

# Ferminingar

ÞRIÐJUDAGUR 27. FEBRÚAR 2018

Kynningar: Advania, Dressmann, Hard Rock, MS, Ölgerðin



Fermingarmyndin af Emblu Rún er tekin fyrir utan Árbæjarsafn. MYND/KRUMMADÍS

## Í rauðum stígvélum á fermingarmyndinni

Embla Rún Herbjörnsdóttir fermdist í Bústaðakirkju í mars 2016 hjá séra Pálma Matthíassyni. Hún segir daginn hafa verið gríðarlega vel heppnaðan og hann lifir enn í minningunni. Flestar gjafirnar voru í formi peninga sem Embla Rún geymir í banka. Hún splæsti þó á sig nýjum síma. ➔2





Fallegt fermingarborð með ýmsum myndum úr lífi Emblu Rúnar.

Framhald af forsiðu →

Elín Albertsdóttir  
elin@365.is



Embla Rún er á sextánda ári. Hún sér ekki eftir því að hafa fermst enda er hún trúuð og var mjög dugleg að mæta í fermingarmessur áður en stóri dagurinn rann upp. „Ég fór í þrettán messur,“ segir hún. Embla hlakkaði mikið til fermingardagsins og hún hvetur alla krakka til að fermast. „Þetta var ótrúlega skemmtilegur og eftirminnilegur dagur. Við fengum veislusal hjá afa mínum í Ekrunni og fengum um eitt hundrað gesti. Bóðið var upp á mat og kökur. Við fengum kokka til að sjá um matinn en mamma bakaði kökur. Veislan byrjaði klukkan fjögur og gestir sátu fram eftir kvöldi.“

Embla fékk fallegan kjól og hælaskó fyrir fermingardaginn en í myndatökunni vildi hún vera í rauðum stígvélum og rifnum gallabuxum við kjólinn. „Ég hef mjög gaman af fötum og langaði til að poppa myndina upp með þessum klæðnaði. Ég fylgist vel með tísku og finnst gaman að fara í búdir.“ Hún segist hafa fengið mest

„Það er mjög gott að fá pening því þá getur maður keypt það sem vantar. Flestir vina minna fengu líka pening í fermingargjöf.“

af peningum í fermingargjöf og eigi þá að mestu enn. „Ég keypti mér síma og lagði afganginn inn í banka. Foreldrar mínir gáfu mér pening og flestir gestir líka. Yfirleitt fékk ég um 10 þúsund frá hverjum gesti en vinir gefa 5.000 krónur. Það er mjög gott að fá pening því þá getur maður keypt það sem vantar. Flestir vina minna fengu líka pening í fermingargjöf.“

Þegar hún er spurð hvað hafi verið eftirminnilegast þennan dag, svarar hún að það hafi verið veislan. „Það var ótrúlega gaman að taka á móti öllum þessum gestum og svo var þetta dagurinn minn.“



Ánægð á stóra deginum.



Glæsileg fermingarerta á borðum.



Nýleg mynd af Emblu Rún. Hún verður sextán ára í september.

Embla er í 10. bekk en næsta vetur stefnir hún á nám í Menntaskólanum við Sund en hann er nálægt heimili hennar. „Ég ætla á félagsfræðibraut en ég er ekki búin að ákveða hvað ég ætla að gera í framhaldinu. Mér finnst gaman að leika handbolta og ætla að halda því áfram. Ætli maður stefni ekki á landsliðið,“ segir hún. Embla segist eiga eina systur, eina hálf systur og tvær stjúpsystur. Foreldrar hennar eru Helga Rut Sigurðardóttir og Herbjörn Sigmarsson. Embla Rún verður gestur í tveimur fermingum þetta vorið og hlakkar mikið til.



Matur og huggulegheit með bleiku þema.






## Fermingarmyndir

Ný heimasíða  
[www.ljosmyndastofa.is](http://www.ljosmyndastofa.is)

*Jón P. Ljósmyndari*







Fermingarmyndataka + spariföt, fjölskyldumynd, systkinamynd, kirtill, hversdagsföt, áhugamál, leikmunir, útimyndir, o.fl. | 519 9870 | myndir@ljósmyndastofa.is





# Sparaðu eins og meistari

Til þess að verða meistari í þínu lífi þarftu að setja þér raunhæf markmið. Skráðu þig í reglubundinn sparnað hjá Íslandsbanka strax í dag og taktu fjármálin með trompi. Eins og meistari!

[islandsbanki.is/meistari](https://islandsbanki.is/meistari)



# Líður vel innan kirkjunnar

Kristinn Snær spáir lítið í skreytingar og aukahluti en meira í athöfnina og gesti sem fagna með honum. Hann heldur með Manchester United og hefur meðal annars áhuga á umhverfismálum.

Starri Freyr  
Jónsson

starri@365.is



Kirkjustarfið og trúin gefur Kristni Snæ Guðjónssyni mikið og segir hann að sér líði vel með að vera þátttakandi í öllu því sem kirkjan hefur upp á að bjóða. Hann mun fermast í Lindakirkju þann 18. mars og segir að miðað við þær stundir sem hann hafi eytt þar verði hún örugglega bæði fjörug og skemmtileg. „Ég fermist til að staðfesta og játa trúna. Þar sem kirkjustarfið hefur verið stór partur af lífi mínu kynnti ég mér ekki aðra möguleika í stöðunni. Sem dæmi hef ég tekið mikið þátt í KFUM-starfinu og er núna þátttakandi í Lindubuffinu sem er æskulýðsstarfið í kirkjunni.“

Fermingarfræðslan var að hans sögn bæði skemmtileg og fræðandi. „Það sem stendur upp úr er að ég hef kynnst frábæru fólki og lært mikið meira um lífið og trúna. Það var sérstaklega gaman í ferðinni sem við fórum í Vatnaskóg í haust. Guðmundur Karl og Dís, prestarnir í Lindakirkju sem sjá um fermingarfræðsluna, eru líka frábærir kennarar og hægt að læra mikið af þeim.“

## Mikill sælkeri

Kristinn vildi látlausa veislu og segist hafa óskað sérstaklega eftir kökuveislu þar sem hann sé mikill sælkeri. „Við eigum eftir að kaupa fermingarfötin. Mamma segir að ég vaxi svo hratt að það þýði ekkert að kaupa þau fyrr en á síðustu stundu svo þau verði ekki orðin of lítil. Ég mundi gjarnan vilja bara vera í íþróttagalla eða fótboltafötum en ætli maður láti sig ekki hafa það að vera í einhverju spari-dressi. Ég er ekki mikið að pæla í skreytingum og aukahlutum heldur meira í deginum sjálfum, athöfninni og fólkinu sem kemur til með að fagna deginum með mér.“

Kristinn Snær og besta vinur hans, Tristan Enok, völdu sama daginn til að fermast og um leið í sömu athöfn. „Veislan verður svo haldin á Selfossi en þar bjó ég fyrstu árin og því þykir mér vænt um þann stað auk þess sem margir veislugestanna koma þaðan. Hálfbróðir minn er einnig að fermast 20. maí nk. fyrir norðan og ætlum við að halda sameiginlega veislu á fermingardaginn minn. Þetta verður bara látlaust og þægilegt kökubod með ættingjum og vinum.“



„Það sem stendur upp úr er að ég hef kynnst frábæru fólki og lært mikið meira um lífið og trúna.“

Kristinn Snær Guðjónsson

## Mikill fótboltaáhugamaður

Kristinn Snær er nemandi í Hörðuvallaskóla í Kópavogi og utan kirkjustarfsins eru helstu áhugamál hans fótbolti, að teikna og íþróttir almennt. „Ég spila fótbolta með 4. flokki HK og held með Manchester United í enska boltanum en ég er mikill aðdáandi liðsins. Svo er ég líka aðstoðarþjálfari hjá 8. flokki karla hjá HK og þjálfá strákana

tvisvar sinnum í viku. Ég hef einnig áhuga á umhverfis- og jafnréttismálum, á eldamennsku og bakstri og finnst einnig mjög gaman að ferðast um landið á sumrin. Næsta sumar verður einmitt klassískt fjölskyldusumar hjá okkur og mun innihalda nokkur fótboltaótt og útilegur ásamt því sem ég mun æfa mikið fótbolta og sennilega passa systkini mín eitthvað.“

„Þetta verður bara látlaust og þægilegt kökubod með ættingjum og vinum,“ segir Kristinn Snær fermingarbarn.

MYND/ERNIR

## Sparaðu og við hvetjum þig áfram

Landsbankinn greiðir 6.000 kr. mótframlag þegar fermingarbörn leggja 30.000 kr. eða meira inn á Framtíðargrunn eða í verðbréfasjóð. Ef báðir kostir eru nýttir leggur Landsbankinn því til 12.000 kr. í mótframlag. Þannig viljum við hvetja til sparnaðar.

Nánari upplýsingar um verðbréfasjóði má nálgast á [landsbankinn.is/sjodir](http://landsbankinn.is/sjodir).





# ÞVÍ AÐ ÞÍN ER FERMINGIN

VEISLAN OG DAGURINN AÐ EILÍFU



**ALLT SEM ÞARF FYRIR FERMINGUNA  
FRÁ ÓSKALISTANUM TIL VEISLUBORÐSINS**



# Frumlegir réttir á hlaðborðið

Pótt margir séu vanafastir þegar kemur að fermingarmatnum er alltaf gaman að prófa nýjar uppskriftir og útfærslu af klassískum réttum. Hér gefur Ylfa Helgadóttir þrjár ljúffengar uppskriftir.

Starri Freyr  
Jónsson  
starri@365.is



Ylfa Helgadóttir, matreiðslumeistari og landsliðsþjálfari kokkalandslíðsins, fermdist á fallegum vordegi árið 2002. Veðrið var milt og hún segist eiga mjög góðar minningar frá þessum degi.

„Athöfnin var í Bústaðakirkju þar sem ég fermdist við hlið vinkonu minnar sem er enn þá besta vinkona mín. Ég var í hvítri buxna-drátt og er eitt markmið ársins að komast í þessa dragt á þrítugsf-mælinu mínu í sumar. Veisluna héldum við í Sandgerði þar sem amma mín og afi búa. Við buðum upp á heitan mat sem við keyptum af kokki af svæðinu. Ég man mér fannst mjög flott að vera með aðkeyptan mat. Mamma mín setti mikinn metnað í að hafa veisluna flotta og hafði mig með í ráðum í flestum þáttum hennar. Ég er mjög þakklát fyrir það.“

Hér gefur Ylfa þrjár skemmtilegar og gómsætur uppskriftir að fermingarréttum.

## Aðeins öðruvísi brauðterta

1 pk brauðtertubrauð

### Hummus

1 dós kjúklingabaunir  
1 msk. tahini  
Safi úr 1 sítrónu  
½ tsk. salt  
1-2 msk. ólífuolía  
½ dl vatn  
1 búnt dill eða önnur kryddjurt (má sleppa)



Ylfa Helgadóttir er landsliðsþjálfari kokkalandslíðsins. MYNDIR/VILHELM

### Fylling og skraut

1 dós kjúklingabaunir  
2 msk. ólífuolía  
1 tsk. broddkúmen  
1 tsk. karry  
1 tsk. mulin kórianderfræ  
1 tsk. paprika  
1 tsk. chiliduft (cayenne)  
1 tsk. salt  
2 rauðlaukar  
6 stk. harðsoðin egg  
2 gúrkur  
2 dósir ólífur  
1 pakki cherry-tómatar  
1 pakki fetaostur  
1 búnt kóriander

Aðferð: Setjið öll hráefni fyrir hummusinn í blandara og maukið vel. Ef þið notið safann úr kjúklingabaunadósinni þarf ekki að bæta við vatni. Ef þið viljið skola baunirnar, eða geyma safann, þá mæli ég með smá vatni.

Opnið hina dósina af kjúklingabauninum og skolið þær. Baunum

er svo velt upp úr olíu og öllum þurrkryddunum. Ristað inn í ofni á 175°C í u.þ.b. 10 mín. Rauðlaukur, gúrka, egg, tómatar og ólífur eru skorin niður í sneiðar. Kóriander er saxaður.

Samsetning: Hummus er smurt á brauðin og álegginn er skipt niður á milli hæða, t.d. gúrka á eina hæð, egg á aðra og rauðlaukur á þá næstu. Síðan er öllu raðað efst og á hliðar, einnig baunum, ólífum og tómötum. Fetaosturinn er mulinn yfir og kóriander settur yfir til að skreyta. Gott að krydda með svörtum pipar yfir allt.

## Franskt sumarsalat

### Íssalat

#### Radísur

#### Radísuspirur

#### Sýrðar perur

#### Bakað valhnetusmjördeig

#### Geitaostur

#### Hunang

#### Kerfill

### Sýrðar perur

#### Perur

#### 100 g edik

#### 100 g vatn

#### 100 g sykur

Vatn, edik og sykur er hitað þar til sykur leysist upp. Vökvi kældur alveg niður. Perur skornar frekar gróft, helst í óreglulega píramída. Pikklegi hellt yfir perur og kælt.

### Bakað valhnetusmjördeig

#### Smjördeig

#### Valhnetur

#### Egg

#### Salt

#### Hrásykur

Aðferð: Smjördeig flatt út og penslað með eggi. Gróft hökk-uðum valhnetum stráð yfir. Salti og hrásykri stráð yfir allt saman. Bakað á 160°C í 10 til 15 mín. Þar til deigið er bakað og gullinbrúnt. Skorið í tíglar.

Íssalat er rifid niður og raðað í skál eða á fat. Radísur eru skornar þunnt raðað á salatið og geitaosturinn er mulinn yfir. Perur, smjördeigstíglar og spirur fara yfir. Hunangi og pikkleginum af perunum er rétt dreypt yfir. Skreytt með kerfli.

## Sitrónumöffins

### Möffins

#### 1,2 dl rjómi

#### 1,2 dl sykur

#### 2 egg, létt þeytt

#### 1,8 dl hveiti

#### 1 tsk. lyftiduft

#### Rifinn börkur af 1 sítrónu

Aðferð: Rjóma, sykri og eggjum blandað saman í skál og þeytt þar til mjúkt. Hveiti og lyftidufti er bætt smám saman við og að lokum sitrónuberki. Þeytt áfram þar til blandan er kekkjalaus. Bakað í 15–20 mín. á 180°C. Kældar svo út á borði.

### Sitrónukrem

#### 1¼ dl sitrónusafi

#### 100 g smjör

#### 1¼ dl sykur

#### 1 egg

#### 3 eggjarauður

Aðferð: Smjör og sitrónusafi sett í pott, hitað þar til smjörið bráðnar. Hinu hráefninu bætt út í og hrært þar til þykknað. Kælið.



Franskt sumarsalat inniheldur m.a. bakað valhnetudeig, radísur, geitaost og sýrðar perur. Sannarlega skemmtileg nýjung á fermingarborðið.



Kjúklingabaunir, hummus, ólífur, fetaostur og ilmandi krydd breyta gömlu góðu brauðtertunni í nýjan og spennandi rétt á fermingarhlaðborðið.



Sitrónumöffins er skemmtileg útfærsla af þessum klassiska rétti.

### Ítalskur marens

#### 200 g eggjahvítur

#### 400 g sykur

#### 100 g vatn

#### Safi úr ½ sítrónu

#### 2 msk. maizenamjöl

Aðferð: Athugið fyrst hvort skálin sem á að þeyta rjómann í sé ekki tandurhrein. Þá er hún þurrkuð með edikvættum pappír. Líka þeytarinn. Eggjahvíturarnar eru settar í hrærvélina og þeyttar létt. Sykurinn, vatnið og sitrónusafinn

er sett í pott og gert að sírópi. Þegar sírópið hefur náð 118°C er því samstundis hellt út í stífþeyttar eggjahvíturarnar á meðan vélin vinnur. Þá er maizenamjölinu hellt út í.

Vélin er síðan látin halda áfram að þeyta þar til skálin hefur kólnað lítillega. Marensinn er settur í sprautupoka og geymdur í kæli. Sitrónukreminu er sprautað inn í möffinsin og marens smurt ofan á. Gott er að setja þær stutt undir grill til að fá fallegan brúnan lit eða nota lítið logsúðtæki.

Eigulegir skrifborðsstólar á góðu verði.

19.257 kr. 20.940 kr. 19.257 kr.

S. Gunnbjörnsson ehf  
heildverslun

lðnbúð 8 | 210 Garðabæ | s. 565 6317

# Þríkrossinn



Skartgripur með táknræna merkingu, seldur til styrktar blindum og sjónskertum á Íslandi. Íslenskt handverk. Fæst um land allt.

BLINDRAFÉLAGIÐ  
Samtök blindra og sjónskerttra á Íslandi  
STOFNAD 1939

Stuðningur til sjálfstæðis



VAXTALAUSAR\*  
AFBORGANIR FRÁ

**5.918**  
**KRÓNUM**

FERMINGARTILBOÐ



FYLGIR MEÐ ÖLLUM  
HEILSURÚMUM Á  
FERMINGARTILBOÐI



**DANA DREAM MEDIUM**

Hlý og létt dúnsæng (650 gr).  
80% andadúnn, 20% smáfiður.  
100% bómullar áklæði.

**VERDMÆTI: 19.900 KR.**

## CHIRO UNIVERSE



Aukahlutur  
á mynd: Gafli.

## FERMINGARTILBOÐ

HEILSURÚM FYRIR UNGT, VAXANDI FÓLK

STÆRÐ	FULLT VERÐ M/CLASSIC BOTNI	FERMINGAR- TILBOÐ	AFBORGUN Á MÁNUÐI*
90X200	79.900 KR.	63.920 KR.	5.918 KR.
100X200	89.900 KR.	71.920 KR.	6.608 KR.
120X200	99.900 KR.	79.920 KR.	7.298 KR.
140X200	114.900 KR.	91.920 KR.	8.333 KR.

\* Miðað við vaxtalausar kreditkortagreiðslur í 12 mánuði, með 3,5% lántökugjaldi og 405 kr. greiðslugjaldi pr. afborgun

• Fimmsvæðaskipt poka-  
gormakerfi.

• Heilsu- og hægindalag  
tryggir réttan stuðning.

• Vandaðar kantstyrkingar.  
• Slitsterkt og mjúkt áklæði.

• Val um svart eða hvítt PU  
leður eða grátt áklæði á botni.

## SERTA OPERA



Aukahlutur  
á mynd: Gafli.

**Serta** STÆRSTI DÝNUFRAM-  
LEIÐANDI VERALDAR

## FERMINGARTILBOÐ

HEILSURÚM FYRIR UNGT, VAXANDI FÓLK

STÆRÐ	FULLT VERÐ M/CLASSIC BOTNI	FERMINGAR- TILBOÐ	AFBORGUN Á MÁNUÐI*
120X200	121.000 KR.	96.800 KR.	8.754 KR.
140X200	135.000 KR.	108.000 KR.	9.720 KR.

\* Miðað við vaxtalausar kreditkortagreiðslur í 12 mánuði, með 3,5% lántökugjaldi og 405 kr. greiðslugjaldi pr. afborgun

• Sjölaga heilsu- og  
hægindahluti tryggir réttan  
stuðning við mjóbak.

• Vandað fimmsvæðaskipt  
pokagormakerfi. Minni  
hreyfing, betri aðlögun.

• Slitsterkt og mjúkt  
bómullaráklæði sem  
andar vel.

• Steyptar kantstyrkingar.

FAXAFENI 5  
Reykjavík  
588 8477

DALSBRAUT 1  
Akureyri  
588 1100

SKEIDI 1  
Ísafirði  
456 4566

AFGREIÐSLUTÍMI  
Mán.-fös. 10-18 | Lau. 11-16  
www.betrabak.is

**Betra**  
**BAK**

Verð og vörupplýsingar í auglýsingunni eru birtar með fyrirvara um prentvillur.



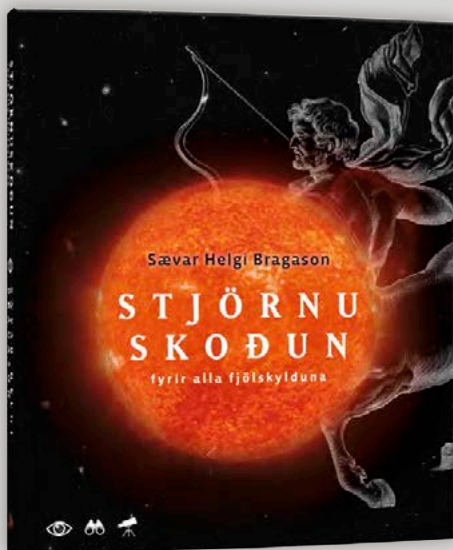
# FLOTTAR Í FERMINGAR-PAKKANN



Klassískar bækur eftir Halldór Laxness sem allir ættu að lesa



Fallegar gjafabækur sem endast út lífið



Fróðleg og skemmtileg bók sem fær okkur til að horfa oftar til himins

**LANDSINS MESTA ÚRVAL BÓKA**

Bókabúð Forlagsins | Fiskislóð 39 | [www.forlagid.is](http://www.forlagid.is)  
Opíð alla virka daga 10-19 | Laugardaga 11-16



Séra Guðrún hefur nú skartað bleikum lokk í næstum ár því hún vildi poppa upp prestalúkkið. MYND/EYFÖR

## Fær harðsperrur í brosvöðvana

Séra Guðrún Karls Helgudóttir er sóknarprestur í fjölmennustu sókn landsins. Hún segir Guð alltaf vera í tísku.

**Þórdís Lilja Gunnarsdóttir**  
thordisg@365.is



**B**örn vilja fermast af mörgum ástæðum,“ segir séra Guðrún. „Ferming er sterk fjölskyldu-héfi á Íslandi og fermingardagurinn þeirra dagur og tími. Þau fá veislu, athygli og gjafir því þau eru þau, og upplifa kærleika og viðurkenningu frá fólkinu sínu. Börn fermast líka vegna þess að þau vilja leyfa Guði að vera hluti af lífi sínu og hafa þrá og löngun til að hafa Jesú Krist sem leiðtoga lífs síns.“

Fermingardagurinn sé stór stund í lífi allrar fjölskyldunnar.

„Það er mikil hátíð og helgi yfir fermingardegnum og andrúmsloftið er alveg sérstakt. Sjálf fer ég í mitt finasta þúss og það er yndislegt að sjá fermingarbörnin, sem ég hef hitt í allan vetur, svo falleg og fin á þessum degi, og með þrúðbúna fjölskylduna með sér. Allir eru svo innilega glaðir og maður fær harðsperrur í brosvöðvana þann daginn því brosað er allan hringinn,“ segir séra Guðrún og hlær.

Fermingarbörnin í Grafarvogi velja sér ritningarvers sem þau fara með á fermingardaginn.

„Margir muna ritningarversin sín alla æfi og það er dýrmaett að mega velja sér þau. Margir velja sömu versin og mamma eða amma völdu sér, og það er gaman þegar þau ganga í erfðir. Eins er með sálma-bækurnar; mörg börn koma með sálma-bókina frá mömmu, ömmu eða afa, og þá eru nöfn þeirra allra rituð framan á bókina.“

### Ástin, lífið og dauðinn

Grafarvogssókn er fjölmennasta sókn landsins og í ár eru fermingarbörnin 198.

„Þegar ég hitti börnin fyrst á haustin hafa þau yfirleitt ekki fyrirframgefnar hugmyndir um það sem fram undan er, en ég upplifi þau full eftirvæntingar. Ég hef sjaldan orðið vör við að þeim sé kvóð að koma í fermingarfræðsluna. Börnin eru áhugasöm og einlæg í sinni trú og við leggjum áherslu á að þau sækji helgihaldið. Stærstur hluti þeirra

kemur svo miklu oftar til kirkju en til er ætlast og oft ganga 200 unglingar til altaris í sunnudagsmessum Grafarvogskirkju,“ segir séra Guðrún.

Fermingarfræðslan fer fram einu sinni í viku fyrir jól en eftir áramót tekur við mismunandi þema á einstaka laugardögum.

„Fermingarfræðslan tekur á því hvernig lífa skal sem kristin manneskja og hvernig það er að vera manneskja í þessum heimi. Inntak fræðslunnar er upplifun og lífsleikni. Mörgum börnum kemur á óvart að trúin okkar sé ekki bókstafstrú, og virðast uppi hugmyndir um að þjóðartrú Íslendinga snúist um að trú á öllu bókstaflega. Þess vegna er gaman að ræða við krakkana um Biblíusögurnar og um hvað þær snúast.“

Guðrún segir fermingarfræðsluna sér í lagi áhugaverða fyrir krakka sem velja fyrir sér spurningum um lífið og tilveruna.

„Í fræðslunni gefst þeim rými til að ræða stóru lífsspurningarnar, tilgang lífsins og dauðann, fyrirgefninguna, ástina og kærleikann. Fermingarbörnin eru áhugasöm um þessa þýðingarmiklu hluti sem snerta líf okkar allra og hafa á þeim miklar skoðanir.“

Lögd er áhersla á að börnin þurfi ekki að vera heittrúuð, enda segir Guðrún að þrettán ára börn séu það yfirleitt ekki.

„Fermingarfræðslan er rétti staðurinn til að komast að því og hvort kristin trú og lífsstíll sé eitthvað sem þú vilt vera opin fyrir. Við þá ihugun er lítið um brottfall úr fræðslunni, heldur bætist þvert á móti við í hóp fermingarbarnanna allan veturinn.“

### Ekki strax orðin fullorðin

Í eina tíð var sagt að börn kæmst í fullorðinna manna tölu við fermingu.

„Í dag eru tímarnir breyttir og um að gera að leyfa börnunum ekki að fara í fullorðinna manna tölu fjórtán ára, heldur leyfa þeim að njóta ungdóms og sakleysis. Fermingarundirbúningurinn er hins vegar einstakt og þroskandi

tækifæri til að velja fyrir sér stóru lífsspurningunum í heilan vetur,“ segir séra Guðrún.

Hún segir presta farna að merkja að þekking fermingarbarna á trúmálum fari þverrandi.

„Nú þegar nánast allt sem tengist trúmálum er horfið úr skólunum hættu börn að vera læs á menningu sína og uppruna. Það er umhugsunarvert og jafnvel hættulegt, því þar með minnkar menningarläsi og þekking á sögu þjóðarinnar. Menning og saga Íslendinga byggir meðal annars á kristnu og kærleiksríku lífern sem störbætti lífskjör og lífsgæði þjóðarinnar. Í fermingarfræðslunni sjáum við nú skýrar hvað krakkar vita lítið um þá trú, sem mótaði þjóð okkar og samfélag.“

Við fermingarathöfnina fara fermingarbörn með trúarjátninguna og bænina Faðir vor.

„Langflest kunna Faðir vor og ég held að stór hluti foreldra biðji bænina enn með börnum sínum. Trúarjátningin er svo hluti af rituali messunnar og sameiginleg játning kristinna kirkna í heiminum.“

### Vilja kynnast Guði betur

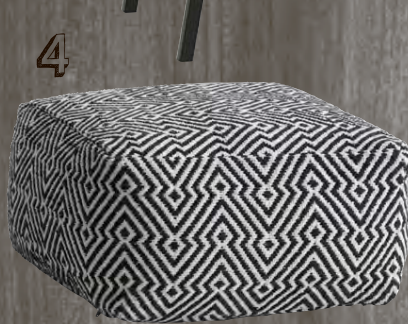
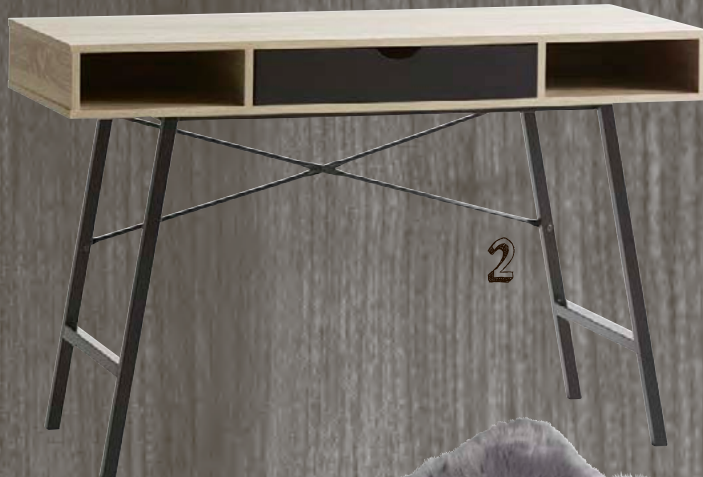
Séra Guðrún hefur undanfarinn áratug starfað sem prestur við Grafarvogskirkju og tók við sem sóknarprestur fyrir tveimur árum.

„Ég vildi verða prestur vegna áhuga míns á heimspeki, fólki og vegna þess að ég trúi því að til sé eitthvað æðra mannfólkinu, sem ég kalla Guð. Ég sé sannarlega ekki eftir því enda er ekkert skemmtilegra, betra né jafn gefandi og prestsstarfið.“

Hún segir fermingaraldurinn vera tíma breytinga.

„Unglingsárin eru að mörgu leyti ekki auðveldasti aldurinn en á sama tíma eru unglingar forvitnir um tilveruna og farnir að uppgötva að lífið er ekki alveg einfalt. Guð er líka alltaf í tísku og alls ekkert úti, þrátt fyrir að víða sé reynt að taka allt úr okkar lífi sem lýtur að trúar- og lífs-sköðunum. Það hefur engin áhrif á krakkana. Þau eru forvitin um Guð og opin fyrir því að kynnast Guði betur.“





# FRÁBAERAR FERMINGARGJAFIR



**RÚMFATA  
LAGERINN**  
HERBERGIÐ • BAÐIÐ • HEIMILIÐ

[WWW.RFL.IS](http://WWW.RFL.IS)

- 1. RAGNAR spegill 196 x 135 sm. **29.950** Vnr. 4111350
- 2. ABBETVED skrifborð 48 x 120 sm. **12.950** Vnr. 3620860
- 3. JONSTRUP skrifborðsstóll **12.950** Vnr. 3616775
- 4. MAJLED skemill/púði **7.995** Vnr. 3616880
- 5. TAKS skinn 4 litir 60 x 90 sm. **2.495** Vnr. 6501002
- 6. PATRIK borðlampa **2.995** Vnr. 4970500
- 7. HEJLSMINDE veggihilla með 3 hillum **3.995** Vnr. 3620876
- 8. KONGSSPIR ábreiða 140 x 200 sm. **2.995** Vnr. 4531718
- 9. MALLING snyrtiborð **14.950** Vnr. 3620858
- 10. ROYAL DREAM dýna 120 x 200 sm. **99.950** Vnr. 888000703
- 11. BERBERIS púði 45 x 45 sm. **1.495** Vnr. 6814468
- 12. ILBRO náttborð **5.995** Vnr. 3616902
- 13. INGEBORG sængurver 140 x 200 sm. fæst í nokkrum litum **4.995** Vnr. 1366480
- 14. THYRA andadúnsæng 135 x 200 sm. **34.990** Vnr. 4111350

\* TAKS skinn 4 litir, væntanlegt í allar verslanir.



# Er veisla framundan?

Hvort sem þú ert að halda afmæli, brúðkaup eða fermingu þá eru veislustandar Krispy Kreme tilvaldir. Þú velur kleinuhringi og magn og við lánum þér stand í veisluna. Sendu okkur tölvupóst á [fyrirspurn@krispykreme.is](mailto:fyrirspurn@krispykreme.is) Við hjálpum þér að gera veisluna ógleymanlega.



Smáralind Kringlan Skeifan



# Allt fyrir fermingarveisluna



**Butterfly rækjur**  
58-66 stk. í pakka, 1 kg  
2.999 kr/pk



**Kjúklingspjót, Satay**  
50 stk. í pakka, 1,5 kg  
4.899 kr/pk



**Piccolinis smápizzur**  
3 teg. 40 stk. í pakka.  
1.899 kr/pk



**Nautalund**  
Innfluttar, frosnar.  
3.999 kr/kg



**Makkarónur,**  
6 teg í pakka, 72 stk  
5.699 kr/pk



**Nóa konfekt í lausu**  
1 kg.  
2.899 kr/kg



**Mini brownies**  
96 í pakka.  
1.949 kr/pk



**TILBOÐ**  
Mini hamborgarar, 120 stk,  
með brauði, sósu og osti  
15.000 kr/pk



*Eitt landsins mesta úrval af DUNI dúkum og servíettum.*

**STÓRKAUP**  
BIRGÐAVERSLUN

Faxafen 8 - Sími 567 9585 - [www.storkaup.is](http://www.storkaup.is) - [storkaup@storkaup.is](mailto:storkaup@storkaup.is)



# Ljúffengir fermingarréttir

Gott í matinn lumar á einföldum og góðum smáréttum í fermingarveisluna. Fylltar beikondöðlur og snittur með camembert og sætri peru eru aðeins brot af því sem finna má á síðunni.

Uppskriftasíðan gottimatinn.is er góður staður til að byrja á þegar kemur að fermingarundirbúningi bæði hvað varðar mat og skreytingar. Á síðunni eru til að mynda flokkar uppskrifta tileinkaðir veislum, fermingum og ostum, þar sem finna má margs konar uppskriftir sem henta fullkomlega fyrir þetta stóra tilefni og getur síðan þannig hjálpað til við undirbúninginn og veitt fólki innblástur. Fjölmargar hugmyndir má finna að snittum, spennandi smáréttum, innbökuðum ostum og ostabökkum sem henta vel í fermingarveislur.

## Mozzarella-snittur

**1 stk. baguette-brauð**  
**1 dós litlar mozarellakútur í dós**  
**1 box kirsuberjatómatar**  
**Fersk basilíka**  
**Ólífúolía**  
**Hvítlauksduft**  
**Gróft salt**

1. Skerið brauðið á ská í sneiðar, penslið með ólífúolíu, stráið hvítlauksdufti og grófu salti yfir. Ristið í um 2 mínútur í ofni við 200°C.
2. Skerið mozarellakúturnar í tvennt og dreifið yfir hverja sneið (um það bil þrjár helmingar á hverri sneið) og setjið aftur í ofninn í um 2 mínútur. Leyfið ostinum aðeins að bráðna.
3. Skerið kirsuberjatómata til helminga og saxið góða lúku af ferski basilíku, blandið saman í skál með um ½ msk. af ólífúolíu. Dreifið yfir snitturnar og njótið.



Byrjið veisluundirbúninginn á gottimatinn.is en á síðunni er að finna fjölda ljúffengra uppskrifta.

## Fylltar beikondöðlur

**Um það bil 25 döðlur**  
**5 msk. rjómaostur frá Gott í matinn**  
**2 msk. hnetusmjör**  
**1 pakki beikon**

1. Skerið smá rauf í döðlurnar.
2. Blandið saman rjómaosti og hnetusmjöri, setjið í zip-lock poka og klippið litið gat á endann. Sprautið fyllingu í hverja döðlu.
3. Klippið beikonið í tvennt og

vefjið því utan um döðlurnar. Gott er að miða við að minnsta kosti 1½ til tvo hringi af beikoni á hverja döðlu.

4. Hitið í ofni við 200°C þar til beikonið fer að dökkna.

## Camembert-snitna með sætri peru

**1 stk. baguette-brauð**  
**1½ Dala camembert-ostur**  
**1½ pera**

**Klettsalat (um ½ poki)**  
**Ristaðar furuhnetur (um ½ poki)**  
**Ólífúolía**  
**Hvítlauksduft**  
**Gróft salt**  
**Sykur og smjör til að brúna perusneiðarnar**

1. Skerið brauðið á ská í sneiðar, penslið með ólífúolíu, stráið hvítlauksdufti og grófu salti yfir. Ristið í um 3 mínútur í ofni við 200°C.
2. Kælið brauðið aðeins og setjið klettsalat yfir hverja sneið.

» Fjölmargar hugmyndir má finna að snittum, spennandi smáréttum, innbökuðum ostum og ostabökkum sem henta vel í fermingarveislur.

3. Skerið peruna í sneiðar sem passa brauðstærðinni ykkar (ekki of þykkar).
4. Stráið sykri á pönnu, hitið þar til hann bráðnar og bætið þá smjörklípu saman við og lækið hitann.
5. Brúnið perusneiðarnar á báðum hliðum, þegar þið snúið er camembert sneið lögð á hverja perusneið þar til osturinn fer aðeins að bráðna.
6. Þá er peru/camembert-sneiðin færð yfir á snittuna, ofan á klettsalatíð.
7. Ristuðum furuhnetum er að lokum stráð yfir.

## Einfaldasti partiréttur aldarinnar

**1 askja rjómaostur frá Gott í matinn**  
**Sweet chili sósa**  
**Ferskur kóriander**  
**Ritz-kex eða annað kex**

1. Hvolfið rjómaostinum á fallegan disk.
2. Hellið ríkulega af Sweet chili sósu yfir og nógu af kóriander.
3. Njótið með góðu kexi.

# Til fermingar barnsins

Þótt veraldlegar gjafir skipti fermingarbörnin minnstu máli á fermingardaginn hefur lengi verið til síðs að gefa fermingar barninu góða gjöf á merkim tímamótum.

Þórdís Lilja Gunnarsdóttir  
 thordisg@365.is



Mörgum þykir langþægilegast að gefa peninga í fermingargjöf enda getur fermingar barnið þá ráðstafað fermingarfénu að vild. Persónulegar, sérvaldar gjafir hitta þó líka í mark og þá eru gjarnan gefnar veglegri gjafir en ella.

Algengustu fermingargjafir til íslenskra barna á fyrri hluta síðustu aldar voru sálmaþækur, og enn þykir fagurt og viðeigandi að gefa Bibliuna í veganesti til framtíðar þegar fermingar barnið staðfestir skírni sína í kristinni trú.

Armbandsúr tóku því næst við sem vinsæl fermingargjöf, oft frá ömmu og afa. Á sjötta og sjöunda áratugnum varð íslensk húsgagnasmíð úr tekki, einkum kommóður og skatthol, óskagjöf fermingarsúlknna, og þegar leið að áttunda og níunda áratugnum þótti nýtsamlegur viðlegubúnaður, tjöld, prímusar og svefnpokar bráðsniðugar fermingargjafir. Einnig ferða-



kassettutæki, eða svokallaðir gettöblasterar, sem glumdu úr herbergjum þeirra nýfermdu og líka stundum úti.

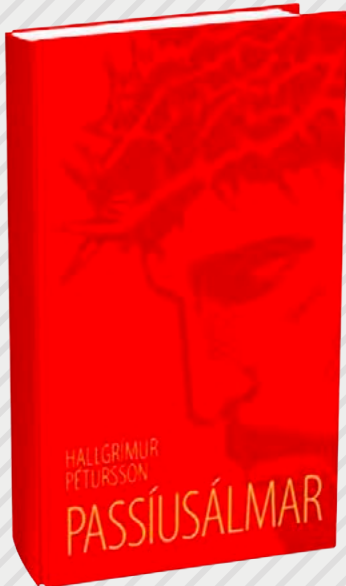
Skartgripir, finir pennar og orðabækur hafa löngum þótt góðar og gildar fermingargjafir, sem og nýtt og stærra rúm fyrir unglínginn. Í seinni tíð hafa tölvur, símar, sjónvarpskjáir og vespur vermt óskalista fermingar barna, sem og utanlandsferðir, sem færst hafa í aukana í seinni tíð.



# GEF OSS Í DAG!



Skartgripatré | Margir litir  
Verð: 7.999.-



Passíusálmur  
Verð: 2.199.-



**HUGAR FLUG!**

Hnattlíkan Gagarin  
Margir litir  
Verð: 8.999.-



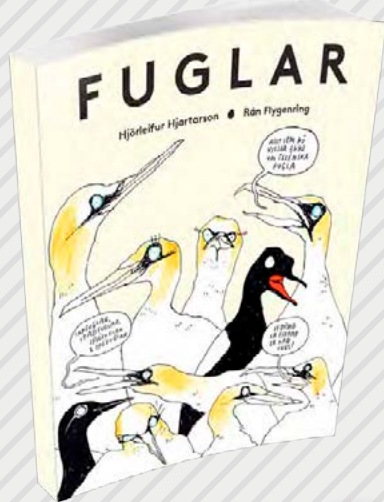
Prívíddar LED ljós  
Margar gerðir  
Verð: 14.999.-



Heyrnartól Super Style  
Margir litir  
Verð: 6.999.-



Blekpenni Lamy  
Margir litir  
Verð: 7.999.-



Fuglar  
Verð: 5.999.-



Spakmælabókin  
**VILDARVERÐ: 2.999.-**  
Verð: 5.499.-



Ferðataska Cloud, 4 hjóla.  
Tveir litir, blá eða svört  
Verð: 11.999.-



**FRÁBÆR GJÖF!**

Pin the countries og Pin the cities hnettir  
Verð: 4.999.-



VITRA toolbox  
Margir litir  
Verð: 4.748.-



Heyrnartól Spectrum  
Margir litir  
Verð: 4.999.-

**vitra.**



**FÍLLINN Í HERBERGINU!**

Eames Elephant | Margir litir | Tvær stærðir | Verð frá: 13.420.-



Austurstræti 18  
Skólavörðustíg 11  
Laugavegi 77  
Hallarmúla 4

Álfabakka 16, Mjódd  
Kringlunni norður  
Kringlunni suður  
Smáralind

Hafnarfirði - Strandgötu 31  
Keflavík - Sólvallagötu 2  
Akureyri - Hafnarstræti 91-93  
Akranesi - Dalbraut 1

Ísafirði - Hafnarstræti 2  
Vestmannaeyjum - Bárustíg 2  
Húsavík - Garðarsbraut 9

**PENNINN**

**Eymundsson**

540 2000 | penninn@penninn.is | www.penninn.is | www.eymundsson.is

Vöruúrval mismunandi eftir verslunum. Gildistími vildarverðs er til og með 3. apríl eða meðan birgðir endast. Upplýsingar eru birtar með fyrirvara um villur og myndabreytl.



# Gleymum ekki smáfólkinu

Þar sem börnum er boðið til veislu má ekki gleyma að hafa á boðstólum girnilegt góðgæti sem freistar þeirra og fellur vel að smekk og skapi.

Þórdís Lilja Gunnarsdóttir  
thordisg@365.is



Ferming er hátíðarstund stórfjölskyldunnar þar sem börn, unglingar og fullorðnir koma saman í gleði og kærri samveru. Veisluborðið svignar undan finustu kræsingum en stundum er það allt of fint og elegant fyrir smáfólkið. Því er huggulegt að hafa á boðstólum sérstaka smárétti handa kátum veislukrökkum sem munu fara södd og sæl frá borði og tala vel um fermyngarveisluna þar sem var alls konar gott í boði fyrir börnin. Hér eru hugmyndir að góðmeti sem falla í kramið hjá flestum krökkum.



Poppkornskúlur stela senunni á veisluborðinu. Þær eru gerðar úr poppi og bráðnuðum sykurpúðum og skreyttar með litríku sælgæti á toppnum.



Pítsur hitta í mark hjá flestum börnum og sniðugt að hafa pítsusneiðar með nokkrum áleggjum á veislufati.



Kökusleikjór eru ævintýrlega flott freisting og víst að slegist verður um hvern og einn þeirra.

Hver elskar ekki pulsu sem búið er að baka inni í mjúku og gómsætu brauði? Fallegur og freistandi barnaréttur.



Ávaxtasamlökur eru litríkar og lokkandi. Smyrjið snittubrauð með rjómaosti og skreytið með eplum, appelsinum, kivi, jarðarberjum, ferskjum, hnetum og hunangi.

## SKÓRNIR ÞÍNIR skornirthinir.is



Nike Air Force 1  
Verð 11.995 - 14.995  
Stærðir 35,5 - 46



Carosello leðurskór  
Verð 10.995  
Stærðir 35-41



Nike Stefan Janoski  
Verð 8.995  
Stærðir 35,5-40



Your shoes hælaskór  
Verð 9.995  
Stærðir 36-41

skórnir þínir

SMÁRALIND • 2 HÆÐ



**BOSS**  
HUGO BOSS

**SAND**

**POLO**  
RALPH LAUREN

*Stenströms*

**ARMANI**  
COLLEZIONI

**eterna**

**gardeur®**

**HUGO**  
HUGO BOSS

**G-STAR RAW**

**FINUCCI**

**bugatti**

**TINO COSMA**

**BELLINI**  
collezione

**MANZ**  
GERMANY QUALITY SHOES SINCE 1898

**BARKER**  
ENGLISH SHOEMAKERS SINCE 1880

**LLOYD**



**Herra**  
*Lagerinn*  
outlet  
*líka fyrir konur*

**Troðfull  
verslun af  
merkjavöru!**

**50% afsláttur**

**af öllum  
herravörum**

**60% afsláttur**

**af öllum  
kvenvörum**

Opið virka daga frá kl. 11 til 18 / laugardaga frá kl. 11 til 17 / sunnudaga frá 13 til 17 / Sími 568 9512  
Suðurlandsbraut 54 / bláu húsin (við faxafen)





Davíð er bakari og einn eigenda Brikk í Hafnarfirði. MYND/VILHELM

# Æðisleg terta með hindberja mousse

Davíð Magnússon bakari er einn eigenda Brikk sem var opnað við Norðurbakkann í Hafnarfirði síðastliðið sumar. Davíð gefur hér uppskrift að uppáhaldstertunni sinni sem er með súkkulaði og hindberjum.



Það er hægt að skreyta fermingartertur á margvislegan máta.



Gott er að hafa alls kyns ber á tertunni.

Elin  
Albertsdóttir  
elin@365.is



**135 g rjómi**  
**135 g glúkósi**  
**230 g hindberjapúrra**  
**500 g mjólkursúkkulaði**  
**7 g matarlím**  
**470 g þeyttur rjómi**

Matarlímið lagt í bleyti. Rjómi og glúkósi hituð saman. Hindberjapúrran er hituð í öðrum potti upp að suðu. Matarlímið sett í heita púrruna. Rjóma, glúkósa og púrru hellt yfir súkkulaði til að bræða það og þeytta rjómanum er síðan bætt varlega saman við.

**Súkkulaðiþotnar**  
**200 g eggjarauður**  
**240 g sykur**  
**50 g kakóduft**  
**40 g sterkja (kartöflumjöl)**  
**60 g hveiti**  
**100 g smjör**  
**250 g eggjahvítur**  
**40 g sykur**

Eggjarauður og sykur þeytt saman. Kakóduft, hveiti og sterkja sigtað saman. Smjórið brætt. Eggjahvítur þeyttar.

Einum þriðja af eggjahvítunum blandað saman við rauðurnar og sykurinn, síðan eru þurrefnin sett saman við og loks er restinni af eggjahvítunum bætt saman við og brædda smjórið sett varlega út í. Öllu blandað saman.

Deigið er sett í tvö hringlaga form og bakað við 180°C í um það bil 20 mínútur.

Tertan er hjúpuð með súkkulaði og skreytt með hindberjum og súkkulaðiskrauti.

## Súkkulaði- og hindberjamousse terta

Til útskýringar þá er hægt að kaupa glúkósa í flestum betri verslunum og sömuleiðis hindberjapúrru sem er í frysti og er í raun malkuð hindber.

## FERMINGARGJÖFIN Í ÁR?

### ARC-TIC RETRO

VERÐ FRÁ:  
**29.900,-**

**GILBERT**  
ÚRSMÍÐUR  
Laugavegi 62 - sími: 551-4100  
www.gilbert.is



# Framúrskarandi fatnaður

Eins og fyrri ár býður Dressmann upp á frábært úrval af fermingarfötum á góðu verði. Auk þess eru verslanir Dressmann stútfullar af nýjum vörum þessa dagana sem henta öllum aldurshópum.

**D**ressmann hefur lengi verið leiðandi á íslenskum fatamarkaði og njóta fermingardrengir góðs af því. Verslanir Dressmann bjóða upp á mjög mikið úrval fyrir fermingardaginn auk þess sem það er alltaf ávísun á framúrskarandi þjónustu og gæði að versla þar, segir Ellert Baldursson, verslunarstjóri Dressmann í Kringlunni. „Dressmann framleiðir allar vörur sínar undir sama vörumerkinu, DRESSMANN. Við fáum öll jakkafötin í stærðum frá 46 í jakka og 29 tommum í mitti á buxum með þeirri undantekningu að svört jakkaföt koma alveg frá 40 í jakka og 27 tommum í mitti á buxum. Jakkafötin okkar fara svo upp alla töfluna í stærðum rétt eins og fermingardrengirnir. Stöku buxurnar byrja í 29 tommum og skyrturnar í extra small og upp úr. Verslanir okkar bjóða einnig upp á frábært úrval af fylgihlutum eins og bindum, slaufum, klútum, bindisnælum og ermahnöppum svo eitthvað sé nefnt. Við sjáum um allar fatabreytingar ef þörf er á og hlutirnir ganga hratt fyrir sig hjá okkur. Svo skemmir frábært verð heldur ekki fyrir.“

» Allir litir eru inni þó svo að svört jakkaföt og hvít skyrtá séu ráðandi. Margir drengir kjósa að vera í stökum jakka og gallabuxum en við bjóðum einnig mjög gott úrval af þeim.

## Allir litir inni

Fermingartískan fer í marga hringi eins og flest annað sem viðkemur tiskunni, segir Ellert, aðspurður um hvað sé vinsælast hjá fermingarstrákum í ár. „Allir litir eru inni þó svo að svört jakkaföt og hvít skyrtá séu ráðandi. Margir drengir kjósa að vera í stökum jakka og gallabuxum en við bjóðum einnig mjög gott úrval af þeim. Aftur á móti er jakkafatasettið yfirleitt fyrsta val foreldra. Jakkafötin eru ekki á undanhaldi enda tímalaus og aðsniðnu fötin verða í flestum tilfellum fyrir valinu.“

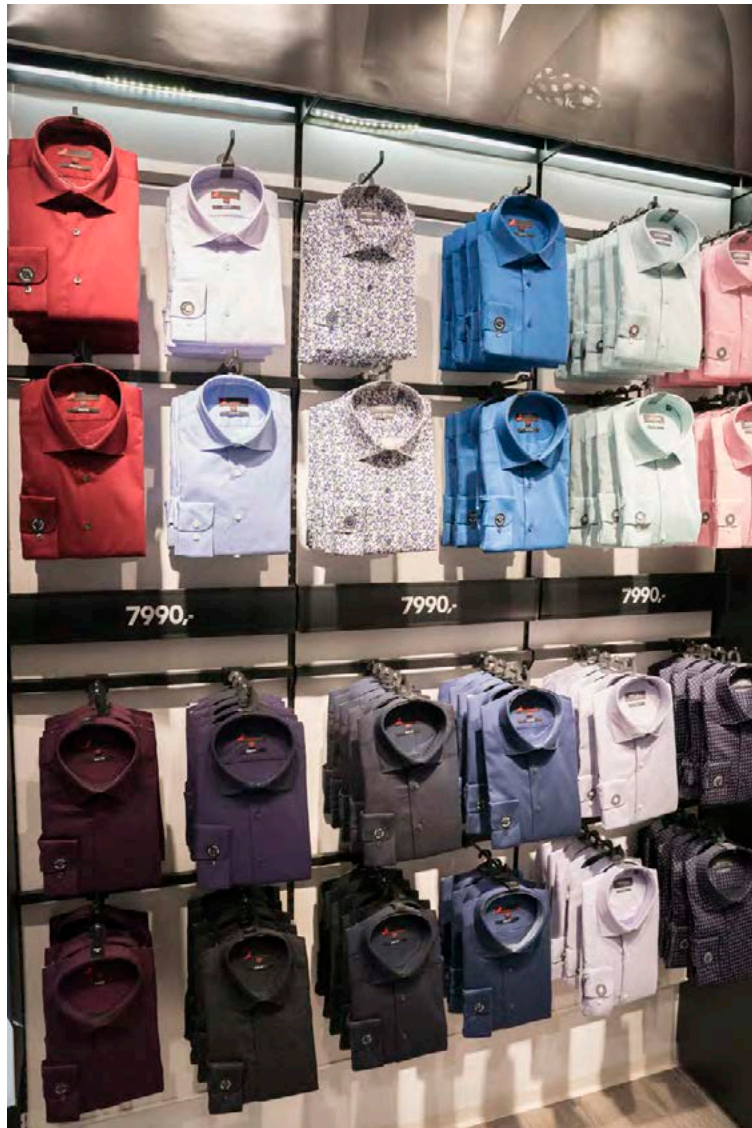
## Fullt af nýjum vörum

Utan þess að bjóða upp á gott úrval af fermingarfötum eru verslanir Dressmann að keyra inn vor- og sumarlínuna þessa dagana að sögn Ellerts. „Verslanir okkar eru stútfullar af nýjum vörum sem henta öllum aldurshópum, frá fermingu og upp úr. Úrvalið af galla- og bómullarbuxum og skyrtum hefur ekki verið betra í langan tíma auk þess sem peysurnar standa alltaf fyrir sínu ásamt stuttermá og síðerma bolunum okkar. Svo má ekki gleyma sokkunum okkar og nærbuxum sem flestir karlmenn á landinu nota daglega. Þar má helst nefna boxer nærbuxur og sokka sem Dressmann hannar og selur í samstarfi við knattspyrnugóðsögnina Zlatan Ibrahimovic undir hans nafni.“

Dressmann rekur verslanir í Kringlunni, á Glerártorgi Akureyri auk tveggja í Smáralind, þar af eina XL verslun sem býður upp á stærri stærðir. Sjá nánari upplýsingar á Facebook (DressmannIS) og Instagram (dressmann\_island).



Starfsmenn Dressmann í Kringlunni taka vel á móti viðskiptavinum. F.v. eru þeir Sigurjón, Ellert og Halldór. MYNDIR/EYÞÓR



Dressmann býður upp á mikið úrval af skyrtum, bæði beinum og aðsniðnum.

» Verslanir okkar bjóða einnig upp á frábært úrval af fylgihlutum eins og bindum, slaufum, klútum, bindisnælum og ermahnöppum.

Ellert Baldursson



Jakkafatadeildin er tilbúin í fermingartímabilið. Jakkaötin koma bæði bein og aðsniðin.



Mikið úrval af ýmsum aukahlutum má finna í Dressmann.



# Fermingargjöf er matsatriði

Það getur verið erfitt að átta sig á hvað sé hæfileg fermingargjöf. Hólmfríður Ólafsdóttir, djákni hjá Bústaðakirkju, segir að það sé matsatriði, en sjálf kys hún að gefa alltaf eitthvað sem tengist fermingunni.

Oddur Freyr Þorsteinsson  
oddufreyr@365.is



Nú eru fermingarnar að skella á með tilheyrandi veisluhaldi og finum gjöfum. Það hefur skapast hefð fyrir því að gefa fermingarbörnum peninga í fermingargjöf, en það getur vafist fyrir fólki hvaða upphæð er viðeigandi að gefa fermingarbarni.



Hólmfríður segir að hún gefi alltaf þínu pening og eitthvað sem tengdist fermingunni. MYND/STEFÁN

Það vill að sjálfsgöðu enginn vera nískur, en sumir fara í fleiri en eina fermingu á ári og nokkrar rausnarlegar gjafir á stuttum tíma geta haft sín áhrif á fjárhaginn. Það vill heldur enginn láta aðra gesti líta illa út með því að gefa stærri gjöf en þeir.

Auðvitað er ekkert eitt rétt svar og hver og einn verður að ákveða sjálfur hvað þeir vilja gefa, en Hólmfríður Ólafsdóttir, djákni hjá Bústaðakirkju, gefur okkur hug-

mynd um hvar mörk skynseminnar liggja.

„Ég held að þetta fari alveg eftir hvað fólki finnst,“ segir Hólmfríður. „Persónulega hef ég gefið þeim sem eru nálægt mér, til dæmis systkina-börnum, kannski sjö til tíu þúsund kall í pening og svo alltaf eitthvað tengt fermingunni, einhverja bók, annað hvort Biblíu eða Passíusálma eða eitthvað slíkt. Ég reyni nú að vera hófsöm og hef haft þetta voða

svipað undanfarin svona þrjú ár.

Sumum finnst gott að gefa þeim eitthvað persónulegt sem er valið af kostgæfni handa fermingarbarninu, en sumum finnst það bara við hæfi að gefa þeim pening á fermingardaginn. Þá geta þau nýtt hann ef þau eru að safna sér fyrir einhverju eða eitthvað slíkt,“ segir Hólmfríður. „Einhvern tímann var ég alveg komin í þrot með fermingargjafahugmyndir og þá ákvað ég að gefa

þá þínu pening og svo eitthvað sem tengdist fermingunni.

Það er nú bara byggt á því að þegar ég fermdist fékk ég ekkert sem tengdist fermingunni,“ segir Hólmfríður. „Ég man alltaf eftir að mér fannst það svolítið skrítið. Þess vegna ákvað ég að gefa smá pening, þannig að þau geti keypt sér eitthvað eða ef þau eru að safna upp í eitthvað, eins og er algengt á þessum aldri, og svo líka eitthvað sem minnir þau á ferminguna.

Yfirleitt eru krakkar að safna sér fyrir einhverju á þessum aldri. Það er verið að þakka niður barnadótinu, breyta í herberginu og skipta um húsgögn og eitthvað slíkt,“ segir Hólmfríður. „Það verður mikil breyting við þennan aldur.“

En hvornig finnst Hólmfríði að krakkar ættu að nýta fermingarpeningana? „Þau ættu að hugsa sig vel um allavega,“ segir hún. „Þau gætu til dæmis keypt eitthvað sem þau geta notað í skólanum. En ég myndi reyna að eyða að minnsta kosti hluta af peningunum í eitthvað merkilegt sem minnir þau á ferminguna.“

Fermingargjafirnar eru nú samt ekki það mikilvægasta á fermingardaginn. „Ég myndi segja til fermingarbarnanna að þau ættu að njóta dagsins, eiga góða stund með fjölskyldunni sinni og þakka fyrir það sem þau fá og það að fá að vera með sínum nánustu á svona merkilegum tímamótum,“ segir Hólmfríður.

**RAMMAGERÐIN**

*Síðan 1940*

Íslensku ullarteppin okkar eru sígild.

Verð: 15.900 kr.

Bankastræti 9 Skólavörðustígur 12 Skólavörðustígur 20 Perlan - Öskjuhlíð Eldfjallasetur Hvolsvelli Flugstöð Leifs Eiríkssonar



# ÆVINTÝRALEGAR FERMINGARGJAFIR

Frábært úrval af útivistar- og íþróttavörum í fermingarpakkann

GJAFAKORT  
ÚTILÍFS  
ER ÁVÍSUN  
Á ÆVINTÝRI

**ÚTILÍF**

síðan 1974

KRINGLUNNI · SMÁRALIND  
utilif.is



# Kröfuhörðustu koma í blástur

Pálmar Magnússon, hársnyrtir á Rakarastofu Akureyrar, segir klassískar herraklippingar vinsælar fyrir fermingardaginn. Síða hárið sé að styttest hjá strákunum. Margir mæti í blástur á stóra daginn.

Ragnheiður  
Tryggvadóttir  
heida@365.is



Síðhærðu strákarnir eru oft skikkaðir í klippingu fyrir ferminguna og þeir sem eru að safna eru margir ekkert hrifnir af því. Þá snyrtum við hárið bara aðeins til. Strákar hafa verið með mikið og sítt hár undanfarið en mér finnst þó eins og hárið sé aðeins að styttest núna," segir Pálmar Magnússon, hársnyrtir á Rakarastofu Akureyrar, þegar hann er spurður út í hártískuna hjá strákunum fyrir ferminguna.

Hann segir stráka á þessum aldri vel meðvitaða um hárið á sér og hafi skoðanir á því hvernig það eigi að vera. Síðhærðir strákar hafi hárið frjálst. „Margir skipta bara í miðju og greiða hárið bak við eyrun. Flestir nota einhver efni, gel og sprej en sleikja hárið samt alls ekki niður heldur hafa það frekar frjálst. Þeir sem ná í stert taka hárið mikið upp og í snúð," segir Pálmar.

Klassísk herraklipping njóti alltaf vinsælda, stutt í hliðum og hnakka og síðari toppur.

„Það heldur sér alltaf að greiða toppinn upp og aftur og til að fá þessa greiðslu þarf að blása hárið til að það haldist uppi," segir Pálmar. Í toppinn þurfi þá meira gel og ekki sé verra að eiga rúllubursta til



Pálmar Magnússon, hársnyrtir á Rakarastofu Akureyrar.

„Þeir vita að þetta gerist ekkert af sjálfu sér, öll þessi „lúkk“ sem þeir sjá á myndum kalla yfirleitt á hárblásara og hársprey. Strákarnir eru meðvitaðir um þetta og fylgjast líka vel með handtökunum hjá manni þegar þeir eru í stólnum. Mómmurnar fylgjast líka vel með, þær sem þurfa að greiða strákunum heima. Þeir vilja að hárið líti eins út og það gerði á stofunni og við fáum þá kröfuhörðustu til okkar í blástur og greiðslu fyrir ferminguna," segir Pálmar.

verksins. Strákar í dag séu duglegir við að blása á sér hárið.

Hvaða fyrirmyndir eru vinsælar hjá strákunum? „Þessir ungu íslensku rapparar eru vinsælir hjá þessari kynslóð og svo fótbolta menn, eins og Ronaldo. Hann er með mjög klassíska og viðráðanlega klippingu. Svo langar marga stráka í eins hár og Paul Pogba, en hann er oft með afgerandi stíl, jafnvel eldraudan hanakamb sem er kannski spurning hvort gangi upp á fermingardaginn.“



Ronaldo er vinsæl fyrirmynd þegar kemur að hártísku hjá strákunum.



Síðhærðir strákar greiða hárið lauslega aftur fyrir eyrun eða upp í hnút.

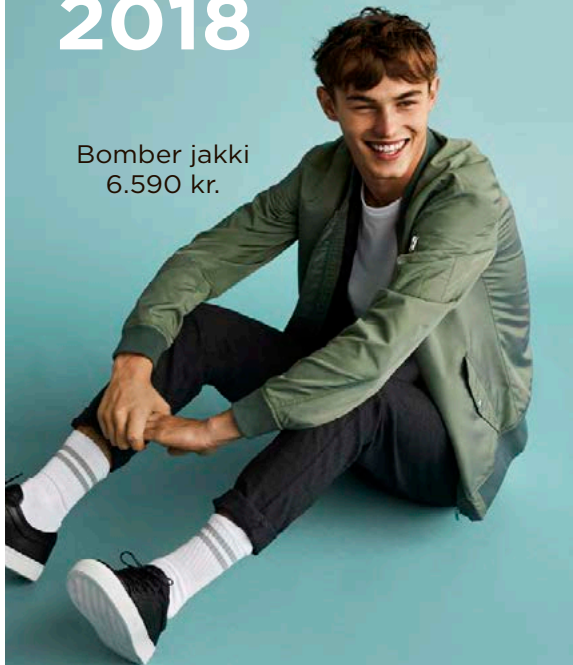


Marga langar í litríkt hár Pauls Pogba.

Strákar í dag eru duglegir við að blása á sér hárið og nota gel og sprej óspart þegar þarf.

## FERMING 2018

Bomber jakki  
6.590 kr.



Gallabuxur 9.990 kr.



Buxur 10.990 kr.



Jakki 20.900 kr.



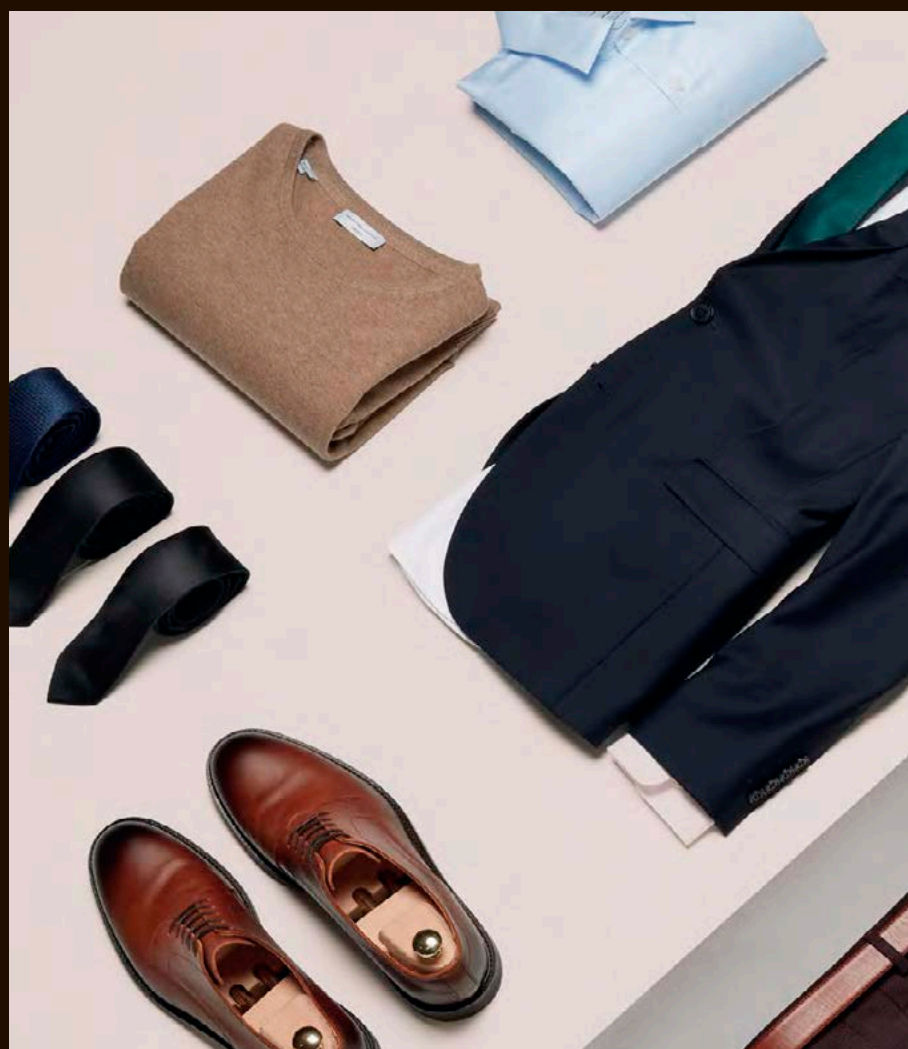
Skyrta 6.990 kr.



Strigaskór 14.990 kr.

**JACK & JONES®**  
KRINGLUNNI & SMÁRALIND

## FALLEG FÖT FYRIR FERMINGUNA



**SELECTED**  
FEMME / HOMME

KRINGLUNNI / SMÁRALIND



# FERMING 2018

Skór fyrir alla fjölskylduna



VAGABOND JAMILLA  
Kaupfélagið  
**11.995**



VAGABOND JAMILLA  
Kaupfélagið  
**11.995**



DUFFY  
KOX  
**8.995**



MARCO TOZZI  
Steinar Waage  
**11.995**



TAMARIS  
Steinar Waage  
**9.995**



TAMARIS  
Steinar Waage  
**9.995**



DUFFY  
KOX  
**8.995**



IMAC  
Steinar Waage  
**9.995**



NIKE AIR HUARACHE ULTRA  
AIR  
**19.995**



VAGABOND ZOE  
Kaupfélagið  
**14.995**



ECCO SOFT 8  
Steinar Waage og ecco Kringlu  
**16.995**



ECCO SOFT 8  
Steinar Waage - herra  
**15.995**



VAGABOND LINHOPE  
Kaupfélagið - herra  
**17.995**



VAGABOND PAUL  
Kaupfélagið - herra  
**14.995**



CONVERSE ALL STAR  
KOX - herra  
**9.995**



NIKE COURT BOROUGH  
KOX - herra  
**10.995**

Skór.is  
netverslun

ALLA SKÓNA OG FLEIRI FERMINGARSKÓ MÁ SJÁ Á SKÓR.IS NETVERSLUN

**Kaupfélagið**  
Kringlan - Smáralind

**ECCO**  
Kringlunni

**STEINAR WAAGE**  
SKÓVERSLUN

**KOX**  
KRINGLUNNI

**AIR**  
Smáralind og Kringlu



# Fermingarförðun að hætti Maybelline

Það er að mörgu að huga fyrir fermingardaginn en með hjálp Maybelline verður förðunin leikur einn. Erna Hrund Hermannsdóttir, förðunarfræðingur hjá Maybelline, gefur hér einföld og góð ráð um hvernig hægt er að nota vörur frá merkinu til að skapa léttu og fallega fermingarförðun.

Víð byrjum á að bera gott krem á húðina," segir Erna Hrund sem notaði Hydra Genius-rakakrem frá L'Oréal Paris á fermingarstúlkuna Ingunni Jónu Valtýsdóttur. „Létt rakakrem eru best fyrir unga húð og fyrir tilefni eins og fermingardaginn er best að nota krem sem gefa góðan raka, góða vörn og erta ekki.“

Erna Hrund valdi því næst farða og mælir með léttum farða með góðum raka fyrir fermingardaginn.

„Ung húð er oft með vott af yfirborðspurrk og því er Fit Me!-farðinn frá Maybelline tilvalinn á fermingarstúlkuna. Hann endist vel og lengi, og gefur slétta og ljómandi áferð.“

Hún segir hyljara ekki bráðnaudsýnlegan fyrir svo unga húð en notar hann til að þá birti aðeins yfir húðinni.

„Ég valdi hyljara sem er einum tóni ljósari en farðinn og setti undir augun, meðfram nefbroddinum og í kringum nefið. Til að fá jafnan grunn blandaði ég svo öllu létt saman við farðann og setti mjög létt af litlausu púðri til að jafna allt saman og loka áferðinni.“

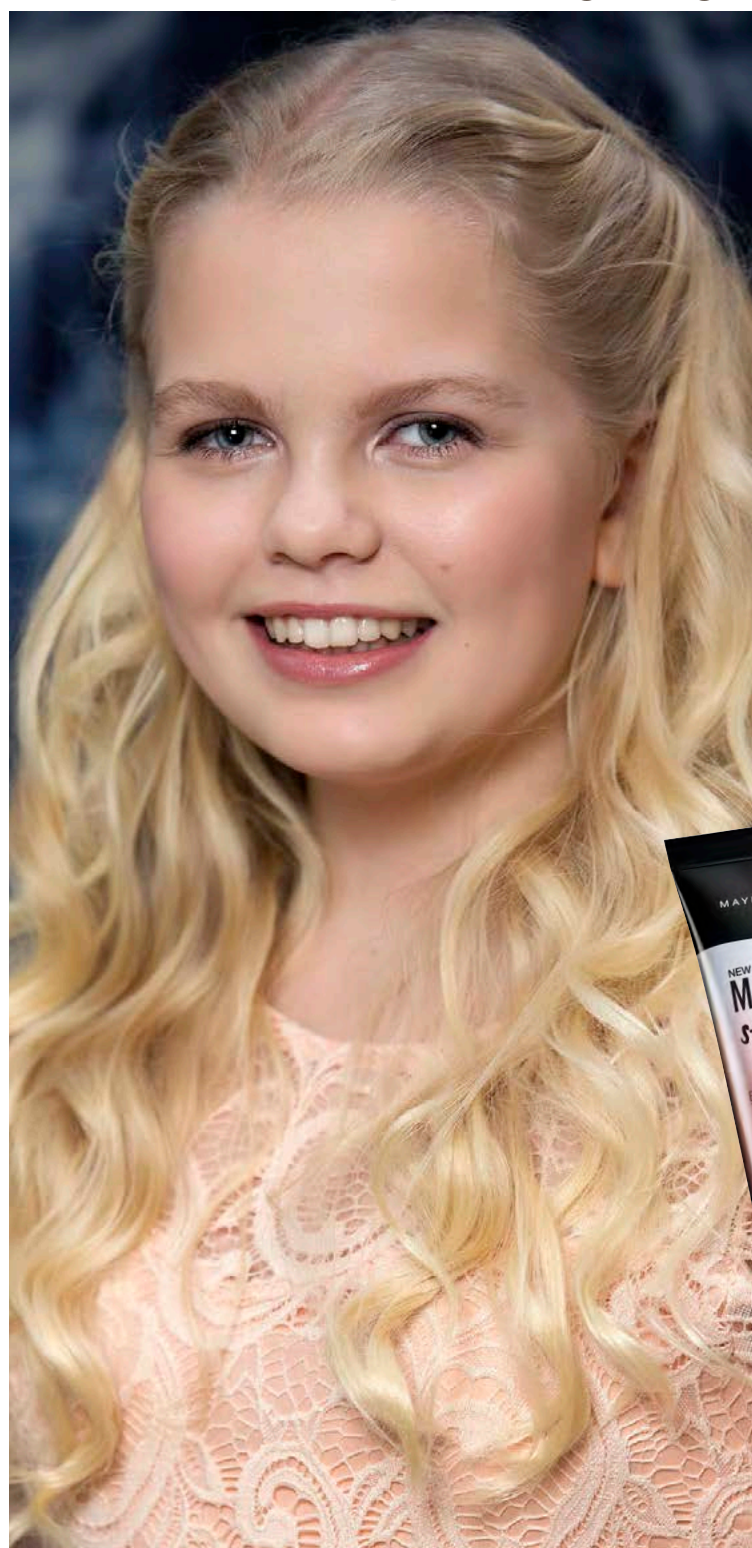
Þegar kemur að augnförðun þykir Ernu Hrund best að að byrja á því að móta augabrúnirnar.

„Á unglingsstúlkum þykir mér

Fermingarstúlkun Ingunn Jóna er glæsileg með léttu fermingarförðun frá Maybelline.



fallegast að hafa augabrúnirnar náttúrulegar og ekki of dökkar. Því notaði ég mjög ljósan lit og var meira í að búa til hár inn á milli til að hafa allt sem náttúrulegast. Því næst tók ég ljósbrúnan, mattan augnskugga og setti á allt augnlokið, til að dekkja það aðeins og búa til skugga í kringum augun. Á eftir notaði ég sama blýant og ég notaði í augabrúnirnar og setti meðfram efri



» Á fermingarstúlkum er fallegast að hafa augabrúnir náttúrulegar og húðina með sólkysstri og fallegri áferð.



## Vörurnar sem notaðar voru í förðunina

- Lash Sensational maskari
- Fit Me Liquid farði
- Instant Eye Eraser hyljari
- Fit Me Matte & Poreless litlaust púður
- Master Bronze Palette
- Master Blush Palette
- The Nudes Eye-shadow Palette
- Brow Precise Micro Pencil í litnum Blonde
- Master Strobing Liquid Highlighter í litnum Iridescent nr. 100.
- Baby Lips varasalvi í litnum Peach Kiss

**Förðun:** Erna Hrund Hermannsdóttir með Maybelline & Real Techniques  
**Módel:** Ingunn Jóna Valtýsdóttir



Maybelline býður léttu og fjölbreyttu snyrtivörulínu fyrir fermingarstúlkur.

augnhárunum. Til að gefa birtu og ljóma notaði ég svo fljótandi „highlighter“ í köldum lit og setti í augnkrókana en með því birtir yfir augunum og augnsvæðið stækkar," segir Erna Hrund sem notaði Lash Sensational-maskara til að fullkomna augun.

„Þegar kemur að húðinni vil ég lítið vera í því að móta andlitið. Bara gefa því sólkyssta og fallega áferð. Ég geri það með því að blanda saman litunum í Master Bronze-pallettunni og set sólarpúðrið yfir hæstu punkta andlitsins með léttum Duo Fiber-förðunarbursta. Útlitið er svo fullkomnað með því að setja fallegan lit í kinnarnar," segir Erna Hrund.

Að síðustu var valinn Baby Lips-varasalvi á varir fermingarstúlkunnar.

„Hann gefur léttan lit, mikla næringu og fallegan glans, en vitaskuld er persónubundið hvaða lit stúlkun vill skarta á fermingardaginn. Ég mæli samt með vöru sem gefur mikla næringu og glansandi áferð.“



COSMETICS LONDON  
**EYLURE**

**MAYBELLINE**  
MAKE IT HAPPEN  
NEW YORK

essie

OROBLU

REAL *by Sam & Nic*  
TECHNIQUES®

**L'ORÉAL**  
PARIS



# FERMINGARFJÖR Í LYFJUM & HEILSU KRINGLUNNI

**VIÐ BJÓÐUM ÖLL FERMINGARBÖRN OG ÞEIRRA FÓLK  
VELKOMIÐ TIL OKKAR HELGINA 3.-4. MARS.**

Okkur langar að bjóða fram aðstoð okkar og hjálpa þeim sem vantar aðstoð við að velja réttar förðunar- og snyrtivörur. Ráðgjafar frá Maybelline, L'Oreal Paris og OROBLU verða á staðnum og hjálpa þér að fullkomna útlitið fyrir stóra daginn.

**20% AFSLÁTTUR**  
AF VÖLDUM VÖRUMERKJUM Á  
MEÐAN KYNNINGU STENDUR

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

 **Lyf & heilsa**  
Við hlustum!



# Drögum frekar fram það sem sameinar okkur

Þrjátíu ár eru síðan fyrsta borgaralega fermingin fór fram. Alls fermast 470 krakkar borgaralega í ár. Jóhann Björnsson heimspekingur er kennari hjá Siðmennt.

Ragnheiður Tryggvadóttir  
heida@365.is



Ég fermdist sjálfur í kirkju árið 1980. Það var ekkert annað í boði og ég ekkert að pæla í þessum hlutum. Gerði bara eins og allir hinir. Þannig var þetta þá en er ekki endilega í dag. Krakarnir taka sjálfstæða ákvörðun," segir Jóhann Björnsson, heimspekingur og kennari



Jóhann Björnsson, heimspekingur og kennari hjá Siðmennt, segir krakka í dag taka sjálfstæða ákvörðun um ferminguna. Sjálfur gerði hann bara eins og hinir á sínum tíma og fermdist í kirkju.

MYND/STEFÁN

ari hjá Siðmennt, en í ár fermast hátt í 500 börn borgaralega.

Þetta er þrítugasta árið í röð sem Siðmennt stendur fyrir borgaralegum fermingum en fyrsta skiptið, árið 1989, voru þátttakendur 16. Flest eru krakkarnir á höfuðborgarsvæðinu en einnig víðar um landið. Þrjátíu krakkar fermast til dæmis á Akureyri í ár, átján í Árborg og sextán krakkar fermast borgaralega á Suðurnesjunum.

## Heimspekileg siðfræði rauður þráður

Út á hvað gengur fermingarfræðsla Siðmenntar? „Áherslan er fyrst og fremst á að efla umhugsunarvirgni krakkanna," útskýrir Jóhann. „Í nútímasamfélagi er hægt að gúgla svo mikið af upplýsingum en áskorunin er þeim mun meiri að lesa úr þeim upplýsingum sem berast. Við leggjum því mikla áherslu á að efla gagnrýna og skapandi hugsun

með krökkunum og kynna fyrir þeim hvernig nálgast má hlutina frá sjónarhóli heimspekilegrar siðfræði. Það gerum við með virknifingum þannig að þau geti tekið afstöðu og myndað sér skoðanir," segir Jóhann. Trúmál komi ekki til umræðu á námskeiðunum.

„Við höfum frekar haft þetta þannig að allir geti tekið þátt með góðri samvisku án þess að þurfa að fara í felur með sínar lífsskoðanir

eða trú því við erum með krakka úr mörgum trúfélögum á námskeiðum," segir Jóhann. „Það er jú stundum sagt að umræðuefnin sem hleypa upp fjölskyldubodum séu stjórnmál og trúmál. Við drögum frekar fram það sem sameinar okkur og vinnum með það á námskeiðunum. Við reynum að hjálpaðast að við að komast að því sem er satt og rétt og gott og fagurt."

## Vilja lýðræðislega umræðu

Jóhann segir meðlimum Siðmenntar hafa fjölgað mikið síðustu ár eða úr um það bil 300 upp í 2.000 manns. „Öllum er gert að greiða trúfélagaskatt og margir sjá ástæðu til þess styðja þessa starfsemi. Eftir að hægt varð að skrá sig í Siðmennt gegnum þjóðskrá hefur meðlimum fjölgað hratt. Það er svo margt að breytast í samfélaginu. Siðmennt er húanískt félag með ákveðin stefnumál og baráttumál fyrir veraldlegu samfélagi og mannréttindum, virkt í þjóðfélagsumræðunni en ekki á flokkspólitískan hátt. Ýmislegt sem við fáumst við hefur áhrif á samfélagið í þá átt að það verði fjölmennarlegra og fyrir alla. Við viljum auka lýðræðislega umræðu um samfélagsmál.



## GERRY WEBER OG TAIFUN

FYRIR ALLAR VORVEISLURNAR

Frábær verð, sömu og á hinum norðurlöndunum.

SKOÐIÐ LAXDAL.IS



BERNHARD  
LAXDAL  
SÍGILD KÁPUBÚÐ

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





# FERMING GALLERI SAUTJÁN 2018



focus



#galleri17ferming

... fleiri myndir á  
[facebook.com/gallerisautjan](https://facebook.com/gallerisautjan)

# galleri sautján

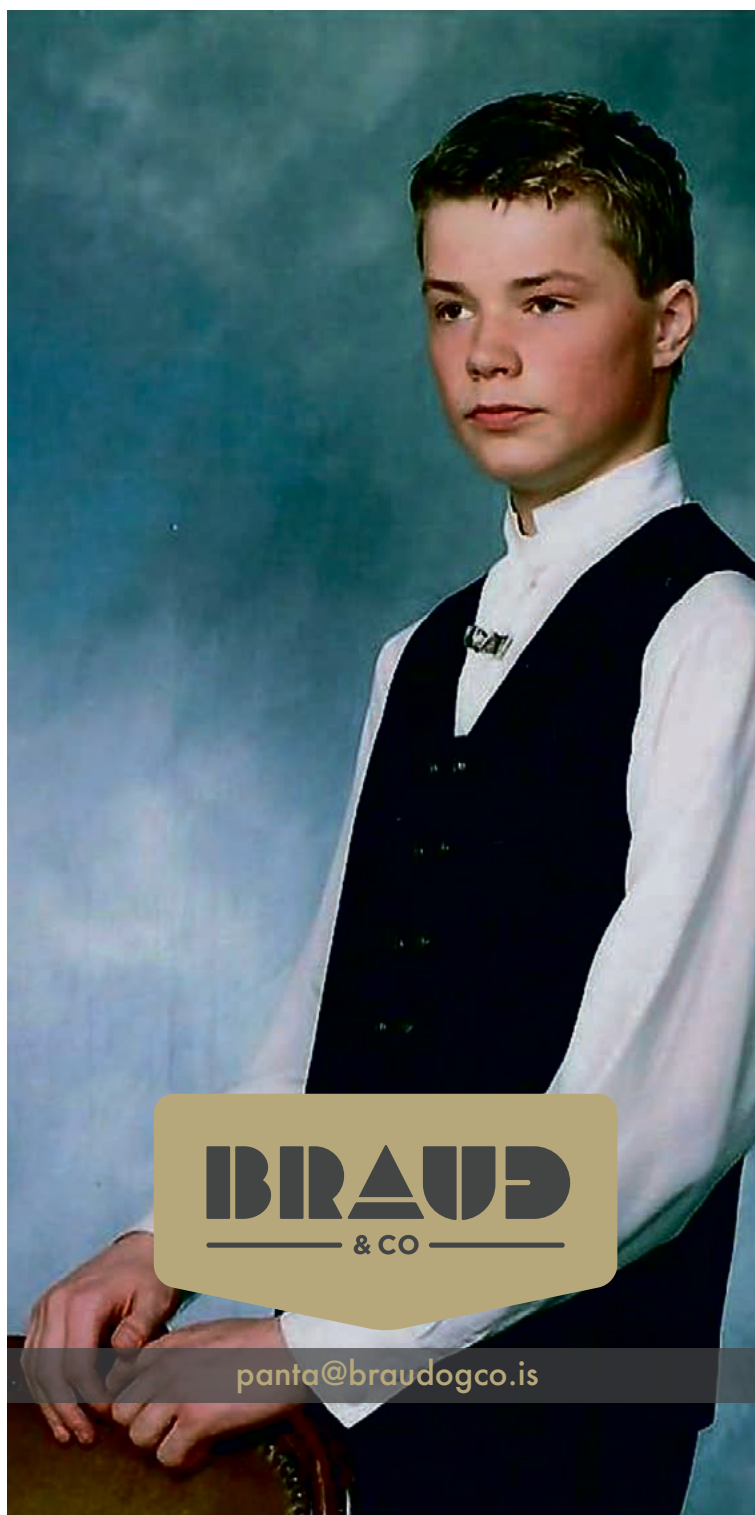
KRINGLAN | SMÁRALIND





Silja Egilsdóttir, Hrafninnna Káradóttir og Briet Björg Rúnarsdóttir fermast borgaralega 15. apríl á vegum Siðmenntar. MYND/STEFÁN

# Gagnrýnin hugsun skiptir máli



**BRAUD**  
& CO

panta@braudogco.is

Silja Egilsdóttir, Hrafninnna Káradóttir og Briet Björg Rúnarsdóttir hafa verið vinkonur lengi og fermast saman borgaralega 15. apríl næstkomandi í Háskólabíói. Þeim finnst fermingarferlið mikilvægur hluti af því að þroskast.

Brynhildur Björnsdóttir  
brynhildur@365.is



Vinkonurnar voru allar ákveðnar í að fermast þótt engin þeirra vildi fermast í kirkju. „Mig langaði að upplifa það sama og jafnaldrarnir, hafa athöfn til að marka ákveðin tímamót,“ segir Silja og hinar taka undir. „Ég vissi alltaf að mig langaði að fermast borgaralega, það kom aldrei til greina að sleppa því bara að fermast,“ segir Hrafninnna og Briet tekur í sama streng og bætir við: „En ég trúi ekki á guð svo þetta var fin lending.“ Silju finnst góð lífsreynsla að fara í gegnum fermingarfræðsluna. „Fræðslan gengur mikið út á gagnrýna hugsun, að meta aðstæður og nota skynsemina,“ segir hún og Hrafninnna bætir við: „Við erum að fræðast mikið um alls konar hluti sem við erum ekki að tala um á hverjum degi, svo er þetta góð æfing í samræðum og að hlusta á annað fólk. Við erum að læra um mjög margt sem skiptir máli

í samfélaginu og heiminum. Það var til dæmis talað um feminisma í síðasta tíma og svo hefur líka verið talað um umhverfismál.“ Briet nefnir sem dæmi að heimspekingar komi og ræði við þau í fermingarfræðslunni. „Það þarf mikið að hugsa út í efnið, þetta er ekki eitthvað sem maður getur bara hlustað á meðan maður er að gera eitthvað annað.“

Þær eru sammála um að það skipti miklu máli að læra gagnrýna hugsun. „Það er mikilvægt að spyrja spurninga, trúá ekki öllu sem við lesum á netinu eða öllu sem fólk segir,“ segir Silja. „Og við lærum líka að hugsa sjálfstætt sem gengur bara mjög vel,“ bætir Hrafninnna við. „Við eigum örugglega eftir að hugsa um þetta lengi,“ segir Briet.

Við borgaralega fermingu hjá Siðmennt er venja að bjóða fermingarbörnum að taka þátt í athöfninni með því að flytja stutt ávörp, lesa ljóð, leika á hljóðfæri, syngja eða dansa. Það eru þó aðeins þau fermingarbörn sem hafa áhuga á því sem koma fram. „Ég hugsa að ég spili á klarinetti mitt,“ segir Silja en hvorug hinna hefur ákveðið sig.

Þær eru einnig komnar mislangt með að ákveða hver fermingarfötin verða en eru sammála um að þau skipti máli. Silja og Briet eru búnar að kaupa kjóla, Silja hvítan og Briet svartan, en Hrafninnna er enn að velta málum fyrir sér. Briet er líka búin að velja greiðslu. „Ég verð með litlar fléttur og blóm aftan á.“ Silja segist ekki ætla að vera með blóm í hárinu enda sé það ekki alveg í hennar stíl. „Ég er með flókið hár og miklar krullur svo það er erfitt að gera einhverja greiðslu en ég er svona að pæla í þessu.“ Hrafninnna er að hugsa um að klippa sig stutt eftir ferminguna. „En ekki alveg stutt samt því ég gerði það einu sinni og sá mjög mikið eftir því. Kannski svona niður að öxlum.“ Þær segja að flestar stelpur vilji ekki klippa sig fyrr en eftir fermingu. „Af því að ef það kemur illa út þá vill maður ekki vera þannig á fermingunni sinni eða fermingarmyndinni,“ segir Silja og bætir við að hún fari í

„Við erum að fræðast mikið um alls konar hluti sem við erum ekki að tala um á hverjum degi, svo er þetta góð æfing í samræðum og að hlusta á annað fólk.“

Hrafninnna Káradóttir

fermingarmyndatöku. „Það verður sennilega milli fermingarinnar og veislunnar,“ segir hún. Hrafninnna reiknar með myndatöku og Briet segir að það verði teknar myndir fyrir boðskortin og svo örugglega líka kringum ferminguna. „Ættin mín er svolítið stór svo við þurfum að bjóða mörgum,“ segir Silja. „Við sendum sumum boðskort en svo er fjölskyldan dugleg að hittast svo ég hugsa að ég afhendi bara föllki boðskortin við eitthvert svoleiðis tækifæri. Mamma ætlar að sjá um veitingarnar og ég fæ að ráða miklu. Ég ætla aðallega að passa að það verði ekki of mikið af fullorðinsmat því það eru mörg börn í ættinni og þá er miklu skemmtilegra að hafa eitthvað sem er þægilegt og gaman að borða.“

Hrafninnna segir að það verði allavega ís í fermingarveislunni hennar. „Afi vann í ísverksmiðju og ég elska ís. Veislan verður heima en við eigum heima í sæmilega stóru húsi svo það komast allir fyrir.“ Briet á von á að það verði næstum hundrad í veislunni hennar. „Ættin mín er líka mjög stór.“

Stelpurnar eru ekkert sérstaklega uppteknar af gjöfum en viðurkenna þó að hafa leitt hugann að þeim. Þær væru allar til í góða myndavél og peninga. „Ég veit að ég fæ húsgögn í herbergið mitt frá ömmu minni en svo væri ég alveg til í nýtt klarinett,“ segir Silja. „Ég myndi spara peningana fyrir framtíðina,“ segir Briet og undir það taka hin fermingarbörnin einum rómi.



# KJÓLAR FYRIR FERMINGUNA

STÆRÐIR 14-28 EÐA 42-56



Fallegur fatnaður í stærðum 42-58  
sjáðu úrvalið í netverslun [www.curvy.is](http://www.curvy.is)  
eða komdu í verslun Curvy að Fákafeni 9



Kjöll  
8.990 kr



Kjöll  
9.990 kr



Ermar  
3.590 kr



Kjöll  
6.990 kr



Kjöll  
6.590 Kr



Kjöll  
6.990 Kr



Kjöll  
6.990 kr



Kjöll  
9.990 Kr

Afgreiðslutímar í verslun [Curvy.is](http://Curvy.is) að Fákafeni 9 eru  
Alla virka daga frá kl. 11-18 og Laugardaga frá kl. 11-16

SENDUM FRÍTT  
UM ALLT LAND

[Curvy.is](http://Curvy.is)

Fákafeni 9, 108 RVK | Sími 581-1552 | [www.curvy.is](http://www.curvy.is)



# Látleysi og liðað hár

Hárgreiðslan á fermingardaginn skiptir máli, enda vilja flestir skarta sínu fegursta þann daginn. Hulda Rós Ragnarsdóttir hársnyrttimeistari segir látleysi einkenna fermingargreiðslurnar í ár, stelpurnar vilji helst vera með sitt, slegið hár og léttu liði.



Hulda Rós segir flestar fermingarstúlkur velja látausa greiðslu þar sem liðir eru í aðalhlutverki. MYNDIR/STEFÁN

## Gítarinn ehf.

Stórhöfði 27

Sími. 552-2125 / [www.gitarinn.is](http://www.gitarinn.is)



Gítarar í úrvali

Sigríður Inga  
Sigurðardóttir

[sigridurina@365.is](mailto:sigridurina@365.is)



Þetta árið eru látausar greiðslur vinsælastar, líkt og undanfarin ár. Flestar stelpur hafa safnað hári um nokkurn tíma og vilja helst vera með hárið slétt og ekki mikla greiðslu en þó er alltaf eitthvað um að þær velji að fá léttu liði í hárið og jafnvel fléttur inn á milli. Hárskrautið er á undanhaldi og hefur verið um tíma. Margar stelpur eru hrifnar af því að vera með alveg slegið hár og stundum er settur blómakrans á höfuðið en það er mjög fallegt," segir Hulda Rós Ragnarsdóttir, hársnyrttimeistari á Hársnyrtistofunni Korner í Kópavogi. „Mér sýnist allflest stelpur vilja hafa sitt ár og vera með hárið slétt fram eftir aldri. Mér finnst skemmtilegt að þetta náttúrulega útlit fái að njóta sín og stelpurnar fái að vera þær sjálfar," segir hún.

“ Flestar stelpur hafa safnað hári um nokkurn tíma og vilja helst vera með hárið slétt og ekki mikla greiðslu heldur léttu liði og fléttur inni á milli.

### Hártiskan í ár eldist vel

Hulda Rós er viss um að hártiskan í ár eigi eftir að eldast vel. „Ég er sannfærð um að enginn muni skammast sín fyrir fermingarmyndir sínar þetta árið. Hártiskan í dag er sigild og smart og verður ekki orðin hallærisleg eftir tvö, þrjú ár. Stelpur í dag eru líka margar hverjar ótrúlega flinkar að krulla

sjálfar á sér hárið, setja í sig hnúta og eru óhræddar við að fara eigin leiðir," segir hún.

Þegar Hulda Rós er spurð hvernig hún sjálf hafi verið greidd á fermingardaginn skellir hún upp úr og segist hafa verið með axlasítt hár og permanent, og hárkamba til skrauts. „Hárgreiðslur í dag eru miklu látausari en þegar ég ferðist árið 1989. Ég fæ bókstaflega hláturskast þegar ég sé fermingarmyndirnar af mér og þær eru best geymdar ofan í skúffu," segir hún glettnislega.

Hulda Rós fékk Arngunni Völu Sörensen í stólinn til sín í fermingargreiðslu. Arngunnur vildi fá einfalda greiðslu svo Hulda Rós krullaði á henni hárið, setti í það léttu liði og nokkrar fléttur inn á milli.

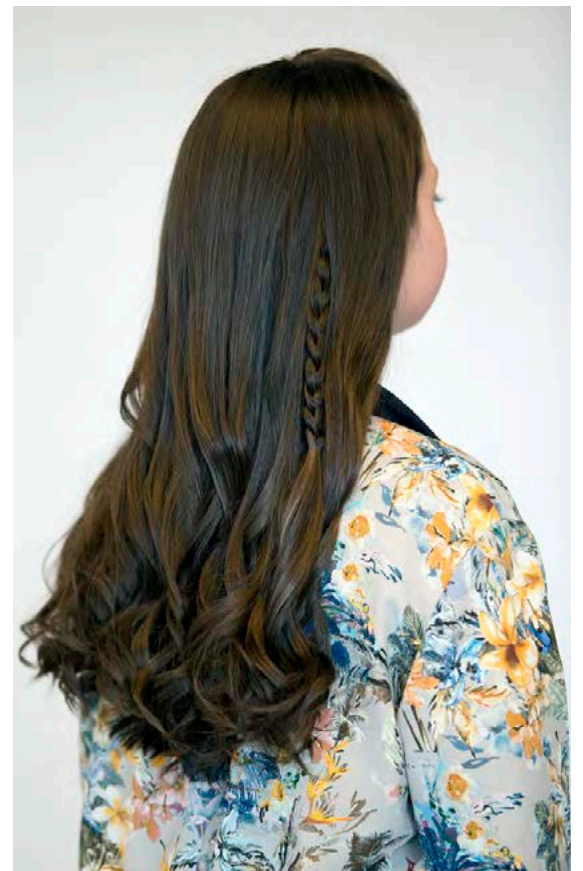
Hársnyrtistofunni Korner, Bæjarlind 14-16, Kópavogi, s. 544 4900.

**Flottir kjólar**

Verð 7.900 kr.  
- mörg mynstur og litir

Klíkja á myndir og verð á Facebook

**BLACK PEPPER**  
FASHION  
Laugavegi 178 | Sími 555 1516  
Ópið: Virkir dagar 11-18 | Laugardagar 11-15



Arngunnur Vala er með þykkt og fallegt hár. Hún vildi léttu liði og fléttur fyrir fermingardaginn.



# Frábær Fujifilm fermingartilboð

Skyndimyndavélar (framkallar myndirnar strax)



Fujifilm Instax Mini 9 + Úrklippubók+ límband  
+ Filma (single)

**Kr. 13.300.-**

Fullt verð kr. 15.295.-



Fujifilm Instax Mini 9 + Taska+  
Shacolla frauðrammi + Filma (single)

**Kr. 14.500.-**

Fullt verð kr. 16.950.-



Fujifilm Instax Mini 9 + Filma (single) +  
Accessory kit (taska+ albúm + rammi)

**Kr. 15.500.-**

Fullt verð kr. 18.150.-



Fujifilm X-T20 með XC16-50 og 16GB minnskort, Vanguard  
Uprize 18 taska (mynd X-T20)

**Kr. 129.900**

Fullt verð kr. 142.150,-

## Fujifilm stafrænar myndavélar



Fujifilm X100F (mynd X100F)

**Kr. 169.900**

Fullt verð kr. 189.900,-

Gilda meðan birgðir endast. Líka hægt að panta í vefverslun okkar – [ljosmyndavorur.is/shop](http://ljosmyndavorur.is/shop)

# LJÓSMYNDAVÖRUR

Skipholti 31 • 105 Reykjavík • Sími 568 0450 • [www.ljosmyndavorur.is](http://www.ljosmyndavorur.is)



# Holl terta á veisluborðið

Kúrbítur er kannski ekki það fyrsta sem fólki dettur í hug þegar dásamlegar tertur ber á góma. Hér er engu að síður uppskrift að ljúffengri og meinholtri kúrbítstertu sem gleður bragðlaukana.



Vanillukremið má skreyta með ýmsum hætti, bæði með ferskum berjum og mynstrum en svo má líka setja út í það matarlit og leika sér á ýmsa lund. MYND/STEFÁN

Brynhildur  
Björnsdóttir  
brynhildur@365.is



**Æ** fleiri kjósa hollan lífsstíl og eru ekki tilbúnir til að kasta honum fyrir röða þó komið sé í fermingarveislu. Þeim, og öllum hinum líka, er gott að geta boðið upp á hollan valkost. Emilie Zmaher, bakari og annar eigandi franska sælkerakaffihússins Emilie and the cool kids á Hverfisgötu 83, leggur mikið upp úr hollustu án þess að slá þó nokkuð af bragðgæðum og hún gefur hér uppskrift að kúrbítstertu þar sem hollustan er í fyrirrúmi.

## Kúrbítsterta

Fyrir þessa uppskrift þurfum við tvö hringlaga kökuform að þvermáli 26 cm. Einnig er hægt að baka þessa köku í brauðformi, fyrir hversdagslegri tilefni.

**200 g hráskykur**

**100 g hlýnsiróp**

**420 g hveiti (má einnig nota glútenlaust mjöl af einhverju tagi)**

**20 g lyftiduft (eða vinsteinslyftiduft)**

**Salt á hnífsoddi**

**37,5 cl ólífuolía**

**450 g rifinn kúrbítur**

**360 g eplamauk (án sykurs)**

**1½ msk. náttúrulegt pistasíu-  
aróma**

**50 g gróft muldar pistasíuhnetur,  
til að skreyta**

## Krem

**200 g smjörliki**

**100 g flórsykur**

**2 msk. vanilluextrakt eða -dropar**

Forhitið ofninn í 165°C.

Blandið saman í skál hveiti, hráskyri, hlýnsirópi, salti og lyftidufti. Notið sleikju eða spaða til að hræra.

Bætið ólífuolíunni út í og hrærið. Bætið í rifna kúrbítum og hrærið. Bætið því næst í eplamaukinu og pistasíuarómanu og hrærið. Skiptið blöndunni jafnt á milli tveggja, vel smurðra, hringforma. Bakið við 165°C í 25 – 30 mínútur. Stingið í kökuna með beittum hnif, athugið hvort hún er alveg bökuð. Ef hrátt deig situr á hnifnum má baka í 5–10 mínútur í viðbót. Leyfið kökunum tveimur að kólna algerlega áður en þær eru teknar úr formunum og kremið er sett á. Útbúið kremið.

Þeytið smjörlikið vel í hrærivél í um það bil 10 mínútur eða þar til það verður létt og mjúkt. Bætið vanillunni og flórsykrinum út í og hrærið aftur í 10 mínútur eða þar til blandan er orðin jöfn og kremkennd.

Setjið helming kremblöndunnar yfir aðra kökuna og dreifið með sleikju.

Leggið hina kökuna yfir og setjið því næst afganginn af kreminu yfir alla kökuna og smyrjið því vel út yfir allt yfirborðið.

Skreytið með pistasíuhnetum og jafnvel ávöxtum eins og til dæmis granateplum eða þess konar litfögum aldinum.

Njótið og munið að allt bragðast betur ef það er gert af ást.

Að gefnu tilefni vilja Emilie og Guðlaug Gunnarsdóttir með-eigandi hennar taka fram að ekki er hægt að kaupa tilbúnar kökur hjá þeim en þær taka fúsar á móti pöntunum.

ÞÍN bíður  
fermingar

VEISLA

Tertur, makkarónur, kransakökur og pinnamaturl fyrir veisluna.

Pantanir &  
UPPLÝSINGAR  
s: 420 2740

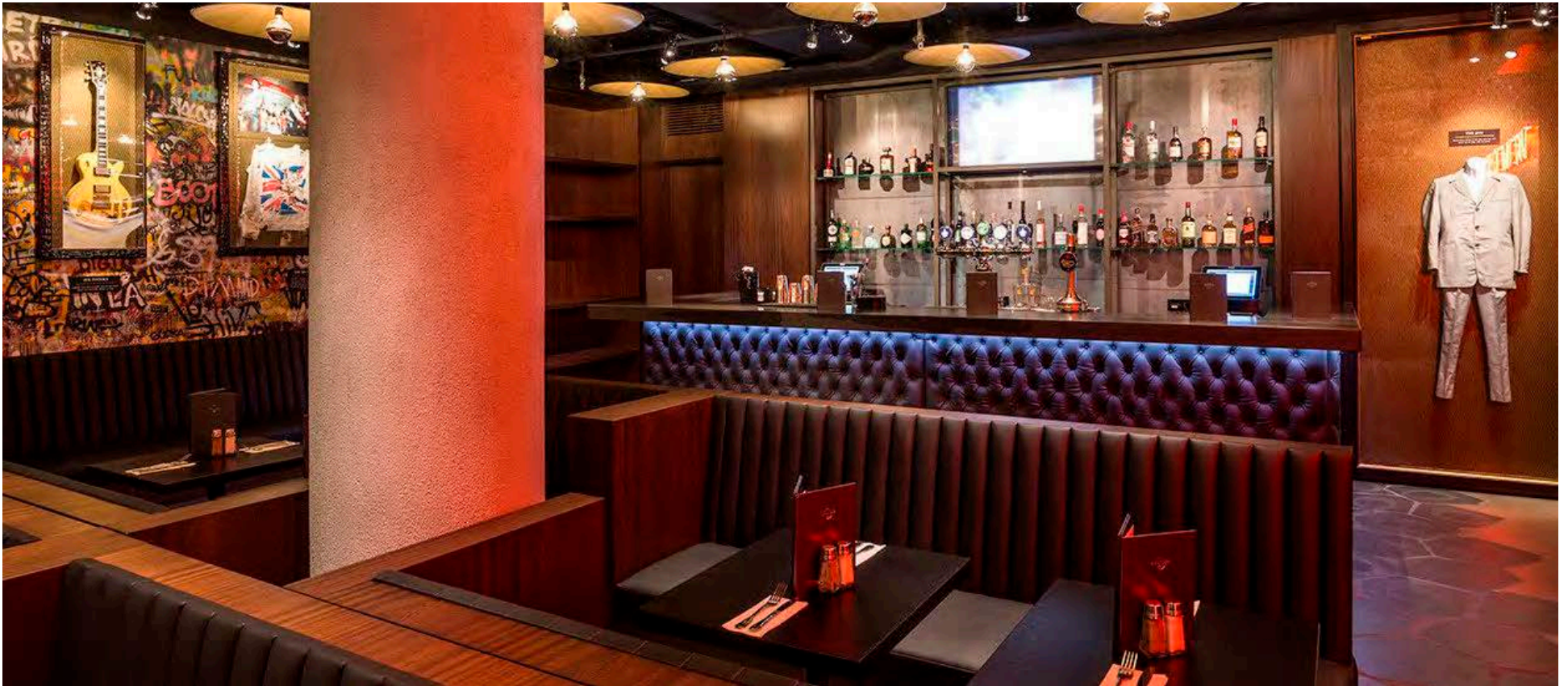


Kruðerí  
-KAFFITÁRS-



Emilie Zmaher og Guðlaug Gunnarsdóttir eiga og reka kaffihúsið Emilie's Reykjavík.





Skreytingarnar á Hard Rock standa fyrir sínu og bjóða upp á ýmsa skemmtilega myndamöguleika.

# Veislusalur með mikla sögu

Kjallarasalurinn í Hard Rock í Lækjargötu er tilvalinn fyrir fermingarveislur og starfsfólkið leggur sig í líma við að mæta óskum fermingarbarna og aðstandenda þeirra.

**H**ard Rock Cafe í Lækjargötu er þekkt fyrir góða þjónustu og frábæran mat en færri vita að Hard Rock rekur einnig veisluþjónustu í hæsta gæðaflokki og salurinn í kjallaranum er einn skemmtilegasti veislusalur landsins. Agnar Fjeldsted, veitingastjóri Hard Rock Café, er lærður framreiðslumeistari og starfaði í veislusalnum Rúbín frá 2007 til 2014 og síðan meðal annars hjá Grand Hótel Reykjavík og nú á Hard Rock Café. Arthur Pétursson hefur komið víða við og er því hokinn af reynslu. Hann starfaði á Hard Rock Café Reykjavík frá 1989 til 1994 þegar hann flutti til Bandaríkjanna til að starfa sem yfirmatreiðslumaður hjá Hard Rock Café International á Myrtle Beach og í Orlando. Arthur kom heim 2001 og annaðist reksturinn á Kaffibrennslunni en fór síðan yfir á Múlakaffi í 5 ár. „Svo var ég beðinn að hjálpa til við að koma Hard Rock Cafeá laggirnar að nýju og málin þróuðust þannig að ég varð yfirmatreiðslumeistari stadarins,“ segir Arthur sem er þaulvanur að skipuleggja veislur af öllum stærðum en það má nefna að í Orlando var hann með veisluþjónustu sem tók að sér veislur fyrir allt að átta þúsund matargesti.

Þessir tveir sjá um að skipuleggja veislur á Hard Rock Café og hafa nú þróað sérstakan fermingarmatseðil. „Á fermingareðlinum okkar er val um þrjá forrétti sem eru bornir á borð og aðalréttir á hlaðborði en að sjálfsögðu getum við mætt óskum hvers og eins. Einnig erum við með nokkra mismunandi pinnamatseðla sem hafa verið gríðarlega vinsælir,“ segir Arthur. „Allur matur hjá okkur er matreiðdur frá grunni á staðnum. Við leggjum mikið upp úr góðum hráefnum og frábærri þjónustu.“

Helsti veislusalur Hard Rock er í kjallaranum og Agnar segir hann njóta vaxandi vinsælda. „Í kjallaranum er boðið upp á rokkadar fermingarveislur, hér er allt til staðar og það eina sem þarf að gera er að koma með skreytingarnar ef fermingarbarnið vill skreyta sjálft. Annars stendur Hard Rock alltaf fyrir sínu varðandi skreytingar,“ segir hann og Arthur bætir við:

“Við lofum því að það sé eitthvað fyrir alla, til að mynda bjóðum við upp á frábært úrval vegan rétta svo enginn verður út undan.”

Arthur Pétursson

„Í kjallaranum er hægt að halda veislur af ýmsum stærðum og gerðum en þar getum við tekið á móti allt að 150 manns í mat. Við bjóðum upp á nokkrar tegundir af matseðlum og lofum því að það sé eitthvað fyrir alla, til að mynda bjóðum við upp á frábært úrval vegan rétta svo enginn verður út undan.“ Agnar bendir einnig á augljósa kosti kjallarans þegar kemur að skemmtiatriðum en staðurinn er mikið nýttur til tónleikahalds. „Kjallarinn er með fullkomnum hljóð-, ljósa- og tækjabúnaði sem hægt er að nýta sér og koma með skemmtiatriði ef þess er óskað.“

Þeir segja það færast í vöxt að fólk haldi fermingarveislur á Hard Rock enda séu fermingarbörnin alsæl með þá tilhögun og salurinn auk þess engum líkur. „Kjallarinn er einstakur staður sem á sér enga hliðstæðu hér á landi,“ segir Agnar. „Umhverfið óvenjulegt en á sama tíma skemmtilegt og segir mikla sögu. Veislur hjá okkur eru öðruvísi þar sem umhverfið er í meiri rokk og ról filing en í öðrum söllum og veitingarnar í hæsta gæðaflokki.“

Agnar og Arthur vilja að lokum taka fram að einkunnarorð Hard Rock, „elskum alla, þjónum öllum“ eiga að sjálfsögðu við um fermingarbörn og aðstandendur þeirra. „Við bjóðum upp á heildarpakka fyrir veislur, engin falin gjöld og það þarf ekki að koma með neitt nema fermingarbörnin og hátíðarskapið.“



Agnar Fjeldsted og Arthur Pétursson taka vel á móti gestum Hard Rock. MYND/STEFÁN



Salurinn í kjallaranum tekur allt að 150 gesti í sæti.



# Er oft viku að skreyta

Hrönn Bjarnadóttir leggur mikinn metnað í veisluundirbúning og skreytir og leggur á borð með góðum fyrirvara. Hún bloggar á fagurkerar.is og heldur úti Snapchat-inu hronnbjarna.

Ragnheiður  
Tryggvadóttir  
heida@365.is



**Þ**að mætti eiginlega segja að ég sé skreytingaóð," segir Hrönn Bjarnadóttir, verkefna-  
stjóri hjá PROevents og bloggari á fagurkerar.is, en hún setur hér upp tillögu að skreytingum á fermingarborð. Hrönn er einnig með Snapchat-ið hronnbjarna.

„Að mínu mati eru skreytingar algjörlega nauðsynlegar í allar veislur. Ég held til dæmis árlega halloween-partí og er í marga daga að skreyta og undirbúa. Ég held að uppáhaldsbúðin mín hér á landi sé Partybúðin en allar skreytingarnar sem ég notaði á fermingarborðið eru þaðan.“

## Ílátin skipta máli

„Mér finnst skipta miklu máli að maturinn sé borinn fallega fram og að öll ílát tóni saman og séu í svipuðum stíl. Ég á 10 mariskálar frá líttala í öllum regnbogans litum sem ég nota ótrúlega mikið undir alls konar mat, en þær koma fallega út með hvítu leirtaui til að poppa aðeins upp.“

## Leggur á borð fyrirfram

„Ég legg alltaf á borðið a.m.k. daginn fyrir veisluna, hvort sem það er 6 manna matarboð eða 30 manna barnaafmæli. Fyrir stærri veislur er ég oft í heila viku að skreyta og græja veisluborðið. Ég er einnig alltaf búin að ákveða hvaða diska, skálar og ílát allar veitingarnar eiga að fara í og máta það á borðið, bæði til að sjá hvernig er best að raða því og eins til að tryggja að það sé órugglega nóg pláss á borðinu fyrir allt,“ segir Hrönn. Hún hafi mest gaman af að búa til veitingarnar líka.

„Mér finnst mjög gaman að elda og held ég sé bara finasti kokkur. Ég elska að velja veitingar í veislur og finna eitthvað nýtt og spennandi. Ég skoða mikið uppskriftir á netinu og oftar en ekki blanda ég nokkrum saman. Ég er algjörlega sú sem vill gera allar veitingarnar sjálf og vil vera með puttana í öllu. Ég er einmitt að fara að gifta mig næsta sumar og á mjög erfitt með að sætta mig við að ég get ekki gert allt sjálf. Þá er mikilvægt að velja aðila sem maður treystir 100% til að sjá um veitingarnar,“ segir



Hrönn Bjarna bloggari á Fagurkerum segist skreytingaóð og undirbýr veisluborðið með margra daga fyrirvara. MYNDIR/EYÞÓR

Hrönn. Hún gefur hér uppskrift að bollakökum sem eru í sérstöku uppáhaldi hjá henni og eiga vel við í öllum veislum.

## Red velvet bollakökur með rjómaostakremi

### Kökurnar

2,5 bollar hveiti

2 bollar sykur

1 msk. kakó

1 tsk. salt

1 tsk. matarsódi

2 egg

1,5 bollar matarolia

1 bolli súrmjólk

1 msk. edik

1 tsk. vanilludropar

Rauður gel matarlitur

Hitið ofninn í 175°C. Blandið þurr-  
efnum saman og leggið til hliðar. Blandið vel saman eggjum, matar-  
olíu, súrmjólk, ediki og vanillu-  
dropum og hrærið loks þurr-  
efnum út í blönduna. Best að gera þetta í  
hrærivél. Hellið svo smá rauðum  
matarlit í deigið þannig að það taki  
á sig rauðan lit.

Hellið í bollakökuform og bakið í  
um 20 mínútur eða þar til þrjónn  
sem er stungið í kökuna kemur  
hrein út. Leyfið að kólna algjör-  
lega áður en kremið er sett á.

### Kremið

230g rjómaostur

1 bolli mjúkt smjör

1 tsk. vanilludropar

6 bollar flórsykur

Sigtið flórsykur og leggið til  
hliðar. Hrærið rjómaost og mjúkt  
smjóri saman í hrærivél þar til vel



Glæsilega skreytt veisluborð setur svip á daginn. Hrönn segir Partybúðina í uppáhaldi þegar hún undirbýr veislu.



Kökurnar á  
veisluborð  
Hrannar koma  
frá 17 sortum.



Red Velvet bollakökurnar eru í uppáhaldi. Hrönn gefur lesendum uppskrift.

## Allt fyrir fermingarbarnið



- Rúm
- Springdýnur
- Sængurver
- Púðar og rúmteppi
- Gjafavara

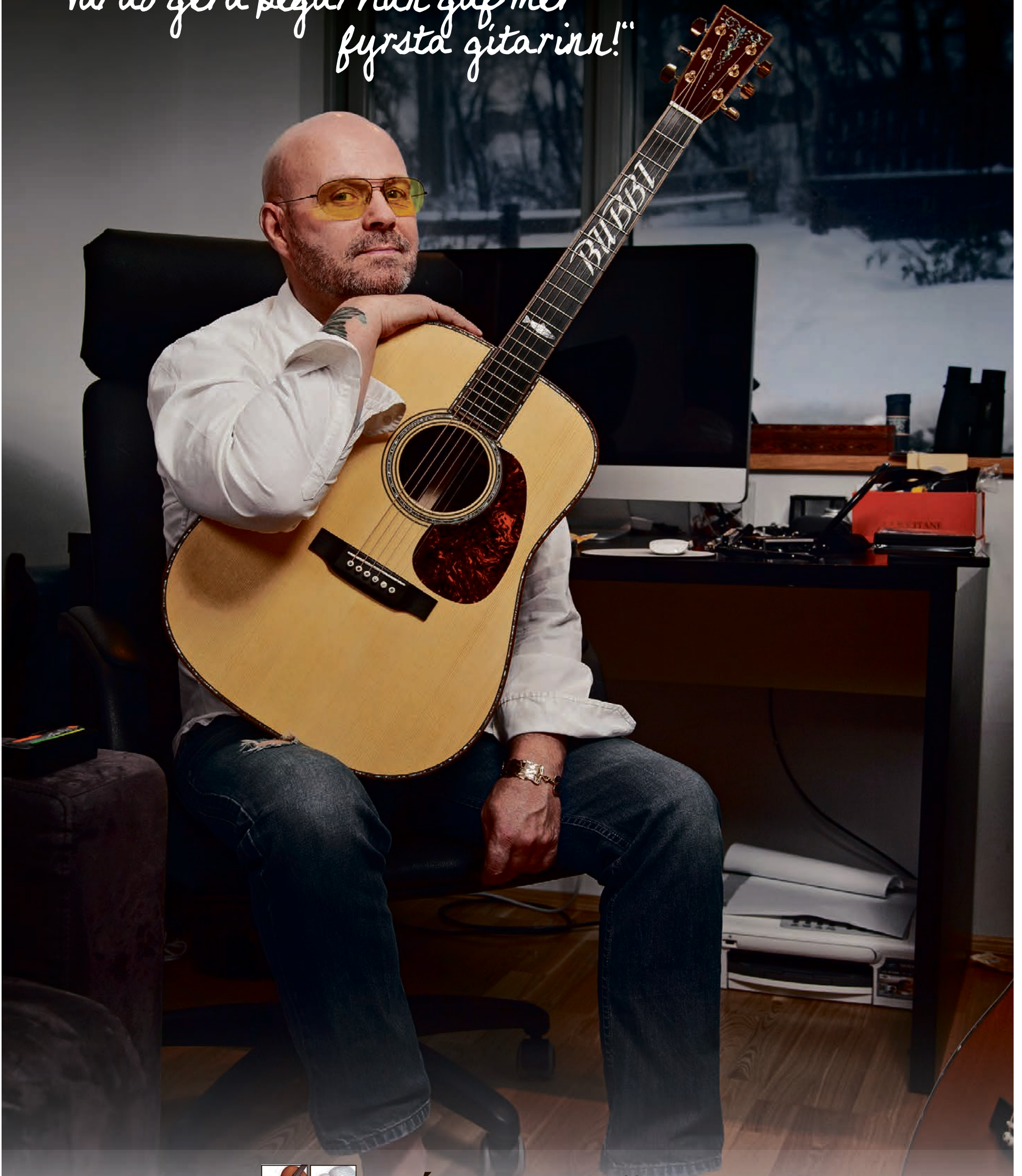
...við erum með allt þetta og meira til!

RÚM

Dalshrauni 8  
Hafnarfirði  
Sími 555 0397  
rbrum@rbrum.is  
rbrum.is



..Mamma vissi alveg hvað hún  
var að gera þegar hún gaf mér  
fyrsta gítarinn!"



 **TÓNASTÖÐIN**  
Allt fyrir tónlistarmanninn



# Öðruvísi fermingarmyndir

Hrafndís Mariudóttir rekur Krummadís ljósmyndastofu. Hún einsetur sér að taka listrænar fermingarmyndir og notar umhverfi utan stúdíós til þess. Hrafndís hefur mikinn áhuga á ljósmyndun.

Elin  
Albertsdóttir  
elin@365.is



Hrafndís útskrifast frá Tækniskólanum í vor sem ljósmyndari en hún hefur engu að síður tekið myndir lengi. Fermingarstelpur eru hrifnar af myndunum hennar þar sem Hrafndís tekur myndirnar helst utandyra. „Ég er ekki með hefðbundið stúdíó og finnst skemmtilegast að mynda úti í náttúrunni eða við fallegar byggingar, til dæmis hef ég notað Hörpuna,“ segir hún. „Pantanir fyrir fermingarmyndatökur byrjuðu strax í haust og flestar komu núna í janúar. „Foreldrar vilja oft stúdíómyndatökur en krakkarnir sjálfir vilja hafa myndirnar frjállegar og náttúrulegar. Við finnum fallegt umhverfi saman eða þau benda á einhvern stað sem er þeim kær,“ segir hún. „Svo er ég með nokkra leynistaði.“

Stelpurnar eru venjulega myndadar þegar þær fara í prufugreiðslu en strákar geta komið hvenær sem er. „Það er minna umstang hjá strákunum. Ég hef tekið eftir því að stelpurnar eru með náttúrulega og látlausa hárgreiðslu í ár. Svo eru blúndur vinsælar, fölbléikir litir eru mest í tísku og samfestingar. Þeir eru vinsælli en kjólar núna,“ segir Hrafndís. „Töff strigaskór eru síðan fermingarskórinn þetta árið. Ég hef séð þá hjá mörgum stelpum. Þetta eru fót sem hægt er að nota áfram eftir ferminguna.“

Hrafndís segist ætla að ferma sjálf eftir tvö ár og er þegar farin að huga að undirbúningi. „Tíminn er svo fljótur að líða og gott að plana snemma. Þetta er ekki ólíkt brúðkaupum, ef maður vill ákveðinn sal þarf að panta hann tímanlega. Ef maður vill hafa kostnað í hófi er líka mjög sniðugt að panta

“Ég hef tekið eftir því að stelpurnar eru með náttúrulega og látlausa hárgreiðslu í ár. Svo eru blúndur vinsælar, fölbléikir litir eru mest í tísku og samfestingar.

Hrafndís Mariudóttir

skreytingar. Með því getur maður dreift kostnaði á lengra tímabil. Vinkonur mínar sem hafa þegar fermt börn hafa verið mjög skipulagðar með skreytingar og annan undirbúning.“

Ljósmyndastofa Hrafndísar, Krummadís, hefur verið starfrækt í eitt ár og nóg að gera. „Þótt ég hafi verið lengi að ljósmynda var ég alltaf hálf rög við að fara í skólann. Einn daginn ákvað ég að stökkva á þetta og er að klára núna í maí. Það hefur verið mjög skemmtilegt. Þetta er frábært nám og skólinn er ótrúlega góður fyrir alla sem hafa áhuga á handverki. Við verðum með útskriftarsýningu 3. mars í Tækniskólanum, gamla Iðnskólanum. Síðan fer ég á fullt í ljósmyndastarfið en ég hef alltaf haft áhuga á öðruvísi myndatökum, vil hafa þær listrænar. Ég er mest í portrettmyndum, en ég hef mikið myndað kornabörn, brúðhjón og fjölskyldur,“ segir Hrafndís. Hún er með Facebook-síðu undir nafninu Krummadís þar sem eru margar skemmtilegar myndir sem hún hefur tekið.



Hrafndís segist hafa gaman af því að mynda fermingarbörn en hér er hún sjálf.

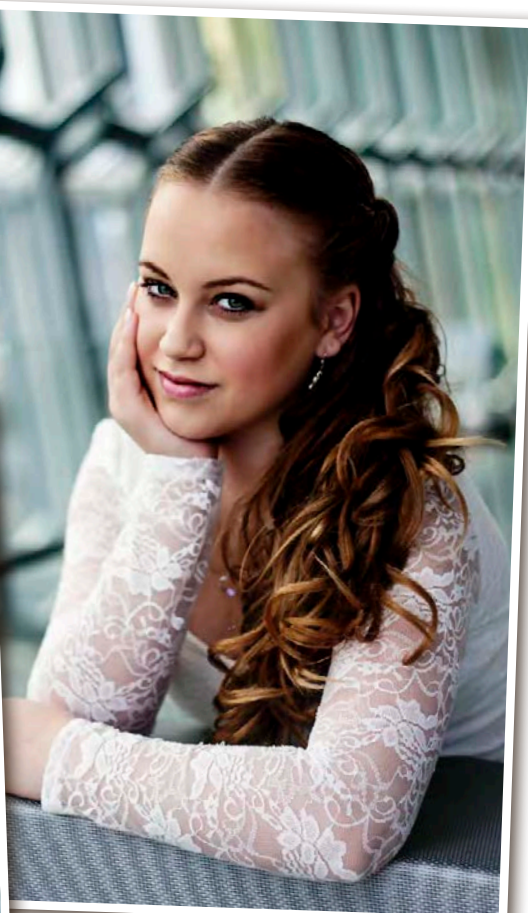
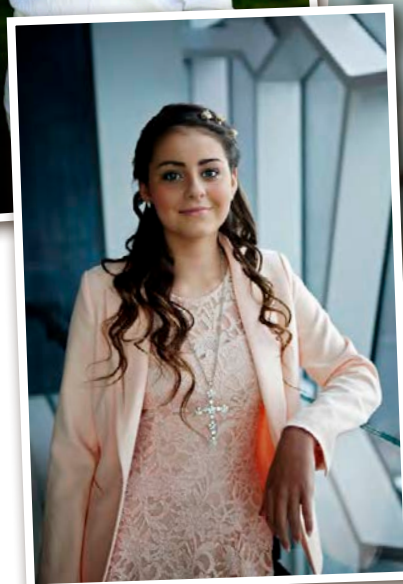
*Kaka ársins 2018*

Verð  
3200 kr. -

**BJÖRNBAKARI**  
Sími: 561 1433  
www.bjornbakari.is

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

Austurströnd 14 • Hringbraut 35  
Fálkagata 18



Telma Líf Sveinsdóttir er efst, Kristín Birna Júlíudóttir til hægri og Lydía Líf Sigurjónsdóttir í miðju. Allt myndir eftir Hrafndísi.



# DORMA

Láttu drauminn rætast

# Fermingardagur



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

VEFVERSLUN

**ALLTAF  
OPIN**



**NATURE'S REST**  
heilsurúm með  
Classic botni



**FERMINGAR  
TILBOÐ**



**DÚNKODDI**

**Nature's Rest með Classic botni og fótum**

Stærð í cm	Fullt verð	Fermingartilboð
80x200	55.900	<b>45.900</b>
90x200	59.900	<b>49.900</b>
100x200	63.900	<b>53.900</b>
120x200	69.900	<b>59.900</b>
140x200	79.900	<b>69.900</b>

Aukahlutur á mynd: Helsinki höfuðgafi.  
Val um þrjá líti á botni: Hvítt, svart og grátt.

Öllum fermingartilboðum á rúmum  
fylgir Scandinavian Bedding dúnkoddi  
að verðmæti **4.900 kr.**

**NATURE'S REST** | SVÆÐASKIPT POKAGORMAKERFI | BURSTAÐIR STÁLFÆTUR | STERKUR BOTN | 320 GORMAR PR FM<sup>2</sup> | GÓÐAR KANTSTYRKINGAR



**FERMINGAR  
TVENNUTILBOÐ**

SB-sæng 135 x 200 cm. 85% smáfiður  
og 15% hvítur andadúnn. 100% bómullarver.

Fullt verð: **9.900 kr**

SB-koddi 50 x 70 cm. 70% smáfiður  
og 30% hvítur andadúnn. 100% bómullarver.

Fullt verð: **4.900 kr**

Fullt verð samtals:

**14.800 kr.**

**TVENNUTILBOÐ**

Aðeins **9.900 kr.**

**NATURE'S SUPREME**  
heilsurúm m/Classic botni



Aukahlutur á mynd: Koddar  
og höfuðgafi.  
Val um þrjá líti á botni: Hvítt,  
svart og grátt.

**FERMINGAR  
TILBOÐ**



**DÚNKODDI**

**Nature's Supreme með Classic botni og fótum**

Stærð í cm	Fullt verð	Fermingartilboð
80x200	82.900	<b>66.320</b>
90x200	89.900	<b>71.920</b>
100x200	96.900	<b>77.520</b>
120x200	109.900	<b>87.920</b>
140x200	119.900	<b>95.920</b>

Öllum fermingartilboðum á rúmum  
í DORMA fylgir Scandinavian Bedding  
dúnkoddi að verðmæti **4.900 kr.**

**Fermingartilboð**

Afgreiðslutími Rvk  
Mánudaga til föstudaga kl. 10-18  
Laugardaga kl. 11-17  
Sunnudaga kl. 13-17 (Smáratorg)  
[www.dorma.is](http://www.dorma.is)

Holtgöörðum, Reykjavík  
512 6800  
Smáratorgi, Kópavogi  
512 6800

Dalsbraut 1, Akureyri  
558 1100  
Skeiði 1, Ísafirði  
456 4566

Verð og vöruupp-  
lýsingar í auglýs-  
ingunni eru birtar  
með fyrirvara um  
prentvillur.

# DORMA

Láttu drauminn rætast



# Virðing, ábyrgð og heiðarleiki í aðalhlutverki

Sumir kjósa að fara í gegnum svokallaða síðfestu hjá Ásatrúarfélaginu í stað fermingar. Síðfesta snýst um að kynast og til-einka sér heiðinn lífsstíl, en hann byggist á heiðarleika, virðingu og ábyrgð.

Oddur Freyr Þorsteinsson  
oddurfreyr@365.is



Á hverju ári ákveða sífellt fleiri að fara í gegnum athöfn hjá Ásatrúarfélaginu sem kallast síðfesta, sem er hliðstæð kristnu fermingunni. Síðfesta snýst um að ákveða að hafa heiðinn lífsstíl að leiðarljósi, en hann byggist að miklu leyti á fornri speki Hávamála og snýst um virðingu, ábyrgð og heiðarleika. Áður en gengið er í gegnum síðfestu er farið í síðfræðslu, fræðslu sem undirbýr viðkomandi fyrir athöfnina.

## Mikil heimspeki

„Allir sem biðja um að fá síðfestu innan Ásatrúarfélagsins geta fengið hana, en þeir sem eru yngri en 16 ára þurfa samþykki forráðamanns,“ segir Jóhanna Harðardóttir Kjalnesingagoði sem sér um síðfræðsluna með Hilmari Erni Hilmarsyni allsherjagoða. „Þegar unglingarnir koma til okkar verða foreldrarir að gefa leyfi og koma með þeim í fyrsta tímarnum í síðfræðslunni. Þau er svo ung að við viljum að foreldrarir séu meðvitaðir um það sem þau eru að fara í gegnum.“

Í síðfræðslunni öllum við krakkana ekki upp í einhverri trú, heldur



Jóhanna segir að á hverju ári kjósi sífellt fleiri að ganga gegnum síðfestu hjá Ásatrúarfélaginu. MYND/VILHELM

förum við í gegnum lífsspeki Hávamálanna og almennar heimspeki-legal umræður um hvað það er að vera fullorðinn og haga sér í samræmi við það,“ segir Jóhanna. „Hjá okkur eru þetta rosalega miklar heimspekilegar þælingar með krökkunum og oft eru foreldrarir og jafnvel systkini með.“

## Sigildur sannleikur

„Í síðfræðslunni segjum við krökkunum hver grunnur heiðinnar hugsunar er og kynnum lífsstílinn sem fylgir henni,“ segir Jóhanna. „Fræðslan byggir mikið á því að fara í gegnum Hávamálin, en þar er að finna lífsmottó sem gagnast enn í dag. Þetta er allt sami sannleikur og þegar þetta var skrifað, því fólk er bara fólk og verður það alltaf.“

Við viljum kenna þeim að meta og þekkja sjálf sig og læra hvað það skiptir miklu máli að sýna öðrum umburðarlyndi,“ segir Jóhanna. „Þetta fjallar svolítið um það, ábyrgð á sjálfum sér og virðingu fyrir öllu lífi á jörðinni. Svo leggjum við mikla áherslu á heiðarleika, ekki síst gagnvart sjálfum sér.“

Munurinn á athöfninni hjá okkur og öllum öðrum er að það er haldin sérathöfn fyrir hvern einstakling,“ segir Jóhanna. „Þetta er svipað og lítið blót. Við byrjum á að helga staðinn og svo fjallar athöfnin um að viðkomandi gefur til kynna að hann ætli að hafa þennan heiðna lífsstíl að leiðarljósi í lífinu og er tekinn inn í hópinn. Ásatrúarfélagið gerir engar kröfur um trúarjárnningar. Stundum heldur fólk veislu eftir athöfnina og þær geta verið allavega.“

## Margir leita nýrra leiða

„Ástæðurnar fyrir því að sumir kjósa að fara í gegnum þessa athöfn í stað þess að fermast held ég að séu svipaðar og ástæðurnar fyrir því að fólk í Þjóðkirkjunni er að fækka,“ segir Jóhanna. „Oft eru foreldrar þessara krakka sjálfir utan Þjóðkirkju, en það er gamall síður á Íslandi að hafa athöfn þegar krakkarnir verða unglingar og þau vilja ekki sleppa því. Þá fer fólk að kanna hvaða möguleikar eru í boði og þá kemur síðfestan sterklega til greina, því hún byggir á öðrum grunni.“



Það er haldin sér athöfn fyrir síðfestu hvers og eins. Hér fer Gabriel Hauksson í gegnum sína athöfn, þar sem hann lýsti yfir að hafa tileinkað sér heiðinn síð.

Það er misjafnt hversu margir krakkar fara í gegnum þetta á ári,“ segir Jóhanna. „Við erum komin rétt á fimmta þúsund í Ásatrúarfélaginu en núna eru 25 að fara í gegnum síðfestu á Reykjavíkursvæðinu og einhverjir fleiri úti á landi. Þetta eru ekki margir, en það er alltaf að fjölga á hverju ári því fólk veit sífellt betur af þessu, þó við höfum aldrei auglýst þetta.“

## Ýmiss konar hvati og ávinningur

Það er ýmislegt sem fólk fær út úr því að ganga í gegnum síðfestu og fræðsluna tengda henni. „Ég hef heyrt frá mörgum, ekki síst frá foreldrunum, að það að fara í gegnum síðfræðsluna tengi fjölskyldurnar oft svolítið, af því að foreldrarir eru með,“ segir Jóhanna. „Þá er komið umræðuefni á heimilið sem allir hafa kynnt sér og eru að velja fyrir sér. Fólk kemst heldur ekki í gegnum síðfræðsluna án þess að

þæla svolítið í því hvað það er að vera fullorðinn og hvernig lífið breytist við það.“

Í fyrsta tímarnum í fræðslunni ræðum við alltaf hvers vegna við erum komin,“ segir Jóhanna. „Við fáum þau alltaf til að tjá sig og mörg þeirra segja að það sé langt síðan þau ákváðu að fara þessa leið og þau viti ekki endilega af hverju. En þau koma allveg harðákvæðin.“

En svo eru önnur sem segja að þau hafi skoðað alla möguleika og þetta hafi orðið ofan á því þeim fannst þetta persónulegast,“ segir Jóhanna. „Þegar fólk veit að við erum ekki að boða trú, heldur bara að benda fólk á Hávamálin og annað þvíumlikt og þennan lífsstíl sem snýst um heiðarleika og virðingu fyrir lífinu og landinu. Það höfðar sífellt betur til fólks og sem betur fer höfðar það til krakkanna, sem gleður mann svo mikið, því það er einmitt yngri kynslóðin sem ætti að hugsa svona.“

## Nýjar fermingarmöppur



9 litir

Mappan geymir myndir, gestabók og kort

Varðveittu minningarnar um fermingardaginn á einum stað

Múlalundur Vinnustofa SÍBS  
Reykjalundur | 270 Mosfellsbær  
Sími 562 8500 | www.mulalundur.is





# Advania er með gjafir sem hitta í mark

Í nýrri vefverslun Advania er auðvelt og þægilegt að kaupa góða fermingargjöf. Vinsælustu gjafirnar eru hátalarar, heyrnartól og tölvur, en úrvalið er svo mikið að allir ættu að geta fundið eitthvað við sitt hæfi.

Advania er leiðandi fyrirtæki á sviði upplýsingatækni og býður upp á lausnir á öllum sviðum hennar. Fyrirtækið opnaði nýverið öflugan vefverslun á heimasíðu sinni, [www.advania.is](http://www.advania.is), þar sem hægt er að finna alls kyns raftæki. „Nú þegar fermingatímabilið er fram undan eru vafalaust margir farnir að huga að gjöfum fyrir



Auður segir að það sé mjög þægilegt og auðvelt að kaupa fermingargjafir í nýrri vefverslun Advania. MYND/STEFÁN

fermingarbörnin,“ segir Auður Inga Einarsdóttir, forstöðumaður notendalausna hjá Advania. „Á þessum árstíma fáum við fjölmargar fyrirspurnir um fermingargjafir og höfum því tekið saman nokkrar af okkar uppáhaldsvörum sem við vitum að njóta mikilla vinsælda meðal þessa aldurshóps.

Það getur oft reynst snúið að finna gagnlega gjöf sem hittir í mark hjá unglíngum,“ segir Auður. „Ein leið er að nýta kosti tækninnar og skoða vefverslanir. Í nýrri vefverslun Advania er

mjög auðvelt að gera samanburð á verði og gæðum án þess að svo mikið sem standa upp úr sófanum. Ég hvet alla til að kíkja á úrvalið því í vefversluninni ættu allir að finna eitthvað við sitt hæfi.“



## Lítill raftæki vinsælust

„Vinsælustu fermingargjafirnar hjá Advania hafa verið lítill raftæki á borð við hátalara og heyrnartól, en sífellt fleiri leita að hentugum fartölvum og leikjartölvum,“ segir Auður. „Nú eru öll smátækin orðin þráðlaus og hljómgæði í litlum og meðfærilegum hátölurum orðin svakalega góð.

Þó verð á tölvum hafi ekki breyst mikið í gegnum árin hafa gæðin aukist til muna og fólk fær meira fyrir peninginn. Að auki eru krakkar alltaf að komast fyrir upp á lagið með að nota tölvur í daglegu lífi,“ segir Auður. „Skólar eru líka hægt og rólega að skipta yfir í stafrænt umhverfi og vélar eins og Chromebook eru að koma í staðinn fyrir stílabókina og vasareikninn.“

## 2-in-1 tölvur koma sterkar inn

„Við þekkjum flest að yngri kynslóðin er að taka fram úr okkur hinum í tölvufærni, þannig að ef hugmyndin er að gefa tölvu í fermingagjöf, þá þarf hún helst að ráða við bæði skólaverkefni og leiki,“ segir Auður. „Vélin verður að

Chromebook vélar eins og þessi frá Dell eru sífellt vinsælli valkostur hjá menntastofnunum. Þær eru ódýrar, sterkar og umfram allt auðveldar í uppsetningu og stýringu.



Mjög nettur og meðfærilegur hátalari. Kjörinn með snjallsímum, því hægt er að svara símtölum með innbyggðum hljóðnema.



Fartölvur með snertiskjá eru að verða gríðarlega vinsælar. Með 2-in-1 vélum er næsta skref tekið og vélin bæði spjaldtölva og venjuleg fartölva.

vera traust, öflug og hún verður að endast. Ofan á það má hún auðvitað ekki kosta of mikið.

Svokallaðar 2-in-1 tölvur koma gríðarlega sterkar inn hjá þessum aldurshópi því þær sameina eiginleika spjald- og fartölvu,“ segir Auður. „Dell 2-in-1 vélnar mæta kröfum tveggja kynslóða: þeirri sem er vön að hafa puttana í öllu og þeirri sem er vön hefðbundnum tölvum. Það er greinilega eftirsótt að hafa spjald- og fartölvu í einu og sama tækinu.“

## Vandaðar græjur á fermingartilboði



Verð: 149.990 kr.  
13" far- og spjaldtölva - i5  
Dell Inspiron 5379



Verð: 154.990 kr.  
15" með i7 og snertiskjá  
Dell Inspiron 7559



Verð: 4.290 kr.  
Þráðlaus heyrnartól  
JBL



Verð: 269.990 kr.  
13" leikjafartölva með i7  
Alienware 13 R3



Verð: 9.990 kr.  
Léttur og flottur  
15,6" bakpoki  
Canvas



Verð: 24.990 kr.  
Þráðlaus hátalari  
Ultimate Ears Boom 2

Hjá okkur finnur þú vandaðar gæðavörur sem smellpassa í fermingarpakkann. Skoðu úrvalið á [advania.is/vefverslun](http://advania.is/vefverslun)

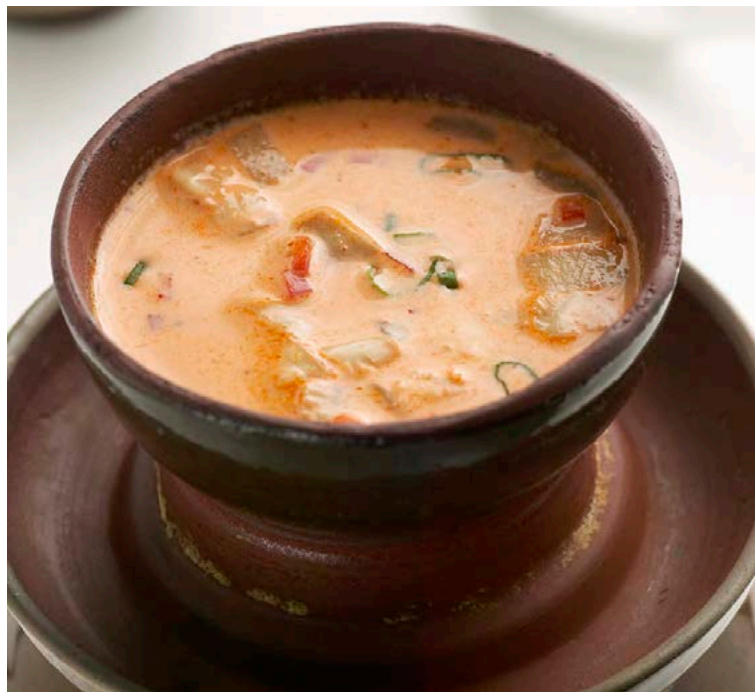


# Flottar súpur fyrir fermingu

Það er vinsælt að útbúa súpu með góðu brauði ef fermingin er haldin í hádeginu. Sniðugast er að útbúa tvær til þrjár tegundir af súpu þannig að gestir geti valið eina eða smakkað allar.



Æðisleg villisveppasúpa.



Asisk satay súpa.

Elín  
Albertsdóttir  
elin@365.is



**E**f fólk býður upp á súpu sem aðalrétt í fermingarveislunni þarf að vera gott úrval af brauði og áleggji með. Á eftir er síðan hægt að bjóða upp á fermingartertu og kranskaköku með kaffinu.

## Rjómalöguð villisveppasúpa fyrir 6

Æðisleg súpa sem sómir sér vel á veisluborðinu. Súpan er úr smiðju Inu Garten sem er þekkt fyrir matreiðsluþætti sína Barefoot Contessa.

**150 g shiitake-sveppir**  
**150 g portobello-sveppir**  
**150 g venjulegir hvítir eða brúnir matsveppir**

**1 msk. góð olífuolia**  
**100 g smjör auk einnar msk.**

**1 bolli smátt skorinn laukur**

**1 gulrót, smátt skorin**

**1 stöngull timían**

**1 msk. þurrkað timían**

**Sjávarsalt**

**Nýmalaður pipar**

**2 bollar niðurskorinn blaðlaukur**

**¼ bolli hveiti**

**1 bolli þurr hvítvín**

**2 bollar rjómi**

**Fersk steinselja, smátt skorin**

Þrifið sveppina með eldhúspappír, ekki skola þá. Skerið hattana í sneiðar. Stilkarnir eru teknir frá og notaðir í soð. Bræðið smjör í potti ásamt olíu og steikið sveppastönglana, lauk, gulrót, timían, salt og pipar. Steikið þar til grænmetið mýkist en bætið þá sex bollum af vatni saman við. Fáðið upp suðuna

og látið síðan malla í 30 mínútur. Bætið við vatni ef þarf. Á meðan er smjör brætt í öðrum potti. Blaðlaukurinn er steiktur og látinn malla í smjörinu í 15-20 mínútur eða þar til hann fær brúnan lit. Bætið þá sveppahöttunum út í og steikið áfram í 10 mínútur. Bætið þá hveiti yfir og hrærið. Síðan er hvítvín bætt við. Sigtíð soðið í hinum pottinum og setjið saman við hvítvín. Bragðbætið með salti og pipar og timían. Látið malla í 15 mínútur en þá er rjóma bætt út í. Látið malla í smástund en ekki sjóða. Þessi uppskrift passar fyrir sex manns svo það þarf að stækka hana eftir fjölda gesta.

## Mexíkó kjúklingasúpa

Þessi súpa er þekkt en misjafnt er hvernig hún er gerð. Sumir setja salsa sósu út í hana en aðrir ekki. Það er hægt að breyta henni að vild. Hér er ein útgáfa. Súpan dugar fyrir sex manns. Súpuna er auðvelt að útbúa.

### 4 stórar kjúklingabringur

**1 msk. olífuolia**

**1 tsk. óreganó**

**½ tsk. chiliduft**

**2 tsk. cumin**

**2 tsk. rifinn hvítlaukur**

**1 tsk. sjávarsalt**

**Fyrir súpuna**

**2 msk. olífuolia**

**1 stór laukur, smátt skorinn**

**1 græn paprika, smátt skorin**

**3 hvítlauksrif, rifin**

**2 tsk. chiliduft**

**2 tsk. cumin**

**1 tsk. óreganó**

**1 tsk. reykt paprika**

**1 tsk. laukduft**

**1 dós tómatar í bitum**

**1 dós svartar baunir, skolaðar**

**1 dós maískorn**

**1 grænn chilipipar, smátt skorinn og fræin tekin úr**

**4 bollar kjúklingasoð**

**3 msk. tomatpaste**

**2 tsk. salt**

**Ofan á súpuna**

**Ferskt kóríander, smátt skorið**

**Límónubátar**

**Tortilla-nasl**

**Grísk jógúrt eða sýrður rjómi**

**Rifinn ostur**

Hitið ofninn í 200°C. Kryddið kjúklinginn með þeim kryddum sem talin eru upp með honum í uppskriftinni. Bakið í 30 mínútur eða þar til hann er gegnumeldaður.

Á meðan kjúklingurinn er í ofninum er grænmetið í súpuna skorið niður. Hitið olíu og steikið lauk og paprika. Bætið síðan hvítlauk, chilidufti, cumin, óreganó og grænum chilipipar út í. Látið

suðuna koma upp og leyfið síðan að malla í smástund. Þá er tómötum, baunum, maísbaunum, kjúklingasoði, tomatpaste og salti bætt við. Kjúklingurinn er skorinn í bita og settur út í og allt látið malla í 15 mínútur. Súpan er borin fram með kóríander, límónubátum, tortilla-nasl, grískri jógúrt og rifnum osti. Það má líka mauka súpuna áður en baunir, maísbaunir og kjúklingur er sett út í hana. Allt eftir smekk.

## Kjúklinga sataysúpa

Súpa sem allir elska með asisku bragði. Það er hægt að gera þessa súpu sterka ef fólk vill eða hafa hana milda sem hentar öllum. Þeir sem vilja sterkara bragð geta sett chilisósu með, til dæmis Sriracha.

**1 msk. olía**

**1 laukur, smátt skorinn**

**3 hvítlauksrif, smátt skorin**

**1 msk. fersk engiferrót, smátt skorin**

**1 tsk. kóríander duft**

**1 tsk. chiliduft**

**1 tsk. cumin**

**1 tsk. karri**

**1 tsk. túrmerik**

**½ tsk. chili-flögur**

**1 dós niðursneiddir tómatar**

**3 gulrætur, niðursneiddar**

**1 sæt kartafla, niðurskorin**

**4 bollar kjúklingasoð**

**1 bolli hnetusmjör**

**1 dós kókosmjólk**

**2 msk. sesamolia**

**¾ bollar púðursykur**

**¾ bollar sojasósa**

**4 msk. sérrí**

**2 bollar rifinn kjúklingur**

**3 msk. límónusafi**

**½ bolli ferskt kóríander, skorið niður**

Hitið stóran pott og setjið olíuna út í. Steikið því næst lauk, hvítlauk og engifer. Látið mýkjast en ekki brenna. Setjið öll krydd út í. Best er að vera búinn að setja þau í eina skál áður. Þá er tómötum, gulrót og sætri kartöflu bætt við. Bætið við kjúklingasoði og látið malla í 45 mínútur eða þar til kartafflan er orðin mjúk. Þá er hnetusmjör, kókosmjólk, sesamolia, púðursykur, sojasósa og sérrí sett í pottinn. Nú er allt maukað með töfrasprota. Kjúklingurinn sem hefur verið rifinn niður er settur út í súpuna. Bragðbætið með límónusafa og kóríander. Bragðbætið enn frekar með salti og pipar ef þess gerist þörf. Skreytið súpuna á diskum með niðurskornum jarðhnetum og kóríander.



Mexíkó súpa með kjúklingi og tortilla nasli.

## HÁGÆÐA DANSKAR BADHERBERGISINNRETTINGAR



VIÐ HÖNNUM OG TEIKNUM



STURTUTÆKI



ÚRVAL INNRETTINGA



SPEGLAR OG LJÓS

OPÍÐ:

Mán. - fim. kl. 09 til 18  
Föstudaga kl. 09 til 17  
Laugardagar kl. 11 til 15

**Friform**

Askalind 3 • 201 Kópavogur • Sími: 562 1500 • friform.is

**TRUSTPILOT**

Nettline fær 5 stjörnur frá danskum gagnrýnendum





HEIMKAUP

# Fermingagjafirnar

fást á Heimkaup.is.





# Fær ferðalag með frænkum sínum í fermingargjöf

Oddný Erla Óskarsdóttir fermist í Árbæjarkirkju þann 18. mars næstkomandi. Hún hlakkar til fermingardagsins og býið er að bjóða 140 manns til veislunnar.

Oddný Erla mun fermast með bekkjarsystkinum sínum úr Norðlingaskóla í Árbæjarkirkju eftir tæpar þrjár vikur. „Ég hlakka til fermingardagsins en fermingarfræðslan hófst í ágúst á síðasta ári. Ég er búin að velja mér ritningarvers og læra þær bænir sem á að kunna utanbókar,“ segir Oddný Erla sem ákvað að fermast í kirkju vegna þess að hún er trúuð.

Hún er næstelst fimm systkina en elsta systir hennar, Þuríður Arna, fermdist fyrir tveimur árum og systkinin koma til með að fermast á tveggja ára fresti næstu árin. „Mamma, Áslaug Ósk Hinriksdóttir, er búin að vera í svona ár að undirbúa ferminguna mína og það er allt tilbúið,“ segir Oddný Erla glettin.

## Salurinn skreyttur í uppáhaldslitunum

Búið er að bjóða 140 manns til veislunnar sem verður haldin í Íþróttamiðstöðinni í Laugardal. Það er vel við hæfi því Oddný Erla æfði fimleika um árabil með góðum árangri en hún hefur nú snúið sér að því að þjálfa fjögurra til sjö ára krakka í fimleikum. „Við

Sigríður Inga Sigurðardóttir  
sigriduringa@365.is



Oddný Erla ætlar að fermast því hún er trúuð. MYND/ERNIR

„Ég hlakka til fermingardagsins en fermingarfræðslan hófst í ágúst á síðasta ári. Ég er búin að velja mér ritningarvers og læra bænir utanbókar.“

buðum fjölskyldunni og vinum í veisluna. Ég býð líka fimm vinkonum mínum. Tvær fermast að vísu sama dag og ég en þær ætla þó að reyna að koma í veisluna til mín,“ segir Oddný Erla.

Gestum verður boðið upp á rjómalagaða aspássúpu í forrétt, kalkúna og lambalæri með dýrindis meðlæti í aðalrétt og Krispy Cream og kökur í eftirrétt en Oddný Erla segir matseðilinn settan saman af kokkinum sem ætlar að matreiða þessar kræsingar.

Oddný Erla fékk að sjálfsögðu að vera með í ráðum varðandi skreytingar á salnum og litabemað ræðast af hennar uppáhaldslitum, ljósbleikum og roðagylltum. „Salurinn verður líka skreyttur með englum sem Erla, amma mín heitin, heklaði. Ég ætla sjálf að skreyta salinn með blómum og pabbi, Óskar Örn Guðbrandsson, er búinn að sérútbúa súkkulaðiplötur, skreyttar með myndum af mér frá því ég var lítil. Þá verða borðin skreytt með sérvöldum M&M kúlum í ljósbleiku. Afí ætlar að búa til gestabókina,“ segir Oddný Erla.

Foreldrar hennar hafa útbúið um 10 mínútna myndband með Oddnýju Erlu frá fæðingu og fram á daginn í dag. Hún segir foreldra sína mjög duglega við að taka vídeó af þeim systkinum svo úr nógu er að velja.

**Fermingarfötin komin í hús**  
Búið er að búið kaupa fermingarfötin og fannst Oddný Erlu valið ekki erfitt. „Ég ætla að fermast í



Oddný Erla er flink að i höndunum og ætlar sjálf að skreyta salinn með blómum. Hún föntraði sjálf krukku undir kertin.



Pabbi Oddnýjar Erlu er búinn að útbúa sérstaka súkkulaðimola fyrir veisluna.

hvíttum samfestingi sem ég fékk í Gallery Sautján,“ segir hún en undanfarið hafa einmitt birst myndir af Oddnýju Erlu í auglýsingum fyrir verslunina. „Það kom þannig til að mamma sá auglýsingu á heimasíðunni þeirra þar sem óskað var eftir krökkum til að sýna fermingarfötin. Hún skráði mig til leiks en ég vissi ekki af því.

Svo var haft samband og þetta var mjög skemmtilegt verkefni en ég hef mikinn áhuga á fötum.“

En hvað skyldi hana langa mest til að fá í fermingargjöf? „Mig langar til að fá pening og ég veit nú þegar að ég fæ utanlandsferð til London með foreldrum mínum og þremur frænkum sem fermast líka á þessu ári.“

Smart föt,  
fyrir smart konur  
Netverslun á tiskuhus.is

My Style  
Stærðir 38-52  
tiskuhús  
Holtasmára 1  
201 Kópavogur  
(Hjartaverndarhúsið)  
Sími 571 5464

Flott föt,  
fyrir flottar konur  
Stærðir 38-53  
Verslunin Belladonna

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



# FERMINGARGJÖFIN FÆST HJÁ OKKUR



**MOUNTAIN HARDWEAR  
BAKPOKI**  
VERÐ 34.990.-



**COLEMAN SILVERTON  
250 SVEFNPOKI**  
VERÐ 12.995.-



**COLEMAN DRAKE 2  
FASTPITCH**  
VERÐ 29.990.-



**SILVA ÁTTAVITI**  
VERÐ 11.990.-



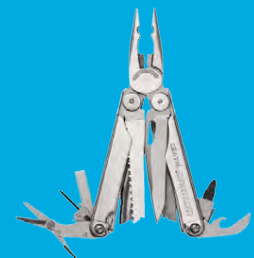
**ZAMBERLAN  
VIOZ GTX GÖNGUSKÓR**  
STÆRÐIR 37-47  
VERÐ 34.990.-



**MERIDA HYBRID  
CROSSWAY URBAN**  
VERÐ 99.990.-



**HAWKE VANTAGE  
SJÓNAUKI**  
VERÐ 17.990.-



**LEATHERMAN WAVE**  
VERÐ 21.990.-



**NIKE TECH  
DÖMU**  
VERÐ 15.495.-



**NIKE ANORAKKUR  
HERRA**  
VERÐ 13.995.-



**ELLINGSEN  
DUGGARAPEYSA**  
VERÐ 25.990.-



**EINNIG HÆGT AÐ  
KAUPA GJAFABRÉF  
ELLINGSEN**

**FULLT HÚS ÆVINTÝRA**

# ELLINGSEN

FISKISLÓÐ 1 REYKJAVÍK / TRYGGVAGÖTU 1-3 AKUREYRI / 580 8500 / SÍÐAN 1916 / WWW.ELLINGSEN.IS

**WWW.ELLINGSEN.IS**



# Er allt klappað og klárt?

Að mörgu er að huga fyrir fermingardaginn. Sumt þarf að gera tímanlega en annað með stuttum fyrirvara. Gott skipulag er mikilvægt en ekki má gleyma að slaka á og njóta dagsins sem best.

Sigríður Inga  
Sigurðardóttir  
sigriduringa@365.is



## Græja gestalistann

Gestalistann þarf að setja saman með góðum fyrirvara því hann hefur mikið að segja um hvaða húsnæði hentar best fyrir veisluna. Ákveða þarf hvaða ættingjum og vinum eigi að bjóða og hversu mörgum.

## Hvar á að halda veisluna?

Margir kjósa að halda fermingarveisluna í sal en öðrum finnst henta betur að hafa hana í heimahúsi. Ef ætlunin er að halda fermingarveisluna í sal er skynsamlegt að bóka hann með góðum fyrirvara. Gott er að hafa nokkra sali í huga því þeir vinsælustu geta verið pantaðir allt að ár fram í tímann. Ráðlegt er að hringja í nokkra sali og fá upplýsingar um verð og hvað innifalið er í leigunni. Þarf t.d. að kaupa alla þjónustu og þrif? Má koma með eigin veitingar eða á að kaupa þær af staðnum? Er borgað aukalega fyrir hvern kaffibolla? Hvenær er salurinn afhentur og hvenær þarf að skila honum?

Ef veislan er haldin í heimahúsi er einnig að ýmsu að huga. Margir nota tækifærið og lagfæra eitt og



Veitingar eru eitt aðalmálið og gott að huga að þeim með góðum fyrirvara.

annað sem tími er kominn á eins og að mála stofuna. Það ætti að gera með góðum fyrirvara. Sumir kjósa að hafa opið hús, t.d. á milli kl. 14-17, en það hentar mjög vel ef gestalistinn er langur og húsnæðið ekki sérlega stórt.

## Senda út boð

Boðskortin þarf að prenta og senda út tímanlega, helst með mánaðarfyrirvara. Æ fleiri kjósa að búa til viðburð á Facebook og senda raf-rænt boð en þá þarf að muna eftir þeim sem ekki eru á fésbókinni og

hringja í þá. Vinir og ættingjar sem búa í útlöndum kunna vel að meta að fá boð með nokkurra mánaða fyrirvara svo þeir geti gert videigandi ráðstafanir, eins og að kaupa flugfar til landsins.

## Myndataka

Flestir vilja festa fermingardaginn á filmu og fá góðar myndir af fermingarbarminu og fjölskyldunni. Ljósmyndarar og ljósmyndastofur eru fljótir að bókast upp í kringum fermingar svo ekki er verra að panta tíma með góðum fyrirvara. Gaman

er að eiga myndir af skreytingum, veisluborðinu og auðvitað gestunum.

## Fermingarfötin í tíma

Fermingarbarmið hefur eflaust ákveðnar skoðanir á því hverju það vill klæðast á fermingardaginn og sjálfsagt er að fara að óskum þess. Það er um að gera að líta tímanlega í kringum sig eftir fermingarfötum en þó ekki of snemma þar sem unglingar á fermingardri eru fljótir að stækka. Ef fötin eru pöntuð af vefverslun þarf að huga sérstaklega vel að stærðum. Flestar fataverslanir bjóða upp á falleg fót á fermingarbarmið og er um að gera að máta nógu margar flikur til að finna rétta fatnaðinn.

## Hárgreiðsla

Muna þarf að panta tíma í klippingu og/eda greiðslu með nokkrum fyrirvara. Sumar stofur bjóða upp á prufugreiðslu sem er um að gera að nýta sér. Hægt er að fá góð ráð og hugmyndir að greiðslu hjá fagfólki og svo er netið hafsjór af hugmyndum.

## Servíettur og kerti

Vinsælt er að hafa skreytt kerti og áritaðar servíettur í fermingarveislum en auðvitað hefur hver það eins

og hann vill. Slikt þarf að panta með nokkurra vikna fyrirvara. Gaman er að hafa sérstaka gestabók til minningar um daginn en þá þarf að minna gestina á að kvitta fyrir sig.

## Fjölbreytt veisluföng

Veisluföng geta verið með ýmsu móti. Hefðbundin kaffiboð með kökum, heitum réttum, brauðtertum, kleinum og pönnukökum eru alltaf vinsæl. Margir bjóða upp á súpu og brauð og tertu eða kransaköku í eftirmat og aðrir eru ýmist með smarétti eða heila máltíð. Sumir vilja gera allt sjálfir á meðan aðrir kaupa allt tilbúið. Hver og einn finnur sinn takt og það er um að gera að hafa fermingarbarmið með í ráðum. Oft vill það hafa sinn upphaldsmat eða hefur sterkar skoðanir á veitingum.

## Fermingarbarmið er stjarnan

Fermingarbarmið sjálft er auðvitað aðalstjarnan og á að fá að njóta sín í veislunni. Myndasýning er fin skemmtun í veislunni, skreyta má veisluborðið, salinn eða heimilið með hlutum sem tengjast barninu eða áhugamáli þess. Þá er sniðugt að vera með spil, dót og aðra afþreyingu fyrir yngstu veislugestina. Svo má ekki gleyma góða skapinu og muna að njóta dagsins saman.

## Græjaðu ferminguna



### Beats Pill+

Nettur Bluetooth hátalari með rafhlöðu sem endist í allt að 12 klst. Nokkrir litir.

Verð: 22.990 kr.



### Bose QC35 II

Hljóðeinangrun (Noise Cancellation) og ótrúlegur hljómur. Þau allra bestu.

Verð: 49.990 kr.



### Apple TV 4K

Sendu efni úr snjalltækjum þráðlaust í Apple TV og horfðu á helstu veiturnar.

Verð frá: 29.990 kr.



### Nokia Steel

Framúrskarandi mæling á svefni og skrefum. Einnig til með hjartsláttarmæli.

Verð frá: 17.990 kr.

Framtíðin er spennandi.

Ertu til?

**vodafone**



# Gefðu gjöf frá frægustu hönnuðum heims



Epal / Harpa / Skeifan 6 / Kringlan / Laugavegur 70 / 5687733 / epal@epal.is / www.epal.is



HAY

by Lassen.  
Copenhagen

IHANNA HOME  
INDIÚJÓRÐANNA

ROSENDAHL

LAKRIDS  
BY JOHAN BULOW





Heiti rétturinn er krúnudjásn hvers veisluborðs.

## Heitur rækjuréttur

Heitir réttir eru vinsælir á öllum veisluborðum en sérstaklega í fermingar. Hér er þrautreynd uppskrift sem klikkar aldrei. Hægt er að setja ýmislegt í staðinn fyrir rækjur, eins og skinku, steikt grænmeti eða þess háttar. Þessi uppskrift passar í eitt stórt eldfast form.

4 stk. egg  
1 peli rjómi  
½ dós ljós aspás  
¼ (lítill) dós ananas í bitum  
200g rækjur  
3 tsk. aromat  
1 poki (250g) gratinostur  
U.þ.b. 8 sneiðar hvítt formbrauð.  
Eldfast mót er smurt að innan með smjöri.

Brauðið er brytjað (eða rifíð með höndum) í frekar smáa bita og sett í mótið.

Eggin eru þískuð lauslega með þeytara, rjóminn settur út í og svo safinn af aspás og ananas. Síðan eru aspásbitarnir og ananasinn settir út í, allt hrært saman og kryddað með aromati, salti og pipar. Loks er blöndunni hellt yfir brauðið og ostinum stráð yfir. Sett í ofn við 180 gráður og látið bakast í 20-30 mínútur.



Graflax með sinnepssósu er veislumatur.

## Sinnepssósa með graflaxi

Margir eru með graflax á borðum í fermingunni. Auðvelt er að grafa lax og útbúa sjálfur sinnepssósu til að hafa með. Flestum finnst gott að hafa brauð með graflaxinum.

### Sinnepssósa

4 eggjarauður  
1 msk. sykurl  
1 msk. vinedik  
3 msk. gróft sinnep  
2 msk. þurr sinnep  
2½ dl olía  
3 msk. smátt skorið ferskt dill  
Salt og pipar

Þeytið saman eggjarauður, sykurl, edik og sinnep þar til myndast sósa. Hrærið þar til sykurlinn hefur leyst upp. Bætið olíu í mjórri bunu hægt og rólega saman við á meðan hrært er. Bætið við dilli, salti og pipar. Skerið graflaxinn í þunnar sneiðar og berið fram með ristudu brauði og sinnepssósu.

## Kerti með nafni fermingar barnsins

Það er fallegur síður að hafa áletruð kerti á fermingarborðinu með nafni fermingar barnsins og dagsetningu fermingarinnar letrað með skrautskrift. Margar blómabúðir bjóða upp á áletrunarþjónustu og einnig er hægt að fá vandað og gott úrval handmálaðra og skreyttra kerta og korta í mörgum litum hjá Karmelsysturum í Hafnarfirði. Kertin eru fánleg skreytt með áhugamáli fermingar barnsins, til dæmis íþrótt eða hljóðfæri eða í uppá-

» Áletrað kerti er einstaklega falleg og persónuleg gjöf sem fer vel á veisluborði.

haldslit þess. Áletrað kerti er sérdeilis falleg og persónuleg gjöf og þá er hægt að skrifa eitthvað fallegt vegarnesti inn í fallegt kort sem er fánlegt í stíl við mörg kertanna.



Karmelsystur í Hafnarfirði gera einstaklega falleg kerti til þrýði og gjafa.

# Framtíðin er í þínum höndum

**1.290,-/stk.**  
TERTIAL skrifborðslampar  
*Ljósaperur seldar sér*

**SKÁDIS** hirslutöflur  
2.450,-/stk.  
B56×L56cm  
*Aukahlutir seldir sér*

**17.900,-**  
KULLABERG skrifborð

**6.950,-**  
KULLABERG skrifborðsstóll

**Fermingarleikur**  
**IKEA**  
Þú getur unnið vörur fyrir allt að  
**100.000,-**  
Sjá nánar á  
**IKEA.is**