

Stórelldhús

14. apríl 2016

KYNNINGARBLAÐ Garri | MS |



Heildverslunin Garri er þekkt fyrir gæðapjónustu og stuttan afhendingartíma. MYND/PJETUR

Garri gerir ferðapjónustu grænni

Garri býr yfir 40 ára reynslu sem einn fremsti birgji landsins í matvælum og hreinlætisvörum á fyrirtækjamarkaði. Nú geta allir aðilar innan ferðapjónustunnar nýtt sér sérhæfðar lausnir og þjónustu sem heildverslunin Garri hefur upp á að bjóða.

„Síðastliðin ár hefur stefna Garra markvisst tekið mið af auknum ferðamannastraumi til landsins til að mæta þeim auknu kröfum og nýjungum sem sú sívaxandi starfsemi kallar eftir,“ segir Hreinn Elíasson, markaðsstjóri heildsölnunnar Garra.

„Aukin meðvitund ferðamanna um umhverfisvernd kallar eftir grænni þjónustu. Fólk vill í auknum mæli velja vistvænar lausnir, sem er bara mjög jákvæð þróun.“

Umhverfismeðvitund aðlaðandi

Hreinn bendir á að Garri leggi mikið upp úr því að bjóða vörur sem geri fyrirtækjum og stofnunum kleift að vera umhverfismeðvit-uð. Þá sé auðvelt að hafa samband og fá ráðgjöf um sértækar lausnir.

„Í okkar röðum eru sérfræðing- ar tilbúnir til að aðstoða með þau mál sem koma upp og bjóða upp á sérhæfða þjónustu sem hentar hverjum og einum. Við hjá Garra erum stolt af að geta boðið upp á breitt úrval af möguleikum til að gera fyrirtæki aðlaðandi og í takt við tímann.“



Garri er til húsa að Lynghálsi 2 en verslunin BESTA er á Grensásvegi 18.

„Síðastliðin ár hefur stefna Garra markvisst tekið mið af auknum ferðamannastraumi til landsins til að mæta auknum kröfum.“

Hreinn Elíasson

Hreinlæti mikilvægt

Hreinlæti og góð ásýnd er mikilvæg í hvers konar fyrirtækjarekstri og býður Garri upp á góðar, skilvirkar lausnir.

„Garri býður upp á þægilegar heildarlausnir sem skila góðum árangri. Í boði er breitt úrval af hreinlætisvörum og má þar finna bæði umhverfsvænar og vistvænar lausnir,“ segir Hreinn.

Traust, lausnamiðuð þjónusta í yfir 40 ár

Garri hefur í yfir fjörutíu ár lagt áherslu á hágæða matvæli fyrir stórelldhús ásamt hagkvæmum og skilvirkum lausnum á sviði hreinlætis. „Hjá okkur er hægt að kaupa allt á einum stað sem skilar sér í hagræðingu og tímasparnaði,“ segir Hreinn.

Garri rekur faglega sérverslun undir nafninu BESTA sem sérhæfir sig í hreinlætisvörum og áhöldum. „Í versluninni, að Grensásvegi 18 veitir reynslu- mikið starfsfólk faglega þjónustu og ráðgjöf um þrif og hrein-



Hreint land fagurt land

Það er þægileg tilfinning að geta boðið viðskiptavinum sínum upp á góða hreinlætisaðstöðu. Það eykur líkur á að gestir komi aftur og mæli með þinni þjónustu. Vel búin salernisaðstaða er skynsamleg fjárfesting sem gagnast bæði viðskiptavinum og starfsfólki. Garri og Besta bjóða fyrirtækjum sem og sveitarfélögum trausta og skilvirka þjónustu og síðast en ekki síst frábærar vörur.

læti,“ segir Hreinn en þess má geta að viðskiptavinir Garra njóta bestu kjara í BESTA búðinni.

Nánari upplýsingar í síma 5 700 300 og á www.garri.is

RÉTTA KRYDDIÐ

Vel krydduð steik eða fiskur leikur aðalhlutverkið í góðri máltíð. Það er þó ekki endilega eins auðvelt og ætla mætti að ná réttu kryddblöndunni á matinn sem um ræðir og það getur verið erfitt að muna hvaða krydd gengur best með hvaða kjöti eða fisk. Þessi yfirgrípsmikli listi getur því komið sér vel þegar krydda á næstu máltíð. Auðvitað er svo hægt að blanda saman mismunandi kryddtegundum af listanum.



ur, dill, fennika, sitrónubörkur, kryddmæra, mynta, sinnepsduft, laukur, paprikukrydd, steinselja, rauður pipar, saffran, salvía, sesamfræ, fáfnisgras, blóðberg, túrmerik.

Lamb
Basilíka, kanill, broddkúmen, karrí, hvítlaukur, kryddmæra, mynta, laukur, óreganó, rósmarín, salvía, sesamfræ, blóðberg.

Alifuglar
Basilíka, lárviðarlauf, kóríanderlauf, kanill, karrí, hvítlaukur, múskaþýði, kryddmæra, mynta, laukur, paprikukrydd, steinselja, rósmarín, salvía, saffran, fáfnisgras, blóðberg.



Naut
Basilíka, lárviðarlauf, svartur pipar, cayenne-pipar, broddkúmen, karrí, sinnepsduft, hvítlaukur, grænn pipar, laukur, óreganó, rósmarín, salvía, blóðberg.

Fiskur
Lárviðarlauf, cayenne-pipar, karrí, sellerífræ, graslauk-



Viktor Örn æfir nú af kappi fyrir Evrópukeppni Bocuse d'Or sem fram fer í Búdapest í maí. Hér er hann við eitt af sínum uppáhaldstækjum sem er sérhannaður reykskápur. MYND/ANTON BRINK



Fint tausgti fyrir sósur og oliur er nauðsynlegt þegar maður vill fá sósurnar mjög finar. Líka mjög hentugt þegar verið er að sigta kryddjurtaolur.



Minigrill sem auðvelt er að setja upp og hentar þegar þarf að fá mikinn hita snögglega. Gefur líka gott grillbragð. Hægt er að nota þau inni ef maður er með góðan háf.

Æfir fyrir Bocuse d'Or

Landsliðskokkurinn **Viktor Örn Andrússon** æfir nú hörðum höndum fyrir Evrópukeppni Bocuse d'Or sem fram fer í maí. Hann gaf sér þó tíma til að nefna þá fimm hluti í vinnueldhúsinu sínu sem eru í algjöri uppáhaldi hjá honum.

Viktor lærði til kokksins á Hótel Sögu frá 2001 til 2005. Eftir útskrift fór hann til Frakklands þar sem hann vann á Michelin-veitingahúsinu Domaine de Clairefontaine, skammt suður af Lyon. Síðan þá hefur hann víða komið við og í sumar er ætlunin að starfa í Veidihúsi.

En hvað er heillandi við kokkastarfið? „Fjölbreytileikinn. Fagið þróast svo hratt að maður er alltaf að sjá eitthvað nýtt. Kokkar vinna mikið eftir árstíðum þannig að það er gaman að vinna með það hráefni sem er ferskast hverju sinni. Til dæmis er mjög gaman á vorin þegar skemmtilegt hráefni kemur inn bæði úr sjó og af landi sem við kokkararnir bíðum spenntir eftir.“

Viktor er í kokkalandslíði Íslands. Hann

segist hafa gaman af að takast á við áskoranir. „Ég hef mjög gaman af matreiðslukeppnum, bæði sem einstaklingur og með kokkalandslíðinu,“ segir Viktor sem vann Norðurlandatitilinn 2014 í Herning í Danmörku. Hann er einnig mjög ánægður með árangurinn með kokkalandslíðinu þegar það lenti í fimmta sæti á heimsmeistaramótinu í Lúxemborg.

Þessa dagana er Viktor eingöngu að æfa sig fyrir Evrópukeppni Bocuse d'Or sem haldin verður í Búdapest 10. maí. „Ég er búinn að vera að æfa mig með aðstoðarmönnum mínum, þeim Hinna, sem er nemi á Grillinu á Hótel Sögu, og Sólva sem er að læra á Kopar.“

Keppnin í Búdapest er tveggja daga keppni þar sem tíu þjóðir keppa hvorn daginn. Þeir sem lenda í ellefu efstu sætum um öðlast rétt til þátttöku í heimsmeistarakeppni Bocuse d'Or sem haldið verður í Lyon í Frakklandi í janúar á næsta ári.

„Núna er lokaspertturinn á æfingunum. Við æfum sex daga vikunnar og erum með tvær tímaæfingar á viku í sérútbúnu keppniseldhúsi sem við erum búnir að setja upp í samvinnu við Fastus,“ segir Viktor og bendir áhugasömum á vefsíðuna bocusedor.is.



Blender termomixer er kraftmikill blandari sem hægt er að elda í. Fer upp í 140°C.



Snúrulausi handmixerinn. Þarna er engin snúra sem truflar þegar maður er að mixa sósurnar.

Vitamix.



Veitingastaðir, kaffihús
Ísbúðir & booztbarir velja
Vitamix blandara



Rauðagerði 25 · 108 Reykjavík · Sími 440 1800 · kaelitaekni.is

Okkar þekking nýtist þér

Fyrir atvinnukokka og ástríðukokka

IKEA er stoltur samstarfsaðili keppinnar Kokkur ársins

„Við viljum auka vitund almennings um í hverju starf kokkanna felst og koma á tengslum þarna á milli. Samstarfið við IKEA hefur verið einstakt og með notkun á eldhúsum og áhöldum frá IKEA tengjumst við daglegu lífi fólks á nýjan hátt.“

Hafliði Halldórsson, framkvæmdastjóri kokkalandslíðsins

„IKEA vörurnar eru frábærar vörur sem þola mikla notkun í eldhúsinu mínu“

Denis Grbic, kokkur ársins 2016

RINGHULT e
Denis
Grillið



2.950,-

IKEA 365+ pottur m/loki. 1l

5.950,-

IKEA 365+ pottur m/loki. 5l



Ver slun opin **11-21** alla daga - Veitingastaður opin 9:30-20:30 - www.IKEA.is





Bjarki Long og Svanfríður Anna Lárusdóttir eru hluti af samheldnum hópi reynslumikilla sölufulltrúa hjá MS sem sérhæfir sig í þjónustu við veitingahús, mótuneyti, hótél og önnur stórelldhús.

Sérhæfð þjónusta við stórelldhús

Mjólkursamsalan býður upp á úrval mjólkurvara fyrir stórelldhúsið sem fást í fjölbreyttum eininga- og umbúðastærðum. Á uppskriftasíðunni Gott í matinn má finna uppskriftir sem henta stórelldhúsum.

Hjá Mjólkursamsölu (MS) starfar samheldinn hópur reynslumikilla sölufulltrúa sem sérhæfir sig í þjónustu við veitingahús, mótuneyti, hótél og önnur stórelldhús. „MS býður upp á fjölbreytt úrval mjólkurvara fyrir stórelldhúsið og fást þær í fjölbreyttum eininga- og umbúðastærðum sem henta eldhúsum af öllum stærðum og gerðum,“ segir Svanfríður Anna Lárusdóttir, sölufulltrúi á fyrirtækjasviði.

Sölufulltrúi á Akureyri

Þrjár sölufulltrúar starfa á höfuðborgarsvæðinu og sinna auk þess Reykjanesi, Vestfjörðum, Vestur- og Suðurlandi, en það eru þau Svana, Bjarki og Guðmundur. Una Matthildur er fjórði liðsmaðurinn á fyrirtækjamarkaði en hún starfar á Akureyri og sinnir Norður- og Austurlandi.

Sérniðinn þjónustuvefur

Á síðasta ári setti MS í loftið sérstakan þjónustuvef fyrir viðskiptavinum, panta.ms.is. Þar geta viðskiptavinir meðal annars pantað vörur, fengið upplýsingar um dreifileiðir og útkeyrslu, skoðað inn-sendar pantanir, séð sölugreiningu og komið ábendingum á framfæri, svo eitthvað sé nefnt. „Vefurinn er sérstaklega einfaldur og þægilegur í notkun. Aðgangur að vefnum er veittur í gegnum netfangið sala@ms.is og í framhaldinu er hægt að óska eftir sýnikennslu þar sem sölufulltrúi MS kemur í heimsókn til viðskiptavina og fer yfir einfalt ferlið,“ útskýrir Svana og bætir við að þessi sýnikennsla sé að sjálfsgöðu gjaldfrjáls og hluti af persónulegri þjónustu sem MS býður upp á.

MS býður upp á fjölbreytt úrval mjólkurvara fyrir stórelldhúsið og fást þær í fjölbreyttum eininga- og umbúðastærðum sem henta eldhúsum af öllum stærðum og gerðum.

Svanfríður Anna Lárusdóttir

Fjöldi uppskrifta

Á uppskriftasíðunni gottimatinn.is má svo finna fjöldann allan af girnilegum uppskriftum. „Uppskriftirnar henta bæði einstaklingum, fjölskyldum og stórelldhúsum því auðvelt er að stækka þær eftir fjölda matargesta hverju sinni.“

Uppfyllir þarfir neytenda

MS er í eigu íslenskra kúabænda sem búsettir eru víðsvegar um landið og hjá fyrirtækinu starfa um fjögur hundruð manns á fimm starfsstöðvum víða um land. Hjá MS er mikil áhersla lögð á að uppfylla þarfir neytenda og kynni fyrirtækið um tuttugu til þrjátíu nýjar vörur árlega, bæði fyrir almenna neytendur sem og stórnotendur. Á heimasíðu fyrirtækisins, ms.is, er yfirlit yfir allar vörur fyrirtækisins en þetta yfirlit má jafnframt nálgast í vörubók MS sem gefin er út ár hvert, bæði á prenti og rafrænt.



Ramsay hefur pistilinn á orðunum: „Svo virðist sem hver einasta manneskja og hundurinn hennar vilji opna veitingastað nú til dags.“ Hann hefur eins og flestir víta farið fyrir raunveruleikabáttum á borð við Hell's Kitchen og MasterChef.

Draumar duga ekki

Gordon Ramsay er ekki þekktur fyrir að liggja á skoðunum sínum. Þrátt fyrir að hann þyki hrokafullur er ljóst að hann veit sitthvað og hafa veitingastaðir í hans eigu hlotið samtals 16 Michelin-stjörnur. Á vef bresku sjónvarpsstöðvarinnar Channel 4 gefur hann þeim sem hyggjast stofna veitingastað góð ráð.

„Svo virðist sem hver einasta manneskja og hundurinn hennar vilji opna veitingastað nú til dags. Draumurinn um lítinn huggulegan stað fullan af dásamlegum gestum og drífandi starfsfólki virðist skjóta upp kollinum hjá mörgum og búast flestir við að græða á tá og fingri. Staðreyndin er hins vegar sú að tveir þriðju veitingastaða fara á hausinn áður en þeir ná eins árs aldri. Langir vinnudagar, ergilegir viðskiptavinir og fjárhagsvandráði lýsa raunveruleikanum frekar en hitt,“ segir kokkurinn geðþekki Gordon Ramsay hughreystandi. „Þeir sem hafa samt sem áður hug á að reyna gætu haft gott af því að lesa eftirfarandi,“ bætir hann við.

Ekki líta of stórt á þig

Allt of margir láta að mínu mati hégómann hlaupa með sig í gönur. Fólk sem kann ekki einu sinni að sjóða egg opnar veitingastaði úti um allar koppagrundir. Það er eins og ef ég myndi kaupa rúðningsfélag af því ég hef gaman af leiknum. Það sem pirrar mig mest er að fólk virðist ekki þurfa að hafa neitt til brunns að bera. Það verður ástfangið af hugmyndinni en nenni ekki að leggja það á sig að læra iðnina. Það tekur mörg ár og mikla skuldbindingu.

Lærðu heima

Lykillinn að velgengni er að þekkja nærumhverfið og viðskiptavinina. Þarf svæðið sem um ræðir finan stað eða skyndibita-

stað? Hvernig standa samkeppnisaðilarnir? Hvað eru þeir að gera vel og hvað ekki?

Góður kokkur er lykilatriði

Besta fjárfesting veitingahúsaeiganda er í góðum kokki. Hann þarf að vera leiðtogi og geta hvatt aðra starfsmenn eldhússins til dáða. Hann er sá sem trekkir viðskiptavinum á staðinn.

Leggðu rækt við starfsfólkið

Þú þarft að hvetja það til dáða, mennta það og halda í það. Þar liggur ábyrgðin fyrst og fremst hjá eiganda. Þú þarft að vera vel inni í öllu sem gerist í eldhúsinu og utan þess án þess þó að vera „control freak“.

Samvinna skiptir sköpum

Stjórnendur þurfa að vera í góðum og reglulegum samskiptum við yfirkokkinn og annað starfsfólk. Samskipti á milli starfsfólks þurfa líka að vera góð svo allt gangi snurðulaust fyrir sig. Þá þarf að eiga samskipti við viðskiptavinum og hlusta á óskir þeirra, enda eru það þeir sem borga brúsann.

Margir réttir ekki merki um gæði

Langir matseðlar rugla alla í ríminu. Bæði viðskiptavinum og starfsfólki eldhússins. Kokkarnir verða eins og hauslausar hænur að hlaupa á eftir stökum réttum og hætta er sú að biðin frammi í sal verði allt of löng. Byrjaðu á einföldum en góðum seðli sem starfsfólk ræður vel við.

Innleiddu stöðugt gæðaeftirlit

Það sem misheppnast fer ekki út úr eldhúsinu. Jafnvel þó það sé brjáláð að gera er alltaf óásættanlegt að bera subbulegan disk á borð. Ef rétturinn er ekki nógu vel heppnaður ætti ekki að bera hann fram. Það getur eyðilagt orðsperið.

Hreinlæti ofar öllu

Meginregla hvers eldhúss er að það á að vera tandurhrein. Í hverju eldhúsi þurfa að ríkja skýrar hreinlætisreglur og gilda þær jafnt um starfsfólk og meðhöndlun matvæla. Enginn vill senda gesti frá sér með matareitrun.

Sveigjanleiki er dyggð

Mín reynsla er sú að það er nauðsynlegt að bregðast strax við breytingum í rekstri; skera niður, draga úr kostnaði og fækka réttum á matseðli ef þess gerist þörf. Ef eitthvað er ekki að virka, kyngdu þá stoltinu og breyttu til. Sveigjanleiki er lykilatriði í hvers kyns rekstri. Þó þú lítir á staðinn eða tiltekna rétti sem afkvæmi þitt er ekki þar með sagt að viðskiptavinir geri það. Ekki þrjúskast við.

Ekki gefast upp

Þó það sé á brattann að sækja þarftu að vera tilbúinn að berjast, standa af þér alls kyns storma og halda í drauminn. Þétta starfsmannateymið, hlustaðu á viðskiptavinum og hafðu trú á því sem þú ert að gera. Þannig áttu í það minnsta möguleika á að lifa af.

Fimmföld Skynjun – RATIONAL „persónulegi“ Gufusteikingarofninn Þinn

NÝJI SelfCookingCenter®

Upplifðu núna!



Senses



Senses stöðuna í sífellu, í eldunarferlinu þínu.



Recognises magnið þitt í ofnrýminu og reiknar út brúningarþörf í samræmi við það.



Thinks og ákveður besta eldunarmöguleika sem gefur þína niðurstöðu.



Learns og vistar þína upphalds og mest notuðu eldunarferla þína.



Communicates þörf þína fyrir að vita hvað gerist í eldunarferlinu og upplýsir þig stöðugt um hvað ofninn er að gera, hvað hann hefur gert og hvað hann mun gera.

BAKO ÍSBERG

BAKO ISBERG ehf • Höfðbakki 9 • 110 Reykjavík • s 595 6200
pontun@bakoisberg.is • www.bakoisberg.is



„Við höfum aðallega verið að nota þetta til að elda og baka í en það væri vel hægt að kveikja upp eld og sitja við og lesa. Það háir okkur aðallega hvað tíminn er naumur, 2 x 40 mínútur er varla nóg,“ segir María Maronsdóttir, heimilisfræðikennari í Sunnulækjarskóla á Selfossi, en hún lét útbúa útielddhús fyrir utan kennslustofuna. MYNDR/ SUNNULÆKJARSKÓLI

Baka lummur og brauð í útielddhúsi

Krakkarnir í Sunnulækjarskóla á Selfossi steikja flatkökur og lummur úti undir berum himni þegar vel viðrar en skemmtilegt útielddhús hefur verið útbúið fyrir utan skólann. Timbrið úr smíðastofunni er notað til uppkveikju og krakkarnir læra að umgangast eldstæðið.

„Ég fór fyrir nokkrum árum á útielddunarnámskeið hjá Guðmundi Finnbogasyni kennara en hann veit allt um kúntina að elda úti. Guðmundur var með hlaðið eldstæði en ég hafði séð steipt rör notuð sem útielddstæði í leikskóla. Ég sá hvað það var sniðugt fyrir krakka, suðaði aðeins í bæjarstarfsmönnum hér og fékk tvö rör fyrir skólann,“ segir María Maronsdóttir, heimilisfræðikennari við Sunnulækjarskóla á Selfossi, en hún lét útbúa útieldd-

hús fyrir utan kennslustofuna og færir matreiðslutímanna út þegar vel viðrar.

„Við fengum smíðaðar grindur sem fara ofan í rörin og notum timbrið sem til fellur úr smíðastofunni og sprek til að kveikja upp. Fjölbrautin smíðaði fyrir okkur fjórfót sem hægt er að setja ofan á rörin og hengja neðan í hann potta og pönnu. Ég nota þetta mikið í kennslunni og krakkarnir eru að steikja flatkökur og lummur, poppa og hita kakó

og súpur. Við höfum meðal annars bakað súkkulaðiköku í sérstökum potti. Deigið fer í pottinn og potturinn ofan á kol, hvert kol er 15 gráðu heitt og krakkarnir reikna út hversu mikið af kolum þarf til að baka kökuna, og læra hvernig undir- og yfirhiti virkar,“ útskýrir María og segir útielddhúsið einnig mikið notað við sérstaka útikennslu í skólanum.

„Við höfum aðallega notað þetta til að elda og baka í en það væri vel hægt að kveikja upp eld og

Deigið fer í pottinn og potturinn ofan á kol, hvert kol er 15 gráðu heitt og krakkarnir reikna út hversu mikið af kolum þarf til að baka kökuna.

María Maronsdóttir

sitja við og lesa. Það háir okkur aðallega hvað tíminn er naumur, 2 x 40 mínútur eru varla nóg,“ segir María. „Við erum með tvö eldstæði og getum þá verið með ólíka hluti í gangi í einu. Það er mjög þægilegt að umgangast eldinn í rörinu og öruggt. Rörin eru í góðri hæð fyrir krakkana til að vinna við og þar sem þau eru staðsett beint fyrir utan heimilisfræðistofuna get ég að notkun lokinni hella vatni yfir kolin ofan í rörinu og slökkt alla glöð.“

Allt fyrir stórelldhúsið Mikið úrval af matvöru, borðbúnaði og áhöldum



Verið velkomin í sýningarherbergið okkar, sjón er sögu ríkari

Köllunarklettsvegi 6, 104 Reykjavík s. 414 1100



Nokkur góð ráð í eldhúsinu

Frystið flatt

Gott er að frysta mat sem ekki klárast eða sem á að geyma til betri tíma. Besta leiðin er að frysta matinn sem þynnstan. Þannig er hann fljótari að kólna og auðveldara að hita hann upp auk þess sem gott er að stafla honum þannig í frystinn. Ein leið er að setja matinn í frystipoka með góðri læsingu og leggja pokann sem flatastan í frystinn.

Kælið kjötið

Pegar skera á niður hrátt kjöt er gott að stinga því í frystinn í korter, tuttugu mínútur. Þannig verður auðveldara að skera það.

Geymið kryddjurtir í röku eldhúsbréfi

Ferskar kryddjurtir eru fljótari að skemmast í lokuðum pokum.

Betra er að vefja þeim inn í rakt eldhúsbréf og síðan í poka sem er þó að hluta opinn.



Ruslafata og skafa

Pegar verið er að saxa og skera er gott að hafa ruslafötu nálægt og sköfu til að skafa ruslið sem myndast beint ofan í fötuna.



Eggjaskurn til bjargar

Pegar lítil bútur af eggjaskurn dettur í hráefnissskálina getur verið erfitt að ná honum upp úr. Gott ráð er nota stærri bút af eggjaskurn til að fiska hann upp.



Vinsæll veitingastaður

Veitingastaðirnir í IKEA-verslunum eru í raun ein stærsta matsölukeðja veraldar. Staðirnir þjóna um 800 milljónum viðskiptavina árlega í rúmlega 300 verslunum um víða veröld.

Fyrsti veitingastaðurinn var opnaður í Svíþjóð árið 1960 eftir að stofnandi keðjunnar, Ingvar Kamp-rad, gerði sér grein fyrir því að allt of margir viðskiptavinir yfirgáfu verslanir hans án þess að kaupa neitt, af þeirri einföldu ástæðu að þeir voru svangir.

Í upphafi var ákveðið að bjóða upp á fáa rétti á borð við lax, roast beef og kjötbollurnar vinsælu. Eftir því sem árin liðu hófu veitingastaðirnir að bjóða upp á fleiri rétti auk þess sem veitingastaðir utan Svíþjóðar hófu að bjóða upp á rétti frá viðkomandi landi.

Veitingastaðirnir eru auk þess flestir opnaðir áður en verslunin sjálf og þjóna þannig mörgum sem vilja borða morgunmat.

Vinsælasti réttur keðjunnar er auðvitað sænsku kjötbollurnar, bornar fram með kartöflum eða kartöflumús, sósu og sultu, en árlega seljast yfir 150 milljón kjötbollur á heimsvísu. Þær eru að sjálfsögðu afar vinsælar hér á landi.

GÓÐUR KOSTUR Á VEISLUBORÐIÐ

Pönnukökur eru algeng sjón á veisluborðum. Þær má bera fram á einfalda máttann, upprúllaðar með sykri eða með rjóma og sultu. Hér kemur einföld uppskrift að gómsætum pönnum.

Pönnukökur

4 dl hveiti
2 msk. sykur
1/2 tsk. salt
1/2 tsk. lyftiduft
2 egg
1 tsk. vanilludropar

50 g smjör, brætt Mjólk eftir þörfum

Setjið öll þurfnin í skál og dálítið af mjólk út í. Bætið eggjum og vanilludropum við. Hellið smjöri saman við og þynnið með mjólk eftir þörfum. Deigið á að vera frekar þunnt. Tæplega ausu af deigsoppu er svo hellt á pönnukökupönnu og hún látin bakast. Pönnukakan er svo losuð frá brúnum, henni snúð við og klárað að baka hana þeim megin.



HEILDARLAUSNIR FYRIR STÓRELDHÚS

Fastus býður upp á margþættar lausnir fyrir hótél og veitingastaði, til að mynda mismunandi eldunarlausnir, þvottahús, flutningakerfi og fleira. Reynsla starfsmanna nýtist viðskiptavinum okkar við mat á lausnum og val á tækjabúnaði.

Hjá okkur er úrval af áhugaverðum húsgögnum og innréttingum fyrir veitingastaði.



Ofnar



Pottar og pönnur



Uppþvottavélar



Veislubúnaður



Borðbúnaður



Glös og glervara



Raftæki



Fatnaður og skór fyrir atvinnueldhús



Leirtau



FASTUS Veit á vandaða lausn

Verið velkomin í verslun okkar
að Síðumúla 16. Opið mán - fös 8:30 - 17:00
Fastus hef • Síðumúli 16 • 108 Reykjavík • Sími 580 3900 • www.fastus.is



Pitsusnúðar á veisluborðið

Pitsusnúðar eru tilvaldir á veisluborð og fara sérstaklega vel í smáfólkið. Þá er hægt að gera með góðum fyrirvara og frysta. Þeir eru svo teknir út morguninn fyrir veislu og haldast þannig mjúkir og fínir. Hér er uppskrift sem auðvelt er að margfalda. Áttíð uppskrift gerir um það bil 160 snúða.

Pitsusnúðar

- 4 dl hveiti
- ½ tsk. salt
- 2½ tsk. þurrger
- 1½ dl volgt vatn
- 1 msk. matarolíu
- Pitsusósa að eigin vali
- 1 poki rifinn ostur
- Brauðskinka, smátt skorin

Hveiti og salti blandað saman í stórrí skál. Gerið leyst upp í volgu vatni og hellt yfir ásamt matarolíu. Deigið hnoðað og látið hefast undir matarfilmu á volgum stað í að minnsta kosti 15 mínútur. Skiptið einfaldri uppskrift í tvo parta. Fletjið út í sporöskjulaga lengju. Smyrjið með pitsusósu. Dreifið skinku og osti yfir. Rúllið upp í lengju og skerjið í hæfilegar stóra snúða. Setjið á pappírsklædda ofnplötu og þrýstið ofan á hvern fyrir sig með skeið. Eins er gott að laga þá aðeins til með höndunum svo þeir líti sem best út. Bakið við 180 gráður í um það bil 10 til 15 mínútur eða þar til til gylltir. Látið kólna. Setjið hæfilegan fjölda í frystipoka og frystið. Takið út að morgni veisludags.



Enga sápu

Uppþvottalögur getur farið illa með yfirborð skurðarbretta úr tré. Nota má aðrar aðferðir til að þvo og sótthreinsa brettin svo þau haldi útliti sínu og gæðum sem lengst.

Borðedik er afar áhrifaríkt til sótthreinsunar og gott ráð að strjúka yfir bretti og borð úr viði með tusku vættri í óblönduðu ediki eftir hverja notkun.

Öðru hvoru mætti sáldra dálitlu af matarsóða yfir flötinn og úða svo ediki yfir. Leyfið blöndunni að freyða í nokkrar mínútur og strjúkið svo af með vatni.

Til að eyða lykt úr viðnum til dæmis eftir laukskurð má nudda yfirborðið með hálfri sitrónu.

Þá má djúphreinsa viðinn með blöndu af salti og sitrónusafa og eins með blöndu af matarsóða, salti og vatni.

Með því að nudda brettin eftir þvott með rökum klút og salti verður litur þeirra bjartur og skýr.

www.rd.com

MIKILVIRKIR RÆKTENDUR

Einhver þarf víst að rækta og framleiða öll þau hráefni sem stórelldhús heimsins (og önnur smærri eldhús) nota í eldamennsku sína. Þannig fara t.d. 70-75% allrar kryddframleiðslu heimsins fram á Indlandi.

Kínverjar rækta hins vegar gríðarlega mikið af alls kyns grænmeti og engin þjóð ræktar t.d. meira af gulrótum, lauk, blóm- og spergilkáli, kartöflum, spínati, agúrkum og tómötum, svo fátt eitt sé nefnt.



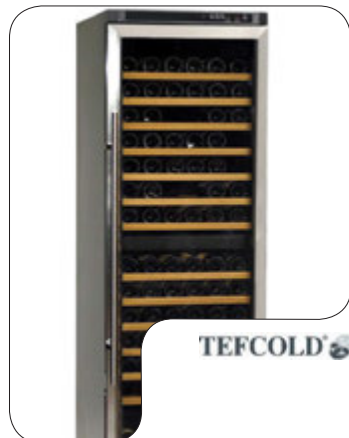
Ræktun ávaxta dreifist þó á fleiri þjóðir. Þannig rækta Indverjar þjóða mest af perum, mangói og sitrónum en Brasíla ræktar mest af appelsínunum. Rússar rækta mest af hindberjum en jarðarber og bláber eru ræktuð í mestu magni í Bandaríkjunum. Bandaríkjamenn framleiða auk þess þjóða mest af kjúklingi, nautakjöti og kalkún og Kínverjar framleiða þjóða mest af svína- og lambakjöti.



Allt fyrir kælingu & frystingu fyrir veitingamarkaðinn



Afgreiðslu- & kökukælar



Vínkælar



Vitamix blandarar



Hillur í kæli- & frystiklefa



Hraðkælar & frystar



Klakavélar



Kæli- & frystitæki fyrir veitingamarkaðinn



Stálborð, vaskar, hillur og skápar



Plaststrimlar í kæli- & frystiklefa



Hillukælar



Loftkæling



Kæli- & frystiklefar, kæli & frystikerfi, hurðir & öryggisbúnaður

Rauðagerði 25 · 108 Reykjavík · Sími 440 1800 · www.kaelitaekni.



Okkar þekking nýttist þér