

PITSUR

ÞRIÐJUDAGUR 22. MAÍ 2012

Kynningarblað

Spagettipítsa, hráfæðispítsa, Happspítsa, fyrsta pitsan, eldbakaðar pítsur.



Hráefnið skiptir öllu máli

Pitsustaðurinn Eldofninn í Grímsbæ við Bústaðaveg er vel falið leyndarmál í miðju íbúðahverfi sem býður upp á vinalegt andrúmsloft og eldbakaðar pítsur í hæsta gæðaflokki. Mikið er lagt upp úr persónulegri og góðri þjónustu.

Vaitingastaðurinn Eldofninn er lítill og vinalegur pítsustaður, staðsettur í Grímsbæ við Bústaðavegin. Þar er boðið upp á girnilegar eldbakaðar pítsur eftir ítalskri forskrift. „Þetta er lítill fjölskyldustaður, rekinn af okkur hjónunum og strákunum okkar og svo að sjálfsögðu erum við með frábært aðstoðarfólk,“ segir Eva Karlsdóttir sem er eigandi ásamt manni sínum Ellert A. Ingimundarsyni leikara.

Fyrsta flokks hráefni

Hráefni er ekki bara hráefni, eru einkennisorð sem höfð eru að leiðarljósi hjá Eldofninum og því er það valið af kostgæfni. „Hráefnið skiptir öllu máli, til dæmis er enginn sykurlausur í pítsusósuna heldur plómútómatar sem eru náttúrulega sætir, en sósan er löguð daglega ásamt deiginu. Best geymda leyndarmál Eldofnsins er svo hvítlauks- og eldofnsolíurnar sem einnig eru gerðar á staðnum.“

Hakkið, sem er án allra íblöndunarefna, kemur frá Kjöthöllinni og er steikt á staðnum, klettsalatið er frá Hveratúni og basilíkan kemur beint frá bónda. „Basil er órjúfanlegur partur af Margarítu special, rauð sósan, mozzarella-sneiðar, olíufuolía og basillauf, sem sagt rauður, hvítur og grænn, sem eru litir ítalska fánans.“

Eldofn og kaffi frá Ítalíu

Árið 2008 fóru þau hjónin til Ítalíu og ætluðu að finna eldofn og skoða ítalska pítsustaði. „Við fórum í sex verksmiðjur að skoða ofna áður en við ákváðum að kaupa ofninn okkar og að sjálfsögðu borðuðum við svo pítsur í öll mál. Eldofninn sem við keyptum er með snúningsplötu sem auðveldar jafna bökun og minnkar líkur á að pítsurnar brenni við. Þannig getum við



útbúið fyrsta flokks eldbakaðar pítsur og veitt viðskiptavininum óskipta athygli í leiðinni áhyggjulaust.“

Eldofninn selur einnig sérinnflutt kaffi frá Ítalíu sem þau hjónin fundu fyrir tilviljun á ferðalagi sínu. „Við ætluðum bara að taka nokkur kíló af kaffi með heim og rákumst inn í fjölskyldufyrirtækið Italcaffè í Ceperana í La Spezia héraðinu. Þeir vildu endilega að við myndum selja kaffið þeirra á Íslandi. Okkur leist vel á og slógum bara til.“ Sífelld fleiri kunnar koma núorðið á Eldofninn eingöngu til þess að kaupa sér kaffi eða baunir til að taka með heim.

Ánægður viðskiptavinur besta auglýsingin

Hjá Eldofninum er mikið lagt upp úr því að veita góða þjónustu og jákvætt og persónulegt viðmót haft að leiðarljósi í öllum samskiptum við kunnann. „Hingað koma reglulega nýir viðskiptavinir eingöngu vegna góðrar umfjöllunar frá öðrum, þannig að ánægður viðskiptavinur er besta auglýsingin,“ segir Eva stolt af orðspori Eldofnsins.

Tilboð og opnunartímar

Ýmis tilboð eru í gangi á Eldofninum. „Við erum með hádegis-tilboð á virkum dögum; pítsa með tveimur áleggstegundum og súperdós og svo er tíu prósent afsláttur þegar fólk sækir.“

Ekki er boðið upp á heimsendingu nema um stórar pantanir sé að ræða. Eldofninn er opinn frá klukkan 11.30 til 21 þriðjudaga til fimmtudaga og til 22 á föstudögum. Á laugardögum er opið frá 17-22 og á sunnudögum frá 17-21 en á mánudögum er lokað. Á heimasíðu Eldofnsins, eldofninn.is, er hægt að skoða matseðilinn ásamt fleiru en einnig er Eldofninn að finna á facebook.

Sérinnflutt kaffi frá Ítalíu er alveg málið eftir matinn.



Best geymda leyndarmál Eldofnsins er hvítlauks- og Eldofnsolían með hinum frábæru eldbökuðu pítsunum.



Öflugur eldofn frá Ítalíu er í Eldofninum í Grímsbæ. Hér eru eigendurnir, þau Ellert og Eva.

MYND/RAKEL ÓSK SIGURDARDÓTTIR



Vinalegur staður í miðju íbúðahverfi.

Happspítsa með hráskinku

Þessi pítsuuppskrift birtist í bókinni Happ happ húrra sem kom út fyrir síðustu jólag og vakti mikla athygli.

Einn best heppnaði rétturinn úr tilraunaeldhúsi Happs. Áleggjið er í stöðugri þróun. Réttur sem ýtir undir sköpunargleðina. Hikið ekki við að prófa ykkur áfram með ýmsar hráefnis-samsetningar. Það er mjög sniðugt að gera marga pítsabotna í einu og geyma. Þeir þola töluverða geymslu. Bæði hægt að frysta og geyma í kæli til skemmri tíma. Sama má segja um sósurnar. Þær geymast í kæli a.m.k. á aðra viku í góðum ílátum.

5 dl heilheiti
3 dl blanda af höfrum, sesamfræjum, múslí að eigin vali og sólkjarnafræjum
2 msk. þurrkað oreganó
½ msk. sjávarsalt
2 msk. vínsteinslyftiduft
2 ½ dl volgt vatn
8 msk. ólífuolía

1. Blandið þurrefnum saman.
2. Hellið vatni og olíu saman við. Hrærið varlega. Bætið heilheiti við ef þurfa þykir.
3. Hnoðið saman og skiptið deiginu í sex hluta. Fletjið hvern hluta út í u.þ.b. 9" hring. Gott er að nota disk sem mót.
4. Bakið í u.þ.b. 10-15 mínútur við 200°C.

Græn sósa

4 handfyllir spinat
1 dl grænar ólífur
1 handfylli fersk basilíka
1 dl kasjúhnetur

3 dl eða meira af ólífuolíu
Sjávarsalt
Svartur pipar

1. Setjið fjögur fyrstu hráefnin í matvinnsluvél og maukið.
2. Hellið ólífuolíu saman við í mjórribunu á meðan vélin er í gangi. Þið gætuð þurft meira eða jafnvel minna af ólífunni. Það fer eftir smekk hvers og eins hve þykk sósan á að vera.
3. Smakkið til með salti og pipar.

Samsetning

1. Dreifið sósunni yfir bakaðan pítsubotninn. Magn fer eftir smekk.
2. Leggið salat þar ofan á og raðið síðan öðrum hráefnum þar ofan á. Röð og magn fer eftir smekk hvers og eins.

Græn pítsa

Salat að eigin vali
Hráskinka
Sultaður rauðlaukur
Ferskar eða þurrkaðar fíkjur, skornar í sneiðar
Gorgonzola-ostur, mulinn eða parmesanostur, mulinn
Brómber
Pekanhnetur, muldar
1 stór rauðlaukur, skorinn í þunnar sneiðar
½ msk. olía
½ msk. balsamik-edik
1 msk. hrásykur

1. Mýkið laukinn á pönnu á frekar lágum hita, í u.þ.b. 20 mínútur og bætið öðrum hráefnum við.



Eggert Eggertsson er einn upphafsmanna pítsumenningarinnar á Íslandi. Hann hóf sölu á pítsum árið 1970.

MYND/STEFÁN KARLSSON

Má bjóða þér spagettípítsu?

Mikið hugmyndaflug þurfti á fyrstu árum pítsugerðar hérlendis enda lítil þekking til staðar á þeim tíma.

Fyrsti íslenski veitingastaðurinn sem bauð að staðaldri upp á pítsur er talinn vera Smáarakaffi sem stóð við Laugaveg í Reykjavík. Smáarakaffi hóf að selja pítsur árið 1970 en eigandinn, Eggert Eggertsson matreiðslumeistari, kynntist þeim þegar hann starfaði við millilandasiglingar til New York. „Ég sá í Bandaríkjunum á þessum tíma hvað fólk var vitlaust í þennan mat. Ég athugaði málið heima og sá að enginn veitingastaður var að bjóða upp á pítsur að staðaldri og ákvað að stofna veitingastað sem seldi slíkan mat.“

Lítil pítsugerðarþekking var til staðar í landinu á þeim tíma. Eggert segir að hann og starfsfólk hans hafi þurft að nota hugmyndaflugið oft á tíðum enda höfðu þau engar leiðbeiningar varðandi gerð þeirra eða bökunartíma. „Það voru engin tæki til hérlendis til pítsugerðar þannig að við vissum eiginlega ekkert hvað við vorum að gera. Við urðum að prófa okkur áfram með pítsubotninn og magn af áleggji.“ Eggert flutti inn pítsusósu frá Bandaríkjunum en þegar hún klárðist þurfti að búa til sósu sem líktist henni.

„Það var nú ekkert hægt að stóla á að maður fengi sósuna frá Bandaríkjunum

þannig að þá þurfti bara að búa til eina slíka sem líktist henni.“

Pítsurnar voru ekki bakaðar í pítsuofnum eins og tíðkast víðast hvar í dag heldur var venjulegur bakaraofn notaður. Eggert notaði einnig örbylgjuofn en var þá búinn að forbaka pítsubotnana.

Framandi pítsur

Íslendingar tóku vel í pítsurnar að sögn Eggerts enda framandi og spennandi matur á þeim tíma. Á matseðli Smáarakaffis voru meðal

selja hana.“ Vinsælt álegg á þessum tíma var spægipýlsa sem þurfti að nota í stað pepperoni sem fékkst þá ekki hér á landi. Skinka var einnig vinsæl og sumir vildu að sögn Eggerts fá ávexti út á pítsuna, til dæmis ananas, sem þótti frekar nýstárlegt á þeim tíma. Eggert staldraði stutt við í veitingageiranum og sneri aftur á sjóinn stuttu síðar. Hann borðar þó ennþá pítsur og segist búa þær til reglulega heima hjá sér. Uppáhaldsálegg hans í dag eru sveppir, pepperoni og skinka.



Þessi pítsa frá veitingahúsinu Happi er mjög vinsæl. Uppskriftin birtist hér fyrir þá sem vilja prófa heima.



Pítsuálegg var frumlegt í upphafi, til dæmis sardínur, spagettí úr dós og spægipýlsa.

Nú einnig með Mozzarella



Pizza toppur

Rífandi góður á:
Pastaréttinn
Pizzuna
Ofnréttinn

MEIRA MAGN • BETRA VERÐ



Castello

PIZZERIA



Ekta eldbakaðar
pizzur eins og
þær eiga
að vera



Alltaf ferskasta
hræfnið sem
völ er á

Fjölskyldutilboð

Stór pizza m/2 áleggsteg. 12" **3790 kr**
hvítlauksbrauð/margaritu,
stór brauðstandgir og 2L coke
(SÓTT)

Stór pizza
m/2 **1890 kr**
áleggsteg. (SÓTT)

Hádegis Tilboð

Lítill pizza m/3 áleggsteg. og Coke í dós 1090 kr

Heimsendingar Tilboð

Stór pizza m/2 áleggstegundum, 3450 kr
stór brauðstangir og 2L gos

Mið pizza m/2 áleggstegundum, 2700 kr
lítill brauðstangir og 1L gos

20%
Afsláttur
af sóttum
pizzum

Opnunartímar

Dalvegur 2 Kóp
Opið alla daga
11-01

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

www.castello.is
S:577 3333



HRÁFÆÐIS- PITSA

Hollt og gott

Hráfæðispítsan sem krakkarnir elska.

Gott er að byrja á henni um hádegið svo að hún verði tilbúin um kvöldmat. Mikilvægt er að setja botninn í þurrkun um hádegi. Útbúið áleggjið klukkutíma fyrir mat.

Grunnur

400 g hveitikorn, spírað
2 meðalstórir tómatar
½ meðalstór laukur
6-8 sólþurrkaðir tómatar (gott að setja í bleyti 4 tímum áður)
10 fersk basilíkulauf
1 msk. ítölsk kryddblanda
1 hvítlauksrif
1/3 bolli ólífulóía

Allt sett í matvinnsluvél og hrært. Ef deigið verður of þykkt er gott að blanda tómötum saman við. Deiginu hellt í skál og hnoðað í höndunum. Deigið sett á plötu og dreift úr því. Þurrkið í þurrkofni á 35-45°C í 4 tíma eða þar til yfirborðið er næstum þurr.

Ostur
2 bollar hráar makadamíuhnetur
2 bollar kasjúhnetur (cashew)
1 hvítlauksrif
Safi úr 1-2 sítrónum, fer eftir magni og sætleika

Blandið innihaldsefnunum vel saman í matvinnsluvél.

Tómatsósa
4-6 tómatar
4-6 sólþurrkaðir tómatar
1 hvítlauksrif
½ rauð paprika
1 tsk. ferskt engifer
Handfylli af fersku basilíkulaufi

Blandið öllu vel saman í matvinnsluvél.

Álegg sem mælt er með að setja á pitsuna eru tómatar, paprika, laukhringir, ananas, svartar ólífur, sveppir, spergilkál og fínt skorin basilíkulauf.

Álegg sett á pitsuna:

1. Dreift jafnt úr ostinum yfir pitsubotninn.
2. Tómatsósan sett yfir ostinn.
3. Grænmeti sett á pitsuna. Gott að byrja á tómötunum.
4. Berið fram strax eða hitið litlillega, fer eftir smekk.

UPPRUNI PITSUNNAR

Vinsæll matur

Pítsan, eins og við þekkjum hana í dag með tómatsósu sem álegg, kom upphaflega frá Napólí á Ítalíu. Þegar tómatar bárust til Evrópu frá Ameríku á 16. öld héldu menn lengi að þeir væru eittraðir. Í fátækrahverfunum í Napólí á 18. öld var hins vegar byrjað að setja tómata á flatbökur en hægt er að kalla það uppruna pitsunnar.

Pítsan varð gríðarlega vinsæl og laðaði að sér mikið af ferðamönnum sem fóru inn í fátækrahverfin til að gæða sér á sérreitti heimamanna. Fyrir 1830 voru pitsur aðeins

seldar utandyra, þá voru pitsurnar bakaðar í eldofnum. Antica Pizzeria Port'Alba var opnaður 1830 og er talinn vera fyrsti pitsustaðurinn þar sem hægt var að sitja inni og borða. Sá staður er enn þá til þótt hann fái ekki mikið lof frá matargagnrýndum.

Til að byrja með voru aðaláleggin olía, ostur, tómatur og kryddsíld. Pitsubotnarnir í Napólí voru alltaf mjúkir og sveigjanlegir en íbúar í Róm vildu hafa botninn þunn og stökkan. Í dag er pitsan einn vinsælasti matur í heimi og eru til óteljandi tegundir um allan heim.



Magnús Hafliðason, rekstrar- og markaðsstjóri hjá Domino's, er ánægður með nýjungar sem eru að líta dagsins ljós á matseðlinum.

Spennandi tímar hjá Domino's Pizza

„Viðtökurnar hafa verið vonum framar,“ segir Magnús Hafliðason, rekstrar- og markaðsstjóri Domino's Pizza, sem nýlega gaf út nýjan og spennandi matseðil.

Við töldum að þörf væri á ferskum nýjungum á matseðil okkar og það virðist hafa verið rétt. Við skoðuðum alla þætti vörunnar og niðurstaðan var þrjár tegundir af botnum, 100% mozzarella og enn meiri vörugæði en áður,“ segir Magnús. „Sem dæmi má nefna að við höfum endurbætt klassíska botninn en hann er nú með hvítlauks- og parmesankryddi á kantinum. Það hefur mælst mjög vel fyrir enda eitthvað sem enginn annar býður upp á. Einnig bjóðum við ekta ítalskan botn og léttbotn sem er sykurlaus og með 20% spelthveiti.“

Fleiri nýjungar væntanlegar

„Við erum rétt að byrja. Næstu mánuðir verða spennandi en stefnan er að bjóða upp á enn

meira úrval og gæði.“ Magnús segir að fjöldinn allur af spennandi vörum sé væntanlegur á næstu mánuðum. „Við lítum svo á að vörubrúnum ljúki aldrei – það má alltaf gera betur.“

Domino's kynnti einnig nýlega nýjan vef (www.dominos.is) þar sem nýtt og fullkomið pöntunarkerfi er að finna.

„Viðtökurnar hafa verið mjög góðar en við sjáum þetta fyrst og fremst sem aukna þjónustu við viðskiptavinir. Þeir geta nú pantað í ró og næði á netinu,“ segir Magnús.

„Með Pizzu Vaktinni er svo mögulegt að fylgjast með stöðu pöntunar í rauntíma og þannig geta viðskiptavinir fylgst með því hvar pöntunin er stödd á hverjum tíma.“

„Sem dæmi má nefna að við höfum endurbætt klassíska botninn en hann er nú með hvítlauks- og parmesankryddi á kantinum. Það hefur mælst mjög vel fyrir enda eitthvað sem enginn annar býður upp á.“

App-ið handan við hornið

„Vefsíðan var byrjunin en mjög fljótlega munum við kynna app fyrir bæði iPhone og Android síma. Þar verða sömu möguleikar og á netinu en jafnvel enn fljótlegra að panta en á vefnum,“ segir Magnús. „Þetta er framtíðin að okkar mati og ekki nokkur vafi á því að fleiri og fleiri munu kjósa að panta í gegnum netið með einum eða öðrum hætti.“

Megafjör í Megavíku

„Það er alltaf líf og fjör í Megavíku,“ segir Magnús en Domino's heldur eina slíka þessa dagana. „Það myndast ákveðin stemning hjá starfsfólki okkar þegar svona mikið er að gera. Við undirbúum okkur eftir fremsta megi og gerum allt til þess að tryggja það að afgreiða megi allt þetta magn á réttum tíma og með vörugæðin í lagi.“