

BJÓR



MATUR

SÉR-
VALINN
BJÓR

← *með* HVERJUM
RÉTTI

OKTÓBER
2015

PORTERBORGARI
LAKKRÍSHJÚPADUR
ÞORSKHNAKKI
KENGÚRUSALAT
SOÐBRAUÐ MEÐ
HÆGELDUDUM GRÍS
KJÚKLINGAVENGIR
NAMMIÍS & JARÐARBER



• VÍNBUÐIN





PORTERBORGARI

..... með

RAUÐLAUKSSULTU OG SYKURBRÚNUÐU BEIKONI

Hamborgarabuff

500 g nautahakk
150 g rifinn cheddarostur
50 g rjómaostur
20 g fajita kryddblanda
1 msk. srirachasósa
Salt og pipar
100 g saxað beikon

Öllu blandað saman og mótað í 4 buff.

Toasted porter rauðlaukssulta

4 meðalstórir rauðlaukar
3 hvítlauksgeirar
1 tsk. chiliduft
1 tsk. engiferduft
2 msk. edik
2 msk. púðursykur
2 msk. hlynsiróp
100 ml toasted porter bjór

Allt sett í pott og soðið niður uns verður að sultu.

Sykurbrúnað beikon

8 beikonsneiðar,
tvær á hvern borgara
30 g púðursykur

Beikon sett í ofnskúffu,
púðursykri stráð yfir og steikt í
ofni á 180°C í um 10 mín.

4 sneiðar cheddarostur
4 hamborgarabrauð
Majónes
Lambhagasalat
Tómatsneiðar
Smjörsteiktir sveppir

Buffin grilluð eða steikt
með sneið af cheddarosti.
Majónes sett á hamborgara-
brauð ásamt lambhagasalati,
tómatsneiðum, toasted porter
rauðlaukssultu, smjörsteiktum
sveppum og sykurbrúnuðu
beikoni.



Í uppskriftinni er ristaður porter og tilvalið að velja slíkan eða jafnvel stout. Einnig gengur öflugt belgískt eða breskt öl með. Hér er bragðmikill réttur, sem kallar á bragðmikinn bjór.



— LAKKRÍSHJÚPAÐUR — ÞORSKHNAKKI *með* WHITE ALE SMJÖRSÓSU, SÆTKARTÖFLUMÚS OG ANANASSALSA

Porskhnakkar

800 g þorskhnakkar
25 g lakkrissalt
1 poki gamaldags lakkrís
100 g smjör

Lakkríssalti stráð yfir þorskinn og kælt í 1 klst. Hnakkarnir útvatnaðir og þerraðir. Lakkrís settur í pott og vatni bætt við svo fljóti yfir, bræddur og látinn kólna. Hnakkarnir skornir í 200 g steikur og hjúpaðir með lakkríssósunni.

Olía sett á vel heita pönnu um leið og fiskurinn ásamt smjörklípu. Fiskurinn steiktur í um 1 mín. á hvorri hlið og svo bakaður í ofni við 180°C í um 2 mín.

Sætkartöflumús

1 stór sætkartafla
200 ml rjómi
100 g smjör
Salt og pipar
Safi úr ½ appelsínu

Sætkartaflan bökuð í ofni á 180°C í um 45 mín og svo afhýdd. Rjómi

hitaður að suðu, kartöflunni bætt út í ásamt smjöri, salti, pipar og appelsínusafa. Allt stappað vel saman eða sett í blandara.

White ale smjørsósa

33 cl white ale bjór
250 ml rjómi
1 sveppakraftsteningur
1 appelsína
200 g smjör við stofuhita

Rjóminn soðinn niður uns hann þykknar eða um $\frac{3}{4}$. White ale, sveppakrafti, appelsínuberki og safa bætt í. Látið sjóða þar til þykknar á ný. Mjúkt smjórið þískað saman við í smáum skömmtum.

Ananassalsa

½ ananas
Srirachasósa eftir smekk
50 ml ananassafi
100 g spinat

Ananas skorinn í litla teninga, sriracha og ananassafa hrært saman við ásamt spinati.

Hveiti-
bjór

Hveitibjórar eru oft með afgerandi sítrústonum í bland við aðra ávaxtatóna eða krydd og henta því vel með þessum rétti. Léttastur er hinn belgíski „witbier“, en meiri kraftur í þýskum „weizenbier“.



KENGÚRUSALAT



BERJUM, SYKURRISTUÐUM PEKANHNETUM,
LÍMÓNUTERIYAKI OG SÚRSUÐU BLÓMKÁLI

Kengúra

500 g kengúra
400 ml teriyakisósa
Safi úr einni límónu

Kjötið látið liggja í teriyaki-sósunni og límónusafanum að lágmarki í um 1 klst. Kengúran þarf stuttan eldunartíma, um 1 mín. á hvorri hlið þar til hún er *rare/medium rare*.

Salat

2 pottar lambhagasalat
1 poki íslenskt grænkál
250 g jarðarber
250 g bláber
Öllu blandað saman.

Pekanhnetur

200 g pekanhnetur
100 g púðursykur
50 ml vatn

Púðursykur bræddur í vatni uns karamella myndast. Pekanhnetunum velt uppúr

karamellunni og þær skornar í smærri bita þegar þær hafa kólnað.

Límónuteriyakisósa

100 ml teriyakisósa
½ límóna
Blandað saman.

Súrsað blómkál

125 ml hvítvinsedik
125 ml vatn
90 g sykur
½ haus blómkál

Hvítvinsedik, vatn og sykur soðið saman og látið kólna. Blómkálið skorið í bita og látið liggja í edikleginum í 10–15 mín.

Salati, blómkáli og pekanhnetum blandað saman. Kengúran skorin í þunnar sneiðar og sett út á. Límónuteriyakisósu dreypt yfir salatið eftir smekk.



Með sætkrydduðum mat er rétt að nota kröftugan bjór en ekki of humlaðan þar sem það virkar ekki vel með sætunni. Porter og stout henta vel með þessum rétti en einnig bragðmeiri öltegundir eins og t.d. „barleywine“.



SOÐBRAUÐ MED HÆGELDUÐUM GRÍS

➡ MED CHILIMAJÓ OG SÚRSUÐUM GULRÓTUM

Hægeldaður grís

500 g svinabógur
2 lítrar vatn
2 msk. salt
2 tsk. sykur

Öllu blandað saman og kjötið látið liggja í pæklinum í 2 sólarhringa. Elda þarf bóginn að því loknu í hægstuðupotti í 12 klst. á lægstu stillingu. Einnig má kaupa hægeldað svinakjöt (e. pulled pork) í flestum matvörubúðum. Heitur grísinn rifinn niður og BBQ sósu hrært saman við.

Soðbrauð

1 ½ msk. ger
4 ½ bolli hveiti
6 msk. sykur
3 msk. mjólk
1 msk. sjávarsalt
½ tsk. lyftiduft
½ tsk. matarsóti
⅓ bolli olía
1 ½ bolli volgt vatn

Öllu blandað saman í hrærivél.

Deigið látið hefast í um 2 klst. Um 25 litlar bollur mótaðar, látnar hefast í um 1 klst. og gerðir úr þeim hálfmáanar. Látið hefast aftur í um 1–2 klst. Þá er deigið gufusoðið í 6–8 mín.

Súrsaðar gulrætur

125 ml hvítvinsedik
125 ml vatn
90 g sykur
2 stk. miðlungs gulrætur

Hvítvinsedik, vatn og sykur sett í pott, náð upp suðu. Gulrætur afhýddar og skornar í þunnar sneiðar og settar í löginn.

Chilimajó

1 flaska Kewpie majónes
2 msk. sambal chilimauk
Blandað saman.

Chilimajó, súrsaðar gulrætur og kjöt sett í soðbrauð og að lokum er smáræði af söxuðum vorlauk dreift yfir.



Í þessum rétti ræður sætan og kryddið í svinakjötinu öllu. Kraftmikið öl er það sem gildir. Belgar, Danir, Bretar og Bandaríkjamenn eiga fína fulltrúa sem eiga vel við.



KJÚKLINGAVÆNGIR Í PALE ALE



BBQ LÍMÓNUSÓSU OG SVÖRTUM SESAMFRÆJUM

Kjúklingavængir

16 stk. kjúklingavængir
500 ml sojasósa
200 g púðursykur
200 g engifer
2 límónur

Vængir settir í eldfast mót.
Soja, púðursykri, söxuðum
engifer og límónu blandað vel
saman og hellt yfir vængina.
Bakað í ofni í 220°C í 15-20 mín.
og leyft að kólna.

Tempura

3 bollar hveiti
2 bollar pale ale bjór
2 ts. lyftiduft
2 ts. sykur
1 ts. salt
2 egg
Pipar eftir smekk

Eggin pískuð og bjórnum hrært
saman við. Hveiti, lyftidufti,
sykri, salti og pipar bætt út í.
Soppan á að vera álika þykk
og súrmjólk. Kjúklingavængjum
velt uppúr tempura og
djúpstektir í um 2 mín.

BBQ límónusósa

500 ml BBQ sósa
Safi úr 2 límónum
1-2 msk. srirachasósa

BBQ sósa hituð í potti og
límónusafi kreistur yfir ásamt
srirachasósu. Öllu hrært saman.

Vængjunum velt upp úr BBQ
límónusósunni og settir á disk.
Svörtum sesamfræjum stráð
yfir og að lokum niðurskornum
vorlauk eftir smekk.

Dökkur
lager

Límónusafinn í BBQ sósunni gefur ferskan tón með kjúklingnum.
Hér þarf ekki bragðmesta bjórinn en dökkur lager, eins og dekkri
classic bjórarnir og breskur bitter, er algerlega málið.



— NAMMIÍS —

& JARÐARBER

8 stk. Pristur, 50 g
200 g hvítt súkkulaði
250 g jarðarber
1 lítri vanilluís
Súkkulaðisósa

Hvítt súkkulaði bakað í ofni í um
10 mín. á 125°C. Látið kólna og
saxað niður.

Pristar hitaðir í ofni í 2 mín.
á 180°C eða þar til þeir
eru orðnir mjúkir en ekki
bráðnaðir.

Jarðarber, ís, Pristar og
hvítt súkkulaði sett í skál og
súkkulaðisósu hellt yfir.



Með eftirréttnum henta sætu bjórnarnir úr flokki ávaxtabjóra vel.
Ekki síður þeir sem eru kryddaðir með súkkulaði eða kaffi.



Sigurður Ólason, Hjálmar Jakob Grétarsson og Helgi Tómas Sigurðarson

Í OKTÓBER

DRÖGUM VIÐ FRAM BREIDDINA Í BJÓRÚRVALI VÍNBUÐANNA

Í þessum bæklingi er að finna uppskriftir sem eru góðar með bjór og höfum við sérvalið tegundir sem kjörið er að njóta með hverjum rétti.

Sigurður Ólason, Helgi Tómas Sigurðarson og Hjálmar Jakob Grétarsson á Frederiksen Ale House leggja mikið upp úr því að nota öl í matargerð sinni. Á staðnum bjóða þeir upp á gott úrval af barsnakki og smáréttum sem gaman er fyrir tvo eða fleiri að deila, en að sjálfsgöðu er margt annað í boði eins og BBQ rif, lambaskanki, og ekki síst soðbrauðin þeirra sem njóta sívaxandi vinsælda.

Eftirréttirnir á Frederiksen Ale House eru einfaldlega ómótstæðilegir fyrir sælgætisgrísi og lítið mál að láta sér líða vel yfir þeim.

Uppskriftirnar eru sköpunarverk Hjálmars Jakobs yfirkokks sem hreinlega elskar að blanda saman hráefnum sem þú átt síst von á að lendi saman í matargerð en koma bragðlaukunum skemmtilega á óvart.

Njóttu vell!

Allar uppskriftirnar eru fyrir fjóra.

Október 2015
Birt með fyrirvara um prentvillur
Útgefandi: ÁTVR / Vínbúðin
Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal
Ritstjóri: Jóna Grétarsdóttir

Hönnun: ENNEMM
Ljósmyndir: Kristján Maack
Stílisti: Valdís Guðmundsdóttir
Prentun: Prentmet
Borðbúnaður: Tekk Company og Kokka

Ljós lager

Ljós lager er sá bruggstill sem flestum flýgur í hug þegar minnst er á bjór. Hann er yfirleitt ljós eða gullinn á lit og flestar tegundir eru bragðmildar. Algengast er að vínandastyrkur sé frá 4,5% til 5,6% en til eru tegundir með minni styrkleika eða meiri. Bragð af lager einkennist af lítilli beiskju en til eru tegundir þar sem hún er nokkuð afgerandi. Til þessa flokks má einnig telja ljós-millidökka „classic“ bjóra.



Þýskur ljós lager



Fyrst bruggaður í Bæheimi sem áður taldist til Þýskalands en er nú hluti af Tékklandi. Þessi still er sá vinsælasti í Þýskalandi. Þýskur ljós lager er fölgulur á litinn og yfir meðallagi beiskur af lagerbjór að vera.

Tékkneskur ljós lager



Þessi still er stundum nefndur pilsner enda á hann rætur sínar að rekja til tékknesku borgarinnar Plzen í Bæheimi. Við bruggun eru svokallaðir Saaz humlar ráðandi og er bjórinn oft fallega gylltur og léttari en þýskur ljós lager.

Amerískur ljós lager



Mun léttari still en þýskur og tékkneskur ljós lager. Alkóhólmagnið er því lægra, oftast undir 5%, og bjórinn er létthumlaður. Þetta er mjög einfaldur still og ferskur.

Léttur ljós lager



Eins og nafnið gefur til kynna er þessi still mjög léttur með það að markmiði að fækka hitaeiningum. Þetta þýðir minna alkóhólmagn, oftast undir 4,5%. Þessi still er því í flestum tilvikum bragðlítill.

Vienna lager



Rafgullinn still af lagerbjór sem var þróaður í Vínarborg árið 1841. Er oftast meðalfylltur með smásætum malt-tónum í bragði. Er vinsælli í Norður-Ameríku en Evrópu en stíllinn hefur þó náð vinsældum í Skandinavíu og bera þeir bjórar oft nafnendinguna „classic“.

Hveitibjór

Í hveitibjór er notað hveitikorn í bland við aðrar korntegundir. Heimalönd hveitibjórs eru Belgía og Þýskaland. Stíllinn er ljós og léttur, gjarnan með sítrus-, banana- og kryddtönum. Hveitibjór inniheldur a.m.k. 50% hveiti og getur verið bæði ljós og dökkur.



HELSTU FLOKKAR OG

Hér eru lýsingar á nokkrum flokkum og bruggstílum bjórs. Listinn er að

Dökkur lager

Dökkur lager hefur yfirleitt meiri bragðfyllingu en ljós lager vegna þess að maltið er meira ristað. Til þessa flokks heyra m.a. flestir jólabjórar, sem eru oft kryddaðir og dálítið sætir. Stundum eru jólabjórarnir einnig með meiri vínandastyrk en algengast er í þessum flokki.



Dunkel



Dunkel er heiti yfir ýmsa þýska, dökka lagerbjóra sem eru á bilinu 4,5%–6% að styrkleika. Einkenni þeirra er dökkur litur og mjúkt maltbragð.

Schwarzbier



Mjög dökkur, þýskur lagerbjór sem er í kringum 5% að styrkleika. Er gerður úr ristuðu malti og oft alveg svartur á litinn líkt og stout og porter. Þessir stílar hafa því svipuð bragðeinkenni eins og kaffi og súkkulaði.

Bock



Er fjölbreyttur still af sterkum lagerbjórum. Oft dökkur og maltaður en er þó einnig til í ljósari útgáfum. Þessi still varð fyrst til í Þýskalandi á 14. öld. Bock var bruggaður í kringum ýmsar trúarhátíðir þar í landi og er enn í dag vinsæll sem jólabjór.

Weizenbier



Weizenbier, líka kallaður hefeweizen, er þýska útgáfan af hveitibjór. Samkvæmt hefð er að minnsta kosti 50% af bygginu skipt út fyrir hveiti. Er skýjaður, með litilli beiskju og oft bananakeim. Dökkur weizenbier er einnig framleiddur og þá dekkra hveiti og bygg notað við bruggun.

Witbier



Aðallega framleiddur í Belgíu og Hollandi. Þar er byggi einnig skipt út fyrir hveiti en í þetta sinn er bjórinn bragðbættur, oftast með kóríander og appelsínu. Meira er af mjólkursýrugerlum í þessum stíl en þeim þýska og því vottar fyrir súru bragði.

BRUGGSTÍLAR BJÓRS

síðsögðu ekki tæmandi þar sem tegundirnar eru fjölbreyttar og margar.

Öl

Öl er yfirgerjaður bjór. Gerjunin veldur því að bjórinn fær mismunandi mikil sætueinkenni, allt eftir því hve hátt hlutfall af byggi er notað í bjórinn, og eins eftir því hvaða tegund gers er notuð. Bretar og Belgar eiga ríka hefð fyrir bruggun öls og má finna hundruð tegunda hjá þessum þjóðum.



Barleywine



Öl með miklum alkóhólstyrk, vanalega frá 8-12% en getur orðið mun sterkari. Var upprunlega bruggað á 19. öld fyrir enskan aðal og átti að keppa við frönsk vín. Er bragðmikið, flókið og þolir vel geymslu.

Pale ale



Stíllinn pale ale kom fyrst fram snemma á 18. öld. Stærsta uppistaðan við bruggun þessa stíls er ljóst malt. Hann á sér fjölmarga undirstíla sem eru jafn mismunandi og þeir eru margir. Vanalega eru þeir þó ljósir á litinn en beiskleiki þeirra fer eftir því hvaða undirstíll er á ferðinni hverju sinni.

India pale ale



Er undirstíll pale ale og því er aðallega notast við ljóst malt við bjórgerðina. Öl í þessum stíl eru oftast mjög humluð og frekar beisk. Í flestum tilvikum eru þau ekki ætluð til geymslu og þykja best fersk.

Trappista bjórar



Maltmikil og þétt öl með stigvaxandi maltmagni sem framleidd eru af munkum í Trappistaklaustum og eiga sér langa sögu. Þarf framleiðsla þeirra að fylgja skýru regluverki. Hagnaður af framleiðslunni má aðeins renna til reksturs klaustranna og skal allt um fram það renna til góðgerðamála. Í dag eru sex klaustranna í Belgíu, tvö í Hollandi, eitt í Austurríki, Ítalíu og Bandaríkjunum.

Súröl



Súröl (e. sour ale) eru eins og nafnið gefur til kynna súr á bragðið en þó mismikið. Við bruggun er vanalega reynt að forðast að bakteríur komist í framleiðsluna en við gerð súröls eru slíkar bakteríur hins vegar nýttar til að kalla fram súrt bragð af ölinu. Framleiðsla súröls er flókin og tímafrek þar sem fyrrnefndar bakteríur og áhrif þeirra geta verið óútreiknanlegar.

Stout og porter

Stout og porter eru mjög dökkir bjórar, þar sem maltið er mikið ristað. Þeir hafa oftast sterkan ristaðan keim og gjarnan lakkrís- eða kaffitóna. Þeir spanna vítt svið, allt frá írskum hversdagsbjór til kröftugra og bragðmikilla tegunda með háum vínandastyrk.



Porter



Var fyrst framleiddur í London á 18. öld. Bruggað er úr dökku malti sem gefur ristaðan keim með kaffi, lakkrís og súkkulaði bragðeinkennum. Porter var vinsæll á meðal vinnumanna sem störfuðu við að flytja alls kyns varning. Sú starfsstétt ber nafnið „porters“ og þaðan er nafnið einmitt komið.

Stout



Orðið „stout“ var notað yfir sterka bjóra í Bretlandi hér áður fyrr. Sterkustu porterarnir voru því kallaðir stout porters. Smám saman fékk stout nafnið hins vegar eigið líf og varð að sérstil. Í dag er stout notað yfir ýmsa dökka bjóra. Oft er því lítill munur á stout og porter og umdeilt hvar eigi að draga mörkin á milli þeirra. Almenn má þó segja að stout sé sterkari en porter.

Ávaxta- og kryddbjór

Í flokknum ávaxta- og kryddbjór er safn ólíkra tegunda sem eiga það sameiginlegt að ávextir eða krydd er ríkjandi í bragði. Þessir bjórar hafa yfirleitt litla beiskju og ávaxtabjórar geta verið ferskir og sýruríkir.



Kriek lambic



Belgískur stíll þar sem súrum kirsuberjum er bætt út í bjórinn. Sykurinn í berjunum gerjast með og skilur eftir kirsuberjabragð án sætunnar. Vanalega er þessi stíll þurr og súr en í seinni tíð hefur það einnig tíðkast að bæta sykri í bjórinn til að gera hann neyslurvænni.

Framboise



Er einnig belgískur stíll þar sem sama aðferð er notuð og við framleiðslu kriek lambicbjórs. Í tilviki framboise er hins vegar hindberjum bætt út í en ekki kirsuberjum. Framboise bjórinn hefur þó oftast sætara bragð en kriek lambic.