

HANDVERKSBAKARÍ

LAUGARDAGUR 18. FEBRÚAR 2012

Kynningarblað Brauð, kökur, tertur, súkkulaðiskúlpútar og uppskriftir fyrir börn



Konudagurinn og bolludagurinn eru á næsta leiti og er undirbúningurinn kominn á fullt hjá starfsfólki Bæjarbakarís.

MYND/GVA

Fimmtíu ár í faginu

Júlíus Matthíasson opnaði **Bæjarbakarí** í Hafnarfirði fyrir 25 árum. Hann hefur staðið vaktina ásamt fjölskyldunni síðan. Þar er allt bakað á staðnum en auk hefðbundins vöruúrvals státar bakarið af ævintýrlegum þemakökum.

Bæjarbakarí að Bæjarhrauni 2 í Hafnarfirði er rótgróið handverksbakarí sem hefur verið í eigu sömu fjölskyldunnar frá upphafi. „Ég og konan mín, Maríanna Haraldsdóttir, opnuðum í mars árið 1990 og höfum staðið vaktina síðan. Logi sonur okkar er rekstrarstjóri en auk þess hefur annar sonur okkar og dóttir unnið í bakaríinu,“ segir eigandinn Júlíus Matthíasson.

Júlíus hefur starfað sem bakari í að verða fimmtíu ár og þar af verið 34 ár í rekstri. „Þegar ég opnaði hér töluðu menn um að ég væri vitlausu megin við Reykjanesbrautina en annað kom á daginn enda um að ræða stórt iðnaðar- og verslunarhverfi og er mikið um að fólk sem vinnur í nágrenninu líti við. Íbúar hinum megin við Reykjanesbrautina koma vitanlega líka og við erum jafnvel með fastakúna frá Keflavík, enda alveg í leiðinni.“

Öll framleiðsla fer að sögn Júlíusar fram á staðnum. Þá erum við með kaffisölu og sæti fyrir tuttugu til þrjátíu manns og er jafnan þétt setið. Viðskiptavinir okkar tala um að kaffið sé einstaklega gott. Ég segi að það sé vegna þess að það er stöðugt rennsli enda alltaf verið að hella upp á.“



Júlíus hefur starfað við fagið í tæp fimmtíu ár, þar af í 34 ár við rekstur.

En hver er ykkar sérstaða? „Fyrir utan það að vera rótgróið fjölskyldufyrirtæki með allt það vöruúrval sem góð bakari hafa að bjóða þá gerum við ævintýrlegar kökur og kökuskreyingar sem tekið er eftir. Logi sonur minn flytur inn fjöldann allan af vinsælum fígúrum til að skapa skemmtilegar þemakökur og má þar nefna persónur úr Pirates of the Caribbean, Dóru landkönnuð, Batman og Bangsímón. Þá er hægt að panta fótþoltakökur, golfkökur og ýmislegt fleira auk þess sem við bjóðum að sjálfsgöðu brúkaups-, skírnar- og feringartertur í úrvali. Þá tökum við á móti hvers kyns ljósmyndum og prentum á kökur og finnst til dæmis mjög gaman þegar fólk sendir teikningar eftir börnin.“

Júlíus nefnir einnig nýttilkomnið samstarf við Póstinn. „Við sendum kökur hvert á land sem er með aðstoð Póstsins og auk þess er talsvert um að fólk úr nærliggjandi bæjarfélögum nýti sér þjónustuna.“

Júlíus bendir áhugasömum á heimasíður bakarísins www.bakarí.is og www.kaka.is en þar má meðal annars skoða fjölskrúðugt kökuúrvalið.



ÆVINTÝRALEGAR KÖKUR

Bæjarbakarí flytur inn fjöldann allan af vinsælum fígúrum til að skreyta kökur fyrir alla aldershópa. Börnin geta valið uppáhaldsfígúruna sína auk þess sem hægt er að velja um alls kyns þemakökur sem tengjast til að mynda golfi eða fótþolta. Þá er hægt að láta prenta ljósmyndir og persónulegar teikningar á kökur sem nýtur ekki síður vinsælda.

HEIM AÐ DYRUM

Bæjarbakarí sendir kökur og kræsingar hvert á land sem er. Bakaríð er í samstarfi við Póstinn og auk þess er töluvert um að íbúar í nærliggjandi bæjarfélögum panti köku og fái hana senda heim að dyrum.



Mosfellsbakarí er þekkt fyrir úrvals kökur og tertur.



Bakaríð leggur áherslu á eigin framleiðslu.



Ragnar Hafliðason er einn af stofnendum Mosfellsbakarís sem hefur notið vinsælda um áratugaskeið. MYND/ANTON

Höfum bakað í ein þrjátíu ár

Bæði hollt og gómsætt er á boðstólum í **Mosfellsbakarí** þar sem áhersla er lögð á eigin framleiðslu. Úrvals brauð, konfekt, kaffi og ýmsar sérvörur, svo sem olíur, sultur og dressing eru þar á meðal. Bakaríð fagnar þrjátíu ára afmæli á árinu en það hefur átt samfelldri sigurgöngu að fagna frá upphafi.

Atli það séu ekki gæði og nýjungar sem við höfum alltaf verið óhrædd að prófa og viðskiptavinir kunna vel að meta. Allt saman framreitt af fagfólki sem hefur vegnað vel í keppnum og unnið marga titla í gegnum tíðina. Þar ber að nefna son minn Hafliða Ragnarsson sem er bæði þekktur hér og ytra fyrir tertuskreytingar og ekki síst konfekt sem landsmenn þekkja að góðu.

Þetta segir Ragnar Hafliðason, eigandi Mosfellsbakarís, beðinn um að gefa upp ástæðurnar fyrir samfelldri sigurgöngu fyrirtækis-

ins sem fagnar þrjátíu ára afmæli á árinu.

Ragnar er einn af stofnendum Mosfellsbakarís sem var upphaflega opnað í uppgerðu iðnaðarhúsnæði í Urðarholti 2 árið 1982. Hann viðurkennir að Mosfellsbær hafi á þeim árum verið svolítil svefnbær og því tekið smá tíma að festa fyrirtækið rækilega í sessi. Hins vegar hafi bakaríð átt talsverðum vinsældum að fagna síðan íbúarnir komust á bragðið og orðspor fyrirtækisins tók að berast víðar.

Frá árinu 2007 hefur Mosfellsbakarí, verslun og bakarí, verið

„Mér finnst þetta hryllilega langur tími. Samt er eins og ævintýrið hafi bara byrjað í gær.“

rekið saman í glæsilegum húsa- kynnum að Háholti 13 til 15. Konfektframleiðslan fer hins vegar fram við Háaleitisbraut þar sem fyrirtækið keypti bakarí Hermanns Bridde árið 2001. Í desember á síðasta ári opnaði fyrirtækið konfektbúð í Fógetahúsinu við Ingólfstorg sem Ragnar segir hafa hlotið góðar móttökur. „Versluninni var mjög vel tekið og svo verður bara spennandi að sjá í sumar

hvernig ferðamenn kunna að meta þessa viðbót við miðborgarflórana.“

Nú stýttist óðum í sjálft stórafmælið sem ber upp á 6. mars. Hvernig er þér innanbrjóst á þessum tímamótum? „Mér finnst þetta hryllilega langur tími. Samt er eins og ævintýrið hafi bara byrjað í gær,“ segir Ragnar og brosir. Bætir við að fyrirtækið sé á mjög góðum stað. Reksturinn

sé á blússandi siglingu um þessar mundir.

Fátt verður hins vegar um svör þegar afmælisveisla berst í tal. „Á síðasta stórafmæli seldum við valdar vörur á sama verði og fyrir tuttugu árum og gerðum okkur líka lítið fyrir og gáfum út vandað dagatal. Hvoru tveggja var afskaplega vel tekið af viðskiptavininum. Dagskráin í ár er hins vegar enn í mótun. Þó get ég óhikað lofað spennandi viðburðum og að sjálfsgöðu alls konar lúxus, ekki bara á sjálfan afmælisdaginn heldur út allan marsmánuð.“



Súkkulaðikragi frá Rússlandi.

Hugmyndaauðgin á sér engin takmörk

Súkkulaði er ekki bara syndsamlega gott það er líka eitt vinsælasta mótunarefni veraldar. Það er hægt að skapa nánast hvað sem hugurinn gírnist úr bráðnu súkkulaði, allt sem þarf er auðugt hugmyndaflug.

Súkkulaði hefur verið ein eftirlætisfæða mannkyns síðan á dögum Maya og Azteca, enda guðafæða sem erfitt er að standast. Í gegnum aldirnar hafa menn spreytt sig á að móta úr því fígúrir og listaverk og á hverju ári eru haldnar fjölmargar keppnir þar sem súkkulaðiskreytingamenn keppa í því að móta alls kyns kynjahluti úr súkkulaði. Hugmyndaauðginni virðast engin takmörk sett enda er afraksturinn oftast en ekki undraverður eins og myndirnar bera með sér.

Súkkulaði-hugsuðurinn eftir ónefndan japanskan súkkulaðilista- mann er nákvæm eftirlíking af stytta Rodins. Bara miklu bragðbetri.



Súkkulaðihafmeyjan er einnig japönsk og gefur systur sinni í Kaupmannahöfn ekkert eftir.

KORNAX

Við þökkum góðar viðtökur í 25 ár!

Við hjá Kornaxi höfum starfrækt hveitimyllu á Íslandi í 25 ár og þjónað bæði almenningi og íslenskum bakstursiðnaði.

Á þessum tímamótum viljum við þakka landsmönnum þær góðu viðtökur sem okkar vörur hafa alla tíð fengið.

Við kunnum líka vel að meta þá viðurkenningu að Kornax var valið framúrskarandi fyrirtæki á Íslandi árið 2011 af Creditinfo.

Hvort tveggja speglar metnað okkar til að uppfylla óskir markaðarins um hágæðavörur úr fyrsta flokks hráefni.





Krakkar hafa gaman af að baka. Nýtið daginn fyrir Bolludag til að baka ilmandi Bollubangsar og harkið af ykkur tiltektina í eldhúsinu á eftir.

NORDICPHOTOS/GETTY

Bangsar á bolludag

Börn eru liðtækir bakarar ef foreldrarnir mikla ekki fyrir sér hreingerninguna í eldhúsinu á eftir. Brauðbollubangsar eru sætir og góðir og gaman að búa þá til.

Bolludagur er í nánd. Í til efni hans er bráðsniðugt að krakkarnir baki brauðbollur svo eitthvað fari ofan í þau annað en rjómi og glassúr. Brauðbollubangsar eru bæði sætir og góðir á bragðið og gaman að búa þá til. Þá má smyrja brauðbollur með gúrku, osti og papriku í staðinn fyrir glassúr og rjóma.

Brauðbolludeig

2 ½ tsk. þurrger
1 dl heitt vatn
1 dl mjólk
(Hrært saman og látið biða)
1 msk. matarolía
½ tsk. púðursykur
4-5 dl hveiti
¼ tsk. salt (má sleppa)

Allt hnoðað vel saman og látið hef-
ast í að minnsta kosti 30 mínútur.

Þá eru mótaðar bollur af öllum stærð-
um og gerðum úr deiginu og þeim
raðað skemmtilega saman á bök-
unarplötu.

Í bollubangsa þarf eina stóra bollu fyrir
maga, aðeins minni bollu fyrir haus, fjór-
ar minni bollur fyrir fætur og hendur og



Krúttlegir bollubangsar eru bragðgóðir.
Í staðinn fyrir rjóma og glassúr má líka
nota gúrku, papriku og ost.

svo litlar bollur fyrir eyru og nef.
Bangsarnir eru svo penslaðir með eggi
eða mjólk og bumban skreytt með
fræjum eða kornum.

Eins er skemmtilegt að búa til bollar-
blóm, bollukindur og bolluský, bollar-
snjókarl og bollutré. Bollubangsarnir eru
síðan bakaðir ljósbrúnir við 180°-200°
eða í um 10 mínútur.

Uppskrift að bolludeigi er fengin af
www.hugi.is.



Rúbín

kaffi

*Rauður og svartur Rúbín
er fyrir þá sem einfaldlega
elska gott kaffi!*

*Rúbín kaffi inniheldur ljúffenga blöndu
kaffibauna frá Kólumbíu og Kenja bragðbætt
með baumum frá Brasilíu og Kosta Ríka.
Frábær blanda kaffibauna í hesta gæðaflokki,
brenndar og malaðar af íslensku fagfólki.*



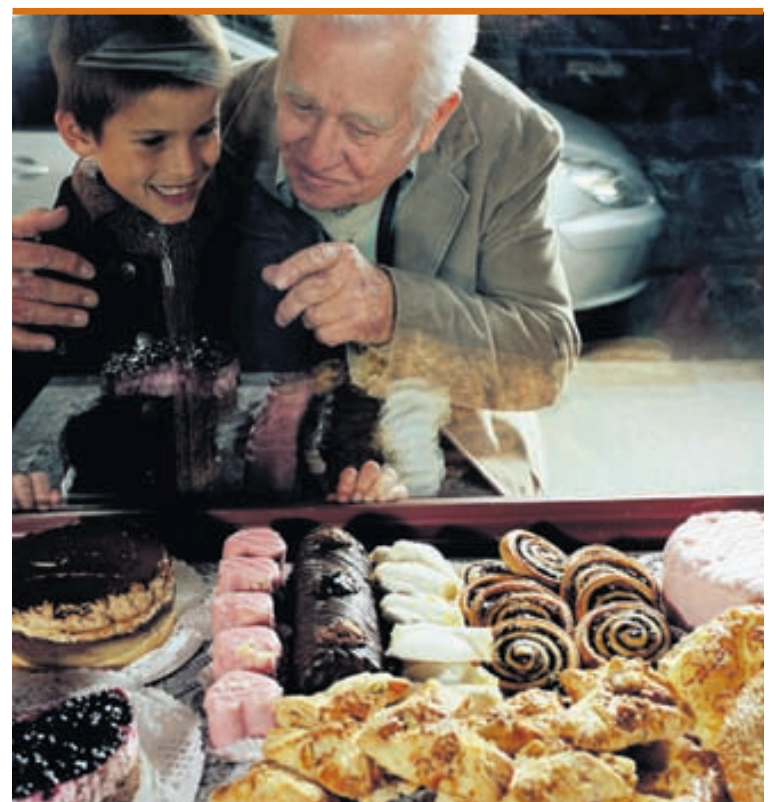
Vilko

*Nýbakaðar þönnu-
kökur og vöflur frá
Vilko eru ómissandi
með góðum kaffibolla.*

-einfaldara getur það ekki verið!

VÍST ERU TERTUR HOLLAR

Lífið væri beinlínis litlausara ef ekki væri fyrir litríkar tertur og sykrað sætabrauð af og til. Tertuáti þarf heldur ekki að fylgja eintóm óhollusta því kökur verða bara betri og fegurri skreyttar gljáðum ávöxtum, auk þess að innihalda gnótt C-vítamins og annarra bætiefna. Prófið bara að skreyta marsipan-kökubotn með bláberjum, kivi, mandarínnum og jarðarberjum ofan á frískandi vanillukremi og sjá! Hollasta tertan á veisluborðinu verður sú vinsælasta meðal veislugesta.



DÍSÆTAR MINNINGAR UM AFA OG SNÚÐA

Margir eiga hjartfólgnað barnskumningar um dýrmætar samverustundir með afa og ömmu yfir heimagerðu bakkelsi eða spariferðum í bæinn þar sem komið var við í bakaríi til að gæða sér á tertusneið, snúð eða góðgæti að vali barnsins. Það jafnast enda fátt á við kompaní ömmu og afa sem jafnan láta eftir sér dálítið dekur við barnabörnin og um að gera að safna dísætum minningum um freistingar og fallegan félagskap þeirra í bakaríum landsins.

Er um með eitt mesta úrval landsins af afmæliskökum!



Þú getur bæði skoðað úrvalið og pantað á www.bakari.is eða í síma 555 0480



AÐEINS Á FÆRI EFNAÐRA

Réttinn „Strawberries Arnaud“ þekkjast flestir en hann samanstendur af ís, jarðarberjum, súraldini og rauðvíni. Á veitingastaðnum Arnaud í New Orleans er að finna sérstaka lúxusútgáfu af þessum vinsæla rétti sem kostar ekki nema 1,4 milljónir dala og er því sjálfsagt ekki á færi nema efnaðra viðskiptavina. Upphæðina má rekja til þess að í réttinn er notaður rándýr líkjör, Charles X, sem kostar 24.850 dali og hann skreyttur með 4,7 karata bleikum demantshring sem eitt sinn var í eigu breska athafnamannsins Sir Ernest Cassel.



FRANSKT NAUTNALÍF

Það er eitthvað ómótstæðilega rómantískt við ilminn, formið og bragðið af heitu heilhvæitorni, eða „croissant“ upp á frönsku. Það er yndislega kætandi á morgunverðarborðið og setur heimsborgaralegan svip á daginn, en á í raun alltaf við og er ekki síður velkomið sem dásamlegur eftirréttur eftir ljúfa máltíð eða með sunnudagskaffinu og þá með bráðnandi jarðarberjaískulu í heitu smjördeiginu.



Dekurballa með krókant



Smá þæja með jarðarberjum



Berjastrudsel



Sörur og Kransakonfekt



Kaka ársins



Pekanþæ



SÚKKULAÐI VIÐ HELGI-ATHAFNIR AZTECA

Súkkulaði var mikilvægur hluti af trúarathöfnum Maya og Azteca í Mexíkó til forna. Prestarnir sáu kakófræjum sem sérstökum gjöfum til guðanna og heitt súkkulaði var drukkið við allar meiri háttar trúarathafnir og konunglegar hátíðir. Öll svæði sem ræktuðu kakóbaunir og Aztecar hertóku urðu að leggja fram alla uppskeruna sem skatt, eða eins og ráðamenn Azteca kölluðu það, sem framlag til guðanna.

Æ síðan hefur súkkulaði verið talið fæða guðanna og er auk þess í sumum trúarbrögðum talið auka frjósemi og hamingju.



góðgæti frá Jóa Fel

Konudagur að hætti Jóa Fel

Fullt af kökum og kruðeríi til að gleðja elskuna sína

Hjá Jóa Fel bakaríi er allskonar góðgæti sem bræðir hjörtu og gleður maga. Kíktu heimsókn og upplifðu rómantikina.

Opnunartímar um helgina:

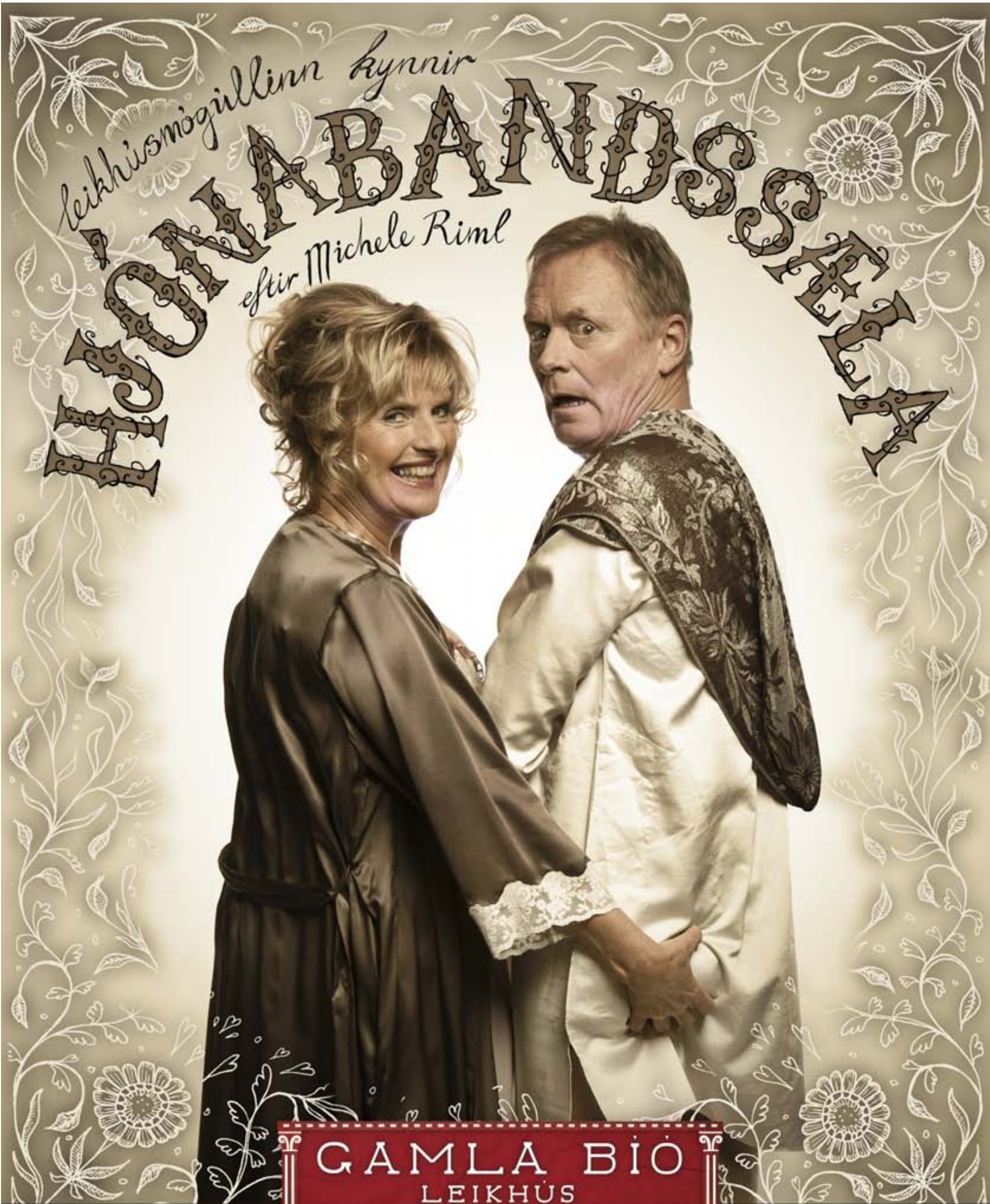
Holtagarðar kl. 7-17 · Kringlan, lau. kl. 10-18, sun. kl. 12-17



Smáralind, lau. kl. 10-19, sun. kl. 12-18 · Garðabær kl. 8 -17.



BAKARÍ

Holtagarðar & Smáralind & Kringlan & Garðabær



Föstud. 24. feb 20:00  | Föstud. 16. mars 20:00 | Laugard. 24. mars 20:00
Laugard. 25. feb 20:00  | Laugard. 17. mars 20:00 | Sunnud. 25. mars 20:00

Síðustu sýningarnar á þessu leikári!

Miðasala á gamlabio.is og á midi.is

Símanúmer í miðasölu: 563 4000 (Opð alla daga milli 14:00 og 18:00 og lengur á sýningarkvöldum)



HVAÐ ER HNALLÞÓRA?

Stórar og mjög skreyttar tertur eru stundum nefndar hnallþórar eftir persónunni Hnallþóru í bókinni Kristnihald undir Jökli eftir Halldór Laxness. Annað orð yfir kökur af þessu tagi er stríðs-tertur. Orðið hnallur er haft um barefli, kylfu eða lurk og einnig um tréahald til að merja hráefni í matargerð. Hnallurinn er notaður með mortéli sem er ílát til að mylja í hörð efni.

Heimild: visindavefurinn.is

GÓMSÆT SYKURBRÁÐ

Glassúr eða sykurbrað er sæt þekja sem er sett á kökur til bragðbætis og skrauts en jafnframt til að koma í veg fyrir að yfirborð kökunnar þorni.

Aðalefnið í glassúr er flórsykur, blandaður vatni, ávaxtasafa eða öðrum vökva og oft litarefnum og bragðefnum eins og kakódufti eða vanillu.

Glassúr er mun þynnri en smjörkrem og annað kökukrem. Ef glassúrinn á að vera harður, eins og þegar hann er notaður til að skreyta kransaköku er hann hrærður með eggjahvítum í stað vatns og oft blandaður örlitlu ediki.

Glassúr er líka notaður til að skreyta piparkökur og þá gjarnan litaður með matarlit í nokkrum mismunandi litum. Þar sem aðalefnið í glassúr er sykur er hann mjög hitaeningaríkur.

Heimild: www.is.wikipedia.org



LOSTÆTI Í PARÍS

Sælkerar á leiðinni til Parísar ættu hikstalaust að leggja leið sína í bakaríð Le Grenier à Pain í Montmartre-hverfinu. Bakaríðið hefur í gegnum tíðina unnið til verðlauna fyrir brauð sín og er jafnan talið til fremstu brauðbúða þar í borg. Möndlu- og apríkósu-brauðið þykir einstakt lostæti og súkkulaðikökurnar hreinn unaður. Gamaldags útlit verslunarinnar skemmir heldur ekki fyrir.



BOLLA BOLLA BOLLA

Bolludagurinn er á mánu-daginn. Hér er uppskrift að um 20 vatnsdeigsbollum.

4 dl vatn
160 g smjör eða smjörlíki
¼ tsk. salt
200 g hveiti
5 egg

Hitið vatn og smjörlíki í potti að suðu. Bætið þá hveiti og salti

saman við og slökkvið á hellunni. Hrærið með sleif þar til deigið verður slétt og fellt. Blandan er sett í hrærivélarskál og hrærð með þeytara þar til hún kólnar að mestu. Eggjin eru sett út í, eitt og eitt í einu og hrært vel í á milli. Hrært þar til deigið verður jafnt. Bollurnar mótaðar með matskeið og settar á bökunarpappír. Bakað við 200 gráður í 25 mínútur. Alls ekki má opna ofninn meðan á bakstri stendur. Sulda, þeyttur rjómi, búðingur, ís eða hvaðeina sem fólk kys er síðan sett á milli sem fylling en glassúr eða súkkulaði ofan á.



ÍSLANDS
LAMB
Stolt & Jötmoistarans

Saltkjöt frá Íslandslambi

Skert innihald salts

45%

minna salt - sama bragð njóttu þess...



Sérverkað saltkjöt

Hóflæg saltneysla er mikilvæg fyrir alla og sér í lagi þá sem af einhverjum orsökum þurfa að passa uppá saltneyslu.

Sérverkað saltkjöt frá Íslandslambi er með 45% minna salti án þess að það komi niður á bragðgæðum

Fæst í verslunum **BONUS** HAGKAUP