



FORLAGIÐ

Alltaf opið á [www.forlagid.is](http://www.forlagid.is)

FÖSTUDAGUR 27. maí 2022

Guttormur Þorsteinsson stýrir  
hjólatúrnum. MYND/ALDA VILLILJÓS

## Stefnumót við skáldin í hverfinu

starri@frettabladid.is

Á morgun, laugardaginn 28. maí, mun Borgarbókasafnið Kringlunni bjóða upp á stefnumót við skáldin í hverfinu. Um er að ræða hressandi og andlega nærandi hjólatúr þar sem Guttormur Þorsteinsson, sagnfræðingur og deildarbókavörður á Borgarbókasafninu Kringlunni, mun lesa upp ljóð og prósa sem tengjast hverfunum í kringum Kringlumýri. Í hjólatúrnum munu gestir kynna skáldunum í Hliðunum og Háaleitishverfi, farið verður aftur í tímann, gestir munu elta við ketti í Kringlunni og ræningja í Óskjuhliðinni.

Hjólatúrin hefst við Borgarbókasafnið Kringlunni, framan við inngang safnsins í bilakjallaranum. Þátttakendur eru beðnir að mæta vel útbúnir, í hlýjum fatnaði og á hjólum sem henta veðri og færð hverju sinni. Vinsamlegast mætið tímanlega. Ferðin tekur um eina og hálf klukkustund og svo verða kaldir fingur vermdir á kaffihúsi í lok ferðar.

Auk Guttorms er hjólastjóri Árni Davíðsson hjá Landssamtökum hjólréidamanna.

Hjólatúrarnir eru ókeypis og öllu fólki velkomið að taka þátt.

Hjólatúrin á morgun stendur yfir milli klukkan 15 og 17.

Skráning fer fram á síðu Borgarbókasafnsins undir Viðburðir. ■



Kjartan Gíslason, annar eigenda Omnom, segist alltaf hafa verið sælgætisgrís. Hann sækir í ljúfar ísupleifanir æskunnar í ísréttum Omnom. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

# Æt ævintýri og barnsleg einlægni

Súkkulaðigerðin Omnom gægðist upp úr Pandóruboxi sem ekki var hægt að loka þegar Kjartan Gíslason starfaði við hlið fransks eftirrættameistara á Michelin-stað í Lúxemborg. **2**

POWERFUL NUTRITION  
FROM PLANTS

### ALOE VERA

MELTING & BÓLGUR


**85%**  
VIRKT  
CURCUMIN

www.celsus.is





Kjartan Gíslason, matreiðslu- og súkkulaðimeistari, er sólginn í Omnom-súkkulaði en leyfir sér líka stundum sektarsælu æskunnar, sem er Prins Póló.

FRÉTTABLAÐIÐ/  
ERNIR

„Ég á þrjár dýrmætar minningar um ís. Ég er fæddur í Vestmannaeyjum þar sem hægt var að kaupa ís með dýfu fyrir 20 kall í sjoppunni Tótaturni og man líka þegar Breikpinninn góði kom á markað. Mínar ljúfustu ísmíningar tengjast þó æskujólunum. Í þá daga var ís ekki oft á borðum heima, nema á sjálfum jóluum þegar gamla góða jólauppskriftin var löguð með ristudum hnetum og karamellu. Það var hátíðleg stund sem lifir í minningunni því líklega hef ég alltaf verið svolítill sælgætisgrís sem þróaðist yfir í að ég lærði kokkinn.“

Þetta segir matreiðslumeistari Kjartan Gíslason, sem stofnaði súkkulaðigerðina Omnom með æskuvini sínum Óskari Þórðarsyni árið 2013.

„Áður en ég fór í súkkulaðigerðina vann ég í tuttugu ár sem kokkur, síðast á veitingahúsinu Dill í Norræna húsinu, en þar á undan í Noregi, Svíþjóð og á Michelin-veitingastað í Lúxemborg. Til að vinna á Michelin-stað þarf maður að hafa meira en áhuga á matargerð; maður þarf að hafa löngun til að læra nýtt. Það gerði ég svo sannarlega, ekki bara í vinnubrögðum heldur var mesta upplifunin að vinna með árstíðabundið hráefni og af ástríðu. Við Íslendingar erum vanir að fá fersk jarðarber í desember, en þarna var tekinn upp aspas í apríl og fiskhrogn í rétti vetrar; allt á matsæðlunum var árstíðabundið, unnið úr fersku hráefni úr nærsveitum. Það gaf mér nýja sýn á matargerð.“

#### Auðvelt að verða ástfanginn

Á Michelin-staðnum í Lúxemborg vann Kjartan við hlið fransks kókugærðarmeistara sem bakaði daglega dýrindis brauð, kökur og klassíska franska eftirrétti eins og crème brûlée og soufflé.

„Það þótti mér ákaflega heillandi og fann að mig langaði mest að starfa í þeim anga matargerðarlistarinnar. Eftirréttagerð krefst mikillar nákvæmni og agaðra vinnubrögða. Sennilega situr í mér þetta sæta síðan ég var barn og það er auðvelt að verða ástfanginn af því. Allt þetta snerti í mér streng enda hefur mér alltaf liðið best þegar ég baka, þótt ég hafi auðvitað enn mikinn áhuga á því að elda góðan mat,“ segir Kjartan.

## Við höfum kallað þetta ætíðsögur því þegar fólk borðar Omnom-súkkulaði er engin leið að vita hvert bragðlaukarnir fara með það.

Árið 2013 ákvað hann því að söðla um og spreya sig á súkkulaðigerð í eldhúsinu heima.

„Bæði af nördaskap en líka löngun til að læra að búa til súkkulaði frá grunni. Á þeim tíma voru litlar súkkulaðivinnslur í Bandaríkjunum farnar að vinna eftir aðferðafræðinni bean-to-bar, þar sem sérvaldar og fínustu kakóbaunir heims voru notaðar í súkkulaðigerðina. Mér þótti það spennandi tilhugsun og eftir að við keyptum litinn búnað varð fyrsta Omnom-súkkulaðið til,“ segir Kjartan.

Hann var drifinn áfram af forvitni um hvort hann gæti haft meiri áhrif á bragð súkkulaðis og lék sér með ýmis tilbrigði.

„Þegar búið var að opna það Pandórubox var engin leið að loka því. Við vorum heppnir með hæfileikaríkan hönnuð, André Úlf Visage, sem tvínnaði saman skemmtilega hönnun sem rímaði vel við hugmynd okkar um stemmingu sem passaði því hugarástandi að borða súkkulaði í barnslegri gleði. Við vildum búa til einfalt og gott súkkulaði sem væri í senn heildarlegt og kúl. Við höfum reyndar kallað það „ætar ævintýrasögur“ því þegar fólk borðar Omnom-súkkulaði er engin leið að vita hvert bragðlaukarnir fara með það, því við erum alltaf að prófa okkur áfram með nýjar kakóbaunir og hráefni sem við veljum út frá gæðum, hédan og þaðan úr heiminum,“ útskýrir Kjartan.

#### Bragðsælkerar í leit að baunum

Íslendingar urðu fljótt sólgirnir í Omnom-súkkulaði. „Í hinum gríðarstóra súkkulaðiheimi er flest af því sælgæti sem við sjáum í búðum gert úr þriðja flokks kakóbaunum. Við sérveljum kakóbaunir sem eru ekki ræktaðar í miklu magni. Vinnsla kakóbauna, úr ávexti yfir í súkkulaði, getur líka verið æði misjöfn. Við veljum baunir sem eru í hærri gæðaflokki og greiðum fyrir það hærri verð, og hærri en fair trade-verð sem er í gangi hverju sinni. Þannig fáum við aðgengi að mun betri hrávöru og sem hugsað hefur verið betur um, sérstaklega þegar kemur að því að gerja kakóbaunir, sem er efnafræðivísindi sem líkja má við víngerð. Ef menn sýna því áhuga og aðhaldssemi fást betri kakóbaunir sem bragðast betur,“ útskýrir Kjartan.



Ævintýralegir ísréttir Omnom skarta skrautlegum og gómsætum figúrum.

„Mitt Omnom-eftirlæti er eftir uppskrift sem heitir Dark Milk of Tanzania. Það er dökkt, kröftugt mjólkursúkkulaði með 65 prósent kakómagn. Ég líki því við kaffidrykkinn macchiato þar sem mjög sterku espresso-kaffi er blandað örllitlum mjólkurdreitli,“ segir Kjartan sem fær sér súkkulaði nánast upp á dag, til að sjá og smakka það sem kemur af færibandinu.

„Inn á milli leyfi ég mér líka sektarsælu, sem er Prins Póló. Það tengist fortíðarþrá úr Tótaturni í Eyjum en í hvert sinn sem ég fæ mér Prins Póló í dag rifjast upp að það var bæði þykkara og með meira súkkulaði í denn en nú.“

„Draumurinn var að opna bakarí eða kaffihús með kökugerð og ís. Við höfðum fjárfest í gömlum ísvélum en svo fenniti yfir drauminn í faraldrinum þegar við þurftum að loka verslun okkar í

„Mitt Omnom-eftirlæti er eftir uppskrift sem heitir Dark Milk of Tanzania. Það er dökkt, kröftugt mjólkursúkkulaði með 65 prósent kakómagn. Ég líki því við kaffidrykkinn macchiato þar sem mjög sterku espresso-kaffi er blandað örllitlum mjólkurdreitli,“ segir Kjartan sem fær sér súkkulaði nánast upp á dag, til að sjá og smakka það sem kemur af færibandinu.

„Inn á milli leyfi ég mér líka sektarsælu, sem er Prins Póló. Það tengist fortíðarþrá úr Tótaturni í Eyjum en í hvert sinn sem ég fæ mér Prins Póló í dag rifjast upp að það var bæði þykkara og með meira súkkulaði í denn en nú.“

#### Ekki bara borðað með augunum

Omnom-bræður voru farnir að leggja drög að nýjum ævintýrum nokkru áður en Covid-19 skall á. „Draumurinn var að opna bakarí eða kaffihús með kökugerð og ís. Við höfðum fjárfest í gömlum ísvélum en svo fenniti yfir drauminn í faraldrinum þegar við þurftum að loka verslun okkar í

Hólmaslóð. Í september 2020 opnuðum við svo ísbúð, því andlega landslagið hljóðaði upp á að gera eitthvað og þá sá maður ekki fram á að heimsfaraldurinn stæði yfir í tvö ár,“ segir Kjartan.

Hugmyndin var að útbúa einhvers konar bragðarefi með Omnom-súkkulaði.

„Við vildum opna ævintýraheim Omnom enn frekar og erum nú með átta ísrétti, ásamt árstíðabundnum réttum fyrir jól og hrekkjavöku, og nú vonandi fyrir sumarið sem átti að vera í fyrria, en alltaf stoppaði Covid okkur af. Við byggjum ísréttina á súkkulaði sem við framleiðum sjálf og bjuggum til lakkrissúkkulaðifigúru sem við köllum kolkraubbann til skrauts. Þannig höfum við haldið okkur við ævintýraþemað og dýrin sem hafa orðið einkennandi fyrir Omnom. Leðurblakan er dýr kaffisúkkulaðisins og því er til kaffikenndur ísréttur. Allar sósur, skraut og kurl gerum við sjálf; allt nema ísinn sem er hvítur vanilluís frá Kjörís,“ upplýsir Kjartan.

Hann segir skemmtilegt að hafa náð í skottið á því þegar landsmenn keyptu enn take away í heimsfaraldrinum.

„Það hefur líka verið gaman að fá erlenda ferðamenn sem hafa tyllt sér úti í skafli með ís um hávetur og undrast að Íslendingar fari í sérstaka ísbíltúra, sama hvernig viðrar. Grandinn er líka dásamlegt svæði að heimsækja, eins og nýr miðbær á jadrinum, og við sem hér erum með rekstur erum eins og ein stór fjölskylda.“

Á næsta ári stendur mikið til hjá Omnom sem fagnar tíu ára afmæli.

„Við erum bjartsýn á framtíðina og fögnum afmælinu með einhverju gómsætu og gleðivaldandi. Ef fólk vill lenda í skemmtilegu ævintýri og prófa nýtt í ís mæli ég með að koma til okkar og taka fólkið sitt með. Bragðið verður þó alltaf númer eitt, því útlitið er eitt og ekki borðar maður með augunum. Draumurinn er svo að taka skrefið og laga heimagerðan Omnom-ís frá grunni, en þangað til er gott að vera með einfaldan, hvítan ís sem er þægilegur strigi fyrir okkar listaverk.“ ■

Omnom er á Hólmaslóð 4. Opið alla daga frá klukkan 13 til 22. Sjá nánar á [omnom.is](http://omnom.is)



# Spennandi nýjungar frá ítalska ískónginum

Engan skal undra að íslenska þjóðin hafi tekið jafn hratt við sér og raunin varð þegar ísbúðin Gaeta var opnuð við Ingólfstorg fyrir rúmlega tveimur árum. Þar dansa saman íslensk og ítölsk hráefni í dún mjúkum og frískandi gelato-ís.

Aðspurður segir Michele Gaeta, einn eigandi og stofnandi ísbúðarinnar, að hann og samstarfsfólk hans hafi yfir tuttugu ára reynslu af því að búa til gelato-ís, en saman ráku þau ísbúð á Ítalíu. „Gabriele og Claudia reka Gaeta gelato á Ítalíu og ég rek ísbúðirnar á Íslandi,“ segir Michele og bætir við: „Við deilum uppskriftum og hér á Íslandi bý ég til gelato-ís af ítalskri list úr íslenskum rjóma og mjólk og ýmsum innfluttum hráefnum frá Ítalíu. Gaeta sem var opnuð í Aðalstræti fagnaði svo tveggja ára afmæli 9. maí síðastliðinn,“ segir Michele.

Ísbúðin Gaeta er nú á tveimur stöðum, annars vegar að Aðalstræti 6 og hins vegar í Hlemmi Mathöll. Að sögn Michele er stefnan sett á að opna eina ísbúð til viðbótar á höfuðborgarsvæðinu, vonandi fyrir lok sumars.

## Hátt í hundrað bragðtegundir

Michele telur að á síðustu tveimur árum hafi þau hjá Gaeta framleitt hátt í hundrað bragðtegundir alls fyrir ísbúðina. „Í hverri viku gerum við nýtt bragð og skiptum einu eldra bragði út fyrir það. Sumar vinsælustu bragðtegundirnar eru svo alltaf í boðinu hjá okkur.“

Aðspurður segir Michele að sitt uppáhaldsbragð hjá Gaeta sé síbreytilegt. „Núna er ég mjög hrifinn af crème brûlée, en mér finnst Amarena kirsuberja líka mjög gott. En þetta breytist með hverju bragðinu sem við búum til. Sem krakki var uppáhaldið mitt að fá mér pistasíu- og svo súkkulaði saman í form. Þá fannst mér sérstaklega gott ef það var hægt að fá súkkulaði- og heslihnetu- ásamt pistasíuismum. Í Gaeta fæst einmitt súkkulaði- og heslihnetu-gelato, sem nefnist Bacia, og merkir koss á ítölsku,“ segir Michele.

## Nýtt á Íslandi

Michele er spenntur að kynna gómsætar nýjungar sem fara í sölu hjá ísbúðum Gaeta í sumar. Ein þessara nýjunga er „Italian coffee cream“, sem gæti verið nefnt rjómakaffikrap á íslensku. „Þetta er einhvers staðar á milli gelato og ískaffis, en er mun mýkra og rjómakennara, eins og smúþi. Við notum sérstaka vél sem minnir á krap eða „slushie“ vél. Þá notum við ekta bruggað espresso-kaffi og rjóma í þennan ískalda og svandri rjómakaffidrykk. Það er enginn annar með þetta á matseðlinum á Íslandi svo okkur þótti tilvalið að kynna þessa nýjung fyrir ísunnendum hér á landi.“

Ásamt kaffibragðinu verða einnig aðrar bragðtegundir í boði. „Við erum líka með jarðarberjasorbet-krap. Í hverri viku munum við svo prófa nýtt ávaxtabragð. Við notum alltaf ferska ávexti eins og mangó eða kirsuber, en ekki tilbúin síróp, eins og við gerum alltaf í ávaxtasorbet hjá okkur. Þetta verður spennandi viðbót í sumar við vegan valkostina okkar.“

## Gómsætar gjafir

Krikri er önnur spennandi nýjung hjá Gaeta, en um er að ræða hjúpaða smáisa í vöflumformi. „Þetta minnir kannski á konfekt-mola, nema með ís innan í. Ein bragðtegund er hvítur súkkulaði með pistasíuhjúp. Svo er crème



Michele skenkir hér dýrindis dún mjúkan jarðarberjadrykk úr ferskum ávöxtum. Þetta verður sko frískandi í sumar.

FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK



Hvítur súkkulaði-smáís með pistasíuhjúp. Krikri er skemmtileg viðbót við vöruúrvalið í Gaeta.



Viltu taka ísinn með heim? Gaeta býður upp á falleg box þar sem þú velur þinar uppáhalds ístegundir. Tilvalið í matarboðið eða sem gjöf handa vini.

brúlee-ís með kaffihjúp. Einnig er stracciatella-ís með súkkulaðihjúp, og loks vanilluís með jarðarberjahjúp. Hægt er að njóta þess að smakka ísmolana í ísbúðinni, en svo er þetta líka tilvalin gjöf, líkt og konfektkassi. Þá er einnig vinsælt að taka þetta með sér í matarboð sem eftirrétt.“

Michele segir líka klassískt að gefa cannoli, sem er ítalskt bakkelsi með ricotta-ostafyllingu. „Okkar útgáfa er með súkkulaði og pistasíum. Við bjóðum einnig upp á ísbox til þess að taka með þar sem hægt er að velja nokkrar ístegundir og taka með. Boxin eru falleg með skrautborða og sóma sér vel sem gjafir handa nautna-seggjunum í lífi þínu.“

Michele er einnig spenntur að kynna aðra nýjung fyrir gestum, en þau hjá Gaeta eru byrjuð að búa til ekta ítalskt tiramisú. „Við búum til ljúffengt tiramisú hér á staðnum úr ítölskum mascarpone-osti, kaffilegum lady fingers og kakói. Það er bæði hægt að njóta þess að smakka á því hér í búðinni eða taka með sér heim. Svo er þetta náttúrulega einstaklega hugulsöm gjöf handa nákomnum,“ segir Michele.

**Það er enginn annar með þetta á matseðlinum á Íslandi svo okkur þótti tilvalið að kynna þessa nýjung fyrir ísunnendum hér á landi.**

Michele Gaeta

## Ís í veisluna

Gaeta býður svo upp á stórskemmtilega nýjung fyrir veisluhaldara sem á sko eftir að koma sér vel í teitin í sumar. „Við bjóðum upp á sérstaka veislubakka fyrir gelato. Ísinn helst ískaldur í allt að sex klukkustundir svo þetta er tilvalin viðbót í hvers kyns viðburði eða jafnvel í lautarferðina. Hægt er að panta ísveislurnar fyrir allt frá 20 til 200 manns og er val um fjórar girnilegar bragðtegundir. Við skóffum svo box, skeiðar og ískex frítt með svo allir geti gert sér sinn eigin gelato.“



Ísvagninn frá Gaeta er kærkomin viðbót í hvers kyns veislur.

## Gaeta norðan heiða

Gaeta gelato-ísinn fæst ekki bara í ísbúðum verslunarinnar heldur geta ísunnendur nú nálgast ísinn gómsæta í hentugum umbúðum í öllum verslunum Hagkaupa í Reykjavík og á Akureyri. „Við framleidum aukamagn af vinsælustu bragðtegundunum okkar á sama hátt og við gerum gelato í ísbúðinni og seljum í verslunum Hagkaupa, en einnig í Fjarðar-

kaupum og Melabúðinni. Sjálfur var ég staddur fyrir norðan fyrr á árinu og langaði mikið í ítalskan gelato-ís. Þá var mjög hentugt að geta stokkið inn í Hagkaup á Akureyri og keypt mér eitt box af Gaeta gelato-ís,“ segir Michele kátur. ■

Gaeta er staðsett að Aðalstræti 6 og í Hlemmi Mathöll. Nánari upplýsingar á gelato.is.



# Í ísbíltúr að skoða apana



Elin  
Albertsdóttir  
elin  
@frettabladid.is

Það mætti segja að eins konar sérstaða Íslendinga sé að fara í ísbíltúra. Flestir hafa einhvern tíma farið í lengri eða skemmri ísbíltúr. Lengi hefur verið vinsælt að skreppa í Hveragerði eða Sel-foss í ísbíltúr. Góðar ísbúðir finnast um allt land.

Skemmtilegt er að skoða tímarit.is því orðið ísbíltúr kemur þar virkilega mikið við sögu. Oft kemur orðið fyrir í léttu spjalli við fólk um hvað sé skemmtilegast að gera og þess háttar. Einnig kemur orðið alloft fyrir í greinum í bilablöðum og í viðtölum við matreiðslumenn. Oftast kemur það þó fyrir í minningargreinum þar sem fólk minnst ísbíltúra með látnum ástvinum.

Orðið ísbíltúr hefur reyndar skapað sér sess á heimsmælikvarða því orðið var valið „orð dagsins“ á BBC2 árið 2019. Þar er talað um að það sé tómsundagaman eða dægurvöl sem Íslendingar stundi. Það snúist um að hoppa upp í bil og að kaupa sér ís. Mikið hafði þá verið fjallað um ísbíltúr á Twitter-reikningi breska sjónvarpsþáttarins Q1.

Bandaríska tímaritið Monocle fjallaði sömuleiðis um ísbíltúra á Íslandi og fékk íslenskan blaðamann með sér í slíka bílferð. Þar er talað um gæðastundir Íslendinga þegar þeir fara í ísbíltúr. Fleiri hafa fjallað um þetta áhugamál sem virðist vekja mikla athygli og vera séríslenskt fyrirbæri.

## Gerir sjálfbestu ísana

Nanna Rögnvaldardóttir, matarbloggari og matreiðslubókahöfundur, var spurð hvort ís væri í uppáhaldi hjá henni. „Já, það er alveg óhætt að segja. Ég borða samt mun minna af honum en ég gerði áður af því að ég reyni að forðast sykur. En það er nú ekki alveg hægt að snúa baki við ísnum,“ svaraði hún.

Nanna segist vera mest fyrir heimatilbúinn ís en hún keypti sér góða ísvél með innbyggðum frysti fyrir nokkrum árum og finnst gaman að gera tilraunir af ýmsu tagi. „Síðasti ísinn sem ég gerði var sveskju- og Palo Cortado-ís en svo er ég að fara fljótlega í að gera tilraunir með basilíkuís. Ég hef stundum gert slíka ísa sjálf í ýmsum útgáfum en fékk svo hrikalega góðan basilíkuís á veitingahúsi í Santiago de Compostela á



Ísbíltúrar hafa verið vinsælir á Íslandi í áratugi. Góð stund til að sameina fjölskylduna og spjalla saman.

FRÉTTABLAÐIÐ/  
GETTY

dögnum að ég verð að reyna að líkja eftir honum.“

Þegar Nanna er spurð hvort hún fari í ísbíltúra, svarar hún: „Nei, ekki lengur allavega. Hmm, hluti af skýringunni gæti verið tæknilegs edlis, það er nefnilega enginn bíll á heimilinu. Og mér er aldrei boðið í ísbíltúr, barnabörnin og hundarnir sitja fyrir þegar farið er í svoleiðis leiðangra.“ Hún segist þó fá sér ís hvenær sem er. „Líklega oftar á veturna en á sumrin, mér finnst eitthvað svo notalegt að borða ís. Furðulegt eiginlega. Nema reyndar – sumir ísarnir sem ég bý til eru svolítið áfengir. Gæti verið skýringin,“ segir hún kankvís.

Nanna var spurð hvað geti skapað þennan mikla áhuga Íslendinga á ís. „Kannski að við erum löngu búin að átta okkur á því að það þýðir ekkert að biða eftir góða veðrinu, alveg óvíst að það komi. Og þá er eins gott að fá sér bara ís strax. Eða hvenær sem mann langar í ís, og það getur orðið nokkuð oft því að ís er góður,“ svarar hún.

Það var ekki úr vegi að spyrja þessa fróðu konu hvað það væri sem gerði ísbíltúra svona sérstaka að eftir þeim er tekið úti í heimi og orðið þyki merkilegt.

„Ég hafði bara ekki gert mér grein fyrir að það væri neitt sérstakt við þá. Gæti verið út af mínum billausa lífsstíl. Ísstrætótúr hljómar hins vegar einhvern veginn ekki eins vel.“

## Manstu eftir eftirminnilegum ísbíltúr?

„Tja... Fyrir mörgum árum var ég í bil með ónefndri konu sem sat undir stýri. Þetta var kannski ekki eiginlegur ísbíltúr en við stoppuðum í ísbúð, fengum okkur ís í brauði og ókum af stað. Stoppuðum á ljósum og þá tókst ekki betur til en svo að toppurinn á ís bílstjórans datt ofan í kjöltuna á henni. Hún fór í einhverju fátí að reyna að krafla ísinn upp. Ég leit til hliðar og þá var þar full rúta af túristum sem allir göndu ofan í bílinn til okkar og á þessa konu sem sat þarna og var eitthvað að bauka með hönd í skauti.“

## Ísbíltúr er góð samvera

Valgerður Guðnadóttir, söng- og leikkona, er einn færra Íslendinga sem eru ekkert sérstaklega hrifnir af ís. „Nema ítölskum ís í heitri sól,“ segir hún. „Mér finnst íslenskur ís með dýfu og kurlu bestur hér heima og jógúrtís er ágætur. Ítalskur ís finnst mér æðislegur, sérstaklega sítrónuís.“

Þegar hún er spurð hvort hún fari í ísbíltúra segist hún gera það en sjaldan. „Pabbi barnanna sér um það. Mér er eiginlega hulin ráðgáta hvers vegna Íslendingar eru svona sólnir í ís. Helsta skýringin er kannski sú að við erum



Orðið ísbíltúr hefur náð frægð langt út fyrir landið.



Nanna Rögnvaldar fer létt með að gera sinn ís sjálf og hefur gaman af því að prófa nýjar tegundir.

FRÉTTABLAÐIÐ/  
ANTON



Berglind fékk sinn besta ís í Barcelona.  
FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

nammigrísir og sólgín í allt sætt. Jú og svo er auðvitað gott að kæla sig í öllum hitanum hér,“ segir hún og hlær.

## Hvað finnst Valgerði um þessa frægu ísbíltúra okkar?

„Þeir eru góð samvera fjölskyldunnar og svo er mögulega hægt að ná unglíngum á spjall þegar keyrt er út fyrir bæinn í ísbíltúr enda finnst flestum ís góður, nema kannski mér.“

## Manstu eftir eftirminnilegum ísbíltúr?

„Já, með mömmu og pabba í sól og sumri í Hveragerði (Eden) þar sem hægt var að borða ís og horfa á apa og páfagauka.“

## Sannur ísunnandi

Berglind Guðmundsdóttir, matarbloggari á grgs.is, segir að ís sé góður en hún fær samt aldrei einhvers konar þrá í hann. „Það besta við ísinn er að mínu mati dýfan og kurlíð. Á Íslandi fæ ég mér barnaís



Valgerður er ekki alveg sannur Íslendingur að því leyti að ís er ekki í sérlegu uppáhaldi. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

með súkkulaðidýfu og Rice Krispies – einfaldur klassíker. Besti ís sem ég hef fengið var hins vegar jógúrtís sem ég fékk í Gracia-hverfinu í Barcelona – ótrúlega ferskur og góður.“

## Ferðu í ísbíltúra?

„Já og ísgöngutúra þar sem við höfum ísbúð nálægt heimilinu okkar. Ég er sannur Íslendingur og borða ís allt árið um kring.“

## Hvað telur þú að skapi þennan mikla áhuga Íslendinga á ís?

„Að hluta til nostalgía. Þegar ég var litill var ekkert mikið að fréttu á Íslandi og um helgar var gjarnan farið í ísbíltúr svona til að brjóta upp daginn og viðra okkur krakka. Þá fékk maður pínkulitinn ís með dýfu og á tyllidögum kannski kurl. Þetta var finasta afþreying. Ég man að mér fannst geggjað að fara í ísbíltúr í Eden og skoða apana. Talandi um nostalgíu,“ segir Berglind. ■

**ICEHERBS**  
NATURAL SUPPLEMENTS

## GLÓANDI

MEÐ ICEHERBS

húð, hár & neglur

Paratöflur með sæþörungum OFURFÆÐA HAFSINS  
60 HYLKI | FÆÐUBÓTAREFNI

- Viltu heilbriggt hár & sterkari neglur náttúrulega?
- Kröftug & nærandi íslensk parablanda

NON-GMO VEGAN





GULLIVER



Hlankur



Lixisflaug



PÓNIS



KARDE  
MAMMU  
BÆRINGUR



SIRKUS



MAMBÓ



FREYJU  
DOLLA



Lixis  
Toppis



MARS  
SNICKERS



Kjörís  
súperstar  
íspinni

50 ÁRA  
AFMÆLIS  
ÚTGÁFA

Nýtt



Lixis

Saltkaramella  
íspinni

Kjörís



## Löngu hættur í trúðaisnum



Alfred Fannar Björnsson, betur þekktur sem BBQ kóngurinn, segir að allt kjöt undir kílói sé bara álegg. Hann grillar úti 300 daga ársins og á pallinum heima má finna fjölda ólíkra grilla fyrir ólík tilefni. Eðlilega er isinn ekki í aðalhlutverki hjá kónginum en hann fær sér is af og til.

*Hver er fyrsta minningin um is eða ísbúð?*  
Ætli það hafi ekki verið í gamla Staðarskál-anum á leið til Ömmu og afa á Hofsósi.

*Hvernig hefur issmekkur þinn þróast gegnum árin?*

Hann hefur í stuttu máli þróast frá trúðais yfir í is í boxi með heitri súkkulaðisósu.

*Hversu miklu máli skiptir is í lífi þínu?*  
Þetta er ekki kjöt, þannig að isinn er ekki beint aðalatriðið í lífi mínu þótt hann sé alveg ágætur.

*Hver er uppáhaldsísbúðin þín?*

Það er Huppa.  
*Hvers konar is færðu þér oftast og hvað er nauðsynlegt með is?*

Ég fæ mér oftast is í boxi. Þá er algjörlega nauðsynlegt að hafa innihaldið 63% is og 37% sósu. Svo þegar hann fer að bráðna þá hræri ég öllu saman og er kominn með þennan fina sjeik.

*Smakkar þú oft is á ferðalögum erlendis?*

Ég fæ mér oftast ferskan frostpínna.

*Hvers konar is eða meðlæti áttu eftir að prófa og ert spennur fyrir?*

Ég man eftir sláturis sem var auglýstur á Ísdeginum í Hveragerði. Mig hefur alltaf langað til að smakka hann.

# Ísinn er stór hluti af lífi okkar

Flest eigum við góðar minningar tengdar ís, í hvaða formi sem hann er. Við tengjum hann við sumar og sól, við æsku okkar og tengjum hann minningum um ástvini okkar. Fréttablaðið leitaði til nokkurra þekktra einstaklinga og spurði þá nokkurra spurninga sem tengjast ís.



## Tengir ís við gleðina



Matreiðslumeistarann og veitingastaðaeigandanum Hrefnu Sætran finnst æði að fara með dóttur sinni í ísbúð eftir sund og hlæja og spjalla saman. Í sumar ætlar hún að prófa bananasplitt og íssamlökur.

*Hver er fyrsta minning þín um is eða ísbúð?*

Ég man vel eftir Dairy Queen í Vesturbænum. Ég man að mér fannst isinn svo girnilegur og minna á ský. Þá var maður bara í þessu einfalda, ís í brauði og allir sáttir. Einnig á ég minningar um ferðir í Eden í Hveragerði. Það var toppurinn en þá var ég komin í dýfuna og hris enda orðin eldri og með meiri kröfur.

*Hvernig hefur issmekkur þinn þróast gegnum árin?*

Vinkonur mínar gera grín að mér fyrir að vera með barnanammismekki, því ég elska bland í poka. Þið getið því ímyndað ykkur hvernig bragðarefurinn minn lítur út. Ís á Ísrunti og ís á veitingahúsi eða finni ísbúð er alveg tvennt ólíkt. Ég vil klassa og gæði í þessu síðarnefnda og þá þarf hræfnið að vera gott.

*Hversu miklu máli skiptir is í lífi þínu?*

Ég myndi segja að is skiptir miklu máli í mínu lífi. Mér finnst æði að fara með dóttur minni í ísbúð eftir sund og hlæja og spjalla saman. Ég tengi ís við gleði. Þegar börnin eru ekki hress eða eitthvað kemur upp á, þá sting ég upp á að fara í ísbúðina og allt gleymist þegar við erum komin með ís í hendurnar.

*Hver er uppáhaldsísbúðin þín?*

Við förum mest í Ísbúð Vesturbæjar og Valdísu úti á Grandu. Gaeta Gelato í Aðalstrætunni er svakalega góð ísbúð, ég fer þangað svona spari. Svo verð ég að nefna ísbilinn, ég dýrka hann.

*Hvers konar is færðu þér oftast og hvað er nauðsynlegt með is?*

Ég er núna með sjeik-æði sem mér finnst smá fyndið. Mamma mín var alltaf í sjeik þegar ég var litil svo ég er búin að vera að grínast með að ég sé þá komin á þann aldur. Einnig finnst mér litill ís með dýfu og smartiskurli geggjaf gott og á Valdís fæ ég mér sérþakað brauðform með skrauti og eina kúlu af Tyrkisk peber-ís.

*Smakkar þú oft is á ferðalögum erlendis?*

Ég er alltaf að kaupa ís í Útlöndum. Get ekki staðist girnilegar ísbúðir.

*Hvers konar is eða meðlæti áttu eftir að prófa og ert spennur fyrir?*

Bananasplitt og íssamlökur eru eitthvað sem mér finnst mjög spennandi að þróa og prófa sjálf að gera. Ætli ég láti ekki verða af því í sumar.

## Vill hafa ísinn einfaldan



Halldór Gylfason er fastráðinn leikari við Borgarleikhúsið. Um þessar mundir leikur hann meðal annars í 9 lífum og Fyrirverandi, auk þess sem hann leikur stórt hlutverk í kvikmyndinni Allra síðasta veiðiferðin sem nú er sýnd í kvikmyndahúsum. Halldór vill hafa ísinn sinn einfaldan og segist búa til ómótsæðilega íssósu.

*Hver er fyrsta minningin um is eða ísbúð?*

Það er Dairy Queen ísinn í Álfheimum eftir sund með pabba mínum árið 1976.

*Hvernig hefur issmekkur þinn þróast gegnum árin?*

Íssmekkurinn hefur svo sem þróast lítið gegnum árin. Í dag, eins og áður, vil ég hafa ísinn einfaldan.

*Hversu miklu máli skiptir is í lífi þínu?*

Hann skiptir þónokkru máli í lífi mínu enda er isinn eitt af því fáa sem ég leyfi mér.

*Hver er uppáhaldsísbúðin þín?*

Það er Ísbúð Vesturbæjar.  
*Hvers konar is færðu þér oftast og*

*hvað er nauðsynlegt með is?*

Gamli isinn í Ísbúð Vesturbæjar verður oftast fyrir valinu. Mér finnst heimatilbúna sósan mín ómótsæðileg með öllum ís.

*Smakkar þú oft is á ferðalögum erlendis?*

Ég fæ mér reglulega ís á ferðalögum erlendis en þá alltaf kúluis, aldrei ís úr vél.

*Hvers konar is eða meðlæti áttu eftir að prófa og ert spennur fyrir?*

Ís með bjór, en eftir á að hyggja er ég ekki spennur fyrir honum.

## Tilveran ömurleg án íss

Rithöfundurinn og verkfræðingurinn Yrsa Sigurðardóttir hefur elskað ís frá því hún man eftir sér.

*Hver er fyrsta minning þín um is eða ísbúð?*

Sterkustu minningarnar eru líklega þau skipti þegar ís datt af brauðformi í götuna og fór fyrir lítið. Það gerðist of oft því miður og er hluti af tráma barnæskunnar. Svo man ég mjög vel eftir ís sem var seldur í mótuneytinu í barnaskólanum sem ég gekk í í Ameríku.

*Hvernig hefur issmekkur þinn þróast gegnum árin?*

Ég hef haldið mig við vanilluis alla tíð og held að það fari væntanlega ekki að breytast úr þessu. Raunar man ég eftir að mér þótti rosalega gott að fá „coke-float“ þegar ég bjó í Ameríku en ég færi seint að panta mér það í dag. „Coke-float“ var kókglas sem vanilluis var skutlað ofan í. Frekar mikið gums.

*Hversu miklu máli skiptir is í lífi þínu?*

Ís skiptir mig miklu máli. Margt hefur breyst í mínum matarsmekki gegnum árin en is er alltaf á topp tíu lista mínum varðandi fæðu. Tilveran væri ömurleg án íss.

*Hver er uppáhalds ísbúðin þín?*

Ísbúðir sem eru nálægt mér eru í uppáhaldi, Ísbúð Huppu á Seltjarnarnesi og Valdís úti á Grandu.

*Smakkar þú oft is á ferðalögum erlendis?*

Já, en hann stendur sjaldan undir væntingum. Sérstaklega finnst mér sorbet eða ávaxtais glataður – erlendis sem hérlendis. En samt fila ég frostpínna ef það er mjög heitt úti.

*Hvers konar is eða meðlæti áttu eftir að prófa og ert spennur fyrir?*

Hálfráðinn vanilluis drukkinn gegnum þrjú lakkrisrör væri eitthvað sem ég myndi vilja prófa.

## Góður ísbiltúr er málið



Gunnhildur Yrsa Jónsdóttir leikur með Orlando Pride í bandarísku úrvalsdeildinni í fótbolta. Bragðarefurinn er í mestu uppáhaldi og hún segir íslenskan ís þann besta í heimi.

*Hver er fyrsta minning þín um is eða ísbúð?*

Þegar ég var yngri bjó amma mín á móti Garðatorgi í Garðabæ. Þá var aðalmálið að fara með henni í sjoppuna og fá trúðais. Og það besta var tyggjókúlan á botninum.

*Hvernig hefur issmekkur þinn þróast gegnum árin?*

Þegar ég var litil fékk ég mér alltaf trúðais. Svo uppgötvaði ég bragðaref sem er enn þá uppáhaldið mitt í dag.

*Hversu miklu máli skiptir is í lífi þínu?*

Ég fattaði ekki fyrr en ég flutti út hvað ísbiltúr er geggjáður. Að skella sér á rúntinn með fjölskyldu eða vinum og fá sér einn ís er málið. Núna er það orðin hefð hjá mér að fara með litlu systkinum mínum í ísbiltúr þegar ég kem til landsins.

*Hver er uppáhaldsísbúðin þín?*

Ég er mikill Garðabæingur og fer oftast í ísbúðirnar þar. Því verð ég að segja Huppa og Ísbúðin í Garðabæ.

*Hvers konar is færðu þér oftast og hvað er nauðsynlegt með is?*

Ég fæ mér yfirleitt bragðaref og deili honum með maka mínum. Oftast inniheldur hann jarðarber, Snickers og kókosbollu.

*Smakkar þú oft is á ferðalögum erlendis?*

Satt að segja fæ ég mér eiginlega aldrei ís nema á Íslandi. Það er eitthvað við íslenskan ís sem gerir hann besta ís í heimi.

*Hvers konar is eða meðlæti áttu eftir að prófa og ert spennur fyrir?*

Fólk hefur nefnt ís með Hockey pulver en ég hef ekki prófað hann enn.



FRÉTTA  
VAKTIN

FRÉTTAVAKTIN

KL. 18.30 ALLA VIRKA DAGA

Fréttamfjöllun fyrir alla í opinni dagskrá á virkum dögum á Hringbraut og frettabladid.is



HRINGBRAUT





**PANTAÐ  
& SÓTT**

# PANTAÐU ÍSINN Á NETINU



- 1) Farðu inn á [isbudhuppu.is](https://isbudhuppu.is)
- 2) Smelltu á [pantað og sótt](#)
- 3) Pantaðu ís
- 4) Veldu [Garðabæ](#) eða [Selfoss](#)
- 5) Veldu hvenær þú vilt sækja



# - VARÚÐ VERULEGA ÁVANABINDANDI -

Heyrst hefur að Nóa Kropp sé **MEST** ávanabindandi nammið á Íslandi!\*

HELSTU AUKAVERKANIR ERU:

OFSAGLEÐI – OFSAHLÁTUR – GÆTIR FARIÐ AÐ SYNGJA OG JAFNVEL DANSA. Þeir þú með okkur í GLEÐINA? Nóa Kropp, brakandi snilld og alveg HÆTTULEGA GOTT!

\*Samkvæmt könnun Nammitips! á Facebook í janúar 2022.

