

Fermingar

ÞRIÐJUDAGUR 26. FEBRÚAR 2019

Kynningar: Elko, Bestseller, Panduro, MS

Með boðorðin tíu út í lífið

Tvívurarnir Egill Helgi og Stefán Bogi Guðjónssynir fermast í Fella- og Hóla­kirkju 7. apríl. Margir muna eftir þeim úr sjónvarps­þáttunum Fólkið í blokkinni og bíómynd­inni Víti í Vestmanna­eyjum en sem knáir knattspyrnumenn spila þeir með Leikni í Efra-Breiðholti. ➔2



Þórdís Lilja
Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is



Framhald af forsiðu →

Ég ákvað að fermast því ég trúi á Guð og Jesú og vil gera Jesú að leiðtoga lífs míns," svarar Stefán Bogi um ástæður þess að hann valdi kirkjulega fermingu í stað borgaralegrar.

Egill Helgi tekur í sama streng: „Ég vil fermast til að staðfesta skírni mína því ég trúi á Jesú Krist.“

Líður vel í kirkjunni

Fermingardagur tvíburanna rennur upp sunnudaginn 7. apríl í Fella- og Hólakirkju en þeir verða fermdir af prestunum Guðmundi Karli Ágústssyni og Jóni Ómari Gunnarssyni.

„Það hefur gengið fint í fermingarfræðslunni. Það sem ég get tekið með mér út í lífið eru helst boðorðin tíu, en ég hélt að fræðslan yrði minni lærdómur en hún er," segir Stefán Bogi.

Þeir Egill Helgi hafa þurft að sækja tíu messur í tengslum við fermingarfræðsluna.

„Mér finnst bara fint að mæta í messur. Það er kannski ekkert mjög gaman en mér finnst gott að sitja í kirkjunni og hlusta," segir Egill Helgi.

„Messurnar eru ekki á góðum tíma því það er fótboltaæfing í Egilshöll hálf tíma eftir messu. Þær hafa ekki verið það skemmtilegasta sem ég hef gert en mér líður vel í kirkjunni og finnst sérstakt að heyra prestana tóna," segir Stefán.

Flytur ekki ræðuna einn

Fermingarveisla Egils og Stefáns verður haldin á Grand Hótel Reykjavík.

„Við ætlum að bjóða upp á bröns-hlaðborð en ég hafði skoðun á því hvað yrði borðað og hvernig skautið yrði á litinn," segir Egill en Stefán hafði minni skoðanir á veisluhaldinu þótt hann hafi fengið að ráða öllu sem hann vildi.

„Við bræður erum reyndar sammála um flest. Mér finnst góð tilfinning að fermast með tvíbura-bróður mínum. Þá verður minni athygli á mér einum í veislunni og í fermingunni sjálfri en við fermumst með bekkjarsystkinum okkar," segir Stefán og Egill tekur undir orð bróður síns. „Já, það er fint að vera ekki einn. Þá þarf ég til dæmis ekki að flytja ræðuna í veislunni einn og ekki að taka einn á móti öllum gestunum," segir hann og brosir kankvís.

Þeir bræður óttast ekki að bera minna úr bítum þegar kemur að fermingargjöfunum þótt gestirnir þurfi að koma færandi hendi með tvær gjafir.



Drama gjöf Egils Helga og Stefáns Boga er að komast utan í fótboltaskóla með sameiginlegum vini þeirra úr Víti í Vestmannaeyjum. MYND/ERNIR

„Óskagjöfin er utanlandsferð svo ég komist til útlanda í fótboltaskóla með Agli bróður og vini mínum, Páli Steinari Guðnassyni sem lék Bjössa í Víti í Vestmannaeyjum. Ef ég fæ mestmegnis peninga mun ég leggja þá inn á bankabók," upplýsir Stefán Bogi.

„Mig dreymir um það sama," segir Egill. „Mig langar að komast í fótboltaskóla í útlöndum með vini mínum Páli og bróður, en gjafirnar eru ekki aðalatriðið sem ég er að hugsa um í sambandi við ferminguna. Ef mér hlotnast peningar mun ég geyma þá til framtíðarinnar.“

Með slaufur frá afa sínum

Mörgum þykir erfitt að þekkja tvíbura-bræðurna Egil og Stefán í sundur enda þykja þeir mjög líkir í útliti.

„Við verðum ekki eins klæddir á fermingardaginn," upplýsir Egill. „Ég verð í gráum jakka, svörtum gallabuxum og hvítri skyrtu en á eftir að finna mér skó, og með svarta slaufu sem afi minn átti þegar hann var á lífi.“

Stefán verður í svörtum gallabuxum, hvítri skyrtu, bláum jakka og svörtum skóm.

„Ég verð líka með slaufu sem móðurafi okkar átti. Hann dó áður

„Þá datt mömmu í hug að við bærum slaufur frá afa. Með því yrði hluti af afa með okkur á fermingardaginn þótt hann sé ekki lengur hjá okkur í lífinu.“

Egill Helgi Guðjónsson

en við fæddumst, fyrir tuttugu árum og var bara 56 ára gamall. Hann kynntist okkur því aldrei né við honum en hann var mikið snyrtimenni og átti mikið af sparfatnaði, þar á meðal mjög mikið af slaufum og bindum," útskýrir Stefán.

„Þegar við vorum að ræða saman um hvernig við vildum vera klæddir á fermingardaginn kom í ljós að við vildum báðir vera með slaufu. Þá datt mömmu í hug að við bærum slaufur frá afa. Með því yrði hluti af afa með okkur á fermingardaginn þótt

hann sé ekki lengur hjá okkur í lífinu," segir Egill, en fermingardag bræðrana ber næstum upp á dag tuttugu árum eftir að afi þeirra lést. Einnig vill svo skemmtilega til að á fermingardaginn eiga foreldrar strákanna, þau Ragnheiður Arna Höskuldsdóttir og Guðjón Helgason, tólf ára brúðkaups-afmæli.

Hlakka til að játa trúna

Stundum er sagt að börn komist í fullorðinna manna tölu við fermingu.

„Ég held að það sé rétt að vissu leyti," segir Stefán. „Maður hugsar kannski sjálfur að maður sé orðinn eitthvað fullorðinn fyrst maður er búinn að fermast, en ég held samt að það breyti ekki mjög miklu.“

Egill er á öndverðum meiði í þessum hugleiðingum.

„Nei, ég held ég þroskist ekki við ferminguna. Maður þroskast bara með tímanum.“

Fermingardrengirnir hafa ólík framtíðarplön.

„Ég ætla að verða stúdent og reyna svo að komast í háskóla í Danmörku. Það er svo margt sem kemur til greina að ég er ekki tilbúinn að velja strax hvað ég ætla að verða," segir Stefán.

„Mér finnst góð tilfinning að fermast með tvíbura-bróður mínum. Þá verður minni athygli á mér einum í veislunni.“

Stefán Bogi Guðjónsson

„Framtíðarplönin eru engin eins og er," segir Egill. „Ég sé bara til hvað gerist.“

Báðir hlakka mikið til fermingardagsins.

„Ég hlakka til að vera búinn að taka þessa ákvörðun, að fermast. En á fermingardaginn sjálfan; ætli það sé ekki að opna gjafirnar. Þótt þær skipti ekki miklu máli þá er samt alltaf gaman að fá gjafir," segir Egill og Stefán er sama sinnis.

„Maður hlakkar náttúrulega alltaf til að opna gjafir þannig að ég hlakka til þess. Og síðan að játa trúna," segir Stefán.

LEGGÐU Á BORÐ MEÐ OKKUR



UMHVERFISVÆNN
BORÐBÚNAÐUR
Í ÚRVALI

OPIÐ ALLA
VIRKA DAGA
KL. 8-17.

Hleyptu lífi í veisluna þína með fallegum veisluvörum frá Rekstrarlandi. Pappírsdúkar í rúllum, renningar, servíettur í mörgum litum, einnota diskar, glös og hnífapör, kertir og fleira. Fermingarveislur, útskriftir, brúðkaup, afmæli, ættarmót og endurfundir verða enn glaðlegri með veisluvörum okkar.

f Rekstrarland verslun | Vatnagördum 10 | 104 Reykjavík | Sími 515 1500 | rekstrarland.is

REKSTRARLAND
Rekstrarland er hluti af Ólís

Sparnaðu 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 sparnað og verðbréfasjóði má nálgast á landsbankinn.is/sparnaður.



Aætlar að ná langt í CrossFit

Rökkvi Guðnason ákvað að fermast borgaralega eins og eldri systir hans gerði. Hann verður fermdur 31. mars og hlakkar mikið til.

Elin
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Foreldrar Rökkva eru Margrét Benediktsdóttir förðunarfræðingur og Guðni Finsson tónlistarmaður sem flestir þekkja úr Pollapönkurum. Margrét segir að Rökkvi hafi ekki gert miklar kröfur fyrir fermingardaginn. „Undirbúningurinn er þægilegur, maður gerir þetta smátt og smátt. Frekar létt og þægilegt. Hann er ekki mikill jakkafatamaður svo við völdum einfaldan og sportlegan klæðnað. Í veislunni sem haldin verður heima ætlum við að bjóða upp á smárétti og tertur, jafnvel sushi. Við eigum von á milli 40-50 gestum,“ segir Margrét þegar við

forvitnuðumst um væntanlega fermingu.

„Rökkvi valdi sjálfur myndina á boðskortið og var með í að skipuleggja veisluna. Annars fannst honum ferming systur sinnar mjög fin og ætlar að hafa þetta svipað,“ segir Margrét og bætir við að Rökkvi hafi gaman af því að prófa alls kyns rétti. „Hins vegar borðar hann ekki sælgæti svo það verður enginn nammibar en í staðinn bjóðum við upp á franskar makkarónur og konfekt.“

Margrét segist hafa límt upp myndir af systur Rökkva, Álf-rúnu, á fermingardegi hennar. Ég geri það líka fyrir Rökkva ef hann leyfir það,“ segir hún. „Mér finnst mjög gaman að undirbúa heimilið fyrir veislu og gaman að taka á móti gestum. Ég er minna fyrir að kokka, maðurinn minn er betri í því. Þar sem hann hefur lítinn tíma núna þá finnst okkur ágætt að fá matreiðslumann til aðstoðar,“ segir hún.

Rökkvi segist fara í fermingarfræðslu á hverjum mánudegi sem passar honum þó misvel vegna íþrótttaefinga hans. Rökkvi æfir CrossFit og er að undirbúa sig fyrir heimsmeistaramótið í sínum aldursflokki. Hann hefur þó ekkert á móti fermingarfræðslunni, segir hana áhuga-verða en hún snúist að mestu um heimspeki. „Það er alltaf gaman í þessum tímum,“ segir hann. „Líf



Mæðginin, Rökkvi og Margrét, eru mjög spennt fyrir fermingardeginum sem verður í lok mars. Rökkvi fermist borgaralega. MYND/ERNIR

„Ég hlakka mikið til fermingardagsins, get ekki neitað því að það er alltaf gaman að fá gjafir.“

Rökkvi Guðnason

mitt snýst annars um CrossFit sem ég stunda fimm sinnum í viku. Hina dagana fer ég í léttara sport eins og sund,“ segir Rökkvi sem stefnir á að verða heimsmeistari í sinni grein.

„Það eru mjög margir unglingar að æfa CrossFit enda er þetta mjög vinsælt sport. Ég var í fótbolta en finnst skemmtilegra að vera í einstaklingsíþróttum,“ segir Rökkvi og viðurkennir að vera orðinn nokkuð sterkur þegar hann er spurður.

„Ég hlakka mikið til fermingardagsins, get ekki neitað því að það er alltaf gaman að fá gjafir. Mér fannst fermingardagur systur minnar mjög skemmtilegur og hlakka til að upplifa þetta sjálfur,“ segir fermingardrengurinn sem stefnir á Verzlunarskóla Íslands eftir tíunda bekk. „Ég hef mjög mikinn áhuga á heilsu, hollu fæði og góðum lífsstíl. Mig langar í einhvers konar heilsutengt nám í framtíðinni.“



TOMMY HILFIGER

For Porter, body advocate,
makes confidence possible.
#MAKEITPOSSIBLE



VAXTALAUSAR*
AFBORGANIR FRÁ

5.574
KRÓNUM

FERMINGARTILBOÐ

MIKIÐ ÚRVAL AF
SÆNGUM OG KODDUM
Á FERMINGARTILBOÐI

SÆNGUR OG KODDAR

CHIRO UNIVERSE



FERMINGARTILBOÐ
25%
AFSLÁTTUR
KOMDU NÚNA!

Aukahlutur
á mynd: Gafl.

FERMINGARTILBOÐ

HEILSURÚM FYRIR UNGT, VAXANDI FÓLK

| STÆRÐ | FULLT VERÐ M/CLASSIC BOTNI | FERMINGAR- TILBOÐ | AFBORGUN Á MÁNUÐI* |
|---------|-------------------------------|----------------------|-----------------------|
| 90X200 | 79.900 KR. | 59.925 KR. | 5.574 KR. |
| 100X200 | 89.900 KR. | 67.425 KR. | 6.220 KR. |
| 120X200 | 99.900 KR. | 74.925 KR. | 6.867 KR. |
| 140X200 | 114.900 KR. | 86.175 KR. | 7.838 KR. |

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

• Fimmsvæðaskipt pokagormakerfi.

• 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



FERMINGARTILBOÐ
25%
AFSLÁTTUR
KOMDU NÚNA!

Aukahlutur
á mynd: Gafl.

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. | 90.750 KR. | 8.232 KR. |
| 140X200 | 135.000 KR. | 101.250 KR. | 9.138 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

SKEIÐI 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.

Ljúffengir fermingarréttir

Gott í matinn lumar á einföldum og góðum smáréttum í fermingarveisluna. Fylltar beikondöðlur og snittur með camembert og sætri peru eru bara 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 fólk innblástur. Fjölmargar hugmyndir má finna að snittum, spennandi smáréttum, innbök- uðum ostum og ostabökkum sem henta vel í fermingarveislur.

Mozzarella-snittur

1 stk. baguette-brauð
1 dós litlar mozzarella-kúlur í dós
1 box kirsuberjatómatar
Fersk basilíka
Ólífuolía
Hvítlauksduft
Gróft salt

1. Skerið brauðið á ská í sneiðar, penslið með ólífuolíu, stráíð hvítlauksdufti og grófu salti yfir. Ristið í um 2 mínútur í ofni við 200°C.
2. Skerið mozzarella-kúlurnar 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 ferskri basilíku, blandið saman í skál með um ½ msk. af ólífuolíu. 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 lítið 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-snitta með sætri peru

1 stk. baguette-brauð
1½ Dala camembert-ostur

1½ pera
Klettsalat (um ½ poki)
Ristaðar furuhnetur (um ½ poki)
Ólífuolía
Hvítlauksduft
Gróft salt
Sykur og smjör til að brúna peru-sneiðarnar

1. Skerið brauðið á ská í sneiðar, penslið með ólífuolíu, stráíð hvítlauksdufti og grófu salti yfir. Ristið í um 3 mínútur í ofni við 200°C.

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

2. Kælið brauðið aðeins og setjið klettsalat yfir hverja sneið.
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 lækkið 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.

Með hvítt hár í sígildum jakkafötum

Kristján Thor Waage fermdist í Árbæjarkirkju árið 2006. Hann keypti sér borðtölvu fyrir fermingarpeningana og lagði þannig grunn að glæstri framtíð í teknótónlistargeiranum.

Brynhildur Björnsdóttir
 brynhildur@frettabladid.is



Tónlistarmaðurinn Kristján Thor Waage hefur getið sér gott orð fyrir teknótónlist en fyrsta platan hans, W, sem kom út árið 2017 fékk afbragðsgóðar viðtökur og sat á toppi Juno spilunarlistans í tvo mánuði. Önnur plata er á leiðinni og kemur hún út í mars. Færri vita að tónlistarferill Kristjáns hófst eins og margra ungra tónlistarsníllinga samtímans, í tölvunni sem hann keypti fyrir fermingarpeningana sína.

Kristján fermdist árið 2006 í Árbæjarkirkju. „Ég man nú ekkert sérstaklega margt frá þessum degi. Í kirkjunni var ég með hvítt hár þannig að ég stóð mikið út úr og svo var ég mjög tanaður sem mér fannst mjög kúl þá.“ Hann segir veisluna hafa verið frekar hefðbundna. „Hún var í sal rétt hjá Laugardalshöllinni, fólk mætti og fékk kökur og kaffi og heilsaði upp á mig. Ég man ekki eftir að hafa fengið að ráða miklu í þessu ferli, man bara að það var mikið af veitingum og að mér fannst þær góðar enda þekkjá foreldrar mínir mig alveg og vissu hvað ég filaði. Þetta er annars ekkert mjög merkilegur dagur fyrir mér í

„Í kirkjunni var ég með hvítt hár þannig að ég stóð mikið út úr og svo var ég mjög tanaður sem mér fannst mjög kúl þá.“

minningunni,“ segir Kristján.

Hann segir trúna hafa skipt máli þegar hann ákvað að fermast. „Á þessum tíma var ég kannski ekki beint trúður en samt ekki heldur vantrúður, meira svona forvitinn um þetta allt saman. Í dag er ég alveg vantrúður og ef ég ætti tímavél mundi ég fara til baka og fermast borgaralega. Ég sé samt ekkert eftir því að hafa fermst í kirkjunni, það var mjög fallett.“ Fermingarfötin voru líka fyrstu jakkafötin. „Ég var í blárrí skyrtu og fínum jakkafötum og það fíranlega við þetta er að ég kemst ennþá í þau í dag, þrettán árum síðar. Ég nota þau þegar ég er að fara fínt út að borða eða eitthvað. Þau eru fín og fara mér vel og ég sé enga ástæðu til að nota þau ekki.“ Fermingargjafirnar eru öllum



Waage að störfum við tónlistargerð í fermingarkakkafötum sem hann passar ennþá í. MYND/EYÞÓR

fermingarbörnum minnisstæðar. „Ég fékk PSP leikjatölvu frá bróður mínum og svo voru þetta aðallega bara peningar,“ segir Kristján. „Ég held að flestir krakkar kaupi sér eitthvert tækni-dót fyrir fermingarpeningana og ég var engin undantekning og keypti mér borðtölvu.“

Og tölvan sýnir komið að góðum notum. „Fyrst var ég bara



Kristján Thor Waage með hvíta fermingarárið og í finu fermingarfötum.

í leikjum í henni en bróðir minn sýndi mér fljótlega tónlistarforrit sem ég byrjaði að fíkta mig áfram með og fljótlega var ég farinn að semja tónlist.“

Kristján sendir frá sér sína aðra plötu um þessar mundir. „Platan heitir W í öðru veldi en ég sem undir nafninu Waage,“ segir hann. Tónlistinni hefur verið lýst sem taktfastri, flæðandi en þó dans-

vænni og þessi plata er eins konar framhald af fyrstu plötunni, W, sem kom út 2017. „Ég er auðvitað mjög spenntur fyrir útgáfunni og fyrir útgáfupartíinu sem verður 16. mars á Bravó.“

Og framtíðin er björt. „Planið er að vera hamingjusamur og líða vel og partur af því er að gefa út tónlistina mína, spila meira úti og gefa út fleiri plötur.“



1



2



4



5



3

FRÁBAERAR FERMINGARGJAFIR



6



7



8



9



10



11



12



13



14



WWW.RFL.IS

1. MARSTAL spegill 050 cm 4.495 40x55 cm 4.995 Vnr. 3683491, 3683491 2. ABBETVED skrifborð 48 x 120 cm 12.950 Vnr. 3620860 3. OLIVER skrifborðsstóll 3 litir 19.950 Vnr. 8880000830 4. EGELEV skemill með loki 5.995 Vnr. 3681931 5. TAKS skinn 4 litir 60 x 90 cm 2.495 Vnr. 6501002 6. ERNST borðlampa 2 litir 2.995 Vnr. 4931100 7. ANTONI veggilla 3.995 Vnr. 328-17-1040 8. KONGSSPIR ábreiða 140 x 200 cm 2.995 Vnr. 4531718 9. MALLING snyrtiborð 24.950 Vnr. 3620858 10. ROYAL DREAM dýna 120 x 200 cm 99.950 Vnr. 8880000703 11. KUGLEASK púði 040 cm 1.995 Vnr. 6822716 12. ILBRO náttborð 4.995 Vnr. 3616902 13. INGEBORG sængurver 140 x 200 cm fæst í nokkrum litum 4.995 Vnr. 1366480 14. THYRA andadúnsæng 135 x 200 cm 34.990 Vnr. 4111350

Stolt en líka viðkvæm stund

Séra Elínborg Sturludóttir, prestur í Dómkirkjunni í Reykjavík, fermdist í Stykkishólmskirkju á hvítasunnudag 1982. Hún segir vanmetið hvað fermingin sé mikilvæg fyrir fermingarbörnin.

Þórdís Lilja
Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is



Yfir fermingardegnum mínum er bara birta. Mér finnst veðrið hafa verið mjög gott. Ég man mjög vel eftir því hvað ég skammaðist mín fyrir að fermingarsystur mínar fóru að hlæja í kirkjunni. Mér fannst það fyrir neðan allar hellur. Ég jafnaði mig þegar presturinn hafði gert gott úr því um leið og við stilltum okkur upp fyrir utan kirkjuna til að taka við hamingjuóskum frá kirkjugestum. Það er líka mjög eftirminnilegt að við fjölskyldan fluttum inn í nýtt hús nokkrum dögum áður en ég fermdist og mómmu tókst á nokkrum dögum að búa til voða fina veislu heima með fullt af finum veitingum," segir séra Elínborg og finnur enn málningarlyktina í nýmáludu húsinu þegar hún hugsar til fermingardagsins síns, 30. maí 1982.

Hjá Elínborgu var fullkomlega sjálfsagt að fermast.

„Ég ólst upp við mjög jákvæða afstöðu til kirkju og kristni og að sjálfsögðu það ég alltaf bænir á kvöldin áður en ég fór að sofa. Presturinn talaði við okkur krakkana um að við þyrftum að



Elínborg fermdist í Stykkishólmskirkju en er nú prestur í Dómkirkjunni í Reykjavík. MYND/SIGTRYGGUR ARI

„Ég hygg að það sé oft vanmetið hvað fermingin er mikilvæg fyrir börnin. Ég held að flest taki þau ferminguna alvarlega og kannski birtir það bara virðingarleysi fyrir börnunum að halda öðru fram.

endur í fermingarfræðslunni sem hefur gengið þrýðilega. Það eina sem ég finn fyrir er að mörg þeirra hafa mjög mikið að gera og margar skyldur. Þessi kynslóð barna er svo virk á svo mörgum sviðum, í íþróttum, tónlistarnámi, leiklist og fleiru, þannig að það er flókið að finna tíma fyrir fermingarfræðsluna sem hentar öllum," upplýsir Elínborg og vonar að börnin njóti fræðslunnar og hafi gagn af henni.

„Mikilvægasta veganestið úr fermingarfræðslunni er að Guð elskar þau eins og þau eru og vill að þau láti sér annat um sig sjálf og samferðamenn sína. Og að þau geti ræktað með sér trú sem gagnast þeim á lífsgöngunni, bæði í meðbyr og mótbyr. Svo vona ég að þau finni og skynji að kirkjan vill vera þeim bakland á lífsgöngunni," segir Elínborg sem hefur mikið dálæti á fermingunni.

„Það er alltaf mjög hátíðlegt að sjá fermingarbörnin ganga inn kirkjugólfið svo falleg og uppabúin. Maður getur ekki annað en skynjað hvað þetta er stór stund, ekki sist fyrir foreldrana. Það eru tímamót að vera fermingarforeldri og þegar frumburðurinn minn fermdist fannst mér nauðsynlegt að fá mér nýjan sparikjól, mér fannst þetta svo hátíðleg stund. Á þessari stundu finna foreldrarir sterkt fyrir því hvað tíminn hefur liðið hratt og hve ósköp stutt er síðan börnin þeirra voru agnar-smá kríli sem þau báru á höndum. Þetta gerir flesta foreldra bæði stolta en líka svolítið viðkvæma," segir séra Elínborg um stór tímamót í lífi fjölskyldna.

Fermingarbörnin séu iðulega full af eftirvæntingu og gleði.

„Þau eru fullorðinsleg á þessum degi og vita að þau eru að stíga inn í tímabil sem hálfullorðnir einstaklingar. Ég hygg að það sé oft vanmetið hvað fermingin er mikilvæg fyrir börnin. Ég held að flest taki þau ferminguna alvarlega og kannski birtir það bara virðingarleysi fyrir börnunum að halda öðru fram. Mikilvægast er samt að gefa þeim tækifæri til að átta sig á kristnum lífsgildum, rækta með sér trú og gefa sér tómt til að kynna þvi að fara til kirkju. Mörgum finnst líka mikilvægt að láta gott af sér leiða með því að kynna hjálparstarfi kirkjunnar og taka þátt í söfnun fyrir brunnunum í Afríku," upplýsir Elínborg sem nýtur þess að sinna fermingarstarfinu.

„Það er ógrandi og tengir mann við unga fólk. Við prestarnir þurfum sífellt að hugsa um það hvernig við komum kristnum boðskap að sem gagnlegu veganesti út í lífið fyrir nýja kynslóð. Kannski þurfum við líka að huga meira að því að rækta tengslin við foreldra barnanna og mæta þeim, því vita-skuld eru það foreldrarir sem hafa mest áhrif á börnin.“

taka ákvörðun okkar alvarlega, hún mætti ekki vera léttvæg og hann árétttaði við okkur að það væri engin skylda að fermast. Þess vegna kom ég heim úr kirkjunni einn daginn eftir fermingarfræðslu og sagði að ég væri að hugsa um að fresta fermingunni minni um eitt ár. Foreldrar mínir fengu mig ofan af því eftir smá samtal, en á þessum tíma þekktist ekki annað í Hólminum en að allir krakkar fermdu.“

Fermingin reyndist Elínborgu mjög mikilvæg og dýrmæt.

„Ég var mjög heppin með að fermingarfræðslan var skemmtileg og eðlilegt framhald af því sem ég hafði reynslu af úr sunnudagaskólanum, starfi í Hvítasunnusöfnunum, starfi í Barnastúkunnunni og hjá St. Fransiskussystrum. Allt þetta kristilega starf mótaði mig mjög, hafði djúp áhrif á mig og þess vegna bar ég kannski mikla virðingu fyrir kirkjunni og boðskap trúarinnar. Fermingarárið mitt var ánægjulegt og það kom að minnsta kosti ekki í veg fyrir að ég færi í guðfræði," segir Elínborg sem lærði heimspeki áður en hún fór í guðfræðináám.

Presturinn sem fermdi Elínborgu valdi ritningarversió.

„Hann skrifaði í sálmaðókina mína þessi orð úr 2Kro 15:7: „En verið þér öruggir og látið yður eigi fallast hendur, því að breytni yðar mun umbun hljóta," upplýsir Elínborg sem minnst þess ekki að hafa óskað sér neins sérstaks í fermingargjöf nema að fá að fara til útlanda.

„Sú ósk rættist og ári eftir fermingu fékk ég að fara til Frakklands að heimsækja móðursystur mína og fjölskyldu hennar sem bjó og býr enn í París. En ég var mjög glöð og ánægð með allar mínar fermingargjafir og fermingarskrifborðið er enn í notkun!" segir hún og brosir.

Hálfullorðnir einstaklingar

Alls fermast um tuttugu börn í Dómkirkjunni í Reykjavík í ár.

„Þetta er fyrirmyndarhópur. Fermingarbörnin eru augljóslega vel uppalin í skólastofunni því þau kunna vel að vera virkir þátttak-

ÞÍN bíður fermingar VEISLA

Tertur, makkarónur, kransakökur og pinnamatúr fyrir veisluna.

Pantanir & UPPLÝSINGAR

s: 420 2740

kruderi.is

J&S Watch co.
REYKJAVIK



Islandus - 44mm
Hvít skífa með rómverskum tölum.
Brún ól úr strútslegg.



101 - 32mm
Rauð skífa með rómverskum tölum.
Stálkeðja.



Islandus 1919 - 44mm
Svört skífa með arabískum tölum.
Svört ól úr vísundaskinni.



Frisland 1941 - 42mm
Blá skífa með sjálflysandi tölum.
Svört ól úr vísundaskinni.



Frisland Classic - 42mm
Hvít skífa með rómverskum tölum.
Blámaðir vísar og brún ól úr strútslegg.



Frisland - 42mm
Svört skífa með sjálflysandi tölum.
Svört ól úr strútskinni.



Sif NART - 40mm
Svört skífa með sjálflysandi tölum.
Svört gúmmí ól með rauðum saum.



Sif NART 1948 - 40mm
Blá skífa með sjálflysandi tölum.
Brún ól úr kálffaskinni með hvítum saum.



101 - 38mm
Hvít skífa með arabískum tölum.
Brún ól úr strútskinni.

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

Raftæki alltaf vinsæl fermingargjöf

Í dag getur orðið fermingargræjur náð yfir mun meira en bara hljómflytnings-tæki. Bragi Þór Antoníusson, markaðsstjóri Elko, segir frá vinsælustu fermingargjöfunum.

Bragi segir þráðlaus heyrnartól njóta mikilla vinsælda. „Heyrnartól eru til í öllum stærðum og gerðum og öllum litum,“ segir hann og bætir við: „Margir unglingar í dag eiga nokkur sett af heyrnartólum eftir notkun og svarar ELKO þeirri þörf eftir bestu getu. BOSE QC35 þráðlausu heyrnartólin eru spari-heyrnartólin sem þú notar þegar þú þarft að útiloka umhverfið með „Noise Cancellation“ s.s. við lærdóminn eða í flugvélinni á leið í sumarfrí. Svo er það jólagjöf ársins 2018, heyrnartólin Apple AirPods sem eru órlitlir tappar algerlega snúrulausir og þráðlausir. Fyrir íþróttafólkið þá er nauðsynlegt að hafa svitapólin þráðlaus heyrnartól sem festast vel í eyra og má þar nefna Sound-sport Free.“

Hann minnr á að heyrnartólum fylgir gjarna farsími. „Vinsælustu símarirnir eru Apple iPhone, Samsung S10 og Samsung A8,“ segir hann en bendir á að sá eða sú sem gefur þurfi að afla sér upplýsinga um fermingarbarnið til að vita í hvora áttina það hallast, að Samsung eða Apple farsímunum. Hann bendir enn fremur á að farsímunum fylgi þó fleiri spennandi hlutir til dæmis þráðlausir hátalarar. „Hátalarar eru að breytast töluvert og nú eru vinsælustu hátalararnir með „þjón“ og má þar nefna Alexu sem býr í Amazon Echo 2 hátölur-unum. Alexa spilar tónlist, svarar spurningum, spilar leiki og gerir fullt af öðrum hlutum.“

Leikir og leikjavörur

Annað sem ber á góma eru tölvuleikir en Bragi leggur áherslu á að þegar farið er út í leikina þurfi að hafa gaman líka. „Gaming“ vörur eða leikjavörur eru nú orðnar gríðarlega vinsælar og endurspeglast það í rafrænum íþróttamótum eins og var haldið á Íslandi fyrir nokkrum vikum,“ segir hann. „Leikjavörur eru fjölmargar og býður ELKO upp á það allra besta í þessu. Leikjamýs, leikjalyklaborð, leikjaskjái, leikjaheyrnartól, leikjastóla, leikjatölvur, og meira að segja leikjaskrifborð. Fyrir þá sem vilja fá sér í stíl þá býður ELKO upp á Razer vörur, heyrnartól, mús og lykklaborð. Til að spila leikina þarf tölvuna líka og er hægt að velja um fartölvu eða borðtölvu. Borðtölvurnar eru vinsælastar þegar þú vilt ná sem bestum gæðum og hraða í leikina. ELKO er með tilbúnar borðtölvur fyrir leikina og má þar nefna HP borðtölvur. Fartölvur eru þó einnig hentugar fyrir þá sem vilja geta verið meira á ferðinni og fullnýtt tölvuna í meira en bara leiki. Þar er ELKO einnig með gott úrval og þá helst af HP leikjafartölvum.



Bragi Þór Antoníusson, markaðsstjóri ELKO, segir fermyngargræjur ekki síður vinsælar en fyrir hálfri öld þó tækin séu fleiri sem geta fallið undir skilgreininguna.
MYND/ERNIR



Það er mikilvægt að kynna sér hvort fermyngarbarnið aðhyllist Samsung eða Apple áður en fjárfest er í fermyngargjöf en þó má minna á að í ELKO er mjög rúmur skilafrestur.



Ungu fólki er ekki síður umhugað um heilsuna en þeim sem eldri eru og því eru snjallúr sem mæla heilsufar og líkamsástand vinsæl til fermyngargjafa.

Heyrnartól eru sennilega vinsælustu fermyngargjafirnar og þá einkum þráðlaus sem fást í öllum stærðum og litum í ELKO.



PlayStation er þó aldrei langt undan og hefur hún festi sig í sessi á Íslandi sem aðalleikjaveilin. Það sem verður vinsælast í PlayStation er PlayStation VR sem eru sýndarveruleikagleraugu sérhönnuð fyrir leikina. ELKO hefur verið með gleraugun í töluverðan tíma með góðri raun og eru spilarar sérstaklega ánægðir með þessa viðbót í leikjastöluheiminn.“

Hann bendir á að það vilji ekki allir leikjatölvur. „Þá er vin-

sælast að taka Apple fartölvur. ELKO býður upp á allar nýjustu Apple tölvurnar og er vinsælasta fermyngarveilin Apple Macbook Air. Apple er þó ekki bara með tölvur og heyrnartól, heldur líka snjallúr.“

Í takt við tímann

Bragi segir vinsældir snjallúra fara vaxandi. „Úr hafa lengi verið vinsæl ferminargjöf en hefðbundnu úrin virðast vera að víkja fyrir

snjallúrur, ástæðan er sú að þau eru eins og þessi klassísku, falleg en notagildið er mikið meira. Það er meira að segja hægt að hlusta á upphalds tónlistina sína beint úr úrinu auk þess að fylgjast með heilsunni. Snjallúr í ELKO eru til frá Apple, Samsung, Garmin, Polar og fleirum.“

Mikilvægt að hafa góðan skilarétt

Það er ekki alltaf auðvelt að velja

réttu gjöfina og smekkur fermyngarbarna er mjög misjafn. Starfsfólk ELKO þekkir þetta af eigin raun og þess vegna býður ELKO upp á Brostryggingu. „Það tryggir fermyngarbarninu fullt frelsi til að prófa gjöfina í allt að 30 daga, skila henni og velja nýja eða fá bara endurgreitt í peningum og kaupa eitthvað allt annað sem hentar betur. Þannig er hægt að tryggja að fermyngargjöfin hitti beint í mark en endi ekki ónotuð inni í skáp.“

30 DAGA SKILARÉTTUR

KAUPA & PRÓFA



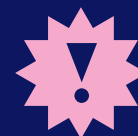
30 DAGA SKILARÉTTUR

Þú hefur 30 daga til að prófa vöruna heima. Ef þér líkar ekki varan getur þú skilað henni og fengið endurgreitt. Sjá skilmála á elko.is.



SENDUM UM ALLT LAND

Ef pantað er fyrir 12:30 getur þú sótt vöruna samdægurs í næstu verslun eða fengið sent heim til þín, hvert á land sem er.



NETSPJALLIÐ ER OPIÐ

Sölufólk okkar getur svarað öllum þínum spurningum í gegnum netspjallið.

Innblásin af Game of Thrones

Brynja Guðmundsdóttir, hársveinn á Manhattan í Egils-höll, segir látleysi einkenna fermingargreiðslurnar í ár eins og undanfarin ár. Slegið hárið er tekið frá andlitinu með fléttu og léttir liðir í kring gefa frísklegt yfirbragð

Brynhildur Björnsdóttir
brynhildur@frettabladid.is



Fermingargreiðslur eru orðnar frekar látlausar í dag og mér finnst það fallega," segir Brynja sem greiddi Katrínu Taliu Imsland fyrir ljósmyndara Fréttablaðsins. „Það er skemmtilegt hvað greiðslurnar eru sætar og einfaldar í dag í staðinn fyrir að fermingarstelpur liti út eins og litlar kellingar eins og var einu sinni. Passar miklu betur fyrir svona litlar stelpur að fá látlausar greiðslur.“

Hún lýsir hárgreiðslunni á svo-felldan hátt. „Mér finnst skemmtilegra að taka hárið aðeins frá andlitinu og það vill svo heppilega til að ég hef verið að horfa á Game of Thrones og þar eru leikkonurnar rosalega fallega fléttaðar allar. Þetta er ein „waterfall“ eða fossaflétta og ein föst flétta sem er fléttuð út frá fossafléttni og þær svo teknar saman í hnakkann og svo gerði ég stórar, lausar krullur í kring. Greiðslan er tiltölulega látlaus en það er samt fullt að gerast.“

Hún segir krullur og liði sívinsælt hjá fermingarstúlkum. „Ég vinn fyrst og fremst út frá því sem



Hér leggur Brynja Guðmundsdóttir lokahönd á greiðsluna í Katrínu Taliu, og að sjálfsgöðu er krullujárnið að störfum. MYND/SIGTRYGGUR ARI

fermingarbarnið vill og þær vilja yfirleitt ekki hafa hárið alveg stífkullað heldur aðeins lausara eins og ég geri í hana Katrínu. Katrín er reyndar með mjög sitt hár en það er alveg hægt að gera þessa greiðslu í axlasítt eða síðara hár.

„Það vill svo heppilega til að ég hef verið að horfa á Game of Thrones og þar eru leikkonurnar rosalega fallega fléttaðar allar.“

Brynja Guðmundsdóttir

Í styttra hár myndi ég gera liði og setja kannski aðra hliðina upp í smávafning.“

Brynja var ein af þeim fermingarstúlkum sem vildu krullur. „Já, ég var með einhverjar krullur sem láku allar út því það helst aldrei neitt í hárinu á mér," segir hún hlæjandi. „Ég var með vafninga sem var gerð hálfgerð spöng úr, og með lifandi blóm í hárinu. Mjög flott!“

Hún segir að stelpur séu ennþá stundum með lifandi blóm og velji þá til dæmis brúðarslör eða önnur smáblóm. „En það er til alls konar skraut og hægt að panta allt sem hugurinn gírnist á netinu og ég held að það sé algengara en að þær séu með lifandi blóm. Mér finnst minna vera meira í þessu tilfelli, þarf ekki að vera of mikið í gangi og endalaust að troða einhverju dóti í hárið sem á ekki þar heima.“

Hún gerir nokkrar fermingargreiðslur á ári og finnst það alltaf hátíðlegt. „Ég held að fólk sé oft farið að gera þetta meira heima því þetta er orðið látlausara en var. En það er alltaf stemming að koma og láta greiða sér að morgni fermingardags og mér finnst þetta alltaf mjög hátíðleg tilefni. Mér finnst þetta fylgja fermingunni, að koma og láta greiða sér, kannski í fyrsta skipti.“



Katrín Talía er með sitt, mikið og fallegt hár og greiðslan nýtur sín mjög vel en þessa greiðslu er einnig hægt að gera í axlasítt eða síðara hár.



Brynju finnst mikilvægt að sjá framan í fermingarbarnið og tekur hárið því frá andlitinu á Katrínu Taliu fyrirsetu en leyfir síðinni að njóta sín.

Fyrir vorveislurnar

Str. 36-54

Ríta



Við erum á Facebook

Bæjarlind 6 • S. 554 7030

Framtíðin
er björt

PINNIG snagar
2.690,-/stk.

MALM kommóður
9.950,-/stk.



Nýr rafrænn
fermingarbæklingur
á IKEA.is!



Verslun opin **11-21** alla daga - Veitingasvið opið 9:00-20:30 - IKEA.is



Sambyggt
útlarpstæki
og segulband
Vinsælasta fermingargjöfin



Verð frá
kr. 56.740.-
til 175.000.-

Radio BUDIN Skipholi 19, sími 29800

Einu sinni þurfti að hafa fyrir því að hlusta á tónlist.

HLJÓMTÆKJASAMSTÆÐUR FYRIR UM 50.000 KR. — til fermingagjafa



Hljómtæki og úr. Eru ennþá vinsæl.

Nýkomnar fermingar- og tækifærisgjafir :

Toiletsett frá 5.00 til 59.00, Naglaáhöld frá 2.50 til 25.00, Veski og Töskur, afar smekklegt. Perluhálsfestar, margar gerðir, Ilmsprautur, Armbönd, Armhringar, Skrautskrin, Kassar með sápum og ilmstönum, Kassar með skeið og hnífapari, Servíettuhringar. — Fyrir fermingardrengr: Peningaveski og Blekbýttur úr silfurpletti og margt, margt fleira.

Hvergi ódýrara!

Verslunin Goðafoss.

Laugaveg 5. — Sími 436.

Skartgripir komu sterkir inn. Hér er auglýsing frá 1929.

Montblanc „Masterpiece“

er tilvalin fermingargjöf, jafnt handa piltum og stúlkum, hann fæst í sílum litum og semlitir ljúntar.

— MONTBLANC ENDIST ÆFILANGT. —

Þetta er penningur sem gerðarómssamningarnir við Norðurland voru undirskriftaðir með á Þingvöllum.

— ÞÍÐJÓ EKKI UM LINDARPENNA, ÞÍÐJÓ UM MONTBLANC. —

**Arni B. Björnsson,
Arsæll Arnason.**

Pennar sem áttu að endast ævina voru vinsælar gjafir enda margir sem eiga sinn penna enn í dag.

SKÍÐA-FÓLK!



Múm - Mun-skiðaábúrd (fyrir alhóma færi) Rósól-cream eða Rósól sólarolíu (Hálfhúttúsmáli)

I heildina hjá: H.F. EPNAGREÐ REYKJAVRUR

Skiði hafa alltaf verið vinsæl gjöf.

Viðleguútbúnaður er vinsælasta fermingargjöfin í ár



TÖMSTUNDAHÚSID 1/2
SÍMI 219 01
LAUGAVEGI 164

Útilegubúnaður á borð við tjöld og svefnpoka, hefur haldið sér sem vinsæl gjöf til þeirra sem fermast.

Vinsælasta fermingargjöfin er PIERPONT úr



- ★ Vatnspétt
- ★ Höggvarið
- ★ Óbrjótanleg gangfjödur
- ★ Sjálfvinda
- ★ Dagatal
- ★ 60 mismunandi gerðir.

Gardar Ólafsson, úrsmíður
Lækjartorgi, sími 100

Einu sinni þótti stórkostlegt að fá úr Pierpont úrin voru vatnspétt, höggvarin og sjálftrekkt með dagatali.



Matur og drykkur

Helga Sigurðardóttir

Bækur eru klassísk gjöf og munu trúlega alltaf verða.

Bækur eru klassísk gjöf og munu trúlega alltaf verða.



Glæsilegur fatnaður

black pepper FASHION
Laugavegi 178 | Sími 555 1516
Opíð: Virkir dagar 11-18 | Laugardagar 11-15

Gjafirnar góðu í gamla daga

Fermingargjafir hafa lengi verið gefnar en eins og með flest allt hafa þær tekið breytingum í árána rás. Einu sinni voru það vasaúrin, reiðhjól og í sveitum voru kindur eða hestar gefin.

Benedikt Boas Hinriksson benediktboas@frettabladid.is



Í bók Árna Björnssonar Þjóðháttafæðings, Merkisdagar á mannsævinni, kemur fram að fermingargjafir fóru ekki að tíðkast fyrr en eftir 19. öld. Þá voru til dæmis peningar eða munir sem komu barninu að gagni gefnir að gjöf.

Á þriðja áratugnum voru það vasaúr sem urðu algeng fyrir drengi. Armbandsúrin komu í kjölfarið og þá fyrir bæði kynin. Reiðhjólin fylgdu fast á eftir og síðan dattu skattholin inn.

Eftir að ferðalög urðu aðeins einfaldari um landið fór fólk að gefa svefnpoka og tjöld, skiði og sumir fengu jafnvel myndavél til að festa gleðina á filmu.

Hljómflutningstækin slógu svo í gegn og voru vinsæl mjög lengi. Sumir fengu jafnvel sex diska spilara.

Trúlega yrði nútímaunglingurinn hálf orðlaus ef eitthvað af þessu ofantöldu leyndist í pakknum.



GSM sími með myndavél að framan. Tækni sem þótti mjög byltingarkennd á sínum tíma.

NÝJAR VÖRUR VIKULEGA

Stærðir 14-28 eða 42-56

Sjáðu úrvalið á www.curvy.is eða komdu við í verslun okkar við Grensásveg

Opið alla virka daga frá kl. 11-18 og á laugardögum frá kl. 11-16

SENDUM FRÍTT
HVERT Á LAND
SEM ERI

Curvy

Fellsmúli 26 v/Grensásveg | 108 Reykjavík | sími 581-1552 | www.curvy.is



Mexíkóskar vefjur.

Vegan góðgæti á fermingarborðið

Þau Þórdís Ólöf Sigurjónsdóttir og Aron Gauti Sigurðarson bera grænkeralífsstílnum fagurt vitni. Á vef þeirra, grænkerar.is, má finna ýmislegt vegan góðgæti. Meðal annars það sem gæti átt heima á veisluborði fermingarbarnsins.

Benedikt Bóas Hinriksson
benediktboas@frettabladid.is



Karamelluostakaka

Botn

1 dl pekanhnetur
2 dl möndlur
6 ferskar döðlur, muna að taka steinana úr
2 tsk. kókosolía, bragð- og lyktarlaus
Salt

Setjið hneturnar í matvinnsluvél og blandið þar til þær eru nokkuð finmaladar.

Bætið döðlum, kókosolíu og salti út í og blandið þar til deigið festist saman.

Leggið smjörpappír í botninn á hringlaga smelluformi. Þrýstið deiginu vel niður í formið svo það þeki allan botninn.

Geymið botninn í kæli meðan fyllingin er útbúin.

Fylling

3 dl kasjúhnetur
8 ferskar döðlur, muna að taka steinana úr
½ dl hlýsíróp, má vera minna ef vill
1 dl kókosolía
1 dl rjómaostur, t.d. Oatly-smurusturinn
2 dl kókosmjólk í dós, þykki hlutinn
1 tsk. vanilludropar
1 tsk. sítrónusafi
Salt
3 dl vatn
1 tsk. agar-agar-duft

Kælið kókosmjólkina en þá skilur hún sig og þykki hlutinn situr efst en þunnur vökvi neðst.

Setjið vatn og agar-agar-duft í pott og hitið að suðu.

Setjið hin hráefnin í matvinnsluvél og blandið þar til silkimjúkt. Þetta getur tekið nokkrar mínútur.

Hellið næst agar-blöndunni

út í og blandið áfram í smástund. Hellið fyllingunni yfir botninn og geymið í kæli meðan karamellukremið er útbúið.

Karamellukrem

½ dl hlýsíróp
½ dl kókosykur eða hrásykur
½ dl kókosolía
1½ dl kókosmjólk í dós, þykki hlutinn
1 tsk. vanilludropar
Salt

Setjið öll hráefnin í pott og sjóðið í um 10-15 mín. þar til karamellan hefur dökknað og þyknað. Gott er að setja örllitid af karamellunni í glas og inn í frysti til að athuga hversu stíf hún er orðin.

Smyrjið karamellukreminu yfir fyllinguna og skreytið að vild, ég notaði saxaðar pekanhnetur.

Jarðarberjaostakaka

1 dl pekanhnetur
2 dl möndlur
8 medjool-döðlur, steinarnir teknir úr
1 tsk. kókosolía, bragð- og lyktarlaus
1 tsk. vanilludropar
Salt

Setjið möndlur og pekanhnetur í matvinnsluvél og malið í um 20 sek.

Bætið hinum hráefnunum út í og látið matvinnsluvélinu ganga þar til deigið festist saman.

Leggið smjörpappír í botninn á hringlaga smelluformi og smyrjið hliðarnar með olíu.

Þrýstið deiginu vel niður í formið svo það þeki allan botninn.

Geymið botninn í kæli meðan fyllingin er útbúin.

Fylling

3 dl kasjúhnetur, ásamt u.p.b. einum dl vatni
2 dl kókosolía, bragð- og lyktarlaus, bráðin

4 dl fersk jarðarber
1 dl vegan rjómaostur, t.d. frá Oatly
¾-1 dl hlýsíróp
1 msk. vanilludropar
¾ dl sítrónusafi
Börkur af hálfri sítrónu
Salt

Setjið kasjúhnetur, vatn og bráðna kókosolíu í matvinnsluvél og blandið þar til silkimjúkt. Bætið afganginum af hráefnunum út í og blandið vel.

Hellið fyllingunni yfir botninn. Ég ákvað að skera jarðarber í helminga og raða þeim með fram kantinum á forminu áður en ég hellti fyllingunni yfir.

Geymið kökuna í frysti þar til hún stífnar eða í kæli yfir nótt.

Eftir að kakan er stífnuð má taka hana úr forminu og skreyta að vild, t.d. með ferskum berjum.

Mexíkóskar vefjur

1 dós vegan rjómaostur, t.d. Oatly
1 dós vegan sýrður rjómi, t.d. Oatly
8 cm þúrrulaukur
2-3 litríkar paprikur
2 avókadó
1 dós svartbaunir, skola vel
2 dl gular baunir, skola vel
1 tsk. sítrónusafi
1 lúka ferskt kóríander
Salt og pipar
Mexíkósk kryddblanda, eftir smekk
6 tortillavefjur

Skerið þúrrulauk, paprikur og avókadó smátt niður.

Skolið svartbaunirnar og gulu baunirnar í sigti.

Blandið öllum hráefnunum saman í stóra skál og smakkið til með kryddum.

Smyrjið blöndunni á tortillakökurnar og rúllið upp í vefjur.

Setjið vefjurnar í lokað fat og geymið í ísskáp yfir nótt. Skerið þær síðan niður í um 2 cm þykkar



Karmelluostakaka.



Jarðarberjaostakaka.

sneiðar daginn eftir og raðið á stóran disk. Sníðugt getur verið að stilla þeim upp á rönd og stinga tannstöngli í.

Avókadó hrákaka

1½ dl möndlur
3 dl ristaðar kókosflögur
8-10 medjool-döðlur, steinarnir teknir úr
1-2 tsk. kókosolía, bragð- og lyktarlaus
Salt

Setjið möndlur og ristaðar kókosflögur í matvinnsluvél og malið í um 20 sek.

Bætið hinum hráefnunum út í og látið matvinnsluvélinu ganga þar til deigið festist saman.

Leggið smjörpappír í botninn á hringlaga smelluformi og smyrjið hliðarnar með olíu.

Geymið botninn í kæli meðan fyllingin er útbúin.

Fylling

5-6 avókadó, fallega græn og fersk
6 límónur (lime), safinn kreistur úr þeim
2 dl kókosolía, bragð- og lyktarlaus
¾-1 dl hlýsíróp
1 tsk. vanilla, eða vanilludropar
Salt
Börkur af einni límónu

Setjið öll hráefnin í blandara eða matvinnsluvél og blandið þar til silkimjúkt. Gott er að geyma hluta af hlýsírópinu og límónusafanum og hella varlega út í blandarann þar til sætt og súrt hefur náð jafnvægi.

Hellið fyllingunni yfir botninn. Hellið kökuna í frysti þar til hún stífnar eða í kæli yfir nótt.

Eftir að kakan er stífnuð má taka hana úr forminu og skreyta að vild, t.d. með límónuberki eða kókosflögum.

panduro[®]
draumaverslun föndrarans

Allt til að
skreyta
kökuna



www.panduro.is
Smáralind



„Þeir eru frábærir sem skraut, hvort heldur sem er við inngang, borð eða jafnvel sem bakgrunnur í myndavegg. Þeir lifga svo sannarlega upp á veisluna og gleðja augað,” segir Eva Rán Reynisdóttir verslunarstjóri. MYND/STEFÁN

Lífga upp á veisluna og gleðja augað

Blöðruvendirnir frá Panduro eru litríkir, skemmtilegir og fallegir. Þeir henta vel sem skraut og bakgrunnur.

Panduro í Smáralindinni býður upp á mikið úrval skemmtilegra og fallegra vara í tengslum við fermingarnar fram undan. Verslunin er sannarlega draumaverslun föndrarans þar sem auðvelt er að gefa sköpunargleðinni lausan tauminn segir Eva Rán Reynisdóttir verslunarstjóri. „Það sem við erum helst að bjóða upp á er erniviður til að föndra fermingarkortin, ýmiss konar borðskraut, fallegir skrautsteinar, pappírsdúskar, fánalengjur og heliumfylltar blöðrur. Svo erum

við að sjálfsgöðu með flest allt sem hugmyndaflugið getur unnið með, svo sem málningu, pappastafi, tré-stafi og fleira.“

Ólíkar útfærslur

Blöðruvendirnir njóta sívaxandi vinsælda hjá Panduro enda lifga þeir mikið upp á fermingarveislurnar, eins og raunar allar aðrar veislur. „Blöðruvöndurinn er vöndur sem samsettur er úr nokkrum mismunandi blöðrum. Við erum með margs konar staðlaða vendi sem hægt er að velja úr en jafnframt er líka hægt að velja vendi eftir eigin höfði. Það er ótrúlega gaman að sjá hvað fólk velur og að fá síðan að raða því saman í fallegan vönd.“

Frábært skraut

Vendirnir eru að sögn Evu Ránar lifandi, litríkir, skemmtilegir og fallegir. „Þeir eru frábærir sem skraut, hvort heldur sem er við inngang, borð eða jafnvel sem bakgrunnur í myndavegg. Þeir lifga svo sannarlega upp á veisluna og gleðja augað.“

„Blöðruvöndurinn er vöndur sem samsettur er úr nokkrum mismunandi blöðrum. Við erum með margs konar staðlaða vendi sem hægt er að velja úr en jafnframt er líka hægt að velja vendi eftir eigin höfði.“

Pantið timanlega

Eva Rán segir að þægilegast sé fyrir viðskiptavinum að panta blöðruvendina með a.m.k. dags fyrirvara. „Þá sjáum við um að fylla á blöðrunar í versluninni okkar og setja vendina saman. Þannig verða þeir endingarbetri og um leið fallegri. Ef hins vegar um einstakar blöðrur er að ræða og ef viðskiptavinir eru á hraðferð, þá að sjálfsgöðu gerum við þetta á staðnum meðan þeir bíða.“

Hamingjuleitin er aðalmálið

Ýmislegt hefur breyst frá því Sigurður Árni Þórðarson, sóknarprestur Hallgrímskirkju, fermdist fyrir tæpum 53 árum í Neskirkju í vesturbæ Reykjavíkur. Í ár fermast yngstu börnin hans tvö.

Starri Freyr
Jónsson
starri@frettabladid.is



Tæp 53 ár eru síðan Sigurður Árni Þórðarson, sóknarprestur Hallgrímskirkju, fermdist en í ár fermast yngstu börnin hans, tvíburarnir Jón Kristján og Ísak. Starfsins vegna hefur hann séð fermingar þróast undanfarna áratugi betur en margir og segir þær snúast í æ meiri mæli um upplifun og innlifun. „Ferming var síður í samfélaginu og flestir fermdust áður fyrr. Kirkjan var eins og skólinn, stofnun sem var nýtt og sótt. Áherslan í fermingarundirbúningnum var því á fræðslu en er í dag meiri á upplifun og innlifun, sem getur orðið á kostnað fræðslu. Það er mjög áberandi hvað fermingarungmenn eru upptekin af hamingjunni. Ég hef í fimmtán ár kannað viðhorf fermingarungmenna og hamingjuleitin er þeim aðalmál. Það er æviverkefni að vinna að lífshamingjunni og fermingartíminn er mikilvægt skref á þeim vegi.“

Einhæfnin er rofin

Sjálfur fermdist Sigurður árið 1966 og hefur margt breyst síðan

þá. „Menningarsamhengið hefur breyst, einhæfnin er rofin og fjölbreytnin er meiri. En inntakið í fermingarundirbúningnum er jafn áleiðið og fyrrum. Mér þótti allt fermingarferlið merkilegt og sagði alvöru já við Guði og lífinu. Fermingarungmenn nútímans grufna af miklum heilindum, spyrja gagnrýnna spurninga og skoða mál trúar með opnum huga. Þau eru raunverulega að glíma við mennsku sína og þar með Guð. Og nú er fram undan ferming tvíbura minna. Ég dáist að því hvað þeir eru tengdir sjálfum sér og opnir fyrir lífsreynslu og hugsu stóru málin.“

Guð gefur lífið

Í fermingunni hljóma ekki aðeins já fermingarbarna segir Sigurður, heldur já, já, já Guðs. „Við erum oft með hugann við mannheima en gleymum stundum Guðsvíddinni. Mesta undrið í fermingunni er sama undrið og í skírninni. Guð gefur lífið og lofar að vera alltaf nærri. Guð svarar fermingarspurningunni ekki aðeins með fermingaryfirlýsingu: „Vertu trú(r) allt til dauða, og ég mun gefa þér kórónu lífsins.“ Guð svarar með því að gefa allt sem við þurfum til



Sigurður Árni Þórðarson ásamt sonum sínum, Jóni Kristjáni (t.v.) og Ísaki, en þeir fermast í ár. MYND/ERNIR

Rafmagnsgítar



Kassagítar



Rafmagnsbassi



Klassískur gítar



Kassabassi



Fermingagjafir í úrvali

Þráðlaus mikrafónn



Mikrafónar í úrvali



Heyrnartól

Söngkerfi



Kajun tromma

Hljómborð í úrvali



Ukulele



Gítarinn ehf

Stórhöfða 27 • 110 Reykjavík • S: 552-2125
gitarinn@gitarinn.is • www.gitarinn.is

Menningarsamhengið hefur breyst, einhæfnin er rofin og fjölbreytnin er meiri. En inntakið í fermingarundirbúningnum er jafn áleiðið og fyrrum.



Sigurður Árni ásamt systur sinni, Kristínu Þórðardóttur, en þau fermdust saman í haustið 1966.

að lifa vel og með hamingju. Hvað er ferming? Já á jörðu og já á himni hljóma saman. Fermingarungmenn staðfesta lífið sem Guð gefur, staðfestir og viðheldur.“

Mættust á miðri leið

Ferming Sigurðar var eftirminnileg, ekki síst þar sem hann var yngri en hinir krakkarnir auk þess sem þau voru bara tvö fermingarbörnin í fermingarathöfninni í Neskirkju. „Ég var ekki fermdur að vori heldur haustið 1966. Við systkinin erum tvö og stutt á milli okkar. Ákveðið var að hafa eina fermingu og eina veislu. Systir mín er eldri og hún seinkaði fermingu sinni og ég fermdist hálfu ári á undan jafnöldrum mínum, var bara 12 ára. Við systkinin mættumst því á miðri leið og vorum fermd 23. október. Ég sótti fermingarfræðslu með krökkum á undan mér í aldri sem komu úr Hagaskóla en ég var úr Melaskóla. Í fermingarfræðslunni lærði ég 23

sálma, Bibliuvers og fræði Lúthers og við vorum ágætlega undirbúin.“

Sannkölluð tertuveisla

Fermingarveislan var haldin heima á Tómasarhaga og segir Sigurður hana hafa verið eins og framlag Íslands í heimsmeistarakeppni í tertugerð. „Stórfjölskyldan og fjölskylduvinir komu og m.a. biskupshjónin sem bjuggu hinum megin götunnar, Magnea og Sigurbjörn. Þau gáfu mér Bibliu sem Sigurbjörn skrifaði fallega í. Veislan endaði á eftirminnilegri myndasýningu um náttúruperlur Hornstranda en við systkinin vorum ekki spurð um útfærslu veislunnar en hún varð þó eftirminnilegur menningarviðburður.“

Var sitengdur Guði

Eftir á að hyggja var kannski ekki skýtið að Sigurður skyldi hafa valið sér þennan starfsvettvang. „Ég var sem barn sitengdur við Guð. Efni og andi, tími og eilífið, hafa alla tíð verið mér eining. Ég sótti að og í sjóinn við Ægisíðu og var á fjöllum og á kafi í veiði og náttúrupplifunum í sveitinni. Náttúra og yfirnáttúra voru systur og aldrei andstæður í lífi mínu. Fermingarfræðslan varð eitt af mörgum skrefum í minni lífsframvindu. Á menntaskólaárunum hætti ég við að verða læknir og ætlaði að læra líffræði en tók u-beygju varðandi náms- og starfsval um tvítugt og þá vegna veikinda.“

GEFÐU ÆVINTÝRI Í FERMINGARGJÖF



**COLEMAN SILVERTON
250 SVEFNPOKI
VERÐ 14.995 KR.**



**COLEMAN
EXCURSION KÆLIBOX
VERÐ 8.995 KR.**



**COLEMAN MAXI
SINGLE DÝNA
VERÐ 9.995 KR.**



**COLEMAN FYRESTORM
MEÐ HELLU
VERÐ 18.995 KR.**



**COLEMAN KOBUK
VALLEY 2 MANNA TJALD
VERÐ 18.995 KR.**



**THE NORTH FACE KUHTAI
EVO 18 BAKPOKI
VERÐ 14.995 KR.**



**DUGGARAPEYSA
VERÐ 25.900 KR.**



**DEVOLD EXPEDITION
ZIP BOLUR
VERÐ 12.995 KR.**



**ECCO XPEDITION III
GÖNGUSKÓR
VERÐ 20.995 KR.**



**MOUNTAIN HARDWEAR
EXPOSURE 2 GTX PACLITE
VERÐ 44.995 KR.**



**THE NORTH FACE
APEX FLEX JAKKI
VERÐ 34.995 KR.**



**ZAMBERLAN VIOZ
GTX GÖNGUSKÓR
VERÐ 34.995 KR.**

ELLINGSEN

FISKIÐ 1 REYKJAVÍK / TRYGGVABRAUT 1-3 AKUREYRI / 580 8500 / SÍÐAN 1916 / WWW.ELLINGSEN.IS

WWW.ELLINGSEN.IS



Mavic Air

Mavic Air er ótrúlega meðfærilegur en um leið afkastamikill dróni fullur af möguleikum.

- 32 MP Sphere Panorama myndataka[1]
- Hægt að brjóta saman
- Þriggja ása gimbal & 4K myndavél
- Umhverfisskynjun
- SmartCapture
- 21 mínútu flugtími

Verð 114.990

Flymore kit 144.990*

*Taska, 2x aukarahlöður, hleðslustöð, spaðavörn, auka spaðasett



DJI SPARK

Spark er lítill dróni útbúinn DJI tækni. Spark gerir þér kleift að grípa augnablik hvenær sem þú vilt.

- Flugtími: 16 mínútur
- Hraði: 50 km/klst.
- Gimbal: Tveggja ása
- Drægni: 2 km
- Drægni Vision Positioning System: 30 m
- Mynduplausn: 12 MP

Controller combo 69.990

Flymore combo 89.990*

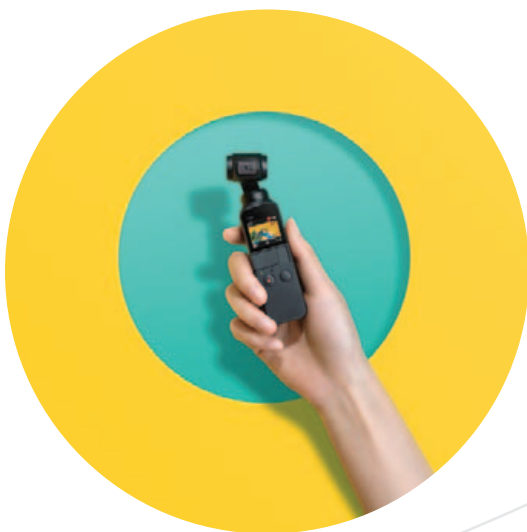
*1 aukabatterí, spaðavörn, hleðsludokka, auka spaðasett.



Tello

Tello er frábær dróni sem hentar byrjendum einstaklega vel. Hægt er að forrita Tello í Scratch-umhverfinu.

Verð 19.990



Osmo Pocket

Osmo Pocket er minnsta 3-ása myndavél með hristivörn sem DJI hefur nokkru sinni framleitt.

- Létt og meðfærileg
- 4K 60fps myndbandsupptaka
- Vélræn hristivörn
- Fjöldi aukahluta
- 140 mínútna rafhlöðuending

Verð 54.990



Osmo Mobile 2

verð 19.990



dji | AUTHORIZED RETAIL
STORE REYKJAVÍK

VIÐURKENNDUR SÖLUAÐILI

DJI Reykjavík er viðurkenndur sölu- og dreifingaraðili DJI vara á Íslandi. Við bjóðum DJI vörur á svipuðu verði og erlendis.

UM DJI

DJI er stærsti drónaframleiðandi heimsins í dag með um 70% markaðshlutdeild. DJI er þekkt fyrir gæði og góða þjónustu.

KÍKTU VIÐ

Við þekkjum DJI vörur eins og handarbökin á okkur. Kíktu í heimsókn til okkar ef þig vantar aðstoð eða ráðgjöf.



Mavic 2 Pro

Mavic 2 Pro notast við Hasselblad-myndavélartækni til að tryggja myndgæði.

- Hasselblad-myndavél
- 1" CMOS myndflaga
- Stillanlegt ljósop
- 10-bita Dlog-M
- 10-bit HDR myndbandsupptaka
- Hyperlapse
- Flugtími 31 mín

Verð 209.990

HASSELBLAD

GEFÐU HUGMYNDA- FLUGINU LAUSAN TAUM



Mavic 2 Zoom

- 2x optískur aðdráttur (Optical Zoom)
- 1/2,3" CMOS myndflaga
- 48MP myndataka
- 4x stafrænn aðdráttur án þess að tapa gæðum (FHD myndbandsupptaka)
- Dolly Zoom
- Hyperlapse
- Flugtími 31 mín

Verð 179.990



Fermingartertan með gullinu er glæsileg og gæti sómt sér vel í hvaða prinsessuveislu sem væri. Takið eftir skreytingunum og pinnakökunum. Allir litir eru útpældir á borðinu.



Þarna setti Berglind upp nammibar eins og vinsælt er í fermingum.



Harpa Karin gullfalleg á fermingardaginn sinn. Kjólinn pantaði hún frá asos. Móðir hennar bakaði afar glæsilegar tertur af öllum stærðum. Til dæmis tvenns konar kransakökur.

Fermingarterta skreytt með gulli

Berglind Hreiðarsdóttir hefur haldið úti glæsilegri bloggsíðu þar sem sjá má gullfallegar tertur. Berglind bauð upp á gulltertu í fermingu dóttur sinnar og gefur hér uppskriftina að henni.

Elín
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Berglind er vinsæll bloggari en síðan hennar nefnist gotteri. Þar geta lesendur kynnst alls kyns girnilegum kökum en Berglind hefur haldið námskeið í kökugerð. „Næsta ferming hjá mér verður eftir fjögur ár og ég er strax farin að hlakka til. Mér finnst þetta svo skemmtilegt,“ segir hún. „Bakstur hefur alltaf verið stórt áhugamál hjá mér. Margir leita til mín fyrir fermingar og brúðkaup. Ég var sjálf mjög skipulögð og samviskusöm þegar ég fermdi 2017. Fólk getur séð á síðunni minni hvernig ég setti upp smárétti fyrir veisluna miðað við ákveðinn fjölda.

Dóttir mín, Harpa Karin Hermannsdóttir, hafði líka ákveðnar skoðanir og við plönuðum þetta í jólafríinu hennar. Við vorum sem sagt mjög skipulagðar,“ segir Berglind. „Við pöntuðum til dæmis allar skreytingarnar á netinu og það er gott að vera tímanlega í því. Hún valdi síðan kjól í stíl sem við pöntuðum á asos. Harpa er núna að klára tíunda bekk í Varmárskóla og svo tekur alvaran við næsta vetur í framhaldsskóla,“ segir Berglind sem segist trúa því að næst þegar hún þarf að ferma verði tiskan líklega orðin svolítið breytt.

Fermingarterta með gulláferð

(uppskriftin dugur fyrir 3 form, 6, 8 og 12)

Hér þarf að notast við smelluform



Berglind er mikill snillingur í kökubakstri og henni finnst ótrúlega skemmtilegt að halda veislu. Hún hlakkar til næstu fermingar. MYND/EYFÖR

og kökuplast (fæst í Allt í köku en einnig oft hægt að fá að kaupa í bakaríum). Eftir að kökubotnar hafa verið bakaðir þarf að klæða smelluformið að innan með kökuplasti og raða lögnum saman inni í því. Mikilvægt er að vera einnig með pappaspjöld fyrir tvo minni

botnana og „burðarsúlu“.

Brownie botnar

450 g smjör
285 g sykur
210 g púðursykur
6 egg
600 g suðusúkkulaði

1 tsk. salt
5 msk. bökunarkakó
225 g hveiti
7 msk. volgt vatn
4 tsk. vanilludropar

Þeytið saman sykur (báðar tegundir) og smjör þar til létt og ljóst. Bætið eggjunum saman við einu í einu og skafið á milli. Bræðið súkkulaðið og hrærið í blönduna. Setjið þurrrefnin út í og loks vatnið og vanilludropana. Klæðið smelluform með bökunar-pappir í botninn og sprejið PAM á hliðarnar. Skiptið deiginu á milli formanna svo allir botnarnir verði svipaðir á þykkt. Bakið í 175° heitum ofni í um 30-35 mínútur eða þar til þrjón kemur út með smá kökumylsnu á endanum (ekki blautu deigi). Kælið og geymið þar til allt annað er tilbúið.

Svampbotnar

6 egg
570 g sykur
375 g hveiti
3 tsk. lyftiduft
300 ml vatn
150 g smjör

Þeytið saman sykur og egg þar til létt og ljóst. Hitið saman vatn og smjör og leggið til hliðar. Blandið hveiti og lyftidufti saman við eggjablönduna og loks vatni og smjöri þegar bráðið. Skiptið niður í formin þrjú. Bakið við 200°C í um 15 mínútur eða þar til botnarnir verða gullinbrúnir. Kælið og skiptið síðan hverjum botni í tvennt með kökuskera, geymið þar til síðar.

Jarðarberjamús

15 gelatínblöð

230 g sykur
1 kg jarðarber (maukuð í blandara)
5 msk. sitrónusafi
1 l rjómi (þeyttur)

Leggið gelatínblöðin í ibleyti í um 1 lítra af köldu vatni. Hitið saman maukuð berin, sitrónusafann og sykurinn þar til heitt (alls ekki sjóða). Bætið gelatíni saman við berjablönduna, hafið hana á vægum hita og hrærið vel á milli hvers blaðs. Hitið þar til vel blandað (um 5 mín.) og færið þá yfir í skál og leyfið að ná stofuhita. Því næst má kæla blönduna í um klukkustund en hræra vel í henni á milli. Um leið og blandan fer að verða hlaupkennd má blanda henni saman við þeytta rjómann með sleif og smyrja ofan á brownie botnana. Kælið og leyfið músinni að taka sig áður en haldið er áfram (a.m.k. 1 klst.).

Þeyttur rjómi og samsetning 1 l þeyttur rjómi á milli svampbotnanna

Stífþeytið rjómann og haldið því næst áfram með samsetninguna. Fyrri svampbotinn settur ofan á jarðarberjamúsina, því næst þeyttur rjóminn og loks seinni svampbotninn. Nú þarf að plasta kökurnar og kæla í að minnsta kosti 4 klukkustundir eða yfir nótt. Smelluforminu er þá smeygt af og plastið fjarlæggt. Kakan ætti að vera stíf og fin. Hér þarf að hjúpa hverja köku með þunnu lagi af hvítu smjörkremsi, stafla henni með stöðum og skreyta að vild. Að þessu sinni notaði ég orkideur, rósir, brúðarslör og litlar makkarónur (litaði ljósa makkarónur með gulldufti).

douchebags™

douchebags
töskurnar
fást í Sportís



SPORTÍS

Mörkin 6 | 108 REYKJAVÍK | 520-1000 | SPORTIS.IS



Eldur með foreldrum sínum, Jóhönnu Björgu og Eiríki Unnari Kristbjörnssyni, og systkinum sínum, þeim Önnu Sól, Stormi Sæ og Frosta Hrafn. MYNDIR/RÖGNVALDUR HELGASON



Tók siðfestu á Þingvöllum

Eldur Árni Eiríksson tók siðfestu að heiðnum sið á allsherjarþingi Ásatrúarfélagsins á Þingvöllum í júní 2017. Móðir Elds, Jóhanna Björg, saumaði föt í víkingastíl á alla fjölskylduna fyrir athöfnina.

Sólveig
Gísladóttir
solveig@frettabladid.is



Öll fjölskylda Elds er í Ásatrúarfélaginu. „Krakkarnir fá vitanlega að velja hvort það sé sú stefna sem þau vilja taka inn í lífið eða hvort þau kjósi að fara aðra leið. Eldur valdi ásatrúna,“ segir Jóhanna en bendir á að honum hafi allir aðrir möguleikar verið opnir. Boðskapur ásatrúarinnar var Eldi hugleikinn þegar hann valdi að taka siðfestu. „Ég er sjálfur ekkert mikið í ásatrúnni sjálfri heldur er ég meira hrifinn af því sem ásatrúin og heiðinn siður hefur í för með sér, eins og að vera heiðarlegur og bera virðingu fyrir öðrum,“ segir Eldur en hann sótti fræðslu hjá Ásatrúarfélaginu og lærði um Hávamál og ýmislegt fleira.

Athöfnin fór fram fimmtudagskvöldið 22. júní 2017 á Þingvöllum á allsherjarþingi Ásatrúarfélagsins, en veislan var haldin daginn eftir. Tveir goðar framkvæmdu athöfnina, þau Hilmar Örn Hilmarsson allsherjargóði og Jóhanna Harðardóttir Kjalnesingagoði.

„Athöfnin var vægast sagt geggiuð. Eldur valdi að taka siðfestu á allsherjarþingi í Almagnagjá. Veðrið var æðislegt og örugglega um þrjú hundruð manns á staðnum, bæði fólk úr Ásatrúarfélaginu og ferðamenn sem dreifa að,“ lýsir Jóhanna en aðeins nánasta fjölskylda Elds mætti á athöfnina ásamt þremur bestu vinum Elds og foreldrum þeirra.

Athöfnin fór þannig fram að Eldi var skipað í sæti í brekkunni ásamt goðum félagsins. Farið var í ýmis mál tengd þinginu áður en vikið var að siðfestunni. Eldur fór með erindi úr Hávamálum sem hann hafði valið sér og lært og síðan fór Hilmar allsherjargóði með erindi númer 68 úr Hávamálum, Eldi til heiðurs.

Eldur er bestur með yta sonum og sólar sýn, heilyndi sitt, efmaður hafa náir, án við löst að lifa., Hávamál, gestapáttur, kvæði 68.

Að þessu loknu voru Eldi drukkin heill úr horni goða. „Eldur hefur drukkið heill við ýmis tilefni en alltaf hefur verið vatn eða malt í horninu. Hann hrökk því svolítið í kút þegar hann var búinn að taka gúlsopa af pilsner,“ segir Jóhanna og kímir.

Hornið var látið ganga til allra nærstaddra til þess að fólk mætti drekka drengnum heill. „Fólk ýmist saup af horninu eða lyfti því. Sumir sögðu nokkur hlý eða hvetjandi orð sem fylgdu á meðan aðrir létu nægja að lyfta horninu hátt yfir höfuð og segja „heill“.

Saumaði fötin á fjölskylduna

Öll fjölskyldan klæddist fögrum víkingaklæðum á siðfestudaginn og í veislunni daginn eftir. Jóhanna sjálf saumaði öll fötin og vann allan útsaum í höndum. „Ég ætla að sauma fermingarfötin á öll börnin í framtíðinni. Mér finnst það falleg hefð og svolítið eins og



Eiríkur Unnar með Önnu Sól.

ég sé að senda þau vel búin úr pilsfaldinum hjá mér inn í fullorðinsárin,“ segir hún.

„Mamma var mestmegnis við stjórnina með fötin en ég gat komið með tillögur,“ segir Eldur.

Veislan var ekki í sérstökum víkingastíl utan þess að fjölskyldan klæddist sömu fötum og í

athöfninni daginn áður. „Eldur fékk að vera með í ráðum þegar kom að veisluundirbúningi. Honum þótti snilld að bjóða upp á hamborgara og í desert hafði ég dulbúið Rice Crispies köku sem marsipanertu. Það var frekar fyndið að sjá upplitið á sumum frænkunum.“



Jóhanna Björg með Frosta Hrafn.

Þegar kom að því að bjóða til borðs fór Eldur nokkuð óvenjulega leið. „Í stað þess að bjóða í borðaröð byrjaði hann á því að bjóða öllum gestum yngri en 10 ára auk aðstoðarfólks. Því næst bauð hann fólki eldra en sextíu ára og loks þeim sem teljast nokkur fráir á fæti og með getu til þess að biða.“



BOSS

HUGO BOSS

BOSS - KONUR MENN KRINGLUNNI 533 4242

Nýjar vörur



Þórður Bjarni Baldvinsson er einlægur áhugamaður um Harry Potter og ákvað að hafa þemað í fermingarveislu sinni tengt galdratrákn-um. MYND/SIG-TRYGGUR ARI

Fundu skraut í Góða hirðinum

Þórður Bjarni Baldvinsson fermdist í Seljakirkju á skírdag í fyrra. Í veislunni var Harry Potter þema enda er Þórður einlægur aðdáandi. Skrautið kom úr nytjaverslunum og ýmsum geymslum.

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

MÚLALUNDUR

Sólveig Gísladóttir
solveig@frettabladid.is



Á hugi Þórðar á Harry Potter á sér langa sögu. „Ég held ég hafi verið um fjögurra ára gamall þegar ég horfði á fyrstu tvær Harry Potter myndirnar á íslensku. Síðan þá hef ég haft rosalega mikinn áhuga á öllu sem tengist Harry Potter,“ segir Þórður sem deilir áhuga sínum með systur sinni Steinunni sem er þrettán árum eldri en hann. „Við erum mjög góðir vinir, eigum allar bækurnar og allar myndirnar og horfum á þær reglulega.“

Þegar kom að fermingunni kom því ekkert annað til greina en að velja Harry Potter þema í skreytingum. „Við keyptum langmest af skrautinu á nytjamörkuðum og í Góða hirðinum. Við vorum lengi að safna saman bæði skrauti og Harry Potter bókunum sem við notuðum líka sem skraut. Síðan skreyttum við borðin sem voru fjögur löng eins og heimavistarborðin í myndunum sem bókunum.“ Lýsir Þórður en meðal muna sem keyptir voru á nytjamörkuðunum voru gamaldags kerta-stjaker og annar álíka borðbúnaður. Einnig fengu þau að skoða í geymslur hjá ömmum og öfum fermingarbarnsins til að gramsa eftir álitlegu skrauti. „Eftir veisluna gáfum við síðan allt aftur til nytjamarcaða og reyndum þannig að gera góðverk um leið og við höldum veisluna.“

Þórður fermdist á skírdag í fyrra í Seljakirkju. Veislan var haldin í safnaðarheimilinu. Boðið var upp á heitan mat og tertur í eftirréttnum í fermingarbarnið lét ekki sitt eftir liggja í veisluundirbúningnum. „Ég reyndi að taka sjálfur þátt með því að skreyta, elda og baka,“ segir Þórður sem segist hafa fengið að ráða flestöllu sem sneri að veislunni.

Fermingarfötin voru hefðbundin jakkaföt en hins vegar stóð gestum til boða að sveipa yfir sig skikkju í Hogwarts-stíl við sér-



Harry setti svip á veisluborðið.

stakan myndavegg og láta smella af sér mynd. „Fólki fannst Harry Potter þemað mjög skemmtilegt og var duglegt að nota myndavegginn.“



Þemað var víða sjáanlegt.

Harry Potter áhugi Þórðar og systur hans hefur sist dvínað á því ári sem er leiðið frá fermingunni.

Nú hlakka þau til næstu Fantastic Beasts myndarinnar en þær myndir hafa tekið við af Harry Potter myndunum enda gerast þær í sama galdraheimi. „Við systir mín förum alltaf á frumsýningarnar á þessum myndum. Viljum sjá þær strax,“ segir Þórður. Hann segir jafnaldra sína skilja áhugamálið, sér í lagi einn af vinum sínum sem deili áhuganum. „Við horfum saman á gömlu myndirnar aftur og aftur. Þær eldast svo vel.“



Kafað var í hillur nytjaverslana og geymslur hjá ömmum og öfum til að finna réttu skrautumunina.



Þessi gæðarúmföt frá ítalska merkinu Quagliotti eru gerð úr 600 þráða satíni. MYND/RÚMFÖT.IS



Bestu rúmfötin koma frá Ítalíu. Þau hafa eiginleika sem Björn hefur ekki fundið hjá neinum öðrum framleiðendum. Hægt er að kynna sér úrvalið á www.rumfot.is. MYND/RÚMFÖT.IS



Rúmföt.is sérhæfir sig í hágæða rúmfötum úr allra flottustu damask- og satínefnum sem til eru. MYND/EYÞÓR



Góð rúmföt eru aðeins dýrari, en þau endast líka lengur og eru einstaklega þægileg. MYND/EYÞÓR

Ítölsk gæði tryggja góðan svefn

Hjá Rúmföt.is er hægt að fá hágæða rúmföt úr fínustu efnum sem til eru. Góð rúmföt geta bætt svefngæði og við eyðum stórum hluta ævinnar í rúminu, svo það er full ástæða til að vanda valið.

Við eyðum einum þriðja hluta ævinnar í rúminu. Það eru ansi margir klukkutímar. Hvers vegna ættum við ekki að vilja láta okkur líða sem best þann tíma? segir Björn Heiðdal, verslunarstjóri Rúmföt.is.

„Lykillinn að góðum svefni, fyrir

utan gott rúm og sæmilega heilsu, eru rúmfötin,“ segir Björn. „Margir átta sig kannski ekki á því, en það getur bætt svefngæðin verulega að sofa í mjúkum og hreinum rúmfötum.“

Bjóða upp á einstök gæði

„Það er vissulega hægt að kaupa sæmileg rúmföt víða á Íslandi, en líkurnar á að finna hágæða lúxusrúmföt í næstu verslun eru nánast engar,“ segir Björn. „Rúmföt.is er ný rúmfataverslun sem sérhæfir sig í hágæða rúmfötum úr allra dýrustu og flottustu damask- og satínefnum sem til eru.“

Ég elska að gleða fólk og selja góð rúmföt. Að sama skapi þoli ég ekki rúmföt úr lélegum efnum,“ segir Björn. „Bestu rúmfötin mín koma frá Ítalíu. Það er eitthvað alveg sérstakt við þessi ítölsku rúmföt sem ég hef ekki fundið hjá neinum öðrum framleiðendum. Vissulega eru rúmfötin aðeins dýrari en önnur, en þau endast líka lengur og þú færð varla þægilegri rúmföt til að sofa í.“

Við seljum m.a. rúmföt frá ítalska fyrirtækinu Quagliotti, en það er lítið fjölskyldufyrirtæki í nágrenni Tórinó sem var stofnað

Lykillinn að góðum svefni, fyrir utan gott rúm og sæmilega heilsu, eru rúmfötin.

Björn Heiðdal, verslunarstjóri Rúmföt.is

árið 1933 af Vincenzo Quagliotti,“ segir Björn. „Fyrirtækið sérhæfir sig í hágæða rúmfötum fyrir fimm stjórnun lúxushótel og aðra vandláta viðskiptavinum. Aðeins sérvalin langþráða bómull frá Egiptalandi eða Perú er notuð til að búa til þessi silkimjúku gæðarúmföt.“

Mottó búðarinnar er: Bara það besta er nógu gott. Ég spyr aldrei hvað er ódýrast þegar ég tala við framleiðendur, bara hvað er best,“ segir Björn. „Ég lækka frekar álagninguna en að slá af gæðunum.“

Rúmföt.is er opin milli 12-18 virka daga og 11-15 laugardaga. Sími: 565 1025, www.rumfot.is.



Björn Heiðdal, verslunarstjóri Rúmföt.is, segir að góð rúmföt geti bætt svefngæði verulega. MYND/EYÞÓR

Góðgæti fyrir standandi gesti

Snorri Victor Gylfason, yfirkokkur á Vox, gefur hér uppskriftir að nokkrum gómsætum fermingarréttum sem henta vel til að borða í veislum þar sem ekki er endilega sæti fyrir alla.

Brynhildur Björnsdóttir
brynhildur@frettabladid.is



Það hentar ekki öllum að hafa sitjandi borðhald og því geta fylgt ýmsir kostir að hafa gesti standandi í fermingarveislum. Þannig spjallar fólk meira saman og hópurinn blandast betur. Veitingarnar geta líka sem best verið sniðnar að þessu fyrirkomulagi, eins og til dæmis þessir dýrindis réttir sem Snorri hjá Vox hefur sett saman og gefur hér uppskriftir að.

Arachini-bollur

400 g bygg
500 g kjúklingasoði
100 g rjómi
1 stk. skalottlaukur
1 stk. hvítlauksgeiri
1 dl hvítvín eða edik
200 g parmesan-ostur
200 g brauðraspur
100 g eggjarauður
100 g hveiti

Skolið byggð með köldu vatni. Hitið olíu í potti og steikið byggð



Snorri Victor Gylfason á Vox.

þar til það er kominn smá litur á það. Bætið þá fint söxuðum lauk og hvítlauk við og látið malla með. Hellið ediki eða víni yfir og sjóðið niður. Bætið kjúklingasoði við í litlum skömmtum og látið sjóða niður á milli. Bætið við rjóma og sjóðið þar til byggottóid er orðið þykkt. Bætið finrifnum parmesan saman við. Kælið byggð niður, gerið svo litlar kúlur og frystið. Þegar á að bera fram kúlurnar er þeim fyrst velt upp úr hveiti, svo eggjarauðu og þar næst brauðraspi og endurtakið tvisvar sinnum. Djúpsteikið síðan á 180°C þar til þær eru gullinbrúnar. Þessar bollur eru gott að bera fram með pastasósu.



Arachini-bollurnar eru gómsætar með góðri pastasósu.



Marineruð kjúklingaspjót með kryddmajónesi.

Mjúkt takó

250 g tigrisrækjur
100 g arabiata tómatsósa
100 g piparrót
100 g rauðlaukur sýrður í blöndu sem er 100 ml vatn, 100 g sykur og 100 ml edik
3 stk. vorlaukur
20 stk. lítil taco brauð
200 g hrásalat

Rifið piparrótina út í hrásalatið. Steikið rækjurnar og veltið upp úr

tómatsósunni. Skerið rauðlaukinn í sneiðar og hellið ediksleginum yfir, látið biða 15 mínútur. Skerið vorlaukinn smátt niður og radið svo öllu saman í takóbrauðin.

Kjúklingaspjót

Marinering
1 þumall ferskur engifer
200 ml sojasósa
2 geirar hvítlaukur
200 ml sushi-edik

25 g shiracha eða sambal
250 g kjúklingalæri (u.þ.b. þrjú bitar úr hverju læri)
50 g sesamfræ
200 ml hotspot teriaki-sósa
50 g ferskur kóriander
150 ml kryddmajónesi

Marinerið kjúklinginn í um 30 mín. og eldið hann þá í ofni við 250°C í 15-20 mín. Skerið lærin í þrennt, setjið á spjót og hellið sesamfræjum, teriaki og kóriander yfir. Berið fram með kryddmajónesi.



Nýjar vörur
í hverri viku

Verslunin Belladonna



belladonna

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

Föndurlist
Vaxandi

Nýtt og Skemmtilegt

Námskeið í Resin Art og Fluid Art

Föndurlist - Strandgötu 75, 220 Hafnarfirði
s. 553 1800 - www.fondurlist.is



Þessi litlu rækjutakó eru einstaklega handhæg og bragðgóð í veisluna.

SPORT



Íþróttavöruverslun



Öll helstu merkin á einum stað




Opnunartími

Virka daga 11-18
Laugardaga 11-16

Sundaborg 1 Sími 553 0700

NÆG BÍLASTÆÐI VIÐ VERSLUN

Fylgdu okkur á 

Fermyndarmyndin yfirleitt elst vel

A-landslið kvenna í fótbolta hefur þátttöku í Algarve Cup 2019 í Portúgal á morgun og leikur við Kanada og Skotland á næstu dögum. Hér rifja nokkrar landsliðskonur upp fermyndarmyndina sína.

Elin Metta Jensen,
leikmaður Vals.



Hvenær fermdist þú?
Ég fermdist í Háteigskirkju í Reykjavík árið 2009.
Hvað er minnisstæðast frá undirbúningnum og deginum?
Ég eyddi talsverðum tíma í að finna fin fót fyrir daginn og endaði á að velja mér grámunstraðan kjól úr búð í Kringlunni og klæddist túrkisbláum sokkabuxum við hann. Síðan fékk ég að fara í hárgreiðslu hjá hárgreiðslukonu sem setti slöngulokka í mig. Ég held þetta hafi verið ágætis „lúkk“ miðað við aðstæður. Reyndar man ég ekkert sérstaklega eftir athöfninni sjálfri, sem er kannski svolítið sorglegt.
Hvaða veitingar var boðið upp á?
Þær voru frekar dæmigerðar fyrir fermyndarmynd, t.d. snittur, kökur og kleinur. Mér fannst klassísku veitingarnar bestar, þ.e. pönnukökurnar og flatkökur með hangikjöti.
Fékkstu góðar gjafir?
Ég var mjög ánægð með gjafirnar. Ég fékk alls konar fina skartgrip og veglegar bækur, en Nikon myndavélin frá mömmu og pabba sló samt mest í gegn.
Hvernig hefur fermyndarmyndin elst?
Ég fór ekki í fermyndarmyndatöku, en mamma tók mynd af mér og Ingunni vinkonu minni fyrir utan Háteigskirkju. Það var ágætis mynd og hún eldist alveg ágætlega.

Hallbera Guðný Gísladóttir,
leikmaður Vals



Hvenær fermdist þú?
Ég fermdist í Akranesarkirkju 16. apríl árið 2000.
Hvað er minnisstæðast frá undirbúningnum og deginum?
Það var að fá að velja fót og skó fyrir stóra daginn ásamt því að finna út hvernig hárgreiðslan átti að vera. Mér fannst ég ágætlega smart á sínum tíma en það er svo sem alveg hægt að deila um það í dag. Síðan var ákveðin spennan að fá að fara í hvíta kyrtillinn og ganga til altaris í fyrsta (og eina) skiptið.
Hvaða veitingar var boðið upp á?
Veitingarnar í veislunni voru nokkuð hefðbundnar, kökuhlaðborð og kaffi. Ég valdi reyndar ístertu og Rice Krispies kransaköku í staðinn fyrir rjómatertu og marsipan kransaköku og var alsæl með það.
Fékkstu góðar gjafir?
Ég var virkilega ánægð með gjafirnar sem ég fékk en skartgrip og reiðufé er svo það helsta sem stóð upp úr, auk þess sem ég fékk „nýtt herbergi“ frá foreldrum mínum.
Hvernig hefur fermyndarmyndin elst?
Fermyndarmyndin mín eldist alveg ágætlega held ég. Ég var seinþroska svo ég var ekki komin almennilega á þetta vandræðalega unglingskeið, heldur leit frekar út eins og ég væri tíu ára.

Fannnis Friðriksdóttir,
leikmaður Vals.



Hvenær fermdist þú?
Ég fermdist í Landakirkju í Vestmannaeyjum 3. apríl árið 2004.
Hvað er minnisstæðast frá undirbúningnum og deginum?
Það voru fermyndarmyndatök sem maður reyndi að komast hjá eftir bestu getu. Mér er t.d. minnisstætt að við áttum að læra texta utanbókar og segja fyrir framan prestinn. Þegar kom að veislunni reyndist mikill hausverkur að finna fót til að klæðast auk þess sem það fór mikill undirbúningur í að brjóta saman servíetturarnar sem áttu að vera á borðunum og þræða á þær perlar.
Hvaða veitingar var boðið upp á?
Ég man ekki mikið eftir veitingunum sjálfum en borðið var mjög fagmannlega skreytt af móður minni. Sjálf er ég ekki mikil kökumanneskja en ég man að ég bað um að boðið yrði upp á Rice Krispies köku.
Fékkstu góðar gjafir?
Ég fékk fullt af fallegum gjöfum, t.d. mikið af skartgripum sem voru úr sömu skartgripaversluninni í Vestmannaeyjum. Eftir veisluna skipti ég öllu skartinu í einn fallegan hring sem ég svo týndi í einni U-17 ára landsliðsferðinni.
Hvernig hefur fermyndarmyndin elst?
Bara ágætlega, það er a.m.k. gaman að skoða gamlar fermyndarmyndir.

Guðbjörg Gunnarsdóttir,
leikmaður Djurgården.



Hvenær fermdist þú?
Það var í Frikirkjunni í Hafnarfirði árið 1999.
Hvað er minnisstæðast frá undirbúningnum og deginum?
Það helsta var að undirbúningurinn hófst við fjögurra ára aldur þegar ég pantaði kransaköku frá frænda mínum í Sandholt bakaríi.
Hvaða veitingar var boðið upp á?
Það var heitur matur með innbökuðu lambalæri og öðrum heitum réttum ásamt meðlæti. Í forrétt var kaldur rækjuréttur. Eftirrétturinn, kransakakan, var klárlega hápunktur veislunnar. Bakarinn sagðist aldrei hafa fengið pöntun svona snemma. Hann hafði góð tíu ár til að undirbúa hana enda minnti ég hann reglulega á það.
Fékkstu góðar gjafir?
Við Tinna Bergs, æskuvinkona mín, fengum stóra bláa GSM síma sem okkur fannst geggjaðir. Það var frítt að senda SMS allt sumarið svo við sendum SMS okkar á milli alla daga og nætur sem var í algjöru upphaldi.
Hvernig hefur fermyndarmyndin elst?
Ég var hálfblind á þessum aldri með stór kringlótt Harry Potter gleraugu og á því myndir með og án gleraugna. Myndirnar án gleraugna eru töluvert betri.

Gunnhildur Yrsa Jónsdóttir,
leikmaður Utah Royals FC.



Hvenær fermdist þú?
Ég fermdist í október árið 2002. Þar sem ég flutti heim frá Bandaríkjunum um sumarið þurfti ég að fermast hálfu ári seinna en jafnaldrar mínir.
Hvað er minnisstæðast frá undirbúningnum og deginum?
Það sem er minnisstæðast er að ég fékk að fermast með bestu vinkonu minni sem var líka að flytja heim frá Bandaríkjunum. Í dag erum við enn bestu vinkonur.
Hvaða veitingar var boðið upp á?
Það voru þessar veitingar, t.d. kransakaka, heitir réttir og kökur sem ömmur og afar og fjölskylda bjuggu til. En þar sem ég hef mjög einfaldan smekk var upphaldsrétturinn minn flatkökurnar með hangikjöti.
Fékkstu góðar gjafir?
Það var mikið verið að gefa pening en upphaldsgjöfin mín var fjöluþá ferðataska sem ég fékk frá Yrsu frænku minni og fjölskyldu.
Hvernig hefur fermyndarmyndin elst?
Ég veit ekki hvað kom upp á í tengslum við fermyndarmyndirnar mínar en ég er búin að fela þær allar. Þannig að þær hafa ekki elst vel.

FERMINGAGJAFIR

Bensín- og rafmagnsvespur á góðu verði



BENSÍN
Svört, rauð eða grá

þarf ekki próf,
tryggja eða skrá!



RAFMAGNS
Svört, rauð eða hvít

NITRO
Urðarhvarfi 4 / 203 Kópavogi
Sími 557 4848 / www.nitro.is

HESJA
Glerárgötu 36 / 600 Akureyri
Sími 415-6415 / hesja.is

AB VARAMLUTIR
Lyngás 13 / 700 Egilsstaðir
Sími 471-2299 / ab.is

„Doktor.is er ætlað að auðvelda aðgengi almennings að upplýsingum og ráðgjöf um heilsu, lífsstíl og forvarnir..“

Teitur Guðmundsson, læknir og ritstjóri doktor.is



Doktor.is

Ráðgjöf

Fræðsla

Forvarnir

GEFÐU ÆVINTÝRI Í FERMINGARGJÖF



**COLEMAN SILVERTON
250 SVEFNPOKI
VERÐ 14.995 KR.**



**COLEMAN
EXCURSION KÆLIBOX
VERÐ 8.995 KR.**



**COLEMAN MAXI
SINGLE DÝNA
VERÐ 9.995 KR.**



**COLEMAN FYRESTORM
MEÐ HELLU
VERÐ 18.995 KR.**



**COLEMAN KOBUK
VALLEY 2 MANNA TJALD
VERÐ 18.995 KR.**



**THE NORTH FACE KUHTAI
EVO 18 BAKPOKI
VERÐ 14.995 KR.**



**DUGGARAPEYSA
VERÐ 25.900 KR.**



**DEVOLD EXPEDITION
ZIP BOLUR
VERÐ 12.995 KR.**



**ECCO XPEDITION III
GÖNGUSKÓR
VERÐ 20.995 KR.**



**MOUNTAIN HARDWEAR
EXPOSURE 2 GTX PACLITE
VERÐ 44.995 KR.**



**THE NORTH FACE
APEX FLEX JAKKI
VERÐ 34.995 KR.**



**ZAMBERLAN VIOZ
GTX GÖNGUSKÓR
VERÐ 34.995 KR.**

ELLINGSEN

FISKIÐ 1 REYKJAVÍK / TRYGGVABRAUT 1-3 AKUREYRI / 580 8500 / SÍÐAN 1916 / WWW.ELLINGSEN.IS

WWW.ELLINGSEN.IS



Epla-crumble með kanil og súkkulaði.



Graskerssúpa með límónu og chili.



Lúxus piparhamborgari með sætri kartöflu.

Fjölbreytnin í fyrirrúmi

Kara Guðmundsdóttir, matreiðslumaður hjá Fiskifélaginu og meðlimur kokkalandslíðsins, gefur hér lesendum nokkrar skemmtilegar uppskriftir í fermingarveisluna.

Starri Freyr
Jónsson
starri@frettabladid.is



Fyrsta ráð sem Kara Guðmundsdóttir, matreiðslumaður hjá Fiskifélaginu, gefur er að ofhuga ekki hlutina þegar kemur að veitingum. „Það er betra að gefa sér meiri tíma í færri rétti svo gestir njóti færri betri rétta, frekar en of margra misgóðra rétta. Það er gott

að vita af ýmsum sérþörfum, hvort gestir hafi ofnæmi og góður tími og undirbúningur skiptir miklu máli. Auk þess er góð regla í fermingarveislum að hafa a.m.k. einn grænmetisrétt, jafnvel tvo.“ Hér gefur Kara lesendum þrjár uppskriftir.

Graskerssúpa með lime og chili

Fyrir 35 manns

4 stk. meðalstór grasker



VEISLAN HEFST
GLEÐIN BYRJAR

comma

SMÁRALIND



Kara Guðmundsdóttir, matreiðslumaður hjá Fiskifélaginu.

MYNDIR/STEFÁN

700 g saltað smjör
400 g púðursykur
½ stk. rautt chili, smátt saxað og fræhreinsað
3-5 límónur
2 l rjómi
Smakkið til með salti

Skerið graskerin langsum í tvennt og hreinsið kjarnann úr. Bútið smjórið yfir hvern helming og stráið púðursykri yfir. Bakist við 170°C með blæstri þar til graskerið er eldað í gegn (u.þ.b. 30-45 mín.). Takið graskerið úr ofninum og takið allt kjötið úr hýðinu, með t.d. skeið. Næst er graskerið sett í pott ásamt rjóma og chili. Maukið saman með töfrasprota. Mikilvægt er að allt sé heitt á meðan svo maukið nái mjúkri áferð. Skrælið börkinn af límónunum með rifjárnri og passað að hvíta fari ekki með. Kreistið safann úr límónunum í súpuna, setjið börkinn í

súpuna og smakkið til með salti og lime-safa.

Lúxus piparhamborgari með sætri kartöflu

Fyrir 35 manns

35 stk. hamborgarabrauð
35 stk. hamborgarabuff
8 stk. piparostur
6 stk. sætar kartöflur
8 stk. rauðlaukar
7 stk. rauð paprika
1 kg sveppir
1 búnt ferskt garðablóðberg (timian)
1 kg majónes
400 g Dijon-sinnep
100 g smjör

Hrærið saman majónes og sinnep og setjið til hliðar. Skrælið sætu kartöflurnar og skerið í 1 cm þykkar skífur. Skerið piparostinn

niður í sneiðar. Bakið kartöflurnar í ofni við 180°C í 10 mínútur. Raðið ostinum ofan á og bakið í 15 mín. Skerið sveppina, paprikuna og laukinn og setjið til hliðar. Steikið sveppina á heitri pönnu á háum hita með olíu og salti. Þegar sveppirnir byrja að brúnast skal bæta við smjöri og fersku garðablóðbergi. Leyfið smjörinu að freyða til að ná fullkominni steikingu og takið af pönnu. Steikið hamborgarana á pönnu með salti. Steikið í 2-3 mínútur á hvorri hlið. Gott er að setja brauðin í ofn í 5 mínútur til að ná hita en ef hægt er skal setja það á grillið, 2-3 sekúndur á hvorri hlið. Smyrjið sósu á botnbrauðið og bætið við sveppunum, kjötinu, paprikunni og lauknum. Að lokum kemur sæta kartaflan með ostinum.

Epla-crumble með kanil og súkkulaði

Fyrir 35 manns

400 g hveiti
400 g saltað smjör
400 g púðursykur
400 g möndlumjöl
8 stk. græn epli
300 g sykur
3 msk. kanill
Sítrónusafi
3 plötur súkkulaði (t.d. mjólkureða karamellusúkkulaði. Persónulega vel ég dókkt).
1,5 l rjómi

Skerið eplin í miðlungs bita (2 cm x 2 cm) og kreistið safa úr einni sítrónu yfir svo þeir verði ekki brúnir. Stráið kanilsykri yfir og blandið saman. Setjið þurrefnin ásamt smjörinu í skál og vinnid saman með höndunum. Setjið eplin í eldfast mót og stráið deiginu yfir þannig að það nái yfir eplin. Hægt er að geyma réttinn á þessu stigi í kæli í heilan dag, áður en hann er bakaður. Að lokum er rétturinn bakaður við 170°C með blæstri í 35-45 mín. Saxið súkkulaðið í ræmur og setjið yfir um leið og rétturinn kemur úr ofninum. Þeytið rjómann og berið fram heitt.

Blái liturinn er vinsæll hjá fermingardrengjum

Fermingarstrákar hafa sterkar skoðanir á því hvernig þeir vilja klæðast á fermingardaginn. Starfsfólk Selected og Jack & Jones finnur vel fyrir því en strákarnir sækja mikið í þessar tvær verslanir.

Verslanir Jack & Jones og Selected eru reknar af Bestseller á Íslandi en fyrirtækið er með tíu vinsælar fataverslanir í Kringlunni og Smáralind. Auk þeirra fyrrnefndu eru það Vero Moda, VILA og Name It. Hjá Bestseller er gríðarlega mikið úrval af fallegum fötum sem henta vel fyrir fermyngar, bæði fyrir fermyngarbörnin en ekki síður fyrir aðra fjölskyldumeðlimi. Selected og Jack & Jones bjóða fjölbreytt úrval fyrir stráka og flestir finna eitthvað við sitt hæfi í þessum verslunum auk þess sem verðin eru sérstaklega góð.

Selected – elegant og flott

„Í Selected má finna hágæða danska hönnun, falleg jakkaföt og góðar skyrtur úr vönduðum efnum. Það er mjög vinsælt hjá strákum í dag að velja sér jakkaföt fyrir fermynguna og við erum með nokkur snið sem henta vel fyrir stráka. Svo er líka mjög algengt að pabbarnir komi með og velji sér fót fyrir stóra daginn,“ segir Ingimunda Maren Guðmundsdóttir, verslunarstjóri í Selected í Smáralind. „Þeir drengir sem kjósa að vera ekki í jakkafötum geta fundið sér stakan jakka við buxur eða jafnvel gallabuxur. Í Selected má einnig finna fallegar peysur og svo má ekki gleyma bindinu eða þver-slaufunni,“ segir Ingimunda.

Þegar hún er spurð hvaða litir séu vinsælastir hjá fermyngarstrákum sem koma í búðina núna, svarar hún: „Blá jakkaföt eru mjög vinsæl í ár. Margir strákar taka hvíta skyrtu við en svo eru alls konar litir í bindum og slaufum. Strákarnir hafa mjög sterkar skoðanir á hvað þeir vilja og eru alls ekki feimnir að tjá sig um það,“ segir Ingimunda og bætir við að afgreiðslufólkið í Selected aðstoði þá og leiðbeini ef þeir eru í einhverjum vafa. „Það er okkar hlutverk að hjálpa fermyngarstrákum og öllum öðrum viðskiptavinum enda leggjum við mikla áherslu á góða þjónustu,“ segir hún.

Jack & Jones – sportlegt og töff

Jack & Jones hefur verið á Íslandi í fjöldamörg ár og þar geta strákar alltaf fundið falleg föt sem henta. „Í Jack & Jones er jafnan mikið úrval af gallabuxum en undanfarin ár hafa margir strákar kosið að fá sér nýjar gallabuxur fyrir



Jack & Jones er stútfull af fallegum og þægilegum sparifötum á strákana fyrir fermyngardaginn MYND/ERNIR



Það er mikið af fallegum og vönduðum fermyngarfötum fyrir stráka í Selected í Smáralind. Bæði jakkaföt sem stakir jakkar og buxur. MYNDIR/ERNIR

Selected og Jack & Jones bjóða fjölbreytt úrval fyrir stráka og flestir finna eitthvað við sitt hæfi auk þess sem verðin eru sérstaklega góð.

fermyngardaginn. Vinsælustu buxurnar eru svartar þröngar gallabuxur sem heita „LIAM“. Við gallabuxur er síðan hægt að fá fallega skyrtu og stakan jakka. Í Jack & Jones er sömuleiðis mikið úrval af fallegum jökkum, bæði stökum, finum jökkum en auk þeirra hafa hinir svokölluðu „bomber“ jakkar verið vinsælir hjá fermyngarstrákum undanfarin ár. Þannig verður það örugglega aftur núna,“ segir Izabele Grigoriana, verslunarstjóri Jack & Jones í Smáralind.

Hún segir að góðir strigaskór hafi verið vinsælir undanfarin ár en verslunin býður fjölbreytt úrval af þeim núna fyrir fermyngar-

„Sumir strákar kjósa að fara hefðbundnu leiðina og þeir geta auðveldlega fundið þægileg jakkaföt á góðu verði í Jack & Jones og fallega spariskó,“ segir hún.

Izabele segir að kóngablár litur sé afar vinsæll um þessar mundir en einnig dökkgrár, bæði í skyrtum og jökkum. „Svartar gallabuxur eru alltaf vinsælastar en margir strákar velja sér vínráða slaufu eða bindi við og hvíta strigaskó. Íslenskir unglingar hafa gott auga fyrir tiskustraumum, þeir kjósa notalegan fatnað eins og stretch-gallabuxur og þægilega strigaskó. Mér finnst þeir yfirleitt hafa sterka skoðun á litum, fatnaði og skóm. Þótt stelpurnar séu kannski meira að spá í hárgreiðslunni og skreytingum í veislunni þá eru bæði kynin með sterkar skoðanir á fatnaðinum,“ segir Izabele. „Ef einhver er í erfiðleikum með að velja réttu fermyngarfötin erum við alltaf til staðar og aðstoðum við valið. Við finnum það sem fer best og fermyngardrengnum líður vel í.“



Ingimunda Maren Guðmundsdóttir, verslunarstjóri í Selected í Smáralind.



Hilmar Eyþór Ásgeirsson og Izabele Grigoriana, verslunarstjóri Jack & Jones í Smáralind, veita góða þjónustu í kaupum á fermyngarfötum.

Frænkan saumaði draumakjólinn

Aldís María Einarsdóttir fermdist 8. apríl 2017 í Lindakirkju. Hún á afar góðar minningar frá deginum og segir að hann hafi verið ógleymanlegur.

Elin
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Aldís María hafði ákveðnar hugmyndir um hvernig kjól hún vildi fermast í. Hún leitaði lengi að rétta kjólnum en án árangurs. „Mér leist eiginlega ekkert á það sem ég sá í búðum. Mig langaði í frekar gamaldags kjól, svona eins og voru 1940-1950. Mómmu datt þá í hug að fá frænku mína, Önnu Guðnýju Magnúsdóttur, en hún er lærður klæðskeri, til að sauma draumakjólinn minn. Hún var sko alveg til í að gera það svo við förum að leita að rétta efninu,“ segir Aldís María. „Ég fann það mjög fljótt enda var mikið úrval af efnunum hér á landi,“ bætir hún við.

„Síðan settumst við niður og teiknuðum kjólinn í sameiningu. Ég sagði hvað ég vildi og úr varð samstarfsverkefni okkar. Ég var virkilega ánægð með kjólinn og

naut mín ótrúlega vel á fermingardeginum,“ segir Aldís. „Sumir gestir höfðu á orði hversu fallegur kjólinn væri. Ég hef samt ekki notað hann síðan. Hugsá samt að hann passi enn,“ segir hún.

Aldís María er dóttir Halldóru Ingunnar Magnúsdóttur og Einars Ísfeld Ríkharrssonar. Hún ákvað hvernig veislan ætti að vera með foreldrum sínum. „Við ákváðum að hafa smárétti eins og litla hamborgara og svoleiðis en líka tertur. Þetta var ótrúlega skemmtilegur dagur og ég fékk margt mjög fallegt. Besta gjöfin var úkúlele sem ég hef spilað mikið á. Mig langaði í svoleiðis hljóðfæri og hef verið að læra á það sjálf. Ég ætlaði eiginlega að kaupa úkúlele fyrir fermingarpeninginn en þurfti þess ekki. Ég fékk líka peninga að gjöf, keypti mér góðan síma og lagði afganginn inn í banka,“ segir Aldís. „Foreldrar mínir gáfu mér síðan húsgögn í herbergið mitt.“

Aldís María er að klára tíunda



Aldís María í dag. Hún stefnir á listnám í framtíðinni.

bekk í vor. Leiðin liggur í menntaskóla enda langar hana í framhaldinu í listaháskóla. „Ég hef mikinn áhuga á listnámi, hef áhuga á tónlist og teikningum. Ég myndi hvetja alla krakka til að fermast. Það breytir kannski ekki miklu í lífi manns en er mjög skemmtileg upplifun og gaman að muna þennan dag. Við vorum með bingó og pub quiz og ég held að allir hafi skemmt sér vel þennan dag.“



Aldís í fallega kjólnum á fermingardaginn sinn.

Græjaðu ferminguna hjá okkur



Vodafone býður upp á fjölbreytt úrval af snjöllum og fallegum vörum til fermingargjafa.

Kíktu í næstu verslun eða á vodafone.is

Verlanir Vodafone eru í Kringlunni, Smáralind, á Suðurlandsbraut 8 og Glerártorgi.

 **vodafone**

Hluti af Sjón



hjá
Hrafnhildi

Enniateig 5 // 581 2141 // hiahrafnhildi.is



Útskornu ávextirnir hennar Arndísar eru sannkölluð listaverk eins og sjá má.



Listaverk úr ávöxtum

Listilega útskornir ávextir eru einkennismerki Arndísar Lífar Birgisson. Ávaxtalistaverkin hennar sóma sér prýðilega á veisluborðum í fermingum enda vekja þau sérstaka athygli veislugesta.

Sólveig
Gísladóttir
solveig@frettabladid.is



Ég lærði að skera út ávexti fyrir nokkrum árum af annarri filippseyskri konu. Síðan hef ég verið að æfa mig og læra meira bæði með því að prófa mig áfram en líka með því að skoða myndbönd á YouTube," segir Arndís.

Hún byrjaði á því að bjóða upp á fallega útskorna ávexti í veislum sem hún hélt sjálf. Skreytingarnar vöktu mikla athygli og spurðust fljótlega út. Nú hefur hún útbúið æði margar skreytingar fyrir veislur af öllum toga, bæði fermingar, brúðkaup, afmæli og aðrar uppkomur.

Arndís hefur búið í Keflavík í átján ár, eða frá því hún flutti til Íslands frá Filippseyjum. „Fjölskylda fyrrverandi mannsins míns var hér á Íslandi og við fluttum hingað með dóttur okkar árið 2001. Á þeim tíma var ekki



Glæsilegt
fermingarskraut

FERMING

ANNA

PARTYBUDIN

Faxafeni 11, RVK | s 534 0534 | partybudin

Sjá úrvalið á facebook síðu Partybúðarinnar

mjög erfitt að koma hingað frá Asíu en það er allt annað og erfiðara í dag," segir Arndís en hún og maður hennar skildu árið 2009 og hann hélt aftur heim en Arndís vildi búa áfram á Íslandi. Hún er í dag gift Brynjari Rafni Birgissyni og starfar sem vaktstjóri á Mat húsinu á Keflavíkurflugvelli.

Arndís hefur haft áhuga á matargerð frá unga aldri og útskrifaðist úr námi í matartækni. „Kennarinn minn í matartækninni hvatti mig áfram í útskurðinum og pantaði meira að segja sjálfur hjá mér útskorna ávexti í fermingarveislu," segir Arndís sem einnig hefur séð um matreiðslu í stórum og smáum veislum.

„Ég elda íslenskan mat eða filippseyskan og stundum bæði. Fólk hefur gaman af að prófa eitt-hvað nýtt. Ég elda líka vegan rétti en þeir eru mjög vinsælir núna. Það eru margir að spá í hollustu og finnst þá líka fint að bjóða upp á ávexti í staðinn fyrir eða með kökunum.“

Ávaxtaskreytingar Arndísar

Það eru margir að spá í hollustu og finnst þá líka fint að bjóða upp á ávexti í staðinn fyrir eða með kökunum.

vekja alltaf óskipta athygli í öllum veislum. Hróður hennar hefur spurst út og hún segir að nóg verði að gera hjá henni á næstunni í útskurðinum.

Á Facebook-síðu Arndísar Lífar er hægt að skoða myndalbúm með myndum af skreytingum sem hún hefur útbúið.

FERMING 2019

galleri sautján



VINSÆL FERMINGARGJÖF

GALLERISAUTJAN GALLER17

KRINGLAN I SMÁRALIND

Elskar fermingarveislur

Hjördís Dögg Grímarsdóttir, kennari og eigandi mömmur.is, er með ráð undir rífi hverju þegar kemur að veisluréttum. Hún segir kaffiboð hentug því auðvelt sé að undirbúa þau fyrir fram.

Þórdís Lilja
Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is



Ég elska fermingarveislur því tilfnið er svo skemmtilegt,“ segir Hjördís Dögg Grímarsdóttir, kennari og bakari af Guðs náð.

„Fermingarkakan hefur alltaf heillað mig, litrík og tengd fermingar barninu. Oftar en ekki fær fermingar barnið að setja sinn svip á veisluna og skreytingar eru tengdar áhugasviði barnsins. Flestir vilja svo halda í hefðirnar þegar kemur að fermingarveislunni en oft má sjá fermingarvertu með nafni barnsins, kransaköku og brauðtertur á veisluborðinu.“

Hjördís segir kaffiboð góðan kost á fermingardaginn og henta á hvaða tíma dagsins sem er.

„Í kaffiboði er hægt að undirbúa veitingarnar með góðum fyrirvara. Tertubotnar eru þá frystir og teknir upp þegar nær dregur. Brauð í brauðrétti má líka skera tímanlega, setja í poka og frysta. Fyllingin er gerð kvöldinu áður og hellt yfir brauðið. Kransakakan er bökðuð í tíma og líka sett í frysti. Allt þetta má gera mánuði fyrir og geyma á þurrum stað með plasti eða poka yfir, en rjómafyllingar eru settar á milli botna degi fyrir veisluna. Með þessu móti geta gestgjafarnir verið rólegir á sjálfan fermingardaginn þegar veitingarnar eru komnar á veisluborðið og lítið sem þarf að huga að þeim nema að fylla á, skera og hita það sem þarf að hita,“ ráðleggur Hjördís

Leikur sér með marengs

Bakstursáhugi Hjördísar vaknaði þegar hún var ung stelpa og fylgd-ist með móður sinni í eldhúsinu.

„Mamma hefur alltaf verið mikið fyrir að halda veislur með dýrindis veitingum og mikið lagt í. Það var fljótt að smitast yfir til mín og þegar ég fór að heiman hafði ég þær hefðir í heiðri. Við mamma hjálpumst oft að fyrir veislur og það er mikil stemning að vera fleiri í undirbúningnum,“ segir Hjördís sem hefur mikið dálæti á marengs.

„Mér finnst gaman að leika mér með marengsinn, lita hann, búa til munstur með sprautustútum og gera mismunandi rjómafyllingar, en best finnst mér að setja eplabita og karamellusúkkulaði á milli.“

Líðinn er rúmur áratugur síðan Hjördís stofnaði matarbloggið Mömmur.is.

„Mömmur.is er með fyrstu matarbloggunum sem sýndu matar- og kókugerð með myndaleiðbeiningum skref fyrir skref. Kókurnar vöktu áhuga fólks og margar voru sjaldséðar á þeim tíma, en þetta hitti í mark og hefur allar götur síðan verið vinsælt. Ég varð þess fljótt áskynja að bakstur, matseld og skreytingar heilluðu fólk,“ segir Hjördís sem fann löngun til að hjálpa fólki að fá hugmyndir og sýna fram á að allir geti bakað og útbúið fallegar veitingar.

„Það er allt hægt með viljanum og ekki verra ef fólk fær aðstoð sinna nánustu.“

Gagnlegur gátlisti

Hjördís kennir 9. bekk í Grundaskóla á Akranesi á daginn en breytist í kókkonu á kvöldin og um helgar.

„Ég nýti hvert tækifæri til að gera skemmtilegar veitingar og baka aðallega fyrir sjálfa mig en nánustu vinir og ættingjar hafa fengið aðstoð frá mér þegar kemur að stóru kókunni í veisluna. Ég



Hjördís Dögg Grímarsdóttir kennari og matarbloggari. MYNDIR/STEFÁN



Með því að sáldra góðu snakki yfir gómsætan brauðrétt fær hann nýtt og spennandi yfirbragð.

hef líka unnið mikið með Betty Crocker á Íslandi, blogga fyrir Gott í matinn og hræri eins og vindurinn með KitchenAid-hrærivélunum mínum. Ég hef því sannarlega fengið mörg tækifæri í gegnum mömmur.is,“ upplýsir Hjördís sem í fyrria fékk Parka til að hanna fyrir sig einstakt Mömmueldhús og er því með tvö eldhúsi í húsinu sínu, en þar vinnur hún allt efni sem fer inn á mömmur.is.

Hjördís gefur frábærar hugmyndir og gagnlegan gátlista fyrir ferminguna á mömmur.is.

„Það er gott að hafa gátlista við hönd og þegar eldri sonur minn fermdist í fyrria kom hann sér vel. Ég skoðaði mikið á netinu, bjó til minn eigin lista og vikuna fyrir fermingardaginn gerði ég lista fyrir hvern dag. Það lukkaðist allt vel með góðri hjálfrá fjölskyldunni.“

Hjördís segir rjómatertu, súkkulaðiköku, marengs, kransaköku, bollakökur, istertu og brauðrétti sigildar og vinsælar veitingar á fermingarveisluborðið.

„Yngstu gestirnir kunna svo að meta veitingar í smærri kantinum og í fermingarveislu stráksins míns buðum við upp á kleinuhringi frá Krispy Kreme sem slógu í gegn hjá

yngru kynslóðinni, sem og nammi-barinn, popp og Cheerios-bitar.“

Brauðréttir slá alltaf í gegn

Hjördís gefur hér lesendum uppskriftir að gómsættum brauðréttum.

„Þegar kemur að brauðréttum og brauðtertum er fólk oftast vanafast. Hefðbundin majónessalöt með skinku, rækju eða túnfiski, eru sigilt álegg og brauðtertarnar eru skreyttar með til dæmis skinku, vínberjum og gúrku,“ upplýsir Hjördís um það vinsælasta á veisluborðið.

„Brauðréttir með mildri fyllingu slá alltaf í gegn en þá samanstendur fyllingin af til dæmis smurosti, rjóma, aspasaða, skinku, papriku og sveppum. Það er þó alltaf að færast í aukana að gera eitthvað öðruvísi og skemmtilegt, og með því að setja snakk ofan á brauðréttinn verður hann öðruvísi. Þá má líka smyrja brauðterturtur á annan máta og setja á þær álegg í líkingu við það sem er sett á samlokur.“

Heilræði og uppskriftir Hjördísar má finna á mömmur.is, Instagram undir mömmur og á Facebook, þar sem hún á um 22 þúsund fylgjendur.



Gómsætt baguette með brauðréttarfillingu er dásamlegt í munn og maga.



Bergbys-brauðterta er algjört lostæti, búin til úr mismunandi sælkeralögum. Hér er hún borin fram á nýstárlegan hátt.

Bergbys-brauðterta

fyrir 25-30 manns

4 rúllutertubrauð

Hráefni:

Majónes

Beikonsmurostur

Kál

Hunangsskinka

Mexíkóostur

Rautt pestó

Bergbys-sinnep

Doritos

Fyrsta brauðlag: Majónes, kál og Bergbys-sinnep. Mæjónesi er smurt undir næsta brauðlag. Annað brauðlag: Smurostur, hunangsskinka og rifinn Mexíkóostur. Smurostur smurður undir næsta brauðlag. Þriðja brauðlag: Pestó, kál og Bergbys-sinnep. Majónesi er smurt undir næsta brauðlag. Fjórða brauðlag – efsta lag: Sýrðum rjóma er smurt yfir brauðið. Kál sett yfir ásamt Doritos-flögum og rifnum Mexíkó-osti.

Brauðteningar

Vel er hægt að útfæra þessa brauðtertuhugmynd sem brauðteninga. Fylgt er sömu aðferð að fjórða brauðlaginu en þá er brauðið pressað í 2 tíma með því að setja eitthvað þungt yfir kókuna. Brauðið er haft í kælingu á meðan. Síðan er rauðu pestói smurt í þunnu lagi yfir. Brauðið skorið í bita og tannstönglar settir í miðjuna á hverjum brauðteningi.

Það má geta þess að standurinn sem brauðtertarnar eru fæst í ver sluninni Basti í Kringlunni. Þar er til mikið úrval af kókudiskum.

Æðislegur brauðréttur með snakki

Fyrir 25 manns

1½ samlokubrauð

Fylling:

1 pakki skinka

1 stk. paprika

½ dós sveppir

½ l matreiðslurjómi

1 dós papriku-smurostur

½ dós beikon-smurostur

1 stk. pepperóni-ostur, rifinn

1 grænmetisteningur

2-3 msk. Hellmanns chili-majónes

Yfir réttinn:

Mozzarella-ostur – rifinn

Salt og pipar Maruud-snakk

Skinka, paprika og sveppir skorið í litla bita og steikt upp úr smjöri. Matreiðslurjóma hellt yfir og smurostunum og rifnum pepperóni-osti blandað saman við. Grænmetisteningur settur út í ásamt chili-majónesi. Hitið þar til osturinn hefur bráðnað. Skerið brauðið í litla teninga og setjið í smurt eldfast mót. Hellið fyllingunni yfir réttinn og sáldrið mozzarella-osti yfir. Hitið við 175°C hita (blástur) þar til osturinn hefur tekið smá lit, í um 20 mínútur. Sáldrið þá snakkinu yfir og hitið áfram í 5-10 mínútur.

Baguette-brauðréttur

Eitt baguette-brauð dugar fyrir 20 manns.

Hægt er að nota sömu fyllingu og í brauðréttinum til að búa til baguette-brauðrétt. Fylling sem gefin er upp með brauðréttinum dugar í 3 til 4 baguette-brauð. Það er nauðsynlegt að nota baguette-brauð og brauðið þarf að vera ágætlega breitt.

Brauðið er skorið eftir miðju, hreinsað innan úr því með skeið og bætt saman við brauðréttarfillinguna. Fyllingin er sett inn í baguette-brauðið með skeið, osti sáldrað yfir og baguette-brauðrétturinn hitaður við 175°C hita (blástur) í 18 til 20 mínútur. Passið að baguette-brauðið verði ekki of mikið bakað. Skerið í sneidar og berið fram.

OPÍÐ Á
SUNNUDÖGUM Í
DORMA SMÁRATORGI

DORMA

Láttu drauminn rætast

Fermingardagar



www.dorma.is

VEFVERSLUN
**ALLTAF
OPIN**

Fermingar
TILBOÐ
20%
AFSLÁTTUR



NATURE'S REST

heilsurúm með
Classic botni



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

Nature's Rest með Classic botni og fótum

| Stærð í cm | Fullt verð | Fermingartilboð |
|------------|------------|-----------------|
| 80x200 | 55.900 | 44.720 |
| 90x200 | 59.900 | 47.920 |
| 100x200 | 63.900 | 51.120 |
| 120x200 | 69.900 | 55.920 |
| 140x200 | 79.900 | 63.920 |

NATURE'S REST | SVÆÐASKIPT POKAGORMAKERFI | BURSTAÐIR STÁLFÆTUR | STERKUR BOTN | 320 GORMAR PR FM² | GÓÐAR KANTSTYRKINGAR

FERMINGAR TVENNUTILBOÐ

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

Fullt verð: 12.900 kr

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

Fullt verð: 6.900 kr

Fullt verð samtals:

14.800 kr.

TVENNUTILBOÐ

Aðeins **12.900 kr.**



Fallegar vörur til fermingargjafa!

Afgreiðslutími Rvk
Mánudaga til föstudaga kl. 10-18
Laugardaga kl. 11-17
Sunnudaga kl. 13-17 (Smáratorg)
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

Metfjöldi fermist borgaralega

Siðmennt hefur skipulagt borgaralega fermingu síðan árið 1989 þegar 16 ungmenni tóku fyrst þátt. Síðan þá hefur þátttakan aukist jafnt og þétt.

Í ár taka alls 544 ungmenni þátt í borgaralegri fermingu sem er tæplega 13% af árganginum og eru þau víðsvegar að af landinu. Alls verða átta fermingarathafnir á höfuðborgarsvæðinu en einnig verða athafnir á Akureyri, Húsa-vík, Akranesi, í Reykjanesbæ, á Sel-fossi, Höfn og í Neskaupstað.

„Landsbyggðin hefur verið að

koma sterk inn í ár. Ég er búinn að fara víða að kenna á námskeiðum, meðal annars á Akranes, Árborg, Reykjanesbæ og Egilsstaði,“ segir Jóhann Björnsson hjá Siðmennt.

Mikið vatn hefur runnið til sjávar síðan 16 ungmenni fermdust borgaralega fyrst allra hér á landi fyrir 30 árum. „Þetta hefur ekki verið svona fjölmennt. Það voru innan við 500 krakkar í fyrra.

Þetta er skemmtileg vinna og ég er búinn að vera sex helgar í röð að hitta fermingarbörn. Þetta er heilmikið starf á meðan á þessu

stendur,“ segir hann en Jóhann byrjaði að kenna 1997.

„Ferming er sterk hefð hér á Íslandi og það virðist vera mikill vilji til að halda upp á unglingsárin á þessum tímamarki með námskeiði og athöfn.

Það sem hefur líka verið að aukast er að börn sem eru að fermast í kirkjunni, þau vilja vera með okkur. Það eru allir velkomnir og börn sem hafa alls konar trúar- og lífsskoðanir hafa komið til okkar. Útgangspunkturinn er að efla skapandi og gagnrýna hugsun.“



Mikið vatn hefur runnið til sjávar síðan 16 ungmenni fermdust borgaralega fyrst allra hér á landi fyrir 30 árum. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR



Gátlisti fyrir ferminguna

Til að fermingardagurinn gangi sem best er gott að vera vel undirbúinn. Sumu þarf að huga að tímanlega, annað er hægt að gera með stuttum fyrirvara. Hér eru nokkur atriði sem huga þarf að.

Panta sal

Eitt það fyrsta sem þarf að gera er að panta sal, það er ef veislan á ekki að vera í heimahúsi. Vinsælustu staðirnir eru pantaðir með allt að árs fyrirvara.

Gestalisti

Drög að gestalisa ættu að vera tilbúin þegar ákveðið er hvar á að halda veisluna.

Boðskort

Gott er að senda boðskortin út með að minnsta kosti mánaðar-fyrirvara en láta ættingja erlendis vita nokkrum mánuðum fyrr.

Myndataka

Það borgar sig að panta myndatöku tímanlega.

Fatnaður

Gott er að fara nokkuð snemma af stað því unglingar geta haft nokkuð ákveðnar skoðanir á hvað þeir vilja.

Hárgreiðsla

Best að panta með góðum fyrirvara.

Servíettur og kerti

Sumir láta árita servíettur og skrevta kerti.



Þægilegur réttur

Blinis eru litlar pönnukökur sem eru mjög hentugar á fermingarhlaðborðið. Þær eru vinsælar hjá veislugestum og um leið er auðvelt að útbúa þær. Þær má skreyta með ýmsu álegg og ferskum kryddjurtum en algeng útgáfa inniheldur sýrðan rjóma, reyktan lax eða annars konar fiskmeti og ferskar kryddjurtir. Hnng má leika sér með grafinn fugl, t.d. önd, alls kyns sultur og bragðmikið sinnep.

Stillanleg rúm í úrvali

Gerð gæða- og verðsamanburð



DELUXE

Hágæða sjö svæðaskipt heilsudýna sem styður rétt við líkamann

Aðlagast líkamanum og gefur betri öndun. Góð þrýstjöfnun og réttur stuðningur tryggir betra blóðflæði og þú færð dýpri og betri svefn. Verð með botni og fótum:

80x200 cm
Verð aðeins kr. 74.900.-

120x200 cm
Verð aðeins kr. 94.900.-

160x200 cm
Verð aðeins kr. 119.900.-

180x200 cm
Verð aðeins kr. 134.900.-

Ath. fleiri stærðir í boði.



VALHÖLL

5 svæðaskipt heilsudýna

Góð millistíf heilsudýna á frábæru verði. Pokagormakerfi, gæðabólstun. Verð með botni og fótum:

80x200 cm
Verð aðeins kr. 74.900.-

120x200 cm
Verð aðeins kr. 94.900.-

153x203 cm
Verð aðeins kr. 114.900.-

180x200 cm
Verð aðeins kr. 134.900.-

Ath. fleiri stærðir í boði.



GJÖF FYLGIR
FERMINGARRÚMUM

SAGA / FREYJA

Hágæða 7 svæðaskiptar heilsudýnur

Pokagormakerfi, þrýstjöfnun í yfirdýnu, sterkir hliðarkantar, gæðabólstrum Verð með botni og fótum:

80x200 cm
Verð aðeins kr. 94.900.-

140x200 cm
Verð aðeins kr. 139.900.-

153x203 cm
Verð aðeins kr. 149.900.-

180x200 cm
Verð aðeins kr. 169.900.-

Ath. fleiri stærðir í boði.

Mikið úrval af hvíldarstólum Verð frá kr. 69.900.-



Roberto Rafstillanlegur, leður nokkrir litir. Verð kr. 179.900.-

Úrval af stillanlegum rúmum



TURIN stór og veglegur sófi með rafstillanlegum sætum og tungu Litir: Svart, hvítt og grátt Verð kr. 890.000.-

Frábært fyrir stórfjölskylduna



Sængur og heilsukoddar Mikið úrval



Baldursnesi 6 - Akureyri



Listhúsið - Reykjavík

12 mán. VAXTALAUSAR GREIÐSLUR

Svefn & heilsa

Listhúsinu Laugardal - Sími 581 2233
Baldursnesi 6, Akureyri - Sími 461 1150
Opíð virka daga kl. 10:00 - 18:00
Laugardaga 12:00 - 16:00