

Blásu til sóknar

NÝJA ÍSLAND

Gerðið ykkur glaðan dag og farið út að borða



Guðmundur Viðarsson
Yfirmatreiðslumaður
Rauðará

Rauðará blæs á kreppuna

Við skorum á framleiðendur í landinu að hækka ekki vörur í skjóli kreppu og skorum á fólk í landinu að velja vörur frá íslenskum framleiðendum.

Við ætlum að leggja fram okkar framlag í þá sókn og bjóða ykkur upp á al íslenskan matsæðil úr hágæða vörum frá íslenskum framleiðendum til lands og sjávar.

3ja rétta á verði einnar nautasteikur

Matseðill no.1

FORRÉTTUR

Smáréttadiskur með saltfisk á tvo vegu ásamt seyði í bolla

AÐALRÉTTUR

Kryddhjúpað lambaprime með brasseruðum lambaframparti og haustgrænmeti

EFTIRRÉTTUR

Desert diskur að hætti rauðará

Verð. **kr. 4.990,-** pr mann

Matseðill no.2

FORRÉTTUR

Reyktur lax með humarsalati í turni

AÐALRÉTTUR

Osta og humarfyllt grisalund með kartöflugratín

EFTIRRÉTTUR

Desert diskur að hætti rauðará

Verð. **kr. 4.990,-** pr mann

Við skorum á fyrirtæki sem eru með getu og eru stöndug á íslenskan mælikvarða.

Sýnið gott fordæmi og hækkið ekki verð á matvöru ykkar

Við verðum að halda í launamáttinn, ástandið er nógu slæmt fyrir.

opið þriðjudaga til laugadaga



RAUÐARÁ
RESTAURANT

Rauðarárstíg 37 | 105 Reykjavík
sími: 562 6766 | raudara@simnet.is



„Ég hef undanfarið hannað nokkrar týpur af höttum og húfum,“ segir Ágústa, sem hér ber höfuðfat úr eigin línu.



Fiskroð er efni sem gaman er að vinna úr og hreindýraleið er algjörlega einstakt að sögn Ágústú.



Íslenskar getur það varla orðið.

Úr vönduðum efniviði

Hreindýraleiður og fiskroð eru hráefnin sem Ágústa Arnardóttir á Djúpavogi hennar úr dýrindis tískuvörur. Vörumerkið hennar er Gustadesign.

„Ég hanna allt í samræmi við hráefnið og vil leyfa skinninum að halda sér sem allra náttúrulegustum sem gerir það að verkum að engir tveir hlutir eru nákvæmlega eins,“ segir Ágústa. „Áður vann ég með roð og skinn hvort í sínu lagi en snillingarnir í skinnasútininni á Sauðárkróki prófuðu sig áfram og náðu að lita hreindýr og fiskroð þannig að það tónar ótrúlega vel saman,“ bætir hún við.

Ágústa lærði hönnun í Iðnskólunum í Hafnarfirði og skó- og fylgihlutahönnun á Ítalíu. Hún er frá Hornafirði en býr á Djúpavogi og er nýkomin úr tveggja ára fæðing-arorlofi því fyrsta barnið, Vigdís, fæddist í september 2006 og það

næsta, Örn Þór, í febrúar á þessu ári. „Ég hef notið þess að hugsa um fjölskylduna mína en auðvitað hef ég haldið utan um fyrirtækið líka,“ segir Ágústa sem tekur framtíðinni fagnandi. Hún er að koma sér upp vinnustofu og verslun á Djúpavogi og stefnir á að stórauka framleiðsluna. Vörurnar hennar verða á sýningu Handverks og hönnunar í Ráðhúsi Reykjavíkur um næstu mánaðamót og á tískusýningu á Egilsstöðum 8. nóvember. Einnig má benda á síðuna www.gustadesign.is.

Ágústa telur Íslendinga eiga að einbeita sér að íslenskri framleiðslu og að styðja við bakið hver

á öðrum. „Við erum rík af hönnuðum, handverksfólki og listamönnum hér á landinu,“ segir hún og kveðst hafa góða reynslu af vöruskiptum. „Þegar ég er í fatnaði eftir íslenska hönnuði er ég undan-tekningalaust spurð hvar ég hafi fengið flíkina. Þetta er góð auglýsingaleið því allir eru að gera mismunandi hluti. Ef Íslendingar standa saman og ríkisstjórnin styður við bakið á fyrirtækjum og einstaklingum í eigin rekstri, eins og hún segist ætla að gera, gætu þessi ósköp sem dunið hafa yfir þjóðina falið í sér stór tækifæri. Við verðum bara að vera bjartsýn.“ -gun

Bætt framboð og lægra verð

„Ég reikna með því að vöruúrvalið breytist lítið enda stöndum við sem þjóð framarlega í bakstri. Hins vegar er aukin verðsamkeppni vel hugsanleg þar sem við fáum nú fleiri tækifæri til að búa til vörur. Því meira sem við framleiðum því betra verð verður hægt að bjóða,“ segir bakameistarinn Jóhannes Felixson, einnig þekktur sem Jói Fel, um aukna áherslu á íslenska framleiðslu í bakaríum sem stafar af hækkuðu verði á innfluttri vöru.

„Bakarar eru þegar farnir að láta til sín taka í kreppunni með því að bjóða vissar vörur á lækkuðu verði. Jafnvel þótt árferð-

id sé erfitt og eðlilegt hefði verið að hækka verð um síðustu mánaðamót með verðhækkun á hveiti. Eiginlega má segja að við séum að selja tiltekna vörur á kostnaðarverði,“ segir hann og bætir við að Hjá Jóa Fel standi til að framleiða vörur sem verði framvegis seldar á lægra verði. „Þær verða góðar en kannski ekki alveg eins vandáðar og þær dýru,“ segir Jóhannes, sem vonar að framboð á íslenskri vöru aukist líka í verslunum og stórmörkuðum. Hann telur þó ólíklegt að erlendar vörur komi til með að hverfa alfarið úr hillum verslana þótt þær verði ekki eins áberandi.



Jóhannes segir nú kjörið tækifæri til að koma íslenskri framleiðslu á framfæri.

FRETTABLAÐIÐ/VALLI