

LEIÐ

FÖSTUDAGUR 12. APRÍL 2019

Lífsstíll



Það var kátt á hjalla í Símanum þegar enski boltinn var kynntur til leiks. Miklu er tjaldað til enda 32 fleiri leikir í beinni en sýndir eru nú. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

NUTRILENK
öflugur liðstyrkur



Þjóðaríþrótt Íslands hafin upp til skýjanna

Sjónvarp Símans kynnti í gær nýtt teymi á bak við enska boltann. Tómas Þór verður ritstjóri og lýsandi og með honum verður einvala lið. Hann segist spenntur fyrir þessu en hann er nánast gangandi alfræðibók um íþróttir. ➔

FRODE



SVEFNSÓFAR



Svefnsofi með þykkri
og vandaðri springdýnu
Rúmfatageymsla
Svefnflötur 140x200 cm
kr. 159.900 án arma
kr. 189.900 með örmum

LÍNAN

BÆJARLIND 14 - 16 KÓPAVOGUR SÍMI 553 7100 WWW.LINAN.IS | ÖPÍÐ MÁN - FÖS 11 - 18 LAUGARDAGA 11 - 16

Benedikt Bóas
Hinriksson
benediktboas@frettabladid.is



Enski boltinn er eitthvað sem við tökum ekki af neinni léttúð. Það eru margir, og ég tala af eigin reynslu, sem halda frekar með liði í Englandi en á Íslandi," sagði Orri Hauksson, forstjóri Símans, þegar fyrirtækið kynnti til leiks enska boltann. Orri stóð stoltur í pontu þegar hann kynnti enska boltann til leiks og greinilegt að enski boltinn skiptir fyrirtækið miklu máli.

Eins og kunnugt er verða næstu þrjú tímabil hið minnsta á stöðinni og fer boltinn úr höndum keppinautarins Vodafone. Margir fagna því að Síminn sé kominn með ensku deildina. Það er ekkert lengur hitað upp fyrir stórleiki og umferðirnar koma og fara án ástar og umhyggju. Þessu ætla Síminn að breyta. Hálf tíma fyrir leiki hefst umfjöllun og Síminn verður í nánara samstarfi en áður hefur þekkt við ensku deildina. Þá verða 30 leikir í opinni dagskrá á laugardögum klukkan 15. Sérfræðingar eru ekki af verri endanum en það eru þau Eidur Smári Guðjohnsen, Bjarni Þór Viðarsson, Margrét Lára Viðarsdóttir og Elísabet Gunnarsdóttir. Tómas Þór Þórðarson var kynntur til leiks sem ritstjóri enska boltans.

Þeir sem hafa fylgst með Tómasi vita að hann er gangandi alfræðibók um allar íþróttir og þó margir hafi reynt hefur hann ekki enn verið mætaður í fróðleik. Eðlilega stendur enski boltinn honum nærri og er hann meira en lítið tilbúinn fyrir komandi verkefni. Stefnan er að hann klári þættina Seinni

Mohamed Salah hjá Liverpool verður með Tómasi Þór og félögum frá og með 10. ágúst.

NORDICPHOTOS/GETTY



239

leikir verða í beinni útsendingu.

32

fleiri leikir í beinni en eru sýndir á yfirstandandi tímabili.

30

leikir í opinni dagskrá, laugardagsleikurinn kl. 15.

80

leikir verða sýndir í beinni útsendingu í 4K sem er í fyrsta skipti á Íslandi.

30

mínútum fyrir leik hefst umfjöllun og verður Síminn í nánara samstarfi en áður við ensku úrvalsdeildina varðandi aðgengi að leikvöllum, liðum og leikmönnum.

Bylgjuna um íslenskan handbolta og mæti svo til Símans.

„Tilfinningin er góð enda er þetta gríðarlega spennandi verkefni. Enski boltinn er auðvitað þjóðariþrótt Íslendinga," segir Tómas. Hann bendir á að það sé mikil ábyrgð að gera þetta vel. „Ég hef hingað til reynt að gera hlutina sem ég tek að mér vel og legg mikið á mig til að svo sé. Ég get lofað að hjartað og sálin fer í þetta.“



Tómas Þór Þórðarson er nýr ritstjóri enska boltans frá og með næsta tímabili. Hann segir tækifærin mörg í komandi starfi og hlakkar til að vera á völlumum erlendis en töluvert verður gert af því að lýsa beint þaðan. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

Sundföt 2019



Selena
Bláu húsunum Faxafeni

Það hefur verið lítið um umhyggju og ást á enska boltanum í sjónvarpi landsmanna hjá Stöð 2 sport þrátt fyrir hátt skemmtanagildi deildarinnar. Fyrir leiki birtast yfirleitt gömul myndbönd af listamönnum að halda bolta á lofti og síðan er farið út á völlum fimm mínútum fyrir leik undir tali lýsandans. Síminn ætla að hafa meiri dagskrárgerð í kringum leikina.

„Samningurinn er til þriggja ára og það er ljóst að miðað við hvernig menn tala hér innanhúss, og það er ástæðan fyrir því að ég sannfærðist um að koma hingað, að þetta er ekki eitthvert gæluverkefni. Hér mun enski boltinn eiga heima næstu árin og hér er ekki verið að tjalda til einnar nætur. Við byrjum á þremur árum og leggjum allt okkar í að hrista upp í hlutunum og breyta þessu. Stækka vöruna," segir Tómas sem sér mörg tækifæri á komandi tímabili. „Ég held að það séu mörg tækifæri þarna. Þetta er allt öðruvísi, sem ég held að verði mjög spennandi fyrir okkur að vinna með og þar með

neytendur og áhorfendur að njóta. Þetta er smá klisja en tækifærin eru nánast óendanleg.

Mesta spennan er þessi viðvera á völlumum og við ætlum að reyna að fara eins oft út og við getum og standa á Old Trafford eða Anfield eða á Goodison Park. Reyna að búa til eitthvað þannig að áhorfendur hlakki til leiksins þó hann sé eftir þrjár vikur. Við verðum á völlumum í meiri snertingu en áður hefur þekkt við þjóðariþróttina, enska boltann.“

Bjarni Þór Viðarsson er í sérfræðingateyminu og mun lýsa leikjum á komandi tímabili. Bjarni hefur þurft að setja skóna upp í hillu að læknafrávið vegna meiðsla á öxl. Bjarni er uppalinn FH-ingur en fór ungur til Everton. Hann fór í lán til Bournemouth og þekkir enska boltann mjög vel. Hann var fyrirliði U-21 árs liðsins sem fór í fyrsta sinn á stórmót í Danmörku og kom í FH árið 2015.

„Mér list vel á þetta og er mjög spenntur. Ég verð aðallega að lýsa og þetta verður nýtt fyrir mér og kannski svolítið út fyrir þæginda-

Samningurinn er til þriggja ára og það er ljóst að miðað við hvernig menn tala hér innanhúss og ástæðan fyrir því að ég sannfærðist um að koma hingað er að þetta er ekki eitthvað gæluverkefni.

Tómas Þór Þórðarson

rammann en ég hlakka til. Núna er fótboltinn búinn hjá mér, ég þarf að hætta vegna meiðsla, en þegar einar dyr lokast þá opnast aðrar og þetta eru mjög spennandi dyr að ganga í gegnum," segir Bjarni.

Fólk er kynningarblað sem býður auglýsendum að kynna vörur og þjónustu í formi viðtala og umfjallana. Í blaðinu er einnig hefðbundin ritstjórnarefni. Blaðið fylgir Fréttablaðinu daglega.

Umsjónarmenn efnis: Sólveig Gísladóttir, solveig@frettabladid.is, s. 550 5762 | Elin Albertsdóttir, elin@frettabladid.is, s. 550 5761 | Brynhildur Björnsdóttir, brynhildur@frettabladid.is, s. 550 5765 | Starri Freyr Jónsson, starri@frettabladid.is, s. 550 5763 | Þórdís Lilja Gunnarsdóttir, thordisg@frettabladid.is, s. 550 5768

Útgefandi: Ábyrgðarmaður: Sölumenn: Arnar Magnússon, arnarm@frettabladid.is, s. 550 5652, Atli Bergmann, atli@frettabladid.is, s. 550 5657, Jón Ívar Vilhelmsson, jonivar@frettabladid.is, s. 550 5654, Jóhann Waage, johannwaage@frettabladid.is, s. 550 5656, Ruth Bergsdóttir, ruth@frettabladid.is, s. 550 5653, Kristín Þorsteinsdóttir@frettabladid.is, s. 550 5654



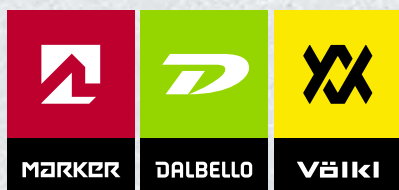
SKÍÐAÚTSALA

SKÍÐABÚNAÐUR FYRIR ALLA!





30-70% AFSLÁTTUR

Svigskíði | Keppnisskíði | Gönguskíði | Fjallaskíði
Svigskíðaskór | Keppnisskíðaskór | Fjallaskíðaskór | Gönguskíðaskór
Skíðahjálmar | Skíðagleraugu | Skíðastafir o.m.fl.



Nánari upplýsingar á fjallakofinn.is
eða í skíðadeildinni Kringlunni 7

Kringlan 7 | Laugavegur 11 | S: 510 9505 | fjallakofinn.is  



Kveikti í hári gamallar vinkonu

Einar Aron Fjalarsson er einstakur. Hann byrjaði að sýna töfrabrogð níu ára, á sér tvífara í Tralla trúð og stundar nú nám í félagsráðgjöf við HÍ. Hann ætlar að munda töfrasprotann í fyrramálið.

Þórdís Lilja
Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is



Hvernig er draumahelgi Einars einstaka?

Það er að taka gigg á föstudagskvöldi, rétt eftir hádegi á laugardegi og svo aftur síðdegis. Það gefur færi á kvikmyndakúri um kvöldið.

Ertu morgunhani eða næturhrafn?

Ég er eiginlega hvort tveggja. Ég á ekki í vandræðum með að vakna snemma ef ég hef eitthvað mikilvægt fyrir stafni þó svo mér finnst afar gott að sofa út. Ég fer svo í gang þegar kemur að vinnu, hvort sem það er að svara tölvupóstum eða útbúa ný töfrabrogð, eftir klukkan níu á kvöldin. Ég er þó kominn yfir þann aldur að geta vakað alla nóttina.

Hvað langar þig í á kósikvöldi?

Ef einhver vill koma mér á óvart með kósikvöldi er uppskriftin ekki flókin. Alvöru sveittur sjoppuborgari og ískalt sódavatn í forrétt, í aðalrétt væri það svart Doritos og heimagerðar kókoskúlur beint úr skálinni; það þarf ekki að eyða óþarfa vinnu í að búa kúlurnar til, og í eftirrétt vil ég bragðaref, með gamla ísnum. Alltaf gamla ísnum! Toblerone, jarðarber og Brak, og ef þessi góðhjartaði timir fleiri aurum í mig má bæta við bláberjum!

Hvaða bíómynd geturðu horft á aftur og aftur?

Það eru tvær kvikmyndir í uppáhaldi og verða það áfram. Coming to America með Eddie Murphy frá 1988 og ég bið spenntur eftir árinu 2020 þegar Coming to America 2 kemur út. Hin myndin er The Proposal með Söndru Bullock og Ryan Reynolds saman í mynd; hvað gæti klikkað? Annars eru Mel Gibson og Tom Hanks í miklu uppáhaldi líka.

Hvaða töfrabrogð færðu enn ómögulega skilið?

Það eru nú ýmis töfrabrogð sem ég fæ engan veginn skilið en ekkert sérstakt er í meira uppáhaldi en annað. Það sem mér finnst skemmtilegast er að sjá fallega framkvæmd og meðhöndlun á töfrabrogði, hvort sem ég skil hvornig það er gert eða ekki.

Áttu þér frægan tvífara?

Ég er ekki viss. Við pabbi erum reyndar mjög líkir en ef ég þyrfti að



Einar einstaki er einn af yngstu töframönnum lýðveldisins og hefur heillað landsmenn með töfrabrogðum síðan hann var aðeins níu ára. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

velja einn myndi ég klárlega velja Tralla trúð.

Hvað óttastu mest?

Ég óttast að þurfa að horfa aftur á 2001: A Space Odyssey. Það er ekki fyrir alla.

Hvernig er dæmigert laugardagskvöld í þínu lífi?

Laugardagskvöldin eru mjög fjölbreytt. Stundum rif ég í gítarinn, eða horfi á nokkra sjónvarpsþætti, eða ég fer snemma að sofa og stundum kemur fyrir að ég næ öllu þessu þrennu sama kvöldið.

Hefurðu lent í neyðarlegu atviki sem töframaður?

Ég byrjaði að töfra þegar ég var níu ára og hafði sýnt yfir hundrað töfrasýningar fyrir fermingu. Svo hélt snjóboltinn áfram að stækka svo auðvitað hefur ýmislegt komið upp á. Eitt sinn skemmti ég á úti-hátíð en í miðju síðasta atriði flaug

þyrila yfir svæðið og stoppaði yfir sviðinu. Frá henni kom svo mikill hávaði að ómögulegt var að halda áfram. Stuttu síðar fór hún, ég byrjaði upp á nýtt og var kominn á sama stað í töfrabrogðinu þegar þyrilan birtist aftur. Þá fór hún að dreifa sælgæti. Þegar hún loksins fór var stemningin orðin frekar neyðarleg. Ég kveikti líka í hári gamallar vinkonu þegar ég æfði nýtt töfrabrogð, ræsti reykskynjara í barnaafmæli og grætti nokkur börn þegar ég sagði þeim að aðeins afmælisbarnið fengi gefins töfrasprota. Það var svo í einu partíi að sá sem aðstoðaði mig leið út af vegna drykkju. Heilt yfir hefur ferillinn þó verið mjög farsell og ég á nánast bara góðar minningar og reynslusögur.

Hver er kærasta æskuminningin sem tengist helgarfríi?

Ég ólst upp á Húsavík en þar vann mamma vaktavinnu annan hvern laugardagsmorgun. Við pabbi fórum þá alltaf saman í bakarið en sú minning er mér bæði mjög kær en hún er einnig ein minna fyrstu minninga. Mamma átti það líka til að föndra með mér, mála spýtur, klippa pappír og líma saman.

Hver er þinn helsti kostur og helsti löstur?

Minn helsti kostur er eflaust hversu skapgöður ég er. Það er kannski minn helsti ókostur líka en ég á stundum erfitt með að segja hvað mér finnst því ég vil ekki vera með leiðindi. Það er þó verk í vinnslu.

Hvað er það sem fólk veit ekki um þig en kæmi verulega á óvart?

Ég held það sé nú ekki margt. Ég hef bara reynt að nýta þá hæfileika

sem Guð hefur gefið mér til hins ítrasta.

Hvað er næst á dagskrá?

Næst á dagskrá eru nokkrar töfrasýningar, fyrst í Bókasafni Kópavogs, Lindasafni, í fyrramálið, svo fermingarveislur, barnaafmæli, vinnustadaskemmtanir og útihátiðir í sumar með ferðafélaganum Tralla trúð. Þarna inn á milli eru svo vorpróf en ég læri félagsráðgjöf í Háskóla Íslands. Svo bara að slaka á, fara í sund, grilla og svona, blása sápukúlur. Það er kominn sumarbragur í mig.

Einar einstaki töfrar fyrir börn á fjölskyldustund í Lindasafni, Núpaland 9, klukkan 11.30 á morgun, laugardag. Allir velkomnir og enginn inngangseyrir.

Fylgstu með Einari á einareinstaki.is

ÚTIVIST

Föstudaginn 26. apríl gefur Fréttablaðið út sérblaðið Útivist

Í þessu glæsilega blaði verða skemmtileg viðtöl við allskonar fólk sem hefur smitast af útivistarbakteríunni.

Fjallgöngur, hlaup, hjólréiðar eða skokk um göngustíga borgarinnar.

Tryggðu þér gott auglýsingapláss í langmest lesna dagblaði landsins.

Nánari upplýsingar um blaðið veitir:

Arnar Magnússon sölu- og markaðsfulltrúi Fréttablaðsins.
Sími 550 5652 / arnarm@frettabladid.is



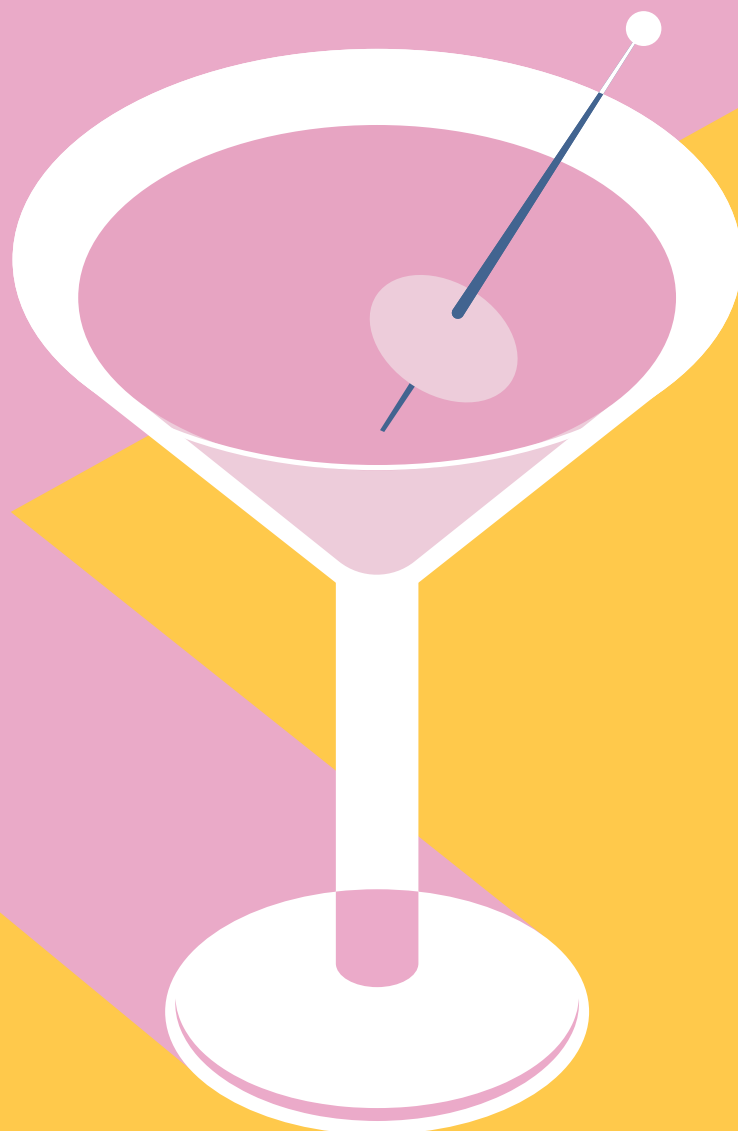
FRÉTTABLAÐIÐ SÉRBLÖÐ

Reykjavík Cocktail Weekend

10.4
til
14.4

Reykjavík Cocktail Weekend fer fram dagana 10. til 14. apríl. Frábær tilboð á sérstökum Reykjavík Cocktail Weekend kokkteilseðlum á 29 veitinga- og skemmtistöðum um alla borg.

NÁNARI UPPLÝSINGAR Á BAR.IS



REYKJAVÍK COCKTAIL WEEKEND 2019 STAÐIRNIR

American bar
Apotek Restaurant
Bastard Brew&Food
Eiriksson Brasserie
Fiskmarkaðurinn
Forréttabarin
Gamla Bío
Grillmarkaðurinn
Geiri Smart
Jamie's Italian

Kol Skólavörðustíg
Kopar Restaurant
Mat Bar
Matarkjallarinn
Matur og Drykkur
MIAMI
Mímir Hótel Saga
Nauthóll
Nostra
Petersen-svítan

Pablo Discobar
Public House
Sæta Svínið
Slippbarinn
Sushi Social
Systir
Tapas barinn
The Drunk Rabbit
Irish Pub
VOX Brasserie



Mennta- og alustur
Eftir
einn
er ak
neinn!
þetta er þetta



Lambalæri er einstaklega ljúffengt með hvítlauk og rósmaríni og gratineraðar kartöflur eru einstaklega góðar með lambakjöti.



Það er gaman að setjast við fallega skreytt páskaborð. Gulur og grænn passa vel á borðinu. NORDICPHOTOS/GETTY

Lambakjöt á hátíðardögum

Það stýttist í páska og kærkomið páskafrí. Flestir gera vel við sig í mat þessa hátíðisdaga og lambakjöt er vinsælt. Hér eru ljúffengar uppskriftir sem henta vel yfir hátíðirnar.

Elín
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Páskar eru dagar hvíldar og þess að njóta góðs matar. Súkkulaði skipar vissulega stóran sess á páskadag en lambakjötið er ekki síður vinsælt á þessum degi. Lambalærið er alltaf ljúffengt og hér er uppskrift að því en einnig lambaskönkum sem þurfa langa eldun og verða ákaflega bragðgóðir.

Lambalæri
með ofnbökuðu grænmeti,
kartöflugratini og rauðvínssósu
fyrir 6

Lamb er frábær páskamatúr sem hægt er að matbúa fyrir fjölskylduna. Hægt er að krydda lambið á margan hátt en hér er það hvítlaukur og rósmarín sem ráða ferðinni.

2,6 kg lambalæri
Ólífuolía
Salt og pipar
Hvítlauksrif
Ferskt rósmarín

Nuddið kjötið með olíunni. Gerið gót í kjötið og stingið hvítlauk og rósmaríni í þau. Saltið og piprið. Ágætt er að láta kjötið standa á borði í tvo tíma eftir að það hefur verið kryddað.



Gratineraðar kartöflur passa einstaklega vel með öllu lambakjöti.

Ofnsteikt grænmeti

1-2 dl lambakraftur
2-3 msk. smjör
Smávegis vatn
Grænmeti, eins og laukur, hvítlaukur, spergilkál, gulrætur, fennel

Hitið ofninn í 150°C. Leggið lærið í ofnpott ásamt niðurskornu grænmeti. Setjið smávegis lambakraft, smjör og vatn með. Gott er að ausa kjötið á meðan á steikingu stendur. Steikja þarf kjötið þar til kjötmælir sýnir 65-70°C. Þar sem hitinn er lágur gæti þetta tekið tvo og hálfan tíma en ofnar eru mismunandi heitir. Svo er auðvitað hægt að grilla lærið úti í rúma klukkustund en þá er ekki hægt að hafa grænmetið. Látið kjötið hvíla í 20 mínútur eftir steikingu áður en það er skorið niður. Með kjötinu er gott að hafa rauðvínssósu.

Rauðvínssósa

3 dl rauðvín
2 skalottlaukar, mjög smátt skornir
½ tsk. pipar
1 lárviðarlauf
1½ dl lambakraftur
2-3 msk. smjör
Salt

Setjið rauðvín í pott ásamt lauk, pipar og lárviðarlaufi og sjóðið niður um einn þriðja. Bætið þá lambakrafti saman við. Hrærið smjörinu saman við og bragðbætið með salti. Smakkið sósuna til eftir því sem þarf. Sigið.

Kartöflugratin

800 g kartöflur í sneiðum

2 stórar gulrætur, skornar niður
½ sellerírótt, skorin í teninga
½ smátt skorinn blaðlaukur, bara hvíti hlutinn
1 fennel, skorið niður
8 perlulaukar
3 hvítlauksrif, smátt skorin
1 msk. fennelfræ
1 stjörnuanis
2 stillkar ferskt rósmarín
3 lárviðarlauf
Smávegis ferskt timian
1 kanilstöng
Börku af einni sitrónu og einni appelsínu, mjög smátt skorið, ekki nota hvíta partinn
3 dl nautasöð
3 dl rauðvín
1-2 dl vatn
1 dós niðursoðnir kirsuberjatómatar
Salt og pipar

Hitið ofninn í 150°C. Brúnið kjötið bitana í stórra og djúpra stálpönnu eða -potti í sólkjarnaolíu á öllum hliðum. Leggið í eldfast fat. Steikið gulrætur, sellerí, blaðlauk, fennel og lauk þar til grænmetið mýkist. Bætið þá við hvítlauk, fennelfræjum, stjörnuanis, rósmaríni, lárviðarlaufi, timiani, kanilstöng og berkinum. Hrærið öllu vel saman. Bætið þá við kjötkrafti, rauðvíni og tómötum. Þá eru skankarnir settir í pottinn, kjötið snýr niður og beinið upp. Kjötið á alveg að vera þakið í vökvunum en ef ekki þarf að bæta við vatni. Sjóðið upp með loki. Setjið þá pottinn inn í heitan ofninn og eldið í 2-3 tíma eða þangað til kjötið losnar frá beinunum. Takið kjötið upp úr pottinum og bætið við sósuna 2 msk. Dijon-sinnepi, 1-1½ tsk. sambal oelek, 3-4 msk. sykri, 1-2 msk. sitrónsafa, Maldonsalti og nýmöluðum pipar. Smakkið til og bætið við kryddi eftir þörfum. Leggið kjötið aftur í sósuna þegar hún er tilbúin og berið fram með kartöflumús.



NÝ SENDING SKYRTUR & BUXUR



Tískan

Skipholti 21, 105 Reykjavík
Sími 551 0770 | www.tiskan.is

B/A/S/L/E/R MaxMara BRAX

Smáauglýsingar

550 5055

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

Bílar & Farartæki



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

SUZUKI
Skeifunni 17, 108 Reykjavík
Sími: 568 5100
suzukisport@suzuki.is
Suzuki.is

Bílar til sölu



Til Sölu Nissan Primera árg. 2005, ek. 70 þús. Sumar og vetrardekk. Einn eigandi, dánarbú. Verð 290.000,- Uppl. í síma 864 7050.

Bílar óskast

VILTU LOSNA VID GAMLA BÍLINN ?

Kaupi bíla 25-350þús
Hringdu S. 615 1810 eða sendu sms og ég hringi til baka

Mótorhjól



Okeypis farangurs-box úr apríl!
BENSÍNSVESPA
Fyrir 13 ára og eldri.
12 tommu felgur, EURO-4 minni eyðsla, minni mengum!
Fermingartilboð.
Kr. 229.900,-
NITRO
Nitro - Úrðarhrarfi 4 - 557 4848 - nitro.is

Þjónusta

Pípulagnir

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

Hreingerningar

Hreingerningaráþjónusta Þvegillinn
5 44 44 46

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

VY-ÞRIF EHF.

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

Bókhald

HSE Bókhald & Uppgjör síf

Skattframtöl, Bókhald, Vsk. & launauppgjör, Ársuppgjör. Ódýr og góð þjónusta
www.hsebokhald.is
hsebokhald@hsebokhald.is
Sími: 6926910

RÉTTA- BÓKHALDSÞJÓNUSTA.

Getum bætt við okkur verkefnum. Alhliða bókhaldsþjónusta. Sanngjörn verð og góð þjónusta. Uppl. í s. 8548080/5168080 eða olafur@retta.is.

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

Garðyrkja

Tek að mér trjáklippingar og garðvinnu. Uppl. í s. 616 1569.

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

Húsviðhald

Gluggar og hurðir fyrir íslenskar aðstæður

Í yfir 20 ár hefur Viking selt tréglugga og hurðir á Íslandi. Afhendist glerjað og tilbúið til uppsetningar á 5-8 vikum.



AFVLÉLAR
Vesturhrauni 3
210 Garðabær
Sími: 480 0000
www.afvlar.is
sata@afvlar.is

k2
LOFTSTOKKAHREINSUNIN

- FYRIRTÆKI
- FJÖLBÝLISHÚS
- SKIP
- VEITINGASTAÐIR

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

Nudd

NUDD
Slökunarnudd í miðbæ Reykjavíkur. Sími 694 7881, Janna.

Rafvirkjun

RAFLAGNIR, DYRASÍMAR. S. 663 0746.

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

RAFLAGNIR OG DYRASÍMAKERFI S. 896 6025

Tilboð dyrasímaferfi, mynddyrasímar, töfluskripti. Löggitur rafverktaki. rafneisti@simnet.is

Keypt & Selt

Til sölu



Humar, Ferskur Lax, Risarækjur og fleira göðgæti úr hafinu. Humarsalan SÉRFRÆÐINGAR Í SJÁVARFANGI. WWW.HUMARSALAN.IS S. 867 6677



BABY JOGGER CITY MINI GT

Baby Jogger City Mini GT - árgömul lítið notuð og vel með farin. Regnplast, flugnanet og Matar/glasa bakki. Tilboð óskast í allt. S. 663 3313

GEFÐU HÆNU
gjofsemgefur.is
907 2003
Hjálparstarf kirkjunnar

Óskast keypt

STAÐGREIÐUM OG LÁNUM ÚT Á: GULL, DEMANTA, VÖNDUÐ ÚR OG MÁLVERKI!

Hringar, hálsmen, armbönd, Rolex, Cartier, Patek Philippe o.fl. Hringdu núna og fáðu tilboð þér að kostnaðarlausu!

www.kaupungull.is

Opið mán - fös 11-16, Skípholt 27, 105

Upplýsingar í síma 782 8800

Heilsa

Nudd



TANTRA NUDD

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

Húsnæði

Húsnæði í boði

TIL LEIGU NÝLEGT 165 - 570 FM ATVINNUHÚSNÆÐI Í 116 REYKJAVÍK VERÐ FRÁ KR 990 FM

165 og 285 fm bil með allt að 9 m lofthæð, stórar innkeyrsludyr, góð malbikuð lóð, og greið aðkoma.

Nánari upplýsingar veitir Sverrir í s. 661 7000

Herb. til leigu á svæði 201. Með aðgangi að eldh., baðherb. og þvottavél. Uppl. í síma 893 3475

Geymsluhúsnæði

GEYMSLURTILLEIGU.IS

SÍMI: 414-3000

Gerðu verðsamanburð!

WWW.GEYMSLAEITT.IS

Sérgeymslur á mjög góðum verðum. Frá 2-17 m2. S: 564-6500

GEYMSLUR.IS

SÍMI 555-3464

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

Atvinna

Atvinna í boði

VÉLAMAÐUR / MEIRAPRÓFSBÍLSTJÓRAR

Vélamaður og/eða meiraprófsbílstjóri óskast til starfa sem fyrst.

Vinsamlegast sendið upplýsingar eða fyrirspurnir á netfang: gatnathjonustan@gmail.com

- TRAILER BÍLSTJÓRA ÓSKAST -

Silfri ehf óskar eftir vönum trailer bílstjóra

Uppl. gefur Gunnar í s. 894 9690

Atvinna óskast

VANTAR ÞIG SMÍÐI, MÚRARA, MÁLARA EÐA AÐRA STARFSMENN?

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

Proventus starfsmannaþjónusta - proventus.is Sími 551-5000 Netfang proventus@proventus.is

Þú finnur draumastarfið á Job.is



Heilbrigðisþjónusta



Iðnaðarmenn



Kennsla



Veitingastaðir

GLÆNÝ OG FERSK STÖRF Í HVERRI VIKU



Job.is

FRÉTTABLAÐIÐ.IS

Lifandi fréttamiðill með nýjstu fréttum allan sólarhringinn ásamt ítarlegri umfjöllun um málefni líðandi stundar.



Fréttablaðið.is
stendur undir nafni



FRÉTTABLAÐIÐ.IS



FRÉTTABLAÐIÐ APP



FRÉTTABLAÐIÐ

Þú ert ráðin/n!
Uppáhaldssetningin okkar hjá FAST ráðningum
www.fastradningar.is

FAST
Ráðningar



Mat á umhverfisáhrifum
Ákvörðun um matsskyldu

- Skipulagsstofnun hefur tekið ákvörðun um að eftirtaldar framkvæmdir
- Lækjartúnslína 2, Ásahrepp og Rangárþingi Ytra
 - Aflaukning Sultartangastöðvar, Skeiða- og Gnúpverjahrepp

skuli ekki háðar mati á umhverfisáhrifum samkvæmt lögum nr. 106/2000. Ákvarðanir liggja frammi hjá Skipulagsstofnun, Borgartúni 7b, Reykjavík og á vef stofnunarinnar www.skipulag.is. Ákvörðun má kæra til úrskurðarnefndar umhverfis- og auðlindamála til 13. maí 2019.

CATALINA
CAFÉ • RESTAURANT • SPORTBAR

Best geymda leyndarmál Kópavogs **Gullnáman**

BOLTINN Í BEINNI *Boltatilboð*
LAUGARDAGUR
16:30 Man.Utd. - West Ham
SUNNUDAGUR
15:30 Liverpool - Chelsea

LIFANDI TÓNLIST SMELLUR
FÖS & LAU 00.00 - 03.00

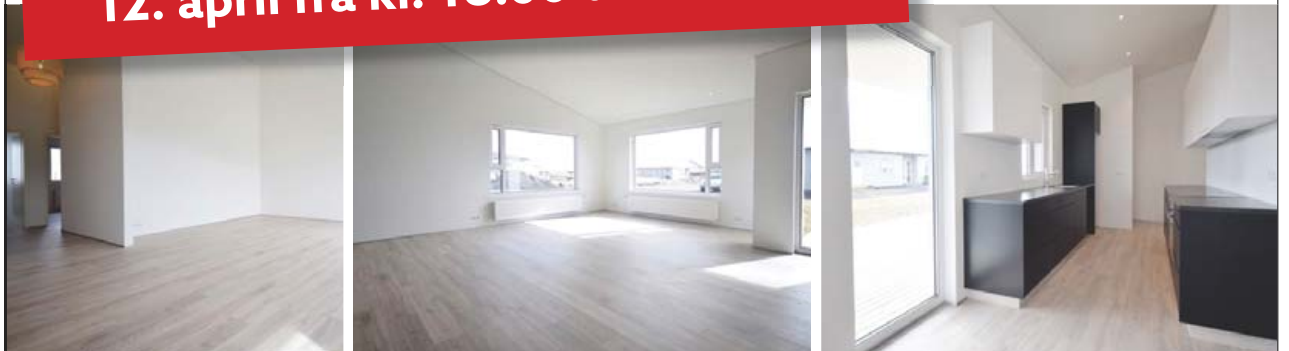
ABBA BEE GEES OG BONY M SHOW
13. APRÍL
LAUGARDAG KL. 23.45

HAPPY HOUR VIRKA DAGA FRÁ 16-19

FRÁBÆR HEIMILISMATUR Í HÁDEGINU

SÍMI 554 2166
HAMRABORG 11 • 200 KÓPAVOGUR
WWW.CATALINA.IS

OPIÐ HÚS föstudaginn
12. apríl frá kl. 18.00 til 19.00



Furudalur 2 í Reykjanesbæ

Gæsilegt fullklárað 170,6m² 4 herbergja parhús með bílskúr. Í göngufæri við nýjan grunnskóla í byggingu. Verönd og steipt innkeyrsla.

Verð 56,7millj. (Þrjú byggingarstig í boði verð frá 41,9m.)

M2 FASTEIGNASALA

Hólmgarði 2c - 230 Reykjanesbær - Sími 693 2080
siggi@fermetri.is - www.fermetri.is