

FRÉTTABRÉF



Bragðgæði **fram tíðarinnar**



CHEFS
THE **Major** BASE

CHEFS
THE **Major** BASE



Fyrir eldhús fagmannsins

Vatnagörðum 22

Sími 568 7888 • FAX 568 7889

soludeild@ekran.is

Óseyri 3, 603 Akureyri

Sími 460 0000 Fax 460 0001

soludeild.ak@ekran.is

MATVÍS 3. TBL. II. ÁRG. 2006

Skrifstofa MATVÍS

að Stórhöfða 31
110 Reykjavík
Afgreiðslutími
9.00 - 16.00
sími: 580 5200
bréfsími: 580 5210

Starfsmenn eru

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

Fræðsluráð hótél- og matvælagreina,

Hallveigarstíg 1,
Ólafur Jónsson
olafur@fhm.is
Sími 590 6400

Útgefandi:

MATVÍS
Stórhöfða 31,
110 Reykjavík
sími 580 5200
bréfsími 580 5210

Ritstjóri:

Þorsteinn Gunnarsson

Útgáfustjórn og auglýsingar:

Hæni
sími 55 88 100
utgafa@utgafa.is

Umbrot og prentvinnsla:

Prentmet ehf.
Lynghálsi 1
110 Reykjavík
sími 5 600 600
www.prentmet.is

Forsíðumynd:

Jón Svavarsson

www.matvis.is

Nýtt félag MATVÍS, í stað sambands

Sameining aðildarfélaga Matvæla- og veitingasambands Íslands í eitt stéttarfélag hefur verið samþykkt eftir að félögin fóru hvert fyrir sig í póstatkvæðagreiðslu um sameiningu félaganna. Þetta var samþykkt með miklum meirihluta greiddra atkvæða. Reyndar var sameining felld hjá kjötiðnaðarmönnum en aðalfundur félagsins tók ákvörðun um að atkvæðagreiðslan skyldi endurtekin með ýtarlegri kynningu. Í þeirri atkvæðagreiðslu hlaut sameiningin rúm 80%. Á ársfundum MATVÍS 17. maí sl. var farið ýtarlega yfir lög og reglugerðir og því breytt sem þurfti til að gera MATVÍS að félagi í stað sambands.

Á ársfundinum var samþykkt að nafnið á félaginu yrði MATVÍS, (Matvæla- og veitingafélag Íslands). Með því verður eins lítil breyting á öllu sem tengist nafninu og mögulegt er. Eftir þessa breytingu verður MATVÍS ekki lengur eitt af landsamböndum innan ASÍ, heldur verðum við eitt af landsfélögum með beina aðild. Það þýðir að við komum ekki til með að vera með fast sæti í miðstjórn eða fastanefndum ASÍ en þurfum þess í stað að koma okkur saman um fulltrúa í nefndir með öðrum félögum sem eru með beina aðild.

Þetta eru ekki miklar breytingar fyrir hinn almenna félagsmann því við vorum búin að sameina alla sjóði og starfsemin var að mestu undir merki MATVÍS. Með þessum breytingum er verið að gera starfið allt skilvirkara. Miklar og örar breytingar eiga sér stað í þjóðfélaginu og mikilvægt er að stéttarfélög dagi ekki uppi eins og tröll.

MATVÍS, Rafiðnaðarsambandið, Félag bólkagerðarmanna og félög innan Samiðnar hafa undanfarið verið að skoða möguleika á sameiningu reglugerðar sjúkrasjóða þessara aðila með það fyrir augum að bæta til muna tryggingavernd félagsmanna. Til verksins fengum við Ólaf Hauk Jónsson og skilaði hann af sér drögum að nýrri reglugerð og nýjum starfsreglum. Hann leggur til að sjúkrasjóðirnir verði sameinaðir í einn sjóð eða samreknir af einum aðila, "Virðingu," með þjónustu við félagsmanninn áfram hjá hverju félagi eins og verið hefur. Hann kynnti þessi drög og aðdragandann fyrir ársfundarfulltrúum MATVÍS og þar voru þau samþykkt nánast óbreytt. Reglugerð sjúkrasjóðsins er komin á heimasíðu MATVÍS og er hjá ASÍ til samþykktar áður en hún tekur gildi hjá okkur.

Eins og fram hefur komið er búið að stofna Iðuna fræðslusetur ehf með sameiningu Fræðsluráðs hótél- og matvælagreina, Prenttæknistofnunar, Menntafélags byggingarmanna og Fræðslumiðstöðvar málmíðnaðarins. Með þessari sameiningu var stigið stórt skref meðal iðnaðarmanna í að fram yrði komið, fyrir þeirra hönd, sem ein rödd sem hlustað væri á vegna fræðslumála. Það er nauðsynlegt að þeir sem veljast til nefndarstarfa fyrir sitt fagsvið sinni því af kostgæfni svo ekki fjari undan viðkomandi fagsviði.

Níels S. Olgeirsson

Efnisyfirlit

Íslandsmeistaramót barbjóna	4	Aðalfundur og árhátíð Klúbbs	
MATVÍS-GOLF 2006.....	4	Matreiðslumeistara	16
Heimsþing matreiðslumeistara 2006		Áfram Kjötiðnaðarmenn	17
á Nýja-Sjálandi	5	Barbjónar á Galakvöldi	18
Iðan – fræðslusetur ehf stofnuð	6	Verðlaunakrossgáta	20
Norræna nemakeppnin	8	Matvæla-, veitinga-	
Matartæknar í nútíð og framtíð	10	og ferðaþjónustugreinar	21
Matur 2006 - Glæsileg matvælahátíð	12	Fagsvið MATVÍS 2006-2007.....	22
		Vaskasti uppvaskarinn	22

Íslandsmeistaramót barþjóna



Íslandsmeistaramót barþjóna var haldið 30. apríl sl. á Nordica Hótel, og var að þessu sinni keppt í Long-Drinks. Sigurvegari í keppninni varð Guðmundur Sigtryggsson með drykk sem ber nafnið Harpa.

Gestur keppinnar var Danilo Oriba frá Úrúgvæ sem er tvöfaldur heimsmeistari í flair-barmennsku.

1. Verðlaun	Harpa
3.0 cl. Cranberry vodka	Finlandia
2.0 cl. Passoa	
1.0 cl. Melónulíkjör	Midori

Fylltur upp með trönuberjasafa. Drykkurinn er lagaður beint í glasið sem er fyllt að hálfu með muldum ís og hrært lítillega saman.

Skreyting: Jarðarber og myntulauf
Höfundur: Guðmundur Sigtryggsson



2. Verðlaun	Sex bomb
3.0 cl. Bacardi Razz	Bacardi
1.5 cl. Bananalíkjör	Joseph Cartron
1.5 cl. Wild strawberry	De Kuyper
0.5 cl. Ferskur lime-safi	
6.0 cl. Trönuberjasafi	Bramble hill

Hristur.

Skreyting: Drekaávöxtur og sweet basil
Höfundur: Valtýr Bergmann

MATVÍS-GOLF 2006



Sigurvegarar í MATVÍS-golf 2005, í flokki 0-13



Sigurvegarar í MATVÍS-golf 2005, í flokki 14-24

Golfmót MATVÍS verður haldið á Garðsvelli á Akranesi þriðjudaginn 20. júní n.k.

Ræst verður út á öllum teigum klukkan 11.00.

Í ár, eins og á síðasta ári, verður keppt í tveimur flokkum, það er forgjöf 0-12 og 13-24 og spilað eftir punktakerfi.

Veitt verða glæsileg verðlaun í báðum flokkum og auk þess verða verðlaun fyrir besta skor, lengsta teighögg og nándarverðlaun. Í verðlaun fyrir þrjá efstu í hvorum flokki verða ECCO-skór.

Mótsgjald er kr. 2.300 og innifalið í því er rútuferð á Skagann og heim aftur, matur og að sjálfsögðu golfið sjálft.

Rúta fer frá Stórhöfða 31 kl. 9.30 stundvíslega.

Pátttöku skal tilkynna eigi síðar en kl. 12 á hádegi 15. júní í síma 580-5200 eða með rafpósti, steini@matvis.is og þá skulu fylgja upplýsingar um klúbb leikmanns, forgjöf, hvort leikmaður ætli með rútu og gefa skal upp kennitölu leikmanns.

Verð er eins og fyrr segir kr. 2.300 sem skal leggja á reikning MATVÍS.

Kennitala MATVÍS er 500796-3089, banki 537, höfuðbók 26, reikningsnúmer 591.

Athugið! Mótið er eingöngu fyrir MATVÍS-félaga!

Heimsþing matreiðslumeistara 2006 á Nýja-Sjálandi

Heimsþing matreiðslumeistara fór fram á Nýja-Sjálandi í mars sl. Þar voru mætti þeir Gissur

Guðmundsson, þáverandi forseti KM, og Bjarki Hilmarsson núverandi forseti KM. Með þeim í för voru hjónin Guðjón Steinsson og Valgerður Albertsdóttir, kennd við GV-heildverslun, og auk þeirra Ragnar Wessman frá Hótel- og matvæðaskólanum og Stefán Cosser matreiðslunemi. Stefán tók þátt í nýrri keppni matreiðslunema. Hér má sjá myndir frá þinginu.



3. Verðlaun **Vox.is**
1.5 cl. Vodki Reyka
1.0 cl. Amaretto de Saronno
2.0 cl. Bananalíkjör Mary Brizard
6.0 cl. Ananassafi Rynkeby

Hristur.
Hellt í hátt glas og toppað með þurru freyðivíni Gancia Proseco
Skreyting: Ananaslauf, ferskur ananas og kókos
Höfundur: Þorkell Freyr Sigurðsson

KJARNAFÆÐI

**KJARNAFÆÐI PEPPERONI,
ALVÖRU PEPPERONI...**

**...AF ÞVÍ AÐ ÞAÐ ER
KJARNAFÆÐI PEPPERONI!**





Iðan – fræðslusetur ehf stofnuð

Miðvikudaginn 3. maí sl. var Iðan ehf stofnuð af Félög bókagerðarmanna, MATVÍS, Samiðn, Samtökum iðnaðarins og Samtökum ferðaþjónustunnar.

Iðan - fræðslusetur ehf verður til við samruna fjögurra fræðslumiðstöðva í iðnaði og ferðaþjónustu: Þetta eru Fræðsluráð hótél- og matvælagreina, Prenttækni- stofnun, Menntafélag byggingar- iðnaðarins og Fræðslumiðstöð málm- iðnaðarins.

Tilgangur Iðunnar er að bæta hæfni fyrirtækja og starfsmanna þeirra atvinnugreina sem að henni standa með því að:

- Styðja við og starfrækja símenntun, endurmenntun og meistaranám.
- Taka þátt í rannsóknar- og þróunar-

verkefnum um hæfni í iðnaði og iðnmenntun.

- Leiða samskipti við stjórnvöld um fræðslumál greinanna.

Iðan er stofnuð úr. Á næstu fimm árum er stefnt að stækkun Iðunnar sem byggjast mun á betra námskeiðsframboði, betri þjónustu og ný-

um tekjuskapandi þjónustuþáttum í þeim tilgangi að styrkja símenntun í iðnaði og gera greinarnar samkeppnishæfari. Lögð verður áhersla á að nýta sem fyrst margvísleg samlegðartækifæri sem felast í að setja saman fjögur fyrirtæki.



Sameiginleg framkvæmd á vegum Iðunnar felst í eftirfarandi:

Markmiðið með stofnun Iðunnar er að stofna fyrirtæki sem hefur mikinn styrk til að fást við rekstrar- og þróunarverkefni í fræðslumálum iðnaðarins. Ætlunin er að efla þær fjórar meginstöðir sem

Stjórnun, rekstri og skrifstofuhaldi, umsjón með námskeiðahaldi, útgáfumálum, markaðs- og kynningarmálum, kennslu í almennum greinum, rekstri og stjórnun, þjónustu og ráðgjöf til fyrirtækja og einstaklinga, þróunar- og um-

sýsluverkefni fyrir stjórnvöld, samstarfi innanlands og erlendis, námskrágerð, þróun nýrra þjónustuþátta, o.s.frv.

Ný verkefni Iðunnar verða m.a. eftirfarandi:

Þróun nýrra námsleiða t.d. fyrir hópa fag- lærðra og ófaglærðra sem ekki hafa haft aðgengi að námsfram- boði, ýmis aukin þró- unar- og þjónustuverkefni fyrir stjórnvöld, markviss áhrif á þróun iðn- náms, aukið verði sam- starf við iðn- og verkmenntaskóla, aukin áhrif á þróun og tengsl háskólanáms við

iðnnám, aukin samþætting endurmennt- unar og gæðastjórnunar fyrirtækja, aukin áhrif til umsagnar og ráðgjafar til

greinunum, gæðum þeirra og fag- mennsku, aukin fræðsla og kynning í þeim tilgangi að auka tiltrú almennings á iðnnámi, iðnfyrirtækjum og iðnaðarstörf- um, önnur verkefni í samræmi við ákvörðun stjórnar.

Það er von allra sem standa að stofn- un Iðunnar – fræðslu- seturs ehf að með henni náist aukinn slagkraftur í fræðslu- og menntamálum greinanna.



stjórnvalda, hvers kyns efling á iðn-



BYLTING FYRIR BAKARA

LHIS-GER Sérstakt ger fyrir öll brauðdeig

BYLTING FYRIR BAKARA

LHIS-ger (Levure à Humidité Interdéculaire Surgelée) er fryst ger sem hefur sömu áferð og eiginleika í meðhöndlun og þurrger, jafnvel við -20°C. S. I. Lesaffre hefur þróað LHIS-ger sérstaklega með það fyrir augum að gera fagbökurum kleift að auka stöðugleika og gæði frysts brauðdeigs, einkum þegar það er geymt lengi.

KOSTIR LHIS-GERS

- GEYMIST Í 18 MÁNUÐI
- 2,5 SINNUM MINNA MAGN Í NOTKUN
- 100% STÖÐUGLEIKI
- HAGKVÆMARI INNKAUP
- MILLISTIG PURR- OG PRESSUGERS
- GERJUNARGETA HELST MJÖG LENGI
- SÚREFNI OG GUFUR Hafa engin áhrif
- FROSTEFNI HEYRA SÖGUNNI TIL
- HJÁLPAFARNAKERFIÐ CROUSTILIS OG LHIS-GER ER HEILDARLAUSN FYRIR BAKARA SEM GEFUR
- STÖÐUG GÆÐI OG FALLEGT ÚTLIT.



Edal ehf • Katla
Klettháls 3 -110 Reykjavík
sími 567 4422 - www.katla.is

Norræna nemakeppnin

Norræna nemakeppnin í matreiðslu og framreiðslu fór fram á sýningunni Matur 2006. Samtals tóku 20 nemar þátt í keppninni en með fylgdarliði komu um 60 manns til landsins að fylgjast með keppninni. Keppninni var þannig háttað í ár að bæði föstudag og laugardag kepptu nemendur í matreiðslu út frá óuppgefnum matseðli (mystery basket) og færni í því að beita ólíkum matreiðsluáðferðum.

Keppni framreiðslunema

Föstudaginn 31. mars var keppt í borðlagningu, borðskreytingu og vali á drykkjum. Nemendur transeruðu, útbjuggu salat og salatdressingu, brutu servéttur og kepptu í lyktarprófi og greiningu á áfengum drykkjum. Laugardaginn 1. apríl voru skrifleg próf í framreiðslu sem tengdust fræðilegum viðfangsefnum og fagútreikningum. Nemendur kepptu í blöndun drykkja með og án áfengis. Þeir áttu að leggja á borð fyrir undirbúinn matseðil og vínsmökkunin fólst í blindsmökk-

un sex tegunda rauðvína og hvítvína. Framreiðslunemar áttu að bera fram matinn og „flambara“ við borð gesta.

Í framreiðslu kepptu fyrir Íslands hönd Valdimar Einar Valdimarsson, nemi á Nordica, og Steinunn Björg Gunnarsdóttir, nemi á Nordica. Þjálfari var Elísabet Alba Valdimarsdóttir.

Í matreiðslu kepptu fyrir Íslands hönd Rúnar Þór Rúnarsson, nemi á Grand Hotel, og Pétur Örn Pétursson frá Sjávarkjallaranum. Þjálfari var Hrefna Rósa Jóhannesdóttir.

Í matreiðslu voru saman í fyrst sætinu Svíþjóð og Noregur en Finnland var í þriðja sæti.

Í framreiðslu var Danmörk í fyrsta sæti, Ísland í öðru sæti og þriðja sæti féll í hlut Svíþjóðar.



Keppni matreiðslunema

Föstudaginn 31. mars var keppt í óuppgefnum matseðli (mystery basket). Aðaláhersla var lögð á matreiðsluáðferðir. Verkefni nemanna fólst í því að útbúa kvöldverð; forrétt, aðalrétt og eftirrétt fyrir níu manns, þrjá rétti á fati en aðra á diskum. Laugardaginn 1. apríl var skriflegt próf í matreiðslu sem tengdist fræðilegum viðfangsefnum og fagútreikningum og keppni í óundirbúnum þríréttuðum kvöldverði fyrir tólf manns. Framreiðslunemar áttu að bera fram matinn og „flambara“ við borð gesta.



Kjarnavörur hf.

Dananar hf.



Bændasamtök Íslands

fæðuhringurinn

allt hefur áhrif



Höfum fjölbreytnina í fyrirrúmi

- Grænmeti og ávextir daglega
- Fiskur - a.m.k. tvisvar í viku
- Gróf brauð og annar kornmatur
- Fituminni mjólkurvörur
- Olía eða mjúk fita í stað harðrar fitu
- Salt í hófi
- Lýsi eða annar D-vítamínjafi
- Vatn er besti svaladrykkurinn
- Borðum hæfilega mikið
- Hreyfum okkur rösklega á hverjum degi



LÝÐHEILSUSTÖÐ



Matartæknar í nútíð og framtíð

Í þessari grein verður gerð grein fyrir niðurstöðum málþings um stöðu matatækna í nútíð og framtíð sem Félög matartækna og matarfræðinga stóðu að þann 21. febrúar 2006. Höfundur bætir við, á köflum, nánari útskýringum á umræðunni.

Málþingið var haldið í húsaáskynnum MATVÍS. Mæting var með ágætum. Má þar nefna stjórnendur frá Verkenntaskólanum á Akureyri og Fjórðungssjúkrahúsinu á Akureyri, fulltrúa frá menntamálaráðuneytinu, Krístrúnu Ísaksdóttir deildarsérfræðing, formann MATVÍS Niels Olgeirsson, matartækna, matarfræðinga og hússtjórnarkennara. Ólafur Jónsson, framkvæmdarstjóri Fræðsluráðs hótél- og matvælagreina hélt kynningu á námi matartækna skv. nýrri aðalnámsskrá framhaldsskólanna og um mikilvægi þess að matartæknar lendi ekki í blindgötu með menntun sína. Baldur Sæmundsson, áfangastjóri Hótél- og matvælaskeólans í Kópavogi, gerði grein fyrir fullorðinsfræðslu í matartækni.

Þuríður Helga formaður matartæknafélagsins bauð alla velkomna og Olga Gunnarsdóttir formaður matarfræðingafélagsins setti þingið.

Samvinna stétta – sérþekking – tækifæri

Olga gerði grein fyrir mikilvægi samstarfs matartækna og matarfræðinga og talaði um mikilvægi þess að matartæknar hefðu tækifæri til að bæta við menntun á sínu sviði. Það hafi verið hægt með því að fara í matarfræðingánám en það hafi verið lagt niður og ekkert komið í staðinn hérlendis. Aðalástæðan fyrir því að ekki er boðið upp á matarfræðingánám á Íslandi er sú að námið er komið á háskólastig í Evrópu. Mikill skortur er á matartæknum og matarfræðingum á vinnumarkaðinum. Í ljósi þess að þjóðin glímur við ýmis heilsufarsvandamál sem tengjast m.a. breyttum neysluvenjum sem leiða til aukinnar tíðni offítu, sykursýki og ofnæmis, ekki hvað síst meðal yngra fólks, er sá faghópur sem matartæknar eru eftirtektarverðari en hér áður. Sérþekking þeirra á hollustu og næringargildi matvæla kemur sér t.d. mjög vel í eldhús-

um leikskóla og grunnskóla og hefur skapað ný tækifæri fyrir matartækna.

Fullorðinsfræðsla – ungir umsækjendur

Nám matartækna hófst árið 1981 við matvælasvið Fjölbrautaskólans í Breiðholti, en fluttist í nýjan Hótél- og matvælaskeólans í Menntaskólanum í Kópavogi haustið 1997. Námið hefur gengið í gegnum ýmsar breytingar á tímabilinu. Síðastliðin ár hefur aðeins verið boðið upp á matartæknánám í formi fullorðinsfræðslu. Það er styttra nám, samhlíða starfi, þar sem búið er að meta reynslu sem hluta af náminu. Þetta er nýjung í námsframboði og er um brautryðjanda-starf að ræða. Hugmyndafræðin og aðferðirnar eru í mótun og endurskoðun og mikilvægt er að allir hagsmunaaðilar komi að þegar um slíkar breytingar á námsfyrirkomulagi eiga sér stað. Það er ljóst að fullorðinsfræðsla í matartækni er

komin til að vera. Því er mikilvægt að meta hæfni og færni þeirra einstaklinga sem fara í fullorðinsfræðslu í matartækni. Þannig er hægt að tryggja gæði námsins og veita einstaklingum réttláta og réttmæta menntun. Því miður hefur ekki verið boðið upp á dagsskólanám í matartækni. Það er sannarlega von fundarmanna að góð kynning verði á því námi og það markaðsett þannig að það laði til sín ungt fólk, því starfsvettvangurinn liggur víða og störfín eru afar áhuga-verð. Hvort tveggja ætti að geta þrífist hér. Má nefna að góð reynsla er af slíku fyrirkomulagi í Danmörku. Nýja námskráin býður sérstaklega upp á þrepaskipt nám og flæði milli námsgreina. Slíkt fyrirkomulag býður upp á marga möguleika.

Framhaldsmenntun matartækna er brýn

Markmiðið með að hittast er að vekja og skapa umræðu um menntun og framhaldsmenntun matartækna og leggja þar með drög að framtíðarsýn þeirra. Enda koma þarna saman fulltrúar ólíkra hópa þeirra sem hugsanlega geta haft áhrif.

Fundarmenn tóku til máls og voru ýmis mál reifuð. Kom berlega í ljós að fundarmenn vilja að fagmenn í atvinnulífnum komi meira að því hvernig námskráin er mótuð en hingað til hefur aðkoma þeirra sem eru starfandi í greininni verið með minnsta móti og er vilji til að gera þar bragarbót. Með samvinnu atvinnulífs og skóla er hægt að móta námið í takt við þarfir atvinnulífsins. Markviss

kynning samhliða hinum matvælagreinum hefur verið minna áberandi síðustu misseri og voru fundargestir flestir sammála því að þar þyrfti að bæta úr. Framhaldsnám fyrir matartækna er mál mála, það var ljóst á þessum fundi. Ýmsar hugmyndir komu fram í því efni og var meðal annars fjallað um diplománám og hugsanlegar viðræður við Fjöltækniskólann, Háskólann í Reykjavík og, eða samstarf við erlenda háskóla. Undanfarnir sex ár hafa fimm næringarrekstrarfræðingar (kostekonómer) útskrifast frá háskólanum í Gautarborg og Umeå en hægt er að ljúka bæði BS og MS-gráðu í greininni. Þetta nám er líka í boði í Danmörku og kallast proffesionbachelor í næringu og heilbrigði (proffesionbachelor í ernæring og sundhet). Þar sérhæfa einstaklingar sig innan greinarinnar, sumir með áherslu á rekstur stórelldhúsa, næringarráðgjöf eða kennslu og geta þá lokið BS eða MS gráðu í viðkomandi grein. Með þessa umræðu um framhaldsnám í huga er mikilvægt að gæði matartæknánámsins haldist og að allir sem ljúka löggiltu matartæknaprófi hafi sömu undirstöðuna til að takast á við framhaldsnám, kjósi þeir svo.

Mikilvægi starfsþjálfunar

Fundarmenn töluðu um mikilvægi starfsþjálfunar og verklegar þjálfunar innan skólans. Starfsþjálfun þarf að eiga sér stað á vinnustaðnum, en það þarf að vanda til verks og sjá til þess að nemend-

ur fái viðeigandi þjálfun sem styrkir þá í faginu. Námsferillbók á vinnustað er ein leið til að bæta gæði vinnustaðanáms. Þar gefst bæði tilsjónarmanni og nema tækifæri til að áhrif á gæði og framvindu vinnustaðanámsins. Móttökustaðir þurfa bæði tíma, mannskap og fjármagn til að taka við nemendum í starfsþjálfun og þarf að undirbúa þann grunn að kostgæfni í samvinnu við hagsmunaaðila.

Helstu niðurstöður

Helstu niðurstöður fundarins eru því eftirandi: Það er þörf fyrir vel menntaða matartækna og aðkallandi er að finna leið fyrir matartækna til að bæta við fyrir framhaldsmenntun á sviðinu. Starfsþjálfun er órjúfanlegur þáttur í starfsnámi matartækna og brýn þörf er á markvissri kynningu á starfsstéttinni.

Að lokum

Höfundur telur að hér sé verið að stíga ákveðin skref í átt að skýrari fagvitund í starfsstétt sem hefur haft það á sínu sérsviði að elda mat samkvæmt ráðleggingum Lýðheilsustöðvar, ásamt því að geta eldað fæði fyrir einstaklinga sem geta ekki neytt almennrar fæðu. Með öflugu starfi matartækna og matarfræðinga, í samstarfi við ólíka hagsmunaaðila, verður hægt að vinna að öflugri uppbyggingu í stórelldhúsum sjúkrastofnana, á hjúkrunarheimilum og í skólum.

*Góðar stundir,
Helen Williamsdóttir Gray*





Bara glæsilegt...

Matur 2006 – Glæsileg matvælahátíð

Á sýningunni Matur 2006 sem haldin var dagana 30. mars til 2. apríl voru fagsýningar og keppnir á vegum MATVÍS-félaga í öndvegi eins og svo oft áður.

Fjölbreytni í keppnum var sem aldrei fyrr og augljóslega mikill metnaður lagður í allt sem þarna fór fram. Í bland við hefðbundnar sýningar og keppnir mátti sjá ýmislegt nýtt og má e.t.v. helst nefna Álfukeppnina í matreiðslu og svo keppnina um Matreiðslumann Norðurlanda og Framreiðslu- og Matreiðslunema Norðurlanda.

Hér á síðunni og næstu síðum eru myndir af helstu atburðum á sýningunni sem tengjast MATVÍS.

Myndir Jón Svavarsson og Þorsteinn Gunnarsson



*Hafliði Ragnarsson
sýnir listir sínar.*



Glæsilegt kjötborð...

Baldur Sæmundsson veit hvað klukkan slær.



Glatt á hjalla á GALA DINNER á Hótel Sögu.



Fyrirverandi forseti KM Gissur Guðmundsson og núverandi forseti.



Frá norrænu nemakeppninni...



Ostrukeppni, sigurvegari Bjarki Hilmarsson.



Bestur í Old Golden Boys, Brynjar Eymundsson.



Kennarar og nemendur frá Hótel- og matvælskólanum kynna skólann.



Matartæknar ungur nemur...



Boxhringurinn, sem var vettvangur uppvaskskeppninnar.



Matartæknar kenndu krökkunum að elda.



Bakarar baka af miklum eldmóð.



Bako-Ísberg var með flottann bás.



Eyfirska torgið dró margan manninn að.



Keppendur í norrænu nemakeppninni.



Kjötskurðar-meistarinn að störfum.



Jói Núma stjórnar landsfrægu uppboði á keppnisvörum.



Frá setningu málfings um íslenskt eldhús.

Matreiðslunemar ársins,
Gunnlaugur P. Frímansson og
Gústaf A. Gunnlaugsson



Nemakeppni FÍK, Ólafur B. Loftsson



Matreiðslumaður ársins,
Steinn Ó. Sigurðsson,
Sjávarkjallaranum



Framreiðslunemar ársins,
Tinna Brekkan og
Gunnar T. Hannesson



Kjötmeistari Íslands,
Helgi Jóhannsson



Sigurvegari í Íslenskt
eldhús, Ægir Friðriksson,
ásamt forseta Íslands og
þáverandi forseta KM
Gissuri Guðmundssyni.



Keppni í kjörskurði
Friðrið P. Erlingsson

Keppandi Ástralíu
tekur við verðlaunum
fyrir sigur í Álfukeppni.



Norðurlandameistarinn í matreiðslu,
Erling Sundal, ásamt aðstoðarmanni.



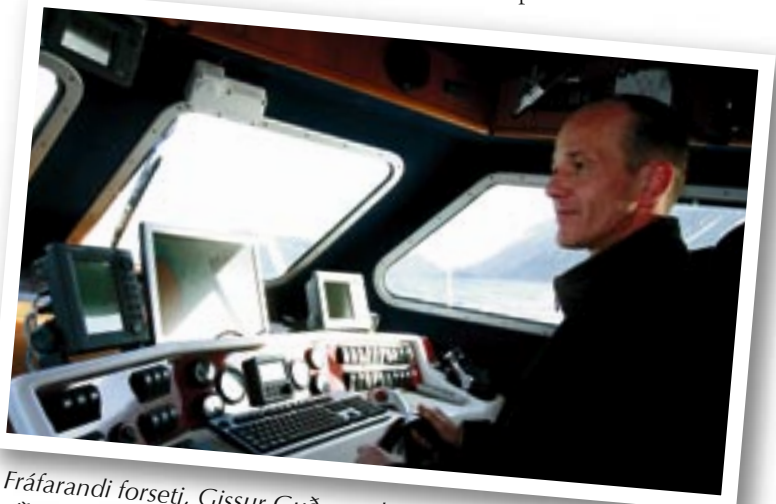
Aðalfundur og árshátíð Klúbbs Matreiðslumeistara

Aðalfundur og árshátíð KM var þessu sinni haldinn á Ísafirði, höfuðstað Vestfjarða. Það voru um fimmtíu félagar, makar og gestir sem tóku þátt í þessari ferð sem þótti takast frábærlega en hún hófst snemma laugardagsmorguninn 29. apríl með mætingu á Flugfélagi Íslands, því fljúga átti snemma um morguninn. En svo brá við að ófært var til Ísafjarðar vegna veðurs. Það voru kuldaskil að ganga austur yfir landið en þau lágu langsum, frá norðri til suðurs yfir vesturhluta landsins. Ljóst þótti mér að veðrið myndi lagast fljótlega upp úr hádegi og gekk það eftir því flogið var klukkan liðlega tvö eftir hádegið.

Eftir komuna til Ísafjarðar var móttaka á flugvelli þar sem veitingamenn hjá SKG á Hótel Ísafirði voru með Sýslumannskonfekt og öl. Því næst var farið á hótelið og allir skráðu sig inn og gerðu sig ferðbúna í skoðunarferð til Flateyrar. Er þangað komið voru mannvirkin sem reist hafa verið til varnar snjóflóðum skoduð og gengið að útsýnispalli sem þar er undir leiðsögn Ólafs Halldórssonar

sem skemmti ferðalöngum með skemmtilegum tilvitnunum og gamansögum. Var ferðinni haldið áfram og ekið um bæinn og komið við hjá Sparisjóðsstjóranum sem hjálpaði til með smá berjasafa sem konunum í ferðinni þótti ekki af lakara taginu. Ferðinni var síðan heitið til baka inn á Ísafjörð, og að sjálfsögðu var ekið á ný um Vestfjarðagöngin, en þegar hópferðabíllinn var kominn áleiðis inn göngin var ekið fram á lög-reglu sem stöðvaði ferð hópferðabílsins. Töldu menn að slys eða óhapp hefði átt sér stað í göngunum. Þegar betur var að

gáð þá voru veitingamenn frá SKG þarna enn með uppákomu og ljúffengar veitingar, og voru saltfiskur og rækjur þar í aðalhlutverki. Að þessari áningu lokinni var haldið af stað og ekið til Ísafjarðar og farið í siglingu frá Ísafirði til Vigurs með Sjóferðum í leiðsögn Kiddýar. Vigur er eyja inni Ísafjarðardjúpi og er búið þar allt árið. Í eyjunni er eitt af stærri æðarvarpslöndum og er þar mikið fuglalíf á sumrin auk þess sem oft er tekið á



Fráfarandi forseti, Gissur Guðmundsson, stýrir fleyginu í síðasta sinn.

móti ferðamönnum sem vilja skoða eyjuna. Þar er meðal annars eina og sennilega elsta vindmylla á landinu, að ótöldum vindrafstöðvum sem víða eru að spretta upp á landinu. Heimsókninni í Vigur lauk með kvöldverði sem var ljúffeng gúllassúpa og rjómahallþóra í eftirrétt, síðan var siglt til baka á Ísafjörð og gengið til hvílu.

Aðalfundur KM hófst tímanlega um morguninn með venjulegum aðalfundarstörfum og skýrslu forseta sem var að ljúka sínum farsæla starfstíma sem forseti KM. Gat hann í skýrslu sinni frábærs árangurs matreiðslumanna í keppnum erlendis sem hérlendis. Einnig gat hann þess að hann myndi verða áfram starfandi sem forseti Norðurland-ásamtakanna og gefa kost á sér til kjörs forseta alheimssamtakanna WACS, árið 2008, en þá verður næsta alheimsspjng haldið í Dubai, Sameinuðu furstaríkjunum.

Aðalfundarstörfin gengu vel fyrir sig og voru góðar og málefnalegar umræður um verkefni og fjármál klúbbsins, kjör stjórnarmanna og önnur mál sem á dagskrá voru.

Í hádegisverðarhléinu var félögum og mökum boðið til hádegisverðar hjá Birgi

Jónssyni á Heilbrigðisstofnun Vestfjarða. Hélt Birgir skemmtilegan fyrirlestur um reksturinn þar með gamansömu ívafi, en boðið var upp á saltfisk með kartöflum, rófum, vestfirskum hnoðmör, rúgbrauði og síðast en ekki síst skötustöppu og hákarl. Var þetta hin ljúffengasta íslenska máltíð og í eftirrétt var boðið uppá hrisgrjónabúðing með rúsinum vættum í sherry og jarðaberjamauki.



Nýsleginn forseti Bjarki Hilmarsson

Árshátíð KM hófst með móttöku í Sjóminjasafninu þar sem bæjarstjórinn bauð gesti velkomna. Var safnið skoðað því flest-

ir höfðu aldrei séð það og nokkrir voru að koma í fyrsta sinn til Ísafjarðar. Síðan var kvöldverður á Hótel Ísafirði, þar sem Ragnar Ómarsson matreiðslumeistari var yfirkokkur, en matsæðillinn var fjögurra rétta hátíðarmatsæðill með kálfasteik í aðalrétt. Stöllumnar Elín Helgadóttir og Hafdís Ólafsdóttir voru sæmdar heiðurs orðunni Gordon Blue, sem veitt er þeim er lagt hafa mikið fram til málefna klúbbsins og félaga þess. Bjarki Hilmarsson tók við nýrri forseta orðu af Gissuri Guðmundssyni, sem hann fékk afhenta af orðunefnd fyrir um morguninn á aðalfundinum, en orða þessi var fyrst tekin í notkun á þeim fundi. Eftir velheppnaða árshátíð með miklum dansi fram á nótt, var farið seint að sofa og heimfaradagurinn framundan.

Áður en haldið var heim til höfuðstaðarins, var farin skoðunarferð til Bolungarvíkur þar sem rækjuverksmiðjan í Bakkavík var skoðuð og náttúrugripasafnið þar í bæ. Leiðsögumaður í þeirri ferð var Hildur Halldórsdóttir sem sagði ferðalöngum frá því sem fyrir augu bar. Síðdegis var komið að kveðju stund og Ísfríðingar kvaddir með kossu, handaböndum og innilegum vinskáp sem er það verðmætasta sem ferðalangarnir höfðu með sér heim.

Jón Svavarsson Ísafirði.

Áfram Kjötíðnaðarmenn

Eftir frábæra helgi settist ég niður og setti á blað nokkur orð um frammistöðuna hjá kjötíðnaðarmönnum. Meistarafélag Kjötíðnaðarmanna var með sína keppni og stóð hún yfir frá fimmtudegi til sunnudags og tókst með miklum ágætum, margar vörur fengu ágætis dóma, en ekki var mikið um gullverðlaunavörur ólíkt því sem verið hefur.

Á laugardeginum fóru fram keppnir hjá Félagi Íslenskra Kjötíðnaðarmanna.

Nemakeppnin um morguninn tókst mjög vel í alla staði og var gaman að fylgjast með hvað nemarnir komu vel undirbúnir og skipulagðir til keppni. Sveinarnir kepptu svo sín á milli eftir hádegi og voru menn misskipulagðir en allir kláruðu að lokum.

Á sunnudeginum voru við að gera tilraun með að hafa starfsdag og kynntum störf okkar með ýmsum hætti. Það voru úrbeinuð lambalæri og skotin í net. Svínaskrokkur úrbeinaður og gerðar úr honum ýmsar steikur og annað sem gladdi augað og kittlaði bragðlaukana, lagað var pylsufars, því spautað í garnir, snúid uppá og gerðar hæfilega langar pylsur, þræddar á prik og þær loks soðnar og gefið að smakka þegar þær voru tilbúnar. Allt vakti þetta eftirtekt og var mikið skoðað og spjall að meðan við vorum þarna að störfum.

Í lok dagsins var haldið uppboð á öllum þeim vörum sem höfðu verið framleiddar bæði á laugardeginum og sunnudeginum. Einnig kom Meistarafélag Kjötíðnaðarmanna að og lagði hluta af sínum keppnisvörum í uppboðið. Var

mikill handgangur í öskjunni við uppboðsstörf og stjórnáði Jóhannes Geir Númason því af miklum myndarskap. Söfnuðust 152.000 krónur sem voru afhentar Styrktarfélagi krabbameinssjúkra barna nokkrum dögum síðar.

Að lokinni sýningunni vill stjórn FÍK þakka öllum þeim fjölmörgu sem komu að undirbúningi og framkvæmdum við sýninguna fyrir þeirra framlag til að gera störf kjötíðnaðarmanna sýnileg og sanna að við getum allt þegar viljinn er fyrir hendi. Þó viljum við sérstaklega þakka Jóhanni G Númasyni fyrir hans framlag við að halda utan um þetta allt og stýra okkur styrkri hendi.

Með félags kveðju
Jón Karl Jónsson

Formaður Félags Íslenskra Kjötíðnaðarmanna



Barþjónar á Galakvöldi



Það er árlegur viðburður hjá Klúbbi Matreiðslumeistara að halda galakvöld eða hátíðarkvöldverð þar sem velunnarar og styrktaraðilar njóta ellefurétta kvöldverðar á þann fínasta og hátíðlegasta máta sem völ er á. Þessum hátíðarkvöldverði var gerð ágæt skil á dögum en það þarf meira til, því ekki er hægt að halda slíkt glæsikvöld án góðrar þjónustu. Á undanförunum árum hafa ýmsir þjónar lagt fram í sjálfbodavinnu framlag til kvöldsins og eru þeim öllum færðar sér-takar þakkir fyrir það sem framkvæmt

var hverju sinni með glæsibrag, jafnvel margir þeirra hafa lagt til vinnu oftast en einu sinni. En á þessu sinni varð samkomulag með Barþjóna klúbbi Íslands og KM, en það samstarf gaf frábæ-



ra raun því þar var af KM létt mikið verk en mikill undirbúningur er við uppröðun borða, frágang skreytinga og að leggja á borð sem hæfir fínum hátíðar-

kvöldverði. Það segir í máltæki að margar hendur vinna létt verk og það sannaðist þarna því þjónar og kokkar komu saman á föstudeginum fyrir laugardagskvöldið góða og gerðu allt klárt. Það þurfti ekki bara að raða saman borðum og setja dúka, það þurfti að brjóta um einar tvöhundruð tau servíettur, raða áhöldum rétt saman, tilheyrandi glös og að síðustu skreytingar sem settar voru á síðastar þar sem um var að ræða lífandi blóm. Þá er ótalið skipulag við framreiðsluna sjálfa en það er





eiga mikla þökk fyrir framlag þeirra fyrir einu best heppnaða hátíðakvöldi sem KM hefur haldið hingað til að öðrum ólöstudum. Samstarf að þessu tagi sínir augljóslega að samstarf tengdra greina hefur mikið að segja.

Myndir Jón Svavarsson og Þorsteinn Gunnarsson



vinna sem ekki má vanmeta og er veitingastjórnun vandasant verk, þannig að sem flestir fái matinn sinn jafnt og hratt og hann sé ekki orðin kaldur þegar um heita rétti er að ræða. Barþjónaklúbbur Íslands og félagar hans mega



Meðlagsgreiðendur

Meðlagsgreiðendur, vinsamlegast gerið skil hið fyrsta og forðist vexti og kostnað.

INNHEIMTUSTOFNUN SVEITARFÉLAGA
 Lágmúla 9 • 108 Reykjavík • Kt. 530372-0229 • www.medlag.is
 Banki 0111-26-504700 • Sími 590 7100 • Fax 560 7101

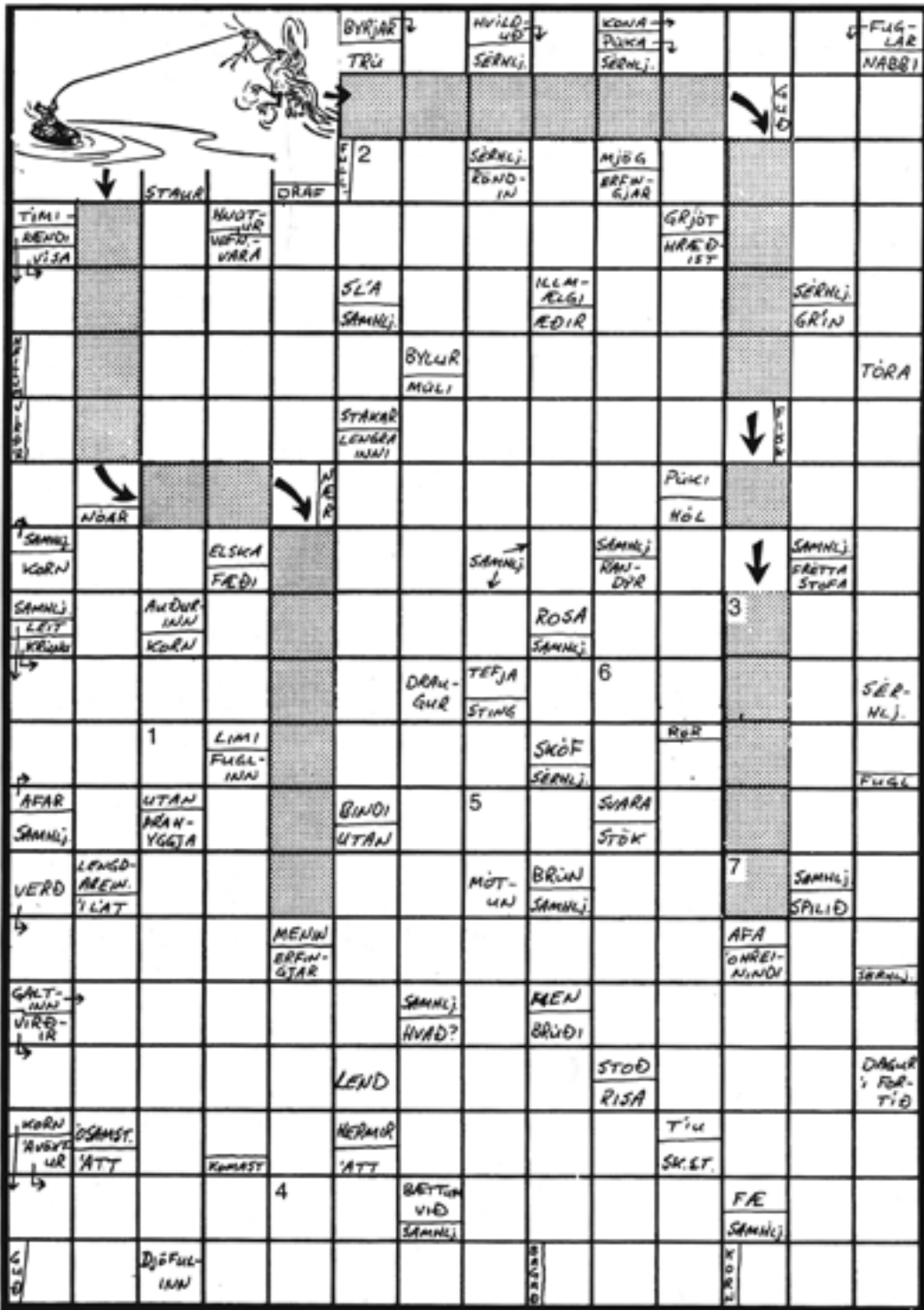
Vöruskráin 2006 komin út

Garri

Vöruskrá 2006

Garri ehf. | Lynghálslí 2
 110 Reykjavík | Sími: 5 700 300
 Fax: 5 700 301 | www.garri.is

Gerðu þér mat úr Garra



Lausn á krossgátu síðasta tölublaðs

Lausnarorð
"Strákapor"

Vinningshafi:
Samúel Guðmundsson
Útskálum 7
850 Hellu

Lausnarorð:

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

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 26. júní n.k.

Lausnarorð: _____

Nafn: _____

Heimili: _____

Kennitala: _____

Matvæla-, veitinga- og ferðapjónustugreinar

Viltu fara í starfsþjálfun í Evrópu – árið 2006?

Nemendum í iðn- og starfsnámi býðst tækifæri til að sækja um Leonardo da Vinci-styrk til að fara í starfsþjálfun erlendis.

Skilyrði fyrir styrkveitingu er að þjálfunin tengist á einhvern hátt náminu og sé helst metin sem hluti af verklegri þjálfun.

Dvalartími er frá þremur vikum og upp í þrjá mánuði. Styrkurinn skiptist í ferðakostað og upphald. Mótframlag getur komið frá nemendum sjálfum og í einhverjum tilfellum frá samstarfsaðila, en oft þá í formi húsnæðis eða hluta fæðis.

Fræðsluráð hótél- og matvælagreina og Mennt geta komið nemendum í samband við tengla erlendis. Nemendur sækja um á íslensku, ensku eða tungumáli vinnulandsins beint til Fræðsluráðs hótél- og matvælagreina eða til Menntar.

Styrkþegar hljóta *Europass starfsmennta-vegabréfið* sem er eina viðurkenning sinnar tegundar í Evrópu og tilraun til að auðvelda fólki að rata milli hinna ólíku starfsmenntakerfa aðildarlanda verkefnisins.

Þeir sem hafa áhuga á að sækja um er bent á að snúa sér til Fræðsluráðs hótél- og matvælagreina. Einnig er hægt að hafa samband við skrifstofu Menntar. Iðnmeistaraneinar eru einnig hvattir til að sækja um.

Helen í síma: 590 6423

Hallveigarstígur 1, 101 Reykjavík
hwg@idan.is

Aðalheiður í síma: 599 1440

Grensásvegi 16a, 18 Reykjavík
alla@mennt.is



Education and Culture

Leonardo da Vinci

Girnilegar Kökur



Eplakaka Grand 2.200gr.



Aprikósukaka 1.900gr.



Skógarberjakaka 1.600gr.



Normandi Eplakaka 1.800gr.



Profiterolekaka 1.900gr.

Veitingahús, Mötuneyti, Veislusalir...

Mikið úrval af ómótstæðilegum eftirréttum og tertum
Kynntu þér málið á heimasíðu okkar eða
hafðu samband við söludeild.



Sími 575-0200 • Melabraut 19 • Hafnarfirði • www.danco.is



Stjórn Matvís

Formaður Níels Sigurður Olgeirsson
Varaform. Þorsteinn Ómar Gunnarsson
Ritari Sigurður Magnússon
Geir Bjarnþórsson
Jón Karl Jónsson
Puríður Helga Guðbrandsdóttir
Hrafnhildur Steindórsdóttir

Fagsvið MATVÍS 2006-2007

Bakarasvið

Formaður Theodór Bender
Geir Bjarnþórsson
Þorvaldur Jónsson

Matreiðslusvið

Formaður Sigurður Magnússon
Hallgrímur Sigurðsson
Sverrir Þ. Halldórsson

Framreiðslusvið

Formaður Hrafnhildur Steindórsdóttir
Gígja Magnúsdóttir
Ólafur Örn Ólafsson

Matartæknavið

Formaður Puríður H. Guðbrandsdóttir
Puríður Magnúsdóttir
Hjördís Guðmundsdóttir

Kjötiðnaðarsvið

Formaður Jón Karl Jónsson
Jóhannes Geir Númason
Erlendur Kristinsson

Vaskasti uppvaskarinn

Sú nýbreytni var á MATUR 2006 að keppt var um titilinn *vaskasti uppvaskarinn*. Keppni þessi kemur frá Svíþjóð en þeir hafa haft keppni í þessu þrisvar sinnum. Diskteknik er fyrirtækið sem stendur á bak við þessa keppni og hér á Íslandi eru það John Lindsay, Efling og Amaro sem stóðu að keppninni á MATUR 2006. Keppendur gátu ekki skráð sig til leiks nema í gegnum fyrirtækið sem viðkomandi vinnur hjá. Keppnin skiptist í tvær lotur. Fyrri lotan var tímamæling; keppandi fékk grind með átta bökkum sem á voru matar- og súpudiskur, bolli og undirskál, hnífapör, rauðvínsglas og glerflaska. Í seinni lotunni var vagn með fullt af óhreinum matar- og súpudiskum sem á var hafragrautur, spínat og fita sem búið var að liggja á síðan daginn áður. Hnífapör og rauðvínsglös voru líka á vagninum og nú var komið að hinu raunverulega uppvaski. Nú reyndi á hraða, vandvirkni og skipulagningu. 15 keppendur skráðu sig til keppni en 14 luku henni. Þetta var hörð og ströng keppni sem lauk með því að Erna A. Karlsdóttir bar sigur úr þítum en valið var jafnframt í 5 manna landslið sem fór utan í Norðurlandakeppni í



Stokkhólmi 25. apríl.

Eftir sýninguna tóku við æfingabúðir fyrir Norðurlandakeppnina en ekki voru nema 3 vikur í Svíþjóðarferðina og páskaar á næstu leyti. Æfingarnar gengu vel og þegar haldið var utan 22. apríl var hópurinn orðinn samheldinn. Landsliðið átti tveggja daga frí í Stokkhólmi og var það kærkomið eftir strangar æfingar heima. Í Svíþjóð var sól og blíða alla dagana, meðan á dvöl okkar stóð. Við dvöldum í gömlu fangelsi í Langholmen og því var kjörið að fá landsliðið til að hafa viðeigandi höfuðföt. Þegar keppnisdagur rann upp var komin mikil spennan í hópinn.

Keppnin var hörð og spennandi og eftir fyrstu lotu vorum við í 3. sæti. Í seinni lotunni í sjálfu uppvaskinu var mikill hasar og læti, diskar brotnuðu og hnífapör féllu í gólfid. Það verður að segjast að það voru misgóð vinnubrögð hjá liðunum. Íslenska landsliðið er að mínu mati næst besta uppvöskunarlið á Norðurlöndunum, á eftir Svíum. Fagleg og skipulögð vinnubrögð voru í hávegum höfð en mismikið fór fyrir þeim hjá hinum frændum okkar. Úrslitin eftir þessa skemmtilegu keppni voru svohljóðandi:

1. sæti FINNLAND.
2. sæti. SVÍÞJÓÐ
3. sæti DANMÖRK
4. sæti ÍSLAND
5. sæti NOREGUR

Eins og ég sagði að ofan er ég rosalega stolt af þeim sem skipa landsliðið, yfir þeirra framkomu og frammistöðu í Stokkhólmi og vil ég nota tækifærið til að þakka þeim öllum fyrir frábær kynni og æðislega ferð.

*Kveðja,
Puríður Helga, liðstjóri landsliðsins*

Góðar leiðir ...



Það borgar sig að skoða þær nánar

Ávöxtun í séreignarsparnaði frá 1. apríl til 31. desember 2005

	Nafnávöxtun á ársgrundvelli	Raunávöxtun á ársgrundvelli
Leið 1: Verðtryggður innlánsreikningur	8,8%	4,5%
Leið 2: Skuldabréf	9,6%	5,3%
Leið 3: Hlutabréf og skuldabréf	15,9%	11,3%
Leið 4: Hlutabréf og samsettir fjárfestingarkostir	30,7%	25,5%

Frá 1. apríl 2005 hefur Lífiðn boðið fjórar meginleiðir í séreignar-
sparnaði. Hver og einn velur þá sparnaðarleið sem hentar en hægt er
að velja fleiri en eina leið og byggja þannig upp eigið verðbréfasafn.

Upplýsingar um séreignarsparnað Lífiðnar má finna
á vef sjóðsins www.lifidn.is

Leið 1

Verðtryggður innlánsreikningur
með vöxtum

Leið 2

Verðtryggð skuldabréf

Leið 3

Hlutabréf
og verðtryggð skuldabréf

Leið 4

Hlutabréf og samsettir
fjárfestingarkostir



LÍFEYRISJÓÐURINN

Lífiðn

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



Réttmeti

Ný kynslóð örbylgjurétta fyrir fólk sem hugsar um hollustuna. Réttirnir eru úr fersku hráefni og eldast við gufu. Þannig halda þeir upprunalegu næringargildi að langmestu leyti.

Prófaðu Réttmeti!

Rétt samsett máltíð sem er bæði holl og góð.

- enginn viðbættur sykur
- engin viðbætt fita
- salt í lágmarki

