

Sumargrill

KYNNINGARBLAÐ

FIMMTUDAGUR 5. maí 2022

Kynningar: Samkaup/Nettó, Járn og gler, Þykkvabæjar



Gabriel er mikill keppnismaður og byrjar árið með trucki, er ungmenni Norðurlandanna og vann bronsið í keppninni um Kokk ársins á dögunum.

FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK

Kolagrill gefur karakter í grillmatinn

Gabriel Kristinn Bjarnason, 22 ára matreiðslumaður, veit fátt skemmtilegra en að grilla og elskar að prófa sig áfram með alls konar rétti á grillinu. Hann eldar alla máltíðina á grillinu, meðlætið, salatið og eftirréttinn líka.



Sjöfn
Þórðardóttir
sjofn
@frettabladid.is

Gabriel Kristinn kom, sá og sigraði í keppninni Besti ungmenni Norðurlandanna sem haldin var í mars í Danmörku. Á laugardaginn gerði hann sér síðan lítið fyrir og vann bronsið í keppninni um Kokk ársins á Íslandi sem er magnaður árangur fyrir ungan kokk.

„Ég er bara rétt að byrja í þessu og elska að taka þátt í þessum keppnum. Ég er svo mikill keppnismaður. Að fá að deila sviðinu með öllum þessum flottu kokkum í keppninni Kokkur ársins var alveg geggið tilfinning,“ segir Gabriel Kristinn.

Íslenska smjórið ómissandi

Nú þegar sumarið er komið er Gabriel duglegur að grilla og finnst ávallt jafn gaman að gleðja vini sína og fjölskyldu með sælkerakræsingum. „Þegar ég er að grilla á sumrin finnst mér ómissandi að hafa íslenskt smjör með, því það er gott með öllu, kjöti og grænmeti og hægt er að nota það á marga vegu. Svo er það líka bara svo gott.“

Þegar kemur að því velja grill er Gabriel hrifnastur af kolagrilli. „Ég kys alltaf frekar að grilla á kolagrilli því það gefur meiri karakter í grillmatinn og býður upp á miklu meiri grillstemningu. Gott

hræfni skiptir alltaf miklu máli, því ferskara sem hræfnið er því meira nýturðu þess. Það er ekkert skemmtilegra en að grilla í góðu veðri með gott, vel valið íslenskt gæðahræfni,“ segir Gabriel og er hinn ánægðasti með hversu gott hræfni er hægt að fá í Bónusverslunum í dag.

Gabriel grillar mest fisk og borðar mikið af fiski almennt. „Minn uppáhaldsgrillmat er grilluð rauðspretta með grilluðu romaine-káli, lauk og góðri smjör-sósu. Algjört sælgæti.“ Þegar Gabriel er spurður hvort hann muni hvað það fyrsta sem hann grillaði

77
Minn
uppáhalds-
grillmatur
er rauð-
spretta
með grill-
uðu roma-
ine-káli,
lauk og
góðri
smjör-sósu.

var er hann með það á hreinu. „Í minningunni er það fyrsta sem ég grillaði Wellington-nautilund í útilegu með pabba, eins furðulegt og það hljómar þá heppnaðist það bara frekar vel.“

Gabriel býður hér lesendum upp á þriggja rétta sælkeramáltíð fyrir grillsumarið þar sem grillið spilar aðalhlutverkið matreiðslunni. „Þetta eru einfaldir réttir sem allir ættu að ráða við og ótrúlega ljúffengir. Það er svo frábært að grilla sjávarfang og tekur skamma stund. Svo er gaman að grilla nánast allt meðlætið með og toppa með sælkeradressingum.“

Tígrisrækjusalat

[1 poki tígrisrækjur, frosnar, afþiðið](#)

Marínering fyrir tígrisrækjurnar

- [300 g olía](#)
- [50 g srirachasósa](#)
- [200 g milt chillipaste](#)
- [30 g túrmerik](#)
- [50 g reykt paprikuduft](#)
- [20 g salt](#)
- [10 g svartur pipar](#)
- [30 g hvítlauksduft](#)
- [1 box blandað salat frá Lambhaga](#)

Blandið öllu saman og marínerið rækjurnar. Leyfið rækjunum að liggja í maríneringunni í sólarhring inni í kæli. Fyrir grillunina þræðið rækjurnar upp á grillspjót og grillið. Það tekur órskamma stund að grilla þær.

Pikklað fennel

[2 stk. fennel](#)

Pikkunarlögur

- [200 g hvítvinsedik](#)
- [200 g sykur](#)
- [200 g vatn](#)

Fennel skorið þunnt og síðan soðið upp á pikkunarleginum og leginum hellt yfir fennelið. Gott er að geyma pikklaða fennelið í krukku með loki.

Sítrónumajónes

- [200 g majónes að eigin vali](#)
- [Safi úr einni sítrónu](#)
- [Rifinn börkur af heilli sítrónu](#)

Blandið öllu saman í skál og smakkið til með salti.

Dukkah krydd

- [200 g pistasiur](#)
- [200 g heslihnetur](#)
- [1 msk. cuminfræ](#)
- [1 msk. kórianderfræ](#)
- [1 tsk. timíankrydd](#)
- [3 msk. sesamfræ](#)
- [1 tsk. paprikuduft](#)
- [1 tsk. pipar](#)
- [2 tsk. salt](#)

Hitið ofninn í 160°C. Byrjið á því að rista hnetur og fræ í ofni í um það bil 8 mínútur. Setjið síðan ristudu hneturnar og fræin í matvinnsluvél með kryddunum og blandið vel saman. Berið svo risarækjurnar fram á disk í með blönduðu salati, pikkluðu fenneli, sítrónumajónesi, dukkah kryddi og raspið smá sítrónubörk yfir.



Ég kys alltaf frekar að grilla á kolagrilli því það gefur meiri karakter í grillmatinn og býður upp á miklu meiri grillstemningu, segir Gabriel Kristinn.

FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK



Það er glæsilegt veisluborðið hjá Gabriel Kristni og margt nýstárlegt að sjá fyrir grillara. Parna má til dæmis sjá grillaðan þorskhnakka og meðlæti.

Grillaður þorskhnakki og meðlæti

- [600 g ferskir þorskhnakkar/flök \(fást í kælinum í Bónus\)](#)
- [50 g salt](#)
- [50 g sykur](#)

Byrjið á því að blanda sykri og salti saman og setjið síðan yfir vel hreinsaða þorskbíta og látið liggja í 15 til 20 mínútur, fer samt svolítið eftir stærð þorsksins. Ég geri þetta því blandan lætur þorskinn haldast betur saman þegar hann er grillaður, hann dettur þá síður í sundur. Setjið síðan ólífuolíu á þorskinn og grillið á báðum hliðum í um það bil 3 mínútur á hvorri hlið.

Grillað romaine-salat með gremolata og jógurtsósu

- [1 stk. romaine-salat](#)
- [Ólífuolíu og salt eftir smekk](#)

Byrjið á því að taka ysta lagið af ljótu lögunum af. Skerið síðan í bita en munið að halda stillknum saman því annars dettur allt í sundur þegar það er grillað. Léttgrillið með ólífuolíu og salti.

Gremolata

- [50 g fersk steinselja](#)
- [2 hvítlauksgeirar](#)
- [Rifinn börkur af einni sítrónu](#)
- [2 tsk. sítrónusafi \(ferskur úr sítrónu\)](#)
- [50 g ólífuolíu](#)
- [Salt og pipar eftir smekk](#)

Öllu hráefninu blandað saman í matvinnsluvél og blandað þangað til vel saxað. Smakkið til með salti og pipar.

Jógurtsósa

- [300 g hrein jógúrt](#)
- [1 msk. saxaður graslaukur](#)
- [1 msk. saxað dill](#)
- [3 tsk. salt](#)
- [1 tsk. paprikuduft](#)
- [1 tsk. túrmerik](#)
- [½ tsk. cuminduft](#)
- [1 msk. sítrónusafi úr ferskri sítrónu](#)

Blandið öllu saman í skál og hrærið. Best að gera deginum fyrir notkun svo kryddin nái að blómstra.

Volgt grillað lauksalat

- [2 laukar í hýðinu](#)
- [1 blaðlaukur](#)



- [200 g smjör](#)
- [50 g saxaðar bakaðar heslihnetur](#)

Byrjið á því að grilla lauk og blaðlauk í heilu lagi þangað til hann verður vel brenndur og mjúkur í miðjunni. Síðan er brennda húðin tekin af og aðeins grillað á sárinu og skorið í bita og sett í skál. Setjið síðan smjör í pott og sjóðið á háum hita þangað til smjórið fer að brenna, bætið þá heslihnetum við og hellið að lokum yfir lauksalatið.

Mysusmjörsósa

- [200 g mysa](#)
- [400 g kalt smjör í kubbum](#)
- [Salt eftir smekk](#)
- [Sítrónusafi eftir smekk](#)

Byrjið á því að hella mysunni í pott og sjóðið upp á henni og takið síðan af hellunni og bætið þá smjörinu út í. Blandið vel með töfrasprotu þangað til blandan er komin vel saman. Smakkið til með salti og sítrónusafa.

Berið svo grillaða þorskinn fram með mysusmjörsósunni, grillaða lauksalatinu og grillaða romaine-salatinu með gremolata og jógurtsósunni. Það er fallett fyrir augað að setja salatið á disk og síðan er mjórri rönd af jógurtsósunni sprautað yfir salatið eins og sjá má á myndinni.

Grillaðar plómur með hafra-crumble, hvítsúkkulaðirjoma og saltkaramellusósu

Grillaðar plómur

[4 stk. plómur](#)

Byrjið á því að skræla plómurnar og takið þær í tvennt til að ná steininum úr. Síðan grillið þið þær með smá ólífuolíu.

Hafra-crumble

[50 g hafrar](#)



Gabriel er hrifinn af sjávarfangi og býður hér lesendum upp á girnilega þriggja rétta sælkeramáltið þar sem tígrisrækjur og þorskurinn eru í aðalhlutverki.

Grillað romaine-salat með gremolata og jógurtsósu.

Það er svo frábært að grilla sjávarfang og tekur skamma stund. Svo er gaman að grilla nánast allt meðlætið með og toppa með sælkeradressingum.

- [50 g púðursykur](#)
- [50 g stofuheitt smjör](#)
- [50 g möndlumjöl](#)

Byrjið á því að blanda öllu hráefninu saman og hnoðið. Dreifið síðan jafnt yfir á smjörpappír og bakið í ofni á 160°C hita í 12 mínútur. Svo er gott að brjóta blönduna niður í matvinnsluvél.

Léttþeyttur hvítsúkkulaðirjómi

- [500 g rjómi](#)
- [80 g hvítt súkkulaði að eigin vali](#)

Soðið er upp á rjómanum og súkkulaðinu bætt við og blandið vel saman. Setjið í kæli yfir nótt. Síðan er rjóminn léttþeyttur rétt áður en desertinn er borinn fram.

Saltkaramellusósa

- [80 g sykur](#)
- [80 g smjör](#)
- [50 g rjómi](#)
- [Maldon-salt](#)

Byrjið á því að hita rjómann í potti. Síðan er sykur karameliseraður í potti og heita rjómanum svo bætt við og þessu hrært vel saman. Þá er smjörinu piskað við og að lokum smakkað til með Maldon salti.

Setjið hafra-crumble í skál eða á disk, síðan plómurnar ofan á, hellið svo hvítsúkkulaðirjómanum yfir og toppið með saltkaramellusósunni. ■

ALLT HRÁEFNID Í ÞESSA RÉTTI FÆST Í BÓNUS

Íslenskt grænmeti

Pú veist hvaðan það kemur

islenskt.is



NÁTTÚRULEGA GOTT GRILLSUMAR

MEÐ ÍSLENSKU LAMBAKJÖTI

Langþráð sumar með samveru, gleði og góðum mat. Njótum daganna með því besta sem við eigum og grillum lambakjöt – náttúrulega.

Skoðaðu uppskriftirnar á islensktlambakjot.is

Njótið heilsusamlegrar grillstundar

Grillsumarið er hafið og flestir elska að grilla ljúf-fengan mat og njóta í góðum félagskap. Fátt er skemmtilegra en að halda grillveislu, það er eitthvað við stemninguna, ilminn, útlitið og bragðið þegar grillað er. Það eru þó nokkur atriði sem vert er að hafa í huga þegar grillað er, hvort sem grillað er á kolagrilli eða gasgrilli.

sjofn@frettabladid.is

Mjög mikilvægt er að hafa eftir-farandi ráðleggingar í huga þegar grillað er til að tryggja að heilsu-spillandi örverur og efni komist ekki í matinn. Á síðu Matvæla-stofnunar, www.mast.is, má finna þessi góðu ráð:

Þværð þú hendur áður en þú hefst handa við tilreiðslu kjöts og annarra matvæla og eftir snertingu við hrátt kjöt? Hætta á krossmengun minnkar verulega með víðeigandi handþvotti.

Gætir þú þess að kjöt eða safi úr kjöti komist ekki í snertingu við matvæli sem eru tilbúin til neyslu svo sem grænmeti og kalдар sósur? Hægt er að forðast krossmengun með því að nota eina töng fyrir hrátt kjöt og aðra fyrir grillað kjöt og sömuleiðis eitt fat fyrir hrátt kjöt og annað fyrir grillað kjöt.

Gætir þú þess að brenna ekki grillmatinn? Brenni yfirborð mat-



Með því að fylgja þessum ráðleggingum má koma í veg fyrir heilsuspillandi örverur og efni í grillmatnum.

vælanna geta myndast skaðleg og krabbameinsvaldandi efni. Það er því mikilvægt að skera frá alla brennda hluta áður en matvælanna er neytt. Gott er að forðast það að grilla mjög feitan mat. Þegar fita lekur á kolin leikur gjarnan logi um matvælin.

Hitar þú kjötið nægilega? Matvæli verða að ná a.m.k. 75 °C í gegn

til þess að sjúkdómsvaldar eins og salmonella drepist. Mikilvægt er að gegnumsteikja kjúklinga, svínakjöt og unnar kjötvörur s.s. hamburgara, þar sem meiri líkur eru á örverum innst í hökkuðum vörum en í heilum vöðvum.

Er kæling grillmatarins við-eigandi á ferðalaginu? Geymslu-þol hrávara minnkar til muna ef

þeim er ekki haldið köldum og eykur líkur á matarsýkingum.

Forðast þú Teflon við grillið? Teflon á ekki að nota þegar við grillum, hvorki sem grillgrindur eða áhöld því efnið bráðnar við hitastig sem er ekki óvanalegt þegar grillað er. Auk þess getur myndast hættulegt gas. Teflon er samansett af efninu PTFE (Poly-

Fátt er skemmti-legra en að halda grillveislu, það er eitthvað við stemninguna, ilminn, útlitið og bragðið þegar grillað er.

tetrafluoroethylene) sem þolir ekki hitastig yfir 300 °C og er talið skaðlegt, berist það í líkamann.

Biður þú eftir að grillvökvi sé fullbrunninn og kolin orðin glóandi og grá áður en þú setur matinn á grillið? En þannig minnka líkurnar á að ýmis skaðleg efni berist í grillmatinn.

Þrifur þú grillið eftir notkun? Fita sem situr á grindum og lekur ofan í grillið brennur næst þegar grillað er og skaðleg efni geta sest á matvælin. Það er góð regla að taka grillið í gegn á vorin og þrifa sýnilega fitu að lokinni grillun.

Með því að fylgja þessum ráðleggingum má koma í veg fyrir heilsuspillandi örverur og efni í grillmatnum. Hugum að réttri meðferð matvæla og notkun áhalda/iláta, ásamt almennu hreinlæti til að njóta heilsusamlegrar grillstundar í faðmi vína og fjölskyldu. ■



LOTUSGRILL

Stórsniðugt í garðinn, á pallinn eða í ferðalagið



MINI
Ø29cm
Fyrir 1-2



CLASSIC
Ø34cm
Fyrir 4-6



XL:
Ø44cm
Fyrir 6-8

- Mjög auðveld og fljótleg í notkun
- Tilbúin til matreiðslu á 3-4 mínútum
- Afkastamikil og öflug
- Mjög góð hitastýring á kolum
- Ytra byrði hitnar ekki

- Færanleg á meðan þau eru í notkun
- Auðvelt að þrifa
- Mega fara í uppvottavél
- Taska fylgir
- Mikið úrval aukahluta

Opið mán – fim 8:30 – 17:00, fös 8:30 – 16:15
Síðumúli 16 | 108 Reykjavík | Sími 580 3900 | fastus.is



Grillaður aspas

Aspas er elegant en einfaldur lúxusréttur sem passar mjög vel að grilla. Hvort sem aspasinn er grænn eða hvítur, það skiptir engu máli á grillinu.

elin@frettabladid.is

Mjög gott er að grilla aspasinn og setja síðan kryddsmjör yfir hann og kreista smá sitrónusafa þar yfir. Aspas er hægt að borða einan og sér en hann er líka góður sem meðlæti, til dæmis með nautakjöti eða laxi.

Skerið frá neðsta hlutann, 2-3 cm. Skrælið stöngulinn neðst litlilega. Sjóðið vatn í stórum potti og setjið 1 msk. af salti og aðra af sykri út í. Setjið aspasinn út í sjóðandi vatnið í fimm mínútur, takið upp og leggið á eldhúspappír. Þetta er hægt að gera með góðum fyrirvara fyrir eldun.

Skerið sitrónu til helminga og leggið opna sárið á heitt grill. Penslið aspasinn með olíu og grillið á vel heitu grilli í stuttan tíma eða þar til hann fær grillrendur. Leggið á disk og setjið kryddsmjör yfir. Skreytið með grillaðri sitrónu og ferskum kryddjurtum. Bragðbætið með salti og pipar.

Aspas er hægt að borða einan og sér en hann er líka góður sem meðlæti, til dæmis með nautakjöti eða laxi.



Grillaður aspas passar jafnt sem meðlæti eða forréttur.

FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY

Kryddsmjör

Það er hægt að kaupa tilbúið kryddsmjör en það er mjög einfalt að gera það sjálfur. Hrærið mjúkt smjör með kryddum, setjið í plastfilmu og geymið inni í ísskáp. Geymist í tvo mánuði í frysti. Skerið smjörið í finar sneiðar og berið fram með aspas, kjöti, maís, bökuðum kartöflum eða grilluðum grænmeti.

- [100 g mjúkt smjör](#)
- [2 msk. ferskar kryddjurtir að eigin vali, til dæmis rósmarín og timían](#)
- [1 msk. sitrónusafi](#)
- [0,5 tsk. salt](#)
- [0,25 tsk. pipar](#)

Skerið kryddjurtirnar mjög smátt og blandið saman við smjörið ásamt sitrónusafanum, salti og pipar. Búið til rúllu með plastfilmu og geymið í ísskáp. ■





Nettó er með frábært úrval af krydduðu, marineruðu og ókrydduðu kjöti fyrir allar gerðir grillara.

Grillsumarið hefst í Nettó

Nettó hefur síðustu ár fest sig rækilega í sessi sem uppáhaldsverslun grillaranna. Nettó-verslanir er að finna um land allt og því geta grillarar landsins elt sólina í allt sumar og grillað ferskar kjöt- og fiskvörur allan hringinn.

Nettó er aðalgrillbúðin á landinu. Þar fást yfir sjötiu tegundir af grillkjöti og gæða grillsósar sem fullkomna máltíðina. Einnig er þar frábært úrval af fiski og grænmeti sem og öllu öðru sem hægt er að ímynda sér að megi grilla. Hjá Nettó er því hægt að láta alla grilldrauma rætast og gott betur en það. „Við hjá Nettó bjóðum líklegast upp á breiðasta úrval kjöttegunda á landsvísu. Ásamt hefðbundnum kjúklingi og nauta-, lamba- og svinasteikum, þá erum við einnig með annað framandi kjöt í völdum verslunum, eins og til dæmis dádýr, kengúrusteikur, alifuglakjöt og margt fleira sem vekur forvitna bragðlauka. Okkar leidarljós er að bjóða eingöngu fyrsta flokks gæði á besta mögulega verði og gott úrval,“ segir Ingibjörg Ásta Halldórsdóttir, markaðsstjóri Samkaupa/Nettó.

Fiskinn á grillið
Fátt er meira viðeigandi inn í íslenska grillsumarið en spriklandi ferskur fiskur, beint á grillið. Í samstarfi við Hafid býður Nettó upp á úrval af gómsætum fiski sem er tilvalinn á grillið. „Fyrir þá sem kjósa fiskmeti fram yfir kjötið verðum við auðvitað með gott úrval af hörpuskel, humri og frosinni risa-rækju. Langa, bleikja og lax fást einnig í girnilegum grillútfærslum frá Hafinu,“ segir Ingibjörg.

Kjötborðið er stolt Nettó
Kjötborðið nefnist vörumerki Nettó á ferskum kjötvörum. „Við erum einstaklega stolt af „Kjötborðinu“ okkar,“ segir Elías Þór Þorvarðarson, innkaupastjóri og grillmeistari Nettó. Undir merkjum Kjötborðsins fá grillarar landsins hundrað prósent ferskt og ómeðhöndlað kjöt, allt huggulega snyrt og vel fram borið. „Fyrir metnaðarfullu grillarana sem vilja marinera og krydda sjálfir, þá stendur kjötborðslínan okkar fyrir sínu. Um er að ræða 100% hreint og ókryddað lamb, naut, svín og kjúkling, allt niðursneitt með þeim hætti sem grillarinn kys að fá það. Við notum eingöngu íslenskt hráefni í þessa línu og fólk getur alltaf gengið að 100% gæðum. Undir

77 Fyrir metnaðarfullu grillarana sem vilja marinera og krydda sjálfir, þá stendur kjötborðslínan okkar fyrir sínu.

Elías Þór

merkjum Kjötborðsins fást svo að auki vinsælustu marinerungarnar í dollum svo menn geti smurt sjálfir með kærleika,“ segir Elías. „Í sumar munum við svo bjóða upp á úrval af grillspjötum frá Norðlenska. Einnig verðum við með gott úrval af grillkjöti frá Norðlenska, Kjarnafæði, SS, Stjörnuhrís, Kjötbankanum, Kjöt-seli og upprunamerkt lambakjöt í grillpakkningum frá Fjallalambi,“ bætir Ingibjörg við. Þau Ingibjörg og Elías eru svo sammála um að grillsóurnar frá Kjötseli setji punktinn yfir i-ið þegar kemur að því að fullkomna grillmáltíðina.

Borgarar og pylsur
Nettó er að vanda með fjölbreytt úrval af hamburgurum og pylsum fyrir grillið. „Vinsælu Barion borgararnir verða á boðstólum hjá okkur í allt sumar. Rib-eye borgararnir eru líka að koma sterkir inn og ná líklega fordæmalausum vinsældum í sumar. Þar er Tarfurinn, safaríkur 150 gramma Rib-eye borgari, langvinsælastur. Klassísku pylsurnar verða áfram í afar fjölbreyttu úrvali enda ómissandi á grillið og gaman að bera fram með alls kyns meðlæti og sósum,“ segir Elías.

Margt má nú grilla
Fyrir utan þetta hefðbundna sem fólk grillar alla jafna, eins og kjötið, fiskinn, pylsurnar og grænmetið, er Nettó með ýmislegt fleira sem má vel gera tilraunir með á grillinu. „Fyrir þá allra hörðustu má líklega skipta út heimilisofninum fyrir grillið á hverjum degi í sumar. Flatbökur er eitt af því sem margir sverja fyrir að séu mun betri beint af grillinu en úr ofninum. Þúrrulaukur er einnig svaðalegur á grillið sem og eggaldin, kúrbítur, kartöflurnar, sætar kartöflur og margt fleira. Það er í raun fátt sem batnar ekki við það að fá á sig smá grillrendur,“ segir Elías.

Grillsumarið mikla á tilboði
Nú er tími til kominn að líðka um grilltangirnar, brýna grillspjötin og fullkomna grillhæfileikana því Nettó verður með öflug grilltilboð



Elías og Ingibjörg biða bæði spennit eftir íslenska grillsumrinu.

FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI



Nautaborgarar Kjötborðsins eru úr 100% hreinu nautakjöti.



í allt sumar. „Yfir sumartímann kappkostum við hjá Nettó að vera með góð helgartilboð á grillkjöti og öðrum girnilegum valkostum á grillið. Við munum bjóða upp á flottar magnpakkningar fyrir grillið, bæði frosið og ferskt. Einnig auglýsum við risavaxna afslætti í hverri einustu viku í allt sumar. Meðal annars munum við vinna meira með grilltvennurnar vinsælu. Þar seljum við saman í pakkningu tvær gerðir af kjöti, eins og til dæmis naut og lamb. Einnig munum við bjóða upp á kjúkling í tveimur mismunandi marinerungum saman í pakka. Allt til að gera grillið fjölbreyttara og skemmtilegra,“ segir Ingibjörg.

Stafræn Nettó
Netverslun Nettó er einstaklega þægileg lausn sem viðskiptavinir hafa verið ánægðir með. „Hægt

er að nýta sér netverslun Nettó og fá ýmist sent heim eða sækja í verslun á völdum landsvæðum. Þetta kemur sér til dæmis einstaklega vel fyrir grillveisluna,“ segir Ingibjörg og bætir við: „Í fyrra setti Samkaup á markað nýtt smáforrit undir nafninu „Samkaup – verslun við hendina“. Appið veitir viðskiptavinum afslátt í rúmlega sextíu verslunum félagsins, þar með töldum öllum verslunum Nettó, Kjörbúðarinnar, Krambúðarinnar og Iceland. Appið er stafrænt trygðarkerfi Samkaupa og fá viðskiptavinir 2% afslátt af öllum vörum í formi inneignar í hvert sinn sem þeir versla. Appið veitir afslátt í öllum verslunum okkar um land allt og með appinu fá viðskiptavinir meiri afslátt en þekkest í öðrum matvöruverslunum. Með afslættinum safna viðskiptavinir upp inneign

sem þeir geta síðan nýtt hvenær sem þeim hentar, hvort heldur er í næstu búðarferð á eftir eða safnað honum upp og notað til að gera öll matarinnkaup. Reglulega bjóðum við að auki upp á glæsileg tilboð í Samkaupa-appinu sem gilda auðvitað í öllum Nettó-verslunum,“ segir Ingibjörg. Samkaupa-appið er orðið eitt stærsta vildarkerfi á Íslandi með tæplega 44.000 notendur sem hafa sótt snjallforritið og nýtt sér regluleg tilboð og afslætti á vegum appsins. „Í sumar verða regluleg apptilboð á góðum og girnilegum lausnum á grillið,“ segir Ingibjörg. ■

Nettó-verslanir eru um land allt. Einnig má gera innkaupin á netto.is. Hægt að er sækja Samkaupa-appið í App store eða Google Play.

Íslenskur fiskur frá Hafinu er frábær á grillið. Fæst bæði ókryddaður og forkryddaður.

Hönnuðu sitt eigið útielðhús í miðjum heimsfaraldri

Þórdís Lóa Þórhallsdóttir og eiginmaður hennar njóta þess að gera heimilið sitt að sínu og fannst frábært að geta stækkað það með því að vera með útisvæði sem eykur lífsgæði þeirra og fjölbreytni enda miklir náttúruunnendur.

sjofn@frettabladid.is

Í miðjum heimsfaraldri árið 2020 byggðu þau sér pergólupall og útielðhús sem Þórdís Lóa notar óspart og segir fátt toppa það að grilla utandyra og njóta matar undir berum himni. Hún aðhyllist slow food lífsstíl og segir að áhuginn á útielðhúsi hafi sennilega fæðst út frá alls kyns tilraunamennsku tengt slow food.

Þórdís Lóa, sem ávallt er kölluð Lóa, er að eigin sögn þessi dæmigerði úthverfabúi. „Ég er alin upp í Breiðholtinu, gekk í Fjölbrautaskólann þar og eftir að hafa farið á smá heimshornaflakk á skólaár-unum og búið í Ekvador og New Orleans flutti ég aftur í Breiðholtið og þaðan yfir í Árbæinn þar sem ég bý enn. Mitt heimasvæði er útivistarsvæðið hér í kring. Fyrir nokkrum árum tókum við okkur til og erum nú líka skógarbændur í Þingeyjarsýslu. Ég veði silung, lax, gæs og hreindýr og vinn matinn sjálf með mínu besta fólki,“ segir Lóa.

Við tókum okkur til fyrir tíu árum og byggðum lítið garðhús þar sem við ræktum hindber og jarðarber ásamt því að hafa þar vinnuaðstöðu fyrir garðvinnuna. Eftir að hafa notið þess í tíu ár ákváðum við að nú væri kominn tími á útielðhús og pergólupall.

Hönnuðu sitt eigið útielðhús
„Við vildum lengja sumarið og búa okkur til góða aðstöðu til þess, svo vildum við hafa eldhúsið sveitó og heimilislegt þar sem húsið okkar er gamalt og hér er ekkert hornrétt,“ segir Lóa og hlær.
Lóa segir að hugmyndin að útliti útielðhússins hafi fæðst gegnum Google og Pinterest. „Það fæddist bara í gegnum almennt Google og Pinterest, við vildum ekki vera að flækja þetta of mikið fyrir okkur, ákváðum bara að taka þetta á

gamla góða slagorðinu „just do it“. Matseldin hjá okkur frá því í maí flyst meira og minna út á pall og út í útielðhús og garð og þar erum við yfir allt sumarið, það er alltaf gott veður í Árbænum, eða næstum því allavega, þannig að við notum aðstöðuna mikið allt sumarið. Garðurinn, pergólupallurinn, eldhúsið og litla garðhúsið okkar lengir sumarið um tvo mánuði að minnsta kosti sem eru algjörlega frábær lífsgæði.“

Grilluð humarpitsa í uppáhaldi
„Ég er mikill grillari, elska að prófa alls kyns á grillið og þessi misserin er uppáhalds að grilla humarpitsu og silunginn eða laxinn sem ég veði.“
Við fengum Lóu til að gefa lesendum uppskriftina að hennar uppáhaldshumarpitsu og svipta burt leyndardómnum að baki pitsunni. „Berglind Ólafsdóttir, æskuvinkona mín, er mikill matargúrú sem heldur úti matarblogginu kryddogkrasir.com og ég nýt þess að liggja yfir uppskriftum frá henni og prófa mig áfram. Einu sinni sem oftár kom hún norður til okkar í sveitina í Þingeyjarsveit og grillaði þessa dásamlegu humarpitsu sem hefur verið í uppáhaldi síðan.“
Lóa segist oft kaupa súrdeigspitsudeig sem kemur sér vel ef tímann skortir til að búa til pitsubotninn enda gott framboð til í matvöruverslunum eins og Bónus.

Humarpitsan hennar Berglindar

Botninn

Dugar í 3-4 pitsur sem eru u.þ.b. 9 tommur hver.

- 2 tsk. ger
- Örlítið hunang
- 1 bolli volgt vatn
- 4 bollar hveiti – oft nota ég 2 bolla gott brauðhveiti og 2 bolla af hörðu hveiti eða Durum hveiti
- 1 tsk. salt
- 1 msk. ólífuolíu

Byrjið á því leysa gerið upp í volgu vatni með hunangi, þar til það byrjar að freyða, þetta ferli



Lóa hannaði sitt eigið útielðhús sem hefur aukið lífsgæði heimilisfólksins og fært matseldina út yfir sumartímann.
FRÉTTABLAÐIÐ/
VALLI



Við vildum hafa eldhúsið sveitó og heimilislegt þar sem húsið okkar er gamalt og hér er ekkert hornrétt, segir Lóa.



Grilluð humarpitsa er í miklu uppáhaldi hjá Lóu og stemningin við að grilla hana úti er ólýsanleg.

tekur um 10-15 mínútur. Blandið saman hveiti, salti og olíu og hellið gerblöndunni (eða vatni, geri og hunangi) saman í skál og hnoðið vel saman eða þar til deigið hefur fengið góða áferð. Hægt er að hnoða deigið í hrærivél með hnoð-unarkrók, annars bara í höndunum. Leyfið deiginu að hefast í skál undir klút í 30-120 mínútur +/- þann tíma þið hafið til þess. Deigið þarf að hnoða aftur í smá stund

þegar það hefur fengið að hvíla og lyfta sér eins og tími og aðstæður leyfa. Skiptið deiginu í 3-4 parta og fletjið út.
Þegar pitsan er grilluð á útigrilli eins og hér er gert, er botninum skellt á grill-pitsupönnu áður en áleggjið er sett á botninn, pannan sett á funheitt grillið og grillinu lokað í nokkrar mínútur. Þá er botninum snúið við á pönnunni og nú er tímabært að raða áleggjinu.

Humarálegg

á u.þ.b. 3 botna

- Hvítlauksolía (hvítlaukur kraminn og skorinn smátt, settur út í góða ólífuolíu)
- Rifinn ostur eftir smekk
- Ferskur mozzarellaostur skorinn í smáa bita eftir smekk
- Ólífuolíu
- Smjör
- Sítróna
- 6 hvítlauksgeirar, marðir undir hnífsblaði og saxaðir smátt
- 500-600 g humar, skelflettur
- Salt
- Pípar, nýmalaður
- Steinselja, söxuð
- Blöð af morgunfrú (má sleppa)

Takið pitsupönnuna af grillinu og snúið botninum við. Smyrjið með hvítlauksolíu og stráið rifnum osti yfir botninn, ekki setja of mikinn ost á þessu stigi. Grillið í nokkrar mínútur. Opnið þá grillið og bætið ferskum mozzarellaosti á botninn, hann þarf aðeins styttri tíma til að bráðna heldur en rifni osturinn og er því settur aðeins síðar á botninn.
Á meðan pitsubotninn er að grillast er smjör með svolitilli ólífuolíu brætt á pönnu, 2 vel saxaðir og marðir hvítlauksgeirar settir út í brætt smjórið og leyft aðeins að hitna, þá er 1/3 af humrinum bætt á pönnuna og steikt í smá stund, gætið þess að ofsteikja humarinn ekki, betra er að hafa hann aðeins oflitið steiktan. Kreistið u.þ.b. 1 msk. safa úr sítrónu út á pönnuna og saltið og piprið.
Raðið humrinum á pitsubotninn sem nú er nánast tilbúinn, hellið hæfilegu magni af sítrónu-smjörblöndunni af pönnunni yfir pitsuna og lokið grillinu í eina mínútu eða svo.
Stráið saxaðri steinselju og blöðum af morgunfrú yfir pitsuna og berið fram og njótið. ■

HEINZ
ESTD 1869

AMERÍSK
HAMBORGARASÓSA

UM VÍÐA VERÖLD

Með glæsilegan sýningarsal fyrir Weber-vörur

Járn & Gler sér um innflutning fyrir Weber á Íslandi. Þar hefur nú verið opnaður glæsilegur sýningarsalur, Weber-salurinn, þar sem hægt er að skoða úrvalið af grillum og fylgihlutum og fá allar nauðsynlegar upplýsingar ásamt þjónustu með varahluti, allt á einum stað.

„Járn & Gler hefur verið innflutningsaðili fyrir Weber á Íslandi í vel yfir 20 ár,“ segir Sævar Þór Guðmundsson hjá Weber á Íslandi. „Við flytjum eingöngu inn Weber-grillinn og fylgihluti, varahluti og annað sem tilheyrir þeim. Okkar hlutverk er að vera til taks og þjónusta alla Weber-eigendur á landinu með hvað sem þá vantar.“

Mikið úrval á einum stað

„Fyrir rúmu ári opnuðum við Weber-salinn, en þangað getur fólk komið og skoðað allt vöruúrvalið, keypt vörur og varahluti og fengið allar nauðsynlegar upplýsingar,“ segir Sævar. „Við erum með grill í ýmsum stærðum og gerðum, gasgrill, kolagrill, Kamado grill, pall-ettugrill og rafmagnsgrill, þannig að það er úr mörgu að velja. Það er stöðug aukning í sölu á kolagrillum og sifellt fleiri kjósa að eiga kolagrill með gasgrillinu,“ segir Sævar. „Weber Pulse rafmagnsgrillið er líka að koma sterkt inn, en það er góður valkostur í staðinn fyrir gasið. Þetta er frábært grill sem er knúið af hreinni íslenskri orku, þannig að við getum sagt að verið sé að grilla á umhverfisvænan hátt á Weber Pulse.“



Sævar Þór Guðmundsson hjá Weber á Íslandi segir að góða reynslan af Weber-grillum sýni fram á gæði þeirra. **FRÉTTABLAÐID/ERNIR**

Fyrir rúmu ári opnuðum við Weber-salinn, en þangað getur fólk komið og skoðað allt vöruúrvalið.

Sævar Þór Guðmundsson

Svo er líka alltaf eitthvað nýtt að gerast og á næstu dögum og vikum eru nýjar gerðir af grillum að fara að koma til okkar,“ segir Sævar.

Reynslan sýnir fram á gæðin „Það er komin mikil reynsla á Weber-grill hér á landi, og hún hefur sýnt fram á gæði vörunnar, ásamt góðu orðspori og ánægðum viðskiptavinum. Við gerum líka

okkar besta þegar kemur að þjónustu, þannig að bæði varan og þjónustan er góð hjá okkur, þó ég segi sjálfur frá,“ segir Sævar. „Núna er grillárstíðin. Sumarið er að byrja og það er allt að gerast í grillbransanum, svo nú er mikið að gera hjá okkur,“ segir Sævar. „En við erum einnig til staðar hér allan ársins hring til að þjónusta og taka á móti fólki og höfum byggt upp gríðarlega reynslu fyrir vikið.“ ■

Weber-salurinn er í húsakynnum Járns & Glers í Skútuvoði 1H. Opíð er mánudaga til fimmtudags milli 8.00-16.00 og föstudaga milli 8.00-15.15. Úrvalið er á heimasíðunni, weber.is, og nánari upplýsingar fást í gegnum weber@weber.is eða í síma 5858900.



Sumarið er að byrja og það er allt að gerast í grillbransanum núna en Weber-salurinn er opinn allan ársins hring. **FRÉTTABLAÐID/ERNIR**



Weber á Íslandi býður upp á grill í ýmsum stærðum og gerðum. **FRÉTTABLAÐID/ERNIR**

Færum eldhúsið undir beran himin



Skoðaðu úrvalið á weber.is
- Weber á Íslandi -

**Sölufélag**
garðyrkjumanna

Íslenskt grænmeti



Þú veist hvaðan það kemur

islenskt.is

Eurovision afmælistilboð!

Gott verð fyrir alla í **20** ár

2002 – 2022



20% AFMÆLISAFSLATTUR

Kaliber Silver II gasgrill
3 brennarar, (9 kW)
Grillflötur 54x41,5cm

38.796
Áður 48.495 kr.

Kaliber ferðagasgrill



20% AFMÆLISAFSLATTUR

2 brennarar (5kW)
Grillflötur 53x37cm

23.996
Áður 29.995 kr.

Kaliber
PREMIUM GRILL

MÚRBÚÐIN

Gott verð fyrir alla í **20** ár

2002 – 2022



MATUR OG HEIMILI

ÞRIÐJUDAGA KL. 19.00 OG 21.00

HRINGBRAUT





Ómar Már Jónsson grillar sykurpúða með barnabörnunum. Útieldestæðisborðið er hönnun Ómars og hægt er að njóta þess allan ársins hring. **FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI**

Hannaði útieldestæði og grillar nú sykurpúða úti

Hjónin Laufey Þóra Friðriksdóttir og Ómar Már Jónsson ákváðu að láta drauminn rætast og hönnuðu og byggðu draumapall sem hægt er að njóta allan ársins hring. Ómar gerði sér svo lítið fyrir og hannaði sitt eigið útieldestæði með borði.

sjofn@frettabladid.is

Laufey og Ómar búa í Seljahverfinu, grónu og friðsælu hverfi, og eru fjögur í heimili. „Við hjónin, Alda, dóttir okkar, og Andri, kærastinn hennar. Einnig er litli terrier-hundurinn okkar, Hekla, mikilvægur hluti af fjölskyldunni. Eldri börnin eru farin að heiman, en þau tvö sem búa á Íslandi koma oft í heimsókn með barnabörnin. Fjölskyldustundirnar eru okkur mikilvægar og eru samverustundirnar úti orðnar fleiri og enn skemmtilegri eftir að við stækkuðum pallinn við húsið.“

Pergólur sem mynda skjól
Þau voru strax með ákveðnar hugmyndir um hvernig aðstöðu þau vildu hafa á pallinum. „Þegar við fórum af stað vissum við að við vildum hafa pallinn bæði sem slökunar- og sólbaðsaðstöðu, stað þar sem barnabörnin (og við) gætu leikið sér, og með góða aðstöðu til að grilla og matast. Var því ljóst að hann myndi stækka töluvert. Við höfum ferðast til Grikklands oftar en einu sinni og þar höfðum við heillast af svokölluðum pergólum. Er það svæði þar sem eru súlur með þaki, notalegir sófar og borð eru undir og mynda þær gott skjól. Hægt er að eiga þar góða stundir, jafnvel þó ekki sé brakandi blíða. Fannst okkur mikilvægt að hafa svoleiðis svæði svo pallurinn nýttist betur.“

Ómar smíðaði pallinn sjálfur
Hönnunin á pallinum var að mestu í höndum Ómars. „Enda er hann með reynslu, búinn að gera pall áður við húsið sem við áttum í Súðavík. Hann var einnig aðalsmiðurinn en fjölskyldan kom samt öll að verkinu. Friðrik, sonur okkar, kom sterkur inn og eins komu vinir tengdasonarins einn dag og hjálpuðu til. Þetta var spennandi ferli sem vinum og vandamönnum fannst gaman

að fylgjast með og einnig kynntumst við nágrönnunum betur þar sem smíðin vakti athygli og vegfarendur stoppuðu í spjall, enda stærðargráða pallsins aðeins meiri en almennt hefur kannski verið,“ segir Laufey.

Ómar og Laufey segja það muna miklu fjárhagslega að gera þetta sjálf. „Vissulega þurfti að kaupa gröfupjónustu þegar verið var að undirbúa smíðina, en fjármunirnir sem spöruðust voru miklir.“

Útiveran aukist til muna
Lífsgæði fjölskyldunnar hafa aukist með þessa aðstöðu út við og ófáar stundirnar eru nýttar til að snæða utandyra. „Fyrir utan að manni finnst húsið hafa stækkað heilmikið og hægt að bjóða í skemmtilegar veislur þar sem stórfjölskyldan og vinir rúmast vel, hefur útivera aukist til muna og ófáir kaffibollarnir sem eru drukknir á pallinum, hvort sem er í morgunsólinni eða á öðrum tímum dagsins. Litlu afa- og ömmubörnin hafa líka æft sig að hjóla þar og farið í boltaleiki og annað skemmtilegt og eins er notalegt að borða úti undir berum himni. Það er óhætt að segja að pallurinn og allt sem honum fylgir veiti okkur mikla ánægju.“

Hannaði borð fyrir kósihornið
Ómar gerði sér lítið fyrir og hannaði útieldestæðisborð sem þau hafa komið fyrir undir pergólum sem nýttist allan ársins hring. „Það er mjög mikið sport að grilla sykurpúða með barnabörnunum við útieldestæðisborðið sem við smíðuðum og er á pergólusvæðinu sem er mikið notað. Setjast þar við spjall með drykk í bolla eða glasi er líka himneskt, enda ylurinn frá eldstæðinu og snarkið í eldinum svo notalegt að maður getur setið endalaust,“ segja hjónin og eru einstaklega ánægð með kósisvæðið sitt.

Aðspurður segir Ómar að hugmyndin bak við hönnunina á útieldestæðinu hafi í raun verið óskhyggja þeirra. „Okkur langaði í gas-útieldestæði með borðplötu svo hægt væri að hafa smá snarl og drykki við höndina, en við höfðum séð svoleiðis erlendis. Þegar við fórum að leita að svona útieldestæði komumst við að því að við gátum ekki fengið slíkt hér heima, svo það

var ekkert annað í stöðunni en að gera það sjálf.

Þegar við höfðum klárað sólpallinn buðum við til veislu og þegar fólk sá eldstæðið töluðu margir um að þá langaði í svona. Þá langaði okkur til að leyfa öðrum að njóta og fórum í að finna samstarfsaðila til að vinna með okkur.“

Í dag eru þau búin að stofna fyrirtæki og selja þetta forlata útieldestæði í nokkrum útgáfum. „Á heimasíðunni okkar, eldsteinar.is, er hægt að kaupa fullbúið eldstæðisborð, sem samanstendur af borðstandi sem borðplatan situr á, borðplötu og eldstæðisbúnaðinum og erum við með tvær tegundir af fullbúnum eldstæðisborðum.

Borðstandarnir sem við bjóðum upp á geta verið úr sótuðu íslensku lerkí, sem kemur frá Skógarafurðum eða úr furu. Borðplöturnar geta verið steinplötur sem gerðar eru af Íslandshúsum eða granítborðplötur frá Figaró.“

Viðskiptavinir fá síðan eldstæðið uppsett á pallinn hjá sér og er sá kostnaður innifalinn í verðinu. „Eldstæðisþönnurnar og aðra íhluti flytjum við inn frá viðurkenndum aðilum, enda mjög mikilvægt að gaseldstæði séu örugg. Viðskiptavinir geta einnig keypt sér íhlutina og gert sitt eigið útieldestæðisborð. Miklu máli skiptir þá að fá fagmann til að sjá um tengingar á gasbúnaðinum,“ segir Ómar.

Auðvelt í notkun
Notkunin á útieldestæðinu er einföld og þægileg. „Það er jafn auðvelt og að nota gas-útigrill en borðin eru þó ekki til að grilla kjöt eða fisk. Einnig er kosturinn við að nota gas-útieldestæði að þá er engin lykt eða reykur.

Við bjóðum einnig upp á sérsmíðnar ábreiður fyrir eldstæðin, þannig að þegar það er ekki í notkun er gott að breiða yfir það en hægt er að nota eldstæðisborðið allt árið um kring.“

Þetta er skemmtileg nýjung á Íslandi, er gríðarlega vinsælt í Bandaríkjunum, og einnig eru þau orðin mjög vinsæl víða í Evrópu, allt með það að markmiði að nýta útsvæðin sín betur og lengur. „Eldstæðisborð eru einnig mjög vinsæl hjá hótélum, veitingastöðum og öðrum þjónustustöðum þar sem þörf er á að skapa skemmtilegt andrúmsloft fyrir gestina.“ ■

Dásamleg viðbót við grillmatinn í sumar

Vörurnar frá Þykkvabæjar henta mjög vel með ýmsum grillmat. Margir tengja vörurnar við sumarið, rétt eins og komu lóunnar.

Sumarið er sá tími ársins sem margar vörur Þykkvabæjar fara hátt á flug enda passa þær einstaklega vel með alls kyns grillmat, segir Ómar Kárason, sölu- og markaðsstjóri Þykkvabæjar. „Við bjóðum til dæmis upp á forsoðnar grillkartöflur sem smellpassa á grillið og þarf einungis að hita í fimmtán mínútur. Viðskiptavinir okkar hafa verið duglegir að prófa sig áfram og nú eru margir farnir að kaupa grillkartöflur og hrásalat saman, til að fylla kartöfluna af hrásalati. Athyglisverð nálgun sem við fögnum.“

Fyrir tveimur árum kynnti Þykkvabæjar til sögunnar maís í smjörolíu og steinselju, sem eru fjórir saman í pakka. „Kosturinn við þá vöru er að maísinn er skorinn svo hvert og eitt stykki hentar betur í munni en þeir heilu. Maís passar vel með flestum grillmat og hafa neytendur tekið mjög vel í þessa nýjung en einungis þarf að hita hann í tíu mínútur á grillinu.“

Allt árið um kring bjóða Þykkvabæjar upp á hrásalat, kartöflusalat og brokkolisalat en yfir sumartímann bætast við tvær vörutegundir, bearnaise kartöflusalat og sætkartöflusalat. „Þessar vörur tengja vonandi margir við að sumarið sé komið, rétt eins og með



Ómar Kárason er sölu- og markaðsstjóri Þykkvabæjar.
FRÉTTABLAÐID/SIGTRYGGUR ARI

lóuna á vorin, enda finnum við fyrir mikilli söluaukningu um leið og Íslendingar fara í útilægur og sumarbústaðatíðin byrjar.“

Einföldum næstu máltíð

Undanfarin ár hafa Þykkvabæjar sett mikinn fókus á tilbúna rétti að sögn Ómars og náð góðum árangri þar. „En á sumrin eru það meðlæti og salöt sem ráða ríkjum, enda bjóðum við upp á vörur sem bragðast vel en stytta einnig eldunar- og undirbúningstíma. Enda er eitt aðalmarkmið okkar að ein-

falda næstu máltíð, hvort sem það er í formi meðlætis eða með því að bjóða heila máltíð sem einungis þarf að hita.“

Forsoðnar kartöflur eru ein af grunnstöðum Þykkvabæjar og segir Ómar gaman að sjá hvað sú vara hefur náð góðum árangri yfir langan tíma. „Þær eru staðalbúnaður fyrir marga viðburði tengda matarboðum og hátíðlegum máltíðum. Einnig njóta Þykkvabæjar hrásalatið og kartöflusalatið mikilla vinsælda allt árið enda vilja margir alltaf eiga hvort sína

dósina í ísskápnum hjá sér allt árið um kring.“

Gratinin eru einnig mjög vinsæl en þau henta vel sem meðlæti með fjölbreyttum mat að sögn Ómars. „Við bjóðum upp á tvær tegundir, hefðbundið ostagratin og beikongratin, en þessar vörur hafa verið á boðstólum í mörg ár og fengið góðar undirtektir. Við erum í grunninn kartöflufyrirtæki og bjóðum því upp á margt tengt kartöflum, eins og kartöflumús, sætkartöflumús og Þykkvabæjar franskar sem margir þekja eflaust sem tilbóðsfrönskurnar í gulu pokunum.“

Fleiri nýjungar í vændum

Þykkvabæjar er stöðugt að bæta við spennandi nýjungum í vöruúrvalið að sögn Ómars. „Á þessu ári höfum við bætt við karri madras grænmetispottrétti en hann er ný viðbót inn í tilbúna réttina okkar. Sifelltt fleiri eru farnir að kjósa grænmetismáltíðir en einnig eru margir sem vilja borða eina grænmetismáltíð á viku og vildum við koma til móts við þessa hópa.“

Hann segir nokkrar hugmyndir vera í framkvæmd um þessar mundir. „Við hlökkum mikið til að kynna fleiri rétti á næstu misserum enda stöðugt að prófa okkur áfram í eldhúsinu og er stefnan sett á fleiri rétti á næstu mánuðum.“

Kartaflan er grunnstöðin

Miklar breytingar hafa orðið hjá

Viðskiptavinir okkar hafa verið duglegir að prófa sig áfram og nú eru margir farnir að kaupa grillkartöflur og hrásalat saman.

Ómar Kárason

Þykkvabæjar undanfarin ár en margir neytendur hugsa enn til þeirra sem snakkfyrirtækisins með álfasögurnar segir Ómar. „Breytingar á tollalögum höfðu mikil áhrif á getu okkar til að framleiða snakk fyrir íslenskan markað. Því var tekin sú ákvörðun að hætta í snakkframleiðslu árið 2017. Frá þeim tíma höfum við einbeitt okkur mikið af vörunýjungum, bæði í meðlæti og salötum en einnig í tilbúnum réttum sem hafa notið mikilla vinsælda. Þessir tilbúna réttir eru orðnir sjö talsins undir vörumerki Þykkvabæjar og stefnum við á enn fleiri á næstu misserum. Við notum kartöflur í þrjá af þessum réttum þar sem kartöflur hafa alltaf verið ein af grunnstöðum Þykkvabæjar. Þannig mun það líklega alltaf vera, enda fyrirtækið stofnað af kartöflubændum og við kaupum okkar kartöflur beint frá íslenskum bændum.“ ■

Nánar á thykkvabaejar.is.

www.thykkvabaejar.is

GRILLARINN ELSKAR

Þykkvabæjar

Útielðhúsin og kryddjurtabarin það heitasta í dag

Útielðhús njóta vaxandi vinsælda hér á landi og það má segja að möguleikarnir séu óþrjótandi. Margir vilja nýta garðana sína betur og finnst heillandi að búa til svæði þar sem bæði er hægt að elda og njóta þess að borða utandyra allan ársins hring.

sjofn@frettabladid.is

Þegar kemur að því að ræða stefnur og strauma í hönnun útielðhúsa er enginn betur til þess fallinn en Björn Jóhannsson, landslagsarkitekt hjá Urban Beat. Hann hefur verið að vinna við hönnun garða og palla í um það bil 30 ár og er ávallt með puttann á púlsinum. „Ég virðist aldrei fá leiða á þessu. Á hverju ári koma inn nýjar hugmyndir til að vinna með og nýjar útfærslur sem gera garðinn að stað sem má nýta allan ársins hring. Fyrir nokkrum árum var það kampavinsveggurinn, í ár erum við mikið að vinna með kryddjurtabarin og svo hafa útielðhúsin verið að sækja sterkt fram. Það má segja að það sé það heitasta í dag. Ekki má heldur gleyma gróðurhúsunum, sem nýtast bæði til ræktunar og sem kaffi- eða rauðvinsstofa.“

Aðspurður segist Björn finna vel fyrir vaxandi áhuga fólks á útielðhúsum og margir vilja líka bæta þeim við það sem fyrir er. „Á tímabilinu fyrir 2007 teiknaði ég nokkuð margar grillstöðvar með innbyggðum grillum en síðan hefur það smám saman þróast yfir í yfirbyggð útielðhús. Ég hef einnig rekið mig á það síðustu ár að fólk hefur minnkað við sig hvað varðar íbúðarrými en lagt þá meira í garðinn sem stað til að nota allt árið. Þar er útielðhúsið mikilvæg viðbót.“

Minni útielðhús uppáhalds
Þegar kemur að því að hanna útielðhús, hvað er það sem við þurfum að hafa í huga?

„Já, þú biður ekki um lítið,“ segir Björn kankvís. „Listinn er ansi langur. Fyrst er það skjólið því ef ekki er hægt að mynda skjól þá er ekki hægt að vera í garðinum. Svo finnst mér alltaf spennandi þegar ég næ kvöldsólinni inn undir þakið. Hér skiptir stærðin líka máli. Algenzt er að fólk sé með gas-, kola- og pitsuofn og þá þarf að koma þessu haganlega fyrir. Eins er tenging við eldhúsið inni og dvalarsvæðin í garðinum líka mál sem þarf að skoða. Mín uppáhaldseldhús eru í minni kantinum



Útielðhús með öllu þar sem meira að segja er hugsað fyrir matargeymslunum og vinkæli. MYNDIR/ÞSENDAR

með gasgrilli, pláss fyrir pitsuofn uppi á vinnuborði og pláss fyrir borð með fjórum stólum. Svo má alls ekki gleyma að hafa hitara, fallega lýsingu og nóg af rafmagnstenglum.“

Fagurfræðin og notagildið flæða ávallt saman í hönnun Björns og skipta sköpum að verki loknu. „Eldhúsið verður að líta út sem eðlilegur hluti garðsins. Ég er nánast alltaf að hanna útielðhús sem hluta af garði en ekki sér einingu. Nú er algengt að beðið sé um smáhýsi í garðinn, ýmist sem geymslu, sólskála eða gufubað, og þá getur verið upplagt að framlengja þakið til að mynda skjól fyrir útielðhús.“

Lítill ísskápur næsta skref
Björn er á því að útfærslur á útielðhúsum séu almennt nokkuð líkar. „Þetta er nú yfirleitt nokkuð keimlíkt. Pláss fyrir grill, gott vinnupláss og pláss fyrir borð og stóla. Svo fyrir þá sem vilja fara skrefinu lengra má setja lítinn ísskáp sem geymslu fyrir vín eða bjór. Svo væri auðvitað hrikalega gaman að vera með ræktun í litlum kryddjurtabari við hliðina á eldhúsinu þannig að það megi tína beint inn á grillið. Ætli næsta útielðhús verði ekki búið kryddjurtabari.“
Eitt sem Björn segir að vert sé að hafa í huga er að fara varlega með eld. „Ef mikið er unnið með kol þá myndi ég flísaleggja gólf og vinnufleti og jafnvel hlaða vinnuborðin.“ ■



Það þarf oft ekki mikið pláss fyrir útielðhús en hér er það nálægt gróðurhúsinu og í seilingarfjarlægð við pottinn.



Stundum er nóg að hafa bara litla grillstöð með fráleggaborðum fyrir kokkinn. Fallegt og vel skipulagt.



Pergóla í framhaldi af útielðhúsi getur verið skemmtileg viðbót. Það er líka þægilegt að hafa þak yfir.



Ef útielðhúsið er notað allan ársins hring, sem er algengt, þá spilar lýsingin lykilhlutverk.



Það má ekki gleyma því hvað ómáluð steypa getur verið smart en hér tengir hún útielðhúsið við útlit hússins.



Borð og stólar fyrir utan þakið en um leið og byrjar að rigna er ekkert mál að draga húsöggnin í skjól.

ESTD

BULL'S-EYE

1985





UPPRUNNIN Í AMERÍKU

GRILLSÓSA

FYRIR LENGRA KOMNA





Making our world more productive



AGA GAS ALLS STAÐAR

Smellt eða skrúfað?
Það skiptir ekki máli, við eigum bæði!

ÞÚ FINNUR SÖLUSTAÐI
FYRIR AGA GAS Á GAS.IS

Athugið að slanga og annar gasbúnaður leki ekki | Látið hylkið standa upprétt
Varist að setja hylkið undir grill | Skrúfið fyrir gasið á hylkinu strax eftir notkun
Notið viðeigandi þrýstijafnara | Athugið að propangas er afar eldfimt

Linde Gas | Breiðhöfða 11 | Reykjavík | 577 3000



Grillaður ananas er sælgæti.

Grillaður ananas með rommsósu

elin@frettabladid.is

Grillaðir ávextir og ís fara einstaklega vel saman. Oft er súkkulaði- eða karamellusósa höfð með en hér er það rommsósa. Grillaður ananas er einstaklega góður og hann passar líka vel sem meðlæti með svínakjöti.

- 1 stór ferskur ananas
- 2 msk. sykur
- ½ tsk. kanill
- 75 g smjör
- 75 g púðursykur
- 1 límóna, börkur og safi
- 2 msk. dökkt romm
- 1 rauður chili-pípar
- 1 msk. fersk mint
- 400 g vanilluís

Skerið toppinn af ananas og takið því næst hýðið af. Skerið til helminga. Fjarlægjið kjarnann í miðjunni og skerið helminga í tvennt þannig að eftir standa fjórir bátar. Skerið þá í 2,5 cm langa bita. Dreifið sykri og kanil sem hrært hefur verið saman yfir bitana. Grillið á miðlungsheitu grilli í 4-5 mínútur, snúið til að fá lit á allar hliðar. Sykurinn á að karamellast. Setjið smjör í pott og bætið við púðursykri, límónusafa og fint röspuðum límónuberki. Bætið rommi saman við og einum heilum chilli-pípar. Hrærið þar til sykurinn bráðnar og sósan verður að jöfnum glassúr. Setjið ananas á disk, hellið sósunni yfir, skreytið með mintu og berið fram með vanilluís. Hægt er að skipta ananas út fyrir banana og fara eins að við eldunina. ■



Góð bbq-sósa er nauðsynleg þegar grilltíminn er hafinn.

Heimagerð sósa

elin@frettabladid.is

Þessi sósa er mjög góð með flestum grillmat, sérstaklega svínaríffjum. Uppskriftin er ekki flókin og sósan geymist vel.

- 2 msk. olía
- 1 laukur, skorinn í bita
- 2 hvítlauksrif
- 1,5 tsk. chili-pípar
- 0,5 tsk. salt
- 4 tsk. chili-sósa
- 1,25 dl sterkt kaffi
- 1,25 dl worchestershire-sósa
- 2,5 dl tómatsósa
- 1,25 dl eplacider-edik
- 100 g púðursykur, dökkur

Steikið lauk og hvítlauk í olíunni. Bætið chili-kryddi og chili-sósu saman við. Bragðbætið með salti og hrærið vel. Setjið afganginn af innihaldsefnum saman við og látið suðuna koma upp. Takið af hitanum og keyrið töfrasprota þannig að sósan verði jöfn og falleg. Setjið í hreina krukku og geymið í kælskáp. ■

Grillaðar pylsur með kartöflusalati

elin@frettabladid.is

Flestum finnst grillaðar pylsur hið mesta sælgæti. Kartöflusalat með grilluðum pylsum er eiginlega nauðsynlegt. Það gefur sumarlegan blæ að fá sér eina með öllu og kartöflusalati. Einföld matargerð fyrir allan aldur. Hér er uppskrift að mjög góðu kartöflusalati sem hægt er að hafa sem meðlæti eða setja ofan á pylsuna í brauðinu.

- 200 g góðar kartöflur
- Hálf lárpera, skorin í bita

- 50 g hvítkál
- 1 dl majónes
- 1 msk. sýrður rjómi
- 1 msk. rifin fersk piparrót
- 2 msk. sítrónusafi
- ½ tsk. salt
- 1 tsk. nýmalaður pípar
- 1 msk. sætt sinnep
- 1 tsk. tabasco-sósa
- 2 msk. fint skorinn graslaukur
- 1 msk. fint skorið dill
- 4 radísur, skornar í sneiðar

Sjóðið kartöflur, kælið og flysjði Skerið í grófa bita.

Blandið öllum öðrum innihaldsefnum saman og setjið kartöflurnar saman við. Bætið við sýrðum rjóma ef með þarf. Geymið kartöflusalatið í ísskáp þar til lagt verður á borð. Grillið pylsur, eina til tvær á mann, og hitið brauðin í efri hillunni á grillinu. Sumir skera smá rákir í pylsurnar svo þær springi síður en það er smekksatriði. Berið pylsurnar og brauðið fram með kartöflusalati, tómatsósu, remólaði, sinnepi og öðru því sem fólk óskar eftir. ■



Grillaðar pylsur eru í miklu uppáhaldi hjá mörgum. FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY

VIÐ ELSKUM FELIX!

MEST SELDA TÓMATSÓSA LANDSINS!