

Stóreldhús

ÞRIÐJUDAGUR 24. APRÍL 2018

Kynningar: ÍSAM



Ítalskir birgjar hjá ÍSAM

Stóreldhúsdeild ÍSAM býður upp á gæðavörur frá öllum heimshornum en leggur sérstaka áherslu á ítalskar gæðavörur. Því flytur deildin inn matvöru beint frá viðurkenndum birgjum á Ítalíu. ➔2



Hjá ÍSAM er hægt að fá frábærar vörur frá sjö ólíkum viðurkenndum birgjum á Ítalíu. MYND/ERNIR

Stórelldhúseild ÍSAM (Horeca) býður upp á gæðavörur frá öllum heimshornum. Þeir Eggert Jónsson sölumaður (konditormeistari og bakari) og Hjálmar Örn Erlingsson sölustjóri (matreiðslumaður) hafa sérhæft sig í vöruþekkingu og uppbyggingu vöruvals frá Ítalíu.

„Við höfum lagt mikla áherslu á ítalskar gæðavörur og erum við flýttja inn vörur frá sjö viðurkenndum birgjum, beint frá Ítalíu,“ segir Hjálmar. „Í söluteymi ÍSAM – Horeca eru sex sölumenn sem eru fagmenn með djúpa þekkingu á matarmenningu og kröfum markaðarins hverju sinni. Við leggjum okkur fram við að þjónusta og leiðbeina viðskiptavininum eins og best er kostur.“



Sacla

„Þrjár kynslóðir Ercole-fjölskyldunnar hafa skapað þetta rótgróna fyrirtæki, sem var stofnað árið 1939,“ segir Hjálmar. „Sacla er

í hinu frjósama Piemonte-héraði á Norður-Ítalíu, þar sem höfuðstöðvarnar eru í dag. Saccla hefur verið leiðandi fyrirtæki hvað varðar ólífur, pestó, súrsað grænmeti og antipasti fyrir forrétti.“



De Cecco

„Fyrirtækið var stofnað árið 1886 af Filippo Giovanni De Cecco og bræðrum hans í Fara San Martino í Abruzzo-héraði á Mið-Ítalíu,“ segir Hjálmar. „De Cecco byrjaði að framleiða hágæða hveiti sem þróaðist svo í eitt besta þurrkaða pasta í heimi. De Cecco var fyrst til þess að þurrka pasta með loftþurrkunarvél. Ef leitað er eftir hágæða þurrkuðu ítölsku pasta, þá er De Cecco pastað svarið.“



Fabbri

„Gennaro Fabbri stofnaði fyrirtækið árið 1905 í Bologna. Fabbri

byrjaði að framleiða kirsuberjalíkjöra í kjallara í verslun sinni, en seinna fór fyrirtækið að selja hin heimsfrægu kirsuber „Amarena“,“ segir Eggert. „Í dag eru þeir þekktastir fyrir isgerðarefni og eru eitt stærsta fyrirtæki heims í þeim geira.“



Menu

„Romolo Barbieri stofnaði fyrirtækið árið 1932 en árið 1956 tók sonur hans, Rodolfo Barbieri, við eftir að faðir hans lést skyndilega. Menu er þekkt fyrir ítalska tómata og selur vörur til 60 landa,“ segir Eggert. „Tómatauppskeran er í ágúst og þá vinna þeir úr allri uppskerunni og pakka henni í dósir og kassa til að halda sem mestum ferskleika.“



Polselli

„Polselli er einn af þekktari hveitframleiðendum á Ítalíu og

er í Arce, sem er um 100 km frá Napólí,“ segir Eggert. „Polselli er nú rekið af Emiliano Polselli, en hann er af fjórðu kynslóð sem rekur fyrirtækið. Polselli er með yfir 20 tegundir af hágæða hveiti fyrir pitsur, brauð, pasta, kökur og fleira, en mest selda hveitið er Classica 00, sem hentar frábærlega fyrir Napolitana pitsur.“



ESPRESSO IN ITALY

Esse Caffè

„Árið 1979 stofnaði Segafredo yngri Esse Caffè í Bologna, en faðir hans, Segafredo eldri, stofnaði eina þekktustu kaffibrennslu Ítalíu,“ segir Hjálmar. „Segafredo yngri var aðeins 17 ára þegar Segafredo eldri lést í bílslysi, svo Segafredo yngri var ekki tilbúinn að taka við fyrirtæki föður síns og því var það selt. En árið 1979

ákvað Segafredo svo að stofna sitt eigið kaffibrennslufyrirtæki, Esse Caffè, sem er í dag komið á topp tíu yfir sölu á kaffibaunum á Ítalíu.“



Molini Spigadoro

„Þetta er nýjasti birgirnir sem við erum með frá Ítalíu,“ segir Hjálmar. „Molini Spigadoro eru með náttúrulega líti án allra E-efna. Þessir litir eru gerðir úr þurrkuðu grænmeti og ávöxtum og eru því tilvaldir til litunar á brauði, pasta, kökum, kremi, drykkjum eða hvers kyns matvælum.“

Allar nánari upplýsingar má fá í síma 522-2728 eða á pantanir@isam.is. Finndu okkur á Facebook undir „Ísam Stórelldhús / Horeca“, og skoðuðu vöruúrval á <http://www.isam.is/storeldhus/>.



Afgreiðslu- & kökukælar



Vínkælar



Vitamix blandarar



Hillur í kæli- & frystiklefa



Hraðkælar & frystar



Klakavélar



Kæli- & frystiborð



Stálborð, vaskar, hillur og skápar



Plasttrimlar í kæli- & frystiklefa



Hillukælar



Loftkæling



Kæli- & frystiklefar og allt tilheyrandi



Gufuofnar og öll eldunartæki



Bar skápar



Barir



Minibarskápar

Allt fyrir Hótel & veitingahús í kælingu, frystingu og matreiðslu.

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



Kælitækni



Eldhúsið er hjarta heimilisins

Guðrún J. Halldórsdóttir er innanhússhönnuður auk þess að vera keramikar og stunda masters-nám í listkennslu um þessar mundir. Guðrún hefur hannað eldhús fyrir veitingahús og hótél.

Elín
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Guðrún J. Halldórsdóttir bjó í nokkur ár í Flórens á Ítalíu þar sem hún stundaði nám í innanhússhönnun. Hún segir að menningin þar hafi haft mikil áhrif á sig sem síðar leiddi hana í Lista-háskólann. Áður en til þess kom starfaði hún um nokkurra ára skeið hjá A. Karlssyni sem hönnuður en fyrirtækið seldi á sínum tíma vörur fyrir stórelldhús.

Guðrún segist hafa starfað við innanhússhönnun í tólf ár en ákvað þá að drifa sig aftur í skóla. „Mér finnst alveg stórkostlegt að starfa við keramik, hanna leirsmíður og þess háttar. Síðustu árin hef ég að mestu helgað mig keramikinu en tek þó alltaf eitt og eitt verkefni sem hönnuður. Síðasta verkefnið mitt með eldhús var fyrir rúmu ári. Ég hef hannað nokkur heimili í gegnum tíðina og hef gaman af því. Annars finnst mér skemmtilegast að hanna fyrir sjálfa mig með keramikinu þessa stundina,“ segir hún.

Margt að breytast

„Eldhús á heimilum hafa verið að breytast. Ungar konur vilja síður



Guðrún J. Halldórsdóttir hefur hannað mörg atvinnueldhús ásamt eldhúsum á heimilum landsmanna. MYND/SIGTRYGGUR ARI

efri skápa, flæðið á að vera opið en samt með smá kryddi eins og marmara á borði og fyrir ofan neðri skápana. Þær vilja gjarnan léttar hillur í stað skápa þar sem þær setja áhugaverða fylgihluti eins og pottablóm og listmuni. Oft eru þær með glæsilega hannaða barstóla

eða bara fallega, gamla hrærivél frá ömmu. Þetta kemur vel út og er persónulegt en að vísu þarf að hanna eldhúsið með tilliti til þess að þar sé nægt skápláss. Eldhúsið getur verið virkilega heimilislegt með þessu móti. Áður fyrr voru eldhúsin kassalöguð og skápar út um allt.

“Eldhúsin hjá Ítölum eru stór enda eru þau hjarta heimilisins þar sem allir hittast. Þau eru afar persónuleg.

Núna er farið að brjóta þetta form upp, þannig að það kemur einn veggur með skápum en síðan rými fyrir léttar hillur. Það er gaman að sjá hvað inniplöntur eru orðnar vinsælar aftur, þær gera heimikið fyrir umhverfið,“ segir Guðrún.

Flott atvinnutæki

Hún segist hafa hannað heilmörg atvinnueldhús en þá sé það oftast gert með matreiðslumönnum. „Það er allt öðruvísi hönnun því huga þarf að stærð veitingahússins og vinnuflæði í eldhúsinu. Allt snýst um þarfir og starfsemina. Nú fást mjög flott og tæknileg eldhústæki fyrir matreiðslumenn sem einfalda matargerðina. Þegar maður hannar atvinnueldhús þarf einnig að huga að flæðinu í kringum uppþvottavélina og að uppvaskið geti gengið snurðulaust fyrir sig. Eldhúsið verður svolítið eins og mini-verksmiðja. Ég hefði mjög gaman af því að hanna eldhús fyrir veitingastaði. Það var fjölbreytt vinna með marg-

vislegum áherslum. Á heimilum eru þarfirnar hins vegar svipaðar hjá fólki. Þegar hannað er atvinnueldhús heldur hönnunin oft áfram inn í veislusalinn sem er mjög skemmtilegt að þróa,“ segir Guðrún.

Persónuleg nánd

Guðrún segist minnst námsáranna í Flórens með mikilli hlýju enda sé borgin hlaðin listrænu konfektí fyrir augun. „Það er ekki hægt annað en að smitast af allri þessari paradís, menningunni, listinni, matargerðinni og byggingastilnum. Allt hjálpast að í þessari fallegu borg. Eldhúsin hjá Ítölum eru stór og mikil enda eru þau hjarta heimilisins þar sem allir hittast. Þau eru afar persónuleg og ólík. Ítalir hitta fjölskyldu, vini og nágretta reglulega og mikið er um heimsóknir ólíkt því sem er orðið hér á landi. Þeir hafa risastórt eldhúsborð þar sem allir sitja saman og spjalla. Diskarnir eru ekkert endilega af sömu tegund heldur þurfa þeir bara að vera nægilega margir fyrir alla gestina. Þetta er mjög áhugaverð menning,“ segir Guðrún. „Það er eiginlega synd hversu Íslendingar eru mikið til hættrir að fara í heimsóknir því þær gefa fólki svo mikið,“ segir hún og líklegast taka margir undir þau orð.

dk iPos snjalltækjalausn
Fyrir verslun og þjónustu
Einfalt, fljótlegt og beintengt dk fjárhagsbókhaldi

dk iPos er hluti af snjalltækjalínu dk hugbúnaðar. Líttu við og fáðu kynningu á þeim fjölbreyttu lausnum sem dk hugbúnaður hefur fyrir verslun og þjónustu.



Smáratorgi 3 | 201 Kópavogi
Hafnarstræti 53 | 600 Akureyri
510 5800 | dk@dk.is | www.dk.is



Þola hitann í eldhúsinu

4.990,-

SENSUELL skaftpottur
með loki

4.990,-

SENSUELL panna Ø28cm

7.490,-

SENSUELL pottur með loki

ORDNING
sigti 1.390,-

© Inter IKEA Systems B.V. 2018



Verslun opin **11-21** alla daga - Veitingastaður opin 9:30-20:30 - IKEA.is





„Mér finnst gaman að gera eitthvað sem vekur ánægju og gleði annarra. Hvað er skemmtilegra en að búa til góðan mat sem lætur fólki líða vel?“ spyr Böðvar.

Eldurinn gefur nýjar víddir

Böðvar Lemacks yfirkokkur segir vandaðan og góðan hníf mikilvægasta áhald matreiðslumannsins en handsmíðað kolagrill frá Katalóníu er hins vegar uppáhaldsáhaldið hans við eldamennsku.

Böðvar Lemacks hefur lengi haft mikinn áhuga á mat og matargerð og var ungur að árum þegar hann ákvað að leggja matreiðslu fyrir sig. Böðvar lærði fagið á Apótekinu og Argentínu og stýrir nú eldhúsinu hjá KRÖST í Mathöllinni á Hlemmi.

Hvert er uppáhaldsáhaldið þitt í eldhúsinu og hvers vegna? „Það er Josper kolagrillið sem við erum með á KRÖST. Það er handsmíðað í Katalóníu á Spáni og er alveg ótrúlegt tæki. Ég held mikið upp á þetta grill því það er einfaldlega þannig að engin matreiðsluaðferð er eins lifandi fyrir mér og grill – lifandi eldur. Eldurinn breytir eiginleikum hráefnisins og kallar fram algerlega nýja vidd. Þessi grill hafa verið í framleiðslu og stöðugri þróun í 45 ár. Við hönnunina er notuð þekking handverksmanna og aldagömul reynsla spænskra matreiðslumanna við að grilla.“

Hvers vegna valdir þú að gera matreiðslu að ævistarfi? „Ég hef alltaf haft gaman af því að vinna með höndunum og hef lengi haft gríðarlegan áhuga á mat og matargerð. Þetta áhugamál er ríkt í fjölskyldu móður minnar og þar eru fjölmargir frábærir kokkar, lærðir og sjálflærðir. Það er stundum sagt að í þeirri fjölskyldu sé annar hver kokkur og hinn sé góður söngvari. Ég kann ekki að syngja svo það er bara eðlilegt að ég hafi matreiðslu-



Kóngarækur með vinberjasalsa sem allir geta grillað.

áhugann. En þessi áhugi á mat leiddi mig í að elda fyrir ættingja og vini og síðan inn í veitingageirann. Þegar ég hafði unnið í nokkur ár við að elda, ákvað ég að fara í nám í þessu frábæra fagi. Ég

sé svo sannarlega ekki eftir því.“
Hvað er skemmtilegt við starfið? „Mér finnst gaman að gera eitthvað sem vekur ánægju og gleði annarra. Hvað er skemmtilegra en að búa til góðan mat sem lætur fólki líða vel?“

Hvað þurfa allir kokkar að eiga og hvers vegna? „Það er einfalt. Góður og vandaður hnifur. Það er mikilvægasta áhald matreiðslumannsins og hann gerir ekki mikið án hnífs.“

Grillaðar kóngarækur með vinberjasalsa

Fyrir 2

500 g kóngarækur

Marinerið rækjurnar í 10 mínútur eða svo. Grillið í tvær mínútur á hvorri hlið.

Marinering

Hvitlaukur, skorinn í litla bita

2 msk. eplaedik

2 stk. chili

Sósa

4 msk. grísk jógúrt

1 msk. chili samba

Safi úr einni sítrónu

Öllu blandað vel saman.

Vinberjasalsa

200 g vinber

50 g dill

50 g kóriander

1 paprika

Sítrónusafi

1 stk. chili

Skerið vinberin í bita, saxið dill og kóriander og blandið vel saman. Skerið paprikuna í bita og blandið saman við. Setjið chili saman við og bragðbætið með sítrónusafa. Berið fram með rækjunum.



GS IMPORT

Allur borðbúnaður fyrir
veitingastaði og hótél

Sýningarsalur Ármúla 11
panta þarf tíma í síma 892-6975

📞 892 6975

| gs@gsimport.is

| gsimport.is



Þegar eldað er fyrir fjölda manns

Úthvildur gestgjafi

Matseldin þarf ekki að fara fram sama dag og veislan. Veldu rétti sem auðvelt er að búa til með fyrirvara og frysta, til dæmis lasanja eða súpu. Réttina má svo hita upp áður en gestirnir koma og þá er gestgjafinn ekki dauðuppgjafinn né bundinn við að skera niður, hræra eða þeyta þegar veislan hefst.

Engar tilraunir

Ef von er á fjölda manns er hygglegra að geyma spennandi tilraunir með jadareldamennsku og veðja á eitthvað klassískt.

» Martröð hvers gestgjafa er að gestirnir fái í magann. Passið því vel upp á hreinlæti og varist krossmengun

Ekki verða uppiskroppa

Skynsamlegt er að reikna út hversu mikið þarf af hverju svo enginn fari svangur heim en líka til þess að sitja ekki uppi með yfirdrifid af afgangum. Á vefsíðu Leiðbeiningastöðvar heimilanna má meðal annars nálgast slíkar upplýsingar.

Svindlaðu smá

Til þess að spara ofnpláss og tíma er sniðugt að kaupa nokkra rétti tilbúna úr búð.

Hlaðborðsstemming

Auðvitað er sparilegt og flott að bera fram matinn á diskum en því fylgir vinna og minni tími gefst til að blanda geði við gestina. Hlaðborð eru þægileg, bæði fyrir gestgjafann og gestina.

Gott skipulag

Grundvallaratriði góðrar veislu er skipulag. Búið til lista yfir allt sem þarf, bæði í matseldina en líka hversu marga bolla, diska, skálar, fót, hnífapör og fleira þarf. Raðið skipulega í ísskápinn. Ákveðið hvar hver réttur á að fara á borðið og notið post-it miða til að merkja. Gott er að drykkir séu hafðir á öðru borði til hlíðar svo ekki myndist biðraðir. Einnig þarf að ákveða hvar gestir losa sig við óhreint leirtau.

Hreinlæti

Martröð hvers gestgjafa er að gestirnir fái í magann. Passið því vel upp á hreinlæti og varist krossmengun þegar unnið er með hrátt kjöt, grænmeti eða sjávarfang.

Á ekki heima í ísskápnum

Matvæli er oftast best að geyma í kæli við 1-3°C til að halda þeim ferskum sem lengst og koma í veg fyrir að örverur nái að fjölga sér. Þó eru ýmsar matvörur sem geymast betur við stofuhita en í ísskáp. Það á t.d. við um tómata. Þeir missa bragð ef þeir eru geymdir í ísskáp. Gott er að setja þá út í glugga til að þeir þroskist vel og nái falllegum, rauðum lit. Kaffibaunir eiga heldur ekki að vera í kæli. Þær eiga að vera í þurrri, dimmu umhverfi til að halda ferskleika sem lengst. Þá eiga

laukur og hvítlaukur alls ekki heima í ísskápnum því þeir verða gúmmikendir og byrja fyrr að spíra. Lauk er gott að geyma í bastkórflu þar sem loftar vel um hann og sama má segja um hvítlauk. Þá er alveg bannað að geyma hunang í kæli því það kristallast, verður þykkt og þá er erfitt að ná því úr krukkuinni. Best er að geyma það við stofuhita og sömuleiðis hnetusmjör. Það verður þurr og hart ef það er geymt í kulda. Hnetusmjör verður hins vegar mjúkt og gott ef það er geymt inni í skáp við stofuhita.



Ekki á að geyma kaffibaunir í kæli.

GLAMOUR

BRÚDKAUPSBLAÐ GLAMOUR
Allt sem þú þarft að vita um brúðkaup!

Hefðirnar
afhverju
erum við með
brúðarvönd
og hver er
tilgangurinn
með slörinu?

Veislan - fötin - fördunin
ferðalagið - hefðirnar

Nefnblað

100

BLADSÍÐUR

um stóra daginn,
*veisluna, fötin, fördunina,
hárið, skipulagið, skreytingar
og brúðkaupsferðina.*

Topp
5
VÖRUR
fyrir
brúðkaupið

*Augun, húðin,
hárið, varinnar,
líkaminn*

Hildur Erla Gísladóttir
ljósmyndari
hefur myndað ófá
brúðkaup og er góð
í að fanga réttu
augnablikin. Hún
lumar á góðum
ráðum fyrir brúðar-
myndatökuna.

Lestu blaðið FRÍTT
á **GLAMOUR.IS**