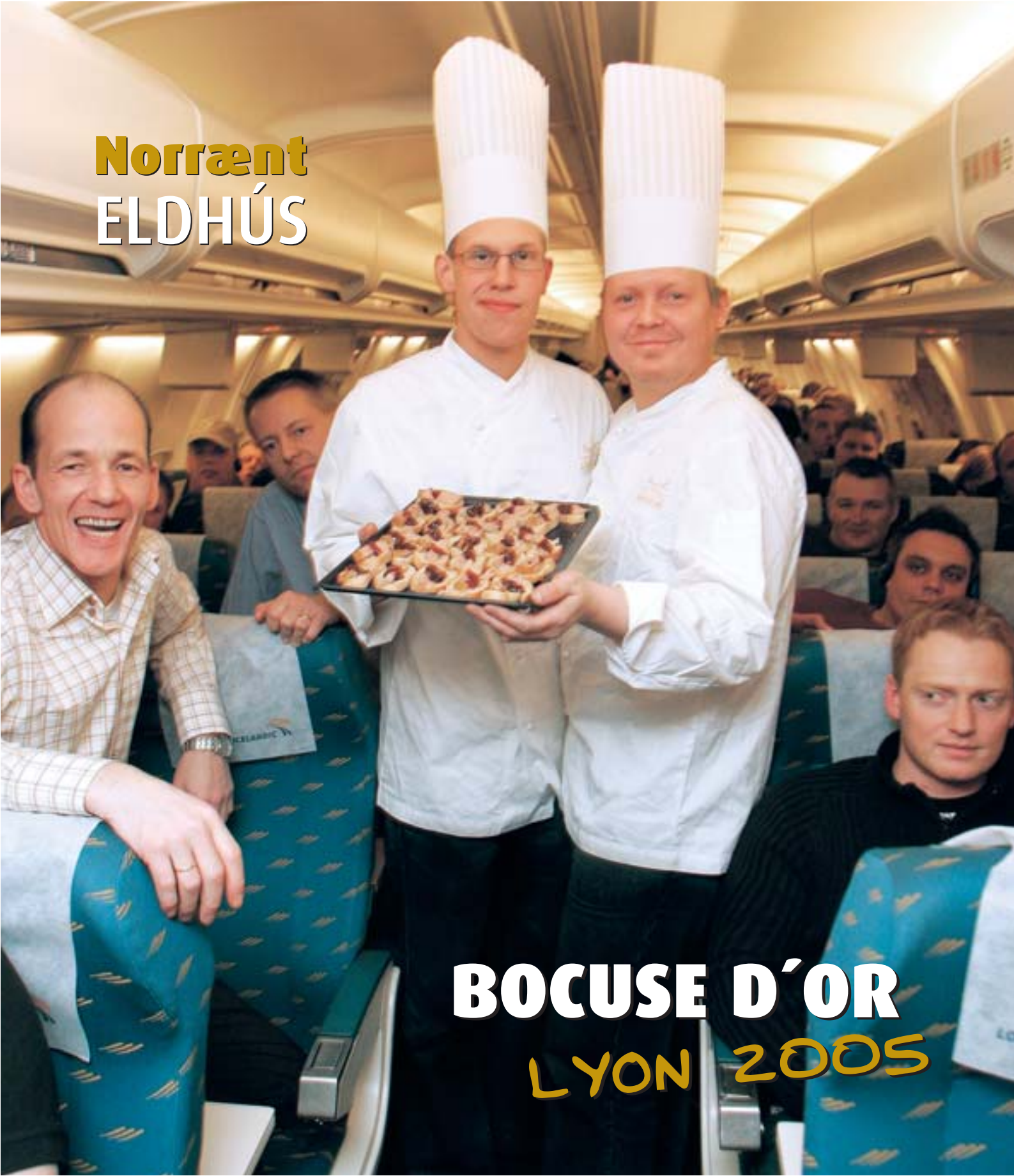




# FRÉTTABRÉF

Matvæla- og veitingasamband Íslands • 1.tbl. 10.árg. 2005

**Norrænt  
ELDHÚS**



**BOCUSE D'OR  
LYON 2005**



Við hjálpum þér  
að finna ofn sem hentar!

Við hjá A. Karlssyni leggjum okkar  
metnað í að veita faglega ráðgjöf.  
**Komdu og eldaðu með okkur!**

  
**A. KARLSSON**  
SÍÐAN 1975

Brautarholti 28 • 105 Reykjavík • Sími 5 600 900 • Fax 5 600 901 • [www.akarlsson.is](http://www.akarlsson.is) • [ak@akarlsson.is](mailto:ak@akarlsson.is)

**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:**

Hænar, 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

**Forsíðumynd:**

Ómar Ragnarsson til hægri  
og aðstodarmaður hans  
Ólafur Magnússon

**www.matvis.is**

## Skattalækkun

Það var eitt aðal kosningaloforðið hjá stjórnmalaflokkunum að lækka skatta á kjörtímabilinu. Nú hefur ríkisstjórnin boðað þessa lækkun og á hún að koma til framkvæmda í lok kjörtímabilsins. Þessa skattalækkun á að framkvæma með því að lækka skattprósenta og hljómar það þokkalega, fljótt á litið. Að sjálfsögðu eru það þeir sem hæstu launin hafa sem hagnast mest á þessari skattalækkun þó svo að ráðherra sé að reyna að klóra í bakkann og benda á að persónuafslátturinn komi þeim sem minna hafa til góða, og ef þeir eigi fasteignir og fleiri börn þá...



Hvað hefur verið gert til þess að mæta þessum skattalækkunum? Jú, það er verið að færa til úr velferðarkerfinu það sem þjóðinni hefur þótt eðlilegt að sé greitt úr sameiginlegum reikningi sem myndaður er af skatttekjum, yfir á þá sem nota þjónustuna. Aftur eru það þeir efnameiri sem finna lítið fyrir þessari tilfærslu á sköttum. Skólagjöld og efnisgjöld hafa verið lögð á og hækkuð hraustlega annað slagíð í gegnum fjárlög án þess að miklum mótmælum hafi verið hreyft. Sama á við ýmsa aðra samfélagsþjónustu sem við höfum fengið í gegnum skattana okkar svo sem komugjöld til lækna og á sjúkrahús, endurgreiðslur fyrir sjúkraþjálfun og margt fleira sem verið er að færa frá skatttekjum ríkisins yfir á þann sem þarf á þjónustunni að halda.

Að lækka skattprósenta á kostnað velferðarkerfisins er ekki það sem lofað var í kosningabaráttunni. Reyndar var útfærslan ekki matreidd fyrir kjösendur þá frekar en nú. Því miður virðast pólitikusarnir ætla að komast upp með að haga sér eins og þeim sýnist. Þeir geta alltaf skýlt sér á bak við að þeir hafi fengið umboð þjóðarinnar í kosningum til að gera það sem þeim sýnist.

### Skattsvik

Hjá MATVÍS höfum við lengi verið að gera tilraunir til þess að sporna við skattsvikum með ýmsum leiðum en á brattann hefur verið að sækja. Það er eins og þegar þjóðfélagsins séu sammála um að hafa þetta svona. Það eru allir tilbúnir að vera með nótalaus viðskipti ef þeir hagnast örflítið á því sjálfir.

Það hefur oft verið rætt um það hvort ekki þurfi að lækka virðisaukaskattinn svo að hvatinn til þessa þjófnaðar sé minni.

Við vonum að fjármálaráðherra bretti upp ermar og uppræti skattsvikin. Það er ekki boðlegt að vera með skýrslu í höndunum sem áætla að skattsvik vegna ársins 2003 séu um 35 milljarðar, varlega áætlað.

### Kennitöluflakk

Reglur um hverjir fá að stofna fyrirtæki verður að fara að endurskoða og skerpa á þannig að eigendur geti ekki æ ofan í æ skipt um kennitölur til að losa sig við skuldir og hirða vörsluskatta og önnur gjöld sem þeir hafa tekið að sér að innheimta.

Það verður að fara að vinna í regluverki sem er ekki eins og gatasía sem einstaklingar og fyrirtæki geta nýtt sér til löglegrar leiðar til að lágmarka skattana.

Það eru allir með sama rétt í velferðarkerfinu úr opinberum sjóðum hvort sem þeir borga skatta eða ekki. Reynslan sýnir okkur að þeir sem eru liprastir í að smjúga í gegnum götin til að losna við að borga í sameiginlega sjóði eru jafnan duglegastir við að sækja sér hina ýmsu fyrirgreiðslu.

Niels S. Olgeirsson

## Efnisyfirlit

Bocuse d'or 2005	10
Fræðsluráð hótél- og matvælagreina	4
Útskriftarferð bakaranema	6
Norrænt eldhús	17
Kennitöluflakk	21
Ráðstefna í Tallin	22



# Fræðsluráð hótél- og matvælagreina

## Flutningur Fræðsluráðsins að Hallveigarstíg 1.

Fræðsluráð hótél- og matvælagreina hefur flutt skrifstofu ráðsins að Hallveigarstíg 1. Tilgangur FHM með flutningi á Hallveigarstíginum er að auka samstarf fræðsluaðila í starfs- og iðnnámi. Fræðsluskrifstofur í iðn- og starfsnámi eru byggðar upp með svipuðum hætti og sinna mörgum hliðstæðum verkefnum. Í fyrstu snýst samstarfið einkum um samrekstur á þjónustuveri fyrir Menntafélag byggingamanna, Prenttæknistofnun, Fræðslumiðstöð málm-iðnaðarins auk Fræðsluráðs hótél- og matvælagreina. Verkefni þjónustuversins eru t.d. móttaka gagna, símsvör, gerð náms-samninga, skráningar á námskeið, skráning í sveinspróf o.s.frv. Sími þjónustumiðstöðvarar er 590-6400. Nánari upplýsingar er að finna á heimsíðu Fræðsluráðsins [www.fhm.is](http://www.fhm.is)

## Nýr starfsmaður Fræðsluráðsins

Sigurður Magnússon er tekinn til starfa hjá Fræðsluráði hótél- og matvælagreina. Sig-

urður er í hlutastarfi og mun í upphafi einkum vinna að uppbyggingu á námskeiðahaldi og námsferlibókum vinnustaðanáms í matvæla- og veitingagreinum.

## Námskrármál

Ný námskrá í matvæla- og veitingagreinum tók gildi þann 1. ágúst 2004. Námskráin er kynnt á heimsíðu Fræðsluráðsins. Í framhaldi af námskrárvinnunni er unnið að því að lýsa kröfum sem vinnustaðir þurfa að uppfylla til þess að fá að taka nema á samning á hinar ólíku námsbrautir matvæla- og veitinganáms.

## Tilraun um vinnustaðanáms

Fræðsluráð hótél- og matvælagreina tekur þátt í tilraun um nýtt skipulag vinnustaðanáms. Verkefnið hófst í júní 2004 og stendur fram á haustið 2005. Markmiðið er að kanna nánar inntak vinnustaðanámsins. Námsferlibækur fylgja nemendum sem taka þátt í tilrauninni og fyrirtækin sem taka þátt fá sérstaka greiðslu fyrir að fylgja lýsingu á vinnustaðanámi markvisst eftir í kennslu

nemenda á vinnustað. Tilraunin stendur yfir næstu tvö árin og verði árangur af henni góður má ætla að

hugað verði að breytingum á núverandi fyrirkomulagi vinnustaðanáms. Sérstökum starfshópi hefur verið falið að gera tillögu um framtíðarfyrirkomulag vinnustaðanáms, fjármögnunarleiðir og skiptingu kostnaðar.

Þeir fræðsluaðilar sem taka þátt í tilrauninni eru: Fræðslumiðstöð málm-iðnaðarins, Fræðsluráð hótél- og matvælagreina, Prenttæknistofnun, Sjúkrliðafélag Íslands og Viðskiptaháskólinn á Bifröst.

## Námskeið Sæmundar fróða vorið 2005

Námskeið Sæmundar fróða eru kynnt á [www.sfrodi.is](http://www.sfrodi.is). Þar er að finna námskeið sem eru í boði vorið 2005. Fræðsluráð hvetur alla starfsmenn í matvæla- og veitingagreinum að huga að símenntun sinni og með þeim hætti efla hæfni sína í starfi. Menntun í okkar greinum er ekki varanleg. Nýjar áherslur og breytingar í atvinnulífinu gera kröfur um sívaxandi endurnýjun þekkingar og færni í greinunum.

## Nemakeppni í matreiðslu- og framreiðslu 2005

Nemakeppni í matreiðslu og framreiðslu árið 2005 fer fram dagana 11.-12. mars nk. í Verkmenntaskólanum á Akureyri. Nánari upplýsingar er að finna á heimasíðu Fræðsluráðsins [www.fhm.is](http://www.fhm.is). Lokafrestur til þess að skrá sig til keppni er 24. febrúar. Í kjölfarið verður efnt til forkeppni og munu fimm efstu komast í keppnina á Akureyri.

Laukst þú sveinsprófi á síðustu öld? Er kannski kominn tími á endurnýjun í faggreininni? Hafðu samband við Sæmundarfróða á [www.fhm.is](http://www.fhm.is) og [www.sfrodi.is](http://www.sfrodi.is)

**TURBOCHEF**

*engum öðrum líkur!*

**"Ég er snöggur"**  
Elda allt að 12 x hraðar en "conventional" ofnar.

**"Þarf ekki loftræstingu"**  
Við það sparast oft mörg 100 þús krónur.

**"Ég tek næstum ekkert pláss"**  
Stend hvar sem er óháð loftræstingu og eldvörnum.

**"Ég bý til peninga fyrir þig"**  
Heitur, góður matur og ánægðir viðskiptavinir eykur söluna.

**pmt** Allar nánari upplýsingar hjá sölumönnum okkar í síma 567-8888 [www.pmt.is](http://www.pmt.is) & [www.turbochef.com](http://www.turbochef.com)

Plast, miðar og tæki • Krókhálsi 1 • 110 Reykjavík • [www.pmt.is](http://www.pmt.is)

## Matartími matreiðslumanna

Matreiðslumenn eiga ekki sérstaklega afmarkaðan matartíma.

Úr kjarasamningi um fæði.

### Fæði

- 3.1.1. Veitingamenn skulu sjá matreiðslumönnum fyrir fæði, þeim að kostnaðarlausu, meðan þeir eru við vinnu.
- 3.2. Kaffitímar.
- 3.2.1. Matreiðslumenn á 8 tíma vöktum skulu fá kaffitíma, samtals 35 mín., sem teljast til vinnutíma. Matreiðslumenn á lengri vöktum skulu auk þess fá kaffitíma, sem svarar 5 mín. fyrir hverja klst. og skulu þeir teknir með einu samfelldu kaffihléi.

Eftirfarandi yfirlýsing er úr kjarasamningi 2000

### Yfirlýsing

Veitingamenn skulu skv. samningi sjá matreiðslu- og framreiðslumönnum fyrir fæði þeim að kostnaðarlausu og þar með tíma til að neyta þess.

Frítt fæði er flokkað undir hlunnindi og skattlagt samkvæmt ákvörðun ríkisskattstjóra.

# Hvert liggur leið ...



## Kynntu þér leiðir Lífiðnar í séreignarsparnaði

Lífiðn er stærsti aldurstengdi lífeyrissjóðurinn á Íslandi og hann býður fjórar meginleiðir í séreignarsparnaði. Nauðsynlegt er að velja þá sparnaðarleið sem hentar lífsýn og lífsstíl hvers og eins en hægt er að velja fleiri en eina leið og byggja þannig upp eigið verðbréfasafn.

- o Mótframlag frá launagreiðanda 2% að hámarki
- o Enginn tekjuskattur greiðist fyrr en við útborgun
- o Inneign í séreignarsparnaði erfist að fullu
- o Enginn fjármagnstekjuskattur greiddur af inneign
- o Enginn eignar- eða erfðafjárskattur
- o Hvorki barna- né vaxtabætur skerðast

Upplýsingar um séreignarsparnað Lífiðnar má finna á vef sjóðsins [www.lifidn.is](http://www.lifidn.is)

### Leið 1

Verðtryggður innlánsreikningur með vöxtum

### Leið 2

Verðtryggð skuldabréf

### Leið 3

Hlutabréf og verðtryggð skuldabréf

### Leið 4

Hlutabréf og skuldabréf með hlutabréfaeiginleikum



Stórhöfði 31 • 110 Reykjavík  
Sími: 580 5200 • Fax 580 5230  
[www.lifidn.is](http://www.lifidn.is)



# Enga minnimáttarkennnd

Íslenskir bakarar standa hollenskum kollegum sínum fyllilega á sporði. 10 manna útskriftarhópur bakaranema í Hótel- og veitingahúsaskólanum skoðaði verksmiðjur Zeelandia í Hollandi og tók út bakaríin.

Matur er ekki kannski það fyrsta sem fólki dettur í hug þegar minnst er á Amsterdam. Engu að síður varð borgin fyrir valinu þegar 10 manna útskriftarhópur bakaranema í Hótel- og matvæðaskólanum í Kópavogi ákvað að skella sér í fjögurra daga útskriftarferð í janúar. Hópnum til halds og trausts var Bergsveinn Arilússon, forsvarsmaður bakaravíðs Kötlu og söngvari hinnar vinsælu hljómsveitar Sóldögg.

„Íslendingar þurfa ekki að vera með neina minnimáttarkennnd hvað varðar bökunarlistina, þegar þeir bera sig saman við Hollendingana. Hérna á Fróni erum við greinilega mjög metnaðarfull þegar það kemur að því að baka okkar kökur - úrvalið er kannski ámóta og það sem gerist úti en bragurinn á því er annar“ segir Bylgja Mjöll Helgadóttir, nýbakaður bakari og eina konan í útskriftarhópnum.

„Í Hollandi er ekki mikið um sætabrauð en þeim mun meira um hefðbundin brauð og brauðkökur. Það þekkja það allir úr bakaríum á Íslandi að sætabrauð skipa þar stóran sess, enda Íslendingar upp til hópa miklir sælkerar. Þarna eru þó risavaxin fyrirtæki á borð við Zeelandia sem standa framar öðrum hvað varðar ýmsar vörur sem eru sérstaklega ætlaðar bökurum og bakaríum. Katla er umbodsaðili Zeelandia á Íslandi og við höfum liðsinnt Kötlu vegna hins árlega Piparkökuhúsaleiks,“ segir Bylgja og bætir því við að fyrir hjálpina hafi Katla stutt hópinn í útskriftarferðinni og tryggt þeim aðgang að Zeelandia verksmiðjunum.

## Rauða hverfið bakaríslaust

Það var lagt í hann á fimmtudaginn 20. janúar og eftir að búíð var að koma sér fyrir á notalegu hóteli í miðborg Amsterdam og pússa sig fyrir kvöldið, hélt hópurnir út á lífið. Fyrsta stopp: Rauða hverfið alræmda.

„Það voru ekki mörg bakarí í Rauða hverfinu en kannski engu að síður margt að sjá, sumt miður gott. Það hefur verið svo margt skrifað og sagt um þennan borgarhluta að hann þarna er skyldustopp ef farið er til Amsterdam. Við stoppuðum þó ekki lengi og



Útskriftarhópur bakaranema í Hótel- og matvæðaskólanum í Kópavogi.

ég get fullyrt það að allir í hópnum skiluðu sér,“ segir Bylgja og brosir út í annað.

Að lokinni skoðunarferð um hverfið rauða var haldið út á annálað næturlíf borgarinnar og „djammað“ fram á rauða nótt. Það brá því einhverjum við snemma morguninn eftir þegar ræst var fyrir allar aldir og lagt í hann til þess að skoða Zeelandia verksmiðjurnar sem eru fyrir utan Amsterdam.

„Zeelandia er meira en 100 ára gamalt fyrirtæki sem var stofnað af bakara sem vildi bjóða kollegum sínum upp á einfaldar lausnir sem gerði vinnuna þeirra léttari. Fyrsta framleiðsluvaran hans var tvíbökuhlaup sem gerði tvíbökurbakstur einfaldari. Það hefur mikið vatn runnið til sjávar síðan og nú framleiðir þetta félagið hundruðir vörutegunda sem seldar eru í meira en 60 löndum,“ segir Bylgja.

## Ótrúlega stórt í sniðum

Á sama tíma og hópurnir gerði sér fyllilega grein fyrir hinu stóra markaðssvæði Zeelandia, kom stærð og framleiðslugeta félagsins á óvart.

„Þarna er allt svo stórt í sniðum og félagið augljóslega komið mjög langt áfram í þróun á sínum vörum. Einna sniðugast fannst okkur í hópnum hin fjölmörgu kökumix, bæði hálfmix og tilbúin mix, sem Zeelandiamenn virðast hafa fullkomnað. Þá vítamínbæta þeir margar af sínum vör-

um með vítamínum sem við öll þurfum en fáum kannski ekki svo auðveldlega í matnum sem við borðum,“ segir Bylgja og sannfærir þann sem þetta skrifar um að hann geti verið illa haldinn vegna skorts af vítamínum og snefilefnum.

Eftir að ferðinni til Zeelandia var lokið dreif hópurinn sig aftur inn á hótelið. Vetrarveður Hollendinga setti strik í reikninginn, þar sem leki inn á hótelið olli því að hópurnir varð að flytja sig yfir í rísa einbýlishús nærri hótelinu. Það kom þó ekki að sök - vel fór um alla svo ekki sé meira sagt - og heljarinnar fjör réð ríkjum það sem eftir lifði degi.

## Magafylli af þekkingu

„Á sunnudaginn voru allir farnir að huga að heimferð. Við vildum þó ekki sleppa takinu af Hollendingunum fyrir en þeir höfðu gefið okkur almennilega að borða. Það gerðu þeir myndarlega á stórínu steikhúsi á sunnudagskvöldið - ekki veitti af orkunni eftir heldur duglega verslunarferð fyrir um daginn,“ segir Bylgja ánægð eftir vel heppnaða náms- og skemmtiferð.

„Við komum heim vel upplýst og vel nærð. Svona ferðir ættu að verða hverjum bakara skylda - við höldum okkur ekki á toppnum nema við fylgjumst vel með því sem er að gerast í löndunum í kringum okkur.“

# Af ýmsu fólki, hist og her

Fátt sagði af Friðriki einum  
og Finnbjörgu ráðskonu á Steinum.  
Þau fluttu í Vör  
og við afar kröpp kjör  
þau lifðu á lunda og kleinum.

Af Þórólfi bónda á Pverá  
þreytu og armæðu sér á.  
Hann örsjaldan hlær  
því aleinn hann slær  
hirðir og gefur og ber á.

Í Malmö var Mohammed Hassan  
mamma hans reyndi að passann.  
Hún var stór bæði og digur,  
ættuð frá Vigur,  
með vöðva og tak eins og Tarzan.

Þorleifur bóndi á Bakka  
átti bilaða konu og skakka.  
Hún var öflug og snúin  
og alla tíð lúin  
samt áttu þau ellefu krakka.

Af Lárusi bónda á Læk  
var lyktin svo ferleg og stæk  
Það leið yfir frúna  
köttinn og kúna  
og rakkarnir ráku upp skræk.

Það voru ægileg átök hjá Ingunni  
þegar ástrénu lyftún úr þvingunni.  
Hún var valkyrjan mikla  
sem kann vöðvana að hnykla  
og svo er hún víst loðin á bringunni.



Í Kirkúk var kostuleg búlla  
þar við kúnnana þjónarnir dúlla.  
Með tei og döðlum  
og hassjónuvöðlum  
og bænir frá Abdúlla Múlla.

Karl Kristensen

**Katla**

## Heildarlausnir

í kössum  
tertuspjöldum  
og pokum  
*nýtt og ferskt útlit*

Hafið samband við sölumenn okkar í síma: 567 4422  
eða við Bergsvein í síma: 824 4321

EDAL ehf. - Klettháls 3 - 110 Reykjavík - Fax: 567 4533 - [www.katla.is](http://www.katla.is)

# Heimsmetabók Guinness

## Stærsti jólakökudrumburinn

9. desember árið 2000 bjuggu Northland's spectrum í Edmonton, Alberta Canada til stærsta jólakökudrumb sem um getur. Var hann 2.502,4 kg að þyngd og 21,95 metrar á lengd, 45,72 sm á breidd, 32,02 sm á hæð og var hann borinn á borð fyrir 3.500 gesti í Northlands-garðinum í Edmonton.

## Stærsta brúðkaupstertan

Hún var 6.818,4 kg að þyngd og var gerð af kokkum og bökurum á Mohegan Sun Hótel og Casino í Uncasville,

í Connecticut í Bandaríkjunum og var hún sýnd á brúðkaupssýningunni New England 8. febrúar 2004.

Heimildir: Heimsmetabók Guinness.

## Áhugaverðar heimasíður

[www.thediningroom.dk](http://www.thediningroom.dk)

Veitingastaður á 25. hæð á Radisson SAS Hótel Skandinavíu í Kaupmannahöfn sem kosinn var einn af fjórum bestu veitingastöðum borgarinnar árið 2003.

[www.deltilleapotek.dk](http://www.deltilleapotek.dk)

Elsti veitingastaðurinn í Kaupmannahöfn, opnaði árið 1720.



[www.bellagio.com](http://www.bellagio.com)

Fyrsta hótelið í Las Vegas sem fékk fimm demanta verðlaun Hjá AAA samtökunum.

[www.weiss.fr](http://www.weiss.fr)

Súkkulaði- og konfektffyrirtæki í Lyon þar sem súkkulaðigerðarmaður hlaut verðlaun árið 2003.

Sverrir Halldórsson

## Heilsuhornið

### Ágætu félagar

Í þessum pistli ætla ég að fjalla um nautahakk. Hver hefur ekki lent í því þegar hann steikir hakk að eftir 20 sekúndur byrjar að sjóða á pönnunni og virðist einu gilda hver hitinn er. Leiðir það hugann að því hverju sé búið að bæta út í hakkið. Samkvæmt reglugerð um merkingu, auglýsingu og kynningu á matvælum segir í 24. málsgrein: Þrátt fyrir ákvæði 2. mgr 12. gr og fyrstu mgr 24. gr skal skrá vatn og rokgjörn efna-sambönd sem notuð eru við framleiðslu í innihaldslýsingu miðað við þyngd í lokaafurð. Það sama á við þegar krafa er gerð um magnmerkingu þessara efna. Vatnsinnihald skal þó reiknað með því að draga þyngd annarra innihaldsefna frá heildarþyngd lokaafurðar. Ef vatn reynist undir 5% af nettóþyngd vörunnar er ekki skylt að tilgreina það í innihaldslýsingu. Það segir manni að eitthvað er bogið við að farið sé eftir reglugerðinni, en mér var sagt að í hverju tonni af nautahakki sé bætt 300



kg af soja, vatni og guð má vita hverju öðru. Maður er orðinn hundleiður á að geta ekki treyst á að innihaldslýsingar á pakkningum á hakki og hamborgurum séu réttar og svo eru menn að furða sig á söluaukningu á lambakjöti. Það er nánast ómengað af kjötiðnaðinum en hve lengi svo verður veit enginn.

Sverrir Halldórsson

## Sagan um Perur Helenu fögru

Það er sagt að þessi uppskrift hafi litið dagsins ljós í París í tilefni af frumsýningu á óperettunni La Belle Héléne, (Helenu fögru), eftir Jacques Offenback 17. Desember 1864. Eftir að hafa verið sellóleikari, síðan hljómsveitarstjóri og loks skáld opnaði hann sitt eigið leikhús, Bouffes-Parisiens, árið 1855. Frumsýningin á óperettunni var hins vegar í öðru leikhúsi, Théâtre des Variétés, í París. Í óperettunni er sögð saga Helenu, eiginkonu kóngsins Menelas af Spörtu. Fjallað eru um ástir þeirra og raunir og má til gamans geta þess að það hafa verið þættir í sjónvarpinu um þessa sömu konu, Helenu frá Trójuborg.

Það virðast vera til tvenns konar útfærslur af þessum rétti, einföld útgáfa sem er perur, vanilluís og súkkulaðisósa og svo vandaðari útgáfa sem samanstendur af soðnum perum í vanillusírópi, peru- og limekrapa og súkkulaðisósu.

Heimildir: Par Lucie Renaud 2002

SH

## Fleiri heimsmet

### Stærsta pönnukakan

Hún var 15,01m í þvermál og 2,5 sm á þykkt og vó 2,95 tonn. Þetta var gert í Manchester 13. ágúst 1994 í tilefni af 150 ára afmæli samvinnuhreyfingarinnar í Bretlandi.

### Stærsta ávaxta smjördeigskakan

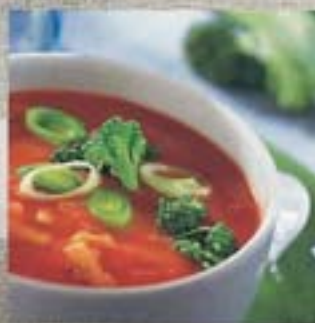
Hún var 118 fermetrar að stærð og var búin til af Greater Atlanta-deild í bandarísku kokkasamtökunum 16. maí árið 1999 á samkomu gegn hungurvanda í Atlanta í Georgíu í Bandaríkjunum.

Heimildir: Heimsmetabók Guinness.





# Heildarlausnir um land allt



EKRAN EHF.  
VATNAGÓRÐUM 22  
104 REYKJAVÍK  
S: 568 7888 • FAX 568 7889  
soludeild@ekran.is



EKRAN EHF. - VALGARÐUR  
ÓSEYRI 3  
603 AKUREYRI  
S: 460 0000 • Fax 460 0001  
soludeild@valgardur.is  
soludeild.ak@ekran.is





Frá vinstri:  
Bjarki Hilmarsson,  
Gissur Guðmundsson,  
Ingvar Sigurdsson og  
Porvarður Óskarsson  
með lítinn hluta af  
keppnisvarmingnum.

# LYON 2005 Bocuse d'Or eða Old Trafford!

■ Ljósmyndir: Motiv/Jón Svavarsson

## Haldið af stað

Vekjaraklukkan hringdi klukkan korter í sex að morgni sunnudagsins 23. janúar. Fyrsta hugsun mín var að velta mér á hina hliðina og halda áfram að sofa, það var jú, sunnudagsmorgun. En það þýddi ekkert droll, fyrir höndum var ferð til Lyon í Frakklandi þar sem að hin fræga Bocuse d'Or keppni er haldin í tengslum við hina víðfrægu Shira hótél- og matvælasýningu.

Klúbbur matreiðslumeistara hefur þrisvar áður sent keppanda í þessa þekktustu og jafnframt virtustu matreiðslukeppni sem

haldin er. Sturla Birgisson reið á vaðið árið 1999 og hreppti 5. sæti. Þá kom Hákon Már Örvarsson sem gerði enn betur og hafnaði í 3. sæti. Þar á eftir kom Björgvín Mýrdal sem lenti í 9. sæti og keppandi klúbbsins í þetta sinn er Ragnar Ómarsson. Nú skyldi öllu til tjaldað og til þess að öllu yrði til haga haldið hafði klúbburinn fengið Dúa Landmark til að taka alla ferðina og keppnina upp til sýningar á síðari stigum. Einnig var Jón Svavarsson hirðljósmyndari Klúbbs matreiðslumeistara með í ferð eins og venjulega.

Flogið var með leiguflugi frá Keflavíkurflugvelli til Lyon klukkan 9 árdegis og þegar farþegar gengu um borð í vélina tók stjórn Klúbbs matreiðslumeistara með forsetan sjálfan, Gissur Guðmundsson, í fararbroddi á móti gestum, bauð þá velkomna og færði hverjum og einum gjafir. Meðal gjafanna var derhúfa merkt Klúbbi matreiðslumeistara og íslenski fáninn og lét forseti þess getið í ræðu undir lok flugsins og enginn skyldi voga sér að koma á keppnisstað án húfu og fána. Eins og Gissur orðaði það „Það verður allt tekið upp og

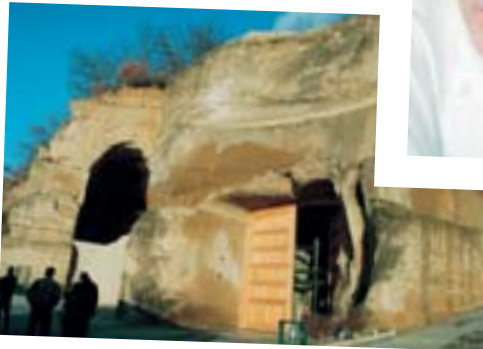
Því skal enginn reyna að svíkjast undan merkjum". Einnig voru okkur færðir bakpokar merktir Klúbbs matreiðslumeistara í bak og fyrir og sýndi stjórnin hvernig ætti að meðhöndla pokann og alla fylgihluti með honum. Þetta atriði var sett á svið líkt og flugfreyjur sína öryggisatriði í vélinni og vakti þetta mikla kátínu meðal farþega.

Veitingarnar á leiðinni voru ekki af verri endanum. Boðið var upp á þrjár útgáfur af hráefni sem Ísland lagði fram til notkunar í Bocuse d'Or keppninni, það er skötusel.

Skötusels- og laxaterin, skötuselsspjót með chile sósu og síðan skötusels- og nautaspjót með balsamik og allt var þetta borið fram af stjórn Klúbbs matreiðslumeistara. Ekki hef ég áður notið slíkra trakteringa við komu í flugvél og þetta reyndist vera góður fyrirboði um það sem koma skyldi.

#### Dagsferð með GV-heildverslun

Á mánudagsmorgninum fór hluti af hópnum í skoðunarferð til Boiron með GV-heildverslun. Eftir heimsóknina til Boiron



1. Verðlaunahafar.
2. Þorvarður Óskarsson kynnir "öryggisreglur."
3. Forsetinn reiðir fram mat.
4. Góðir farþegar, það er forsetinn sem talar.
5. Vínhellarnir.
6. Allir fá að borða.
7. Í heimsókn hjá Boiron



var farið í hádegisverð í boði GV- heildverslunar. Á leiðinni til baka var komið við hjá vínframleiðandanum PAUL JABOULET AINÉ í mikilli hellahvelfingu þar sem geymdar eru um og yfir ein miljón flaskna af víni. Í hellunum eru aðstæður til geymslu mjög góðar frá náttúrunnar hendi. Allt árið um kring er hiti í hellunum 12

gráður og rakastig 80%. Hellar þessir voru áður notaðir til sveppaframleiðslu og síðan voru þeir notaðir í heimstyrjöldinni síðari af Þjóðverjum, sem birgðastöðvar fyrir hergögn. Þarna fékk hópurinn að smakka ýmis vín frá framleiðanda og síðan færði GV- heildverslun öllum eina rauðvínsflösku að gjöf við brottför.



8.

9.

10.

11.

12.

13.

14.

8. Ragnar Ómarsson sýnir keppnisdiskana. 9. Kátt á pöllum. 10. Ýmislegt til skemmtunar á sýningunni. 11. Frá keppni bakara á sýningunni. 12. Ragnar Ómarsson að verki. 13. Inn í hellunum hjá PAUL JABOULET AINÉ. 14. Í boði sjávarútvegsráðherra.



Bakarar sýndu  
listir sínar á  
sýningunni.

### Móttaka

Eftir að komið var til baka á hótelið varð hópurinn að hafa snör handtök við að skola af sér og skipta um fót því næst á dag-skránni var móttaka sjávarútvegsráðherra og sendiherra Íslands í Frakklandi. Hópn-um var boðið á Radisson SAS hótelið þar sem Árni Mathiesen sjávarútvegsráðherra flutti tölu. Kom hann meðal annars inn á ferilinn um hugmyndina varðandi það að hafa íslenskan fisk í Bocuse d'Or keppn-inni, fram til þeirrar stundar að komið var að keppninni með íslenskar afurðir í einu aðalhlutverkanna. Að móttökunni lokinni þakkaði Gissur Guðmundsson fyrir okkur og hvatti hópinn og ráðherra til enn frekari dáða í landvinningum á þessum markaði.

### Samlokukeppni

Meðan ferðast var til Boiron og PAUL JABOULET AINÉ stóð Kristinn Guð-mundsson, Hótel Borg, í ströngu á keppn-issvæði Sirha sýningarinar. Þar tók hann þátt í keppni um bestu samlokuna. Krist-inn stóð sig mjög vel þótt hann yrði ekki í einu af þremur sætum og fékk verðlaun fyrir frumlega hugmynd.

### Sýningin

Á þriðjudeginum var farið á Sirha-sýninguna. Fyrir lá að fara yfir þessa geysilega yfir-gripsmiklu sýningu og einnig að fylgjast með fyrri degi Bocuse d'Or keppinnar. Þó svo að okkar maður væri ekki að keppa var mjög skemmtilegt að vera viðstaddur þá keppni. Stemningin á pöllunum var frábær og öll umgjörð eins og best verður á kosið.

Sýningin sjálf er svo viðamikil að það tæki viku eða svo að fara vel og skipulega yfir allt svæðið. Sýningarsvæðið eru litlir 104.000 m<sup>2</sup> og sýnendur 1.793 talsins. Gert var ráð fyrir 12.000 erlendum gestum en heildargestaföldi árið 2003 var 163.818. Vegna þess hve sýningin er yfirgripsmikil er ógerlegt annað en að velja og hafna, skoða vel það sem maður hefur áhuga á en láta hitt sem vekur minni áhuga liggja milli hluta.

Hópnum var boðið í móttöku í básinn hjá Bjarma þar sem kynntar voru vörur frá Debic og boðið upp á léttar veitingar. SH bauð hópnum einnig á sinn bás og þar var einnig gert vel við okkur í mat og drykk.

### Keppnin hefst

Þegar leið á þriðju-daginn

mátti vel skynja

að spennan í hópnum fór stigmagnandi. Menntöluðu æ meira um stóra daginn, miðvikudaginn, og fóru að skipuleggja yfir-töku á áhorfendasvæðunum og nauðsyn þess að ná algerum yfirtökum þar. Það var þó fyrirséð að það yrði ekki auðvelt þar sem að í hópi með okkar keppanda var keppandi Frakkanna. Það var því ljóst að það yrði hægara sagt en gert að „leggja“ Frakkana að velli á pöllunum. En keppnis-skap landans var að byggjast upp og deg-inum ljósara að ekkert yrði gefið eftir. Og enn átti spennan eftir að magnast á þriðju-dagskvöldið, þegar hópurinn fór út að borða.

### Keppnin hefst fyrir alvöru

Miðvikudagur rann upp og menn mættu snemma á keppnisstað. Sirha-sýningin var í fullum gangi og nánast endalausir gangar og básar til að skoða. En í dag var sýningin





15. Áfram Raggi. 16. Þau eru mörg handtökin fyrir stórkeppni eins og Boucuse d'Or.  
17. Bjarki Hilmarsson býður í mat.

15.



17.

Það verður að viðurkennast að landinn var svolítið svekkur yfir því að ná ekki í verðlaun en í ofurkeppni sem þessari er nú ekki hægt að gera kröfur um slíkt.

#### Enn er von

En það var stutt í gleðina, því þegar Gissur Guðmundsson fékk símtal frá Sturlu Birgissyni rétt eftir að úrslitin höfðu verið kynnt kom í ljós að okkar keppandi hafði hafnað í fimmta sæti. Já, fimmta sæti af tólf bestu í heiminum er frábær árangur og menn fögnuðu vel og innilega.

Gissur Guðmundsson, forseti Klúbbs matreiðslumeistara á Íslandi, forseti norrænna matreiðslumeistara sem á auk þess sæti í stjórn alheimssamtaka matreiðslumeistara, gat því sannarlega verið ánægður með sitt fólk. Norðmenn lentu sem sagt í öðru sæti, Danir í þriðja, Svíar í fjórða og Íslendingar í því fimmta og skammt á eftir komu Finnar í sjöunda sæti.

Miðvikudagskvöldið var almennt tekið nokkuð létt, menn fóru í nokkrum hópum út að borða, (en ekki hvað), á hina ýmsu staði borgarinnar en Gissur Guðmundsson og nokkrir aðrir úr stjórn og fylgdarliði fóru á Gala dinner-keppnirnar.

#### Haldið heim á leið

Lagt var af stað heim upp úr hádegi á fimmtudegi og enn átti Klúbbur matreiðslumeistara efir að koma samferðafólki sínu á óvart. Í vélinni á leiðinni heim báru stjórnarmenn fram forrétt á undan annars ágætum flugvélamat.

Það má segja að þar hafi Gissur og félagar sett punktinn yfir i-ið á hreint út sagt frábærri ferð sem hafði til að bera allt sem felast þarf í ferð sem slíkri.

Ég verð að segja að það kom mér mjög á óvart hvað Klúbbur matreiðslumeistara lagði mikla vinnu í þessa ferð. Allan tímunn voru stjórnarmenn á fullri ferð við að hafa allt eins og best yrði á kosið og fóru þeir alltént langt fram úr mínum vonum. Hvert smáatriði virtist þaulhugsað og natni lögð í allt sem að okkur samferðamönnum stjórnar kom.

Ég vil þakka Klúbbs matreiðslumeistara fyrir sérstaklega skemmtilega og fróðlega ferð sem mun seint líða mér úr minni.

P.G.



16.

ekki ofarlega í hugum manna. Fyrst þurfti að koma sér á keppnisvæðið og tryggja hópnum pláss á pöllunum. Þegar menn höfðu tryggt sér svæði beint á móti keppnisbás númer 9 þar sem Ragnar Ómarsson, okkar maður keppti, þurfti að passa upp á að menn skiptust á að „verja“ svæðið fram yfir hádegið þegar leikar tóku að æsast. Strax um morguninn voru hinir ýmsu áhangaðhópar farnir að láta heyra vel í sér. Þar má nefna Svisslendinga, Bandaríkjamenn, frændur vora Norðmenn, Svía og fleiri.

Um klukkan tvö voru dómarar kynntir til leiks. Tólf dómarar dæmdu forréttinn, þeirra á meðal var Sturla Birgisson, og aðrir tólf dæmdu síðan aðalréttinn. Okkar maður var eins og fyrr segir í keppnisbás númer 9 og hóf keppni klukkan tíu mínútur yfir tíu. Það þýddi að hann var með síðustu mönnum að skila frá sér og var biðin erfið fyrir hressa Íslendinga á pöllunum.

#### Old Trafford ?

Þegar svo kom að okkar manni var hitinn í mönnum á pöllunum orðinn slíkur að helst minnti á Mekka fótboltans Old Trafford. Söngur, hvatningaróp, bylgjur,

þokulúðrar og hið ástkæra lag, Fiskimið nammi, nammi, namm, allt var í

gangi í taumlausri hvatningargleði landans. En þó að keppnisandinn hafi verið mikill voru allir vinir á pöllunum, það kom berlega í ljós þegar að vinir voru Danir sungu „Ve er röde“. Þá tók landinn undir og gladdi það Danina mjög.

#### Stund sannleikans

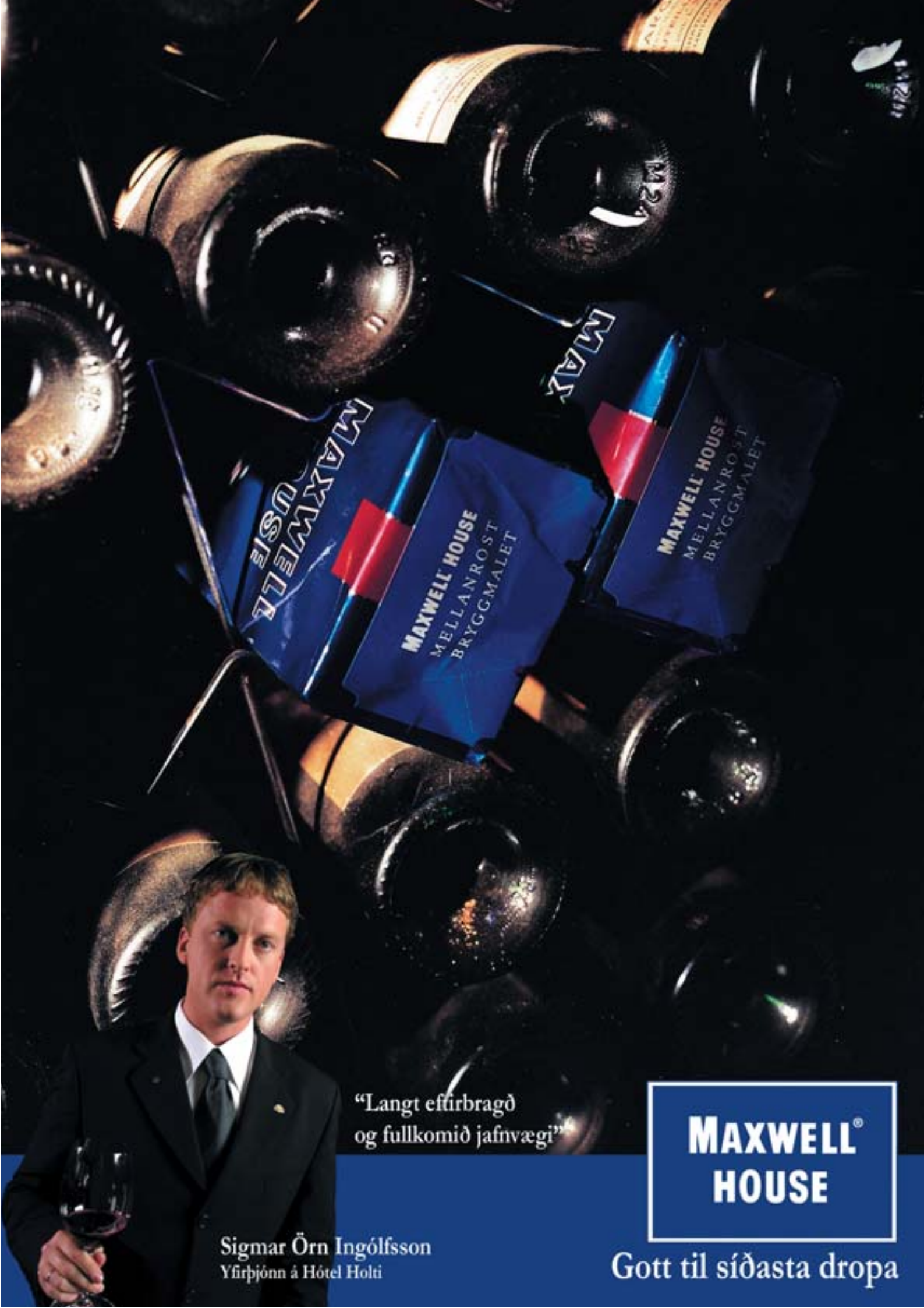
Um klukkan fjögur höfðu allir keppendur lokið sinni vinnu og við tók bið til klukkan sex þegar úrslitin voru tilkynnt.

Veitt voru sérstök verðlaun fyrir besta matreiðslu á fiski og kjöti og hlutu frændur vorir Svíar verðlaunin fyrir fiskinn og Finnar fyrir kjötið. Þá var kosinn besti aðstoðarmaðurinn og hlutu Ítalir þau verðlaun.

En stóra stundin nálgast og enn jókst spennan. Fulltrúar fyrir matinn sem eldaður var voru kallaðir fram og það kom í hlut sjávarútvegsherra Árna Mathiesen að taka við þökkum fyrir hönd SH og Íslendinga.

Þá var komið að því að kynna hver hreppti þriðja sætið og kom það í hlut Dana en annað sætið fór til Norðmanna sem sigruðu í keppninni 2003. Það var síðan tilkynnt að Noreg hefði aðeins vantað eitt stig til að jafna við efsta sætið og var það í fyrsta sinn sem slíkt hafði skeð. Og þá var komið að fyrsta sætinu og það fór til heimamanna Frakka.






“Langt effirbragð  
og fullkomið jafnvægi”

Sigmar Örn Ingólfsson  
Yfirþjónn á Hótel Holti

**MAXWELL<sup>®</sup>**  
**HOUSE**

Gott til síðasta dropa

	J.S. 86	MANNA- MÖT SNIKILL FINNAR	MAD- UR TVÍHL.	RISI BÚGREIN SÖMU	'ISL- STAFUR SKÓLI	'Ó.F.- TVÍHL. ORKA	HÉRRD '1 'ÓLPUNUM	'ÓRLA	HREGG	ÆDA	/		
→							+				↘		
RYDD BÖL								>					
SJÚK- DÖMUR								9	FOR- NAFN OFN				
/	↓	MAD- UR	'ÍDR.- FÉL- PLÍPA		KORN BOLA		6	UGGA HROTTR			↓		
'ATT ÓGLEDIN BLÖT							1				'ATT REIGD SKIP		
BORÐA SKESSU NALT				12							SPURN GÆLU- NAFN		
ASI							PÝSK BORG KONA	5			10		
'SÖMU			VEITINGA MADUR HÚS- GÆRNIÐ LEND					7					
SAM- HLIÓÐI		SAMST. SNERN ÚT ÚM			FLANA EINS UMR SARANAR JURT								
L'IN	+			HANI EINK.ST. NÚR									
FORUG BYDJA				8			TALA FLOKK- UN			TVÍHL. FENID 'ÍDR.FÉL.			
'SÖGN		SNJÖR TVÍHL.					SKOT ← MANN			4			
TALA MELI STERKA									FISKUR BEINA N.H.M.				
EINS UMD ADFALL GUM													
PUNGI ←		'ÓÐOKKA SAMTÖK		3			GÖFBI SKRÍKTI				11		
/	↘			→		→					TALA		
SKRID- DÝRID					SKORTUR ELOSNI SAMHL.			2					
TVÍHL. DRUM- AR DRTI			13										
/	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Veitt verða verðlaun fyrir lausn á krossgátunni.

Verðlaunin nema 10.000 kr.

Lausnir sendist til: Matvís / krossgátan,  
Stórhöfða 31, 112 Reykjavík

Svar þarf að berast fyrir 20. mars nk.

Lausnarorð: \_\_\_\_\_

Nafn: \_\_\_\_\_

Heimili: \_\_\_\_\_

Kennitala: \_\_\_\_\_



# Norrænt eldhús

Í nóvember á síðasta ári var haldið í Kaupmannahöfn málþing sem fjallaði um norræna matargerð, séreinkenni hennar og allt það góða hráefni sem í boði er á þessum slóðum. Aðalhvatamaður þessarar ráðstefnu er þekktur matreiðslumaður í Danmörku að nafni Claus Meyer, en hann rekur og á veitingarhúsið Nóma sem er til húsa á Norðurbryggju í gamla pakkhúsinu þar sem vestnorrænu ríkin hafa byggt upp menningarmiðstöð og sendiráð Íslands í Kaupmannahöfn er m. a. til húsa. Á Nóma sérhæfa þeir sig í norrænu eldhúsi að einhverju leyti og er mjög gaman að upplifa þetta framtak þeirra sem er í alla staði lofsvert. Þeir kappkosta að nota norrænt hráefni og sumir réttirnir á matseðlinum eiga uppruna sinn í norrænum hefðum sem þeir hafa fært fram til nútímans með frábærum árangri. Til gamans má geta þess að skyr leikur stórt hlutverk í eftirréttarmatseðli hússins.

Fyrirkomulag málþingsins var með þeim hætti að hvert Norðurlandanna ásamt Færeyjum, Grænlandi og Álandseyjum sendu tvo fulltrúa. Einn aðalmann frá hverju landi sem skarað hefur framúr á heimsvísu sem síðan valdi með sér eldri mann með víðtæka reynslu og þekkingu á matarháttum sinnar þjóðar aftur í tímann. Það má með sanni segja að vel hafi tekist til með val á meisturunum sem drógu vagninn, en þeir voru meðal annarra Mathias Dahlgren frá Svíþjóð, Eyvind Hellström frá Noregi og Hákon Már Örvarsson frá Íslandi. Þetta eru allt saman fyrrverandi vinningshafar í Bocuse d'Or og þekktir matreiðslumenn á Norðurlöndum og víðar.

Okkar hlutverk á þessu fyrsta þingi var í fyrsta lagi að móta ramma um verkefnið og semja reglur sem farið yrði eftir við mótun norræna eldhússins. Í öðru lagi að elda átta rétta hátíðarkvöldverð fyrir hundrað manns sem byggður var upp á gömlum, þjóðlegum réttum en færðir í nútímalegt horf og í þriðja lagi að bera fram hádegisverð fyrir hundrað manns þar sem hver þjóð sýndi úrvals hráefni og nokkra rétti hver frá sínu landi.

Málþingið sjálft var haldið í ráðstefnusal menningarmiðstöðvarinnar á Norðurbryggju og var það vel sótt af ýmsum fræðimönnum, stjórnmalámonnum, blaðamönnum og fólki úr ferðaþjónustunni.

Margir góðir fyrirlesarar tóku til máls, þeirra á meðal meistararnir frá hverju landi fyrir sig. Meðal ræðumanna var Carlo Petrino forseti Slow Food samtakanna á Ítalíu. Hann hefur lýst því yfir að á Norðurlöndunum sé einhver mesta uppsveifla í matreiðslu í heiminum um þessar mundir. Þetta var svo rækilega staðfest í Bocuse d'Or keppnini um daginn þar sem Norðurlandþjóðirnar skipuðu nær öll efstu sæti keppinnar.

## Yfirlýsing um Nýja norræna eldhúsið sem vinnuhópurinn setti saman.

„Við norrænir matreiðslumenn teljum tímaþvert að skapa nýja norræna matargerðarlist þar sem bragðgæði og önnur sérkenni eru fyllilega sambærileg við fremstu matargerðarlist í heiminum.“

## Ný norræn matargerðarlist á að:

1. Einkennast af hreinleika, ferskleika, einfaldleika og siðferði sem við viljum tengja við okkar heimshluta.
2. Endurspeglar árstíðirnar í máltíðunum.
3. Byggja á hráefni sem vex við framúrskarandi skilyrði í loftslagi okkar og náttúru.
4. Sameina kröfuna um ljúffengan mat og nútíma þekkingu á heilsu og vellíðan fólks.
5. Efla fjölbreytni norrænna afurða, hvetja framleiðendur matvara til dáða og breiða út þekkingu um matarmenningu norrænna þjóða.



6. Efla velferð dýra, sjálfbæra þróun í hafinu, á ræktuðu landi og í óbyggðum.
7. Þróa nýjar vinnsluaðferðir á hefðbundnum norrænum matvælum.
8. Flétta saman góðar, norrænar matreiðsluaðferðir og matarhætti við utanáðkomandi hugmyndir og áhrif.
9. Sameina sjálfsþurftarbúskap og vöruskipti á hágæða afurðum milli svæða í þessum heimshluta.
10. Þjóða almennum neytendum, fulltrúum landbúnaðar og fiskveiða, stórum og smáum matvælaframleiðendum, kaupmönnum, dreifingaraðilum, vísindamönnum, stjórnámálamönnum og yfirvöldum til samvinnu um verkefnið sem verði öllum Norðurlandabúum til gagns og gleði.

### Útskýringar

1. Matargerðarlist ber vitni um möguleika, aðstæður og verðmæti sem ríkja í viðkomandi landi eða landssvæði og er því mikilvægur hluti af sjálfsmynd íbúanna. Þróun nýrrar matargerðarlistar felst því einnig í þróun á gildismati og sjálfsmynd. Við viljum að ný norræn matargerðarlist byggji á hefðbundnum norrænum gildum sem tekin eru til stöðugrar endurskoðunar. Við viljum að ný norræn matargerðarlist sé heil og trúverðug. Það er ekki allt gamalt gott og allar breytingar heldur ekki endilega framfarir.

**Með hreinleika er átt við:** Náttúrulegar fæðutegundir, engin gerviefni og lítið unnar afurðir.

**Með ferskleika er átt við:** Þá tilfinningu sem við fáum þegar við ferðumst um strjálbýli í köldu loftslagi á Norðurlöndum. Blæbrigðaríka, bragðmikla og safaríka ávexti og ber frá köldum svæðum eins og norræn sumarepli, skógarbláber og íslensk aðalbláber í samburði við tegundir sem ræktaðar eru í iðnaðarumhverfi.

**Með einfaldleika er átt við:** Einfaldar matreiðsluaðferðir sem laða fram bragðhráefnisins og að matur sé búinn til án óþarfa tilburðar.

**Með siðferði er átt við:** Ábyrgð, heiðarleika, að deila þekkingu með öðrum, að taka tillit til náttúrunnar og velferð dýranna, réttlæti í viðskiptum, að erfðabreyttum lífverum og vaxtahvetjandi efnum sé hafnað og að engin matvæli fari til spillis.

2. Eitt af því sem gefur lífi okkar gildi hér á norðurlöndum er birtan og árstíðarhringurinn. Við fögnum því að árstíðirnar eru breytilegar og óskum eftir því að þær komi skýrt fram í norrænum réttum, drykkjarvörum og máltíðum.
3. Margar berja og ávaxtategundir, kornategundir og mjölvarfkar afurðir vaxa við framúrskarandi skilyrði á Norðurlöndum þar sem bragðið fær að þróast og dafna. Við viljum treysta þær í sessi og láta þær njóta sín betur í matargerðarlist okkar.

Ýmis konar hráefni, svo sem villtir sveppir, ber og kryddjurtir á norðlægum slóðum eiga að gegna stærra hlutverki í matarhättum okkar.

Á Norðurlöndum er fjöldi stöðuvatna og löndin eru umlukin hafi, þar sem saltmagnið sveiflast mikið frá ferskum Helsingjabotni til brimsalts Atlantshafs. Einkennandi fyrir vötnin okkar er lágt hitastig, hægur vöxtur og bragðmiklir fiskar og skeldýr. Fiskur og skeldýr eiga að gegna miklu meira hlutverki í norrænni matargerð.

4. Við viljum þróa nýjar tegundir af ljúffengum mat, sem byggist ekki á minni notkun á dýrafitu en við erum von í norrænni matargerð. Um leið viljum við biðja næringarsérfræðinga að beina sjónum sínum að þeim norrænu matvörum sem lítil gaumur hefur verið gefinn að óhefðbundnum ræktunar- og framleiðsluaðferðum, sem skapa ekki einungis bragðgóðar matvörur heldur hafa einnig jákvæð áhrif á heilbrigði og ónæmiskerfi fólks.

Við notum ekki feiti ef hún er óþörf fyrir bragð eða næringargildi matarins og við fordæmum notkun fitu til þess eins að farða rétti eða aðra matvöru án þess að hún hafi nokkuð gildi fyrir bragðgæði matarins.

5. Fæstir þekkja gæði og fjölbreytni norrænna hráefna. Ný norræn matargerðarlist á að auka þekkingu á þessari fjölbreytni og þeim möguleikum sem hún gefur í matargerð.

Í finnskum skógum eru að minnsta kosti 50 mismunandi villtar ætiberjategundir, og þar af er rúmlega helmingur til sölu, en hvenær hafa þau verið á boðstólum annars staðar á Norðurlöndum?

Fákeppni í mörgum starfsgreinum vinnur á móti fjölbreytninni. Við teljum að stórfyrirtækjum beri sérstök skylda til að hafa mikinn metnað í vöruþróun og stuðla þannig að aukinni fjölbreytni í framleiðslu og auknu úrvali framleiðenda. Við hvetjum til alls kyns samstarfs stærri og smærri fyrirtækja, sem gagnast báðum aðilum og stuðlar að þróun norrænnar matargerðarlistar.

6. Ný norræn matargerðarlist á að stuðla að sjálfbærri þróun, taka tillit til villtrar náttúru og stuðla að velferð dýra.

Í dag er töluverð framleiðsla og neysla á vistvænum fæðutegundum á Norðurlöndum. Þessi þróun nýtur góðs af rannsóknum, fræðslu og þróunarverkefnum og er hluti af alþjóðlegri þróun sem við viljum taka virkan þátt í.

7. Við viljum kanna og endurnýja hefðbundnar norrænar uppskriftir og vinnsluaðferðir.

Við viljum tileinka okkur þekkingu gamals fólks á jaðarsvæðum og annars staðar sem hana er að finna.

Söltun, reyking, þurrkun og sultun á sumar- og haustuppskeru, sjávarföng, slátrun og veiðar eru hluti af menningar- og matarahefðum okkar og aðferð til að þróa hráefnin.

8. Ný norræn matargerðarlist er alltaf opin fyrir nýjum hugmyndum. Það er ekki verið að tala um innhverft safnaeldhús.
9. Við viljum styðja þróun á óhefðbundnum dreifingarleiðum, (til dæmis útimörkuðum í bæjum og borgum og framboði staðbundinna afurða í útibúum stórmarkaða), og leggja okkur fram við að tryggja kjör lítilla nýskapandi matvinnslufyrirtækja. Við hvetjum yfirvöld til að skrá og standa vörð um hefðbundnar afurðir og framleiðsluaðferðir.
10. Við bjóðum stjórnámálamönnum og yfirvöldum til samstarfs um hvernig löggjöf, reglur og stjórnun á matvælasviðinu gefi matvöruframleiðendum kost á að framleiða hágæða matvörur og máltíðir - öllum Norðurlandabúum til gagns og ánægju.

Við biðjum Norrænu ráðherranefndina um að setja á laggirnar skrifstofu sem hafi umsjón með að þróa möguleika norrænnar matargerðarlistar og auka veg hennar.

### Að lokum

Eins og að ofan er talið er víða komið við og tillit tekið til margra þátta. Þessi yfirlýsing á eflaust eitthvað eftir að breytast eins og gengur, sumt virkar og annað ekki. Það er ekki langt síðan ráðstefnan var haldin og því ekki mikið af hugmyndum komnar í gang ennþá. Við höfum þó hafið tilraunir með mysuna og höfum sett okkur það markmið að þróa hana svo hún megi verða spennandi kostur á ný í íslenskri matargerð undir vinnuheitinu íslenska edikið. Þá höfum við sett í skoðun hvort ekki megi vinna meira með hvannarrótina og njóljajurtina sem til forna voru fluttar inn til landsins sem nytjajurtir frá Skandinavíu. Það er einlæg ósk mín að sem flestir matreiðslumenn og aðrir í matvælageiranum skoði þessar hugmyndir með jákvæðu hugarfari og leggi hönd á plóg.

Það er í gangi verkefni sem Klúbbur matreiðslumeistara tekur þátt í og nefnist *Íslenska eldhúsið*. Það gengur út á það að hefja íslenska eldhúsið til vegs og virðingar á ný. Þessi verkefni eiga margt sameiginlegt, enda er uppruni norrænnar matarmenningar kominn frá sömu slóðum og það sem menn sjá helst í því að fara af stað með sameiginlegt norrænt eldhús er ekki síst það að undirstrika þessa sameiginlegu menningu og efla viðskipti innbyrðis á svæðinu. Það er t.d. alveg ótrúlegt ef maður hugsar út í það að ef ég vil opna franskt veitingahús í Reykjavík nægir að hringja í einn birgja sem gæti nánast afgreitt mig með alla þá vöruflokka sem mig vantaði. Ef ég vildi aftur á móti opna danskt veitingahús með dönskum sérkennum og vantaði vörur í það þyrfti ég að hringja í marga birgja auk þess sem engin sérhæfing væri til staðar.

Fríðrik Sigurðsson  
matreiðslumeistari.

## Fréttatilkynning

A. Karlsson hf. hefur keypt rekstur Grantons ehf. en Granton ehf. hefur sérhæft sig í sölu á hnífum til mótuneyta, hótela, veitingastaða auk fisk- og kjötvinnsla. Fyrrum eigandi, Rafn Þorsteinsson, hefur hafið störf hjá A. Karlssyni hf.

Rafn er matreiðslumeistari að mennt, lærði á Gullna Hananum 1984-1988 fór síðan til Danmerkur og starfaði þar til ársins 1994 sem matreiðslumaður, auk þess að flytja inn ferskan fisk frá Íslandi fyrir Íslendinga búsetta í Danmörku.

### Starfaði síðan á Hótel Sögu frá 1994 - 1997

Granton var stofnað 1995 og hefur Rafn unnið við sölu á Granton vörunum fram að sameiningunni og mun áfram einbeita sér að því ásamt sölu og markaðssetningu á vörum frá A. Karlssyni hf.



## Fyrst á fætur!

Góð þjónusta við viðskiptavini er mikilvægasta verkefni okkar. Við opnum öll útibú okkar utan verslanamiðstöðva kl. 8.30 á morgnana.

Þetta er í fyrsta sinn sem banki á Íslandi færir opnunartíma sinn fram á þennan hátt til að mæta breyttum þörfum viðskiptavina og auðvelda þeim að sinna viðskiptum sínum þegar þeim hentar best.

**Taktu daginn snemma og kíktu í næsta útibú Íslandsbanka. Við tökum vel á móti þér.**



ÍSLANDBANKI





## 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. Soffuson  
*Gjaldkeri* Hjördís Guðmundsdóttir

### Miðstjórn MATVÍS

*Formaður* Niels 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 P. Halldórsson



Kirkjubraut 54,  
Akranesi



HITAVEITA  
SUÐURNESJA HF.

Pósthólf 225 • 231 Reykjanesbær  
S: 422 5200 • F: 421 4727  
[www.hs.is](http://www.hs.is) • [hs@hs.is](mailto:hs@hs.is)  
Netf. forst.: [julius@hs.is](mailto:julius@hs.is)

# Kennitölufلاك

## réttarstaða starfsmanna

Hver er staða launafólks þegar umskipti verða í rekstri fyrirtækja s.s. þegar nýir aðilar kaupa eða yfirtaka á annan hátt fyrirtæki þar sem það starfar? Slík umskipti í gerast einkum á eftirfarandi hátt:

- Fyrirtæki er **selt**, (eða tiltekinn hluti þess), og rekstrinum fram haldið undir stjórn nýs eigenda.
- Tvö eða fleiri fyrirtæki eru **sameinuð** undir nýju nafni eða nafni eins hinna sameinuðu fyrirtækja.
- Eigandi fyrirtækis **leigir** það öðrum aðila til áframhaldandi reksturs.
- **Stoðstarfsemi** stærri fyrirtækja og stofnana er boðin út, s.s. rekstur mótuneyta, akstur starfsmanna, hreingerningar, símaþjónusta o.fl.

Í sumum tilvikum standa sömu einstaklingar eða fyrirtæki að meira eða minna leyti að baki hinum nýja atvinnurekstri, s.s. þegar um samruna fyrirtækja er að ræða og þegar einkahlutafélag er stofnað á grunni einstaklingsreksturs. Í öðrum tilvikum er alfarið um nýja aðila að ræða.

### Lög um réttarstöðu starfsmanna við aðilaskipti að fyrirtækjum

Lögum um réttarstöðu starfsmanna við aðilaskipti að fyrirtækjum nr. 72/2002 er ætlað að halda utan um réttarstöðu starfsfólks þegar slíkar breytingar á rekstrar- eða eignarhaldi fyrirtækja eiga sér stað.

Lögin gera tvennt. Í **fyrsta lagi** kveða þau á um þá meginreglu að starfsfólki skuli tryggður réttur til áframhaldandi starfs hjá þeim aðila sem yfirtekur atvinnureksturinn á sömu kjörum og það naut hjá fyrri atvinnurekanda.

Í **öðru lagi**, sem er ekki síður mikilvægt, að starfsfólkinu sé **með góðum fyrirvara** veittar nauðsynlegar upplýsingar um ástæður og áhrif þessara breytinga á stöðu sína.

### Meginákvæði laganna

#### 1. Nýr rekstaraðili / nýr atvinnurekandi

Svo að lögin geti átt við verða umskiptin að leiða til þess að nýr aðili taki við ábyrgð á rekstri viðkomandi fyrirtækis. Sala á hlutabréfum í fyrirtækjum hefur ekki verið talin falla undir þessar reglur þar sem áfram er um sama fyrirtæki eða lögaðila að ræða. Svo kölluð kennitöluskripti, þ.e. þegar rekstraraðili skiptir um kennitölu á at-

vinnurekstri sínum, s.s. með því að stofna nýtt einkahlutafélag á rústum eldra rekstrarfélags, falla hins vegar beint undir lögin.

#### 2. Laun, áunnin réttindi o.fl.

Meginregla laganna er sú að réttindi og skyldur vinnuveitanda samkvæmt ráðningarsamningi sem fyrir hendi er á þeim degi sem framsal atvinnurekstrar á sér stað færast yfir til þess aðila sem tekur við rekstrinum.

Hinum nýja rekstraraðila ber að virða þau launakjör og starfsskilyrði sem starfsmennirnir nutu á grundvelli ráðningarsamninga sinna og kjarasamnings með sömu skilyrðum og giltu fyrir fyrri rekstrar-aðilann. Þeir þurfa m.ö.o. ekki að taka á sig launalækkun auk þess sem áunnin réttindi, s.s. veikindaréttur helst óskertur.

#### 3. Uppsagnarréttur takmarkaður

Til að tryggja þetta markmið laganna kveða þau á um að óheimilt sé að segja starfsmönnum upp af ástæðum sem einungis verða raktar til þessara umskipta. Atvinnurekandanum er þetta þó heimilt ef fyrir hendi eru efnahagslegar, tæknilegar eða skipulagslegar ástæður sem hafa í för með sér breytingar á starfsmannahaldi.

Atvinnurekandi getur því sagt upp hluta af starfslíðinu en verður að færa rök fyrir hverri einustu uppsögn. Ef hann getur ekki

rökstutt nægjanlega ástæðu uppsagnar samkvæmt framsögðu þá getur komið til þess að hann verði dæmdur til greiðslu skaðabóta fyrir ólögmeða uppsögn.

#### 4. Upplýsingar og samráð

Oft er kvartað yfir því að starfsmenn fái ekki fréttir af sölu fyrirtækja sem það starfar hjá nema með skömmum fyrirvara og stundum frá einhverjum öðrum en atvinnurekanda sjálfum. Slíkt ber vott um ákveðið virðingarleysi í garð starfsfólks og eykur á óryggi þess við þessar aðstæður.

Til þess að treysta rétt starfsmanna að þessu leyti leggja lögin þá skyldu á herðar atvinnurekanda að hann upplýsi trúnaðarmann starfsmanna með góðum fyrirvara um það hvenær ráðgert er að þessar breytingar muni eiga sér stað, hvaða ástæður liggja þeim til grundvallar, hver séu lagaleg, efnahagsleg og félagsleg áhrif þeirra fyrir starfsmenn og hvort einhverjar ráðstafanir séu fyrirhugaðar vegna starfsmanna.

#### Ábyrgðasjóður launa

Ef atvinnurekstur hefur í heild eða að hluta verið framseldur til nýs aðila í skilningi laga um réttarstöðu starfsmanna við aðilaskipti að fyrirtækjum, áður en úrskurður um gjaldþrotaskipti er kveðinn upp, þá ber skiptastjóra þrotabúsins að láta Ábyrgðasjóði launa í té upplýsingar um öll þau atvik sem honum er kunnugt um og skipt geta máli við mat á því hvort ábyrgð sjóðsins á kröfum starfsmanna kunni af þeim sökum að falla brott.

Ábyrgðasjóður launa getur þannig hafnað því að greiða kröfur starfsmanna í fyrirtækjum þar sem kennitölufلاك er stundað.

## Reyklaus vinnustaður

Eiga allir félagsmenn í MATVÍS rétt á að vinnustaðurinn þeirra sé reyklus?

*Samkvæmt lögum um tóbaksvarnir skal virða rétt hvers manns til að þurfa ekki að anda að sér lofti sem er mengað tóbaksreyk af völdum annarra, 1. gr. Þó segir í 2. mgr. 9. gr. að það megi leyfa reykingar á veitinga- og skemmtistöðum á afmörkuðum svæðum en tryggja skuli fullnægjandi loftræstingu. Meiri hluti veitingarýmis skal þó ávallt vera reyklus og tryggja skal að aðgangur að því liggi ekki um reykingarsvæði.*

Það hefur verið gerð undantekning um að það megi menga loft þeirra sem heimsækja og þeirra sem starfa á veitinga- og skemmtistöðum, þó með þröngum skilyrðum, (sem hafa verið óvirk). Aðrar þjóðir eru og hafa verið að setja lög þar sem framangreindar undanþágur eru ekki til staðar.

Hvaða áhrif hafa óbeinar reykingar á okkur sem vinnum í reykmettu umhverfi stærsta hluta vinnutímans? Til þess að fá svar við þeirri spurningu og útskýringar hvaða skaða óbeinar reykingar hafa á fólk hefur verið ákveðið að efna til fræðslufundar meðal starfsfólks á veitingahúsum.

Við viljum opna umræðuna og hvetjum félagsmenn til að taka þátt. Sendið okkur erindi svo það verði auðveldara að undirbúa fundinn.

Niels S. Olgeirsson



# Ráðstefna í Tallin



Dagana 20.-21. janúar var haldin ráðstefna í Tallin í Eistlandi, á vegum starfsmenntaáætlunar Evrópusambandsins Leonardo da vinci, um gagnkvæma viðurkenningu á starfsnámi og réttindum milli Norðurlandanna og Eystrasaltsríkjanna. Undirritaður átti þess kost ásamt Ólafi Jónssyni framkvæmdastjóra FHM að sitja þessa ráðstefnu. Var hún samvinnuverkefni landskrifstofa Leonardo í Eistlandi, Danmörku, Finnlandi, Íslandi, Lettlandi, Litháen, Norgei og Svíþjóð. Ráðstefnan bar yfirskriftina „Integration through recognition“ sem gæti útlagst eitthvað á þessa leið: „Samþætting með viðurkenningu“. Athygli vakti að fulltrúar frá Íslandi fjölmenntu á ráðstefnuna og ber það vott um áhuga okkar á þessu verkefni. Voru það fulltrúar frá atvinnulífi og skóla, sem og ráðuneyti og starfsmenntastofnunum.



Tvö málefni voru fyrirferðamest á ráðstefnunni: 1. Gegnsæi og gagnkvæm viðurkenning á námi og þjálfun. 2. Mat á skráningu á óformlegu námi og námi sem á sér stað utan hefðbundins skólaumhverfis.

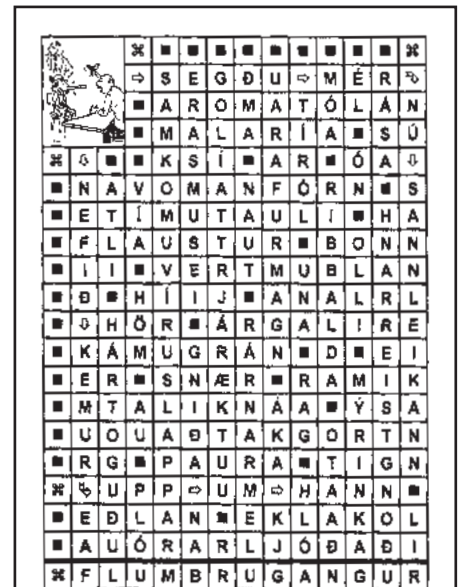
## Helstu markmið ráðstefnunnar voru:

- Að stuðla að frekari gagnkvæmi á viðurkenningu á námi og þjálfun og auka gegnsæi á milli menntakerfa Norðurlanda og Eystrasaltslanda í þeim tilgangi að auka enn frekar nemendaskipti og vinnuflæði á milli þessara landa.
- Að auka enn frekar nýtingu afurða úr Leonardo-verkefnum og hvetja verkefnisstjóra til frekari dreifingar niðurstaðna.
- Að styrkja samrunaþróun með stofnun netverks og styrkingu helstu hagsmunaaðila í þessum löndum.

Verkefni á vegum áætlunarinnar sem eru alls 20 talsins voru kynnt og rædd í vinnuhópum sem störfuðu á milli fyrirlestra. Fram kom að nánari samvinna og samstarf milli þessara ríkja í að meta raunfærni launafólks væri mikilvægt, sérstaklega eftir að Eystrasaltsríkin gengu í EES og yrðu þá hluti af evrópskum vinnumarkaði. Slík samvinna hefur verið við lýði milli Norðurlandanna um allan skeið, þar sem starfsréttindi og nám hafa verið viðurkennd milli þeirra. Sökum sérstöðu Norðurlandanna varðandi samvinnu og gagnkvæma viðurkenningu á starfsnámi milli landanna og samvinnu Eystrasaltsríkjanna sín á milli, lítum við á þetta verkefni þessara þjóða á milli sem ákveðna tilraun sem aðrar þjóðir í Evrópu geta tekið sér til fyrirmyndar þegar kemur að því að útvíkka samþættingu og gegnsæi á menntun og færni launafólks í álfunni. Á vegum Fræðsluráðs hótél- og matvælagreina er því þeirra næsta verkefni að setja sér vinnureglur í að meta raunfærni fólks með

starfsreynslu og nám og gera því kleift að auka við sig menntun á þeim grunni. Þessi verkefni eru beint framhald þeirrar vinnu sem átt hefur sér stað varðandi námsskrár og aukið framboð á styttra námi í matvælagreinunum. Það verður því spennandi að sjá hvernig möguleikar á fullorðinsfræðslu koma til með að skila sér inn í faggreinarnar.

Sigurður Magnússon



## Lausn krossgátu úr síðasta tölublaði.

Sigurvegari í síðasta blaði var:

**Matthildur Jóhannsdóttir  
Langahlíð 15**

**105 Reykjavík**

**Rétt lausnarorð: TRÚARBRÖGÐ**

## Lágmarksiðgjald hækkar

Frá 1. janúar 2005 hækka lágmarksiðgjöld í sameignarhluta lífeyrissjóðs úr 6 í 7% samkvæmt kjarasamningum milli aðildarféлага MATVÍS annars vegar og Samtaka atvinnulífsins hins vegar. Á sama tíma fellur niður framlag launagreiðenda í séreignasjóð fyrir þá sem ekki leggja neitt fyrir sjálfir í séreign.

Meðfylgjandi tafla sýnir hvernig iðgjaldið skiptist frá og með 1. janúar 2005.

	Iðgjald í sameign	Iðgjald í séreign
Launþegi	4,0%	2,0% - 4,0%
Launagreiðandi	7,0%	2,0% leggi launamaður 2,0%
Samtals	11,0%	4,0% - 6,0%

# Aukin gæði



## Frábært bragð

## Hagstæðara verð

Malt-O-Meal kostar minna og eykur hagnað.

Tegund morgunkorns	Í samkeppni við
Corn Flakes	Kellogg's® Corn Flakes
Crispy Rice	Kellogg's® Rice Krispies®
Raisin Bran	Kellogg's® Raisin Bran
Toasty O's®	Cheerios®
Marshmallow Mateys®	Lucky Charms®
Coco Roos®	Cocoa Puffs®
Honey Nut Toasty O's®	Honey Nut Cheerios®

Ef þú finnur ekki mun,  
til hvers að borga meira



**Dreifing ehf.**

[www.dreifing.is](http://www.dreifing.is)



# Best selda heimilisvélin í áratugi!

Kokkalandslíðið  
notar  
KitchenAid



## Varanleg framtíðareign

Verðlaunahafar íslenska landslíðsins í matreiðslu nota eingöngu KitchenAid hrærivélar og blandara

**KITCHENAID**  
MATREIÐSLUBÓKIN



**FYLGIR FRÍTT**  
**MEÐ NÝJUM**  
**HRÆRIVÉLUM**

Fæst einnig sér á 3.790 kr.

ARTISAN

# KitchenAid®

stærri skál • hveitibraut fylgir • 7 litir og stál • 5 ára ábyrgð

5 gerðir

Lágvær og þrælsterk

Endist kynslóðir

60 síðna leiðbeiningabók á íslensku fylgir

Nýja KitchenAid matreiðslubókin fylgir frítt með !!

Vönduð ný matreiðslubók á íslensku með 150 alþjóðlegum uppskriftum. Myndskreytt og með upplýsingum um notkun á KitchenAid hrærivélum og öllum aukahlutum.



## Einar Farestveit & Co.hf.

Borgartúni 28 • Símar: 520 7901 & 520 7900 • www.ef.is