

Food'n Fun

KYNNING

FIMMTUDAGUR 3. MARS 2011



Hátíðin hefur sannað sig og fest rætur

Matarhátíðin Food and Fun hefst í tíunda skipti á miðvikudaginn næstkomandi og verður með veglegasta móti í tilefni afmælisins.

Matarhátíðin Food and Fun verður haldin í tíunda skipti í Reykjavík dagana níunda til þrettánda mars. Fjöldi nafntogaðra erlendra matreiðslumanna mun sækja landið heim og glæða borgina lífi.

Matreiðslumeistarinn Sigurður Hall hefur staðið að baki hátíðinni frá upphafi ásamt félaganum sínum Baldvini Jónssyni. „Baldvin hafði gengið með þessa hugmynd í maganum um nokkurt skeið og nefnt hana við mig. Það var samt ekki fyrr en í kringum aldamótin síðustu að forsvarsmenn Icelandair lýstu sig reiðubúna til að vera með en aðkoma flugfélags var í raun forsenda þess að gera þetta möglegt. Þetta var skömmu eftir árásinna á tvíburaturnana árið 2001. Ferðamennska lá niðri og ljóst að það þurfti áttak til að koma henni af stað á ný. Hátíðin var liður í því en helsti tilgangur hennar er að laða erlenda aðila til landsins og fá umfjöllun um íslenskar landbúnaðarafurðir, hreinleikann, öryggið og landsins gæði. Það hefur tekist og er varla fjallað um landið í dag án þess að minnst á matinn sem einkennir okkur,“ segir Sigurður.

Fyrirkomulag hátíðarinnar hefur frá upphafi verið þannig að erlendir kokkar sækja landið heim



Þeir Sigurður og Baldvin hafa haft veg og vanda af hátíðinni frá upphafi.

MYND/STEFÁN

og matreiða úr íslensku hráefni í einhvers konar blöndu af keppni og skemmtun. „Þeim er parað saman við íslenska veitingastaði sem hafa svipaðar áherslur og þeir sjálfir og er þeim falið að útbúa fjögurra rétta máltíð. Almennungur getur svo valið á milli sautján veitingastaða að þessu sinni en alls staðar kostar matseðillinn það sama, eða 6.900 krónur.“ Sigurður gerir ráð fyrir því að allt að 20.000 gestir muni sækja veitingastaði borgarinnar á meðan á hátíðinni stendur.

Fyrirkomulag keppinnar verður með breyttu sniði í ár en kokkarnir munu keppa í þremur riðlum. Sigurvegararnir í hverjum riðli fyrir sig keppa síðan sín á milli laugardaginn 12. mars. Paulreyndir dómarmæta til leiks en þeirra á meðal eru menn á borð við Jeffrey Buben, Robert Wiedmayer og Jeff Tunks frá Washington en þeir hafa unnið með Sigurði og Baldvini að hátíðinni frá upphafi. Um er að ræða þungavigtarmenn á sínu sviði en Jeff Tunks er meðal

annars einn af þekktustu matreiðslumönnum Bandaríkjanna. Í verkahring dómara er einnig að sjá um fjögurra rétta hátíðarmatseðil í Súlnasal Hótel Sögu á laugardagskvöldið en þar verður hátíðardagskrá í tilefni afmælisins.

Sigurður segir Food and Fun hátíðina fyrir löngu hafa sannað gildi sitt. „Hún er orðinn jafn fastur liður og páskarnir, verslunarmannahelgin og 17. júní og er sannarlega komin til að vera.“

FRÓÐLEIKSMOLAR

- Food and Fun var fyrst haldin í Reykjavík árið 2002.
- Helstu skipuleggjendur hennar frá upphafi hafa verið þeir Baldvin Jónsson og Sigurður Hall ásamt starfsfólki Icelandair.
- Margir nafntogaðir innlendir og erlendir matreiðslumeistarar hafa tekið þátt og er mikil eftirspurn eftir því að fá að vera með.
- Hátíðin hefur skapað sér nafn sem mikilvægur alþjóðlegur viðburður á sviði matreiðslu.
- Fyrsta árið tóku tólf veitingastaðir þátt í hátíðinni en í ár eru þeir sautján.
- Gert er ráð fyrir því að 20 þúsund gestir muni sækja veitingastaði borgarinnar á meðan á hátíðinni stendur.
- Blásið verður til hátíðarkvöldverðar í Súlnasal Hótel Sögu í tilefni af afmælinu. Dómarmæti keppinnar útbúa matseðillinn.
- Helstu bakhjarlar Food and Fun eru Icelandair, Íslenskur landbúnaður, Reykjavíkurborg og Iceland Naturally.

Food and Fun er hátíð í heimsklassa

Ég finn alltaf fyrir spenningi þegar Food and Fun hátíðin hefst. Fyrir nærri áratug datt ég fyrir tilviljun inn á veitingastað sem var þátttakandi í hátíðinni og fékk ótrúlega nýstárlegan og skemmtilegan mat. Mat sem var í heimsklassa og mér er minnstæð sú mikla gleði sem réði ríkjum. Síðan þá hef ég verið dyggur aðdáandi þessarar hátíðar og ekki látið mig vanta á þessa skemmtilegu hátíð sem Food and Fun er.

Með Food and Fun hefur íslensk matargerð fengið erlenda matreiðslumenn í heimsklassa til að matreiða sælkeramáltíðir úr íslensku hráefni og kynnst því um leið. Í dag sjáum við mörg dæmi þess að íslensk matvæli hafa numið land á nýjum mörkuðum í kjölfar þátttöku erlendra gestakokka á Food and Fun, má þar nefna skyrið, lambakjötið og fiskinn.

Það þóttu mikil nýmæli að selja kjúklíngabita í körfum á veitingastað í Reykjavík að erlendri fyrirmynd á seinni hluta síðustu aldar. Eins þóttu það mikil tíðindi að sjá framandi veitingastaði með erlenda matargerð opna hér á landi skömmu síðar. Íslensk matargerð hefur haft einkar gott af erlendum áhrifum. Þegar saman kemur íslensk matarhefð og hráefni í höndum



Katrín Júlíusdóttir hefur um árabíl verið mikill aðdáandi Food and Fun.

MYND/GVA

bestu kokka í heimi getur útkoman aðeins orðið stórkostleg.

Ekki einvörðungu er þetta frábær kynning á íslenskum mat heldur einnig frábært tækifæri til að njóta þess besta sem íslenskur veitingaiðnaður hefur upp á að bjóða. Sjáumst á Food & Fun!

Katrín Júlíusdóttir iðnaðarráðgjafi.



„Nokkurs konar kokkaárshátíð,“ segir Hrefna Rósa Sætran, eigandi Fiskmarkaðarins.

MYND/STEFAN

Taíenskur Fiskmarkaður

Taíenskur matur verður í forgrunni á Fiskmarkaðnum á meðan Food and Fun stendur yfir því gestakokkurinn Morten Døjstrup starfar á taíenska veitingahúsinu Kiin í Kaupmannahöfn.

„Kiin Kiin sérhæfir sig í flottum taíenskum mat, sem er öðruvísi en heimilismaturinn sem er í boði á hefðbundnum taíenskum veitingahúsum,“ segir Hrefna Rósa Sætran, eigandi Fiskmarkaðarins. „Við reynum alltaf að fá gesta-

kokkana til að nota íslenskt hráefni en þeir setja síðan sinn stíl á matinn þannig að gestir eiga von á allt annarri upplifun en þeir eru vanir á Fiskmarkaðnum.“

Hrefna Rósa hefur tekið þátt í Food and Fun frá upphafi og segir þetta vera eins og nokkurs konar kokkaárshátíð. „Allir helstu veitingastaðir á Íslandi taka þátt í Food and Fun og umgjörðin er öll mjög skemmtileg. Svo kynnist maður mörgum erlendum kokkum og fær ferska sýn á það helsta sem er að gerast í matargerðarlistinni.“

● MATSEÐILL

Fiskmarkaðarins á Food and Fun:

- Íslenskar úthafsraekjur á batel-laufi
- Reykt skelfisksúpa með lótusrót
- Smokkfisks- og humar-tempura í rauðu karryi
- Andabringa í kókosmjólk moe palo
- Volg bananakaka með salt-hnetuís

Food and Fun á Nauthól

Við á Nauthól bjóðum Bengt Sjöström og aðstoðarmann hans, Edin Dzemat, velkomna á Food and Fun. Við hlökkum til að elda með þeim nýja og spennandi rétti úr fersku íslensku hráefni.



Bengt Sjöström og Edin Dzemat

Eyþór Rúnarsson

Óhætt er að segja að hinn sænski Bengt Sjöström sé framúrskarandi á sínu sviði. Hann hefur t.a.m. hlotið gullverðlaun sænsku matreiðsluakademiunnar, verið þjálfari fyrir Bocuse'dOr í Finnlandi auk þess sem hann hefur verið vinsælasti sjónvarpskokkur Svíþjóðar sl. 6 ár.

Veitingastaður Bengt, Linnéa Art Restaurant, var tilnefndur sem besti nýi veitingastaðurinn í Svíþjóð árið 2010.

Eyþór Rúnarsson, yfirmatreiðslumaður Nauthóls, er einn færasti matreiðslumaður landsins enda hefur hann verið meðlimur í kokkalandslíðinu sl. 7 ár.

Sænskur stjörnukokkur eldar íslenskt á Nauthól

Sænski stjörnukokkurinn Bengt Sjöström verður gestakokkur á Nauthól á Food and Fun hátíðinni.

Nauthóll verður aftur með á Food and Fun hátíðinni í ár. Gestur meistarakokkana á Nauthól í ár verður enginn annar en Bengt Sjöström, en hann er meðal þekktustu matreiðslumanna Svía.

Sjöström hefur gert ótal matreiðsluþætti sem sýndir hafa verið í sjónvarpi og opnaði nýverið veitingastaðinn Linnéa Art Restaurant í Gautaborg sem tilnefndur var sem besti nýi veitingastaðurinn í fyrra. Það er því vel við hæfi að hann komi til liðs við kokkana á Nauthól en Nauthóll var einmitt valinn besti nýi veitingastaðurinn árið 2010 í tímaritinu Gestgjafinn. Það eru líka alla jafna engir aukvisar sem sjá um matreiðsluna á staðnum. Eyþór Rúnarsson, yfirmatreiðslumaður á Nauthól, hefur þrátt fyrir ungan aldur gegnt hlutverki fyrirliða kokkalandslíðsins og verið einn af máttarstólpum þess síðastliðin 7 ár.

Eyþór hefur tekið þátt í Food and Fun frá upphafi. „Þetta er



Eyþór með lambarétt af matseðli Nauthóls en gestakokkurinn Bengt Sjöström ætla einmitt að bjóða upp á lambarétt í aðalrétt.

MYND/STEFAN

alltaf jafn skemmtilegt,“ segir Eyþór. Matseðillinn er alfarið hugarfóstur gestakokksins en hann og íslensku matreiðslumennirnir töfra svo réttina fram í sameiningu. Sjöström hyggst að sögn Eyþórs leika sér með íslenskt hráefni og er íslenskur fiskur, lamb og skyr áberandi á matseðlinum sem gestum Nauthóls verður boðið upp á. Hann segir að pantanir séu þegar komnar á fullt og ljóst að það eru margir sem ekki vilja missa af matreiðslu Sjöströms.

Eins og fram hefur komið hefur Nauthóll fengið góðar undirtektir hjá höfuðborgarbúum síðan staðurinn var opnaður í byrjun síðasta árs. „Við erum búin að stimpla okkur rækilega inn held ég á þessu fyrsta ári Nauthóls. Þó að staðurinn sé ekki alveg í alfara-leið erum við hér með frábært útsýni og náttúruvegurð sem fólk sækir í. Og svo hefur matreiðslan og hráefnið vonandi sitt að segja líka,“ segir Eyþór brosandandi út að eyrum.

MATSEÐILL

Egg á 63,2°C með einnar mínútu reyktum þorski og sellerímauki

Blönduð skelfiskpalletta, rúgbrauðscrust, nípa, hægeldaður lax og loðnuhrog

Blakkeruð lúða með brúnuðu smjörkremi, blómkáls- og spergilkálskúkus

Lambafille með svartri kryddpysu, gulrótum, rauðrófum og stökkri lambafitu

Skyr sorbet, stökkar kartöflur með broddkúmeni og valhnetubúðingur

Pantanir í síma 599-6660 / 696-5000 eða á nautholl@nautholl.is

Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000
Umsjónarmenn auglýsinga: Hlynur Þór Steingrímsson hlynurs@365.is s. 512 5439
og Sigríður Dagný Sigurbjörnsdóttir sigridurdagny@365.is s. 512 5462.

PAKKAFERÐIR ICELANDAIR

MATUR OG MENNING Í WASHINGTON

+ Bókaðu ferð á www.icelandair.is

147.400 KR.
VERÐ Á MANN Í TVÍBÝLI

199.500 KR.
VERÐ Á MANN Í EINBÝLI
GEFUR 4.200 VILDARPUNKTA

Áhugaverð sérferð til Washington frá 20.–24. maí með Steingrími Sigurgeirssyni sem hefur ritað fjölda greina um vín og mat, meðal annars í Morgunblaðið um árabíl. Áskrifendum Morgunblaðsins býðst 5.000 króna afsláttur af þessari ferð. Innifalið: Flug, flugvallarskattar, gisting í 4 nætur, rúturferðir til og frá flugvelli erlendis, skoðunarferð um borgina og íslensk fararstjórn.



ECONOMY COMFORT

- ▮ MEIRI ÞÆGINDI FYRIR ALLA
- ▮ SNIÐIÐ FYRIR FÓLK Í VIÐSKIPTAFERÐUM
- ▮ RAFMAGNSINNSTUNGA FYRIR TÖLVU





Robert Wiedmaier, til vinstri, mætir til leiks á Food and Fun. Hér er hann ásamt félögum sínum Michael Richard og Chipp Sanground, en þeir reka Becks.

STÓRSKOTALIÐ í dómarasætum

Dómarar á Food & Fun eru frægir matreiðslumenn frá Bandaríkjunum, Noregi og Rússlandi, sem margir hverjir hafa tekið þátt í Food & Fun hérlendis áður, annaðhvort sem dómarar eða keppendur.

DÓMARAR ERU

Jeff Tunks frá Washington DC. Veitingahúsin DC Coast, Ceiba, Acadiana, Tenh Penh, Passion Fish. Einn af þekktustu kokkum Bandaríkjanna. Hann hefur verið með í Food & Fun frá upphafi og undanfarin fimm ár verið formaður dómnefndar.

Robert Wiedmaier frá Washington DC. Veitingahúsin Marcel's, sem undanfarin ár hefur verið valið besta hágæðaveitingahús í höfuðborginni, og Becks sem er brasserí í flæmskum stíl. Margoft valinn kokkur ársins í Washington-borg.

Jeff Buben frá Washington DC. Veitingahúsin Vidalia og Bistro Bis. Einn af frumkvöðlum hágæðaveitingamennsku í Washington DC. Virtur meistari. Hefur tekið þátt í Food and Fun frá upphafi og ferðast einnig til annarra landa en Íslands á vegum Food and Fun.

Michael Ginor frá New York. Eigandi og stofnandi Hudson Valley Foie Gras, eins stærsta framleiðanda andalfrar (foie gras) í heimi, eigandi og yfirkokkur veitingahússins LOLA á Long Island og TLV á Long Island. Verðlaunaður kokkur og metsöluhöfundur kokkabóka. Hann er einnig með eigin ferðakokkabátt á spennandi slóðum.

Marcus Jernmark frá New York. Yfirmatreiðslumeistari á Aquavit í New York, sænskur að uppruna en hefur átt mikinn og skjótan frama í Bandaríkjunum og talinn einn fremsti matreiðslumeistari í New York.

Michael Schlow frá Boston. Veitingahúsið Radius sem er talið meðal þeirra fremstu í hágæðamatreiðslu í Boston. Einnig Via Matti sem er í ítölskum stíl. Hann er þekktur um öll Bandaríkin.

Sven Erik Renaa frá Noregi. Fyrirliði norska kokkalandslíðsins og verðlaunahafi á Bocuse d'Or fyrir fjórum árum. Mjög virtur á Norðurlöndunum og rekur veitingahús undir eigin nafni í Stavanger.

Geir Skeie frá Noregi, Gullverðlaunahafi á Bocuse d'Or 2009 og verðlaunahafi á Food and Fun 2008.

Erwin Peters frá Moskvu. Austurríkisbúi sem hefur sest að í Moskvu og búið þar undanfarin tuttugu ár. Einn fyrsti sjónvarpskokkur í Rússlandi. Stjórnar nokkrum stórum veitingastöðum.

Í stuttu máli fer dómgaeslan þannig fram að dómararnir skiptast í þrjá flokka og veitingastaðirnir í þrjá riðla. Dómararaflokkur dregst síðan saman við veitingahúsariðil og fer á staðina og bragðar á matseðlum gestakokkanna á hverjum stað fyrir sig. Þeir velja síðan þann sem flest stig hefur unnið og einn gestakokkur og veitingahús komast upp úr riðlinum. Það verða síðan þrjú kokkar, einn úr hverjum riðli sem keppa um titilinn Food and Fun Chef 2011. Allir þrjú eru vinningshafar þótt einn sigri að lokum.

Þetta er nýtt fyrirkomulag þar sem veitingahúsin taka meiri þátt í keppninni um hverjir vinna riðillinn.

Dómararnir láta ekki vita hvenær þeir koma á staðina og munu birtast í fullum kokkaklæðum og snæða með gestunum. Þetta verður smá sýning og uppistand sem vekur vonandi spennu og gleði hjá gestum veitingahúsanna.



Hafþór Sveinsson hjá veitingastaðnum Silfri við Austurvöll er spenntur fyrir komu Járfrúinnar Celínu Tíu.

MYND/GVA

Járfrúin á Silfrinu

Gestakokkurinn sem mætir til leiks á veitingastaðnum Silfri í næstu viku er enginn annar en sjálf Járfrúin Celína Tíu úr sjónvarpsþáttunum Iron Chef. Hennar er beðið með mikilli eftirvæntingu.

„Þetta er öflug blanda sem við höfum í eldhúsinu um helgina í næstu viku. Í eldhúsi Silfurs eru nú þegar öflugar valkyrjur fyrir þannig að Járfrúin úr Iron Chef verður kannski til þess að við karlarnir

verðum undir í baráttunni um eldhúsið,“ segir Hafþór Sveinsson, yfirmatsveinn á veitingastaðnum Silfri.

„Celína hefur vakið mikla athygli vestanhafs meðal matargagnrýnenda og annarra sem fjalla um það heitasta í matargerðarlistinni. Í Esquire rataði nafn hennar á lista sem tímaritið birti yfir þá þrettán kokka sem vert væri að fylgjast með.“

Celína Tíu á og rekur veitingastaðinn Julian í Kansas City og hefur sem fyrr segir fengið nokkrar rósir í hnappagatið þrátt fyrir að vera í yngri kantinum. Meðal

annars hefur hún hlotið hin virtu James Beard verðlaun og ekki síður vakti þátttaka hennar í bandarísku sjónvarpsþáttaserfunni Iron Chef á síðasta ári mikla athygli og Celína Tíu er því orðið þekkt nafn þar ytra.

„Matseðillinn í heild er mjög flottur. Mikill spennitur er fyrir því hvernig Celína framreiðir íslensku bleikjuna, sem verður hægelduð, meðal annars með sinnepi. Þá er spennandi kjötréttur á boðstólum, lambahryggvöðvi og kálfabris sem og eftirréttur, volg súkkulaðikaka með skyri semi freddo,“ segir Hafþór.

Henriksen aftur á Dilli

Veitingastaðurinn Dill hefur skapað sér góðan orðstír fyrir nýnorræna matargerð. Nú hafa eigendur staðarins fengið til liðs við sig danskan matreiðslumann sem vann Food and Fun keppnina fyrir tveimur árum.

„Við erum svo heppnir að fá til okkar Claus Henriksen, matreiðslumann frá danska veitingastaðnum Dragsholmslot,“ segir Gunnar Karl Gíslason, annar eigenda veitingastaðarins Dills.

„Það verður enginn svikinn af eldamenskunninni hans en Claus var með okkur árið 2009 og vann Food and Fun keppnina þá. Með okkur hefur haldist góður kunningskapur síðan og við höfum brallað margt saman, meðal annars haldið fyrirlestur á Slow Food á Ítalíu og veislu í Berlín.“

Claus hefur sett saman spennandi matseðil í nýnorrænum stíl en Gunnar segir hann sérfræðing í nýnorrænni matargerð eftir áralangt starf á veitingastaðnum Noma í Kaupmannahöfn. „Claus verður með spennandi snúning á íslenskri önd. Í desertinn blandar hann saman skyri og grænmeti, sem hljómar enn meira spennandi, en Claus notar mikið grænmeti í sína rétti,“ útskýrir Gunnar. „Stutt frá Dragsholmslot er einn besti grænmetisbóndi Dana



Gunnar Karl Gíslason, matreiðslumaður og eigandi veitingastaðarins Dills, fær til sín danska kokkinn Claus Henriksen sem vann Food & Fun keppnina árið 2009.

MYND/GVA

og Claus vinnur mikið með honum. Hann er sjálfur með stóran kryddjurtagarð fyrir utan veitinga-

staðinn og nýtir einnig hráefni úr skógi þar í kring. Þetta verður eins norrænt og það gerist.“

Góðar hugmyndir vakna

Norðmaðurinn Even Ramsvik mun galdra fram rétti undir nýnorrænni matarstefnu á Sjávarkjallaranum, Aðalstræti 2, á Food and Fun í næstu viku.

Ólafur Ágústsson matreiðslumaður og félagar hans í Sjávarkjallaranum eru staddir í Kaupmannahöfn þegar blaðamaður nær tali af honum. „Við erum í rannsóknarferð,“ segir hann glaðlega og útskýrir að hópurinn flakki á milli góðra veitingastaða, smakki matinn, skoði umhverfið og þjónustuna. „Það er búið að vera gríðarlega lærdómsríkt og við munum nýta okkur reynsluna heima,“ segir Ólafur en þeir félagar voru einmitt á leið út að borða á Noma, sem var valinn besti veitingastaður í heimi á síðasta ári.

Sjávarkjallarinn tekur þátt í Food and Fun sem hefst í næstu viku og fær líkt og aðrir veitingastaðir til sín góðan gestakokk. „Hann heitir Even Ramsvik og er matreiðslumaður á veitingahúsinu Ylajali í Osló,“ upplýsir Ólafur og bætir við að Ramsvik hafi í mörg ár verið í norska kokkalandslidinu sem sé búið að vera á toppnum í mörg ár. „Núna síðast varð hann í öðru sæti í keppni um matreiðslumann ársins í Noregi, en orðið á götunni er að hann sé sá fremsti í Noregi í dag.“

Ramsvik fylgir nýnorrænni matarstefnu líkt og kokkarnir á Sjávarkjallaranum og Ólafur segist því ekki búast við allt of miklum breytingum á staðnum vikuna sem Food and Fun stendur yfir. „Það er hins vegar gaman að fá nýjan vinkil á þessa nýnorrænu matreiðslu. Hann ætlar til dæmis að vera með laxa- og ostrutartar, desert úr hafþyrnisberjum og gulrótum og elda síðan úr íslenskum þorski og lambi,“ lýsir Ólafur. Hann segir heilmikið umstang fylgja því að fá gestakokk á staðinn. „En það er lærdómsríkt bæði fyrir okkur og þá sem vinna hjá okkur að fá nýtt blóð inn á staðinn og nýjan vinkil á hlutina,“ segir Ólafur. En er ekki erfitt að fá mann inn í sitt eigið eldhús og láta hann segja sér fyrir verkum?



Kokkar Sjávarkjallarans fylgja nýnorrænni matarstefnu líkt og gestakokkurinn.



Even Ramsvik verður gestakokkur í Sjávarkjallaranum.

„Nei, það er allt í lagi fyrst það er bara einu sinni á ári,“ svarar hann hlæjandi.

Sjávarkjallarinn er ekki alveg nýr af nálinni. Hins vegar opnaði hann með nýjum eigendum, áherslum og hefðum 6. janúar síðastliðinn. Ólafur og Jóhannes

Steinn Jóhannesson matreiðslumaður höfðu þá um nokkurt skeið gengið með þá hugmynd í maganum að opna nýnorrænan veitingastað í miðborg Reykjavíkur. Með þeim starfa Gunnar Rafn Heiðarson og Einar Magnús Ólafíuson framreiðslumenn sem Ólafur segir mikilvægan hluta af liðinu sem stendur að baki hins nýja Sjávarkjallara.

„Við vorum heppnir að fá góða menn með okkur í þetta,“ segir Ólafur og er mjög sáttur við gengi staðarins hingað til. „Þetta hefur farið vel af stað og fínt að gera,“ segir hann en þátttaka í Food and Fun er hluti af því að stimpla staðinn rækilega inn í vitund fólks. „Food and Fun hefur gefið íslenskri veitingahúsaflóru mikið. Nýir vinklar hafa orðið til í íslenskri matreiðslu auk þess sem margar skemmtilegar hugmyndir hafa vaknað við það að fá gestakokka á staðina,“ segir Ólafur og heldur á vit ævintýrana á veitingahúsinu Noma.



Steinn Óskar Sigurðsson

Jóhannes Steinn Jóhannesson

Ólafur Ágústsson



FJÖGURRA RÉTTA FOOD AND FUN MATSEÐILL

LAX 37°C

LAXA OG/OSTRUTARTAR, NORSKT FLATBRAUÐ, AGÚRKA, PIPARRÓT OG ÞARI. BORIÐ FRAM MEÐ LAGARSÍLDARHROGNUM OG SÚRUFROÐU

ÍSLENSKUR ÞORSKUR

MEÐ SÍNUM HROGNUM OG ÞORSKÁSSU. NAUTATUNGA, JARÐSKOKKAR, REYKT OLÍA OG KÁLFASOÐ.

LAMBAHRYGGVÖÐVI

OG BRIS, RAUÐRÓFUÐODDAR, VILLTIR SVEPPIR OG SVÍNASPIK. GREMÓLA OLÍA OG LAMBASOÐ.

HAFÞYRNISBER

OG GULRÆTUR MEÐ RJÓMAOSTI OG PISTASÍUM, SÍTRÓNU BLÓÐBERGS MARENGS OG HAFÞYRNISHLAUPI.



Food and Fun á VOX

MATSEÐILL

Reyktur lax og linsóðin lynghænu egg með blómkaúsmauki og ferskum kryddjurtum.

Andalífrar-terrína með sýrðu grænmeti og tómarmarmelaði.

Grillaður skötuselur og pönnusteiktur leturhumar ásamt tartar, ostrum, jarðskokkum og anda-confit

Hallsveppa- og týtuberjakryddaður hryggvöðvi með innbökuðum lambabógi, rósakáli og gljádri svartrót.

Ananas ravioli með hindberjum og mascarpone, pistasiuköku og súraldínis.

Matseðill 6.900 kr.

Matseðill með víni 13.450 kr.

Vegna mikillar eftirspurnar undanfarin ár verður Food and Fun matseðillinn áfram í boði vikuna á eftir, dagana 16. mars til 19. mars.



Fannar Vernharðsson, yfirmatreiðslumaður VOX, hefur tekið þátt í Food and Fun frá upphafi og segir það mjög gaman. MYND/VILHELM

Ósvikið dekur við bragðlauka gesta

Jarðsveppir, ostrur, humar og foie gras eru meðal hinna fersku og finu hráefna í réttum veitingastaðarins VOX á matarhátíðinni Food and Fun.

„Finninn Matti Jämsen er með glæsilegan matseðil og flott hráefni og það verður gaman að takast á við eldamennskuna með honum,“ segir Fannar Vernharðsson, yfirkokkur á VOX. Jämsen tekur tímabundið við stjórn í eldhúsi VOX meðan á Food and Fun stendur. Hann varð í 5. sæti í hinni óopinberu heimsmeistarakeppni í matreiðslu, Bocuse d'Or í ár og auk þess er hann að taka við G.W. Sundmans sem er lengi búinn að vera einn af topp veitingastöðum Helsinki. Þeim sem vilja kynna sér þann veitingastað er bent á síðuna

<http://www.royalravintolat.com/sundmans> „Það er mikill heiður að fá að vinna með þeim gestakokkum sem hingað hafa komið á hátíðina. VOX hefur oft skartað meisturum sem hafa náð langt á heimsvísu til dæmis René Redzepi á Noma og Allan Paulsen, sem vann keppnina í fyrra. Þá er ekki síður sómi að því fá Jämsen til okkar í ár,“ segir Fannar.

Sjálfur tók Fannar við starfi yfirmatreiðslumanns á VOX um síðustu áramót en er þó enginn nýgræðingur í Food and Fun. Hann hefur tekið þátt í hátíðunum frá upphafi og segir það mjög gaman. „Það er auðvitað mikil vinna hjá okkur matreiðslumönnum og mikið álag,“ lýsir hann. En býst hann við að Jämsen taki til hendinni í eldhúsinu eða einungis stjórn aðgerðum? „Jämsen

vill hafa hlutina nákvæmlega eftir sínu höfði og ég hef fulla trú á að hann eigi eftir að verða þátttakandi í matreiðslunni,“ svarar Fannar glaðlega. „Við munum leyfa honum að ráða ferðinni svo allt verði eins og hann vill hafa það.“

Fannar getur þess að kokkarnir á VOX verði með tvo aukarétti sem þeir bæti við matseðilinn hans Jämsen fyrir þá sem það kjósa auk þess sem ýmsir smakkréttir verði bornir fram. Hann leggur líka áherslu á að hinn margverðlaunaði vínþjónn á VOX, Alba E. Hough, beri fram vín sem hæfi hverjum rétti.

„Þetta verður ósvikið dekur við bragðlauka gestanna,“ lofar hann. „Nú þegar hefur mikið verið bókað hjá okkur eins og undanfarin ár, því höfum við ákveðið að vera einnig með Food and Fun matseðilinn í boði í vikunni á eftir.“

Lambatartar að hætti VOX

Á hinum hefðbundna matseðli VOX á Hilton Hótelu við Suðurlandsbraut er þessi ferski réttur. Uppskriftin er ætluð fjórum.

250 g fint skorinn lambahryggvöðvi
40 g Egilsstaðafeti
4 msk. krækiber
2 msk. bláber
3 stk. sýrður, rauður perlulaukur
1 tsk. fersk, græn einiber, söxuð
1 msk. fínsaxaðir skalottlaukar
1 stk. egg
50 g ferskt fáfnisgras
250 g hlutlaus olía
svartur pipar og salt

Fáfnisgraskrem: Sjóðið eggjð í söltu vatni í fjórar mínútur, kælið og fjarlægðu skurnina. Setjið eggjð í matvinnsluvél ásamt hálfri matskeið af ediki og fáfnisgrasinu. Hellið olíunni rólega saman við þar til útkoman er hæfilega þykk.

Sýrður perlulaukur: Forsjóðið laukana í söltu vatni í 40 til 60 sekúndur og færið



þá yfir í klakabað. Skerið þá síðan í helminga og hellið heitum edikleginum yfir. Gott er að nota ílát með loki.

Ediklögur: Setjið 1/2 dl vatn, 1/2 dl sykurl, 1 dl borðedik saman í pott og komið upp suðu.

Samsetning réttar: Blandið lambakjötinu saman við 1-2 matskeiðar af olíu og skalottlaukinn, smakkið til með

salti og pipar, mótið í hring á miðjum disknum. Setjið krækiberin og bláberin jafnt yfir kjötið og sprautið kreminu í litlar doppur. Rifið Egilsstaðafetann í litla bita og setjið hann, ásamt lauknum í laufum ofan á allt saman. Sáldrið í lokin söxuðum einiberjunum yfir og skreytið réttinn með ferskum jurtum, til dæmis ferskum kerfli, fáfnisgrasi og dilli.

VOX
RESTAURANT/BISTRO

VOX Restaurant 18.30 - 22.30
Opið mið. - lau.
VOX Bistro 11.30 - 22.30
Opið alla vikuna
Hilton Reykjavík Nordica Suðurlandsbraut 2
Sími 444 50 50

Kokkarnir á *Food'n Fun*

Celina Tio frá Bandaríkjunum á og rekur veitingahúsið Julian í Kansas City. Celina hefur hlotið fjölda viðurkenninga fyrir matreiðslu. 2005 var hún kosin „Chef of the year“ af timaritinu Chefs Magazine og 2007 „Best Chef Midwest“ af hinni virtu James Beard stofnun, sem er afar áhrifarík í Bandaríkjunum. Einnig hefur hún tekið þátt í ýmsum matarhátíðum víða um heim og er í dag ört vaxandi sjónvarpskokkur með þátttöku í vinsælasta matreiðsluþætti í Ameríku, „The Next Iron Chef“. Matreiðsla hennar er hæfileikarík og náttúruleg – amerísk en undir áhrifum frá franskri og Miðjarðarhafsmatreiðslu. **Celina Tio verður gestakokkur á Silfri.**

John Mooney frá New York er þekktur matreiðslumaður og eigandi veitingastaðarins Bell Book and Candle í Greenwich Village á Manhattan. Sá staður hefur vakið feykilega eftirtekt í helstu fjölmiðlum í New York vegna þess að á þaki byggingarinnar er hann með grænmetisgarð þar sem hann ræktar allt það ferska grænmeti sem veitingastaðurinn þarfnast. Allt er gert á sjálfbæran hátt með sólarorku og vatnsdælikerfi. Hans matreiðsla er nútímaleg, bragðgóð, yfirlætislaus en alls ekkert einföld. Vönduð og góð. **John Mooney verður gestakokkur á Einari Ben.**

Chris Parsons er hefðbundinn Nýja Englandsbúi. Hann er einn viðurkenndasti matreiðslumaður í Massachusetts og eigandi veitingastaðarins Catch rétt utan við Boston. Hann var lengi á hinum þekktu veitingastað Rialto í Cambridge en sá staður er framúrskarandi og oftast kjörinn besti staður í Boston af James Beard stofnuninni. Veitingahús hans Catch ber nafn af ástríðu hans, sem er fluguveiði og fiskur almennt. Hann var einn af tólf útvöldum bandarískum matreiðslumeisturum sem kepptu um að fara Bocuse d'Or – heimsmeistarakeppni kokka. Chris Parsons og veitingastaðurinn hans Catch hafa fengið fjölda viðurkenninga sem besti veitingastaður fyrir utan Boston. Hann segir að matreiðsla hans hafi þróast frá því að vera frönsk hágæðamatreiðsla yfir í að vera staðbundin hágæðamatreiðsla Nýja Englands. **Chris Parsons verður gestakokkur á Grillinu á Hótel Sögu.**

Paul Stearman er yfirmatreiðslumeistari á Marcel's í Washington DC. Marcel's er álitinn besti hágæðaveitingastaður höfuðborgarinnar og er í eigu Roberts Wiedmaier, sem er af belgiskum uppruna, einn af stóru meisturum borgarinnar og eigandi þriggja veitingastaða. Paul byrjaði ungur að matreiða á hágæðastöðum Washington-borgar, fyrst á Vidalia hjá Jeff Buben sem einnig er einn af frumkvöðlum í veitingamennsku borgarinnar á hæsta plani. Bæði Jeff Buben og Robert Wiedmaier hafa tekið þátt í Food and Fun frá byrjun. Paul færði sig yfir á Marcel's fyrir um tíu árum, fyrst sem kokkavaktstjóri og síðan sem yfirmatreiðslumaður þegar Wiedmaier færði út kviarnar. Hann telst vera ein af hinum ungu kokkastjörnum

Washington-borgar og matreiðsla hans er á mjög frönskum nótum þótt amerísk sé – hágæðamatreiðsla. **Paul Stearman er gestakokkur á Hótel Holti.**

Kaz hinn japanski er einn fremsti sushi-meistari Washington-borgar. Fæddur í Japan en kemur til Bandaríkjanna ungur nemandi í myndlist. Hefur störf við veitingahús til að framfleyta sér við námið. Þar kviknar matargerðarlistinn í unga myndlistarnemanum og hann snýr aftur til heimalands síns og hefur nám í sushi-matreiðslu en sú matargerð er tekin mjög alvarlega í Japan. „Sushi er ekki bara sushi eins og við sjáum það. Það er heimikil þekking og vinna sem liggur bak við hvern sushi-bita. Það þarf að hreinsa, skera, flaka, hreistra fiskinn – það þarf að skilja hrísgrjónin því að þau er mismunandi eftir bæði tegundum og héruðum. Svipuð tilfinning og með vínið.“ Veitingastaður Kaz, Sushi Bistro, er af mörgum talinn einn fremsti sushi-staður Bandaríkjanna. Kaz er ekki eingöngu sushi-meistari heldur er hann jafnvígur á alla matreiðslu þótt sú holla japanska sé hans sérgrein. **Kaz verður gestakokkur á Lava í Bláa lóninu.**

Sushi-meistarinn Sae Yamaoka og Sake-meistarann Natsuki Kikuya, frá einum vinsælasti veitingastað Lundúnaborgar, Zuma, heimsækja Nítjándu hæðina í Turninum í Kópavogi. Zuma er japanskur veitingastaður, þekktastur fyrir útfærslu á sushi og sashimi og ýmsa rétti af robata-grillinu. Zuma – Nítjanda matseðillinn samanstendur af 4 forréttum sem koma á borðin, þar á meðal er humar, smokkfiskur og fleira. Aðalrétturinn er hægeldað nauta ribeye af hlaðborði m. austurlensku meðlæti að hætti Zuma. Eftirréttahlaðborðið er á sínum stað með dýrindis eftirréttum, þar á meðal mangó hvít súkkulaðikaka, banana græn tekaka og papaya ananas frauð. Sérstaklega hafa verið fluttar inn nokkrar tegundir af sake og mun sakemeistarinn Natsuki ráðleggja gestum hvaða sake passar með hverjum rétti. **Til þess að fullkomna kvöldið geta gestir farið og notið útsýnisins á barnum, T20.**

Even Ramsvik er norskur landsliðskokkur og hefur tvisvar lent í öðru sæti í Bocuse d'Or keppninni í Noregi. Hann er í framarlega í flokki hinna ungu matreiðslumeistara sem eru að gera garðinn frægan um víða veröld með hinni nýnorrænu matargerðarstefnu. Hann hefur unnið til fjölda verðlauna með norska landsliðinu. Hann var einn af stofnendum veitingastaðarins Oscarsgata í Ósló sem er með eina Michelin-stjörmu. Hann seldi hlut sinn þar og er núna eigandi veitingastaðarins Ylajali í Ósló. Þótt hin nýnorræna matargerð sé aðalmerki Evens hefur hann mikla ánægju af að blanda saman hinum norrænu, frönsku og asísku matarhrifum á nútímalegan og framsækinn hátt. **Even Ramsvik verður gestakokkur á Sjávarkjallaranum.**

Claus Hendriksen er einn af hinum stóru páfum nýnorrænnar matargerðalistar. Hann rekur hinn hreinræktaða veitingastað í Dragsholm Slot á Sjálandi suður af Kaupmannahöfn.

Staðurinn er í einu af hinum sögufrægum „herragarðsslotum“ Danmerkur með alla þá rómantísku eiginleika sem þeim fylgja. Þar er hóteltgisting. Óhætt er að segja að veitingastaðurinn sé sjálfbær, en þar er allt grænmeti ræktað í fögrum garði við slotið. Allt kjötmeti og sjávarfang kemur úr nánasta umhverfi. Claus er allþekktur matreiðslumeistari í Danmörku og hefur nýlega gefið út kokkabók sem hefur fengið viðurkenningu sem ein fallegasta matarbók ársins og er matargerð hans list og ilmandi ferskleiki. **Claus Hendriksen verður gestakokkur á Dill í norræna húsinu.**

Bengt Sjöström hinn sænski matreiðslumeistari frá Gautaborg er eigandi veitingastaðarins Alinea í Gautaborg sem er einn sá fremsti í þeirri góðu borg. Einnig er hann með Kostaboda Arthotel rétt fyrir utan borgina. Hann hefur í fjöldamörg ár verið einn af þekktustu og eftirsóttustu matreiðslumeisturum borgarinnar. Hann er sjónvarpskokkur til fjölda ára og nýtur mikilla vinsælda. Einnig hefur hann verið dómari í fjölda matreiðslukeppna á Norðurlöndum ásamt því að þjálfa finnska þáttakandann í Bocuse d'Or keppninni árið 2007. Hann býður upp á mikla gæðamatreiðslu á framsækinn hátt með ferskleikann og kunnáttu atvinnumannsins að vopni. **Bengt Sjöström verður gestakokkur á Nauthóli.**

Bruno Doucet er dæmigerður Parísakokkur. Hann er eigandi og yfirmatreiðslumeistari á La Regalade á mörkum 16. og 17. hverfisins. Staðurinn er bistró en hefur yfir sér einkar hefðbundið aðlaðandi Parísarandrámsloft. Á matseðlinum, sem breytist vikulega, er boðið upp 10 mismunandi forrétti og 10 mismunandi aðalrétti og eftirrétti sömuleiðis. Gestir setja svo saman þriggja rétta matseðil og allt er á einu verði. Dómar eru allir á þann veg að þetta sé eitt besta bistró borgarinnar og eru gæði matarins langt yfir væntingum. **Bruno Doucet verður gestakokkur á veitingastaðnum Við Tjörnina.**

Luigi Pomata kemur frá hinni fögru ítölsku eyju Sardiníu. Þar rekur hann veitingastað undir sínu nafni, Luigi Pomata Ristorante. Einnig rekur fjölskylda hans nokkra veitingastaði og kaffihús á eyjunni sætu. Hann er snillingur í Miðjarðarhafsmatreiðslu og fiski og elskar íslenskt lambakjöt enda Íslandsvinur og hefur komið þó nokkrum sinnum til landsins. Ferill hans er langur og telur fjölda viðurkenninga. Hann var meðal annars sigurvegari í hinni ítölsku Bocuse d'Or undankeppni árið 2002. Hann matreiðir að hætti Ítala með hjartanu. **Luigi verður gestakokkur á La Primavera.**

Brant Tesky er yfirmatreiðslumeistari á Acadiana, sem er einn af mörgum toppveitingastöðum í Washington-borg. Acadiana er fjórði staðurinn sem Jeff Tunks, einn kunnasti matreiðslumeistari Bandaríkjanna, opnaði fyrir 5 árum í matarborginni miklu. Matargerð Acadiana kemur frá Louisiana og New Orleans, sem þykir ein sú mest

spennandi í Bandaríkjunum. Brant er lærður frá hinum virta matreiðsluskóla Culinary Institute of America, sem jafnvel franskir stórmeistarar álíta þann besta í heimi. „Matargerð Louisiana er ólík annarri amerískri svæðisbundinni matreiðslu, þar sem margt er hefðbundið, því Louisiana hefur sína eigin menningu með algjörlega sérstakri matargerð. Hún er nær franskri matargerð af gamla skólanum en nokkur önnur matreiðsla sem ég þekki til,“ segir Brant. **Það eru orð að sönnu – hin spennandi og sérstaka matreiðsla New Orleans verður í Perlunni þar sem Brant Tesky verður gestakokkur.**

David Britton er margreyndur matreiðslumeistari og býr í uppsveitum New York fylkis. David ver tíma sínum á milli staða en hann rekur vinsælan almennan veitingastað við Saratoga-veðreiðbrautina frægu. Einnig er hann matreiðslumeistari á hinum vandaða veitingastað LoLa á Long Island. LoLa er hágæðaveitingahús þar sem matreiðslumeistarinn Michael Ginor er eigandi. Michael Ginor er með þekktari meisturum New York borgar og víðar. Hann er einnig eigandi Hudson Valley Foie Gras, sem framleiðir andalifur og andakjöt. Sú framleiðsla er mjög þekkt í Bandaríkjunum. David er einnig ráðgjafi þar við matreiðslu og framleiðslu á andakjötsafurðum og hinni vinsælu feitu andalifur – foie gras. **David er fastur þátttakandi og kemur fram reglulega á Food Network í Dinner Impossible, þeim vinsælu þáttum til marga ára.**

Matti Jämsen frá Finnlandi var þátttakandi í lokaumferð Bocuse d'Or í Lyon í Frakklandi í janúar síðastliðnum og náði 5. sæti. Matti er afar hæfileikarík og metnaðarfullur ungur matreiðslumeistari og hefur starfað á mörgum af fremstu veitingahúsum í Finnlandi og erlendis. Hann tilheyrir hinum unga flokki norrænna matreiðslumanna sem einbeita sér að efnivið úr nánasta umhverfi undir síðareglum hinnar nýju norrænu matargerðar, en sú matreiðsla er sú athyglisverðasta í heiminum í dag og er fremst í flokki. Matti er yfirkokkur á Sundmans í Helsinki einum mesta hágæðaveitingastað í hinni ört vaxandi matarmenningarborg. **Hann verður gestakokkur á VOX á Nordica Hilton.**

Andreas Andersen er ungur sænskur matreiðslumeistari. Hann starfa í Ósló sem sous-chef á þeim vinsæla gæðaveitingastað Carls Kjökken. Sá veitingastaður hefur yfir sér ungt yfirbragð, mikla hæfileika og frábæra matreiðslu. Andreas starfaði fyrst í Svíþjóð en fór síðan yfir sundið til Kaupmannahafnar þar sem hann var í nokkur ár á Bacino sem er einkar eftirsóttur ítalskur veitingastaður við ferjuhöfnina. Inni á milli þar fór Andreas í námsleyfi til hins heimspekta og virta Pierre Gagnaire í París. Þar var hann í tæpt ár. Hann flutti til Óslóar 2010 hefur störf á Carls Kjökken. **Andreas verður gestakokkur á Fiskfélaginu við Grófartorg.**



Food and fun

Gómsætt og gaman!

Við bjóðum John Mooney, eiganda Bell, Book and Candle Restaurant, velkominn á Einar Ben.

Sími: 511 5090

Netfang: einarben@einarben.is

Vefang: www.einarben.is

EPFO - www.epfo.is



Stefán Baldvin Guðjónsson hjá Einari Ben lofar spennandi og ferskri veislu, ættaðri frá New York, á Food and Fun.

MYND/VALLI

New York á Einari Ben

Veitingahúsið Einar Ben hefur allt frá upphafi Food and Fun tekið þátt í hátíðarhöldunum. Í ár verður sannkölluð New York stemning á veitingastaðnum en einn af þekktari matreiðslumönnum Stóra eplisins mætir þar til leiks.

„Matarævintýrin sem hægt er að upplifa á Food and Fun eru einstök að því leyti að þú getur hugsanlega ekki upplifað slíkt ævintýri aftur á ævinni. Það eru til að mynda ekki margir sem hafa efni á því að fara

alla leið til New York og borða hjá John Mooney sem kemur og eldar fyrir Íslendinga hjá okkur á Einari Ben,“ segir Stefán Baldvin Guðjónsson hjá veitingastaðnum. Þangað mætir John Mooney, sem þekktastur er fyrir veitingastað sinn Bell Book and Candle í New York, og reiðir fram spennandi rétti.

Bell Book and Candle er einstakur veitingastaður en John Mooney er einn af stofnendum og eigendum staðarins. Stolt Bell Book and Candle er meðal annars garður á þaki veitingahússins þar sem Mooney ræktar grænmeti og kryddjurtir sem notaðar eru í rétti

hússins. Mikið hefur verið skrifað um staðinn í þekkt tímarit svo sem Food & Wine Magazine, en hægt er að nota afurðir garðsins um tíu mánuði á ári.

„Mooney stólar á ferskmeti, lífrænt ræktað grænmeti, ávexti, ferskt sjávarfang og kjöt af nýslátruðu. Þessir þættir verða því í aðalhlutverki í matreiðslu hans, úr íslensku eðalhráefni og það verður virkilega spennandi að sjá hvað hann reiðir fram. Gestir fá tækifæri til að upplifa New York eins og hún er upp á sitt besta og hráefnið eins ferskt og heilsusamlegt og getur orðið,“ segir Stefán.

STJÖRNUKOKKUR FRÁ BOSTON

SPREYTIÐ SIG Á ÍSLENSKU HRÁEFNI



Chris Parsons verður gestakokkur á Grillinu á Food and Fun hátíðinni. Parsons hefur sérhæft sig í sjávar- og fiskréttum og rekur veitingastaðinn The Catch í Boston. Staðurinn hefur m.a. hlotið verðlaun sem besti veitingastaðurinn og besti sjávarréttastaðurinn þrjú ár í röð frá Boston Magazine, Wine Spectator verðlaunin fjögur ár í röð og New England Travel & Life Magazine valdi hann besta sjávarréttastaðinn árið 2006.

FRANZISKAN • 94 • 110311

Grillid
á Hótel Sögu

Velkomin á
Food and Fun á
Grillinu!

Radison BLU Hótel Saga • 8. hæð • Sími 525 9960 • www.grillid.is

Íslenskt hráefni eldað á amerískan máta á Grillinu

Gestakokkur Grillsins á Hótel Sögu á Food and Fun verður bandaríski kokkurinn Chris Parsons, sem rekur veitingastaðinn Catch í útjaðri Boston.

„Chris hefur mikinn áhuga á að nota íslenskt hráefni og uppistaðan í matseðlinum verður bleikja, þorskur, lamb og skyr,“ segir Sigurður Helgason, yfirkokkur á Grillinu á Hótel Sögu, um gestakokkinn Chris Parsons sem mun ráða ríkjum í eldhúsi Grillsins meðan á Food and Fun stendur. Parsons opnaði veitingahúsið Catch í Winchester fyrir norðan Boston árið 2003 og næstu þrjú árin var staðurinn valinn besti nýi veitingastaðurinn í Boston auk þess að vera valinn besti fiskistaðurinn árið 2006. „Hann hefur líka mikinn áhuga á að fá ígulker til að matreiða, en hvort það verður að veruleika ræðst af framboðinu,“ segir Sigurður.

Parsons leggur mikla áherslu á ferskt hráefni og þá einkum fisk, sem er í samræmi við þá stefnu sem Grillið hefur sett sér. „Við einbeitem okkur að því að nota íslenskt hráefni á Grillinu,“ segir Sigurður. „Við erum það sem kallað er nýevrópskur staður, viljum ekki binda okkur við nýnorrænu stefnuna þar sem við notum hráefni eins og sítrónur og aðra suðræna ávexti. Hins vegar leggjum við mikla áherslu á árstíðabundið íslenskt



„Matseðillinn verður í okkar stíl með nýjum áherslum,“ segir Sigurður Helgason, yfirkokkur á Grillinu.

MYND/VILHELM

hráefni og Chris er allveg inni á því að vinna með sama hráefni og við, þannig að matseðillinn verður í

okkar stíl með nýjum áherslum frá Boston og útkoman ætti að verða mjög spennandi.“

Ekta Suðurríkjasæla

Segja má að ósvíkin Suðurríkjastemning muni ríkja á veitingastað Perlunnar í næstu viku, þegar matar- og menningarhátíðin Food and Fun verður haldin.

„Við ákváðum að prófa eitthvað alveg nýtt og koma þannig fólki svolítið á óvart. Enda óhætt að segja að fáir tengi matargerð af þessu tagi við okkur,“ segir Stefán Sigurðsson, framkvæmdastjóri Perlunnar. Í tilefni af Food and Fun gefst gestum kostur á að bragða á öllu því besta í Suðurríkjamatseld í næstu viku.

Djöflaegg með kaviar, rækjur í kryddsósu og bleikja með svörtum baunum í forrétt, grilluð önd í aðalrétt og búðingur og kanilís með karamellu og rommi, er á meðal þess sem matreiðslumeistarinn Brant Tesky, frá Acadiana Restaurant, mun útbúa sérstaklega fyrir gesti á veitingastað Perlunnar í komandi viku.

Það verður því seint hægt að halda öðru fram en að fjölbreytnin sé í fyrirrúmi á spennandi matseðlinum. „Enda leggjum við okkur fram við að bjóða aðeins það besta,“ segir Stefán og getur þess að meðan á matarhátíðinni standi verði venjulegi matseðlinn ekki í boði.

Að hans sögn hefur Perlan frá upphafi tekið þátt í hátíðinni sem honum finnst stöðugt vaxa ásmegin. „Í fyrstu tóku nokkrir staðir þátt og lítill tími gafst í undirbúning. Með tíð og tíma hefur þeim fjölgað og góð reynsla komin á hátíðina, sem hefur náð að festa sig í sessi í matarmenningu Íslandinga.“

Þá segir Stefán íslenska matreiðslumenn ekki síður en almenn- ing njóta góðs af komu erlenda kokkana. „Þeir erlendu skilja alltaf eftir sig einhver áhrif og þeir íslensku víða því að sér nýrri ómetanlegri þekkingu, sem þeir þyrftu kannski annars að sækja sér erlendis og með meiri fyrirhöfn.“



Stefán og kokkar Perlunnar eru að búa sig undir Food and Fun.

MYND/VILHELM

● EINSTÖK MATARGERÐ

Matreiðslumaðurinn Brant Tesky lauk námi frá hinum virta skóla Culinary Institute of America og fetaði þar með í fótspor læriföður síns og yfirmanns á veitingastaðnum Acadiana. Að námi loknu starfaði Tesky við fjölda virtra veitingahúsa í Bandaríkjunum. Má þar nefna Cities, 32 East, þar sem hann vann undir stjórn Waynes Allcadie, og rak síðar ásamt fleirum veitingastaðinn Falcon House. Síðar tók Brant til starfa á Acadiana, þar sem hann er nú yfirmatreiðslumeistari, og býður þar upp á fjölda spennandi rétta í anda Suðurríkjana. Gestum Perlunnar mun í næstu viku gefast kostur á að bragða á matargerð Tesky, þegar Food and Fun hefst.



Food'n Fun

í Perlunni

3-9 mars 2011



Perlan er spennt að kynna matreiðslumeistarann Brant Tesky sem ætlar að blanda saman Cajun og Creolé matargerð við íslenskar matarhefðir. Brant Tesky er matreiðslumeistari á veitingastaðnum Acadiana í Louisiana fylki í Bandaríkjunum. Hann hefur mikla reynslu af Cajun og Creolé matargerð og verður spennandi að sjá hvað kemur út úr tilraunum hans á Food'n Fun hátíðinni.



Ostakökur á ameríska vísu

Í glæsilegum húsakynnum Perlunnar er meðal annars að finna snoturt kaffihús sem býður upp á fjölbreytt úrval veitinga. „Óhætt er að segja það og sem dæmi er hægt að gæða sér á belgískum vöfflum, fylltum pönnukökum, tertum og ís búnum til á staðnum,“ segir Stefán Sigurðsson, framkvæmdastjóri Perlunnar, og lætur þess getið að ísinn sé gerður eftir formúlu frá hinum virta ís- vélaframleiðanda Carpigiani.

Fleira gott er á boðstólum á kaffihúsinu og þar á meðal ostakökur að amerískri fyrirmynd. „Um daginn vorum við eitthvað að ræða um ágæti ostakaka bandarísku veitingahúsakeðjunnar Cheesecake Factory og fengum í kjölfarið þá hugmynd að útbúa okkar eigin ostakökur. Úr varð heil lína af ljúffengum og saðsömum ostakökum sem ostakökur úr matvöruverslunum standast engan veginn samanburð við, hvorki að gæðum ná ferskleika,“ segir Stefán og hvetur sem flesta til að koma í Perluna og prófa þetta sælgæti.



Amerískar ostakökur eru meðal þess góðgætis sem býðst á kaffihúsi Perlunnar.

MYND/VILHELM



Veitingahúsið Perlan · Sími: 562 0200 · Fax: 562 0207
Netfang: perlan@perlan.is · Vefur: www.perlan.is

Keppendur úr Bocuse d'Or á **Food and Fun**

Þeir keppendur á Food and Fun í ár sem hafa tekið þátt í hinna frægu Bocuse d'Or keppni eru Matti Jämsen frá Finnlandi og Chris Parsons frá Bandaríkjunum sem verið hefur einn af tólf útvöldum sem keppa í amerísku undankeppninni.

Tveir dómaraanna í ár hafa unnið gullverðlaunin í Bocuse d'Or, þeir Sven Erik Renaa, sem vann gullið bæði 2000 og 2006, og Geir Skeie sem fékk gullið árið 2009. Michael Ginor hefur verið dómari í amerísku undankeppninni.

Bocuse d'Or, virtasta matreiðslukeppni sem haldin er í heiminum, hefur verið haldin annað hvert ár síðan 1987 og komast færri þjóðir að en vilja. Þjóðir fá keppnisrétt eftir að hafa unnið forkeppni úr sinni heimsálfu, en fimm efstu sætin í sjálfri Bocuse d'Or-keppninni tryggja þeim þjóðum sjálfkrafa keppnisrétt í næstu keppni. Bocuse d'Or er oft kölluð hin eina sanna heimsmeistarakeppni í matreiðslu.

Íslendingar hafa verið með í síðustu fimm skipti eða frá 1999 og er árangur þeirra vægast sagt glæsilegur og sýnir tölfræðin að Íslendingar eru í hópi sex bestu þjóða í heiminum í matreiðslu. Árið 1999 fór Sturla Birgisson sem frumkvöðull fyrir Íslands hönd og náði fimmta sætinu og ruddi þar með brautina fyrir næstu keppendur.

ÚRSLIT ÚR BOCUSE D'OR 2011:

1. sæti - Danmörk, Rasmus Kofoed
2. sæti - Svíþjóð, Tommy Myllymaki
3. sæti - Noregur, Gunnar Hvarnes

Þess má geta að Þráinn Freyr Vigfússon hafnaði í sjöunda sæti í síðustu keppni.

Friðgeir Ingi Eiríksson landaði áttunda sæti árið 2007.



Ferskt hráefni er nauðsynlegt í sushi og enginn hörgull er á því í Grindavík.

Nútímalegt í Lava

Bláa lónið er virkur þátttakandi í Food and Fun matarhátíðinni í ár. Þar verður sushi í öndvegi.

● MATSEÐILL

Gildir frá 9. til 13. mars

- Marineraður (Ceviche) lax og hörpuskel
- Humar misó-súpa
- Túnfisk-tartar salat
- Blandað sushi
- Skeyr og bláber

Borðapantanir eru í síma 420-8815. Nánari upplýsingar á www.bluelagoon.is

Kaz Okochi sem á og rekur veitingastaðinn Kaz Sushi Bistro (www.kazsushi.com) í Washington DC verður gestakokkur á Lava í Bláa lóninu á Food and Fun. Hann sérhæfir sig meðal annars í sushi-réttum og verður úrval af þeim á matseðli Bláa lónsins meðan á Food and Fun stendur.

Kaz Okochi er frá Nagoya í Japan. Hann nam matreiðslu í Tsuji Culinary Institute í Osaka sem er einn virtasti matreiðsluskóli Japans, þar sem hann sérhæfði sig í sushi-gerð. Frá árinu 1988 hefur hann starfað í Washington DC þar sem hann hefur kynnt og þróað sína aðferð við sushi.

Kaz Okochi var á meðal fyrstu matreiðslumanna í Bandaríkjunum til að þróa nútímarétti sem byggja á hefðbundinni japanskri matargerð. Hann opnaði veitingastað sinn Kaz Sushi í Washington DC árið 1999. Sá staður hefur hlotið fjölda viðurkenninga. Meðal annars hafa samtök veitingamanna á

Washington DC-svæðinu valið Kaz Sushi sem einn af fimm bestu veitingastöðum svæðisins auk þess sem matseðlinum hefur verið lýst sem nýstárlegum og framsæknum.

Okochi vinnur með japanskar, vestrænar og alþjóðlegar matgerðarhefðir. Sjálfur lýsir hann því sem japanskri matargerð, byggða á hefðbundnum grunni en með nútímalegri framsetningu.

Viktor Örn Andrésson, yfirmatreiðslumeistari Bláa lónsins, segir spennandi að fá Kaz Okochi sem gestakokk. „Sushi er í boði á matseðlinum okkar og með heimsókn Okochi munum við kynna skemmtilegar nýjungar. Við erum í einstakri aðstöðu með Grindavík við bæjardyrnar og höfum ávallt aðgang að besta mögulega sjávarfangi,“ segir Viktor. „Það skiptir lykilmáli þegar gera á gott sushi.“

Gríms fiskibollur

hollur kostur á 5 mín.



Áhrif koma alls staðar frá

Gómsætar þorsskinnar og -tunga verða meðal annars á matseðli Grand Hótelis á Food and Fun.

„Að þessu sinni fáum við til okkar bandaríska matreiðslumeistarann David Britton, sem hefur áður glatt íslenska matargesti á Silfri. Hann er frægur fyrir einstaka hæfileika í eldhúsinu og starfar á Lola Restaurant, margverðlaunuðu veitingahúsi Michaels Ginor á Long Island í New York,“ segir Vignir Hlööversson, yfirmatreiðslumeistari á Grand Hótel, um gestakokk sinn á Food and Fun að þessu sinni.

David er aðdáendum matreiðsluþátta að góðu kunnur þar sem hann hefur fengist við ýmsar þrautir í eldhúsinu með kollega sínum Robert Irvine í Dinner Impossible á sjónvarpsstöðinni Food Network síðustu ár, en nú vinna þeir einmitt að 8. seríu þáttarins.

„David er stjörnukokkur sem lærði snemma að taka til hendinni á æskuárunum í Arizona því móðir hans krafðist þess að börn hennar lærðu ung að bjarga sér í eldhúsinu. Því spreytti hann sig ungur á skólanestinu yfir í heilu fjölskyldumáltíðirnar og heimatilbúinn ís um helgar, en hann er snillingur í eftirréttum og verður spennandi að sjá hvað hann gerir nú,“ segir Vignir um þennan heimskokk sem starfað hefur á mörgum af bestu hótelum Bandaríkjanna og sérmenntaði sig í al-



Vignir Hlööversson, yfirmatreiðslumeistari á Grand Hótel, þar sem Bandaríkjamaðurinn David Britton stendur með honum vaktina á Food & Fun.

MYND/PIETUR

þjóðlegri matarmenningu á námsárunum, með áherslu á evrópska matargerð.

„Heimspeki Davids er einföld, en hún sú er að maður sé ævina út að ná tökum á matargerð þar sem áhrif koma alls staðar frá, sé maður á annað borð opinn fyrir nýjum hugmyndum. Hann er því spennur fyrir að koma aftur til Íslands, elda úr fersku, íslensku

hráefni og njóta íslenskrar gestrisni, eins og gestir Grand Hótelis munu upplifa á Food and Fun,“ segir Vignir og gefur upp freistandi fjögurra rétta matseðil Davids Britton:

„Í forrétt verður foie gras (gæsaliður), í aðalrétt þorsskinnar og -tunga, og íslenskt lamb á tvo vegu og eftirréttur sem kemur á óvart.“



Japanskar lystisemdir

Matseðill veitingastaðarins Nítjándu fær á sig japanskan blæ þegar Food and Fun hefst í næstu viku.

„Okkur langaði að ganga alla leið og aðeins lengra og gera þannig eins vel við gestina okkar og unnt er,“ segir Sigurður Gíslason, matreiðslumeistari á veitingastaðnum Nítjándu í Kópavogi, sem fær til sín góðan liðsauka, japanska matreiðslumenn, í tilefni af Food and Fun.

Kokkarnir koma að hans sögn frá Zuma Restaurant, japönskum veitingastað sem nýtur mikilla vinsælda í London um þessar mundir. „Zuma er þekktastur fyrir sína útfærslu af sushi og sashimi og hina ýmsu rétti af robata grilli. Staðurinn er gríðarlega vinsæll, það getur tekið allt að þrjú mánuði að fá borð. Því er óhætt að segja að við höfum verið einstaklega lánsöm að fá ekki einn, heldur tvo starfsmenn frá staðnum, sem eru meistarað hvor á sínu sviði, í sushi og saki,“ segir Sigurður og eftirvæntingin leynir sér ekki í röddinni.

Japönsk matargerð mun því setja sterkan svip á matseðil Nítjándu þegar Food and Fun hefst í næstu viku. Sigurður segir fara vel á því þar sem alla jafna gæti vissra asískra áhrifa í matargerð staðarins. „Við bjóðum venjulega upp á sushi, spjót og ýmsa



Matreiðslumeistararnir Stefán Ingi Svansson og Sigurður Gíslason taka vel á móti gestum Nítjándu. Matseðill staðarins fær á sig skemmtilega japanskan blæ þegar matarhátíðin Food and Fun hefst í næstu viku. MYND/PIJETUR

asíska rétti eins og Zuma, í bland við annað, svo þetta rímar vel við okkar stefnu.“

En hvað verður í matinn? „Matseðillinn samanstendur af fjórum ljúffengum forréttum sem koma á borðin, þar á meðal eru humar og smokkfiskur. Aðalrétturinn er hægeldað nautarib eye af hlað-

borði með austurlensku meðlæti, að hætti Zuma. Eftirréttahlaðboðið er á sínum stað þar sem hægt verður að gæða sér á 24 réttum, meðal annars á hvíttri mangó-súkkulaðiköku, bananagrænni teköku og papaya ananasfraudi,“ segir Sigurður og getur þess að í tilefni af hátíðinni hafi nokkrar sakiflöskur

verið fluttar frá Japan til landsins.

„Saki-meistarinn Natsuki Kikuya mun síðan ráðleggja gestum hvaða sake hentar hverjum rétti til að fullkomna máltíðina,“ tekur hann fram og bætir við að af barnum, T20, geti svo gestir staðarins notið útsýnisins sem sé með öllu óviðjafnanlegt.



Margt er í boði fyrir íslensku kynslóðina. MYND/KRISTINN MAGNÚSSON

Fjölskylduvæn stefna á Nítjándu

Veitingastaðurinn Nítjándu, á 19. hæð Turnisins að Smáratorgi 3 í Kópavogi, hefur skipað sér í fremstu röð veitingahúsa landsins. Staðurinn heldur úti fjölskyldustefnu sem miðar að því að foreldrar og börn njóti sín til hins ýrasta.

„Við erum tiltölulega nýbúin að opna á kvöldin höfðinglegt kvöldverðarhlaðborð, með vel yfir 40 rétta spennandi hlaðborði, úrvali forréttu og forréttatengdra smáretta, fjölda aðalretta og síðan er það eftirréttahlaðborðið sem nánast svignar undan úrvalinu enda aðeins um að ræða 16 tegundir af eftirréttum“ segir Sigurður Gíslason, matreiðslumeistari á Nítjándu, og tekur sem dæmi nauta-ribeye, kjúklinga- og rækjuspjót. „Þetta er svolítið hugsað fyrir hina fullorönu en í takt við okkar stefnu bjóðum við líka upp á hlaðborð með Disney-ívaði fyrir krakkana og frábært Disney-leikherbergi þar sem þeir geta aðhafst ýmislegt undir eftirliti starfsmanns, meðan hinir fullorönu njóta síns matar í afslöppuðu andrúmslofti“ segir hann. Nánar á veisluturninn.is og nitjanda.is.



Lárus Gunnar Jónasson á Fiskfélaginu, þar sem sænsk og íslensk matargerð fer saman á Food and Fun. MYND/VILHELM

Sænsk-íslensk matarreisa

Á Fiskfélaginu kætast bragðlaukar í Íslandsferð með sænskum fararstjóra.

„Hann er frumlegur og djarfur matreiðslumaður sem passar Fiskfélaginu vel,“ segir Lárus Gunnar Jónasson matreiðslumeistari á Fiskfélaginu, um sænska sækera-kokkinn Andreas Andersson sem þar sýnir listir sínar á matar- og menningarhátíðinni Food and Fun.

„Þrátt fyrir ungan aldur hefur Andreas skapað sér góðan orðstír og er nú einn af heitustu og eftirsóttustu kokkum Norðurlanda. Hann

starfar sem yfirkokkur á veitingastaðnum Carls, sem er flottasti og vinsælasti veitingastaður Oslóar, en áður hefur hann matreitt víða um Norðurlönd, sem og á Sketch í Lundúnum undir strangri handleiðslu Pierre Gagnaire, sem er franskur guð í heimi matarmenningar,“ segir Lárus sem býður spennur eftir liðs-auka Andreasar við Fiskfélagið.

„Andreas hefur aldrei komið til Íslands en hlakkar til að vinna með íslenskum kokkum. Matseðill hans lofar góðu og samvinna okkar býður upp á dásamlega upplifun fyrir bragðlaukana. Við munum aðstoða Andreas með ferskt, íslenskt

hráefni en hans hæfileikar felast í að prófa eitthvað nýtt sem svo blandast við matarupplifun Fiskfélagsins sem nefnist Ferðalag um Ísland. Þetta verður því einskonar sænsk-íslensk matarreisa,“ segir Lárus hress.

„Andreas verður með forvitnilega nálgun á humar, lax og þorsk, gerir fjórar mismunandi útfærslur af íslensku lambakjöti, freistandi skyrpinna í eftirrétt ásamt ekta sænskri gulrótarköku, því eins og sannur Svíi elskar hann gulrætur,“ upplýsir Lárus og hvetur fólk til að festa sér borð strax þar sem vinsældir Food and Fun séu miklar.



Food'n Fun

MATSEÐILL 2011

LYSTAUKI

LETURHUMAR „carpaccio“ & stökkur perlulaukur

FORRÉTTUR

Léttisöltuð PORSKLUND & NAUTA-beinmergur, stökkur jerusalem ætípiastill, rauðvínsvökví & graslaukur

MILLIRÉTTUR

Sykur & klettasaltaður 32° LAX í sólseljuhjúp, piparrótarsnjór & eplamarineruð agúrka

AÐALRÉTTUR

Kryddjurtasteiktur LAMBAHRYGGUR & HÆKILL, brennd svartrót, kartafla „pomme anna“ kirsuberjatómatur & garðablóðbergsdjús

EFTIRRÉTTUR

Silkimjúk GULRÓTARKAKA, gulrótarkrem, frosið jógúrt & skyrís



Vesturgata 2a, Grófartorg 101 Reykjavík
Sími 552 5300 • info@fiskfelagid.is • fiskfelagid.is

ÓDÝR HEIMILISTÆKI

ÞVOTTAVÉLAR ÞVOTTAVÉLAR ÞVOTTAVÉLAR ÞVOTTAVÉLAR



BEKO

Beko WML15100P
1000 snúninga og 5kg ÞVOTTAVÉL með 30-90° hita, 30sm hurð, ullarkerfi, skolstoppi, hraðkerfi, þvottahæfni A, orkunýtni A, vinduhæfni C. Stærð (bxd): 60x85x60sm.

TILBOÐ
69.995

FULLT VERÐ 79.995



Whirlpool AWO3760
1400 snúninga og 6kg ÞVOTTAVÉL með rafeindastýrdum kerfisveljara og hitastilli, 47 lítra tromlu, ullarkerfi, hraðkerfi, handþvottakerfi, þvottahæfni A, orkunýtni A, vinduhæfni B. Stærð (bxd): 59,5x85x54sm.

TILBOÐ
84.995

FULLT VERÐ 94.995



Bauknecht

Bauknecht WAK9777
1400 snúninga og 7kg ÞVOTTAVÉL með rafeindastýrdum kerfisveljara, Dynamic Intelligence, ullarkerfi, hraðkerfi, handþvottakerfi, þvottahæfni A, orkunýtni A+, vinduhæfni B. Stærð (bxd): 85x60x60m.

TILBOÐ
99.995

FULLT VERÐ 114.995

ÞURRKARAR ÞURRKARAR ÞURRKARAR ÞURRKARAR



BEKO

Beko DV1160
6kg ÞURRKARI fyrir barka. 8 stillingar. Orkunýtni C.

TILBOÐ
49.995

FULLT VERÐ 59.995



BEKO

Beko DCU1560
Tviátta barkalaus 6kg ÞURRKARI með rakaskynjara, krumpuvörn, 8 stillingum, 104 lítra tromlu og orkunýtni C.

TILBOÐ
74.995

FULLT VERÐ 89.995



Whirlpool AWZ8460
Tviátta barkalaus 6kg ÞURRKARI með rakaskynjara og með 6th Sense, köldum blæstri, vatnstanki uppi og orkunýtni B.

TILBOÐ
94.995

FULLT VERÐ 134.995

UPPÞVOTTAVÉLAR UPPÞVOTTAVÉLAR UPPÞVOTTAVÉLAR



BEKO

Beko DUN1303
60sm UPPÞVOTTAVÉL með 3 kerfum, lætur vita ef gljæfni vantar, þurrkar með hita frá elementum, vatnsflæðivörn, þvottahæfni A, orkunýtni A og þurrkgeta B. Stærð: (hxbxd): 82x60x55sm.

TILBOÐ
79.995

FULLT VERÐ 84.995



Whirlpool ADPY1110HV
60sm UPPÞVOTTAVÉL til innbyggingar með 5 kerfum, 4 hitastigum, sjálf-hreinsandi síu, vatnsflæðivörn, stillanlegri hæð á efri grind, þvottahæfni A, orkunýtni A og þurrkgeta A. Stærð: (hxbxd): 59,7x82x57sm.

TILBOÐ
89.995

FULLT VERÐ 109.995



CANDY

Candy CDF 8312X
60sm og 12 manna uppþvottavél með þurrkgetu A, orkunýtni A og þvottahæfni A. Hljóðlát 48dB. Stál.

TILBOÐ
99.995

FULLT VERÐ 109.995

KÆLISKÁPAR KÆLISKÁPAR KÆLISKÁPAR



scandomestic

Scandomestic SKF220
144sm KÆLISKÁPUR með frysti og 5 glerhillum í kæli. 167 lítra kæli og 45 lítra frystir. Orkunýtni A. Mál (hxbxd): 144x55x60sm.

TILBOÐ
59.995

FULLT VERÐ 79.995



scandomestic

Scandomestic SKS150
85sm KÆLISKÁPUR með 130 lítra kæli og orkunýtni A. Mál (hxbxd): 85x55x57sm.

TILBOÐ
44.995

FULLT VERÐ 59.995



Whirlpool WBE3412WF
187sm KÆLISKÁPUR með 228 lítra kæli og 119 lítra frysti. Orkunýtni A. Mál (hxbxd): 187,5x59,5x64sm.

TILBOÐ
89.995

FULLT VERÐ 109.995



Heimilistæki ht.is

UMBOÐSMENN UM LAND ALLT