

BAKARÍ

FIMMTUDAGUR 10. FEBRÚAR 2011 | KYNNING



Bæjarbakarí í Hafnarfirði býður yfir fimmtíu tegundir af leikföngum á afmæliskökum fyrir krakka.

FRÉTTABLAÐIÐ/VILHELM

Allt fyrir viðskiptavininn

Bæjarbakarí í Hafnarfirði býður upp á fjölbreytt úrval af skreyttum kökum fyrir afmæli, fermingar og brúðkaup.

„Segja má að afmæliskökurnar séu okkar sérgrein. Þær urðu það fyrir tilviljun en fyrir nokkrum árum prófaði ég að flytja inn leikföng til að setja ofan á Krakka-kökur, frá Bandaríkjunum. Því var svo vel tekið að núna bjóðum við yfir fimmtíu tegundir af dóti ofan á kökurnar,“ segir Logi Júlíusson, rekstrarstjóri Bæjarbakarís í Hafnarfirði.

Afmæliskökurnar eru litríkar og líflegar og gerðar eftir útliti og uppskrift framleiðanda leikfanganna. Einnig prentar

Bæjarbakarí myndir ofan á tertur og fullyrðir Logi að hjá honum sé landsins besta úrval af afmæliskökum, bæði fyrir börn og fullorðna.

„Hægt er að prenta hvers konar myndir. Bæði getur fólk valið úr fjölbreyttu myndarúvali hjá okkur, eða komið með eigin mynd. Myndin er prentuð með matarlit á flórsykursblað með ofnæmisvottuðu hráefni svo allir geta borðað myndina. Fólk nýtir sér þetta mikið fyrir afmæli, brúðkaup og fermingar en líka fyrir önnur tækifæri,“ segir Logi. Bæjarbakarí býður einnig upp á þá þjónustu að prenta mynd sem viðskiptavinurinn setur svo á sína eigin köku sem bökuð er heima.

„Við höfum myndirnar sem ódýrastar

ofan á kökurnar og fólk nýtir sér það. Við sendum mikið af myndum út á land og sendum hvert á land sem er. Við höfum meira að segja verið að senda tilbúnar kökur út á land ef beðið er um það. Við sendum með flugfrakt en ég veit ekki til þess að mörg bakarí bjóði þessa þjónustu,“ segir Logi og nefnir einnig að kökur hafi verið sendar til útlanda.

„Það er þá til Íslendinga, búsettra erlendis, en við höfum sent til Bandaríkjanna, Bretlands og Danmerkur. Við viljum gera allt fyrir viðskiptavininn og leggja eins mikið á okkur og við getum til að veita sem besta þjónustu.“

Heimasíða Bæjarbakarís er www.bakari.is.



● VINSÆLAR KRAKKAKÖKUR

Krakkakökurnar njóta mikilla vinsælda hjá Bæjarbakarí en hægt er að velja á milli meira en fimmtíu tegunda af leikföngum á kökurnar. Efst á vinsældalistanum í dag hjá krökkunum eru Hello Kitty og Ben 10.

● STÆRST Í HAFNARFIRÐI

Bæjarbakarí hefur starfað í 21 ár. Það var stofnað í mars árið 1990 af Júlíusi Matthíassyni bakameistara og konu hans Maríönnu Haraldsdóttur. Það hefur löngu fest sig í sessi en það var, og er enn, stærsta starfandi bakarí í Hafnarfirði. Þar er allt brauðmeti unnið í höndunum og áhersla lögð á framúrskarandi þjónustu.



● NÁTTÚRULEG VARA

Eitt af markmiðum Bæjarbakarís er að bjóða sem náttúrulegasta vöru, lausa við öll aukaefni. Engin rotvarnarefni eru notuð við baksturinn og einungis notað transítulaust smjör. Þar er meðal annars bakað heilsuþbrauð, algerlega laust við hveiti, ger og sykurl.

● MYND AÐ HEIMAN Á KÖKUNA

Hægt er að koma með eigin mynd og fá hana prentaða á köku hjá Bæjarbakarí. Eins er hægt að fá prentaða mynd og setja á heimabakaða köku.



Krakkakökur

Landsins mesta úrval af glæsilegum afmæliskökum fyrir börn og fullorðna



Þú færð þær á bakari.is

Bæjarbakarí ehf. • Bæjarhrauni 2 • Hafnarfirði • Sími: 555 0480



Sacher-tertan var fundin upp árið 1832 í Vínarborg.

Frægasta kaka Vínarborgar

Matarmenning hvers lands endurspeglast í eftirrétunum sem þar eru vinsælir. Tiramisu er einkennismerki Ítalíu líkt og Sacher-tertan er einkennismerki Austurríkis.

Sacher-terta er súkkulaðikaka sem fundin var upp af Franz Sacher árið 1832 fyrir prins Klemens Wenzel von Metternich í Vín í Austurríki. Franz þessi var aðeins

sextán ára og lærlingur í eldhúsi Metternichs. Prinsinn hafði falið yfirkokki sínum að útbúa sérstaklega ljúffengan eftirrét. Þegar kokkurinn veiktist tók Franz við verkefninu með þessum ljóm-andi árangri. Upprunalega útgáfu kökunnar er aðeins hægt að fá í Vín og Salzburg og er hún send þáðan út um allan heim. Eini staðurinn utan Austurríkis þar sem hægt er að kaupa kökuna er í Sacher-búðinni í Bolzano á Ítalíu.

Sacher-terta

Deig:

130 g smjör
130 g suðu-
súkkulaði
100 g flórsykur
6 egg
80 g sykurl
130 g hveiti
apríkósumarmelaði

Krem:

150 g súkkulaði
75 g kókosfeiti

Hitið ofninn í 180 til 200°C.

Bræðið súkkulaði og smjör yfir vatnsbaði og látið kólna. Bætið við flórsykri og eggjarauðum smátt og smátt og hrærið varlega á meðan.

Þeytið eggjahvíturmar og bætið sykri við. Bætið þessu í blönduna og hellið hveiti yfir smátt og smátt og hrærið á meðan. Setið deigið í smurt hringlaga smelluform. Bakið við 165°C í 50 til 60



Apríkósumarmelaði er sett á milli laganna.

mínútur. Látið kökuna kólna alveg áður en formið er fjarlægt. Þegar kakan hefur kólnað er hún skorin í tvennt og apríkósumarmelaði smurt á milli laganna.

Kremið: Bræðið súkkulaði og kókos-hnetufeiti yfir vatnsbaði. Hyljið kökuna með volgu kreminu.

Tilheyrrir hippakynslóðinni

Árbæjarbakari hefur verið í Árbæjarhverfinu frá 1968 og á sér enn lengri sögu. Það er opnað klukkan hálf sjö alla daga vikunnar og fær til sín marga fastagesti.

„Við bjóðum einungis upp á nýbakað og erum með tuttugu tegundir af brauði, þar á meðal gott úrval af grófum brauðum,“ byrjar Valbjörn Jón Jónsson, bakari í Árbæjarbakari, þegar hann er inntur eftir áherslum bakarísins. Hann hefur þann hátt á að opna klukkan hálf sjö alla daga og segir það koma ýmsum vel sem séu snemma á fótum. „Fólk er að fara að gefa hestunum, koma af næturvöktum eða fara í flug auk þess sem leigubílstjórar eru á ferð,“ útskýrir hann.

Valbjörn segir kaffistofu bakarísins laða marga að enda sé þar hóflegt verð á smurbrauði og kaffi. „Hér setjast margir inn til að fá sér hressingu, ákveðnir hópar koma á hverjum degi, fólk sem kemur saman úr sundlauginni og gönguhópar úr Elliðaárdalnum. Við reynum að sinna þeim vel eins og öðrum sem hingað koma.“

Árbæjarbakari er búið að vera lengi við lýði. Það var opnað 1968 í hverfinu og tilheyrrir semsagt hippakynslóðinni. Þar áður var fyrirtækið á Laugarásveginum í



Valbjörn Jón ásamt starfsstúlkunum Kanlayu Rósu Janyalert og Sigrúnu Birnu Blomsterberg. Þau bjóða einungis upp á nýbakað.

FRÉTTABLAÐIÐ/VILHELM

tíu ár og hét þá Laugarásbakari. „Fyrirtækið verður 53 ára á þessu ári og við erum með kennitölu frá 1969,“ segir Valbjörn og bætur við til skýringar: „Það ár komu kenni-

tölurnar til sögunnar og enn eru örfá fyrirtæki á þeim, fjármálaráðuneytið, áfengisverslunin og einhver fleiri, þannig að við erum þar í góðum félagsskap.“



Sigfús Guðfinnsson, bakameistari í Brauðhúsinu, með nýja heilhveitibrauðið.

FRÉTTABLAÐIÐ/GVA

Hágæðavara úr lífrænu hráefni

Brauðhúsið í Grímsbæ er þekkt fyrir holl og góð brauð. Nýverið bættist í flórana heilhveitibrauð úr íslensku korni.

Brauðhúsið í Grímsbæ leggur áherslu á lífræna hágæðavöru. Nýlega setti fyrirtækið á markað brauð úr lífrænt ræktuðu heilhveiti frá bóndanum í Vallanesi. Sigfús Guðfinnsson, sem rekur Brauðhúsið ásamt bróður sínum Guðmundi, segir brauðið vera mjög spennandi nýjung.

„Þetta lífrænt ræktaða heilhveiti er að koma í fyrsta skipti í bakstur til okkar frá Móður jörð í Vallanesi, og ég veit ekki hvort

aðrir eru farnir að baka úr því. Það er ótrúlegt hvað þau hafa náð góðum árangri í ræktun þarna fyrir austan því það er alveg á mörkunum að hægt sé að rækta hveiti hér á landi. En það er mjög gott að nota súrdeig til að baka úr korni sem vex við erfiðar aðstæður, það vinnur upp það sem vantar upp á þroska kornsins. Brauðið er kröftugt og bragðmikið og flestum líkar það,“ útskýrir Sigfús.

Lífræna heilhveitibrauðið er nú hægt að nálgast í Brauðhúsinu í Grímsbæ og ef næg eftirspurn myndast segir Sigfús stefnt að því að bjóða upp á það á fleiri stöðum. „Þá setjum við brauðið sannarlega á fleiri staði, það er útsölastaði,

heilsuverslanir og þess háttar.“

Fleiri brauðtegundir eru á boðstólum í Brauðhúsinu, allar hollar og góðar að sögn Sigfúsar. „Við bökkum svona um tuttugu gerðir og höfum hollustuna í hávegum, notum engin aukaefti, bökkum aðallega úr spelti og súrdeigi, og erum með lífræna vottun á okkar framleiðslu.“

Brauðhúsið bakar líka kökur, og þótt Sigfús segi helst til langt gengið að kalla þær hollar fari í þær hollari hráefni en almennt tíðkist. En hverjar eru vinsælastar? „Það eru hjónbandssæla, döðlu-brauð og vinarbrauðin. Þessi hefðbundnu sætindi,“ segir hann og brosir.



Systkinin Sigurbjörg og Andri Sigþórsbörn halda um taumana í Bakameistarinum.

FRÉTTABLAÐIÐ/GVA

Fyrst með nýjungarnar

Nýjungar, fjölbreytt vöruúrval og gæði eru aðalmerki Bakameistarans, sem býður upp á margt fleira en bakkelsi.

Bakameistarinn hefur frá fyrstu tíð verið í fararbroddi á sviði nýjunga, með áherslu á gæði og gott vöruúrval. Sigurbjörg Sigþórsdóttir segir Bakameistarann vera sambland af bakaríi, kaffihúsi og hollum skyndibitastað.

„Þegar Bakameistarinn opnaði fyrstu verslun sína komum við sterk inn á markaðinn með nýja línu af grófum brauðum sem ekki höfðu sést áður hér á landi og allar götur síðan þá hefur Bakameistarinn verið með puttann á púlsinum,“ segir Sigurbjörg og bendir á að til marks um það hafi frá síðustu áramótum fimmtán nýir vörulídir litið dagsins ljós.

„Síðast settum við í sölu núðlur, sem eru hluti af nýrri hollustulínu

okkar sem samanstendur af smurbrauði með hollu álegg, fersku salati, súpum í brauðkollum, langlokum og pasta, sem hægt er að grípa með sér eða borða á staðnum. Hollur, góður og ódýr skyndibiti,“ tekur hún sem dæmi. „Við erum með stóran hóp fastakúnna sem vilja reglulega sjá nýjungar og við viljum gera til hæfis. Við erum með breitt vöruúrval í tertum, brauðum, smurðu brauði, og síðast en ekki síst erum við með mikla kaffisölu, bæði „take away“ og inni í okkar kaffihúsum. Við erum reglulega með girnileg tilboð, ég nefni sem dæmi Íslandsbrauðið okkar sem kostar aðeins 199 krónur og margir ná sér í daglega.“

Sigurbjörg segir veislupjónustu Bakameistarans hafa stækkað mikið og þróast hratt síðustu árin. „Síðasta ár bættist við okkar frábæra starfsfólk matreiðslumeistarinn Skúli Hansen og við ætlum að vera með spennandi og

girnileg fermingartilboð undir stjórn Skúla. Nú nálgast fermingarnar óðum og við verðum með kökuhlaðborð, fingramat og svo að sjálfsgöðu kransakökurnar og sálmabækurnar.“

Óhætt er að segja að Bakameistarinn hafi fært út kvíarnar síðustu ár, ekki eingöngu með fjölbreyttu vöruúrvali heldur fleiri bakaríum. Fyrirtækið rekur nú sex bakarí og kaffihús í Austurveri, Glæsibæ, Mjódd, Húsgagnahöllinni, Smáratorgi og svo á sínum upphafsstað í Suðurveri, þótt Sigurbjörgu þyki takmarkandi að tala um bakarí þar sem fleira sé í boði en bakkelsi, meðal annars fyrirnefnt heilsufæði. „Bakameistarinn er stór vinnustaður, hjá okkur starfa nú um 140 starfsmenn í bæði fullu starfi og hlutastörfum. Okkur hefur gengið vel í gegnum tíðina enda höfum við ávallt lagt áherslu á að hafa gott starfsfólk og toppbakara við störf.“

Veislur við öll tækifæri

Bakameistarinn býður upp á ýmsar tegundir af veislum við öll tækifæri. Skúli Hansen matreiðslumeistari er öllum hnútum kunnugur um það. „Við sjáum meðal annars um kokteilveislur, útskriftarveislur og erfidrykkjur,“ bendir hann á og bætir við að fyrirtækið sérhæfi sig jafnframt í fermingarveislum, sem óðum stýttist í.

„Þar er til dæmis í boði sérstakt fermingartilboð, sem samanstendur af blönduðum tapas, kaffisnittum, sushi, kjúklingaspjótum, heitum brauðréttum og annaðhvort kransaköku eða sálmabók og að síðustu heimalagað konfekt að hætti hússins,“ telur Skúli upp og tekur fram að ávallt sé gott að panta með fyrirvara.

„Hægt er að afla sér allra upplýsinga með því að hringja í okkur og þegar málið er frágengið hefur fólk val um að sækja eða láta senda veisluna. Veitingarnar koma á snyrtilegum bökkum og svo er það undir viðskiptavinum sjálfum komið hvernig þeir vilja bera þær fram.“



„Þetta er öðruvísi en það sem ég hef verið að gera, en skemmtilegt og huggulegt,“ segir Skúli Hansen, sem var yfirmatreiðslumeistari á Hótel Holti og starfaði á Skólubru áður en hann söðlaði um og tók til starfa hjá Bakameistarinum. FRÉTTABLAÐIÐ/GVA

Veislupjónusta

Sími 533 3000



Austurveri • Glæsibæ • Húsgagnahöllinni • Mjódd • Smáratorgi • Suðurveri

Kóngabrauð og heilkornaflatkökur fyrir hollustuna

Bakaríin Hjá Jóa Fel eru löngu landskunn, enda fjórtán ár síðan það fyrsta var opnað. Nú eru verslanirnar orðnar fjórar og bakaríið sjálft eitt hið fullkonnasta á landinu. Jó segist þó stöðugt vera að þróa og bæta og nýjasta áhugasvið hans er hollusta brauða.



„Brauð er kjarnafæða,“ segir Jóa Fel, sem notar hvorki sykur né fitu í sín brauð.

FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

Það er auðvitað ekkert nýtt,“ segir Jóa, „brauð hafa alltaf verið holl. Sum auðvitað hollari en önnur, en brauð er kjarnafæða. En bakarar í dag nota meira gróf brauð þar sem Íslendinga vantar meira af trefjum í fæðuna. Þannig að framboðið á grófum brauðum og heilkornabrauðum er alltaf að aukast. Öll mín brauð eru líka sykurlaus og í þeim er engin viðbætt fita. Það er örli til fita í hveitinu sjálfu en ég set hvorki smjör né olíu í brauðin.“

En hvað með speltbrauðin sem nú njóta svo mikilla vinsælda, eru þau ekki hollari? „Nei, það er algengur misskilningur,“ segir Jóa. „Spelt er ekkert hollara en hveitikorn. Það eru nákvæmlega sömu næringarefni í hvoru tveggja. Ef þú tekur hveitikorn og heilmalar það þá ertu komin með rosalega gott hveiti og það sama á við um speltið. Það sama á auðvitað við um hvítt hveiti og hvítt

spelt. Spelt er hollt en það er hveitikornið líka.“

Beðinn um að nefna dæmi um sérlega hollt brauð nefnir Jóa strax Kóngabrauð, sem hann segir hvorki innihalda hvítt hveiti né sykur auk þess sem það sé laust við aukaefni og fitu. „Þetta er heilkornabrauð, 50 prósent heilkorn á móti rúgmjöli og sigtimjöli. Ég held mér sé óhætt að segja að það sé eitt hollasta brauðið á markaðnum í dag. Svo er nýjung hjá okkur að bjóða upp á heilkornaflatkökur sem bakaðar eru yfir gasi og eru náttúrulega óhemju hollar.“

Fermingavertíðin nálgast

óðum og nú um helgina verður sýning á fermingarkökum Hjá Jóa Fel í Holtagörðum. „Þar munum við sýna okkar flottustu kökur og bjóða 15 prósent afslátt af öllum fermingarkökum,“ segir Jóa. „Þarna mun ég sýna kransakökur, kransahorn og fermingarbækur og tilvalið fyrir fólk að koma með fermingarbarnið og leyfa því að velja sér köku.“ Jóa mælir með því að fólk panti kökurnar fyrir fermingarar með góðum fyrirvara. „Sumar helgar fyllast fljótt, og þá sérstaklega pálmastunnudagur, svo það er um að gera að senda inn pöntun sem allra fyrst.“



Margir kíkja inn í Fjarðarbakarí á morgnana en það er opnað klukkan hálf sjö virka morgna og klukkan sjö um helgar.

FRÉTTABLAÐIÐ/STEFAN



Mikið af fallegum tertum er á boðstólum í Fjarðarbakarí.

Allt bakað í steinofni

Fjarðarbakarí í Hafnarfirði er opnað árla hvern morgun og tekur á móti viðskiptavinum með heitu bakkelsi, hollum brauðum og rúnstykki, salötum, smurðu brauði og fleiru til.

„Við opnum klukkan hálf sjö á virkum morgnum og klukkan sjö um helgar. Fólk sem kemur snemma á morgnana er þá gjarnan á eftir hollum brauðum og rúnstykki eða einhverju heitu að maula, enda eru nokkrar líkamsræktarstöðvar hér í kringum okkur,“ segir Halldór Nielsen, sem á og rekur Fjarðarbakarí ásamt félagi sínum, Braga Páli Bragasyni.

Halldór segir að markmiðið sé að gera alltaf betur og betur, bjóða breitt vöruúrval auk þess að reyna að halda vöruverði niðri en á síðasta ári bættist önnur rós við í hnappagatið hjá bökunum þegar þeir opnuðu bakarí á Borgarholtsbraut í Kópavogi. Halldór segist vera Kópavogsbúum þakklátur fyrir góðar móttökur.

„Smurða brauðið sem og heitir bitar, ostaklemmur með kjötfyllingum og slíkt nýtur mikilla vinsælda. Einnig fersk salöt, svo sem kjúklingasalatið okkar.“

Fjarðarbakarí er eitt af fáum bakaríum sem baka allt í steinofni sem gerir bragðið og skorpuna mun betri, með „alvöru bragði“, að sögn Halldórs. Meira en helmingur þeirra brauða og rúnstykki sem fást í bakaríinu er sykurlaus og er

saltnotkun haldið í miklu lágmarki í bakstrinum.

Veislupjónusta er stór hluti af rekstrinum en Halldór segir að þar komi alls kyns veislur við sögu; brúðkaup, fermingarveislur, erfidrykkjur, brauðveislur og hlaðborð. Einnig morgunverðarhlaðborð fyrir fyrirtæki.

Halldór og Bragi eru meistarar í tertum en hjá þeim er hægt að panta allar gerðir af tertum, allt frá snickers-tertum upp í flóknari fermingartertum og vinsælt er að láta prenta myndir á kökuna. „Svo má ekki gleyma að við erum með heita súpu á hverjum degi og stefnan er að auka enn frekar við úrvalið af heitum mat,“ segir Halldór og bætir við að lokum að gott starfsfólk geri gæfumuninn.



Heilkorna flatkökur að hætti Jóa Fel

Nýtt hjá Jóa Fel, heilkorna flatkökur, nýbakaðar og gómsætar. Hollur biti í dagsins önn.

Jóa Fel

BAKARÍ

Holtagörðar & Smáralind & Kringlan & Garðabær

Tertu og brauðaveislur við öll tækifæri.

Barnatertur með mynd ótrúlegt úrval.

Fjarðarbakarí

Meistarar í tertum.

DALSHRAUNI 13, HAFNARFIRÐI & BORGARHOLTSBRAUT 19, KÓPAVOGI
SÍMI 544-5950 WWW.FJARÐARBAKARI.IS