

# ÚTILEGAN

FIMMTUDAGUR 4. JÚLÍ 2013

Kynningarblað

## Matur í ferðalagið

Gómsætur grillmatur setur punktinn yfir i-ið í útilegunni. Gott er að undirbúa matinn áður en lagt er í hann.

SÍÐA 2

## Sumarumferðin

Næstu vikur verða annasamur tími á þjóðvegum landsins. Því er vert að huga að örygginu.

SÍÐA 4

## Ekki fyrir lofthrædda

Sumir láta sér ekki nægja að sofa í tjaldi á jörðinni, heldur vilja ganga í lausu lofti.

SÍÐA 6



## Landsbjörg kallar eftir ferðaáætlunum fólks

Það fyrsta sem hver og einn ferðalangur á að gera er að útbúa ferðaáætlun og skilja hana eftir hjá einhverjum í byggð. Slysavarnafélagið Landsbjörg leggur til að ferðafólk skilji ferðaáætlun sína eftir hjá þeim því komi til óhapps liggja allar upplýsingar fyrir sem tryggir skjót og fumlauus viðbrögð.

Landsbjörg býður ferðalöngum einnig upp á að fylgjast með að þeir skili sér heilu og höldnu með sérstakri vöktun. Frá þessu má ganga frá á [www.safetravel.is](http://www.safetravel.is) þar sem ferðafólk skráir niður persónulegar upplýsingar um nánasta aðstandanda, búnað, fjarskiptatæki, leiðaráætlun, brottfarartíma, skóstærð, lit á yfirhöfnum og fleira sem skiptir sköpum þegar eitthvað fer úrskaiðis á ferðalögum.

Heimild: [www.safetravel.is](http://www.safetravel.is)



### GLÖGGT ER GESTS AUGAÐ

Íslendingar eru skondnir í augum útlendinga. Hér eru fimm hlutir sem gera þá einstaka í augum erlendra ferðamanna.



■ Það kemur á óvart fyrir þjóð sem kann að skemmta sér að á Íslandi var bjór bannaður til ársins 1989 og að áfengi má aðeins kaupa í ríkisreknum vínvorslunum.

■ Íslendingar elska sósus og nota sósus með öllu, jafnvel þótt maturinn sé ferskur og góður. Þeir nota sérstaka sósu fyrir pitsur, pítur, franskur, snakk, hamborgara, puls og fisk og margar útfærslur af kjötsósum, hvort sem það er bernaíse, sveppasósa, ostasósa eða kóksósa, að ógleymdum íssósum í ótal útfærslum.

■ Íslendingar grilla árið um kring, sama þótt úti sé stórhrið og hörkufrost. Þeir fá sér líka ís um hávetur.

■ Börn eru skilin eftir sofandi í barnavögnum úti á meðan mæður þeirra hitta vini á kaffihúsum. Þannig sofa börnin laus við skark á kaffihúsinu og útiloftið gerir þeim víst gott.

■ Ísland er best í heimi. Miðað við höfðatölu. Það segja Íslendingar og eiga feurstu konur heims, sterkustu mennina, besta handboltaliðið, frjóstu tónlistina, öruggasta landið, hreinasta vatnið og loftið og hamingjusamasta fólk.



Grillaður ananas kemur á óvart.



Kjúklingur er auðvelt að grilla og bragðgóður matur.



Kartöflusalat er alltaf gott og passar með öllum kjöt- og fiskréttum.

# Þægilegir grillréttir á tjaldsvæðinu

Best er að vera vel undirbúinn þegar lagt er af stað í ferðalagið. Ýmislegt er hægt að laga fyrirfram og elda góðan kvöldverð.

**H**vað er betra en að vera úti í náttúrunni og borða ljúffengan og hollan mat. Ágætt er að hafa allt klárt fyrir ferðalagið, enda er margt hægt að gera með góðum fyrirvara. Þetta er auðvitað hægt að gera heima líka eða í sumarbústaðnum.

Kartöflusalat er hægt að laga fyrirfram, svo og ýmislegt annað meðlæti. Kjöt er hægt að marinera heima og skella síðan á grillið þegar komið er á staðinn.

### Kartöflusalat

Hér er uppskrift að góðu og matarmiklu kartöflusalati sem er gott með öllu, kjöti sem fiski. Það má líka gera kartöflusalat úr sætum kartöflum eða blanda þeim saman við hinar, allt eftir smekk.

Uppskriftin miðast við fjóra en það sem þarf er eftirfarandi:

- 600 g nýjar kartöflur ferskt dill
- 2 kvistar fersk steinselja ananasbitar
- 1 askja kirsuberjatómatar
- 1 poki radísur
- majónes og sýrður rjómi
- dijon-sinnep
- hunang
- salt og pipar

Skolið kartöflurnar vel og sjóðið í vatni með salti og dilli. Sjóðið kartöflurnar í stutta stund, þar til þær eru mjúkar, en takið þá úr vatninu og kælið. Skerið þær í bita og setjið í stóra skál. Setjið smátt skorið krydd saman við og síðan ananasbita, tómatu og radísur. Blandið saman.

Hrærið saman majónesi og sýrðum rjóma og bragðbætið með sinnepi, hunangi og salti og pipar. Einnig gott að setja smávegis karrí. Blandið saman við kartöfl-

urnar og kryddið og geymið í ís-káp eða kælitösku. Salatið er best ef það fær að brjóta sig í nokkra klukkutíma eða yfir nótt.

### Heimagert majónes

Einfalt er að gera sitt eigið majónes og hægt að bragðbæta það á ýmsan hátt.

Það sem þarf er:

- 3 eggjarauður
- 1 msk. sítrónusafi
- 1 msk. dijon-sinnep
- 2 pressaðir hvítlauksgeirar
- 1½ dl rapsólía
- nýmalaður pipar

Byrjið á að setja öll innihaldsefnin í skál nema olúna og piparinn. Þeytið með töfrasprota en setjið síðan olúna saman við smátt og smátt. Ekki of mikið í einu og ekki of hratt. Bragðbætið með pipar. Þeytið þar til majónesið er orðið edlilega þykkt. Þetta majónes má nota í kartöflusalatið eða búa til góða, kalda sósu með kjötinu.

### Grænmeti á grillið

Grænmeti verður sérlega ljúffengt á grillinu. Hægt er að raða því á grillspjót eða setja í álpappír. Sömuleiðis má setja það beint á grillið sé það ekki mjög smátt skorið. Hægt er að grilla allt grænmeti. Með því að blanda því saman í álpappír er hægt að undirbúa sig áður en haldið er af stað í ferðalagið. Þá er allt skorið niður, sett á pappírinn, slettur af ólífuolíu er dreift yfir og saltað.

Það sem hægt er að nota:

- Kúrbítur
- Paprika – allir litir
- Sveppir
- Tómatar
- Blómkál
- Spergilkál
- Laukur
- Maiskólfur, skorinn í bita

### Kjöt á grillið

Kjúklingabringur eða kjúklingabita er einfalt að grilla. Gott er að leggja kjúklinginn í marineringu daginn áður. Það er hægt með því að setja hann í poka með tilbúinni grillsósu eða heima-gerðri. Kjúklingabringur þarf að grilla í sex mínútur á hvorri hlið en kjúklingabita 10-12 mínútur á hvorri hlið.

### Eftirréttir á grillið

Það er einfalt að grilla flesta ávexti. Gott er að grilla ferskan ananas í sneiðum, dreifa örtiltum púðursykri yfir hann og láta sykurrinn bráðna í steikingunni. Ananasinn er síðan borinn fram með nýjum jarðarberjum og þeyttum rjóma. Sykurpúðar á spjóti með ananas og jarðarberjum er spennandi eftirréttur fyrir börn. Tréspjót er lagt í bleyti í hálf tíma áður en það fer á grillið svo það brenni ekki.

Einnig er afar gott að kljúfa banana í tvennt í hýðinu og grilla í stutta stund. Best er að hafa ís með honum en þar sem það er ekki auðvelt á tjaldsvæðinu er allt í góðu að vera með þeyttan rjóma. Hann getur fylgt í ferðalagið í rjómahylki með gasi.



## INGROW GO

20% afsláttur  
31. maí - 7. júlí

- Fjarlægir inngróin hár sem myndast við rakstur eða vaxmeðferð
- Virkar á innan við sólahring
- Má nota á bikini línu, undir hendur og á fætur
- Fjarlægir rakstursbólur



SKIN DOCTORS™  
PRÓAÐ AF LYTLAÆKNUM

Lyf & heilsa  
Við hlustum!





### HEILLANDI EN HÆTTULEGT

**Varðeldur** er heillandi en getur verið hættulegur. Ef fólk ætlar sér að kveikja eld þarf að hafa nokkur atriði sérstaklega í huga.

■ Athuga þarf hvort leyfilegt sé að kveikja eld á þeim stað sem það er fyrirhugað.

■ Ef ætlunin er að nýta eldivið úr náttúrunni þarf einnig að athuga hver á landið og fá leyfi.

■ Kveikið aldrei eld ef vindur er mikill.

■ Kveikið aldrei eld ef jarðvegurinn er mjög þurr.

■ Kveikið aldrei eld þar sem eldurinn getur breiðst út.

■ Kveikið aldrei eld nálægt trjám eða kjarri.

■ Leyfið börnum aldrei að kveikja eld nema fullorðinn sé nálægur.

■ Slökkvið ávallt eld sem hefur verið kveiktur áður en staðurinn er yfirgefinn.



### AÐEINS MEIRA

**Fátt minnir** Bandaríkja- og Kanadamenn meira á útilegu og varðeld en hinn skemmtilegi réttur S'more. Rétturinn er einfaldur. Það sem þarf eru sykurlúðar, súkkulaði og kex.

**Sykurlúði** er þræddur upp á tein og hitaður yfir eldi. Þegar hann fer að brúnast er búin til samloka úr kexi með súkkulaði og sykurlúða á milli.

**Kexið þarf** að vera þunnt, í Bandaríkjunum er notað Graham-kex, en einnig má nota annars konar kex, til dæmis hafrakex. Best er að hafa súkkulaðið þunnt líka til að það bráðni.

**Orðið S'mores** er dregið af setningunni: „Some more“, eða aðeins meira. Ekki er vitað nákvæmlega hvenær rétturinn varð til en elsta heimildin um hann er að finna í umfjöllun um skátastelpur árið 1927.

## HVAR MÁ TJALDA?

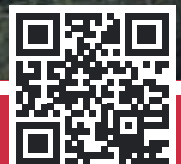
**Tjalda má** venjulegu viðlegutjaldi til einnar nætur við alfaraleið í byggð á óræktuðu landi. Leita þarf þó leyfis landeigenda áður en tjaldað er nærri bústöðum manna og alltaf skal fá leyfi ef tjöldin eru fleiri en þrjú og eins ef tjalda á til fleiri náttu.

- Á ræktuðu landi má aðeins tjalda með leyfi landeigenda.
- Landeigandi getur takmarkað eða bannað að tjöld séu reist á landsvæði ef veruleg hættu er á að náttúra landsins geti beðið tjón af.
- Landeigandi er einnig heimilt að

beina fólki á sérstaklega útbúið tjaldsvæði á landi sínu og taka gjöld fyrir veitta þjónustu.

- Tjalda má við alfaraleið í óbyggðum, hvort sem er á eignarlandi eða á þjóðlendum.
- Tjalda má utan alfaraleiðar, nema annað sé tekið fram í sérreglum sem kunna að gilda um viðkomandi landsvæði.
- Ferðalangar skulu ætíð virða bann við akstri utan vega og gæta hreinlætis og varúðar á tjaldstað.

Heimild: [visiticeland.com](http://visiticeland.com)



Frábær  
ferðafélagi  
í útilegunna

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



# Reglur ekki settar út í bláinn

Næstu vikur verða annasamur tími á þjóðvegum landsins. Landsmenn eru margir í sumarfríum og erlendir ferðamenn ferðast um landið þvert og endilangt. Mikilvægt er að huga að öryggismálum fyrir brottför svo sem flestir eigi góðar minningar eftir sumarið.

Þótt innlendir og erlendir ferðamenn séu farnir að ferðast meira um landið utan sumartímans er sumarið alltaf langannasamasti tíminn á þjóðvegum landsins. Stórar ferðahelgar virðast þó á undanhaldi og umferðin dreifist meira yfir sumarmánudina þrjá. Einar Magnús Magnússon, kynningarstjóri Samgöngustofu, segir ríkt í Íslendingum að vilja skoða land sitt yfir sumarið og njóta þeirrar dýrðar sem það hefur upp á að bjóða. „Það er auðvelt að upplifa eftirminnilegar stundir í íslensku náttúru. Það verður þó að gera það þannig að maður sé ekki að stofna sjálfum sér og öðrum í óþarfa áhættu. Leggjum okkur fram við að eiga góðar minningar eftir ferðalagið.“

Þegar lagt er af stað í ferðalag um landið þarf að huga að mörgu að sögn Einars. „Inni á vef Samgöngustofu má finna gátlista frá okkur undir liðnum Umferðaröryggi. Þar er meðal annars fjallað um öryggismál vegna eftirvagna en þeim hefur fjölgað mikið hér undanfarin ár. Bileigendur þurfa í fyrsta lagi að hafa í huga hvort þeir hafi leyfi til að keyra þessa vagna og um leið hvort bíllinn sé þannig gerður að hann megi draga eitthvað stórt og þungt eins og hjólhýsi. Þær upplýs-

ingar má finna í skráningarskírteini bílsins. Þessa hluti er mikilvægt að skoða enda eru þessar reglur ekki settar út í bláinn heldur til að tryggja öryggi á sem bestan hátt.“ Einnig þarf að hafa í huga að ljósa- og bremsubúnaður sé í lagi auk festinga og tenginga. „Svo má vitanlega ekki skilja fjölskyldumeðlimi eftir í hjólhúsinu þegar keyrt er um landið, sama hversu leiðinlegir þeir eru enda stórhættulegt og af þeim sökum stranglega bannað.“

## Hvildin skiptir máli

Einar bendir á að mikilvægt sé að hafa í huga að samkvæmt umferðarlögum megi ekki aka hraðar en 80 kílómetra á klukkustund sé bíll með eftirvagn í eftirdragi. „Slíkt hraðatakmarkun getur auðvitað skapað óþægindi því að flestar bifreiðar mega fara á 90 kílómetra hraða. Því viljum við brýna fyrir þeim sem keyra með eftirvagna að haga akstri þannig að auðvelt sé að fara fram úr þeim. Einnig skiptir miklu að gefa leiðbeinandi merki með stefnuljósi. Það á ekki bara við þegar bíll má taka fram úr heldur borgar sig líka að gefa stefnuljós til vinstri ef hætta er fram undan.“

Aðstæður á þjóðvegum hafa batnað mikið undanfarin ár. Nýir



Að ýmsu þarf að huga áður en lagt er af stað út á þjóðvegi landsins í sumar að sögn Einars Magnúsar Magnússonar, kynningarstjóra hjá Samgöngustofu.

MYNDVALLI

vegir hafa verið lagðir auk þess sem eldri vegir hafa verið lagfærðir. „Að því leyttinu eru aðstæður betri en áður fyrr. Hins vegar er þetta bara lítill hluti íslenska vegakerfisins sem um ræðir. Víða hefur hreinlega skort fjármagn til að viðhalda vegum og þá er það á ábyrgð öku-manns að keyra samkvæmt aðstæðum. Ekki er hægt að kenna öðrum

um slæman veg heldur verður öku-maður að huga vel að aðstæðum hverju sinni.“

Að lokum bendir Einar á nokkur mikilvæg atriði fyrir sumarið. „Fyrst og fremst þurfa bílstjórar að vera vel úthvildir. Að vera þreyttur í akstri getur að mörgu leyti verið sambærilegt því að vera undir áhrifum vímuefna og jafn hættu-

legt. Síðan þarf að huga að því að allur öryggisbúnaður sé í lagi, ekki síst sá sem tengist börnum. Að lokum má minna fólk á að pakka vel í bílinn og láta ekki þunga hluti vera lausa því þeir geta kastast til ef bíllinn lendir í árekstri og ekki má gleyma að setja gæludýrin í tilheyrandi búr eða belti sem fást í gæludýraverslunum.“

Nú er komið app fyrir Fréttablaðið:

## App sem þú þarft

Nýtt í spjaldtölvu og snjallsímann

Fáðu Fréttablaðið ókeypis í spjaldtölvu og snjallsímann með nýja Fréttablaðsappinu. Nú er hægt að nálgast Fréttablaðið hvar sem er, á hverjum morgni. Sláðu inn **Fréttablaðið** á Google Play, Windows store eða í App store og náðu í appið.

**FRÉTTABLAÐIÐ**

## Hnetusmjör í gönguna

Gott nesti er nauðsynlegt þegar halda á í lengri göngutúra um náttúru Íslands. Meðal þess sem gott er að hafa ofan á brauð er hnetusmjör. Það er orkuríkt, gott á bragðið og geymist vel. Gott er að vera með brauð og hnetusmjör með sér í bakpokanum og smyrja í nestisstoppinu.

Lítið mál er að búa til hnetusmjör heima. Á vefsíðunni [www.cafesigrun.com](http://www.cafesigrun.com) er til að mynda að finna góða og holla uppskrift sem gaman er að prófa.



**500 g jarðhnetur, ósaltadar, óristadar og ekki í skel**  
**3-4 msk. hnetuolía (eða ólívuolía), gæti þurft meira**  
**2 msk. agavesíróp**  
**Smá klípa salt (himalaya eða sjávarsalt)**



Hitið stóra pönnu. Þurrastið hneturnar í 10-15 mínútur eða þangað til þær eru farnar að taka lit (brúnast).

Látið hneturnar kólna.

Nuddið hýðið af hnetunum með lófanum. Það ætti að fara auðveldlega af.

Ef þið viljið gróft hnetusmjör, takið þá 2 lúkur af hnetum frá og setjið til hliðar.

Setjið hneturnar í matvinnsluvél. Maukið í 3 mínútur samfleytt. Ef vélinni gengur illa að vinna hneturnar skiptið magninu þá í tvennt.

Setjið olíuna og agavesírópið út í skálina í mjórri bunu á meðan vélin vinnur.

Bætið afganginum af jarðhnetunum út í ef þið viljið gróft hnetusmjör, og maukið í 30 sekúndur.

Bætið saltinu út í, en sleppið saltinu ef notaðar eru saltadar hnetur, og maukið í 3-5 mínútur. Þið gætuð þurft að skafa hliðar skálarinnar öðru hvoru.

Hnetusmjórið ætti að vera orðið alveg maukað, aðeins glansandi og nánast alveg slétt. Það verður ekki fljótandi heldur meira eins og þykkt mauk.

Smakkið til með meira salti og agavesírópi ef þarf. Ef það er of þurrt, bætið þá aðeins af olíu út í. Ekki nota vatn því hneturnar mygla fljótt af því.



20%  
AFSLÁTTUR  
AF FERÐAVÖRUM  
TIL 6. JÚLÍ

# SUMARNÆTUR BÍÐA ÞÍN



COLEMAN TRACK TJALD

**11.992 KR.**  
FULLT VERÐ 14.990 KR.



COLEMAN COBRA TJALD

**19.992 KR.**  
FULLT VERÐ 24.990 KR.

COLEMAN TRACK SVEFNPOKI

**5.592 KR.**  
FULLT VERÐ 6.990 KR.



COLEMAN INSTANT  
4 TOURER TJALD

**31.920 KR.**  
FULLT VERÐ 39.900 KR.



COLEMAN LOFTDÝNA  
EINFÖLD NP

**4.392 KR.**  
FULLT VERÐ 5.490 KR.



COLEMAN CRESCENT SVEFNPOKI  
LITUR: Blár og grár

**9.592 KR.**  
FULLT VERÐ 11.990 KR.



SAMFELLANLEGT BORD  
Stærð: 80x60cm

**7.920 KR.**  
FULLT VERÐ 9.900 KR.



CAMPING HITARI  
270 PZ

**2.392 KR.**  
FULLT VERÐ 2.990 KR.



COLEMAN STÓLL  
Khaki m/örpum

**9.592 KR.**  
FULLT VERÐ 11.990 KR.



COLEMAN VINDVEGGUR

**7.920 KR.**  
FULLT VERÐ 9.900 KR.



CAMPING EXTREME  
KÆLIBOX 28 ltr

**9.192 KR.**  
FULLT VERÐ 11.490 KR.



COLEMAN HITABRÚSI  
0,75 ltr.

**3.592 KR.**  
FULLT VERÐ 4.490 KR.



**Leitaðu ráða hjá okkur.** Hjá Ellingsen starfa sérfræðingar í öllum deildum. Við veitum faglega og vandaða ráðgjöf og finnum réttu vörurnar sem uppfylla þínar þarfar. Við seljum eingöngu þrautreyndar hágæðavörur sem henta fyrir íslenskar aðstæður.

REYKJAVÍK • Fiskislóð 1 • Sími 580 8500 • mánud.-föstud. 10-18 • laugard. 10-16  
AKUREYRI • Tryggvabraut 1-3 • Sími 460 3630 • mánud.-föstud. 8-18 • laugard. 10-16 • [ellingsen.is](http://ellingsen.is)

**Ellingsen**  
- FULLT HÚS ÆVINTÝRA



# Himinháir beddar fyrir ofurhuga

Í hinu þýska Bæjaralandi má finna skemmtigarðinn Waldseilgarten Höllschlucht. Þar klifra gestir um í trjám, tipla á hengibrúm og veга sig á milli trjástofna á reipi. Á nóttunni má velja á milli þrenns konar svefnstaða en enginn þeirra er fyrir lofthædda.

Útivistartýpur eru komnar í himnaríki í Höllschlucht-skógargarðinum í Pfronten í Bæjaralandi. Á sumrin er boðið upp á ævintýrlega upplifun að degi og nóttu. Á daginn klifrar fólk í trjám og klettum og gestum eru kennd undirstöðuatriði í klifri og sigi. Þá eru námskeið í fjallgöngu, sigi, bogfimi og klettaklifri og á veturna má læra á skíði.

Að kvöldi dags er grillað áður en haldið er til hvílu í himnasængum. Þegar ljósin hafa verið slökkt vaggva vindar og tré gestum garðsins í svefn. Tunglið og stjörnurnar vaka yfir fólkinu meðan það sefur auk þess sem sérstök belti gæta að öryggi þess. Þannig verður ein óvarleg bylta í svefni ekki að banabita.

## Hægt er að velja um þrjá mismunandi svefnstaði

**1** Trjábeddinn er smíðaður uppi í tré í um það bil sjö metra hæð frá jörðu. Pallurinn er festur rækilega milli tveggja til fjögurra trjástofna. Gestir geta hvenær sem er komist niður úr rúminu háa.

**2** Svifrúmin hanga niður úr voldugum trjágreinum. Um pallinn er sveipað efni sem myndar nokkurs konar tjald. Aðeins er hægt að komast niður úr rúminu með því að síga niður reipi.

**3** Þeir allra huguðustu, sem vilja láta gusta meira um sig, geta valið um enn furðulegri náttstað. Ofurhugar geta þannig sofið á beddum sem festir hafa verið við lóðréttan klettaveggi sem skaga þúsund metra upp í loftið. Hægt er að velja hversu hátt er farið. Sumir vilja sofa hátt uppi en aðrir láta sér nægja að hanga í „aðeins“ hundrað til þrjú hundruð metra hæð utan í stálinu.



## Njóttu þess að lesa...

...í sumarbústaðnum, á sólarströndinni, úti í garði, í útilegunni eða hvar sem er í sumarfríinu

Gildir fyrir valdar bækur, íslenskar og erlendar

3 fyrir 2  
...gildir út júlí!



eBækur

www.ebækur.is



# O-GRILL



O-Grill 3000	kr. 29.950
O-Grill 1000	kr. 25.950
Borðstandur	kr. 9.995
Taska	kr. 2.995
Hitamælir	kr. 1.995

**VÍKUR**  
V • E • R • K

Fyrir ferðalagið  
svalirnar  
garðinn  
pallinn  
Allt árið





**HVAR ER BEST AÐ TJALDA?**

Tjaldbúskapur í íslensku náttúru er himnesk upplifun. Heillandi tjaldsvæði biða ferðafólks í íslensku sumarlandi en veður og vindar ráða stundum för. Þá er gott að geta fundið hentugt tjaldsvæði eftir landshlutum á [www.tjalda.is](http://www.tjalda.is) en síðan súa greinagóður upplýsingavefur um öll tjaldsvæði á Íslandi. Hægt er að finna haldgóðar upplýsingar um aðstöðu, verð, opnunartíma og stjörnujóf hvers tjaldsvæðis fyrir sig og skoða ljósmyndir til að glöggva sig betur á áfangastaðnum. Þá er ekki eftir neinu að biða en að tjalda til einnar nætur og upplífa hamingju í takti við móður jörð.

**SUNGID OG SPILAÐ**

Fátt er skemmtilegra í útilegu en að sitja vel klæddur í kringum varðeld og syngja og tralla Stál og hnífur, Undir bláhimni og fleiri góða útileguslagara.

Sumir kunna öll þessi lög utanað en aðrir muna ekki meira en viðlagið sem getur verið pirrandi. Því er gott að undirbúa ferðalagið með því að prenta út texta og gítargrip.

Vefsíðan [www.gitargrip.is](http://www.gitargrip.is) kemur þar sterkt inn. Þar má leita eftir lögum og höfundum að textum og gripum. Þeir sem vilja enn meiri þjónustu geta bargað hóflegt mánaðargjald og fengið í staðinn að búa til söngbækur og ýmsa aðra þjónustu.



**FJÖR OG AFPREYING**

Í útilegunni finnst sumum best að flatmaga, borða góðan mat og fara í göngutúra. Fyrir aðra, ekki síst orkumikil börn, er þetta alls ekki nóg.

Þá er upplagt að hafa í farteskinu afþreyingu af einhverjum toga, sem öll fjölskyldan getur tekið þátt í, ef því er að skipta.

Kubb: Þessi sænski víkingaleikur hefur fest sig í sessi á síðustu árum. Allir geta verið með.

Frisbí: Ekki gaman í miklum vindi en annars fjör.

Aðrir leikir sem allir geta haft gaman af: Krocket, boccia, badminton, reiptog, vatnsblöðrur, og auðvitað hinn sígildi fótþótti.

Á heimasíðu skátanna, [www.skatar.is](http://www.skatar.is), má finna hugmyndir að leikjum sem krefjast mismikils undirbúnings.



**NÝTTU SNJALLSÍMANN Í ÚTILEGUNNI**

Nú til dags eiga sífellt fleiri snjallsíma. Til eru yfir 300 þúsund snjallsímaforrit af öllum gerðum. Þessi forrit eru til margra hluta nýtsamleg, til dæmis til að undirbúa útileguna.

Hægt er að hala niður forriti norsku veðurstofunnar yr.no og skoða langtíma veðurspá alls staðar á landinu.

112 forritið er nauðsynlegt fyrir alla sem ferðast út á land. Þegar lagt er af stað er forritið virkjað

og ef eitthvað kemur upp á gerir það mun auðveldara fyrir lögreglu og björgunarsveitirnar að finna staðsetninguna.

Trip Journal er sniðugt til þess að halda utan um hvert farið var og deila því með vel völdum vinum. Þar er hægt að taka myndir og skrifa um þær og merkja inn staðsetningar dagsins.



Sífellt fleiri eiga snjallsíma og þykir hann ómissandi í ferðalagið. Enda má velja úr fjölmörgum smáforritum sem koma að góðum notum.

Ertu að leita upplýsinga?  
[www.suzuki.is](http://www.suzuki.is)



Klár í ferðalagið

**SUZUKI GRAND VITARA**

**Fullbúinn jeppi með háu og lágu drifi**



ESP SPÓLVÖRN  
**ABS+EBD**  
HEMLAKERFI

ESP  
**STÖÐUG-LEIKAKERFI**

MEÐ HÁU OG LÁGU SÍDRIFI

FULL FRAME  
**4x4**

Fullkomið leiðsögutæki með Garmin snertiskjá og íslensku korti Bluetooth símkerfi – Usb og aux tengi – Skyggðar rúður – Cruise control – Öflug en sparneytin 2,4 lítra vél, 169 hestöfl Lykillautst aðgengi og start og margt fleira.

Við bjóðum ekki aðeins trausta bíla, heldur leggjum einnig mikla áherslu á góða varahlutabjónustu.

Verð frá kr. 5.590 þús.-

SUZUKI SPARNEYTNI



TRAUST UMBOÐ Í YFIR 40 ÁR

SUZUKI BÍLAR HF • SKEIFUNNI 17 • SÍMI 568 5100 • WWW.SUZUKI.IS

Hugbók Markaðsáttarí April 2013