

## Ís á Þjóðhátíðardaginn

Það tilheyrir á sjálfan þjóðhátíðardaginn að fá sér ís, jafnvel með þéttri súkkulaðidýfu og sælgæti. Eða iskaldan bragðaref. Hver getur staðist slíkt? Það þýðir ekkert að stóla á sólina. Það má borða ís í alls konar veðri. Jafnvel gaddi og snjókomu. Það gera Íslendingar. Þeir fá sér auðvitað líka ís á þjóðhátíðardaginn, hvernig sem viðrar.

Hin gamalgróna Ísbúð Vesturbæjar við Hagamel 67 á hvorki meira né minna en 40 ára afmæli í ár. Þar hafa án efa margir átt góðar stundir. „Við eigum marga góða og tryggja viðskiptavini,“ segir Hildur Vala Baldursdóttir verslunarstjóri. „Fólk getur gengið að gamla góða ísnum vísum og gerir það óspart. Gamli ísinn fæst eingöngu í Ísbúðum Vesturbæjar og nú er hann líka til með súkkulaði- og jarðarberjabragði en báðir eru mjög vinsælir. Það er líka rjómaísinn okkar.“ Hildur Vala segir viðskiptavini Ísbúðar Vesturbæjar mjög vanafasta og vilja litlar breytingar. „Hingað kemur sama fólkið aftur og aftur. Fjölskyldufólkið tekur ísrúntinn á daginn en unga fólkið á kvöldin. Þetta er oft eins og félagsmiðstöð. Íðulega eru raðirnar langar en fólk lætur það sig engu skipta, það þekkir oft einhvern í röðinni og þegar kemur að því að panta er það löngu búiið að gleyma hvað það ætlaði að fá sér.“

Hildur Vala segir oft mikla stemningu skapast í búðinni, eins og fyrir og eftir KR-leiki, á frídögum og þegar sólin skín. „Þá er oft mikil umferð og mikið um að vera. Við stöndum að sjálfsögðu vaktina á þjóðhátíðardaginn. Allar búðirnar okkar eru opnar alla daga frá klukkan 12 til 23.30. Við vonumst



„Þetta er oft eins og félagsmiðstöð,“ segir Hildur Vala Baldursdóttir um Ísbúð Vesturbæjar við Hagamel 67.

MYND/GVA



Fríða Einarsdóttir, verslunarstjóri Ísbúðar Vesturbæjar á Grensásvegi.

bara eftir góðu veðri eins og allir aðrir Íslendingar.“

### GAMLI ÍSINN VINSÆLASTUR

„Ís selst alla daga óháð veðri,“ segir Fríða Einarsdóttir, verslunarstjóri Ísbúðar Vesturbæjar á Grensásvegi 50. „Jafnvel í janúar í tíu stiga gaddi og byl. Hins vegar tekur salan alltaf kipp þegar sólin lætur sjá sig. Þó sumarið hafi einkennt af sólarleysi þá myndast alltaf biðraðir hér á kvöldin,“ heldur Fríða áfram, en



Unnur Hauksdóttir, verslunarstjóri Ísbúðar Vesturbæjar við Fjarðargötu

hún er kokkur að mennt. „Þetta er rosalega skemmtilegt og fjölbreytt starf. Það er gaman að vinna með unga fólkinu hér og viðskiptavinirnir koma hingað til þess að gera sér dagamun. Allir eru kátir og það smitar út frá sér.“

En hvað er vinsælast? „Gamli ísinn er rosalega vinsæll og seljum við mikið af honum í brauðform, box og í þeytinga en þeir eru einkum vinsælir hjá börnunum. Hvilíkt hugmyndaflug sem þau

hafa þegar kemur að því að blanda saman sælgætinu. Fólk hefur verslað við okkur áratugum saman, heilu kynslóðirnar sem vilja bara gamla Vesturbæjarísinn, enda hefur hann ekkert breyst.“ Fríða er vitaskuld illfáanleg til þess að gefa uppskriftina að ísnum góða. „Hann er og verður leyndarmál,“ segir hún og brosir.

### FRÁBÆR STEMNING Í HAFNFIRSKA MIÐBÆNUM

Hafnfirðingar eru alsælir með að hafa fengið Ísbúð Vesturbæjar í bæinn og það á besta stað í miðbænum. „Við opnuðum fyrir rúmu ári og höfum fengið alveg einstaklega góðar móttökur,“ segir Unnur Aðalbjörg Hauksdóttir, verslunarstjóri í Ísbúð Vesturbæjar að Fjarðargötu 19 í Hafnarfirði. „Hér ríkir vinalegt andrúmsloft og gott ef það er ekki dálítill þorparabragur á Firðinum.“ Gamli Vesturbæjarísinn fæst að sjálfsögðu í Hafnar-



Sá gamli er alltaf vinsæll.

firðinum ásamt hinum nýja, sem er meiri rjómaís. Börnin fá einnig sitt hvað fyrir sinn snúð. „Þau hafa gaman af ýmsum körlum sem við búum til úr ísnum, trúðum og álfum. Þau njóta einnig stemningarinnar sem myndast hér við búðina á góðum dögum en við erum hér alveg á frábærum stað, á horninu á Fjarðargötu og Strandgötu. Hér bjóðum við einnig upp á kaffi, kakó og kökur með ís og rjóma. Mannlífið sem myndast í kringum búðina er mikið og er virkilega gaman að taka á móti viðskiptavinunum.“

# Ísbúðir

## VESTURBÆJAR

### Gamli góði Vesturbæjarísinn

**Hagamel 67**  
**107 Reykjavík**  
**Sími 5523330**

**Grensásvegi 50**  
**108 Reykjavík**  
**Sími 5523360**

**Fjarðargötu 19**  
**220 Hafnarfirði.**  
**Sími 5523390**

**Opið á öllum stöðum alla daga**  
**kl 12:00 til 23:30**

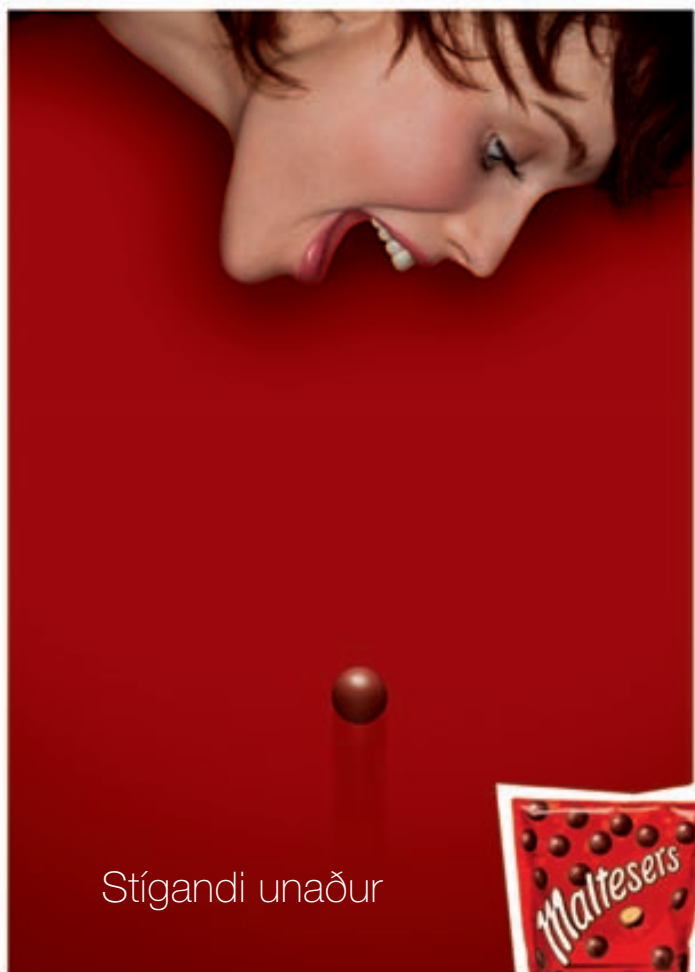
# Íslandus ~ Ísbar

## ÍSBÆRINN SELFOS Í ALFARALEIÐ

Mikið úrval ístegunda  
m.a. margar gerðir af

kúluís • jógúrtís • rjómaís  
gamli ísinn • Ísréttir • kaffifrapp  
kaffi • Ísbombur • gjafavara  
minjagripir • internetcafé

**emmessis**



Stígandi unaður

Maltesers®, súkkulaði á léttan máta



Fólk kemst í gott skap við að kaupa ís á ískaffihúsinu Islandus Isbar.

## Ískaffihúsið Islandus Ísbar fagnar ársafmæli

Ískaffihúsið hefur slegið í gegn hjá Selfyssingum og nærsveitamönnum, sumar-bústaðafólki og innlendum sem erlendum ferðamönnum.

„Óhætt er að segja að viðtökurnar hafi verið feikna góðar og allt síðasta sumar var nánast fullt út úr dyrum alla daga enda hafa heimamenn, nærsveitungar og sumar-bústaðafólk tekið okkur afar vel ásamt ferðamönnum, innlendum og erlendum sem eiga leið um bæinn,“ segja þau Erling Magnússon og Erla Birgisdóttir, eigendur ískaffibarsins Islandus Ísbar á Selfossi sem nú fagnar ársafmæli sínu.

„Hinn rómaði ís Islandus Ísbar er úr blöndum frá Emmessís og þar sem þeir eru með breiða vörulínu getum við boðið

upp á fjölbreytt úrval íss og ísréttar að ógleymdum hinum sívinsæla bragðaref. Þá er í boði fitulítill jógúrtís úr vél, rjómaís sem er sérlega rjómakennur og svo gamli ísinn, þessi kaldi mjólkurkenni ís sem hefur slegið í gegn. Einnig bjóðum við upp á fjölbreytt úrval af kúluís sem nýtur mikilla vinsælda enda margar bragðtegundir í boði en við skiptum reglulega um tegundir. Í sumar bjóðum við einnig upp á jarðarberjamís úr vél.“

### KAFFIDRYKKIR, MINJAGRIPIR OG GJAFAVARA

„Þar sem Islandus Ísbar er líka ískaffihús þá má nefna að við bjóðum einnig upp á allar hefðbundnar kaffitegundir svo sem cappuccino, cafe latté, americano og fleiri og svo auðvitað ískaffidrykki. Kaffifrappið okkar er á stöðugri upp-

leið, þeir sem hafa prófað það koma aftur og aftur enda minnir það þó nokkuð á kaffitegund á frægri kaffihúsakeðju og ber svip að nafn,“ segir Erla og brosir.

Erla og Erling segja að í salnum séu sæti fyrir 30 manns og dagblöð og tímarit liggja frammi fyrir gesti. „Það er orðið mjög algengt að hópar boði komu sína fyrirfram enda erum við staðsett við þjóðveg eitt og aðgengi er gott fyrir langferðabifreiðar. Við erum með salernisaðstöðu sem er einnig sniðin að þörfum barnafólks og fatlaðra og það er auðvelt að koma inn með hjólastóla svo dæmi sé tekið.

Við seljum einnig ýmsa gjafavörur og minjagripir og erum með netaðgang sem ferðamenn nýta sér óspart. Við leggjum áherslu á notalegt andrúmsloft og að fólk líði vel hjá okkur enda eru einkunnarorð okkar „Lifum og njótum“.



● **FROSINN RJÓMI** Sagan segir að upphaf rjómaísgerðar megi rekja til veislu sem Karl I Englandskonungur hélt á sínum mektardögum. Kokkurinn, sem var franskur, reiddi fram hvert lostæti á fætur öðru í veislunni og rúsinan í pylsuendanum var frosinn rjómi, saxaður niður í smáar flögur sem líktust snjóflögum. Vakti rétturinn mikla hrifningu, svo mikla að Karl I krafðist þess að hann yrði einungis framreiddur við konunglega málsverði. Lofaði hann kokkunum 500 pundum árlega ef hann héldi uppskriftinni leyndri. Stuttu síðar féll Karl I hins vegar í ónáð og var hálsvhöggvinn skömmu síðar, þannig að kokkurinn sá enga ástæðu til að þegja yfir leyndarmálinu og rjómaísinn hóf sigurför sína um heiminn.



### ● HEIMAGERT GOTTERÍ

Frostpinningar eru algjört lostæti og sérlega svalandi á sumrin þegar sólin hækkar á lofti. Flestum börnum finnst frostpinningar bragðgóðir og því um að gera að skella í nokkra heima þar sem það er tiltölulega einfalt og ódýrt. Eina sem til þarf er vatn og djús eða einfaldlega hreinn ávaxtasafi og víða fást í verkið sérstök fjölnota box og pinnar.



Vel er tekið á móti viðskiptavinum í kaffiteríunni á fjórðu hæð Perllunnar.

MYND/GVA



Tóti trúður kallast þessi skemmtilegi barnaís.



Ljúffengur ís á ítalska vísu.

# Með þeim betri í veröldinni

Ítalski ísinn í Perlunni á sér fáa líka enda segir framkvæmdastjórinn, Stefán Sigurðsson, heilmikil vísinda liggja að baki gerðar hans.

Fyrir meira en tveimur áratugum ólu Stefán Sigurðsson og Gísli Thoroddsen með sér þann draum að opna ísbúð á Íslandi. Sá draumur endaði með ævintýralegrri ferð til Carpigiane í Bologna á Ítalíu, þar sem heimamenn kenndu félögunum listina að búa til ósvikinn rjómaís.

„Þetta var rosalega skemmtileg lífsreynsla. Carpigiane er Rollsinn í ísvélum og sérhæfir sig í öllu sem viðkemur ísgerð. Við fengum þarna frábærar móttökur og lærðum allt um ísgerð undir handleiðslu fremstu fagmanna, með óviðjafnanlega náttúrufergurð allt um kring,“ segir Stefán og minnst þess að mikill tími hafi farið í að finna út blöndur sem hæfðu Íslendingum.

„Ítalirnir kenndu okkur að þjóðir hafa ólík þörmörk gagnvart sætu bragði. Til að mynda er sætleikinn sem latneskar þjóðir sækjast eftir Norðurlandabúum alveg um megn. Ætli Ítalir vilji ekki um það bil tuttugu prósent sætara bragð en Íslendingar. Þannig að við þurftum að prófa okkur svolítið áfram áður en rétta útkoman náðist,“ útskýrir Stefán.

Félagarnir vorðu tíu dögum hjá Carpigiane og stuttu eftir heimkomu opnuðu þeir kaffiteríu á fjórðu hæð Perllunnar þar sem meðal annars var boðið upp á ítalska rjómaísinn. Þetta var árið 1991 og síðan þá hefur ísinn, eða gelato eins og hann kallast á frummálinu, notið samfelldrar sigurgöngu. Bragðtegundirnar orðnar átján talsins og sautján á boðstólum hverju



Marglítur kúluis sem kitlar bragðlaukana.

sinni, auk þess sem velja má milli mjúk- eða rjómaíss og ýmissa rétta. „Við höfum prófað alls konar tegundir en súkkulaði-, jarðarberja- og vanilluís eru alltaf langvinsælastir. Að því leyttinu til eru landsmenn svolítið faldssamir.“

Annars segir Stefán Íslendinga opna fyrir nýjungum. Þannig hafi þeir tekið fegins hendi amerískum ostakökum sem sala hófst nýverið á í kaffiteríunni. „Enda sneiðarnar stórar og hægt að velja um fjórar bragðtegundir hverja annarri ljúffengari; hindberja, súkkulaði, vanillu og marmara sem er blanda af tveimur síðarnefndu,“ segir hann og tekur fram að fleira gott bjóðist, kaffi, kökur, salat, súpur, samlokur og fylltar pönnukökur svo fátt eitt sé nefnt. Allt veður þetta stormandi lukku þó ísinn sé alveg sér á báti hvað það varðar, enda segist Stefán halda góðu sambandi við sína gömlu lærimeistara.

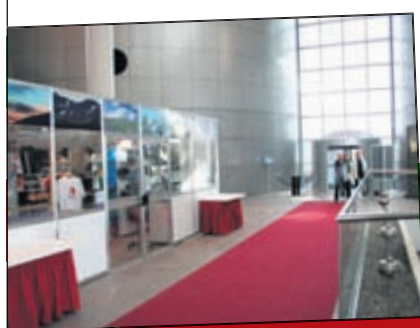
„Þaðan fáum við reglulega góðar ábendingar og öll bragðefni með.“

Nánar á [www.perlan.is](http://www.perlan.is).



Bananasplitt er bragðgóður eftirréttur sem hefur ávallt notið mikilla vinsælda meðal Íslendinga.

# Ekta ítalskur ís!



Fáið ykkur ekta ítalskan ís í kaffiteríu Perllunnar á 4. hæð. Bæði mjúkís (úr vél) og skaffís!



Terta með karamelluískúlum og karamellusósu er einfaldur, dásamlegur og nærandi ísréttur á fögrum sumardegum. Útbúið eftirlætis hafrakexbotninn ykkar blandaðan vænni lúku af sætu múslii með rúsinum. Mótið fallegar ískúlur úr karamellu- og nuggátis og raðið ofan á kexbotninn. Dreypið mislitrí karamellu- eða súkkulaðisósu yfir ískúlurnar og njótið hvers munnbita.



Frosin bláberjaostakaka með ilmandi rós hittir rómantískar sálir í hjartastað. Til að spara tíma og fyrirhöfn má kaupa tilbúna bláberjaostaköku hjá kaupmanninum og skreyta á undursamlegan hátt með þétt röðuðum bláberjum og útsprunginni rós. Ómótstæðileg feegurð á tælandi eftirrétti, sem frosinn minnir á ístertu af bestu gerð.



Auðvelt er að gleðja smáfólkið með heimagerðum ístrúðum sem þessum og hæg heimatökun. Sprautið smávegis af rjóma á disk, mótið ískúlur í mismunandi bragðtegundum og festið í brauðform. Setjið ofan á rjómann eftir að hafa skreytt að vild með litríku sælgæti og glassúr svo trúðarnir fái glaðlegt fés.

# Ætíð velkominn og viðeigandi

Ís er ein af unaðsemdum lífsins og á alltaf við, jafnt í gleði sem sorg. Honum er fagnað heilshugar, af ungum jafnt sem öldnum, og vekur ávallt kátínu, tilhlökkun og gleði. Hér gefur að líta útgáfur af ómótstæðilegum ísréttum sem gera sumarkvöld og -daga að ógleymanlegu, indælu ævintýri.



**Bjóðum alla velkomna á nýjan Skalla í Ögurhvarfi**



**Opnunartími:  
10-23 alla daga**



Jón Viðar ánægður í nýja húsnæðinu þar sem glæsilega ísbúð er að finna.

MYND/STEFAN

## Skalla afar vel tekið

Vegasjoppa Skalli er flutt í stærra húsnæði að Ögurhvarfi 2 en þar stendur viðskiptavinum meðal annars til boða ljúffengur ís í stórauðni úrvali.

Marga rak í rokastans fyrr á árinu þegar fréttist að Skalli við Vesturlandsveg væri að flytja enda fyrirtækið með vinsælli vegasjoppum landins. Jón Viðar Magnússon eigandi Skalla fékk ekki framlengingu á leigusamningi hjá Skeljungu. Hann segir viðskiptin þó sjaldan hafa geng-

ið betur en nú. „Menn hafa tekið okkur ótrúlega vel. Svo er skemmtilegt að segja frá því að stór hópur fastakúnna hefur líka fylgt okkur.“

Skalli er fluttur í 230 fermetra húsnæði að Ögurhvarfi þar sem glæsileg ísbúð er með því fyrsta sem blasir við viðskiptavinunum. „Ísinn var aukabúgrein á gamla staðnum. Nú erum við með heilar sex ísvélar, þrjár með sérstakri vanillublöndu frá Emmessís og hinar framleiða jógúrtís

úr Búðardal. Nánast engin fita er í jógúrtísnum sem er þó merkilega bragðgóður og tilvalinn fyrir sælkeru sem vilja huga að línunum,“ segir Jón, sem ætti að þekkja sitt fag enda með áratuga reynslu af íssölu á Íslandi. „Ég opnaði fyrstu Skallasjoppuna við Lækjargötu árið 1971 og kynnti ýmsar vinsælar nýjungar, svo sem ís með dýfu og rís, löngu áður en við opnuðum við Vesturlandsveg. Nú er jógúrtísinn okkar helsta nýjung og hefur mælst vel fyrir.“

Matseðill Skalla hefur líka tekið breytingum. „Fyrir utan ís af öllum gerðum bjóðum við pönnupitsur, hamborgara og báta í auknu úrvali,“ segir Jón og bætir við að sérstakir heilsuréttr bjóðist líka.





Nýverið var opnuð önnur Yoyo búð í húsnæði Domus Medica að Egilsgötu 3.



Viðskiptavinir geta líka fengið sér úr ávaxta- og nammbarnum sem nýtur vinsælda.



Í hverri búð fyrir sig eru sex ísvélar og í boði ein stærð af boxi sem fólk fyllir á sjálft.

MYND/GVA

# Yoyo ísbúðirnar á tveimur stöðum

Nú eru Yoyo ísbúðirnar á tveimur stöðum á höfuðborgarsvæðinu, á Nýbýlavegi 18 og í Domus Medica að Egilsgötu 3.

Hugmyndin að sjálfsafgreiðslu- búðunum Yoyo, sem hafa algjörlega slegið í gegn hér á landi, kom frá Flórída þar sem eigandinn, Ásgeir Ingi Einarsson og fjölskylda, hafa dvalið um árabil. „Við erum frumkvöðlar að því að bjóða upp á sjálfsafgreiðslu á ís og sælgæti en þetta er vel þekkt í Bandaríkjun-

um. Við opnuðum Yoyo ísbúð í lok ágúst í fyrra að Nýbýlavegi 18 og erum að opna aðra núna hjá Domus Medica. Það er óhætt að segja að Íslendingar taka þessari nýjung mjög vel.“

Uppskriftnin að ísnum er þróuð í samvinnu við mjólkurfræðing. „Það var langt og strangt ferli en við starfrækjum einnig ísvinnslu fyrir búðirnar. Ísinn er því alltaf ferskur. Í hverri búð eru sex ísvélar, nammi- og ávaxtabar. Það er sjálfsafgreiðsla, svo hver og einn tekur bara sinn tíma í þetta en oftast er afgreiðslan mjög hröð. Við

bjóðum bara upp á eina stærð af boxi og fólk fer svo í ísvélar og skammtar sér sjálft. Þá er hægt að velja á milli fjölda tegunda af sælgæti og einnig ávaxta en þeir eru allir ferskir. Það fer alveg eitt stöðugildi í að skera niður ávexti svo það er mikil vinna á bak við það. Að lokum er hægt að toppa ísinn með fjórum tegundum af sósu,“ segir Ásgeir en meðalboxið er á um 450 krónur.

Yoyo búðinni við Nýbýlaveg 18 var samstundis vel tekið þegar hún var opnuð í fyrra.





## 2

### FLOTTIR STAÐIR

yoyo við Nýbýlaveg Kópavogi og nú einnig hjá Domus Medica við Snorrabraut

Sjáumst í sumar!

# 100% NATURAL



**REAL FLAVORS**

NÚ BJÓÐUM VIÐ UPP Á BRAGÐTEGUNDIR SEM UNNAR ERU ÚR EKTA SAFARÍKUM ÁVÖXTUM

**yoyo staðreyndir:**

- Ísinn er útbúinn daglega og því alltaf ferskur
- Hráefni í hæsta gæðaflokki
- Frábær próteingjafi og rík uppspretta af kalki
- Hollari kostur sem eftirrétur
- Bragðgóður og fitulítill
- Yfir 50 spennandi tegundir
- ...og algjört æði!



yoyo ... skemmtilegasta ísbúðin á Íslandi

Nýbýlavegi 18 200 Kópavogi s: 517 0416

Domus Medica 105 Reykjavík s: 571 0699

yoyo@yoyo.is www.yoyo.is



# Ferskur Jogger Jógúrtís

Minn en 1% fita - Enginn hvítur sykur!



# JOGGER

ferskur jógúrtís

Stjörnutorgi - Kringlunni

Stilton-mygluostsís. Breskur ís sem passa átti vel við hakkbökur.



Hinn klassíski rjómaís er vinsæll á Íslandi.

FRETTABLADID/ANTON

Saltís. Hversu sætt er að setja salt í ísinn?



Osta-risottoís. Ítalir eru þekktir fyrir að lýsa tilfinningum sínum með látbragði. Ímyndið ykkur hvernig þeir munu láta þegar þeir komast að því að Japanar hafa sett einn af þjóðaréttunum í ís.

Núðluís. Einvörjir myndu halda að núðlur og ís passi ekki sem best saman en framleiðandanum japanska tókst að þróa núðlur sem ekki verða harðar þegar þær eru bornar fram í um þrjátíu gráðu frosti.



Viagraís. Einmitt það sem hefur vantað í ísbúðunum. Áhugavert er að komast að því hvaða bragð er af viagra.

## Furðulegar bragðtegundir

Flestir kannast við bragðið af sígilda rjómaísnum en í gegnum aldirnar hafa ýmsar furðulegar bragðtegundir komið fram á sjónarsviðið.

Forngríkkir brögðuðu fyrst ís á fimmtu öld fyrir Krist. Þeir voru snjókeilur sem voru blandaðar með hunangi og ávöxtum og fengust á



Hvítlauksís. Drakúlaís sem hannaður er til þess að bægja vampírum frá. Ísinn er búinn til í litla japanska þorpinu Shingo en íbúar þess staðhæfa að þar í bænum sé gróf Jesú Krists.

mörkuðum Aþenu. Persar náðu fyrstir að geyma ís og borðuðu þar af leiðandi ísinn langt fram á sumarið. Rómverski keisarinn Neró lét færa sér ís úr fjöllumum og skreytti hann með ávöxtum. Úr

Þessum hugmyndum er ís nútímans sprottinn en síðan hafa menn blandað ýmsu saman til að smakka fjölbreyttari tegundir. Hér eru dæmi um nokkrar.

Túlipanaís. Loksins kemur ís með blóma-bragði.

NÝTT • NÝTT

## Erlu-ís einnig í sjálfsafgreiðslu

Samí góði ísinn – en meira! Komdu og fáðu þér uppáhalds ísinn þinn



Settu eins mikið og þú vilt af uppáhaldsnamminu á Erlu-ísinn þinn

Settu eins mikið og þú vilt af því sem þér finnst best á Erlu-ísinn þinn

**Ísbúðin Erluís**  
Fákafeni 9, 108 Reykjavík  
Sími: 533-4500

Opið alla daga 11:00 - 23:30

# Heit

# Mars® - Íssósa

1. Hitið 1-2 dl. rjóma í potti.
2. Brytjið 4 Mars stykki út í.
3. Hrærið vel og þynnið með rjóma eftir smekk.



● **LJÚFFENGUR HRÆRIGRAUTUR** Bragðarefur er vinsæll ísréttur sem hefur fengist í flestum ísbúðum víðs vegar um landið um nokkurra ára skeið. Reyndar hefur hann verið svo eftirsóttur að íslensk matvælafyrirtæki sáu ástæðu til að setja tilbúinn bragðaref á markað. Rétturinn er þó upprunalega frá Bandaríkjunum kominn þar sem hann var fundinn upp árið 1973 og kallast þar mix-in. Þó er hann ekki fánlegur alls staðar í heiminum. Þess má geta að hefðbundinn bragðarefur er búinn til úr ís, sælgæti, sósum og ávöxtum að eigin vali og öllu blandað saman í hrærivél og borið fram í boxi með sleif.

Heimild: [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org).



● **EINFÖLD BERJASÓSA ÚT Á ÍSINN** Ef ekki vinnst tími til að útbúa flókna ístertu í eftirrétt má bjarga sér með heimalagaðri sósu út á keyptan ís í boxi.

Skellið einum bolla af frosnum berjum í blandara og maukið. Sigið maukið og hrærið þremur mat-skeiðum af flórsykri saman við. Bætið svo öðrum bolla af heilum berjum út í og berið fram í fallegri skál.



● **BRAUÐFORMIN KOMA TIL SÖGUNNAR**

Í matreiðslubók frú Marshall, sem kom út árið 1888, var fyrst opinberlega mælt með því að bera ís fram í brauðformi, en hugmyndin hafði verið á sveimi fyrir þann tíma. Heimildir sýna að ís í kramarhúsi úr vöflum hafði verið á boðstólum mestan hluta 19. aldarinnar og samkvæmt munnmælasögum má rekja upphaf þeirrar framreiðslu aðferðar til þess að á markaði nokkrum hafi íssali og vöflusali verið með bása sína hlið við hlið. Samkvæmt sögunni var óvenju heitt í veðri og ísinn rok-seldist en vöflurnar ekki. Þegar íssalinn varð uppiskroppa með pappadiska til að setja ísinn á bauðst vöflusalinn til að rúlla upp köldum, óseldum vöflunum svo hann gæti sett ísinn í þær og þannig varð brauðformið til.

Frú Agnes Marshall var frægur matgæðingur á sínum tíma og átti stóran þátt í því að auka vinsældir rjómaíss. Hún fékk einkaleyfi á framleiðslu vélar til rjómaísgerðar og varð fyrst manna til að nota fljótandi gas til frýstingar rjómans.



● **HEIT APPELSÍNUSÓSA**

Heitar súkkulaðisósusur er einfalt að útbúa og sniðugt að blanda saman mismunandi tegundum af súkkulaði til að fá skemmtilegt bragð.

- 100 g suðusúkkulaði.
- 100 g rjómasúkkulaði.
- 100 g appelsínusúkkulaði.
- Rjómi eftir smekk.

Brjótið súkkulaðið í bita og bræðið yfir vatnsbaði. Blandið svo rjómanum varlega saman við.



9 tegundir af ís úr vél • Vöfluform bökud á staðnum • Bláberjais úr ferskum íslenskum bláberjum • [isbud.is](http://isbud.is) - heimsending á ís.