

# ÍS BÚÐIR

FIMMTUDAGUR 25. APRÍL 2013

## Kynningarblað

Íspinnar  
Frostpinnar  
Ís í brauði  
Mjólkurhristingur  
Heimagerður ís



Epla- Appelsínu og Bláberja-lurkar eru meðal nýjunga. Þeir eru að hluta gerðir úr hreinum safi og í þeim eru aðeins náttúruleg litar- og bragðefni, engin rotvarnarefni og engir þekktir ofnæmisvaldar



Djæf-línunni tilheyra átta íspinnar. Meðal nýjunga eru pinnar með karamellufyllingu og toffifyllingu.



Hnetu- og Daim topparnir verða á sínum stað



Flestir þekkja Grænan lurk og Tívolílurk. Nú hefur Mixlurkur bæst í hópinn



## Nýjungar hjá Emmessís

Nú fer sumarið í hönd með hækkandi sól og þá nota margir tækifærið til að gleðja sig með íspinna. **Emmessís** hefur sett á markað fjölmargar nýjungar sem ættu að falla í kramið. Þar á meðal er heilsusamlegur ís með epla-, appelsínu- og bláberjabragði.

**N**ý stjórn tók við hjá Emmessís síðasta haust og henni fylgja ferskir vindar og ýmsar nýjungar.

### Heilsusamlegri ís

„Við leggjum áfram fyrst og fremst áherslu á gæði í okkar framleiðslu og höfum bætt mörgum nýjum bragðtegundum við þann góða grunn sem við nú þegar höfum. Sem dæmi má nefna frostpinna sem koma til móts við þá sem hugsa um heilsuna, pinna sem við notum ferska safi í og eru án allra þekktara ofnæmisvalda. Eins hafa umbúðir fengið andlitslyftingu og verið færðar í nútímalegt horf,“ segir Elín Þórðardóttir, nýr framkvæmdastjóri hjá Emmessís.

### Ekta íslenskur gæða mjólkurís

„Í Djæf-línuna höfum við bætt við pinnum með karamellufyllingu og karamelluhjúp, öðrum með karamellufyllingu og súkkulaðihjúp og enn einum með toffifyllingu og súkkulaðihjúp. Við notum áfram eingöngu fyrsta flokks hráefni í okkar ís, íslenska mjólk og mjólkurvörur auk þess að nota aðeins ekta rjómasúkkulaði, þetta er toppvara,“ segir Elín. Gamli Poppísinn sem alltaf stendur fyrir sínu, hefur breytt um nafn og heitir núna Djæf með hrískúlum og bætist í Djæf-línuna en samtals framleiðir Emmessís átta tegundir af Djæf-íspinnum.

### Íspinni við allra hæfi

Í heildina framleiðir Emmessís um það bil þrjátíu mismunandi



Sumarið leggst vel í starfsfólk Emmessís.

frost- og íspinna. Lurkana þekkja allir og til viðbótar við hinn sívinsæla Græna lurk og Tívolílurk eru komnar heilsusamlegar nýjungar í Lurka-línuna. „Við erum að bæta

við Epla-, Appelsínu og Bláberja-lurki sem allir eru að hluta gerður úr hreinum safi og í þeim eru aðeins náttúruleg litar- og bragðefni, engin rotvarnarefni og engir

þekktir ofnæmisvaldar, svo allir ættu að geta fundið íspinna við hæfi,“ segir Elín

Elín bendir einnig á að fyrir utan þessa miklu flóru ís- og

frostpinna selji Emmessís ís í allar ísbúðir með gæðin að leiðarljósi eins og í pinnunum. Þar er hægt að velja rjómaís, gamaldags ís og jógúrtís svo dæmi séu tekin.

MYND/PIETUR



## Djúpsteiktur ís

Það er hægt að djúpsteikja ís en það þarf að hafa hraðar hendur og fylgja vel uppskriftinni.

1 box vanillús  
250 g hafrakex  
2 egg  
1 msk. mjólk  
Sólblómaolía  
Flórsykur og hlýsíróp, sem meðlæti

Mótið kúlur úr ísnum, leggið þær á bökunarpappír á plötu. Setjið í frysti í tvær klukkustundir. Myljið kexið niður í skál. Takið ískúlurnar út og hafið hraðann á. Þekið ísinn með kexinu og setjið aftur í frysti í eina klukkustund.

Hrærið egginn með mjólkinni. Takið ískúlurnar úr frysti og veltið þeim fljótt og vel í eggjablöndunni. Síðan aftur í frysti í eina klukkustund.

Rétt áður en ísinn er borinn á borð er olían hituð í 190°C í djúpri pönnu. Setið ískúlurnar í heita olíuna í 10-15 sekúndur, þerið smávegis á eldhúspappír en færið síðan á disk. Dreifið flórsykri yfir og berið fram með sírópi.

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

Umsjónarmaður auglýsinga: Sigurður Helgi Grímsson, sigurdurhg@365.is, s. 512-5464

Ábyrgðarmaður: Jón Laufdal.

# Ís fyrir fimm á 1.000

Ísbúðin og söluturninn Kúlan á Réttarholtsvegi býður ferskasta og ódýrasta ísinn í bænum. Þá er Kúlan vísir að kaupmanninum á horninu og selur mjólk, kaffi og sætabrauð.

„Aðalsmerki Kúlunnar er gott verð og hér hefur alltaf verið hægt að kaupa dýrindis ís á frábæru verði,“ segir Guðmundur Jónsson, eigandi Kúlunnar, þar sem fimm manna fjölskylda fær ís í brauðformi fyrir þúsund kall.

Úr ísvél Kúlunnar kemur svalandi og ljúffengur ís frá Kjörís ásamt gamla ísnum, sem er léttari.

„Kúlan býður einnig upp á ódýrasta mjólkurhristinginn og bragðarefinn í bænum og vilji menn brjóstsykur út í bragðarefinn velja þeir hann sjálfir úr nammibarnum, eins og reyndar allt annað sælgæti sem þeir vilja út á ísinn,“ segir Guðmundur, sem hefur staðið vaktina í Kúlunni síðastliðin sex ár og er alltaf að auka þjónustu við viðskiptavinum sína.

„Mig langar að vera kaupmaðurinn á horninu og er kominn með nýlenduvörhorn þar sem áður var vídeóhorn. Ég er þó enn með nýjustu myndirnar til leigu og langódyrastur í því líka,“ segir Guðmundur brosmildur.

Í hillum nýlenduvörhornsins fæst mjólk, kaffi og að auki ýmislegt freistandi með kaffinu.

„Það er þægilegt fyrir hverfisbúana að þurfa ekki langa leið eftir mjólk eða öðru smálegu, því nú fæst það hér hjá mér. Margir



Guðmundur í Kúlunni með girnilegan bragðaref. Viðskiptavinir geta einnig valið sér sælgæti í bragðarefinn úr nammibarnum. Þess má geta að á föstudögum og laugardögum er afsláttur af nammibár Kúlunnar.

MYND/GVA

koma svo gagngert í ísbíltúr enda eiga þeir ekki að fara neitt annað því ísinn fá þeir hvergi á jafn góðu verði,“ segir Guðmundur, sem á traustan hóp góðra viðskiptavina.

„Margir koma aftur og aftur til að fá sér mjólkurhristing og pylsu enda óviðjafnanlega gott saman. Þá er ég að prófa nýjar og ljúffengar íssósúr úr lífrænu súkkulaði og karamellum og er með margar spennandi nýjungar í kollinum,“

segir Guðmundur, sem hefur ástríðu fyrir dásæmdum Kúlunnar.

„Hér er afar notaleg stemning og gaman að afgreiða ánægða viðskiptavinum. Leiðinlegast finnst mér við „pinnið á minnið“ að nú næ ég síður nöfnum viðskiptavina minna. Ég þekki þó marga með nafni og veit hvað þeir vilja,“ segir Guðmundur kátur.

Kúlan, söluturn, ísbúð og vídeoleiga, er á Réttarholtsvegi 1.

# Heit

# Mars® - Íssósa

1. Hitid 1-2 dl. rjóma í potti.
2. Brytjið 4 Mars stykki út í.
3. Hrærið vel og þynnið með rjóma eftir smekk.



# Einfaldur heimaís

Ísgerð í heimahúsi getur verið stórskemmtileg og þarf alls ekki að vera svo flókin. Ef ísgerðarvél er til á heimilinu má gera ýmsar tilraunir með það sem finnst í ísskápnum. Langeinfaldast er svo að mauka ávexti ofan í íspinnabox og frysta.



## Grænt te

½ bolli nýmjólk  
1/3 bolli hrásykur  
Örlítið sjávarsalt  
3 eggjarauður  
3 msk. Matcha-duft (fínmalð grænt eðalte) blandað við 1/8 bolla vatn svo úr verði þykkni.  
1 bolli rjómi  
1 tsk. vanilla

Leysið sykurinn upp í mjólkinni við

vægan hita og hrærið stöðugt í. Takið af hellunni. Þeytið eggjarauðurnar létt í skál og hellið ¼ af heitri mjólkublöndunni rólega út í eggjarauðurnar og hrærið stöðugt í á meðan. Hellið svo eggjarauðublöndunni saman við restina af mjólkinni og sjóðið á lágum hita þar til blandan fer að þykkna og hrærið stöðugt í. Hellið svo blöndunni í skál. Blandið saman Matcha-þykkninu, rjómanum og vanillunni og bætið út í skálina, þeytið. Látið kólna. Notið svo ísgerðarvél. [www.matchasource.com](http://www.matchasource.com)

## Berjaís

500 g jarðarber/hindber/bláber  
100 g sykur  
300 ml rjómi  
Safi úr einni sítrónu

Skerið berin niður, má einnig mauka þau í matvinnsluvél. Bætið við sykri, rjóma og sítrónusafa og hrærið saman. Setjið í ísgerðarvélinu þar til blandan er mjúklega frosin. Látið hana svo frjósa í gegn í frostheldu íláti í frysti.



## Súkkulaðiis

1 bolli kakóduft  
2/3 bolli sykur  
½ bolli púðursykur  
1½ bolli nýmjólk  
¾ bolli rjómi  
1 msk. vanilludropar

Hrærið saman sykur og kakó í skál. Bætið mjólkinni út í og þeytið saman í 1-2 mínútur. Hrærið þá rjóma og vanillu út í. Setjið í ísgerðarvélinu.

[www.cusinart.com](http://www.cusinart.com)

## Melónuklaki

2½ bolli steinhreinsuð melóna  
1 msk. vanilludropar  
2 msk. límónusafi

Hér þarf enga ísvél. Skellið öllu í blandara og maukið. Hellið í íspinnamót og frystið í 3-4 tíma. [www.about.com](http://www.about.com)



## MJÓLKURHRISTINGUR

### Orðið mjólkurhristingur

sást fyrst á prenti í Bandaríkjunum árið 1885 og var þá átt við áfengan drykk þar sem viski var blandað eggjum. Drykkurinn var sagður líkjast eggjapúnsi.

Um 1900 var orðið notað yfir drykki úr súkkulaði-, jarðarberja- eða vanillusírópi. Fólk fór fljótlega að biðja um þessa drykki með ís. Um 1930 voru slíkir drykkir orðnir mjög vinsælir.

heimild: wikipedia.org



## ÍSBUÐIN LAUGALÆK



Gamaldags ísbúðin þín á Laugalæk

Rjómaís  
Gamaldagsís  
Gamaldagsís með ekta jarðarberjum

Ný sending af Tröllapylsum

Laugalæk 8 Sími 561 2244



Að búa til ís í poka er dálítið vesen en örugglega mjög skemmtilegt.



Ísmolar og salt í stærri pokanum, ísblandan í þeim minni.

## Ís í poka

Ekki er þörf á tæknilegum og finum ísgerðarvélum til að búa til sinn eigin ís. Það eina sem þarf eru klakar og tveir misstórir pokar.

2 msk. sykur  
1 bolli rjómi (má líka nota mjólk)  
½ tsk. vanilludropar  
½ bolli salt (því stærri korn því betra)  
Ísmolar (nægilega margir til að fylla þriggja lítra poka til hálf)  
1 þriggja lítra lokanlegur frystipoki  
1 hálf lítra lokanlegur frystipoki

Blandið saman sykri, rjóma og vanilludropum í minni pokann og lokið vel.

Setjið ísinn og saltið í stærri pokann og blandið. Setjið minni pokann inn í þann stærri og lokið stærri pokanum vel. Hristið nú hraustlega þar til vökvinn í minni pokanum fer að harðna (í um það bil 5 mínútur). Þreifðið á minni pokanum til að athuga hvenær

ísinn er tilbúinn. Gott er að vera í vettlingum eða nota viskustykki til að halda á pokanum meðan hrist er því kuldinn læsist í fingurna.

Takið nú minni pokann upp úr þeim stærri. Blandið því sem þið viljið við ísinn og borðið beint upp úr pokanum. Sem dæmi um það sem blanda má í ísinn er súkkulaðisósa, súkkulaðibitar, jarðarber og sælgæti.



Siggi Hlö

# Veistu hver ég var?

Laugardaga kl. 16 – 18.30

BYLGJAN

989