

Summargrill

21. apríl 2016

KYNNINGARBLAÐ Grillbúðin | MS | Járn og grill |



Grillbúðin hefur ákveðið forskot á keppinautana með því að bjóða upp á grill og grillvörur frá framleiðanda eins og Landmann. MYND/ÚR EINKASAFNI

Frábærar grillvörur í hálfu öld

Grillbúðin er eina sérverslun landsins sem selur bæði grill og garðhúsgögn. Verslunin hefur um níu ára skeið selt gæðavörur frá þýska grillframleiðandanum Landmann sem verður 50 ára í ár. Sérfræðingar Grillbúðarinnar aðstoða viðskiptavinum við val á rétta grillinu.

Nú í ár verður þýski grillframleiðandinn Landmann 50 ára og verður fjöldi tilboða og uppákoma í Grillbúðinni af því tilefni. Grillbúðin, sem er til húsa á Smiðjuvegi í Kópavogi, er nú ára gamalt fjölskyldufyrirtæki og eina sérverslun landsins sem selur bæði grill og garðhúsgögn.

Að sögn Einars Long, framkvæmdastjóra Grillbúðarinnar, er það ákveðið forskot á samkeppnina að vera með vörur frá framleiðanda eins og Landmann. „Fyrirtækið hefur framleitt grill í 50 ár og setur metnað sinn í að framleiða gæðavöru og vera með frábæra varahlutabjónustu. Við seljum yfir 50 gerðir af Landmann-grillum af öllum stærðum, einnig er til ágætt úrval af kolagrillum.“

Hann segir mikilvægt að hafa nokkur atriði í huga þegar grill eru keypt. „Orkan sem yfirleitt er mæld í kílóvöttum (kW) þarf að vera nægilega mikil til að grillun verði góð og taki ekki of langan



Landmann hefur að sögn Einars Long, framkvæmdastjóra Grillbúðarinnar, framleitt grill í 50 ár og leggur metnað sinn í að framleiða gæðavöru og vera með frábæra varahlutabjónustu. MYND/STEFÁN

tíma. Í bestu grillunum eru grillgrindur úr pottjárni en það skapar mestan yfirborðshita. Til að grillin endist vel og lengi þarf eldhólfíð að vera postulínglerjungshúðað eða úr álsteypu. Annars er hætt við að

grillið endist ekki lengi. Að lokum má nefna góða varahlutabjónustu sem verður að vera til staðar svo grillið endist lengi því vissir hlutar eins og brennarar og hitajafnarar endast skemur en grillið sjálft.“

Bjónusta og gæði

Grill eru ólík í uppbyggingu og verði og eru sérfræðingar Grillbúðarinnar ávallt til taks til að aðstoða viðskiptavinum við val á rétta grillinu. „Við mælum með vandaðri grillmerkjum eins og Landmann sem endast lengur frekar en að velja lakara vörumerki. Í því felst raunverulegur sparnaður.“

Í flestum grillum Grillbúðarinnar er ný 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 hitapröfunum af hlutlausum aðilum.“

Reykeldun eða BBQ-grillun, eins og vinsæl er í Bandaríkjunum, hefur aukist mikið í Evrópu á síðustu árum að sögn Einars. „BBQ grill eru tveggja hólfa kolagrill með hita og reyk í öðru hólfinu og matinn í hinu. Með þessari aðferð er maturinn reykeldaður á lágum hita í langan tíma og útkoman er einstök. Grillbúðin býður upp á mikið úrval af BBQ-grillum.“

Ekki má gleyma öllum skemmtilegu aukahlutunum sem setja svo skemmtilegan svip á grillmennskuna og borðhaldið um leið. „Við bjóðum m.a. upp á pitsusteina, kjúklingastanda, reykbox og reykspæni, hamborgarapressur og grænmetiskörfur.“

Frekari upplýsingar um grillin og aukahluti frá Landmann má finna á www.grillbudin.is.



Grillin fást í öllum stærðum.

Grillið má nota sem bakaraofn

Grillið úti á palli er ekki bara til þess að flengja á það kjötsneiðum og kjúklingaleggjum yfir heitustu sumardagana. Funheitt grill getur jafnvel náð meiri hita en bakaraofninn í eldhúsinu og hví þá ekki að baka í því? Flatt brauð eins og naan-brauð er tilvalið og tekur stuttan tíma en líka er hægt að baka stóra brauðhleifa með harðri skorpu í grillinu. Pitsusteinn eða eldfastur pottur er allt sem þarf.



Einfalt brauðdeig sem látið er hefast yfir nótt er kjörið til að baka í grillinu.

Bökur, kökur og brauð er lítið mál að græja í grillinu og skemmtileg tilbreyting í matreiðsluna. Til dæmis má baka brauð með góðri skorpu í grillinu, allt sem þarf er góður leir- eða pottjárnspottur.

Daginn áður ætti að útbúa einfalt brauðdeig sem hefast á 12 til 18 tímum.

Til dæmis:
3 bollar hveiti
1 ¼ tsk. salt
¼ tsk. instant ger
1 ½ bolli kalt vatn

- Blandið öllu saman og látið deigið svo hefast undir loki í 12 til 18 tíma. Skafið þá deigið yfir á hveitiborið bretti og hnoðið aðeins saman, mótið í kúlu og látið hefast aftur í 1 til 2 tíma. Meðan seinni hefunin er í gangi má fara að undirbúa grillið og finna til pottinn.
- Forhitið grillið á fullu gasi. Munið að hafa lokið niðri. Þegar hitamælirinn sýnir um 260 gráður má draga aðeins niður í logunum.
- Setjið eldfastan pott inn í grillið og lokið því aftur. Látið pottinn

hitna í minnst 15 mínútur. Eins væri hægt að nota pitsusteinn til að baka brauðið á og forhita hann þá í grillinu.

- Þegar potturinn er orðinn heitur skal taka hann út. Muna að nota hanska. Demba svo lúku af maismjöli í pottinn og skella deiginu ofan í. Það þarf ekki að setja lokið aftur á pottinn, hann fer beint inn í grillið og því svo lokað.
- Brauðið er látið bakast í 35 til 40 mínútur í grillinu eða þar til það nær tæpum 100 gráða kjarnhita. Best er að mæla hitann í brauðinu eftir 30 mínútur og drifa það

út ef það er orðið klárt. Ef ekki ætti að kíkja á hitamælinn á fimm mínútna fresti. (www.the-kitchn.com)

- Þegar brauðið er bakað mætti demba ósöltuðu, mjúku smjöri í skál og þeyta duglega eða þar til það verður loftkennt og ljóst. Til að bragðbæta það má nota sjávarsalt og jafnvel slettlu af ólífuolíu. Skera svo þykka sneið af brauðinu og smyrja með þeyttu smjöri.

» Þegar potturinn er orðinn heitur skal taka hann út. Muna að nota hanska. Demba svo lúku af maismjöli í pottinn og skella deiginu ofan í. Það þarf ekki að setja lokið aftur á pottinn, hann fer beint inn í grillið og því svo lokað.



Grillaðar kjúklingabringur með fylltum sveppum.



Grillaðar lambasneiðar á griskan máta með fetaosti og smátómötum.

Sumarið hefst með **Gott í matinn**

Á vefsíðu Gott í matinn er að finna fjöldan allan af gómsætum grilluppskriftum sem gaman er að prófa. Þar er m.a. sérstakur flokkur fyrir sumarlegar uppskriftir.

Sumardagurinn fyrsti er í dag og má segja að þessi dagur marki upphafið að grillsumri Íslendinga. Væðuguðirnir eru okkur ekki alltaf hliðhollir eins og við þekkjum öll svo vel, en við látum það ekki á okkur fá heldur tökum því sem býðst með bros á vör og kyndum upp í grillinu. Sama hvernig viðrar er alltaf tilefni til að skella einhverju ljúfmeti á grillið og gildir þá einu hvort við erum með sólgleraugu, í úlpu eða með regnhlíf. Það er bara eitthvað svo sérstakt við grillaðan mat, það er eins og bragðinu fylgi einhver sumarkeimur sem gleður jafnt unga sem aldna.

„Á vefsíðu Gott í matinn, gottimatinn.is, er að finna fjöldann allan af gómsætum og girnilegum grilluppskriftum sem gaman er að prófa,“ segir Guðný Steinsdóttir, markaðsstjóri MS. „Á síð-

unni er sérstakur flokkur fyrir sumarlegar uppskriftir þar sem finna má alls kyns góðgæti á borð við fyllt grillbrauð með camembert, grillaðar kjúklingabringur með fylltum portobellosveppum, ólíkar útfærslur af hamborgurum, sumarleg salöt og fleira.“ Það er nóg að renna yfir uppskriftalistann á síðunni til að komast í sumarþak og því ekki seinna vænna að kíkja í heimsókn og prófa.

„Á síðunni okkar er jafnframt haldið úti stórskemmtilegu og fjölbreyttu matarbloggi ásamt Pinter-

est-síðu, sem upplagt er að kíkja á til að fá innblástur og góðar hugmyndir fyrir grillveislur sumarsins,“ segir Guðný og er nokkuð viss um að spennandi grillsumar sé framundan hjá bloggurunum og þá muni uppskriftasafnið stækka enn frekar. „Það er vert að fylgjast vel með síðunni í sumar og þá er líka tilvalið að finna okkur á Facebook því við erum alltaf í sólskinsskapi, hvernig sem viðrar,“ segir Guðný og sendir landsmönnum sínar bestu óskir um gleðilegt grillsumar.



GRILLAÐUR KÚRBÍTUR

Grillaður kúrbítur er einstaklega góður með grilluðu kjöti. Mjög einfalt er að útbúa kúrbítinn og með þessari olíudressingu sem hér fylgir verður hann einstaklega ljúffengur. Uppskriftin miðast við fjóra.

4 litlir kúrbítar
1 msk. rapsolíu
Safi úr ½ sítrónu
1 msk. ólífuolíu
1 hvítlausrif
2 msk. fersk mintu
4 msk. furuhnetur
½ tsk. salt
¼ tsk. pipar

- Ristið furuhnetur á þurri pönnu. Skerið kúrbítinn í sneiðar og penslið þær með rapsolíu.
- Grillið í tvær mínútur á hvorri hlið.
- Blandið saman sítrónusafa, ólífuolíu, hvítlauk og mintu.
- Bætið salti og pipar saman við og hrærið allt saman.
- Hellið blöndunni yfir grillaðar kúrbítssneiðarnar og dreifið furuhnetum yfir.
- Saltið og piprið eftir smekk.



Kúrbítur er fyrirtaks meðlæti



MEÐ HANDBRAGÐI FAGMANNINS

Íslenska sveitin bregst aldrei. Þar er ferskleiki á hverjum hól og þar fær SS besta hráefni sem völ er á. Handbragð sterkra fagmanna SS gerir góða vöru enn betri og góð vara er lykillinn að góðum stundum. Veldu SS steikina með handbragði fagmannsins.

Íslenska sveitin og SS – fyrir þig.





Þessar uppskriftir eru fyrir sanna sælkera. Humar, svínasneiðar með gráðostasósu og ananas í eftirréttu. Fleiri uppskriftir er að finna á islandsmjoll.is.



Þriggja rétta grillveisla

Ingunn Mjöll Sigurðardóttir hefur haft mikinn áhuga á matargerð og bakstri frá unglingsárum. Hún hefur safnað uppskriftum í langan tíma en árið 2008 stofnaði hún mataruppskriftaklúbbinn Sælkeraklúbbur Ingunnar. Ingunn gefur hér uppskriftir að sannkallaðri grillveislu. Þessar uppskriftir og fleiri má finna á vefsíðunni islandsmjoll.is.

Humar à la carte Ingunn 1 kíló stór humar

Sósa

1 peli rjómi
1 dósi lítil af tómatpúrri
Smá paprikukrydd
Smá karríkrydd
Smáklípa af smjöri
1 teningur, kjötkraftur eða annar ef vill eða notið salt og pipar í kvörn til að bragðbæta
8-10 saffranþræðir ef vill

4 stk. bökunarkartöflur

Gráðostasósa

½ stk. laukur, saxaður
1 msk. olía
½ estragon, þurrkað
150 g smjör
80 g gráðostur
2 dl rjómi

Steikið laukinn í olíunni, bætið estragoni í og síðan rjóma. Sjóðið niður um helming og setjið smjör-ið út í í litlum bitum á meðan sýður. Rifið gráðostinn út í og sjóðið í u.þ.b. 2 mín.

Bræðið smjörið í potti og setjið teninginn út í, blandið rjómanum saman við og hrærið vel, bætið svo 1-2 skeiðum af tómatpúrri út í og kryddið létt með papriku og karrí, smakkið til.

Klippið bakið á humrinum og þvoið svörtu röndina í burtu, raðið honum í eldfast mót eða setjið hann á grillið og kryddið létt með sitrónupipar. Setjið í ofninn heitan í um 10 mínútur á 180 °C.

Skerið út brauð með glasi og ristið. Setjið svo humarinn ofan á brauðið og sósuna yfir og sprautið smá sitrónu yfir.



Grillaður ananas með grískri jógúrt

Ferskur ananas

Prins póló
Kókosflögur
Grísk jógúrt
Síróp
Karamellusósa

Skerið ananas í sneiðar (ekki of þykkar). Setjið hann á álbakka/álpappír. Stráið kókosflögum og niðurskornu Prins pólovi yfir. Setjið hann á grillið í um 15 mínútur eða þar til hann er vel mjúkur. Berið hann fram með grískri jógúrt og setjið ofan á smá síróp og karamellusósu.

Grillaður svínasneiðar með gráðostasósu

Fyrir 4

4 sneiðar grísainnræri eða annað beinlaust svínakjöt í u.þ.b. 2 cm þykkum sneiðum, t.d. hnakki eða filé
Salt og pipar

WEBER GRILL OG AUKAHLUTIR Í ÚRVALI



WEBER færðu í Skeifunni, Smáralind, Garðabæ, Kringlunni og á Hagkaup.is. Minna úrval í öðrum verslunum.

HAGKAUP
Skemmtilegast að versla



Ingunn Mjöll Sigurðardóttir



Fyrir allar gleðistundir við grillið

Litadýrðin ræður ríkjum

Um árabíl hefur Q1200-grillínan frá Weber notið mikilla vinsælda hér á landi. Nú er hægt að kaupa grillin með fallega lituðu loki sem á eftir að setja skemmtilegan svip á grillveislur sumarsins. Nú fást einnig ný og betri kol frá Weber sem brenna lengur en fyrri kol.

Undanfarin ár hefur Q1200-línan frá Weber notið mikilla vinsælda meðal landsmanna. Í vor verða í fyrsta skipti til sölu grill úr sömu línu með lituðu loki en þau munu fást í fimm fallegum litum. „Um er að ræða appelsínugult, blátt, bleikt, fjólublátt og grænt lok. Nú getur því hver og einn grillari fundið sinn lit og lífgað upp á stemningu við grillið í sumar, hvort sem það er heima fyrir eða á ferðalagi um landið,“ segir Sævar Þ. Guðmundsson hjá Járni og gleri hf. sem er innflutnings- og dreifingaraðili fyrir Weber-grill hér á landi.

Vel þekkt grill

Nýju litfögru grillin eru að öðru leyti eins og önnur Weber Q1200 grill sem seld hafa verið hér undanfarin ár að sögn Sævars, að því frátöldu að þau koma með slöngu og þrýstijafnara fyrir einnota gaskút, en hægt er að fá breytislöngu fyrir stóran gaskút. „Þessi grill eru litli bróðir Q2000-línunnar sem landsmenn þekkja mjög vel. Þau hafa verið með vinsælustu grillum á tjaldstæðum landsins undanfarin ár enda henta þau frábærlega vel í útileguna, í bústaðinn og bara í öll ferðalög. Svo er alltaf einhver hópur sem notar grillin heima fyrir, t.d. þeir sem kjósa lítill grill eða hafa ekki pláss fyrir stærri grill á minni svölum. Litfögru lokin eiga svo sannarlega eftir að setja svip sinn á grillsumarið fram undan.“ Grillflötur Q1200-línunnar er 32x42 cm og eru grillgrind-



„Litfögru lokin eiga svo sannarlega eftir að setja svip sinn á grillsumarið fram undan,“ segir Sævar Þ. Guðmundsson hjá Járni og gleri hf. sem er innflutnings- og dreifingaraðili fyrir Weber-grill hér á landi. MYND/PJETUR

urnar úr postulínglerungshúðuðu pottjárnri. „Þau eru með rafstýrdum kveikjurofa, innfellanlegum hliðarborðum og hitamæli í loki svo fátt eitt sé nefnt.“

Ný og frábær kol

Járn og gler hóf líka nýlega innflutning á nýjum Weber-grillkolum. „Nýju Weber-kolin koma í tveggja, fjögurra, og átta kílóa pokum. Þau gefa mun betri hita, brenna lengur og hafa styttri uppkveikitíma. Við framleiðslu þeirra notar Weber ein-

ungis ómeðhöndlaðan FSC-vottaðan úrgangsvið úr timbur- og húsgagnaiðnaði. Sannarlega frábær kol sem allir eigendur Weber kolagrilla ættu að prófa í sumar.“

Inni á www.weber.is má finna allar nauðsynlegar upplýsingar um Q1200-línuna frá Weber auk upplýsinga um önnur gas- og kolagrill frá Weber og fjölda fylgihluta. Lista yfir söluaðila um land allt er einnig að finna á vefnum.

Nú getur því hver og einn grillari fundið sinn lit og lífgað upp á stemningu við grillið í sumar, hvort sem það er heima fyrir eða á ferðalagi um landið.

Sævar Þ. Guðmundsson



Nýju kolin frá Weber endast lengur.



Hægt er að velja úr fimm fallegum litum.

SJÓÐHEITUR FÉLAGI

Smágert grill - tilvalið í ferðalagið eða á svalirnar



- Tilbúið til matreiðslu eftir 3-4 mínútur
- Afkastamiðið og öflugt
- Innbyggð vifta sem tryggir kolum súrefni
- Tvöfaldur veggur - kemur í veg fyrir að ytra byrði hitni
- Mjög góð hitastýring á kolum

- Hægt að færa grillið til eftir þörfum meðan það er í notkun
- Fitan lekur ekki á kolin
- Auðvelt að þrifa - hægt að taka alveg í sundur
- Má fara í uppbottavél
- Taska fylgir með

Verð frá kr. 34.000,- m/vsk



...og fleiri fallegum litum

ora

Ástriða í matargerð

Lúxus Bernaisesósa



**ORA grillsósur
fást í næstu verslun**

www.ora.is



Í einni veislunni sem Steingrímur sótti var fjöldi heilla grísa grillaður samkvæmt aðferðum Patagóníu-héraðsins.



Lömbin voru grillað „butter-fly“ á járnkrossum.



Byrjað var að snúa grísunum upp úr kl. 4 um morguninn þannig að þeir væru tilbúnir seinni part dags.



Í Trapiche var bragðað á ungnauti sem var grillað heilt, strengt upp á grind.

Grillið er mikilvægara en fótbolti

Steingrímur Sigurgeirsson dvelur þessa dagana í Argentínu þar sem hann sækir heimsmót vínþjóna. Daglegar grillveislur og heimsóknir í vínhúsu eru á dagskránni enda eru heimamenn þekktir fyrir mikla ástríðu á grillaðu kjöti auk þess sem víngerð stendur þar í miklum blóma.

Heilsteikt ungnaut, grísir, lömb og geitur voru meðal þess sem borið var á borð í grillveislum sem Steingrímur Sigurgeirsson hefur sótt undanfarna daga en hann er nú staddur í Argentínu. Steingrímur skrifar m.a. um mat og vín á vinotek.is og er einnig höfundur þriggja bóka um vín, m.a. Vín – Umhverfis jörðina á 110 flöskum, sem kom út á síðasta ári.

Þetta er þriðja heimsókn Steingríms til Argentínu og hafa ferðirnar allar verið tengdar víngerð landsins. Kveikjan að þessu sinni er heimsmót vínþjóna (Best World Sommelier) sem fór fram í Mendoza í Argentínu í vikunni. Þar kepptu rúmlega 60 vínþjónar frá öllum heimsálfum um þennan eftirsótt titil, þar á meðal fulltrúi frá Íslandi, Þorleifur Sigurbjörns-son eða Tolli.

„Matur og vín eru rótgróin í menningu Argentínu. Landið byggðist að miklu leyti upp af innflytjendum frá Ítalíu og Spáni og þeir komu með sínar hefðir að heiman og héldu í þær. Að sögn Steingríms er Argentína í fimmta sæti yfir helstu víngerðarríki heims og vinnesla hefur sögulega verið með svipuðum hætti og í suðurhluta Evrópu. „Það hefur hins vegar gífurlega mikið breyst frá því að ég kom til Mendoza í fyrsta skipti fyrir um sextán árum. Þá var eins og Argentína væri risi sem væri að vakna úr dvala og færa sig inn í nútímann í víngerðinni. Nú hefur nútíma víngerð tekið á sig enda fullmótaðri mynd. Stóru

vínhúsin draga vagninn en einnig hafa sprottið upp ógrynni af minni, spennandi víngerðarhúsum sem eru að gera magnaða hluti. Það eru gífurlega spennandi hlutir að gerast hérna.“

Engin gasgrill sjáanleg

Það sem flestir tengja við argentínska matargerð er kjöt og þá ekki síst nautakjöt sem nær undantekningarlaust er eldað á grilli. Steingrímur segir Argentínumenn taka þá athöfn afskaplega hátíðlega. „Grillveislurnar eru kallaðar „asado“ og grillmeistarinn hverju sinni gegnir titlinum „asador“. Það eru þó hvergi nein gasgrill sjáanleg líkt og við þekkjum og ekki heldur kolagrill. Argentínumenn vilja ekki sjá neitt annað en trjávið og getur hann verið af margvíslegu tagi þó svo að forðast beri við úr trjátegundum sem gefa af sér of afgerandi ilm. Viðurinn er brenndur á nokkurs konar varðeldi við hliðina á sjálfu grillinu eða „parilla“ og þegar hann er orðinn að hvítum viðarkolum er heit askan sett undir grillið í þunnu lagi og síðan bætt við eftir þörfum.“

Grindin er töluvert hátt yfir hitagjafanum, að minnsta kosti einhverja tugi sentimetra. Steikurnar eru því ekki grillaðar hratt heldur látnar liggja lengi á grillinu og hægeldast. „Þannig tekur að minnsta kosti 20 mínútur að grilla væna Ribeye-steik. Kjötið er ekki kryddað eða marinerað, einungis er notað salt fyrir eða eftir grillun.



Steingrímur Sigurgeirsson fékk að sjálfsgöðu að prófa grillið á La Barra sem er besta steikhúsið í Mendoza.

Með þessu er oft borið fram lítið annað en salat en stundum einnig grillað grænmeti og chimichurrosósa, kryddjurtir, ekki síst steinselja í ediki og/eða mauk úr söxudum lauk, chili, olíu og kryddjurtum.“

Snillingur grillar

Í tengslum við heimsóknina heimsótti Steingrímur mörg af þekktari vínhúsum Argentínu, s.s. Trapiche, Catena, Trivento, Terrazas, Rutini, Zuccardi og Clos de la Siete. Þessum heimsóknum fylgdu oftast en ekki miklar asado-veislur og í þremur þeirra var það Franc-

is Mallmann, virtasti grillmeistari heims, sem sá um matargerðina. „Mallmann hefur verið í miklu dálæti um langt skeið og bókin hans Seven Fires er líklega sú matargerðarbók sem ég held hvað mest upp á,“ segir Steingrímur. „Hann er mikill snillingur og leikur sér með eldinn eins og fáum er lagið.“

Mallmann notar ekki síst hinar hefðbundnu aðferðir Patagóníu-héraðsins í suðurhluta landsins þar sem skrokkarnir eru spenntir heilir upp á járnkross og grillaðir heilir eða „asado al palo“. Þemað í hverri veislu var ólíkt hjá Mallmann. Í einni voru grísir grillaðir

heilir og snúið yfir eldinum, í annarri voru heilar ribeye-steikur hægeldaðar hangandi hátt yfir eldinum og í þeirri þriðju voru geitur og lömb grillað „butter-fly“ á járnkrossum. Þess konar matargerð tekur langan tíma og var t.d. byrjað að snúa grísunum upp úr klukkan fjögur um morguninn þannig að þeir væru tilbúnir í matargestina seinni part dags.“

Mikið sjónarspil

Hann segir magnað að sjá þær aðferðir sem Mallmann notar þar sem hann sækir í allar hina hefðbundnu aðferðir Argentínumanna við grilleldun, s.s. asado, og blandar þeim saman við nútíma matargerð. „Mallmann starfaði um tíma í Frakklandi með nokkrum af bestu matargerðarmönnum þess lands, s.s. Paul Bocuse. Þetta er mikið sjónarspil og það var magnað að ganga inn í garðinn hjá vínhúsinu Catena Zapata þar sem grísaveislan var haldin,“ segir Steingrímur. Ekki síður var það tilkomumikil sjón, þar sem Mallmann kom reyndar ekki við sögu, að koma til Trapiche þar sem tvö ungnaut voru grillað heil, strengd upp á grind „butterfly“.

„Það er engin þjóð sem tekur grillið eins alvarlega og Argentínumenn, þetta skiptir í þeirra huga jafnvel meira máli en sjálfur fótboltinn og ekki spillir fyrir að Malbec-vínin þeirra eru eitt-hvað það besta sem hægt er að hugsa sér með grillaðu kjöti,“ segir Steingrímur.