

**FRÁBÆRT FLEX FLÍSALÍM**

Netto 20 kg

**Megafix**

Ótrúlegt verð!  
1.795 kr.

FLEKSÍBILT LIM FOR FLISER TEGL PÁ GULV OG VEGG.

Malarhöfði 10  
110 Reykjavík

Sími 4 400 400  
www.mest.is

mest



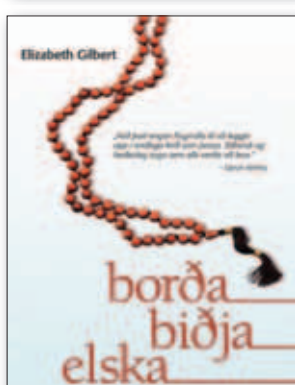
Dr. Hörður G. Kristinsson, deildarstjóri lífeneiddar Matis.

FRÉTTABLAÐIÐ/STEFÁN

## Bækur, tarot og ljúf tónlist

í kvöld, 30. október  
klukkan 20:00 á Hótel Borg

- **TAROT** – Sigríður Baldvinsdóttir frá tarotlestur.is spáir í spilin
- **UPPLESTUR** – Japanskar konur, Þóra Sigurðardóttir les, Síðasti fyrirlesturinn og Borða, biðja, elska, Marianna Lúthersdóttir les
- **TÓNLIST** – Heiða Dóra Trúbatríxa



Það er engin kreppa í bókunum okkar!  
Allir velkomnir meðan húsrúm leyfir!  
**Glimrandi bókatilboð!**

*Sölkukvöld*  
á Hótel Borg!

**Salka**  
www.salka.is

## Sælgæti úr sjónum

Matis og MPF Inc. vinna nú saman að þróun á hinu geysivinsæla sjávarfangi, surimi, úr vannýttum fisktegundum úr íslenskum sjó.

„Það hefur lengi verið áhugi á vannýttum fisktegundum á Íslandi til aukinnar verðmætasköpunar og nýtingu í surimi, sem er fiskpróteinmassi unninn úr fiski og annar ekki eftirspurn á heimsvísu,“ segir dr. Hörður G. Kristinsson, deildarstjóri lífeneiddar Matis. Matis og MPF Inc. í Bandaríkjunum skrifuðu á dögunum undir samstarfssamning milli fyrirtækjanna sem felur í sér sameiginlegar rannsóknir á þróun surimi úr vannýttum fisktegundum af Íslandsmiðum.

„MPF er bandarískt rannsóknar- og þróunarfyrirtæki sem heldur utan um einkaleyfi og tækni á einangrun próteina og notkun þeirra í matvællum, og rekur sex vinnsluvestra sem framleiða fiskpróteinmassa á neytendamarkað,“ segir Hörður og bætir við að erfiðara sé að vinna surimi úr íslenskum kolmunna, síld og loðnu, en surimi er oftast framleitt úr hvítum fiski; einkum alaska-ufsa og lýsingi.

„Því eru margar hindranir að yfirstíga, og nú hefur bæst við möguleiki á surimivinnslu úr makríl sem er nýr stofn við Íslandsstrendur og íslenskir sjómenn eru farnir að veiða mikið af, en enn óljóst hvernig við eigum að nýta,“ segir Hörður, sem í samstarfi Matis og MPF hyggst nýta nýja tækni fyrirtækjanna til að ná fram hreinum og stöðugum próteinum.



Surimi er mikið notað í krabba-kjötslíki, sem er vinsælt hráefni til sushigerðar, en einnig gervihumar, gervirækjur og gervihörpuskel.

„Með þeirri tækni ættum við að losna við þrúnarbragð og halda góðum eiginleikum svo hægt sé að framleiða hreint og gott surimi, en það er von beggja fyrirtækja að á Íslandi risi arðbær surimivinnsla innan fárra ára,“ segir Hörður.

Markaður fyrir surimíafurðir hefur vaxið mjög að undanförun og reiknað með að eftirspurn á þessu ári sé um 600.000 tonn, á meðan heimframleiðsla er aðeins

um 480.000 tonn. Í ljósi þeirra aðstæðna hefur verð á surimi tvöfaldað á einu ári.

„Surimi er mikið notað í krabba-kjötslíki, sem er vinsælt hráefni til sushigerðar, en einnig gervihumar, gervirækjur og gervihörpuskel. Surimi er þó ekkert gervihórafefni, heldur góður fiskur, fullunninn með eggjahvítu, sterkju, sykri, sætuefnum, fosfati og salti. Það er einnig vinsælt í salatgerð, enda bragðgott og ríkulega búið góðum fiskpróteinum.“

Hörður segir næsta skref að hefja þróunavinnu á Íslandi, þar sem framleiðsla er fyrirhuguð í framtíðinni, og ætti að skapa fjölda starfa innan eins til tveggja ára.

„Aðalvinnan snýr að efnaræði á bak við vinnslueiginleika og stöðugleika, en þetta þarf allt að vinna vel svo hægt sé að fara út í framleiðslu á gæðavörðu til neytenda. Þetta yrðu alíslenskar afurðir með mikla möguleika á heimsvísu, en nýting vannýtra tegunda í arðbærar vörur er mikilvæg fyrir íslenskan sjávarútveg. Við þurfum að leggja mikla vinnu í nýsköpun í íslenskum sjávarútvegi og fá meira fyrir okkar góða hráefni. Samningurinn á því eftir að leggja mikið af mörkum.“

-þlg

## Gott að borða á Rauðará

Þann munað að fara út að borða eiga kannski margir erfitt með að leyfa sér í dag. Veitingastaðurinn Rauðará hefur brugðist við með því að bjóða sérstaka þriggja rétta matseðla á verði einnar nautalundar.

„Ég vil nú ekki kalla þetta kreppumatseðil en við erum að koma til móts við fólk í landinu. Að það geti farið út að borða huggulegan mat fyrir ekki allt of mikinn pening,“ segir Guðmundur Viðarsson, eigandi veitingastaðarins Rauðará.

Maturinn er úr íslensku hráefni og hægt að fá saltfisk matreiddan á tvo vegu og seyði í bolla í forrétt, í aðalrétt er kryddhjúpað

lambaprime með brasseruðum lambaframparti og svo eftirrétti kvöldins eftir því hvað kokkunum dettur í hug.

Annar matseðill býður upp á reyktan lax með humarsalati og avókadói í forrétt, ostafylltri grísalund með kartöflugratni í aðalrétt og eftirrétti kvöldsins. Alls kosta þrír réttir 4.999 krónur.

„Þetta ætlum við að keyra fram að jólahlaðborði en það tekur við í lok nóvember og desember. Ég hef ekki heyrt af öðrum veitingastöðum með svona tilboð og ef vel gengur er aldrei að vita nema við höldum þessu áfram að einhverju leyti.“

-rat



Guðmundur Viðarsson, eigandi veitingastaðarins Rauðará, býður upp á íslenskan tilboðsmatseðil í nóvember.

FRÉTTABLAÐIÐ/ARNÞÓR