



# BJÓR & MATUR

Fjölbreytni bjórs í heiminum er vægast sagt ótrúleg! Hefðbundnir bjórstílar skipta hundruðum og tilraunaglöð smábrugghús nútímans brugga bæði gamla stíla og ansi skrautleg tilbrigði við þá. Þrátt fyrir þessa ríkulegu flóru er langstærstur hluti bjórsölunnar á mjög þröngu sviði; fremur bragðlítill og mildur ljós lagerbjór. Vitaskuld er ekkert út á slíkan bjór að setja enda getur hann verið mjög góður og margir sem vilja hafa hann léttan. Engu að síður getur verið gaman að prófa eitthvað nýtt og kynnst öðrum og ólíkum kimum bjórheimsins.

Vonandi varpar þessi bæklingur ljósi á það sem í boði er í hinum ævintýralega heimi bjórsins og opnar augu lesandans fyrir einhverju nýju sem vekur löngun til kynnst fleiri gerðum af bjór.



## Hráefnin

### Vatn

Langstærstur hluti bjórs er vatn. Nauðsynlegt er að vatnið sé hreint og tært og umfram allt hæft til manneldis. Vatnið þarf einnig að búa yfir nægjanlegum næringarefnum, þ.e. steinefnum og söltum, til að hjálpa gerinu að vinna sína vinnu. Á sumum stöðum getur vatnið hins vegar verið svo auðugt af steinefnum að bragðkeimur og áferð bjórsins bera þess merki. Hart vatn, þ.e. steinefnaríkt vatn, hentar oftast betur í bragðmikinn bjór, meðan fínleikinn í mjúku vatni hentar betur í fíngerðan bjór. Annað er ekki betra en hitt en vatnið getur vissulega verið mishentugt, allt eftir því hverjar þarfir bruggmeistarans eru.

### Malt

Bygg hefur verið mönnum, sérstaklega bjórgerðarmönnum, mikilvægt allt frá fornöld. Sumir ganga svo langt að fullyrða að bjórgerð hafi orðið til þess að landbúnaður hófst þegar flökkupjóðir til forna settust að til að rækta korn, hveiti fyrir brauð og bygg fyrir bjór. Þegar korn er látið spíra kallast það malt. Ef bjórgerðarmenn tilgreina ekki hvaða tegund korns er notuð í maltið má slá því föstu að um sé að ræða



bygg, algengustu korntegundina í bjórgerð. Við spírun brotnar sterkja kornsins niður að hluta svo að það verður hentugra til bjórgerðar. Eftir að spírun er lokið er kornið þurrkað. Hærri hiti og lengri þurrkunartími gefa af sér dekkra malt, með ristaðri keim, en dekkstu tegundir malts gefa gjarna frá sér súkkulaði-, kaffi- og lakkrístóna. Oft inniheldur ljós bjór eilítið af dökku malti, til að krydda bjórinn, en í flestum tilvikum eru notaðar nokkrar tegundir af misdökku malti til að bjórinn fái rétt bragðjafnvægi.

## Humlar

Humall er klifurjurt sem hefur verið nýtt í lækningaskyni frá örófi alda en hefur í gegnum tíðina verið misvinsæl í bjórgerð og jafnvel bönnuð á sumum stöðum. Nú er svo komið að humlalaus bjór telst vandfundinn þótt hann sé vissulega til. Ef humlum er sleppt, verður að nota einhverja aðra kryddjurt til að jafna út maltsætuna í bjórnum, sem annars yrði væminn. Það eru blóm humalsins sem eru notuð í bjórgerðina. Útlit þeirra minnir á köngul en auk beiskju gefa þau bjórnum bragð og ilm. Illmurinn getur minnt á gras og greni og jafnvel ávaxtaríka tóna af sítrus og mangó.

## Ger

Auk þess að vera lykilatriðið í bjórgerð, með því að umbreyta sykri í vínanda, er gerið ábyrgt fyrir grunnskilgreiningu bjórstíllanna, þ.e. hvort bjórinn telst undirgerjaður eða yfirgerjaður. Í fyrra tilfallinu safnast ákveðinn stofn gers saman við botn gerjunartanksins, meðan annar stofn gers safnast saman við yfirborð vökvans. Undirgerjaður bjór er kallaður lagerbjór en yfirgerjaður bjór kallast öl (e. ale). Helsti munurinn á þessum tveimur flokkum er sá að lagerbjór hefur oft þurrari maltkeim, sem segja má að minni á kex, meðan öl er meira eins og formkaka, þ.e. aðeins meiri sætukeimur í korninu.

## Annað hráefni

Ýmis önnur hráefni er hægt að nota í bjórgerð, t.d. aðrar korntegundir. Hver korntegund hefur einkennandi bragð en maís og hrísgrjón eru yfirleitt notuð til að gefa sem minnst bragð. Þannig er hægt að fá gerjanlegan sykur án þess að auka bragðfyllingu en til þess er einnig hægt að nota sterkju eða hreinlega bara sykur. Hrásykur og hunang gefa bjórnum augljóslega sinn keim en aðrir bragðgjafar eru gjarna notaðir til að bragðbæta bjór. Þar koma ávextir sterkir inn og einnig kaffi, súkkulaði, kryddjurtir o.s.frv.

## Framleiðslan

### Möltun

Þetta fyrsta skref í bjórframleiðslunni fer oftast fram utan ölgerðarinnar, enda ná sérhæfðar möltunarstöðvar yfirleitt betri árangri og jafnari gæðum í vörunni og tiltölulega lægri kostnaði. Þetta er fremur plássfrekt verk og því fylgir talsverð vinna, sem getur orðið ansi kostnaðarsöm fyrir lítil brugghús. Fyrst þarf að setja kornið í vatnsbað til að það drekki í sig sem mest af vökva. Við það kviknar líf í korninu og það byrjar að spíra. Kornid er breitt út á möltunargólfid og því snúid reglulega næstu daga til að rakinn sé jafn alls staðar. Loks þegar vaxtarsproti kornsins er orðinn nægjanlega langur er það tilbúid til þurrkunar en þurrkunarferlið ákvarðar hversu dökkt maltið verður, allt eftir þörfum bruggmeistarans.

### Mesking

Á þessu framleiðslustigi er vökvinn undirbúinn fyrir gerjun. Blandað er saman vatni og möluðu maltinu og búin til eins konar súpa. Blandan er hituð til að ensím, sem finnast í korninu, geti brotið niður sterkjuna í gerjanlegan sykurl. Að þessu loknu er blandan soðin til að allt nái að



samlagast. Á þessum tímapunkti er humlum bætt út í til að gefa beiskju. Þar sem ilmefni humlanna gufa hratt upp við suðu er hluti þeirra settur seint í suðuna eða jafnvel eftir að henni lýkur. Að suðu lokinni er vökvinn kældur niður í æskilegt gerjunarhitastig.

### Gerjun

Þegar vökvinn hefur kólnað nægjanlega mikið er gerinu bætt saman við. Eftir að gerið er búid að vinna sína vinnu hefur allur gerjanlegur sykurl í vökvannum þurrkast upp. Eitthvað af flóknari sykursameindum verða þó eftir sem gefa bjórnum fyllingu og örlitinn sætukeim. Hitastig gerjunarinnar hefur mikið að segja um karakter bjórsins. Lagerbjór er almennt kaldgerjaður á meðan öl er yfirleitt gerjað við hærri hita, sem getur gefið bjórnum meiri karamellukeim og einnig meiri ávaxtatóna.

## Pörun bjórs og matar

Pörun bjórs og matar miðast yfirleitt við sömu einföldu þumalputta-reglur og pörun matar og víns, þ.e. létt með léttu, súrt með súru, o.s.frv., en bjór hefur einnig beiskju sem gerir pörun hans við mat afar skemmtilega. Beiskjan dregur úr sætubragði, tónar vel með kryddi í matnum og gerir bjórnum kleift að takast á við bragðmikinn mat. Eins og alltaf er smekkur manna misjafn og það sem einum þykir góð pörun getur öðrum þótt slök. Hér á eftir koma nokkrir punktar sem getur verið gott að styðjast við en ber frekar að taka sem leiðbeiningum en heilögum sannleika á meðan maður gerir sjálfur tilraunir. Hver veit, þú gætir dottið niður á eitthvað alveg magnað!



**Ljós lager** er bragðléttur bjór og því bestur með léttum réttum og fínlegum mat, svo ekki sé talað um hinn laufletta **Lite**-bjór, sem gengur eiginlega best með snakki. Kryddmeiri og beiskari frændinn **Pilsener** er prýðilegur með fiski og gengur einnig vel með pasta og pizzum, enda tónar grösugleikinn vel við laufkryddin í sósunni. Mildari Cheddar-ostar eða milliproskaðir Gouda og Emmenthal eru fínir með ljósum lager.

**Dökkur lager** hefur mjúkan, ristaðan keim svo að hann passar vel með ljósu kjöti, mexíkóskum mat og böku. **Schwarzbier** er mikið ristað afbrigði, getur gefið af sér kaffi-, súkkulaði- og lakkrístóna og hentar því best með grilluðum og brösuðum mat, þar sem brenndir tónar koma fyrir. Einnig góður með harðostum og rauðmygluostum sem fara ekki alveg út í öfgar.



**Bock** er kraftmikill lagerbjór með þéttum maltgrunni sem gefur bjórnum nokkra sætu. Hann er til ljós og upp í koparrauðan, og hentar vel með reyktem eða sterkrydduðum mat, grillmat og bragðmiklum ostum. **Doppelbock** er þéttara og svolítið beiskara afbrigði sem er eins og skapað fyrir lyktarmikla osta.

**Ljóst öl**, eins og **Blonde** og **Pale ale**, er fremur léttur bjór með fínlegum kornkeim, stundum örllitilli sætu og nettri humlabeiskju og nokkrum steinefnatón. Ljóst öl er gott með krydduðum (en ekki sterkum) mat, kjúklingi og borgurum, geitaostum og mildari föstum ostum. **India pale ale (IPA)**, sem er bragðmeira og beiskara, þolir meiri kryddhita og er því frábært með karriréttum. Ljóst öl á vel við býsna mikið þroskaða osta og er ágætt með blámygluostum. Sterkara ljóst öl, eins og t.d. belgískt Tripel, getur farið mjög vel með léttari villibráð og bragðmiklum og ilmsterkum geita- eða hvítmygluostum.

**Brúnn bjór** eins og **Mild**, **Brown ale** og **Kölsch** er fremur léttur og hefur mjúka ristaða tóna, einnig hefur hann oft nokkurn karamellukeim sem gerir hann hentugan með t.d. grilluðum laxi, ljósu kjöti, reyktem mat og þroskuðum pylsum. Fastir ostar sem eru ekki allt of lyktarmiklir, þroskaðir geitaostar og stökkir ostar passa einnig vel með brúnum bjór. Beiskari brúnn bjór, eins og **Bitter** og **Altbier**, kallar á meiri þyngd í matnum eins og til dæmis grillað svína- eða lambakjöt en gengur einnig ansi vel með feitari fiski. Sterkara brúnt öl eins og **Old ale**, **Strong ale**, **Dubbel** og **Quadrupel**, sem er bragðþéttara og heitara sökum aukins vínanda, smellpassar með lambi, nautasteik og villibráð. Það kallar einnig eftir meiri þroska í ostunum.



**Svartur bjór** inniheldur mikið af dökkristuðu korni sem gefur ristaða og brennda tóna. **Írskur Stout**, sem er fremur bragðléttur og þurr, gengur merkilega vel með skelfiski en hann hentar líka vel með grillmat þar sem brennt bragðið tónar við bjórinn. **Enskur Stout og Porter** er þéttari og með mýkri maltsætu sem gerir það að verkum að hann þolir bragðmeiri mat og kryddaðri. Grillaður matur, villibráð og jafnvel sterkur matur ganga vel. Flestir þroskaðir, fastir ostar eru góðir með svörtum bjór og þeir mega alveg vera nokkuð lyktarmiklir.



**Hveitibjór** er, eins og nafnið gefur til kynna, gerður að meirihluta úr hveiti. Hveitið gefur bjórnum nokkuð skemmtilegan kryddkeim sem getur minnt á pipar og negul. Oft er þessi bjór skýjaður sem tryggir rétta keiminn. Belgískur **Wit** er bragðléttur og frísklegur bjór sem hefur verið kryddaður með kóríander og appelsínuberki. Skelfiskur, grænt salat eða ferskir ostar eru glæsileg þörun með þessum bjór.

Þýskur **Weissbier** hefur miðlungs bragðfyllingu og getur því tekist á við bragðmeiri mat, en er þó bestur með ljósu kjöti eða fiskréttum, hvort sem er sushi eða ofnbökuðum fiski. Geitaostar, hvítmygluostar og ferskir ostar henta vel með hveitibjórnum. **Dunkelweizen** er dökkt afbrigði sem er best með grillkjöti og léttum, föstum ostum. **Weizenbock** er bragðmeira afbrigði af dökka hveitibjórnum sem hreinlega kallar á léttari villibráð eða reyktan mat, ásamt þroskuðum, föstum ostum.



**Súr bjór** er nokkuð algengur í Belgíu en hann súrnar, líkt og jógúrt, fyrir tilstilli mjólkurgerla. Þessi súrleiki gefur bjórnum afar frískandi bragð en oftast er um mjög bragðléttan bjór að ræða sem hentar best með léttum mat, salati, ávöxtum, eftirrétum eða ferskostum. Frá Belgíu mætti helst nefna frísklega **Lambic** og **Gueuze**, ávaxtabætta **Kriek** og **Frambozen**, þar sem heil kirsuber (kriek) og hindber (frambozen) hafa verið gerjuð með bjórnum og gefa honum þétt ávaxtabragð. Einnig eru framleidd í Flanders mikið þroskuð og tunnulageruð **rauðöl** og **brúnöl**, sem hafa allt annan bragðprófil, með keim af þurrkuðum ávöxtum og eik. **Berliner weisse** er klassískur hveitibjór framleiddur í Berlín, með frískandi súrum keim, en til eru afbrigði af honum þar sem ávaxtasírópi hefur verið bætt saman við.

**Bragðbættur bjór** getur verið mjög skemmtilegur. Algengast er að hann sé bruggaður með kaffi eða súkkulaði en nota má nokkurn veginn hvað sem er; kanil, negul, lakkrís, karamellu eða chili svo eitthvað sé nefnt. Þessi bjór er í mörgum tilvikum bestur einn og sér eða með eftirrétum en það fer reyndar allveg eftir bragðgjafanum.



## Sex réttir sem smellpassa með bjór

T. Peter Hansen, yfirmatreiðslumaður Munnhörpunnar, er höfundur uppskriftanna sex í þessum bæklingi.



## Steiktur hörpudiskur

Á SALATBEÐI MEÐ GREIPALDINI OG GREIPALDINSÓSU

Fyrir 2

6-8 hörpudiskar  
1 poki salatblanda  
100 g smjör  
2 msk. rjómi  
20 g sykur  
2 greipaldin

*Skolið salatið, þerrið og setjið á tvo diska. Takið börkinn utan af einu greipaldini, skerið í bita og fjarlægjið steina úr aldinkjötinu. Blandið saman við salatið. Skerið annað greipaldin í hálf og kreistið úr því allan safan í pott, bætið við sykri og rjóma og hitið. Takið pottinn af hitanum og hrærið smjörinu saman við.*

*Hitið nú pönnu á hellunni. Hellið smá olíu á pönnuna þegar hún er orðin heit. Steikið hörpudiskinn þar til hann er dálítið brúnaður á báðum hliðum. Kryddið með salti og pipar að smekk. Setjið hörpudiskinn ofan á salatið og ausið nokkrum skeiðum af sósu yfir.*

---

### BJÓR SEM HENTAR

Finleiki hörpudisksins krefst þess að bjórin sé á fremur fínlegum nótum, annars er hættu á að hann valti hreinlega yfir matinn. Greip kallar á ferskleika í björnum og að hann sé ekki of þungur. Beiskja bjórsins ætti að vera fremur lítil en svolítið kryddaður blær væri góður. Belgískur hveitibjór er gjarna borinn fram með sítrónusneið (má í þessu tilfelli breyta í greipsneið), Pale ale (sum hafa nokkurn sítruskeim) og Kölsch eða Altbier ganga vel. Einnig má fara á dökka endann og prófa írskan Stout, sem er frábær bjór með skelfiski.



## Rjómasteiktir sveppir

MEÐ BALSAMGLJÁA Á ÍSLENSKRI FLATKÖKU

Fyrir 2

200 g sveppir,  
blanda af villisveppum  
gefur meira bragð  
2 íslenskar flatkökur  
1,5 dl rjómi  
2 dl balsamedik  
½ msk. hunang  
½ epli, skorið í bita

*Setjið smjör á pönnu og steikið brauðið á báðum hliðum. Leggið á diska. Látið lítinn pott með balsamediki og hunangi á heita hellu, sjóðið niður um 2/3. Takið af hitanum. Ef gljáinn verður of þykkur má bæta vatni saman við þangað til hann verður eins og sósa. Hreinsið sveppina vandlega. Hellið dálíttillu olíu á heita pönnu og steikið sveppina. Þegar búið er að steikja þá í u.þ.b. 4 mínútur er rjómanum hellt yfir. Látið krauma í smástund þangað til rjóminn þykknar. Takið af hitanum og setjið eplin saman við í bitum og kryddið með salti og pipar að smekk. Setjið sveppina ofan á flatkøkurnar og gljáann í kring.*

---

### BJÓR SEM HENTAR

Hérna kallar samspil flatkökunnar, með sína ristuðu tóna, og villisveppanna eftir bjór með þó nokkurri fyllingu, mjúkum ristuðum maltkeim og grösugum tönnum. Beiskja í bjórnum má vera áberandi, þar sem sveppirnir milda hana talsvert, svo að hún skemmir alls ekki þörunina. Blonde bjór og Pale ale, dökkur lagerbjór eða millidökkt öl, eins og Altbier eða Dunkelweizen ganga mjög vel.



# Íslensk fiskisúpa

Fyrir 4

## SÖÐ

300 g fiskbein  
½ stór laukur  
1 gulrót  
1 þúrrulaukur

Skerið allt grænmetið og steikið ásamt beinunum í nokkrar mínútur. Bætið við vatni svo að það fljóti vel yfir beinin. Látið suðuna koma upp og sjóðið síðan í 20 mín. Hellið í gegnum sigti yfir í annan pott.

## SÚPA

½ laukur, smátt skorinn  
1 gulrót, smátt skorin  
1 grein af timjan  
1 lárviðarlauf  
1 msk. smjör  
100 ml hvítvín  
800 ml fiskisöð  
150 ml rjómi  
Maldon salt og pipar (eftir smekk)  
3 ml kóniak  
Sósu-/súpuþykki  
200 g lax  
200 g þorskur  
200 g reyktur lax

## BJÓR SEM HENTAR

Parna er eitt bragð á ferðinni sem gæti verið nett vandamál, en það er reykti laxinn. Ekki er æskilegt að mæta honum með of mikilli beiskju í bjórnum, þótt grösugir humlatónar skaði ekki. Bjórinn má þó ekki vera of humlaður. Best væri að fara millileiðina og hafa bjórinn mildan en samt svolítið kryddaðan í bragði. Þýskur hveitibjór hefur negulkeim, sem virkar vel, belgískur Blonde er gjarna léttkryddaður með mjúkum maltkeim, en einnig gengur grösugur Pilsenerbjór vel upp. Fyrir þá sem vilja aðeins ristaðri keim er gott að prófa Mild eða Kölsch.

Bræðið smjórið í potti og steikið laukinn og gulrótina saman. Bætið öllu út í nema rjómanum og súpuþykkinum. Látið krauma í 20 mín. Bætið nú súpuþykki út í eins og þarf til að fá góða súpuáferð og bætið síðan rjómanum saman við. Smakkið til og kryddið að smekk. Skerið fiskinn í hæfilega bita og setjið út í súpuna. Hitið í 5-8 mín.

Berið súpuna fram heita með stökku brauði og basilólíu.

## BASILOLÍA

1-2 msk. ólífuolía  
10 basillauf, söxuð smátt og blandað við olíuna



# Steikarsamloka

Fyrir 1

200 g nautasteik (innralæri)  
salat  
1 tómatur  
1 msk. sýrður rjómi  
1 msk. sinnep  
1 laukur  
5 sveppir  
2 brauðsneiðar

*Flysjíð laukinn og skerjið í þunna hringi, hreinsið sveppina og skerjið í sneiðar. Steikið laukinn í dálítilli olíu þar til hann verður mjúkur, bætið sveppunum saman við og kryddið með salti og pipar.*

*Steikið brauðið á pönnu þar til gullið á báðum hliðum. Blandið saman sýrðum rjóma og sinnepi.*

*Leggið steikina á heita pönnu og steikið að vild. Smyrjið aðra brauðsneiðina með sinnepsblöndunni. Leggið síðan ofan á brauðið: salat, tómatsneiðar, steikarsneiðar, lauk/sveppi og leggið að lokum hina brauðsneiðina ofan á.*

---

## BJÓR SEM HENTAR

Steikta brauðið og kjötið hafa dálítið sviðinn keim og tóna því vel við bjór með ristudum maltkeim. Maturinn er nógu kjarnmikill til að þola talsverða fyllingu og beiskju í bjórnum en þó er óþarfi að ganga of langt. Mjúkur bjór með ríflega meðalfyllingu væri æskilegur, sérstaklega ef notað er kröftugt sinnep. Best henta dökkir lagerbjórar, Bitterbjór og mýkri Porter eða Stout.



# Lambasteik á rúgbrauði

„FROKOST EFTER FESTEN“

lambalæri  
rúgbrauð, t.d. sólkjarna  
steinselja  
sveppir  
rifsberjasulta

3-4 kg úrbeinað lambalæri í netrúllu  
(einnig hægt að nota afganginn af  
lambalærinu frá kvöldinu áður).

Kjötrúllunni er velt upp úr kryddblöndu  
sem inniheldur salt, pipar, timjan,  
rósmarín og oregano (eða aðra  
kryddblöndu).

Kjötið er steikt í netinu í ofni við 180°C  
í 35 mínútur, hitinn síðan lækkaður í  
100°C og steikt áfram í 40 mín.

*(Ef kjarnhitamælir er notaður skal hann  
ná 70°C).*

*Þegar búið er að kæla kjötið er það  
skorið í þunnar sneiðar og raðað fallega  
á rúgbrauðssneiðar.*

*Sveppir eru skornir til helminga,  
svissaðir á pönnu og þeim raðað fallega  
ofan á kjötið, ásamt rifsberjasultu.*

*Efst kemur steinselja, sem er djúpsteikt  
þar til hún er vel stökk, síðan þerruð á  
bréfi og söltuð.*

*Frábært er að bera þetta fram með  
heitri „brúnni“ sósu frá kvöldinu áður  
eða sósu sem hver og einn gerir eftir  
sínu höfði.*

## BJÓR SEM HENTAR

Kalt ofnsteikt kjötið og mildir sveppirnir kalla heldur á ljósan bjór en dökkkan, þar sem ristaðir tónar eru ekki áberandi í réttinum. Kryddjurtablandan tónar vel við grösugan humlakeim og má beiskjan vera áberandi, sérstaklega ef brún sósa er höfð með. Rúgbrauðið er aftur á móti best með maltrikari bjór. Þýskur hveitibjór, Bockbjór, belgiskur Blonde eða India pale ale ganga allir vel með þessu.



## Rabarbarakompott

MEÐ MYLSNU OG VANILLUÍS

Fyrir 4

300 g rabarbari  
100 g sykur  
5 dl vatn

*Skerið rabarbarann í litla bita og setjið í pott ásamt sykri og vatni og sjóðið. Rabarbarinn á að vera vel soðinn en samt ekki alveg eins og grautur. Bæta má við meiri sykri ef óskað er eftir því. Setjið kompottið í 4 ofnfastar litlar skálar.*

### MYLSNA

200 g hveiti  
110 g smjör  
80 g sykur  
salt

*Takið smjörið úr ísskápnum svo að það verði mjúkt. Bætið hveiti, sykri og dálitlu salti saman við og hnoðið saman í mylsnu. Dreifið mylsnuna ofan á rabarbarakompottið og hitið í 180°C heitum ofni í 10 mín.*

### BJÓR SEM HENTAR

Súr rabarbarinn tónar best við frísklegan og helst svolítið súran bjór meðan sætan kallar eftir annaðhvort sætu í björnum eða mjúkum malttönum. Beiskja í björnum er afar óhentug í þessu tilfelli en fínlegur humlakeimur má vera til staðar. Besti bjórinn með rabarbarakompotti væri belgískur Lambic eða Rauðöl, sem hafa hverfandi beiskju, milt bragð og frískandi súran keim. Einnig má prófa breskan Mild.

### VANILLUÍS

5 dl mjólk  
1 vanillustöng  
125 g sykur  
7 eggjarauður

*Kljúfið vanillustöngina í tvennt og takið fráen úr henni, setjið í pott ásamt mjólkinni og látið koma upp suðu. Takið af hitanum og látið standa í 10 mínútur. Þeytið saman eggjarauðum*

*og sykri þar til ljóst og létt. Bætið síðan vanillumjólkinni saman við. Setjið allt aftur í pottinn og hitið upp í 80°C hita og hrærið stöðugt í á meðan. Hellið síðan í ílát og látið í frystinn. Hrærið í blöndunni á 10 mínútna fresti þar til hún verður eins og mjúkur ís.*

*Ísinn er látinn ofan á mylsnuna og kompottið borið fram í skálunum.*





**Magnús Traustason vínráðgjafi er  
höfundur texta í þessum bæklingi.**

---

Í bæklingnum finnur þú góðar ábendingar um bjór með mat.  
Starfsfólk Vínbúðanna er sömuleiðis reiðubúið að veita  
þér þjónustu og ráðgjöf um mat og bjór.  
Einnig bendum við þér á að vöruleitin á [vinbudin.is](http://vinbudin.is) er  
góð leið til að velja bjór sem passar með matnum.

---

Útgefandi: ÁTVR / 2011 · Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal · Ritstjóri: Jóna Grétarsdóttir  
Höfundar texta: Magnús Traustason · Myndir: [www.addi.is](http://www.addi.is) / Shutterstock.com  
Uppskriftir: T. Peter Hansen · Stílisti: Valdís Guðmundsdóttir · Borðbúnaður: Kokka og einkaeign  
Hönnun: ENNEMM / NM48200 · Prentun: Prentmet