

VEISLUMATUR

MÍÐVIKUDAGUR 20. MARS 2013

Kynningarblað Eldunartæki, borðbúnaður, hátíðarmatur, meðlæti og eftirrættir.



ÚLFAR FINNBJÖRNSSON
MATREIÐSLUMEISTARI:

“Þú nærð fram meistaratöktum í matargerðinni með náttúrulegu gæða kröftunum frá OSCAR”

OSCAR

Heill heimur af bragðmöguleikum

Inniheldur ekki: MSG, gluten, erfðabreytt efni (GMO), litarefni, aukabragðefni eða rotvarnarefni

The image shows a row of seven small, dark glass bottles of Oscar Fond. Each bottle has a white label with the Oscar logo and the word 'FOND' in large letters. Below 'FOND', there are icons and text indicating the flavor: 'FOND SVAMP - PÓL - PADDENTÖLL', 'FOND LAM - LAMM', 'FOND HUNNUR - KREFTUR', 'FOND OKSE - BINDER - RINGER', and 'FOND LLING - HUNNUR - EPPUR'. Each bottle also features a circular seal with the number '6'.

Lambahryggur er góður um páska

Hrafnhildur Hólmgeirsdóttir, matreiðslukennari í Hússtjórnarskólanum á Hallormsstað, var að ljúka við gerð þriggja rétta hádegisverðar með nemendum sínum þegar hringt var í hana.

Við erum ekki beint að leggja áherslu á páskamatseðil þar sem allir eru að fara í páskafrí. En matseðillinn okkar í dag er vel gjaldgengur um páska. Hann samanstendur af franskri lauksúpu í forrétt, hunangsgljáðum grísalundum í aðalrétt og súkkulaðimús í eftirrét,“ útskýrir kennarinn.

Þegar Hrafnhildur var spurð um sinn eigin páskamat segist hún ekki vera með einhverjar hefðir. „Ég er á móti því að vera alltaf með einn og sama rétt um páska eða jól,“ svarar hún. „Mér finnst lambið reyndar alltaf mjög gott og hér á Héraði er ekki eins mikið úrval kjötvara og í bænum. Ég hef alltaf lambakjöt einhvern tíma um páskana og þá helst hrygg en hann er í miklu uppáhaldi hjá mér. Ég hef hann gjarnan á aðfangadag líka. Það er hægt að elda hann á margan hátt en oftast er hann bestur á gamaldags hátt, gufusteiktur í ofni eins og mamma gerði. Stundum úrbeina ég hann og fylli með kryddjurtum eða ávöxtum.“

Hrafnhildur segist elda heilan hrygg á 170°C til 180°C hita í tæpa tvo tíma. Hún kryddar einungis með salti og pipar og leggur lauk ofan á hann. „Það gerir gott bragð,“ segir hún. Einnig má nota blóðberg sem passar vel með íslensku lambakjöti. „Ég sker alltaf í pöruna en þó ekki ofan í kjötið. Ég sýð kartöflur og steiki þær síðan á pönnu með smjöri og steinselju og hef með lambinu. Síðan finnst mér alltaf tilheyrta að hafa marsipantertu í eftirrét,“ segir Hrafnhildur og bætir við að með tilkomu netsins sé svo einfalt að finna uppskriftir. „Einu sinni safnaði maður uppskriftum og matreiðslubókum en nú er hægt að finna þetta allt á netinu.“

Hinn hefðbundni sunnudagshádegismatur er liðin tíð og svo er einnig um páska. „Það var alltaf lambalæri eða hryggur í hádeginu á sunnudegi og síðan borðaði fólk afganginn í sósu um kvöldið. Nú hefur fólk matinn þegar það hentar, hvort sem það er á laugardags- eða sunnudagskvöldum,“ segir Hrafnhildur, sem er alin upp í



Lambahryggur er hægt að elda á margvíslegan hátt en hann er afar góður veislumatur.

Keflavík en hefur búið fyrir austan í sex ár. Hún segir alltaf töluverða aðsókn í Hússtjórnarskólann. Sumir nota námið sem undirbúning fyrir frekara matreiðslunám í MK en aðrir eru að búa sig undir



Hrafnhildur Hólmgeirsdóttir, hússtjórnarkennari á Hallormsstað, er hér til hægri ásamt einum nemanda sínum í Hússtjórnarskólanum.

störf á hótélum eða í matvælaíðnaði. „Síðan er námið líka góður grunnur fyrir lífið sjálft.“ Stúlkur eru í meirihluta nemenda.

Í fyrsta skiptið ætla Hrafnhildur að vera að heiman á

páskum en hún er á leið til Dyflinnar á Írlandi. „Ég slepp við að elda í þetta sinn,“ segir hún. „Það er ferð frá Akureyri sem hentar vel fyrir okkur hér á þessum hluta landsins.“

Þjónustar veitinga- og matvælaíðnaðinn

Vöruúrval BAKO ÍSBERGS er mjög breitt og frá mörgum framleiðendum. Fyrirtækið þjónustar stórelldhús og ýmis önnur fyrirtæki í matvælageiranum. Reynsla starfsmanna skiptir miklu máli en starfsmenn fyrirtækisins hafa áralanga reynslu.

BAKO ÍSBERG er þjónustufyrirtæki sem byggir á áratuga gömlum grunni. Fyrirtækið einblínir á þjónustu við veitingahús, hótél, bakarí, mótuneyti og matvælaíðnað og selur fjölbreytt úrval af gæðavörum. Guðmundur Kr. Jónsson, framkvæmdastjóri fyrirtækisins, segir stóran hluta af starfsemi fyrirtækisins snúa að ráðgjöf við hönnuði, matreiðslumenn, veitingamenn, bakara og aðra fagmenn sem starfa í matvælageiranum. „Við bjóðum upp á heildarlausnir fyrir stórelldhús. Allt frá minnstu áhöldum yfir í stærstu tæki og vélar fyrir bakara og matreiðslumenn, vinnufatnað, innréttingar, borðbúnað og fleiri vörur.“ Starfsfólk BAKO ÍSBERGS hefur að sögn Guðmundar hannað og sett upp hundruð eldhúsa og veitingarýma á undanförunum 26 árum þannig að reynsla starfsmanna er gríðarlega mikil. „Spennandi nýjung hjá BAKO ÍSBERG er að bjóða hin geysivönduðu eldhústæki frá Sub-Zero og Wolf en þar fer saman afkastageta, gæði og afl íðnaðartækja með útlit og hönnun heimilistækja. Við erum um þessar mundir að afhenda fyrstu eldhúsin. Þetta er mjög spennandi vettvangur fyrir okkur.“

Breitt vöruúrval

Að sögn Guðmundar er vöruúrvalið hjá BAKO ÍSBERG mjög breitt og frá mörgum framleiðendum. „Við bjóðum upp á mikið úrval af postulíni frá þekktum framleiðendum svo sem Villeroy&Boch, Steelite og Figgjo. Einnig erum við með vönduð hnífapör frá WMF og

Pintinox sem og mikið úrval af glervöru.“

Guðmundur nefnir einnig RATIONAL-gufusteikingarofna sem sé eitt sterkasta vörumerki fyrirtækisins. „RATIONAL eru mest seldu gufusteikingarofnar í heiminum og einnig á Íslandi. Segja má að þeir fremstu í veislumatnum séu með slíka ofna, til dæmis Bláa lónið, RadissonBlu Hótel Saga, Hilton, Hótel Geysir, Grand Hótel, Munnharpan og fleiri staðir. Það er gaman að segja frá því að nýverið var 1.800 manna árshátíð haldin og Guðmundur matreiðslumeistari á Laugaási notaði RATIONAL ofna í veislunni og gekk vel.“ Af öðrum vörumerkjum nefnir Guðmundur Winterhalter-uppþvottavélar, Electrolux-eldhústæki, Blanco-stálvörur, Alto Shaam-hægsteikingarofna, Viessmann-kæli- og frystiklefa, Jöni-veltípotta, veltipönnur og eldavélar og Northmace-vörur fyrir hótélherbergið.

Viðskiptavinir fyrirtækisins koma úr ýmsum áttum. „Opinberar stofnanir eru mjög fyrirferðarmiklar enda er BAKO ÍSBERG aðili að ramma-samningum um raftæki og borðbúnað. Einnig má nefna sveitarfélögin en SICO-felliborðin okkar með áföstum stólum má finna í flestum grunn-skólum landsins sem börnin nota þegar þau matast. Veitingaaðilar eru einnig fjölmargir og spanna allan markaðinn eins og skyndibita-staði, veitingahús, hótél, gistiheimili, bakarí, stórmarkaði, mótuneyti og aðra fjölmarga smáa og stóra aðila.“

Stolt af þjónustunni

Helstu verkefni BAKO ÍSBERGS



Starfsfólk BAKO ÍSBERGS býr yfir mikilli reynslu. Guðmundur Kr. Jónsson framkvæmdastjóri er lengst til hægri.

MYND/GVA

síðasta ár voru nýr veitingastaður í vöruhúsi Bauhaus, Keiluhöllin Egilshöllinni, nýr veitingastaður við Hótel Geysi, Hótel Marína og Natura svo nokkur séu nefnd.

„Þjónustudeildin okkar er vel mönnuð. Við erum með rafiðnfræðing og löggiltan rafvirkjameistara ásamt faglærðum rafvirkjum er sækja reglulega námskeið hjá framleiðendum sem við höfum umboð fyrir. Við hjá BAKO ÍSBERG horfum björtum augum til framtíðarinnar og þeirra miklu tækifæra sem bjóðast. Við finnum fyrir töluverðri aukningu hjá þeim

hópi viðskiptavina okkar sem tengist ferðamannþjónustunni og markaðurinn fjárfestir nú hiklaust í vandaðri búnaði en í hruninu og þá koma vörurnar okkar sterkt inn. Við erum ákaflega stolt af vöruúrvalinu og það er mjög aðgengilegt fyrir viðskiptavinum okkar í sýningarsal fyrirtækisins að Kletthálsi 13. Með ráðgjöf, tækjabúnaði, áhöldum og borðbúnaði leggjum við fyrirtækjum er framleiða veislumat lið.“

Allar nánari upplýsingar um vörur BAKO ÍSBERGS má finna á www.bako.is.



BAKO ÍSBERG er með glæsilegan sýningarsal að Kletthálsi 13 í Reykjavík.

MYND/GVA



ÍSFUGL



Taktu því létt

Borðaðu íslenskt
kalkúnakjöt



Kalkúnabringur frá Ísfugli eru fitusnauðar, ljúffengar og léttar í maga. Þær fást í hæfilega stórum einingum ýmist ferskar, kryddaðar eða fylltar með góðgæti.

Bringurnar eru góður valkostur við veisluhöld ásamt heilsteiktum fugli sem einnig er vinsæll matur þegar fólk kemur saman.

Taktu því létt.
Hafðu íslenskt kalkúnakjöt þegar þú vilt gera vel við þig og þína.

Kalkúnn



Íslensk
framleiðsla

Ljúffeng máltíð og létt í maga

Hunangsgljáð kalkúnabringa með sesamfræjum

Kalkúnabringur passa vel á páskaborðið. Hér er uppskrift frá Ísfugli sem svíkur engan.

1 kg kalkúnabringa
2 msk. smjör
1 tsk. salt
Nýmalaður pipar
2 dl hvítvín
1 dl kjúklingasoð (vatn+tenningar)
2 msk. sesamfræ

Hunangsglassúr:

½ dl fljótandi hunang
½ dl sojasósa
1 hvítlauksrif

Appelsínusósa:

2 skalotlaukar
1 msk. smjör
2 dl vökvi (soð+hvítvín)
1 tsk. hakkaður chilipipar
Safi úr tveimur appelsínúm (2dl)
2 dl sýrður rjómi
Smávegis rifinn appelsínubörkur
½ tsk. salt
Nýmalaður pipar

Aðferðin

Kryddið kalkúnabringuna og steikið á báðum hliðum í smjöri. Leggið því næst í eldfast mót.

Hellið víni og soði yfir og steikið í ofni við 150°C í 50-60 mínútur, eða þar til kjarnhiti er 72°C.

Takið bringuna úr soðinu. Hrærið saman það sem á að fara í glassúrinn og penslið bringuna vel með honum. Hækkið ofnhitann upp í 225°C og bakið hana áfram í 5-10 mínútur. Dreifið sesamfræjum yfir bringuna þegar hún er tekin úr ofninum og látið hana hvíla í 15 mínútur áður en hún er skorin niður.

Hakkið laukinn smátt og steikið í smjöri. Bætið chilipipar, hvítvín og soði og appelsínusafa saman við. Látið malla í 10 mínútur. Bætið þá sýrðum rjóma saman við. Að lokum er appelsínubörkur settur saman við og bragðbætt með salti og pipar. Skerið bringuna í fallegar sneiðar og berið fram með kartöflum, salati og appelsínusósu.



EINFALT TIRAMISU

fyrir 6

Þessi eftirréttur er tilvalinn fyrir þá sem vilja njóta bragðsins af tiramisú en hafa ekki tíma til að útbúa þennan klassíska rétt frá grunni.



50 g dökket súkkulaði (50-70%)
100 g sykur
1 tsk. vanilludropar
220 g rjómaostur, mjúkur
230 ml rjómi
230 ml espressokaffi (eða annað sterkt kaffi)
60 ml koníak
Frosin sandkaka sem er þídd og skorin í flanga bita

Blandið saman sykri og vanillu. Bætið við osti smátt og smátt þangað til blandan er jöfn. Þeytið rjómann og blandið varlega saman við ostablönduna. Geymið. Blandið saman kaffinu og koníakinu. Dýfið kökubitunum í vökvann, en ekki of lengi. Raðið kökubitunum í form. Breiðið ostablöndunni yfir kökubitana. Rifið súkkulaðið og stráðið yfir réttinn. Kælið í um tvo tíma áður en rétturinn er borinn fram.

FRÍSKANDI MEÐLÆTI

Ofnbakað rótargrænmeti passar einstaklega vel með páskalambinu. Hér er afar frískandi uppskrift og ekki spilla páskalitirnir í henni fyrir.

4 bökunarkartöflur
1 meðalstór sæt kartafla
3-4 gulrætur
½ rófa (má sleppa)
1 laukur
1-2 sítrónur
Ólífuolía

Rósmaín
1-2 hvítlauksrif (söxuð)
Salt
Pipar

Skerið kartöflurnar og grænmetið í hæfilega bita. Setjið í poka ásamt hvítlauk, kryddi og ólífuolíu og veltið innihaldinu til og frá svo kryddið dreifist jafnt. Hellið í eldfast mót. Skerið laukinn og sítrónurnar í báta og dreifið yfir

mótið. Bakið við 220 gráður í 40 til 50 mínútur. Sítrónubátarnir gefa frískandi bragð. Börkurinn verður sætur og mjúkur og er gott að borða hann með steikinni.



SÆTAR PÁSKASMÁKÖKUR

Smákökubakstur þarf ekki að einskorðast við jólin. Páskar eru líka kristileg hátíð með tilheyrandi frídögum og kærkominni samveru meðal ástvína. Því er upplagt að gleðja sína nánustu með egglega páskasmákökum. Hægt er að nota eftirlætisuppskriftina að hnoðuðu deigi og stinga út í egglega kökur sem síðan má skreyta sem fegurstu páskaegg með marglitum glassúr. Sannkölluð heimilisprýði og slær örugglega í gegn hjá börnunum.

Mömmukökudeig er tilvalið í páskasmákökum með glassúr:

125 g smjör
250 g síróp
500 g hveiti
2 tsk. matarsódi
1 tsk. engifer
125 g sykur
1 egg

Hitið sykur, síróp og smjör í potti og kælið. Hrærið egg saman við. Blandið svo þurrefnum saman við og hnoðið. Látið deig standa í



ísskáp en fletjið svo út og stingið út egglega kökur. Bakið gullinbrúnt við 200°C.

Glassúr

2 eggjahvítur
3 bollar flórsykur
Kökulitarefni eftir smekk
Setjið eggjahvítur í skál og hrærið með gaffli. Blandið flórsykri smám saman við, þar til hæfilega þykkt. Glassúr á að vera gljáandi og viðráðanlegur að vinna með. Skiptið í litlar skálar og litið eftir smekk með sprautupokum eða tannstöngli.



Ertu beittur í eldhúsinu?

Fastus býður uppá hágæða japanska hnífa og önnur eldhúsahöld sem unun er að vinna með þegar matarundirbúningur stendur sem hæst.

Komdu í verslun okkar, Síðumúla 16 og skoðuðu úrvalið af áhöldum sem fagmenn, jafnt sem áhugamenn geta ekki án verið í góðu eldhúsi.

