



Isen som får hjertene til å smelte

ikke har hatt noe annet sted å være, sier Jan til Se og Hør.

Lillebror er også full av beundring overfor storebror:

– Det er godt å ha en storebror som ligger to år foran. Han har lest litt mer, sett litt mer og mott noen flere mennesker. Der jeg må ut å ro, vet han. Jeg kan spørre ham om alt, og hvis han ikke vet svaret tar han seg bryet med å finne ut av det. Jan er en solid støpning jeg med stolthet kan si er min bror, sier Eyvind.

– Og så er han punktlig og presis, legger mesterkokken smilende til. Vel vitende om at han selv ikke er like presis i dagliglivet som han var på kjøkkenet.

Full enighet. Nå har brødrene altså dratt til Firenze i Toscana for å spise is.

Det Morgedal er for skisporten, er Toscana for iskremen – og det lyser i øynene til Jan og Eyvind når iskremmakerne viser fram sine fargerike diskur med fersk gelato.

Akkurat som det trolig vil lyse i øynene på barn i alle aldre når de blar i boka Iskremfabrikken. Boka inneholder både oppskrifter, anekdoter og historikk. Boka er ikke noe hastverksarbeid. Det har gått 10–20 år siden brødrene fikk ideen.

– Det har ligget i bakhodet. Nå passet det for begge, forteller Jan,

som gikk av som sjef for Verdi-papirsentralen i 2009, og nå nyter dagene som aktiv pensjonist.

Lett å lage is. Begge brødrene Hellstrøm viser oppriktig begeistring når det kommer til mat og drikke av høy kvalitet. Gode råvarer som blir behandlet med kjærlighet og respekt. Sånn er det med iskrem også.

Brødrene synes derfor ethvert hjem bør ha sin egen iskremmaskin. Fra noen hundrelapper og oppover er man sikret muligheten til fersk lykke i kremmerhus eller skål.

– Det er forbausende lett å lage god is. Og skal du få den

fantastiske smaken av nylaget iskrem, må du enten lage den selv eller oppsøke en topp iskrembar, som her i Firenze, mener Eyvind.

TEKST: LARS-CHR. ANDERSEN LOFSTAD
FOTO: HENNING JENSEN, PRIVAT

SE HAR DU ET KJENDISTIPS?
TELEFON: 22 55 55 22 E-POST: 2255@shf.no SMS/MMS: TIPS til 2255
VI BETALER BEST

▲ ERDENS BESTE: Isbaren på torget i San Gimignano i Toscana er kåret til verdens beste. Jan og Eyvind har besøkt den legendariske iskremmakeren Sergio flere ganger.

Vinn signerte bøker

Eyvind Hellstrøm Jan Hellstrøm

ISKREM FABRIKKEN

Brødrene Hellstrøms beste desserter



Se og Hør gir bort ti signerte eksemplarer av Hellstrøm-brødrenes nye bok «Iskremfabrikken». Det eneste du skal gjøre er å sende oss en SMS. **Skriv SHBOK <ditt navn og din adresse> og send 2255** Kr 1,- per melding
SISTE FRIST: Onsdag 18. mai.

Oppskrift på sjokoladeis

Du trenger
5 dl helmelk
2,5 dl kremfløte
60 gram mørk sjokolade
60 gram kakao
200 gram sukker
6 eggeplommer

Slik gjør du:

Hakk sjokoladen i grove biter. Kok opp melk, fløte og halvparten av sukkeret. Pisk eggeplommer og resten av sukkeret til eggedosis. Tiltsett melkeblandingen i eggedosisen under omrøring. Ta denne blandingen over i en kasserolle og varm opp til ca. 80 grader under omrøring til den tykner. Sil blandingen over kakaoen litt etter litt under omrøring. Ta i hakkede sjokoladebiter og bland til glatt masse. Avkjøl blandingen og kjøler i en iskremmaskin til den er ferdig.



Oppskrift på pæresorbet

Du trenger
4 store pærer
150 gram sukker
3 dl vann
Saften av 2 sitroner
10 cl pærebrennevin
4 fiken

Slik gjør du:

Skrell og rens pærene. Del dem i to. Kok opp vann, sukker og saften av to sitroner. Kok pærene i laken til de er møre og avkjøl. Mos pærene og lake med stavmikser til puré og tiltsett pærebrennevin. Kjør pærepureen i iskremmaskin til den er ferdig. Rens fikenene og skjær dem i små terninger. Serveres i høye glass med fiken og pæresorbet.



FRA ISKREM-FABRIKKEN - BRØDRENE HELLSTRØMS BESTE DESSERTER, ASCHEHOUG.