

LEIÐ

MÁNUDAGUR 26. JÚNÍ 2017

Matur



Inga Elsa Bergþórsdóttir og Gísli Egill Hrafnsson í borðstofunni á Brimslóð.



S-26 málningarkerfið
er svarið við íslensku veðurfari



- vörn til frambúðar

MÁLNINGARVERSLUN ÍSLANDS

Vatnagarðar 16 - 104 Reykjavík - Sími 415 0060 - malis@malis.is

Grænar súpur úr íslenskri náttúru

Sumarið er tími fyrir léttar og ferskar súpur. Ekki er verra ef hráefnið er sótt í náttúruna. Það gera hjónin Inga Elsa Bergþórsdóttir og Gísli Egill Hrafnsson sem útbúa súpur með jurtum úr næsta nágrenni. ➔2

Elin
Albertsdóttir
elin@365.is



Lið þeirra Gísla Egils og Ingu Elsu hefur breyst eftir að þau hófu að gefa út vinsælar matreiðslubækur. Bækurnar hafa komið út hér á landi og víða um heim. Þær hafa vakið mikla athygli enda leggja þau hjónin áherslu á flóru Íslands. Gísli Egill er ljósmyndari og Inga Elsa rekur auglýsingastofu. Bæði eru þau menntaðir leiðsögumenn og hafa starfað mikið á þeim vettvangi. Núna reka þau gististaðinn og veitinga-húsið Brimslóð Atelier á Blönduósi þar sem þau taka á móti erlendum ferðamönnum í mat, á námskeið eða í gistingu.

„Inga Elsa er alin upp í Austur-Húnavatnssýslu og upphafleg hugmynd okkar með því að fjárfesta í húsi á Blönduósi var sú að dætur okkar fengu að kynna sveltinni. Áhugamál okkar snúast um landið, náttúruna og mat en á Brimslóð getum við nýtt alla þessa reynslu okkar og þekkingu í nýsköpun í ferðaþjónustu. Við höfum tekið á móti hópum í dagskrá um íslenska matarhefð og -sögu. Fólkið fær hádegisverð þar sem maturinn tengist sögunni. Einnig erum við með námskeið þar sem leitað er fanga í náttúrunni. Í framhaldinu eldum við úr hráefninu og kennum fólki að nota íslenskar jurtir,“ segir Gísli Egill. „Við erum ekki stórtæk í gistingu, aðeins með fjögur herbergi sem taka tíu gesti. Það er mikil fjárfesting í uppbyggingunni en margir gestir koma í heimsókn eftir að hafa lesið bækurnar okkar. Þannig vinnur þetta

allt saman,“ segir Gísli en á booking.com er Brimslóð með 9,7 í einkunn og yfir hundrað afar jákvæð ummæli.

Árið 2015 gerðu þau hjónin matreiðslubók, La Cuisine Scandinave, fyrir stærsta bókaforlag í Frakklandi, Hachette, og vakti hún mikla athygli. Bókin kom út í Belgíu og Hollandi fyrir síðustu jóli. Hún kemur síðan út í Þýskalandi í haust. Gísli Egill segir að þau séu alltaf með margt í pípunum en nú ætli þau að leggja alla áherslu á Brimslóð. Meðal gesta í sumar eru nokkrir að koma í annað skiptið sem hlýtur að teljast góð meðmæli. „Við erum staðsett við sjóinn sem fólki þykir afar sérstakt. Á þessum stað höfum við unnið bækurnar okkar og ýmis auglýsingatengd verkefni auk þess að reka ferðaþjónustu. Okkur líður vel á Brimslóð,“ segir Gísli Egill.

Grænar sumarsúpur

Gísli Egill og Inga Elsa gefa hér lesendum uppskriftir að grænum sumarsúpum sem þau voru með í bókinni sinni, Sveitasæla. „Bókin snýst svolítið um húsið okkar á Blönduósi þar sem við leitum fanga í náttúrunni og nærumhverfinu,“ segir hann.

„Það er upplagt að nota í súpugerð þau salatblöð sem fá kannski ekki hæstu einkunn hvað útlit varðar eða eru gótt eftir sniglaheimsóknir. Þegar líður að hausti og salatstónglarnir verða trefjaríkari, síar maður súpuna gegnum gróft sigti. Brenninetur má oft finna í grennd við gömul hús eða eyðibýli. Taka verður blöðin snemma eða áður en plantan blómstrar. Nota verður hanska við tinsluna til þess að losna við brunasviðann sem kemur eftir bert hörund kemur við plöntuna.

Gott er að skola blöðin vel í vatni. Hættan á sviða minnkar strax eftir vatnsskolunina og hverfur alveg eftir suðuna.

Súpur eru frábært hráefni. Þær innihalda oxalsýru eins og rabarbarinn. Við hráefnisöflunina er best að leita fanga á rakari stöðum, t.d. við ár- eða lækjarfarvegi eða skurði. Þar má oft finna stórar og safaríkar súrublöður. Súrurnar breyta um lit við suðuna og taka á sig brúnleitan blæ. Hvönnin hefur verið matjurt á Íslandi frá aldaöldi og finnst víða. Í súpu notum við blöðin og best er að hafa þau sem yngst.“

Salatsúpa

Handa 4–6

1 laukur, saxaður

1 salathaus eða sambærilegt magn af salatblöðum

1 lítri kjúklínga- eða grænmetissoð

10–15 mintublöð

1 msk. olía til steikingar

2–3 msk. sýrður rjómi

Salt og svartur pipar

Hitið olíu í potti og eldið laukinn þar til hann verður glær. Bætið heitu soðinu í pottinn. Hitið þar til fer að sjóða, bætið þá salatblöðunum í pottinn.

Eldið við lagan hita í 3–5 mínútur. Bætið þá mintublöðunum út í og takið pottinn af hitanum. Notið sprota eða matvinnsluvél til þess að mauka súpuna. Hrærið sýrða rjómann út í. Smakkið til með salti og pipar. Berið t.d. fram með sneið af ristugu súrdeigsbrauði.

Súrusúpa

Handa 4–6

1 laukur, saxaður

2 kartöflur, skornar í litla bita

1 msk. olía til steikingar

2 lítrar hundasúrir, lauslega

pakkað, stórir stillkar fjarlægðir

1 lítri grænmetis- eða kjúklíngasoð

100 ml mjólk

4 egg

Salt og svartur pipar

Hitið olíu í potti og mýkið laukinn og kartöflurnar í 6–8 mínútur við meðalhita. Bætið grænmetissoðinu út í og hitið þar til fer að sjóða. Setjið þá hundasúrir út í og lækkið hitann strax og látið malla við vægan hita í u.þ.b. 10 mínútur. Maukið súpuna með sprota eða í matvinnsluvél. Bætið rjómanum við, hitið, en sjóðið ekki. Smakkið til með salti og pipar. Sjóðið egg að smekk, skerið í tvennt og berið fram í súpunni.

Hvannarsúpa

Handa 4–6

1 laukur, saxaður

2 kartöflur

2 lítrar gróft niðursöxuð hvannarblöð

1 lítri grænmetissoð

100 ml rjómi

Olía til steikingar

Salt og svartur pipar

Saxið laukinn og kartöflurnar og mýkið í olíu í potti í 6–8 mínútur. Grófsaxið hvannarblöðin og setjið út í pottinn. Bætið þá grænmetissoðinu saman við og látið suðuna koma upp. Látið malla undir loki í 5–7 mínútur. Slökkvið undir og bætið rjómanum við. Maukið súpuna með sprota eða í matvinnsluvél. Smakkið súpuna til með salti og pipar. Skreytið ef til vill með söxuðum hvannarblöðum eða steinselju. Berið súpuna fram.

Brenninetlusúpa

Handa 4–6

150 g netlulauf, u.þ.b. 1½ lítri,



Birkikrapi.



Hvannarsúpa.



Brenninetlusúpa.



Súrusúpa.

laust pakkað, það má nota súrir í stað hluta af netlunum

1 msk. olía til steikingar

1 laukur, saxaður

2 selleristilkar, skornir í bita

1 hvítlauksrif, finsaxað

1 tsk. timjan

2 tsk. hrísgrjón

1 lítri kjúklínga- eða grænmetissoð

Salt og svartur pipar

4 msk. sýrður rjómi

Þvöið netlurnar undir rennandi vatni. Fjarlægjið hörð lauf. Sjóðið vatn í stórum potti, saltið vel. Dýfið netlunum ofan í sjóðandi vatnið í fáeinar mínútur. Takið þær upp og setjið í ískalt vatn. Takið netlurnar upp úr og hristið vatnið af. Saxið fint niður.

Hitið olíu í potti og bætið út í lauknum, selleristilkunum, timjan og hvítlauk. Mýkið í u.þ.b. 10 mín. Bætið þá við soðinu og hrísgrjónunum og látið malla í 10–15 mínútur. Setjið þá netlur saman við og sjóðið í u.þ.b. 5 mínútur eða þar til netlurnar eru orðnar mjúkar.

Maukið súpuna með sprota eða í matvinnsluvél. Saltið og piprið. Berið fram með einni matskeið af sýrðum rjóma á hvern disk.

Krapís

Krapa er best að borða innan nokkurra daga frá lögun. Aðferðin við krapagerðina er einföld. Búið er til sykurvatn og hráefnin eru maukuð saman við kalt sykurvatnið með sprota. Sigtíð og frystið. Hrærið upp í krapanum í 2–3 sinnum á hálf tíma fresti þegar hann er byrjaður að kristallast litillega. Til að fá mýkri áferð er hægt að bæta 1–2 msk. af hreinum vodka saman við. Uppskriftirnar miðast við 4–6.

Birkikrapi

400 ml vatn

175 g sykur

¾ l fersk birkilauf

1 msk. sitrónusafi

Leysið sykurinn upp í volgu vatni. Kælið sykurvatnið. Skolið vel af laufunum og setjið þau saman við sykurvatnið. Maukið með sprota í 4 mínútur. Sigtíð í gegnum fint sigti. Setjið í skál og frystið. Hrærið upp í krapanum 3–4 sinnum á hálf tíma fresti.

Epla- og rauðrófukrapi

200 ml vatn

90 g sykur

3 græn epli, afhýdd og fint rifin

1 sitróna, safinn

125 g rauðrófa, fint rifin

Leysið sykurinn upp í volgu vatni. Kælið sykurvatnið. Rífið niður eplin og vætið maukið með sitrónusafa. Bætið rifinni rauðrófa saman við. Maukið með sprota. Þrýstið maukinu í gegnum gróft sigti en notið fint sigti ef þið viljið fá mýkri áferð. Setjið í skál og frystið. Hrærið krapann upp 3–4 sinnum á hálf tíma fresti.

Súrukrapa

1 lítri nýttindar súrir

400 ml vatn

170 g sykur

1 sitróna, safinn

Skolið vel af súrunum og hristið vatnið af þeim. Leysið sykurinn upp í volgu vatni. Kælið sykurvatnið og setjið súrurnar saman við. Maukið með sprota í dagóða stund. Bætið sitrónusafa saman við.

Setjið í skál og frystið. Hrærið upp í krapanum 3–4 sinnum á hálf tíma fresti.



Rennihurðarbrautir í úrvali

JARN&GLER

Járn & Gler hf. - Skútuvogur 1h.
Barkarvogsmegin. - 104 Reykjavík
S: 58 58 900. www.jarngler.is

LEIÐSÖGUNÁM

VIÐURKENNT STARFSNÁM AF ATVINNULÍFINU

Hnitmiðað og skemmtilegt nám fyrir þá sem vilja kynna Ísland í máli og myndum. Námið er opið öllum þeim sem áhuga hafa á að læra hvernig standa skal að leiðsögn erlendra og innlendra ferðamanna um Ísland.

-Flest stéttarfélag styrkir nemendur til náms.

-Nemendur geta að námi loknu gerst félagsmenn í Leiðsögufélaginu

Helstu námsgreinar:

- Helstu viðkomustaðir ferðamanna á Íslandi í máli og myndum.
- Mannleg samkipti, leiðsögunámið, hestar, fuglar og flóra. Framsaga.
- Saga landsins, jarðfræði, bókmenntir og listir, menningartengd ferðaþjónusta.
- Skipulagðar ferðir og afþreyingaferðir. Ritgerðaverkefni og margt fleira.

Leiðbeinendur eru þauvanir leiðsögumenn og sérfræðingar hver á sínu sviði. Boðið er uppá dag – og kvöldnámi, auk þess er farið í fjölda vettvangsferða.

Umsögn:

S.l. vetur stundaði ég leiðsögunám í Ferðamálastólaskóla Íslands. Námið stóð vel undir væntingum þar sem fjölmargir kennarar komu að kennslunni og áttu þeir auðvelt með að ná til mín og auka áhuga minn á námsefninu og ekki síst að vekja mig til umhugsunar um þá auðind sem landið okkar er og þá vörðingu sem okkur ber að sýna því. Kennararnir voru mjög færir og fróðir hver á sínu sviði og áttu auðvelt með að koma efninu til skila. Námið gefur mikla atvinnuöguleika og spennandi tímar eru framundan.



Guðrún Helga
Bjarnadóttir,
Vestmannaeyjum

Ferðamálastólaskóli Íslands

Opið 8-22

Ferðamálastólaskóli Íslands • www.menntun.is • Sími 567 1466

Fólk er kynningarblað sem býður auglýsendum að kynna vörur og þjónustu í formi viðtala og umfjallana. Í blaðinu er einnig hefðbundni ritstjórnar-efni. Blaðið fylgir fréttablaðinu daglega.

Útgefandi:

365 miðlar

Ábyrgðarmaður:

Svanur Valgeirsson

Umsjónarmenn efnis: Elin Albertsdóttir, elin@365.is, s. 512 5349 | Ragnheiður Tryggvadóttir, heida@365.is, s. 512 5367 | Sólveig Gísladóttir, solveig@365.is, s. 512 5351 | Sigríður Inga Sigurðardóttir, sigriduringa@365.is, s. 512 5372 | Starri Frey Jónsson, starri@365.is, s. 512 5358 | Vera Einaradóttir, vera@365.is, s. 512 5357

Sólumenn:

Atli Bergmann, atlib@365.is, s. 512 5457 | Jóhann Waage, johannwaage@365.is, s. 512 5439 | Jón Ívar Vilhelmsson, jonivar@365.is, s. 512 5429 | Ólafur H. Hákonarson, olafurh@365.is, s. 512 5433

Bílar & Farartæki

bilfang.is
S. 567 2000



GLÆSILEGUR!

BMW 320D Grand Tourismo Sportline 02/2016 ek 19 þ.km, 18" sportfelgur, allur sem nýr, verð 5.4 mil! Skipti möguleg 8648989



FRÁBÆR BÍLL!

Audi A3 Sport 2.0 DIESEL (150 hö) 12/2016 (mod 2017) ek 6 þ.km SJÁLFSKIPTUR Verð 4.2 mil! Skipti skoðuð (8648989)

Bílasalan Bílfang
Malarhöfða 2, 110 Rvk.
Sími: 567 2000
Seljum í dag!
www.bilfang.is



KRÓKUR

Við flytjum bifreiðar og vinnuvélar á öruggan og hagkvæman hátt.

Krókur
Sími: 522 4600
<http://www.krokur.net>



EL-GO rafmagnsvespur. Ekkert próf, engin skráning, BARA GAMAN. Vespurnar eru til í fjórum flottum litum. Sama lága verðið 154.900.- kr.

SUZUKI UMBODIÐ ehf
Skeifunni 17, 108 Reykjavík
Sími: 565-1725
suzuki@suzuki.is
Suzuki.is / suzukisport.is



JEEP GRAND CHEROKEE LAREDO 4.7L Árg. 2005, ekinn 142 þ.km, sjálfskiptur, mikið af aukahlutum, einn eigandi! Verð 1.590.000 kr. Rnr. 256524 á BILO.is

Höfðahöllin
Funahöfða 1, 110 Rvk.
Sími: 567 4840
www.bilo.is

Bílar til sölu



Til sölu Toyota Land Cruiser 120GX Verð tilboð Árgerð 2005 Ekinn 200 þ.km Ath það er nýleg vél í bílnum Diesel Sjálfskiptur 4 strokka Auka oljutankur Loftdæla Uppl í síma 699 7720



Til sölu Hyundai Santa Fe árg. 2014 (maí '14). Dökkgrár með dráttarbeisli. Ekinn 55 þús, einn eigandi. Engin skipti. 2.199 cc, 198 hö.Uppl. í síma 892-0213



Suzuki Grand Vitara árg."08, sjálfsk. ek 152 þús km. Dráttarkrókur, 17" felgur, upphækkaður. Þjónustubók frá upphafi, ný skoðaður, verð aðeins 1.300 þús kr. Uppl. í síma 899-3608

Bílar óskast

BÍLL ÓSKAST Á 25-250ÞÚS.
Má þarfnast lagfæringa.
Hringdu S. 615 1815 eða sendu sms.

Fjór hjól



TRV 550 - kr. 1.689.000,-
TRV 700 - kr. 1.960.000,-
Á hvítum númerum.

ARCTIC SPORT

Miðhrauni 13 - 210 Garðabæ
Sími 578-0820 - arcticssport.is

Vinnuvélar



BÍLALYFTUR- DEKKJAVÉLAR
Tveggja pósta bílalyftur 3,8T, höfum einnig dekkjavélar (affelgunar og ballance vélar) á tilboðsverði, ATH eignum enfremur vörubíla dekkjavél. O.K.Varahlutir ehf. Fyrirsp. sendist oksparas@simnet.is

Hjólbarðar



NÝJU SAILUN DEKKIN Á FRÁBÆRU VERÐI.

Einnig úrval notaðra dekkja. Tökum notuð uppí ný. Vaka s. 567 6700

Til sölu

Verktakar, Iðnaðarmenn, Húsbílaeigendur



Eignum til á lager hjóllátar og handtækar rafstöðvar frá 0.7KVA upp í 3 KVA.

Getum einnig útvegað rafstöðvar frá 6 til 1000 KVA.

Startarar og alternatorar

Fyrir flestar gerðir fólksbíla, jeppa, vörubíla og vinnuvélar. Höfum einnig varahluti í alternatora og startara



**Þjónusta í 60 ár
1957-2017**



Bíldhöfða 14 sími 553-1244
ljusboginn.is ljusboginn@ljusboginn.is



VERSLUNARTÆKNI

www.verslun.is

Allt hjá okkur



Hámarkshæð 6 metrar

Vörur til á lager

Tilboð
40%
afsláttur
af
greinarekkum



Þverslár 1 meter



Sýningarsalur Draghálsi 4



www.verslun.is

Draghálsi 4 - 110 Reykjavík
Sími: 535 1300
verslun@verslun.is



TECHKING VINNUVÉLADEKK
Vorur að fá nýja sendingu af hinum frábæru vinnuvélaðekkum frá Techking Búkoludekk-hjólaskófludekk Of. Ýmsar algengar stærðir. O.K.Varahlutir ehf. Fyrirsp. sendist á okspares@simnet.is

Varahlutir

Startarar & alternatorar

í bíla, báta og vinnuvélar



Bílaraf

Flatahrauni 25 - Hafnarfirði

Sími 564 0400
www.bilaraf.is

Þjónusta

Pípulagnir

PÍPULAGNIR

Faglærðir píparar geta bætt við sig verkefnum í bæði viðhaldi og nýlögnum. Vönduð vinnubrögð. Uppl. í s. 663 5315

Hreingerningar

VY-ÞRIF EHF.

Öll almenn þrif, fyrir heimili, húsfélög, fyrirtæki ofl. Gerum verðtilboð. S. 662 4010 / 552 4010
www.vy.is

Garðyrkja

Tek að mér slátt fyrir húsfélög og einstaklinga og klippingar og umhirðu á gördum. Uppl. í s. 616 1569.

Bókhald

Bókhald, VSK, laun, skattskýrslur og stofnun fyrirtækja. Fagleg vinnubrögð á sanngjörnu verði. Bókhald og þjónusta ehf. Sími 511 2930.

Búslóðaflutningar

Ert þú að flytja? Búslóðafl., fyrirtækjafl., pianófl. ofl. Extra stór bíll. Búslóðalyfta. Flutningaþj. Mikael S. S. 894 4560 www.flytja.is flytja@flytja.is

Húsviðhald

HÚSAVIÐGERÐIR

Trésmíði • múrverk • máln, blikk • háþrýstipottur, og þakklæðningar.

ÖRUGG OG FAGLEG ÞJÓNUSTA.

UPPL. Í SÍMA 858 3300

Nudd

NUDD

Slökunarnudd í miðbæ Reykjavíkur. Sími 694 7881, Zanna.

Spádómar

Nympha-dora

Tarot-lestur og Kristalkúla með leiðsögn að handan

VISA 562 8211 EURO

PÓRA FRÁ BREKKUKOTI SPÁMÍÐILL

-SPÁÍ Í SPIL
-OG KRISTALSKÚLU
-HEILUNAR TÍMAR
-FYRIRBÆNIR
-ALGJÖR TRÚNAÐUR

Sími 618 3525
www.engill.is

SPÁSÍMINN 908 5666

Stjörnuspa. Tarot. Ársspa. Draumráðningar, ást og peningar. Andleg hjálp. Trúnaður.

Rafvirkjun

RAFLAGNIR, DYRASÍMAR. S. 663 0746.

Þjóðum hagstætt verð í töfluskipti. Straumblik ehf. Löggitur Rafverktaki. straumblik@gmail.com

RAFLAGNIR OG DYRASÍMAKERFI S. 896 6025
Tilboð dyrasímaakerfi, töfluskipti. Löggitur rafverktaki. rafneisti@simnet.is

Keypt & Selt

Til sölu



LOK Á HEITA POTTA OG HITAVEITUSKELJAR.

Stærðir í cm: 200x200, 210x210, 220x220, 235x235, 235x217, 217x174, 8 hyrnd lok. Lokin þola 1000 kg jafnarðarpunga af snjó. Vel einangruð og koma með 10 cm svuntu. Sterkustu lokin á markaðnum. Litir: Brúnt eða Grátt. Opnunar til þess að auðveldu opnun á loki. www.Heitipottar.is Sími 777 2000 Haffi og 777 2001 Grétar

STIGA®



Stiga Estate 3084 H

Sjálfskiptur slátturtraktor B&S 3130 AVS mótur Notendavænt sæti og stýri 240 lítra graskassi Frábær traktor í meðalstór svæði



Askalind 4, Kóp. Sími 564 1864
www.vevtrarsol.is

Óskast keypt

KAUPUM GULL - JÓN & ÓSKAR

Alla virka daga í verslun okkar Laugavegi 61 Jón & Óskar jonogoskar.is s.552-4910

Til bygginga



LOKAD ER 6-20 JÚNÍ HARÐVIÐUR TIL HÚSABYGGINGA. SJÁ NÁNAR Á: VIDUR.IS

Vatnasklæðning, panill, pallaefni, parket, útihurðir, ofl. Gæði á góðu verði. Nýkomnar Eurotec A2 harðviðarskrúfur. Penofin harðviðarolia. Indus ehf. Öseyrarbraut 2 Hf. Uppl.hjá Magnúsi í sínum 660 0230 og 561 1122.

Heilsa

Nudd

TANTRA NUDD

Ekta vígsla í leyndardóma Tantra með Tantra nuddi. Einstæð upplifun fyrir þör, konur og karla. S. 698 8301
www.tantrateemple.is

Húsnæði

Húsnæði í boði

TIL LEIGU NÝLEGT 285 - 1.000 FM ATVINNUHÚSNÆÐI Í REYKJAVÍK

285 fm bíl með allt að 9 m lofthæð, stórar innkeyrsludyr, góð malbikuð lóð, og greið aðkoma. Nánari upplýsingar veitir Sverrir í s. 661 7000

Geymsluhúsnæði

WWW.GEYMSLAEITT.IS FYRSTI MÁNUÐUR FRÍR

á minna en 7 m². Ódýrt eftir það. S: 564-6500

GEYMSLUR.IS SÍMI 555-3464

Geymslur af öllum stærðum. Allt að 20% afsláttur. www.geymslur.is

GEFÐU HÆNU

gjofsemgefur.is
907 2003

Hjálparstarf kirkjunnar

Vissir þú að...

Barnaheill
Save the Children á Íslandi

þeir eiga rétt á aðstoð og hjálp ef þau kenna í ofbeldi

Til leigu

SKRIFSTOFUHÚSNÆÐI TIL LEIGU

Til leigu er bjart og fallegt skrifstofuhúsnæði í miðbænum. Allt að 10 vinnustöðvar en hentar einnig smærri fyrirtækjum eða einyrkjum. Aðgangur að sameiginlegum fundarherbergjum og starfsmannaaðstöðu. **Áhugasamir sendi póst á netfangið husnaedi2017@gmail.com með upplýsingum um nafn og símanúmer.**

Fasteignir



Kristján Baldursson hdl.
Löggitur fasteignasali og leigumíðlari
S. 867-3040



Guðbjörg G. Sveinbjörnsdóttir
Söluþjóri. Viðskiptafr. lögg. fasteigna-, fyrirtækja- og skipasali, leigumíðlari.
S. 899-5949

Efstaleiti 14, íbúð 107 – 103 Reykjavík



Opið hús þriðjudaginn 27. júní kl. 17:30 – 18:00

Glæsileg, falleg og mjög rúmgóð 132,6 fm. íbúð með tveimur inngöngum á 1. hæð í lyftuhúsi í glæsilegu fjölbýli. Eignin er með sér afnotarétt af lóð ásamt sér stæði í lokaðri bílageymslu og er í næsta nágrenni við Kringluna.

Glæsileg sameign með sundlaug, heitum pottum, gufubaði, líkamsrækt, veislusal ofl. Húsvörður er í húsinu og sér um rekstur sameignar. Eignin er laus og tilbúin til afhendingar við kaupsamning. Verð: 59,9 millj.

Trausti fasteignasala, trausti@trausti.is, s.546-5050, Vegmúla 4, 108 Reykjavík

Ertu að leita að talent?

Við finnum starfsmanninn fyrir þig

Umsækjendur, skráið ykkur á

www.talentradning.is

talent@talentradning.is
bryndis@talentradning.is
Sími: 552-1600

TALENT
RÁÐNINGAR & RÁÐGJÖF