

GRILLIÐ

FIMMTUDAGUR 25. APRÍL 2013

Grillpáttur Villa

Vilhelm Anton Jónsson grillaði á ólíklegustu stöðum í tengslum við þáttinn Út að grilla með Kára og Villa. Hann er mikill grilláhuga- maður og finnst best að elda útivið. **BLS. 2**

Kaldar sósur

Kaldar grillsósur og krydd- smjör eru ómissandi með grillmatnum. **BLS. 4**



Hugsar hlýtt til grillsumarsins 2004

Sjónvarpsþátturinn Út að grilla með Kára og Villa var á dagskrá Skjás eins sumarið 2004. Þar grilluðu þeir bræður **Vilhelm** og Kári Jónssynir á hinum undarlegustu stöðum og fengu góða gesti í heimsókn. Í lok þáttar var svo samið lag sem gestir sungu með þeim.

Matreiðsluþættir eru eins misjafnir og þeir eru margir. Sumir eru mjög hefðbundnir en í öðrum er leitast við að brjóta formið og fara nýjar leiðir. Eins eru hugmyndirnar að baki þáttunum afar misjafnar. Þátturinn Út að grilla með Kára og Villa, sem sýndur var sumarið 2004, skar sig úr öðrum matreiðsluþáttum og var örlítið öðruvísi. Bræðurnir Vilhelm Anton Jónsson, eða Villi naglbítur, og Kári bróðir hans stjórnðu þættinum. „Sennilega kviknaði hugmyndin út frá því. „Út að grilla með Kára og Villa hljómaði svo miklu betur en þáttur með nafnið Út að grilla með Einari og Tobba,“ segir Villi og hlær dátt við að rifja þetta upp. „Við bræðurnir erum samt miklir áhugamenn um matargerð en fyrst og fremst var þetta vegna þess að nafnið passaði svo vel.“

Matreiðslu- og spjallþáttur

Þátturinn gekk út á það að Villi og Kári flökkðu um með gasgrill og fóru á óhefðbundna og skrítna staði til að grilla á og fengu til sín góða gesti þangað. „Við vorum til dæmis með einn þátt uppi á gamla RÚV-húsinu, annan í sprengjubyrgi, í hvalveiðiskípi og víðar. Síðan spjölluðum við við gestina um hvað þeir voru að gera og um mat og uppskriftir. Þannig að þetta var svona matreiðslu- og spjallþáttur.“

Sömdu lag í hverjum þætti

Í lok hvers þáttar sömdu þeir bræður alltaf eitt lag á staðnum. „Lagið fjallaði oftast um eitthvað tengt matnum eða staðnum og svo voru gestirnir fengnir til að syngja með

okkur. Eivör Pálsdóttir var í einum þætti og söng með okkur. Þannig að við eigum grilllag með Eivöru.“ Spurður hvort eitthvað af lögnum sé tækt til útgáfu hlær Villi góðlátlega og harðneitar. „Það verður aldrei.“

Alþýðlegur grillþáttur

Villi segir þáttinn hafa verið alvöru grillþáttur og ekkert í ætt við matreiðsluþætti sem teknir séu upp í stúdíóum og heimaeldhúsum. „Þetta var alvöru og stundum hávaðarok, skítalt og vesen. Þá mættu gestir bara með húfur og peysur og við tjölduðum kannski einhverju veislutjaldi. Þannig var þetta mjög raunverulegt og alþýðlegt.“

Mikið pönk og mikill bjór

Eitt sinn reyndu Villi og Kári að fá Ólaf Ragnar Grímsson og Davíð Oddsson í þáttinn eftir að þeir höfðu átt í einhverri deilu. „Við fengum tvo tölvunarfræðinga að mig minnir sem hétu einmitt Ólafur Ragnar og Davíð Oddsson í staðinn.“ Þátturinn var svo kynntur í bak og fyrir undir því yfirskini að Ólafur Ragnar og Davíð Oddsson ætluðu að mæta. Það var ekkert rangt við það en flestir áttu þó von á öðrum mönnum. „Það var mikið pönk og mikill bjór í þessum þáttum.“

Stjórnupáttastjórnendur

Upphafid á þáttunum var þannig að Villi og Kári keyrðu um á stórum bandarískum sportbíl. Svo sátu þeir og drukku bjór



Villi hefur verið viðriðinn sjónvarp í mörg ár og hugsar hlýlega til sumarsins 2004 þegar þátturinn Út að grilla með Kára og Villa var tekinn upp og sýndur. Meðfylgjandi er mynd af þeim bræðrum frá umrædda sumri.

MYNDVALLI

og slökuðu á. „Hugmyndin var að við værum svo miklir stjórnur og þyrftum því ekki að gera neitt. Og þannig var það líka í þáttunum, sem var frábær hugmynd. Björgvin Ploder og allir hinir stilltu upp meðan við sátum og drukkum bjór.“

Skemmtilegast að elda úti

Spurður hvort hann sé mikill áhugamaður um grill svarar Villi játandi. „Mig langar mikið að smíða mér grill sem ég sá á ferða-

lagi um Króatíu. Það er eins og þakrenna í laginu og ofan í rennuna setur maður viðarkubb sem er látinn brenna niður í glóð. Svo er 30 sentímetra teinn með kjöti settur yfir grillið. Þá væri ég til í að eiga svona pönnu frá Murikka sem er fyrir gashitara eða bara til að skella beint á eld. Þannig er ekkert mál að elda hvar sem er.“ Það leynir sér ekki að Villi er áhugamaður um allt sem viðkemur eldamennsku úti við. „Ég ferðast mikið á Land Rovernum mínum og finnst langskemmtilegast að elda og borða úti.“

Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000 Umsjónarmaður auglýsinga: Sigurður Helgi Grímsson, sigurdurhg@365.is, s. 512-5464 Ábyrgðarmaður: Jón Laufdal.

Broil King



ERT ÞÚ KLÁR FYRIR GRILL-SUMARIÐ?

Hjá N1 færð þú gæðagrill og grillvörur fyrir kröfuharða grillmeistara.



N1 VERSLANIR
N1 ÞJÓNUSTUSTÖÐVAR: ÁRTÚNSHÖFÐA | HÁHOLTI | HRINGBRAUT | LÆKJARGÖTU
WWW.N1.IS

N1

Meira í leiðinni

Grillbúðin

BERIÐ SAMAN
VERÐ OG GÆÐI



www.grillbudin.is



**LANDMANN**
Er frá Þýskalandi



GARVIDA
EXTERIEUR

*Garðhúsgögn í
hæsta gæðaflokki*



**Eina séerverslun landsins með grill og garðhúsgögn
Smiðjuvegi 2, Kópavogi, S. 554 0400 - Við hliðina á BÓNUS**



Punkturinn yfir i-ið

Heimatilbúnaðar kaldar grillsósar og kryddsmjör lyfta góðum grillmat upp í hæstu hæðir. Það er lítið mál að útbúa góðar kaldar sósar án þess að styðjast við sérstaka uppskrift. Sem grunn má notast við sýró-an rjóma, hreina jógúrt eða gríska jógúrt. Fint saxaður hvítlaukur er vinsæll og mjög velkominn í grillsósuna en það er líka tilvalið að nota ferskan rauðan chilipipar og sleppa þá fræjunum. Smátt skorin agúrka hentar einstaklega vel í sósuna og ekki má gleyma smátt söxuðum rauðlauk og skalottlauk. Alls kyns sinnep gefa sósunni gott bragð og til að fríska upp á hana er gott að kreista smá sítrónu- eða límónusafa yfir. Ekki má gleyma fersku kryddjurtunum. Steinselja og graslaukur standa alltaf fyrir sínu en það má líka prófa aðrar kryddjurtir eins og basilíku, dill og kóríander. Hefðbundin krydd í kryddstauk eru líka velkomin, eins og paprikukrydd eða jafnvel Season All. Gráðaostur og annar mygluostur gefa líka grillsósunni skemmtilegt bragð. Salt og pipar í lokin setja síðan punktinn yfir i-ið.

Gerð kryddsmjör er enn einfaldari. Í smjörið má blanda söxuðum hvítlauk, rauðum chilipipar, berki og safu úr sítrónu eða límónu. Ferskar kryddjurtir á borð við steinselju, basilíku, graslauk eða kóríander smellpassa einnig í kryddsmjörið. Kryddsmjör hentur ekki bara með nauta- og lambakjöti. Það er ljúffengt með kjúklingi og grilluðum fiski.



Nýtt Spirit S 310



GÆÐI - ENDING - ÁNÆGJA

WWW.WEBER.IS

Á hraðleið inn í daginn

Í bítíð

Heimir og Kolla
Virka daga kl. 6.50 – 9

BYLGJAN
989