

FERMINGAR

FIMMTUDAGUR 13. MARS 2014

Síðir lokkar og rokkabilly-hár

Feringarstúlkur hafa sjaldan verið með jafn sítt hár og nú. Hár feringardrengja er vel mótað og jafnvel toppað með gljóa. **SÍÐA 18**

Fersk brauðterta

Brauðtertur njóta síaukinna vinsælda á veisluborðum.

SÍÐA 4

Persónulegt skraut

Gamlir munir sem tengjast feringar-barninu setja fallegan svip á veisluborð.

SÍÐA 24

Breyttir tímar

Sverrir Hermannsson fermdist í Ögurkirkju fyrir 70 árum.

SÍÐA 30

Jesús, veisla og gjafir ástæðurnar

Séra Hildur Eir Bolladóttir segir ungmenni fermast því þau vilji hafa Jesú sem leiðtoga í lífi sínu, þau vilji halda veislu og fá gjafir. Fermingarbörn í dag standa frammi fyrir fjölbreyttara vali en eldri kynslóðir og þurfa því að hugsa og taka meðvitaðar ákvarðanir um hvort og hvernig þau vilja fermast. Fermingarfræðslan hefur breyst í takt við tímarn þótt boðskapur Jesú sé tímalaus.

Meirihluti íslenskra ungmenna fermist og segir séra Hildur Eir Bolladóttir, prestur í Akureyrarkirkju, þau gera það af þremur ástæðum. „Þau vilja hafa Jesú sem leiðtoga í lífi sínu og þekkja hann sem sína aðalfyrirmynd, þau vilja halda veislu og gleðjast með mikilvægasta fólkinu í lífi sínu og svo vilja þau fá gjafir og í þessari röð er markmiðum fermingarstarfsins náð. Einhver gæti spurt sig hvort það sé markmið að fá gjafir og því svara ég til að gjafir séu eitt tjáningarform af mörgum sem við höfum til að tjá elsku okkar og þakklæti fyrir fólkið okkar. Eina sem við þurfum er að vera vakandi fyrir að gjafirnar séu keyptar og gefnar á réttum forsendum.“

Fjölbreyttara val fyrir ungmenni

Hildur segir að sem betur fer lifum við í fjölmenningsamfélagi og því hafi eðli málsins samkvæmt þeim sem láta ferma sig eitthvað fækkað á undanförunum árum enda fleiri Íslendingar sem tilheyra nú öðrum trúarbrögðum og kirkjudeildum. „Einnig býður Síðmennt upp á fræðslu í siðfræði og heimspæki sem er góð viðbót því þá hafa krakkarnir fjölbreyttara val. Það að hafa val þýðir að við þurfum að hugsa og taka meðvitaðar ákvarðanir.“

Kirkjan bregst við breytingum

Tímarnir hafa breyst hratt undanfarin ár og eru áskoranir unglíngar í dag talsvert ólíkar þeim sem kynslóðirnar á undan þurftu að fást við. „Kirkjan bregst vissulega við breyttum tímum þótt boðskapur Jesú sé tímalaus. Kirkjan stendur auðvitað alltaf fyrir sömu gildin, þau sem Jesús gerði að algildum sannleika með lífi sínu og dauða, sem er kærlekurinn með öllum sínum greinum en það sem kannski var talið kærleiksríkt að gera fyrir fimmtíu árum telst ef til vill meðvirkni í dag og jafnvel þöggun. Þannig að við þurfum alltaf að vera að hugsa þessi gildi í nýju samhengi og það er áskorun fermingarfræðarans. Guðfræðin er ótrúlega

lifandi fag og eiginlega getur maður aldrei talist fullnuma í henni,“ segir Hildur Eir.

Heyra um Jesú og líf hans

Hún segir fermingarfræðslu vera misjafna eftir prestum og öðrum fermingarfræðurum en að grunnstefið í öllum kirkjum sé að segja krökkunum frá Jesú, lífi hans og starfi. „Það er bæði gert með því að segja sögurnar af honum og sögurnar sem hann sagði til að kenna okkur að vera góðar manneskjur. Svo er áskorun að tengja kristindóminn við það sem krakkarnir eru að fást við í lífi sínu í dag. Annars kom líka mjög flott fermingarefni frá biskupsstofu í ár en það er mynddiskur með trúðunum Barböru og Úlfari, sem leikin eru af Halldóru Geirharðsdóttur og Bergi Þór Ingólfssyni, en þar fjalla þau um nokkrar biblíusögur og gera það með sínum einlæga og húmoríska hætti.“

Kynfræðingur í fræðslunni

Foreldrar eru virkjaðir meira með í fermingarfræðslunni nú en tíðkaðist á árum áður. „Hér hjá okkur í Akureyrarkirkju höfum við bæði fengið foreldrana til að mæta í guðsþjónustur með börnunum og eins köllum við þau á tvo fundi, annars vegar við upphaf vetrar og svo á miðjum vetri. Þá bjóðum við upp á einhvers konar fræðslu til að styðja við uppeldið. Kirkjan lofar nefnilega að vera slíkur stuðningsaðili þegar barn er fært til skírna og það er mikilvægt að hún standi við það. Við höfum fengið kynfræðing til að tala um kynlíf unglíngar og sálfræðing til að tala um það að ala upp unglíng í nútímasamfélagi og svo höfum við fengið heimssóknir frá meðferðarheimilum og margt fleira. Foreldrar hafa brugðist mjög vel við þessu og verið þakklátir, það er auðvitað ekkert einfalt að ala upp barn.“

Fermingarkjöllinn eldist vel

Faðir Hildur Eir var prestur eins og hún, séra Bolli Gústavsson heitinn. Hún segir sína upplifun af fermingunni hafa mót-



Hildur Eir hlakkaði mikið til sinnar eigin fermingar og var dagurinn gríðarlega stór í hennar lífi.

MYNDBJARNI EIRIKSSON

ast mjög mikið af því. „Ég hafði fylgst með fermingarstörfum í mörg ár áður en kom að mér. Ég var búin að hlakka alveg ofboðslega lengi til, þetta var gríðarlega stór dagur í mínu lífi. Ég man hvað ég upplifði það sterkt að allir væru að skipuleggja og snúast í kringum mig og minn dag, mér fannst ég vera svo mikilvæg. Ég fékk Ís-

lendingasögurnar og Sturlungu frá foreldrum mínum í fermingargjöf en þess hafði ég óskað mér frá því ég var tíu ára. Ég fermdist í mjög flottum kjól sem var keyptur í Sautján og hefur elst svo vel að systurdóttir mín sem er 26 ára gömul fór í honum á árshátíð fyrir um tveimur árum. Það er ekki slæmt,“ segir Hildur Eir og hlær.

Fermingartilboð

3 verð á rímfötum

7.990 kr 8.990 kr 9.990 kr



Lín Design Laugavegi 176 Glerártorgi Akureyri www.lindesign.is

RITNINGARVER SIN VALIN

Hvert fermingarbarn velur sér ritningarvers úr Biblíunni sem það, eða presturinn, fer með í fermingunni. Á vefsíðunni ferming.is má sjá nokkur vers sem algengt er að fermingarbörn velji sér.

Úr Gamla testamentinu:

Í upphafi skapaði Guð himin og jörð. (1. Mósebók. 1.1)

Drottinn er minn hirðir, mig mun ekkert bresta. (Sálm. 23.1)

Fel Drottinn vegu þína og treyst honum, hann mun vel fyrir sjá. (Sálm. 37.5)

Nýja testamentið

Sælir eru miskunnsamir, því að þeim mun miskunnað verða. (Matt. 5.7)

Biðjið, og yður mun gefast, leitið og þér munuð finna, knýið á og fyrir yður mun upp lokið verða. (Matt. 7.7)

Allt sem þér viljið, að aðrir menn gjöri

yður, það skuluð þér og þeim

gjöra. Þetta er lögmálið og

spámennirnir. (Matt.

7.12)



Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000. Forsíðumynd: Daniel Rúnarsson.

Ritstjórn: Vera Einarssdóttir, Sólveig Gísladóttir. Blaðamenn: Elin Albertsdóttir, Lilja Björk Hauksdóttir, Starri Freyr Jónsson, Ragnheiður Tryggvadóttir, Sólveig Gísladóttir, Vera Einarssdóttir, og Þórdís Lilja Gunnarsdóttir.

Umsjónarmaður auglýsinga: Kolbeinn Kolbeinsson, kkolbeins@365.is, s. 512-5442

Ábyrgðarmaður: Jón Laufdal.

Þú átt næsta leik

11.990,-

TISDAG vinnulampi
Innbyggð LED lýsing
D57×H58cm. Hvítt

16.950,-

MICKE skrifborð
B142×D50, H75cm. Hvítt
Einnig til svarbrúnt

FJÄLLBERGET vinnustóll
34.950,- B67×D40, sæti
H43-56cm. Eikarspónn/grátt

895,-

DOKUMENT pappírskarfa
Duftlakkað stál. H35cm
Silfurlítt



Helena býr svo vel að pabbi hennar er kokkur og mun hann sjá um veitingarnar í veislunni.

Alltaf ætlað að fermast

Helena Heiðdal Geirsdóttir, nemandi í Garðaskóla, fermist 13. apríl. Hún er mikill dansari, var lengi vel í ballett en æfir nú nútímadans af kappi. Hún á þrjú systkini, bæði eldri og yngri. Helena hefur gaman af fótbolta og fer gjarnan að horfa á systkini sín keppa. Á sumrin þykir henni sérstaklega gaman að fara í Vindáshlíð með vinkonunum.

Helena var tekin tali og spurð út í fermingarundirbúninginn og stóra daginn.

Í hvaða kirkju fermist þú? Ég fermist í Laugarneskirkju þótt ég búi í Garðabæ. Ég hef sótt fræðsluna þar en ég tengist Laugarneskirkju sterkum böndum frá því að ég var lítil og langaði því að fermast þar. Bróðir minn gerði þetta líka fyrir nokkrum árum.

Af hverju ætlar þú að fermast? Ég er alin upp á kristnu heimili. Við förum í kirkju og þegar ég var yngri störfuðu mamma og pabbi í Laugarneskirkju. Ég hef því alltaf ætlað að fermast og finnst eðlilegt að staðfesta trúna á þessum tímamótum.

Hvar verður veislan haldin? Hún verður haldin í Baðhúsinu þar

sem mamma mín vinnur. Það var verið að opna nýtt og rosalega flott Baðhús í Smáralind með veitinga- aðstöðu og þar verður veislan.

Hvernig verður veislan? Við ætlum að vera með smarétti og kökur. Pabbi minn er kokkur og sér um veitingarnar.

Er von á mörgum gestum? Þeir verða í kringum sextíu.

Verða skemmtiatriði? Nei, engin skemmtiatriði en kannski afi minn, Þorgeir Ástvaldsson, spili á píanó.

Hvernig eru fermingarfötin? Ég er ekki enn búin að ákveða kjólinn. Ég var í fermingarmyndatöku fyrir Gallerí 17 og þar var ég í mjög fallegum kjól en ég á erfitt með að ákveða mig.

Hvað langar þig í fermingargjöf? Ferðalag og pening.

Hvernig hefur fermingarfræðslan verið? Hún hefur verið ágæt. Ég hef líka stundum farið í fræðslu í Fíladelfíukirkjunni.

Tekurðu þátt í undirbúningnum fyrir ferminguna? Já, já, en það er samt ekkert brjáláð að gera.

Ertu stressuð fyrir stóra daginn? Nei, nei, alls ekki.



Fagurlega skreytt brauðterta sómir sér vel á veisluborði.

MYND/BERGLIND MARI VALDEMARSDÓTTIR

Norðan-Heiða með gorgonzola

Brauðtertur, heitir brauðréttir og snittur tilheyrðu fermingarveislum gjarnan á áttunda og níunda áratugnum. Um tíma dattu brauðtertarnar úr tísku og kökuveislunum var víða skipt út fyrir heitan mat á borðum. Brauðtertarnar hefur síðan laumað sér aftur á veisluborðin og nýtur vinsælda. Berglind Mari Valdemarsdóttir, MA í hagnýtri menningarmiðlun og matgæðingur, varð sér úti um uppskrift að einfaldri brauðertu sem kallast Norðan-Heiða.

Ég fékk uppskriftina frá systur minni, sem fékk hana frá samstarfskonu sinni, sem fékk hana frá, tja enginn man það lengur," segir Berglind Mari Valdemarsdóttir en hún deilir með lesendum einfaldri uppskrift að brauðertu, sem hún kallar Norðan-Heiðu.

„Tertan hafði svo sem ekkert fast nafn en það má kalla hana Norðan-Heiðu ef svo ber undir.“

Eins og gengur gæti innihaldið hafa breyst frá upprunalegri uppskrift segir Berglind en það þurfi þó ekki að vera til vansa. Þessi útgáfa sé afar ljúffeng og matarmikil og girnilega skreytt tertan sómir sér vel á veisluborði.

„Norðan-Heiða“
80 g gorgonzola

- 1 dl svartar ólífur
- 1 dós sýrður rjómi
- 1 hvítlaugsgeiri
- 1 dl söxuð basilika
- 1 dl klettsalat

Allt saxað og hrært saman, smurt innan í rúllubrauð og því svo rúllað upp.

Skreyting:

- 1 bolli sýrður rjómi
- klettsalat
- parmaskinka
- kirsuberjatómatar

Smyrjið rúlluna með sýrðum rjóma og dreifið klettsalat yfir. Leggið parmaskinkuna eftir endilangri rúllunni og raðið niðurskornum tómötum eftir smekk ofan á og í kringum rúlluna. Kælið tertuna áður en hún er borin fram.



Uppskriftin hefur gengið manna á milli.

Þríkrossinn

Íslenskt handverk
Ný útfærsla í silfri
Fjórar stærðir



Skartgripur með trúarlega merkingu seldur til styrktar blindum og sjónskertum á Íslandi. Fæst í skartgripa- og gjafaverslunum og á www.blind.is.

BLINDRAFÉLAGIÐ
Samtök blindra og sjónskerta á Íslandi
STOFNAD 1939



Hamrahlíð 17 • 105 Reykjavík • Sími 525 0000 • www.blind.is

Svona fer ferming fram

Flestir hafa verið viðstaddir fermingu einhvern tíma á ævinni. Fyrir þá sem hafa hins vegar ekki reynslu af slíku er ef til vill forvitnilegt að vita hvernig hefðbundin ferming fer fram.

Á vef kirkjunnar, kirkjan.is, kemur fram að fermingar fari oftast fram í venjulegri messu. Að loknu hefðbundnu upphafi messunnar er komið að því er tengist fermingunni. Þá er byrjað á fermingarræðu eða predikun. Síðan er komið að sálmi sem oft tengist fermingarathöfninni. Næst minnir presturinn fermingarbörnin á að þau séu komin til að játast Jesú Kristi sem þau voru helguð í skírningu. Síðan rísa allir á fætur og fara saman með trúarjátninguna. Þá er komið að sjálfri fermingunni. Börnin ganga eitt í einu upp að altarinu. Presturinn spyr hvort þau leitist við að hafa Jesú Krist að leiðtoga lífsins og börnin svara játandi. Síðan krjúpa þau á gráturarnar, presturinn leggur hönd á höfuð barnsins og blessar það. Barnið rís á fætur og presturinn réttir því höndina og segir „Friður sé með þér“. Þá flytur barnið (eða presturinn) minnisvers sem barnið hefur valið. Eftir fermingu allra barnanna hefst svo altarisganga þar sem fermingarbörnin ganga til altaris með fjölskyldum sínum.



Í fermingunni krjúpa fermingarbörnin á gráturarnar þegar presturinn blessar þau.

MYND/STEFAN

VELKOMIN Í VEISLUNA

Í Kringlunni færðu allt sem þarf
til að halda glæsilega fermingarveislu.
Fötin, gjafirnar, veitingarnar og skreytingarnar.



Kringlan

Hætt að kenna henni bænirnar

Tvíburasysturnar Ásta Lind og Alma Rún Hannesdætur fermdust árið 2005. Önnur þeirra fermdist í kirkju en hin borgaralega.

Ég vildi ferma í kirkju og var ekki að ferma fyrir þakka. Ég er trúuð og finnst gott að fara með bænirnar enn þann dag í dag og kenni þriggja ára dóttur minni bænir,“ segir Ásta Lind Hannesdóttir.

„Við systurnar vorum alveg á öndverðum meiddi með þetta,“ bætir hún spossk við og rifjar upp þegar hún fór með bænirnar á kvöldin við lítinn fögnuð tvíbura-systur sinnar.

„Ég var alltaf að reyna að fá hana til að segja bænirnar en hún gerði bara grín að mér. Þá sagði ég bænirnar eins hátt og ég gat til að gera það þá fyrir okkur báðar. Sagði til dæmis „sitji Guðs englar saman í hring, sænginni yfir okkar,“ til að passa upp á hana,“ segir hún.

„Ég fór aldrei með bænirnar, sagðist kannski gera það en gerði það aldrei,“ viðurkennir Alma Rún. „Við þurftum báðar alltaf að eiga síðasta orðið á kvöldin. Ásta dreif sig þess vegna að segja góða nótt og fór svo með bænirnar og eftir það mátti ég ekki tala. Ég stríddi henni svoltíð, en það kom aldrei til greina hjá mér að ferma í kirkju,“ segir Alma. „Þegar ég frétti af borgaralegri fermingu fannst mér það spennandi kostur. Ég sé alls ekki eftir þeir ákvörðun.

Ásta var samt ekkert ánægð með mig,“ bætir hún við.

„Nei, ég var rosalega fúl út í hana og fannst fáránlegt að hún ætlaði ekki að ferma í kirkju. Svo var fræðslan sem hún fékk svo rosalega skemmtileg,“ segir Ásta og Alma rifjar hlæjandi upp hvernig hún las samviskusamlega upp fyrir systur sína fræðsluefnið sem hún fékk fyrir borgaralegu ferminguna.

„Ég nennti síðan ekkert að hlusta á það sem hún var að læra í kirkjunni,“ segir Alma.

En hvernig tóku foreldrar þessum ólíku ákvörðunum tvíburastranna?

„Þau urðu hissa og héldu til að byrja með að mér væri engin alvara með þessu,“ segir Alma. „Þetta var í raun í fyrsta skipti sem við þorðum að gera eitthvað, alveg í sitthvoru lagi. En svo fannst þeim þetta skemmtilegt.“

Ásta heldur þó að foreldrunum hafi verið vorkunn þegar kom að veisluundirbúningnum.

„Ég fermdist 3. apríl og Alma þann 17. og það var haldin sameiginleg veisla þann dag. Við urðum hins vegar að hafa tvennt af öllu og völdum sitthvorn litinn á allar skreytingar,“ rifjar Ásta upp.

„Við vorum alltaf að reyna að persónugera okkur og vorum ekki

miklar vinkonur á þessum tíma,“ bætir hún við og Alma tekur undir það.

„Það var alltaf talað um okkur sem „tvíbura“ eða „stelpurnar“. Þegar hringt var heim til okkar var bara spurt „eru stelpurnar heima?“ og skipti engu máli hvor okkar kæmi í símann. En ég vildi vera Alma og hún vildi vera Ásta. Við völdum til dæmis gjörólík fermingarföt, Ásta var í hvítu, skósiðu pilsu og hvítu skyrtu, meðan ég var í svörtum stuttum kjól og háum stígvélum. Mamma var nú ekki sérstaklega ánægð með svarta kjólinn,“ segir Alma og hlær.

„Seinna þegar við máttum lita á okkur hárið litaði Alma það svart og ég aflitadi á mér hárið, svo við yrðum alls ekki eins,“ segir Ásta hlæjandi en segir þær síðar hafa sótt aftur í að vera eins.

„Í dag er það að vera tvíburi það besta sem ég veit,“ segir Ásta. „Nú verðum við voða móðgaðar ef fólk sér ekki strax að við erum tvíburar, það er ekki hægt að gera okkur til geðs,“ segir hún hlæjandi.

„Nú erum við meira að segja í sama skóla og hittumst í hverjum frímínútum,“ segir Alma. „Ég veit ekki um betri vinkonu.“

„Ég er samt alveg hætt að reyna að kenna henni bænirnar,“ segir Ásta.



Ásta Lind og Alma Rún Hannesdætur voru á öndverðum meiddi þegar kom að því að ferma. Ásta fermdist í kirkju en Alma fermdist borgaralega.

MYNDVALLI



Jón Páll
ljósmyndari
www.jonpall.com

Örfáir lausir tímar í mars og apríl - Pantaðu núna.
Allar upplýsingar á www.jonpall.com.

Sýnishorn, hugmyndir, myndapakkar, verðskrár o.fl.

Fermingarmyndir | Barnaljósmyndir | Fjölskylduljósmyndir | Útskriftarmyndir | Brúðkaupsmyndir | Óléttumyndir



Nútíma fjölskyldur eru margar hverjar samsettar úr foreldrum, stjúpforeldrum, systkinum og stjúp-systkinum.

NORDICPHOTOS/GETTY

Fermingarbarnið í aðalhlutverki

Á hverju ári lenda um og yfir þúsund börn á Íslandi í því að foreldrar þeirra skilja, aðstæður þeirra breytast og til verða stjúp-fjölskyldur með nýju fólki, síðum og breyttum lífsstíl. Þegar kemur að fermingu þessara barna þurfa ólíkir einstaklingar að sameinast og halda veislu sem oft getur reynt á. Gömul sár geta opnast og þá er mikilvægt að muna að það er barnið sem er í aðalhlutverki.

Þegar margar fjölskyldur standa að einni fermingu geta persónulegar tilfinningar flækst fyrir en mikilvægt er að fyrir fullorðna fólkið að hefja sig upp fyrir eigin þarfir og tilfinningar, fermingar-barnsins vegna.

Alloft er það staða fjölskyldumálanna sem er kvíðvænlegust fyrir fermingarbornin enda kemur fráskildum foreldrum misvel saman. Erfitt er fyrir börnin að átta sig á hvernig þau eigi að haga sér enda vilja þau að allir séu sáttir á fermingardag þeirra.

Gott er fyrir fráskilda foreldra að ákveða með nokkrum fyrirvara hvernig haga eigi fermingarundirbúningi. Fyrsta mál er hvort halda eigi eina eða tvær veislur. Í flestum tilvikum er ein veisla ákjósanlegri en stundum reynist það ekki möguleiki. Þá er gott að tala við börnin, skýra út fyrir þeim hvaða möguleikar séu fyrir hendi enda mikilvægt að ákvörðunin um eina eða tvær veislur sé tekin í sameiningu.

Nauðsynlegt er að skipuleggja allt í góðu tómi. Ákveða kostnaðarskiptingu til þess að ekkert komi á óvart eftir veisluna og verkskiptingu svo allir viti hvaða hlutverki þeir eigi að gegna.

Í öllu þessu má síðan ekki gleyma stjúpforeldrunum sem einnig hafa skoðun á hlutunum og þurfa að fá að vera hluti af undirbúningnum.

FERMINGARTILBOÐ HÁRTÆKI

Nýja PRO línan frá Philips – 5 ára ábyrgð



PHILIPS

Philips HPS930

- Professional Titanium plötur (110mm)
- Aðeins 10 sek. að hitna
- Stafræn hitastilling max 230C
- 2.5m snúra
- 100-240V

VERÐ ÁÐUR... 19.995
TILBOD 14.995



PHILIPS

Philips HPS910

- 2100w Professional hárlásari
- AC mótur
- ThermoProtect
- 6 hita og hraðastillingar
- Keramik hitunartækni
- Ion conditioning
- CoolShot
- 2.5 m snúra

VERÐ ÁÐUR... 14.995
TILBOD 11.995



PHILIPS

Philips HPS920

- 2300w Professional hárlásari
- AC mótur 120 km/klst blástur
- ThermoProtect
- 6 hita og hraðastillingar
- Keramik hitunartækni
- Ion conditioning
- CoolShot
- 3 m snúra

VERÐ ÁÐUR... 19.995
TILBOD 15.995

Vidal Sassoon – Infra Radiance Collection

Mildur innrauður hiti ásamt loftflæði heitum plötum fyrir árangursríkari mótun og viðheldur náttúrulegum raka og glæsilega mjúku hári.



Vidal Sassoon
HÁRBLÁSARI
2000W

VERÐ ÁÐUR... 6.995
TILBOD 4.995



Vidal Sassoon
SLÉTTUJÁRN
Infraradiance

VERÐ ÁÐUR... 7.995
TILBOD 5.995



Vidal Sassoon
KRULLUJÁRN
Infraradiance

VERÐ ÁÐUR... 5.995
TILBOD 4.495

VIDAL SASSOON

REMINGTON



Keramik m/Silki húðun - Digital LCD skjár - Fjótandi plötur sem fylgja hárinu eftir - Hitnar á 10 sek - Læsing á hitastilli - Slekkur sjálfkrafa á sér eftir 60 mín.

VERÐ ÁÐUR... 13.995
TILBOD 10.995



BaByliss

Öflugur Professional AC mótur með 3 ára ábyrgð - 90 km/klst - 3 ára ábyrgð

VERÐ ÁÐUR... 10.999
TILBOD 8.799



BaByliss Curl Secret

Eitt flottasta krullujárnið á markaðnum - Keramik húðað sem gefur glansandi krullur - 2 hitastillingar - 3 tímastillingar fyrir mismunandi gerðir af krullum - Aldrei verið einfaldara að gera fullkomnar krullur/liði - Glæsilegur kaupuki, BaByliss Mini sléttujárn að verðmæti 5.999.



VERÐ 22.995

Kaupuki

byggto**g**búid

568 9400 byggto**g**buid.is | Kringlunni
facebook.com / byggto**g**buid





UNITED LED32X16

- Einfelt og gott 32" sjónvarp
- 1366x768 punkta upplausn
- Progressive Scan
- Stafrænn móttakari DVB-T
- USB margmiðunartengi sem styður DivX, MKV, MP3 og JPEG
- 3 x HDMI, Scart, CI kortarauf, S-video, Coax, PC, heymartóls- og RCA tengi

KYNNINGARTILBOÐ

49.990

VERÐ 59.990

UNITED LED39X16T2

- Einfelt og gott 39" sjónvarp
- Háskerpu 1920x1080 punkta FHD upplausn
- Progressive Scan
- Stafrænn DVB-T2 móttakari
- USB margmiðunartengi sem styður DivX, MKV, MP3 og JPEG
- 3 x HDMI, Scart, CI kortarauf, S-video, Coax, PC, heymartóls- og RCA tengi

KYNNINGARTILBOÐ

79.990

VERÐ 89.990

HLJÓMTÆKI OG HÁTALARAR



BAKLÝSING

MYNDAVÉLAR OG SJÓNAUKAR



PRÁÐLAUSIR BLUETOOTH HÁTALARAR



Bluetooth

FERMINGARGJAFIR

FRÁBÆRT ÚRVAL



GULLFALLEG HÖNNUN

FRÁBÆR HLJÓMBURÐUR



YAMAHA RESTIO

Restio frá Yamaha hefur farið sigurför um heiminn enda er hér á ferð stílhrein og glæsileg hljóðlausn inn í hvaða rými sem er. Hægt er að fá Yamaha Restio í fjórum litum og er með innbyggðum geislaspilara, USB afspilun, FM útvarpi og iPod/iPhone vöggu.

VERÐ  **129.990**

EINNIG FÁANLEG MEÐ
Bluetooth á 149.990



Sjónvarpsmiðstöðin

RAFTÆKJAVERSLUN • SÍÐUMÚLA 2 • SÍMI 568 9090 • WWW.SM.IS

**SJÁÐU ALLT
ÚRVALIÐ Á
SM.IS**



Ljúffeng indversk súpa á veisluborðið

Hvernig væri að breyta til og hafa bragðgóða súpu og góða brauðrétti í fermingarveislunni? Axel Björn Clausen matreiðslumaður gefur hér girnilegar uppskriftir að indverskri bauna- og tómatsúpu og bökuðum camembert með mango chutney og hnetum.

Axel Björn Clausen, yfirmatreiðslumaður á Fiskmarkaðnum, starfaði á námsárunum á Grand hóteli þar sem fermingarveislur eru algengar. Minna er um þær á núverandi vinnustað en Axel segist hafa heyrt að fólk kjósi fremur léttari veitingar í fermingarveislur í dag en áður tíðkuðust. „Mér sýnist að fólk vilji frekar útbúa matinn heldur en að kaupa hann tilbúinn af veislubjónustum, enda er það ódýrara. Það er einfalt að ná sér í góðar uppskriftir á netinu. Það er hins vegar hægt að kaupa mjög góðar og fallegar fermingartertur tilbúnar,“ segir Axel.

„Léttar snittur, pinnamatur, kjúklinga- og lambaspjót er mjög vinsælt á veisluborðið núna þótt alltaf séu margir sem kjósa rjóma- og brauðturtur,“ segir hann. „Algengt er að fólk bjóði í léttar veitingar stuttu eftir hádegi en þá er sniðugt að bjóða upp á matarmikla og bragðmikla súpu ásamt heitum brauðréttum,“ segir hann enn fremur.

Axel Björn er alinn upp á Akureyri og segir sína fermingarveislu hafa verið með hefðbundnu kaffihlaðborði með heitum brauðréttum, pönnukökum og rjómatertum. „Mamma réð veislunni, enda var ég ekki byrjaður að hugleiða kokkinn á þessum tíma,“ segir hann. Sautján ára flutti hann til Reykjavíkur og fór í kokkanám. Nú hefur hann starfað hjá Fiskmarkaðnum í tæp fimm ár. Axel Björn er í Íslenska kokkalandslíðinu sem er að undirbúa heimsmeistaramótið sem verður í nóvember.

„Ef ég mætti ráða veislunni minni í dag myndi ég hafa léttu súpu, til dæmis indverska bauna- og tómatsúpu sem ég gef uppskrift að hér. Síðan væru heitir brauðréttir, heitt rúllubrauð, snittur og spjót,“ segir hann. „Ég er mjög hrifinn af indverskum mat og margvíslegum kryddtegundum,“ segir Axel.

Indversk bauna- og tómatsúpa (Uppskrift miðast við 6 manns)

1 tsk. olía, til steikingar

1 stór laukur, fint skorinn

3 hvítlaugsgeirar, rifnir niður með rifjárn

4 cm af engifer, rifid með rifjárn

1-2 jalapeño, smátt skorid

1 tsk. mulið cumin

1 tsk. mulin korianderfræ

¼ tsk. kanill

¼ tsk. túrmerik

1 dós af niðursoðnum tómötum, um það bil 450 ml, skornir gróft niður, safinn líka notaður

2 bollar af elduðum linsubaunum

2 bollar af elduðum kjúklingabaunum

½ l af vökvanum sem baunirnar voru eldaðar í

Salt

250 ml grískt jógúrt

Um það bil 20 kvistir af graslauk, fint saxaðir

Olían hituð í potti og laukurinn settur út í, steiktur þar til hann er byrjaður að mýkjast og brúnast. Þá er engifer, jalapeño og allt þurrkryddið sett saman við og hrært vel þar til góður ilmur berst frá kryddinu, um það bil 2 mín. Þá er tómötunum bætt út í ásamt vökvanum og helmingnum af baununum, bæði linsu- og kjúklingabaunum, og vökva af baununum. Lækkið hitann og látið malla í 10 mínútur. Því næst er súpan maukuð í blandara eða með töfrasprota þar til hún verður flauelsmjúk. Setjið aftur í pottinn og bætið restinni af baununum saman við. Smakkið til með salti.

Saxið graslauk og setjið saman við grísku jógúrtina. Gríska jógúrtin er síðan sett út í súpuna.

Bakaður camembert með mango chutney, hunangi og pekanhnetum (Uppskrift fyrir 6)

2 camembert-ostar

100 ml mango chutney

100 ml dökkt hunang

150 g pekanhnetur



Axel Björn Clausen, yfirmatreiðslumaður á Fiskmarkaðnum, segir að margir kjósi að bjóða upp á léttar veitingar í fermingarveislum. MYND/GVA

Osturinn skorinn í sneiðar og þeim raðað í grunnt eldfast mót. Þunnu lagi af mango chutney er smurt yfir ostinn með skeið. Hnetum og hunangi er blandað saman í skál en síðan sett yfir ostinn og chutney. Bakið í ofni í 180°C í 15 mínútur. Borid fram með kexi. elin@365.is

**NÁTTÚRULEGIR OG MILDIR
LITIR FYRIR FERMINGUNA**

Burt's Bees vörurnar fást t.d. í Lyfjum & heilsu Kringlunni og í Frihöfninni.

BURT'S BEES
náttúran og ég



Kjúklingaspjót eru vinsæl á hlaðborð fermingarveislunnar.

Kjúklingaspjót vinsæl

Kjúklingaspjót eru mjög vinsæl á hlaðborðum í fermingarveislum. Þau henta fyrir allan aldur. Bæði er hægt að bjóða upp á satay-sósu með kjúklingnum og súrsæta sósu.

Þessi uppskrift er miðuð við þrjátíu manns. Hafa skal í huga að hér er um að ræða einn rétt af mörgum á borðinu. Flestir fá sér kjúkling.

15 kjúklingabringur

15 hvítlausrif

3¾ dl sweetchili-sósa

8 msk. sojasósa

8 msk. ólífuolía

salt og pipar

sesamfræ

tréspjót (þurfa að liggja í bleyti í að minnsta kosti 15 mínútur fyrir notkun)

Skerið hverja bringu eftir endilöngu í fjórar lengjur. Blandið öllu sem upp er talið hér fyrir ofan saman í skál fyrir utan sesamfræin. Leggið kjúklingastrimlana í blönduna og látið standa í um það bil tvo tíma í kælikáp. Þræðið kjúklingalengjurnar upp á spjótin og stráid

sesamfræjunum yfir. Grillið eða steikið í um það bil þrjár mínútur á hverri hlið.

Berið fram með súrsætri sósu, sweetchili-sósu og hnetusósu. Hægt er að kaupa sósurnar tilbúnar eða gera sjálfur.

Einföld hnetusósa

(hægt að stækka uppskriftina eftir þörfum)

3 dl apríkósusulta

2 msk. hnetusmjör

1 msk. ferskt koriander, fint skorid

Súrsæt sósa

(hægt að stækka uppskrift eftir þörfum)

½ bolli hvítvíns- eða hrísgrjónaedik

4 msk. púðursykur

1 msk. tómatsósa

1 tsk. sojasósa

2 tsk. maismjöl blandað með 4 tsk. af vatni

Blandið saman ediki, púðursykri, tómatsósu og sojasósu í pott og látið suðuna koma upp. Hrærið maismjöl og vatn saman við til að þykkja.

Gott er að setja ananasbita út í sósunu ef einhver vill breyta til.



VEISLUFÖNGIN ÁÆTLUÐ

Peir sem sjálfir sjá um að elda eða baka fyrir fermingarveisluna þurfa að huga að magni, enda verri ef allt klárast en ekki síður að sitja uppi með veisluföng til næstu vikna.

Nokkrar þumal fingursreglur er hægt að nota til að áætla magn.

Matarhlaðborð

Á matarhlaðborð má gera ráð fyrir að séu tveir kaldir forréttir, tveir kaldir aðalréttir og tveir heitir aðalréttir.

Þá er miðað við 250 g af hreinu kjöti á mann, beinlausu og óelduðu.

75 g af fiski á mann, til dæmis í forrétt.

½ dl af sósu á hvern.

Meðlæti: um 100 g af kartöflum á mann og 100 g af salati eða öðru grænmeti eins og baunum, rauðkáli og þess háttar.

Kaffiboð

Gos: ½ lítra á mann

Kaffi: 3 bollar á mann.

Gott er að miða við að vera með þrjár tegundir af tertum, tvær tegundir af köldu brauði og eina gerð af heitum rétti.

Ein venjuleg stærð af hringlaga tertu sem sögð er u.þ.b. 12 manna dugir fyrir um 20 manns. Brauðterta sem er fjögurra laga, jafnstór og rúllutertubrauð, dugar fyrir 40 manns.

Af smurðu brauði má gera ráð fyrir um þremur stykkjum á mann.

Heitir réttir í eldföstu móti, stærð 23x33 cm, duga fyrir 15-20 manns.

FERMING Á NORÐUR-LÖNDUM

Fjölmargir Íslendingar hafa flutt til Noregs, Svíþjóðar og Danmerkur á síðustu árum. Núna er 82 unglingar í fermingarfræðslu í þessum löndum. Sumir þeirra fermast þar sem þeir eru búsettir en aðrir koma heim til Íslands til að fermast um páskana eða í sumar.

Ágúst Einarsson er prestur Íslendinga í Svíþjóð þar sem tólf ungmenni eru í fermingarfræðslu en Arna Grétarsdóttir, prestur í Noregi, er með sextíu fermingarbörn. Fermingarfræðsla allra þessara fermingarbarna fer fram í fermingarbúðum í

Åh Stiftsgård í Svíþjóð. Fermt er á tveimur stöðum í Noregi, í Sandefjord 18. maí og í Ósló 9. júní.



LIST Í KLAUSTRINU

Þegar einhver viðburður er í fjölskyldunni, ferming, brúðkaup, skírn eða afmæli leggja margir leið sína í Karmelklausrið í Hafnarfirði. Þar selja systurnar ýmsa handgerða listmuni, kerti, kort, gestabækur og fleira. Mjög margar tegundir er þar að finna af fermingarkertum en jafnframt eru þau gerð að beiðni hvers og eins. Venjulega er nóg að gera í listsköpun hjá nunnunum fyrir fermingarnar. Handavinnan er hluti af starfi þeirra og lífi. Allur ágóði rennur til góðra málefna.

Verslun þeirra hefur stækkað og þróast með árunum og fjölbreytnin aukist. Má nefna sérmálaðar gestabækur sem er tileinkaður fermingardeginum sem er sannarlega góð gjöf. Til dæmis er hægt að skrifa þar allar fermingargjafir og frá hverjum þær eru. Best er að vera tímanlega í því að ákveða útlit kertisins því tíma tekur að handmála fyrir hvern og einn.



BROT AF HEIMINUM Í FERMINGARGJÖF

Gjafabréf Icelandair gildir sem greiðsla upp í flugfar til allra áfangastaða í Evrópu og Norður-Ameríku. Þú velur upphæðina.

+ Pantaðu fermingargjöfina á www.icelandair.is

    Vertu með okkur

Gjafabréf Icelandair gildir í tvö ár frá útgáfudegi.

ICELANDAIR



SÆTUR BITI Í BUDDUNA

Spenna og fiðringur getur komið í veg fyrir góða matarlyst á fermingdaginn. Í margmenni getur orðið heitt og loftlaust í kirkjunni og fermingarathöfnin dregist á langinn. Því er mikilvægt að fermingarbarnið nærst og drekki vel áður en stóra stundin rennur upp. Gott er að hafa meðferðis vatnsbrúsa og léttan millibita í kirkjuna og á hátíðisdegi sem þessum má alveg bjóða upp á ljúffengt og sætt nesti undir tönn sem gefur tafarlausu orku í kroppinn.

**Verndarengill****GULLSMÍÐJAN**

Guðrún Þjarnadóttir
Gullsmíður

LÆKJARGATA 34C
HAFNARFIRDI
565 4453

GULLSMÍÐJAN.IS

Utanlandsferð með vinkonum í fermingargjöf

Sunna Hlín Eggertsdóttir fermist í Lindakirkju í Kópavogi. Veislan verður fjölmenn enda fjölskyldan stór. Sunna fær utanlandsferð með vinkonum í fermingargjöf frá foreldrum sínum.

Sunna Hlín Eggertsdóttir Í hvaða kirkju fermist þú? Í Lindakirkju í Kópavogi

Hvar verður veislan haldin?

Veislan verður haldin heima hjá okkur.

Hvernig verður veislan? Veislan verður seinnipartinn og við verðum með smárétti, pinnamat og kökur.

Koma margir í veisluna? Já, ég á stóra fjölskyldu, það eru 125 á gestalistanum.

Verða skemmtiatriði? Nei, það verða engin skemmtiatriði

Hvernig eru fermingargjöfin? Við erum ekki búin að kaupa fermingargjöfin en mig langar í hvítan kjól og ballerínuskó.

Hvað langar þig í fermingargjöf? Foreldrar mínir gefa mér utanlandsferð með vinkonum mínum. Annars er ekkert sérstakt á óskalistanum.

Hvernig hefur fermingarfræðslan verið? Fermingarfræðslan hefur verið ágæt, við mætum í hverri viku í kirkjuna og svo var skemmtileg ferð í Vatnaskóg síðasta haust.

Tekur þú þátt í undirbúningum fyrir ferminguna? Ég tek smá þátt en pabbi og mamma sjá um þetta að mestu leyti.

Ertu stressuð fyrir stóra daginn? Nei, ekkert sérstaklega.

Afhverju ætlar þú að fermast? Það er orðin hefð að 8. bekkingar fermist. Alveg eins og það er ekkert spurt að því hvort þú viljir fara í 8. bekk þá er ekkert endilega spurt að því hvort þú viljir fermast, það fermast bara allir.



Sunna Hlín verður með fermingarveisluna heima og býður upp á smárétti og kökur.
MYND/DANIEL

Fermingargjöf sem gefur

Fermingarskeyti eða gjafabréf frá Hjálparstarfi kirkjunnar er gjöf sem heldur áfram að gefa. Fermingarbarnið fær skeytið eða bréfið í hendurnar en andvirðið rennur til jafnaldra fermingarbarnsins sem býr við fátækt.

Sendu skeyti, það kostar 1.990 kr. Eða gefðu fermingargjafabréf að upphæð 5.000 kr.

Þú færð skeytin og gjafabréfin á www.gjofsemgefur.is eða pantar þau á skrifstofunni okkar, 528 4400. Þú prentar út, sækir til okkar – eða við sendum fyrir þig. Einfalt og gleðilegt.

Óskalistinn minn:

Rúm
Myndavél
Svefnpoki
iPod
Vefmyndavél
Teppi
Orðabók
Hálsmen
Svo væri gaman að fá pening og „Gjöf sem gefur“.
Mig langar til að einhver sem er ekki eins heppinn og ég fái að njóta með mér.



Óskalistinn minn:

Við systkinin erum munaðarlaus. 1.990 kr. fermingarskeyti á Íslandi dugur fyrir 3 hænum. Þær gefa okkur fullt af eggjum.

5.000 kr. gjafabréf á Íslandi myndi gefa okkur geit. Eða kannski reiðhjól. Þá kæmist ég á markað með uppskeruna okkar og við fengjum pening.



Stór dagur framundan

Mikil tilhlökkun ríkir á heimili Halldórs Benedikts Haraldssonar, 14 ára Breiðholtsbúa, sem fermist í apríl. Halldór gengur í Seljaskóla og fermingarundirbúningur hans og jafnaldra hans hefur staðið yfir í allan vetur. Hann segist alltaf hafa verið ákveðinn í að fermast en flestir jafnaldrar hans í Seljaskóla fermast nú í ár.

„Við byrjuðum að hittast vikulega í Seljakirkju síðasta haust en þar hefur fermingarhópurinn hist alla þriðjudaga í vetur. Þar fer fjölbreytt fræðsla fram en við lærum um kristna trú og ferminguna auk þess sem við fáum fræðslu á ýmsum öðrum sviðum sem snerta ekki beint kristna trú heldur lífið almennt.“ Auk fermingarfræðslunnar í Seljakirkju fór hópurinn í Vatnaskóg í október og gisti þar eina nótt. Einnig tekur Halldór mikinn þátt í starfi KFUM. Stóri dagurinn verður 6. apríl næstkomandi í Seljakirkju þegar Halldór fermist ásamt skólafélögum sínum. „Athöfnin verður með hefðbundnu sniði, geri ég ráð fyrir, og ég hlakka mikið til dagsins.“

Veislan verður haldin í húsnæði Hjallastefnuleikskólans Laufásborgar þar sem móðir Halldórs vinnur. Hann býst við fjölda gesta og skemmtilegum degi. „Við erum



„Ég fékk að hafa skoðun á tertunni en foreldrar mínir réðu meira um matinn sjálfan.“ segir Halldór Benedikt Haraldsson.
MYND/GVA

búin að bjóða um 120 manns þannig að það verður mikið fjölmenni. Við erum búin að panta tertur frá Tertugalleríi Myllunnar og mat frá veitingastaðnum Habibi. Ég fékk að hafa skoðun á tertunni en foreldrar mínir réðu meira um matinn sjálfan.“

Aðspurður um fermingartískuna hjá drengjum í ár segir Halldór ekkert eitt sérstakt vera vin-

sælt heldur sé hún nokkuð blönduð. Flestir klæðist jakkafötum og ýmist með bindi eða slaufu en þó séu slaufurnar heldur vinsælli í ár.

Halldór á vafalaust eftir að fá margar fallegar og nýtsamlegar gjafir en hann segist ekkert vita hvað hann fær. „Ég held að foreldrar mínir séu að hugsa um nýtt golfsett en samt veit ég ekkert hvað þau eða aðrir gefa mér.“



11.900.-



6.900.-



9.600.-



Jens

Kringlunni og
Síðumúla 35
www.jens.is



11.100.-

Hægt að áletra
aftaná kross

Frí heimsending innanlands



12.300.-



7.900.-



7.700.-



13.900.-



17.200.-

Fyrir fermingarstrákinn



9.600.-



16.200.-



12.600.-



Íslenskt handverk handa fermingarbarninu

Uppsteytt



7.900.-



9.900.-



12.900.-



8.200.-



10.800.-



13.900.-



6.900.-



12.400.-



7.900.-



Minning um sakleysi og fjör

Fermyndin er dýrmæt minnisvarði um æskuljóma og æviskeið þegar barnslegt sakleysi er enn við lýði en fermyndin er þó að komast nær því að verða fullorðið. Eftirfarandi heilræði gagnast vel þegar teknar eru ljósmyndir af fermyndin.

Það er áskorun að mynda unglinga. Fermyndir skrásetja mikilvæg tímamót í lífi fermyndin barnsins og kúnst að ná fram einstöku samspili sakleysis í aðdraganda fullorðinsára.

- ❖ Takið myndirnar þegar unglingurinn er ánægður, vel nærður og sofinn. Sé fermyndin taugaóstyrkt og trekt birtist það í neikvæðni og tregðu framan við myndavélina. Skapið því þægilegt andrúmsloft þar sem barninu líður vel og nýtur sín óþvingað.
- ❖ Leyfið fermyndin að velja hverju það klæðist. Unglingar eru á viðkvæmum aldri og mjög meðvitaðir um sjálfa sig. Íklæddir uppáhaldsfötunum sínum verða þeir sjálföruggari í framkomu.
- ❖ Gott er að hafa hugfast að unglingar sýna gjarnan á sér aðrar hliðar þegar foreldrarnir eru fjarri og því verða viðbrögð þeirra í myndatöku afslappaðri.
- ❖ Unglingar hafa sterkar skoðanir á því hvernig þeir birtast á myndum. Þeir vilja fá að vera þeir sjálfir og ekki breyta sér fyrir myndatökuna. Reynið því að ná fermyndin eins og það er í stað falskrar myndar sem sýnir annan mann.
- ❖ Komið fram við tákninginn eins og hann sé fullorðinn. Sýnið honum hvatningu og virðingu sem eykur honum sjálfstraust. Myndataka-

an verður þá bæði auðveldari og ánægjulegri.

- ❖ Spjallið við fermyndin áður en myndataka fer fram. Hvert er áhugamál þess? Er það kannski fótbolti eða að hangsa með vinum í almenningargarðinum? Farið þá með út á fótboltavöll eða í garðinn og fáið unglinginn til að klifra í trjám eða leggjast í grasið. Því afslappaðra sem umhverfið er því meiri verður orkan og tjáningin.
- ❖ Sumir eru hræddir við myndavél og vitaskuld óþarfi að allar myndir sýni bros og gleði. Frábær leið til að virkja tákningu er að ná mynd þar sem þeir dunda við áhugamál sitt og vita ekki af myndavélinni. Þegar óvænt útkoman kemur í ljós verða þeir vísast til í enn frekari myndatökur.
- ❖ Nú til dags eru börn mynduð oft en eldri kynslóðir því nær allir símar eru búnir myndavélum. Enn er þó mikill munur á Instagrammynd og myndum úr alvöru ljósmyndavélum sem geta stýrt hraða, dýpt og urmum annarra atriða.
- ❖ Unglingar elska fjör og framan við myndavélina gefst frábært tækifæri til að ná því á mynd. Hleypið persónuleika þeirra út og leyfið þeim að grínast og glensa en munið þó að taka líka alvarlegri portrett sem sýna önnur svipbrigði.



Er fermyndin kannski náttúruunnandi eða á sér einhvern uppáhaldsstað? Þá er tilvalið að taka fermyndirnar líka á þeim stað því það sýnir vel persónuleika barnsins.

Persónuleg þjónusta

Vandað vöruúrval og góð þjónusta einkennir Okkar bakarí. Þótt margir útbúi einhverjar veitingar sjálfir kjósa þeir að kaupa stærri og betri kökur og tertur.

Okkar bakarí í Garðabæ er bakarí í stöðugri þróun sem byggir á gömlum grunni. Bakaríið hefur alla tíða lagt mikla áherslu á vandað og gott vöruúrval þegar kemur að fermyndin veislum auk persónulegrar þjónustu. Að sögn Árna Þorvarðarsonar, bakara í Okkar bakarí, er eftirspurnin sífellt að aukast eftir vörum og þjónustu þeirra þegar fermyndin veislur eru skipulagðar. „Við bjóðum upp á ýmsar tegundir af kökum og tertum, í öllum stærðum og gerðum. Kransahornið okkar er til dæmis mjög vinsælt, Rice Crispies-turninn vekur alltaf lukku hjá yngstu kynslóðinni og síðan bjóðum við upp á skúffubita en þar er búið að skera stærri tertur í smærri bita sem eru þægilegir í uppstillingu og snyrtilegir á borði.“ Af öðrum vörum nefnir Árni marsípanbókina sem er marsípanterta sem hægt er að fá með lettri og mynd, franska súkkulaðitertu og hefðbundna súkkulaðitertu.

Að sögn Árna leggur Okkar bakarí mikla áherslu á persónulega þjónustu. „Við veitum viðskiptavinum okkar góð ráð og hlustum á hugmyndir þeirra. Þeir sem leita til okkar hafa ólíkar þarfir og skoðanir en stundum þarf líka að hlusta á fagmennina. Við vitum oft betur hvað passar saman og ekki saman enda komið nálægt skipulagningu margra veislna. Stundum kemur fyrir að viðskiptavinir velja eitthvað sem þeim þykir gott en höfðar ef til vill ekki til breiðs



„Við veitum viðskiptavinum okkar góð ráð og hlustum á hugmyndir þeirra,“ segir Árni Þorvarðarson hjá Okkar bakarí.

hóps gesta. Þá er það okkar að koma með aðrar tillögur.“

Það er misjafnt að sögn Árna hversu mikið er keypt í fermyndin arveislurnar. Hann segir flesta útbúa einhvern mat heima fyrir en kökur og tertur sem sé tímafrekt að baka, og jafnvel flóknari í framleiðslu, séu frekar keyptar

hjá þeim. „Það er auðvitað allur gangur í því. Sumar kaupa allar veitingar hjá okkur á meðan aðrir láta duga að kaupa tvær til þrjár kökur, til dæmis kransahornið og marsípankökuna.“

Nánari upplýsingar má finna á www.okkarbakari.is og á Facebook-síðu bakarísins.

Örugglega óvænt skemmtiatriði

Jakob Fjólar Gunnsteinsson fermist hinn 6. apríl næstkomandi. Honum finnst líklegt að það verði einhver óvænt skemmtiatriði í fermyndin veislu sem verður væntanlega skemmtileg fyrir fullorðna fólkið. Hann býst við að þurfa að heilsa einhverjum sem hann hefur aldrei hitt.

Í hvaða kirkju fermist þú? Ég fermist í Bessa- staðakirkju á Álftanesi

Hvar verður veislan haldin? Ég er ekki alveg búinn að ákveða það en það verður örugglega heima

Hvernig verður veislan? Hún verður örugglega skemmtileg fyrir fullorðna, en litlu krökkunum mun líklega fara að leiðast á meðan ég heilsa einhverjum sem ég hef aldrei hitt.

Koma margir í veislu? Já, ég held það komi svona 50 manns eða fleiri.

Verða skemmtiatriði? Það verða örugglega einhver óvænt skemmtiatriði þar.

Hvernig eru fermyndin arfötin? Ég er ekki kominn með fermyndin arföt en fæ þau fljótlega, allavega held ég að ég þurfi kannski fermyndin arföt.

Hvað langar þig í í fermyndin arföt? Mig langar í borðtölvu, PS4-leikjätölvu og iPad. Og svolítið af peningum líka.

Hvernig hefur fermyndin arfötin verið? Hún hefur verið skemmtileg, gaman að hitta krakkana og presturinn okkar er alveg æðislega skemmtilegur.

Tekurðu þátt í undirbúningnum fyrir fermyndin arföt? Auðvitað geri ég það. Ég held að allir vilji það. Maður fermist nú aðeins einu sinni.

Ertu stressaður fyrir stóra daginn? Svolítið, en þetta er dálítið líkt afmæli ef maður hugsar um það.

Afhverju ætlarðu að fermast? Ja, flestallir krakkar fermast, svo af hverju ætti ég ekki að gera það? Ég trúir á Guð og Jesú en ég fatta ekki af hverju maður þarf að sanna það með því að fermast. Ég þekki nokkra sem trú á Guð en eru samt að fermast. Það er skrítið, finnst mér.



Jakob tekur fullan þátt í fermyndin arfötunum.

ÚTILÍF Í PAKKANN



ARNASTYR



DAG-BAKPOKAR
FRÁ 18.990 KR.
DEUTER FUTURA
MARGVERDLAUNADIR BAKPOKAR.
FÁANLEGIR Í ÝMSUM STÆRDUM
Í DÖMU OG HERRA ÚTFÆRSLUM.
22-38 LÍTRA.



STÓRIR BAKPOKAR
FRÁ 42.990 KR.
DEUTER AIRCONTACT
ALVÖRU BAKPOKAR MED
STILLANLEGU BAKI OG
VATNSVÖRN. FÁANLEGIR Í ÝMSUM
STÆRDUM, DÖMU OG HERRA.
55+10 LÍTRA - 75+10 LÍTRA.



ENNISLJÓS
FRÁ 4.990 KR.
ÝMSAR TEGUNDIR
T.D. PETZL, PRIMUS,
SILVA OG COAST.



GÖNGUSKÓR
FRÁ 26.990 KR.
ÖLL HELSTU MERKIN:
MEINDL, SCARPA, THE
NORTH FACE MIKIÐ ÚRVALI!



NORTH FACE SVEFNPOKI
FERMINGARTILBOÐ 19.990 KR.
TNF ALEUTIAN 3S
VANDAÐUR OG TRAUSTUR TIL NOTKUNAR
SUMAR, VOR OG HAUST. FYLLING:
„HEATSEEKER“ TREFJAR PÓLMÖRK: -7°C.
ÞYNGD: 1.559 GR.



KÚLUTJÖLD
FRÁ 17.990 KR.
HIGH PEAK
ÚRVAL AF 3-4 MANNA
KÚLUTJÖLDUM.
GÓÐ VATNSVÖRN.



**BRETTA- OG
SKÍÐAPAKKAR**
FRÁBÆRT VERÐ
FÆST Í GLÆSIBÆ



REIÐHJÓL
FRÁ 49.990 KR.
JAMIS FJALLAHJÓL
VÖNDUÐ AMERÍSK
FJALLAHJÓL Á GÓÐU VERÐI.
ÞÚ FÆRD HJÓLIN Í
SMÁRALIND OG GLÆSIBÆ.

Fáðu aðstoð við valið á réttu fermingargjöfunum.
Starfsfólkið okkar þekkir vörurnar sem það selur.

ÚRVALIÐ ER Í ÚTILÍF

ÚTILÍF

GLÆSIBÆ

KRINGLUNNI

SMÁRALIND

utilif.is

Fjárfesting til framtíðar

Glæsileg fermtíðar eru nú í gangi hjá Dún og fiðri á sængum og öllum sængurverasettum. Dún og fiður framleiðir flest allar söluvörur sínar svo sem sængur, koddur, púða og pullur. „Ég get staðfest það að við erum með sængur í hæsta gæðaflokki,“ segir Anna Bára Ólafsdóttir, einn af eigendum Dúns og fiðurs.

„Sængurnar okkar eru með þúsund gramma fyllingar og er meðalaldur sænganna átján til tuttugu ár. Við endurnýjum einnig sængurnar og erum þau einu í Evrópu sem gerum það. Meðallífstími dúnsins í sængum er um það bil átján til tuttugu ár. Verið dugar hins vegar í tíu til tólf ár. Því er gott að skipta um ver og bæta við dúninn eftir þann tíma. Þannig endist sængin mun lengur. Erlendis er ætlast til þess að ný sæng sé keypt á um það bil sex ára fresti. Allar sængur er hægt að endurnýja hjá okkur þegar verin eru orðin slitin og þá endist sængin mun lengur. Því dýrari sem dúnninn er því frekar borgar sig að endurnýja hann.“

„Ástæðan fyrir því að sængurnar okkar eru með þúsund grömm af dúni er einfaldlega sú að þá verður endingin meiri.“

Dún og fiður er fjölskyldufyrirtæki sem hefur starfað í 55 ár. Á þessum tíma hefur safnast saman mjög mikilvæg þekking og reynsla á öllu sem lýtur að dúni og fiðri, efnun því tengdum og meðhöndlun sængurfatnaðar. Dún og fiður framleiðir vörur sínar úr mismunandi dúni og fiðri, það er æðardúni, snjógæsadúni, svanadúni, andardúni og eru gæðin í þeirri röð sem hér er talið.

„Sæng frá okkur er fjárfesting til framtíðar og erum við með frábær fermtíðarboð þessa dagana. Snjógæsadúnsæng er á 49.800 krónur, svanadúnsæng á 33 þúsund krónur og andardúnsæng á 21 þúsund. Einnig erum við með tilboð á öllum sængurverum,“ segir Anna Bára.



Adam Levine notar Proactiv® Solution

Burt með bólurnar!

Í Proactiv® Solution eru efni sem hreinsa húð þína og eyða bólum. Með daglegri notkun koma efnið í veg fyrir að nýjar bólur myndist. Við lofum því!



Eftirtalin Apótek og heilsubudin.is selja Proactiv® Solution

AKUREYRARAPÓTEK, Kaupangi - LYFJAVER, Suðurlandsbraut 22
BORGARAPÓTEK, Borgartúni 28 - GARÐSAPÓTEK, Sogavegi 108
URÐARAPÓTEK, Grafarholti - ÁRBÆJARAPÓTEK, Hraunbæ 115
APÓTEK GARÐABÆJAR, Littlatúni 3 - REYKJAVÍKURAPÓTEK,
Seljavegi 2, APÓTEK HAFNARFJARÐAR, Tjarnarvöllum 11
Heilsulubirgðir, Konkord ehf. S. 568 9999, heilsubudin@heilsubudin.is

Heilsubudin.is
- bætt útlit, betri líðan

KARDASHIAN BEAUTY

Snyrtivörurnar frá Kardashian Beauty er komin til landsins



Kíktu www.verdia.is



Lokahönd hefur verið lögð á kjólinn. Kjólameistararnir og eigendur Eðalklæða, Ása Lára Axelsdóttir og Malen Þorsteinsdóttir. MYND/GVA

Fékk draumakjólinn

Margar fermtíðarstúlkur hafa sjálfstæðan smekk og vilja ráða sjálfar hvernig fermtíðarkjóllinn eigi að líta út. Dagbjört Lilja Magnúsdóttir er ein þeirra.

Malen Þorsteinsdóttir, kjóla-klæðskeri hjá Eðalklæðum, segir að alltaf séu nokkrar fermtíðarstúlkur sem vilji láta sérmauma á sig kjólinn. „Ástæðurnar geta verið margvíslegar,“ segir Malen. „Stundum er það stærðin sem verður þess valdandi að kjóllinn þarf að vera sérmaumaður, oft langar fermtíðarstúlkuna í eitt-hvað annað en fæst í búðum eða hún vill láta búa til sinn eigin draumakjól. Margar hafa eytt miklum tíma á netinu í að spá og spekúlera hvað sé flottast. Þær hafa ákveðnar hugmyndir um snið og liti,“ segir Malen sem hefur saumað marga fermtíðarkjóra og ekki síður brúðarkjóra.

Leita á netinu

„Sumar fermtíðarstúlkur hafa mjög sterkar skoðanir og það er mjög gaman að sauma fyrir þær.“

Svo eru aðrar sem hafa engar hugmyndir og biðja um hjálp sem er sjálfsgaft að veita og skemmtilegt fyrir okkur. Þetta er því fjölbreytt starf,“ segir Malen.

Kjóllinn sem hún saumaði fyrir Dagbjörtu er „sixties“-kjóll. „Hún var búin að leita að svona kjól á netinu og kom með fullmótaðar hugmyndir. Einnig var hún með ákveðinn lit í huga, kóralrauðan. Oftast vilja fermtíðarstúlkur ljósa kjóra og ömmur hafa gjarnan áhrif á að kjóllinn eigi að vera með hvíttri bláundu,“ segir hún.

„Við leitumst við að gera kjóla úr vönduðum efnum og sérmaumaður kjóll er því dýrari en sá sem er keyptur í búð. Í staðinn er engin önnur stúlka í eins kjól. Stúlkurnar koma líka með hugmyndir að efnum sem við síðan útvegum ef með þarf.“

Ekki of stutt eða flegið

Þegar Malen er spurð um sídd á kjólum segist hún vilja hafa þá langleiðina niður að hnjam. „Auðvitað fá þær að ráða hversu stuttur kjóllinn er en ég reyni að hafa áhrif. Það er leiðinlegt ef fermtíðarstúlkan beygir sig og það sést í nærbuxurnar. Mér finnst fermtíðarkjóll ekki eiga að vera of fleginn né heldur of stuttur.“

Malen segir að margar mæður fermtíðarbarna láti einnig sauma á sig kjól. Þegar fermtíðum lýkur taka brúðkaupin við hjá Eðalklæðum og þau standa fram á haustið, greinir hún frá. „Þá taka vorlitirnir við hjá mæðrunum.“

Ánægð með kjólinn

Dagbjört Lilja er nemandi í Voga-skóla en hún segist vera mjög ánægð með sérmaumaða kjólinn. „Þetta er kjóllinn sem mig hefur dreymt um,“ segir hún og nú er hann tilbúinn fyrir fermtíðuna 13. apríl sem fram fer í Langholtskirkju. Dagbjört segist hlakka mikið til dagsins en hún ætlar að bjóða gestum í kvöldmat. „Ég var virkilega ánægð þegar ég var komin í kjólinn minn,“ segir hún.



Benetton Konur í Kringlunni á 1. árs afmæli

25%
af öllum kjólum

UNITED COLORS
OF BENETTON.
Kringlan

Tilboð gildir til sunnudags

Fermingarstúlkur hafa sjaldan verið með síðara hár

Síðir lokkar eru áberandi hjá fermingarstúlkum í ár. Strákarnir eru með stutt í hliðum og mótaðan lubba.

Langflest fermingarbörn hafa viðkomu á hárgreiðslustofu fyrir stóra daginn. Síðustu ár hafa strákarnir margir hverjir valið rokkabilly-greiðslu og stelpurnar grófa liði og fléttur. „Síðustu tvö ár hafa stelpurnar að sögn Kristjönu Þorláksdóttur, eða Gögggu, á hársnyrtistofunni Korner að Bæjarlind 14-16, verið með óvenju sítt hár.

„Ég hef unnið við fagið í þrjátíu ár og aldrei séð fermingarstelpur með jafn sítt hár en hjá mörgum nær það alveg niður á rass. Gagga segir gaman að eiga við allt þetta hár. „Flestar vilja mikla liði. Svo er fléttað inn í krullurnar og hárið þannig tekið aðeins frá andlitinu. Annaðhvort á hlið eða aftur.“

Strákarnir eru gjarnan klipptir stutt í hliðunum en svolítill lubbi skilinn eftir að ofan sem annað hvort er greiddur til hliðar eða sleiktur aftur. Hárið er síðan mótað með alls konar efnum og jafnvel gljáa. Útkoman er herraleg og fer vel við fatatískuna sem er með snyrtilegra móti.



Davíð Elí Heimisson fermist í Hjallakirkju 13. apríl. Inga Einisdóttir hjá Korner greiddi Davíð.



Hafrún Lind Guðbrandsdóttir fermist í Vídalínskirkju 29. mars. Dagný Ósk Dagsdóttir hjá Korner greiddi Hafrúnu.



Stelpur á fermingaráldri eru margar með hár niður á rass. Þær vilja flestar mikla liði og fléttur. Strákatískan er herraleg.

MYNDIR/DANIEL



Strákahárið á að vera vel mótað og ýmist greitt til hliðar eða aftur.



Fermingarstúlkur hafa að sögn Gögggu hjá Korner, sem hefur starfað við fagið í 30 ár, sjaldan verið með jafn sítt hár og nú.

f Indíska Iceland



Hnöttur 6.495 kr.

LITRÍKAR
GJAFIR



POETIC skartgripahengi 4.495 kr.



LAAL púði 4.495 kr.



GRAFIC spegill 4.495 kr.



ELILI púði 5.495 kr.



ADIB ljós 12.995 kr.

INDISKA

Kringlunni · s. 588 2300

Vinnuséðla // 0314

ALLT VALD Í HENDUR FERMINGAR- BARNINS!

Gefðu gjafakort Smáralindar



OPIÐ: VIRKA DAGA 11-19 FIMMTUDAGA 11-21 LAUGARDAGA 11-18 SUNNUDAGA 13-18 WWW.SMARALIND.IS FINNDU OKKUR Á 

TÖLVUR OG TÖLVUVÖRUR TIL FERMINGARGJAFNA



TOS-C50A1JM

TOSHIBA

FRÁBÆR KAUP FRÁ TOSHIBA VEGNA MAGNKAUPA FYRIR FERMINGAR!

15,6" fartölva með Intel Dual Core örgjörva, 4GB vinnsluminni og 500GB hörðum disk. Hægt að tengja tölvuna við sjónvarp eða hljómtæki í bestu gæðum með HDMI. Tífoldur gagnaflutningshraði í gegnum háhraða USB 3.0 tengi. Kemur uppsett með Windows 8.1.

79.990

HVÍT MEÐ INTEL I5

Glæsilega hönnuð 15,6" fartölva með nýja Intel i5 Haswell örgjörvanum sem tryggir hámarks rafhlöðuendingu. Vandað Intel HD Graphics 4600 skjá kort og 500GB harður diskur.



15,6"

TOSHIBA

TOS-C55A1MW

119.990

INTEL I7 OG GT 740M LEIKJASKJÁKORT

Ein sú kraftmesta og öflugasta í nýju L-línunni frá Toshiba. Nýjasta Haswell fjögurra kjarna útgáfan af Intel i7 örgjörvanum sem skilar mjög hraðri vinnslu og sérstaklega vandað Nvidia GT 740M skjá kort sem dugar líka í leikina. Ein besta framtíðarvél in línunni.



15,6"

TOSHIBA

TOS-L50A1D6

149.990

INTEL I3 DUAL CORE

Lágt ferðingaverð fyrir þessa 15,6" fartölvu sem hentar vel í alla hefðbundna tölvuvinnslu með Intel i3 Dual Core örgjörva.



TOSHIBA

TOS-C50A19U

99.990

INTEL I5 OG 1TB DISKUR

Glæsileg og nýlent 15,6" fartölva með öflugum Intel i5 örgjörva af nýjustu kynslóð og stórum hörðum disk. Intel HD 4400 skjá kort og Chicklet lyklaborð.



acer

ACE-NXM8EED139

119.990

10" SPJALD- OG FARTÖLVA

Frábær í skólann og til að ferðast með. Fartölva og spjaldtölva í einni með fjögurra kjarna Intel Atom örgjörva og IPS skjátækni fyrir bestu myndgæði. Allt að 11 tíma rafhlöðuending.



ASUS

ASU-T100TADK003H

99.990

PROMENNT ÓKEYPIS WINDOWS 8.1 NÁMSKEIÐ FYLGR ÖLLUM TÖLVUM!

Allir sem versla fartölvu hjá Tölvulistanum fá í kaupbæti ávísun á fræðandi og skemmtilegt Windows 8.1 námskeið sem haldið er í samstarfi við Promennt sem sérhæfa sig í fjölbreyttu tölvunámi. Á þessu vinsæla námskeiði fara Microsoft sérfræðingar Promennt yfir nýtt viðmót Windows 8.1 og hvernig best er að fullnýta möguleika þess. Gagnlegt og fræðandi námskeið sem viðskiptavinir hafa verið mjög ánægðir með.

**0% VEXTIR
Í ALLT AÐ 12 MÁNUÐI**

**8 VERSLANIR
UM ALLT LAND**

REYKJAVÍK
SUÐURLANDSBRÁUT 26
Sími 414 1700



MEIRA ÚRVAL Á LÆGRA VERÐI!

ALLT
ÚRVALIÐ Á
TL.IS



8" MEÐ IPS SKJÁ!

Sérstaklega gott verð fyrir Dual Core spjaldtölvu með þessum kristaltæra IPS skjá, tveimur myndavélum og Android 4.1 Jelly Bean.

nextbook

NEX-NEXT800K

24.990

PHILIPS FYRSTA ANDROID SKJÁTÖLVAN Á ÍSLANDI!

23"



PHS-S231C4AFD

Frábær nýjung. 23" skjátölva frá Philips með Android 4.2 stýrikerfi og fjögurra kjarna Nvidia Tegra T33 örgjörva. Spennandi kostur þar sem hægt er að nota bæði sem stóra Android tölvu og sem skjá við aðra tölvu. Hægt að spila efni beint af USB eða í gegnum HDMI. Þegar sími er tengdur í Mobile HD Link við tölvuna birtist hann á skjánum og hægt er að hlaða hann í leiðinni. Sjónvarpsdagskrá er hægt að nálgast í gegnum smáforrit frá OZ eða Sjónvarpi Símans. Ótal skemmtilegir notkunarmöguleikar.

89.990



BLEIK, HVÍT OG BLÁ

Þessar voru að lenda fyrir fermingarnar. 7" MemoPad frá Asus sem koma í þremur flottum litum. Hágæða IPS skjár og góður 4 kjarna örgjörvi. Frábær fermingargjöf á flottu verði.

ASUS

ASU-ME173X10013A bleik
ASU-ME173X1B014A dökk blá
ASU-ME173X1A019A hvít

39.990

6 HÁTALARA SETT MEÐ BASSA



Eitt öflugasta og hljómbesta hátalarasettið frá Logitech með djúpum bassa og 6 frábærum hátölurum. Hljómur sem kemur á óvart.

Logitech

LOG-Z506BK

29.990



144 MHz

TÖLVULEIKJASKJÁR

24" sérhannaður leikjaskjár frá Philips sem uppfærir sig á 144 sinnum á sekúndu í stað 60 sinnum eins og venjulega. Hátt birtustig og Full HD upplausn.

PHILIPS

PHS-242G5DJEB

54.990



COOLER
MASTER

FERMINGARTÖLVA Í HERBERGIÐ

Öflug AMD fermingartölva með 3.9GHz tveggja kjarna örgjörva ásamt 8GB 1600 MHz vinnsluminni. Nýjasta kynslóð AMD skjákorta R7 240 sem skilar góðri grafískri vinnslu. Sérstaklega hljóðeinangraður CoolerMaster kassi og stór 2TB diskur fyrir gögnin. Frábær kaup.

CM S12014

99.990

tl.is

TÖLVU
LISTINN

AKUREYRI
GLERÁRGÖTU 30
Sími 414 1730

HÚSAVÍK
GARÐARSBRAUT 18A
Sími 464 1600

EGILSSTAÐIR
KAUPVANGI 6
Sími 414 1735

KEFLAVÍK
HAFNARGÖTU 90
Sími 414 1740

SELFÖSS
AUSTURVEGI 34
Sími 414 1745

AKRANES
ÞJÓÐBRAUT 1
Sími 431 333

HAFNARFJÖRÐUR
REYKJAVÍKURVEGI 66
Sími 414 1750



Það er skemmtilegt þegar eitthvað er gert til að gera fermingarveislur aðeins hressilegri. Ef einhverjir gestanna spila á hljóðfæri er tilvalið að setja saman í smá atriði. MYND/GETTY

Góð veisla gerð betri

Eflaust hafa margir heyrt setningunni: „Ég þoli ekki fermingarveislur,“ fleygt. Mörgum þykir það beinlínis kvöð að mæta í slíkar veislur því þeim finnst þær svo leiðinlegar. Auðvelt ætti að vera að ráða bót á þessu vandamáli og gera fermingarveisluna aðeins hressilegri.

Oft þarf ekki meira til en að einhver frændi eða amma taki sig til og haldi smá tölu um fermingarbarnið. Það brýtur veisluna upp og bryddar upp á nýjum umræðuefnum. Einföld leið er líka að safna saman myndum af fermingarbarninu, fjölskyldu þess og vinum, setja þær í tölvu og láta þær rúlla á skjá á meðan veislan stendur. Fólk getur þá skemmt sér við að finna hvað annað og rifja upp gamla og góða daga.

Það er líka sniðugt ef fermingarbarnið hefur einhverja sérstaka hæfileika að leyfa því að láta ljós sitt skína. Söngur eða annar tónlistarflutningur, töfrabrógd og annað álíka vekur alltaf áhuga gesta og gefur veislunni skemmtilegan svip. Ef fermingarbarnið sjálf er ekki til í eitthvert uppstand er kannski einhver annar fjölskyldumeðlimur eða veislugestur til í slíkt.

Ef veislugestir eru ekkert sérstaklega hæfileikaríkir má hrista þá saman í einhverjum skemmtilegum og einföldum partíleik. Sem dæmi má nefna eins konar orðaleik. Þá eru gestir látnir hafa nælu, teygju eða eitthvað annað sem þeir geta fest á sig þegar komið er í veisluna. Reglur leiksins eru skýrðar í byrjun veislunnar og leikurinn svo látinn ganga allan tímann. Nokkur bannorð eru fundin sem veislugestir nota alla jafna mikið, til dæmis nafn fermingarbarnsins eða orðið ferming. Ef svo einhver segir bannorðin þá má sá sem heyrir það taka næluna/teygjuna af viðkomandi og festa á sig. Leikurinn gengur svo út á að safna sem flestum nælum/teygjum í gegnum alla veisluna þegar fólk er að spjalla saman og sigurvegari fær svo jafnvel einhver verðlaun.



Berglind lumar á uppskrift að Þrefaldri súkkulaðisælu. Fleiri uppskriftir úr ranni Berglindar má sjá á kryddogkrasir.com. MYND/GVA

Margföld sæla

Berglind Ólafsdóttir byrjaði ung að elda. Hún er einarður áhugamaður um matarblogg og að áeggjan yngstu dóttur sinnar stofnaði hún sitt eigið blogg, Krydd og krásir, sem er nokkurs konar samstarfsverkefni allrar fjölskyldunnar. Hún gefur uppskrift að góðgæti á fermingarborðið.

Matreiðsla og matarmenning er mikið áhugamál Berglindar Ólafsdóttur og segja má að svo hafi verið frá því að hún var ung. Tólf ára gömul réð hún sig í sveit þar sem hún sá um matreiðslu, heimilisstörf og barnapössun. „Þar lærði ég ákveðinn grunn sem ég bý að enn þann dag í dag,“ segir Berglind sem naut þess að starfa í sveitinni í nokkur sumur. „Seinna réð ég mig hjá Úlfari Jakobsen ferðamálafrömuði, ferðaðist um hálendið og eldaði fyrir erlenda ferðamenn í eldhúsbílum og -tjöldum,“ lýsir Berglind.

„Það má segja að matreiðslan sé mín hugleiðsla,“ segir Berglind sem hefur lengi fylgst með matarbloggi Nönnu Rögnvaldar, læknisins í eldhúsinu og fleirum slíkra. „Yngri dóttur minni fannst galið að móðir hennar væri ekki þarna á meðal og skoraði á mig að stofna mitt eigið matarblogg,“ segir Berglind sem tók áskoruninni og hefur nú í tæpt ár bloggað á síðunni Krydd og krásir. „Síðan er skemmtileg samvinna fjölskyldunnar og átti bara að vera fyrir okkur, hálfgerð fjölskyldugrín. Allir hafa skoðun á hvað eigi að fara inn á hana og hálpast að við að taka myndir.“

Berglind á tvær dætur og eru þær báðar fermdar. „Þegar haft var samband við mig vegna uppskriftar fyrir Fermingarblaðið ræddi ég það við þær og þá kom ekkert annað til greina en uppskrift að súkkulaðibitum sem við köllum Þrefalda súkkulaðisælu. Þessa sælu hef ég bakað bæði fyrir fermingarveislu yngri dótturinnar og brúðkaupsveislu þeirrar eldri,“ útskýrir Berglind.



Uppskriftin er fremur einföld að sögn Berglindar. „Hún kemur upphaflega frá Nigellu en ég hef aðeins breytt henni og þróað,“ segir hún en Berglind finnst gaman að leika sér með skreytingu kökunnar. „Á sumrin ræktum við æt blóm í garðinum okkar. Til dæmis fjólur, morgunfrúr og skjaldfléttu. Mér finnst gaman að nota þær til skreytingar. Annars er hefðbundið að skreyta með ferskum berjum eins og ég geri hér.“

Þreföld súkkulaðisæla

300 g suðusúkkulaði
100 g rjómasúkkulaði
350 g smjör
6 egg
350 g sykurl
1 msk. vanilludropar (heimagerðir eru bestir)
200 g hveiti (sigtað)
300 g hvítt súkkulaði

Bræðið saman suðusúkkulaði, rjómasúkkulaði og smjör við mjólan hita eða yfir vatnsbaði.

Hrærið egg og sykurl vel saman eða þar til sykurlinn er vel uppleystur. Bætið vanilludropunum út í og hrærið síðan súkkulaði-smjörblönduna rólega saman við. Sigtað hveiti er þá hrært saman við. Hvíta súkkulaðið saxað gróft, gott er að hafa bitana stóra svo þeir bráðni ekki við bakstur. Hvíta súkkulaðinu er að lokum bætt í blönduna.

Þekið skúffukökuform með bökunarpappír og hellið blöndunni í – formið sem ég nota er 26x32 cm. Athugið að bökunarpappírinn skiptir miklu máli upp á að ná kökunni á einfaldan hátt úr forminu. Bakið við 180°C í 35-45 mín. Skerið kökuna í hæfilega bita og skreytið að vild, t.d. með því að sigta flórasykurl yfir bitana og skreyta með berjum eða fallegum ætum blómum s.s. fjólum, morgunfrúm eða lavender.

FERMINGARTILBOÐ!
FUJIFILM INSTAX 210
 MEÐ 2X10 MYNDUM
 KR. 15.300



LJÓSMYNDAVÖRUR

Ljosmyndavörur – Skipholt 31
 ljosmyndavorur.is



Ferming 2014

Glæsilegt úrval af fallegum fermingarfátnaði
Ný sending af fermingarkjólum komið í verslanir
Verið velkomin í verslanir okkar



...góð verð, nánari lýsing og flottar myndir á ntc.is og [facebook](https://www.facebook.com)

galleri sautján

Kringlan | Smáralind



Soffía Dögg Garðarsdóttir blómaskreytir segir persónulegt að skreyta borðið með gömlum hlutum og samtíningi.



Dúkinn fékk Soffía í Púkó og Smart og lituðu pappírskúlurnar einnig. Maríustyttuna er fallett að nota á fermingarborð.

Gamaldags sjarmi og samtíningur

Skreytingar á fermingarborðum má gera persónulegar og sjarmerandi með því að nýta það sem til er. Gamlir munir sem tengjast fermingar barninu setja fallegan svip á borðið og þá má fá leirtau og kertastjaka að láni hjá stórfjölskyldunni. Soffía Dögg Garðarsdóttir blómaskreytir og annálaður fagurkeri skreytti borð fyrir blaðið en hún heldur úti síðunni Skreytum hús.

Mig langaði til að stíga frá þessu hefðbundna bleika og bláa þema sem oft er ríkjandi í fermingarskreytingum en blanda frekar saman, nýta gamalt og skreyta borðið með hlutum sem tengjast fermingar barninu,“ útskýrir Soffía Dögg Garðarsdóttir blómaskreytir en hún heldur úti síðunni Skreytum hús.

Til að gera veisluborðið persónulegt stingur Soffía upp á að safna saman ólíkum kertastjökum frá ættingjum og vinum og hvítu leirtaui. Til að fá hækkun á borðið segir Soffía sniðugt að raða upp bókum eða nota fallega kassa.

„Í þessu tilfelli notaði ég tveggja hæða disk. Á borðið notaði ég síðan dúk með vintage script-munstri og pappírskúlur sem ég fékk í Púkó og Smart. Undir glerkúpla setti ég gamla barnaskó og upprúlluð bókarblöð og hengdi talnaband með krossi yfir. Maríustyttan er trúartákn og fallett að nota á fermingarborð.“

Á síðunni www.skreytumhus.is má forvitnast nánar um skreytingar Soffíu Daggar.



Gaman er að skreyta borðið með hlutum sem tengjast fermingar barninu, svo sem gömlum barnaskóm.



Upprúlluð bókarblöð undir glerkúpli eru fallegt skraut.



Fermingargjöf
fyrir framtíðarfólk

Framtíðarreikningur Íslandsbanka er góð fermingargjöf

Með honum geta foreldrar, ömmur, afar, frændur og frænkur tryggt fermingar barninu veglegan sjóð sem losnar við 18 ára aldur, um það bil þegar næstu stóru áfangar í lífinu blasa við.

Hægt er að stofna og leggja inn á Framtíðarreikning í útibúum Íslandsbanka.

Leggðu fermingarpeningana inn á Framtíðarreikning

Þeir sem leggja fermingarpeningana sína, 30.000 kr. eða meira, inn á Framtíðarreikning Íslandsbanka geta fengið **5.000 kr. í mótframlag** inn á Framtíðarreikninginn sinn.*

*Eitt framlag fyrir hvert fermingar barn

Við bjóðum
góða þjónustu

Íslandsbanki

Fermingargjöfin fæst hjá okkur!

Þyngd -13,2 Kíló
Verð 119.990Kr



Cube LTD CLS
Þýsk gæði á góðu verði!

Þyngd -13,2 Kíló
Verð 119.990Kr



Cube LTD CLS LADY
Þýsk gæði á góðu verði!

Gaffall
SR Suntour XCT MLO 29", 100mm
Verð 109.990Kr



Cube Aim pro 29
Þýsk gæði á góðu verði!

Gaffall
SR Suntour XCT MLO 29", 100mm
Verð 149.990Kr



Cube Aim SL 29
Þýsk gæði á góðu verði!

Þyngd -9,5 Kíló
Verð 279.990Kr



Cube Cross Race
Þýsk gæði á góðu verði!

Þyngd -9,1 Kíló
Verð 219.990Kr



Cube Peloton 3-fach
Þýsk gæði á góðu verði!

CUBE 2014

CUBE barnahjólin
eru komin aftur!



Cube 240 - 63.990KR.

20 - 40% afsláttur
af árgerðum 2012 & 2013

Margverðlaunaðir hjálmur frá
Louis Garneau
eru komnir!



LG hjálmur frá - 8.990KR.

- Cube / Craft / Louis Garneau / Brooks / Compressport -

WWW.TRI.IS

Verzlunin er opin:
Alla virka daga kl. 10:00 til 18:00
Laugardaga kl. 10:00 til 15:00



Sigríður rúllar marsípanlengjum upp úr glimmerdufti. Samskeyti kökunnar eru svo falin með skrautborða. Það má líka gera með marsípannúru.

MYND/STEFÁN



Rósirnar eru skreyttar með silfurdufti.

Auðveldara en margur heldur

Sigríður Ásta Klörudóttir er sannkallaður ástríðubakari og kann að gera allskyns kúnstir með sykurmassa og marsípan. Hún segir minna mál en margur heldur að útbúa fagurskreytta fermingarköku og gefur hér góð ráð.

„Ég hef alltaf verið að gera eitthvað í höndunum og þegar ég var yngri fannst mér gaman að föndra og mála. Bakstursáhuginn kviknaði svo í kringum eins árs afmæli sonar míns sem er að verða fimm ára. Þá gerði ég mína fyrstu sykurmassaköku og þá varð ekki aftur snúið. Ég fór að setja inn myndir af kökunum mínum á Facebook og var í kjölfarið hvött til að gera sérstaka síðu í kringum þær sem ber einfaldlega nafnið Kökurnar hennar Siggú. Í dag er þetta mitt helsta áhugamál.

Sigríður segir kökuskreytingar

vaxa mörgum í augum. „Þetta er þó minna mál en margur heldur. Það eru til allskyns áhöld sem auðvelda verkið og nota ég til dæmis sérstök form til að gera laufblöð. Rósirnar bý ég til úr mörgum litlum marsípanhringjum sem allir geta gert,“ segir Sigríður en á síðunni hennar er að finna leiðbeiningar skref fyrir skref. Annars vegar undir: „Gerð marsípanrósa skref fyrir skref“ og svo undir „Marsípankaka, jarðarberja- og súkkulaðifylling“. „Það er svo gott að sjá hvernig þetta lítur út lag fyrir lag,“ segir Sigríður en hún er auk

þess dugleg að nota YouTube. „Þar er hægt að læra heilan helling.“

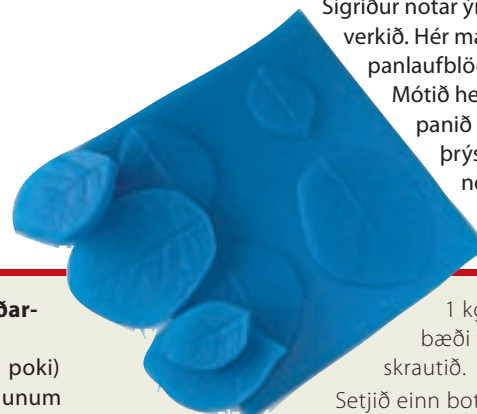
Sigríður hefur keypt ýmis áhöld, matarliti og skraut í versluninni Allt í köku en annað fæst í hefðbundnum matvöruverslunum.

Hún er persónulega hrifnari af marsípan- en sykurmassakökum. „Það er hins vegar gott að vinna með sykurmassann og því nota ég hann oft í skraut.“

Hér gefur Sigríður uppskrift að uppáhalds veislukökunni sinni. Hún er hjúpuð og skreytt með marsípani og sérstaklega bragðgóð



Nánari lýsingu á gerð kökunnar er að finna á Facebook-síðu Sigríðar sem ber heitið Kökurnar hennar Siggú.



Sigríður notar ýmis áhöld til að auðvelda verkið. Hér má sjá form til að gera marsípanlaufblöð sem fæst í Allt í köku.

Mótið hefur fram og bakhlið. Marsípanið er sett á milli og mótinu þrýst saman. Eins er hægt að nota ýmiskonar stimpla sem er hægt að stimpla á útflatt marsípan.

Marsípanterta með jarðarberja- og súkkulaðifyllingu,

Botnar (Uppskriftin passar í 30x20 cm form. Til að fá ofnskúffustærð þarf að tvöfalda.)

9 egg
300 g sykur
300 g hveiti
2 tsk. lyftiduft

Þeytið egg og sykur saman þar til létt og ljóst. Sigtíð hveiti og lyftiduft saman við í nokkrum skömmtum og hrærið rólega saman við eggjablönduna. Smyrjið form í stærðinni 30x20 cm og hellið deiginu í þrjú slík form. Bakið við 180°C í um það bil 15 mínútur.

Jarðarberjasúkkulaðirjómi

4 dl rjómi
4 blöð matarlím
320 g jarðarber í dós (ein stór dós)
150 g súkkulaðispænis

Leggið matarlímið í bleyti, bræðið það yfir vatnsbaði og kælið aðeins. Sigtíð jarðarberin frá vökvanum í dósinni en passið að geyma vökvan. Skerið jarðarberin smátt og blandið saman við þeyttan rjómann ásamt súkkulaðispönnum. Hrærið matarlímið saman við rjómaþönduna þegar það hefur kólnað og látið stífna í kæli.

Makkarónur og jarðarberjarjómi

250 g makkarónur (1 poki)
1 dl safi af jarðarberjunum
2,5 dl rjómi
2 msk. jello-jarðarberjaduft

Myljið makkarónurnar niður í mylsnu og blandið jarðarberjasafanum saman við. Þeytið saman rjóma og jello-duft í annarri skál.

Annað
3 dl rjómi (til að þekja kökuna áður en marsípanið fer yfir hana).

1 kg marsípan, dugar bæði til að þekja kökuna og í skrautið.

Setjið einn botn á kökudisk og vætið hann aðeins með smá jarðarberjasafa, smyrjið svo makkarónunum yfir botninn og setjið jello-jarðarberjarjómann yfir það. Setjið næsta botn ofan á. Vætið hann einnig með smá jarðarberjasafa. Dreifið svo jarðarberjasúkkulaðirjóma yfir. Að lokum er þriðji og síðasti botninn settur yfir. Vætið hann líka með jarðarberjasafa. Þekið svo alla kökuna með þeyttum rjóma. Fletjið út marsípan og þekið kökuna með því. Gott er að nota silíkonmottu undir. Skreytið að vil.

TILVALIN FERMINGARGJÖF

Ray-Ban
sólgleraugu

20%
afsláttur

Optical Studio
SMÁRALIND • KEFLAVÍK



Sandra Lind Prastardóttir



FYLLT EGG PASSA VEL UM PÁSKA

Ef fermingarveislan er fljótlega eftir hádegi og boðið er upp á bröns eru svokölluð djöflaegg fallegur og góður smáréttur þótt nafnið bendi til annars. Sérstaklega passar þessi réttur á páska. Þetta eru fyllt egg og vissulega má útfæra fyllinguna á margvíslegan hátt, til dæmis bæta í hana rækjum eða öðru slíku sem er í uppáhaldi hjá fermingar barninu. Mjög einfalt er að gera þennan rétt.

Hlutföllin verða að vera í samræmi við fjölda fólks en reikna má með að hálf egg fari á hvern mann.

Harðsoðin egg, kæld í vatni

Vorlaurur

Majónes

Sítrónusafi

Tabasco-sósa

Svartar ólífur

Eggin eru skorin langsum til helminga. Eggjarauðan tekin úr og hrærð saman við majónes, sítrónusafa og nokkra dropa af tabasco-sósu. Skerið vorlaurinn mjög smátt og setjið út í ásamt smátt skornum ólífum. Skreytið með ferski steinseljju.

RÁÐ VIÐ SVIÐSSKREKK

Fermingarbarnið vill oft halda stutta ræðu í veislunni og þakka gestum fyrir komuna. Það getur tekið á taugarnar. Galdurinn á bak við það að tala fyrir framan fjölda fólks, er að slaka á. Ef kvíðiinn sækir á má reyna eftirfarandi:

- **Hummaðu** lágt með sjálfum þér.
 - **Borðaðu** banana, það bægir flökurleika frá.
 - **Tyggðu** tyggjó, það slakar á kjálkavöðvum.
 - **Teygðu** á handleggjum, fótleggjum, baki og öxlum.
 - **Stuttur** göngutúr hjálpar til við að slaka á.
 - **Hlæðu** hátt og innilega, það slakar á spennu.
 - **Drekktu** appelsínusafa, það lækkar blóðþrýstinginn.
 - **Vertu** vel undirbúinn og æfðu það sem þú ætlar að segja.
 - **Æfðu** þig fyrir framan spegil.
- Sjá: wikihow.com



GÖMUL HEFÐ TEKUR BREYTINGUM

Messuvín hefur alla tíð verið hluti af fermingarathöfninni hérlendis. Hefðina má rekja til fyrstu kvöldmáltíðar Jesú Krists þegar hann lét brauð og vín ganga á milli postulana.

Notkun þess er því fyrst og fremst táknræn afhöfn enda notast mjög margir prestar í dag við óáfengt vín eða þrúgasafa í stað áfengra drykkja. Aðalatriðið er að viðhalda tengingunni við upprunann.

Messuvín var lengi framleitt hjá Áfengis- og tóbaksverslun ríkisins. Framleiðsla þess var þó hætt árið 2003 þegar ljóst var að það svaraði ekki kostnaði að framleiða það lengur. Raunar var messuvín ekki bruggað með hefðbundnum hætti heldur sáu starfsmenn verslunarinnar um að blanda það saman úr rauðvíni og sérrí eða álíka styrktu víni. Eftir að framleiðsla vinsins var hætt sáu prestar sjálfir um að blanda messuvín, úr til dæmis rauðvíni og sérrí eða notuðust við rautt þúrtvín.

Flestum fermingar börnum þótti gamla áfenga messuvínið vont á bragðið en lengi vel supu þau úr kaleiknum. Undanfarna tvo áratugi hefur orðið sú þróun að fermingar börn dýfa brauðinu ofan í kaleikinn í stað þess að drekka úr honum.



JAKKAFÖT Í
URVALI
VERÐ
FRÁ 24990,-

Dressmann®

SMÁRALIND 5659730 / KRINGLAN 5680800 / AKUREYRI 4627800

HVERNIG VÆRI AÐ KÍKJA ÚT Í KVÖLD?

Kíktu á midi.is til að sjá framboðið af tónleikum, kvikmynda -og leiksýningum og íþróttaviðburðum.



HARPA
TÓNLISTAR- OG
RÁÐSTEFNUHÚSÍÐ
Í REYKJAVÍK



SALURINN



AUSTURBÆR



Borgarleikhúsið



HOF
MENNINGARHÚS



ÞJÓÐLEIKHÚSÍÐ



LEIKFÉLAG
AKUREYRAR



midi.is

Tímarnir breytast og síðirnir með

Miklar breytingar hafa orðið á fermingum undanfarna áratugi. Sverrir Hermannsson fermdist fyrir 70 árum í Ögurkirkju í Ögurvík ásamt fimm jafnöldrum sínum. Fermingarundirbúningurinn tók tíu daga og veislan var eingöngu fyrir heimilisfólkið.

Í vor verða 70 ára síðan Sverrir Hermannsson, fyrrverandi ráðherra, þingmaður og bankastjóri, fermdist ásamt fimm öðrum jafnöldrum sínum. Fermingin fór fram í Ögurkirkju í Ögurvík, sem er á milli Skötufjarðar og Mjóafjarðar við Ísafjarðardjúp. „Það var Óli Ketilsson sóknarprestur sem sá um fermingarundirbúninginn sem tók um tíu daga. Hann var ágætur maður og ágætur prestur sem var ekki að ónáða menn með messum í tíma og ótíma en talaði vel og lengi þegar hann hafði messur.“

Þrír drengir og þrjár stúlkur tóku þátt í fermingarundirbúningnum þetta árið en Óli Ketilsson dvaldi í Ögurvík á meðan hann stóð yfir. „Hann kenndi okkur meðal annars trúarjátninguna og við lásam úr Nýja testamentinu. Reyndar höfðum við lært ýmislegt heima hjá okkur, til dæmis vísur Hallgríms Péturssonar.“

Dýrmæt gjöf

Athöfnin fór vel fram að sögn Sverris þótt hún væri alllöng og kirkjan var þéttsetin. Að henni lokinni var slegið upp veislu á heimili Sverris fyrir heimilisfólkið þar sem boðið var upp á súkkulaði

og sætar kökur. Sverrir fékk armbandsúr frá foreldrum sínum í fermingargjöf sem honum þótti mjög vænt um. „Á þessum tíma voru fermingarbörn nýbyrjuð að fá dýrar gjafir. Úrið kostaði minnir mig 300 krónur og hafði stóran litla vísi. Mér þótti afskaplega vænt um þessa gjöf enda áttu ekki margir armbandsúr á þessum slóðum þegar ég var að alast upp.“ Engin fermingarmynd var tekin af Sverri og fermingarsystkinum hans enda enginn ljósmyndari á þessum slóðum á þeim tíma. Ári síðar flutti fjölskylda Sverris til Ísafjarðar þar sem fjögur yngstu systkini hans fermdust.

Mikil tímamót

Margt hefur breyst á 70 árum varðandi fermingarundirbúninginn, ferminguna sjálfa og veisluhöldin. Sverrir segir að þótt fermingar séu meira umfangs en áður var sé hún þó mikil tímamót fyrir ungt fólk sem hugsu um trú sína og guð sinn. „Fyrir mitt leyti þá trúu ég og veit þannig að ég fer ekki í neinar grafgötur með þessa hluti. Það á alls ekki að gera lítið úr fermingum.“

Sverrir fæddist á bænum Svalbarði í Ögurvík og ólst þar



„Það á alls ekki að gera lítið úr fermingum,“ segir Sverrir Hermannsson, fyrrverandi ráðherra, þingmaður og bankastjóri.

MYNDVALLI

upp ásamt stórum systkina-hópi. Hann segir að gott hafi verið að alast upp í Ögurvík en á þeim tíma var nokkuð þéttbýlt á þessum slóðum, til dæmis var barnaskóli og læknissetur

þar öll bernskuár Sverris. „Kallinn átti trillu og gerði hana út á vorin og haustin. Ég var sjóveikur í fyrstu og fór oft að æla áður en ég fór um borð. Svo lagaðist það síðar þegar ég fór á síldina. Ég

sinnti líka kindunum heima en við áttum margar kindur og kú. Þar lærði ég að mjólka áður en ég fermdist. Svo passaði ég við ærburð og missti bara eitt lamb á fjórum árum.“

NÝJAR VÖRUR

STÆRÐIR 14-28

Vorum að fá sendingu með fallegum fermingarkjólum og síðkjólum fyrir Árshátíðina.

Skoðaðu úrvalið á www.curvy.is eða komdu í verslun okkar að Nóatún 17

Sendum frítt um allt land

Afgreiðslutími í verslun okkar að Nóatúni 17

Alla virka daga frá kl: 12-18

Laugardaga frá kl: 12-16

Curvy.is

Sími 581-1552
Nóatún 17, 105 RVK
www.curvy.is

Litfagrir unaðsbitar

Franskar makkarónur eru ekki aðeins bragðgóðar heldur einnig afar fallegar á að líta. Þær má útbúa í ýmsum litum og með margvíslegu bragði. Á vefsíðu sjónvarpskokksins Evu Laufeyjar Kjaran Hermannsdóttur, www.evalaufeykjaran.com, er að finna uppskrift að þessum bragðgóðu kökum.

3 eggjahvítur
210 g flórsykur
125 g möndlur, fínt hakkaðar.
30 g sykur
Dálitill matarlitur

Möndlurnar eru settar í matvinnsluvél og malaðar þar til þær eru orðnar að fínu mjöli. Þá er flórsykrinum blandað saman við og þeytt í eina til tvær mínútur. Opnið matvinnsluvélina, skafið meðfram hliðunum, setjið lokið aftur á og þeytið í um það bil tvær mínútur. Möndlumjolið er sigtað og grófu möndlunum sem verða eftir í sigtinu er hent eða geymdar til betri tíma.

Nú skal þeyta eggjahvítunarnar, sykri er bætt út í í þremur þörtum og blandan þeytt þar til hún er stíf. Matarlit að eigin vali er bætt út í.

Bætið þurrefnum saman við eggjahvítunarnar í þremur skömmtum með sleif og hrærið vel á milli.

Teiknið hringi á stærð við tikalla á bökunarpappírinn. Sprautið deiginu í hringina. Sláið plötunni nokkrum sinnum í borðið svo kökurnar verði sléttar og fínar og látið þær síðan standa í um 25 til 30 mínútur.

Bakið við 150°C í 10-12 mínútur.

Rjómakrem
2 dl rjómi
1 msk. flórsykur
1/2 tsk. vanilla-extract

Þeytið rjóma, bætið flórsykrinum og vanillu-extractinu saman við í lokin. Þetta krem er einfalt en möguleikarnir eru endalausir þegar kemur að bragði og áferð kremsins. Mismunandi uppskriftir má finna víða á veraldarvefnum.



SAMSUNG



Hreinasta afbragð!

Samsung Galaxy Note spjaldtölvurnar eru afbragðs góðar. Þær veita notendum frelsi til athafna. Penninn sem fylgir gerir verkefnið skemmtilegra, einfaldara er að skrifa glósur og opna á nýja möguleika til að leyfa sköpunargleðinni að njóta sín.

Notkunarmöguleikarnir margfaldast og þær nýtast einstaklega vel við lærdóminn. Galaxy Note eru með Android stýrikerfinu sem er lang vinsælasta og útbreiddasta stýrikerfið fyrir snjalltæki í dag. Þær fást í nokkrum stærðum og gerðum þannig að ávalt má finna tæki sem hentar hverjum og einum fullkomlega.

Svo skilja Galaxy Note spjaldtölvurnar að sjálfsögðu íslensku.

Söluaðilar um land allt



Sprenging í fjölda borgaralegra ferminga Siðmenntar árið 2014

Borgaralegar fermingar á vegum Siðmenntar verða um 47 prósent fleiri í ár en í fyrra. Um 304 ungmenni eru skráð í borgaralega fermingu í vor en í fyrra fermdust 206 unglingar borgaralega. Ellefu námskeið hafa verið haldin í vetur og athafnir verða níu í vor, víða um land.

Sannkölluð sprenging hefur orðið í fjölda borgaralegra ferminga í ár en þeim fjölga úr 206 í 304 eða um 47,6 prósent. Mikið vatn hefur runnið til sjávar frá fyrstu borgaralegu fermingu Siðmenntar árið 1998 þegar 16 börn fermdust hjá lífsskoðunarfélaginu.

„Ég er ekki viss hvað veldur þessari fjölgun í ár. Einhver athugaði hvort árgangurinn væri óvenju stór en það var ekki, en eflaust spilar margt inn í,“ segir Jóhann Björnsson heimspekingur, grunnskólakennari og kennslustjóri Siðmenntar. „Það er alltaf að verða sjálfsagðara hjá unglungum að velja hvort þau fermist trúarlega, borgaralega eða bara alls ekki. Krakkar skera sig þannig ekki lengur úr þó þau velji eitthvað annað,“ segir Jóhann en í vor verður fermt borgaralega á vegum Siðmenntar í 26. sinn. „Við höfum einnig fengið mikla umfjöllun eftir að Siðmennt var skráð lífsskoðunarfélag og það gæti spilað inn í.“

En af hverju kjósa krakkar að fermast borgaralega? „Ástæðurnar eru misjafnar. Í flestum tilvikum koma krakkar frá heimilum sem standa utan trúfélaga eða trú ekki á

guð. Æ algengara er að börn sem tilheyra fjölskyldum sem eru í trúfélögum komi til okkar þar sem þau vilja taka þátt í því námskeiði sem við bjóðum upp á en svo er alltaf einn og einn sem sækir bæði fræðslu hjá okkur og hjá kirkjunni. Það eru börn sem hafa sérstakan áhuga á því að pæla í trúarlegum málefnum og lífsskoðunum,“ lýsir Jóhann.

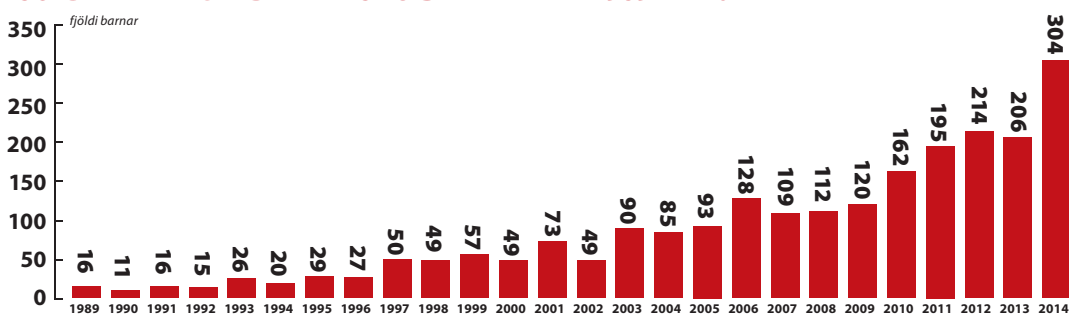
Siðmennt heldur 12 vikna námskeið fyrir þau börn sem fermast borgaralega. „Við erum fyrst og fremst að þjálfa krakkana í að hugsa gagnrýnið og á siðferðilegum nótum, að taka afstöðu í siðferðilegum efnum og geta borið ábyrgð á ákvörðunum sínum. Síðan beitum við þessari hugsun áfram við ýmis viðfangsefni. Þá bjóðum við upp á ýmsa fræðslu inná milli, til dæmis um skaðsemi vímuefna, samskipti kynjanna, fordóma og fjölmenningu.“

Athafnir Siðmenntar hafa aldrei verið fleiri en í ár en þær verða níu samtals. Þær verða haldnar í vor í Háskólabíói, Salnum í Kópavogi, Hofi á Akureyri, í Hallormsstaðaskógi, á Flúðum og í fyrsta sinn á Höfn í Hornafirði.



Borgaraleg ferming er hátíðleg en helst má líkja henni við útskrift úr skóla.

FJÖLDI FERMINGARBARNNA HJÁ SIÐMENNT FRÁ 1989 TIL 2014



Fermingargjöf unga hestamannsins



Óðinn, hnakkur unga hestamannsins með öllum aukahlutum á aðeins **79.900 kr.**
Fullt verð 118.870



Mountain Horse Stable Jodhpur skór **18.990 kr.**
Leðurskór frá **12.990 kr.**, hverju skópari fylgja hlýir og góðir sokkar.



Valdir hjálmur **15% afsláttur**



Mountain Horse Heritage Parka **54.990 kr.**
Úlpur frá **19.990 kr.**

Gjafabréfin okkar eru frábær fermingargjöf!

SPORTÍS

FLOTTAR FERMINGARGJAFIR!

Hágæða video og ljósmyndavélin sem allir eru að tala um!

**ÞÍN UPPLIFUN
ÞITT SJÓNARHORN**

Í allt sport, m.a. köfun, fjallahjól, fallhlífastökk, mótorsport, snjóbretti, skíði og allt sem ykkur dettur í hug!

Aukahlutir og festingar í miklu úrvali!

GoPro

www.goice.is



VERÐ FRÁ: KR.49.990.-

casall

MIKIÐ ÚRVAL AF FATNAÐI OG ÆFINGATÆKJUM



BUXUR
KR. 9.990



**HÚLLAHRINGUR
MEÐ ÞYNGD**
KR. 8.990



HANDLÓÐ
FRÁ KR. 1.990



**YOGA DVD
FYLGIR MEÐ**



YOGA MOTTA 5 MM
KR. 6.990



AB ROLLER
KR. 3.990



CHIN-UP BAR
KR. 6.990



BOLUR
KR. 7.990



CANADA GOOSE

ALVÖRU DÚNÚLPAUR - KANADÍSK GÆÐI



MONTEBELLO
DÖMUÚLPA
KR. 104.990



TRILLIUM
DÖMUÚLPA
KR. 114.990



FREESTYLE VESTI
HERRAVESTI
KR. 42.990



CITADEL
HERRAÚLPA
KR. 129.990

LA GEAR



VERÐ: KR.12.990.-



MIKIÐ ÚRVAL AF BAKPOKUM, FERÐA- OG TÖLVUTÖSKUM.



TRANSFER M
FERÐATASKA
SVÖRT
KR.26.990



PACKSON
TÖLVUBAKPOKI
SVÖRT
KR.13.990



IPAD TALOR
NEOPHRENE FÓÐUR
GRÁ OG SVÖRT
KR.5.990



HYATT TÖLVUUMSLAG
STÆRÐIR 13" - 15" - 17"
GRÁ OG SVÖRT
FRÁ KR.7.990



SLAPPY COAT
HJÓLABRETTATASKA
SVÖRT
KR.8.990



TRANSFER S
CAMO - SVÖRT
KR.24.990

EASTPAK - 30 ÁRA ÁBYRGÐ!

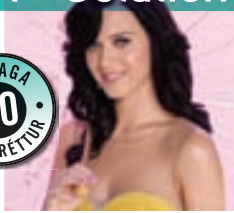
MÖRKIN 6 | 108 REYKJAVÍK | S:520-1000 | SPORTIS.IS

Katy Perry notar Proactiv® Solution

Burt með bólurnar!

Í Proactiv® Solution eru efni sem hreinsa húð þína og eyða bólum. Með daglegri notkun koma efnin í veg fyrir að nýjar bólur myndist. Við lofum því!

60 DAGA
SKILARETUR



Eftirtalin Apótek og heilsubudin.is selja Proactiv® Solution

AKUREYRARAPÓTEK, Kaupangi - LYFJAVER, Suðurlandsbraut 22
BORGARAPÓTEK, Borgartúni 28 - GARÐSAPÓTEK, Sogavegi 108
URÐARAPÓTEK, Grafarholti - ÁRBÆJARAPÓTEK, Hraunbæ 115
APÓTEK GARÐABÆJAR, Littlatúni 3 - REYKJAVÍKURAPÓTEK,
Seljavegi 2, APÓTEK HAFNARFJARÐAR, Tjarnarvöllum 11
Heilsulöubingóir, Konkord ehf. S. 568 9999, heilsubudin@heilsubudin.is

Heilsubudin.is
- bætt útlit, betri líðan

Treystu okkur fyrir fermingunni



Jón Arnljós
KÖKULIST  /Kokulist

Firði Hafnarfirði Sími 555 6655 - 662 5552 • kokulist@kokulist.is

Silfurskartgripir með zirkonsteinum



4.900 kr

6.600 kr

5.500 - 6.500 kr

5.200kr

4.500 kr

4.500kr


Gullkunst Helgu

Laugavegi 13, 101 Reykjavík
www.gullkunst.is



Dæmigerð **kommóða** sem trésmíðjur víða um land smíðuðu fyrir fermingarborn landins. Efst var útdraganleg borðplata sem þjónaði sem skrifborð að ofan en snyrti-borð þegar spegill blasti við á uppreistri borð-plötunni.



Heillandi og hlýlegur **Sindrastóll** með gæru-áklæði eftir Asgeir Einarsson.

ÍSLENSK HÖNNUN OG HÚSGAGNASMÍÐI

Frá sjötta og fram á áttunda áratug síðustu aldar voru íslensk húsgögn ein veglegasta gjöfin til fermingarbarna. Á þeim tíma var innflutningur á húsgögnum í lágmarki og flestöll húsgögn hönnuð og smíðuð af íslenskum hönnuðum og handverksmönnum. Hér gefur að líta vinsælustu fermingarhúsgögnin sem nú eru aftur eftirsótt til eignar.



Fermingarskatthol fengust í ýmsum útfærslum og voru draumur fermingarsúlka í unglingsherbergið.



Húsgagnasmíðurinn Óskar Lárus Ágústsson hannaði **fermingarskrifborð** um miðbik sjötta áratugarins. Á hlið borðsins er bókahilla sem gjarnan var notuð til að geyma töskur.



Gullfallegur **ruggustóll** Sveins Kjarvals úr ljósum viði með kálfskinni á sessunni.

Skinkuhorn fyrir smæstu gestina

Krakkar geta verið vandfýsnir og tregir til að smakka á framandi veislumat. Því er sjálfsgöð tillitssemi að útbúa fáeina sérretti fyrir gestkomandi börn í fermingarveislum. Skinkuhorn hitta alltaf í mark ásamt því að vera seðjandi, holl og bragðgóð. Hér er einföld og ljúffeng uppskrift sem kætir maga káttra krakka.

Skinkuhorn

100 g smjör
900 g hveiti
60 g sykur
½ tsk. salt
½ l mjólk
1 pk. þurrger
1 egg til að pensla hornin með (líka hægt að nota mjólk)

Fylling:

2 pakkar skinkumyrja (einnig má setja ost og skinku og jafnvel einhvern annan smurost)



Einnig vill skilja börnin útundan í fermingarveislunni. Skinkuhorn eru ljúffeng, saðsöm og vinsæl meðal barna.

Bræðið smjörlíki og setjið mjólkina saman við. Blandið geri og sykri saman við og písíði létt. Látið standa í 10 mínútur. Þá er hveiti bætt við og allt hnoðað saman. Deigið er látið lyfta sér undir rökum klút. Því er síðan skipt í nokkra minni búta. Hver bútur er fluttur út í hring og skorinn í geira. Setjið fyllingu í hvern geira og rúllið inn frá breiðari endanum. Penslið hornin með eggi og látið lyftast í korter. Bakið við 225°C í 8-10 mínútur eða þar til skinkuhornin eru orðin gullinbrún.



Ferming 2014

FJÖLBREYTT ÚRVAL AF FERMINGARSKÓM



Stærðir: 36-41
Verð kr. 17.995.-



Stærðir: 36-41
Verð kr. 16.995.-



Stærðir: 36-41
Verð kr. 12.995.-



Stærðir: 36-41
Verð kr. 14.995.-



Stærðir: 36-41
Verð kr. 14.995.-



Stærðir: 36-41
Verð kr. 17.995.-



Stærðir: 36-41
Verð kr. 19.995.-



Stærðir: 36-41
Verð kr. 21.995.-

VAGABOND



Stærðir: 41-46
Verð kr. 24.995.-



Stærðir: 41-46
Verð kr. 19.995.-



Stærðir: 36-41
Verð kr. 22.995.-



Stærðir: 36-41
Verð kr. 22.995.-



Stærðir: 41-46
Verð kr. 19.995.-



Stærðir: 41-46
Verð kr. 19.995.-



Stærðir: 41-46
Verð kr. 19.995.-



Stærðir: 36-41
Verð kr. 17.995.-



Kaupfélagið

Hlýlegar myndir sem fara vel á vegg

Ljósmyndarinn Jón Páll Vilhelmsson hefur markað sér nokkra sérstöðu í fermingarmyndatökum. Myndir hans hafa yfir sér hlýlegan blæ og notar hann auk þess ýmsa leikmuni til að gefa þeim aukið líf.



„Ég hef verið kallaður maðurinn með róluna,“ segir Jón Páll og hlær en í stúdíóinu hans, sem hann flutti nýlega í Síðumúla 3-5, er hann meðal annars með gamaldags trérólu sem kemur vel út á mynd.

„Ég hef verið að þróa þennan stíl í nokkur ár en þar spilar saman bakgrunnur, gólf, lýsing og eftirvinnsla. Ég vinn svolítið útfrá húðlit og þannig næst þetta hlýja yfirbragð sem kemur mjög vel út í stækkunum á vegg og striga.“

Jón Páll er þaulvanur fermingarmyndatökum. Hann segir flesta sækjast eftir hressilegum og skemmtilegum myndum og rúllar yfirleitt ákveðnu prógrammi í gegn til að ná fram því besta. Hann segir fermingarbörnin gjarnan koma með eitthvað sem tengist áhugamálum í tókuna og að mörg láti mynda sig í mismunandi fatnaði; bæði spari og hversdags. „Eins nota flestir tækifærið og taka fjölskyldumynd í leiðinni. Þetta eru ákveðin tímamót í lífi hversrar fjölskyldu og myndi ég ætla um það bil ¾ geri það.“

Allar nánari upplýsingar er að finna á www.jon-pall.com



Flestir vilja hressilegar og skemmtilegar myndir. Í stúdíóinu er Jón Páll með gamaldags trérólu sem kemur vel út á mynd.



Margir taka með sér fatnað eða fylgihluti sem tengjast áhugamálinu í tókuna.



Jón Páll segir hlutfall stráka og stelpna sem láta mynda sig fyrir ferminguna alveg jafnt.



Styrkjandi hárvörur

Moroccanil-hárvörulínan er heimsþekkt vörumerki innblásið af Miðjarðarhafinu. Moroccanil-vörurnar næra og styrkja hárið og hafa unnið til verðlauna um allan heim.

Moroccanil-hárvörulínan er olíurík og nærandi blanda, gerir hárið mýkra og gefur því aukinn glans,“ segir Fríða Rut Heimisdóttir hjá Regalo, sem er umboðsaðili MOROCCAN-OIL á Íslandi.

Moroccanil-hárvörulínan er heimsþekkt vörumerki sem einkennist af blágrænum, appelsínugulum og bláum litum, innblásnum frá Miðjarðarhafinu.

Argan-olían sem notuð er í vörurnar hefur vakið heimsathygli en hún á uppruna sinn að rekja til Marokkó.

„Margir rugla saman vörumerkinu og olíunni,“ segir Fríða. „Í raun er ekkert til sem heitir Moroccanolía, heldur er það vörumerkið. Vörumerkið inniheldur hins vegar tvær olíur sem eru mjög nærandi og styrkjandi fyrir allt hár. Eini munurinn á þeim er að light-olían hentar fingerðu, aflituhu hári betur.“

Olíurnar má nota einar og sér eða blanda úti djúpnæringarmaska frá merkinu, til að fá enn



Moroccanil-hárvörulínan er olíurík og nærandi blanda sem gerir hárið mýkra og gefur aukinn glans.

meiri árangur en þessar einstöku olíur unnu til 17 verðlauna um allan heim árið 2013 og hafa í raun umbylt hárvöruidnaðinum.

„Merkið hefur einnig verið áberandi á tiskuvikum um allan heim og nú er fagteymi á vegum

Moroccanil-hárvörumerkisins á leiðinni hingað til lands til að vinna með flottum íslenskum fagmönnum sem sjá um hárið á Reykjavík Fashion Festival nú í mars.“

Moroccanil línan fæst á hágæðah ársnyststofum.

Allir jafnir fyrir guði

Sextíu ár eru liðin síðan íslensk fermingarbörn klæddust fyrst hvítum kyrtlum. Það var vorið 1954, fyrir tilstuðlan séra Jóns M. Guðjónssonar á Akranesi. Hugmynd Jóns var að öll fermingarbörn klæddust eins til að enginn munur sæist á efnahag fjölskyldna þeirra.

Eftir að fermingarbörn séra Jóns klæddust hvítum kyrtli á fermingardaginn breiddist siðurinn fljótt út meðal fermingarbarna á Ísland. Fram að því hafði fermingartískan frá því um 1920 verið á þann veg að stúlkur klæddust hvítum síðkjólum og drengir dökkum jakkafötum.

Þegar líða tók á 20. öldina fór slíkur klæðaburður að þykja hallærilegur og tóku stúlkur upp á því að lita fermingarkjól sína og nota sem ballkjól. Spruttu fljótt upp háværar raddir sem sögðu nánast helgisþjöll að nota fermingarkjólinn á dansleik og færðist mjög í vöxt að börn fengju þá einnig eftirfermingarföt, sem þýddi tvöföld útgjöld fyrir foreldra. Hvítur kyrtill var því kærkomin og falleg lausn á miklum merkisdegi og er kyrtillinn boðberi þess að allir séu jafnir fyrir guði.



REKSTRARLAND FYRIR FERMINGAVEISLUNA

Við léttum þér undirbúninginn fyrir fermingarveisluna og bjóðum mikið úrval af borðbúnaði og veisluvörum, s.s. dúkum, servíettum, diskum, glösum og kertum.



PRATEWA • SA • 140515



REKSTRARLAND
- léttir þér lífið

Kerti
Tilvalin á fermingarborðið

Altariskertin hafa verið framleidd í meira en sextíu ár og hafa verið notað í kirkjum um alla Danmörku.

Jens Andreas Dahl Hansen hannaði formin þannig að kertin gætu staðið ein og sér.

VIGT
Sendum hvert á land sem er þú finnur okkar á:
www.vigt.is
www.facebook.com/vigt
vigt@vigt.is
s:8619273



Uppsteyt fyrir fermingarbornin

Uppsteyt hefur hannað sérstaka skartgripalínu sem er miðuð að því að ná til fermingarbarna. Línan er fyrir bæði kynin, herralínan er gróf og efnismikil en dömulinan er skreytt litríkum steinum og kvenlegum formum. Fermingarlínan hefur slegið í gegn þar sem úrvalið er gott og varan klassísk.

Uppsteyt er skartgripalína sem er hönnuð af feðginunum Jóni Snorra Sigurðssyni, eiganda Jens ehf., og Berglini Snorradóttur, gullsmið og vörhönnuði. Þau eru bæði starfandi hönnuðir hjá Jens ehf. og því má sjá gamla góða Jens-lúkkið skína í gegnum nýstárlega hönnun Uppsteyt. Uppsteyt er skartgripalína sem er upphaflega hönnuð með þroskaðan markhóp í huga. Línan á að ná til fólks sem sækir eftir því að beygja reglurnar og skera sig úr. Uppsteyt fékk svo frábærar viðtökur að ákveðið var að ráðast í að hanna línu fyrir fermingardurinn sem hentar yngri viðskiptavinum Jens betur.

þar nefna bindisnælur, ermahnappa, hringa og hálsmen.

Það nýjasta hjá okkur hjá Jens er þjóðbúninganæla fyrir herrann úr eðalstáli. Okkur finnst nauðsynlegt að bera fallega nælu með búningnum. „Hjá Jens er einnig hægt að fá í sömu línu fallegar peningaklemmur, merkt seðla-veski, bréfahnífa og bókamerki sem er falleg, eiguleg og öðruvísi fermingargjöf.



Berglini Snorradóttir er annar hönnuða Uppsteyt.
MYND/SAGA SIG.



Flott fót fyrir flottar konur
Nýjar vörur í hverri viku

stærðir 38-58

Verslunin Belladonna 

belladonna

Skeifunni 8 • 108 Reykjavík • Sími: 517 6460 • www.belladonna.is



Sérstaklega fyrir fermingar

„Flaggskip Uppsteyt er línan fyrir fermingarstelpuna. Hún er skreytt litríkum steinum og kvenlegum formum með hrjúfri og skarpri áferð. Við Jón Snorri hönnuðum þessa línu með íslenska kvenmanninn í huga, þar sem hún er að vaxa úr grasi og byrja að móta framtíð sína og stíl. Hönnun fermingarlínunnar allrar er byggð á gildum Uppsteyt og er sérstaklega miðuð að því að ná til fermingarbarnsins,“ segir Berglini.

Mikið úrval fyrir herrana

Herralínan er hönnuð fyrir karlmannlega karlmennt og er því gróf, efnismikil og herraleg. „Við erum með mikið úrval fyrir herrann og má

Áhersla á krossa

Það hefur löngum verið síður á Íslandi að gefa skartgrip í fermingargjöf, eitthvað fallegt sem fermingarbarnið á þegar það vex úr grasi. Berglini segir sterka hefð vera fyrir krossum hér á landi og því sérstaklega lögð áhersla á að hafa gott úrval af krossum, bæði fyrir dömuna og fyrir herrann.

Skart fyrir nútíð og framtíð

„Fermingarlína Uppsteyt hefur algjörlega slegið í gegn, úrvalið er gott og varan klassísk enda er hugmyndin sú að fermingarbarnið geti bæði borið skartgripina í dag og í framtíðinni. Uppsteyt-skartgripir eru úr silfri með hvítgullshúð þannig að það fellur síður á þá, það er jú mikill kostur að þurfa ekki



alltaf að vera að þússa. Fermingarlínan er mjög breið og því hægt að raða saman í sett sem klæðir fermingarbarnið vel.“

Uppsteyt um allt land

Það eru margir sem selja Uppsteyt og er hægt að nálgast skartgripina um allt land. Einnig er hægt að panta hjá Jens og nýta sér fría heimsendingu. Upplýsingar um söluaðila er á www.uppsteyt.is

Fallegt fyrir ferminguna

Kjolar kr. 12.900.-

Jakkar kr. 12.900.-



Fleiri litir :-)



Við erum á Facebook



Bæjarlind 6 • S. 554 7030
www.rita.is

Auðvelt er að raða skarti í Uppsteyt-línunni saman í sett. Hálsmen **12.300 krónur.**



Eyrnalokkar **7.900 krónur.**



Dömulinan er skreytt litríkum steinum og kvenlegum formum. Kross **11.900 krónur.**



Ermahnappar **16.200 krónur.**



Herralínan er gróf og herraleg. Hringur **9.600 krónur.**



Bindisnæla **17.200 krónur.**



Þjóðbúninganælurnar frá Jens eru úr eðalstáli og kosta **9.900 krónur.**



FERMINGARGJAFIR

MONSTER N-TUNE OG DNA HEYRNARTÓL



NÝJIR LITIR KOMNIR

DNA Laser Pink
og DNA Tuxido

DNA



MONSTER®

PHILIPS BT HÁTALARAR

MIKID ÚRVAL AF BLUETOOTH HÁTÖLURUM



PHILIPS

*Breyttu símanum eða
tölvunni í hljómtæki!*



PHILIPS MIX PLAY SHARE

Philips DS8900

Ný DJ græja frá Philips sem er unnin í samvinnu við einn færasta DJ heims Armin van Buuren. Nú er hægt að skella upp partí hvar og hvenær sem er. Lightning tengi. Bluetooth. Gengur fyrir rafmagnni eða rafhlöðum. Innbyggður 80w RMS magnari. 2 Audio in og 2 Audio out.



iPad fylgir ekki!

VERÐ

99.995

FRÁBÆRT VERÐ

NIKON MYNDAVÉLAR

Fermingartilboð
á hágæða Nikon
myndavélum



At the heart of the image

**STAFRÆN SLR MYNDAVÉL
VR LINSA MEÐ HRISTIVÖRN**

Nikon D3200KIT1855VR

Stafræn SLR myndavél með 24,2 milljón punkta upplausn, 24,2 mm CMOS flögu á DX-sniði, EXPEED 3, ISO 100-6400 (fer í 12800), 3" LCD skjá, Active D-Lighting, D-Movie FHD hreyfimynd, umhverfis- og brellustillingum, hraðri raðmyndatöku, tvöföldu rykhreinsikerfi, HDMI C út ofl. Íslenskur leiðarvísir



**24,2 Megapixla
C-MOS myndflaga**



**Nikon School
námskeið fylgir.**

TILBOÐ

99.995

FULLT VERÐ 109.995

HLJÓMTÆKI OG HÁTALARAR FRÁ DALI, DENON OG NAD Í ÚRVALI



DENON



NAD



DALI

CASIO HLJÓMBORÐ OG RAFMAGNSPÍANÓ Í ÚRVALI



CASIO



Heimilistæki ht.is

UMBODSMENN UM LAND ALLT



GÓÐIR OSTAR ERU ÓMISSANDI

Ostar eru alltaf vinsælir. Ef boðið er upp á nokkra rétti í veislunni er frábært að hafa osta með, sérstaklega ef veislan er í hádeginu eða á kaffitíma. Raðið mismunandi ostum á fallegan bakka og skreytið með jarðarberjum og vínberjum. Þetta gæti verið brie, camembert, gráðostur, til dæmis ítalskur gorgonzola, geitaostur og parmesan eða aðrir eftir smekk.

Með ostunum er yfirleitt borið fram niðursneitt snittubrauð og sykurlaust kex og góð sulta eða hunang. Þar sem margir réttir eru í boði má reikna með um 80 g af osti á mann. Þá finnst mörgum ómissandi að hafa álegg með eins og salami eða parmaskinku. Öðrum finnst best að hafa hnetur með ostunum.

Takið ostana úr kælikápi minnst klukkutíma áður en veislan hefst. Hafið einn hníf fyrir hvern ost svo bragðmikill ostur smiti ekki þá sem eru mildari.



KOMIST TIL MANNS

Að fermast er stór atburður í lífi ungrar manneskju. Þar mætist margt í sama brennidepli: barnið er á tímamótum, að breytast úr barni í ungling og ferming er yfirlýsing um lífsstefnu og að fermingarbarnið vilji leitast við að fylgja í fótspor Jesú Krists.

Ferming er líka hátíð ættarinnar. Ungu manneskjan stígur fyrstu spörin í átt að því verða fullorðin og sjálfráða og fjölskyldan kemur saman í þeim tilgangi að styðja hana og styrkja í því verki að komast til manns. Af öllum þessum ástæðum er eðlilegt að koma saman, gera sér glaðan dag og nesta barnið á hófstiltan hátt til fararinnar út í lífið.

Fyrir foreldra er ferming tækifæri til að eiga samræður við fermingarbarnið um það sem gerist í fermingarundirbúningnum, um kristinn arf og hvaða sess hann skipar í lífi okkar, og um stóru spurningar lífsins: hvernig manneskja vil ég vera og hvernig vil ég lifa lífinu.

Heimild: Þjóðkirkjan (ferming.is)



Gefðu sparnað í fermingargjöf



Gjafakort Landsbankans er góður kostur fyrir þá sem vilja gefa sparnað í fermingargjöf. Landsbankinn greiðir 6.000 króna mótframlag þegar fermingarbörn leggja 30.000 krónur eða meira inn á Framtíðargrunn.

Kortið er gjöf sem getur lagt grunn að traustum fjárhag í framtíðinni. Það er í fallegum gjafaumbúðum og fæst án endurgjalds í útibúum Landsbankans.

KORNFLEX FYRIR KRAKKA

Ef það eru einhverjar kökur sem mælast alltaf vel fyrir hjá krökkum í veislum eru það kornflex/Rice Krispies-kökur. Annar stór kostur er hve auðvelt er að búa þær til. Til dæmis mætti nýta krafta fermingar barnsins í þessu verkefni.

75 g ósaltað smjör

150 g suðusúkkulaði

6 msk. síróp

¼ tsk. gott sjávarsalt

5 bollar kornflex eða Rice Krispies Súkkulaði, smjör og síróp brætt saman í potti við vægan hita. Kornflexi eða Rice Krispies blandað saman við með sleif. Sett í form og látið kólna í ísskáp. Þessa uppskrift má líka nota til að gera til dæmis kökubotn.

