



FRÉTTABRÉF


Matvæla- og veitingasamband Íslands • 5.tbl. 9.árg. 2004

**Fullveldiskakan
Nemakeppni
Vínþjóðnar**

**Ólympíuleikar
ERFURT 2004**

Gledileg jól





Er
reykti laxinn
ekki örugglega til
fyrir hátíðirnar?

*Við bjóðum upp á
góðan reyktan og grafinn lax
á mjög hagstæðu verði.*

Nánari upplýsingar
í síma: 530 4020

Innnes ehf



Heildverslun

Skrifstofa MATVÍS

að Stórhöfða 31
110 Reykjavík
Afgreiðslutími
9.00-16.00
Sími 580 5200
fax 580 5210

Starfsmenn eru

Niels Sigurður Olgeirsson,
niels@matvis.is
Þorsteinn Gunnarsson,
steini@matvis.is
Edda Stefánsdóttir,
edda@matvis.is

Fræðsluráð hótél- og matvælagreina,

Hallveigarstígur 1,

Ólafur Jónsson
olafur@fhm.is
Sími: 590 6400

Útgefandi:

Matvæla- og veitingasamband Íslands,
Stórhöfða 31,
110 Reykjavík,
sími 580 5200,
bréfsími 580 5210.

Ritstjóri:

Þorsteinn Gunnarsson

Ábyrgðarmaður:

Niels S. Olgeirsson

Útgáfustjórn og auglýsingar:

Hænin, Ármúla 36,
108 Reykjavík,
sími 55 88 100,
bréfsími 55 88 120,
utgafa@utgafa.is

Prentvinnsla:

Gutenberg
Síðumúli 16,
108 Reykjavík,
sími 545 4400,
bjarki@gutenberg.is

www.matvis.is

Álitsgerð um fjölgun gjaldþrota



Undanfarin ár höfum við hjá MATVÍS verið að vekja athygli á mikilli aukningu á gjaldþrotum. Við höfum verið að kalla eftir hertum aðgerðum til þess að fyrirbyggja að einstaka aðilar geti verið í áskrift á fé úr Ábyrgðarsjóði launa. Það ber að fagna því að forstjóri Vinnumálastofnunar hafi látið taka saman álitsgerð fyrir Ábyrgðarsjóð launa um ástæður útgjaldaaukningar úr sjóðnum og hvaða úrræði væru mögulega tæk til að sporna við þróuninni, en í ár stefnir í met hvað varðar greiðslur úr sjóðnum.

Það sem vekur mesta athygli er að menn virðast komast upp með að láta ekki ná í sig til að hægt sé að birta þeim stefnu. Mikill tími lögmanna fer í að eltast við skuldara. Sýslumannsembættið í Reykjavík er ekki nógu skilvirkt og seinagangur er hjá Héraðsdómi Reykjavíkur. Sýslumenn hafa möguleika á að leita aðstoðar lögreglu komi skuldari ekki til fjárnámsfyrirtöku, en mannekla og mikill mála-fjöldi eru borin við þegar kvartað er undan seinangangi.

Fjöldi gjaldþrota hjá lögaðilum er árið 2001, 381 mál, árið 2002, 572 mál og árið 2003 eru gjaldþrotin 687. Það stefnir í að það verði um 800 gjaldþrot lögaðila 2004 svo ljóst er að það er nauðsynlegt að fara að gera varanlegar ráðstafanir til þess að sporna við þessu.

Lánastofnanir og fjármálafyrirtæki virðast hafa ákveðið hlutverk í leiknum og eru búin að girða fyrir lekann hvað þá varðar og jafnvel taka þátt í leiknum lengur en góðu hófi gegnir.

Aukin heimild til veðsetninga og breytt viðskiptasiðferði skipta miklu máli og mörgum finnst orðið í góðu lagi að borga ekki iðgjöld og skatta.

Mögulegar úrbætur eru viðraðar í þessu áliti og nauðsynlegt að það fari fram umræður um þær hugmyndir sem þar eru.

Það á að vera skilyrðislaus krafa til þeirra sem stofna fyrirtæki sem er með starfsemi innan löggiltra iðngreinar að þar sé ákvæðum iðnaðarlaga framfylgt. Önnur fyrirtæki sem fá starfsleyfi hafi menntaðan stjórnanda sem beri ábyrgðina.

Ýmsar ástæður eru hugsanlegar fyrir fjölgun gjaldþrota, og er þar sennilega engin ein skýring heldur margir samverkandi þættir sem nauðsynlegt er að tekið verði á af mikilli festu og alvöru.

Það er brýnt að sem flestir komi að vinnu til að finna leiðir til úrbóta. Hjá MATVÍS erum við tilbúnir í þá vinnu sem þarf til, því þetta getur ekki átt að vera svona.

Niels S. Olgeirsson

Efnisyfirlit

Vínþjónar	6	Hverjir greiða í lífeyrissjóðinn Lífið	16
Hvernig keppa vínþjónar	7	Gull- og silfurverðlaun í nemaleppni AEHT	17
Ólympíuleikar Erfurt 2004	8	Orlofshús á Spáni	19
Sagan um Crepes Suzette	14	Fullveldiskakan	21

Skatan og heilagur Þorlákur



Undirritaður hefir í mörg ár um þetta leyti árs ætlað að skrifa grein til að fylla upp í einn þátt íslenskrar matargerðar og matarvenja sem svolítið hefir verið utan borðs í umfjöllun um tilkomu gamalla þjóðlegra siða inn í nútíma matarvenjur.

Það er alkunna að sr. Halldór Gröndal vakti þorramatinn til nýrrar virðingar eftir langvarandi almenna gleymsku og dá. Halldór veitingamaður í Naustinu bar þorramatinn fram í allstórum trogum, að fornum sið. Þökk sé sr. Halldóri. Nú þekkjum við betur svignandi þorrahlaðborð með nokkuð útvíkkuðu ívafi rétta.

Árið 1971 hófum við Haukur bróðir minn að bjóða uppá skötu í Óðali, á Þorláksmessu. Þetta var þá óþekkt fyrirbæri í veitingamennsku landsins. Hugmyndina sóttum við á æskuheimili okkar við Bræðraborgarstíg. Mamma var með fjóra karlmenn

í heimili. Frýjunarorð og lögeggi-anir hófust uppúr miðjum desember og var móðir vor kær sett undir mikla pressu. Það var síðan traustur mælikvarði á gæði skötunnar hennar að ef við náðum fullri innöndun á fyrsta munnbitanum þá fékk mamma orð í eyra.

Árið 1971 var frýjunarorðunum snúið upp á Gúbba í Sæbjörgu honum hótað viðskiptaslitum og hvaðeina ef hann ekki drægi að eldkæsta skötu, öflugra tinda-bikkju og vænan saltfisk. Gúbbi reis með sóma undir sínum þætti en við bræðurnir öngluðum saman hamsatölg, mör-floti og Vestfirðingi.

Meðal merkra gesta í skötuveislunum fyrstu árin voru Kristinn Hallsson, Helgi Sæmundsson, Guðmundur G. Þórarinnsson, Björgvin Vilmundarson, Ragnar S. Halldórsson, Kristinn Bergþórsson, Einar S. Einarsson, Jóhann Þ. Jónsson, Gunnlaugur



Kristjánsson o. fl. o. fl. Það var borin von fyrir okkur að ætla að tvisetja borðin í þá daga. Gestir okkar voru alvöru menn sem tóku vel á veitingunum og sýndu seint á sér fararsnið. Eftir að Ódal lagðist af fluttist Þorláksmessuborðið í veitingahúsið Í Kvossinni, undir Nýja Bíó. Þá var farið að fjölga þeim veitingahúsum og fiskbúðum sem lögðu metnað í þennan dag.

Jón Hjaltason

SELTIN

Holla saltið

- Seltn er hollara en venjulegt salt
- Seltn inniheldur heimgiri minna natriumkórólíð
- Seltn bragðast eins og venjulegt salt
- Seltn inniheldur steinetrí sem eru mikilvæg
- Seltn stuðlar að aukinni hollustu og heilbrigði
- Seltn þegar þú vilt spara saltið en halda bragðinu
- Seltn læst bæði fínt og grótt
- Seltn í alla matargerð í staðinn fyrir venjulegt salt

Vakúm pökkunarvélar

Fyrir heimili, veitingahús og smærri framleiðendur.

Pakkar í poka og ílát

Hagstætt verð fyrir alla!

pmt
laust miðar & tanki vnr. www.pmt.is
Krókhálsi 1 - 110 Reykjavík - sími 567-8888 - fax 567-8889

„Vegir okkar liggja saman“

- segir Ragnar Z Guðjónsson, sparisjóðsstjóri SPV



Það hefur vakið athygli að ár eftir ár staðfesta kannanir Gallups, Samtaka iðnaðarins og Gæðastjórnunarfélags Íslands að sparisjóðirnir eru með ánægðustu viðskiptavinum fjármálafyrirtækja á Íslandi. Þessi sérstaða sparisjóðanna hefur skilað SPV, Sparisjóði vélstjóra, ýmsum sóknarfærum á íslenskum fjármálamarkaði, en þar fyrir utan hefur SPV ákveðna sérstöðu því hann leggur mikinn þunga í persónulega þjónustu við hvern og einn viðskiptavina sinn. Þess vegna má segja að hjá SPV „séu allir stórir“. Þetta þekkja þúsundir einstaklinga og fjölskyldur þeirra af eigin raun því sífellt fleiri kjósa að hefja eða færa viðskipti sín til SPV.

„Um leið og við hjá SPV óskum Matvæla- og veitingasambandi Íslands til hamingju með enn eitt glæsilegt tölublað af Matvís vekjum við athygli félagsmanna þess; bakara, framreiðslumanna, matreiðslumanna, kjötiðnaðarmanna og nemenda í matvæla- og veitingagreinum að þeir eru ávallt velkomnir til SPV og þar með í hóp ánægðustu viðskiptavina fjármálafyrirtækja á Íslandi. Viðskiptavinir SPV eru búsettir um allt land; Akranesi, Stykkishólmi, Búðardal, Ísafirði, Bolungarvík, Hólmavík, Hvammstanga, Blönduósi, Siglufirði, Akureyri, Raufarhöfn og Reyðarfirði, svo einhverjir staðir séu nefndir. Ástæðan er góð og persónuleg þjónusta og sú staðreynd að við höfum alltaf verið í fararbroddi íslenskra fjármálastofnana þegar kemur að nýjustu tækni í því skyni að efla og bæta þjónustu við viðskiptavinum okkar. Þess vegna skipta vegalengdir ekki lengur máli. Fólk velur einfaldlega þá viðskiptastofnun sem það vill óháð því hvar á landinu hún er og sinnir sínum málum, ýmist í fullkomnum og notendavænum Heimabanka SPV eða með aðstoð þjónustufulltrúa síns, sem „þekkir sitt fólk“. Þess vegna velja sífellt fleiri einstaklingar SPV sem sína viðskiptastofnun. Metnaður fyrir störfum okkar og sú viðleitni að gera sífellt betur eru án efa kostir sem félagsmenn í Matvís og starfsfólk SPV eiga sameiginlega,“ segir Ragnar Z. Guðjónsson, sparisjóðsstjóri SPV.

Persónuleg þjónusta er okkar töfraspoti

Ragnar segir að auk þess sem SPV gæti þess að bjóða ávallt bestu kjör sem bjóðist á markaðnum hverju sinni séu þjónustufulltrúarnir veigamikil ástæða mikillar ánægju viðskiptavina með Sparisjóðinni og þess að stöðugt fleiri bætast í

hópin óháð því hvar er búið á landinu, þeir eru kannski okkar aðal töfraspoti,“ segir Ragnar.

Þessi atriði hafa leitt til aukinnar markaðshlutdeildar SPV á fjármálamarkaðnum og afar sterkrar eiginfjárstöðu. Til að mynda jókst hagnaður SPV um 172% á fyrri hluta þessa árs samanborið við sama tímabil í fyrra. Það er ánægjuleg þróun sem leiðir til enn betri, víðtækari og nánari þjónustu SPV við viðskiptavinum sína. Á undanförunum árum hafa bæst við tveir nýir afgangslustaðir og nokkrir hraðbankar. Það er samt ekki eindregin stefna okkar að „vera út um allt“ með útibú. „Nútímataekni gerir það einfaldlega að verkum að það er ekki nauðsynlegt. Þess vegna, og með aðhaldi, höldum við lægri rekstrarkostnaði og veitum í staðinn viðskiptavinum okkar betri þjónustu, ráðgjöf og þau hagstæðustu kjör sem völ eru á hverju sinni. Nýjasta dæmið í þeim efnum varðar fjármögnun húsnæðisakaupa, þar sem kjörin eru ein þau bestu á markaðnum,“ segir Ragnar.

Við önnumst umstangið

Ragnar segir að markmið SPV um einstaka og ánægjulega þjónustu endurspeglar í því að SPV sé alltaf til staðar fyrir viðskiptavinum sína, hann sjái um fjármálalegt umstang þeirra, til dæmis með því að greiða mánaðarlega reikninga, hann veiti viðskiptavinum sínum ráðgjöf í fjármálum, fjármagni viðhald og endurbætur húsnæðis þeirra eða í sumarþústaðnum og hjálpi til við bílakaup svo fáein dæmi séu nefnd í þeim efnum. „Síðast en ekki síst stöndum við þétt við bakið á „okkar fólk“ ef til dæmis óvænt fjárhagsleg áföll verða. Þessi atriði skipta miklu máli því það er mikilvægt fyrir fólk að skynja nærveru okkar og geta treyst á SPV í blíðu og stríðu. Þetta eru í raun grundvallarmarkmið okkar, við viljum vera með okkar fólk alla leið, ef svo má segja,“ segir Ragnar.

Sniðin að þörfum viðskiptavina

Einn mikilvægasti þáttur þjónustunnar, og sá sem gerir hana svo persónulega sem raun ber vitni, er þáttur þjónustufulltrúanna. Þjónustufulltrúinn skiptir miklu máli því hann er hinn persónulegi tengill sem viðskiptavinir treysta á. Það veitir öryggisfinningu fyrir viðskiptavinum að þurfa aðeins að ræða við eina manneskju um öll sín mál hjá SPV, aðila sem þekkir „sitt fólk“, kann sitt fag, kann að finna úrlausnir við vandamálum, sumum óvæntum eða fyrirsjáanlegum, eða góð ráð varðandi fjármögnun nauðsynlegra viðhaldsverkefna og svo framvegis.

„Við leggjum okkur fram um að sníða þjónustu okkar að hverjum og einum. Þarfir og aðstæður fólks eru misjafnar og þess vegna er ekki hægt, sé ætlunin að veita persónulega og þá bestu þjónustu sem völ er á, að sníða öllum sama stakkinn,“ segir Ragnar Z. Guðjónsson, sparisjóðsstjóri SPV.

Vínþjónnar



Að vera vínþjónn hér á klakanum er að verða skemmtilegra og fjölbreyttara starf en áður og má að mörgu leyti þakka fyrir hinn mikla áhuga Íslendinga á þessum guðaveigum og viljann til að læra meira.

Við sem vínþjónnar, sem er nýjasta heitið okkar, erum þau sem hinn almenni borgari getur leitað til þegar þorstinn í þekkingu til að geta reitt fram hina fullkomnu samsetningu matar og víns vaknar.

Vínþjónn er tiltölulega nýtt aukahæiti á okkur faglærðum þjónum en þetta er heiti sem við eigum fyllilega skilið því við erum í raun að sinna tveimur störfum á veitingastaðnum, sem þjónar og vínþjónar.

Í Evrópu þekktist það ekki á fínnum stöðum og er þessum stöðum skipt niður á tvenns konar þjóna; Sommelier's og Waiters þar sem drykkjarhlutinn, oft allt frá vatni og fordrykk, í byrjun, að kaffi og herlegheitum sem fylgir því.

Þannig séð erum við Sommelierar með grunngráðu og er það okkar ákvörðun hvort við viljum mennta okkur áfram í þeim hluta af okkar fagi. Er þá mjög gott að lesa alltaf reglulega um allt sem viðkemur víni,



Enrico Bernardo nýi heimsmeistarinn, Sævar Már Sveinsson og Giuseppe Vaccarini fráfarandi alheimsforseti samtaka vínþjóna.

mæta á eins margar smakkanir og mögulegt er til að æfa bragðlaukana og ná inn á breiðara svið, og svo ef áhugi er fyrir hendi að keppa við aðra vínþjóna.

Það hafa verið ófáar keppnir síðan Vínþjónasamtök Íslands voru stofnuð 1997 og

hafa þær hjálpað mörgum vínþjónum að öðlast meira sjálfstraust og þekkingu á víni þar sem oft þarf að standa fyrir framan áhorfendur og framkvæma kúnstir sem eru samkvæmt Evrópu og heimsstaðli, (það sem við gerum á hverjum degi í vinnunni; umhella, opna kampavín, framreiða eftir reglunum o. sv. frv.)

Þær keppnir sem ég hef verið í á þessu ári marka svo til toppinn á þeim keppnum sem vínþjónar geta komist á, sem eru:

Evrópukeppni haldin í Champagne héraðinu í Frakklandi í júní, (þar sem Ísland náði Evróvisjónstaðlinum: 16. sæti af 35 sem má teljast nokkuð gott).

Heimsmeistarakeppnin haldin núna í Aþenu og Santoríni í Grikklandi í október og síðast en ekki síst: Skandinavíukeppni haldin í Stokkhólmi núna í nóvember.

Sigurvegarar í þessum keppnum hafa lagt mjög mikið á sig og þarf að hafa mikla einbeiti til að ná góðum árangri í svona keppnum. Sem dæmi þá er sigurvegarinn í Evrópukeppninni síðustu frá Svíþjóð sem sýnir okkur hvers megnugir við frostpinnarnir getum verið í komandi framtíð, með það í huga að við erum bara rétt að byrja!

Sævar Már Sveinsson,
vínþjónn og veitingastjóri Grillsins



Tjaldvagnar og fellihýsi til sölu

Orlofshúsanefnd MATVÍS hefur tekið þá ákvörðun að selja tjaldvagna og fellihýsi í eigu sambandsins.

Verða á vögnunum sem eru árgerð 1998 er 230.000 en fellihýsið sem er árgerð 2001 er verðlagt á kr. 650.000.

Félagsmenn sem áhuga hafa geta haft samband við skrifstofu MATVÍS í síma 580-5200.

Hafi vagnarnir/hýsið ekki verið seld félagsmönnum fyrir 15. janúar áskilur stjórn MATVÍS sér rétt á að gera aðrar ráðstafanir til sölu þeirra.

Hvernig keppa vínþjónar?

Vínþjónasamtök Íslands voru stofnuð 1997 en frá stofnun hefur markmið félagsins verið að stuðla að bættri menningu og efla þekkingu á vínunum, jafnt léttum sem sterkum, í hótél og veitingageiranum og meðal almennings. Auk þess standa samtökin fyrir keppnum vínþjóna og senda keppendur til þátttöku í erlendum keppnum.

Margir velta því fyrir sér hvernig keppni vínþjóna fer fram og út frá hverju sé dæmt. Í keppnum vínþjóna þarf að bera mat á nokkuð marga hluti sem ekki allir eru sammála um og eru oft á tíðum ansi huglægir. Keppendur byrja alltaf á skriflegu prófi sem gefur 40-50% af heildareinkunn. Í þessum prófum er spurt um allt mögulegt sem snýr að starfi vínþjónsins svo sem um uppruna vína, framleiðslumagn og þrúgur. Einnig þarf góður vínþjón að búa yfir góðri þekkingu á fordrykkjum, framleiðslusvæðum vindla og uppruna kaffis. Eftir að skriflegu prófi lýkur er farið í verklega keppni þar sem keppendur þurfa yfirleitt að leysa verkefni í umhellingu eða framreiðslu á kampavíni og skriflegu blindsmakki á vínunum. Allir keppendur þurfa að leysa verklega hlutann á fyrirfram ákveðnum tíma og er algengt að fimm til sex mínútur séu viðmiðið fyrir verklega hlutann og inni í þeim tíma er undirbúningur og frágangur.

Að lokinni forkeppni halda þrjár keppendur áfram í úrslit og leysa verkefni sem snúa að munnlegu blindsmakki á léttvínunum, staðfest-

ingu á sterku víni, framreiðslu á kampavíni eða umhella aftur og leiðrétta vínlista. Úrslitakeppnin fer yfirleitt fram á sviði fyrir framan áhorfendur og dómara á meðan forkeppni er yfirleitt eingöngu fyrir framan dómnefnd. Vínþjónasamtök Íslands standa fyrir 2 til 3 keppnum á ári þar sem tvær keppnir snúa að ákveðnum löndum eða framleiðslusvæðum og ein stór keppni er haldin þar sem reynir á kunnáttu vínþjónanna í öllum framleiðslulöndum og svæðum heims.

Þessar keppnir eru, líkt og Vínþjónasamtökin, opnar öllum framreiðslumönnum og nemum. Að taka þátt í svona keppni er mjög skemmtilegt og fræðandi fyrir alla því við undirbúninginn eru meiri líkur en minni á að menn læri eitthvað nýtt auk þess sem þetta þroskar bragðlaukana og styrkir okkur í að koma fram og tala fyrir framan fólk auk þess sem þetta gerir starf okkar sýnilegra gagnvart almenningi.



Andrés Páll Júlíusson



Keck Pasta

Highland Game
SCOTLAND
PERFORMERS OF THE FOODS



Sælkeradreifing ehf.
er sölu- og umboðsaðili heimsþekktra
vörumerkja fyrir veitingastaði,
mötuneyti og stóreldhús.

Meðal vörumerkja sem við leggjum
sérstaka áherslu á eru:
Zeta, Planete Pain, Mission Tortillas,
NordBakkels, Highland Game,
Keck Pasta, Uniwhip, Thai Choice,
La Espanola, Ridderheims,
Elburg Global svo einhver séu nefnd.



Sælkeradreifing ehf.
Gourmet Distribution

Kletthálsi 1a, 110 Reykjavík
sími 557 6500 • fax 557 6560 • www.sd.is



Ólympíuleikar

Erfurt 2004

■ Texti og ljósmyndir: Motiv/Jón Svavarsson

Mynd að ofan:
Landsliðið með
borðið klárkt
kl 07:00 að
morgni / þreyktir
og ánægðir.

Það var lagt af stað eldsnemma að morgni föstudags frá Hótel Sögu, þar sem búið var að pakka niður í frauðplastkassa öllu því hráefni og áhöldum sem ekki var hægt að senda sjóleiðina á undan liðinu og geymd höfðu verið þar bæði í frosti og kæli. Það má þakka þann mikla stuðning sem landsliðið hefur notið frá ótal fyrirtækjum sem lagt hafa mikið til liðsins svo árangur gæti orðið sem bestur. Tólf frækir landsliðsmenn voru mættir til ferðarinnar, allir í eins jakkafötum og vel snyrtir, og voru reiðubúnir að takast á við erfiða keppni þar sem engin miskunn er sýnd af hendi dómara. Þau stóðu frammi fyrir einni erfiðustu samkeppni í matseld sem gerist í heiminum.

Eftir um þriggja tíma flug til Frankfurt var ferðast í um sex tíma í langferðabíl þar sem búið var að koma öllum farangrinum fyrir, bæði í lest hans og í sætum, en hann vó um tólfhundrað kíló í heildina. Er komið var á leiðarenda í litla Eplabænum, þar sem hótelið var, var hafist handa við að afhlaða langferðabílinn og koma matvælnum fyrir í kæli og frysti eftir þörfum. Eins var farið yfir þann farangur sem sendur var á undan með skipi Samskipa sem voru meðal þeirra sem styrktu þessa ferð. Sá hængur er alltaf á þátttöku Íslendinga í keppnum sem þessum að þær þarf að sækja nokkur þúsund kílómetra yfir Atlantshafið, en flestar hinna þjóðanna geta ekið öllu sínu í einu lagi beint að heiman í bílum.

Á öðrum degi var farið að kanna aðstæður og tekið þátt í opunarathöfn sem var mjög glæsileg, bæði með tónlist og sérstakri skrautljósasýningu sem framkvæmd var með tölvustýrðum lasergeislaljósum. Eftir kynningu allra liðanna og tilheyrandi ræðuhöldum var Ólympíueldurinn tendraður eins og venja er á Ólympíuleikum, en það voru tveir kokkar, karl og kona, sem báru eldinn á milli sín inn í salinn og áfram út að gosbrunnatjörn framan við húsið þar sem kveikt var á Ólympíueldinum. Þessi

athöfn var endapunktur á opunarathöfninni og að því loknu var gestum boðið upp á léttar veitingar og snarl.

Fyrsti keppnisdagurinn var sunnudagurinn, en þá var íslenska landsliðið búið að vera að störfum alla nóttina við vinnu og undirbúning á kalda borðinu, augljóst var fyrir leikmann eins og mig að sjá hversu vel samstillt liðið var og allir lögðu sig fram um að gera sitt besta enda fyrir fram ákveðið hvað hver átti að gera. Allt fór þetta fram



1.



2.



3.



4.

5.



7.



6.

1. Einar og Lárus með forseta alheimssamtakanna Ferdinand Metz.
2. Þýskir kyndlaberar, ólympíuleikarnir eru settir á sama hátt og íþróttáólympíuleikar.
3. Alfred Ómar með sjávarútvegsráðherra Svíþjóðar.
4. Strákarnir við verðlaunafhendinguna.
5. Kaldaborðið klárt / klassi var á borðinu.
6. Jakob H. Magnússon ásamt dómurum að dæma kalda borðið.
7. Grænmetisfatið.

undir dyggri stjórn liðsstjórans Alfreðs Ómars Alfreðssonar, sem sýndi fyrirtaks fagmennsku og lét sér hvergi bregða með eitt eða neitt. Það má segja að þetta einvalalið sé farið að læra svolítið á það hvernig best sé að ráðast í svona stórvirki eins og keppnir af þessari stærðargráðu, enda ekki settir í níunda sæti á lista yfir tíu bestu matreiðsluþjóðir heims fyrir ekki neitt.

Dagur var að morgni kominn klukkan fimm og nú máttu liðin átta af þeim þrjátíu og tveimur, byrja að stilla upp kaldaborðinu sínu, en því varð að vera lokið klukkan sjö annars færu að telja mínus stig. Sú var reyndin að íslenska liðið var með allt sitt tilbúið á réttum tíma, en sama var ekki hægt að segja um hin liðin sem sum hver voru ekki einu sinni byrjuð á að setja fyrsta



8.



9.



10.



11.



12.



14.



13.

8. Ásgeir Sandholt að vinna súkkulaði. 9. Liðið með styrktaraðila okkar Alpan. 10. Alltaf að spá og „spuglera“ og „finesera“ hlutina. 11. Sjávarútvegsráðherra Svíþjóðar ásamt fylgdarliði að borða Íslenska lambið. 12. Gissur ásamt sjávarútvegsráðherra svíþjóðar með plakat sem gefið var út vegna alþjóðlega kokkadagsins. 13. Hópurinn með Bill Galligera í tilefni af Alþjóða Kokkadeginum. 14. Konfektíð okkar.



Gissur Guðmundsson
forseti KM og
Helgi Einarsson
gjaldkeri KM
við setningu
Ólympíuleikanna.

diskinn á borðið. En á réttum tíma kom hópur dómara, einir tuttugu og fimm sem skiptu sér í fimm hópa, og hófust handa við að dæma allar kræsingarnar, en þeirra beið erfitt og krefjandi verk. Niðurstaða dómara fyrir köldu borðin lá fyrir síðdegis sama dag og var ljóst að íslenska liðið hafði fengið silfur og eftir daginn voru þeir í þriðja sæti.

Á mánuðeginum hélt keppnin áfram, en hvern dag voru sextán lið að keppa, átta í köldu borði og önnur átta í heita matnum. Þennan dag notaði landsliðið til að hvíla sig og undirbúa það sem hægt var fyrir heita íslenska matinn á þriðjudeginum, við hinir sem vorum þeim til halds og traust fylgdumst með því sem var að gerast hjá hinum liðunum og brögðuðum á nokkrum réttanna sem verið var að framreiða í eldhúsunum. Þóttu okkur réttirnir misgóðir en vorum sammála um sumt annað. Heiti maturinn gengur út á eldhús þjóðanna, það er að segja að framleiða skal mat sem á ættir sínar að rekja til hvers heimalands, og var íslenska liðið með íslenskt lambakjöt, því væri ekki við hæfi að íslenska landsliðið myndi matreiða antilópusteik eða til dæmis dádýr.

Stóri dagurinn var runninn upp, allt var klárt í eldhúsinu og nú var mikilvægt að hafa fumaus og fagleg vinnubrögð. Eins og áður hafði hver sitt hlutverk og liðsstjórinn var með góða yfirsýn yfir það sem var í gangi í eldhúsinu. Öllum að óvörum mætti landbúnaðarráðherra Svíþjóðar á staðinn og heilsaði uppá íslenska landsliðið, því hún var búin að kaupa máltíð þeirra fyrir sig og fylgdarlið sitt. Hafði hún á orði að hún væri búin að koma til Akureyrar á ráðherrafund, þar sem fram hafði verið borið íslenskt lambakjöt á hátíðarkvöldverði. Líkaði henni svo vel að hún var ákveðin í að láta þessa máltíð ekki framhjá sér fara. Gissur Guðmundsson, forseti Klúbbs matreiðslumanna á Íslandi og Norðurlöndum, heilsaði upp á hana og kynnti fyrir henni starfsemi klubbanna og alþjóðakokkadaginn sem fram átti að fara daginn eftir. Fór vel á með þeim og lýsti hún yfir ánægju sinni með frábært samstarf Norðurlandaklubbanna.

Á miðvikudeginum, sem jafnframt var síðasti keppnisdagurinn, var haldin móttaka á vegum alheimssamtakana WACS í tilefni af

alþjóða kokkadeginum sem framvegis verður 21.

október ár hvert.

Þar voru Sir Bill Gallagher og Peter Knip með ítarlega kynningu á þessum fyrsta alþjóðadegi og sýndu myndir og fleira frá ýmsum löndum þar á meðal Íslandi og kölluðu þeir Gissur til sín til að segja áheyrendum hvernig maður segir „Alþjóða kokkadagurinn“. Að því búnu var mikið klappað. Keppninni lauk þennan sama dag og var lokaathöfnin daginn eftir þar sem fram fór verðlauna- og viðurkenningaafhending. Kom þá í ljós að íslenska landsliðið hafnaði í þrettánda sæti af þrjátíu og tveimur, en fyrir fjórum árum hafnaði liðið í þrettánda sæti af tuttugu og fjórum, svo ljóst er að framgangur þeirra núna er mun betri en þá. Ferðin heim gekk vel og kann landsliðið öllum þeim sem lagt hafa þeim lið með allskyns aðstoð og örlátum styrkjum bestu þakkir fyrir. Án þeirrar aðstoðar væri ekki hægt að ná svo glæsilegum árangri sem raun ber vitni.



ESSE ERFURT G



Heimsmetabók Guinness

STÆRSTI KOKTEILLINN

Það var 17. maí árið 2001 að starfsfólk Jimmy Buffett's Margaritaville and Mott's, Inc of Universal City Walk, Orlando, í Flórída í Bandaríkjunum lagaði stærsta kokteil í heimi. Hann var 26.645 lítrar og meðal innihalds var Tequila, Margarita Mix og Rosé's Triple sec, allt vörumerki þeirra og var ástæðan staðbundin söfnun.

STÆRSTI CAPPUCCINOINN

Það var árið 2002 á þeim herrans degi 29. janúar að Ettore Diana og Luca Braguti á Hótel Leon d'Oro Veróna á Ítalíu löguðu þennan cappuccino. Bollinn var 2,1 metri í þvermál og tók 1500 lítra, sem skiptist í 500 lítra af espresso kaffi og 1000 lítra af flóaðri mjólk. Ástæðan var að safna peningum fyrir samtök barna í Verona með Down's heilkenni.

Heimildir: Heimsmetabók Guinness.

Nokkrar góðar heimasíður

<http://www.charliepalmer.com>

Einn af þeim frægari og margverðlaunaður kokkur Bandaríkjanna með veitingastaði í New York, Las Vegas og víðar.

<http://www.voxvodka.com>

Fékk gullverð á vínsýningunni í San Francisco 2004.



<http://www.roysrestaurant.com>

Útskrifaður frá CIA og er með Hawaiian fusion cuisine.

<http://www.luxstockholm.com>

Henrik Norström var matreiðslumaður Norðurlanda 1998 og fengu þeir Michelin-stjörnu í fyrra.

Sverrir Halldórsson

Heilsuhornið

Ágætu fagbræður

Í þessum pistli ætla ég að ræða um aukafni í fuglakjöti og ástæðan er grein sem var í Morgunblaðinu 4. nóvember undir yfirskriftinni „Af hverju er sykur í unnum kjúklingabringum?“.

Í greininni er haft eftir Helga Jóhannessyni sölu- og markaðstjóra Reykjaráðs, orðrétt „Aftur á móti kemur það fyrir að fólk hættir til að ofelda kjötið, sérstaklega beinlausar magrar kjúklingabringur, þannig að þær verða of þurrar. Til að koma í veg fyrir að það gerist, þá er ábæti sprautað í kjötið, svo það þoli mikla eldarmennsku án þess að gæðin rými og kjötið verði seigt.“

Ábætirinn er að meginuppistöðu vatn sem í er bætt salti og sykri auk bindiefna sem mýkja kjötið.“ Hvar ætlar þessi vitleysa að enda? Ætlar Reykjaráður að endurtaka vitleysuna



sem eyðilagði London-Lambið hér um árið? Ég spyr á móti hvar er unghænukjötið sem var á markaði, er búið að útrýma því, eða eru menn í fuglaiðnaðinum í einhverjum olúleik?

Sverrir Halldórsson

Sagan um Crepes Suzette

Þetta gerðist árið 1895, staðurinn var Café de Paris í Monte Carlo, og rétturinn var mistök gerð af 15 ára gömlum ungbjóni, sem var að undirbúa ábæti fyrir Játvarður prins af Wales. Frönsku pönnukökurnar sem hann var um það bil að afgreiða áttu að vera hitaðar við borð gestsins, en meðan ungbjóninn var að hita sósuna á pönnunni kviknaði í og nú voru góð dýr. Hann smakkaði á sósunni og ákvað að setja pönnukökurnar út í og bætti aðeins við sósuna og kveikti aftur í og eldtungurnar heilluðu matargesti. Síðan bar hann þær fyrir prinsinn. Prinsinn kláraði bæði pönnukökurnar og sósuna og spurði hvað þessi réttur hét. Þjóninum vafðist tunga um tönn og stamaði upp einhverju nafni prinsinum til heiðurs. En prinsinn stakk upp á að þetta væri gjöf til heiðurs ungru dóttur eins af hans gestum við borðið, hún hét Suzette. Hvernig væri að kalla réttinn Crepes Suzette spurði prinsinn? Litla stúlkan roðnaði og hneigði sig í átt til þjónsins. Næsta dag sendi prinsinn þjóninum geimsteinahring, Panama-hatt og reyr.

Henri Charpentier, (1880-1961), var nafnið á hinum unga dreng sem eldsteikti pönnukökurnar fyrir prinsinn af Wales og kynnti þær fyrir umheiminum. Hann ólst upp í fjallaþorpinu Contes nálægt Nice á frönsku Ríveríunni. Tíu ára gamall hóf hann nám hjá fósturbróður sínum, Jean Camous yfirþjóni á Hotel CapMartin, þar sem hann byrjaði sem vikapiltur. Hann þjónaði mörgum þjóðþekktum einstaklingum, svo sem Viktoríu drottningu, móður Játvarðar prins. Ásamt fósturbróður sínum voru tveir menn honum sem lærifeður, meistarakokkurinn Auguste Escoffier og svissneski hótelaigandinn Cesar Ritz. Að því kom að Charpentier varð heimsfrægur fyrir Crepes Suzette. Escoffier setti uppskriftina í matreiðslubók um franskan mat og þorpið Contes nefndi götu „Rue Henri Carpentier“. Henri vann víðsvegar á þekktum stöðum um Evrópu og síðan í New York þar sem gestir hans voru meðal annarra J. P. Morgan, Woodrow Wilson og Theodore Roosevelt. Síðustu 15 ár ævi sinnar eyddi Henri í Redondo Beach, í Kaliforníu, hættur að vinna, og það þýddi að hann gat stundað upphaldsliðu sína, þjónað til borðs. Á hverju kvöldi þjónaði hann sextán manns með mat sem hann sjálfur valdi. Hollywood-stjörnurnar á borð við Bing Crosby, John Wayne, Ingrid Bergman og Edward G. Robinson sem og aðrir borguðu fyrirfram og þurftu oft að bíða í fjögur ár eftir borði. Gestirnir vissu aldrei hvað yrði á boðstólunum nema að ábætirinn yrði Crepes Suzette.

Heimildir Who Cooked That Up? 1998 J.J. Schenebel.



Ljúffeng gjöf sem gleður!

Falleg gjafakarfa með úrvali af bragðgóðum íslenskum ostum er tilvalin jólagjöf handa starfsfólki og viðskiptavinum.

Við bjóðum staðlaðar ostakörfur en einnig er hægt að velja osta að vild. Ef þú vilt bæta annarri matvöru, víni eða gjafavöru í körfurnar þá sjáum við um að pakka henni með – þér að kostnaðarlausu!

Körfurnar eru afhentar í sellófani með slaufu.

Einnig bjóðum við ostakassa til að senda til viðskiptavina og starfsfólks á erlendri grundu.

Athugið að panta gjafakörfur tímanlega svo enginn fari í jólaköttinn!

Við bendum þér á að kíkja á heimasíðu okkar www.ostur.is þar sem finna má nánari upplýsingar um þessa vinsælu jólagjöf.

Þú færð ráðgjöf og tilboð hjá sölufulltrúum í sínum 569 1600 og 569 1620.

Einnig geturðu sent fyrirspurnir á netfangið ghj@oss.is eða með faxi í númer 587 6906.



Hverjir greiða í Lífeyrissjóðinn Lífiðn?

Samkvæmt lögum um skyldutryggingu lífeyrisréttinda og starfsemi lífeyrissjóða nr. 129/1997 er öllum þeim sem stunda launaða atvinnu skylt til að tryggja sér lágmarkslífeyrisréttindi með því að greiða í lífeyrissjóð. Launamönnum er jafnframt rétt og skylt að vera í lífeyrissjóði þess starfshóps eða starfstéttar sem þeir tilheyra.

Öllum félagsmönnum er starfa á vinnusvæði eftirfarandi félaga og eru launamenn er rétt og skylt að greiða til Lífeyrissjóðsins Lífiðnar. Greiðsluskylda gildir fyrir meistara, sveina og nema.

Launafólk sem ekki er bundið af ákveðnum kjarasamningum hefur frjálst val um í hvaða lífeyrissjóð það greiðir. Starfsfólk Lífeyrissjóðsins Lífiðnar hefur fundið fyrir vaxandi áhuga á sjóðnum og hefur þeim sem ekki eiga skylduáðild að sjóðnum farið fjölgandi. Er það væntanlega vegna þess hve vel sjóðurinn stendur en á árinu 2002 voru áunnin réttindi sjóðfélaga hækkuð um 22,4% og lífeyrisgreiðslur hækkaðar um 15,5%.

Lífiðn á fyrir skuldbindingum sínum, (sem mælt er í svokallaðri tryggingafræðilegri stöðu), og rúmlega það, en um síðustu áramót átti sjóðurinn 6,4% eignir umfram skuldbindingar. Þessi góða staða er nánast einsdæmi hjá lífeyrissjóðum í dag, sem margir hverjir hafa neikvæða tryggingafræðilega stöðu. Það er von sjóðsins að áfram takist að halda sjóðnum á þessari braut með öruggri og varfærinni fjárfestingarstefnu svo tryggja megi sjóðfélögum áfram öruggan lífeyri.

1. Matvæla- og veitingasamband Íslands

- Félag íslenskra kjötiðnaðarmanna
- Félag matreiðslumanna
- Félag framreiðslumanna
- Bakararveinafélag Íslands
- Félag nema í matvæla- og veitingagreinum

2. Rafiðnaðarsamband Íslands

- Félag tæknifólks í rafiðnaði
- Félag nema í rafiðnum
- Félag símsmiða
- Rafiðnaðarfélag Norðurlands
- Félag íslenskra rafvirkja
- Félag rafiðnaðarmanna, Suðurlandi
- Rafiðnaðarfélag Suðurnesja
- Félag rafeindavirkja
- Félag íslenskra símamanna
- Félag sýningarmanna við kvikmyndahús

Ekki greiða umhugsunarlaust upp lán á lágum vöxtum

Veist þú hvaða vexti lánin þín bera?

Vaxtastríð það sem háð hefur verið á hinum íslenska lánamarkaði undanfarnar vikur hefur komið mikilli hreyfingu á lánamarkaðinn. Vextir á lánum sem almenningi standa til boða hafa almennt lækkað að undanförunu sem, að öllu óbreyttu, er til hagsbóta fyrir neytendur. Enda hafa margir verið snöggir til og ýmist snarað sér í bankann sinn eða snúið sér til nýrra aðila með sín viðskipti, og endurfjármagnað gömlu lánin með nýjum lánum á freistandi kjörum.

Breytingar breytinganna vegna

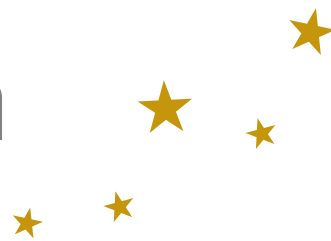
Lífeyrissjóðirnir hafa lánað sínum sjóðfélögum á breytilegum vöxtum í gegnum tíð-

ina. Ekki hafa allir áttað sig á því að þeir vextir hafa lækkað nú hjá mörgum sjóðum, í takt við þá þróun sem átt hefur sér stað á lánamarkaðinum. Í kapphlaupinu um lánin á góðu kjörinum hættir fólki til að gæta ekki að því hvaða kjör gömlu lánin bera nú. Mörg dæmi eru þess að undanförunu að án þess að skoða kjörin ofan í kjöllinn, greiðir fólk upp lán sem bera mjög hagstæða vexti, með lánum sem bera lítið lægri vexti. Fólk má ekki gleyma að taka með inn í reikningsdæmið þann kostnað sem til fellur við endurfjármögnun eða annað óhagráði sem getur hlotist af því að binda viðskipti sín alfarið við eina bankastofnun næstu áratugi eigi góðu kjörin að haldast.

Ábyrgð einstaklinganna

Ég efast um að margir geti ímyndað sér hvernig við færum að án bankanna í landinu, svo mikilvægu hlutverki gegna þeir. En bankar eru engar hjálparstofnanir, heldur fyrirtæki sem eru í viðskiptum til að hagnast. Einstaklingarnir sjálfir eru hinsvegar einnig í þeim hugleiðingum að hámarka sína afkomu og fara þeirra hagsmunir ekki endilega saman við bankanna. Ábyrgðin sem hvílir á einstaklingunum er mikil og það er undir þeim sjálfum komið að greina þá kosti sem í boði eru og velja þann sem þeim kemur best með sína eigin hagsmuni að leiðarljósi. Við þá greiningu er ekki síst mikilvægt að gera sér grein fyrir þeim vaxtakjörum sem núverandi lán bera.

Gull- og silfurverðlaun í nemakeppni AEHT



Nemendur Menntaskólans í Kópavogi komu, sáu og sigruðu í nemakeppni í eftirréttagerð og í ferðakynningum í Bled í Slóveníu nú fyrir í mánuðinum. Keppnin var haldin í tengslum við aðalfund Evrópusamtaka hótél- og ferðamálastólans AEHT, sem stóð yfir í Bled dagana 12. - 17. október sl. Keppnin í ár var liðakeppni og lið íslenska nemandans í ferðakynningum hlaut gullverðlaun og lið íslenska nemandans í eftirréttagerð, silfurverðlaun.

Fulltrúar skólans sem fóru á aðalfundinn voru Sigríður Prúður Stefánsdóttir, fagstjóri ferðagreina sem er fulltrúi Íslands í framkvæmdastjórn AEHT, Ingólfur Sigurðsson, fagstjóri bakaranáms sem hefur séð um þjálfun bakaranemans og Ásdís Vatnsdal, kennari og verkefnastjóri erlendra samskipta sem fylgdi ferðamálanemanum. Nemendurnir eru Guðrún Birna Brynjarsdóttir, nemi á ferðamálabraut MK og Svanur Már Scheving, bakaranemi í Hótél- og matvælastólans MK.

Óhætt er að segja að Ísland hafi komið, séð og sigrað í þessari keppni. Svanur Már Scheving bakaranemi keppti ásamt ítalskri stúlku í tvímenningskeppni og hlutu þau silfurverðlaun í gerð eftirréttanna. Verkefnið var að búa til 3 mismunandi eftirrétti sem allir þurftu að innihalda, sem meginhráefni, kotasælu, epli og hunang. Guðrún Birna Brynjarsdóttir ferðamálanemi keppti í liði ásamt þremur erlendum nemum frá Hollandi, Króatíu og Ítalíu og unnu þau gullverðlaun í sinni keppni. Verkefni fjórmenninganna var að búa til ferðakynningu um Bled og miða kynningu við ákveðna markhópa frá þeirra heimalöndum.

Íslensku nemendurnir tveir lögðu á sig mikla vinnu hér heima við undirbúning fyrir keppnina undir leiðsögn kennara sinna hér heima. Svanur Már er á námssamningi í Nýja bakaríinu í Keflavík og útskrifast úr bakaradeild nú í desember. Guðrún Birna útskrifast sem stúdent af ferðabraut í desember.

AEHT eru stærstu samtök hótél- og ferðamálasamtaka í Evrópu með yfir 300 skólum frá um 35 löndum. Það er því hörð samkeppni í nemakeppnunum. Þetta er sjöunda árið sem íslenskir nemendur frá MK sækja keppni AEHT og sjötta árið sem



Íslendingar verma verðlaunasæti. Nemar í bakstri hafa þrisvar áður hreppt 1. verðlaun fyrir eftirrétt, árið 1998, 2001, 2003 og nú 2004. Nemar í ferðafræðum hlutu silfurverðlaun í ferðamálakeppni, árið 1999 og gullverðlaun nú, árið 2004. Árangur Íslendinga vekur umtalsverða athygli á Evrópuvettvangi AEHT. Auk þess að ná svo góðum árangri í nemakeppnunum hafa fulltrúa skólans verið eftirsóttir til starfa á vettvangi framkvæmdarstjórnar samtakanna og sem dómarmar í keppnum. Íslendingar eru því svo sannarlega farnir að setja mark sitt á starfsemi AEHT.

Hreindýr Grænlenk villibráð í veisluna...



Viðbót ehf.
Héðinsbraut 4
Húsavík
s. 464 3747
www.reindeermarket.com

viðbót
kjötvinnsla



MATVÍS kynnis:

Umsóknir vegna orlofsdvalar í íbúð MATVÍS á Spáni 2005



Til útleigu eru eftirfarandi vikur
Umsóknum þarf að skila fyrir 20. janúar

Merkið með tölunni 1 sem fyrsta valkost en 2, 3 o.s.frv. til vara.

Verð fyrir hvert tímabil er kr. 50.000 (Brottfararþríf innifalin.)

Punktafrádráttur vegna úthlutunar er 36 punktar.

Páskaferð 23. mars til 6. apríl.

Umsóknareyðublöð á skrifstofu MATVÍS og á <http://www.matvis.is>

Páskar	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
23. mars til 6. apr	6. apr til 20. apr	20. apr til 4. maí	4. maí til 18. maí	18. maí til 1. júní	1. júní til 15. júní	15. júní til 29. júní	29. júní til 13. júl	13. júl til 27. júl	27. júl til 10. ágú	10. ágú til 24. ágú	24. ágú til 7. sep	7. sep til 14. sep	14. sep til 28. sep



Fagstjórnir aðildarféлага MATVÍS 2004-2005

Bakarasveinafélag Íslands

Formaður Arnar Erlingsson
Varaform. Þórarinn Bjarnason
Gjaldkeri Geir Bjarnþórsson

Félag framreiðslumanna

Formaður Þorkell Ericson
Varaform. Karl V. Stefánsson
Ritari Kristján N. Sæmundsson

Félag matartækna

Formaður Þuríður H. Guðbrandsdóttir
Varaform. Þuríður Magnúsdóttir
Ritari Jóhannes S. Soffiúson
Gjaldkeri Hjördís Guðmundsdóttir

Miðstjórn MATVÍS

Formaður Níels S. Olgeirsson
Varaform. Þorsteinn Gunnarsson
Ritari Sigurður Magnússon
Jón Karl Jónsson
Þuríður H. Guðbrandsdóttir
Arnar Erlingsson
Þorkell Ericson

Félag íslenskra kjötiðnaðar- manna

Formaður Jón Karl Jónsson
Varaform. Sigmundur G. Sigurjónsson
Ritari Arnór Bjarki Blomsterberg

Félag matreiðslumanna

Formaður Sigurður Magnússon
Sindri Guðmundsson
Sverrir Þ. Halldórsson



Hverabakarí
Konditori

 Nýbakað brauð og kökur. Kaffi, te og heitt kakó.

Opið: mánud. – föstud. kl 8:30 – 18:00. laugard. – sunnud. kl 9:00 – 18:00

Hverabakarí, Breiðumörk 10, sími 483 4879



Merkið tryggir baksturinn



Bautinn



Kirkjubraut 54, Akranesi



Klapparstíg 3 v/Skúlagötu



Dalvegi 4, sími 564 4700
Hamraborg 14, sími 554 4200.

 HITAVEITA
SUÐURNESJA HF.
Pósthólf 225 • 231 Reykjanesbær
S: 422 5200 • F: 421 4727
www.hs.is • hs@hs.is
Netf. forst.: julius@hs.is

Fullveldiskakan



Halldór Ásgrímsson forsætisráðherra tók í morgun við Fullveldiskökunni úr hendi Reynis Þorleifssonar, bakarameistara og formanns Landssambands bakarameistara (Labak), og Hjálmars E. Jónssonar, stjórnarmanns í Labak. Kakan þótti bragðast vel og samkvæmt fréttum úr bakaríum hefur hún runnið út. Hún verður til sölu í bakaríum um allt land í tilefni af fullveldisdegi Íslendinga, 1. desember. Bakarar hvetja landsmenn til að draga íslenska fánann að húni á fullveldisdaginn, gæða sér á Fullveldisköku og minnast þannig hinna merku tímamóta í sögu þjóðarinnar.

Bakstur Fullveldiskökunnar er liður í átaki sem Landssamband bakarameistara efnir til á aðventunni undir kjörorðinu „Veljum íslenskt í bakaríum um jólin.“ Átakið, sem er liður í landsátakinu „Veljum íslenskt og allir vinna“ hófst sl. laugardag og stendur til mánudagsins 20. desember. Á þessu tímabili verður mikill jólabragur í bakaríum um allt land. Þau verða skreytt á samræmdan hátt og á boðstólum verður úrval jólavara auk Fullveldiskökunnar. Ennfremur eiga viðskiptavinir kost á að taka þátt í landsleik átaksins þar sem fjöldi glæsilegra vinninga er í boði.

Veglegir vinningar í landsleik

Öllum viðskiptavinum bakarianna gefst kostur á að taka þátt í landsleik Labaks með því einu að skrifa nafn sitt og símanúmer aftan á kassakvittun sína og stinga henni í lúkkupott í bakaríinu. Í lok hvers dags, sem átakið stendur, draga forráðamenn hvers bakarís eina kassakvittun úr



Halldór Ásgrímsson forsætisráðherra tók í morgun við tveimur Fullveldiskökum úr hendi bakarameistaranna Reynis Þorleifssonar, formanns Labak, t.h., og Hjálmars E. Jónssonar.

pottinum. Sá heppni hlýtur að gjöf veglega gjafakörfu eða öskju en í henni verða framleiðsluvörur bakarísins auk kaffis, sultu, osta, drykkja eða annars sem bakaríð velur.

Meðan átakið stendur verður öllum kassakvittunum safnað saman í einn risalúkkupott sem dregið verður úr miðvikudaginn 22. desember. Þá verða dregnar út 30 kassakvittanir en þeir heppnu hljóta stóra og veglega vinninga. Tveir viðskiptavinir bakarianna fá ferðavinning fyrir tvo til áfangastaða Ícelandair að eigin vali en félagið er samstarfsaðili átaksins „Veljum íslenskt og allir vinna“. Að auki verða gjafakort frá gullsmíðum og snyrtistofum og gjafakörfur frá bakaríum og öðrum íslensk-

um framleiðendum meðal annarra vinninga. Úrslitin verða kynnt í Morgunblaðinu og Fréttablaðinu á Þorláksmessu.

Nánari upplýsingar veitir:

Reynir Þorleifsson, formaður Labak, í síma 564 4700 eða 899 4888.

Desemberuppbót

MATVÍS-félagar skulu eigi síðar en 15. desember fá greidda sérstaka eingreiðslu, desemberuppbot. Desemberuppbot sveina er kr. 38.500. Desemberuppbot nema er kr. 24.300.

Afsláttur



Afsláttarkjör hjá **Hótel Vík**, Síðumúla 19, Reykjavík, sími: 588 5588, fax: 588 5582, www.hotelvik.is, lobby@hotelvik.is.

Vetrarverð frá 1. október 2004 til 30. apríl 2005

Pr. nótt	Eins/m	Tveggja/m	Stúdíó íb
	5.000 kr.	6.000 kr.	6.000 kr.

Sumarverð frá 1. maí 2005 til 15. september 2005

Pr. nótt	Eins/m	Tveggja/m	Stúdíó íb
	7.800 kr.	9.800 kr.	9.800 kr.



Skáldið Karl Kristensen

Þeir sem að hafa fylgst með MATVÍS frá stofnun vita eflaust flestir einhver deili á Karli Kristensen. En fyrir þá sem ekki vita þá var Karl formaður Félags íslenskra kjötiðnaðar-manna til margra ára og var einn af helstu hvatamönnum að stofnun MATVÍS. Frá þeim tíma er Karl hætti sem formaður FÍK hefur hann á stundum glatt lesendur fréttabréfs MATVÍS með ljóðum, stökum og smásögum.

Karl hefur síðastliðin þrjú ár starfað sem kirkjuvörður í Hallgrímskirkju. Undirritaður átti þess kost fyrir skemmstu að fara á tónleika Mótettukórsins í Hallgrímskirkju. Án þess að fara nánar út í þá stórgóðu tónleika, þá sá ég í efnisskránni, er ég sat og beið þess að tónleikarnir hæfust, að nafn Karls kom tvisvar upp sem textahöfundur sálma.

Þá rifjuðust upp fyrir mér margar skemmtilegar stundir, þegar að ég við ýmis tækifæri hafði setið og hlustað á Karl flytja, á sinn skemmtilega hátt, frumsamin ljóð, stökur og já á stundum heilu ljóðabálkana. En ég hafði ekki gert mér grein fyrir því að hann væri að yrkja fyrir kirkjulega tónlist. Eftir á að hyggja þá minnst ég þess nú að hafa séð jólaljóð í lesbók Morgunblaðsins, fyrir

ein hverjum misserum. En sem sagt eftir þessa uppgötvun þá ákvað ég að hafa samband við Karl og fá hjá honum leyfi til að birta þessa tvo gullfallfalegu texta. Og það stóð ekki á því hjá Karli að við fengjum að njóta textanna og í leiðinni tók ég loforð af Karli að hann yrði enn duglegri en hingað til að senda okkur efni í blaðið. Ég er þegar farinn að hlakka til næstu sendingar.

P.G.

Nú ljómar og lyftir sálu

Nú ljómar og lyftir sálu
ljósið þitt, Jesú, hjarta,
Því birta af Betlehemsstjörnu
býr í huga og hjarta.

Guð, velþóknun þína vildi
í verki sýna með honum.
Þótt armæðan að mér steðji
ég aldrei mun firrast vonum.

Bak jólum ég bið þess mig leiði
sú blessun sem engillinn tjáði:
að frelsarinn væri fæddur,
og friður í huga mér ráði.

Því krýp hinum eina Kristi
og krossmark fyrir mér geri.
Í hjarta heilagur þú
og hjá mér til eilífðar veri.

Karl Kristensen, 2004

Á jólanótt

Það var svo fagur draumur sem mig dreymdi
og dásamlega skír, í alla nótt.
Ég sá, hvar maður mey á asna teymdi
um myrkan fjallaveg, þar allt var hljótt.

Þau skröfuðu með kvíða í hálfum hljóðum
ég heyrði þá að lítið barn var nefnt.
Um húsaskjól var hart á þessum slóðum
því hingað var svo mörgu fólki stefnt.

Þau leiddust inn í lítinn fjárhúskofa
þá lýsti stjarna fögur næturgeim,
og englaraddir almáttugan lofa
sem elskar menn og frelsar þennan heim.

Hér vonarinnar neisti víst er glæddur
sem veitir himinsgjöf í Betlehem.
Þú Kristur Jesús, frelsari ert fæddur,
ég fagnandi að jötu þinni kem.

Karl Kristensen, ort fyrir jólatónleika
Mótettukórs Hallgrímskirkju, 2004.

**Lausn krossgátu úr
síðasta tölublaði.**

Sigurvegari í síðasta blaði var:

Leifur Ægisson

Dalsgerði 3e 600 Akureyri

Rétt lausnarorð: Trúarbragð



JARN&GLER

Skútvogur 1H -- Barkarvogsmegin
104 Reykjavík - www.jarngler.is



Líttu á lífeyrissjóðinn þinn á netinu

www.lifidn.is

- Hagnýtar upplýsingar
- Fréttir
- Reiknivélar



LÍFEYRISSJÓÐURINN

Lífiðn

Stórhöfði 31 • 110 Reykjavík
Sími: 580 5200 • Fax 580 5230
www.lifidn.is



Knorr býður uppá mjög gott úrval af krafti í deigi, dufti og fljótandi formi.

KNORR KRAFTAR DEIG 1 & 10 kg

- Nauta
- Hænsna
- Svína
- Grænmetis
- Kálfa
- Osta
- Glace de viande



KNORR SÚPUKRAFTAR DEIG 1 & 10 kg

- Asparagus
- Tómat
- Blómkáls
- Sveppa



KNORR KRAFTUR DUFT

- Nauta(6kg)
- Kálfa(6kg)
- Hænsna(6kg)
- Fiski(6kg)
- Grænmetis(6kg)
- Fiski(1,5kg)
- Sveppa(1,5kg)
- Kjöt(12,5kg)
- Tær kjötsúpu(0,88kg)
- Drykkjarseyði(200sk).



KNORR FOND FLJÓTANDI KRAFTUR 1 lit.

- Nauta
- Kjúklinga
- Kálfa
- Fiski
- Grænmetis
- Humar
- Sveppa
- Brúnt laukfond



Knorr er leiðandi í framleiðslu
á kjötkrafti og skyldum vörum.