

# Nýsköpun á aðventunni

Matvælafyrirtæki  
kynna íslenskt góðgæti  
um helgina

## Nýsköpun í 100 ár



Ölgerðin Egill Skallagrímsson býður í heimsókn.  
Lítu við á milli kl. 13-15 laugardaginn 4. desember nk.

Egils appelsín – sjáðu hvernig Egils appelsín verður til og bragðaðu á þessum klassíska drykk.

Frumkvöðlakot – kátir krakkar geta komið og blandað sinn eigin safa eða gosdrykk.

Borg Brugghús – vertu með þeim fyrstu til að bragða á nýjungum bruggmeistaranna.

Floridana VIRKNI – hverjar eru dularfullu jurtirnar sem VIRKA?

Bjórskólinn – kíktu í eina skóla landsins með 10 bjórdætur og spjallaðu við kennarana okkar.

Visitor Center – fáðu að vita hvernig Taste the Saga, ný afþreying fyrir ferðamenn, varð að veruleika.

Ekki missa af einstöku tækifæri til að smakka Egils appelsín og nýtt öl, gæða þér á piparkökum og fræðast um sögu Ölgerðarinnar.

## Má bjóða þér nýlagað kaffi ...

Í góðum kaffibolla felst nýsköpun í tækni, framleiðslu og þjónustu.

Laugardaginn 4. desember

**Kaffitár**, Stapabraut 7 í Reykjanesbæ, býður gestum og gangandi að koma og skoða kaffibrennsluna kl. 14-16. Kaffismökkun með Aðalheiði, Hátíðarkaffi úr Chemex og Hario hellingu, ásamt jóla og aðventutei. Í heimsókninni verður líka hægt að bragða á vörum frá **Nóa Sírius**.

**Te og Kaffi**, Stapahrauni 4, Hafnarfirði býður fólki að fylgjast með fagmönnum í kaffibrennslu að störfum, fara í skoðunarferð um kaffibrennsluna og upplifa þetta heillandi ferli. Einnig fá gestir að mala kaffi og taka með sér sýnishorn af ilmandi Hátíðarkaffi. Húsið er opið kl.13-16.

## ... og með því?

Jólastemning, smákökur og spjall við fagmenn.

Laugardaginn 4. desember kl. 14-16

**Hagabakarí**, Hagamel

**Gamla bakaríið**, Ísafirði

**Reynir bakarí**, Dalvegi 4, Kópavogi

**Bakarameistarinn**, Suðurverri

**Bakarameistarinn**, Mjódd

**Bakarameistarinn**, Glæsibæ

**Bakarameistarinn**, Smáratorgi

**Bakarameistarinn**, Austurverri

**Bakarameistarinn**, Húsgagnahöllinni

**Geirabakarí**, Borgarnesi

**Sveinsbakarí**, Arnarbakka

**Sveinsbakarí**, Skippholti

**Fjarðarbakarí**, Dalshrauni 13, Hafnarfirði

**Bernhöftsbakarí**, Bergstaðastræti

**Vilberg Kökuhús**, Vestmannaeyjum

## Opin hús

Hjá **Jóa Fel**, Holtagörðum, verður opið hús kl. 9-16. Gestum gefst tækifæri á að skoða nútímalegt og framsækið bakarí við ljúfa tóna. Ný matreiðslubók Jóa Fel verður kynnt og fleira.

**Gæðabakstur/Ömmubakstur**, Lynghálsi 7 í Reykjavík, býður gestum að skoða glæsilegt og fullkomið bakarí kl. 11-15. Boðið verður upp á kleinur, smákökur, álegg frá Kjarnafæði, kaffi frá Te og kaffi og ískalda mjólk frá Mjólkursamsölunni. Blöður og fleira skemmtilegt.

**Kökulist**, Hafnarfirði, Jón Rúnar kökugerðarmeistari tekur vel á móti gestum kl. 14-16 og sýnir handverksbakarí sem er í fremstu röð. Jón Rúnar hefur unnið til fjölda verðlauna fyrir handverk sitt.

## Jólailmur í Vetrargarðinum um helgina

Fagþekking, þróun og nýsköpun í íslenskum matvælaíðnaði.

Laugardag kl. 13-18 og sunnudag kl. 12-17

Félagar í Meistarafélagi kjötiðnaðarmanna verða að störfum í Vetrargarðinum í Smáralind. Sjáðu rétt handbragð og smakkaðu á kræsingunum.

Eftirtalin fyrirtæki kynna jólamat:

**Sláturfélag Suðurlands**

**Vífilfell**

**Kjarnafæði**

**Gæðabakstur**

**Ísfugl**

Laugardagur kl. 16

Félagar í Meistarafélagi kjötiðnaðarmanna og Landssamtök sauðfjárbænda heilgrilla léttreykta lambaskrokka og gefa gestum að smakka.

Sunnudagur kl. 16

Kjötiðnaðarmeistarar afhenda Mæðrastyrsnefnd úrbeinað hangikjöt.



ÁR NÝSKÖPUNAR  
SAMTÖK IÐNAÐARINS

