

# Forvitni og sköpunarkraftur í bland

Fermingarfræðsla nútímans er fjölbreyttari en áður fyrr og tekur meira mið af nærumhverfinu. Reynt er að skapa jákvæða upplifun við hæfi hvers og eins einstaklings. Fermingarbörn eru opin og skemmtileg og tilbúin að láta gott af sér leiða í samfélaginu.

**A**lveg eins og samfélagið hefur tekið miklum breytingum undanfarna áratugi hefur fermingarfræðsla breyst í takt við tímann. Áður fyrr var meiri áhersla lögð á utانبókarlærdóm en fermingarfræðslan í dag er mun fjölbreyttari og nærumhverfið nýtt betur að sögn Kristínar Þórunnar Tómasdóttur, sóknarprestis við Laugarnessöfnuð í Reykjavík. „Þessar breytingar helgast kannski fyrst og fremst af því að safnaðarstarfið og nærvera kirkjunnar í samfélaginu er með fjölbreyttari hætti en áður. Fermingin snýst þó alltaf um að kynnast Jesú, kristinni trú og tengja við reynsluna af því að vera manneskja í heiminum. Í dag er áherslan frekar á að skapa jákvæða upplifun við hæfi hvers og eins, að nýta fjölbreytta möguleika sem búa í hópnum og æfa okkur í að eiga samskipti í virðingu og vináttu.“

Í Laugarneshverfi býr fjölbreyttur og fjölmenningslegur hópur að sögn Kristínar sem er í sérlega góðum tengslum við áttuga sína og kann að njóta gæðanna sem fylgja því að búa í grónu hverfi. „Laugarneskirkja hefur alla tíð lagt áherslu á öflugt og myndugt barna- og unglingastarf og fermingarstarfið mótast sannarlega af því. Allan veturinn hittast krakkarnir einu sinni í viku og fá margvísleg tækifæri til að kynnast kirkjunni, til dæmis með því að taka þátt í guðspjónustum af ólíkri gerð, vera með í samfélagsvefnum og eyða sólarhring saman við leik og störf.“

Kristín segir krakka sem taka þátt í fermingarstarfinu vera opnar og skemmtilegar manneskjur sem séu að springa úr forvitni og sköpunarkrafti. „Þau eru líka með mjög sterka réttlætiskennend og tilbúin að láta gott af sér leiða sem er jú kjarni kristinnar trúar. Við leggjum líka mikið upp úr því að kynna ólíkar leiðir til að auðga andann og næra hið trúarlega í sálinni. Það getum við nefnilega gert á svo fjölbreyttan hátt.“

## Gott tækifæri

Fræðsla og meðvitund um hlutverk trúarinnar í samfélaginu hefur sjaldan verið eins mikilvæg og nú að sögn Kristínar. „Trúarbrögðin eru mikið í

„**Þau eru líka með mjög sterka réttlætiskennend og tilbúin að láta gott af sér leiða sem er jú kjarni kristinnar trúar.**“

kastljósi fjölmiðla og ekki síst frá neikvæðum hliðum. Það leiðir hugann að því hvernig við skiljum og umgöngumst trúna í lífinu. Fermingin er frábært tækifæri til að skoða þessi mál og og þar á meðal hvernig fordómar okkar um trú hafa áhrif á það hvernig við komum fram hvert við annað.“

Eftir að hafa starfað með ungu fólki í mörg ár fullyrðir Kristín að sá hópur sé fjölbreyttur og fallegur, eins og ungt fólk sé raunar alltaf. „Það er á ábyrgð okkar sem eldri erum að taka á móti því með virðingu og vináttu og vera tilbúin að gefa af okkur. Við heyrum gjarnan að það sé flóknara að vera ung manneskja í dag en nokkru sinni fyrr og ekki ætti að gera lítið úr því. En um leið hafa þau betri tækifæri til fylgjast með því sem er að gerast í stærra samhengi en á hlaðvarpanum heima. Það gefur möguleika á að mynda sér skoðanir og smekk á forsendum manns sjálf en ekki krakka í bekknum.“

Reglulega heyrast þær raddir sem segja að margir krakkar fermist einungis gjafanna vegna. Kristínu finnst slíkar skoðanir ósanngjarnar og óréttlátt sé að stilla ungrri manneskju upp við vegg og krefjast þess að hún láti sig engu varða gjafir og gott atlæti á þessum tímamótum. „Það að fá gjafir og veislu er bara þokkalega mikilvægt því það segir okkur að maður skipti máli og að maður fái sitt pláss í samfélaginu og stórfjölskyldunni. Hvers vegna skyldi maður afneita því?“

Það þýðir alls ekki að fermingin sjálf og að taka þátt í fræðslunni skipti engu máli. „Gjafir eða trú, þetta er tvískipting sem ég hafna og set á reikning þeirra sem fatta ekki hvað það er margþætt og gefandi staða að vera fjórtán ára í samfélaginu í dag. Við erum bæði veraldlegar og andlegar verur og eitt útilokar ekki annað.“

starri@365.is



„Í dag er áherslan frekar á að skapa jákvæða upplifun við hæfi hvers og eins,“ segir Kristín Þórunn Tómasdóttir, sóknarprestur Laugarnessafnaðar í Reykjavík. MYND/GVA

Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000 Umsjónarmenn auglýsinga: Atli Bergmann, s. 512-5457, atli.bergmann@365.is, Bryndís Hauksdóttir, s. 512-5434, bryndis@365.is, Gunnhildur Geira, s. 512-5036, geira@365.is, Jón Ívar Vilhelmsson, s. 512-5429, jonivar@365.is, Jónatan Atli Sveinsson, s. 512-5446, jonatan@365.is Ábyrgðarmaður: Svanur Valgeirsson.

## GJAFAKORT SMÁRALINDAR

Til: Fermingar barnsins  
Frá: Uppáhalds veislugestinum



SMÁRALIND

# Til hamingju!

Nú færð þú iPhone 6 með frábærum kaupauka í fallegri gjafaöskju á sérstöku fermingartilboði Vodafone.

Kynntu þér málið á [vodafone.is](http://vodafone.is)  
eða í næstu verslun

**Vodafone**

Góð samskipti bæta lífið



Verðmæti  
**1.990 kr.**

Verðmæti  
**117.990 kr.**

Verðmæti  
**4.990 kr.**

## Fermingarpakkinn **iPhone 6 16GB**

+ Glært hulstur  
+ Heyrnartól  
+ 1GB í 6 mánuði\*

**119.990 kr. stgr.**

Almennt verð 133.310 kr.

Pakkinn með iPhone 6 64GB er á 134.990 kr. stgr.  
Almennt verð 148.310 kr.

\*1 GB í 6 mánuði fylgir með ef fermingarbarnið er í RED Young



## Postullega trúarjátningin

### Postullega trúarjátningin

(symbolum apostolicum) er að stofni til skírnarjátning kirkjunnar í Róm sem rekja má í heimildum til annarrar aldar. Heitið „postullega trúarjátningin“ byggist á helgisögu um að postularnir tólf hafi hinn fyrsta hvítasunnudag sagt fram kristna trú undir leiðsögn heilags anda og hver lagt sitt af mörkum. Átti Pétur að hafa byrjað og hinir postularnir haldið áfram hver með sína setningu, uns postullega trúarjátningin lá öll fyrir.



Ég trúí á Guð, föður almáttugan, skapara himins og jarðar.  
Ég trúí á Jesú Krist, hans einkason, Drottin vorn, sem getinn er af heilögum anda, fæddur af Maríu mey, píndur á dögum Pontíusar Pílatusar, krossfestur, dáinn og grafinn, steig niður til heljar, reis á þriðja degi aftur upp frá dauðum, steig upp til himna, situr við hægri hönd Guðs föður almáttugs og mun þaðan koma að dæma lifendur og dauða.  
Ég trúí á heilagan anda, heilaga almenna kirkju, samfélag heilagra, fyrirgefningu syndanna, upprisnu mannsins og eilíft líf.

Heimild: Kirkjan.is

# Svolítið stressuð yfir stóra deginum

Rósa Dan Johansen Þorlákadóttir fermist eftir mánuð. Undirbúningurinn er í fullum gangi og gengur vel. Rósa tekur þátt í honum og hefur gaman af.

**Hvenær fermist þú?** Laugardaginn 28. mars næstkomandi.

**Í hvaða kirkju fermist þú?** Í Garðakirkju.

**Hvar verður veislan haldin?** Heima hjá mömmu.

**Hvernig verður veislan?** Ég fermist klukkan 11 og veislan verður strax í framhaldinu. Við ætlum að bjóða upp á „brunch“-hlaðborð.

**Koma margir í veisluna?** Boðsgestir eru rétt rúmlega 150 en það komast örugglega ekki allir því fjölskyldan mín býr í öllum landslutum.

**Verða skemmtiatriði?** Já, ég verð með ræðu.

**Hvernig eru fermingarfötin?** Hvítur blúndukjöll og svartir platform-skór úr Focus (mömmu finnst þeir svolítið háir...).

**Hvað langar þig í í fermingargjöf?** Ferð til útlanda og pening.

**Hvernig hefur fermingarfræðslan verið?** Mjög skemmtileg. Prestarnir, séra Friðrik og séra Jóna Hrönn, eru mjög skemmtileg. Svo heldur blái bubbin í Pollapönk, Heiðar Örn, uppi miklu stuði.

**Tekurðu þátt í undirbúningnum fyrir ferminguna?** Já, já, svona smá. Hef samt ekki ákveðið hvernig servíetturarnar eiga að vera á litinn.

**Hvernig var undirbúningurinn?** Undirbúningurinn er enn í fullum gangi og er bara nokkuð skemmtilegur.

**Ertu stressuð yfir stóra deginum?** Já, svolítið.

**Af hverju ætlaðu að fermast?** Því ég er trúuð og vil staðfesta skírn mína til kristinnar trúar.



Á fermingardaginn verður Rósa í fallegum hvítum blúndukjól og svörtum skóm. MYND/VILHELM

## Einfaldar veisluskreytingar

### MYNDASÝNING Á SNÚRU

1. Oft er skemmtilegt að láta myndasýningu af fermingar barninu rúlla á vegg í veislunni. Það gæti samt komið smá lífi í veisluna ef myndirnar væru prentaðar út og hengdar á snúrur um allan sal. Gestirnir þyrftu þá að ganga um til að skoða og skemmtilegar umræður gætu skapast á gólfinu um myndirnar. Að veislunni lokinni mætti hengja myndasnúruna upp í herbergi fermingar barnsins.



### FÖNDUR OG SPJALL

2. Skreytingar þurfa ekki að vera kostnaðarsamar. Það má einfaldlega virkja stórfjölskylduna nokkur kvöld með pappír, heftara, skæri og límband að vopni og útbúa skemmtilegar lengjur og dúska til að hengja um veislusalinn. Í þess háttar sameiginlegum föndurstundum gefst einnig kjörið tækifæri til að spjalla saman um ferminguna og fullorðinsárin sem taka bráðlega við.



### BLÖÐRUR Í LOFTINU

3. Ef ekki gefst tími til heimaföndurs má alltaf henda upp flottum veisluskreytingum með blöðrum í tveimur eða þremur litum og pakkaböndum. Útvega þarf helíum og fylla tugi blaðra í snarheitum, binda fyrir með pakkaborða og krulla hann með skærum. Sleppa svo blöðrunum lausum svo þær svífi yfir veislugestum. Því fleiri blöðrur því ævintýralegra verður salurinn.



**HELLMANN'S**

BRAGÐIÐ ER BETRA MEÐ HELLMANN'S



# REKSTRARLAND FYRIR FERMINGAVEISLUNA

Við létum þér undirbúninginn fyrir fermingarveisluna og bjóðum mikið úrval af borðbúnaði og veisluvörum, s.s. dúkum, servíettum, diskum, glösum og kertum.



PHANTOMIA • SIA • 100015



**REKSTRARLAND**  
- léttir þér lífið



Rekstrarland er byggt á fyrrum rekstrarvörudeild Olís og er dótturfyrirtæki Olíuverzlunar Íslands hf.

[www.rekstrarland.is](http://www.rekstrarland.is)

Mörkinni 4 | 108 Reykjavík | Sími 515 1100



# Söfnuðu fyrir gjöf með dósnum

Þremur árum fyrir fermingu frumburðarins ákváðu Margrét Gauja Magnúsdóttir og fjölskylda að viðað sér dósnum og flöskum til að safna fyrir fermingargjöf. Mun meira safnaðist en nokkurn hafði grunað og fermingarbarnið fékk framtíðarsjóð í kaupbæti.

Fermingar og fermingargjafir eru dýrar. Þremur árum fyrir fermingu Bjarkar, elstu dóttur minnar, tókum við þá ákvörðun að gera tilraun með að safna dósnum til að eiga fyrir fermingargjöfinni,“ segir Margrét Gauja, fyrrverandi forseti bæjarstjórnar í Hafnarfirði.

## Samhent átak

„Við söfnuðum dósnum stanslaust í þrjú ár,“ segir Margrét Gauja en fjölskyldan fékk dyggan stuðning frá vinum og vandamönnum. „Þeir sem ekki nenntu að fara með dósirnar sjálfir komu með pokana til okkar. Svo laumuðu nágrannar okkar að okkur einum og einum poka. Tengdababbi minn er með hesthús og þar fellur til heimikið af ýmsum dósnum,“ segir Margrét Gauja en töluverð vinna lá í því að flokka og telja. „Við flokkuðum og flokkuðum í gríð og erg,“ segir Margrét Gauja sem er að eigin sögn ástríðuflokkari og tínr dósir sem hún finnur á förnum vegi.

Magnið af dósunum var töluvert og ferðirnar í endurvinnsluna margar. „Ég er heppin að eiga pabba sem á pallbíl og fékk að nota hann til að ferja dósapoka.“ Fögnumur fjölskyldunnar var mikill þegar ný endurvinnslustöð var opnuð í Kópavogi þar sem ekki þurfti að telja dósirnar, það auðveldaði leikinn til muna.



Margrét Gauja með dóttur sinni Björk.

Margrét Gauja segir reyndar að sumar ferðir á endurvinnslustöðina hafi verið hálf vandræðalegar. „Þetta var mikið magn og töluvert af bjórdósnum sem féllu til enda komu margir að. Maður var farninn að afsaka sig þegar maður mætti í endurvinnslustöðina með tíu poka af Slotts-bjórdósnum, og fór að útskýra að maður hefði nú ekki drukkið þetta allt sjálfur,“ segir hún og hlær.

## Ótrúlegur árangur

Þegar kom að fermingunni var upphæðin komin í fjögur hundruð þúsund krónur. „Þetta var ótrúlega fljótt að koma en þetta voru í kringum 120 til 130 þúsund krónur á ári.“

Fermingarbarnið fékk að velja sér fínna hnakk fyrir afraksturinn en afgangurinn fór inn á framtíðarreikning sem mun opnast eftir eitt ár enda

er Björk nýorðin sautján ára núna. „Ég mæli hiklaust með þessu og ég ætla að gera þetta fyrir öll mín börn, hvort sem þau ákveða að fermast eða ekki,“ segir Margrét Gauja.

## Var hörð á því að fermast

Björk fermdist í Fríkirkjunni í Hafnarfirði árið 2012 og haldin var notaleg kökuveisla heima í kjölfarið. „Björk var alveg hörð á því að fermast og ég var mjög virk í því að draga úr henni,“ segir Margrét Gauja glettin. „Ég bauð henni að halda „ég er ekki að fermast“ veislu, en hún vildi það ekki.“

Fermingardagurinn var þó yndislegur í alla staði. „Það væri gaman ef krakkar fengju svona dag þó svo að þeir ákveðdu að fermast ekki, enda er það í raun mjög stór ákvörðun í sjálfu sér að gera það ekki.“



Björk á fermingardaginn fyrir þremur árum.

**júniform**

**NÝJAR VÖRUR**

**ÖXNEY**

Klapparstígur 40 | 101 Reykjavík | 5714010 | erum á facebook



Það er skemmtilegt þegar eitthvað er gert til að gera fermingarveislur aðeins hressilegri. Ef einhverjir gestanna spila á hljóðfæri er tilvalið að setja saman í smá atriði.

NORDIC PHOTO/GETTY

## Góð veisla gerð betri

Eflaust hafa margir heyrt setningunni, „Ég þoli ekki fermingarveislur,“ fleygt. Mörgum þykir það beinlínis kvöð að mæta í slíkar veislur því þeim finnst þær svo leiðinlegar. Auðvelt ætti að vera að ráða bót á þessu vandamáli og gera fermingarveisluna aðeins hressilegri.

Oft þarf ekki meira til en að einhver frændi eða amma taki sig til og haldi smá tölu um fermingarbarnið. Það brýtur veisluna upp og bryddar upp á nýjum umræðuefnum. Einföld leið er líka að safna saman myndum af fermingarbarninu, fjölskyldu þess og vinum, setja þær í tölvu og láta þær rúlla á skjá á meðan veislunni stendur. Fólk getur þá skemmt sér við að finna hvert annað og rifja upp gamla og góða daga.

Það er líka sniðugt ef fermingarbarnið hefur einhverja sérstaka hæfileika að leyfa því að láta ljós sitt skína. Söngur eða annar tónlistarflutningur, töfrabrogð og annað álíka vekur alltaf áhuga gesta og gefur veislunni skemmtilegan svip. Ef fermingarbarnið sjálf er ekki til í eitthvert uppistand er kannski einhver annar fjölskyldumeðlimur eða veislugestur til í slíkt.

Ef veislugestir eru ekkert sérstaklega hæfileikaríkir má hrista þá saman í einhverjum skemmtilegum og einföldum partíleik. Sem dæmi má nefna eins konar orðaleik. Þá eru gestir látnir hafa nælu, teygju eða eitthvað annað sem þeir geta fest á sig þegar komið er í veisluna. Reglur leiksins eru skýrðar í byrjun veislunnar og leikurinn svo látinn ganga allan tímann. Nokkur bannorð eru fundin sem veislugestir nota alla jafna mikið, til dæmis nafn fermingarbarnsins eða orðið ferming. Ef svo einhver segir bannorðin þá má sá sem heyrir það taka næluna/teygjuna af viðkomandi og festa á sig. Leikurinn gengur svo út á að safna sem flestum nælum/teygjum í gegnum alla veisluna þegar fólk er að spjalla saman og sigurvegari fær svo jafnvel einhver verðlaun.





# ER FERMING Á DÖFINNI?

Með Póstinum getur þú gert undirbúninginn einfaldari, skipulagðari og skemmtilegri.

**Póstlistinn minn** heldur utan um heimilisföng boðsgestanna á þægilegan hátt. Hann er á [postur.is](http://postur.is) og því alltaf hægt að breyta honum og bæta við. Einnig er hægt að fá útprentaða límmiða til að líma á umslögin.

**Kortin mín** eru einföld og þægileg leið til þess að gera persónuleg og flott boðskort.

**Frímerkin mín** eru svo punkturinn yfir i-ið. Sérhönnuð frímerki fyrir einstakan viðburð.

**Skeytin mín** með ljósmynd eru persónuleg og skemmtileg leið til að senda fermingar barninu hamingjuóskir.

**Kíktu inn á [postur.is/fermingar](http://postur.is/fermingar) og skoðu hvað hentar þér**



## Ferming

Þérlykkur er boðið í ferminguna mína þann 5. maí 2015. Athöfnin fer fram í Digraneskirkju klukkan 11.00. Að henni lokinni verður boðið til veislu í safnaðarheimilinu.

Hlakka til að sjá ykkur öll.



## SKEYTI

Elsku Þorsteinn okkar

Við sendum þér innilegar hamingjuóskir með fermingardaginn. Megi þér farnast vel í framtíðinni.

Dóri og Lauga





# Góður fjölskyldudagur efst á lista

Kópavogsbúinn og HK-ingurinn Sesar Jan Atlason fermist í næsta mánuði. Honum finnst mestu máli skipta að eiga gleðilegan dag með fjölskyldunni þótt líka væri gott að fá nýtt rúm. Rauði og hvíti liturinn skipa stóran sess í umgjörð veislunnar enda litir HK.

**S**esar Jan Atlason er líflegur strákur sem býr í Kópavogi. Hann fermist í næsta mánuði í Lindakirkju í Kópavogi. Hann svarar hér nokkrum spurningum fyrir Fréttablaðið

**Hver er Sesar Jan Atlason?** „Ég er fæddur í Reykjavík þann 16. ágúst árið 2001 og er alinn upp að mestu leyti í Kópavogi. Skólinn minn heitir Vatnsendaskóli og ég hef verið í honum síðan ég hóf skólagöngu. Mér hefur alltaf fundist Vatnsendaskóli góður skóli og er mjög ánægður í honum og á þar mjög skemmtilega og góða vini.“

**Hvað segja foreldrarir, hvernig strákur er Sesar?** „Sesar er kátur, ljúfur og kurt-eis strákur og fyrirmyndar unglingur. Hann er góður námsmaður og ætlar að halda áfram í námi eftir 10. bekk. Hann á þó eftir að ákveða hvert hann stefnir en honum finnst líklegast að það verði eitt-hvað í tengslum við tölvur, til dæmis forritun.“

**Hvenær fermist þú og í hvaða kirkju verður athöfnin?** Fermingardagurinn minn verður 21. mars og ég fermist í Lindakirkju í Kópavogi. Athöfnin hefst kl. 14.30 sem er mjög gott því mamma er ekki sú stundvísasta í heimi. Ef athöfnin hefsti verði fyrir þá er ég ekki viss um að við myndum mæta á réttum tíma.“

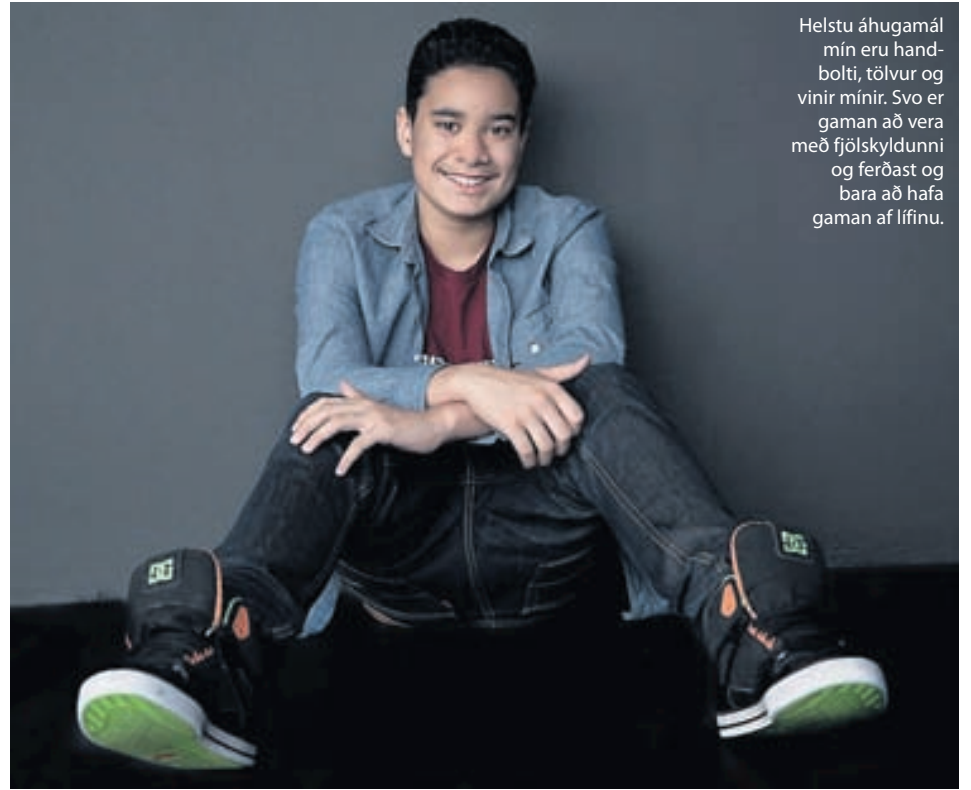
**Hvar verður veislan haldin og hvernig veitingar verður boðið upp á?** „Fermingarveislan verður haldin í sal í hverfinu mínu í Kópavogi. Ég ætla að bjóða upp

á kalkún, hamborgarhrygg og meðlæti. Síðan verða kökur og kaffi í eftirrétt. Mig langar líka að hafa einhvers konar handboltaþema.“

**Tekur þú þátt í að skipuleggja veisluna og fermingardaginn sjálfan að einhverju leyti?** „Ég hef sjálfur komið lítið nálægt undirbúningi dagsins. Mamma mín og fósturmamma mín sjá eiginlega um hann. Reyndar hafði ég skoðun á matnum og valdi litina sem eru rauður og hvítur. Þessir litir eru litir HK en ég spila handbolta með því félagi. Síðan vill það svo skemmtilega til að indónesíska fáninn er líka í þessum litum en ég á ættir að rekja þangað þar sem mamma mín var ættleidd þaðan. Svo er rauður líka uppáhaldsliturinn minn.“

**Hvernig fannst þér fermingarfræðslan í vetur?** „Hún var fróðleg og skemmtileg. Við þurftum að mæta í hana í allan vetur. Svo fórum við líka í skemmtilega fermingarferð í Vatnaskóg þar sem við lærðum hitt og þetta úr Gamla testamentinu.“

**Í hvernig fermingarfötum verður þú?** „Fermingarfötin mín verða svartur jakki og hvít skyrt frá Calvin Klein og svartar Levis' buxur sem ég keypti þegar ég fór út til Bandaríkjanna með þabba, Thelmu fósturmömmu minni og litlu systur í vetur. Svo keypti mamma slaufu í Top men í London og gráa skó frá Guess. Hárgreiðslan verður einföld, ég set örugglega bara smá gel í hárið.“



Helstu áhugamál mín eru handbolti, tölvur og vinir mínir. Svo er gaman að vera með fjölskyldunni og ferðast og bara að hafa gaman af lífinu.

MYND/SISSA

**Hver eru helstu áhugamál þín?** „Helstu áhugamál mín eru handbolti, tölvur og vinir mínir. Svo er gaman að vera með fjölskyldunni og ferðast og bara að hafa gaman af lífinu.“

**Hvað viltu helst fá í fermingargjöf?**

„Það sem mig langar mest í er að eiga gleðilegan dag með fjölskyldunni minni. Það væri líka gott að fá nýtt rúm.“

**Hugsar þú og aðrir jafnaldrar þínir mikið út í trúna?** „Ég er ekkert að ofhuga það en þetta er alveg hugsað og rætt.“

## Gott í matinn aðstoðar þig við fermingarundirbúninginn

Á heimasíðunni [gottimatinn.is](http://gottimatinn.is) er heill flokkur uppskrifta tileinkaður veislum og fermingum. Þar má finna margs konar uppskriftir sem henta fullkomlega fyrir fermingar. Á Pinterest-síðu Gott í matinn má jafnframt finna heilan hafsjó af skreytingahugmyndum.

**F**ermingardagurinn líður fólki seint úr minni en þessa dags biða mörg ungmennti eftir með mikilli spennu og eftirvæntingu í marga mánuði og jafnvel ár. Tilhlökkunin er þó ekki einvörðungu meðal fermingarbarnanna sjálfra, heldur foreldra og fjölskyldu líka enda mikil gleði sem fylgir þessum skemmtilega degi. Fermingarveislur nú til dags eru af ýmsum stærðum og gerðum og þær eru eins ólíkar og þær eru margar – sem betur fer því fermingarbörnin eru hvert öðru ólík. „Áður en farið er af stað í undirbúning veislunnar er því mikilvægt að hafa í huga að það er ekki til nein ein rétt uppskrift að fermingarveislu heldur skiptir mestu máli að fermingarbarnið og foreldrar þess setji niður á blað hvað þau vilja og vinni saman út frá því,“ segir Guðný Steinsdóttir markaðs- stjóri MS.

Á heimasíðunni [www.gottimatinn.is](http://www.gottimatinn.is) er heill flokkur uppskrifta tileinkaður veislum og fermingum þar sem finna má margs konar uppskriftir sem henta fullkomlega fyrir þetta stóra tilefni. Það getur verið sniðugt að reyna að útfæra veitingarnar út frá uppáhaldsmat fermingarbarnsins en þá er strax komin persónuleg tenging við fermingarbarnið sem stundum vill glatast í öllum hamaganginum sem fylgir. Ef fermingarbarnið veit ekkert betra en lasanja, pitsu eða ís, hví ekki að ganga út frá því og hafa ítalskt þema með lasanja, smápitsum, snittum og ís-tertú? „Hvort sem ykkur langar að bjóða upp á smárétti og ljúffenga osta, brauðsnittur og

konfekt, heitt matarhlaðborð eða dýrindis kökuveislu er valið ykkar og heimasíða Gott í matinn getur án nokkurs efa aðstoðað við undirbúninginn,“ bætir Guðný við.

Í seinni tíð hefur það færst í vöxt að skreyta veislusali eða heimahús á þessum stóra degi til að gera veislurnar bæði litríkari og persónulegri. Á Pinterest-síðu Gott í matinn má finna heilan hafsjó af hugmyndum sem fá ólíka persónuleika til að skína í gegn í veislunni, t.d. með því að hafa uppáhaldslit fermingarbarnsins í forgrunni eða með því að gera aðaláhugamálinu hátt undir höfði hvort sem það er lestur góðra bóka, einhver þrótt, hljóðfæri eða hvað annað. Eins veur það lukku að hafa gamlar myndir af fermingarbarninu í bland við nýjar á veisluborðinu, upp á veggjum eða hangandi niður úr blöðrum. „Hugmyndirnar eru óþrjótandi og Gott í matinn hjálpar ykkur við undirbúninginn, sem er ekki síður skemmtilegur en sjálfur fermingardagurinn,“ segir Guðný og óskar fermingarbörnum ársins og fjölskyldum þeirra til hamingju með daginn.

Það getur verið sniðugt að reyna að útfæra veitingarnar út frá uppáhaldsmat fermingarbarnsins en þá er strax komin persónuleg tenging við fermingarbarnið.



Í seinni tíð hefur það færst í vöxt að skreyta sali eða heimahús á fermingardaginn til að gera veislurnar bæði litríkari og persónulegri. Á Pinterest-síðu Gott í matinn má finna heilan hafsjó af hugmyndum.



Á heimasíðunni [gottimatinn.is](http://gottimatinn.is) er heill flokkur uppskrifta tileinkaður veislum og fermingum. Þar má finna margs konar uppskriftir sem henta fullkomlega fyrir stóra tilefni.





### AÐ VELJA VERS

**Fermingarbörn þurfa** iðulega að velja sér biblíuvers til að fara með í fermingunni. Hér eru nokkur klassísk vers sem eiga vel við þennan merkilega dag.

### Úr Gamla testamentinu

Í upphafi skapaði Guð himin og jörð. (1. Mósebók. 1.1)

Varðveit mig, Guð, því að hjá þér leita ég hælís. (Sálm. 16.1)

Drottinn er minn hirðir, mig mun ekkert breyta. (Sálm. 23.1)

Jafnvel þótt ég fari um dimman dal, óttast ég ekkert illt, því að þú ert hjá mér, sproti þinn og stafur hugga mig. (Sálm. 23.4)

Fel Drottni vegu þína og treyst honum, hann mun vel fyrir sjá. (Sálm. 37.5)

Guð er oss hæli og styrkur, örugg hjálp í nauðum. (Sálm. 46.2)

Skapa í mér hreint hjarta, ó Guð, og veit mér nýjan, stöðugan anda. (Sálm. 51.12)

Drottinn er góður, miskunn hans varir að eilífu og trúfesti hans frá kyni til kyns. (Sálm. 100.5)

Þitt orð er lampi fóta minna og ljós á vegi mínum. (Sálm. 119.105)

Hjálp mín kemur frá Drottni, skapa þína himins og jarðar. (Sálm. 121.2)

Drottinn er vörður þinn, Drottinn skýlir þér, hann er þér til hægri handar. (Sálm. 121.5)

Drottinn mun vernda þig fyrir öllu illu, hann mun vernda sál þína. (Sálm. 121.7)

Óttast þú eigi, því að ég er með þér. Lát eigi hugfallast, því að ég er þinn Guð. (Jesaja. 41.10)

Leitið Drottins, meðan hann er að finna, kallið á hann meðan hann er nálægur! (Jesaja 55.6)

### Úr Nýja testamentinu

Sælir eru þeir, sem hungar og þyrstir eftir réttlætinu, því að þeir munu saddir verða. (Matt 5.6)

Sælir eru miskunnsamir, því að þeim mun miskunnað verða. (Matt. 5.7)

Sælir eru hjartahreindir, því að þeir munu Guð sjá. (Matt. 5.8)

Sælir eru friðflytjendur, því að þeir munu Guðs börn kallaðir verða. (Matt. 5.9)

Biðjið, og yður mun gefast, leitið og þér munuð finna, knýið á og fyrir yður mun upp lokið verða. (Matt. 7.7)

Allt sem þið viljið, að aðrir menn gjöri yður, það skuluð þér og þeim gjöra. Þetta er lögmálið og spámennirnir. (Matt. 7.12)

Jesús sagði: „Komið til mín, allir þér sem erfiði hafið og þungar byrðar, og ég mun veita yður hvíld.“ (Matt. 11.28)

„... en Guði er enginn hlutur um megn.“ (Lúk. 1.37)

„Hver sem vill fylgja mér, afneiti sjálfum sér, taki kross sinn daglega og fylgi mér.“ (Lúk. 9.23)

Því svo elskaði Guð heiminn að hann gaf son sinn eingettinn, til þess að hver sem á hann trúir glattist ekki, heldur hafi eilíft líf. (Jóh. 3.16)

Ég er góði hirðirinn. Góði hirðirinn leggur líf sitt í sölnar fyrir sauðina. (Jóh. 10.11)

Jesús mælti: „Ég er upprisan og lífið. Sá sem trúir á mig, mun lifa, þótt hann deyi.“ (Jóh. 11.25)

Jesús segir við hann: „Ég er vegurinn, sannleikurinn og lífið. Enginn kemur til föðurins, nema fyrir mig.“ (Jóh. 14.6)

Jesús Kristur er í gær og í dag hinn sami og um aldir. (Heb. 13.8)

Allt megn ég fyrir hjálp hans, sem mig styrkan gjörir. (Fil. 4.13)

Heimild: Ferming.is

## DÁSAMLEGUR DESERT

**Eftir matinn í fermingarveislunni** er gaman að bjóða upp á eitthvað sætt með kaffinu og ekki er verra að slíkur bita sé í hollari kantinum. Meginuppistaðan í þessum súkkulaði-piparmyntu trufflum eru döðlur og eru þær því hollari kostur en kökur eða nammi. Þær er líka auðvelt að gera enda aðeins fimm innihaldsefni í þeim. Þessi uppskrift gefur um það bil tíu trufflur.

½ bolli möndlusmjör  
100 g dökkat súkkulaði  
9 steinlausar döðlur  
½ tsk. piparmyntudropar  
Kakó

Blandið öllu saman í matvinnsluvél þar til deig byrjar að myndast. Þegar það er orðið þétt rúllið því upp í litlar kúlur og veltið þeim upp úr kakói. Setjið þær svo í lítil form og kælið í ísskáp í um tuttugu mínútur.

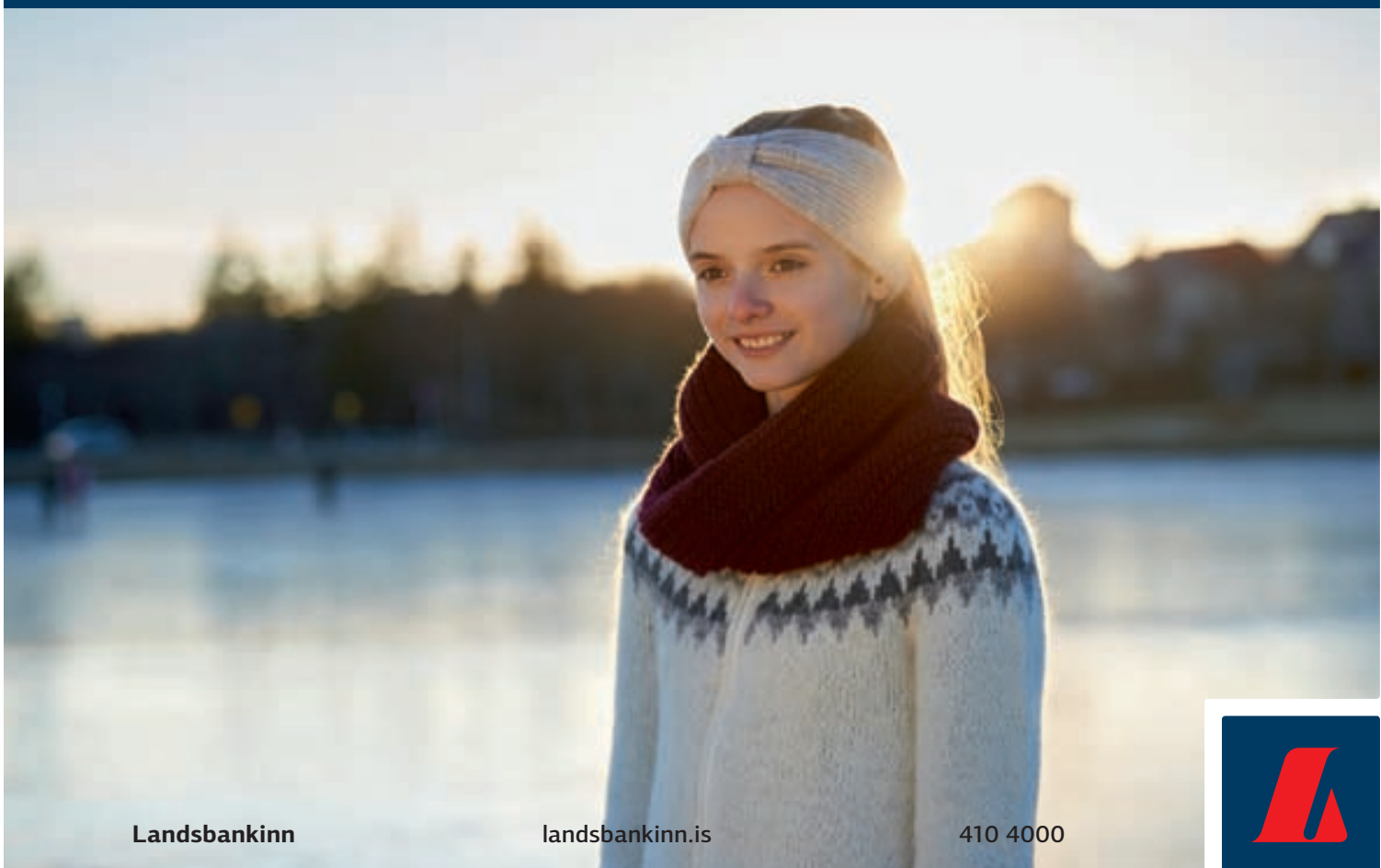


# Gefðu sparnað í fermingargjöf



**Gjafakort Landsbankans** er góður kostur fyrir þá sem vilja gefa sparnað í fermingargjöf. Landsbankinn greiðir 6.000 króna mótframlag þegar fermingarbörn leggja 30.000 krónur eða meira inn á Framtíðargrunn.

**Kortið er gjöf** sem getur lagt grunn að traustum fjárhag í framtíðinni. Það er í fallegum gjafaumbúðum og fæst án endurgjalds í útibúum Landsbankans.



Landsbankinn

landsbankinn.is

410 4000





# Hluti þess að fullorðnast er að taka sjálfstæða ákvörðun

Tjörvi Ólafsson hagfræðingur hjá Seðlabanka Íslands tók þá ákvörðun um að fermast borgaralega. Hann segist búa að þeirri fræðslu sem hann fékk hjá Siðmennt og eins hafi það verið hollt fyrir ungan mann úr Hafnarfirði að spegla sig í ólíkum einstaklingum.

**M**ér fannst ég ekki alveg geta skrifað undir þá túlkun á trú sem kennd var í hefðbundinni fermingarfræðslu og vildi fara mína eigin leið," segir Tjörvi Ólafsson, hagfræðingur hjá Seðlabankanum, en hann fermdist borgaralega árið 1991 hjá Siðmennt, félagi siðrænna húmanista á Íslandi.

Borgaraleg ferming var þá tiltölulega ný af nálinni en fyrsti hópurinn fermdist árið 1989.

„Þetta var ekki alveg borðliggjandi. Ég þurfti að leggja yfir málin og hugsa hvaða leið ég vildi fara. Siðmennt var tiltölulega nýtt fyrirbæri á þessum tíma og það var einhver umræða um félagið sem mér fannst spennandi. Ég fékk alveg að velja þetta sjálfur, get ekki sagt að það sé mikil trú í minni nánustu fjölskyldu," segir Tjörvi.

Hann segir það hafa skipt hann máli að fá að ráða þessu sjálfur. Það sé hluti af því að fullorðnast að taka eigin ákvarðanir og setja sér markmið til að vinna að.

„Maður sýndi ákveðið sjálfstæði með því að fara aðra leið.

Fræðslan var gagnleg og skildi mikið eftir sig og svo var þetta skemmtilegur hópur þó hann hafi ekki verið stór. Við hittumst reglulega yfir veturinn og farið var yfir alls konar efni með okkur, um samskipti fólks og umhverfi, siðfræði, kynlíf og fleira. Þarna voru samankomnir krakkar víðsvegar af höfuðborgarsvæðinu, líflegir krakkar og sterkir karakterar innan um, Erpur Eyvindarson tónlistarmaður, Andrés Jónsson almannatengill og fleiri, sem var líka gott fyrir saklausan dreng úr Hafnarfirðinum að komast í kynni við," segir Tjörvi spskur. „Það er gagnlegt að spegla sig í öðru fólki og læra að setja sig í spor annarra. Að sjá sjálfan sig í öðru ljósi er mikilvægt í lífinu og hefur áhrif á það hvernig einstaklingur maður er.“

Tjörvi hefur sjálfur mætt sem fyrirlesari í fermingarfræðslu Siðmenntar. Þá talaði hann einmitt um það við krakkana að með því að taka þessa ákvörðun hafi þau farið sína eigin leið.

„Mikilvægur hluti þess að komast í fullorðinna manna tölu er að

kunna að setja sér markmið og ná þeim. Þegar þau útskrifast er komið að næstu markmiðssetningu og þau búa að þeirri fræðslu sem þau hafa þegar fengið.

Á þessum aldri eru krakkar að móta sína eigin sjálfsmynd og því er gott að kynnast hópi ólíkra einstaklinga og spegla sig í þeim. Ég talaði líka um við þau að fara þann gullna meðalveg að vera sjálfstæð en ekki hrokafull og ekki fordómfull. Að geta sett sig í spor annarra og átt samskipti við aðra sem eru ólíkir okkur sjálfum er veganesti sem maður býr að í framtíðinni.“

Fermingarathöfn Tjörva fór fram í Hafnarborg og eftir hana fagnaði hann áfanganum með veislu.

„Þetta var mjög góður dagur man ég, en því miður eru engar myndir til frá honum þar sem gleymdist að setja filmu í vélina.“

heida@365.is

Tjörvi Ólafsson hagfræðingur fermdist borgaralega hjá Siðmennt árið 1991. Hann segir hollt að fara eigin leiðir og setja sér markmið að vinna að. MYND/GVA



## Glæsilegur fatnaður fyrir fermingarnar



**hjá Hrafnhildi**

Engjateigur 5 | Sími 581 2141 | www.hjahrafnhildi.is

## Fermingartískan 2015

Einlitar, lausir kjólar úr fallegum efnum eru vinsælir meðal fermingarstúlkna í ár en stakir jakkar við þröngar gallabuxur eru flottir á fermingarstrákana. Þetta vita þau Bjartur og Sigríður Jódís hjá Galleríi Sautján í Kringlunni.

### Fyrir stelpurnar

„Kjólar eru vinsælastir hjá fermingarstúlkum í ár líkt og síðustu ár," segir Sigríður Jódís Gunnarsdóttir, verslunarstjóri í Galleríi 17 í Kringlunni. „Við erum með gott úrval af fallegum fermingarkjólum í mismunandi sniðum. Einfaldleikinn er í fyrirrúmi og er vinsælast að vera í einlitum kjól, svörtum sokkabuxum og fallegum jakka yfir," segir hún en bætir við að einnig séu í boði fallegir kjólar í blómamynstri fyrir þær sem vilja ekki vera í einlitu. „Hvíti liturinn er vinsælastur, en antikbleikur er líka mjög vinsæll sem og svart/hvítir kjólar. Við erum líka að selja pils og rúllukragaboli við sem er undir áhrifum frá seintísa tímabilinu og er skemmtileg tilbreyting. Stelpurnar eru ákveðnar og blanda kjólum, jökkum og öðrum fylgihlutum alveg eftir sínu höfði. Það er svo gaman að sjá að fermingarstúlkur vita alveg upp á hár hvað þær vilja. Þótt flestar velji sér fermingarfatnaðinn sem við sýnum þá eru alltaf einhverjar sem velja sér eitthvað allt annað hjá okkur í Galleríi 17, enda er mjög mikið úrval af finni fatnaði hjá okkur. Við leggjum líka áherslu á að hægt sé að blanda saman hversdagslegum fatnaði við fermingarfatnaðinn eftir ferminguna svo notagildið sé sem mest.“



Bjartur og Sigríður Jódís við hluta af þeim kjólum sem Galleríi 17 býður upp á fyrir fermingarstelpur.

MYND/VALLI



Fermingarfatnaði fyrir strákana eru fjölbreytt í ár.

Í Galleríi 17 er hægt að fá mismunandi gerðir af blómakrönsum í hárið en Sigríður Jódís segir margar stelpur vilja vera með einfalda greiðslu og blómakrans í hárinu á fermingardaginn.

### Fyrir strákana

Við erum mjög stolt af okkar herra-línu fyrir fermingastrákana. Í ár bjóðum við upp á mjög breiða línu

í fermingarfatnaði. Jakkaföt eru í boði, líkt og undanfarin ár, en þau koma í þremur nýjum mismunandi litum, svörtu, dökkbláum og ljósgráum," segir Bjartur Snorrason, rekstrarstjóri í Galleríi 17. Hann segir jakkafötin ávallt vinsæl en stakir jakkar eru einnig mjög vinsælir í ár enda sé úrval þeirra eitt það glæsilegasta sem hefur sést í Galleríi 17. „Hluti þeirra er hannaður og saumaður í saumastofu okkar hér á Íslandi. Það er alveg sérdæmi hjá okkur að geta boðið fermingarjakka nánast sér-saumaða. Jakkarnir eru úr mörgum mismunandi efnum og fá eintök til úr hverju efni. Við jakkana er vinsælt að fara í þröngar gallabuxur sem eru til í miklu úrvali. Að sjálf-sögðu erum við svo með vandaðar skyrturnar í litaúrvali og enn breiðara úrval í slaufum, bindum og vasaklútum," segir Bjartur. Hann segir mjög vinsælt að velja slaufur sem eru þrjónaðar, doppóttar, mynstradar, einlitar eða úr gallaefni og vasaklút í stíl. Verðinu er stillt í hóf enda er verðið nánast það sama þriðja árið í röð.



SAMSUNG

# UPPLIFÐU MUNINN



Þynnri, léttari og enn betri skjár

Samsung Galaxy TAB S er fyrsta spjaldtölvun sem kemur með Super AMOLED skjá sem gefur meiri litadýpt og hraðari svörun.

Þú sérð muninn. Þú finnur muninn.

Samsung  
GALAXY Tab S





# Með dressið á hreinu

**Sigurjóna Hauksdóttir** ákvað að fermast borgaralega. Hún er ekkert stressuð fyrir stóra daginn og er búin að ákveða fermingarfötin sem verða í hennar eigin stíl.

Sigurjóna er Íslandsmeistari í einliðaleik, tvíliðaleik og tvenndarleik í unglingaflokki í borðtennis. „Ég hef spilað borðtennis í þrjú ár. Mér finnst leikurinn sjálfur mjög skemmtilegur og hann verður alltaf skemmtilegri eftir því sem ég verð betri,“ segir Sigurjóna glaðlega.

*Hvar og hvenær fermist þú?* Ég fermist 26. apríl hjá Siðmennt en athöfnin fer fram í Salnum í Kópavogi.

*Af hverju tókstu þessa ákvörðun?* Ég er ekki trúuð en mig langaði samt að fermast.

*Hvernig var fermingarfræðslan?* Við mætum einu sinni í viku í 80 mínútur í senn. Við fræðumst um heimspeki og spáum í lífið og tilveruna. Þetta hefur gefið mér heilmikið enda mjög fræðandi.

*Hvar og hvernig verður veislan?* Veislan mín verður haldin í sal í Hafnarfirði. Við erum ekki búin að plana hana mikið en samt smá. Það verða allavega kökur.

*Tekur þú þátt í skipulagningunni?* Já, ég hjálpa til við að skipuleggja og framkvæma. En ég stend kannski ekki mikið í bakstri.

*Ertu búin að ákveða í hverju þú verður?* Já, fötin verða í mínum stíl. Mig langar að finna mér blaserjakka og skyrtu og er búin að ákveða sirka litinn. Síðan í flottum buxum og skóm við. Ég á samt eftir að skoða betur í búðir til að sjá hvað ég finn.

*Hvers óskar þú þér í fermingargjöf?* Ég vil helst fá pening í fermingargjöf. Ég er samt ekki að safna fyrir neinu sérstöku.

*Ertu stressuð fyrir fermingardaginn?* Nei, ég held að þetta verði bara mjög gaman.

Sigurjóna tekur þátt í því með fjölskyldunni að skipuleggja fermingardaginn.  
MYND/ANDRI MARINÓ



## Hvað fer mikil orka í að halda mjólkinni kaldri?

**Prófaðu reiknivélina á [www.on.is](http://www.on.is) og sjáðu hvað ísskápurinn, frystikistan og önnur eldhústæki nota mikið rafmagn.**

Við erum heppin að náttúran skuli sjá okkur fyrir meira en nóg af orku til að létta okkur lífið svo um munar. Forsenda þess að við getum farið vel með auðlindirnar og lækkað kostnað er að vita hvað er í gangi og hversu mikla orku raftækin nota að staðaldri. Á [on.is](http://on.is) er handhæg reiknivél sem auðveldar þér að sundurliða orkunotkun heimilisins og meta kostnaðinn í heild og við einstaka þætti.

Orka náttúrunnar framleiðir og selur rafmagn til allra landsmanna á samkeppnishæfu verði og sér höfuðborgarbúum fyrir heitu vatni. Við viljum nýta auðlindir af ábyrgð og nærgætni og bæta lífsgæðin í nútíð og framtíð.



ORKA NÁTTÚRUNNAR

ORKA NÁTTÚRUNNAR

Bæjarhálsi 1, 110 Reykjavík · Sími 591 2700 · [www.on.is](http://www.on.is) · [on@on.is](mailto:on@on.is)



# DEBENHAMS

ÁREYNSLULAUS FULLKOMNUN Á NOKKRUM SEKÚNDUM  
FRÍSKANDI OG ÞÆGILEGUR FLJÓTANDI FARÐI Í PÚÐA

NÝTT

## MIRACLE CUSHION

LIQUID CUSHION COMPACT - SPF 23/PA++

FRÍSKLEGUR LJÓMI – ENDINGARGÓÐUR RAKI  
FJADURLÉTTUR – BYGGIR UPP ÞEKJU

FJADURLÉTT OG FERSK FORMÚLA

PÚÐI  
samsettur úr ótalmörgum holum  
sem gefa rétta skammtinn

SVAMPUR  
sem tryggir fallega og jafna  
förðun



Fáanlegur í 5 litum.  
Gefur náttúrulega, ferska og ljómandi förðun.

LANCÔME  
PARIS

# LANCÔME KYNNING Í DEBENHAMS 26. FEBRÚAR – 4. MARS

Allir sem koma á kynninguna fá lúxustærð af MIRACLE CUSHION farðanum\*.



**20% AFSLÁTTUR AF**  
ÖLLUM RÉNERGIE  
VÖRUM FRÁ LANCÔME

GLÆSILEGUR KAUPAUKI ÞEGAR KEYPT ER FYRIR 8.900 EÐA MEIRA.

### GULLMOLI FRÁ LANCÔME

Með RÉNERGIE FRENCH LIFT™ næturkreminu stígur Lancôme skrefinu lengra í leitinni að fullkomnari lyftingu. Kremið þéttir og styrkir húðina. Með því fylgir nuddiskur sem þrefaldar virkni kreamsins.



Við mælum með Rénergie Multi-Lift tvöfalda augnkreminu. Það er yndislega létt og bráðnar inn í húðina, dregur úr hrukkum og fínnum línum, þéttir augnsvæðið og lyftir augnlokunum með því að örva framleiðslu kollagens og elastíns. Þunnur kremgrunnurinn í lokinu gefur fallegan ljóma, dregur úr baugum, verndar, sléttir augnpoka og lýsir upp augnsvæðið. Augnsvæðið verður sjáanlega unglegra á innan við mánuði.

\*meðan birgðir endast.

 Finndu okkur á facebook

DEBENHAMS – SMÁRALIND  
KONUR HERRAR BÖRN SNYRTIVÖRUR



**FLOTT Á FERMINGAR-DAGINN**

**Bolur með klassísku sniði.** Tilvalinn fyrir þær sem vilja heldur vera í buxum en kjól.  
Verð: 9.870 kr.

**Ljós blazer yfir skyrtu eða kjól.** 12.835 kr.

**Flottar buxur við bolinn fyrir ofan.**  
Verð: 9.870 kr.

**Hvít pils** eru alltaf klassísk í fermingum.  
Verð: 10.855 kr.

**Fallegur bolur við pils eða buxur.** Mikið notagildi eftir fermingu. Flottur við gallabuxur og strigaskó.  
Verð: 8.880 kr.

**Fullkomnir** fermingaskór með hæl sem er ekki of há.  
Verð: 8.880 kr.

# Fermingarföt og flottar gjafir

Í **Topshop** í Kringlunni og Smáralind er úrval af skemmtilegum fermingargjöfum og óhefðbundnum fermingarfötum.

**F**yrr þær sem vilja ekki hefðbundin fermingarföt erum við með fallega toppa og skyrtur sem fara vel með buxum og pils,“ segir Stella Björt Gunnarsdóttir hjá Topshop. Hún bendir á að toppar og skyrtur séu oft sniðugri en

kjólur þar sem auðvelt er að breyta stílnum. „Hægt er að nota þá við fínar buxur og pils við hátíðleg til efni eða við gallabuxur við minna fín tilefni. Þannig enda fermingarfötin ekki á því að vera geymd inni í skáp í marga mánuði og ár.“

## Nytsamlegar gjafir

Sniðugt getur verið að velja fermingargjafir sem nýtast fermingarbörnunum dags daglega. „Töskur, yfirhafnir og hversdagsföt eru alltaf góðar fermingargjafir. Þetta kemur að góðum notum og eru

vinsælt meðal krakkanna,“ segir Stella og bendir á að slíkar gjafi þurfi alls ekki að vera dýrar. „Til dæmis má gefa fallegan skartgrip. Í Topshop erum við með mikið úrval af hálsmenum, hringum og eyrnalokkum á hagstæðu verði,“

segir hún og bendir á að Topshop bjóði einnig upp á kaup á gjafabréfum fyrir þá upphæð sem fólk kjósi.

„Starfsfólk okkar tekur vel á móti öllum. Sama hvort leitað er að fermingarfötum eða gjöfum.“

**Hringur með tvískiptum steini.**  
Verð: 2.950 kr.

**Hálsmen** með fallegum ljósbleikum steini.  
Verð: 3.445 kr.

**FLOTT Í PAKKANN**

**Köflótt kápa úr jersey-efni** sem gerir hana einstaklega þægilega.  
Verð: 21.230 kr.

**Hvítir strigaskór** verða mjög vinsælir í sumar.  
Verð: 7.400 kr.

**Bakpoki.** Hægt er að nota hann bæði hversdags og í skólann.  
Verð: 9.870 kr.

**Gallabuxur og köflóttar skyrtur** eru bæði þægileg og flott hversdagsföt. Vinsælustu gallabuxur Topshop eru Joni. Þær eru háar í mittið með góðri teygju. Verð: Buxur: 9.870 kr. Skyrtu: 8.880 kr.



# OK

búðin

## HP ENVY 15 TOUCH

Intel i5/8GB

750GB HDD/GeForce 840M

Öflugur félagi í leik og námi

**159.900 KR.**



# TÖLVUR OG FYLGIHLUTIR

Sérfræðingarnir í OK búðinni veita ráðgjöf með glöðu geði

FLOTT Í SKÓLANN



## HP PROBOOK 430

Intel i5/4GB

500GB HDD

Traustur ferðafélagi inn í framtíðina

**149.990 KR.**

FLOTTAR FERMINGA-GJAFIR



## V7 HÖFUÐTÓL

Svört/hvít

**5.990 KR.**



## JABRA MOVE

Bluetooth höfuðtól

**19.990 KR.**

VERTU PRÁÐ-LAUS



## V7 BLUETOOTH HÁTALARI

Svartur/hvítur

**12.990 KR.**



## FUJITSU SOUNDSYSTEM P2100

Hátalarasett 2+1

**14.990 KR.**





Kókoshjúpaðar tígrisrækjur.



Skeljar með vanillukremi, heslihnetum og hindberjum.



Sveppafyllt horn.



Rauðrófugrafinn lax með piparrótarjóna.

## Gómsætir smáréttir í ferminguna

Smáréttir eru alltaf skemmtilegir í fermingarveisluna. Matarbloggarinn Anna Björk Eðvarðsdóttir gefur hér uppskriftir að fjórum slíkum réttum sem sóma sér vel á hvaða veisluborði sem er. Rauðrófugrafni laxinn er í upphaldi hjá henni þessa stundina.

**A**nna Björk Eðvarðsdóttir matarbloggari hefur haft áhuga á matargerð frá því hún fór sjálf að halda heimili. „Áhuginn á mat og matargerð glæddist smátt og smátt eftir að ég flutti að heiman. Ég var með stóra fjölskyldu og þá var eldað á hverju kvöldi, auk þess hafa verið haldnar margar veislur á heimilinu í gegnum tíðina. Og ég er enn að,“ segir Anna Björk og brosir.

Skemmtilegast finnst Önnu Björk að nota spennandi og ögrandi hráefni sem hún hefur ekki prófað áður. Hún gefur hér uppskriftir að fjórum smáréttum sem eru tilvaldir í fermingarveisluna. „Rauðrófugrafni laxinn er í miklu upphaldi hjá mér þessa stundina. Hinir réttirnir hafa fylgt mér lengi og ég hef notað þá í ófáum veislum. Þeir ganga fljótt og vel út og það er fljótlegt að gera þá.“

### Rauðrófugrafinn lax með piparrótarjóna

1,2 kg laxaflak, beinhreinsað  
(2 sporðhelmingar með roði er fint)  
6 msk. vodka  
125 g sykur  
100 g grófar sjávarsaltsflögur (Norðursalt)  
2 msk. grófmalaður svartur pipar  
1 búnt ferskt dill, grófsaxað

### 400 g hrá rauðrófa, rifin

Djúpt fat sem er nógu stórt til að rúma laxaflökin er klætt með tvöföldu lagi af álþappír. Annað flakið er lagt á roðhliðina í fatið og helmingnum af vodkanu er nuddað inn í flakið (skilur ekki eftir áfengisbragð). Sykri, salti, pipar, dill og rifnu rauðrófunni er blandað saman og þrýst ofan á flakið. Restinni af vodkanu er hellt ofan á og hinu flakinu (roðið upp) þrýst þétt ofan á allt. Álþappírnum er pakkað utan um laxinn og farg sett ofan á hann. Geymdur í kæli og látinn grafast í tvo til sex sólarhringa, snúið við og við.

Vökvanum sem lekur af flökunum út í fatið er hellt af, án þess að taka álþappírinn utan af flökunum. Þegar laxinn er tilbúinn er í lagi að frysta hann ef það á að nota hann seinna.

Þegar hann er borinn fram er mesta kryddið skafið af og laxinn skorinn í þunnar sneiðar og borinn fram með piparrótarjóna og súrdeigsbrauði.

### Piparrótarjóni

1 ½ dl rjóni, þeyttur  
2 ½ msk. rifin fersk piparrót  
¾ msk. hvítvinsedik  
1 tsk. enskt sinnep  
Góð kreista sítrónusafi  
Sykur og salt eftir smekk.

Rjóminn er létt þeyttur, síðan er piparrót, ediki og sinnepi bætt út í og smakkað til með sítrónu, salti og sykri. Passa að

ofþeyta ekki rjómann því hann þykkar af edikinu og sítrónusafanum.

### Sveppafyllt horn

2 pakkur smjördeig  
2 box sveppir, sneiddir  
40 g smjör  
1 laukur, saxaður  
¼ bolli sýrður rjóni  
1 egg, þeytt

Sveppirnir og laukurinn steiktir í smjörinu. Sýrða rjómnum er bætt á pönnuna, kryddað með salti og pipar og mallað í fimm til tíu mínútur á lágum hita. Ofninn hitaður í 200°C, deigið flatt út á borði í 5 millimetra þykkt og ferhyrningur sem er um það bil 10x10 sentimetrar skorinn út úr deiginu og 1 msk. af sveppamauki sett í miðjuna og kantarnir penslaðir með eggi og ferningnum síðan lokað með því að leggja hann horn í horn og klemmt saman með því að þrýsta gaffli á kantinn. Hornin eru síðan pensluð með þeyttu eggi og bökðu í um fimmtán mínútur þar til þau eru gyllt og gegnbökðu. Má frysta óbökðu.

### Skeljar með vanillukremi, heslihnetum og hindberjum

1 vanillustöng  
5 dl rjóni  
6 eggjarauður  
1 dl sykur  
¾ dl maismjöl  
2 msk. hveiti



Anna Björk hefur gaman að því að búa til mat og finnst skemmtilegast að nota ný og spennandi hráefni.

250 g hindber  
100 g ristaðar heslihnetur, grófsaxaðar  
250 g filodeig, skorið í 24 jafnstóra ferninga  
100 g brætt smjör  
2 msk. flórsykur

Vanillustöngin er klofin í tvennt langsum og kornin skafin úr. Rjóminn og vanillukornin eru hituð saman í þykkbotna potti. Eggjarauðurnar og sykurinn er þeytt létt og ljóst í hrærivél, síðan er hveiti og maismjöli hrætt út í. Heitum rjómnum er hellt varlega út í eggjahæruna og þeytt stöðugt á meðan. Hellt í pottinn og hitað þar til kremið fer að þykkna. Látið malla mjög rólega í um það bil fimm til tíu mínútur, hrætt í á meðan. Tekið af hitanum, sett í

skál og plastfilma lögð ofan á kremið svo það komi ekki skán á það, kælt.

Filodeigblað er penslað með bræddu smjöri og annað blað lagt ofan á. Deighringur eða glas sem er um helmingi stærra en botninn á forminu er skorinn út úr deiginu og lagt í botninn og upp með hliðunum á litlum muffins-formum. Vanillukreminu er jafnað á milli deigskeljanna síðan er hindberjum og heslihnetum dreift ofan á. Bakað í ofni við 180°C í um tíu mínútur, þar til deigið er ljósgullit og bakað. Kælt og flórsykri stráð yfir þegar skeljar eru bornar á borð.

### Kókoshjúpaðar tígrisrækjur

500 g hráar tígrisrækjur, afþýddar  
Maismjöl  
1 eggjahvíta, léttþeytt  
1 bolli kókosmjöl  
Olía til að steikja úr

Maismjöl og rækjurnar eru settar í stóran glæran plastpoka og hrist duglega saman svo rækjurnar séu vel þaktar, umfram mjöl er hrist af. Þeim er síðan dýft í eggjahvítna og velt upp úr kókosmjöli. Olía er hituð snarþétt, í góðum potti og rækjurnar steiktar þar til þær eru gylltar á litinn, í tvær til fjórar mínútur, gott að snúa þeim einu sinni. Mjög gott að hafa sweet chilisósu eða sams konar mangósósu til að dýfa rækjunum í. [liljabjork@365.is](mailto:liljabjork@365.is)

# Vertu tímanlega hjá okkur



EFNALAUG PVOTTAHÚS  
Hreinsun - Þvottahús - Dúkaeiga

Háaleitisbraut 58-60, 108 Rvk - Sími 5531380



# Pink Friday

NICKI MINAJ



THE NEW FRAGRANCE



# Saumaði fermingarkjól á systur sína

Kristín Jörundsdóttir, nemandi í Fjölbrautaskólanum í Garðabæ, saumaði fermingarkjól á systur sína en það er jafnframt útskriftarverkefni hennar. Kristín er á fata- og textílhönnunarbraut.

Systir mín, Fjóla Ýr, á að fermast 22. mars og hún var með mér í ráðum við hönnun kjólsins. Hana langaði í hvítan kjól með blúndum. Fjóla er sú eina í sínum vinkonuhópi sem er í sérsaumuðum kjól. Ætli hún sé ekki bara svona sjálfstæð,“ segir Kristín, sem hyggst fara í nám í innanhússarkitektúr og hönnun í Danmörku þegar hún útskrifast úr fjölbraut. Kristín segir að Fjóla fái tvær fermingarveislur, móðir hennar verður með veislu í Garðaholti en faðir hennar í Iðusólum. „Fjóla ætlar að vera í rauðum skóm við kjólinn sem hún fékk í Debenhams,“ segir Kristín en mikill spennungur er fyrir stóra deginum.

Leiðbeinandi Kristínar er Edda Bára Róbertsdóttir kjólameistari, en hún var einnig að sauma fallegan fermingarkjól úr silki. „Ég er meira í því að sauma brúðar- og árshátíðarkjóra en það eru alltaf einhverjar fermingarstúlkur sem vilja sérsaumað. Ég valdi laxableikt silki í þennan fermingarkjól. Kristín valdi hins vegar hvítt efni í kjól systur sinnar sem er mjög fallett,“ segir Edda, sem lagfærir og breytir einnig kjólum. „Ég hef líka saumað turkísbláan fermingarkjól sem var sömuleiðis fallegur. Húðlitur fermingarbarnsins skiptir máli þegar efni og litur er valið,“ segir hún. „Tískan ræður líka ríkjum því stelpurnar vita alveg hvað þær vilja. Núna vilja þær stutta kjóra og blúnda er vin-



Edda Bára með laxableika fermingarkjólinn sem hún var að sauma. Sniðið er einfalt en beltið setur sterkan svip á kjólinn. MYND/GVA

sæl. Ég hef líka tekið eftir að kjólarnir eru einfaldari og minna skreyttir en oft áður. Einnig virðast þær vera meðvitaðar um fylgihluti, belti, skó og þess háttar. Það er mjög skemmtilegt að vinna með fermingarstelpum.“

Edda bjó lengi í Cambridge í Bretlandi þar sem hún hafði nóg að gera við að sauma eða laga brúðar- og brúðarmeyjakjóra. Einnig saumaði hún og hannaði gluggatjöld og rúmteppi fyrir innanhússarkitektastofu í Cambridge. Það hefur hún verið að gera hér á landi líka. Skoða má verk Eddu á Facebook-síðunni Edda Bára Couture. [elin@365.is](mailto:elin@365.is)



Systurnar Kristín og Fjóla Ýr. Fjóla er komin í fallega fermingarkjólinn sinn. Takið eftir rauðu skónum. MYND/GVA

**bolsius**  
Duni

## Laugardagstilboð

– á völdum dúkum, servéttum og kertum



DÚKAR



SERVÉTTUR



KERTI



**Rekstrarvörur**

- vinna með þér

Réttarhálsi 2 • 110 Reykjavík  
Sími: 520 6666 • sala@rv.is • rv.is



Verslun RV er opin virka daga kl. 8-18 og laugardaga kl. 10-16

## Ekki gleyma að gera ráð fyrir börnunum

Í flestum tilfellum fylgja börn foreldrum sínum í þær fermingarveislur sem þeim er boðið í. Þau hafa flest lítinn smekk fyrir finum veislumat og því sniðugt að gera ráð fyrir veitingum sem henta líka börnum.

Dæmi um slíkar veitingar eru þessir gómsætu pitsusnúðar.

8 dl hveiti  
2 msk. olía  
1 tsk. salt  
3 dl volgt vatn  
1 msk. þurrger

Öllu blandað saman og látið hefast. Deiginu er svo rúllað út, pitsusósu smurt á og osta- og skinkusneiðum raðað á. Deiginu er þarnæst rúllað upp og skorið í bita. Snúðunum er síðan raðað á plötu og bakaðir í ofni við 200°C í um það bil tuttugu mínútur.





# NÚ SKAL FERMA!



2,5" 1TB flakkari  
USB 3.0  
Verð kr. 16.599



3,5" 2TB flakkari  
USB 3.0  
Verð kr. 24.988



Heyrnartól  
Maxell Retro DJ  
Verð kr. 9.871



Hnattlíkan 25 cm  
Með ljósi og tréfæti  
Verð kr. 13.831



LAMY pennasett  
blý- og blekpennti  
Verð kr. 7.409



Heyrnartól Maxell Play  
Verð kr. 7.895

GABOL



Ferðataska  
4 hjól, 55 cm  
Verð kr. 17.784

Ferðataska  
4 hjól, 65 cm  
Verð kr. 21.736

Ferðataska  
4 hjól, 75 cm  
Verð kr. 23.712



Þráðlaus hátalari  
með hljóðnema og Bluetooth  
Verð kr. 9.879



Samanbrjótanlegt  
taflsett  
Verð kr. 7.805



VILDARKLÚBBUR  
EYMUÐSSON

5% afsláttur af ÖLLUM  
VÖRUM einnig tilboðum

Austurstræti 18  
Skólavörðustíg 11  
Laugavegi 77  
Hallarmúla 4

Álfabakka 14b, Mjódd  
Kringlunni norður  
Kringlunni suður  
Smáralind

Hafnarfirði - Strandgötu 31  
Keflavík - Sólvallagötu 2  
Akureyri - Hafnarstræti 91-93  
Akranesi - Dalbraut 1

Ísafirði - Hafnarstræti 2  
Vestmannaeyjum - Bárustíg 2  
Flugstöð Leifs Eiríkssonar

PENNINN

Eymundsson

540 2000 | penninn@penninn.is | www.penninn.is | www.eymundsson.is

Vöruúrval mismunandi eftir verslunum. Upplýsingar eru birtar með fyrirvara um villur og myndabrengl.



# Kjóllinn er ekki enn fundinn

Áþena Lilliendahl Sverrisdóttir er ein fjölmargra íslenskra unglunga sem búsettir eru erlendis. Hún fermist í sumar en er búsett í Danmörku ásamt fjölskyldu sinni. Stærstur hluti fermingarfræðslunnar fer fram í Svíþjóð.

**F**ermingarundirbúningur flestra íslenskra unglunga sem búsettir eru í Svíþjóð, Noregi og Danmörku fer fram að stærstum hluta í Svíþjóð undir leiðsögn sóknarprestanna Ágústs Einarssonar og Örnú Grétarsdóttur. Fyrirkomulag fræðslunnar er jafnan þannig að unglungarnir koma saman eina helgi að hausti og aðra að vori en sækja þess á milli fræðslu í því landi sem þau búa í.

Einn þeirra Íslendinga sem sækja nú fermingarfræðslu ytra er Áþena Lilliendahl Sverrisdóttir en hún hefur verið búsett í Árósum í Danmörku síðan árið 2011. Eldri systir hennar fermdist árið 2012 og tók einnig fermingarundirbúninginn ytra. Áþena segist hlakka mikið til fermingarinnar og að undirbúningurinn hafi verið áhuga-verður og skemmtilegur. „Þetta er búinn að vera mjög skemmtilegur tími og gaman að kynna krökkunum sem koma þarna saman. Þó hafa fræðsluhelgarnar í Svíþjóð verið skemmtilegastar. Þar sem við erum búsett í Árósum hef ég þó ekki getað sótt alla fermingarfræðsluna sem boðið er upp á í Kaupmannahöfn á milli fræðsluhelganna í Svíþjóð.“ Danskir bekkjarfélagar hennar fermast þó á næsta ári þar sem þarlend-ir unglungar fermast þegar þeir eru í ákveðnum bekk en ekki eftir aldri eins og á Íslandi.

## Spilar víða

Báðar systurnar eru í tónlistarskólunum í Árósum. Sú eldri er í söngnámi en Áþena lærir á altsaxófón. Í fyrra voru settar á fót djassbúðir fyrir stúlkur víðsvegar um land-



Fjölskyldan saman þegar eldri systir Áþenu var fermd árið 2012. Foreldrarir heita Sverrir og Lára og eldri systir hennar heitir Írena. Áþena er lengst til hægri á myndinni.

MYND/ODDGEIR KARLSSON

id og var þeim ekki síst ætlað að hvetja unglingsstúlkur til að takast á við önnur hljóðfæri en þær læra á og að spila af fingrum fram. „Ég tók þátt í búðunum í fyrra og var þar skipuð í hljómsveit með þremur öðrum stelpum. Sú sveit var fengin til að kynna búðirnar í Noregi auk þess sem við vorum óvænt atriði á Danish Music Awards Jazz í Kaupmannahöfn. Auk þess spila ég með Aarhus Concert Band sem er lúðrasveit sem starfar á vegum tónlistarskólans. Með henni hef ég til dæmis farið til Noregs, Þýskalands og einnig Kaupmannahafnar.“

Þrátt fyrir að fjölskyldan sé búsett í Danmörku ætlar Áþena að ferm-

ast á Íslandi. „Ég mun fermast í Sel-tjarnarneskirkju í lok júní en undirbúningur fyrir veisluna er kominn skammt á veg, raunar ekki lengra en að panta flug til landsins í sumar. Hún verður þó annaðhvort á höfuðborgarsvæðinu eða í Keflavík. Það eina sem er þó ákveðið er að boðið verður upp á kaffi, gos, kökur og eitthvað fleira gotterí sem ég fæ að velja. Við fáum örugglega aðstoð frá ömmum mínum og öfum sem hjálpa okkur að baka.“

## Góðir gestir

Áþena býst við afslappaðri veislustemningu í sparifötunum með vinum og vandamönnum sem hún hlakkar mikið til að hitta. „Auk þess verða nokkrir íslenskir fjölskylduvin-

ir okkar sem búa hér úti staddir á Íslandi í sumar þannig að segja má að nokkrir vinir okkar frá Danmörku mæti í fermingarveisluna.“

Áþena segist hafa velt mikið fyrir sér í hvernig kjól hún eigi að fermast. „Við höfum ekki enn fundið kjólinn en hann á að vera myntugrænn eða túrkislitadur, niður að hnjam og mögulega með stuttum ermum. Við erum að vonast til þess að finna svoleiðis kjól hérna í Danmörku en ef það lukkast ekki þá erum við með saumakonu í huga sem gæti reddað málinum. Hér í Danmörku tíðkast að stúlkur fermist í hvítum kjólum en ég er ekki hrifin af því. Ég hugsa að hárgreiðslan verði látlaus, kannski smá ljós litur í endana, stórir liðir og jafnvel blóm.“



Áþena spilar hér á saxófón á Danish Music Awards Jazz.

MYND/ÚR EINKASAFNI



Líf og fjör í skólanum.

MYND/ÚR EINKASAFNI



Áþena ásamt föður sínum, Sverri, í jólanjónum síðustu jól.

MYND/ÚR EINKASAFNI

WWW.FERMINGARMYNDIR.IS

PAKKI 1	PAKKI 2	PAKKI 3
19.000 KR.	29.000 KR.	39.000 KR.
MYNDATAKA + 5 MYNDIR	MYNDATAKA + 10 MYNDIR	MYNDATAKA + 12 MYNDIR + BÓK

LJÓSMYNDARI : ÁSTA KRISTJÁNSDÓTTIR

BÓKANIR & NÁNARI UPPLÝSINGAR Í S. 892-8920 & www.fermingarmyndir.is

**FRÍSKANDI OG VORLEGUR DRYKKUR Í VEISLUNA**

Fermingarnar eru vorboði í hugum margra og því tilvalið að bjóða gestum upp á sannkallaðan sumardrykk í veislunni.

Fallegar flöskur eða glös og litrík rör gera líka mikið fyrir fermingarborðið og eru skreyting út af fyrir sig. Eftirfarandi uppskrift er einfalt að blanda í stóra könnu en bera fram í litlum flöskum.

5 dl eplasafi  
5 dl sóðavatn  
3 dl vatn  
safí úr einni sítrónu  
ísmolar  
½ appelsína í sneiðum ef vill til að skreyta.





**CINTAMANI**

**DRESS CODE ICELAND**

[WWW.CINTAMANI.IS](http://WWW.CINTAMANI.IS)



## HEIMAGERÐUR GRAFLAX

Það er alltaf skemmtilegra að gera hlutina sjálfur þegar boðið er til veislu. Maður þarf þó að vera skipulagður til að útbúa graflax þar sem það tekur þrjá daga. Þetta er einfalt að gera og ekkert að hræðast. Það má líka grafa bleikju eða silung með sama hætti.

800 g laxaflök  
2 msk. salt  
2 msk. sykur  
1 tsk. hvítur pipar  
1 búnt ferskt dill  
2 msk. koníak eða ákaviti

Flakið fiskinn og fjarlægðu öll bein. Blandið saman salti, sykri og pipar og setjið helm-inginn í botninn á fati. Dreifið helm-ingnum af dillinu yfir. Leggið flakið yfir blönduna með skinnhliðina upp. Setjið hinn helm-inginn af blöndunni yfir. Skvettið víninu yfir og breiðið álpapp-ír yfir fatið. Setjið í ísskáp og látið bíða í þrjá daga. Snúið fiskinum nokkrum sinnum á tímabilinu.



## Þríkrossinn



Skartgripur með táknræna merkingu, seldur til styrktar blindum og sjónskertum á Íslandi. Íslenskt handverk. Fæst um land allt.

BLINDRAFÉLAGIÐ  
Samtök blindra og sjónskerta á Íslandi  
STOFNAÐ 1939

Stuðningur til sjálfstæðis

laxdal.is

BERNHARD LAXDAL  
Laugavegi 63 • S: 551 4422

Vertu vinur á Facebook

# Engar kvaðir um trúarjátningar

Siðmálaathöfnum Ásatrúarfélagsins hefur fjölgað mikið á síðustu árum. Rúmlega tuttugu manns stefna á slíka athöfn í vor og líkur á að athöfnunum fjölgi enn þegar líður á árið. Jóhanna G. Harðardóttir Kjalnesingagoði svarar hér nokkrum spurningum um siðmálaathafnir.

### Er siðmálaathöfn gömul hefð?

Siðmálaathafnir eru alls ekki gömul hefð í Ásatrúarfélaginu. Það eru kannski ekki nema tíu til fimmtán ár síðan það fór að tíðkast að ráði að fólk vildi fá einhvers konar athöfn til að staðfesta fyrir sér og öðrum að það hefði ásatru eða heiðinn sið að leiðarljósi í lífinu.

Við höfum hvorki auglýst siðmálaathafnir né lagt að neinum að fara í þær þar sem við stundum ekki trúboð og reynum ekki að hafa áhrif á trúarskoðanir annarra. Þess vegna er mjög ánægjulegt þegar fólk sækist eftir því að fara í siðmálaathöfn, kannski einmitt af því að viðkomandi ákveður þetta sjálfur og alveg án þrýstings frá samfélaginu.

### Hefur athöfnunum fjölgað síðustu ár?

Siðmálaathöfnunum fjölgar mikið ár frá ári. Fyrir aldamótin voru þetta kannski ein eða tvær athafnir á ári, en núna í vor stefna rúmlega tuttugu manns á athöfn og það bætist alltaf við þegar líður á árið því siðmálaathafnirnar eru ekki árstíðabundnar.

### Hversu stór hluti félagsmanna hefur farið gegnum siðmálaathöfn?

Aðeins örlítið brot af félögum í Ásatrúarfélaginu hefur farið í gegnum þessa athöfn. Það er heldur engin krafa um að fólk staðfesti trú sína í félaginu, hvorki með þessum hætti né öðrum. Fólk er í Ásatrúarfélaginu af því að það vill vera þar og því fylgja engar kvaðir um trúarjátningar.

### Er eitthvað um að börn á fermingaráldri kjósi siðmálaathöfn?

Það er talsvert um að krakkar á fermingaráldri komi í siðfræðsluna og fari síðan í athöfn á eftir. Þeir yngstu sem hafa tekið siðmálum eru 14 ára en þeir elstu um fimmtugt.

Stærstur hluti athafnanna er haldinn fyrir unglunga. Þetta skýrist auðvitað af því að samfélagið hefur myndað einhvers konar hefð fyrir því að unglungum sé smalað inn í trúarfestuathafnir.

Sem betur fer er þó kominn sá slaki í heimsmýnd okkar Íslendinga að fólk er almennt farið að hugsa sjálfstætt og gera sér grein fyrir að það eru margir kostir í stöðunni ef það vill fá sína unglungaathöfn.

### Hvernig fer fræðslan fram?

Siðfræðslan snýst um að kynna fólk ásatru, helstu gildi hennar og hvað felst í rauninni í því að vera heiðinn eða ásatrúar.

Fræðslan fer fram í spjallformi og öll fjölskyldan er velkomin, ekki bara sá sem hyggur á siðmálaathöfn. Oft er ansi margt um manninn og það endar stundum með því að fleiri en unglungurinn á heimilinu tekur siðmálum.

Við ræðum um goðin og hvað þau standa fyrir, veltum fyrir okkur heilræðum Hávamálanna



MYND/RAGNHILDUR AÐALSTEINSDÓTTIR

## Siðmálaathöfn Márusar 2014

Márus Björgvin Gunnarsson tók siðmálum 31. maí 2014. „Hann ákvað það strax sjö ára gamall að hann væri ásatrúar og hefur staðið fastur á því síðan,“ segir pabbi hans, Gunnar Freyr Steinsson.

Athöfnin fór fram á Viðistaðatúni í Hafnarfirði við skátaheimili Hraunbúa þar sem veislan fór fram. „Þannig gat fólk gengið frá salnum niður á túnið, eftir malbikuðum göngustíg. Þar var búið að kveikja upp eld í eldkeri og fólk stóð í hálfhring á móti okkur fjórum,“ segir Gunnar sem fannst dagurinn lukkast frábærlega. „Það var úrhellisrigning framan af degi – raunar alveg þar til klukkutíma fyrir athöfnina. Þá stytti upp. Við gátum kveikt eldinn og veðrið hélst mjög gott nánast alla athöfnina. Athöfnin sjálf var yndisleg, því hún var svo persónuleg. Það þegar hornið var látið ganga á milli allra gesta, eftir að Márus hafði tekið siðfestuna, var hápunkturinn, brosið á honum var ógleymanlegt þegar einn gestur af öðrum drakk honum heillaskál með nokkrum hljújum orðum.“

Á myndinni er Márus með foreldrum sínum, Gunnari og Hólmfríði Steinþórsdóttur, ásamt Jóhönnu G. Harðardóttur Kjalnesingagoða sem sá um athöfnina.

sem eru einhver merkasti bókmenntalegi og siðræni arfur sem nokkur þjóð hefur fengið í hendurnar. Við veltum fyrir okkur heiðinni lífssýn, það er að segja virðingu fyrir öllu lífi, ábyrgð og drengskap ásamt ýmsum siðfræðilegum og heimspekilegum álitamálum sem fullorðið fólk stendur frammi fyrir í lífinu.

Margir reyndir félagar fara aldrei í siðfræðslu, enda þarf enginn að standa skil á einhverri sérstakri þekkingu. Hver einstaklingur þarf hins vegar að vita um hvað málið snýst áður en hann opinberar fyrir sjálfum sér og öðrum að hann sé heiðinn eða ásatrúar.

### Hvernig fer athöfnin fram?

Hver athöfn er einstök, enda er hver þeirra helguð einstakri manneskju. Þó höfum við vissu-

lega hefðir sem ekki er brugðið út af. Goðinn byrjar til dæmis alltaf á því að helga stað og stund og kveða erindi úr Sigurdrífumálum þar sem goð og gyðjur, nótt og dagur eru ákölluð og beðið blessunar fyrir viðstadda. Eldurinn, ásamt öðrum frumkröftum náttúrunnar er til staðar við allar vígslur félagsins og hver goði á eiðbaug og drykkjarhorn sem hann notar við athafnir.

Þeir sem taka siðmálum lofa ekki neinu sérstöku við athöfnina. Þeir eru einfaldlega að opinbera fyrir sjálfum sér og öðrum að þeir ætli að hafa heiðinn sið að leiðarljósi í lífinu og virða þau gildi þ.e.a.s. ábyrgð, virðingu fyrir lífinu og drengskap. Eitt af því sem tilheyrir þeim sið er einmitt að öllum er frjálst að skipta um skoðun.

solveig@365.is



# FÓLK

KYNNINGARBLAÐ

## MATARMARKAÐUR Í HÖRPU

Matarmarkaður Búrsins verður haldinn í sjötta sinn um helgina. Markaðurinn fer fram í Hörpu í dag og á morgun frá klukkan 11-17. Alls koma 45 framleiðendur víðsvegar að til að selja og leyfa fólki að smakka.



Vertu laus við LIÐVERKINA

Söluastaðir: Flest apótek, heilsubúðir og heilsuhillur stórmarkaða og verslana.



Ábendingahnappinn má finna á [www.barnaheill.is](http://www.barnaheill.is)



S A F T

# PROCTO-EZE NÝJUNG VIÐ GYLLINÆÐ

**LYFIS KYNNIR** Procto-eze krem og Procto-eze hreinsir fyrir gyllinæð. Procto-eze kremið er ætlað við ertingu og óþægindum vegna gyllinæðar og hreinsirinn hreinsar, róar og frískar óþægindasvæðið. Procto-eze fæst í apótekum.

Gyllinæð eru bólgnar og þrútnar æðar í eða við endaparmsopið og kemur fyrir hjá um 50% einstaklinga einhvern tíma ævinnar. Blæðing úr endaparmi ásamt kláða og sársauka eru helstu einkenni gyllinæðar og er hún algengust hjá eldra fólki og konum á meðgöngu.

„Procto-eze kremið var sérstaklega þróað sem mjúkt og létt krem sem húðin dregur hratt í sig“ segir Hákon Steinsson, lyfjafræðingur hjá LYFIS. Kremið veitir góða vörn með því að búa til vatns-fitufilmu yfir erta svæðið. Vörnin dregur úr kláða og sviða og meðferðarsvæðið verður mýkra og rakara, sem kemur í veg fyrir að húðin springi og valdi óþægindum.

„Vörurnar eru í íslenskum umbúðum og fylgja góðar leiðbeiningar á íslensku“, segir Hákon.

## PROCTO-EZE KREM HEFUR EFTIRFARANDI KOSTI

- Stjaka fylgir með - auðvelt í notkun
- Inniheldur ekki stera
- Byggir á náttúrulegum innihaldsefnum
- Þoldist vel í 12 vikna klínískri rannsókn
- Má nota á meðgöngu



**LYFIS**  
Traust í lyfjum

## ÞRÍÞÆTT VERKUN

- VÖRN
- RAKAGEFANDI
- GRÆÐANDI

## FYRIR HÁMARKS ÁRANGUR ER MÆLT MEÐ NOTKUN Á PROCTO-EZE HREINSI SAMHLIÐA PROCTO-EZE KREMI

Procto-eze hreinsir er hreinsifroða sem ætluð er til að viðhalda hreinlæti og draga úr óþægindum tengdum gyllinæð. Froðan hreinsar, róar og frískar óþægindasvæðið. Hún hentar vel til að nota í sturtu og kemur í stað sápu sem oft ertir viðkvæmt svæðið.

## Eitt hreinasta og öflugasta formið af Omega-3 fitusýrum

Okkur er sönn ánægja að tilkynna að **Norðurkrillið** er komið aftur í sölu

### Hefur góð áhrif á:

- Hjarta- og æðakerfið
- Einbeitingu og minni
- Heila- og taugakerfið
- Hátt kólesteról
- Lífrarstarfsemi
- Teygjanleika húðarinnar
- Geðheilsu
- Bólgu og liðverki



Söluastaðir: Flest apótek, heilsubúðir og heilsuhillur stórmarkaða og verslana



PROCTO-EZE HREINSIR



Karen Hauksdóttir starfar við garðyrkju á höfuðborgarsvæðinu.

## Losnaði við sykurþörfina og 13 kíló farin!

„Mittismálið minnkaði og ég er orkumeiri. Einnig finnst mér ég ekki þurfa borða eins mikið og áður og sleppi sælgæti algjörlega.“



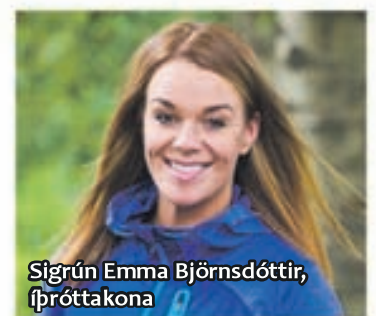
Jóhanna Sverrisdóttir

## 20 kíló farin!

„Raspberry Ketones er það eina sem hefur virkað fyrir mig.“



natures aid



Sigrún Emma Björnsdóttir, íþróttakona

## Sykurlöngunin hvarf og mittismálið minnkaði!

„Raspberry Ketones frá Natures Aid hefur gert frábæra hluti fyrir mig og ég mæli 100% með þeim.“

Útsöluastaðir: flest apótek, heilsubúðir og heilsuhillur stórmarkaða og verslana

[www.gengurvel.is](http://www.gengurvel.is)





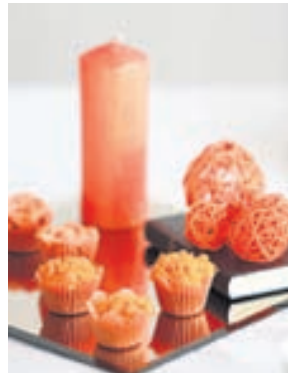
Bollakökurnar eru skreyttar með lituðum blautum kókos og smjörkremsrósum.



Það má ýmist baka tertuna í 20 cm, 23 cm eða 25 cm hringformi en athugið breyttan bökunartíma. Eftir því sem formin eru minni því hærri og tignarlegri verður tertan. Þumalputtareglan er að fyrir hverja 5 sentimetra bætast við eða dragast frá 20 mínútur í baksturstíma.



Skrautið er búið til úr smjörkremi. Eva notar mismunandi stúta eftir stærð blóma. Þau eru látin harðna yfir nótt.



Eva fór á stúfana og kynnti sér fermingarlitina í ár. „Mér sýndist þetta mest vera bleikt, túrkisblátt, fjólublátt og appelsínugult. Með matarlit að vopni má ná fram öllum þessum litum og gaman að hafa kökurnar í stil við litapemað í fermingunni.“



Á YouTube er að finna fjölda myndbanda sem sýna hvernig á að gera smjörkremsrósir.

# Kökur á allra færi

Eva Rún Michelsen hefur unun af bakstri og gerir alls kyns kræsingar í frístundum sínum. Hún hristi nokkrar fermingarkökur fram úr erminni með það fyrir augum að flestir gætu leikið það eftir.

Ég ákvað að gera sítrónukókosköku með rjómaostakremi og blautum kókos og múffur með smjörkremsrósum og lituðum kókos. Rósirnar eru kannski ekki á allra færi en hitt er mjög einfalt,“ segir Eva, framkvæmdastjóri húss sjávarklasans á Granda.

Hún ólst að miklu leyti upp í bakarí en afi hennar og amma ráku Másbakarí í Þorlákshöfn og þar störfuðu bæði faðir hennar og föðurbróðir. Eva Rún veit því hvað hún syngur þegar kemur að bakstri. Hún hefur haldið úti blogginu Kökudagbókin í nokkur ár þar sem hún heldur utan um uppáhalds uppskriftirnar og gefur lesendum góð ráð. Hún er jafnframt með samnefnda síðu á facebook. „Lesendahópurinn er alltaf að stækka og margir að hvetja mig til að gera eitthvað meira. Hver veit nema það komi út bók,“ segir Eva Rún og hlær. vera@365.is



Eva Rún heldur úti matarblogginu Kökudagbókin. MYNDIR/VALLI

170 g (¾ bolli) ósaltað smjör – við stofuhita  
350 g (1 ¾ bolli) sykurl  
4 stór egg, aðskilin  
1 tsk. vanilludropar  
1 tsk. kókosdropar (má sleppa)  
392 ml (1 dós) kókosrjómi, coconut cream, þessar í grænu eða brúnu dósunum (má líka nota kókosmjólk)  
¼ tsk cream of tartar (má sleppa)  
½ poki af rifnum sætum kókos (t.d. Bakers sem fæst í Kosti)

## SÍTRÓNUKÓKOSTERTA fyrir um 12-16

### Botnarnir og utanum tertuna

365 g (3 bollar) hveiti  
1 msk. lyftiduft  
¾ tsk. salt

## Aðferð

- Hitið ofninn í 180°C
- Fóðrið botn og hliðar á tveimur 23 cm hringformum
- Sigtið þurrefnin saman í skál og leggið til hliðar
- Hrærið smjör í skál og bætið sykrunum rólega saman við þangað til létt og ljóst, bætið svo eggjarauðunum við, einni í einu.
- Bætið bragðefnunum út í smjörkursblönduna
- Geymið u.þ.b. 2-4 msk. af kókosmjólkinni fyrir kremið
- Bætið þurrefnunum og kókosmjólkinni út í hræruna til skiptis. Byrjið og endið á þurrefnunum.
- Hrærið ekki lengur en þarf til að allt blandist saman, leggið til hliðar
- Þeytið eggjahlítunum með cream of tartar\* þangað til stífir toppar myndast. Það má sleppa en eykur stöðugleikann á eggjahlítunum.
- Blandið 1/3 af hvítunum saman við deigið, svo aftur 1/3 og loks restinni. Þannig helst loftið fremur í tertunni.
- Skiptið milli formanna tveggja.
- Bakið í u.þ.b. 30-40 mínútur eða þangað til þrjónn kemur hreinn út þegar stungið í miðju kökunna.
- Kælið tertuna alveg áður en hún er sett saman.

## Sítrónukrem (stór uppskrift)

5 eggjarauður  
2,5 dl sykurl  
4 sítrónur, börkur og safi  
115 g smjör, skorið í ferninga og kælt

## Aðferð

- Útbúið vatnsbað og á meðan er sykri og eggjarauðum léttilega hrætt saman (ca. 1 mínúta).
- Mælið 1/3 bolla eða um það bil 80 ml af sítrónusafa, ef hann dugir ekki úr sítrónunum er notað vatn á móti.
- Sítrónuberki og safi bætt við eggjarsykursblönduna. Sett yfir vatnsbað við

tiltölulega lágan hita. Tekur um 8 mínútur að þykkna.

- Kremið er klárt fyrir smjör þegar það þekur bakhlið á skeið og slóð heldur sér ef fingrum er rennt eftir bakhlið.
  - Takið af hita og blandið út í köldu og smátt söxuðu smjörinu, einum bita í einu. Bætið næsta bút við þegar sá fyrri er bráðinn.
  - Þegar allt er klárt er öllu skellt í hreina skál, með plastfilmu yfir og leyft að stífna í ísskáp. Má liggja í kæli í allt að 2 vikur í lokuðu og loftþéttum umbúðum.
- Þetta krem dugir vel á 2 tertur og í bollakökum.

## Rjómaostakrem (dugir á eina tertu en auðvelt að tvöfalda)\*

85 g rjómaostur, við stofuhita  
30 g ósaltað smjör  
225 g flórsykur  
2-4 msk. kókosrjómi (afgangurinn úr tertu uppskriftinni)

## Aðferð

- Þeytið saman rjómaost og smjör þar til mjúkt.
  - Sigtið flórsykurinn og blandið vel saman við
  - Bætið kókosrjóma út í eftir þörfum, 1msk í einu, þar til kremið er nógu mjúkt til að dreifa á kökuna
- Ef kremið er of mjúkt má bæta við flórsykri. Ef óskað er eftir meira rjómaostabragði má bæta við smá meira af rjómaosti og auka flórsykur á móti til að halda stífla kremsins.

## Samsetning í sítrónu kókostertu

- Setjið annan botninn á disk og setjið smjörpappír í kring til að hlífa disknum og losna við þrif á diskbrún
- Setjið hæfilegt magn af sítrónukreminu á neðri botninn og stráið lúku af sæta rifna kókosnum yfir.
- Setið seinni botninn yfir og smyjjið alla kökuna með kreminu, bæði ofan á og hliðar.

- Restin af kókosmjölinu sett utanum kökuna og bökunarpappírinn fjarlægður.
- Skreytið með blómum og öðru eftir smekk

- Kökuna má vel gera daginn áður, jafnvel tveim dögum áður en hana þarf að geyma í kæli á meðan og taka út 2 klst. áður en hún er borin fram.

Botnana má líka frysta en þeir þurfa að þiðna yfir nótt.

## Litaður kókos

Setjið kókosinn í skál ásamt óskalit og blandið saman með gaffli. Magn fer eftir þörf og smekk. Blandið saman þangað til réttir blöndu og æskilegum lita-tón er náð.

Ef notað er hefðbundið kókosmjöl er mælt með að nota smá vatn með, 1 tsk. í einu eftir þörf.

## Klassískt hvítt smjörkrem sem auðvelt er að lita og sprauta í mynstur

100 g smjörlíki, mjúkt  
3 dl flórskur  
1-3 tsk. vanilludropar  
Vatn eftir þörfum

## Aðferð

- Hrærið saman mjúkt smjörlíki og flórsykur og bætið vanilludropunum út í
- Hrærið þangað til kremið er vel loftkennt og hvítt (gæti tekið 5-10 mínútur í hrærivél)
- Sé kremið of stíft má bæta vatni eða mjólk þangað til það er orðið nógu mjúkt til að smyrja á tertu eða sprauta með sprautustútu.

## Bollakökur

Hægt er að nota meðfylgjandi köku-uppskrift eða aðra bollakökuuppskriftir að eigin vali. Deigið er sett í lituð form og bakað í ca. 12-15 mín. við 180 gráður. Kökurnar eru kældar og smurðar með rjómaostakremi og skreyttar með lituðum kókos eða smjörkremsrósum.



# Fermingarbro? Ójá!



## Frábærir Braven hátalarar

Verð aðeins 19.990 kr.



Veðurheldir Bluetooth hátalarar með batteríi sem endist í allt að 12 tíma.  
Einnig hægt að nota hátalarann sem hleðslubatterí fyrir síma.

Fullt af spennandi aukahlutum. Komdu og fiktaðu.



**iPhone**  
frá 68.900 kr.



**iRig Voice**  
fyrir iPhone, iPad og iPod Touch  
7.990 kr.



**Beats Studio 2.0 by Dre**  
Vinsælu heymartólin  
frá 49.990 kr.



**Apple TV**  
18.990 kr.



**MacBook Air**  
frá kr. 174.990



**iStore**  
í Kringlunni



**iPad Air 2**  
frá kr. 94.990

566 8000

istore.is



Við viljum að þú brosir þegar þú kemur til okkar. Þess vegna bjóðum við góð verð, ljúft viðmót og faglega þjónustu. Að auki renna 1000 kr. af hverju seldu tæki í styrktarsjóð sem úthlutar hreyfi-hömluðum börnum iPad í hverjum mánuði.



# Trúaður en fermdist ekki

Jógvan Hansen fermdist ekki á sínum tíma og segist ekki sjá eftir því. Engu að síður er hann trúður maður. Jógvan er færeyskur en allir sem fæðast þar í landi eru skráðir í þjóðkirkjuna eins og hér á landi.

Jógvan er alinn upp í Klaksvík í Færeyjum. Foreldrar hans voru í Betesda-trúfélaginu sem er svipað Hvítasunnusöfnuðinum hér á landi. „Ég var skírður 13 ára en ekki er fermt í þessum söfnuði. Fermingar í Færeyjum eru þó mjög algengar og veislur svipaðar og tíðkast hér, sumar alltof stórar en aðrar ósköp venjulegar,“ segir Jógvan. „Það var engin veisla hjá mér, enda engin ferming. Um það bil helmingur bekkjarfélaga mína fermdist og maður var þínu öfundsjúkur þegar þeir fengu frí úr skólanum eftir ferminguna og mættu síðan með fulla vasa fjár. En þegar frá leið skipti þetta engu máli og hefur aldrei truflað mig. Ég hef aldrei séð eftir því að fermast ekki en hef ekkert á móti þeim eða fermingarveislum. Stundum finnst mér þetta þó fara út í öfgar, sérstaklega keppnin um fínustu fermingargjöfina. Þá er fermingin ekki lengur að snúast um trúna,“ segir hann.

Færeyingar eru trúðir og kirkjuræknir. Jógvan segir að trúin sé rík í þjóðinni. Langfjölmennasti hópurinn er í þjóðkirkjunni, líkt og hér á landi en síðan eru nokkur minni trúfélög starfandi. „Alls kyns siðir í kringum

kirkjuna og trúna eru sterkari í þjóðarvitundinni í Færeyjum heldur en hér á landi. Fólk mætir oft til kirkju til að hlýða á messur. Hér á Íslandi fer fólk helst í skírni-ir, fermingar, brúðkaup og jarðarfari. Ég er trúður maður. Mér finnst gott að hafa þessa trú. Börnin mín eru skírð í þjóðkirkjunni á Íslandi. Þau fá að ráða því hvort þau fermast þegar sá tími kemur,“ segir Jógvan.

Klaksvík er næststærsti bærin í Færeyjum. Hann er á norðureyjnum. Íbúar eru rúmlega fimm þúsund. Í Klaksvík er ein þjóðkirkja, folkakirkjan, síðan eru safnaðarheimili annarra trúfélaga, líkt og Betesda. „Mér finnst gaman að sjá hversu margar kirkjur Íslendingar eiga,“ segir Jógvan. „Svo er frábært að þær nýtast undir tónleika sem ekki er mikið um í Færeyjum.“

Þess má geta að Jógvan er um þessar mundir að syngja í töfrum Tom Jones í Austurbæ.

elin@365.is

Jógvan Hansen segist ekkert hafa á móti fermingum þótt hann hafi ekki sjálfur verið fermdur. Það tíðkast ekki í því trúfélagi sem hann ólst upp í.



Systkinin Jógvan og Guri Mörköre heima í Færeyjum. Þarna er Jógvan á fermingaraldr.



 Framtíðarreikningur

Við bjóðum góðar  
framtíðarhorfur

Á þessum tímamótum, þegar fullorðinsárin nálgast með öllu sínu sjálfstæði og spennandi tækifærum, er tilvalið að ræða hvernig sparnaður og fyrirbyggja í fjármálum geti best lagt grunn að bjartri framtíð. Okkur langar í því sambandi að benda á kosti Framtíðarreiknings Íslandsbanka sem ber hæstu vexti almennra, verðtryggðra innlánsreikninga og er bundinn til 18 ára aldurs.

Kynntu þér málið betur á [islandsbanki.is](http://islandsbanki.is) eða í næsta útibúi Íslandsbanka.

[islandsbanki.is](http://islandsbanki.is)

 Netþjall

Sími 440 4000

 Facebook

Börn á fermingaraldrum sem kjósa að ávaxta 30.000 kr. eða meira á Framtíðarreikningi fá 5.000 kr. í mótframlag frá Íslandsbanka inn á reikninginn.\*

\*Gildir einu sinni fyrir hverja kennitölu þeirra barna sem koma ásamt forráðamönnum í útibú Íslandsbanka fyrir 1. júlí 2015.

 Íslandsbanki



## Handskrifuð kveðja segir meira en bara takk

Það þykir jafnan góður siður að þakka fyrir sig. Í tæknisamfélagi nútímans eru kveðjur á samfélagsmiðlum teknar góðar og gildar, í tölvupósti og sms má segja allt sem segja þarf og auðvitað er hægt að þakka fyrir sig með símtali.

Það eru þó ekki allir í fjölskyldunni á Facebook og sumir nota ekki tölvupóst. Þá er hætt við að það gleymist að hringja aftur ef frænka svarar ekki strax. Hvernig er þá best að þakka þeim sem samglöddust á fermingardaginn?

Með gamaldags handskrifuðu bréfi! Handskrifuð kveðja til hvers og eins segir nefnilega meira en bara „takk“. Hún segir að sendandinn hafi gefið sér tíma, sest niður og hugsað til viðkomandi.

- Byrjið á að gera lista yfir þá sem senda á kveðju og mundu hvað hver gaf þér. Það er ekki vitlaust að hafa stílabók uppi við í fermingarveislunni og skrifa strax niður hvað hver gefur. Það er nefnilega hægara sagt en gert að ætla að rifja upp eftir minni eftir á, þegar gjafirnar hlaupa á mörgum tugum.
- Byrjaðu bréfið á videigandi ávarpi, svo sem eins og „kæra Gunna frænka“ eða „elsku amma og afi...“
- Þakkaðu viðkomandi fyrir komuna í veisluna og þakkaðu svo fyrir gjöfina sérstaklega og nefndu hvernig hún muni nýtast þér. Ef um peningaupphæð er að ræða mætti tiltaka hvað á að kaupa, eða hvort leggja á inn og safna fyrir einhverju ákveðnu. Þú gætir jafnvel sent mynd af þér með þar sem þú ert að nota gjöfina ef gjöfin var til dæmis flík, skartgripur eða húsgagn.
- Endaðu svo bréfið á fallegum orðum eins og til dæmis „kær kveðja, ykkar...“
- Ekki bíða lengi með að senda þakkarbréfin. Þú skorar enn fleiri stig hjá ættingjunum ef þeim berst bréfið einhvern næstu daga eftir veisluna.





**Nýr bækingur**  
Nýr bækingur stúffullur af spennandi tilboðum er kominn á [www.tolvutek.is](http://www.tolvutek.is)



# TÖLVUR OG TÖLVUBÚNAÐUR

Auglýsing | Kynning á tölvum og tölvubúnaði frá Tölvutek

Fartölvur  
Spjaldtölvur  
Borðtölvur  
Harðdiskar  
Skjækort  
Og allt annað;



## ÓTRÚLEGT ÚRVAL HEYRNARTÓLA

Eitt mesta úrval landsins af heyrnartólum er að finna í Tölvutek en þú getur prófað yfir 100 mismunandi heyrnartól frá öllum helstu framleiðendum eins og Sennheiser, Func, Luxa2, Armaggeddon, Tt eSports, Sonic Gear og Creative!



Úrvalið er í stærstu tölvuverslun landsins

## Úrvalið er í Tölvutek :)

Tölvutek er með glæsilegar verslanir og öfluga þjónustudeild bæði í Reykjavík og á Akureyri

Tölvutek býður upp á öll stærstu merkin í fartölvum og spjaldtölvum eins og Acer, Lenovo, Apple, HP, Sony, Samsung, Toshiba, Packard Bell, Point of View, Microsoft Surface og fleiri merki en Tölvutek er með yfir 100 mismunandi módel í öllum stærðum, gerðum og litum. Mest seldu fartölvurnar okkar í ár eru frá Acer en þær eru leiðandi í tækninýjungum og eru í hæsta gæðaflokki eins og Acer Switch sem eru fartölvur sem hægt er að breyta í spjaldtölvur. Frá Lenovo voru svo að lenda nýjar örþunnar lúxusfartölvur með ótrúlegum nýjungum og mjög öflugar leikjafartölvur með alla nýjustu tækni.



## Pessa verða allir að skoða

Nýju Gaming turntölvutilboðin frá GIGABYTE eru drekklhaðin af nýjungum eins og 4X hraðari SSHD harðdisk sem er aðeins 7 sekúndur í Windows og nýjustu skjækort en hægt er að fá tilboð með nýjustu kynslóð GIGABYTE skjækorta sem styðja Direct X12 og eru með nýja 0db hjóðlausa SILENT tækni.



## PEBBLE SNJALLÚR

Pebble eru mest seldu snjallúr í heimi og snilldar fermingargjöf sem fæst í úrvali hjá Tölvutek ;)



## Snjallari snjallsjónvörp

Tölvutek var að fá í hús 50" snjallsjónvörp frá Salora sem er öflugur framleiðandi sem varð til þegar finnski tæknirísinn Nokia hóf framleiðslu á sjónvörpum en er sjálfstæður framleiðandi í dag og fjórði stærsti á norðurlöndunum. Nýjasta lína af snjallsjónvörpum frá Salora er með innbyggðu Netflix viðmóti sem gefur sjónvarpsáhorfi alveg nýja vídd og möguleika en þetta undrasjónvarp er á kynningarverði til páska.

## Ótrúlegur verðmunur á Apple

Tölvutek er leiðandi í lágum verðum og er verðmunur á Apple allt að 100 þúsund krónur!

Það borgar sig að kanna hvar besta verðið á Apple vörum er að finna en hægt að spara allt að 100 þúsund krónur

með því að versla Apple hjá Tölvutek. Verðkönnun sem var framkvæmd 27. febrúar 2015 sýnir ótrúlegan verðmun á öllum nýjustu

Apple MacBook fartölvunum og nýjustu línu af Apple spjaldtölvum en sem dæmi er Apple iPad Air 2 WiFi 16GB á kr. 79.900 hjá Tölvutek en kr. 99.990 hjá Epli og er munurinn því 25% eða rúmlega 20 þúsund krónur. MacBook Pro 13" Retina 256GB er á kr. 249.900 hjá Tölvutek en hjá Epli er sama vél á kr. 309.990. Hluti af verðmun á

MacBook fartölvunum má þó rekja til þess að vélarnar sem Epli selur eru með ábrenndu íslensku letri en vélarnar sem Tölvutek selur eru með íslenskt límmiðal-etur en þegar munar eins

miklu í verði og raun ber vitni á annars sama búnaði er ekki spurning um að kíkja við í stærstu tölvuverslun landsins og skella sér á Apple á betra verði!

Apple	Epli	Tölvutek	Verðmunur
iPad mini 2 WiFi 16GB	62.990	49.900	26% 13.090
iPad mini 3 WiFi 64GB	104.990	79.900	31% 25.090
iPad Air 2 WiFi 16GB	99.990	79.900	25% 20.090
MacBook Air 13" 256GB	249.990	199.900	25% 50.090
MacBook Pro 13" 256GB	309.990	249.900	24% 60.090
MacBook Pro 15" 512GB	499.990	399.900	25% 100.090

\*Samkvæmt verðum á heimasíðu epli.is og tolvutek.is 27. febrúar 2015

**NY KYNSLÓÐ**  
**V5-552G**  
NÝJASTA KYNSLÓÐ FARTÖLVA

Ný kynslóð öflugri, þynni og léttari fartölva með öflugri 4ra kjarna örgjörva ásamt einum öflugasta skjákjarna í heimi og Dolby 4.0 hjóðkerfi.

- AMD A8-5557M Quad Core 3.1GHz Turbo
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 1TB SATA3 Ultra Fast harðdiskur
- 15.6" HD LED CineCrystal 1366x768
- 2GB HD8750M DUAL leikjaskjækort
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0, USB 3.0
- 4.0 Dolby Home Theater v4 hjóðkerfi
- 720p HD Crystal Eye vefmyndavél
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

**119.900**  
NÝ SENDING ENN ÖFLUGRI

**FULL HD IPS**  
**YOGA2**  
LENOVO MED FHD SNERTISKJÁ

Ný kynslóð Lenovo fartölva með FULL HD IPS fjólsnertiskjá sem hægt er að snúa 360° og öflugt Dolby Digital v2 hjóðkerfi.

- Intel Core i5-4210U 2.7GHz Turbo 4xHT
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 500GB SSHD og 8GB SSD Hybrid diskur
- 13.3" FULL HD IPS fjólsnertiskjár
- 1GB Intel HD 4400 DX11 skjákjarni
- AccuType lykklaborð með baklýsingu
- 300Mbps WiFi, Bluetooth 4.0, USB 3.0
- Glæný rafhlióðutækni allt að 8 tímar
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

**149.900**  
FÆST Í 2 LITUM

**FULL HD IPS**  
**VN7-571G**  
DRAUMAFARTÖLVA FRÁ ACER

Örþunn og glæsileg fartölva úr úrvalsdæli Acer með Soft-touch metal finish, Full HD IPS skjá, öflugur leikjaskjækort og Dolby 4.0 hjóðkerfi.

- Intel Core i5-4210U 2.7GHz Turbo 4xHT
- 12GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 1TB SSHD og 8GB SSD Hybrid diskur
- 15.6" FULL HD 1920x1080 IPS skjár
- 4GB GeForce GTX850M leikjaskjækort
- 4.0 Dolby Digital Plus Surround hjóðkerfi
- 300Mbps WiFi 2x2 MIMO, BT 4.0, USB 3.0
- 720p Crystal Eye HD vefmyndavél
- Windows 8.1 64-bit, hlaðið nýjungum

**179.900**  
ÓTRÚLEG DRAUMAFARTÖLVA



# Brúnt rúskinn og kúrekastígvél

Katrín Júlíusdóttir, þingkona Samfylkingarinnar, fermdist á fallegum degi vorið 1988 í Kópavogskirkju. Hún fór sínar eigin leiðir í fatavali en fermingardressið var útpælt og kúlstigið var kraumandi.

Í minningunni er fermingin skemmtileg og stressandi. Við höfðum öll valið okkur vers til að flytja og ég man eftir þöndum taugum yfir því að þurfa að flytja þetta fyrir fullri kirkju af fólki. Taugarnar eru því líkleg ástæða þess að við vorum nokkur sem fengum óstöðvandi hláturskast í miðri athöfn. En þetta fór allt vel þegar við höfðum náð stjórn á hlátrinum og munað versin,“ segir Katrín og brosir.

Katrín ber fyrir sig minnisleysi vegna nýtilkomins miðs aldurs þegar hún er spurð út í fermingarfræðsluna. „Ég man lítið annað en að við áttum reglulega yfir veturinn góðar stundir með séra Kristjáni Einari Þorvarðarsyni sem ræddi við okkur um lífið og tilveruna. Hann var dásamlegur maður sem lést of snemma úr erfiðum veikindum og ég hugsa til hans með hlýhug. Séra Kristján fór líka með okkur í ferðalag í Skálholt og á ég enn skemmtilegar myndir úr því ferðalagi.“

## Þótti vænt um allar gjafirnar

Fermingarveisla Katrínar var haldin heima hjá henni og mætti þangað mikil mannmergð að fagna deginum með henni. „Þetta var gott tækifæri fyrir stórfjöl-

skyldur beggja foreldra til að koma saman. Ég man ekkert hvað var á boðstólum annað en kransakaka og það er nú bara vegna þess að hún er til á mynd. En flott var þetta, svo mikið man ég.“

Katrín fékk heilmargt í fermingargjöf svo sem steriógræjur, bækur, myndir, skartgripir og geisladisk með hinum geðþekku Bros-bræðrum sem hún veltir fyrir sér hvar séu niðurkomnir í dag. „Mér þótti vænt um allt sem ég fékk og skráði gjafirnar samviskusamlega hjá mér, sem var skynsamlegt annars myndi ég ekkert af því núna. Eitt sem ég á enn og geymi vel eru fallega innbundnir og myndskreyttir Passúsálmar. Systir mín gaf mér þá og þykir mér vænna um þá með hverju árinu sem líður.“

## Valdi dressið og hannaði hárgreiðsluna sjálf

Tískan árið 1988 á meðal íslenskra fermingar-

stúlkna snerist að sögn Katrínar alfarið um pastel og pífur. Hún ákvað hins vegar að fara eigin leiðir í fatavali. „Ég klæddist brúnu rúskinnspilsi, stuttum, þínu pönk-aralegum, brúnum rúskinnsjakka, dökkgrænum rúllukragabol og ökklastuttum kúrekalegum stígvélum. Útpælt og kúlstigið kraumandi,“ segir hún og hlær.

Þáttur Katrínar í undirbúningi fermingardagsins snerist aðallega um útlitið. „Undirbúningurinn var örugglega heilmikill enda gerðu foreldrar mínir þetta fallega fyrir mig. Ég var sveitt að velja dressið og hanna hárgreiðsluna sem var hliðarflétta.“

## Myndi fermast aftur í dag

Katrín segist hafa fermast af mörgum ástæðum, félagslegum og trúarlegum, og finnst líklegt að hún myndi gera það aftur í dag ef hún stæði frammi fyrir því. Hún gerir ráð fyrir því að dagurinn yrði þá svipaður og hann var fyrir 27 árum. „Ég



Þingkona Katrín átti góðan fermingardag fyrir 27 árum. Veislan var haldin í foreldrahúsum þar sem borðin svignuðu undan heimagerðum tertum.

MYND/GVA

er nú svo lánsöm að eiga nokkur dásamleg börn og er búin að ferma elsta soninn. Svo skemmtilega vildi til að það var gert með svipuðum hætti nema að við leigðum sal því íbúðin okkar í Kópavoginum gat ekki tekið við stórfjölskyldunni að þessu sinni. Stemningin var þó svipuð, og til dæmis var ekkert aðkeypt í veislunni, bara heimagerð drekkhlaðið tertuborð, fjölskyldan og vinirnir. Við foreldrarnir og ekki síður stjúppforeldrar lögðum okkur fram um gefa honum eftirminnileg tíma-mót,“ segir Katrín. [liljabjork@365.is](mailto:liljabjork@365.is)



# Hlusta á óskir fólksins

Okkar bakarí töfrar fram fermingartertur, kransakökur, sykurmassakökur, cake pops og margt fleira sem sómir sér vel á veisluborðinu í fermingarveislunni. Bakararnir reyna að koma til móts við allar óskir og þarfir viðskiptavina sinna.

Okkar bakarí reynir ávallt að fylgja þeim straumum sem eru við lýði hverju sinni. „Þannig förum við á sýningar í Garðheimum, hittum fólk og heyrum hverju það er að leita eftir. Síðan byggjum við okkar þróun út frá því,“ segir Árni Þorvarðarson, bakarí hjá Okkar bakarí.

„Vinsælustu kökurnar okkar eru kransakökur, bæði strýtur og horn, og síðan eru bækurnar alltaf klassískar, annaðhvort með marsipani eða sykurmassa,“ segir Árni og telur upp ýmislegt annað sem er á boðstólum fyrir fermingar; kransahorn og -turna, marsipanbækur, súkkulaðitertur, marengstertur, rice crispies-kökur og cake pops sem eru skreyttar kökukúlur á priki.

## Persónuleg þjónusta

Þöntunarferlið er misjafnt. „Fólk getur einfaldlega hringt og pantað eða mætt til okkar. Þá getum við leiðbeint með valið enda höfum við ágæta reynslu af því magni og framboði sem þarf miðað við fjölda gesta, aldursamsetningu og slíkt,“ segir Árni.

## Verða við sérstökum óskum

Okkar bakarí reynir að sinna þörfum viðskiptavina sinna eins og hægt er. „Við höfum til dæmis bakað kryddbrauð með fallegu útliti fyrir veislur,“ segir Árni og bendir á að þetta geti bakarar Okkar bakarís leyft sér sem oft sé ekki hægt í verksmiðjuframleiðslu.

Allar skreytingar sem bakarar Okkar bakarís nota eru ætilegar. „Margir eru með sérstök litapemu í veislunum og við getum mótað skreytingu kökunnar eftir því. Oft kemur fólk þá með servíettur eða annað sem við getum miðað við til að kökurnar fylgi litapemanu.“

## Kökur frá a til ö á Youtube

Fermingartíminn er hálfgerð vertíð í Okkar bakarí. Þá er mikið um að vera og kökur og tertur bakaðar allan sólarhringinn. Árni hefur búið til skemmtilegt myndband af annasömum degi í bakaríinu þar sem hægt er að sjá hvernig kökurnar verða til frá upphafi til enda. Myndbandið er mjög upplýsandi enda má þar sjá kransakökur, tertur og rice crispies-strýtur verða til á met tíma. Myndbandið má nálgast á Youtube undir Okkarbakarí.

## Sótt í lðnbúð

Hægt er að panta tertur með tilförlulega stuttum fyrirvara meðan á fermingartímabilinu stendur. „Við reynum að sinna öllu sem kemur til okkar,“ segir Árni.

Okkar bakarí er á fjórum stöðum en tertuvinnslan fer öll fram í lðnbúð 2 í Garðabæ og þangað eru fermingarpantanið sóttar.

## Upplýsingar:

Ný og glæsileg heimasíða:

[www.okkarbakari.is](http://www.okkarbakari.is)

facebook: Okkar bakarí

Sími: 565 8070

[okkarbakari@okkarbakari.is](mailto:okkarbakari@okkarbakari.is)

YouTube: Okkarbakarí



Cake pops og rice crispies eru alltaf gott.



Arni Þorvarðarson bakarí í Okkar bakarí með hefðbundið kransakökuhorn.



Marsipan- eða sykurmassabækur eru klassískar og alltaf vinsælar í fermingar.



# TEA TREE

Burt með bóluarnar!



THE BODY SHOP®

KRINGLUNNI • SMÁRALIND • GLERÁRTORGI



# Afslöppuð hártíska

Árlegar sveiflur sjást í fermingarhárgreiðslum eins og öðru. Á tímabili voru fermingargreiðslur stúlkna uppsettar og nokkuð stífar en hin síðari ár hafa látlausar greiðslur og mjúkir liðir verið meira áberandi. Í ár er tískan enn afslappaðri en oft áður.

Særós Þrastardóttir hjá hársnyrtistofunni 101 hárhönnun að Skólavörðustíg 8 lagðist yfir greiðslurnar í ár og gerði dæmigerða fermingargreiðslu fyrir Helgu Dís Halldórsdóttur.

„Mér finnst vera mikið um að hárið sé annaðhvort alveg slegið og kannski settur fallegur krans í kringum höfuðið eða að hárið sé slegið en tekið upp með fléttu eða smá snúningi öðrum eða báðum megin. Þetta er látlaus tíska sem hæfir stelpum á fermingaráldri vel og er líka í takt við tískuna almennt,“ segir Særós.

Hún gerði fallegar bylgjur í Helgu Dís með Rod 5-bylgjujárn frá HH Simonsen og tók toppinn saman í annarri hliðinni með fléttu. Særós segir margar fermingarstúlkur með sítt hár. Millisítt hár hefur þó verið mikið í tísku og segir hún auðvelt að leika sér með það. „Það er hægt að setja í það krullur og bylgjur og taka það saman hér og hvar.“

Hvað strákana varðar segir Særós allt í raun leyfilegt og að margir velji að vera stutt-klipptir og snyrtilegir. Rokkabilí-skotnar greiðslur hafa þó verið mjög áberandi síðustu ár í takt við herralega fatatísku og eru enn mjög vinsælar. „Það allra heitasta er að vera með stutt í hliðum en smá lubba ofan á sem er greiddur upp og til hliðar.“ Tristan Gregers Oddgeirsson er með greiðslu í þeim anda en hann var klipptur hjá Grjóna á hárgreiðslustofunni Barber.

vera@365.is



Grjóni á hárgreiðslustofunni Barber greiddi Tristani. Særós Þrastardóttir á hársnyrtistofunni 101 hárhönnun greiddi Helgu Dís.

MYNDR/VILHELM



Særós gerði fallegar bylgjur í Helgu Dís með Rod 5-bylgjujárn frá HH Simonsen. Toppurinn er tekinn til hliðar með fléttu.



Í strákatískunni er áberandi að vera með stutt í hliðum og smá lubba að ofan sem er greiddur upp og til hliðar.

nettoline
DANSKAR

## INNRETTINGAR

### Í ÖLL HERBERGI HEIMILISINS

EJÖLBREYTT ÚRVAL AF HURÐUM,  
FRAMHLIÐUM, KLÆÐNINGUM OG EININGUM,  
GEFA ÞÉR ENDALÁUSA MÖGULEIKA Á  
AÐ SETJA SAMAN ÞITT EIGIÐ RÝMI.

STERKAR OG GLÆSILEGAR

Opíð: Mán. - föst. kl. 09-18  
Laugardaga kl. 11-15

Askalind 3 • 201 Kópavogur • Sími: 562 1500 • friform.is



## Fermingar áður fyrr

Í bók Árna Björnssonar, Merkisdagar á mannsævinni sem kom út árið 1996, er meðal annars fjallað um fermingar á Íslandi og margt áhugavert sem tengist þeim.

Þar kemur meðal annars fram að fermingarveislur og fermingargjafir hafi fyrst sést hérlendis um miðja 19. öld.

Eftir því sem efnahagur þjóðarinnar batnaði jukust slíkar veislur auk þess sem gjafir urðu fleiri og veglegri eftir því sem tíminn leið. Smá afturkippur kemur þó í þessa þróun á kreppuárunum á fjórða áratug síðustu aldar.

Fermingargjafir hafa þróast með tímanum þótt margar þeirra standist vel tímans tönn. Upphaflega var einkum um bækur og fatnað að ræða. Seinna meir bættust skartgripir í hópinn, peningar og ýmislegt snyrtidót. Unglingar til sveita fengu oft hest, kind eða reiðtygi í fermingargjöf.

Á fyrri hluta síðustu aldar urðu vasaúr vinsæl fermingargjöf fyrir efnameiri borgara og armbandsúr komu einnig til sögunnar sem vinsæl fermingargjöf. Um miðja öldina urðu reiðhjól vinsæl fermingargjöf.

Þegar líða fór á seinni hluta síðustu aldar urðu dýrir hlutir algengari sem fermingargjafir. Þar má nefna myndavélar, húsgögn og svefnpoka. Upp úr 1970 urðu hljómflytningstæki vinsæl og einstaka utanlandsferðir slæddust með í þakkann.

Fyrstu áratuginu voru fermingarveislur helst ætlaðar heimilisfólki og bara nánustu skyldmönnum og vinum. Yfirleitt var boðið upp á kaffi, súkkulaði, kökur og tertur. Um miðja 20. öld urðu stærri matarveislur algengari þótt þær væru töluvert minni í sniðum en stórveislur nútímans.

Heimild: Merkisdagar á mannsævinni eftir Árna Björnsson.



# Vertu flott í þinni stærð

Tískuverslunin **Curvy.is** er himnasending fyrir stelpur og ungar konur sem vilja tolla í tískunni og vera flottar til fara. Þar fæst nú heillandi úrval fallegra fermingarkjóla fyrir stúlkur sem nota stærðir 42-58 og vilja skarta sínu fegursta á fermingardaginn.

Það er algengur misskilningur að svartur grenni og klæði af aukakíló,“ segir Fríða Guðmundsdóttir, verslunareigandi Curvy.is. „Þetta snýst allt um að finna snið sem hæfa vaxtarlaginu og vera í litum eða mynstrum sem blekkja augað og klæða af. Við hjá Curvy viljum fagna mjúkum línunum en ekki fela þær og í stað þess að klæðast eingöngu svörtu eða sniðlausum fötum þá viljum við finna kostina hjá hverri og einni og undirstrika þá með réttu sniði og fylgihlutum.“

## Allar konur eiga að geta notið þess að klæða sig fallega

Að sögn Fríðu einkennist fermingartískan í ár af pastellitum og björtum tónum, blúndum og blómum. „Allar stúlkur eiga það skilið að líða vel og líta vel út á fermingardaginn. Á Íslandi hefur það lengi verið þannig að stelpur með mjúkar línur gleymast þegar kemur að tískufatnaði. Því rættist ósk margra þeirra þegar Curvy fann frábær vörumerki sem framleiða tískufatnað í stærri númerum svo allar konur geti notið þess að klæða sig fallega, óháð aldri,“ segir Fríða. Það eru ekki bara fermingarbörnin heldur líka fermingarmömmurnar sem geta komið í Curvy og „skvísað sig upp.“

## Verið óhræddar við að máta

Curvy er ekki bara með kjólinn fyrir veisluna því í versluninni er líka gott úrval af sokkabuxum, ermum, jökkum og nýverið hefur verið hægt að fá þar skó upp í stærð 43/44. Í versluninni er líka boðið upp á ókeypis stíllistaráðgjöf og hvetur Fríða stelpur til að vera óhræddar við að máta því útkoman komi oft ánægjulega á óvart. „Litir geta til dæmis gjörbreytt útlitinu, frískað upp litraftið, gert augun bjartari og um leið fer fólk að taka eftir öðru en holdafarinu,“ segir Fríða. „Okkur finnst ekkert jafn skemmtilegt og að aðstoða stelpurnar við að finna á sig réttu sniðin og fötin sem henta þeim best.“

## Mikilvægt að líða vel í fötunum

Fríða segir fermingarkjöllinn ekki eiga að vera málamiðlun og að stelpur eigi ekki að sætta sig við að klæðast því skásta sem þær finna. „Sjálft átti ég í miklum erfiðleikum með að finna fermingarkjól á sínum tíma því lítið var í boði fyrir stelpur í stærðum 14 og yfir. Því var farið búið úr búið en ekkert fannst í hefðbundnum tískuverslunum og það hjálpaði ekki sjálfstraustinu.“

Fríða finnst miklu skipta að stelpum sem koma í Curvy líði vel í fötum sem þær eru að velja sér, séu ánægðar með sig og fari sáttar út. „Það er einstaklega gefandi að sjá þær ljóma þegar þær loks finna fót á sig og hafa meira



Fríða í Curvy finnst ekkert jafn skemmtilegt og að aðstoða stelpur við að finna á sig fötin sem henta þeim best.

MYND/VILHELM

að segja úr úrvali fallegra klæða að velja. Jafnvel þótt maður sé með einhver aukakíló þýðir það ekki að maður geti ekki verið flottur. Ég finn það bara sjálf þegar ég hef tekið mig aðeins til og er komin í fót sem klæða mig vel, þá líður manni svo

miklu betur með sjálfan sig. Það er öfundsvert að líða vel í eigin skinni, burtséð frá holdafari, og slíkt sjálfstraust er aðlaðandi og skín í gegn.“

Curvy.is er í Fákafeni 9. Það er líka hægt að pantast í gegnum netverslun [www.curvy.is](http://www.curvy.is) og

hefur Curvy sinnt landsbyggðinni mjög vel í gegnum tíðina. „Það er ekkert mál að pantast, skila og skipta ef þess er þörf,“ segir Fríða. „Við leggjum okkur hundrad prósenta fram við að veita öllum viðskiptavinum okkar toppþjónustu!“






VERÐ: 8.990 KR  
STÆRÐIR: 16-22



VERÐ: 9.990 KR  
STÆRÐIR: 14-22



VERÐ: 7.990 KR  
STÆRÐIR: 16-24



VERÐ: 8.990 KR  
STÆRÐIR: 18-26



VERÐ: 7.990 KR  
STÆRÐIR: 14-20



VERÐ: 8.990 KR  
STÆRÐIR: 16-26



# Heitur brauðréttur og fermingarsalatið

Ylfa Helgadóttir matreiðslumaður rekur veitingahúsið **Kopar** við Reykjavíkurhöfn. Hún segir að fermingarbörn ættu sjálf að hafa eitthvað um veisluna að segja. Þessi dagur sé eftirminnilegur og skemmtilegur. Margs er að minnast, ekki síst veitinganna. Aukist hefur að fólk velji að hafa léttu rétti. Hún bendir á að gott sé að miða við að veislan sé þremur klukkustundum eftir athöfnina.

**Y**lfa er í kokkalandslíðinu sem hefur átt velgengi að fagna. Hún segir að léttir réttir hafi verið vinsælir í fermingarveislum undanfarið. Heitir brauðréttir séu alltaf vinsælir. Hún gefur hér uppskrift að slíkum rétti sem hægt er að hafa í hádegisveislu eða sem hluta af kaffihlaðborði. Þá er hún með kjúklingasalat sem passar vel ef fólk velur að hafa súpu, salat og brauð.

„Ég hugsa að ég hefði eitthvað létt og gott ef ég væri að ferma. Ég spurði nokkra vinnufélaga mína hvað þeir myndu helst vilja fá að borða í fermingarveislu og heitir brauðréttir virtust vera vinsælir. Mér datt í hug að það væri þá hægt að gera heitan brauðrétt á annan hátt en venjulega og þá varð þessi til,“ segir Ylfa. Rétturinn hentar einnig vel í saumaklúbbinn.

Sjálf fermdist Ylfa í Bústaðakirkju en veislan var haldin í Sandgerði. „Ákaflega falletg umhverfi þar og ég á mjög góðar minningar frá þessum degi,“ segir hún. „Það var boðið upp á mat en á þessum tíma var mataráhugi minn að kvikna. Mig langaði til að hafa kjötbollur ásamt fleiru en móður minni þótti það ekki passa. Þetta var frekar lítil veisla, 45 manns, aðeins nánustu ættingjar.“

Ylfa segir að ágætt sé að miða við að hafa bjóða gestum þremur tímum eftir athöfnina í kirkjunni hvort sem hún sé fyrir hádegi eða eftir. Það er óþarfi að vera í stressi þennan dag.

elin@365.is

## Óhefðbundinn heitur brauðréttur með parmesanosti, beikoni og dödlum

- 1 stór brauðhleifur
- 1 haus spergilkál
- 1 rauð paprika
- 100 g dödlur
- 1 pakki beikon
- 400 g rjómaostur
- 1 þurrulaukssúpa (+ mjólk í hana)
- 1 pakki sveppir (ef vill)
- 150 g parmesanostur, rifinn
- 100 g bráðið smjör

Toppurinn af brauðhleifnum er skorinn af og innvolsið rifíð varlega úr. Passa að gera ekki gat á brauðskorpuna og ekki farga brauðinu sem er fjarlæggt, það er skorið til og velt upp úr smá bráðnu smjöri og ristað í ofni á 180°C í um það bil 10 mínútur.

Beikon er steikt á pönnu. Í öðrum potti er þurrulaukssúpan útbúin með helmingi minna af vökva en segir til um á pakkan-

um. Þegar hún er klár er rjómaosturinn settur út í og hrært vel.

Ef þú vilt hafa sveppi með, sem ég mæli eindregið með, þá er tilvalið að steikja þá á sömu pönnu og beikonið var steikt á, bara taka það til hliðar en alls ekki þrifa pönnuna. Spergilkál, paprika og dödlur er skorið niður, betra að hafa bitana litla. Blandið út í þurrulaukssúpuna sem er orðin soldið þykk núna.

Næst er beikonið saxað niður og sett út í blönduna ásamt sveppum. Blöndunni er því næst hellt ofan í brauðhleifinn og parmesanosturinn settur yfir.

Bakað á 170°C í um það bil 20-30 mín. Best væri að baka hleifinn á fati sem hann er borinn fram á en ef það er ekki hægt þá mæli ég með að hafa smjörpappír undir til að auðveldara sé að færa hann til. Einnig myndi ég hafa hleifinn á því fati sem hann á að fara inn í ofn á þegar blöndunni er hellt ofan í hann.

Ofnar eru mjög misjafnir og það gæti allt eins gerst að osturinn fari að brenna áður en hitt er tilbúið eða hann sé alls ekki orðinn gylltur þegar tíminn er liðinn. Ef þér finnst hann vera að brenna þá er mjög einfalt að skella smá álpappír yfir í smá stund. Ef osturinn gyllist ekki er best að stilla ofninn á grill eða háan hita í smá stund og þá ætti osturinn að verða gylltur á 3-5 mínútum. Passið samt að hann brenni ekki. Óhefðbundni brauðrétturinn er borinn fram með smjörsteiktu brauðbitunum innan úr hleifnum og snittum, kexi, hrökkbrauði eða jafnvel bara paprikuskífum og brokkolístönglum. Þegar fer að minnka í blöndunni í brauðinu þá er tilvalið að byrja að rífa brauðið sjálft.

## Fermingarsalatið 2015

- Kjúklingasalat með pistasíum, grænkáli, lárperu og vínberjum
- ½ kg kjúllalundir
- 150 g pistasíur
- 1 dl ólífuolía
- 1 dl brauðrasp (má sleppa)

## Salat

- 1 poki grænkál
- 2 lárperur
- 1 gúrka
- 1 box rauð vínber
- 1 granatepli
- 1 stjörnuávöxtur (má sleppa)

## Sesam-sojadressing

- ½ dl soja sósa
- 1 msk. sesamolía
- ½ dl mirin
- 1 hvítlauksgeiri
- ½ cm engifer



Óvenjulegur, heitur brauðréttur sem ætti að vera öllum að skapi.



Girnilegt kjúklingasalat sem er bæði gott og hollt. Ætti að henta flestum í veislunni, stórum sem smáum.

Pistasíur eru settar í matvinnsluvél ásamt brauðraspi og olíu. Unnið létt saman.

Kjúlla er raðað á ofnplötu og pistasíukurli dreift yfir. Bakað í ca 10-15 mín á 170°C.

Það eru til tvær aðferðir við grænkálið. Fyrsta er að láta það liggja í ólífuolíu í þrjá tíma og síðan þerra. Við þetta mýkist kálið og hentar einkar vel í svona salöt. Seinni aðferðin tekur skemmri tíma en krefst meiri vinnu. Þá er stór panna hituð (með engu á) þar til hún verður alveg mjög heit en þá er grænkálið sett á hana ásamt smá smjöri, ediki og salti. Pannan tekin strax af hitanum. Grænkálinu er velt

upp úr smjörinu og edikinu á pönnunni í örstuttan tíma hámark ein mínúta og síðan sett til hliðar.

Lárpera (avocado), gúrka og vínber eru skorin niður og fræin tind úr granateplinu. Best er að gera það með því að skera eplið í tvennt og þrýsta á hvorn helming, síðan slá á bakið með sleif. Hafa skál undir. Stjörnuávöxtur er skorinn í sneiðar.

Rífið hvítlauk og engifer með fínu rifjárnri fyrir dressingu. (Ef ekki er til fint rifjárn er líka hægt að setja öll hráefnin í blandara.) Öllu blandað saman í skál. Hægt að bæta við rifnum rauðlauk til að fá þykkari sósu.



Landsliðskokkurinn Ylfa gefur uppskriftir að léttum og góðum réttum fyrir ferminguna.

MYNDR/STEFAN



## Fermingarmyndataka

ninabjork.is

8200831



# FERMING 2015



... myndir / verð  
facebook: gallerisautjan

Taktu þátt í fermingarleik  
á instagram #galleri17ferming

**galleri sautján**

Kringlan | Smáralind



## Glæsilegur fatnaður frá Cream



**Kápa á  
14.900 kr.**  
2 litir:  
sandbrúnt og svart  
Stærð S - XXL

**„Magic fit“  
Kjól á  
12.900 kr.**  
Einn litur:  
Stærð S - XXL

Opið virka daga kl. 11-18  
Opið laugardaga kl. 11-16

**BLACK PEPPER**  
FASHION

Laugavegi 178 | Sími 555 1516

Kikið á myndir og verð á Facebook

## Fermingargjöf sem gefur

Fermingskeyti eða gjafabréf frá Hjálparstarfi kirkjunnar er gjöf sem heldur áfram að gefa. Fermingarbarnið fær skeytið eða bréfið í hendurnar en andvirðið rennur til jafnaltra fermingarbarnsins sem býr við fátækt.

Sendu skeyti, það kostar 1.990 kr. Eða gefðu fermingargjafabréf að upphæð 5.000 kr.

Þú færð skeytin og gjafabréfin á [www.gjofsemgefur.is](http://www.gjofsemgefur.is) eða pantar þau á skrifstofunni okkar, **528 4400**. Þú prentar út, sækir til okkar – eða við sendum fyrir þig. Einfalt og gleðilegt.



### Óskalistinn minn:

Rúm  
Myndavél  
Svefnpoki  
iPod  
Vefmyndavél  
Teppi  
Orðabók  
Hálsmen  
Svo væri gaman að fá pening og „Gjöf sem gefur“.  
Mig langar til að einhver sem er ekki eins heppinn og ég fái að njóta með mér.



### Óskalistinn minn:

Við systkinin erum munaðarlaus. 1.990 kr. fermingskeyti á Íslandi dugur fyrir 3 hænum. Þær gefa okkur fullt af eggjum.

5.000 kr. gjafabréf á Íslandi myndi gefa okkur geit. Eða kannski reiðhjól. Þá kæmist ég á markað með uppskeruna okkar og við fengjum pening.



PIPARIBWA • SÍA • 130691

[www.gjofsemgefur.is](http://www.gjofsemgefur.is)

Hjálparstarfi  
kirkjunnar



## Hvað á að vera mikið á mann?

Mörgum reynist erfitt að áætla magn í veislum. Enginn vill lenda í því að vera með of lítið af veitingum en það er alveg jafn bagalegt að vera með allt of mikið og sitja uppi með afganga svo mánuðum skiptir. Á heimasíðu Leiðbeiningastöðvar heimilanna, [leidbeiningastod.is](http://leidbeiningastod.is), er að finna haldgóðan lista yfir magn á mann, sem gott er að styðjast við. Hann er hér birtur með góðfúslegu leyfi.

### Forréttir

Súpa **2-2 ½ dl**  
Fiskur/kjöt **50-75 g**

### Smáréttir

Magn á mann u.þ.b. 15 bitar

### Aðalréttir

Kjöt án beina **200-250 g**  
Kjöt m. beinum **250-400 g**  
(fer eftir kjöttegund)  
Kjöt í pottrétti **150-200 g**  
Kjöthakk **150-200 g**  
Fiskur án beina **200-250 g**  
Fiskur m. beinum **250-300 g**  
Fiskisúpa sem aðalréttur **150-175 g**  
fiskur, rækjur, humar o.þ.h. Plús grænmeti að auki.

### Meðlæti

Kartöflur **150-175 g**  
Soðið grænmeti **100-150 g**  
Hrátt grænmeti **150-180 g**  
Hrísgrjón (ósoðin) **½-1 dl**  
Pasta (ósoðið) **125 g**  
Sósa **½-1 dl**  
Brauð **100-150 g**

### Eftirréttir

Ís/búðingar **2 dl**  
Terta **1 sneið**  
Ostur **75-100 g**  
Ávextir (ferskir) **50 g**  
Kransakaka **50 g**  
Konfekt **2-3 molar**

### Kaffi

Gera ráð fyrir 45 g af kaffi á móti 1 lítra af vatni í venjulega kaffivél en 70 g í lítra af vatni fyrir espresso-kaffi.

1 lítri gefur 8 bolla og reikna skal 1-2 bolla á mann.

### Öl og gos

Óhætt er að reikna með 2-3 glösum á mann sem taka 2,5 dl hvert.

### Annað sem gott er að hafa í huga

- Ein venjuleg hringlaga terta sem sögð er u.þ.b. 12 manna dagar yfirleitt fyrir u.þ.b. 20 manns.
- Brauðterta sem er fjögurra laga (jafnstór og rúllutertu-brauð ef það er flatt út) dagar fyrir 40 manns.
- Gera má ráð fyrir þremur kaffisnittum (smurðu brauði) á mann.
- Heitur réttur í eldföstu móti (stærð 23 x 33 cm) dagar fyrir 15-20 manns.



Í kökuhlaðborði er nóg að reikna með einni tertusneið á mann. Sérstaklega ef margar tertur og brauðréttir eru á boðstólum.



# Fermingargjafir til framtíðar

Verð:  
4.490 kr.

Verð áður  
5.190 kr.



Verð  
5.590 kr.



Verð  
5.990 kr.



Verð  
5.790 kr.

Verð áður  
11.390 kr.

Verð:  
9.990 kr.



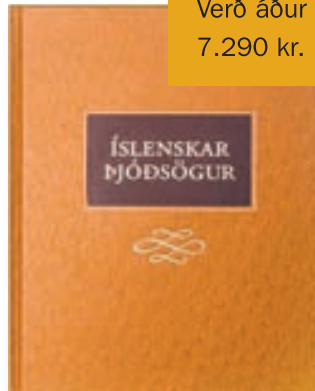
Verð  
3.490 kr.

Verð áður  
3.990 kr.

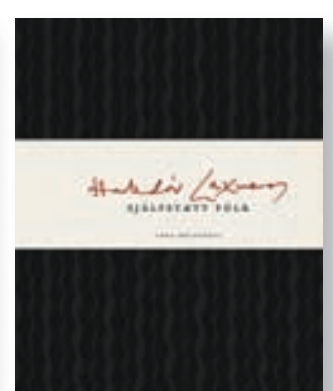
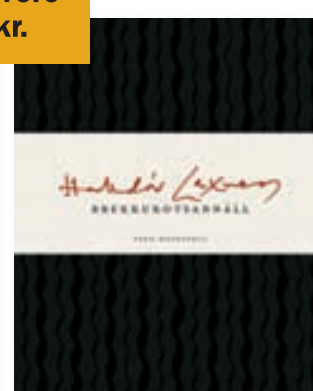
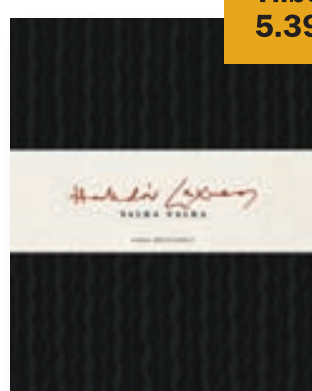


Verð  
6.490 kr.

Verð áður  
7.290 kr.



Tilboðsverð  
5.390 kr.



Verð  
11.990 kr.

Verð áður  
17.890 kr.



BÓKABÚÐ  
MÁLS & MENNINGAR  
LAUGAVEGI 18

Opið alla daga til kl. 22.00  
[facebook.com/malogmenning](https://facebook.com/malogmenning)





Heimaföndraðir pappírsdúskar, partíveifur og ljósasería setja skemmtilegan svip á fermingarveisluna. Svana Lovísa Kristjánsdóttir vöruhönnuður dreif upp einfalt og flott fermingarborð með doppóttu pema. Stafabollana frá Design Letter er hægt að nota á skemmtilegan máta á borðinu og þá skreytti Svana litlar gosflöskur með nafni. Uppskrift að girnilegu grænu kökunni fylgir með.

MYNDIR/PJETUR

## Keyrir upp stuðlið með partíveifum

Svana Lovísa Kristjánsdóttir vöruhönnuður heldur úti blogginu Svart á hvítu á [Trendnet.is](http://Trendnet.is). Hún skellti upp skemmtilegu og einföldu fermingarborði sem hún segir lítið mál að útfæra hvort sem veislan er haldin heima eða í stórum sal.

Ég vildi halda þessu í mínum stíl og því eru helstu litirnir svartur og hvítur en svo gera doppur allt svo miklu skemmtilegra og því dró ég upp bleika doppótta dúkinn minn og notaði doppóttar servíettur," segir Svana Lovísa Kristjánsdóttir, vöruhönnuður og bloggari á Svart á hvítu á Trendnet.is en hún setti upp fallega skreytt fermingarborð fyrir lesendur sem auðveldlega má útfæra í stórum sal eða heima.

„Fermingarveislur og aðrar stærri veislur eiga það til að vera of hefðbundnar fyrir minn smekk og til að keyra stuðlið upp í þessari veislu þá bætti ég við ljósaseríu og



partíveifu ásamt því að föndra pappírsdúska úr kreppappír sem ég hengdi upp á band í gluggann.

Ég dekkaði borðið upp í eldhúsinu mínu, en að sjálfsögðu má útfæra þetta á stærri skala í fjölmennri fermingarveislu," segir Svana Lovísa.

„Ég viðurkenni að ég er hrifnari af smærri og persónulegri boðum en það er erfitt þegar bjóða á mörgum ættingjum. Því er um að gera að reyna þó að gera veisluna örlítið persónulega með sniðugum skreytingum. Til þess að skreyta veisluborðið er svo um að gera að nota fallega kertastjakann úr stofunni eða fínu skálina þína undir blómaskreytingar eða meðlæti til að setja punktinn yfir i-ið. Það er

skemmtileg hugmynd að nota stafabolla frá Design Letter og mynda nafn fermingar barnsins eða önnur skemmtileg orð á veisluborðinu. Einnig er sniðugt að merkja Coke-glerflöskur með nafni fermingar barnsins til að setja persónulegan svip á veisluna, „Njóttu Coke með Bjarti“ stendur á mínum, en það eru flöskur sem ég átti til frá skírnarveislu sonarins en miðana útbjó ég með hjálp tölvuforrits.“

heida@365.is

### Hvaðan eru hlutirnir:

- Doppótti dúkurinn er frá HAY og fæst í Epal.
- Peruseríuna er t.d. hægt að fá á góðu verði á aliexpress.com.
- Doppóttu rörin koma frá vefversluninni esjadekor.is.
- Servíettarnar eru hannaðar af Ingibjörgu Hönnu og fást í Epal.
- Fánaveifan er úr Partíbúðinni.
- Stafabollarnir frá Design Letter fást í Epal.
- Kubus-skál fæst í Epal.
- Pappírsskraut á gólfi fæst í Ikea.



### Fermingarkakan

Súkkulaðikakan kallast Eddukaka og uppskriftin kemur frá Evu Laufeyju Kjarian, aðferð má finna á heimasíðu hennar evalaufeykjarian.com

3 bollar hveiti  
2 bollar sykur  
3 egg  
2 bollar venjuleg ab-mjólk  
1 bolli olía  
5-6 msk. Kötlu eðalkakó  
2 tsk. lyftiduft

1 tsk. natron  
Nóg af vanilludropum, magn eftir smekk

Bakið við 175°C í 20 mínútur.

### Rósakrem

280 g smjörvi  
500 g flórsykur  
þeytt saman og vanilludropar eftir smekk.

Rósirnar eru gerðar með stút númer 2D frá Wilton.



# LED LENSER



# SEO

## höfuðljósinn

SEO línan er ný og spennandi höfuðljósalína frá LED Lenser. Hönnun þeirra er frískleg og hugvitsamleg og þau eru afar létt og þægileg í notkun. Lýsing og rafhlöðuending er framúrskarandi.

SEOES



- 90 lumens
- Stillanlegur halli
- Drægni: 40 metrar
- Aðeins 96 grömm
- 3 AAA rafhlöður
- Vatnsvarið
- Rafhlaða endist allt að 10 klst.
- 3 hvít LED ljós og eitt rautt LED ljós sem hentar vel til að halda nætursjón.

SEOES



- 180 lumens
- Stillanlegur halli
- Stillanlegur fókus
- Drægni: 130 metrar
- Aðeins 105 grömm
- 3 AAA rafhlöður
- Vatnsvarið
- Rafhlaða endist allt að 7 klst.
- 1 hvítt kraftmikið LED ljós og eitt rautt LED ljós sem hentar vel til að halda nætursjón.

SEO7R



- 220 lumens
- Stillanlegur halli
- Stillanlegur fókus
- Drægni: 130 metrar
- Aðeins 105 grömm
- Vatnsvarið
- Lithium hleðslurafhlöður fylgja
- Rafhlaða endist allt að 5 klst.
- 1 hvítt kraftmikið LED ljós og eitt rautt LED ljós sem hentar vel til að halda nætursjón.

#### LED LENSER SÖLUADILAR:

Ísleifur Jónsson ehf.  
Draghálsi 14-16  
Reykjavík  
S: 412 1200

Straumrás  
Furuvöllum 3  
600 Akureyri  
Sími: 461 2288

Vélsmiðjan Þristur  
Sindragötu 8  
Ísafirði  
Sími 456 4750

Iðnaðarlausnir ehf.  
Skemmuvegi 6  
Kópavogi  
S: 577 2233



VÉLAR & VERKEFÆRI

SKÚTUVOGUR 1 C · 104 REYKJAVÍK · Sími: 550 8500 · FAX 5508510 · WWW.VV.IS



# Rjómalöguð, matarmikil fiskisúpa

Það er vinsælt að bjóða upp á góða súpu í veislum. Þá er gjarnan haft nýbakað brauð með og síðan er fermingarverta og kaffi á eftir. Hér er uppskrift að matarmikilli og bragðgóðri fiskisúpu. Hægt er að bæta í hana rækjum, kræklingi eða öðrum skelfiski eftir smekk.

## Fiskisúpa

**Uppskriftin miðast við 40 manns.**

2 kg laxaflök  
2 kg þorsk- eða steinbítflök  
10 msk. smjör  
20 gulrætur  
1 kg rófur  
1 kg sellerírót  
5 stk. blaðlaukar  
5 stk. fennel  
10 msk. hveiti  
20 msk. rautt pestó  
2 lítrar rjómi  
1,5 l hvítvín  
6,5 l vatn  
10 tsk. salt  
5 tsk. pipar  
20 msk. fint hökkuð steinselja

Skerið allt grænmeti niður í litla bita eða þunnar sneiðar. Hreinsið fiskinn og skerið hann sömuleiðis í bita, um það bil 2x2 cm.

Bræðið smjórið í stórum potti og steikið grænmetið yfir miðlungshita þar til það mýkist. Stráið hveitinu yfir og hrærið saman við.

Þá er pestóinu bætt út í ásamt öllum vökva. Þetta er látið sjóða í um það bil 15 mínútur. Þetta má gera fyrirfram.

Pegar súpan er hituð upp er fiskinum bætt út í rétt áður en súpan er borin á borð. Ekki ofsjóða fiskinn.

Bragðbætið súpuna eftir þörfum með salti og pipar. Súpan er borin fram með góðu, nýbökðu brauði.



## Brauðbollur

**Ekki er verra að bjóða upp á heimagerðar brauðbollur með súpunni. Þessi uppskrift gefur 20 bollur.**

15 dl vatn  
1 ¼ pk ger  
2 ½ kg hveiti  
2 ½ tsk. salt  
1 ¼ dl ólífuolía  
1 ¼ dl hunang

Hitið vatnið upp í 37°C. Setjið gerið út í það.

Hnoðið hveiti, salti, ólífuolíu ásamt gerblöndunni saman þar til deigið verður létt og fint. Breiðið plastfilmu yfir skálina og látið deigið hefast í 45 mínútur eða

þangað til það hefur stækkað um helming. Formið í bollur og látið aftur hefast undir klút í 30 mínútur. Bræðið hunang og penslið brauðið rétt áður en það er bakað.

Bakið við 225°C í 30 mínútur. Kælið á rist.

Vinsælt er að bjóða upp á bragðgóða og matarmikla súpu í fermingarveislunni.

**GOSH**  
COSMETICS

Náðu lúkkinu með Gosh.  
Hreinar vörur án parabena.





# Ferming 2015

Skór fyrir alla fjölskylduna



Tamaris  
svart, rautt og gyllt  
13.995  
Steinar Waage



Tamaris  
bleikt, svart og metallic  
11.995  
Steinar Waage



Sixty Seven  
svart, hvítt og svart/hvítt  
19.995  
Kaupfélagið



Vagabond  
svart  
24.995  
Kaupfélagið



Vagabond  
svart og hvítt  
24.995  
Kaupfélagið



Vagabond  
svart  
24.995  
Kaupfélagið - Steinar Waage



Nike Air Force 1  
svart og hvítt  
18.995  
Kaupfélagið - Skór.is - AIR



Adidas Superstar  
hvítt  
17.995  
Kaupfélagið - Skór.is



Converse  
margir litir  
15.995  
Kaupfélagið - Skór.is



Six Mix  
svart og brúnt  
16.995  
Kaupfélagið - Skór.is



Six Mix  
svart og brúnt  
16.995  
Kaupfélagið - Skór.is



Six Mix  
svart og brúnt  
16.995  
Kaupfélagið - Skór.is

**Skór.is**  
netverslun

FRÍ HEIMSENDING UM ALLT LAND



**JBL****JBL E40BT**

Bluetooth heymartól með innbyggðum hljóðnema og Echo Cancellation. Music sharing – nota má tvö E40BT frá sömu Bluetooth sendingunni. 16 klst USB hleðsla. Samanbrjótanleg.

**12.990**

Bluetooth

**JBL****JBL E30**

Heymartól með innbyggðum hljóðnema. Öflugur 40 mm driver. Samanbrjótanleg.

**8.990****YAMAHA****Yamaha LSX170**

Relit BlueTooth hljómtæki með 360° lýsingu og hljómi. Bluetooth - 2.1 + EDR / A2DP DTA Controller app til að stýra tónlist og lýsingu. 3.5 mm STEREO mini Jack.

**69.990****TDK**

Bluetooth

**TDK A26**

Veðurvarinn þráðlaus Bluetooth hátalari. 2 öflugir hátalarar og tweeterar. Innbyggður hljóðnemi. 3.5mm jack tengi AUX. Li-ion hleðslurafhlæða með allt að 6 klst endingu.

**14.990****TDK**

Bluetooth

**TDK A33**

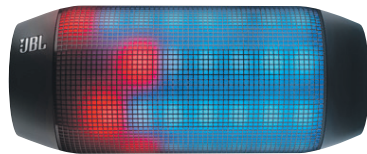
Veðurvarinn þráðlaus Bluetooth hátalari. 2 öflugir hátalarar og tweeterar. Innbyggður hljóðnemi. 3.5mm jack tengi AUX. Li-ion hleðslurafhlæða með allt að 6 klst endingu.

**22.990****JBL**  
by HARMAN

Bluetooth

**JBL Flip2**

Þráðlaus ferðahátalari með innbyggðum Slipstream bassa sem skilar öflugum hljómi. Bluetooth tengingu fyrir þráðlaus samskipti og innbyggðan hljóðnema fyrir símtöl. Stærð (HxBxD): 7,5x16x7,5 sm. Fimm litir.

**22.990****JBL** Bluetooth**JBL PULSEBLACK**

2x6W þráðlaus Bluetooth hátalari með ótrúlega flottum hljómi. 64 LED perur með 5 stillingum sem breyta honum í diskóklú. Hleðslurafhlæða og USB.

**29.990**

harman/kardon

**Harman Kardon NOVA**

Bluetooth Hátalari með 2 x 20W woofer og 2 x 20W tweeter. Magnaður hljómur.

**64.990****YAMAHA****Yamaha MCR332**

2x20W mikróstæða með iPod vöggu, 11sm keilu og 2,5sm tweeter. Bass & Treble Control. Subwoofer útgangur. FM/AM útlarp. USB, heymatöls- og AUX tengi. Fjarstýring.

**59.990**

harman/kardon

Bluetooth

**Harman AURA**

Flottur Bluetooth hátalari með DSP Audio Technology. Woofer 30W. Tweeter 2 x 15W. Tíðnisvið 50 - 20kHz. Optical og jack tengi. Heymatölatengi. Fæst hvítur eða svartur.

**64.990**

EISA AWARD Best Product 2013-2014 MOBILE AUDIO SYSTEM Harman Onyx

Bluetooth

harman/kardon

**Harman Onyx**

Þráðlaus 4x15W hágæða hátalari með innbyggðum bassa sem skilar kröftugum hljómburði. Bluetooth með NFC, AirPlay og DLNA fyrir þráðlaus samskipti. Hleðslurafhlæða. Sá allra flottasti.

**74.990****YAMAHA****Yamaha MCRB142**

30W Bluetooth microstæða með iPod vöggu og geilsaspilara. MP3, WMA. FM útlarp með 30 stöðva minni. 4,5" bassi. Vekjari.

**59.990****Panasonic SCHC39**

40W RMS LincSD Mkl Digital samstæða með iPod vöggu. Bluetooth NFC Re-Master. Streaming App. XBX Master. Pure Direct Sound. Direct-Vocal Surround. Nanosized Bamboo Cone hátalarar. MASH geislaspilari. FM RDS útlarp. Tónjafnari. Klukka með vekjara og svefnrofa. USB / AUX tengi. Hægt að festa á vegg.

**49.990****SONOS****SONOS PLAY1**

Hátalari fyrir Sonos sem er kerfi þráðlausra hátalara og hljómtækja. Það sameinar stafræna tónlistarsafnið bit og útlarpstöðvar í einu appi sem þú getur stjórnað frá hvaða síma eða spjaldtölvu sem er. Fást svartir eða hvítir.

**39.990****SONOS****Sonos PLAY3**

Hátalari fyrir þráðlaus SONOS hljómtæki. Streymdu alla tónlist og Internet útlarpstöðvar í hljómtækin. Virkar með snjallsímum, tölvum og spjaldtölvum. Þráðlaus WIFI netenging. Fást svartir eða hvítir.

**59.990**



# GRÆJUR FYRIR ALLA



## LG 50PB660V

50" Plasma FHD 600Hz sjónvarp 1920 x 1080p Full HD upplausn. 600Hz Sub Field Driving. Picture Wizard III. Triple XD Engine myndtækni. RealCinema 24p. x.v Colour. Progressive Scan. Wif -i Ready. WiDi, MHL, Miracast, LG Cloud. Opin vafri / NetCast 4.5. Magic Remote - Ready. Skype - Ready. Stafrænn móttakari DVB-T/T2 (MPEG4). Gerfihnattamóttakari DVB-S2. 20w Nicam Stereó V-Audio Surround Plus hljóðkerfi. Scart (með RGB), 3x HDMI(1.4) & Component Tengir, CI rauf, Optical(út) , 3 x USB o.fl.

**TILBOÐ**

**99.990**

VERÐ 119.990



## UNITED LED32X16T2

32" sjónvarp með 1366x768p upplausn. Progressive Scan. Stafrænn DVB-T/T2 móttakari. USB, 3x HDMI, Scart, S-video, Digital Coax, PC, heyrnartóls- og RCA tengi. CI kortarauf.

**39.990**



## UNITED LED40X16T2

40" sjónvarp með 1920x1080p upplausn. Progressive Scan. Stafrænn DVB-T2+C móttakari. USB, 3x HDMI, Scart, S-video, Digital Coax, PC, heyrnartóls- og RCA tengi. CI kortarauf.

**69.990**



## OLYMPUS

### Olympus VG180BK

Myndavél með 16 milljóna punkta upplausn, 5x Zoom og 4x Digital Zoom, 4.7" 23,5mm linsu og 2,7" LCD skjá. iESP Auto, Spot AF, Face Detection AF, AF Tracking, Auto Exposure o.fl. Hreyfimyndataka. Sendir þráðlaust. Hleðsla í straum eða USB. 16,4 MB minni. Kortarauf.

**19.990**



## OLYMPUS

### Olympus EPM1KIT

Speglalaus Pen myndavél með 12,3 milljón punkta upplausn. M.ZUIKO DIGITAL 14-42mm linsa. 4/3" Live MOS flaga. ISO 100-12800. TruePic VI. Tekur Raw myndir. 3" LCD skjár. Super Wave Filter rykhreinsikerfi. Tvíþætt hristivörn. Full HD upptaka með sterió hljóði. Stjórn SD/SDHC/SDXC kort. HDMI mini og USB tengi. Li-Ion hleðslurafhlaða.

**49.990**

WiFi tengimöguleiki fylgir

Nikon School námskeið og hreinsun á myndflögu 1 sinni á ári í 3 ár fylgir.



## Nikon

### Nikon D3300KIT1855VR11

Digital SLR myndavél með 24,2 milljón punkta upplausn og 23,1 x 15,4 mm CMOS flögu. AF-S DX NIKKOR 18-55 mm VR11 linsa. 3" LCD skjár. Active D-Lighting, D-Movie FHD hreyfimynd. WiFi möguleiki. 11 punkta autofokus. Fókuslæsing.

**109.990**

# Sjónvarpsmiðstöðin

RAFTÆKJAVERSLUN • SÍÐUMÚLA 2 • SÍMI 568 9090 • [WWW.SM.IS](http://WWW.SM.IS)

**SJÁÐU ALLT  
ÚRVALIÐ Á  
SM.IS**





# Gjafirnar eru ekki aðalatriðið

Elín Heiða Hlinadóttir fermist á páskadag, 5. apríl, í Lundarbrekkukirkju en hún býr í Svartárkoti í Bárðardal. Hún verður eina fermingarbarnið en setur það ekki fyrir sig. Hún er aðeins farin að undirbúa stóra daginn og finnst fermingarfræðslan skemmtileg og fræðandi.

**M**ér finnst bara fínt að fermast ein. Ég er pínu stressuð fyrir fermingardeginum en ég held að þetta verði bara gaman," segir Elín Heiða Hlinadóttir, en hún mun fermast í Lundarbrekkukirkju í Bárðardal á páskadag.

Elín Heiða býr ásamt fjölskyldunni í Svartárkoti með kindur og hesta, hund og kött. Svartárkot er innsti og efsti bærin á Norðurlandi og á Elín Heiða um 55 kílómetra leið að sækja skólann á Stórutjörnum í Ljósavattsskarði.

Þau eru þrjú bekkjarsystkinin í áttunda bekk og sækja saman fermingarfræðslu sem Elín Heiða segir bæði skemmtilega og fræðandi.

„Við lærum margar sögur um Jesú, boðorðin tíu og hvernig hægt er að tengja trúna við sögur og myndir. Ég er í fermingarfræðslu með Unni og Snorra en við erum bara þrjú í bekknum. Við ræðum alveg saman um ferminguna en aðallega ég og Unnur, til dæmis um fötin og hvaða lit við viljum hafa og þannig. Ég er komin með hugmynd um fermingarfötin en ég er ekki búin að kaupa þau. Við ætlum að gera það í mars. Frænka mín og



Elín Heiða Hlinadóttir frá Svartárkoti í Bárðardal verður eina fermingarbarnið í Lundarbrekkukirkju á páskadag. Hún segist ólítið stressuð en hlakkar annars til stóra dagsins. MYND/GUÐRÚN TRYGGVADÓTTIR

mamma greiða mér og við erum að plana greiðsluna," segir Elín Heiða.

Veisluna ætlar hún að halda á hótél Kiðagili og tekur þátt í undirbúningnum.

„Við förum að bjóða bráðum. Ég ætla að velja kökur með mömmu og litinn og fleira. Við

erum ekki búin að ákveða hvort það verða skemmtiatriði í veislunni," bætir hún við. En hvað langar hana í fermingargjöf?

„Ég veit það ekki alveg, hljómborð og síma, en gjafirnar eru ekki aðalatriðið," segir Elín Heiða, hún ætli ekki að fermast gjafanna vegna. „Ég ákvað að fermast af því

að ég trúi á Guð og Jesú.“

Spurð út í áhugamálin segist hún hafa gaman af því að fara á hestbak, hlusta á tónlist og spila á píanó, synda og að ferðast. Þegar hún komi heim úr skólanum hjálpi hún til heima, fari í fjárhúsin og spili gjarnan á píanóið.

„Annars er það bara misjafnt.

Stundum fer ég til ömmu eða horfi bara á sjónvarpið.“

Ertu farin að spá í framhaldsskóla?

„Já, ég er alveg farin að hugsa um það en ég er ekki búin að ákveða skóla. Ég er ekki búin að ákveða hvað ég ætla að verða.“

heida@365.is



Mörg fermingarbörn lífga upp á myndirnar og tengja þær við ýmis áhugamál sín.



MYND/JÓN PÁLL

## Minningar sem lifa

Áhugamál skipa æ stærri sess í fermingarmyndatökum. Krakkar bæta gjarnan við léttum og skemmtilegum myndum sem tengjast áhugamálum þeirra. **Jón Páll ljósmyndari** hefur markað sérstöðu í slíkum myndatökum.

Það færir sífellt meira í vöxt að fermingarbörn vilji mynda sig í tengslum við áhugamál sín. Ljósmyndarinn Jón Páll er þaulvanur fermingarmyndatökum enda tekið slíkar myndir af líflegum krökkum í áraradír. „Það er gaman að sjá hvernig fermingabörnin vilja lífga upp á myndir og tengja við ólík áhugamál sín. Þau koma til dæmis með bolta, íþróttatreyjur, hljóðfæri, gæludýr og raun-

ar allt milli himins og jarðar. Svo hef ég gamaldags trérólu í stúdíóinu mínu við Síðumúla sem býður upp á mjög skemmtilegar útfærslur.“

Sá tími er líka liðinn að börnin séu einungis í fermingarfötum á myndunum. „Nú blanda krakkarnir þessu gjarnan saman; eru auðvitað í fermingarfötum en einnig í hversdags fötum eða jafnvel íþróttfatnaði eða öðrum fatnaði sem

tengist tómsstundum fermingarbarnsins.“

Margar fjölskyldur nota tækifærið og taka fjölskyldumynd í leiðinni. „Þetta er auðvitað stór atburður í lífi fermingarbarnsins og fjölskyldunnar allrar. Því er vel við hæfi að taka eina fjölskyldumynd og varðveita þannig enn frekar minningar um góðan dag.“

Nánari upplýsingar má finna á [www.jonpall.com](http://www.jonpall.com).



## Girnilegir antipasti

Veisluborð í fermingum svigna iðulega undan kræsingum á borð við brauðrétti, kökur og rjómatertur. Það er gott og blessað en getur orðið heldur erfitt fyrir þá fjölmörgu sem vilja halda sig frá sætindum og ekki síst brauði og glúteni.

Því getur verið affarasælt að huga að einhverjum veisluföngum sem ekki innihalda hveiti. Þar gætu girnilegir antipasti-forréttir komið sterkir inn.

Antipasto þýðir „fyrir mat“ og eru forréttir sem ættaðir eru frá Ítalíu. Réttirnir eru af ýmsum toga en innihalda ýmis kjötálegg, osta og ólífur. Þar sem breiddin er mikil er lítið mál að raða saman girnilegum plöttum eftir því hvaða hráefni er auðvelt að nálgast. Ostabúðir og ostaborð í stórum verslunum bjóða upp á margt það sem á heima á slíkum plöttum. Einnig má finna uppskriftir að ýmsum forréttum í anda antipasti á netinu.

**Meðal þess sem hægt er að setja á slíka ostabakka er:**

- Grillaðar paprikur
- sól- eða ofnþurrkaðir tómatar
- grillað eggaldin
- hráskinka
- bresaola (þurrkaður nautavöðvi)
- salami
- þurrkaðar pylsur
- ostar af ýmsum gerðum
- gráðastur með ferski peru
- mozzarellakúlur
- ólífur
- marineraður hvít-laukur
- ólífuolia
- marineraður ætjipistill
- klettasalat





# Fyrirmyndarfermingin skipulögð

Fermingardagurinn er stór dagur í lífi unglingsins og í mörg horn að líta við skipulagningu alls frá boðskortum til veislufanga.

**IKEA** hefur undanfarin ár gert fermingum hátt undir höfði í versluninni og lagt áherslu á þægilegar og skemmtilegar lausnir, hvort sem viðskiptavinir eru að skipuleggja veislu eða að leita að hinni fullkomnu fermingargjöf.

Við leggjum höfuðáherslu á fermingar á þessum árstíma, enda bjóðum við upp á vörur tengdar þeim í flestum deildum; skreytingar, borðbúnað, gjafir og auðvitað húsbúnað fyrir þá sem taka heimilið aðeins í gegn fyrir veisluna,“ segir Auður Gunnarsdóttir sölustjóri. Þótt ekki sé ráðist í stórförum á heimilinu, þá er algengt að eitthvað sé endurnýjað og herbergi unglingsins fær oft yfirhalningu. „Hér fæst allt frá rúmi og fataskápum niður í blóm á borðið og myndir á vegginn, þannig að úrvalið er breitt og ætti að höfða til flestra. Það eru vissir hlutir og línur sem hafa verið mjög vinsæl í unglingsherberginu, til dæmis MALM-kommóður og snyrtiborð, KALLAX-hillurnar og HEMNES-línan. Fyrir þá sem hafa ekki hugsað sér að kaupa ný húsgögn er til dæmis hægt að endurnýja heilmikið með nýrri vefnaðarvöru. Mottur, teppi, púðar og gluggatjöld geta gjörbreytt herberginu án mikils tilkostnaðar ef fólk vill breyta til.“

Auður nefnir líka breitt úrval af rúmum og gæðadýnur í mörgum verðflokkum. „Í því sambandi er ástæða til að vekja athygli á að við bjóðum upp á dýnuráðgjöf, því það fer eftir líkamsgerð og smekk hvaða dýna hentar best. Við höfum líka fengið fermingarborn til að gefa okkur ábendingar um hvað höfði helst til þeirra í vöruúrvalinu og þar eru fyrnefndar vörulínur ofarlega á lista, ásamt UPPLEVA-sjónvörpunum. Þau eru búin nýjustu tækni og á góðu verði miðað við samþæfilegar vörur.“

## Leitin að hinni fullkomnu fermingargjöf

Það vill oft vefjast fyrir fólk að velja fermingargjafir, því öll viljum við jú að gjöfin hitti í mark. „Smávaran okkar er tilvalin í fermingargjafir, enda úr fjölda fallegra muna að velja. Lampar, mottur og púðar hafa til dæmis verið vinsæl, ásamt sængum og koddum. Sængurnar fást misþykkar og með mismunandi fyllingu þannig að flestir ættu að finna góða sæng sem hentar,“ að sögn Auðar. Svo séu gjafakortin auðvitað vinsæl gjöf sem gefi fermingarbarninu frelsi til að velja sjálft.

## Veglegur fermingarleikur þar sem til mikils er að vinna

IKEA býður upp á fermingarleik í ár, líkt og undanfarin ár, og vinningurinn er veglegur. „Leikurinn gengur út á að fermingarbarnið skráir sig á heimasíðu IKEA, velur vörur fyrir allt að 100.000 krónur og svo er einn heppinn þátttakandi dreginn út sem fær allar vörurnar sem valdar voru,“ segir Auður. Fermingarborn geta líka sett upp opinn óskalista á heimasíðunni, sem nýtist aðstandendum við val á fermingargjöf. Skráning í fermingarleikinn er opin frá 5. mars til og með 7. maí.



Í IKEA fæst allt frá rúmum og fataskápum niður í blóm á borð og myndir á veggina.



Það eru vissir hlutir og línur sem hafa verið mjög vinsæl í unglingsherberginu, til dæmis MALM-kommóður og snyrtiborð, KALLAX-hillurnar og HEMNES-línan.



Kerti og servíettur fást í miklu úrvali í IKEA.

„Smávaran okkar er tilvalin í fermingargjafir, enda úr fjölda fallegra muna að velja. Lampar, mottur og púðar hafa til dæmis verið vinsæl ásamt sængum og koddum.“

## Veislunni bjargað á einum stað

Fermingarveislan er hápunkturinn, sem lögð hefur verið mikil vinna í að verði vel heppnuð og í anda fermingarbarnsins. Hvort sem veislan er haldin á heimilinu eða utan þess eru skreytingar og borðbúnaður afar mikilvæg. „Það kemur enginn að tómun kofanum í IKEA þegar borðbúnaður er



IKEA býður upp á fermingarleik í ár, líkt og undanfarin ár. Leikurinn virkar þannig að fermingarbarnið skráir sig á heimasíðu IKEA, velur vörur fyrir allt að 100.000 krónur og svo er einn heppinn þátttakandi dreginn út.



IKEA fullnægir öllum þörfum – það fæst meira að segja matvara í Sænska matarhorninu sem hentar fullkomlega á smáréttaborðið.

annars vegar og vörulínur eins og REKO, OFTAST og SEDLIG eru dæmi um línur sem eru vinsælar í veisluna,“ að sögn Auðar. Sumir vilji stílhreint útlit og velji allt hvítt, en það færast líka í aukana að bæta inn skrautlegri vörum til að gera veisluborðið líflegra. „Í nær öllum fermingarveislum eru kerti og servíettur, sem fást í

miklu úrvali hjá okkur. Með tilkomu Pappírshornsins jókst svo verulega úrval af alls kyns skreytingum sem lífga upp á rýmið, ekki síst þegar veislan er haldin í leigðum sal þar sem vantar oft hlýlegan blæ.“ Auður segir að þegar komi að veislunni, megi fullyrða að IKEA fullnægi öllum þörfum – það fáist meira að segja mat-

vara í Sænska matarhorninu sem henti fullkomlega á smáréttaborðið. „Við eigum kökuform fyrir baksturinn, potta fyrir súpu, föt undir steikina og þannig mætti lengi telja. Í rauninni má segja að það megi bjarga nánast öllu fyrir fermingardaginn í IKEA fyrir utan fatnaðinn á fjölskylduna.“





### GÓÐ SINNEPSSÓSA

**Góð heimagerð** sinnepssósa er nauðsynleg með reykt laxinum og graflaxinum. Hana er auðvelt að gera. Nota má þessa sósu með kjúklingi, kalkún eða fiski.

4 msk. sykur  
 ¾ dl rauðvínssedik  
 80 g smjör  
 3 dl rjómi  
 1 dl gróft sinnep  
 ½ dl kjötsoð

Setjið vínedik og sykur í pott og hitið. Setjið inn smjörið og hrærið allan tímann. Þá er rjómi, sinnepi og kjötsoði hrært saman við. Látið malla í nokkrar mínútur.



### PYLSA Í PARTÍDRESSI

**Ýmsir skemmtilegir smáréttir** setja skemmtilegan svip á fermingarborðið. Til dæmis pylsur sem vafðar hafa verið í beikon og bornar fram með tómatsósu og sinnepi. Slíkan rétt er mjög einfalt að gera og pylsurnar eru vinsælar hjá fólki á öllum aldri. Þetta er dæmigerður smáréttur sem börnin krækja sér í og borða með bestu lyst.

Það má leika sér nokkuð með pylsur. Til dæmis er hægt að vefja þær inn í deig og baka í ofni. Þá verður sannarlega til pylsa í brauði. Pylsubita má líka blanda með köldu pasta og tómatsósu. Vinsælt hjá börnum.

Enn ein hugmyndin er að vefja pylsur inn í tortillaköku með salati og sterkri sósu. Svo má búa til litlar pitsur og setja pylsubita ofan á ásamt pitsusósu og osti.



MYNDINGUMUNDUR MAGNÚSSON

### MESSUVÍN HÆKKAR Í VERÐI

**Öll fermingarbörn** þekka blessað messuvínið og ekki endilega að góðu. Það var lengi vel framleitt hjá Áfengis- og tóbaksverslun ríkisins (ÁTVR) en framleiðsla þess var hætt árið 2003 sökum þess hve dýr framleiðslan var.

Snemma árs 1996 hækkaði flaskan af messuvíni úr 800 kr. í 1.200 kr. Ekki nóg með það heldur hækkaði verð flöskunnar enn frekar nokkrum mánuðum síðar og þá í 1.600 kr. sem gerir 100% verðhækkun á skömmum tíma.

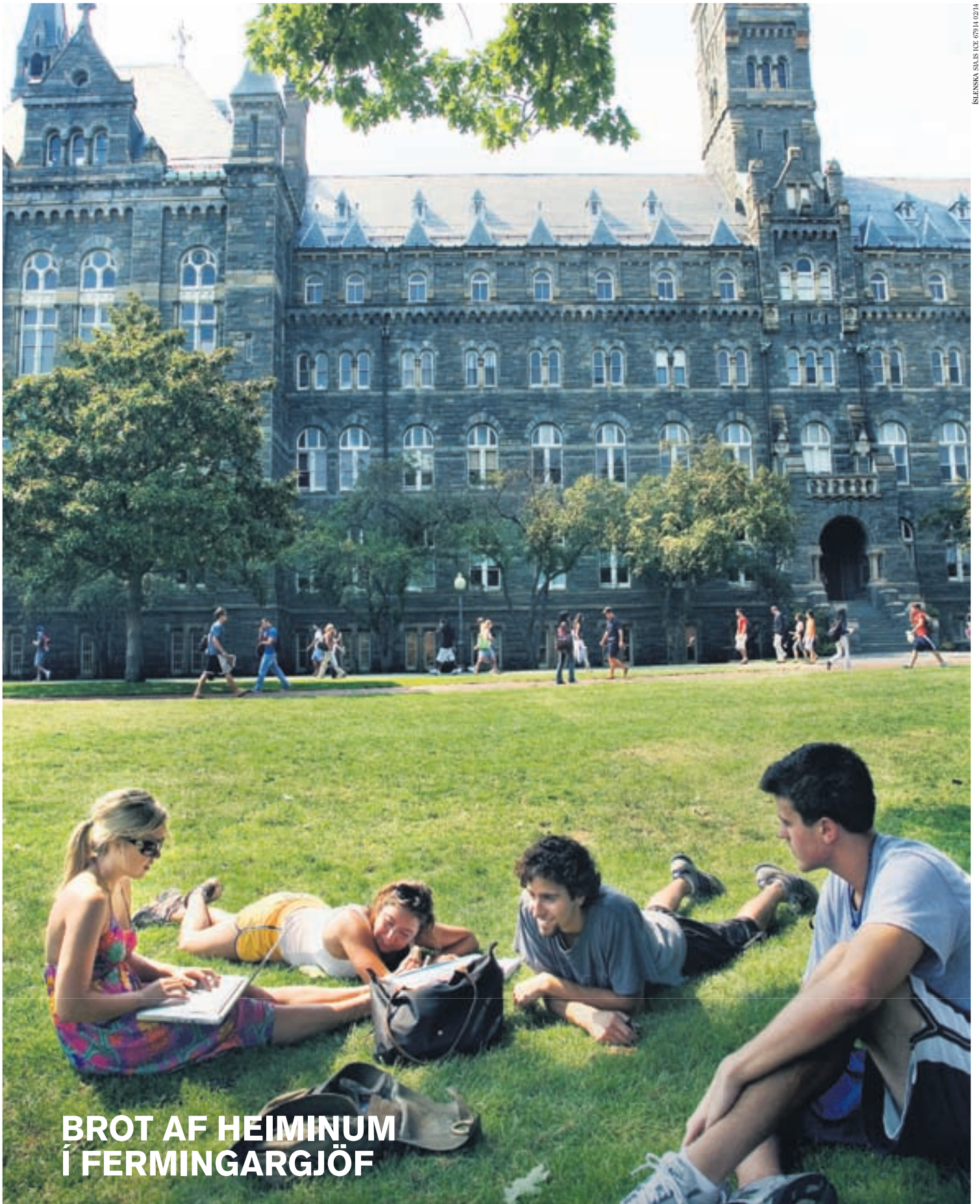
Skýringanna má leita í því að framleiðsluhluti ÁTVR var seldur skömmu áður. Þegar flaskan kostaði 800 kr. endurspeglaði verð hennar að mestu framleiðslukostnað vínsins en fram að



þeim tíma tíðkaðist ekki að leggja álagningu eða önnur gjöld á messuvín.

Þann 1. september árið 1995 breyttust lög um innflutning á áfengi sem hafði í för með sér að áfengisgjald var innheimt í tolli en ekki sem hluti af álagningu ÁTVR. Þar sem engar heimildir voru í reglugerðum og lögum þess tíma sem undanskildu messuvín frá áfengisgjaldi hækkaði verðið svo mikið á þessum árum.

Í Morgunblaðinu í upphafi árs 1996 segist séra Ragnar Fjalar Lárusson, þáverandi prófastur, ekki eiga von á því að Þjóðkirkjan grípi til einhverra aðgerða vegna verðhækkunar á messuvíni.



ISLENSKA SÚLS ICE 07914 0214

## BROT AF HEIMINUM Í FERMINGARGJÖF

Gjafabréf Icelandair gildir sem greiðsla upp í flugfar til allra áfangastaða í Evrópu og Norður-Ameríku. Þú velur upphæðina.

+ Pantaðu fermingargjöfina á [www.icelandair.is](http://www.icelandair.is)

Gjafabréf Icelandair gildir í tvö ár frá útgáfu.

Vertu með okkur

**ICELANDAIR**



Vertu tilbúin fyrir.....

# SUMARIÐ 2015

2015 árgerðin af hjólhýsum frá Hobby og Adria

Komdu og upplifðu framtíðina í hjólhýsum og byrjaðu að hlakka til næsta sumars.

Að sjálfsgöðu tökum við gamla vagninn upp í nýjan.

Opið laugardaga og sunnudaga frá klukkan 12 til 16.



★★★★★  
GÆÐI - GLEÐISILEIKI - GOTT VERÐ

# Hobby



**ADRIA**

**VÍKUR**  
V • E • R • K

VÍKURVERK EHF • VÍKURHVARF 6 • 203 KÓPAVOGUR • SÍMI 557 7720 • WWW.VIKURVERK.IS