

Í dagsins önn

Að steikja á teini

Flestir kannast líklega við mat steiktan og borinn fram á teini. Öll tilbreyting er skemmtileg við matargerð, og ekki spillir að fljótlegt sé að útbúa réttina. Mat á teini má steikja á pönnu, djúpsteikja (þ.e. steikja í fitu í potti), steikja undir „grilli“, eða í ofnskúffunni. Einnig er hægt að steikja á teini á útgirli.

Það, sem á að setja á tein, er skorið í smábíta, annaðhvort lagt í lög (til að „marinerast“) eða penslað með matarolíu, eftir að það hefur verið þrætt upp á teininn.

Enginn efi er á því, að hægt er að setja saman á tein ýmislegt eftir eigin smekk, og þú þannig til sína eigin rétti. Því miður er heldur fátæklegt á grænmetismarkaðinum á þessum árstíma, og því ekki margra kosta völ í þeim efnum. En þeg-

er, er steiktur á pönnu, sinnepi, sykri, kryddi og bjór bætt í. Látið krauma í 10 mínútur. Teinarnir settir út í sósunu, og látið malla í 30 mínútur, eða þar til kjötið er meyr.

Hawai-kjötbollur á teini. (Fyrir 4)

1200 gr nautahakk, salt, pipar
½ tsk. paprika, 1 lítil laukur
100 gr brauðmylsna, 4 matsk. hunang, smjörliki
1 lítil dós ananasbitar
½ tsk. engifer
70 gr púðursykur
2 matsk. Soja-sósa, 4 matsk. chili-sósa eða chutney.

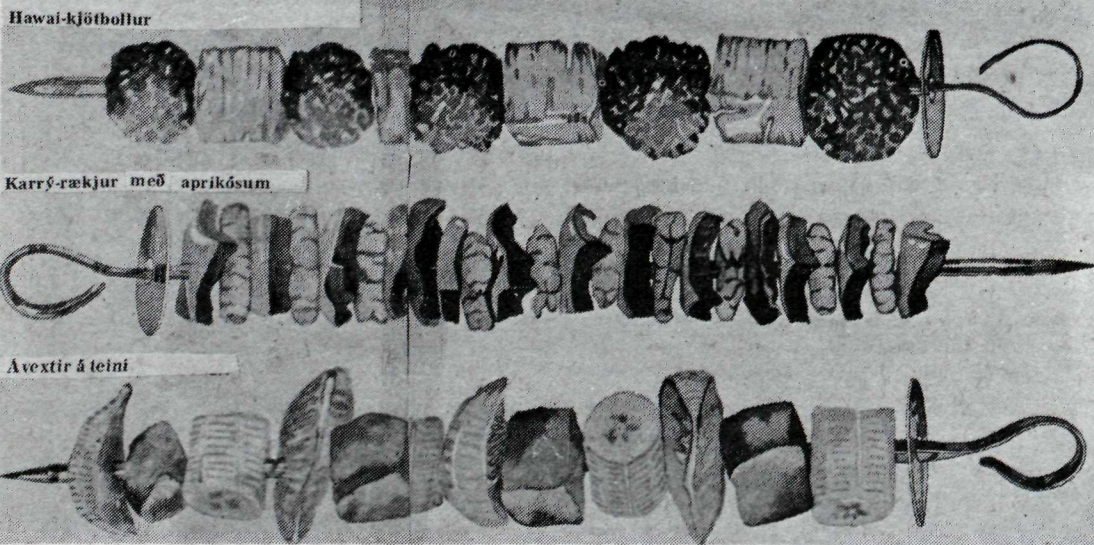
Blandað salti, pipar, papriku, smátt söxuðum lauk og brauðmylsnu og hunangi. Gerðar litlar kjötbollur. Ápappír smurður settur í ofnskúffuna og bollurnar látnar í, smurðar með bræddu smjörliki

fikjunum, og síðan penslað með olíuolíu. Sett undir grill. Lögurinn, sem kjötið var lagt í bleyti í, er síðan hitaður og hafður sem sósa. Hrisgrjón borin með. Rúsinum dreift yfir ef vill.

Karry-rækjur á teini

100 gr þurrkaðar aprikósar lagðar í bleyti í 2 klst.
½ tsk. af karry, ½ tsk paprika
70 gr smjörliki
1½ matsk. kartöflumjöl
½ peli soð (eða vatn og súputeningar)
1 eggjarauða, 4 matsk. rjómi, 2 matsk. sheri
Rúmlega 200 gr rækjur (stórar)
1 rauður pipar skorinn í smábíta.

Aprikósurnar skornar í smábíta, steiktar og karry og paprika sett út í smjörlikið,



ar tómatar koma í búðirnar, eru þeir einmitt mjög góðir í slíka rétti.

Hér fylgja með nokkrir réttir til að steikja á teini. Að matseld lokinni, er slíkur matur oft borinn þannig fram, að teininn er lagður á diskinn, og tekur maður þá bitana fram af sjálfur. Einnig er hægt að losa bitana af teininum áður en borið er inn.

Mjög algengt er að bera soðin hrisgrjón með þessum réttum, og ef vill einhverjar sósur.

Lifur og grape-aldin á teini.

600 gr lifur, salt og pipar
1 grape-aldin
70 gr hveiti, 70 gr smjörliki
Lifrin krydduð, skorin í litla bita, sem settir eru upp á tein ásamt grape-aldin bitum til skiptis, velt upp úr hveiti og steikt á pönnu í 8–10 mín, snúð á meðan. Borið fram strax með steiktum kartöflum og salati.

Nautakjöt og bacon á teini

600 gr magurt nautakjöt
8 þykkar sneiðar bacon
2 laukar í sneiðum
3 matsk matarolíu
1 peli bjór
3 tsk franskt sinnep
1 tsk strásykur
krydd

Kjötið skorið í teninga. Skorpan tekin af baconinu og hver sneið skorin í tvennt. Síðan er þrætt upp á 4 stóra teina kjöt, laukur, tvöföld, hálf bacon-sneiðin, kryddað. Þetta er síðan penslað með olíu og grillað. Laukurinn, sem eftir

og settar undir grill í 5 mín. Látnar kólna. Síðan er sett á 8 teina bollur og ananas-bitar til skiptis.

Púðursykur, engifer, soja, chili-sósa og órlítið af ananas-safa hitað saman og síðan eru bollurnar og ananasbitarnir penslað með þessari sósu. Sett undir grill og brúnað. Hrisgrjón borin með.

Ávextir á teini. Ábætur fyrir 4.

2 bananar, 1 ferskja,
1 appelsína, 70 gr smjör
90 gr sykur, 1 tsk. kanill
3 matsk. romm.

Bananabitar, ferskju- og appelsínurif látn til skiptis á 8 litla teina, penslað með smjöri og brúnað varlega á pönnu með feiti á. Tekið af pönnunni og stráð sykri og kanil yfir ávextina. Rommið hitað í pönnunni, kveikt í og því síðan hellt yfir ávextina um leið og þeir eru bornir fram.

Lambakjöt „Madeleine“ á teini

625 gr magurt beinlaust lambakjöt
100 gr gráfikjur
½ peli af rósavíni, piparkorn
lárvíðarlauf, ¼ tsk. paprika,
oregano-krydd.

Kjötbitar og gráfikjubitar þræddir upp á 4 langa teina. Búinn til lögur úr víni, möluðum piparkornum, muldu lárvíðarlaufi, oregano og papriku. Teinarnir með kjötinu lagðir ofan í þetta og hafðir í 4 klst. í kælskápa.

Síðan eru teinarnir teknir upp, þerrað vel af kjötinu og

haft yfir í 5 mín. Soði og kartöflumjöl (eða hveiti) blandað saman, kryddað og sett á pönnuna. Látið krauma þar til þykkar. Egg og rjómi þeytt saman, bætt út í pönnuna ásamt víninu. Rækjur og rauður pipar sett á litla teina, sett í sósunu og látn malla í 10 mín. Borin fram með hrisgrjónum.

Þess má geta, að teinar eru fánlegir í búshaldaverzlunum og eru seldir 6 saman á spjaldi. Verðið er um 100 kr.

Lögur fyrir kjöt

Það er ekki nauðsynlegt að leggja kjöt í lög áður en steikt er á teini, því eins og sagt er frá hér í upphafi, er matarolíu notuð til að pensla með. En ef nautakjötið er ekki meyr, þætir mikið að leggja það í bleyti í lög í 3–4 klst. eða lengur, ef þörf krefur. Lögurinn á alveg að fljóta yfir kjötið.

Rauðvínslögur

Góður fyrir kjöt alls konar (einnig fugla) og feitan fisk.

Blandað er saman tæplega 4 dl rauðvíns, 1 dl olíu, 1 fint söxuðum lauk, 2 rifjum hvítlauks (mulin), 2 matsk. saxaðar steinselju, 6 piparkorn og rifinn börkur af 1 sítrónu.

Hvítvíns-blanda

Góð fyrir allan fisk og fuglakjöt. Blandið saman 1 pela af hvítvíni eða eplavíni, 1 pela hvítvíns-edíks, 1 fint söxuðum lauk, 2 negulnögglum, dál. steinselju, 2 lárvíðarlaufum og berki af einni appelsínu.

Sýning Veturlíða

Veturlíði Gunnarsson opnaði málverkasýningu á Kjarvalsstöðum á laugardaginn var. Hann sýnir fjölda verka og skiptast þau í olíumálverk og myndir undir gleri, pastell og vatnslitamyndir. Það er ekki langt síðan Veturlíði hélt stóra og veigamikla sýningu í Norræna húsinu. Ég gerði þeirri sýningu ítarleg skil hér í blaðinu og hef ef satt skal segja ekki miklu við að bæta í tilefni af núverandi sýningu Veturlíða. Engin stóratök né veigamiklar breytingar hafa átt sér stað hjá Veturlíða á þeim stutta tíma, sem er á milli þessara sýninga, og sumt, er hann sýnir nú, eru gamlir kunningjar frá fyrri sýningu. Þar á ég sérstaklega við olíumálverkin. „Myndir frá ýmsum árum“ mun sýning Veturlíða heita, og er það sannkallað réttnefni, hvað olíumálverkin snertir.

Ekki er ég viss um, að Veturlíði hafi vandað nægilega til valsins á þessum málverkum, og ég er ekki í neinum vafa um, að hann gæti staðið miklu sterkari en raun ber vitni. Sérstaklega vakti athygli mína málverkið nr. 70, Hljóðaklettur. Það er sérstakt frá hendi Veturlíða og hefur óvenju mjúkan og finlegan tón. Þar hefur Veturlíði komist í snertingu við girnilegt viðfangsefni, en hefði að mínu áliti mátt glíma heldur meira við það. Ég held, að þetta málverk, og nr. 53, Suðureyri hafi komist einna næst hjarta mínu af þessum verkum. Það síðarnefnda hefur léttleika og spennu í lit, sem eitt sinn einkenndi sum verka Veturlíða.

Dungamiðja þessarar sýningar er samt þær myndir, sem Veturlíði hefur gert í pastell-litum. Þar virðist Veturlíði vinna hratt og gripa stemningar á lofti, ef svo mætti segja. Auðvitað er árangurinn nokkuð misjafn, en þegar honum tekst upp, verða til myndir eins og nr. 15, 25 og 30, sem allar eru með því besta, er ég hef séð eftir Veturlíða.

Myndlist

eftir VALTÝ PÉTURSSON

Yfir sjötíu myndir eru á þessari sýningu, og gefur það nokkura hugmynd um, hver afkastamaður Veturlíði er. En ekki get ég varist því að álita, að honum hætti til að skóla sig ekki nægilega á stundum. Það er augljóst mál, að ekki mundi hann tapa á því að vinna sum verk sín af meiri natni. Auðvitað eru vinnubrögð listamanna mjög persónubundin, og einum hæfir það, er öðrum er ómögulegt. Veturlíði er einn þeirra, sem á vöndu máli mun nefnast inspereraður og lætur andartakið ráða ferðinni.

Eins og að venju leitar Veturlíði eftir hugmyndum og efni í myndir sínar frá sjávarsíðunni. Stundum eru fyrirmyndirnar úr hrauni og alls konar jarðvegi, en ég held að þorpið, bátarnir og aldan sé það, sem honum er kærast, og einmitt frá þessum fyrirmyndum tekst honum stundum að ná árangri í hita sköpunargleðinnar. Það eru alltaf vissir sprettir í myndgerð Veturlíða, sem ef til vill mætti nota betur, ef vel væri með farið. En auðvitað er þetta einkamál Veturlíða, og enginn getur skipað honum fyrir verkum eða krafist af honum að vera nokkuð annað en hann sjálfur.

Það verða þá ekki fleiri línur að sinni. Eins og ég sagði í upphafi, þá er ekki langt síðan Veturlíði sýndi í Norræna húsinu, og sannast sagna finnst mér það óskiljanlegt, hvernig hann hefur haft orku til að koma þessari sýningu á laggirnar. Það er afrek á sína vísu, en hve merkilegt það er, verður hann sjálfur að gera sér grein fyrir.

Hafsteinn Austmann á Kjarvalsstöðum

Myndlist

eftir VALTÝ PÉTURSSON

NÚ ER að verða ár síðan hið nýja hús, sem nefnt hefur verið Kjarvalsstaðir, var tekið í notkun. Að sjálfsögðu sýnist sitt hverjum um sjálft húsið og verður að segja, að myndlistarmenn hafi verið ótúllir með sýningarhald við þessar nýju aðstæður, og hefur kennt margra grasa á þeim sýningum, sem haldnar hafa verið í þessu margbráða húsi. Nú eru í fyrsta sinn tvær sýningar í svokölluðum Vestursal, en frá því að fyrst var farið að hugsa um byggingu þessa húss, var alla tíð vonast til, að í þessum sal gætu átt sér stað fleiri en ein sýning og jafnvel þrjár í einu. Ekki skal lagður neinn dómur á þetta fyrirkomulag hér, en fróðlegt verður að vita, hvernig það gefst og hvernig því verður tekið af almenningi og listamönnum.

Það eru þeir Hafsteinn Austmann og Veturlíði Gunnarsson, sem ríðið hafa á vaðið, en í þessum línum verður fjallað um sýningu Hafsteins Austmanns. Hann sýnir að þessu sinni fjórutíu og níu verk. Sum þeirra hafa komið fram á sýningum áður og eru því í mörgum tilfellum gamlir kunningjar. Fleiri þeirra eru samt ný af nálinni, og ég vil sérstaklega benda á nokkrar vatnslitamyndir, sem mér persónulega finnst með því besta, er ég hef séð eftir Hafstein. Þær eru gerðar af

viðkvæmni og hafa miklu mýkri litatóna en flest þau verk, er hann hefur unnið í olíu og acryl. Vatnslitir virðast einnig falla mjög vel að þeirri myndgerð, er Hafsteinn stundar, og ég held, að hann eigi eftir að sjá mikla möguleika einmitt á þessu sviði.

Þessi sýning Hafsteins er ekki ólík þeirri sýningu, er hann hélt á verkum sínum í Bogasalnum fyrir einum þrem árum, og þegar ég lít yfir það, er ég reit hér í blaðið um þá sýningu, virðist mér óþarfi að endurtaka það. En það voru nokkuð jákvæð atriði, er ég þá dró fram um verk Hafsteins Austmanns. Þó ætla ég að nefna hér einstöku verk, sem féllu mér best í geð á núverandi sýningu Hafsteins Austmanns. Nr. 20 er gerð af mikilli leikni og skilar fyllilega áformum listamannsins. Nr. 28 er einnig gott málverk og ef til vill með því besta á þessari sýningu. Sama mætti segja um nr. 31, sem mér þótti sérstaklega aðlaðandi. Ég nefni ekki fleiri verk að sinni, enda hef ég alla tíð verið andvígur af miklum upptalningum. Það hefur hver sinn smekk, og ég efast ekki um, að aðrir finna það, er þeim líkar betur. Heildarsvipur þessarar sýningar er gott vitni um getu og þroska listamannsins og Hafsteinn hefur sérstakan svip, sem hann hefur tileinkað sér smátt og smátt á starfsferli sínum um langt árabil. Nú má vera að sumir glotti yfir þessari setningu, því sú var tíðin, að Hafsteinn Austmann var nokkurs konar Benjamín í íslenskri myndlist. En tíminn líður, og Hafsteinn heyrir nú orðið líklegast til hóp miðaldra myndlistarmanna. Hvað um það? Hver er ungur, miðaldra, gamall? Framhald á bls. 22.