

# HAMBORGARAR

FÖSTUDAGUR 19. APRÍL 2013

**Kynningarblað** Heilsusamlegir borgarar, djúpsteiktir, gott verð.

## FERSKUR OG FREISTANDI

Vinsælasti hamborgarinn á Burger-inn er Bernaise **3**

## HAMBORGARAMENNING Á VELLINUM

Bandaríski herinn átti stóran þátt í að kynna hamborgarann fyrir Íslendingum **2**

## ALLT Á GÓÐU VERÐI

Gæðahamborgarar, samlokur og eðalnautasteikur á Vitabarnum. **2**



## Djúpsteiktur ostborgari

Veitingastaðurinn Chip Shop í Brooklyn í New York er æði sérstakur. Bresku hjónin Chris og Vicki Sell stofnuðu hann árið 2001 með það að markmiði að bjóða upp á hinn sérþesska rétt fisk og franskar, eða fish and chips. Þar má einnig fá aðra breska rétti og breskan bjór og þykir stemningin á staðnum mjög skemmtileg og öðruvísi en á öðrum veitingastöðum borgarinnar.

Mestu athyglina hefur staðurinn þó fengið fyrir það athæfi sitt að djúpsteikja hitt og þetta. Þannig hefur djúpsteikingapotturinn tekið á móti Twinkie-sælgaði, ostakökum, makkarónum í osti og ekki má gleyma tvöföld-



Hitaeningafjöldinn í þessum hamburgara er líklega töluvert yfir meðallagi.

NORDICPHOTOS/GETTY

um ostborgara sem dýft hefur verið í deig og hann djúpsteiktur að hætti Chip Shop.

## Allra stærsti borgarinn

Stærsti hamburgari heims sem hægt er að panta á veitingastað er 74,4 kílógrömm að þyngd. Hann fæst á Mallie's Sports Grill & Bar í Southgate í Michigán-ríki í Bandaríkjunum. Hann kostar litla 399 dollara eða 47 þúsund krónur.

Með sólarhringsfyrirvara má panta þetta ferlíki fyrir vinahópinn, stórfjölskylduna eða allt hverfið ef því er að skipta. Borgarinn ber heitið „Absolutely Ridiculous Burger“ eða algerlega fátíðlegur hamburgarinn.

Kjötið á borgaranum er um fjórutíu kíló og hvílir milli rúmlega tuttugu kílóa brauðhleifa sem eru um 60 sentimetrar í þvermál.

Vinsældir borgarans eru þó ekki miklar og fáir sem treysta sér í að gæða sér á þessu hamburgaraferlíki.



Hamburgarinn vegur 74,4 kíló og er 60 sentimetrar í þvermál.

NORDICPHOTOS/GETTY

# Gæðaborgarar á góðu verði á Vitabar

Vitabarinn lætur ekki mikið yfir sér en þar leynast þó uppáhaldsborgarar margra fastagesta. Gleymmérei-borgarinn hefur slegið öll met í vinsældum.

Ólafur Ingi Þórðarson, eigandi Vitabarsins, segist leggja áherslu á að bjóða gæðahamburgara á góðu verði. Hann hefur rekið staðinn í þrettán ár og lumar á leyniuppskrift að sósum sem fastagestir sækjast eftir. „Ég er með gæðahamburgara, samlokur og eðalnautasteikur á mjög góðu verði. Það gerist ekki betra,“ segir Ólafur. „Hægt er að fá nautasteik, franskar, salat og bjór fyrir aðeins 2.700 krónur. Hjá okkur er hægt að fá hamburgara með öllu á innan við þúsund krónur. Hamburgari sem við köllum Gleymmérei er vörumerkið okkar en hann er með heimalagaðri gráðaostasósu. Mjög margir koma aftur og aftur til að fá sér hann,“ segir Ólafur og bætir við. „Jafnvel gestir sem eru fluttir úr hverfinu út á land koma hingað þegar þeir eru í bænum.“

Ólafur segir að allt kjöt hjá Vitabarnum komi frá Kjöthöllinni. „Þaðan kemur bara gott hráefni,“ segir hann. „Fólk veit að hverju það gengur hérna hjá okkur. Hamburgararnir breytast ekkert, alltaf sama góða kjötið. Við eldgrillum borgarana sem gerir þá djúsi og góða.“

Vitabarinn er á horni Vitastigs og Bergþórugötu. Þar eru þrjátíu sæti fyrir þá sem vilja snæða á staðnum en einnig er boðið upp á að taka með sér. Hægt er að



Gréta María Dagbjartsdóttir, starfsmaður á Vitabarnum, sýnir hér vinsælasta borgarann, Gleymmérei.

MYND/PIJETUR

hringja á undan og þá er maturinn til þegar hann er sóttur.

Ólafur segir að gistihúsin í nágrenninu vísi erlendum gestum á Vitabarinn og útlendingum hefur því fjölgað mikið að undanfögnu. „Þetta er ódýr veitingastaður og það skiptir engu máli hvort þú komir í jakkafötum eða lopapeysu, öllum líður vel hérna.“

Vitabarinn er með útibú í

Ármúla við hlið Broadway en það hefur verið vinsælt í hádeginu.

„Við erum ekkert að flækja málin með einhverju skrauti og köllum þetta því bara heiðarlega hamburgara, enda hefur matseðillinn aldrei breyst. Sama starfsfólkið hefur sömuleiðis verið hérna alla tíð og kann sitt fag.“

Opið er á Vitabar frá 11.30 til 23.30.

# Kaninn vildi sína hamburgara

Bandaríski herinn átti stóran þátt í að kynna hamburgarann fyrir Íslendingum en fjöldi Íslendinga starfaði á Keflavíkurflugvelli. Hráefni í hamburgarann var flutt inn í upphafi frá Bandaríkjunum en síðar var notast við íslenskt hráefni að hluta til.

Saga hamburgarans á Íslandi er samofin veru bandaríska hersins á Keflavíkurflugvelli. Með tilkomu flugvallarins og veru bandaríska hersins kynntust Íslendingar fyrir alvöru þessum vinsæla mat. Fjölmargir Íslendingar störfuðu innan varnarsvæðisins og nutu þeirra forréttinda að geta borðað á nokkrum þeirra veitingahúsa sem þar voru. Oft urðu hamburgarar fyrir valinu enda ódýr, góður og nýstárlegur matur á þeim tíma. Hjónin Jón Sævar Sigurðsson og Ólöf Hafðís Gunnarsdóttir búa í Reykjanesbæ og störfuðu bæði á veitingastöðum á Keflavíkurflugvelli á áttunda áratugnum. Jón Sævar segir að allir veitingastaðir hafi boðið upp á hamburgara, enda mjög vinsæll matur meðal Bandaríkjamanna sem dvöldu þar. „Herinn flutti inn fyrstu áratuginn allt hráefni í hamburgarana, kjötið, brauðið, sósurar og kryddið. Þegar íslensku kokkarnir tóku við hófst baráttan fyrir íslensku hráefni. Það hefur verið undir lok áttunda áratugarins. Það tók langan tíma að fá íslenska lambalærið inn og íslenskur fiskur var fluttur út til Bandaríkjanna og aftur til Íslands, svo einkennilega sem það hljómar. Hamburgararnir voru þó lengstum fluttir inn enda voru þúsundir hamburgara grillaðar í hverri viku og varla mannskapur til að hakka kjöt og útbúa eigin hamburgara. Íslenska hamburgarabrauðið vorum við þó farnir að nota kringum 1980.“ Messinn, sem var langstærsti veitingastaðurinn á vellin-

um, bauð líka upp á kjúklingaborgara og fiskborgara, löngu áður en þeir voru í boði á veitingastöðum hérlandis. „Þeir voru líka fluttir inn frá Bandaríkjunum en fiskborgarinn var nú matur sem ég gat aldrei vanist enda ekki íslenskur fiskur. Við fengum hann í blökkum að utan og grilluðum ofan í gesti.“

Sandwiches	
BCB on Toast	1.25
Grilled Cheese	1.00
Grilled Ham and Cheese	1.25
Ham sandwich	1.55
Club sandwich	1.95
Hamburger De luxe no fries	1.70
Cheeseburger De luxe no fries	1.50
Double Hamburger no fries	2.10
Double Cheeseburger no fries	2.45
Fishburger on bun no fries	1.95
Cold Roast Beef Sandwich	1.95
Steak Sandwich with fries	2.75
Chili Bowl	1.75
Omelet with Ham and Cheese served with toast, butter & jelly	2.95

Verðskrá yfir hamburgara á Top of the Rock frá miðjum áttunda áratug síðustu aldar.

MYND/STEFÁN

### Hamburgari í eftirrétt

Ólöf segir mikinn hamburgarakúltúr hafa ríkt á flugvellinum. Staðir eins og Top of the Rock og Officera-klúbburinn voru sem dæmi fínir grillstaðir sem buðu upp á góðan mat af matseðli. „Samt voru alltaf hamburgarar í boði þar líka,“ segir hún. „Messinn bauð síðan upp á mikið úrval hamburgara. Staðurinn bauð upp á „speed line“ þar sem léttari matur var í boði, meðal annars úrval hamburgara. Þar var stanslaus röð alla daga og það var ótrúleg upplifun fyrir mig að sjá viðskiptavinum sem voru búnir að fá sér aðalrétt af matseðlinum, koma og fá sér hamburgara í eftirrétt. Betri staðirnir buðu alltaf líka upp á hamburgara í bland við fínna mat, enda vildi Kaninn sína hamburgara, sama hvað gekk á.“

Þeir Íslendingar sem unnu á Keflavíkurflugvelli máttu borða á nokkrum veitingastöðum. Voru það meðal annars starfsmenn Varnarliðsins og starfsmenn tollsins, slökkviliðsins og lögreglunnar. „Það var auðvitað mikil stemning meðal þessara starfsmanna í upphafi að komast inn á veitingastaði sem seldu ekta bandaríska hamburgara. Síðan voru unglingar að smygla sér inn á svæðið og sækja í nokkra þessa staði til að smakka, eins og Top of the Rock og Windbreaker.“



Hjónin Jón Sævar Sigurðsson og Ólöf Hafðís Gunnarsdóttir störfuðu bæði á veitingastöðum á Keflavíkurflugvelli á áttunda áratugnum.

MYND/STEFÁN



Gamlir matseðlar frá Keflavíkurflugvelli.

MYND/STEFÁN

# Ferskur og freistandi sukkmatur

Það eru allir sáttir og saddir eftir að hafa gætt sér á lystisemdum eldhússins á hafnfirsku veitingahúsinu Burger-inn í Flatahrauni. Vinsælasti „burgerinn“ er Burger Bernaise en einnig freista eldbakaðar pitsur, grillaðar lambakótelettur, ljúffengar pítur og heitkryddaður texmex-matur.

**A**ðalsmerki Burger-inn eru glóðarsteiktir hamborgarar og eldbakaðar pitsur,“ segir Brynjar Arnarson, framkvæmdastjóri veitingastaðarins Burger-inn sem opnaði matarkistu sína á þjóðhátíðardaginn 17. júní 2011.

Burger-inn er fjölskyldustaður; í eigu Brynjars og föður hans, Arnar Arnarssonar matreiðslumeistara.

„Á Burger-inn má velja á milli gómsætrar hollustu og freistandi sukkmáltíða. Á matseðli eru einnig ljúffengar pítur og ferskir texmex-réttir, grillaðar lambakótelettur, kjúklingur, fiskur og „spare ribs“ af grillinu, að ógleymdum girnilegum krakka-réttum,“ upplýsir Brynjar um matinn á Burger-inn þar sem allir fá sinn uppáhaldsmat á diskinn.

„Allt hráefni er sérunnið fyrir okkur, þar með talin hamborgarabrauðin sem eru fáránlega góð og fást bæði úr hefðbundnum hveitibakstri og úr spelti. Þá eru sósur hússins allar heimagerðar og rík áhersla á ferskan og góðan mat,“ segir Brynjar.

Hamborgarar Burger-inn eru himnesk matarupplifun, vel útlátnir úr fyrsta flokks hreinu ungnautakjöti.

„Vinsælasti „burgerinn“ er Burger Bernaise; 110 gramma með osti, beikoni, ristudum sveppum,



Andrúmsloftið á Burger-inn er skemmtilegt og innréttingarnar í anda gömlu, góðu rokkáranna.

MYND/GVA

iceberg, rauðlauk, tómötum og bernaise-sósu. Hann er algjört „hangover“ með viðbættu eggji,“ segir Brynjar og brosir.

„Við erum afar þakklátir fyrir frábærar viðtökur viðskiptavina og tókum á móti öllum af sannri gestrisni og afbragðs matseld. Til okkar koma einnig hópar og við gerum þeim tilboð, hvort sem það er afmæli eða vinnustaðapartí.“

Alla daga vikunnar eru freistandi hádegisboð á Burger-inn, ásamt fleiri tilboðum í sal og sótt.

Allir eru velkomnir á Burger-inn og skemmtilegt barnahorn er á staðnum. Sjá nánar á [burgerinn.is](http://burgerinn.is) og Facebook undir Burger-inn.

Burger-inn er í Flatahrauni 5a í Hafnarfirði, sími 555 7030. Opið alla daga vikunnar frá 11 til 22.



Brynjar Arnarson, framkvæmdastjóri Burger-inn, með vinsælasta hamborgara hússins; girnilegan Burger Bernaise.

MYND/GVA

## “Nautalunda-borgarinn á 1.290 kr.-er bestur á Lebowski Bar”

...segir Arnar Þór einn af eigendum á Lebowski Bar um þá hamborgara sem eru á matseðlinum. Lebowski Bar opnar alla daga kl : 11.00 og eldhúsið er opið til 22.00.

Arnar segir að gæði kjötsins séu afar mikilvægur þáttur og að stærðin verði að vera **fullkomin** en steikarborgarinn er hökkuð nautalund og kjötið sé kryddað eftir leyniuppskrift, en einnig er brauðið **sérbakað** fyrir staðinn.

“Við auglýsum 150 gr. hamborgara en við kaupum rúmlega 160 gr. hamborgara þar sem við erum meðvitaðir um að hluti af kjötinu brennur þegar hann er grillaður”.

Verðið á nautalundaborgaranum er einungis 1.290 kr. og er það hluti af vinsældum borgarans á Lebowski. Einnig er hægt að fá ostborgara á 790 kr. og eru svona verð afar sjaldgæf á veitingarstöðum í Reykjavík í dag. “Við erum að reyna að sýna kúnnanum að það er hægt að vera með **hágæðakjöt** og verðið þarf ekki að sprengja budduna hjá kúnnanum.”

Lebowski Bar er einnig með **gríساسamloku**, kjúklingavængi, og pizzur, en stolt staðarins eru hamborgararnir og svo eru mjólkurhristingarnir afar vinsælir og Arnar segir að “...Lebowski Bar hefur verið **vinsælasta ísbúðin** á Laugaveginum síðasta ár”

LEBOWSKI  
BAR

2 FYRIR 1  
Á MÁLTÍÐUM  
GILDIR TIL 1. JÚNÍ 2013  
GEGN FRAMVÍSUN PESSA MÍÐA

Laugavegi 20a, 101 RVK, 552 2300, [lebowski.com](http://lebowski.com)

MHM... I COULD  
MARRY THIS  
BURGER! IT'S JUST  
THAT GOOD!

Pepsi Cola

Classic

Kjönni



## Ostborgari, beikonborgari, lúxusborgari frá 790 kr.

Hamborgarar eru sérgrein Snæland videos á grillinu, en auk þess er boðið upp á pítur, báta, samlokur og ýmsa smárétti.

**S**næland video er 28 ára rötgróið fyrirtæki sem hefur alla tíð verið í eigu sama aðila. Fyrsta verslunin var opnuð í Furugrund 3 í Kópavogi. „Við leggjum mikla áherslu á ferskt og gott hráefni,“ segir rekstrarstjórinn Pétur Smárason.

„Sömuleiðis leggjum við mikið upp úr því að nota íslenskt hráefni. Kjötíð, osturinn, brauðið og sósan hjá okkur er allt saman ramm-íslenskt.“

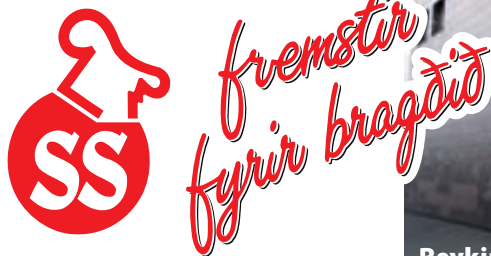
Á grillinu eru hamborgararnir sérgrein Snæland videos og hægt er að fá margar útfærslur af þeim. „Ostborgarinn er alltaf vinsælastur en lúxusborgarinn með egg og beikoni hefur komið sterkur inn undanfarið, ásamt tvöfalda ostborgaranum,“ segir Pétur bætir við að hann og hans fólk hafi frá byrjun gert sitt besta til að halda vöruverði niðri. „Við munum halda þeirri baráttu áfram um ókomna tíð.“

Snæland video notar aðeins kjötvörur frá SS, margverðlaunuðum kjötframleiðanda með gæði og 100% hráefni að leiðarljósi. Viðskiptavinir eru mjög ánægðir

með þessa sérlöguðu borgara sem eru afar vinsælir.

Hamborgarar eru þó ekki það eina sem Snæland video býður upp á á grillinu. Þar er líka hægt að fá pítur, báta, samlokur og ýmsa smárétti. Að auki er fyrirtækið leiðandi í útleigu á kvikmyndum ásamt því að bjóða upp á mikið úrval ísrétta frá Kjörís og sælgæti, með áherslu á íslenska framleiðslu.

En hverjir eru nú helstu kunnarnir sem koma? „Allir,“ segir Pétur. „Ég hef spjallað við níræða konu sem sagði mér að hún kæmi reglulega úr Hátúninu og fengi sér hamborgara á Laugaveginum. Og það eru að koma krakkar alveg niður í fimm ára að kaupa sér hamborgara, franskar og gos,“ segir Pétur, sem vill vera í góðu sambandi við kunnann



þó að rekstrarhliðin krefjist þess að hann sinni öðru en bara afgreiðslu.

Á 28 árum hefur Snæland video opnað staði víðs vegar á höfuðborgarsvæðinu. Nú má nálgast þjónustuna á sex stöðum: í Furugrund og Núpalind í Kópavogi, á Reykjavíkurvegi og Staðarbergi í Hafnarfirði og á Laugavegi í Reykjavík. Svo er einnig Snæland video í Mosfellsbæ sem er í höndum sjálfstæðs rekstraraðila. Á þessum stöðum vinna hátt í hundrad manns sem leggja upp úr þjón-

ustu og gæðum í þeim tilgangi að stuðla að ánægju viðskiptavina, í takt við markmið Snæland videos.



Hamborgararnir á Snælandvideoi eru alltaf jafn góðir.

MYND/VILHELM



Staðarbergi 2-4  
221 Hafnarfjörður



Reykjavíkurvegur 72  
220 Hafnarfjörður



Furugrund 3  
200 Kópavogur



Núpalind 1  
201 Kópavogur



Laugavegur 164  
105 Reykjavík