

SVÖLU

ÞRIÐJUDAGUR 25. JÚLÍ 2017

Heilsa



Svölu er margt til lista lagt með fram starfi sínu á leikskólanum Hraunborg þar sem hún sinnir smáfólkinu af umhyggju og natni. Henni verður allt að vopni snortin af listagyðjunni, er afbragðs listmálari og fönðrar gullfalleg tækifæriskort sem spurst hafa út á meðal manna. MYND/ANTON BRINK

LÍFRÆNT NAMMI
FYRIR ÞIG OG BARNIÐ ÞITT



- GLÚTENFRÍTT
- LAKTÓSAFRÍTT
- ÁN GERVIEFNA

www.vitta.is

Krúttlegur hryllingur í stofunni

Í stofunni hjá Svölu Birnu Sæbjörnsdóttur býr undarleg fjölskylda og fer stækkandi. Þessi fjölskylda hefur hægt um sig þó hún sé áberandi og slær út á sumum köldum hrolli.

Þórdís Lilja
Gunnarsdóttir
thordisg@365.is



Svala var nýkomin heim úr endajaxlatöku þegar skemmtileg hugmynd kviknaði í kolli hennar.

„Þá sat ég dofin heima í stofu, með nýtekna jaxlana í poka og hugsaði með mér hvað gera skyldi við þá, enda stráheilir og fallegir með rótum. Yngri dóttir mín óskaði eftir að fá að eiga þá en mér hugnaðist það ekki og vildi eiga þá sjálf,“ segir listakonan Svala en allt verður að skarti og fegurð sem hún snertir.

„Þar sem ég horfði á jaxlana fann ég löngun til að gera þeim hátt undir höfði. Það er svo oft sem maður tímur ekki að henda hlutum sem svo lenda upp í skáp og maður lítur ekki á meir. Því flaug mér í hug að leyfa þessum jöxlum að lifa með okkur sem sjálfstæð fjölskylda í litlu listaverki.“

Tannfjölskyldan samanstóð upphaflega af endajöxlum Svölu en síðan hafa bæst við tvær barnatennur úr munnum dætra hennar.

„Mér datt í hug að breyta jöxlunum mínum í litla, sæta karla. Þá voru þeir þrír en síðan hefur bæst við barnajaxl úr eldri dóttur minni og fyrsta barnatönnin sem sú yngri missti. Hún varð að barni í fangi frúarinnar með rósahattinn. Frúin er ég sjálf og hinar tennurnar hugsa ég sem eiginmanninn og dætur okkar tvær. Stundum spyr fólk sposit hvar sé sú fimmta, en ætli það sé ekki kettlingurinn sem bætist við fjölskylduna á næstu dögum,“ segir Svala og hlær.

Hryllilega dúlluleg djásn

Svala tók sig til og fór í tannréttningar á fullorðinsaldri en í undirbúningi þess þurfti að draga burt endajaxlana.

„Á árum áður hafði ég þurft að láta fjarlægja endajaxl sem brotnaði í mál í meðförum þess tannlæknis. Því var ánægjulegt að hinir þrír náðust upp með rótum. Nú vantar bara fallega tönn úr heimilisföðurnum til að allir eigi sína eigin tönn í tannfjölskyldunni. Biðin eftir henni gæti þó orðið löng. Það er helst að maður eigi endajaxla eða barnatennur í förum sínum.“



Tannfjölskyldan varð upphaflega til úr þremur endajöxlum Svölu en síðan bættust við barnatennur úr dætrum hennar. Hún segir marga dást að verkinu en suma óa við því að tennur úr munni heimilisfólksins séu komnar í ramma eins og finasta stofustáss. MYNDIR/ANTON BRINK

Frúin með rósahattinn er ég sjálf en nú vantar bara fallega tönn úr heimilisföðurnum til að allir eigi sína tönn í tannfjölskyldunni. Biðin eftir henni gæti þó orðið löng.

Svala Birna Sæbjörnsdóttir



Svala er hugmyndarík og sniðug.

Svölu langar þó að stækka fjölskylduna í stofunni og geymir barnatennur dætra sinna á vísun stað.

„Ég sé fyrir mér að fjölskyldan haldi áfram að stækka í rammannum og barnatennurnar koma mjög vel út. Ég er glöð yfir því að þessi hugmynd skyldi birtast mér því það er óneitanlega skemmtilegra og eigulegra að gera eitthvað skapandi við tennur fjölskyldunnar.“

Þótt ekki fari mikið fyrir þessu litla listaverki reka allir augun í það; ekki síst eftir að ég skreytti innra byrði rammans með steinum og stráum. Margir verða þó hvumsa og hrylla sig við tilhugsuninni um að þetta séu tennur úr munni manna, en mun fleiri

dást að litlu fjölskyldunni og þykja kallarnir dúllulegir og sætir. Hugmyndin er vissulega óvenjuleg en útkoman er sannkallað stofustáss og dýrmæt eftir því.“

Þegar Svala leitast eftir því hvort vinir og vandamenn eigi falar gamlar tennur er árangurinn lítill.

„Barnatennur eru flestum foreldrum dýrgripir sem þeir skiljanlega tíma ekki að láta frá sér. Mörgum fullorðnum þykir líka vænt um endajaxla sína, sem stundum þarf að taka; ekki síst ef þeir koma upp heilir og með rót. Því velti ég fyrir mér hvernig best væri að varðveita jaxlana á persónulegan hátt, og með þessu móti er komin falleg lausn til að halda tönnunum til haga um leið og hún gleður augað og alla fjölskylduna.“

Í golfið !



Stretchbuxur
á 11.900 kr.

- 2 litir:
- orangerautt, svart
- stærð 34 - 48/50
- háar í mittið

Toppur
á 8.900 kr.

Leðurbelti
á 3.900 kr.

Opið virka daga kl. 11-18
Opið laugardaga kl. 11-15

black pepper
FASHION

Laugavegi 178 | Sími 555 1516

Klíkið á myndir og verð á Facebook

Engifer með í ferðalagið

Bragðið af engifer er líklega ekki að allra smekk, enda er það bæði sterkt og afgerandi. Hins vegar er engifer ekki aðeins gott í matargerð heldur er það til margra annarra hluta nyttsamlegt. Nú þegar margir hyggja á ferðalög er t.d. gott að hafa engiferduft við höndina því komið hefur í ljós að það hefur góð áhrif gegn bíl- og sjóveiki því það á að draga verulega úr ógleði. Það ætti einnig að gagnast ófrískum konum vel sem oft þjást einmitt af ógleði á fyrstu vikum meðgöngunnar. Engifer hefur einnig þótt gott við kvefi og hálsbólgu og samkvæmt gömlu húsráði er engiferrotin þá soðin í heitu vatni sem síðan er drukkið. Einnig má saxa engiferið niður og sjóða um stund, bæta sítrónubáti saman við og dálitlu hunangi en þessi blanda ætti að draga úr einkennum kvefs.

» Nú þegar margir hyggja á ferðalög er t.d. gott að hafa engiferduft við höndina því komið hefur í ljós að það hefur góð áhrif gegn bíl- og sjóveiki því það á að draga verulega úr ógleði.



Engifer er allra meina bót.

Túrmerik munnúði

Sá eini sinnar tegundar
í heiminum.
Hámarksupptaka þegar
úðað er út í kinn.

Túrmerik eða curcumin er í hásæti
bólqueyðandi efna úr náttúrunni.
Það er það náttúrulega efni sem
hefur hvað mest verið rannsakað
og benda rannsóknir til að það
sé ótrúlega öflugt gegn mörgum
orsökum krónískra sjúkdóma.



Undir ítölskum áhrifum

Það er alltaf eitthvað sumarlegt við ítalska rétti. Þá er líka hægt að útbúa á svo margvíslegan hátt. Hér eru þrjú réttir sem allir eru undir ítölskum áhrifum.



Sitrónukjúklingur eða Chicken piccata eins og rétturinn heitir.

Ítalskur sitrónukjúklingur

Þessi réttur er mjög vinsæll á Ítalíu og eftirlæti margra. Það er auðvelt að útbúa hann og fyrr en varir er komin sumarveisla á borðið. Uppskriftnin miðast við fjóra.

2 stórar kjúklingabringur
Salt og nýmalaður pipar
Hveiti
6 msk. ósaltað smjör
5 msk. jómfrúarólífuolía
2/3 bolli sitrónusafi
1/2 bolli kjúklingasoð
1/4 bolli kapers, skolað með vatni
2/3 bolli steinselja, smátt skorin

Kljúfið bringurnar eftir endilöngu og berjið aðeins á þær þannig að þær verði þynnri. Kryddið með salti og pipar. Leggið bringurnar í hveiti áður en þær eru steiktar.

Ítalskur matur á alltaf miklum vinsældum að fagna og fellur í kramið hjá ungum sem öldnum.

Setjið tvær matskeiðar af smjöri á heita pönnu ásamt þremur matskeiðum af olíu. Þegar smjörið er bráðnað eru bringurnar steiktar á báðum hliðum í um það bil 3 mínútur á hvorri hlið. Bætið smjöri og olíu við á pönnuna eftir því sem þarf á meðan á steikingu stendur.

Takið bringurnar af pönnunni og geymið.

Hellið sitrónusafa á sömu pönnu ásamt soðinu og kapers. Látið suðuna koma upp og skrapið botninn á pönnunni til að ná sem mestu bragði. Bætið við salti og pipar ef þarf.

Þá er kjúklingurinn lagður í sósuna á pönnunni og allt látið malla í 5 mínútur. Kjúklingurinn er aftur tekinn upp og lagður á fat. Þá er tveimur matskeiðum af smjöri bætt út í sósuna og hrært vel. Þegar sósan fær á sig fallegan blæ er henni hellið yfir kjúklingabringurnar.

Þessi uppskrift er frá sjónvarpskokkinum Giada De Laurentiis og hún mælir með Pinot Grigio hvítvíni með. Gott er að hafa sitrónusneiðar með þessum rétti og ferskan aspás eða spagetti.



Grillaðar svínakótilettur eru afar ljúffengar.

Grillaðar svínakótilettur með tómötum og mozzarella

Svínakótilettur er auðvelt að grilla. Hér er uppskrift þar sem ítölsk áhrif eru í hávegum höfð. Ofan á kótilettunum er mozzarella, smátómatar og pestó. Mjög góður og sumarlegur réttur. Uppskriftnin miðast við fjóra.

4 svínakótilettur
1 tsk. salt
1/2 tsk. pipar
1 msk. olía til penslunar
1 mozzarella ostur
16 smátómatar
3 msk. grænt pestó
1 poki klettsalat

Þurrkið kótilettunarnar með eldhús-

pappír. Skerið smá rendur með beittum hnif í fituna á kjötinu. Það kemur í veg fyrir að kjötið snúi upp á sig á grillinu. Penslið kjötið með olíu á báðum hliðum og bragðbætið með salti og pipar. Vel má bæta uppáhaldskryddblöndunni á kjötið líka til að gera það bragðmeira.

Grillið kótilettunarnar í 2-3 mínútur á hvorri hlið. Færið þær síðan yfir á partinn á grillinu þar sem slökkt er á brennara og leyfið þeim að hitna „óbeint“ í smá stund.

Skertið mozzarella ostinn í fjórar sneiðar og skiptið tómötunum í helminga. Hrærið tómötunum saman við pestó. Leggið sneið af mozzarella ofan á hverja kótilettu, smátómata með pestói þar ofan á og loks klettsalat. Berið fram með góðu brauði.



Spagetti með kjötbollum er uppáhaldsmatur margra.

Ítalskar kjötbollar með pasta

Flestum þykja litlar kjötbollar góðar. Börn eru sölgin í þennan rétt. Það má nota nautahakk eða blanda það með öðrum kjöttegundum.

400 g hakk
1 tsk. salt
1/2 tsk. pipar
1/2 tsk. múskat
1 tsk. þurrkað órganó
2 msk. brauðrasp
1 egg
1 krukka góð pastatómatsósa
Spagetti

Blandið saman hakk, kryddi og brauðraspi. Hærið vel saman og bætið síðan egginu saman við.

Mótið litlar kjötbollar og steikið á meðalhita á pönnu úr smjöri. Þegar þær eru vel brúnaðar er gott að velta þeim á pönnunni undir litlum hita í nokkrar mínútur til viðbótar.

Sjðið spagetti eftir leiðbeiningum á umbúðum. Hitið upp pasta-sósuna. Þegar pastað er rétt soðið er því blandað saman við sósuna. Gott er að dreifa parmesanosti yfir sósuna og spagettið. Það er þægilegt að nota tilbúna pastasósu en enn betra er að búa til sósuna sjálfur ef tími gefst til þess.





ÚTSÖLUFJÖR

50%-60% Skipholt
50%-70% Laugavegi

Skoðið laxdal.is

BERNHARD LAXDAL

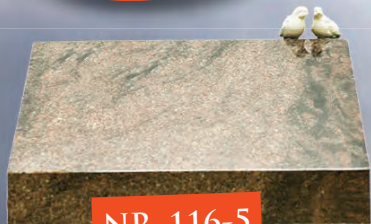
Laugavegi 63 • Skipholt 29b • S: 551 4422

Vertu vinur á Facebook 

ALLT INNIFALIÐ

MEÐ ÖLLUM OKKAR LEGSTEINUM

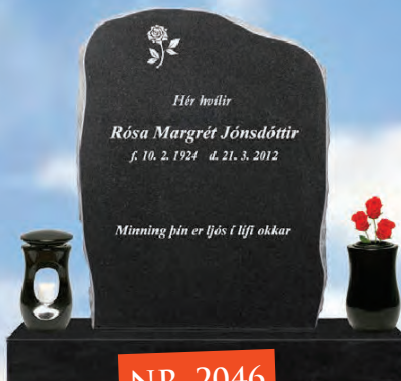
ATH:
Tilboð gildir
út júlí



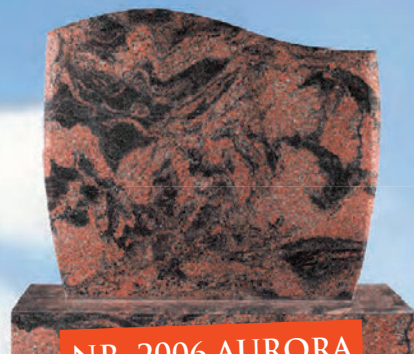
NR. 116-5
VERÐ KR. 186.000
~~346.100~~



NR. 2042
VERÐ KR. 149.900
~~276.600~~



NR. 2046
VERÐ KR. 270.220
~~408.900~~



NR. 2006 AURORA
VERÐ KR. 265.420
~~402.900~~



NR. 104 SHANXI BLACK
VERÐ KR. 329.420
~~482.900~~



NR. 113 PARADISO
VERÐ KR. 297.420
~~442.900~~



NR. 2021
VERÐ KR. 304.620
~~451.900~~



NR. 115
VERÐ KR. 369.420
~~532.900~~



NR. 118 PARADISO
VERÐ KR. 313.420
~~462.900~~



NR. 129-3 SHANXI BLACK
VERÐ KR. 385.420
~~552.900~~

ÖLL OKKAR VERÐ MIÐAST VIÐ
FULLBÚIN STEIN MEÐ UPPSETNINGU
AKSTURSGJALD BÆTIST VIÐ UTAN HÖFUÐBORGARSVÆÐISINS

**ÞARF AÐ ENDURNÝJA
LETRIÐ Á STEININUM?**

GRANÍTHÖLLIN TEKUR AÐ SÉR AÐ
HREINSA OG ENDURMÁLA LETUR Á
LEGSTEINUM. EINNIG TÖKUM VIÐ AÐ
OKKUR AÐ RÉTTA AF LEGSTEINA SEM
ERU FARNIR AÐ HALLA.



MÖRKINNI 4,
108 REYKJAVÍK

Graníthöllin
Legsteinar

SÍMI 555 3888
GRANITHOLLIN.IS

Bílar & Farartæki



Suzuki fjörgengis utanborðsmótorar Nettir, léttir, sparneytnir, hjóðlátir og áreiðanlegir. Eigum flestar stærðir á lager.

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

BORGARBÍLASALAN

580 8900 • borgarbilasalan.is



KLÁR Í FERÐALAGIÐ

FIAT ILUSION 780 ÁRG 2011 EK 78 P.KM MARKISA BAKKMYNDAVÉL STÖR ÍSSKÁPUR SÖLARSELLA ÁSETT 7.480P #452752. S: 6952015



DISEL MOLINN

2012 VOLVO XC90 R LINE 7 MANNA . EK 103 P.KM, DÍSEL, SJÁLFSKIPTUR 6 GÍRAR. ÁSETT 4.980P #452978. S: 580 8900

Borgarbilasalan
Funahöfða 1, 110 Reykjavík
Sími: 580 8900

bilauppbod.is

ÞARFTU AÐ KAUPA EÐA SELJA BÍL?

Bilauppbod.is er uppboðsvefur þar sem þú getur keypt eða selt bíl á einfaldan og hagkvæman hátt. Kynntu þér málið. www.bilauppbod.is Sími 522-4610.

Bilauppboð - Krókur
Sími: 522 4610
www.bilauppbod.is

Bílar til sölu



Honda CRV diesel árg 2005 2,2 vél ekinn 165 þúsund beinskiptur nýleg dekk skoðaður dráttarkrókur eiðslugrannur topp bíll. Tilboð 990 þús 8927852

Bílar óskast

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

Bátar

SILUNGANET



HEIMAVÍK

Flotnet, sökknet, reynsla þekking gæði Heimavík. S. 892 8655 www.heimavik.is

Hjólbarðar



NÝJU SAILUN DEKKIN Á FRÁBÆRU VERÐI.

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

Þjónusta

Hreingerningar

VY-ÞRIF EHF.
Öll almenn þríf, fyrir heimili, húsfélög, fyrirtæki ofl. Gerum verðtilboð. S. 512 4010 www.vy.is

Bókhald

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

Málarar

Getum bætt við okkur inni- og útiverkefnum. Vönduð vinnubrögð og góð umgengni. Tilboð eða tímavinna. Lítið Mál ehf. Sigurður 896-5758.

Búslóðaflutningar

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

Húsviðhald

Parketslípun
sólpallaslípun | parketlagning
551 1309 / 690 5115
golflist@golflist.is
www.golflist.is

99% RYKFRITT

Húsamiður getur bætt við sig vinnu. Uppl. í s. 845 2939

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

Rafvirkjun

RAFLAGNIR OG DYRASÍMAKERFI S. 896 6025

Tilboð dyrasímakerfi, töfluskripti. Löggildur rafverktaki. rafneisti@simnet.is

Keypt & Selt

Óskast keypt

KAUPUM GULL - JÓN & ÓSKAR

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

Skólar & Námskeið

Ökukennsla

Ökukennsla, aðstoð við endurtökupróf og akstursmat. S. 893 1560 og 587 0102, Páll Andrésson.

Húsnæði

Geymsluhúsnæði

WWW.GEYMSLAEITT.IS
FYRSTI MÁNUÐUR FRÍR
á minna en 7 m2. Ódýrt eftir það. S: 564-6500

GEYMSLUR.IS

SÍMI 555-3464

Suma hluti er betra að geyma. Geymslur fyrir dánarbúið, allt að 20% afsláttur. www.geymslur.is

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

Sterk tengsl í íslensku atvinnulífi

www.hagvangur.is

Ráðgjafar okkar búa yfir víðtækri þekkingu á atvinnulífinu og veita trausta og persónulega ráðgjöf.

Ef þú ert með rétta starfið — erum við með réttu manneskjuna

capacent

www.capacent.is

STRÁ



Starfsemi STRÁ ehf. býr að aldarfjórðungs reynslu og þekkingu á sviði starfsmanna- og ráðningarmála en stofan hefur unnið fyrir mörg helstu og leiðandi fyrirtæki landsins um árabil.

Rík áhersla er lögð á trúnað varðandi vörslu gagna og upplýsinga bæði gagnvart umsækjendum, sem og vinnuveitendum.

Ánægðir viðskiptavinir til margra ára hafa notið þjónustu STRÁ, en stofan hefur jafnframt umsjón með ráðningum í sérfræði- og stjórnunarstöður.

www.stra.is

Til hvers að auglýsa ?

Ef þú auglýsir sjálf-/ur eftir starfsmanni eyðir þú verulegum tíma í úrvinnslu ímsendra umsókna.

Okkar styrkur er öflugur gagnabanki og yfir tveggja áratuga reynsla við að þjónusta fyrirtæki við leit að starfsmanni.

Sparaðu þér tíma, kostnað og fyrirhöfn - leitaðu aðstoðar fagmanna með langvarandi reynslu af ráðningarmálum.

STRÁ Starfsráðningar ehf. - Suðurlandsbraut 30 - sími 588-3031
stra@stra.is - gudny@stra.is - www.stra.is.

RÁÐNINGAR

Árangur fyrirtækja ræðst af þekkingu, getu og reynslu starfsmanna.

Hver einstök ráðning er mikilvæg fjárfesting og er hagur bæði fyrirtækis og viðkomandi einstaklings að vel takist til.

Hafðu samband við okkur og sjáðu hvað við getum gert fyrir þig.

Intellecta er sjálfstætt þekkingarfyrirtæki stofnað árið 2000. Við vinnum með stjórnendum við að auka árangur, bæta rekstur og efla stjórnun. Ráðgjafar Intellecta hafa sterkan faglegan bakgrunn og víðtæka alþjóðlega reynslu. Þennan grunn notum við í samvinnu við viðskiptavini til að móta hugmyndir sem skipta máli og í innleiðingu lausna sem skila árangri.

Intellecta ehf. Síðumúla 5 108 Reykjavík 511 1225 intellecta.is

intellecta



Sérfræðingar í ráðningum

Ánægðir viðskiptavinir eru okkar besta auglýsing

FAST
Ráðningar

lind@fastradningar.is
mjoll@fastradningar.is
www.fastradningar.is



SPENNANDI STARF

TREX er eitt stærsta rútfyrirtæki landsins, með áratuga reynslu í þjónustu við hópa, jafnt innlenda sem erlenda. TREX varð til við samruna Hópferðamiðstöðvarinnar og Vestfjarðarleiðar. Nafnið er stytting á „travel experiences“ og þykir gefa góða mynd af starfsemi fyrirtækisins.

TREX ÓSKAR EFTIR AÐ RÁÐA FJÁRMÁLASTJÓRA

Starfssvið

- Umsjón með fjármálum, reikningshaldi, uppgjörum og fjárreiðum.
- Gerð fjárhagsáætlana.
- Uppsetning og skjölun á fjárhagsferlum.
- Gerð mánaðaruppgjóra, uppgjóra verkefna.
- Umsjón með innheimtumálum.
- Ábyrgð og umsjón með launaútreikningi og launagreiðslum.
- Undirbúningur bókhalds til endurskoðanda.
- Aðstoð við samningagerð og önnur fjármálatengd verkefni.

Menntunar- og hæfniskröfur

- Háskólamenntun í viðskiptafræði eða önnur háskólamenntun sem nýtist í starfi.
- Framhaldsmenntun kostur.
- Reynsla af rekstri og fjármálastjórnun.
- Reynsla af fjármálastjórn í ferðamannaíðnaði mikill kostur.
- Mjög góð þekking og reynsla af Tok bókhaldskerfi.
- Reynsla af bókhaldi og uppgjörum.
- Góð greiningarhæfni og færni til að halda utan um töluleg gögn og miðlun upplýsinga.
- Frumkvæði og metnaður til að ná árangri í starfi.
- Hæfni í mannlegum samskiptum

Vinsamlegast sendið umsókn ásamt ferilskrá og kynningarbréfi í tölvupósti fyrir **25. júlí** 2017 á Björgu Dan: bjorg@trex.is.

Öllum umsóknum verður svarað að ráðningu lokinni.

Hesthálsi 10 - 110 Reykjavík
TEL: +354 587 6000 info@trex.is
www.trex.is



Vissir þú að...

Barnaheill
Save the Children á Íslandi

börn eiga rétt á vernd gegn klámi.

ráðum
ráðningarstofa

Er verið að leita að þér?

RÁÐUM EHF • Vegmúla 2, 108 Reykjavík • Sími 519 6770 • radum@radum.is



ÚTBOÐ:



Frágangur á Frístundamiðstöð

Golfklúbburinn Leynir í samstarfi við Fasteignafélag Akraneskaupstaðar hyggst reisa Frístundamiðstöð á Garðavelli á Akranesi. Frístundamiðstöðin verður húsnæði fyrir alla aldurshópa sem stefnt er að opni í byrjun maí 2018. Húsnæðið verður 960 m² sem skiptist í 660 m² jarðhæð með veitinga- sal og skrifstofum, 300 m² kjallara með innistöðu fyrir golfæfingar og aðra frístundastarfsemi.

Verktími framkvæmdar er áætlaður frá 1. október 2017 ennþá mun niðurrif og jarðvinna hefjast, og í framhaldi þess mun uppsteypuverktaki reisa einingar og steypa saman mannvirkid. Frágangsverktaki mun hefja störf um áramót og ljúka verkinu fyrir 1. maí 2018.

Mannvirkið er gert úr forsteyptum burðareiningum,

meðalplötum í utanhússklæðningu. Meginþak er límtré ásamt forsmiðuðum þakeiningum. Á jarðhæð verður innri frágangur látlaus og smekklegur en einfaldur í kjallara

Golfklúbburinn Leynir í samstarfi við Fasteignafélag Akraneskaupstaðar óskar eftir áhugasömum verktökum til að taka þátt í opnu útboði á innri og ytri frágangi hússins. Verktaki mun taka við verkinu uppsteypu og skila því fullkláruðu til verkkaupa.

Útboðsgögn eru afhent á stafrænu formi með því að sendatölvupóst á netfangid@akranes.utbod@mannvit.is, þar semfram kemur heiti verks, nafn bjóðanda ásamt netfangi, nafni og símanúmer tengiliðs. Tilboð við Garðavöll **fimmtudaginn 17. ágúst kl. 11.00.**



Niðurrif Sementsverksmiðju á Akranesi

Akraneskaupstaður óskar eftir tilboðum í niðurrif á bygg-ingum og búnaði Sementsverksmiðjunnar á Akranesi.

Helstu stærðir:	
Byggingar (brúttórúmmál)	140.000 m ³
Rífsvæði	14.000 m ²
Fjöldi mannvirkja	16 stk

Verktími er til 20. ágúst 2018.

Útboðsgögn eru afhent á stafrænu formi með því að senda tölvupóst á netfangid@akranes.utbod@mannvit.is, þar sem fram kemur heiti verks, nafn bjóðanda ásamt netfangi, nafni og símanúmer tengiliðs. Kynningarfundur verður á verkstað fimmtudaginn 27. júlí 2017 kl. 9:30. Tilboð verða opnuð í ráðhúsi Akraneskaupstaðar, Stilholti 16-18, 300 Akranes, miðvikudaginn 30. ágúst 2017 kl. 11.00.

Sviðsstjóri Skipulags- og umhverfissviðs

