNAR Á WWW.KOTELETTAN.IS



BARNASKEMMTUN

SKEMMTUN OG AFDREYING: SVEPPI, SÖNGVARAKEPPNI BARNNA, ÍPRÓTTAÁLFURINN OG SÖLLA STIRÐA, LAZER TAG, VELTIBÍLLINN, PAINTBALL, SIMMI OG JÓI, BARNABALL, BRÚÐBÍLLINN, GOKART, ÞYRLUFLUG, KAPPÁT, RISA TÍVOLÍ, TÖFRAMAÐUR, SKOPPA OG SKRÍTLA, KRAFTAKEPPNI, BJÖRGVIN FRANZ OG STUNDIN OKKAR.



Léttar og bragðgóðar

kalkúnagrillsneiðar

Fitulítið og gómsætt kjöt sem
gaman er að grilla.



 Íslensk
framleiðsla



Reykjavegi 36, Mosfellsbæ
Sími: 566 6103, Fax: 566 6762
isflug@isflug.is, www.isflug.is

