

SUMARGRILL

FIMMTUDAGUR 23. APRÍL 2015

Kynningarblað MS, N1, Járn og gler og SS



heimkaup.is

GRILLÚRVALIÐ

ER HJÁ OKKUR

weber

LANDMANN

- FRÍ HEIMSENDING
- TILBOÐ OG KAUPAUKAR
- SAMSETNING AÐEINS 3.990,-



HEIMKAUP

Smáratorgi 3 · 201 Kópavogi · 550 2700

Einræðisherrann við grillið

Pótt Eyjólfur Kristjánssyni þyki gaman að grilla eignaðist hann sitt fyrsta grill seint á lífsleiðinni. Ýmiss konar kjötmeti er vinsælast hjá fjölskyldunni en grilluð Klaustursbleikja telst þó til hátíðarréttu heimilisins. Hann er nægjusamur þegar kemur að tækjum og tólum.

Tónlistarmaðurinn góðkunnur Eyjólfur Kristjánsson er mikill matgæðingur og þykir fátt skemmtilegra en að grilla góðan mat í skemmtilegum félagsskap. Það var þó ekki fyrr en árið 2001 sem hann eignaðist fyrsta grillið, eða réttara sagt helmung í grilli, þegar hann kvæntist eiginkonu sinni. „Fyrir þann tíma hafði ég aldrei átt grill en við giftinguna má segja að ég hafi eignast helmunginn í grillinu hennar. Það var nú svo sem ekki merki-legt, þetta fyrsta grill okkar hjóna, en þarna hófst grill-sagan sem stendur enn yfir og mun vonandi standa yfir í mörg ár.“

Hann segir ýmis grill hafa komið og farið gegnum árin sem liðin eru, bæði stór og smá, en alltaf hafi verið mikil stemning í kringum grilltíma fjölskyldunnar enda miklir matgæðingar þar á ferð og unnendur góðs grillmatar. Ýmiss konar kjötmeti er vinsælast á grillinu að sögn Eyjólfur þótt stöku sinnum detti á það eitthvað annað eins og fiskur og jafnvel kjúklingur.

„Ég sló svo heldur betur í gegn

hjá fjölskyldunni fyrir einhverju síðan þegar mér datt í hug að grilla bleikju einn góðan veðurdag. Sá réttur er í miklu upphaldi á heimilinu og allir hlakka til þegar hann er á boðstólum. Nú standa yfir flutningar hjá fjölskyldunni og ætli maður noti ekki tækifærið og festi kaup á nýju grilli enda er grillið okkar orðið allslappt verð ég að segja.“

Ekki tækjakall

Eyjólfur segir erfitt að lýsa þeirri tilfinningu sem hellist yfir hann þegar hann grillar. „Mér sýnist þetta vera nokkurs konar drotnunartilfinning. Þegar svuntan er komin yfir bumbuna og grillspaðinn kominn í hönd, þá fær maður svona einræðisherraheilkenni! En þetta er alltaf skemmtilegt og ekki síst þegar vel viðrar á mannskapinn.“

Hann er nægjusamur þegar kemur að grilltækjum og tólum. „Ég legg frekar áherslu á góðar tangir, verklega spaða og nú síðast vandaða grillbursta eftir að ég drap næstum féлага minn Stefán Hilmarsson.



„Ég legg frekar áherslu á góðar tangir, verklega spaða og nú síðast vandaða grillbursta,“ segir Eyjólfur Kristjánsson.

MYND/GVA

Þá var hann í grillveislu heima hjá mér og það stóð í honum vír úr grillburstanum sem hafði laumad sér í T-beinssteikina hans. Sem betur fer komst hann á spítala við illan leik og bjargaðist.

Ekki veit ég hver hefði átt að syngja með mér „Nínu“ ef illa hefði farið. Því hvet ég fólk endilega að kanna ástand virbustanna áður en teinar eru hreinsaðir.“

Grilluð Klaustursbleikja (fyrir 4)

Keyrið á löglegum hraða út í Hagkaup, til dæmis í kjötbörðið í verslun þeirra í Garðabæ. Kaupið þrjú góð flök af Klaustursbleikju. Keyrið heim á leið og aðeins hraðar núna þar sem vaktaskipti standa yfir hjá lögreglunni, en ekki mjög hratt þó.

Takið grillbakka og setjið álpappír í botninn og hliðarnar, komið bleikjunni fyrir og kryddið hana með til dæmis „Best á fiskinn“ og svolítið vel af Garlic Powder frá McCormick. Hellið slatta af Extra Virgin-ólífuolíu yfir flökin og látið standa í um eina klukkustund, jafnvel lengur.

Labbið með bakkann út á pall eða svalir, horfið vel niður fyrir ykkur svo þið hrasíð ekki í stiganum eða tröppunum (algengt vandamál á mínu heimili).

Komið bakkanum fyrir á grillinu sem búið er að hita fyrirfram á mesta hita og lokið því svo. Þetta tekur um 9-11 mínútur og þá er bleikjan tilbúin. Látið hana standa í 3-4 mínútur áður en hún er snædd og þá gjarnan með kaldri grillsósu, helst frá Kjötkompaníi í Hafnarfirði, og góðu salati.

Mátulega köld flaska af Sauvignon Blanc-hvítvíni gerir þessa upplifun enn betri fyrir þá sem stunda slíkt.

GRILLUM ÍSLENSKT
LAMBAKJÖT

Í ALLT SUMAR

ICELAND LAMB

KJÖTBANKINN
FERSKLEIKI
FAGMENNSLA

KJÖTAFURÐASTÖÐ

KJÖTBANKINN | FLATAHRAUNI 27 | 220 HAFNARFIRÐI
565 2011 KJOTKBANKINN@KJOTKBANKINN.IS

Grillaðu í sumar með **HEINZ**



N1 býður gæðavörur frá Landmann

Landmann er þýskt gæðafyrirtæki og stærsti framleiðandi grilla í Evrópu. N1, í samstarfi við Grillbúðina sem flytur inn Landmann-vörurnar, býður viðskiptavinum sínum nú upp á hin frábæru Landmann-grill og fjölda fylgihluta frá merkinu.

N1 hefur í gegnum tíðina flutt inn mikið af grillvörum en okkur langaði að bjóða upp á heildstæða línu. Þegar Grillbúðin kynnti okkur fyrir hinu gamla og gróna vörumerki Landmann leist okkur strax vel á það. Við ákváðum í framhaldinu að hefja samstarf við Grillbúðina og taka þessar vörur inn með það að markmiði að samrýma vöruúrvalið og bjóða upp á gott merki af góðum gæðum," segir Kristján Rósinkrasson, vörustjóri N1.

Gamalgroíð merki

„Landmann er þýskt fyrirtæki og stærsti framleiðandi grilla og garðhúsgagna í Evrópu," segir Einar Long hjá Grillbúðinni sem flytur inn Landmann-grillin og -grillvörurnar en Grillbúðin hefur verið starfrækt í níu ár og því með talsverða reynslu á markaðnum. Reynslan er ekki síðri hjá Landmann en fyrirtækið hóf framleiðslu á gasgrillum upp úr 1960. „Landmann-gasgrill hafa verið seld á Íslandi í 13 ár og margsannað að þau henta mjög vel fyrir íslenskar aðstæður," segir Einar og bætir við að afar örugg og góð varahlutabjón-

usta stuðli einnig að lengri endingu Landmann-grilla.

Tækninýjungar

Einar greinir frá því að þau grill sem verði til sölu hjá N1 séu búin nýrri tækni sem heitir PTS (Power Thermal Spreading). „Þessi tækni stuðlar að einstaklega jafnri hitadreifingu sem fæstir keppinautar Landmann ná. Þetta hefur nýlega verið staðfest með hitaprófunum af hlutlausum aðilum," lýsir Einar sem er afar ánægður með samstarf Grillbúðarinnar og N1. „Nú hafa viðskiptavinir okkar aðgang að vörum frá Landmann um allt land í gegnum þjónustustöðvar N1. Um leið eru þjónustustöðvar N1 komnar með heildstætt úrval af grillum og grillvörum í hæsta gæðaflokki fyrir viðskiptavinum sína."

Gott úrval

Það sem heillaði

forsvarsmenn N1 fyrst og fremst við Landmann-vörurnar voru gæðin en ekki síður mjög sam-



Kristján Rósinkrasson hjá N1 og Einar Long hjá Grillbúðinni eru afar ánægðir með samstarfið.

MYND/ERNIR

keppnishæft verð.

Úrvalið af Landmann-vörum í N1 verður dágott. „Við leggjum áherslu á að bjóða upp á það sem viðskiptavinir okkar spyrja helst um og uppfyllum þannig þarfir þeirra. Síðan getum við alltaf bætt við úrvalið ef þörf krefur," segir Kristján.

Hann segir mest keypt af

grilláhöldum þar sem fólk endurnýi þau reglulega. „Við erum þó sérstaklega stolt af Landmann-grillunum. Grill í dag eru alltaf að verða betri en samt einfaldari og skemmtilegri í notkun. Ekki skemmir fyrir að verðið á þeim eru mjög gott."

Tíu þúsund króna afsláttur er

af Landmann-grillunum á N1 um þessar mundir sem er sama verð og hjá Grillbúðinni. Eitt grill verður á kortatilboði í maí enda flestir komnir í sumarskapið þá og um að gera að hlakka til skemmtilegra grillstunda í sumar með góðum grillum frá Landmann.

Ekki fikta stanslaust í matnum

Sumarið er að koma þrátt fyrir allt og ekkert kemur fólki betur í sumarskapið en ilmandi grillreykur um hverfið. Sjónvarpskokkarnir Emeril Lagasse og Bobby Flay eru þaulvanir grillarar og hér eru nokkur góð grillráð sem þeir félagar gáfu á lífsstílssíðu Forbes.

- Til að ná jafnri eldun ætti kjötið að hafa náð stofuhita áður en það fer á grillið.
- Leyfið grillinu að hitna vel áður en kjötið fer á. Hitinn ætti að vera orðinn það mikill að ómögulegt sé að halda lófnum yfir grillinu í meira en tvær sekúndur.
- Gasgrill eru mun fljótari að hitna en kolagrill. Kolum þarf að gefa minnst hálf-tíma eftir að kveikt hefur verið í þeim þar til þau eru orðin alveg grá.
- Passið að grillið sé hreint. Góð regla er að hita það vel með lokið á í korter og bursta svo vel yfir grindina með bursta áður en farið er að elda.
- Berið olíu á grillgrindina þegar hún er orðin heit, áður en kjötið fer á.
- Veljið gott kjöt í samráði við fagfólkið í kjötbörðinu og horfið í futurendurnar.
- Ekki fikta stanslaust í matnum

á grillinu og hafið grillið lokað. Reykurinn sleppur út ef stöðugt er verið að opna grillið og snúa sneiðunum og maturinn missir bragð. Halda skal jöfnu hita með lokið á og yfirleitt er nóg að snúa kjötinu einu sinni.

■ Ef stöðugt er verið að snúa sneiðum rennur fita niður í grillið og logarnir gjósa upp. Notið tangir til að snúa kjötinu þar sem safinn rennur úr ef stungið er í kjötið með gaffli.

■ Grillsósuna ætti ekki að pensla á kjötið fyrr en undir lok eldunartímans þar sem sósan brennur hratt.

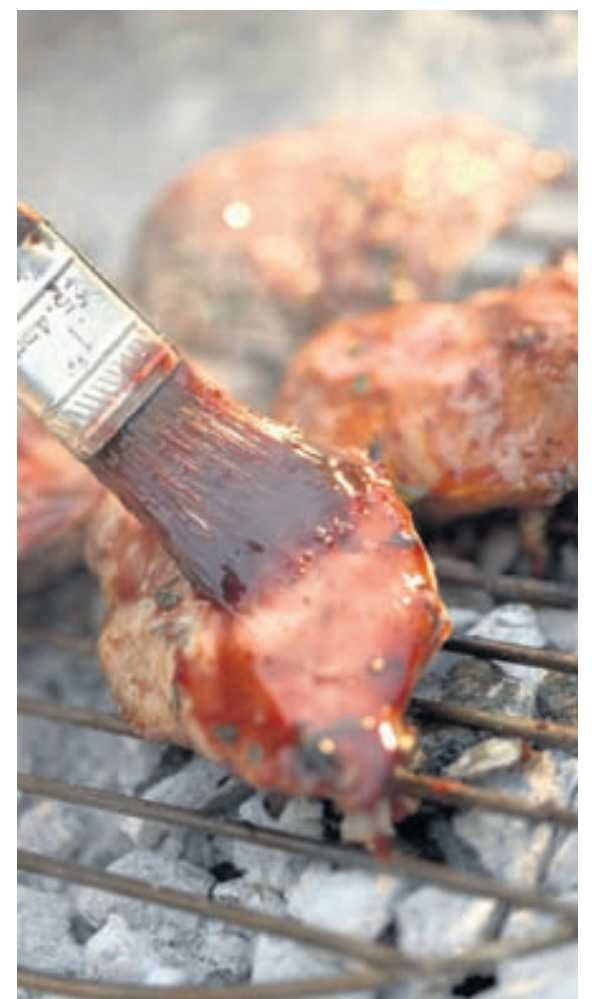
■ Notið hitamæli til að maturinn verði hvorki ofeldaður né hálfhrár.

■ Leyfið kjötinu að bíða aðeins eftir að það er komið af grillinu áður en það er skorið og borið fram.

www.forbes.com



Veljið gott kjöt á grillið og fáid ráðleggingar fagfólks í kjötbörðinu. Kjötið ætti að hafa náð stofuhita áður en það fer á grillið.



BBQ-sósan brennur hratt og því ætti ekki að pensla hana á kjötið fyrr en undir lok eldunartímans.



Nýjasta leyndarmálið þitt í eldhúsinu er komið í næstu búð. Hrefna Sætran lagaði og smakkaði til fjórar ómótstæðilegar sósur sem bíða þess að þú uppgötvir þær. Hún setti þær á krukkur sem þú getur gripið með næst þegar þú átt leið hjá með innkaupakörfuna. Þær eru hver annarri girnilegri.

Yuzu Jalapeno, Kremuð Chili, Reykt Chili Béarnaise eða **BBQ Anís** — hverja þeirra viltu prófa fyrst?

Grillað meðlæti gerir matinn enn betri

Það er svo skemmtilegt að taka fram grillið á vorin og prófa sig áfram með nýjungar í matargerðinni. Hér eru nokkrar uppskriftir að girnilegu meðlæti með kjöti eða fiski sem hægt er að gera á grillinu. Grænmeti er sérstaklega gott þegar það hefur verið grillað. Hægt er að grilla nánast allt grænmeti.

Grilluð paprika með kirsuberjatómötum

Það er mjög gott að grilla papriku. Hún verður sæt og góð. Hér er aðferð þar sem paprikan er skorin í helminga og fyllt með tómtum og kryddi. Grillaða paprikan hentar einstaklega vel með grilluðu kjöti.

3 rauðar paprikur

1 pakki kirsuberjatómatar

2 msk. smátt skorin fersk basilíka

2 hvítlauksrif, smátt söxuð

ólífuolía

salt og pipar

Skerið paprikuna til helminga og fjarlægjið kjarnann. Skerið tómatana í tvennt og setjið í skál með basilíku, hvítlauk og olíu. Blandið vel saman. Bragðbætið með salti og pipar.

Setjið paprikuna á grillið með sárið niður og grillið í nokkrar mínútur. Fyllið hana því næst með tómatablöndunni og setjið aftur á grillið í um það bil fimm mínútur. Gott er að nota svokallað „indirekte“ en þá er slökkt á miðvarmanum og maturinn eldast hægar.

Chilli-kartöflur

Þessar kartöflur eru einstaklega góðar og passa vel með grilluðu kjöti. Ef ekki er grill við höndina má gera þetta í ofni.

12 litlar kartöflur

3 msk. ólífuolía

¼ tsk. chilli-duft

½ tsk. paprikuduft

2 tsk. nýmalaður pipar

Þvoið kartöflurnar vel og forsjóðið í 15 mínútur. Best er að setja þær á álpappír sem hefur verið útbúinn eins og bakki, það er brett upp á hliðarnar.

Blandið saman olíu og kryddi.

Veltið kartöflunum upp úr blöndunni þegar þær hafa verið forsoðnar. Setjið á álbakkann og grillið í u.þ.b. 15 mínútur. Snúðið kartöflunum á meðan þær eru að grillast.

Grilluð lárpera með mangó og chilli

Hér er hollt og gott meðlæti sem passar vel með kjúklingi eða svínakjöti.

4 lárperur

1 þroskað mangó, skorið í litla bita

1 rauður chilli-pipar, mjög smátt skorinn

safi úr 1 límónu

1 msk. ólífuolía

3 msk. ferskt kóríander

Skerið lárperuna til helminga. Takið steininn úr. Leggið lárperu-helmingana á heitt grillið með sárið niður. Grillið í smástund.

Blandið mangó, chilli-pipar, límónusafa, olíu og kóríander saman í skál. Setjið blöndu í hverja lárperu og setjið aftur á grillið. Stillið grillið á indirekte og grillið í 3-4 mínútur. Þegar grillað er á indirekte er maturinn á minnst heita partinum á grillinu.

Grillaður aspas

Ferskur aspas er ekta sumarmatur. Hann passar vel með öllum grilluðum mat.

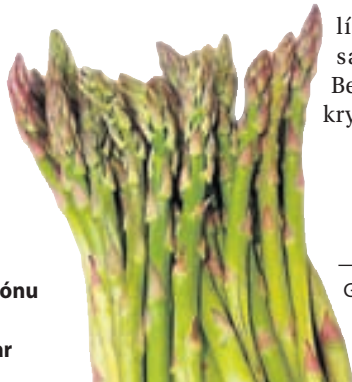
16 grænir, ferskir aspas

4 msk. ólífuolía

safi úr einni sitrónu

1 tsk. salt

nýmalaður pipar



Grillaður aspas getur verið forréttur eða meðlæti með góðum fiski, til dæmis grilluðum laxi.

Skerið neðsta hlutann af aspasinum, þ.e. 1 cm, þar sem hann er harðastur. Setjið ólífuolíu, sitrónusafa, salt og pipar í skál. Veltið aspasinum upp úr blöndunni. Leggið á heitt grill og eldið í 3-4 mínútur þar til hann hefur fengið fallegan grillit. Dreypið smávegis af sitrónuolíunni yfir þegar hann er kominn á disk.

Grillaður maís

Að grilla ferskan maís er bæði einfalt og gott. Hægt er að borða hann heilan eða skera hann niður eftir að hann hefur verið grillaður.

4 maískólfar, ferskir

150 g smjör

1 límóna, safi og borkur

1 rauður chilli-pipar, fræhreinsaður og smátt skorinn

2 msk. ferskt kóríander, smátt skorið

salt

Fjarlægjið blöðin utan af maísnum. Penslið hann með olíu áður en hann er settur á grillið. Grillið á meðalhita í 15-20 mínútur eða þar til hann er orðinn mjúkur og gullinn á lit. Snúðið nokkrum sinnum á meðan. Ef maísinn hefur verið soðinn fyrst þarf hann styttri tíma á grillinu.

Hrærið saman smjör, límónubörk, límónusafa og chilli-pipar. Berið maísinn fram með kryddsmjörinu og salti.



Það er eftirvænting í loftinu þegar grilltímabilið hefst. Það er svo gaman að grilla.



Lárpera er einstaklega holl og góð. Hana er hægt að grilla.



Paprika er einstaklega góð þegar hún hefur verið grilluð. Hægt er að grilla hana eina og sér eða fylla hana með tómtum. Uppskriftn fylgir hér.



Grillaðar kartöflur með chilli-pipar passa einstaklega vel með kjöti.

Gleðilegt grillsumar með Gott í matinn

Dagatalið segir að sumarið sé komið og þótt veðurguðirnir virðist ekki alltaf vera á sama máli er um að gera að reyna að líta björtum augum á tilveruna, setja upp sólgleraugun og byrja að grilla. Það verður bara að hafa það þó að þú þurfir að halda á regnhlíf eða klæðast úlpu á meðan því grillmat er svo góður að það er þess virði hvernig sem viðrar.

Á vefsíðunni gottimatinn.is er að finna fjöldann allan af gómsætum og girnilegum grilluppskriftum sem gaman er að prófa. Á síðunni er sérstakur flokkur fyrir sumarlegar uppskriftir þar sem finna má rétti eins og fyllt grillbrauð með camembert, grilluð fyllt laxastykki með ferskum jurtum og gráðaosti, alls kyns ljúffenga hamborgara, sumarleg salöt og fleira til. Bara lesturinn á þessum uppskriftum nægir til að koma manni í sumarskap og því ekki seinna vænna að kíkja í heimsókn og velja sér einhvern rétt til að prófa.

Á síðunni er jafnframt haldið úti stórskemmtilegu og fjölbreyttu matarbloggi sem er kjörið að kíkja á til að fá innblástur og góðar hugmyndir. Við erum nokkuð viss um að það er spennandi grillsumar fram undan hjá þeim og því tilvalið að fylgjast vel með – hvernig sem viðrar.





LANDMANN

GÆÐA GASGRILL

Í MEIRA EN 40 ÁR!

Brennarnir eru hjarta gasgrillsins

en það er ekki nóg að horfa á fjölda eða afl því lykilatriðið er hitadreifingin. Misjafn hiti leiðir til þess að sumt brennist meðan annað er óeldað.



PTS hitadreifikerfið tryggir jafnari hitadreifingu en áður hefur þekkt. Þetta sést vel þegar hitamyndir af venjulegum grillum eru bornar saman við myndir af Landmann með PTS hitadreifikerfinu!



PTS hitadreifikerfið

Án PTS

~~129.990,-~~
114.990,-

~~109.990,-~~
89.990,-

LANDMANN

Miton 4

Þetta grill er með fjórum brennurum og stærra eldunarsvæði. Að sjálfsögðu einnig úr ryðfrú hágæða stáli. PTS hitadreifikerfinu!

- Búið PTS hitadreifikerfinu
- 4 ryðfrír brennarar með rafkveikju
- Hliðarhella
- Tvöfalt lok með innbyggðum hitamæli
- 4 hjól þar af 2 læsanleg
- Eldunarsvæði 70 x 46

LANDMANN

Miton 3

Glænytt grill frá Landmann. Miton línan er úr hágæða ryðfrú stáli og kemur með hliðarhella og hitamæli í loki. PTS hitadreifikerfinu!

- Búið PTS hitadreifikerfinu
- 3 ryðfrír brennarar með rafkveikju
- Hliðarhella
- Innbyggður hitamælir í loki
- Eldunarsvæði 58 x 46 cm



Kynningarverð
159.990,-

LANDMANN

Avalon 4 brennara

Ný og endurbætt útgáfa af þessu verðlaunagrilli frá Landmann. Þetta grill er búið PTS hitadreifikerfinu!

- Lok úr burstuðu stáli
- 4 brennarar úr stáli og hliðarhella
- Grillbotninn er Postulíns Emaleraður að innan og utan sem tryggir lengri endingu



RAFDRIFINN GRILLTEINN

Kynningarverð
249.990,-

LANDMANN

Avalon 5 brennara

5 brennarar. Grillið er einnig búið einum innrauðum (infrared) fyrir snöggsteikingu. PTS hitadreifikerfinu!

- Gashella í hliðarborði
- Grillteinn með rafmagnsmótor
- Grillgrindur eru úr pottjárni til að skapa sem mestan yfirborðshita
- 1 Innrauður (Infrared) brennari fyrir snöggsteikingu
- Gefur álika hita og bestu gerðir kola.
- 3 brennarar úr ryðfrú stáli
- 1 Bakbrennari fyrir grilltein

FYRIR ÞÁ KRÖFUHÖRÐU!



~~599.990,-~~
499.990,-

LANDMANN

Avalon 6 brennara

Hér er ekkert til sparað - sannkallað útielidhúsi! Samtals sex brennarar. Innrauður (Infrared) brennari og bakbrennari fyrir rafdrífna grillteinninn. Borðplata úr granít og innbygggt kælibox. Yfirbreiðsla fylgri! 150 kg

- eins gott að heimsendingin er frí!
- Hliðarhella úr granít
- Hitamælir í loki
- Grillteinn með rafmagnsmótor
- Innrauður (infrared) bakhitari sem tryggir jafna grillun á snúningsspinninum
- Risastór grillflötur: 91x45,5 sm
- Innbyggð LED lýsing
- Ofn. ofl.



~~34.990,-~~
79.990,-

LANDMANN

Falcon 3 brennara

Mjög vandað grill á fallegum viðarvagni. Frábært verð!

- 3 ryðfrír brennarar
- Grillflötur 58 x 46,5
- Viðarvagn úr sænskum Hillerströps við.
- Hitamælir í loki
- Rafkveikja

GLÆSILEGUR VIÐARVAGN



~~109.990,-~~
84.990,-

LANDMANN

Falcon 3 brennara með hliðarhella

Hér er Falcon 3 grillið komið með hliðarhella.

- 3 Ryðfrír brennarar og hliðarhella.
- Grillflötur 58 x 46,5
- Hitamælir í loki
- Rafkveikja

MED HLIÐARHELLU

LANDMANN

Þýska fyrirtækið Landmann hefur þjónað grillmarkaðinum í meira en 40 ár.

Við erum því einstaklega ánægð að geta boðið viðskiptavinum okkar þessi vönduðu grill á frábæru verði - og auðvitað er frí heimsending!

KAUPAUKI
MEÐ LANDMANN
GRILLUNUM!

Russell Hobbs

Flottar rafmagns salt- og piparkvarnar frá Russell Hobbs með innbyggðu ljósi fylgja öllum LANDMANN grillunum!



Heimkaup.is er stærsta netverslun á Íslandi!

Öryggi - Ekkert mál að skila eða skipta

Augljós kostur við að versla við innlenda risavefverslun og vöruhús eins og Heimkaup.is er að ekkert mál er að skila eða skipta ef upp koma vandamál.

Hægt að greiða við afhendingu

Ólíkt mörgum netverslunum býðst þér einnig að greiða með peningum eða korti við afhendingu vörunnar. Öruggara verður það ekki.

Frí heimsending samdægurs

Pantaðu fyrir kl. 17:00 og við sendum frítt heim samdægurs á höfuðborgarsvæðinu - næsta dag víðast hvar á landsbyggðinni. Frítt ef pantað er fyrir 4.000,- eða meira.

Heimkaup.is

Smáratorgi 3 · 201 Kópavogi · 550 2700

HEIMKAUP 

Þrjátíu ár á markaði

Í ár eru liðin þrjátíu ár síðan Genesis-grillið frá Weber kom fyrst á markað. Segja má að grillið hafi markað upphafið að því stórfyrirtæki sem Weber er orðið í dag.

Fyrir árið 1985 var Weber lítið fyrirtæki í Norður-Ameríku sem var þekkt fyrir framleiðslu á kolagrillum. „Weber var þekkt fyrir kolagrillin sín frá því að stofnandinn, George Stephen, fann upp og hannaði fyrsta kúlukolagrillið árið 1952 sem þótti mikil bylting á þeim tíma,“ segir Sævar Þ. Guðmundsson, starfsmaður Járns og glers, umboðsaðila Weber á Íslandi. Hann segir Weber hafa viljað gera betur með sitt fyrsta gasgrill en aðrir á markaðnum. „Öll gasgrill á þessum tíma höfðu steina eða hraunmola til að dreifa hitanum og til að reyna að ná því bragði sem kolagrill gefur en þeir höfðu þann galla að drekka í sig alla fitu sem svo kviknaði í og brenndi það sem verið var að grilla. Þetta vildu hugmyndasmiðir Weber leysa og koma með eitthvað nýtt.“



Sævar Þ. Guðmundsson hjá Járni og gleri við nýtt Weber-grill.

MYND/ERNIR

Lausnin fundin

Eftir mikla hugmyndavinnu, prófanir og margar feitar steikur grillaðar töldu þeir sig vera komna með lausnina; V-laga járn með nákvæmlega réttum halla til að taka við fitunni sem rann síðan niður framhjá brennurunum og niður í bakka sem safnaði saman allri fitu. Þegar fitan lenti á heitum járnunum þá myndaðist reykur sem gaf bragð í það sem verið var að grilla. „Einn daginn var borin fram steik fyrir George Stephen, grilluð á þessu nýja gasgrilli sem var í hönnun og þegar hann



sagði: „Þetta er það sem ég kalla alvöru kolagrillaða steik!“ þá voru þeir fullvissir um að rétta lausnin var fundin,“ útskýrir Sævar. Á þessum þrjátíu árum hefur Genesis-grillið tekið ýmsum útlitsbreytingum, en það sem þótti mesta byltingin með þessu nýja grilli, bragðburstirnar, fitusöfnunarbúnaðurinn og aðrir hlutir sem þóttu nýjungar á þeim tíma eru enn óbreyttir.

Fyrsta Genesis-grillið frá Weber frá árinu 1985.

Grænmeti á grillið

Margt grænmeti bragðast einstaklega vel grillað og passar vel við flest allt kjöt- og fiskmeti. Grillmeistarar landsins ættu því endilega að prufa sig áfram í vor og sumar með sem fjölbreyttustum tegundum sem í boði eru hérlendis.

Grillaður kúrbítur er til dæmis frábært meðlæti en hann er skorinn þversum í nokkrar tæplega 0,5 cm þykkar sneiðar. Þær eru penslaðar með olíu og kryddaðar með salti og pipar eða öðru kryddi. Hentar vel með flestu kjöti og fiski.

Grillaðar gulrætur gætu virst framandi en þær bragðast vel með flestum grillmat. Þá er gott að nota stærra gulrætur og sneiða þær þversum í nokkrar sneiðar. Þær eru fyrst settar í sjóðandi vatn í 1-2 mínútur, kældar og því næst penslaðar með olíu og kryddaðar að smekk áður en þær eru settar á grillið.

Grillaðir ferskir maísstönglar eru frábært meðlæti með kjöti og sem aðalréttur. Ysta lagið er hreinsað af og þeir lagðir í bleyti í 10 mínútur. Næst eru þeir penslaðir með olíu og kryddaðir eftir smekk en salt og pipar er klassísk blanda. Stönglarnir eru grillaði í 10-15 mínútur og passa þarf að snúa þeim reglulega svo allar hliðar grillist. Venjulegt smjör eða gott kryddsmjör fullkomnar svo eldamennskuna. Ef ferskir stönglar fást ekki má bjarga sér með frosnum.

Ferskur aspas er sérstaklega ljúffengur með flestu kjöti. Honum er velt upp úr olíu, kryddaður með salti og pipar og grillaður skamma stund á vel heitu grilli.



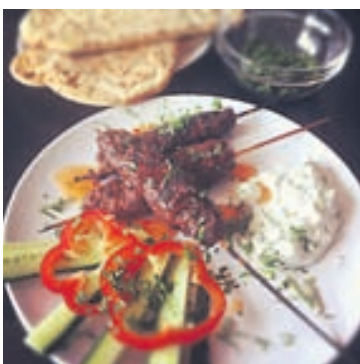
Grillar meira að segja ostaslaufur

Grillið og verið glöð er hálfert mottó hjá Hreggviði Ársælssyni enda grillar hann allan ársins hring. Honum finnst grillmat vera bestur og hefur gaman af því að bjóða vinum heim til sín til að njóta góðra stunda og matar.

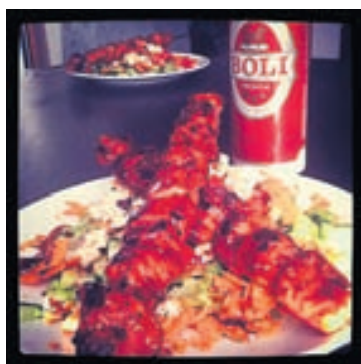
Hreggviður Ársælsson, grafískur hönnuður og grillari með meiru, grillar allan ársins hring og segist gera það svo lengi sem það sé ekki sunnan þrjátíu stormur. „Ég ólst upp við það að það var mikið grillað á heimilinu. Þó það væri snjór langt upp í mitti á Akureyri þar sem ég bjó þá var snjórinn bara mokaður frá og grillið notað.“

Hreggviður segir grillmat einfaldlega vera besta matinn enda grillar hann alla vega tíu sinnum í mánuði. Hann segir að það sé alltaf hægt að grilla, ef veðrið er brjál- að þá klæðir hann sig bara betur. „Ég grilla um það bil alltaf þegar mig langar til, það er engin regla á því. Fólk fannst merkilegt að ég væri meira að segja farinn að grilla ostaslaufur, en þetta er bara eins einfalt og hægt er. Ég stekki bara út á pall og grilla þær þannig að það kemur meiri stemning í þær og þær verða betri við morgunverðarborðið,“ segir hann og brosir.

Ostaslaufur eru ekki það eina sérstaka sem Hreggviður hefur grillað því í fyrrasumar datt honum í hug að skella snjókrabba á grillið. Krabbinn var að vísu forsoðinn en Hreggviður segir það hafa skapað ákveðna stemningu að hita hann á grillinu. „Fólk ætti endilega að hugsa út fyrir kassann



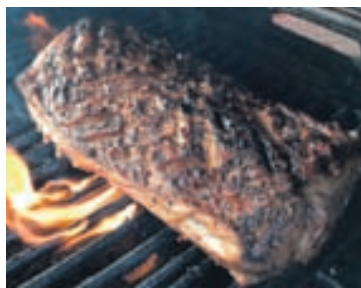
Kofta kebab. Hreggviður er duglegur að taka myndir af matnum og setja þær á Instagram.



Teriyaki-spjót og uppáhaldsbjór Hreggviðs sem honum finnst gott að drekka á meðan hann grillar.



Pepperoni-pítsa



Lambahryggur

og prófa sig áfram, ekki alltaf grilla bara það sama. Það besta sem ég fæ til dæmis er grilluð hrossalund, jafnvel beikonvafin. Það gleymist hins vegar oft í grillheiminum að einföldustu mínútusteikur sem kosta varla neitt geta verið hinn besti matur ef þær eru matreiddar og grillaðar rétt. Ef til dæmis

nautamínútusteikum eða svínasnitsemi er leyft að liggja í góðum legi þá brotnar það niður og verður mjög skemmtilegt, meyrir undir tönna og bragðgott.“

Hreggviður á erfitt með að gefa uppskrift að góðri steik því uppskriftirnar eru aðeins í höfðinu á honum sjálfum og í þeim eru



Hreggviður er hrifinn af kolagrillinu en segir gasgrillið vera hentugra á heimilinu. Hann notar kolagrill þegar hann er á ferðalögum og hefur tíma en væri til í að eiga hvort tveggja heima hjá sér.

hlutföll óljós og aðallega „dassað“. „Ég á mikið af uppskriftabókum sem ég styðst við en mér finnst skemmtilegra að brjóta allar uppskriftir upp. Mér finnst gaman að sjá í uppskriftum að það sé hægt að fara aðrar leiðir sem mér finnst

alltaf skemmtilegra að fara. Þegar ég grilla rautt kjöt þá er það einfalt, bara salt og pipar og ekkert meira með því. Þegar ég er með svínakjöt eða kjúkling þá leik ég mér meira með olíu, edik, rauðvins- eða bjórblöndur.“



Helsta nýjungin frá SS er Fjörulambið sem kemur á markað á næstu dögum. „Við erum mjög spenntir fyrir þessari línu. Í kryddlöginn notum við söl sem gefur kjötinu örflittinn sjávarkeim en alls ekki yfirþyrmandi,“ lýsir Jón. MYND/STEFÁN

Fjörulamb frá SS er tilvalið á grillið

Grillsumarið er hafið hjá SS. Þar á bæ verður boðið upp á 25 tegundir af kjötvörum á grillið í sumar. Þar ber hæst Fjörulambið sem SS hefur þróað og kemur nýtt á markað á næstu dögum. Lambið fær dálitinn sjávarkeim frá sölvum sem eru notuð í kryddblönduna.

Úrvalið af grillvörum er svipað í sumar og síðastliðin ár. Við bjóðum upp á 25 kjötvörur, sumar klassískar og aðrar nýjar, en allar úr íslensku kjöti,“ segir Jón Þorsteinsson vöruþróunarstjóri SS. Vinsælasta grillkjötið að sögn Jóns er SS kryddlegið sem hefur verið á markaði í fjölmörg ár og er sívinsælt meðal landans. „Í þeirri línu eru aðallega lambatvírifjur og lærissneiðar og ein tegund af svínakótelettum,“ segir hann og telur upp fleira sem er tilvalið á grillið. „Við bjóðum til dæmis upp á hálfleri en það er læri sem er sagað eftir endilöngu. Það er helmingi þynnra en venjulegt læri sem gerir eldunartímann styttri og því mjög gott að grilla það. Þá er kryddlegna folaldakjötið einnig mjög gott,“ segir Jón og bendir á að folaldakjötið sé að verða mun eftirsóttara en áður. „Fólk er að átta sig á hvað þetta er gott kjöt, enda er varla hægt að klúðra því, það er alltaf mjúkt og gott.“

Fjörulamb án aukefna

Helsta nýjungin frá SS er Fjörulambið sem kemur á markað á næstu dögum. „Við erum mjög spenntir fyrir þessari línu. Í kryddlöginn notum við söl sem gefa kjötinu örflittinn sjávarkeim en alls ekki yfirþyrmandi,“ lýsir Jón en fjórar tegundir verða í boði í línunni. Það eru læri, file, rib-eye og framhryggjarsneiðar. „Línan er einnig án allra aukefna en við höfum verið að fikra okkur áfram

í þá átt hin síðari ár enda talsverður áhugi fyrir því hjá neytendum okkar.“

Virk vöruþróun

Fjörulambið er afrakstur öflugra vöruþróunarstarfs sem fram fer innan SS. „Við prófum gríðarlega margt sem aldrei kemur á markað,“ segir Jón glettinn en hugmyndirnar að nýjum vörum koma víða að. „Við fáum hugmyndir frá neytendum, starfsmönnum og öðru fólki sem við vinnum með. Hjá SS starfar vöruþróunarhópur sem samanstendur af fólki úr markaðsdeild, sölu- og framleiðsludeild og hann leggur línurnar um hvað við viljum þróa áfram og hvað er vænlegt til árangurs,“ segir Jón en stór hluti af starfinu snýst einnig um að elda og smakka. „Oftast fer það fram hér innanhúss en stundum sendum við vörur út í smakk. Við höfum til dæmis sent mat sem ætlaður er börnum í leikskóla til að fá umsögn um hvað þeim finnst. Þannig fáum við hugmynd um hvort við séum á rétttri leið.“

Hálfúrbeinuð læri þægileg

SS byrjaði á því í fyrra að hálf-

úrbeina öll kryddlegin læri og framhald verður á því í ár. „Þá tókum við út tvö bein úr lærinu, rófubein og mjaðmabein, en skiljum leggin eftir. Með þessu móti er mjög auðvelt að skera lærið niður því það þarf ekki að sneiða fram hjá beinum. Að auki fær fólk mun meira af kjöti og minna af beinum í pakknum,“ segir Jón en þessari nýjung hefur verið mjög vel tekið. „Fólk er mjög ánægt enda mun auðveldara að eiga við lærið í þessu formi.“

Pylsuúrval eykst

Pylsumenningin á Íslandi hefur þróast talsvert síðustu ár og endurspeglast það í úrvalinu hjá SS. „Við erum með fjölmargar tegundir á grillið. Til dæmis ítalskar grillpysur og katalónskar bratwurst-pysur sem fengu gullverðlaun í síðustu fagkeppni kjötiðnaðarmanna. Við erum einnig með hefðbundnar bratwurst-pysur, pólskar pysur, danskar pysur og svo þessar klassísku SS-pysur,“ telur Jón upp. Hann segir að áhugi fólks á pylsum hafi aukist mjög og það sé mjög þakklátt fyrir auknið úrval af íslenskum útgáfum þeirra.



ÚRVALIÐ AF GRILLVÖRUM FRÁ SS ER MIKIÐ. HÉR ER BROT AF ÞVÍ SEM Í BOÐI ER.



Grillaðir eftirréttir eru ljúffengir

Það er hægt að nýta grillið í meira en að grilla kjöt. Hægt er að matreiða á grillinu forrétti, aðalrétti og eftirrétti. Til dæmis er hægt að baka bæði brauð, pítsur og kökur á grillinu. Best er að nota gasgrill því þá er hægt að stýra hitanum. Ef grillið er með þremur brennurum er oft gott að slökkva á þeim sem er í miðið þannig að hitinn sé ekki beint undir. Með heitum eftirréttum af grillinu er frábært að hafa ís.

Grillaðar ferskjur með portvíni og mascarpone (fyrir fjóra)

250 g mascarpone
1 egg
3 msk. sykur
Safi og börkur af einni sítrónu
4 ferskjur
1 dl portvín

Setjið egg í skál ásamt 2½ msk. af sykri og þeytið saman. Mascarpone er settur í aðra skál og hræður vel út. Hrærið síðan eggjablöndunni varlega saman við ostinn og gætið að því að ekki séu kekkir í blöndunni.

Hrærið síðan sítrónusafa og sítrónuberki saman við. Skerið ferskjurnar í tvennt og takið steininn úr. Setjið út í skál með portvíni og látið marínast í að minnsta kosti 30 mínútur.

Takið ferskjurnar úr og hitið upp portvínið ásamt ½ skeið af sykri og látið malla í smástund þar til blandan þykknar. Grillið ferskjurnar á heitu grilli. Penslið þær með portvíninu og snúði á grillinu.

Berið ferskjurnar fram með mascarpone-kreminu og portvíninu.



Ferskan ananas er auðvelt að grilla og öllum finnst hann dásamlegur.

Grillaður ananas með karamellusósu (fyrir fjóra)

Ferskur ananas er einstaklega góður þegar hann hefur verið grillaður. Skerið innsta kjarnann frá. Ananasinn er góður með vanilluís.

1 ferskur ananas

Skerið toppinn og botninn af anasinum og skiptið honum síðan í átta hluta.

Gott er að strá smá sykri yfir ananasinn áður en hann er settur á grillið. Þá fær hann fljótt á sig gullinn blæ. Berið fram með karamellusósu og vanilluís.

Karamellusósa

2 dl rjómi



Það er auðvelt að skella í eina brúnköku og baka á grillinu.

1 dl púðursykur
1 dl ljóst síróp
100 g smjör

Hitið rjómann, sykurinn, síróp og helminginn af smjörunu. Látið malla í 10-15 mínútur þar til blandan fær á sig brúnan lit og er orðin jöfn og fín. Bætið þá hinum helmingnum af smjörunu við. Þegar sósan er máttulega þykk er hún kæld niður.

Súkkulaðikaka bökuð á grillinu

Það er alveg hægt að baka á grillinu. Til dæmis ljúffenga súkkulaðiköku (brownie). Þú þarft að hafa gott álform til að baka í. Ekki ætti að vera mjög hár hiti þegar bakað er á grillinu. Þessa köku er einfalt að gera, til dæmis í sumarbústaðnum.



Grillaðar ferskjur eru mikið lostæti.

Það sem þarf:

3 dl sykur
4 msk. kakó
1½ dl hveiti
1 tsk. vanillusykur
1 tsk. salt
150 g brætt smjör
2 egg

Blandið öllum þurræfnum fyrst saman. Bætið því næst eggjum og smjöri saman við og hrærið allt vel saman. Setjið deigið í tvö vel smurð álform, 23x18 cm og bakið við vægan hita í 15-20 mínútur.

Kakan á að vera örlítið blaut. Stráðu flórsykri yfir og berið fram með berjum og ís.



ÍSLANDS NAUT

Stolt & Jötmeistarans

Við leggjum metnað okkar í gæði, þess vegna er Íslandsnaut

100%

Íslenskt ungnautakjöt

Fæst í:




GÆÐI - ENDING - ÁNÆGJA



Q 2200 á fótum



Q 1200

weber 



Q 3200

www.weber.is



EINFALT KRYDDSMJÖR Á GRILLSTEIKINA

Bragðmikið kryddsmjör er ómissandi í bakaða kartöflu og á grillaða steik. Heimalagað kryddsmjör er einfalt að útbúa og slær örugglega í gegn hjá gestum.

2 hvítlauksgeirar

Knippi af savory-kryddjurt eða timjan (ca. 20 g)

Klípa af sjávarsalti

250 g af ósöltu smjöri, mjúku

Merjið hvítlaukinn, kryddjurtirnar og saltið saman í mortéli eða í matvinnsluvél. Blandið svo saman við mjúkt smjörið og hrærið vel saman. Mokið kryddsmjörinu á bökunarpappír og vefjið pappírnum í rúllu utan um smjörið og kælið þar til það er orðið vel stíft.

Skerið svo niður í hæfilegar sneiðar á rjúkandi heita steikina og í bakaða kartöflu.

Uppskrift eftir Jamie Oliver af www.foodnetwork.com



BANANI MEÐ KANIL

Banani á grillinu

Banani er sérlega góður þegar hann hefur verið grillaður. Algengast er að kljúfa hann í tvennt, taka úr hýðinu og setja á grillið. Líka er hægt að grilla hann heilan, opna hýðið að ofan og stinga þar inn súkkulaðibitum sem gerir gott bragð. Borið fram með ís.

Hér er uppskrift þegar hann er tekinn úr hýðinu og klofinn í tvennt.

1 banani

1 msk. sykur

1 msk. kanill

Kljúfið bananann og stráið yfir hann kanilsykri á báðum hliðum. Leggið á heitt grill í smá stund og snúið síðan við. Bananinn er borinn strax fram með vanillúis og jafnvel karamellusósu. Einn stór banani getur dugað fyrir fjóra.

HOLLAR KALDAR GRILLSÓSUR

Tilbúnar kaldar grillsósar eru ágætis til síns brúks en það er einfalt og fljótlegt að búa til eigin grillsósur sem auk þess eru yfirleitt hollari. Þær má einnig búa til deginum áður til að spara tíma. Hér eru tvær einfaldar uppskriftir frá Ásdísi Rögnu Einarsdóttur grasalækni þar sem áherslan er lögð á hollustu og næringu:

Agúrku-raitasósa: 1 agúrka, ½ dós grísk jógúrt, 1 hvítlauksrif, ½ tsk. kúmínduft, 1-2 vorlaukar saxaðir, fersk mynta söxuð, salt/þipar. Agúrkan er rifin gróft á rifjárnri og safinn sigtaður frá. Næst er hún söltuð og látin standa í nokkrar mín. Hinu hráefninu er blandað saman og agúrku bætt saman við.

Satay-hnetusósa: 125 g gróft lífrænt hnetusmjör, 1 fint saxaður skalottulaukur, 1 tsk. saxað engifer, 1 kjarnhreinsaður rauður chilipipar, 300 ml. kókósmjólk eða sýrður rjómi (má nota lífrænt majónes), safi úr ½ lime, 1 tsk. pálmasykur, 1 tsk. tamari-sojasósa, ¼ búnt ferskt kóríander. Allt sett í matvinnsluvél eða blandara.

Heimild: www.grasalaeknir.is





Ástríða í matargerð

GRILLAÐU AF ÁSTRÍÐU





NJÓTTU GRILLUM SAMAN Í SUMAR

www.ora.is