

matur

[SÉRBLAÐ FRÉTTABLAÐSINS UM MAT]

mars 2011

Freinn unadur

Kristín Eik Gústafsdóttir býr til fádæma flotta tertu sem allir geta spreytt sig á.

SÍÐA 4



Dekrað við bragðslaukana

Albert Eiríksson færir ljúffenga döðluköku í nútímalegra og heilsusamlegra horf.

SÍÐA 2



Með sunnudagskaffinu

Kökur, huggulegheit og samvera.

HOOVER RYKSUGUR - 20% AFSLÁTTUR Í MARS

Verðdæmi

2000 watta Hoover ryksuga
2ja lítra poki og gúmmihjól
HEPA filter og 7,3m snúra



Margar gerðir!

**VERÐ
DÆMI**

Hoover TF2011 - 2000w

Kr.
11.990

Verð áður 14.990



Einar Farestveit & Co.hf.

Borgartúni 28 • Sími: 520 7900 • ef@ef.is • www.ef.is

HIRÐSIÐIR SUNNUDAGA

Júlia Margrét Alexandersdóttir

Hver og einn hefur vitaskuld sína sögu að segja, en í minningunni voru sunnudagar einu sinni hátíðlegir tyllidagar. Útvarpsmessan, ilmandi sunnudagssteik, hanskaklæddar frúr með hatt í göngutúr og gripið í einn ólsen ólsen. Síðast en ekki síst er bókunarilmur í loftinu á þessum sunnudögum. Pönnukökur, vöflur eða sparibúin og fögur rjómaterta á miðju borðstofuborði seinnipartinn. Fjölskylduvinir sem detta óvænt inn úr dyrunum og leggja vindlareyk og þungt frúarilmvatn til andrúmsloftsins. Þessir sunnudagar eru hálfgerð óskabörn þjóðarinnar, tilheyrta fortíð sem flestum þykir vænt um.

Kannski hefur það eitthvað með aukinn ágang hversdagsleikans, þar sem sparistellið liggur óhreyft inni í skáp nema á jólum eða þá hitt – að allir dagar eru sunnudagar, þar sem litlu skiptir heimilisfólk hvort það er þriðjudagur eða sunnudagur upp á að gera sér dagamun. Á vissu aldursskeiði þóttu mér sunnudagar heldur lubbalegir. Helgin að klárast og hversdagsleg skólavikan fram undan. Ég man hins vegar vel eftir sunnudögum þegar þeir voru þeir perlu vikunnar. Amma í betri kjólnum, grillaður kjúklingur í hádeginu, ísbiltúr og danskur þáttur í sjónvarpinu.



Mig langar svolítið að eignast betrikjóra-sunnudagana aftur og tækla þetta hnignarskeið af festu. Að vísu er hefð fyrir því að stórfjölskyldan sameinist og snæði saman seinni hluta dagsins en það mætti punta daginn eitthvað fyrr. Kveikja á útvarpinu snemma dags, fara í lakkskó og kjól, greiða hárið upp eða ef karlmenn vilja það síður; setja á sig slaufu og sprauta heldrimannaraxspira í skyrtukragann. Fara í göngutúr kringum Tjörnina, koma heim inn úr kuldanum og setja á sig blúndusvuntu (já eða bretta upp skyrtuermarnar). Gera svo eins og viðmælendur Matarblaðsins að þessu sinni gera; velja af kostgæfni forvitnilega tertuuppskrift (skreyta með hindberjum til að fara alla leið), skella í eplaköku eða bjóða upp á himneska og holla döðluköku. Bjóða til borðs og grípa í spil að loknu kaffi.

SKÝRINGAR Á UPPSKRIFTATÁKNUM:



matur kemur út mánaðarlega með laugardagsblaði Fréttablaðsins.

Ritstjórn: Roald Eyvindsson, Sólveig Gísladóttir og Vera Einarsdóttir **Hönnun:** Silja Ástþórsdóttir **Forsíðumynd:** Valgarður Gíslason **Pennar:** Gunnþóra Gunnarsdóttir, Júlia Margrét Alexandersdóttir, Ragnheiður Tryggvadóttir og Þóris Lilja Gunnarsdóttir.

Ljósmyndir: Fréttablaðið **Auglýsingar:** Hlynur Þór Steingrímsson hlynurs@365.is



Blandarinn sem allir eru að tala um!

Mylur alla ávexti, grænmeti klaka og nánast hvað sem er
Hnoðar deig
Býr til heita súpu og ís
Uppskriftarbók og DVD diskur fylgir

Vita Mix svunta og kannu fylgja með á meðan birgðir endast



S. 440-1800 www.kaelitaekni.is

Okkar þekking nýtist þér ...

FRÉTTIR VIDSKIPTI ÍPRÓTTIR LÍFIÐ UMRÆÐAN

KOMDU Í ÖLL HELSTU PARTÝIN MEÐ OKKUR

m.visir.is
Fáðu Vísir í símann!

Meira sjónvarp, meira útvarp, meiri fréttir, meiri upplýsingar, meiri umræða, meira líf, meiri íþróttir, meiri virkni, meira úrval. Þú færð meira af öllu á Vísir.

Meiri Vísir.

VÍSIR.IS

Í kökuna fer aðeins úrvals hráefni, hollustu og hágæða súkkulaði.



FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

Ömmuhljýja FYLGIR HEIMABÖKUÐU

Albert Eiríksson er síbakandi og fúlsar við öðru en heimabökuðu. Hér býður hann upp á girnilega döðluköku sem hann hefur fært í heilsusamlegra horf.

Ég er alinn upp við að allt sé heimabakað," segir Albert Eiríksson, sem á sumrin rekur kaffihús í safni um veru Fransmanna á Íslandi á Fáskrúðsfirði. „Svo fór ég að prófa mig áfram og sá hvað þetta var auðvelt og líka hvað allir elska heimabakað. Það er einhver ömmuhljýja sem fylgir því, sem allir kunna að meta.“

Albert bakar allt brauð á sínu heimili og er óhræddur við að prófa nýjar kökuuppskriftir. „Ég nota oft gamlar uppskriftir en breyti þeim dálítið, geri nútímalegri og heilsusamlegri sem kemur yfirleitt vel út. Þessa uppskrift fékk ég hjá samstarfskonu minni og hef verið að þróa svo hún sé hollari, en ég hef uppgötvað að kökur verða jafn góðar þótt maður minnki sykurmagnid um helming. Annað sem skiptir máli er að nota aðeins 70% hreint, úrvals súkkulaði.“

Albert bakar líka allt sjálfur fyrir kaffihúsið á Fáskrúðsfirði. Hvernig kemst hann yfir þetta allt saman? „Þetta hefur bara þróast þannig að ég baka allt á staðnum, enda vekur það hrfingingu gestanna að fá heima-bakað í öll mál. Það er ekkert mál að baka þrisvar á dag, bara spurning um skipulag. Ég blanda þurrefnin fyrir fram og á tilbúin. Þá tekur enga



„Kökur verða alveg jafn góðar þótt maður minnki sykurmagnid um helming," segir Albert, hér með döðlukökuna góðu.

stund að bæta eggjum og mjólk út í. Ánægjan sem fólk hefur af því að borða brauðin og kökurnar er margfalt fyrirhafnarinnar virði.“ - fsb

HOLL OG HIMNESK DÖÐLUKAKA

- 1 bolli döðlur, smátt skornar
- 1 bolli valhnetur, smátt skornar
- 1 bolli dökk 70% súkkulaði smátt skorið
- ½ bolli hrásykur
- 3 msk. spelthveiti
- 3 msk. vatn
- 2 egg
- 1 tsk. vínsteinslyftiduft
- ½ tsk. salt

Blandið öllu hráefninu vandlega saman og látið standa við stofuhita í um það bil 15 mínútur til að brjóta sig. Setjið í lausbotnaform og bakið í 35 til 40 mínútur við 150° C.

Kakan er svo borin fram með þeyttum rjóma. Við hátíðlegri tækifæri er tilvalið að dreypa Grand Marnier yfir kökuna og bera hana fram sem eftirrétt.

HAGABAKARÍ Í HRAUNBERGI

Orkubitar fyrir íþróttafólk

Í Hraunbergi í Breiðholti hefur verið starfrækt bakarí áratugum saman. Árið 2008 fékk það nafnið Hagabakarí þegar Benedikt Hjartarson bakameistari tók við rekstrinum. „Við byggjum á gömlum gildum og bjóðum meira úrval en flestir af rúnstykjum," segir hann. „Einnig bökuð við þessi gömlu góðu brauð eins og Normalbrauð og Maltbrauð. Þetta er fullorðið hverfi og hér sækir fólk í þetta gamla og góða.“

Hagabakarí bakar einnig dönsk rúgbrauð, sem slegið hafa í gegn hjá viðskiptavinum, og lumar á fleiri gerðum sem ekki fást annars staðar. „Páskapínsa er sérstakt brauð sem ég lærði að baka í Austurríki. Það samanstendur af hvítvíni og fleiri fnum vökum og kemur í hillurnar hjá okkur þegar nær dregur páskum.“

Benedikt er mikill sjósundgarpur og bakar sérstaka orkubita fyrir íþróttafólk. „Við köllum þá Gullabita, eftir Gulla langlaupara. Þessa bita á að borða á leiðinni í langferðum eins og fjallgöngum og langlaupum en við bökuð þá eftir sérstaklega samsettri uppskrift fyrir íþróttafólk. Ég fullyrði að þetta er eini orkubittinn sem virkar.“



Björgvin Páll nam
bakaraíðn hjá Jóa Fel.

„Við vitum það báðir að
til að ná hámarksárangri
þarf að borða holla og
næringarríka fæðu.“

Björgvin Páll Gústavsson,
markvörður íslenska
landsliðssins í handbolta.

göngæti frá Jóa Fel

Meistarabrauð að hætti Jóa Fel

Nýtt, hollt, heilkornabrauð úr smiðju meistarans

Bakameistarinn Jóí Fel kynnir eitt hollasta brauð sem völ er á.

Meistarabrauðið er einstaklega næringar-, trefja- og próteinríkt.

Öll brauð frá Jóa Fel eru án sykurs.



**Jói
Fel**

BAKARÍ

Holtagarðar & Smáralind & Kringlan & Garðabær



Kátar kindur velja kátinu veislugesta.



Hver fær staðist svo dísætar varir?

TUNGULIPRIR KÖKUSLEIKJÓAR

Þegar bollakökuaðið hefur tröllriðið ástríðubökurum í kökuskreytingum er kominn tími á nýtt æði; kökusleikjóa. Þá er kaka rifin niður í skál og hrærð saman við ljúffengt krem að smekk. Því næst eru mótaðar kúlur eða önnur form sem toppa eiga sleikjóprikið og þegar prikið er komið á kúluna er henni dýft í litaðan glassúr og skreytt eftir tilefni og hugmyndaflugi.

Meistari kökusleikjóa er kökudrottningin Bakerella sem nýlega gaf út bókina Cake Pops, en þar má finna yfir 40 mismunandi uppskriftir og útgáfur köku-



Cake Pops heitir bókinn hennar Bakerellu.

sleikjóa fyrir öll möguleg tilefni. Bókin fæst á Amazon og víðar, en heimasíðan www.bakerella.com



Hello Kitty slær í gegn hjá öllum stelpum.

geymir yndislegt augnakonfekt og innblástur handa öllu bakandi fólki.

- þlg



Kristín Eik Gústafsdóttir eigandi Allt í köku og sunnudagskakan hennar.

www.meiraprof.is

Farðu ekki án réttinda á vinnuvélar til Evrópu, vertu klár í allt, heima sem erlendis

Skjót leið til starfsmenntunar

Réttindanámskeið fyrir stjórnendur vinnuvéla, kláraðu þetta á móðurmálinu ef þú hefur hug á starfi í Evrópu. Hægt er að byrja alla föstudaga kl. 17.30, námið tekur 3 helgar, sjá nánar á heimasíðunni meiraprof.is eða hringdu í síma 588 45 00

NÁMSKEIÐ SEM GEFA RÉTTINDI UM GJÖRVALLA EVRÓPU



ÖLL ÖKURÉTTINDI - ÖLL VINNUVÉLARÉTTINDI

Skapaðu þér þitt eigið góðæri

Námskeið til aukinna ökuréttinda og vinnuvélanámskeiðið gefur aðgang að þúsundum áhugaverðra starfa. Fyrir þá sem ekki eru með umtalsverða framhaldsmenntun er það ekki spurning að afla sér þeirra réttinda sem þessi námskeið veita. Fjöldi fólks með mikla sérmenntun sækir þó þessi námskeið til að eiga möguleika á að komast út frá pappír og tölvum og láta til sín taka á sverrum trukkum og öflugum vinnuvélum, þó ekki sé nema í sumarfríum. Starfsmenn skólans eru með áralanga reynslu í kennslu á þessu sviði og þjálfaðir í að kenna fólki sem að öllu jöfnu hefur skóla ekki efst á vinsældarlistanum. Við starfsmenn skólans kappkostum að flytja hagnýtan fróðleik sem kemur nemendum og vinnuveitendum þeirra (og öllum vegfarendum) að gagni alla daga. Við kennararnir trúum líka á líf fyrir dauðann og leggjum okkur fram um að námið sé ekki bara hagnýtt, heldur einnig skemmtilegt. Ekki biða eftir tíma til að framkvæma þetta sem þú hefur hugsað lengi um, það er annað orð yfir aldrei. Búðu tímann til, stattu með sjálfum þér og byrjaðu strax. Við fögnum því að fá að hitta þig og að fá þennig tækifæri á að auka árangur þinn í lífinu.

NÝI ÖKUSKÓLINN

KLETTAGÖRÐUM 11 (et-húsinu) REYKJAVÍK

ALLAR FREKARI UPPLÝSINGAR Í SÍMA 588 45 00



Sætabraud



Ég er alin upp við rólega sunnudaga, þar sem fjölskyldan settist niður yfir tertu og heitu súkkulaði með kaffinu," segir Kristín Eik Gústafsdóttir, eigandi sér- vöruverslunarinnar Allt í köku, þar sem fæst ævintýrlegt úrval efniviðar til kökuskreytinga og konfektgerðar.

„Bakstur varð fljótt að ástríðu hjá mér, en þó hafði ég enn meiri áhuga á að gera kökurnar fínar. Mér finnst enn tilheyrja að fá sér tertu á hvíldardaginn og fátt skemmtilegra en að bjóða gestum heim í fallega köku, en í vinnunni baka ég ótal sinnum í viku og finnst því notalegt að vera boðið annað í sunnudagskaffi nú," segir Kristín Eik hlæjandi og vísar til vinsælla sykurmassanámskeiða Allt í köku.

„Eftir að ég kolféll fyrir kökuskreytingum úr sykurmassa trúði



Kristín Eik rekur verslunina Allt í köku, þar sem úrvalið er endalaust fyrir þá sem njóta þess að nostra við kökuskreytingar.

FRÉTTABLAÐID/GVA

fólk því varla að ég hefði gert sunnudagsterturnar sjálf og var þrautin þyngri að fá fólk til að skera sér sneið því enginn vildi ríða á vaðið og skemma útlitið."



DRAUMUR SILFURFIÐRILDANNA – HINDBERJA

MARENGS

5 eggjahvítur
250 g sykur
½ tsk. ljóst edik
¼ tsk. salt
¼ tsk. vanilludropar

Þeytið eggjahvítur í 3 mín. Bætið sykri, ediki, salti og vanilludropum saman við og þeytið áfram. Setjið bökunarpappír og marengsblönduna í hringform og bakið við 150°C í um klukkustund. Slökkvið á ofninum og leyfið að kólna yfir nótt.

SVAMPBOTNAR

4 egg
150 g sykur
150 g hveiti
1 tsk. lyftiduft

Þeytið egg og sykur vel saman. Bætið hveiti og lyftidufti hægt út í. Blandið með sleif. Setjið bökunar-

pappír og deig í 2 hringform og bakið við 180°C í 15-20 mín.

FYLLING

6 matarlímsblöð
200 g frosin hindber, látin þiðna og söxuð gröft
½ dl jarðarberjasafi
5 eggjarauður
5 msk. sykur
½ l þeyttur rjómi

Setjið matarlímsblöð í kalt vatn í 20 mín. Sigtið hindber til að taka umfram vökva úr berjum. Kreistið vatn af matarlímsblöðum og setjið í skál ásamt jarðarberjasafa. Setjið hana yfir heitt vatnsbað þar til matarlím er bráðnað. Þeytið rjóma á meðan og leggið til hliðar. Þeytið eggjarauður og sykur þar til blanda verður loftmikil. Hellið matarlími út í eggjablöndu og þeytið aðeins áfram. Setjið 1/3 þeytta rjómans út



gleður

segir Kristín Eik og tekur fram að tertur skreyttar með sykurmassa séu alveg jafn bragðgóðar og þær líta vel út.

„Sykurmassi er hreint sælgæti, hvort sem hann er heimagerður eða keyptur tilbúinn frá viðurkenndum merkjum. Það er auðvelt að fletja hann út og tekur örfáar mínútur að lita hann. Þessi terta er því sáræinföld og hægt að töfra hana fram með öllu á innan við klukkutíma, þótt alltaf sé best að setja svampbotna, frómas og marengs saman deginum áður,“ segir Kristín Eik og bendir á að tertan sé einnig ljúffeng hjúpuð marsipani, en einnig með rjóma, eins og gamaldags hnallþóra.

„Það er ekkert skemmtilegra en að bjóða gestum heim í sunnudagskaffi því það þjappar fólki saman og allir verða glaðir að fá sæta-brauð. Falleg og góð kaka lifir lengur í minningunni en góð steik, því fólk hugsar jafnan á öðrum nótum um sælgæti.“ - þlg

MARENGSTERTA

í eggjablöndu og hrærið vel með píski. Bætið rjómaafgangi út í og hrærið varlega með sleif. Bætið hindberjum svo út í og hrærið létt.

SAMSETNING TERTUNNAR

½ l þeyttur rjómi fer í að hjúpa köku
½ krukka af blandaðri berjasultu smurð á svampbotna

Smyrjið svampbotn með fjórðungi úr krukku af blandaðri berjasultu. Setjið helming hindberjarjóma ofan á svampbotn og marengsbotn ofan á. Hinn helmingur hindberjarjóma fer ofan á marengs. Smyrjið síðari svampbotn með öðrum fjórðungi af blandaðri berjasultu. Leggið á hvolf ofan á hindberjarjómann. Þekið kökuna með þeyttum rjóma. Fletjið út sykurmassa eða marsípan og leggið yfir. Skreytið að vild.

KARAMELLUKREM

Karamellukrem er ótrúlega gott og hentar við ýmis tækifæri, ofan á kökur, með ís og öðrum eftirréttum. Eftirfarandi hentar vel á kökur.

KARAMELLUKREM

1 peli rjómi
2-2½ msk. síróp
120 g sykur
65 g smjörlíki

Blandið saman rjóma, sykri og sírópi og sjóðið við vægan hita þar til allt þykknar. Hrærið allan tímann. Bætið því næst smjörlíki út í og hrærið vel saman við. Kælið og setjið ofan á kökuna.



Fáðu þér tyggjó eftir hverja máltíð

WRIGLEY'S
Extra

Gott bragð fyrir heilbrigðar tennur...



Rannsóknir sýna að notkun sykurlauss **Extra** eykur munnvatnsframleiðslu, jafnar sýrustig, heldur tönnum hreinum og stöðvar sýklaárásir á þær. **Extra** minnkar upptöku hitaeyninga og dregur það úr streitu í amstri hversdagsins.

Eplakakan er einföld og þægileg að baka.



FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

Leyndarmálið afhjúpað

Þegar Ingibjörg Pétursdóttir í Veisluþjónustunni Mensu vill gera vel við sitt heimafólk eða á von á góðum gestum skellir hún gjarnan eplaköku í ofninn.

Þetta er gömul uppskrift frá henni móður minni sem fékk hana frá sinni móður, þannig að kakan er eiginlega fjölskylduleyndarmál,“ fræðir Ingibjörg Pétursdóttir blaðamann glæðlega um uppruna eplakökunnar. Hún gerir sér grein fyrir að uppskriftin verði ekki leyndarmál lengur eftir að hún hefur birst í Fréttablaðinu en gefur hana þó fúslega upp. „Eplakakan er svo einföld og þægileg að baka,“ segir Ingibjörg og bætir því við að kakan hafi verið einkar vinsæl á hótelinu í Flatey á Breiðafirði.

- gun



„Ég fékk uppskriftina frá móður minni, sem fékk hana frá móður sinni,“ segir Ingibjörg.



EPLAKAKA

250 g smjör
220 g sykur
250 g hveiti
2 tsk. lyftiduft
1 tsk. vanillusykur
4 egg
4 græn epli
2 msk. kanilsykur (má sleppa)

Hrærið mjúkt smjörið og sykurinn í hrærivél og bætið eggjunum út í hræruna, einu í senn. Setjið þá hveitið, ásamt lyftiduftinu og vanilluskryddinu út í og hrærið örlítið lengur.

Hellið hrærunni í vel

smurt form með háum börmum. Flysjið eplin og skerið í hálfmána. Potið helmingnum af eplunum ofan í deigið og raðið restinni fallega ofan

á það í forminu. Stráið síðan kanilsykri yfir eplin. Bakið kökuna við 200° gráðu hita í miðjum ofni í 40 mínútur og berið hana fram volga ásamt þeyttum rjóma.



RISTORANTE

LÆKJARGATA 6 B
S: 5787200
www.pisa.is • pisa@pisa.is



Sýnishorn úr matseðli

Reyktur lax á blíni
með sírðum rjóma,
laxahrognum
og kryddjurtasalati

Ofnbakaður lambahryggur
með graskeri,
salvíu og portóinsgljáa

Súkkulaðikaka
með vanilluís

Kr. 5900

Þau vita hvað þarf til að ná árangri
enda afreksfólk í fremstu röð og vel að sér um næringu og heilsu.

Heilsuréttir Nings

Heilsuréttirnir okkar eru sérstaklega hollir og góðir, fullir af fersku grænmeti, nær fitulausir og án salts og sykurs. Heilsuréttir Nings innihalda mikið af trefjum, hæfilegt magn próteina og góð kolvetni.

Annie Mist
Silfurhafi á heimsleikum
í Crossfitt 2010,
Evrópumeistari í Crossfitt
2009 og 2010 ásamt því
að vera margfaldur
þreknotsmeistari Íslands

Arnaldur Birgir
Framkvæmdastjóri og
eigandi BootCamp
á Íslandi
og keppandi í Sahara
eyðimerkurhlaupi 2011

Ágúst Guðmundsson
Slökkviliðsmaður og
keppandi í Sahara
eyðimerkurhlaupi 2011
ásamt verðandi heimsmeistara!

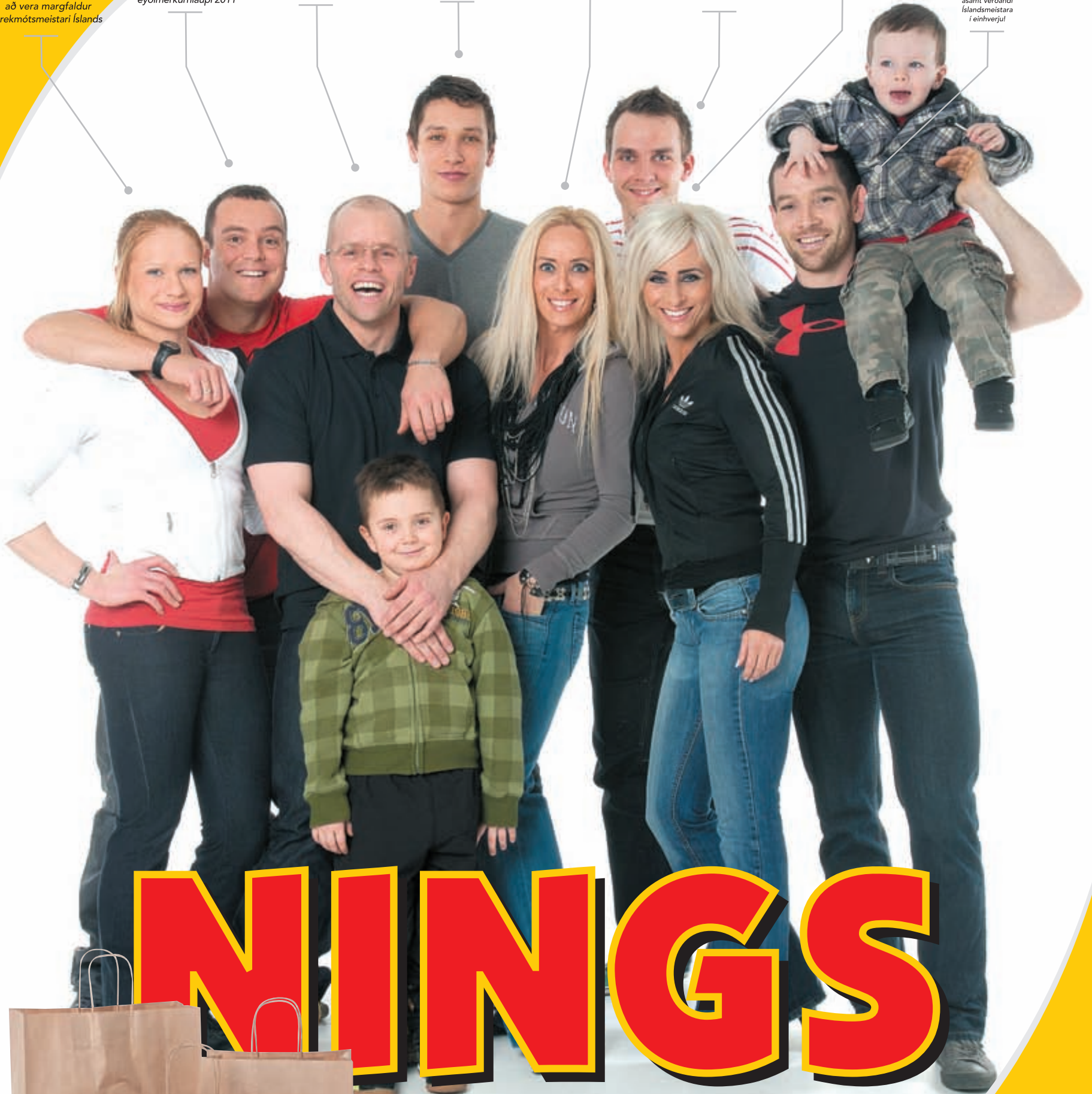
Pavel Ermolinski
Einn af bestu
körfuboltamönnum
landsins úr KR

Eva Sveinsdóttir
Margfaldur
Íslandsmeistari
í Icefitness

Hreggviður
Magnússon
Einn af bestu
körfuboltamönnum
landsins úr KR

Rannveig Kramer
Íslandsmeistari
í fitness 2010

Sveinbjörn
Sveinbjörnsson
Margfaldur BootCamp-
og Crossfitt meistari
Íslands
ásamt verðandi
Íslandsmeistara
í einhverju!



NINGS

og kroppurinn blómstrar

Suðurlandsbr. 6 • Stórhöfða 17 • Hlíðasmára 12
sími 588 9899 • www.nings.is



VIÐ MÆLUM MEÐ...



... **RJÓMA** Hann er ómissandi með kökusneiðinni hvort sem um er að ræða eplaköku, súkkulaðiköku eða marengstertu. Hann bleytir upp í kökunni, bragðbætir og kætir.



... **BERJUM** Bæði eru þau til þess fallin að léttu og skreytu. Súkkulaðikaka með hindberjum er til að mynda lostæti og marengsterta með jarðarberjarjóma ómótstæðileg.



... **KAKÓBOLLA** með kökunni. Þegar sætindin eru hvort eð er á borðum er um að gera að bæta í og eiga fullkomna sælustund.

... **KAFFISERVÍETTUM** til að skapa réttu stemninguna. Veljið servíettur í takt við árstíð og raðið þeim á diskana. Falleg umgjörð skiptir miklu og gestirnir upplifa sig velkomna.



Gullverðlaun

Starfsmenn Holtakjúklinga mega vera stoltir, því á dögnum hlaut léttreykta kjúklingabringuáleggjið frá Holtakjúklingum gullverðlaun í fagkeppni kjötiðnaðarmeistara. Þeir eru vel að þessum gullverðlaunum komnir enda er áleggjið framleitt af mikilli fagmennsku úr besta hráefni sem völ er á.

Holta
KJÚKLINGUR

Grunnur að góðri máltíð
www.holta.is

530 2800 • VERSLANIR UM LAND ALLT

UMBOÐSMENN UM LAND ALLT

Gerðu hreinlega frábær kaup á eðal heimilistækjum!

ÞVOTTADAGAR

ÞVOTTAVÉLAR • ÞURRKARAR • UPPÞVOTTAVÉLAR Á FRÁBÆRU TILBOÐSVERÐI..!!

ORMSSON

ÞÉR LÍÐUR BETUR MEÐ **AEG**

530 2800 • VERSLANIR UM LAND ALLT

UMBOÐSMENN UM LAND ALLT