



1. tbl. 12. árg 2007

FRÉTTABRÉF



Croustidor djúpsteikingarolían



Djúpsteiking

Oliur og feiti sem notaðar eru í djúpsteikingu hafa síðan mismunandi áhrif á hjarta- og æðakerfið. Þannig hafa sumar tegundir af djúpsteikingarfeiti mjög neikvæð áhrif, á meðan aðrar tegundir geta haft æskileg áhrif. Vísindarannsóknir hafa sýnt fram á hvaða fitusýrusamsetning er mannlíkamanum hentugust með tilliti til kólesteról búskap líkamanns og áhrifa á hjarta og æðakerfið.

Croustidor djúpsteikingarolían er sérstaklega samansett olía til að nota við djúpsteikingu.

Olían samanstendur af Sólblómaolíu 60% og 40% Oleisololíu. Sólblómaolían er mjög rík af fjölmöttuðum fitusýrum og lág í mettuðum fitusýrum. Oleisololían er hinsvegar mjög rík af einómöttuðum fitusýrum og lág í mettuðum fitusýrum, hún er jafnframt mjög rík af af E vítamíni, en E vítamín vinnur gegn oxun olíunnar. Jafnframt er Oleisololían mjög rík af oleisýru sem gerir olíuna mjög hitaþolna. Í Croustidor olíuna er síðan sett efnið DMPS (E900) en það efni kemur í veg fyrir að olían freyði. Ef olían freyðir ekki þá kemst ekki súrefni í olíuna sem tryggir minni oxun og þar af leiðandi lengri endingartíma. Croustidor olían þolir mikinn hita og hefur æskileg hlutföll milli mettaðra, einómattaðra og fjöl-ómattaðra fitusýra. Þolir allt að 15 upp-hitanir við kjörhita 180°C.

Croustidor djúpsteikingarolían er afrakstur átta ára þróunarvinnu á rannsóknarstofum Lesieur, hér er í raun um að ræða djúpsteikingarabrigðið af ISIO4 matarolíunni sem margir næringarfræðingar mæla með. Lesieur fyrirtækið er franskt og einn af fremstu matarolíuframleiðendum í heiminum í dag.

Umsögn næringarfræðings.

„Í þeim tilvikum þegar djúpsteikja á mat þá mæli ég með notkun Croustidor olíunnar frá Lesieur í stað hefðbundinna tegunda. Olían hefur æskilega fitusýrusamsetningu, hlutfall fjölómattaðra fitusýra er 45%, hlutfall einómattaðra fitusýra er 45% og hlutfall mettaðra fitusýra er 10%. Þetta er hlutfall sem vísindarannsóknir hafa sýnt fram á að er mannlíkamanum „hagstæðara“ með tilliti til kólesterólbúskapar líkamans en ef um „hefðbundnar“ djúpsteikingarolíur er að ræða. Jafnframt er Croustidor olían mjög E-vítamínrík þar sem hún er aðallega gerð úr sólblómaolíu. Það er kostur þar sem E-vítamín er mikilvægur hlekkur í varnarkerfi líkamans auk þess að verja fitusýrurnar í olíunni sjálfri gegn skaðlegum áhrifum af völdum súrefnis. Enn einn kostur Croustidor olíunnar er sá að hún er hitaþolin en það kemur í veg fyrir að hún brotni niður og myndi reyk og vonda lykt þegar hún er hituð. Croustidor olíuna má einnig nota við venjulega pönnusteikingu.“

Fríða Rún Þórðardóttir

Hitapól:

Kjörhiti:	Upphitanir/þol:
180°C	15

Sölueiningar:

Vnr: 60950,	25 ltr,	4 x 5 ltr,	brúsi
Vnr: 60955,	5 ltr,	1 x 25 ltr,	fata

Næringargildi/100 g:

Orka:	3700 kJ/900 kkal
Prótein:	0 g
Kolvetni:	0 g
Fita:	100%, þar af:
Mettaðar fitusýrur	10 g
Einómattaðar fitusýrur	45 g
Fjölómattaðar fitusýrur	45 g
omega 6-sýra	43,1 g
omega 3-sýra	1,9 g
E-vítamín:	80 mg
D-vítamín:	5 µg
Kólesteról:	0 g

* Eins og í öllum jurtaolium.



Pöntunarsími. 568 7888 • Fax. 568 7889
Tölvupóstur soludeild@ekran.is

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:

Hæninir
sími 55 88 100
utgafa@utgafa.is

Umbrot og prentvinnsla:

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

Forsíðumynd:

Ljósmyndari: Jón Svavarsson
Myndin er af Friðgeir Eiríkssyni

www.matvis.is

Lækkun matarverðs 1. mars

Það verður fróðlegt að sjá hvernig til tekst með boðaða lækkun á matarverði í mars. Ríkisstjórnin gaf fyrirheit um u.þ.b. 16% lækkun, sem myndi gera matarverð sambærilegt og á hinum Norðurlöndunum.

Tollar lækka í mars 2007 um 40% á innfluttum matvörum og heimilt verður að flytja inn meira en verið hefur.

Óhjákvæmilega fer maður að velta fyrir sér af hverju allt sé miklu dýrara hér en annarstaðar. Það væri fróðlegt að fara yfir kostnaðarliði á matvælum. Hvað fær bóndinn stóran hlut af endanlegu verði? Hvað fær vinnslan, mjólkurbúíð eða milliliðirnir? Hvað fer í að halda bændasamfélaginu saman? Hvað fer mikið opinbert fé í hagsmunavörsluna? Hvað kostar okkur að selja nokkur lömb til Bandaríkjanna?

Tollakvótar eru á innfluttum matvælum og virka þannig að þeir sem hafa áhuga á að flytja inn matvæli taka þátt í uppboði á tollakvóta. Sá sem er tilbúinn að borga hæstu tollana fær innflutningsleyfið.

Forstjóri Haga vill að allir tollar af kjúklingum og svínakjöti verði felldir niður. Þessi sömu aðilar buðu hæst í tollkvótann á innfluttum kjúklingum árið 2006 og hækkuðu hann frá árinu 2005 úr 398 kr. pr. kg í kr. 719 pr. kg, sem er tæplega 100% hækkun.

Það þarf að lækka matarverð hér á landi og það má ekkert vera í veginum, en ef við flytjum inn frosna kjúklinga og vinnum markvisst að því að leggja niður þennan iðnað hér á landi þá er ljóst að við munum ekki kaupa ferska kjúklinga í framtíðinni. Ég er viss um að landinn vill frekar borga örlítið meira fyrir kjúklinga sem eru ræktaðir hér á landi í stað þess að hafa bara frosna, sem hann hugsanlega veit ekki hvaðan koma, enda eru rekjanleiki og merkingar á matvöru ekki skylda hér á landi.

Gerum íslenskan iðnað samkeppnisfæran með því að lækka tolla og vörugjald af fódri og fódurvörum. Vinnum í því að settar verði reglur um merkingar á matvöru svo við vitum hvaðan fódrið sem dýrin forvinna fyrir okkur er upprunnið og lagað.

Það var þannig (og er kannski enn) að stóru matvöruverslanirnar áttu ekki kjötið sem þar var selt, það voru kjötiðnaðarfyrirtæki sem áttu allt kjötið. Það var mikil rýrnun hjá þeim og gjarnan heyrðist að búðarhnúpl væri megin orsakavaldurinn. Það er þó þannig að kjöt sem velkist í frystikistum verður fyrir hnjaski, svo að strikamerki skemmast og verða ólesanleg þegar þeim er rennt í gegnum lesarann. Þá var (og er kannski enn) varan yfirleitt slegin inn sem "ýmsar matvöru" og eigandinn, kjötiðnaðarfyrirtækið, tapar þeirri vöru. Svona hljómaði þetta frá þeim sem voru svekktir vegna þess að þeir höfðu ekki neitt upp úr viðskiptum við stóru keðjurnar.

Reynum að finna út hvað það er sem heldur verðinu svona háu hér á landi. eru það okurvextir á fjármagni? eru það óeðlilegar arðsemiskröfur verslana? eru það ofurtollar og vörugjöld sem ríkið leggur á? eru það milliliðirnir, vinnslan, innflutningsaðilarnir eða stjórnsýslubáknin?

Niels S. Olgeirsson

Efnisyfirlit

Lækkun matarverðs	3	Hátíðarkvöldverður	
Orlof, gjaldþrot og kennitölulflakk ...	4	Klúbbs matreiðslumeistara	16
Kaka ársins	6	World Pastry Cup	18
Aðalfundur og afmælishátíð	7	Bæti-, auka- og tæknileg hjálparefni í matvöru	20
Verðlaunahátíð		Traust staða STAFA-lífeyrissjóðs	22
Iðnaðarmannafélags Reykjavíkur	8	Verðlaunakrossgáta	24
Matreiðslumaður ársins	10	Nýtt námsframboð við	
Virðingarleysi við fagið	11	Menntaskólan í Kópavogi	25
Þverskorin ýsa	12	Afhending sveinsbréfa	26
Bocuse d'Or	14		

Orlof greitt út með launum

Allt launafólk á rétt á því að taka sér árlega launað orlof frá störfum í 24 til 29 daga. Það er kveðið á um meðferð þessa réttar í orlofslögum nr. 30/1987, sem og kjarasamningum.

Það hefur borið á því undanfarið að fyrirtæki hafi greitt starsmönnum sínum orlofið ásamt mánaðarlaunum. Þetta er að sjálfsgöðu gert til þess að láta launa-summunu líta betur út á launaseðli. Þetta er hinsvegar kolólöglegt og hefur verið dæmt um málið, launafólki í hag. Lögin um orlof eru tilkomin eftir mikla baráttu forystumanna verkalyðshreyfingarinnar fyrr á árum. Byrjað var smátt og alltaf hefur þurft að hafa mikið fyrir hverjum orlofsdegi og hverju prósentustigi sem náðst hefur. Það er sárt að sjá þessi lög brotin og MATVÍS lætur einskis ófreistað til að koma þessum málum í rétt horf.

Gjaldþrot og kennitölufلاك

Alltaf er töluvert um að fyrirtæki safni skuldum á eina kennitölu og skrái svo nýja kennitölu fyrir fyrirtækinu áður en allt fer í óefni. Þegar svo á að ganga á fyrirtækið til þess að fá skuldir greiddar er ekkert til á fyrri kennitölu og hún sett í árangurslaust fjárnám og þar af leiðandi í þrot. Þá kemur ríkisábyrgðarsjóður og borgar það sem honum ber og aðrir kröfuhafar sem ekki eru með ríkisábyrgð tapa sínum kröfum. Það vekur mikla furðu að löggjafinn hafi ekki náð að taka betur á þessu vandamáli og að svona gervi-aðilaskiptum eða viðskiptum skuli ekki vera rift. Sömu aðilar eiga fyrirtækið sem varð gjaldþrota og fyrirtækið sem yfirtók rekstur hins gamla. Til dæmis getur fyrirtæki verið rekið undir sama nafni í mörg ár, en haft 3-4 mismunandi kennitölur á þeim tíma. En alltaf eru sömu eigendur.

Jafnaðarlaun

Jafnaðarlaun eru ekki til í kjarasamningum. Að sjálfsgöðu er hægt að semja um jafnaðarlaun í persónubundnum ráðningarsamningum, en þá þarf að hafa í huga að ekki verði borgað undir lágmarksalaunum kjarasamnings með tilliti til vinnutíma. Þeir sem byrja að vinna kl. 04:00 skulu vera á næturvinnutaxta fram til kl. 07:00, en þá fyrst er heimilt að láta dagvinnu byrja.

Dæmi 1:	mánl.	dagv.	yfirv.	4-7	7- 12	173 tím	2.hv. l+s	208 tím
eftir 3 ár.	185.794	1.072	1.929	125.435	116.141	1.394	66.888	1.483
5 ár, meist.	209.456	1.208	2.175	141.410	130.933	1.571	75.407	1.672

Þeir sem eru flokksstjórar fá 15% hærri laun

Grænu tölurnar eru jafnaðarlaun miðað við vinnutíma frá kl. 04:00 til kl. 12:00, 8 tíma á vinnudegi, eða 173 tíma á mánuði. Rauðu tölurnar eru sami vinnutími auk 8 tíma vinnu annan hvern laugardag og sunnudag, þar sem tímafjöldinn er orðinn 208 tímar á mánuði. Þetta eru lágmarks tímalaun, þannig að ef unnið er umfram þetta eða ef helgidagar lenda inni í vinnuvikunni er farið að borga undir þeim taxta sem lágmarksjör kveða á um, sem er ólöglegt. Þetta á að sjálfsgöðu bara við ef jafnaðarlaun eru sambærileg tölunum í skyggðu reitunum.

Gourmet bar



*Gourmet bar Nóatúns
í Smáralind
byður upp á ótrúlega fjölbreytt
úrval af forréttum, smáréttum,
eftirréttum og öðrum gourmet vörum.*

*Komdu og skoðaðu glæsilegt
hlaðborð sem inniheldur meðal annars:*

*Ekta franska súkkulaðiköku,
tapas snittur, reyktá nautatungu,
ítalskt hágæða salami ásamt
mörgum öðrum spennandi réttum.*

NÓATÚN

SMÁRALIND



Kaka ársins.

Kaka ársins 2007

Landssamband bakameistara efndi nýlega til keppni um Köku ársins 2007. Keppnin var haldin í Hótel- og matvæskólanum í Kópavogi. Keppnin fer þannig fram að keppendur skila inn tilbúnum kökum sem dómarar meta, og velja síðan úr þá sem best þykir sameina þá kosti að vera bragðgóð, falleg og líkleg til að falla sem flestum í geð.

Dómarar í keppninni voru Margrét Friðriksdóttir, skólameistari Menntaskólans í Kópavogi, Anna Sigríður Ólafsdóttir, lektor í næringarfræði við Kennaraháskóla Íslands og Ingvar

Guðmundsson, matsveinn og innkaupastjóri Hótel- og matvæskólans.

Kaka ársins var fyrst valin árið 2001 með samkeppni sem haldin var meðal félagsmanna í Landssambandi bakara-

meistara og starfsmanna þeirra. Kaka ársins hefur verið valin árlega síðan og viðtökur almennings hafa verið geysilega góðar.

Fyrstu árin var mikil þátttaka bakara í keppninni en síðan dró úr henni og því var ákveðið að stjórn félagsins úthlutaði markaðshópi félagsins því verkefni að koma með hugmyndir að köku sem stjórnin valdi síðan úr. Sá háttur var hafður á síðastliðin tvö ár. Á félagsfundum í haust kom í ljós að félagsmönnum fannst mikill söknuður að keppninni og því var ákveðið að endurvekja hana í ár í upphaflegri mynd.

Ellefu kökur bárust til keppinnar í ár, hver annarri glæsilegri. Sigurkakan ber heitið Tonka súkkulaðidraumur og er samsett úr súkkulaðisvampbotni, súkkulaðimús með tonkabragði (krydd sem fer vel með súkkulaði), karamellumöndlum og súkkulaðikremi. Höfundur hennar er Henry Þór Reynisson sem starfar hjá Reyni bakara. Kakan verður til sölu í bakaríum félagsmanna LABAK um land allt frá og með næstu helgi, og út árið.



Henry Þór Reynisson ásamt Margréti Friðriksdóttur, skólameistara Menntaskólans í Kópavogi

Aðalfundur og afmælishátíð

Laugardaginn 14. apríl næstkomandi verður fyrsti aðalfundur MATVÍS haldinn. Í tengslum við fundinn verður haldin afmælishátíð vegna stórafmæla þriggja af þeim félögum sem að sameinuðust í MATVÍS. Félag framreiðslumanna og Félag matreiðslumanna hefðu orðið 80 ára á árinu og Félag íslenskra kjötiðnaðarmanna hefði orðið 60 ára. Þá má þess geta að á næsta ári hefði Bakararveinafélag Íslands orðið 100 ára og munum við að sjálfsögðu minnst þess á veglegan máta.

Aðalfundurinn verður haldinn á Hótel Nordica þann 14 apríl kl. 13.00 og eftir fundinn, eða kl. 18.00 býður MATVÍS félögum sínum með mökum í móttöku í tilefni afmæla félaganna þriggja sem að stóðu að stofnun MATVÍS. Þar verður ýmislegt til skemmtunar, tónlistarflutningur, skemmtiatriði og fleira.



Niðurgreiðsla

MATVÍS mun greiða niður ferðir, flugfar eða akstursgjald fyrir þá félaga sem að búa utan 50 kílómetra radíus á landsbyggðinni og sækja fundinn. Einnig mun MATVÍS styrkja þá félaga sem mæta á fundinn, utan að landi, vegna hóteldvalar með kr. 8000.

Félagar sem að ætla að nýta sér þetta boð MATVÍS, eru hvattir til að tryggja sér gistingu sem fyrst þar sem að búast má við að erfitt gæti reynst að fá hótलगistingu á þessum tíma.

- MATVÍS hefur þegar tryggt nokkur herbergi á hótél Nordica og er hægt að bóka gistingu þar með rafpósti icehotels@icehotels.is og gefa upp bókunarnúmerið MATVÍS 253459 eða hringja í síma 444-4000. Þar er tveggja manna herbergi á kr. 9.800 og eins manns á kr. 8.800, án morgunverðar.
- Við höfum einnig tekið frá herbergi á Grand Hótel og þar er hægt að bóka gistingu hjá johann@grand.is. Verðið er kr 11.900 í tveggja manna herbergi með morgunverði.
- MATVÍS hefur verið með afsláttarkjör til margra ára á Hótel Vík Síðumúla 19 og þar er verð til okkar félaga 6.700 í tveggja manna herbergi, með morgunmat og í eins manns herbergi 6.000 með morgunmat. Þar má panta í síma 588-5588.

Ath. Félagar greiða sjálfir fyrir flug og gistingu og senda síðan reikning til MATVÍS.

Verðlaunahátíð Iðnaðarmannafélags Reykjavíkur

Iðnaðarmannafélag Reykjavíkur var stofnað árið 1867 og fagnar því á þessu ári 140 ára starfsafmæli sínu. Í tilefni þessara tímamóta efndi félagið til veglegrar verðlaunahátíðar laugardaginn 4. febrúar sl., en tilgangur hátíðarinnar var að heiðra þá nýsveina sem náðu afburða góðum árangri á sveinsprófi í löggiltum iðngreinum á árinu 2006.

Stjórn Iðnaðarmannafélagsins stefnir að því að gera þessa verðlaunaafhendingu að árlegum viðburði en að þessu sinni fór afhendingin fram í Ráðhúsi Reykjavíkur. Í matvæla- og veitingagreinum voru tveir nýsveinar heiðraðir, þær Sesselja Ingibjörg Reynisdóttir og Bylgja Mjöll Helgadóttir. Sesselja Ingibjörg er nýsveinn í framreiðslu. Meistari Sesselju var Sigurbjörn Sveinsson og fór vinnustaðanamið fram hjá Greifanum á Akureyri. Bylgja Mjöll er nýsveinn í bakstri. Meistari Bylgju var Ragnar Hafliðason og fór vinnustaðanamið fram í Mosfellsbakaríi.



Bylgja Mjöll tekur við verðlaunum sínum.



Stafir standa sterkir



Ársfundur 2007

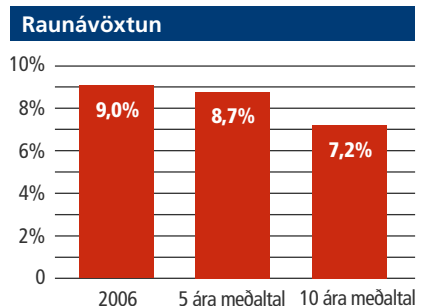
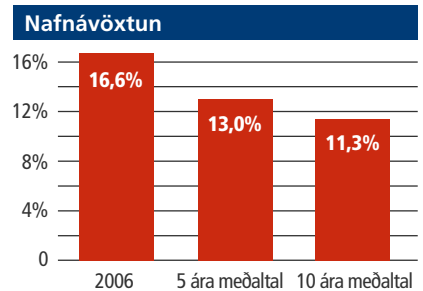
Ársfundur Stafa verður haldinn miðvikudaginn 16. maí 2007 kl. 14:00 á Grand Hótel, Reykjavík. Dagskrá fundarins auglýst síðar.

Góð ávöxtun á árinu 2006

Pann 1. janúar 2007 tók **Stafir lífeyrissjóður** til starfa. Hann er sameinaður sjóður Samvinnulífeyrissjóðsins og Lífeyrissjóðsins Lífiðnar og byggir því á traustum grunni sjóða sem eiga sér sögu allt frá árinu 1939. Samtals var 5,7 milljarða króna umframeign deilt út til sjóðfélaga fyrir sameiningu eigna og skuldbindinga miðað við stöðu sjóðsins um mitt ár 2006.

Í sjóðnum eiga tæplega **52 þúsund einstaklingar** réttindi. Eignir hans nema rúmum 75 milljörðum króna og er hann því í röð stærstu lífeyrissjóða á Íslandi. Eignir sjóðsins umfram heildarskuldbindingar eru 3.397 milljónir króna.

Nafnávöxtun allra eigna sjóðsins á árinu 2006 var 16,6%. Góð ávöxtun skýrist að stórum hluta af markaðshækkun hlutabréfa og veikingu krónunnar.



Efnahagsreikningur í árslok		
	31.12.2006	Br. milli ára
Í þúsundum króna		
Verðbréf m. breytilegum tekjum	33.262.682	43%
Verðbréf m. föstum tekjum	30.977.892	8%
Veðlán	9.480.400	8%
Kröfur	354.460	-7%
Sjóður og bankainnstaður	836.875	-27%
Fasteignir og aðrar eignir	130.914	-61%
Skuldir	-333.010	232%
Hrein eign sameignardeild	71.525.549	20%
Hrein eign séreignardeild	3.184.664	26%
Samtals hrein eign	74.710.213	20%

Yfirlit um breytingar á hreinni eign		
	2006	Br. milli ára
Í þúsundum króna		
Iðgjöld	3.361.061	15%
Lífeyrir	-1.455.585	11%
Fjárfestingartekjur	10.667.977	15%
Fjárfestingagjöld	-98.619	19%
Rekstrarkostnaður	-120.932	10%
Hækkun á hreinni eign á árinu	12.353.903	15%
Hrein eign frá fyrra ári	62.356.311	21%
Hrein eign til greiðslu lífeyris	74.710.213	20%

Lífeyrisskuldbindingar	
	2006
Í þúsundum króna	
Eignir umfram áfallnar skuldbindingar	3.793.000
Í hlutfalli af áföllnum skuldbindingum	5,6%
Eignir umfram heildarskuldbindingar	3.397.000
Í hlutfalli af heildarskuldbindingum	2,9%

Kennitölur	
	2006
Nafnávöxtun	16,6%
Hrein raunávöxtun	9,0%
Meðaltal hreinnar raunávöxtunar sl. 5 ár	8,7%
Meðaltal hreinnar raunávöxtunar sl. 10 ár	7,2%
Hrein raunávöxtun séreignarleidar 1	4,2%
Hrein raunávöxtun séreignarleidar 2	6,1%
Hrein raunávöxtun séreignarleidar 3	9,8%
Hrein raunávöxtun séreignarleidar 4	9,4%
Hrein raunávöxtun séreignarleidar 5	9,0%
Eignir í íslenskum krónum	81,0%
Eignir í erlendum gjaldmiðlum	19,0%
Fjöldi greiðandi sjóðfélaga	10113
Fjöldi lífeyrisþega	3812
Rekstrarkostnaður í % af eignum	0,16%
Lífeyrir í % af iðgjöldum	43,3%

Stjórn Stafa lífeyrissjóðs
 Guðmundur Hjaltason, formaður
 Haraldur H. Jónsson, varaformaður
 Arnbjörn Óskarsson
 Erna Hauksdóttir
 Guðbrandur Þ. Guðbrandsson
 Karl Stefánsson
 Níels S. Olgeirsson
 Sigurður Sigfússon

Framkvæmdastjóri
 Ólafur Sigurðsson

STAFIR
 LÍFEYRISJÓÐUR

Stórhöfði 31 • 110 Reykjavík
 www.stafir.is

Matreiðslumaður ársins

Efnt var til undankeppni fyrir keppnina Matreiðslumaður ársins og forkeppni fyrir Global Chefs' Challenge í Hótel-og matvæðaskólanum mánudaginn 5. og þriðjudaginn 6. febrúar sl.

Fyrirkomulag keppinnar var *Mystery Basket*, og áttu menn að gera fjögurra rétta matsæðil með forrétti, millirétti, aðalrétti og eftirrétti. Aðalhræfni voru kjúklingur, kjúklingalifur, skötuselur, keila, bleikja, hlýri, hörpuskel, skyr og súkkulaði.

Dómarar voru 7, þar af 5 í blindsmakki, og var Wynand Vogel frá Hollandi yfirdómari. Með honum dæmdu Kjetil Gundersen frá Noregi, Ragnar Ómarsson, Jakob Magnússon og Gissur Guðmundsson. Einnig voru 2 eldhúsdómarar, þeir Bjarni Gunnar Kristinsson og Sverrir Halldórsson, og var Stefán Viðarsson aðstoðardómari í eldhúsi.

Keppendurnir 12 voru eftirfarandi: Ari Freyr Valdimarsson fyrir hönd Thorvaldsen, Árni Þór Jónsson f.h. Perlunnar, Eyjólfur Gestur Ingólfsson f.h. Iðusala, Gunnar Karl Gíslason og Jóhannes Jóhannesson f.h. Silfurs, Hermann Marinósson og Sigurður Daði Friðriksson f.h. Hótel Holts, Hrefna Rósa Jóhannsdóttir Sætran og Sigurður Ívar Sigurðsson f.h. Sjávarkjallarans, Þórarinn Eggertsson f.h. Salts - Radisson SAS 1919, Þráinn Freyr Vigfússon f.h. Grillsins - Radisson SAS Hótel Sögu og Ægir Friðriksson f.h. Radisson SAS Hótel Sögu.

Á mánudeginum var fundað með dómurum, dregið um eldhús og aðstoðarmann og matarkarfan sýnd. Þá fengu keppendur 1 klst. til að gera matsæðil og tína til það hræfni sem þeir ætluðu að nota.

Á þriðjudegi var fyrsti keppandi ræstur kl. 08:00 og einn á 5 mínútna fresti eftir það, og höfðu keppendur 5 klst. frest til að skila fyrsta rétti og svo 1 klst. á milli rétta. Þannig skilaði fyrsti keppandi sínum



Forseti KM ásamt keppendum í lokakeppni Matreiðslumaður ársins 2007 .

fyrsta rétti kl. 13:00, millirétti kl. 14:00, aðalrétti kl. 15:00 og eftirrétti kl. 16:00. Þannig gekk það á 5 mínútna fresti fyrir dómurana, og verður að segjast að tímasetningar stóðust alveg út í gegn.

Um kvöldið var tilkynnt um úrslit á þorrafundi Klúbbs matreiðslumeistara og komust eftirfarandi keppendur í úrslit um titilinn Matreiðslumaður ársins, sem keppt verður um á Akureyri í október-byrjun: Í 5. sæti varð Eyjólfur Gestur Ingólfsson f.h. Iðusala, í 4. sæti Ari Freyr Valdimarsson f.h. Thorvaldsen, í 3. sæti Þráinn Freyr Vigfússon f.h. Grillsins - Radisson SAS Hótel Sögu, í 2. sæti Þórarinn Eggertsson f.h. Salts - Radisson

SAS 1919 og í fyrsta sæti varð Ægir Friðriksson, f.h. Radisson SAS Hótel Sögu.

Einnig veitir 1. sætið rétt til þátttöku í alþjóðlegu keppninni *Global Chefs' Challenge* sem haldin verður í Tallinn, höfuðborg Eistlands, frá 31. október til 4. nóvember nk. og verður Ægir Friðriksson því fulltrúi Íslands í þeirri keppni.

Keppnin tókst í alla staði með ágætum og skipulag var gott. Körfufyrirkomulagið reynir meira á sköpunargáfu keppenda ásamt samsetningu, pörun og bragði og er fagi okkar mjög til framdráttar.

SH

Dananar hf.

Fórfel

Þykkvabæjar

Reynir Bakari

Virðingaleysi við fagið

Metnaðarleysi kollega minna og annarra fagmanna í matvælageiranum gagnvart því sem okkur var kennt um heiti rétta verkur æ meiri furðu hjá mér.

Hvað er Snitsel? Samkvæmt bókinni eru það beinlausir, fituhreinsaðir vöðvar, skornir í þunnar sneiðar og barðir út. Þessar sneiðar eru oftast panneradar í brauðmylsnu og steiktar. Rétturinn kemur frá Þýskalandi og upphaflega var notað kálfakjöt. Nú nota menn oftast svín, lamb naut eða folald. Fyrir mörgum árum fóru menn síðan að „svindla“ með því að taka afskurð og grófhakka hann og blanda síðan einhverjum bindiefnum saman við eða soyakjöti, stansa þetta í vél og panna. Þessari vöru var síðan skellt á markaðinn og merkt sem Snitsel. Auðvitað var þetta ódýrara og nú er þetta þannig að meirihluti matreiðslu- og kjötiðnaðarmanna láta ekki annað frá sér í formi Snitsels en blandað hakk í raspi og kalla það Snitsel.

Að sjálfsgöðu er ekkert að því að menn auki fjölbreytni og nýtingu með því að koma með slíkar nýjungar en að mínu mati verða menn að finna ný nöfn á svona vöru, t d formbuff.

Kjötiðnaðarmaður sem var búinn að starfa hjá einu af alstærstu kjötiðnaðar-fyrirtækjum landsins í tæp tíu ár sagði mér að á þeim tíma hafi aldrei verið gerður Snitsel eins og hann ætti að vera, en samt verið seldur Snitsel í tonnavís á hverju ári hjá því fyrirtæki.

Hvað er Svikinn héri? Einfaldur og góður réttur úr hakki, kryddaður til, bundinn með eggjum og hveiti, formaður eins og brauð og bakaður í ofni. Ekki eins og flestir matreiðslumenn í mótuneytum eða “catering” eldhúsum gera í dag, þ e kjötfars í gastróbakka bakað í ofni (í minni sveit hét það kjötbúdingur). Í dag sér maður sprenglærða, meðalíuskrýdda menn með áratuga reynslu skella þessu fram og segja kúnnanum að þetta sé Svikinn héri.

Ég spyr af hverju? Úr því að þú skrifaðir Svikinn héri á matseðilinn af hverju eldaðiru þá ekki Svikinn héra? Ef þú ert búinn að gleyma uppskriftinni af

hverju skrifaðiru ekki bara kjötbúdingur á matseðilinn?

Fyrirtækið Kjarnafæði gengur hálfa leið. Þeir selja frosinn “Svikinn héra” í ýmsum matvöruverslunum. Þar stendur skýrum stöfum utaná pakkningunni, Svikinn héri en fyrir neðan er mynd af kjötbúdingi.

Það er til brauð úti í búð merkt speltbrauð en þegar maður les innihaldslýsinguna þá kemur í ljós að það inniheldur aðeins 3% spelt. Ég sendi fyrirspurn til Umhverfisstofnunar sem hefur með þessi mál að gera og í svari þaðan kom fram að það væri ekkert sem bannaði þetta.

Þarf að setja af stað málaferli eins og menn gerðu með skinkuna um árið? Þar voru menn farnir að nota orðið skinka mjög frjállega. Dómurinn féll og til þess að varan megi heita skinka má hún ekki vera nema mjög takmarkað unnin. Hvað gerðist þá? Menn hættu ekki að nota vatn og bindiefni heldur breyttu nafninu. Nú heitir varan brauðskinka, skólaskinka, bónusskinka o.s.frv. og inniheldur nær helming af aukaefnum og vatni.

Ég keypti mér súran hval um daginn og þegar ég fór að meðhöndla hann sá ég strax að þetta var einhvað skrítið. Ég setti eina sneið í skál og lét heitt vatn renna á hana og viti menn sneiðin hvarf. Það var ekki svo mikið sem arða eftir í skálinni. Sem sagt þarna var mér seld súrsunarmysa með matarlími á 2.280.- kr kg.

Ágætu fagmenn í matvælageiranum. ef við viljum láta taka okkur alvarlega og viljum að borin sé virðing fyrir okkur og faginu þá verðum við að hætta að svindla og hætta að sigla undir fölsku flaggi.

Með vinsemd og virðingu

J. Trausti Magnússon
traustim@internet.is



J. Trausti Magnússon.

VOGIR



Eltak sérhæfir sig í sölu og þjónustu á vogum

Þjóðum mesta úrval á Íslandi af smáum og stórum vogum

Hafðu samband



Síðumúla 13, sími 588 2122
www.eltak.is

Þverskorin ýsa og síðasta lagið fyrir fréttir

Grein efir Karl Kristensen, kjótiðnaðarmeistara, listmálara, skáld, kirkjuvörð o.fl.

Um það leyti morguns sem maður er að byrja að venjast kuldanum við iljarnar frá linólíum-gólfduknunum, gellur við kunnuglegur lúðrablastur á hlaðinu fyrir framan húsið. Úti er snjóföf yfir og kuldalegt. Rósbleikur himinn í austri litar skýin í vestri. Það er logn.

Sá sem valdur er að þessum lúðrablaestri er fisksalinn Halldór, sem kemur með skilum á morgnana undir klukkan níu, á stuttum vörubíl, hlöðnum kössum með allskonar fiskmeti, nýjum ferskum fiski og söltuðum, skötu og fleiri tegundum. Nokkur skipti blæs Dóri í lúðurinn, þá, nær samtímis, opnast dyr allra nærliggjandi húsa og út þjóta húsmæðurnar til að versla. Sumar hafa brugðið kápu utan yfir náttkjólinn, aðrar eru fullklæddar, en allar eru í bomsu með loðkanti, einkennisfótubúnaði kvenna um árabíl.

Mamma stekkur af stað til að ná í fyrir okkur passlega ýsu í soðið. Það var sem sagt þverskorin ýsa, kartöflur, rúgbrauð og hamsar í hádegismat. Ég elti hana út að fiskbílnum til að fylgjast með, það var frí í skólanum, og tilhlökkunarrefni að fá að vera heima og leika sér í snjónum.

Við fiskbílinn upphófst nú handa-gangur í öskjunni þegar margar húsmæður tóku til við að kýta um ýsurnar og annað fiskmeti, þar sem margar höfðu augastað á sömu ýsuni

eða skötubarðinu. Halldór fisksali beið brosmildur og ekkert nema þjónustulundin eftir því að samkomulag næðist um hver hlyti hvaða sporð, og beið rólegur með reisluna tilbúna til þess að geta verðlagt trosið.

Sumar frúrnar töluðu hátt og voru ákveðnar í því hvað þær vildu, aðrar veltu við fiskstykkið með vísifingri, hummuðu og skelltu í góm, áður en þær fundu eitthvað sem freistaði þeirra.

Mamma hafði fest kaup á töluvert stórrí ýsu og fékk hana afhenta af reislunni með vír, þræddum inn um tálknið og út um augað, og fór með hana dinglandi þannig niður stiginn og upp tröppurnar inn í eldhús og slengdi gapandi fiskinum í eldhúsvaskinn. Það er undarlegt að horfast í augu við dauða ýsu, djúpblár stór augasteinninn geymir ennþá í sér bláma hylðýpis hafsins - og einhverja sorg - og angurværð. Ég hélt, þegar ég var krakki, að það væri hættulegt að horfast í augu við dauðan fisk. Samt stalst ég til þess, en flýtti mér að líta undan áður en þetta augnaráð dáleiddi mig niður í undirdjúpin.

Frúrnar á hlaðinu tíndust nú heim til sín hver með sinn fisk, vírþræddan og hangandi við hlið sér, heim að undirbúa hádegismat. Það var enn talsverður roði í skýjum og snjórin rétt rauk í hægum andvara. Það var orðið sémilega hlýtt í þessu stóra kolakynta timburhúsi

þegar klukkan nálgast hádegismat.

Pulurinn í útvarpinu afkynnti einhvern Jens Buck Jensen, sem lauk við að syngja Hvalfangervalsinn, og ætlaði næst að syngja Hvide mukker, áður en kæmi að tilkynningum. Svo komu tilkynningar: Frá hinu opinbera, um eitthvað óskaplega óspennandi; tilkynningar um að afhending skömmunarséðla hæfist á morgun. Pulurinn las um hækkun einhverra gjalda, á einstaklinga og fyrirtæki.

Lyktin af soðningunni var farin að berast um húsið. Pabbi var kominn heim í hádegismatinn og búíð að leggja á borð. Pulurinn kynnti síðasta lagið fyrir fréttir: Elsa Sigfúss syngur – og lagið kunnuglegt, með sorglega textanum um verkamannsins kofa, þar sem allir eru beðnir að ganga hljóðlega hjá, því þar eru allir dauðþreyttir og lasnir og ekkert til af neinu.

Skelfing var notalegt að fylgjast með pabba setja fulla skóflu af kolum í ofninn og finna yllinn í húsinu og ýsan er komin á borðið, allir sestir, Elsa hætt að syngja, roðinn á himninum leysist upp, og birtir af degi. Í húsinu er notaleg samverustund við matarborðið, yfir þverskorinni ýsu, og síðasta lagið fyrir fréttir sungið. Nú verða sagðar fréttir, segir pulurinn, eitt lítið „uss“, allir hlusta – og maður fyllist hlýrri öryggisfinningu bernskuáranna.

BJÖRNSBAKARI
ehf. v/Skúlagötu

KORNAX
Kornax ehf.,
Kornagarðar 5 - 104 Reykjavík
Sími 540-8700 - Fax 540-8777
Kornax@kornax.is

**Bændasamtök
Íslands**

Fagmennska í fyrirrúmi

PIAZZA pottar, pönnur og
nauðsynleg áhöld fyrir stóreldhúsið



Bessi Þorsteinsson
matreiðslumeistari,
ráðgjafi hjá RV

Rekstrarvörur

- vinna með þér
Réttarhálsi 2 • 110 Reykjavík
Sími: 520 6666 • Fax: 520 6665
sala@rv.is • www.rv.is



25. Rekstrarvörur
ára 1982-2007

MINNUM Á AÐ

umsóknir um dvöl í orlofshúsi / íbúð árið 2007 fylgja með þessu blaði

Orlofsnefnd MATVÍS



A. KARLSSON

Heildarlausnir með fullkomnum búnaði!

**Lausnir
fyrir
eldhús og
veitinga-
staði**

A. Karlsson býður heildarlausnir á búnaði og tækjum fyrir mötuneyti og veitingastaði.

Við bjóðum þér ráðgjöf ásamt því að útvega allan búnað, eftir þínum þörfum. Má þar nefna sjálfafgreiðslulínu, vinnuborð, stálborð með vöskum, kælborð og sambyggða kæli- og frystiklefa, sömuleiðis gufuofna, eldavélar, djúpsteikingarpotta og pylsupotta. Ekki má heldur gleyma tækjum eins og loftræstiháfum, gólfbrunnum, forskolunarvélum, uppþvottavélum og þurrkurum.

Hafðu samband við sölu ráðgjafa okkar!

A. Karlsson | Brautarholti 28 | Sími: 5600-900 | www.akarlsson.is

Bocuse d'Or

Lagt í'ann

Enn er komið að ferð á Sirha-sýninguna og þar með keppnina Bocuse d'Or, sem er 20 ára í ár. Lagt er af stað frá flugstöð Leifs Eiríkssonar kl. 08:00 á sunnudagsmorgni. Spenna og eftirvænting eru í lofti. Í samtölum mínum við ýmsa aðila að Klúbbsi matreiðslumeistara kemur í ljós að menn eru bjartsýnir á gott gengi Friðgeirs Eiríkssonar, sem keppa mun fyrir hönd klúbbsins. Bjartsýnustu menn tala jafnvel um verðlaunasæti og þótt ýmsum þættu það of miklar væntingar, þá erum við jú Íslendingar og leikum ætíð til sigurs. Eins og við vitum fara væntingar og árangur ekki alltaf saman, en það eitt að vera meðal keppenda í virtustu matreiðslukeppni sem haldin er má líka leggja út sem sigur í sjálfu sér.

Menn þurftu því að bíða og vona hið besta. En engan bilbug var að finna á stjórn Klúbbs matreiðslu-meistara. Þegar farþegar gengu um borð í flugvélinu sem flutti okkur til Lyon tók stjórnin á móti okkur með gjöfum (eins og venjulega). Í þetta sinn innihélt gjafapakinn ferðatösku og ýmsan varning til þess að skreyta áhorfendur á keppninni. Einnig var þar að finna snyrtivörur ýmiss konar. Og að venju sýndi stjórnin farþegunum hvernig skyldi nota allan varninginn. Sérstaka athygli vakti margnota rakvél sem að sögn sýnenda gekk jafn vel á kjálka karla og fótleggi kvenna.

Morgunverðurinn

Fljótlega eftir flugtak tilkynnti stjórnin að nú yrði borinn fram léttur morgunverður. Þessi létti morgunverður var albesta flugfæði sem undirritaður hefur fengið og er mér til efs að þeir, sem hafi efni á Saga Class flugsætum, fái betri mat. En morgunverðurinn var sem hér segir:

- Köld lúða í majónesi, í nútíma útfærslu
- Salat af norskum kóngakrabba á iceberg
- Kjúklingabringa í rauðvíni með sultuðu beikoni, sveppum og lauk og kryddsteiktum kartöfluteningum
- Súkkulaðikaka á kumquat Bounty-súkkulaði.



Fiskistykki Friðgeirs.

Stutt heimsókn á sýninguna

Eftir flugið biðu okkar tvær rútur og var þeim, sem vildu fara beint á sýninguna, gefinn kostur á því. Þar sem við komum út á sunnudegi var sýningarsvæðið troðið af gestum og flaut maður á stundum einfaldlega með straumnum þegar mest gekk á. Það voru nokkuð lúnir, en þó kátir, ferðalangar sem komu á hótelið um kvöldmatarleytið.

Fyrsta kvöldið

Að kveldi komudags fóru menn út að borða en athygli vakti að margir gerðu sér að góðu skyndibita, og ef til vill smávegis með því. Það má gera ráð fyrir því að glæsilegur morgunverður hafi eitthvað dregið úr „stórsteikur“-áhuga manna.

Dagur tvö

Nú var þeyst á sýninguna stórkostlegu til að gleypa í sig allt sem þar var í boði. Ein stórkeppni var þegar hafin, en það var keppnin *World Pastry Cup* og verða henni

gerð frekari skil annar staðar í blaðinu. Á sýningunni er að finna allt milli himins og jarðar sem varðar mat, matarframleiðslu, matreiðslutæki og -töl. Einnig er þar að finna ýmiss konar uppákomur, sumar tengdar varningi sem verið er að auglýsa, aðrar aðeins skemmtanalegs gildis. Þá eru pallborðsumræður allan daginn um hina ýmsu þætti matargerðar, strauma og stefnur, hollustu og óhollustu o.fl.

Spenna eykst

Þriðjudagurinn rennur upp og spennan vegna *Bocuse d'Or*-keppninnar eykst. Undirbúningur keppenda er í fullum gangi en gestir verða að gera sér að góðu að bíða um sinn eftir stóru stundinni. Það er svosem af nógu öðru að taka á sýningunni. Ísskurðarmeistarar úr *World Pastry Cup* hafa meistaraverk sín til sýnis í kælisýningarkössum, þar sem gestir geta notið þess að skoða öll furðuverkin.



Forseti KM býður fram veislumat.



Paul Bocuse í miðid, ásamt fríðu föruneyti.



Kjötstykki Friðgeirs.

Úrslitastund

Menn eru misjafnlega óþreyjufullir að komast á keppnisstað. Sumir gefa sér ekki tíma til að bíða eftir rútunni, sem fer frá hótelinu kl. 9, og taka leigubíl á staðinn. Og það veitti svo sem ekki af að haska sér á keppnina, þar sem áhorfendapallar eru þegar orðnir þéttsetnir fyrir hádegi. Gríðarleg stemming er á pöllumunum, þar sem hin ýmsu þjóðlönd syngja baráttusöngva sína og reyna menn eftir mætti að kveða hvern annan í kútinn. Lengi dags stóðu síðan tugir manna fyrir utan áhorfendapallana og biðu þess með óþreyju að eitt og eitt pláss losnaði, þannig að hægt væri að troðast inn.

Keppnishaldarar byggja stemminguna upp jafnt og þétt þegar á daginn líður og þegar komið er að verðlaunaafhendingu er hreinlega allt að verða vitlaust. Í upphafi verðlaunaafhendingar eru dómamar keppninnar kynntir til sögunnar. Um er að ræða tvö tólf manna teymi, dæmir annað kjöt og hitt fisk. Dómarar frá Íslandi eru Sturla Birgisson og Hákon Már Örvarsson.

Og svo kemur að stundinni sem allir hafa beðið eftir, sjálfri verðlaunaafhendingunni. Fyrst eru ýmis aukaverðlaun:

Besti fiskrétturinn:

Sven Erik Renaa, Noregi

Besti kjötrétturinn:

Markus Aujalay, Svíþjóð

Besta auglýsing (poster):

Kataro Hasegawa, Japan

Þjóðlegasta framsetning:

Kataro Hasegawa, Japan

Besti aðstoðarmaður:

Chang Yung Lua, Kína

Þá eru það alvöru *Bocuse d'Or*-verðlaunin:

Fyrsta sæti:

Fabrice Desvignes, Frakklandi. Hann fékk, auk bikarins, vegleg peningaverðlaun; 20.000 evrur í verðlaunafé.

Annað sæti:

Rasmus Kofoed, Danmörku. Peningaverðlaun 15.000 evrur.

Þriðja sæti:

Frank Giovannini, Sviss. Peningaverðlaun 10.000 evrur.

Sigurvegarinn Fabrice er 34 ára og starfar sem aðstoðarkokkur hjá Présidence du Sénat í París. Síðan í mars 2006, þegar hann var valinn til keppni í *Bocuse d'Or*, hefur hann ekki gert annað en að undirbúa sig fyrir keppnina og var það mál manna að hann hefði unnið mjög verðskuldaðan sigur.

Okkar maður, Friðgeir Eiríksson, var Klúbbsi matreiðslumeistara, svo og landi og þjóð, til sóma og lenti í 8 sæti, sem verður að teljast góður árangur í þessari geysihörðu keppni. Samkvæmt nýjum

reglum keppninnar þýðir 8. sætið það að við verðum að taka þátt í undirbúningskeppni til að komast í næstu *Bocuse d'Or*-keppni að tveimur árum liðnum.

Haldið heim á leið

Það voru ánægðir ferðalangar sem héldu áleiðis heim á Frón. Ákaflega vel heppnuð ferð á enda runnin og þegar farið að örla á tilhlökkun til næstu Sirha-ferðar.

Þáttur stjórnar Klúbbs matreiðslumeistara var mikill, og það þó að við farþegar ferðarinnar sæjum aðeins brot af þeirra framlagi. Ég verð að játa að ég var nokkuð spenntur að sjá hvernig stjórnin kláraði sig undir stjórn nýs forseta, Bjarka Hilmarssonar.

Og það var ekki annað að sjá en að „gamli“ forsetinn, Gissur Guðmundsson, hafi skilið eftir gott bú því hvergi var hnökra á að sjá í allri ferðinni. Gleði og ákveðni í að vinna gott verk skinu úr andlitum stjórnarmanna og við sem fylgdumst með þeim félögum hrifumst af öllu saman.

P. G.



Sigurreifir verðlaunahafar.

Hátíðarkvöldverður Klúbbs matreiðslumeistara

Hin árlegi hátíðarkvöldverður KM var að þessu sinni haldinn í veitingasalnum Lídó, sem er til húsa í iðnaðarmannahúsinu að Hallveigarstíg. Að venju var fjölbreyttur matsaðill eða um ellefu rétta, en þar bar hæst aðalréttinn, sem var andabringa og meðlæti. Forseti Íslands var heiðursgestur eins og venjulega og bar hann mikið lof á framtakssemi og framfarir matreiðslumanna á liðnum árum. Forsetinn hefur hvatt klúbbinn til dáða í gegnum tíðina og lagt áherslu á íslenskan mat og matarvenjur, meðal annars hafa hefðbundnir réttir eins og saltkjöt og baunir tekið á sig nýja mynd og fleira mætti telja. Hið jákvæða viðhorf sem klúbburinn hefur skynjað frá forsetanum hefur veitt klúbbnum ómældan stuðning og hefur sú hvatning sannarlega skilað sér í miklum framförum og nýjungum í faginu.

Þessi mikli kvöldverður er ein af fjáröflunarleiðum klúbbsins, og um leið gefur klúbburinn stuðningsaðilum kost á að kynnast því í verki hvers hann er megnugur. Fjöldi fyrirtækja styrkir klúbbinn veglega og skynja fyrirtækin



Bjarki Hilmarsson forseti Klúbbs Matreiðslumeistara og frú taka á móti Forseta Íslands.

einnig hvað þau fá í staðinn, meðal annars með góðum árangri í matargerð og þátttöku landsliðsins í mikilvægum keppnum. Þá eru það viðskiptavinir stuðningsaðilanna, veitingahús, hótél og fjöldinn allur af einstaklingum sem leita eftir þessum eðalvörum í sérstökum sælkeraverslunum. Eða eins og máltækið segir, ef góða veislu gjöra skal, þá skal vanda valið, og það á svo sannarlega við í þessu tilliti.

Ekki væri nokkur vegur að halda slíka dýrindisveislu án þess að geta veitt fullkomna þjónustu. En þar kemur Barþjónaklúbbur Íslands sterkur inn, og mætir með þá reyndustu þjóna sem fyrirfinnast á Íslandi, að öðrum ólöstuðum. Samstarf þetta á sér nú stað í annað sinn og skulu þeir sem þar komu við sögu hafa miklar þakkir fyrir frábæra og veglega þjónustu. Maður sér í svona veislu hvað skilur á milli fagmennsku og áhuga-mennsku; aldrei var nokkur hængur á þjónustunni og allir fengu matinn sinn heitan þegar það átti við. Það er því ljóst að áframhaldandi samstarf þessara tveggja klúbba er á dagskrá.

Ekki má gleyma þeim sem leggja til salarkynninn fyrir veisluna, en þessi kvöldverður er aldrei á sama stað frá ári til árs. Að þessu sinni var hann haldinn í Lídó, en Hafsteinn Egilsson er einn þeirra sem hafa veg og vanda af því að reka þann glæsilega sal, sem er boðlegur í hvaða kóngaveislu sem er; hlutlaus, hlýlegur og rúmar hæfilega marga. Ég leyfi mér að færa þakkar fyrir hönd KM þeim fjölmörgu sem þar hafa komið við sögu, fyrir gott samstarf á þeim nótum.

Texti og myndir: Jón Svavarsson



Vígalegir framreiðslumenn tilbúnir til starfa.

KÆLIKERFI

- Frystiklefar
- Kæliklefar
- Hraðkælar
- Hraðfrystar
- Loftkæling
- Kæliborð
- Pizzaborð
- Kæliskápar
- Frystiskápar
- Varahlutir
- Ísvélar
- Lofthreinsitæki
- Rakataeki
- Þurrktæki
- Eimar
- Eimsvalar
- Vínkælar
- Viftur
- Ofnar
- Vatnskælar



- Frystiklefar og kæliklefar
- Plug and play kælikerfi
- Hægt að velja með án hilla



Ís-húsið

Smiðjuvegi 70,
200 Kópavogi
S: 566 6000
www.ishusid.is

World Pastry Cup

Á Sirha-sýningunni í Lyon er ekki bara keppt í hinni virtu Bocuse d'Or keppni, enda ekki skortur á plássi á þeim bænum, þar sem sýningarsvæðið er litlir 108.000 fermetrar, nýtt af 1.900 sýnendum og búist var við 15.000 gestum frá 122 þjóðlöndum.



Besta kakan, Japan.



Kaka frá ítalska liðinu.

Margar fleiri keppnir eru á sýningunni, til dæmis *Caseus Award*-ostakeppnin og svo *The World of Bread - Taste & Nutrition*, þar sem lögð er áhersla á að kynna brauð sem undirstöðumatvæli og einnig sem heilsusamlega afurð sem falli vel til matargerðarlistar.

Og svo er það að sjálfsgöðu hin fræga *World Pastry Cup*, sem hefur verið haldin annað hvert ár frá 1989. Þar eigast við bestu köku- og desertmeistarar heims í keppni þar sem unnið er með ís, sykur og súkkulaði sem síðan enda í sætum meistaraverkum.

Í þessari stórkostlegu keppni keppa 20 þriggja manna lið, allsstaðar að úr heiminum. Þangað hafa þessi lið komist eftir að hafa, oft á tíðum, unnið sig í gegnum undankeppnir í sínu heimalandi.

Keppnisformið

Hver keppandi þriggja manna liðs fær afmarkað hlutverk. Einn vinnur með

ísskúlpúr og ávaxtakörfu, hann fær átta tíma í verkið og fyrirfram ákveðna ávexti. Annar gerir súkkulaðiskúlpúr og desert og fær einnig átta tíma til verksins. Og sá þriðji vinnur sykurskúlpúr.

Verðlaunahafar

Í keppninni í ár urðu úrslit sem hér segir:

1. sæti Japan
2. sæti Belgía
3. sæti Ítalía

Og rétt eins og í *Bocuse d'Or* eru veitt alls kyns aukaverðlaun:

Besti ísskúlpúr: Suður-Kórea

Besta auglýsing: Singapor

Súkkulaðiverðlaun: Bandaríkin

Fréttamannaverðlaun: Ítalía

Sykurverðlaun: Bandaríkin



Keppandi Ástralíu að vinna ísskúlpúr.

Besta liðsheild: Suður-Kórea

Auglýsing (poster): Spánn

Heyrst hefur að okkar menn séu að hugsa sér til hreyfings og láti jafnvel reyna á

þátttöku í næstu keppni, 2009. Það er þó ekkert smámál að vinna sér í keppni á borð við *World Pastry Cup*. Talað er um 5–10 milljónir króna í beinan kostnað, óháð vinnu eða vinnutapi. Það er þó óneitanlega spennandi tilhugsun að við

Íslendingar yrðum með í tveimur af stærstu keppnum á matvælasviðinu, þ.e. *Bocuse d'Or* og *World Pastry Cup*.

Þorsteinn Gunnarsson og Geir Bjarnþórsson
Myndir: Guðjón Þór Steinsson



Besti ísskúlpúr, Suður-Kórea.



*Til vinstri: Besta kakan í sykurstykki.
Til hægri: Besti desерт í súkkulaðistykki, Japan.*



Guðfaðir World Pastry Cup, Gabriel Paillason á tali við kynni keppinnar.



Besti ísinn, „Cobran“

Bæti-, auka- og tæknileg hjálparefni í matvöru



Halldór Jökull Ragnarsson

Eftir að hafa farið í starfsþjálfun hjá Kjötsmiðjunni vöknudú hjá mér spurningar um auka-, bæti- og tæknileg hjálparefni sem verið er að nota við kjötvinnslu. Þá varð ég uppvis að því að vita alltof lítið um þessi mál, svo ég geng út frá því sem visu að þannig sé því farið með marga aðra MATVÍS-félaga. Til þess að fræðast aðeins meira um auka- og bæti- og tæknileg hjálparefni í matvællum fór ég að velja fyrir mér við hvern væri best að tala til þess að fá upplýsingar um þennan málaflokk. Það komu nokkur nöfn upp í hugann, en oftast hafði ég heyrt Halldór Jökul nefndan þegar ég var að spyrjast fyrir um þessi efni í vinnslunni.

Halldór Jökull Ragnarsson var tekinn tali og meðal annars spurður þessara spurninga:

Hvaða efni er verið að setja í unnar kjötvörur og til hvers?

Það eru til skilgreiningar á þessum efnum í reglugerðum. Bæti-efni er eitt af þeim efnum sem verið er að nota, og er skilgreint sem: vítamín, steinefni og aminosýrur sem eiga að hafa áhrif á næringargildi vörunnar.

Síðan eru það aukaefni, sem er langur listi af efnum sem sett eru í vörur og hafa áhrif á geymsluþol, lit, lykt, bragð og aðra eiginleika vörunnar. Þannig að skilgreiningin hvað það varðar kemur beint upp úr reglugerð.

Síðan er flokkur sem kallast tæknileg hjálparefni og þessi tæknilegu hjálparefni þarf ekki að skilgreina sem aukaefni í vörunni, þar sem þau eiga að ná fram ákveðinni virkni. Það má eiginlega orða það þannig að þau eigi að gera góða vöru betri og hjálpa til við vinnsluna án þess að gera neytandanum óleik. Þessi efni eru nokkuð mörg og kölluð tæknileg hjálparefni. Ég hef haft mikinn áhuga á þessum efnum. Sum þeirra þarf ekki að merkja með E-númerum, það virðist vera útbreiddur misskilningur hjá neytendum að öll E-númer séu vond, en svo er ekki, t.d. hefur C-vítamín númerið E-300.

Er þá engin reglugerð til um þessi tæknilegu hjálparefni?

Jú, undir almennu ákvæði í 2. gr. segir að tæknileg hjálparefni séu efni sem skuli nota til að ná ákveðnum tæknilegum tilgangi í

meðhöndlun eða vinnslu matvæla, eða efnispátta sem notaðir séu við framleiðslu þeirra, án þess að efnunum sé beinlínis ætlað að vera til staðar í fullunninni vöru eða hafa tæknileg áhrif á hana.

Sem dæmi er ég hérna með hveitifiber sem bindiefni. Það eru til allskonar fiberar; baunafiber, tómattfiber, kartöflufiber, hafrfiber og margir fleiri. Notkun fibera er ekki ný af nálinni. Í kringum 1992 var notað mikið af baunafiber sem bindiefni í kjötiðnaði. Í dag er staðan allt önnur hvað varðar þessi efni; framleiðsla þeirra er orðin mun betri þannig að betri eiginleikar vörunnar koma fram og virkni þeirra er betri. Þessi fiber sem Innnes er að kynna heitir Vitacel og er framleiddur af fyrirtækinu JRS í Þýskalandi, en það sérhæfir sig í framleiðslu fibers sem miðar

að hollustu. Í þessari Vitacel-línu eru mismunandi tegundir af fiberum. Tegundirnar eru eplafiber, appelsínufiber, hveitifiber og hafrfiber og virkni þeirra fer eftir stærð fibersins.

Tilgangurinn með framleiðslunni er að bæta næringargildi vörunnar en í leiðinni að hjálpa framleiðendum, hvort sem er í fiskiðnaði, bakaraiðnaði eða kjötiðnaði.

Bakarar hafa notað fibera í gegnum tíðina, þá aðallega grófa fiberinn, til þess að bæta meltinguna. Úr þessum fiber er búið að fjarlægja allt glúten, en eftir er cellulosa og hemicellulosa sem eru hrein kolvetni, svipað og í grænmeti, sem sagt hollusta. Til þess að ná upp næringargildi er höfð að leiðarljósi sú spurning hvað nota eigi vöruna í; kjöt, fisk eða brauð.

En virkni fibersins er margþætt, t.d.



heldur fiber betri raka í brauði, svo neytandinn fær miklu ferskari vöru og brauðið endist mun lengur.

Í Þýskalandi var gerð tilraun á óháðri rannsóknarstofu með svona fiber í spægipylsu, en eins og við vitum inniheldur hún töluverða fitu. Þegar fiber er notaður lækkar fituinnihald töluvert og næringargildi hækkar. Þegar við notum fiber, notum við vatn og þar með lækkar fitustuðullinn. Næringargildi hækkar samkvæmt niðurstöðu rannsóknarinnar og með því að nota 2% Vitacel og 6% vatn var þurrkunartími vörunnar stytur úr þremur vikum niður í tvær vikur án þess að það rýrði vöruna eða hefði áhrif á bragð, geymsluþol eða pH-stuðul hennar, en pH-stuðullinn er mjög mikilvægur. Með notkun fibers rýrnaði spægipylsan 7% minna en ella.

Frá sjónarhóli framleiðandans er því verið að stytta framleiðsluferlið ásamt því að minni rýrnun eigi sér stað, og hvað neytandann snertir er verið að auka næringargildi vörunnar.

Eru ekki margir aðilar með fibera sem eru sambærilegir við þá sem þú ert að segja mér frá?

Eflaust eru margir að framleiða fibera, en JRS hafa sérhæft sig í framleiðslu á fiberum til þess að bæta næringargildi vörunnar; þar er hugsað fyrst og fremst um hollustu.

Næringargildi fæðunnar eykst með því að nota fibera, en til að ná hámarksvirkni þarf að skoða stærð og grófleika þeirra.

Samanburður á því sem í boði er verður ekki til umfjöllunar hér; það er annarra að vinna þá vinnu.

Halldór sýnir mér dæmi um venjulegt franskbrauð, sem við borðum mikið af:
Á móti 270 kaloríum að meðaltali í 100 gr af franskbrauði eru 166 kaloríur í 100 gr af brauði sem er notaður fiber í, og auk þess eykst geymsluþolið.

Segjum þetta gott að þessu sinni. Ég hef þó hug á að fræðast meira um prótein og fleiri efni sem verið er að nota, en tel rétt að við tökum það sérstaklega fyrir síðar. Ég þakka Halldóri fyrir spjallið og þessar útskýringar, og vona að það sem hér hefur komið fram sé fræðandi fyrir MATVÍS-félaga.

*NSO ræddi við Halldór Jökul Ragnarsson
kjötiðnaðarmann/matvælaíðnfræðing,
sem starfar hjá Innes ehf.*

CONVOTHERM > METOS-RATIONAL > MERRY CHEF > HOUNÖ > CONVOTHERM > METOS-RATIONAL > MERRY CHEF

Nú er gaman að kaupa ofna...



...allir helstu gufuofnarnir nú fáanlegir á einum stað

Fastus ehf Síðumúli 16 108 Reykjavík Sími 580 3900 Fax 580 3901 www.fastus.is

FASTUS

Traust staða Stafa-lífeyrissjóðs

Þann 1. janúar tók Stafir-lífeyrissjóður til starfa. Hann er sameinaður sjóður Samvinnulífeyrissjóðsins og Lífeyrissjóðsins Lífiðnar og byggir því á traustum grunni sjóða sem eiga sér sögu allt frá árinu 1939. Stafir veita einna bestu réttindin meðal lífeyrissjóða fyrir greitt iðgjald.

Fyrir sameiningu eigna og skuldbindinga var umframeign deilt út til allra sjóðfélaga Lífiðnar og hækkuðu réttindi þeirra um 16,7%. Réttindi sjóðfélaga Samvinnulífeyrissjóðsins í aldursháðri deild hans voru hækkuð um 20% á sama tíma. Samtals var 5,7 milljörðum króna í umframeign deilt út til sjóðfélaga.

Í sjóðnum eiga 51.622 einstaklingar réttindi. Eignir hans nema 75.043 milljónum króna og er hann því meðal stærstu lífeyrissjóða á Íslandi. Eignir sjóðsins umfram heildarskuldbindingar eru 3.397 milljónir króna eða 2,9%. Í ljósi þess að reiknað var með auknum lífslíkum landsmanna, sem þyngir skuldbindingar lífeyrissjóða, er þetta sérlega ánægjuleg niðurstaða.

Nafnávöxtun allra eigna sjóðsins á árinu 2006 var 15,6% en hrein raunávöxtun eftir frádrátt fjárfestingarkostnaðar og rekstrarkostnaðar nam 9,0% á árinu. Góð ávöxtun skýrist að stórum hluta af markaðshækkun hlutabréfa og veikingu

STAFIR LÍFEYRISSJÓÐUR

krónunnar. Meðaltal hreinnar raunávöxtunar sjóðsins síðustu fimm árin er 8,7% en 7,2% síðustu tíu ár. Við útreikning á sögulegri ávöxtun er meðalávöxtun beggja sjóða lögð til grundvallar.

Samtals stóðu 1.897 launagreiðendur skil á iðgjöldum vegna 10.113 einstaklinga til samtryggingardeildar Stafa á liðnu ári og fjölgaði þeim um 1,6% frá fyrra ári. Iðgjaldagreiðslur til sjóðsins námu 3.257 milljónum króna sem er hækkan um 11,1% á milli ára. Þá nutu 3.812 lífeyrisþegar greiðslna úr tryggingardeild að fjárhæð 1.455 milljóna króna.

Lífeyrisþegum fjölgar um 9,8% á milli ára eða um 341 lífeyrisþega og greiðslur hækka um 4,1%.

Móttækin voru iðgjöld að upphæð 304 milljónir króna í séreignardeild, sem er hækkan um 12,3% frá árinu áður. Raunávöxtun séreignarleiða á árinu 2006 var sem hér segir:

Leið 1 – bundinn innlánsreikningur:	4,2 %
Leið 2 – skuldabréf:	6,1 %
Leið 3 – skuldabréf og hlutabréf:	9,8 %
Leið 4 – hlutabréf og samsettir fjárfestingarkostir:	9,4 %
Leið 5 – samtryggingarleid:	9,0 %

Rekstrarkostnaður dregst saman milli ára en hann var 0,16% af eignum á árinu 2006 samanborið við 0,18% árið áður. Sé sameiningarkostnaður dreginn frá á árinu 2006 lækkar hlutfallið enn frekar, eða niður í 0,14% af eignum.



POTTAGALDRAR



HITAVEITA
SUÐURNESJA HF

KJARNAFÆÐI



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

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



**ÞEGAR ÞÚ VELUR PEPPERONI,
SKALTU VELJA ÞAÐ BESTA**

BETRI KJÖR Á FJÁRMÁLAPJÓNUSTU OG TRYGGINGUM

Vöxtur samanstendur af bankþjónustu Kaupþings, tryggingþjónustu frá VÍS, Kaupþingi lífi og líffis, fjármögnun frá Lýsingu og heimagæslu frá Öryggismiðstöðinni. Þú getur valið um fjölda þjónustubáttá í Vexti og sparnaðurinn eykst eftir því sem þú nýtir þér fleiri þjónustubætti.

Pantaðu ráðgjöf á voxtur.is, hafðu samband við þjónustuver Kaupþings í síma 444 7000, þjónustuver VÍS í síma 560 5000 eða komdu við í næsta útibúi til að kynna þér málið.



KAUPÞING



VÖ XT UR

– þú færð meira

●	MYNDA- TEXTI	KARL KANTAR KLOSSAR	EINS	LAGI- LEGR FRUM	ÓSET- INN	DYKK- IR SÞYLLU	LEIDSLA						
UM- FÖM- UN			12										
VEÐA MÁL A FÉÐA													
GUD		HEMDA TALA ELDIV.											
RENN- ING ÞARI					1								
ERL. TITILL	→				SK. ST. TRAFLI GAN		14						
SNEDI VATNS FALL								GRISNI STAFUR SÖGN	FLAN TALA	AFTUR- GANGA LÝFTA	HRANN- GJALL	SÁT DRÖG DÖSJA	
RÓL HROSS ÞJÓTA									9				
*	↳ VAÐI- SVADI							→ BRÖND- UR		↳ EBI			
ÞÖTUNN NORRUD			3							BARST MAD VINDI		11	
ETLA				FITA STOFNUN						NULDRA EINK. ST.			
FJÖLDI OP			6									5	
*		ELDST. FEGJA				FRJÓ- ÖNGUM LAMB							
GEYSI- STERKUR										FRUM- DRÖTTI EFTIR- SKRIFT			
GRIPA			ATT DUGA		END. KARL	7			STRÁKNA INN- BYRÐIA	8			
*	GEYMIR	ALMA- NAK					← EINS UM M				↳ KIGN	UM- FRAM	
ÞRÁ ÞARÐ- HALD			4							ÓFSA- REIÐAR EINS			
ÞORG					ÞAGUST TALST ATT				13			2	
HEJAMA LISTAR ÞAGA													10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Lausn á krossgátu síðasta tölublaðs

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
F	A	D	M	L	Ö	E							
g	a	þ	a	a	e	a							
r	a	k	u	f	e								
r	e	m	u	s	ö	e							
þ	s	i	a	n	a								
e	t	l	a	a	g	ö							
a	ð	l	t	e	s	d	a	l	d	a			
l	d	ö	t	r	e	n	t	r	a	s			
s	t	ö	m	i	a	l	l	i	f	a	u		
m	u	i	f	e	l	o	t	i	d	u			
u	a	m	u	e	l	e	n	a	s	a	e		
g	l	ö	n	a	i	t	e	i	m	u			
a	f	a	r	e	n	d	u	a	i	d	a		
n	a	i	s	i	r	i	a	l	a	l			
i	t	r	a	i	e	s	ö						
a	ð	ö	s	a	t	i	a	f	a	r			
r	i	ö	a	u	u	s	t	r	u				
ö	m	ö	s	u	u	r	s	t	r				
s	t	ö	a	g	r	i	a	r	u	d			

Lausnarorð

Hunangsfluga

Vinningshafi:

Hannes Scheving

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. janúar 2007

Lausnarorð: _____

Nafn: _____

Heimili: _____

Kennitala: _____

Nýtt námsframboð í Menntaskólanum í Kópavogi

Haustið 2007 mun hefjast í Hótel- og matvæla-skólanum í MK nýtt nám í hóteltjórnnun. Hefur skólinn skrifað undir samstarfssamning við César Ritz hótelskóla í Sviss og mun námið hefjast 27. ágúst í haust. Hér er á ferðinni BS nám í hóteltjórnnun sem tekur þrjú ár og mun fyrsta árið verða kennt í MK. Að loknu fyrsta árinu útskrifast nemendur með diplóma í hóteltjórnnun frá báðum skólum. Þeir nemar sem vilja ljúka BS gráðu taka seinni tvö árin í Sviss og mun MK hafa milligöngu um að nemendur sem ljúka fyrsta árinu hér á landi fái skólavist í Sviss þegar þeir hafa lokið fyrsta árinu. Hefur þetta verkefni verið í undirbúningi í nokkur ár og er um mjög spennandi námsmöguleika að ræða bæði fyrir nemendur úr matvælageiranum jafnt sem nemendum af bóknámsbrautum menntaskóla. Ekki hefur verið boðið nám í hóteltjórnnun hér á landi fyrr. Námið mun fara fram á ensku og verður allt kennsluefni frá skólunum í Sviss. Hluti af náminu er

starfsþjáflun á hóteli og mun Hótel- og matvæla-skólinn setja sig í samband við hóteltjórnnun hér á landi um samstarf við þann þátt námsins. Vegna undirbúnings á náminu hafa kennarar MK verið í heimsókn í Sviss til að kynna sér kennsluhætti þeirra og einnig hvernig nemendum er leiðbeint í gegnum námið svo og kennsluáðstöðu og fleira. Til stendur að fara af stað með kynningu á náminu fljótlega. Þeir sem óska frekari upplýsinga eru hvattir til að hafa samband við Baldur Sæmundsson áfangastjóra í síma 5944000 netfang bs@mk.is. Á myndinni sem tekin er við inngang skólas við Le Bouveret eru: Herve Fournier School Director, Carolyn Thompson, Dean Martin Kisseleff President, Margrét



Friðriksdóttir skólameistari MK, Baldur Sæmundsson áfangastjóri í Hótel- og matvæla-skólanum og Árni Sólunson tengiliður César Ritz hóteltjórnnun skóla á Íslandi.

*Baldur Sæmundsson
áfangastjóri*



EINS EINFALT OG
AÐ DREKKA VATN

SPARAÐU MEÐ DEBETKORTINU



Þú kaupir

3.030 KR.



Þú borgar

3.500 KR.



í sparnað

470 KR

EIGÐU AFGANGINN er nýjung sem gerir þér kleift að leggja fyrir í hvert skipti sem þú borgar með debetkorti Glitnis. Þú velur að hækka upphæðina sem þú kaupir fyrir upp í næstu 100, 500 eða 1.000 kr. og mismunurinn leggst sjálfkrafa inn á sparireikning að þínu vali. Það hefur aldrei verið eins einfalt að safna peningum!

EIGÐU AFGANGINN

Skráðu þig í EIGÐU AFGANGINN á www.glitnir.is

GLITNIR

Fáðu nánari upplýsingar um **EIGÐU AFGANGINN** hjá ráðgjöfum í næsta útbúi, í Þjónustuveri í síma 440 4000 eða á www.glitnir.is.

Sveinsbréfaafhending

Miðvikudaginn 14. febrúar síðastliðinn fór fram afhending sveinsbréfa vegna þeirra nýsveina sem að luku prófi í desember 2005. Að þessu sinni útskrifuðust þrír framreiðslunemar og tólf matreiðslunemar. Að venju voru ræðuhöld og verðlauna-afhendingar og að endingu voru kaffiveitingar á boðstólnum.



Margrét Friðriksdóttir skólameistari MK í ræðustól.



Nýsveinar í matreiðslu.

Matreiðsla

Arnþór Stefánsson
Atli Már Yngvason
Bjarki Þór Sólmundsson
Björn Albertsson
Einar Þór Ingólfsson
Guðjón Kristjánsson
Hinrik Carl Ellertsson
Ívar Þórðarson
Jóhann Þorgrímur Hallgrímsson
Jónas Oddur Björnsson
Kári Þorsteinsson
Völundur Völundarson

Framreiðsla

Haraldur Anton Haraldsson
Harpa Dröfn Blængsdóttir
Lovísa Grétarsdóttir



Nýsveinar í framreiðslu.

Vandaður vinnufatnaður

Saumastofa ÖBÍ býður gott úrval af vinnufatnaði á góðu verði. Í boði er gæðavara í miklu litaúrvali. Fljót og góð afgreiðsla, vonduð vinna, sérsaumur eftir þörfum viðskiptavina.

www.saumastofa.is



Hvítur kokkajakki



Kokkajakki með fánakraga



Kokkaskyrta



Dömu þjónavesti



Dömubuxur



Þjónasvunta



Smekksvunta með vasa



Þjónasvunta II



Buxur m/vasa og teygju



Kollur



Kokkasvunta 90x100



Kokkajakki með stuttum ermum

Margar útfærslur og fjölbreytt úrval **lita**



LifeStream
AstaZan™

Klifraði upp Hótel Borg í beinni útsendingu

Sjöfn Jónsdóttir; 47 ára, sex barna móðir og tvöföld amma.

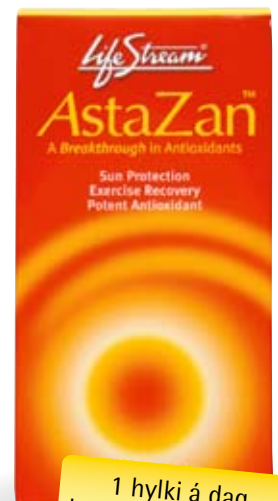
Ég hef kennt veggjaklifur og fimleika til fjölda ára og var orðin það slæm af sinaskeiðabólgu og álagi á vöðva að ég var farin að sjá fram á að geta ekki kennt eða keppt í veggjaklifri. Eftir að ég byrjaði að taka inn AstaZan liðu ekki nema nokkrir dagar þar til ég fann mikla breytingu, betri líðan og meira vöðvaþol. Ég hef haldið áfram að nota AstaZan og í dag klifra ég og kenni án nokkurra vandkvæða.

Eymsli í vöðvum og sinaskeiðabólga.

Lifestream AstaZan er andoxunarefni og hjálpar þeim sem vinna líkamlega álagsvinnu eins og iðnaðar eða þjónustustörf og tölvuvinnslu, stunda íþróttir eða líkamsrækt. Gott á ferðalögum og fyrir þá sem stunda göngur. Fyrirbyggir skaða í vöðvum og lagar eymsli, strengi, bjúg og þreytu í baki, fótleggjum og í öllum líkamanum.

*Í þætti Hemma Gunn "Í sjöunda himni" á Stöð 2"
klifraði Sjöfn í beinni útsendingu húsvegginn á Hótel Borg
upp á þak án alls hjálparbúnaðar nema öryggislínu.*

LifeStream
Engin málamiðlun í gæðum



1 hylki á dag,
byrjar að virka strax!