

Pizza



Sérblað • fimmtudagur 12. maí 2011 • Kynning



Sigfús Aðalsteinsson segir íslenskt hráefni gera gæfumuninn á Rizzo pizzeria.

MYND/GVA



● **OPNA VEITINGASTAÐ Á SPÁNI** Rizzo mun opna veitingastað á Spáni um næstu mánaðamót í bænum Dona Pepa, rétt við Torrevieja. Þar verða eldbakaðar Rizzo-pizzur í hávegum hafðar, sem og heilsuréttir, steikur og grillréttir. Eftir margar ferðir eigenda Rizzo á þessar slóðir fannst þeim tími til kominn að kynna heimamönnum og ferðalöngum matargerð Rizzo, sem og að veita Íslendingum aðgang að þessum sívinsæla matsöluastað.



● **RIZZO EXPRESS** Rizzo express var stofnað árið 2009 til að koma til móts við óskir viðskiptavina um hraða og einfalda þjónustu. Heimsendingar voru teknar út og vörum fækkað á matseðli en með því var hægt að lækka verðverulega og koma til móts við viðskiptavini. Breytingarnar voru gerðar fyrst í Bæjarlind og svo í Hraunbæ nokkrum mánuðum seinna. Á Rizzo express er notað sama hráefni og uppskriftir og á Rizzo pizzeria

Ekki bara pizzur á matseðli

Rizzo pizzeria er matsöluastaður þar sem hægt er að setjast inn, taka með eða fá sent heim að dyrum. Matseðillinn er fjölbreyttur og inniheldur ekki bara pizzur.

„Eldbakaðar pizzur eru okkar sérgrein en í dag eru einnig grill og grænir réttir stækkandi hluti af rekstrinum,“ segir Sigfús Aðalsteinsson, framkvæmdastjóri veitingastaðarins og heimsendingþjónustunnar Rizzo pizzeria.

Rizzo pizzeria fagnar sjö ára starfsafmæli í ár en fyrsti staðurinn var opnaður í Hraunbæ árið 2004. Árið 2007 voru kvíarnar

færðar út og tveir staðir opnaðir til viðbótar, í Bæjarlind og á Grensásvegi, en árið 2009 keypti Bjarni Ásgeir Jónsson og fjölskylda hans stærstan hluta fyrirtækisins og rekur það í dag.

Sigfús segir einvala starfslið eiga stærstan heiðurinn að velgengni fyrirtækisins gegnum árin en hátt í 60 manns starfa hjá Rizzo Pizzeria. Eins sé áhersla lögð á íslenskt hráefni sem geri gæfumuninn.

„Það hefur alltaf verið markmið okkar að selja hágæða vöru og ekki sakar að hana er hægt að gera að mestu úr íslensku hráefni,“ segir Sigfús. „Við notum til að mynda íslenska osta og íslenskt grænmeti í

matargerðina og einungis það besta og ferskasta hverju sinni. Eins notum við íslenskt hráefni þegar kemur að öðrum þáttum í rekstri fyrirtækisins, allt frá kössunum utan um pizzurnar og til viðarins sem brennur í pizzaofninum. Þessi atriði gera þessa farsæld að verkum,“ segir Sigfús en fyrirtækið veltir hátt í fjögurhundruð milljónum á ári. „Reksturinn hjá okkur er skuldlaus og hjá okkur vinna hátt í sextíu starfsmenn í ýmsum starfshlutföllum.“

Veitingastaðurinn Græni risinn var stofnaður af eigendum Rizzo pizzeria árið 2009 þar sem áhersla var lögð á heilsusamlegan og ferskan mat. Græni risinn var

sameinaður undir nafni Rizzo pizzeria í lok ársins 2010 og bættust þar með hollir réttir risans við matseðil Rizzo.

„Á matseðlinum okkar eru ekki bara pizzur heldur er þar að finna grillrétti, hamborgara, vefjur og salöt, fisk og heilsupizzur, bakaðar úr spelti, auk hinnar rómuðu eldbökuðu Rizzo pizzu,“ segir Sigfús og bætir við að auk þess að geta borðað matinn á staðnum eða heima í sófa sé hægt að bjóða upp á Rizzo þegar gestum er boðið heim en Rizzo pizzeria rekur einnig veisluþjónustu fyrir hópa sem telja fleiri en 10.

Til að kynna sér matseðilinn og veisluþjónustuna má fara inn á síðuna www.rizzo.is.

Rizzo Pizzeria
RIZZO

ELDBAKAÐAR PIZZUR
ÁSTRÍÐA Í MATARGERÐ,
GÆDA HRÁEFNI OG ÍSLENSKUR OSTUR

pepsi **MAX**

GRENSÁSVEGI 10 108 REYKJAVÍK WWW.RIZZO.IS

577-7000

Við bjóðum
uppá

PÖNNU PIZZUR

ÞUNN BOTNA
PIZZUR

KANTFYLLTAR
PIZZUR

PASTARÉTTI

SALÖT

HÁDEGISVERÐA
HLAÐBORD

SUNNUDAGS
HLAÐBORD

AFMÆLISVEISLUR

HÓPATILBOÐ

PIZZA HUT SMÁRALIND
www.pizzahut.is



Þórdís Lóa, eigandi Pizza Hut á Íslandi.



Það er ómótstæðilegt að leyfa bragðlaukunum að upplifa pönnupizzur á Pizza Hut.

Frægar pönnupizzur og fjölskyldudekur

Pizza Hut fagnar nú 25 ára
afmæli sínu, en staðurinn er
heimsfrægur fyrir gómsætar
pönnupizzur sínar.

„Pizza Hut er fyrst og fremst fjölskylduveitingastaður þar sem börn eru velkomin með allt sitt æskufjör og starfsfólkið sérþjálfað í að veita fjölskyldum góða þjónustu og vellíðan, spjalla við börn og hafa þau hlaupandi í kringum sig án þess að fípast við að bera fram mat og drykk,“ segir Þórdís Lóa Þórhallsdóttir eigandi og framkvæmdastjóri Pizza Hut í Smáralind um heimsfræga veitingahúsa-keðjuna sem opnaði fyrst á Íslandi fyrir aldarfjórðungi síðan. Fyrirtækið stofnuðu tveir bræður í

litlum kofa í Wichita í Kansas árið 1958, en keðjan dregur einmitt nafn sitt af kofanum góða. Þeir bræður byrjuðu smátt og fengu 70 þúsund krónur lánaðar hjá móður sinni en hratt óx orðsporið um pizzurnar góðu og í dag eru yfir tólf þúsund Pizza Hut veitingastaðir í heiminum og vörumerkið eitt það þekktasta í veröldinni.

„Pizza Hut er frægast fyrir leyniuppskrift sína að pönnupizzu sem Íslendingar hafa snætt af bestu lyst í 25 ár. Enn panta 9 af hverjum 10 gesta okkar pönnupizzu, sem í raun er engu lík í nostursamri deiggerðinni sem tekur heila 8 tíma að gera áður en pizzan má fara í ofninn. Pönnupizzur eru þykkar, matarmiklar og gómsætar, en aðall Pizza Hut

er hágæða hráefni og erum við efn fárra staða sem nota 100% mozzarella-ost á pizzurnar,“ segir Þórdís Lóa. Pizza Hut býður einnig upp á þunnbotna og hefðbundnar ítalskar pizzur og svo pizzur með ostafylltum kanti, sem einnig er þeirra eigin lostæta uppfinning.

„Pizzur Pizza Hut eru því ekki skyndibiti, heldur fullkomin máltíð í afslöppuðu og skemmtilegu umhverfi þar sem stjanað er við gesti í kósíheitum og kertaljósnum.“

Á heimasíðu Pizza Hut má sjá fjölbreyttan matsæðil, sem og freistandi tilboð sem henta afmælu og öðrum tilefnum. Þá er ótalinn ísbarinn þar sem börn geta útbúið sinn eigin ísrétt í eftirmat.

Pizza Hut er í Vetrargarðinum í Smáralind. Sjá www.pizzahut.is.

Castello
PIZZERIA



Fjölskyldutilboð

Stór pizza m/2 áleggsteg, 12" hvítlauksbrauð/margaritu, stór brauðstangir og 2L coke

3560 kr
(SÖTT)

Stór pizza
m/2
áleggsteg.

1790 kr
(SÖTT)

Hádegis Tilboð

Litill pizza m/3 áleggsteg, og Coke í dósi

1090 kr

Heimsendingar Tilboð

Stór pizza m/2 áleggstegundum, stór brauðstangir og 2L gos

3190 kr

Mið pizza m/2 áleggstegundum, litill brauðstangir og 1L gos

2490 kr

20%
Afsláttur
af sóttum
pizzum

Opnunartímar

Dalvegur 2 Kóp
Opnið alla daga
11-01

Dalshraun 13, Hafn
Sun-Fim: 11-23
Fös-Lau: 11-23:30

www.castello.is
S:577 3333

Castello pizzur hafa slegið í gegn

Bræðurnir Armend og Dardan Zogaj hafa ferðast um víða veröld, unnið á mörgum pizzastöðum og smakkað á enn fleiri pizzum. Það kom þeim vel þegar þeir ákváðu að ráðast í opnun Castello pizzastaðarins á Dalvegi 2 nánast beint upp úr efnhagshruninu.

„Við höfðum fulla trú á verkefninu enda hefur það gengið mjög vel,“ segir Armend. „Við hönnuðum staðinn fyrst aðeins þannig að fólk gat tekið pizzurnar með sér en fljótlega fundum við að viðskiptavinir okkar vildu setjast niður og fá sér jafnvel vín með pizzunum. Við ákváðum því að opna annan stað, Castello veitingastað, í Dalshrauni 13 í Hafnarfirði árið 2009 og hann hefur gengið mjög vel. Nú ætlum við að opna stað í Reykjavík og erum að leita að staðsetningu.“

En hvað skiptir öllu máli í pizzagerð? „Brauið“, segir Armend og brosir, „brauið. Eftir öll okkar ferðalög erum við bræðurnir orðnir góðir bakarar og brauið verður að vera „kríspí“ að utan en mjúkt að innan.“ Hann segir vinsælustu pizzuna á Castello vera Rucola en hún er með klettasalati, parmaskinku og parmesanosti. „Annars eru þær allar vin-



Armend hefur unnið á mörgum pizzustöðum víða um heim.

MYND/GVA

sælar,“ segir hann og hlær. „Við erum líka alltaf með tilboð, bæði hádegis- og heimsendingartilboð en líka ef fólk sækir. Þannig kostar níu tommu pizza með þremur áleggstegundum og kók í dós ekki nema 1.090 kr. í hádeginu. Það kostar 2.490 kr. að senda heim miðstærð af pizzu með tveimur áleggstegundum, litlar brauðstangir og 1 líter af gosi. Ef fólk vill sækja kostar stór pizza með tveimur áleggjum 1.790 kr. Við

reynum þannig að koma til móts við flesta án þess að það komi niður á gæðunum.“

Þeir bræðurnir segja að ef til vill megi rekja áhuga þeirra á pizzum til þess hve heimaland þeirra Kosovo sé nálægt Ítalíu, þar sem flest sé gert úr brauðdeigi. „Pizzagerð hefur orðið okkar líf og yndi og markmið okkar er að búa til fyrsta flokks pizzur úr fyrsta flokks hráefni. Castello á að vera gæðastimpill.“

Italiano fagnar eins árs afmæli sínu

Veitingastaðurinn Italiano að Hlíðasmára 15 býður upp á girnilegar þunnbotna pizzur sem bakaðar eru í funheitum steinofni.

Högni Jökull Gunnarsson, sem er eigandi veitingastaðarins og pizzaríunnar Italiano ásamt Mörtnu Halldórsdóttur, hefur lifað og hræst í pizzuheiminum um langa hríð. „Ég byrjaði á botninum og hef unnið mig upp á við,“ segir hann glaðlega en Högni hóf störf sem pizzasendill meðfram námi, gerðist síðar pizzubakari, þá yfirmaður og tók loks við rekstri pizzastaðar. Um tíma átti hann hlut í Hróa Hetti en fyrir ári stofnaði hann veitingastaðinn Italiano sem hefur mælst vel fyrir hjá pizzuunnendum á Íslandi.

„Við bjóðum upp á þunnbotna pizzur með ferskri sósu, ostinum undir og fyrsta flokks hráefni ofan á. Pizzan er bökud á steini í ofni og verður þannig ákaflega bragðgóð,“ lýsir Högni og telur upp fleira sem er í boði á Italiano. „Við bjóðum upp á fersk salöt sem hægt er að bæta í kjúklingi, humar, nachos og nánast hverju sem er. Við erum með spelt pizzur, brauðstangir og hvítlauchsbrauð og því geta allir fundið eitthvað við sitt hæfi,“ segir hann.

Andrúmsloftið á Italiano er afar þægilegt. Salurinn tekur allt að 80 manns í sæti og þar er hægt að setjast niður og eiga góðar stundir. „Gestir okkar sitja oft lengi og spjalla enda spilum við notalega tónlist á staðnum,“ segir Högni og bætir við að gestir geti einnig

gætt sér á rauðvíni eða hvítvíni með matnum enda staðurinn með vínveitingaleyfi.

Italiano er afar fjölskylduvænn. „Við erum með mjög gott barnahorn þar sem börn geta leikið sér, lesið eða horft á dvd,“ segir Högni en börnin geta komið sér notalega fyrir undir teppum og með púða. „Við viljum að fjölskyldan geti átt notalega stund saman og að krakkarnir þurfi ekki að láta sér leiðast meðan þau bíða eftir matnum.“

Góðri kvöldstund á Italiano má svo ljúka með dýrindis eftirrétti en gestir geta valið milli hins ítalska tíramísú, heitrar súkkulaðitertu og vanilluiss með súkkulaðisósu auk ekta ítalsks illy-eðalkaffis. Fólk ætti því ekki að verða fyrir vonbrigðum með máltíð á Italiano Pizzeria.



Italiano er í alfaraleið við Reykjanesbraut beint fyrir ofan Smáralind.



Högni er með áratugareynslu í pizzabakstri og velur steinofna.



Í opunarpartíi Italiano fyrir ári spiluðu Sjonni Brink og Gunnar Óli við mikinn fögnuð viðstaddra.



Börnum líður vel í barnahorninu.

Pizza er ekki bara pizza

Á veitingastaðnum Italiano er boðið upp á ýmis girnileg tilboð. Hádegis tilboð er í boði alla daga frá 11 til 14. Ávallt er boðið upp á pizzu mánaðarins og er hún með verulegum afslætti í sal.

Á föstudögum er upplagt að slaka aðeins á en þá er boðið upp á 2 fyrir 1 af köldum bjór með keyptum mat.

Sunnudagar eru fjölskyldudagar á Italiano. Þá fá börn upp að 12 ára aldri frítt að borða. Það er ein barnamáltíð fylgir frítt

með þegar fullorðinn kaupir mat og drykk. Í barnamáltíð felst pizza, calzone eða brauðstangir og drykkur. Auk þess fá öll börn glaðning sem þau fá að velja úr stórum dalli.

Starfsfólk Italiano tekur vel á móti hópum og býður sérstök tilboð fyrir þá. Til dæmis geta hópar sem telja fleiri en 10 fengið hlaðborð af ýmsum pizzum af matseðli. Þannig getur fólk smakkað margar pizzur. Við það myndast skemmtileg stemning enda gaman

fyrir fólk að geta smakkað pizzur sem það venjulega pantar ekki.

Einnig er Italiano í samstarfi við limo.is sem býður upp á hvítan Hummer sem tekur 16 farþega. Hægt er að panta fyrir hópa pizzur, drykki og akstur með limo.is fyrir aðeins 3.900 krónur á mann.

Þeir sem sækja pizzuna á staðinn og fara með heim njóta góðs af 20% afsláttur er veittur af matseðilspizzu en 30% afsláttur ef viðskiptavinir velja áleggjð sjálfir.

Italiano

Pizzeria

1 árs

Í tilefni af

eins árs afmæli

Italiano Pizzeria

viljum við þakka

frábærar viðtökur með því að veita,

50%

afslátt af öllum pizzum í sal.

Gos á 100 kr með mat

Rautt, hvítt og öl á

300 kr með mat

dagana 12-18 maí.



Þú ert velkomin(n)

Italiano

Pizzeria

55 12345

HLÍÐASMÁRA 15 • www.Italiano.is
BEINT FYRIR OFAN SMÁRALIND

Lengsta, stærsta og dýrasta

Í ýmsu má slá heimsmet. Pitsur eru þar ekki undanskildar. Í heimsmetabók Guinness er að finna heimsmet sem sett hafa verið í pitsugerð.

● **Dýrasta pitsan** sem almenn- ingur getur fest kaup á er þunn- botna, eldbökuð pitsa sem fæst öðru hvoru á veitingastað- um Maze í London en eng- inn annar en kokkur- inn Gordon Ramsey er eigandi staðarins. Pits- an kostar lítil 100 pund eða 18.500 krónur. Ástæð- an er dýrindis álegg á borð við laukmæk, trufflumæk, fontina ost, baby mozzarellaost, nýspróttið miz- una-kál. Ofan á allt þetta er rifin hvít truffla sem er eitt dýr- asta hráefni heims.

● **Sá maður sem búið hefur til stærsta pitsa- botninn á tveimur mín- útum** er Tony



Gemignani. Hann hnoðaði 500 g af deigi og bjó til pitsabotn sem mældist 84,33 cm í þvermál. Metið sló hann í verslunarmið- stöðinni Mall of America í apríl 2006. Tilefnið var sjónvarpsþát- tur sem Food Network sjónvarps- töðin stóð fyrir í tilefni af viku Guinness-heimsmeta.

● **Hæsta pitsabotnskastið** á Joe Carlucci. Hann kast- aði 567 gramma pitsu- botni 6,52 metra upp í loftið í apríl 2006.

● **Paul Fenech** og fé- lagar hans í CanTeen Cha- rity og STA Travel eiga metið fyrir lengstu heimsend- inguna. Þeir skutluðust með pitsu frá veitinga- staðun- um Opera Pizza í Madrid á Spáni til Niko Apost- olakis í Well- ington á Nýja-Sjá- landi. Leiðin var 19.870 km. Hún hófst 28. júní 2006 og lauk 1. júlí.



Pitsabotni hefur hæst verið kastað 6,52 metra upp í loftið.

● **Sá staður sem sent hefur með flestar pitsur** á einn stað er Papa John's. Hann afhenti 13.500 pitsur í NASSCO skipasmíðastöðinni í San Diego í Kaliforníu 8. júní 2006.

● **Lengsta pitsa í heimi** mæld- ist 1.010,28 metrar. Hún var búið til af teymi kokka í Póllandi 29. ágúst 2010.

● **Starfsfólk Domino's í Taft í Kali- forníu** á metið yfir flestar pitsur sem búnar hafa verið til á sólarhring. Það bjó til 6.838 pitsur 22. til 23. október 2010.

● **Brian Edler hjá Domino's pizza í Ohio** í Bandaríkjunum á metið í

flestum pitsum sem búnar hafa verið til á klukkutíma. Brian bak- aði 26 pitsur hinn 9. desember 2010.



Eldofninn

PIZZERIA

Eldbökuð

KOMDU Í PIZZU EÐA TAKT'ANA MEÐ HEIM

Eldofninn, Bústaðavegl • sími 533 1313 • eldofninn.is



Evert segir hugmyndina að baki Eldofninum einfalda: „Hún snýst um að gleðja bragðlauka með því að búa til bestu eldbökuðu pizzurnar sem fólk hefur smakkað.“

Gleður bragðlaukana

Hann fæddist nánast í eldofni einnar svölustu pizzugerðarsmiðju bæjarins, Eldsmiðjunnar á Bragagötu, og nú rekur hann eina ásamt foreldrum sínum, Eldofninn í Grímsbæ.

„Mamma og pabbi, Eva Karlsdóttir og Ellert A. Ingimundarson, voru meðal fyrstu starfsmanna Eldsmiðjunnar og það má segja að þar hafi ég alist upp með annan fótinn. Nú rekur við öll Eldofninn í nafla Reykjavíkur, Grímsbæ,“ segir Evert Ellertsson og stendur staðfastur á þessum nýja nafla. „Hugmyndin að baki Eldofninum er afar einföld, hún snýst um

að gleðja bragðlauka annarra með því að búa til bestu eldbökuðu pizzurnar sem fólk hefur smakkað. Við búum allt til sjálf, deigið, sósur- ar og olíurnar okkar tvær sem við erum afskaplega stolt af. Hér getur fólk slappað af á veitingastaðnum og borðað bökkurnar með bjór eða léttu víni eins og rauðvíni eða hvítvíni eða tekið þær með sér.

Í veitingasalnum getur fólk fylgst með bakstri og bökun og þaðan kemur rómantískur ljómi frá eldofninu sem yljur líka fólki. „Þá er eldhúsið opið, svo það er einnig hægt að sjá starfsfólkið vinna þar. Þetta skapar mjög skemmtilega stemningu, það er líf og fjör á staðnum og mikil samskipti á milli viðskiptavina og starfsfólks. Þetta er svona ítölsk-íslensk stemning og

sérstök fyrir staðinn. Eldofninn á núna tveggja ára afmæli og auðvitað munum við halda upp á það svo eftir verður tekið, enda erum við einstaklega ánægð og þakklát fyrir viðtökurnar.“

Eldofninn sinnir bæði menning- arvitum og fótboltaáhugamönnum. Á veitingastaðnum eru reglulega myndlistarsýningar og á skjánum er boltinn í beinni. „Hvort tveggja hefur slegið alveg í gegn,“ segir Evert brosandi. En hvað skyldi honum nú finnast skemmtilegast í pizzageiranum? „Æ, ég veit að þetta hljómar væmið en mér finnst það vera viðskiptavinirnir og samskiptin við þá. Þau geta verið svo skemmtileg. Það er fátt sem gleður jafnmikið og ánægður viðskipta- vinur.“



HEIMAPIZZA fajitas kjúklingur 120g 295,-



250,-

STÄM pizzahnífur L17cm. Ýmsir litir



HEIMAPIZZA pizzaostur 300g 445,-



STRÅLANDE rifjárn L28cm Ryðfritt stál/dökkgrátt 895,-

Hver er sinnar pizzu smiður



STRÅLANDE saxari H20cm. Hvítt 1.290,-



EUROVISIONTILBOÐ

95,-

HEIMAPIZZA pizzadeig 380g 175,-



HEIMAPIZZA hvítlauksóla 300ml 595,-



HEIMAPIZZA maískurl 300g 295,-



HEIMAPIZZA pizzanet 12" 995,-
pizzanet 14" 1.145,-



MAGASIN kökukefli L43cm. Gegnheilt birki 695,-



HEIMAPIZZA steikt beikon 120g 275,-



FRANK'S sterk vængjasósa 354ml 525,-



685,-

HEIMAPIZZA sterkir vængir 800g



HEIMAPIZZA rötsterkt pepperoni 120g 285,-



595,-

HEIMAPIZZA brauðstangaolía 300g



DRÄLLA mjúk skurðarbretti B29xL37cm Ýmsir litir 495,-/2 í pk.



ENVIS penslar L20 og 18cm. Hvítt/rautt 695,-/2 í setti

Pizzakynning föstudag og laugardag kl. 13-17

Ókeypis máltíð fyrir börnin



Pegar þú kaupir máltíð fá börnin, tíu ára og yngri að velja sér einn ókeypis rétt af barnamatseðli.

EUROVISIONTILBOÐ

1.990,-

Inniheldur: Heimapizza deig 2 stk., Heimapizza pizzaostur, pizza/pastasósa, Heimapizza grænmetisbakki, Heimapizza pepperoni, Heimapizza skinka og 2L gos

Verslun opin 11-20 alla daga - Veitingastaður opin 9:30-19:30



www.IKEA.is



Það getur verið skemmtilegur leikur að láta áleggjið taka meira pláss en pitsubotninn sjálfan.



Girnilegur ristaður pitsubotn.

Nokkur tilbrigði við pitsabotn og álegg

Pítsa er að því leyttinu svo skemmtilegt fyrirbæri að það er endalaust hægt að leika sér með áleggjið ofan á og gera tilraunir. Það þarf ekki síður að eiga við um pitsubotninn.

● **Mjög grófur botn.** Margir vilja aldrei neitt annað en hvítan hveitibotn undir pitsuáleggjið sitt en það er áskorun sem kemur mörgum á óvart að prófa mun grófari mjöl- og korntegundir í heimagerðu pitsuna. Ekki er nauðsynlegt að finna til nýjar uppskriftir heldur má nota hefðbundnu heimilisskriftina en hveitimagninu er þá einfaldlega hægt að skipta út fyrir grófara mjöl, svo sem heilheiti, spelt, bókhveiti, hrísgrjónamjöli, maísmjöli, möndlumjöli og svo framvegis.

Ofan á grófa pitsubotna getur komið vel út að sleppa rauðri sósu og skvetta í stað þess ólífuolíu og sjávarsalti yfir botninn og svo áleggji þar ofan á. Laukur, grænn aspas og svartar ólífur passa sérstaklega vel saman.

● **Áleggjið tekur meira pláss en botninn.** Marga rétti, sem ekki endilega er ætlað að sitja ofan á pitsabotni, getur verið gaman að máta ofan á pitsadeig. Má þar nefna ýmsa sjávarréttadiska sem samanstanda af ýmis konar góð-



Pitsubeygla er einföld og fljótleg í framleiðslu.

gæti og grænmeti. Í staðinn fyrir að bera þá fram á hvítum disk er sniðugt að baka einfaldan pitsubotn, skreyta hann jafnvel með sesamfræjum og stilla svo matnum ofan á. Rækjur, túnfiskur, humar og smá kaviar er samsetning sem kæmi vel út á pitsubotni.

● **Beyglur fyrir hraðframleiðslu.** Beyglur eru vinsælar héraendis en þá einkum í brauðristina og smurðar með smjöri og osti. Þær geta hins vegar komið mjög vel út í smá hraðframleiðslu á pitsum.



Falleg litasamsetning áleggs ofan á grófari gerð pitsubotns; aspas, svartar ólífur og laukur.

Þá er pitsusósu einfaldlega skellt á þær, osti og jafnvel smá kjötáleggi. Beyglan þarf ekki að vera nema nokkrar mínútur inni í ofni, eða þar til osturinn er bráðinn.

● **Ristaður pitsubotn.** Öðruvísi nálgun á pitsubotninn er að baka hann án áleggs og rista síðan í sneiðum í brauðristinni sem gefur honum stökka áferð. Hver og einn raðar þá áleggji ofan á sína sneið. Gott getur verið að sleppa þá pitsusósu en leyfa ostum, olíu og grænmeti að leika stórt hlutverk.

SAMLÖKUBAKKAR

tilvalið fyrir fundinn eða starfsmannapartíj!



Veislupjónusta **SAFFERAN** býður upp á ljúffengar, hollar, ferskar og framandi veislur á verði sem fær þig til að brosa!

SMÁRÉTTIR, STEIKARHLAÐBÖRD
PRIGGJA RÉTTA MATSEÐLAR
OG HÓPMATSEÐLAR

VEISLUPJÓNUSTA
SAFFERAN
S. 578 7875 SAFFERAN.IS



● **MEIRI OST Á PITSUNA,** takk! Aukaostur er vinsæl beiðni pitsunnenda og þriðja vinsælasta pitsuálegg heims. Mozzarella er hinn eini sanni pitsuostur, en æ fleiri pitsugerðarmenn eru farnir að spreyta sig á fleiri ostategundum ofan á pitsur, enda allt undursamlega ljúffengt. Vinsælir ostar í bland við mozzarella eru provolone, ricotta, romano, gorgonzola og parmesan.



● **PÍTSA MEÐ NÝGIFTUM HERTOGAHJÓNUM** Brúðkaup Vilhjálms Bretaprins og Kate Middleton varð mörgum að innblæstri, eins og bresku pitsakeðjunni Papa John's sem stóðst ekki mátið og bjó til sína eigin konunglegu pitsu með mósaikmynd af brúðhjónunum úr deigi, osti og áleggji með hjálp snjalls matarlistamanns. Þannig er slör Kate gert úr sveppum, kjöllinn úr osti og klæði Vilhjálms úr salamipylsu og paprikum. Allt úr fyrsta flokks hráefni og að sögn Papa John's hin ljúffengasta máltíð. Sannarlega vel gert og svipmikið.



Vilhelm Einarsson, framkvæmdastjóri Wilson's pizza, og Grétar Már Oddsson fjármálastjóri hafa engan áhuga á amerískum pizzakeðjum, heldur vilja frekar byggja upp alvöru íslenskt fyrirtæki.

Fimm ára gamalt verð á öllum pizzum hjá Wilson's

Wilson's pizza fagnar sex ára afmæli um þessar mundir og býður af því tilefni fimm ára gamalt verð á öllum sóttum pizzum til 22. maí.

„Við verðum sex ára núna föstu-daginn 13. maí,“ segir Vilhelm Einarsson, framkvæmdastjóri Wilson's pizza, „og af því tilefni ákváðum við að bakka aftur um fimm ár og bjóða fimm ára gamalt verð á öllum pizzum hjá okkur. Við vorum svo hlægilega ódýrir þegar við byrjuðum að við gátum ekki farið alveg svo lágt. En þetta er mjög gott verð: 16 tommu pizza, brauðstangir og gos á 1.850 krónur, það gerist nú ekki betra.“

Wilson's pizza er á þremur stöðum í borginni; í Gnoðarvogi, Ánanaustum og Eddufelli og gildir tilboðið að sjálfsögðu á öllum

stöðunum ef sótt er. Tilboðið gildir ekki í heimsendingu, en ýmis önnur tilboð er hægt að fá send heim og bætast þá 1.000 krónur ofan á tilboðsverðið.

Wilson's pizza hefur skapað sér þá sérstöðu að vera eini pizzastaðurinn á höfuðborgarsvæðinu sem býður upp á tvær gerðir af pepperóni og Vilhelm segir ástæðuna vera akureyrskan uppruna eigendanna. „Okkar sérstaða er að bjóða upp á mjótt pepperóni sem er okkar tenging við Akureyri, þar sem eigendurnir eru þaðan. Þetta er það akureyrsk pepperóni sem fólk þekkir og það fer svona álíka mikið af því og hinu hefðbundna pepperóni sem við erum að sjálfsögðu með líka.“

Fleiri nýjungar eru á döfinni á afmælinu, ný vefsíða er í smíðum og verður tekin í gagnið í sumar. Vilhelm segir hana verða

mjög fullkomna og mun auðveldara muni verða að skoða það sem í boði er og panta það sem hugurinn girnist. Hann segir viðskiptin blómgast sem aldrei fyrr og þótt undarlegt megi kannski virðast hafi þau aukist eftir hrun. „Við erum búnir að vera í stöðugri aukningu eftir hrun,“ segir hann. „Og við erum ennþá í aukningu svo við hljótum að vera að gera eitthvað rétt. Reyndar er það nú bara þannig að fólk leitar bara eftir þrennu þegar það velur sér vörur; gæðum, góðu verði og góðri þjónustu, og allt þetta bjóðum við í Wilson's pizza upp á í ríkum mæli.“

En hefur Wilson's pizza einhvern áhuga á að færa út kvíarnar með yfirtöku Domino's? „Nei, við höfum engan áhuga á útbrunninni bandarískri pizzakeðju, viljum frekar byggja upp alvöru íslenskt fyrirtæki,“ segir Vilhelm.

Ferskasta sósan á markaðnum

Wilson's pizza er komin í samstarf við Kaupás, Nóatún og Krónuna um að þessir aðilar selji pizzudeig, pizzusósu og útflatningarhveiti, Durum-hveiti, frá Wilson's pizza. „Þetta er sama deig og við notum í okkar pizzur og sama sósa líka,“ segir Vilhelm. „Við teljum þetta að sjálfsögðu vera bestu pizzusósu á markaðnum og það var haft samband við okkur og við beðnir að framleiða hana fyrir neytendamarkað, þar sem það sem hefur verið í boði á þeim markaði er því miður engan veginn nógu gott. Okkar sósa er gerð úr hökkuðum tómötum, ekki tómatsósu, og er mun ferskari en sú sósa sem fánleg hefur verið hingað til.“ Vilhelm segir einnig skipta miklu máli að nota Durum-hveitið við útflatningu deigsins, þar sem þannig náist hið rétta pizzubragð og áferð. „Þetta er gult hveiti sem skiptir algjörlega sköpum fyrir rétta pizzubragðið,“ segir hann.

Viðtökurnar hafa verið góðar að sögn Vilhelms og hann segir jafnvel koma til álita að bæta við fleiri vörutegundum seinna ef áhugi sé fyrir hendi.



Allt sem þú þarft til pizzagerðar heima; deig, sósa og Durum-hveiti frá Wilson's pizza.



Afmælis tilboð

gildir til 22. maí

5 ára gömul verð

Pizzu tilboð
16" pizza með 2 áleggstegundum, ostabrauðstangir og 2 L af Pepsi

kr. 1850



Hot wings
verð aðeins kr. **399**
ef þú sækir

16" pizza m/2 áleggsteg.
verð aðeins kr. **1.290**
ef þú sækir

12" pizza m/2 áleggsteg. og 0,5L Pepsi í dós
verð aðeins kr. **990**
ef þú sækir



ATH: Opið til kl. 04.00 um helgar í Gnoðarvogi

3 staðir 1 símanúmer
581 15 15
Gnoðarvogi 44 - Ánanaustum 15 og Eddufelli 6



● **DROTTNINGARPITSAN MARGARÍTA** Ítalski bakarinn Raffaele Esposito á heiðurinn af vinsælustu pitsusamsetningu margra og ekki síst barna. Raffaele vann á pitsustaðnum Pietro...e basta così sem stofnaður var 1880 og er enn starfræktur undir nafninu Pizzeria Brandi. Árið 1889 átti Raffaele von á Umberto I konungi og drottningu hans, Margarítu af Savoy í mat, og bakaði fyrir komu þeirra þrjár mismunandi pitsur, þar sem drottningin féll kylliflöt fyrir pitsu í ítölsku fánalitunum með áleggjunum basil (grænt), mozzarella-osti (hvítt) og tómötum (rautt). Var pitsa Raffaele því nefnd Margaríta drottningunni til heiðurs.



● **PITSAN Á GRILLIÐ** Að grilla pitsu gefur sérstakt bragð og verður flatbakan nánast eins og eldbökuð. Best er að nota sérstaka grillpönnu sem kaupa má víða en hún er með götum á botninum. Deigið má ekki vera of þykkt og best að hafa pitsurnar þunnbotna og áleggið ekki of þykkt. Annars er pitsan búin til eins og venja er, sett á grillpönnu, sett á heitt grillið og því lokað. Pitsan er látin bakast þar til osturinn er gullinbrúnn. Fyrir þá sem vilja prófa eitt-hvað nýtt má nefna að með því að setja viðarbuta í álpappír og setja ofan á grillið verður til reykjarbragð af pitsunni sem er áhugavert.

KJARNAFÆÐI

Nú klæðum við áleggið okkar í gull
...því það á það svo sannarlega skilið



25
ÁRA

Veldu gæði, veldu Kjarnafæði



**Pizza
toppur**

MEIRA MAGN • BETRA VERÐ

Nú einnig með Mozzarella

Ríffandi góður á:
Pastaréttinn
Pizzuna
Ofnréttinn

