

Greinagerð að lokaverkefni

Þessi bók er afrakstur lokaverkefnis í Verkmenntaskóla Austurlands, þar sem ég er að útskrifast þaðan af Félagsvísindabraut. Alveg frá því að ég var krakki hef ég haft rosalega gaman af því að elda. Ég hef meira gaman að því elda en að ganga frá og þegar ég rifja upp sumar stundirnar í eldhúsinu þá voru dagar þar sem ástandið á eldhúsinu var ekki alveg frábært eftir að hafa mæstarað einhverja veislumáltíð. Það komu tímabíl þar sem ég eldaði mér stundum þrisvar sinnum á dag. Foreldrar mínir sögðu stundum að ég væri frekar óvenjulegur unglingur sem stundum vaknaði hálf tíma fyrir til þess að elda girnilegan morgunmat áður en ég fór í skólann. Þegar að ég var yngri langaði mig að verða kokkur og að gera það að atvinnu en síðan breyttist það yfir í að verða meira að áhugamáli. Ég hef ennþá hrikalega gaman af því að elda en ég gef mér ekki eins mikinn tíma og áður í það þannig að ég geri töluvert minna af því núna, en þegar að tími gefst er ég ekki lengi að koma mér í eldhúsið og byrja að bralla eitthvað skemmtilegt. Ég fékk hann Vigni Þröst Hlökkversson matreiðslumeistara til liðs við mig og bað hann um að vera leiðbeinandann minn í þessu verkefni sem var hrikalega gott. Þegar að Vignir var að læra þá var hann á samningi hjá Skútunni og hefur unnið á ýmsum frábærum veitingastöðum og meðal annars sem yfirkokkur á Grand hotel í 21 ár og var með sinn eigin veitingastað. Vignir er frændi minn og var glaður þegar ég bar þetta undir hann og tilbúinn til þess að hjálpa mér með þetta verkefni.

Ég mæli með því fyrir alla að byrja að prófa sig áfram með að elda. Það þarf ekki endilega að elda mjög oft, heldur bara aðeins að læra það og æfa sig því það mun koma sér vel. Að kunna að elda og gera góðan mat er skemmtilegt og gefandi og gerir fjölskyldu og vini einnig rosalega glaða. Þegar maður eldar sjálfur og veit hvað er í matnum þá er maður meðvitaður um næringargildið. Þau ykkar sem eru að hugsa um heilsuna munu ná töluvert meiri árangri með því að hugsa um næringu og borða alvöru mat ekki að drekka einungis próteindrykki og svoleiðis.

Í heiminum er mjög mikið um matarsóun og ákvað ég þess vegna að nýta hráefnin vel í þessum uppskriftum. Réttina er hægt að nota í bland með öðrum réttum eða nýta eitthvað af því sem leynist í ísskápnum til þess að bæta og draga inn í þessa rétti og þannig draga úr matarsóun.

Verkefnið var unnið þannig að mig langaði að finna eitthvað sem að mér finnst skemmtilegt og eitthvað sem ég hef áhuga á og þar varð fyrir valinu að gera matreiðslubók. Ég fékk þessa hugmynd og ákvað að tala við frænda minn hann Vigni og við hljóluðum beint í þetta saman félagarnir. Við hittumst fyrst til þess að plana og skrifa niður. Ég var búinn að ákveða flestar af þessum uppskriftum sem mig langaði að elda en ég fékk líka einhverjar hugmyndir frá Viggga. Margar af þessum uppskriftum eru eitthvað sem að ég hef eldað oft áður en aðrar sem ég hef ekki eldað oft. Ég fann ekki upp allar uppskriftirnar þarna, Vigggi hjálpaði mér að búa til einhverjar af þeim en ég gerði þær allar að mínum. Þetta eru allt uppskriftir sem að mér finnst hriklega góðar. Við hittumst síðan aftur eftir þetta til þess að elda nokkra af þessum réttum, við elduðum saman smáréttina, nautalundina og laxinn. Ég eldaði hina réttina bara einn og gekk þetta allt frábærlega. Ég fékk hjálp frá móður minni við að gefa bókina út vegna þess að hún var með forrit sem að hún hefur notað oft áður til þess að framleiða myndabækur. Ég skrifaði allar upplýsingar niður í word skjal sem að ég bætti síðan við í bókina inn á síðunni og fékk hana síðan senda til landsins með hjálp

mömmu. Út kom þessi hrikalega flotta bók sem ég er mjög stoltur af. Ég hef aldrei gert neitt þessu líkt og var þetta æðisleg reynsla sem að ég er mjög þakklátur fyrir að hafa fengið að upplifa.