



MIDVIKUDAGUR 17. JANÚAR 2018

Heimili



Fimm íslensk hönnunar-fyrirtæki opna sýningu á FORMEX í Stokkhólmi í dag. Ragna Sara Jónsdóttir segir að Ísland þyki ferskt í hönnunarbransanum miðað við hin Norðurlöndin. ➔4



„Listin hefur verið mér allt á þessu tímabili og ég gæti ekki hugsað mér annan starfsvettvang.“ segir Inga Hlín. MYND/ANTON BRINK

Sækir hugmyndir til náttúrunnar

Þrátt fyrir að hafa starfað við listsköpun í nær hálfa öld segir Inga Hlín nauðsynlegt að þróa eitthvað nýtt og spennandi reglulega. ➔2

ENZYMEDICA® – Meltingarensím

Öflug ensím sem auðvelda meltingu, auka orku og draga úr einkennum fæðuþols

Digest Gold

- Söluhæsta meltingarvaran í Bandaríkjunum.
- Gegn fjölbættum meltingarvandamálum
- Handhafi Vity* verðlaunanna 10 ár í röð.
- Inniheldur ATPPro (ATP, Magnesium Citrate, Coenzyme Q10, Phytase).

Digest Spectrum

- Hentar vel þeim sem glíma við ýmis fæðuþol.
- Hentar allri fjölskyldunni.
- Stýður meltingu á glúteini, laktósa, kaseini, próteini og fenól, sem og grænmetis og bauna.
- Viðurkennt af Autism Hope Alliance.

Digest Basic

- Bætir meltingu og frásog næringarefna.
- Gegn ónotum, lofti og uppþembu.
- Henta einnig fyrir börn.

Digest

- Tvöfalt meiri styrkur en í Digest Basic.
- Eykur orku.
- Litil hylki sem auðvelda inntöku.



*Sú vara sem smásalar kjósa oftast sem bestu vöru ársins í hverjum flokk

Starri Freyr
Jónsson
starri@365.is



Framhald af forsiðu →

Myndlistarmaðurinn og hönnuðurinn Inga Elín hefur verið áberandi í íslensku listalífi undanfarna áratugi. Hún fagnaði sextugsafmæli sínu síðasta haust en listin hefur verið henni allt að eigin sögn í tæplega hálfa öld. „Ýmislegt hefur þróast hjá mér í gegnum árin en þau nálgað ódfluga 50, árin sem ég hef starfað við einhvers konar list-sköpun. Listin hefur verið mér allt á þessu tímabili og ég gæti ekki hugsað mér annan starfsveitvang. Á þessum áratugum hef ég unnið í alls konar efni, allt frá steinsteypu, gleri, postulíni, steinleir, oliulíti og bara það sem er í boði á hverjum tíma.“ Inga Elín hefur unnið bæði skúlptúra og nytjalist, þ. á m. Ístóninn, verðlaunagrip Íslensku tónlistaverðlaunanna, sem hún hefur gert sl. 20 ár. „Einnig hafa verk mín verið á fjölda veitingastaða, meðal annars Argentínu steikhúsi, Koli, Galleríi fiski, Dilli og Tveimur fiskum.“

Náttúran er uppspretta

Hún hóf nám í Myndlistaskóla Reykjavíkur þegar hún var þrettán ára gömul undir handleiðslu Katrínar Briem. Síðar lá leiðin í Myndlista- og handiðaskóla Íslands en þaðan útskrifaðist hún 20 ára sem myndmenntakennari. „Ég kenndi næstu þrjú árin en listin kallaði og fór ég í eitt ár í keramik í MHÍ. Þá varð ekki aftur snúið og fór ég síðan í framhaldsnám til Kaupmannahafnar og útskrifaðist 1988 úr tveimur deildum, keramik- og glerdeild, eftir fimm ára nám. Síðan hef ég helgað mig listagjöfjunni og eingöngu starfað á þeim vettvangi. Náttúran er uppspretta margra verka minni, það eru oft ótrúlegar hugmyndir sem spinnast út frá henni.“

Ný verk fram undan

Árið 2017 var mjög viðburðaríkt og annasamt að sögn Ingu Elínar. „Ég kom með ýmis ný verk, meðal annars litla skúlptúra úr postulíni sem ég kalla Smávinir fagra. Utan þess hafði ég mikið fyrir stafni í sköpun



Smávinir fagrir eru postulínsskúlptúrar þar sem fjölmörg dýr eru fléttuð saman á steiptum sökkjum. MYND/INGA ELÍN

minni og sýndi m.a. á mörgum sýningum. Kaolin Keramik Galleri flutti sig um set á Skólavörðustíg 5 en þar hef ég verið meðlimur í mörg ár. Ég ferðaðist mikið á liðnu ári og gerði margt margt fleira. Í ár ætla ég að koma með ný verk sem ég er ekki ennþá búin að opinbera. Það er algjör nauðsyn að þróa eitthvað nýtt og spennandi reglulega. Postulínsljós hafa verið mér hugleikin síðustu 30 ár og ætli ég haldi ekki áfram að þróa þau einnig.“

Verk Ingu Elínar má skoða í Kaolin Keramik Galleri, á ingaelin.com, á kaolinkeramikgalleri.com og á Facebook (INGA ELÍN design).



Fagurlega skreyttar skálar á leið í brennslu-ofninn. MYND/INGA ELÍN



Litfagrir postulínsveltibollar sóma sér vel á heimilum og vinnustöðum. MYND/INGA ELÍN



Sunna postulínslamparnir eru með ýmiss konar dýrastyttum. MYND/INGA ELÍN



Fjöldi veitingastaða notar verk Ingu Elínar, m.a. staðir á borð við Argentínu steikhús, Koli, Gallerí fiski, Dilli og Tvo fiski. MYND/INGA ELÍN

Fimmtudaginn 1. febrúar mun Fréttablaðið gefa út aukablaðið

KONUR Í ATVINNULÍFINU

Blaðið er unnið í samstarfi við FKA - Félag kvenna í atvinnulífinu. Daginn fyrir útgáfu blaðsins fer fram árleg viðurkenningarhátíð FKA þar sem þrjár glæsilegar konur fá sérstakar viðurkenningar fyrir að hafa verið öðrum konum í atvinnulífinu hvatning og fyrirmynd.

Í blaðinu verða ítarleg viðtöl við allar þrjár konurnar sem hljóta FKA viðurkenningu í ár. Auk þess verður áhugavert viðtal við félags og jafnréttismálaráðherra.

Öll fyrirtæki og stofnanir sem eru stolt af því að hafa jafnrétti kynjanna í hávegum stendur til boða að taka þátt í þessu blaði með auglýsingu eða umfjöllun.

Nánari upplýsingar um auglýsingar og umfjallanir í blaðinu veitir Ólafur H. Hákonarson markaðsfulltrúi Fréttablaðsins. Hægt er að senda honum póst á netfangið olafurh@frettabladid.is eða hafa samband í síma 512-5433.

FRÉTTABLAÐIÐ



FKA
FÉLAG KVENNA Í ATVINNULÍFINU

EINSTÖK STÓRÚTSALA Á GÆÐAMERKJAVÖRU

GERRY WEBER - TAIFUN - BETTY BARCLAY - JUNGE - FUCHS SCHMITT OG FL. FL.



MEIRI VERÐLÆKKUN - 40% - 50% - 60%



Skipholti 29b • Sími 551 4422 • www.laxdal.is

Njóttu þess að fara í sund / sjósund

Verndaðu eyrun með Ear Band-It Ultra eyrnaböndum og eyrnatöppum



Fyrirbyggjandi vörn gegn eyrnabólgu og nauðsynlegt fyrir þá sem eru með rör í eyrum eða viðkvæm eyru. Til í þremur stærðum.

Fæst í apótekum, barnavörverslunum og Útilif

VIÐ BÚUM TIL DRAUMASÓFANN ÞINN

900 útfærslur, engin stærðartakmörk og 3.000 tegundir af áklæðum



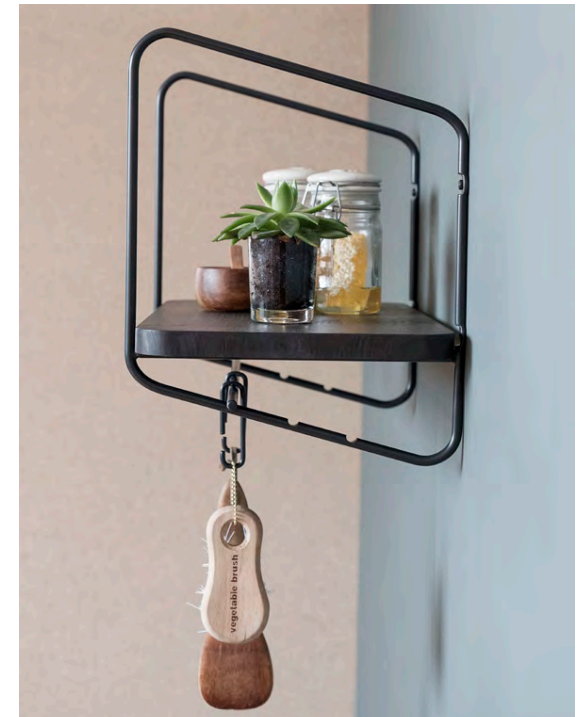
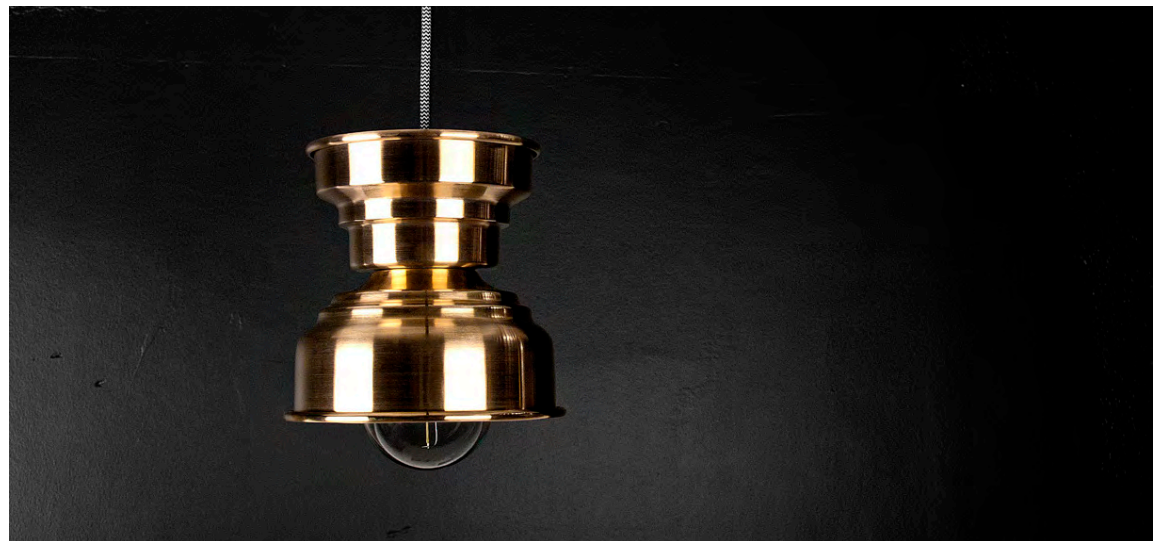
Mosel

Kíktu í heimsókn!

Opið virka daga kl. 10-18
Laugardaga 11-15

Patti
HÚSGÖGN

Bíldshöfða 18 - 110 Reykjavík - sími: 557 9510 - www.patti.is



Loftljós frá Berlinord, handklæði frá Takk home og Urban Nomad veggilla frá FÓLK Reykjavík verða sýnd á FORMEX.

Íslensk hönnun óvænt og fersk

Fimm íslensk hönnunarfyrirtæki opna sýningu á FORMEX í Stokkhólmi í dag. Ragna Sara Jónsdóttir segir að Ísland þyki ferskt í hönnunarbransanum miðað við hin Norðurlöndin.

Þó nokkur íslensk hönnunar-fyrirtæki og hönnuðir vinna að markaðs-setningu erlendis. Þegar þetta tækifæri bauðst stukkum nokkur þeirra til. Sýningar eru frábær vettvangur til að læra að þekkja markaðinn betur, kynna fyrirtækin og vörurnar sem í boði eru og söguna á bak við þær, skapa tengsl við sölu- og dreifingaraðila og læra," segir Ragna Sara Jónsdóttir, framkvæmdastjóri hönnunarmerksins FÓLK Reykjavík sem tekur þátt í FORMEX hönnunar- og vörusýningunni í Stokkhólmi ásamt fjórum öðrum. Verkefnið er samstarf FORMEX, Hönnunarmiðstöðvar Íslands og Sendiráðs Íslands í Stokkhólmi og var sýningin opnuð í dag.

Auk FÓLKS Reykjavík sýna North Limited, Studio Berlinord og TAKK Home. Þá er TAKK Home

Ragna Sara Jónsdóttir, framkvæmdastjóri FÓLK Reykjavík, sem er einn þátttakenda á FORMEX.

með sér sýningar-bás og einnig fyrirtækið IHANNA Home.

Ragna segir þátttökuna mikilvæga. Ísland skeri sig úr í norrænu hönnunarsenunni.

„Í dag er talað um Ísland í samhengi við hönnun sem ferskt og ungt land í bransanum þar sem óvæntir hlutir geti gerst, á meðan hönnunarhefðin er mun þróaðri og fastari í sessi á flestum hinum Norðurlöndunum. Ísland þykir því spennandi og vonandi hjálpar það okkur á sýningum sem þessum þar sem samkeppnin um athyglina er mikil.“ segir Ragna. Hvað er hópurinn að sýna?

„Við erum öll að sýna hönnunar-vörur fyrir heimilið en þær eru

þó af ýmsum toga. Berlinord, sem Hrafnkell Birgisson hönnuður stýrir, sýnir lampa og hábollana. North Limited sýnir borð, keramik, snaga, spegla og kertastjaka eftir þórunni Hannesdóttur og Sigríði Hjaltested. TAKK Home er með textílvörur, handklæði, þvottapoka og fleira. Dögg Design sýnir einnig spegla, kertastjaka, bakka, snaga og fleira. Við hjá FÓLK Reykjavík sýnum Urban Nomad veggillur eftir Jón Helga Hólmgeirsson hönnuð og svo er verið að kynna HönnunarMars á vegum Hönnunarmiðstöðvar Íslands.“

Tæpt ár er síðan Ragna Sara setti FÓLK Reykjavík á laggirnar og hefur fyrirtækið gengið vel.

„Það hefur gengið mjög vel. Við byrjuðum með samstarfi við Jón Helga Hólmgeirsson vöruhönnuð og kynntum Urban Nomad hillurnar eftir hann á Hönnunarmars 2017. Sala hófst á hillunum í íslenskum hönnunarverslunum í desember síðastliðnum og nú tókum við fyrsta skrefið út í heim, sem er góð tilfinning. Nú erum við að þróa og hanna nýja vörulínu í samstarfi við Ólínu Rögnudóttur vöruhönnuð sem kynnt verður á komandi Hönnunarmars.“



VIÐ SÉRHFÆM OKKUR Í ASÍSKRI MATARGERÐ.

HOLLUR OG LJÚFFENGUR MATUR.

Vietnamese restaurant
Laugavegi 27 og
Suðurlandsbraut 8
sími: 588 6868



pho.is



GARÐS APÓTEK
- í yfir 60 ár

Hafðu lyfin tilbúin þegar þú sækir
Pantaðu tiltekt á appotek.is
eða í síma 568 0990
Garðs Apótek - í leiðinni

Fáðu lyfin send heim með póstinum
Pantaðu sendingu á appotek.is
Garðs Apótek - um land allt

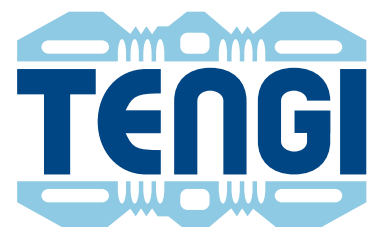
Sogavegi við Réttarholtsveg og Miklubraut
Opið kl. 9-18 virka daga, lokað um helgar



Baðaðu þig í gæðunum

Opið virka daga frá kl. 8-18 og laugardaga kl. 10-15

Smíðjuvegi 76 • Kópavogi • Sími 414 1000 • Baldursnesi 6 • Akureyri • Sími 414 1050 • www.tengi.is • tengi@tengi.is



Bragðgóðar súpur að vetri

Stundum er gott að hlýja sér með góðri súpu. Þessar súpur eru matarmiklar og vítamínríkar þannig að þær ættu að gefa orku og hlýju í kroppinn. Tvær af þessum súpum eru vegan.

Elín
Albertsdóttir
elin@365.is



Súpa með sætum kartöflum

Þessi súpa er afar holl og góð í vetrarkulda. Hún myndi flokkast sem vegan en í henni eru meðal annars sætar kartöflur, gulrætur og kókosmjólk. Súpan er bragðmikil og gefur góða orku. Uppskriftin miðast við fjóra.

800 g sætar kartöflur
2 stórar gulrætur
1 rauðlaukur
1 msk. rifin, fersk engiferrót
2 stór hvítlauksrif, mega vera fleiri eftir smekk
½ rauður chilli-pípar (heill ef fólk vill hafa súpuna sterka)
8 dl grænmetisöð
1 dós kókosmjólk
Salt og nýmalaður pípar
Safi út einni límónu
Ferskt kóríander

Skrælið kartöflurnar og gulrætur og skerið smátt. Skerið lauk, hvítlauk og chilli-pípar smátt sömuleiðis. Ef þú vilt ekki sterka súpu er betra að taka frá einni límónu.



Súpa með sætum kartöflum.



Afar sérstök gulrótarsúpa. Hún er borin fram með djúpsteiktum laukhringjum en einnig má hafa brauðstangir með henni.

Hitið olíu í potti og steikið laukinn þar til hann byrjar að mýkjast. Bætið þá engifer, chilli-pípar og hvítlauk saman við. Steikið í smá-stund og hrærið á meðan.

Nú eru kartöflurnar og gulræturnar settar út í pottinn. Steikið áfram í smástund. Hellið soðinu saman við og látið suðuna koma upp.

Súpan þarf að malla í 30 mínútur eða þar til grænmetið verður mjúkt. Bætið þá kókosmjólk út í og maukið súpuna með töfrasprota.

Látið suðuna aftur koma upp og bætið við límónusafa, salti og nýmöluðum pípar. Í lokin er fersku kóríander stráð yfir. Berið súpuna fram með góðu brauði.



Hvítlaukssúpa með kjúklingi.

kekkjalaust deig. Til að fá laukhringina stökka þarf vökvinn að vera iskaldur. Best að kæla björinn í klaka áður en honum er bætt út í þurrefnin. Setjið laukhringina í deigið og djúpsteikið í þrjár til fjórar mínútur eða þar til hringirnir verða gullinbrúnir. Leggið síðan á eldhúspappír.

Laukhringirnir eru bornir fram á hliðardiski með súpunni.

Gulrótarsúpa með djúpsteiktum laukhringjum

Hugmyndin að þessari súpu kemur frá Frakklandi og kallast þar potage de cressy. Grænmetið er fyrst ofnbakað til að fá meira bragð af því. Súpan hentar vel þeim sem aðhyllast vegan-mataræði. Hún er einnig glútenfrí.

500 g gulrætur
6 dl vatn
1 grænmetisteningur
1 stór kartafla
1 laukur
3 cm engiferrót
1 appelsína
1 dós kókosmjólk
Salt og pípar

Laukhringir

2 rauðlaukar
1 dl hrismjöl
1 dl baunamjöl (má nota hveiti)
1 tsk. lyftiduft
2-3 dl iskaldur bjór eða sóðavatn
Olía til steikingar

Hitið ofninn í 180°C. Skerið niður lauk, gulrætur og kartöflu og setjið á bökunarplötu ásamt tveimur sneiðum af appelsínu, engifer og þrjár msk. af sólkjarnaolíu. Bakið í ofninum í 20 mínútur.

Setjið síðan bakaða grænmetið, safa úr restinni af appelsínunni, kókosmjólk, grænmetistening og mest allt vatnið í pott. Fáid suðuna upp og látið malla í fimm mínútur. Notið töfrasprota til að mauka súpuna. Bætið vatni við ef hún er ofþykk.

Til að útbúa laukhringina

Hrærið saman mjöli, lyftidufti, salti og bjór þar til myndast

Hvítlaukssúpa með kjúklingi

Kraftmikil og holl súpa fyrir líkama og sál. Uppskriftin miðast við fjóra.

4 kjúklingabringur, skornar í bita
2 msk. smjör
1 blaðlaukur, skorinn í sneiðar
4 hvítlauksrif, smátt skorin
4 kartöflur, smátt skornar
1 lítri vatn
2 kjúklingateningar
1 dl kotasæla
½ tsk. salt
¼ tsk. pípar

Steikið kjúklingabitana í smjöri. Takið til hliðar. Steikið hvítlauk, blaðlauk og kartöflur í potti. Setjið vatnið saman við og kjúklingatening. Fáid suðuna upp og látið síðan malla í 12 mínútur eða þar til kartöflurnar eru mjúkar. Maukið súpuna með töfrasprota.

Látið suðuna koma upp aftur og bætið kjúklingabitunum út í. Látið malla í smástund en takið þá pottinn af hellunni og bætið kotasælu, salti og pípar út í.

Í staðinn fyrir kotasælu má nota mjólk, rjóma eða sýrðan rjóma, allt eftir smekk hvers og eins.

VELDU GÆÐI!

3 TEGUNDIR AF SÚRDEIGSBRAUÐUM



PRENTUNUS



www.bjornsbakari.is

mánudaga-föstudaga 7.30 - 17.30
laugardaga 8.00 - 16.00
sunnudaga 9.00 - 16.00

Austurströnd 14 • Hringbraut 35
Fálkagata 18

Smáauglýsingar

512 5000

Afgreiðsla smáauglýsinga og sími er opinn alla virka daga frá 9-16
Netfang: smaar@frettabladid.is

Bílar & Farartæki

VAKA



Öruggir Vinnuvéla-Lyftara og Bifreiðaflutningar á verði fyrir þig.

Vaka
Skútuvogi 8, 104 Reykjavík
Sími: 567 6700
24 tíma þjónusta
<http://www.vakahf.is>

Bilapjónusta

Finndu okkur á Facebook

20%
Höfðabón

Vissir þú að... Barnaheill
börneiga rétt á nægum svetni

Hjólbarðar

VAKA



NÝJU SAILUN DEKKIN Á FRÁBÆRU VERÐI.

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

Varahlutir

Startarar & alternatorar

í bíla, báta og vinnuvélar



Bílaraf

Flatahrauni 25 - Hafnarfirði

Sími 564 0400
www.bilaraf.is

Viðgerðir

Almennar bílaviðgerðir. Sérgræin bremsuviðgerðir. Renni diskar og skálar. Fljót og góð þjónusta. Bergfinnur ehf. 892 7852

Þjónusta

Pípulagnir

PÍPULAGNIR

Faglærðir píparar geta bætt við sig verkefnum í bæði viðhaldi og nýlögnum. Vönduð vinnubrögð. Uppl. í s. 699-6069

Pípulagningameistari getur bætt við sig verkefnum og viðhaldi á ofnakerfum. Uppl. í s. 778 1604

Hreingerningar

Hreingerningapjónusta
Þvegillinn
5 44 44 46

Hreingerningar - Bónun - Bónleysing Flutningsþrif - Þrif eftir iðnaðarmenn thvegillinn. is - Stofnað 1969 Traustir og vanir menn.

VY-ÞRIF EHF.

Öll almenn þrif, fyrir heimili, húsfélög, fyrirtæki ofl. Gerum verðtilboð. S. 512 4010 www.vy.is

Húsviðhald

FLÍSALAGNIR - MÚRVERK - FLOTUN SANDSPARSL - MÁLUN - TRÉVERK

Ásamt öllu almennu viðhaldi fasteigna.

Áratuga reynsla og þekking skilar fagmennsku og gæðum.

Tímavinna eða tilboð.

Strúctor byggingapjónusta ehf.

S. 893 6994



LOFTSTOKKAHREINSUNIN

- FYRIRTÆKI
- FJÖLBÝLISHÚS
- SKIP
- VEITINGASTAÐIR



Við hreinsum allar gerðir loftræstikerfa. Hafðu samband og pantaðu fría ástandsskoðun í síma: 557 7000 eða inná www.k2.is

NULL

Tek að mér allt alm. viðhald húsa, s.s. málun, múrun, flísa- & parketlagnir og trésmíði. S. 616 1569

Fasteignir



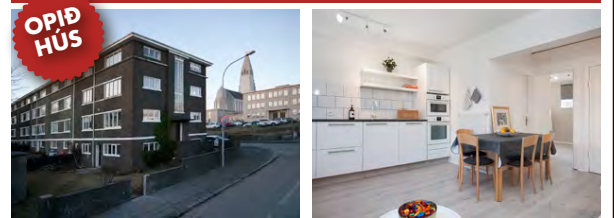
FASTEIGNA MARKAÐURINN ehf.

ÓÐINSGÖTU 4, SÍMI 570 4500, OPIÐ VIRKA DAGA KL. 9-17.
Netfang: fastmark@fastmark.is - www.fastmark.is
Jón Guðmundsson, sölustj. og lögg. fast.sali. Guðmundur Th. Jónsson, lögg. fast.sali.

Barónsstígur 49 Endumýjuð 3ja - 4ra herb. íbúð með sérinngangi.

Eignin verður til sýnis í dag frá kl. 17.15 - 17.45

OPIÐ HÚS



Mjög falleg, björt og mikið endurnýjuð 77,1 fm. íbúð á jarðhæð í fjörbýlishúsi.

Eignin er þannig sett upp í dag að í henni eru 3 svefnherbergi en stofa og eldhúsi eru í einu opnu rými. Eignin hefur verið mikið endurnýjuð hið innra á sl. vikum, m.a. lagt vandað og fallegt parket, sett upp ný og mjög falleg eldhúsinnrétting með innbyggðri uppþvottavél og ný tæki og baðherbergi var allt endurnýjað með tengi fyrir þvottavél.

Íbúðin er laus til afhendingar strax.
Verð 39,9 millj.

ráðum
ráðningarstofa

Ertu að leita að starfi?

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

LÆKKAD VERÐ

Ekki borga meira fyrir NÝJAN jeppa



Einn vinsælasti
jeppingurinn á Íslandi
SJÁLFSKIPTIR - DÍSEL

NÝIR

KIA SPORTAGE EX 4WD

VERÐ KR.
4.990 ÞÚS.

Mjög vel útbúnir bílar

- ✓ 19" álfelgur
- ✓ Opnanlegt glerþak með rafdrifinni gardínu
- ✓ Íslenskt leiðsögukerfi
- ✓ 7" snertiskjár
- ✓ Bakkmyndavél
- ✓ Bluetooth
- ✓ Margt fleira...

Komið og reynsluakið

NÝ HEILSÁRS-
DEKK FYLGJA



Allt að 90% lánamöguleiki - Skoðum með upptöku á öllum tegundum bifreiða
Búnaður bíla á mynd getur verið frábrugðinn sölubílum - Takmarkað magn - Bílar í ábyrgð.

586 1414

stora@stora.is • stora.is
facebook.com/storabilasalan
Kletthálsi 2 • 110 Reykjavík

kaffi á könnunni
opið mán-fös 10-18
lau 12-15

STÓRA BÍLASALAN
...á verði fyrir þig!

Bókhald

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

Málara

REGNBOGALITIR EHF

Alhliða málningarþjónusta löggiltir fagmenn. malarar@simnet.is Sími 891 9890

Búslóðaflutningar

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

Spádómar

SÁ SÍMASPÁ Í 844 6845

Spáir í spil og bóla. Símaspá, Einkaspá. Geymið auglýsinguna. Er á facebook

Rafvirkjun

RAFLAGNIR, DYRASÍMAR. S. 663 0746.

Þjóðum hagstætt verð í töfluskípti. Straumblik ehf. Löggiltur Rafverktaki. straumblik@gmail.com

Ábendingahnappinn má finna á www.barnaheill.is



Keypt & Selt

Til sölu



Þjóðlagagítarpakki. Kr. 23.900,- Gítar, poki, ól, auka strengjasett stillitæki og kennsluforrit. Ópið frá 10-18. Gítarinn ehf Stórhöfða 27, S: 552 2125 www.gitarinn.is



Hágæða Hornafjarðarhumar og sjávarfang. SERFRÆÐINGAR Í SJÁVARFANGI Heimsending. www.humarsalan.is Þöntunarsími: 867 6677



Óskast keypt

KAUPUM GULL - JÓN & ÓSKAR

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

Til bygginga



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. Óseyrarbraut 2 Hf, Uppl.hjá Magnúsi í sínum 660 0230 og 561 1122.

Heilsa

Nudd

NUDDSTOFA DÍSU (201)

Er nuddfræðingur með allt almennt nudd. Tek vel á vöðvabólgu, liðverkjum, bakvandamálum og sogæðavanda. Ópið frá kl. 10-19 alla virka daga. Verið velkomin. Tímabantanir í s. 868-3379 - Dís Þ.

Heimilið

Barnavörur



VAGNSTYKKI + KERRUSTYKKI + SKIPTITASKA

Verð frá 99.900 kr. Barnið Okkar - Hliðasmára 4 - 201 Kóp. barnidokkar.is

Húsnæði

Geymsluhúsnæði

GEYMSLUR.IS SÍMI 555-3464

Þarftu þitt pláss? Við erum með nóg af því. Allt að 20% afsláttur. www. geymslur.is

WWW.GEYMSLAEITT.IS FYRSTI MÁNUÐUR FRÍR

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

Húsnæði í boði

TIL LEIGU NÝLEGT 133 - 1.000 FM ATVINNUHÚSNÆÐI Í REYKJAVÍK

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

Húsnæði óskast

Óska eftir íbúðum fyrir erlenda starfsmenn á höfuðborgarsv. Uppl. í s: 895 2220

Hönnun



HÖNNUN

VERKFRÆÐITEIKNINGAR

Tek að mér að gera verkfræðiteikningar af íbúðarhúsum og sumarhúsum. Fast verð. Upplýsingar í síma 783 4180 eða kjartangardars@gmail.com

Atvinna

Atvinna óskast

VANTAR ÞIG SMÍÐI, MÚRARA, MÁLARA EÐA AÐRA STARFSMENN?

Höfum á skrá menn sem geta hafið störf með skömmum fyrirvara.

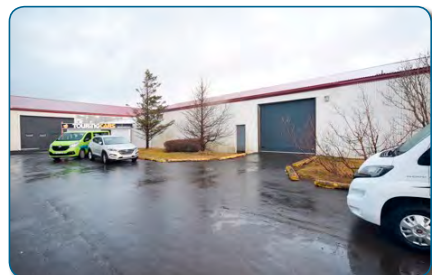
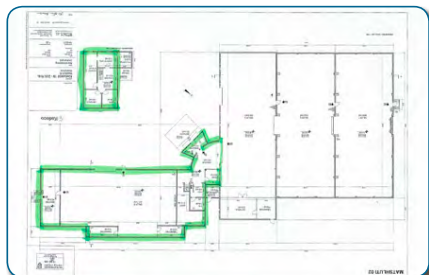
Proventus starfsmannþjónusta - proventus.is

Sími 551-5000

Netfang proventus@proventus.is



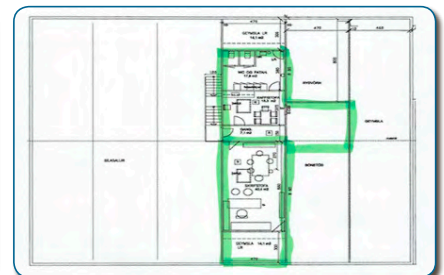
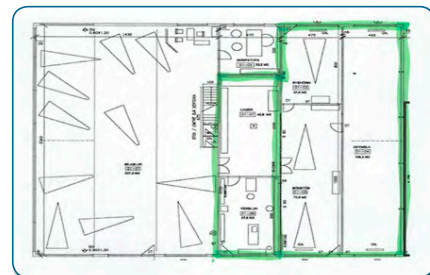
Húsnæði til leigu í Reykjanesbæ



Klettatröð 19, Keflavíkurflugvöllur

Húsnæðið skiptist í

- 4 skrifstofur, eldhús, salerni, afgreiðslu og salur.
- Samtals ca 600 m²
- Eignin er laus fljótlega.



Bolafótur 1 Njarðvík

- 2x 108 m² salir, nýttir sem bílaverkstæði í dag.
- Ca 80 m² afgreiðsla, 40 m² skrifstofa á efri hæðinni og sameiginlegt eldhús og salerni.
- Eignin er laus frá og með 1. júlí
- Samtals ca 365 m²

Frekari upplýsingar í síma 776 7600 Guðmundur eða gummi@touringcars.eu

TCI Fasteignafélag ehf