

# ÍS BÚÐIR

LAUGARDAGUR 14. APRÍL 2012

## Kynningarblað

Jógúrtis, rjómaís, bragðarefur, sjálfsafgreiðsla og Stuðmenn í ísnum.



Til eru 57 tegundir af Jogeris. Tíu tegundir eru á boðstólum hverju sinni en þeim er reglulega skipt út.



## Fersk og fitulítill hollusta

Vilji maður borða ís án þess að hafa áhyggjur af því að innbyrða óhollustu eða ótalmargar hitaeiningar þá er Jogerísinn svarið. Hann inniheldur engan hvítan sykur og innan við eitt prósent fitu og það eru aðeins 62 hitaeiningar í 100 millilítrum.

Emmessís hefur síðan í fyrra boðið upp á jógúrtis undir vörumerkinu Joger. Ísinn er einstaklega hollur og fitulítill og algjör nýjung hvað varðar hollustu. Leifur Grímsson, framkvæmdastjóri Emmessíss, segir að nú sé það engum vandkvæðum háð að fá sér ís og upplifa hámarksánægju án samviskubits yfir því að vera að innbyrða óhollustu eða ótalmargar hitaeiningar.

### Hágæða Jógúrtis

„Joger jógúrtis er einstakur miðað við annan jógúrtis hvað varðar hollustu og gæði,“ segir Leifur. „Hann inniheldur engan hvítan sykur og er því með afar lágan kolvetnastuðul, eða tæp 15 prósent. Aðaluppistaðan er fersk undanrenna, fersk jógúrt, lífrænn agave-safi og ávaxtasýkur. Í hverjum hundrað

millilítrum eru einungis 62 kalóríur sem ætti að teljast nokkuð gott miðað við bragðgóðan, ferskan og hollan ís.“

### Fjótlegt og þægilegt

Í dag er Jogerísinn fánlegur í fimm ísbúðum sem allar byggjast á sjálfsafgreiðslu. Þar sér kúnninn sjálfur um að dæla ísnum og skammta sér það meðlæti sem hann kys að fá sér með ísnum. „Það næst miklu betra flæði með sjálfsafgreiðslu og fólk þarf ekki að bíða. Þú einfaldlega færð þér það sem þú vilt og býrð til þá blöndu sem þér dettur í hug,“ segir Leifur. Ísbúðirnar bjóða upp á ferska ávexti, hnetur og fleira með ísnum en fólk hefur einnig val um að fá sér sælgæti kjósi það svo. „Þá minnkar auðvitað hollustugildið en ísinn er alltaf jafn hollur þótt nammið sé óhollt.“

### 57 bragðtegundir

Það er ekki hægt að segja að það skorti fjölbreytni hvað bragðið varðar þegar kemur að Jogeris, en til eru 57 bragðtegundir af ísnum. Aðeins er þó boðið upp á tíu tegundir í einu í búðunum og er þeim skipt reglulega út fyrir utan súkkulaði, vanillu og jarðarber sem eru fastar bragðtegundir. Bragðefnið er hágæðabragðefni, innflutt frá Bandaríkjunum.

### Ísköld útrás

Jogerísinn hefur vakið athygli út fyrir landsteinana og hefur Emmessís gert samning við finnska ísframleiðslufyrirtækið Ingman Icecream, sem er í eigu Unilever, stærsta ísframleiðanda í heimi. „Við höfum gert samning um kaup á um eitt hundrað tonn um af Joger jógúrtisblöndu sem þeir ætla að selja til ísbúða víðs vegar um Finnland og í Eystrasaltslöndunum

og samsvarar um sjö hundruð þúsund skömmtum af jógúrtis,“ segir Leifur ánægður með árangurinn. Íslendingar geta því fengið sér íslenskan Jogeris á ferðalagi um Finnland eða Eystrasaltslöndin og ef til vill víðar. Frekari útrás Jogeríss er í pípuunum svo það lítur út fyrir að hann verði fánlegur í enn fleiri löndum í framtíðinni.



Leifur Grímsson



# JOGER

ferskur jógúrtis

Minna en 1% fituinnihald

Inniheldur lífrænan Agave safi

Inniheldur engan hvítan sykur





Aníta og Apena afgreiða ís með bros á vör í Skalla.

MYND/STEFÁN

## Skalli svalastur í bænum

Jón Magnússon, eigandi ísbúðarinnar Skalla, hefur selt Íslendingum ís í meira en fjörutíu ár. Hann segir góðan ís alltaf standa fyrir sínu.

Við bjóðum mikið úrval af ís og fullt borð af ávöxtum og sælgæti," segir Jón Magnússon, eigandi ísbúðarinnar Skalla, en hann og fjölskylda hans hafa selt Íslendingum ís í yfir fjörutíu ár.

„Við erum öllu vön og kunnum á þessu tókin," segir Jón glettinn en hann opnaði Skalla fyrst í Lækjargötu árið 1971. „Þar vorum við til ársins 1986, svo í Hraunbæ, þar á eftir í Hafnarfirði og vorum svo á Vesturlandsvegi í 20 ár. Hér í Ögurhvarfi höfum við verið í eitt ár og

hér er gott að vera. Við höfum fengið mjög góðar viðtökur," segir Jón.

Auk hefðbundins rjómaiss fæst einnig í Skalla jógúrtís og svokallaður „gamli ís", sem er þó alls ekki gamall en öðruvísi á bragðið en hinn hefðbundni. „Gamli ísinn er kaldari og í honum er minni fita og ekki eins mikið rjómaþragð af honum eins og af hefðbundnum rjómaís. Fólk skiptist yfirleitt í tvo hópa, sumir vilja bara rjómaísinn meðan aðrir vilja bara þennan gamla," segir Jón. „Jógúrtísinn er síðan sagður hollari en í honum

er bara eitt prósent fita. En annars er það mín reynsla að þegar fólk fær sér ís er það ekki mikið að spá í öðru en að fá sér góðan ís. Við erum staðsett í íbúðahverfi og fólk kaupir mikið í lítratali, fyrir sjónvarpskvöldin. Góður ís er alltaf góður ís, svo þarf bara almennilegt fólk til að afgreiða hann og við höfum þetta allt saman hér í Skalla," segir Jón og er ekkert farin að þreystast á starfinu eftir fjóra áratugi.

„Nei, ég verð í ísnum áfram meðan ég endist. Mér finnst allur ís góður, allt of góður."



### FRÍSKANDI FROSTPINNI ÚR BERJUM

- 1 bolli bláber
- 1 bolli hindber
- 1 bolli brómber
- 5 lauf fersk mynta
- Safi úr ½ límónu
- Örlíttill sykur ef vill



Maukið hindberin og brómberin í skál, bætið bláberjunum út í og merjið þau en ekki öll, það er fallegt að hafa stöku heilt bláber í pinnanum. Kreystið safa úr hálfri límónu út í og smávegis af saxaðri myntu. Ef berjamaukið er of þykkt má þynna það aðeins með vatni eða ávaxta-safa. Smakkið, ef maukið er of súrt má bæta örlíttu af sykri út í. Hellið í íspinnamót og frystið.

## ÍSBUÐIN LAUGALÆK



Gamaldags ísbúðin  
þín á Laugalæk

**Rjómaís  
Gamaldagsís  
Gamaldagsís með  
ekta jarðarberjum**

Ný sending af  
Tröllapylsum

**Laugalæk 8  
Sími 561 2244**

## Minnist Dairy Queen með mikilli ánægju

Valgeir Guðjónsson tónlistarmaður starfaði við ísbúð frænda síns uns örlögin leiddu hann í sjómennsku.

Dairy Queen ísbúðirnar voru til skamms tíma helsti samkomustaður fólks á góðvindrísögum í Reykjavík. Biðraðirnar náðu langt út á götu. Dairy Queen var á fjórum stöðum, Hjarðarhaga, Aðalstræti, Bankastræti og í Álfheimum. Fyrsta búðin leit dagsins ljós 3. júní 1954 á Hjarðarhaga. Það var Þorvarður Árnason sem kom með hugmyndina að Dairy Queen frá Ameríku þar sem hann kynntist þessum ísbúðum.

### Amma gerði íspinna

Valgeir er frændi Þorvarðar og var fastagestur í ísbúðinni á Hjarðarhaga. „Ég kynntist Dairy Queen í frumbersku þar sem móðurbróðir minn rak ísbúðina. Þetta voru óhemju vinsælar búðir og mikil samsteypa á þess tíma mælikvarða. Ísinn var í öllum barnaafmælum. Ég á minningar um ömmu mína sem hjálpaði til við að gera íspinna. Ég lærði hins vegar að setja ís í brauðform eftir kúnstarinnar reglum. Skammt frá ísbúðinni á Hjarðarhaga var stærsti braggi á Íslandi, svokallaður Melabraggi," segir Valgeir.

„Einn stórfrendi minn, Vilhjálmur Einarsson íþróttamaður, gerði garðinn frægan þarna. Hann

starfaði um tíma fyrir Dairy Queen og kynntist eiginkonu sinni þar. Ég minnst þessarar ísbúða með mikilli ánægju, enda allt voða spennandi í kringum þær. Mikil áhersla var lögð á hreinlæti og að gera allt rétt í sambandi við þetta vandmeðfarna hráefni."

### Ók sendibílnum Knúti

Þegar ég var nítján ára var mér boðið að aka sendibifreiðinni Knúti, sem svo var kallaður en þetta var lítill Morris. Hann var notaður til að aka ísformum og öðru dóti á milli búðanna. Þetta var árið 1971 en þá fékk ég pláss á síldarbát sem veiddi í Norðursjó. Báturinn var ekkert sérstaklega fengsæll en ég fékk reynslu sem ég bý að alla ævi. Líklegast hefur sjómennskan verið hollari skóli en vinnan við ísbúðir. Þegar þetta koma upp mælti ég hins vegar með vini mínum, Jakobi Frímanni Magnússyni, í aksturinn. Hann fékk starfið og ók Knúti í eitt sumar," segir Valgeir.

Dairy Queen ísbúðirnar lifðu lengi hér á landi en þær hættu starfsemi fyrir nokkrum árum.

Valgeir Guðjónsson var fastagestur í Dairy Queen ísbúðinni á Hjarðarhaga en móðurbróður hans rak hana.

MYND/GVA



**Barnaheill**  
Save the Children á Íslandi

Viljandi að...  
börn eiga rétt á  
heilbrigðum lífi

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

Umsjónarmenn auglýsinga:  
Ívar Örn Hansen. ivarorn@365.is. s. 512-  
56473

Ábyrgðarmaður: Jón Laufdal.

# Ferskleiki og hollusta hjá Yoyo

Fyrsta Yoyo ísbúðin var opnuð árið 2010 og hefur notið mikilla vinsælda frá upphafi. Ísbúðin framleiðir eigin jógúrtís og leggur mikla áherslu á gæði og ferskleika.

Fyrsta Yoyo ísbúðin var opnuð í ágúst 2010 í Kópavogi. Aðsóknin hefur verið mjög góð frá opnun og vinsæl meðal allra aldurshópa, segir Einar Ásgeirsson framkvæmdastjóri. Yoyo býður upp á 100 bragðtegundir af jógúrtís auk þess sem boðið er upp á hefðbundinn rjómaís með vanillu- og súkkulaði-bragði. „Bragðtegundum er skipt út reglulega og því er alltaf eitthvað nýtt og spennandi í boði þegar ísbúðin er heimsótt.“ Hann segir ísbúðina búa til sinn eigin jógúrtís á hverjum degi og bjóði eingöngu upp á ferska ávexti. „Við bjóðum aðeins upp á ferska ávexti sem eru skornir á staðnum eftir þörfum. Hér eru engir ávextir í dós eða frosnir ávextir heldur

ferskleikinn í fyrirrúmi. Auk þess inniheldur jógúrtísinn enga jurtafitu ólíkt flestum öðrum ísum hér á landi,“ segir Einar. Það er einnig orðið vinsælt að kaupa jógúrtís í hádegismat að sögn Einars. Þeir sem kjósi hollan og léttan hádegismat geti keypt sér jógúrtís með ávöxtum og múslí.

## Upphafsmenn jógúrtísmenningar

Þótt jógúrtís hafi verið seldur áður hérlendis var Yoyo fyrsti staðurinn hér sem sérhæfði sig í heimalöguðum jógúrtís og bauð upp á sjálfsafgreiðslu sem var nýjung hjá ísbúðum á þeim tíma. „Það má segja að við höfum byrjað þessa jógúrtísmenningu á Íslandi. Þegar við vorum að undirbúa opnun ís-



Fyrsta Yoyo ísbúðin var opnuð árið 2010 í Kópavogi og hefur aðsóknin verið mjög góð.

MYND/VALLI

búðarinnar skoðuðum við ýmsar aðrar ísbúðir og það var eiginlega enginn með jógúrtís. Þeir sem auglýstu jógúrtís voru nánast með slökkt á vélunum. Nú er jógúrtísinn orðin mjög vinsæll hér á landi og það er okkur að þakka.



Við sjáum til dæmis að innlendir framleiðendur eru farnir að framleiða mun meiri jógúrtís en áður.“ Í dag rekur Yoyo tvær ísbúðir á höfuðborgarsvæðinu og er í leit að hentugu húsnæði fyrir fleiri

verslanir, bæði á Reykjavíkarsvæðinu og á Akureyri.

## Hugmyndin sprottin frá Bandaríkjunum

Fjölskyldan bjó í Orlando í Bandaríkjunum um nokkurt skeið og hugmyndin er sprottin þaðan. Í Bandaríkjunum eru margar ísbúðir og keðjur sem selja jógúrtís að sögn Einars. Þegar fjölskyldan flutti heim lá beinast við að hella sér út í þennan rekstur. Upphaflega var gert ráð fyrir að aðrir myndu framleiða ísinn en á endanum var tekin ákvörðun um eigin framleiðslu. Í dag framleiðir Yoyo eigin ís daglega. „Jógúrtísinn okkar er mjög ferskur og bragðgóður og það er alls ekki mikið

jógúrtbragð af honum. Auk þess inniheldur hann enga jurtafitu eða harða fitu sem er í flestum gerðum af innlendum ís.“

## Yoyo um allan heim

Auk tveggja ísbúða á Íslandi á fjölskyldan tvær ísbúðir á Spáni sem eru reknar undir sama nafni. Nokkrar ísbúðir voru síðan opnaðir í Austur-Evrópu í fyrra en þar hafa aðrir aðilar keypt réttinn til að framleiða og selja ísinn eftir forskrift Yoyo ísbúðanna. „Í dag rekur við tvær ísbúðir á Spáni og aðrir aðilar reka nokkrar ísbúðir í Eystrasaltsríkjunum, Rússlandi og Úkraínu. Nokkrar ísbúðir verða svo opnaðar síðar á árinu en það kemur í ljós seinna hvar það verður.“

Klipptu þessa augl. út og fáðu

**20% afslátt**

yo ferskur jógúrtís

Gildir út apríl 2012



Yoyo rekur tvær ísbúðir á Spáni; á Benidorm og í Alicante.



Einungis er boðið upp á ferska ávexti í Yoyo ísbúðum.



Yfir 100 bragðtegundir eru í boði hjá Yoyo. Bragðtegundum er skipt út reglulega og því er alltaf eitthvað nýtt og spennandi í boði fyrir viðskiptavini.



Feðgarnir Smári Vilhjálmsson og Pétur Smáráson vita fyrir víst að góður ís gerir daginn enn ljúfari en ella. Smári fékk sér ljúffengan bragðaref, hnauspykkan af sælgæti, en Pétur tvo í brauðformi.

MYND/STEFÁN

# Snælandvideo og Kjörís sterkir í ísnum í 27 ár

Fjölskyldufyrirtækið Snælandvideo hóf göngu sína í Furugrund fyrir 27 árum. Feðgarnir Smári Vilhjálmsson og Pétur Smáráson eru enn að, en Pétur stýrir daglegum rekstri. Í dag er þessi besti vinur sælkerans á sex stöðum og vitaskuld bestir í bragðaref.

**B**ragðarefur varð til með fíkti þegar fólk bað um mjólkurhristing og óskaði eftir sælgæti saman við fyrir hartnær tuttugu árum,“ segir Pétur um tilurð vinsælasta ísréttar Snælandvideos.

„Allar götur síðan höfum við verið leiðandi í útfærslum bragðarefs, um leið og við höfum fylgt náið með smekk og óskum Íslendinga í ískaupum,“ segir Pétur.

Það kitlar bragðlaukana að skoða ísbarinn í Snælandvideo því hráefnið er ferskt og freistandi.

„Við leggjum mikið upp úr ferskleika og erum ávallt með ný, fersk jarðarber og ávexti, og brakandi ferskt sælgæti í úrvali og óvæntum útfærslum,“ upplýsir Pétur sem er með margt spennandi og bragðgott í pípunum.

„Í 27 ára sögu Snælandvideos höfum við verið sterkir í ísnum með Kjörís og boðið upp á ljúf-

fengan ís í brauðformi, boxi og bragðaref, en ískrap sækir líka alltaf í sig veðrið með hækandi sumarsól,“ segir Pétur.

Í Snælandvideo má einnig fá úrval gómsætra rétta af grillinu og ávallt úr fersku og góðu íslensku hráefni.

„Hingað kemur fólk á öllum

aldri og úr öllum stéttum þjóðfélagsins. Indæl kona á tíræðisaldri kemur reglulega í hamborgara og ís á Laugaveginum og allt niður í káta krakka sem kaupa sér íspinna,“ segir Pétur sem vill vera í góðu sambandi við viðskiptavinum sína.

Auk þess að seðja munn og maga er Snælandvideo leiðandi í útleigu á kvikmyndum, eins og nafnið ber með sér.

Nú má gera sér glaðan dag í sex útibúum Snælandvideos: í Furugrund og Núpaland í Kópavogi, á Reykjavíkurvegi og í Staðarbergi í Hafnarfirði og á Laugavegi í Reykjavík. Snælandvideo er einnig að finna í Mosfellsbæ en er þar rekið af sjálfstæðum rekstraraðila. Í Snælandvideo vinna hátt í hundruð manns sem leggja metnað í afbragðsþjónustu, gæði og ánægjulega upplifun viðskiptavina.



Laugavegi 164 - 105 Reykjavík



Furugrund 3 - 200 Kópavogur



Núpaland 1 - 201 Kópavogur



Staðarbergi 2 - 4 - 221 Hafnarfjörður



Reykjavíkurvegi 72 - 220 Hafnarfjörður