

ELDHÚS

MÁNUDAGUR 30. SEPTEMBER 2019

Eldhús



Matgæðingurinn Sólrún Sigurðardóttir gældi best við bragðlauka dómnefndar í brauðtertukeppni menningar-nætur. →4



Fyrir umhverfið og þig

www.mena.is



Eldhús eru hjarta heimilisins

Ragnheiður Sverrisdóttir innanhússarkitekt hefur starfað við alhliða hönnun frá því hún lauk námi í Milanó árið 1991. Nýlega hannaði hún ólík eldhús í tveimur húsum í Fossvoginum en hún hagnar eftir smekk fólks sem er að sjálfsgöðu mjög misjafn.

→2

Framhald af forsiðu →

Sandra Guðrún
Guðmundsdóttir
sandragudrun@frettabladid.is



Ég var að vinna úti í Milanó eftir að ég útskrifaðist en flutti heim 1994. Síðan þá hef ég unnið sjálfstætt við að teikna fyrir fólk," segir Ragnheiður. Hún segir ekki mikið hafa breyst í eldhúsum síðan hún byrjaði að hanna þau en það séu helst tiskusveiflur í útliti sem séu misjafnar.

„Það eru til dæmis miklar tiskusveiflur í hvort fólk vilji höldur, grip eða þrýstiopnun og það hefur orðið mikil framför í öllu innvolsi, skúffubrautum og fylgihlutum fyrir eldhús. Eins er fólk farið að nota granít og marmara í borðplötur meira en áður og fólk spair meira í lýsingu. En í grunninn hefur samt ekki mikið breyst.“

Ragnheiður segir að þegar eldhús eru hönnuð sé mikilvægt að spá í vinnuplássið. Það þarf að vera þægilegt að vinna í eldhúsinu, gott aðgengi og flæði svo allt virki vel saman. „En svo hef ég alltaf efst í huga hvað eigandinn vill fá út úr eldhúsinu. Það er svo misjafnt hvernig eldhús fólk vill hafa, hvernig vinnuáðstæður og hvernig útlit. Ég vinn algjörlega með eigandanum.“

Eitt sem gott er að hafa í huga er fjarlægð milli vasks og eldavélar. Hún má ekki vera of lítil og heldur ekki of mikil, að sögn Ragnheiðar. „Það þarf líka að huga að rýminu í kringum eyjur. Stundum er gott að hafa eyju en stundum ekki. Eyjur eru mjög rýmisfrekar og henta því ekki alltaf.“

Eldhúsin í Fossvoginum eru bæði opin eldhús. Opin eldhús hafa notið aukinna vinsælda undanfarin ár og Ragnheiður segir að þau séu langalgengust í nýju húsnæði í dag. „Fólk er líka að opna gömlu eldhúsin. Eldhúsið er hjarta heimilisins og það er gott að tengja eldhús og borðstofu saman.“

Eldhúsin eru nýuppgerð eldhús í eldri húsum. Ragnheiður segir að breytingarnar hafi verið miklar þar sem verið var að skipta um gólfefni, raflagnir og allt í leiðinni. „Eldhúsið með dökku borðplötunni



Eldhúsið er nýuppgerð í eldra húsi.

FRÉTTABLAÐIÐ/
ANTON BRINK

teiknaði ég og innréttingarnar voru keyptar í Eirvík. Granítið heitir Negresco og er frá Figaro. Eikareldhúsið með ljósu borðplötunni er sérsmíðað af SBS innréttingum. Granítið heitir Imperial White og er frá F.Helgason.“

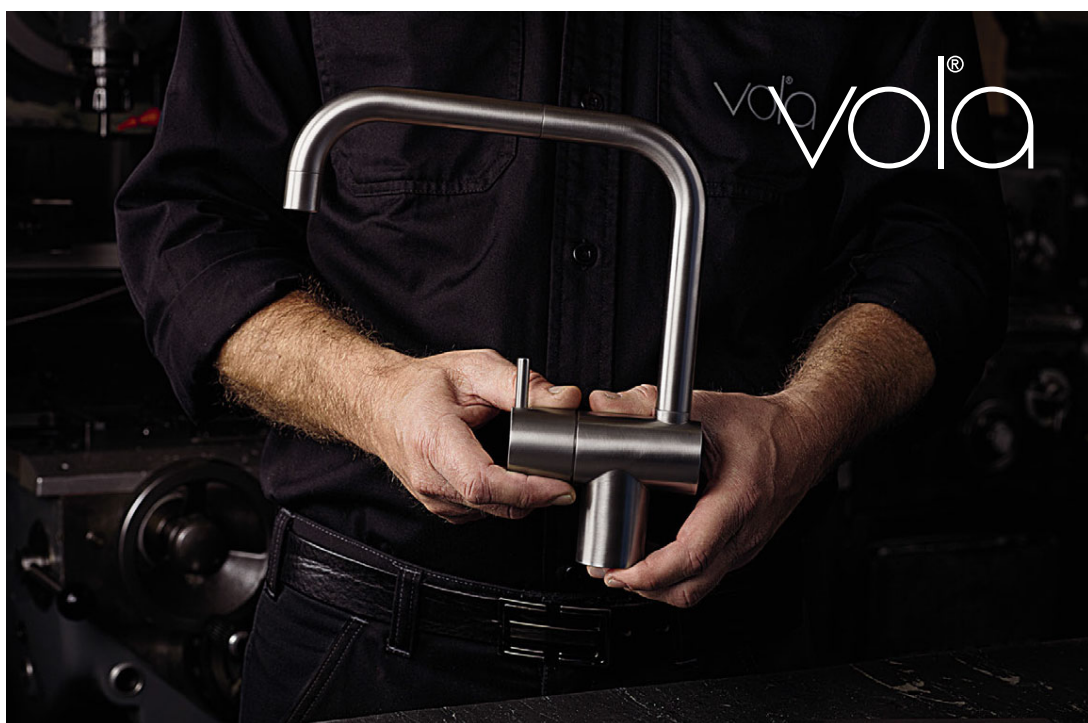
Ragnheiður segir að henni finnst allveg jafn gaman að teikna eldhús fyrir ný húsi og gömul. „Það er auðvitað ólíkt að vera með rými þar sem er innrétting fyrir og rými sem maður getur hannað allveg frá grunni, en það er bæði skemmtilegt. Mér finnst gaman að taka þátt í að skapa þetta rými á heimilum fólks.“



Ragnheiður teiknaði eldhúsið en innréttingarnar eru sérsmíðaðar af SBS innréttingum.



Gott er að tengja saman eldhús og borðstofu eins og gert er í þessu fallega eldhúsi.



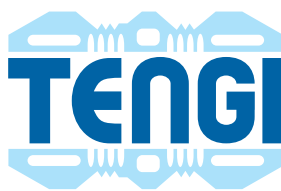
SÍGILD HÖNNUN Í 50 ÁR

Fyrir 50 árum hannaði danski hönnuðurinn Arne Jacobsen fyrsta kranann fyrir Vola. Æ síðan hefur hönnun og framleiðsla Vola verið í fremstu röð.

Gæði, þjónusta, ábyrgð - það er Tenggi

Opið virka daga frá kl. 8-18 og laugardaga kl. 10-15

Smiðjuvegi 76 • Kópavogi • Sími 414 1000 • tengi@tengi.is
Baldursnesi 6 • Akureyri • Sími 414 1050 • www.tengi.is



Borðplatan er úr graníti sem heitir Negresco og er frá Figaro.



Innréttingarnar í þessu eldhúsi eru frá Eirvík.

Fólk er kynningarblað sem býður auglýsendum að kynna vörur og þjónustu í formi viðtala og umfjallana. Í blaðinu er einnig hefðbundið ritstjórnarefni. Blaðið fylgir Fréttablaðinu daglega.

Umsjónarmenn efnis: Elin Albertsdóttir, elin@frettabladid.is, s. 550 5761 | Hjördis Erna Þorgeirsdóttir | hjordiserna@frettabladid.is, s. 550 5767 | Oddur Freyr Þorsteinsson, oddurfreyr@frettabladid.is, s. 550 57686 | Sandra Guðrún Guðmundsdóttir, sandragudrun@frettabladid.is, s. 550 5762 | Þórdís Lilja Gunnarsdóttir, thordisg@frettabladid.is, s. 550 5768

Útgefandi:
Torg ehf

Ábyrgðarmaður:
Kristin Þorsteinsdóttir

Sölumenn: Arnar Magnússon, arnarm@frettabladid.is, s. 550 5652, Atli Bergmann, atli@frettabladid.is, s. 550 5657, Jón Ívar Vilhelmsson, jonivar@frettabladid.is, s. 550 5654, Jóhann Waage, johannwaage@frettabladid.is, s. 550 5656, Ruth Bergsdóttir, ruth@frettabladid.is, s. 550 5653,

Skoðaðu úrvalið
í nýrri netverslun
isleifur.is

Þú finnur
gæðin!



AXOR
hansgrohe

FRANKE

Burlington

DURAVIT

hansgrohe

ideal

TILBOÐSDAGAR

Hreinlætis- og blöndunartæki

20% afsláttur af öllum vörum
Allt að 70% afsláttur af völdum vörum



40%
afsláttur

HG Focus
Eldhústæki - Útdraganlegt
Burstað stál
40% afsláttur
Verð áður 78.566
Verð nú 47.140



40%
afsláttur

Talis S Variarc
Stillanleg brúsa - Króm
40% afsláttur
Verð áður 102.603
Verð nú 61.562



70%
afsláttur

Kiba
Vaskur 48,5 cm í þvermál
70% afsláttur
Verð áður 37.749
Verð nú 11.325



30%
afsláttur

Nobili
Handbrúsa - Króm
30% afsláttur
Verð áður 6.102
Verð nú 4.272



35%
afsláttur

Hansgrohe Focus
Eldhústæki
35% afsláttur
Verð áður 34.415
Verð nú 22.370

65%
afsláttur



Pyramis
Eldhúsvaskur 79 x 50 cm
65% afsláttur
Verð áður 37.996
Verð nú 13.299



Pyramis Athena Fedra
Eldhúsvaskur 100x50 cm
65% afsláttur
Verð áður 31.524
Verð nú 11.034



TECE
Upphengt salerni með
hæglokandi setu, þrýstisþjaldi
og innbyggðum vatnskassa
42% afsláttur
Verð áður 68.968
Verð nú 39.900

42%
afsláttur

50%
afsláttur



Astris
Undirbyggður stálvascur
45 x 40 cm
50% afsláttur
Verð áður 61.667
Verð nú 30.834

65%
afsláttur

Durastyle
Gólfsalerni með
Durastyle setu
40% afsláttur
Verð áður 119.063
Verð nú 71.438



40%
afsláttur

IOI ÍSLEIFUR JÓNSSON

Draghálsi 14 - 16 · Sími 4 12 12 00 · www.isleifur.is

Fullkominn hamingjubiti

Matgæðingurinn Sólrún Sigurðardóttir gældi best við bragðlauka dómnefndar í brauðtertukeppni menningarnætur. Hún komst á bragðið í mekka smurbrauðsins sem táningur.

Pórdís Lilja
Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is



Hamingjutertan reyndist hinn fullkomni biti og mér skilst að það sem kórónaði tertuna hafi verið eplin,“ segir Sólrún Sigurðardóttir, sem stóð uppi sem sigurvegari fyrir bragðbestu brauðtertuna í brauðtertukeppni menningarnætur.

Sólrún starfar í elhúsinu í félagsmiðstöðinni Borgum í Grafarvogi þar sem hún slær í gegn á hverjum degi með matseld sinni og bakstri.

„Ég hef alla tíð haft ærinn áhuga á öllu sem viðkemur mat en ætli kveikjan að brauðertuáhuganum hafi ekki kviknað þegar ég var ráðin í afleysingar í Brauðbæ, mekka smurbrauðsins, sumarið sem ég var átján ára. Þar lærði ég að skreyta brauð eins og gert var í þá daga og útbúa snittur sem hafa lengi verið við lýði á íslenskum veisluborðum, en svo bættist við brauðertumeningin og þar hef ég látið hugmyndaflugid og sköpunargleðina ráða,“ segir Sólrún.

Grunninn að verðlaunatertunni fann hún í bæklingi Mjólkursamsölnnar.

„Þar var uppskrift að hefðbundinni rækjubrauðertu en mér þótti freistandi að prófa hana vegna þess að í henni voru epli og sweet chili-sósa. Ég bætti svo uppskriftina eftir eigin höfði og helmingaði rjómaost með graslauk með mæjónesi. Það er mikill misskilningur að mæjónes sé óhollt en mér finnst það gera gæfumuninn í brauðertum og nota alltaf mæjónes saman við sýrðan rjóma í minar brauðertur. Það gefur góða bragðið og heldur tertunni betur saman,“ segir Sólrún, sem setur alltaf á brauðertur



Sólrún Sigurðardóttir í fallega eldhúsinu sínu heima þar sem verðlaunabrauðertan varð til sem og fleiri annálaðir matargaldrar Sólrúnar. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

deginum áður en skreytir daginn sem þær eru bornar fram.

„Mér fannst virkilega gaman að taka þátt í brauðtertukeppninni og skemmtileg tilviljun að við þrjú sem skráðum okkur fyrst til keppni skyldum lenda í þremur fyrstu sætum,“ segir Sólrún og sætur sigurinn kom henni þægilega á óvart.

„Ég varð auðvitað steinhissa en líka óskaplega glöð því þetta er

í fyrsta sinn sem ég fæ einhverja viðurkenningu í gegnum lífið,“ segir hún hamingjusöm.

Rækjur og rósir

Sem fyrr segir fékk Sólrún verðlaun fyrir bragðbestu brauðertuna en einnig voru veitt verðlaun fyrir frumlegustu og fallegustu brauðertuna.

„Brauðertur eru mikið áhugamál hjá mér, bæði samsetning hrá-

efnis sem og skreytingar. Siggí Hall fór fyrir dómnefndinni sem sagði eitthvað hafa smellið um leið og þau smökkuðu tertuna. Skreytingin vakti líka mikla athygli. Ég hafði séð hana fyrir hugskotssjónum og ráðaði ofan á tertuna stórum rækjum í hjarta sem ég fyllti með rósom sem ég skar út úr plómum. Ég þurfti líka að gefa tertunni nafn og kallaði mína Hamingjutertu,“ segir Sólrún sem er

þekkt fyrir góðar og fallegar brauðertur meðal þeirra sem njóta.

„Ég baka mikið í vinnunni og fæ endalaust hrós fyrir; að allt sé svo gott sem ég geri. Ég fór snemma að taka þátt í eldhússtörfunum, er ein af ellefu systkinum og þurfti náttúrulega að gera mikið heima á uppvaxtarárunum. Ég var því mikið ofan í pottunum hjá mömmu og fylgdist með bakstrinum. Seinna var ég eins og hver önnur mamma og húsmóðir sem bakaði fyrir börnin mín og til heimilisins, og ég á mín leynitrix í bakstrinum, eins og að setja rjóma í marmarakökuna sem gerir hana mjúka og þetta í sér og alveg ómótstæðilega góða.“

Hjartað réði för

Sólrún flutti í núverandi hús sitt fyrir þremur árum.

„Eldhúsið er ekki stórt en það gerir ekkert til og þar verða til galdrarnir. Mitt eftirlætishráefni er íslenskt smjör sem er ómissandi í alla matargerð. Ég held líka að maður geti ekki verið án þess að eiga góða hnífa í eldhúsinu,“ segir

Sólrún, sem hefur smám saman tekið húsið sitt í gegn.

„Maðurinn minn kolféll fyrir húsinu þegar hann sá það við enda götunnar fyrst en fyrri eigandi hafði misst það og skilið eftir óklárað og án útihurðar. Ég gat varla stigið þar inn fæti og fannst það hreinn viðbjóður að innan, en hjarta og innsæi mannsins míns

réði för. Við þurftum því að græja og gera, parketlögðum, sprautuðum hurðir eldhúsinnréttingarinnar og skiptum um skápa,“ segir Sólrún, sem hefur í tvígang gert Hamingjutertuna frá því hún vann keppnina.

„Tertan þykir hið mesta lostæti og næst geri ég hana fyrir son minn og vini hans sem hafa pantað hana hjá mér til að taka með

sér í veiðiferð í nóvember.“



Hamingjuterta Sólrúnar

400 g rækjur

5 egg

1–2 epli

1½ til 2 öskjur Philadelfia-ostur með graslauk og lauk

400 g Hellemans-mæjónes

1 dl sweet chili-sósa

Salt og pipar

Gott er að dreypa smávegis af sítrónusafa á rækjurnar. Aðferð: Hræðið saman Philadelfia-osti saman við mæjónes og sweet chili-sósu. Piprið og saltið. Kreistið svolitinn sítrónusafa yfir rækjurnar og bætið þeim í blönduna ásamt smátt söxuðum eplum og eggjum. Setjið rækjusalatíð á brauðertubrauðið, kælið í sólarhring og skreytið að vild.

nettoline



Glæsilegar danskar innréttingar í öll herbergi heimilisins



Friform ehf.
Askalind 3,
201 Kópavogur.
562-1500
Friform.is
Mán.-Fös. 09-17



Íslenskar innréttingar

SÉRSMÍÐAÐAR INNRETTINGAR FYRIR ÍSLENDINGA

Stígandi ehf. var stofnaður 1. maí 1947 og er fyrirtækið því í hópi elstu byggingarfyrirtækja á Íslandi. Um 20 manns skipa að jafnaði samveldinn hóp sem hefur fagmennsku og vönduð vinnubrögð að leiðarljósi.

Flestir í hópnum eru fagmenntaðir smiðir og/eða hafa mjög mikla reynslu í starfi. Þekking þeirra og útsjónarsemi ásamt vönduðum tækjabúnaði gerir félaginu kleift að leysa flókin verkefni af ýmsu tagi.



TRÉSMIÐJAN STÍGANDI

FAGMENN Í TRÉVERKI SÍÐAN 1947

Trésmiðjan Stígandi • Sími: 452 4123 • www.stigandihf.is



Leó Gunnar Ingólfsson, sölufulltrúi í BYKO, segir hvert eldhús sérsníðið að þörfum viðskiptavinarins.

Ótal sérsniðinna valmöguleika

Byko býður upp á alhliðapjónustu þar sem hugað er að öllu sem viðkemur eldhúsframkvæmdum, frá hugmynd að veruleika. Áhersla er lögð á gæði og vandaða þjónustu.

Það er eitthvað gefandi við það að geta búið til draumeldhúsið fyrir fólk, vitandi að þau eiga eftir að vera í þessu eldhúsi næstu tuttugu árin, maður verður þínu stoltur af því," segir Leó Gunnar Ingólfsson sölufulltrúi. Hann segir viðskiptavinum geta valið á milli margra ólíkra samsetninga og miðað sé við óskir hvers og eins. „Við getum sniðið lausnirnar að þörfum viðskiptavinarins og það er hægt að fá skápana í mismunandi stærðum, alls konar litum og útfærslum.“

Þá sé allt sem þarf á einum stað. „Hjá Byko er hægt að fá heildarpakkann, við erum með gólfefnin, málninguna og flisarar og allt það," segir Leó. „Þetta er svona „one stop shop“, með mikið úrval af samsetningum og getum boðið upp á að klára dæmið fyrir viðskiptavininn.“

Þrívíddin gagnleg

„Við teiknum upp í þrívídd, veitum ráðgjöf og aðstoðum við að setja upp eldhús," segir Leó. „Viðskiptavinurinn getur komið til okkar og ef hann er með einhverja grunnæða rýmisteikningar þá getum við farið í það að teikna upp fyrir viðskiptavininn eftir fyrir mælum hans.“

Leó segir valmöguleikana endalausa og að forritið veiti viðskiptavinum umtalsvert frelsi til að prófa sig áfram. „Þá er mjög auðvelt að fara að leika sér með liti eða útfærslur og þá sér maður ef til vill að eitthvað sem virkaði vel í

hausnum á manni er ekki endilega að virka vel þegar það er búið að setja það upp í þrívídd.“

Huga þarf að ýmsu

Þrívíddin gerir viðskiptavinum kleift að sjá möguleika rýmisins frá nýju og hagnýtu sjónarhorni sem komi sér afar vel fyrir nýbyggingar. „Svo er hægt að skoða þetta í þrívídd sem hentar oft sérstaklega vel þegar um er að ræða nýbyggingar, húsið er kannski ennþá í smíðum og fólk hefur jafnvel ekki séð rýmið í raun og veru, þá er oft gott að fá þessa þrívíddarteikningu til að átta sig á þessu," útskýrir Leó.

„Svo eru oft litlir hlutir sem fólk fattar ekkert endilega að leiða hugann að og þá erum við kannski að benda viðskiptavinum á að það sé betra að hafa þetta á vissan hátt út af smáatriðum, eins og að passa að hurðir lemjast ekki saman, þessi litlu atriði sem auka lífsgæðin," segir Leó. „Flestir fara í eldhús kannski einu sinni á 10–20 ára fresti en við erum að gera þetta daglega þannig að við höfum kannski aðeins betri þekkingu á þessu.“

Litaval í samræmi við rýmið

Leó segir hvíta litinn sívinsælan en að fólk sé þó í ríkari mæli farið að prófa sig áfram í dekkri litum. „Hvít selst alltaf ágætlega, en svo er fólk byrjað að taka eik eða dökka eik, og blanda því saman við svarta litinn eða mjög dökka liti, það kemur mjög fallega út.“

Þá hefur stærð rýmisins sem unnið er með gjarnan áhrif á litaval viðskiptavina. „Við sjáum svo muninn, sérstaklega eins og í nýbyggingum, að þá er oft rýmið miklu stærra sem eldhúsið er í, það er partur af stofunni og þá er fólk tilbúið að leika sér með dekkri liti, en í litlu eldhúsum þá henta ljósari litir betur upp á að láta rýmið virka stærra.“

Þá sækir fólk mikið í náttúrulæg og hráa efni. „Svona lífrænir eða mýkri litir eru aðeins að skríða inn hjá okkur og það er dálítið um rustic filing og hráa eik, svona jarðtengingu.“ Hann segir andrúmsloft sjöunda áratugarins enn eftirsótt. „Oft er fólk líka að sækjast eftir endurharvi til sjöunda áratugarins, hansahillufilinginn og allt það, fólk er ennþá dálítið að leika sér með þá hluti.“

EKKI VERRA AÐ UNDIRBÚA SIG

Leó ráðleggur fólki sem hyggst fara í eldhúsframkvæmdir að undirbúa sig með því að velja fyrir sér hvað það er sem sóst er eftir. „Það hjálpar mikið að vera búinn að glugga í bæklinga og skoða Pinterest og allt þetta til þess að fá innblástur og sjá hvað það er sem manni finnst spennandi.“

Það sé misjafnt hversu mótaðar hugmyndirnar eru. „Sumir koma og vita alveg nákvæmlega hvað þau vilja á meðan aðrir hafa ekki hugmynd.“

Næsta skref sé þá að skoða hugsanlegar útfærslur í samræði



Eldhúsinnréttingarnar frá JKE eru einstaklega vandaðar.

við BYKO-teymið. „Svo er það bara að vera með góða teikningu af rýminu, eða rétta, þá er hægt að setjast niður með fólkinu og byrja að púsla saman, sérstaklega ef þau vita um það bil hvernig þau vilja að þetta liti út og virki," útskýrir Leó. „Eftir smá spjall fær maður oftast á tilfinninguna hvað fólk er að vonast eftir.“

Þá sé gott að hafa hugfast að ferli af þessu tagi taki alltaf dálitinn tíma. „Þetta tekur alltaf einhvern smá tíma, bæði að rífa niður gamla eldhúsið og setja upp nýja, það þarf að muna eftir því.“

Fjárfesting til frambúðar

Innréttingarnar sem BYKO býður upp á eru frá danska gæðamerkinu JKE. „Þetta er kannski ekki endilega fyrsta eldhús sem þú kaupir en þetta er svona eldhús sem þú kaupir sem þú veist að þú munt vera að nota næstu 25 árin. Það er líka 5 ára ábyrgð á frontunum og 25 ára ábyrgð á öllu innvolvi þannig að þeir standa alveg við sína vöru.“

Allar nánari upplýsingar má finna á www.jke.is eða senda fyrirspurn á jke@byko.is



JKE er danskt vörumerki sem býður upp á einstaklega breiða línu í innréttingum í hæsta gæðaflokki.

Innréttingarnar frá **JKE** hafa verið mjög vinsælar allt frá því þær komu fyrst á markaðinn árið 1970.

JKE er með dreifingaraðila í Danmörku, Noregi, Svíþjóð og nú á Íslandi.



Skoðaðu **JKE** bæklinginn á www.jke.is

BYKO

GERUM ÞETTA SAMAN

Alveg kreisið eldhúshöld

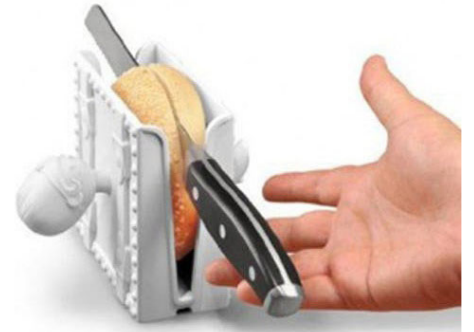
Hvort sem þú ert ástriðukokkur eða matreiðslumeistari þá hlýturðu að hafa gaman af svona skemmtilegum eldhúshöldum sem gera störfin léttari. Þessi litlu skemmtilegu tæki gera lífið svo miklu skemmtilegra í eldhúsinu.



Hver nennir að tina steininn úr kirsu-berinu þegar maður getur haft svona hjálp til þess? Tækið losar steina úr kirsu-berjum á örskotsstundu.



Hefur þú lítinn tíma fyrir af-mælið og ætlar að skreyta tertu með niðursneiddum jarðarberjum? Þá er hér tækið sem sparar þér tíma og sker jarðarberin niður á stuttum tíma.



Nauðsynlegt tæki eða ekki? Það skiptir ekki máli. Þetta er stórsniðugt þegar skera þarf niður beyglu eða hamborg-arbrauð.



Devil Oven Pull heitir þessi gripur sem kemur í veg fyrir að þú brennir þig þegar fat er tekið út úr heitum ofni. Aðeins þarf að festa hann með einu handtaki á formið og þú getur tekið það úr ofninum á auðveldan hátt. Kemur í staðinn fyrir ofnhanska.

Gerðu lífið einfaldara þegar mismunandi grænmeti er skorið niður. Hér fer það bara beint ofan í skúffur. Einfalt og þægilegt. Hægt er að kaupa fleiri skúffur en þrjár fylgja.



Það er auðvitað ekki hægt að bleyta á sér fingurna þegar maður dýfir Oreo kexinu í mjólk. Þetta tæki er auðvitað alveg nauðsynlegt á hverju heimili.



INN lifun

Suðurlandsbraut 26 Sími: 587 2700

Opið: 11-18 virka daga, 11-16 laugardaga

www.alno.is

ALNO

Now that's a kitchen.