



Fjöldmörg tækifæri leynast í íslensku hráefni. Nemendur í vöruhönnun við LHÍ hafa undanfarin ár átt stefnumót við íslenska bændur og síðustu tvö ár unnið spennandi verkefni í samvinnu við Skógrækt Reykjavíkur. MYNDIR/LHI

## Hönnuðir nýta íslenskt hráefni

Nemendur í vöruhönnun við Listaháskóla Íslands hafa undanfarin ár leitað fanga í íslensku hráefni og framleiðslu. Í verkefnum Stefnumót hönnuða og bænda hafa meðal annars orðið til rabarbarakaramella og skyrkonfekt fyrir markað. Þá hefur samstarf við Skógræktarfélag Reykjavíkur getið af sér spennandi hugmyndir í verkefni sem kallast Wood-You.

Verkefnið Wood-You er grunnvinna í lestri á hráefni en búist er við því að hægt verði að nota skóg á Íslandi sem nytjaskóg eftir um það bil tíu ár,“ segir Garðar Eyjólfsson, fagstjóri vöruhönnunardeildar við Listaháskóla Íslands.

Nemendur í vöruhönnun hafa undanfarin ár unnið í samstarfi við íslenska framleiðendur að nýsköpun úr íslensku hráefni og í samvinnu við bændur urðu meðal annars til rabarbarakaramella og skyrkonfekt. Í verkefnum Wood-You vinna nemendur með Skógrækt Reykjavíkur.

„Fyrstu sex vikurnar rannsaka nemendur og kortleggja möguleika hráefnisins á staðnum, í Heiðmörk. Þá tekur við þriggja vikna úrvinnsla í samvinnu við framleiðslufyrirtæki, út frá verkferlum og þeim tólum og tækjum sem til eru en verkefnið snýst um að samþætta staðbundin hráefni og staðbundna framleiðslu. Kúrsinum lýkur á kynningu þar sem rannsókninni, hugmyndinni og vörinni er pakkað inn.“

Garðar segir margs konar spennandi möguleika liggja í íslensku hráefni og samstarfið við Skógræktina hafi gengið vel.

„Fólk er mjög opið fyrir hugmyndum hjá Skógræktinni og þar er í undirbúningi að geta frumunnið efniviðinn hraðar og betur á staðnum. Það er komin meiri alvara í hlutina finnst mér,“ segir Garðar. „Möguleikarnir eru svo ótal margir ef lagt er í rannsóknarvinnu. Það er hægt að gera svo margt með skóg annað en að höggva hann niður eða kurla. Til dæmis í tengslum við heilbrigðisgeirann og í alls konar iðnaði. Næst hugsum við okkur að velja jafnvel bara eina viðartegund eða plöntu til að vinna með.“

Nánar má forvitnast um verkefnið á [www.wood-you.com](http://www.wood-you.com).



# Úr heilsubrunni íslenskrar náttúru



Sæktu styrk í íslenska náttúru



**SagaPro**  
færri salernisferðir



**SagaMemo**  
fyrir minnið



**Angelica**  
fyrir aukna orku



**Voxis**  
fyrir sáran háls

**SAGAMEDICA**  
www.sagamedica.is

## Engar töskur eins

Textílhönnuðurinn Erla Dís Arnardóttir hannar töskur undir eigin nafni og býr þær til frá grunni. Hún vefur efnin í töskurnar í vefstól og fóðrar með eigin munstrum. Munstrin eru ýmist silkiprentuð eða stafrænt prentuð á textíl. Engar tvær töskur eru eins og liggur mikil vinna á bak við hverja fyrir sig.

Erla kennir textíl í Háaleitisskóla en situr þess á milli við vefstólinn á vinnustofu sinni að Lindargötu og vefur töskur. Hún teiknar jafnframt munstur og selur í römmum. Þau eru litrík og fara vel á vegg. Sams konar munstur silkiþrykkir hún eða prentar stafrænt á efni og notar sem fóður í töskurnar. Í þeim mætast að hennar sögn áhrif frá íslenskri náttúru og frá borgarlífinu í Reykjavík.

„Ég hef alltaf teiknað mjög mikið. Í þessari vinnu byrjaði ég á því að taka ljósmyndir og túlkaði þær í teikningum sem ég útfærði svo við vefstólinn. Ég ætlaði ekki endilega að gera töskur en fannst efniviðurinn bjóða upp á það.“

Teikningarnar eru að sögn Erlu mjög lífrænar og í gegnum þær má greina fíngerða þræði. „Í teikningunum legg ég mikið upp úr litum og flæði en í silkiprentinu eru munstrin ögn formfastari.“

Erla gerir töskurnar frá grunni og er allur frágangur í hennar höndum. Þær eru til í þremur mismunandi útgáfum; tvær minni í lófa og ein stærri með loki. Engar tvær eru þó eins. „Sumar þeirra bróðera ég enda blundar í mér útsaamsnörd,“ segir Erla og hlær.

Hún er með vinnustofu að Lindargötu 66 ásamt nokkrum öðrum textílhönnuðum og eru þær með opið alla fimmtudaga frá 14 til 21 „Hingað getur fólk komið og valið sér fóður og efni sem ég vona að það kunni að meta. Sjálf legg ég upp úr því að kaupa mér færri og vandaðri hluti og þannig hluti legg ég upp með að búa til.“



Erla Dís gerir töskurnar frá grunni og er allur frágangur í hennar höndum.

MYNÐVERNIR



Erla vefur töskurnar og fóðrar með eigin munstri.

*Á lambakjötið*

Kryddin frá okkur eru ómissandi í eldhúsið hjá ykkur







**VARMA**

*The Warmth of Iceland*

**WWW.VARMA.IS**

 [FACEBOOK.COM/VARMAICELAND](https://www.facebook.com/varmaiceland)



## ÞARI NÝTTUR TIL ÁTU

Í gegnum aldirnar hafa Íslendingar nýtt nokkrar tegundir af þara til matar. Neyslan var þó mest bundin við hallæri fyrir utan tvær tegundir sem nýttar voru utan þess, söli og fjörugrös. Af þessu þaraáti tíðkast aðeins sölváat í dag. Söl voru mikið nýtt hér á landi áður fyrr og eru einnig alþjóðlega þekkt neysluvara.

Fjörugrös voru mikið nýtt hér á landi. Líklegt er talið að notkun fjörugrasa og sölvu hafi borist hingað með keltneskum formæðrum okkar. Fjörugrös eru þekkt neysluvara víða erlendis og er þeim meðal annars safnað enn í dag á Írlandi.

Marinkjarni var mikið nýttur hér á landi í harðindum og var talinn bestur til mannelis af sæþörungum. Marinkjarni er þekktur á Bretlandseyjum og víðar á Vesturlöndum undir nafninu ætipari (e. edible kelp). Hann er náskyldur Kyrrahafstegundinni Undaria pinnatifida sem á japönsku heitir „wakame“ og marinkjarninn er gjarnan seldur á Vesturlöndum undir þessu nafni.

Heimild: Íslensk hollusta



### STYRK STÖÐ

Saltfiskurinn hefur lengi verið ein styrkasta stoð í efnahagssögu þjóðarinnar og um leið ein helsta útflutningsafurð hennar frá miðri 18. öld. Rekja má saltfiskverkun og útflutning hans til 15. og 16. aldar hérlendis en þurrkun hans hófst þó ekki fyrr en á 17. öld.

Saltfiskverkun tók hins vegar stóran kipp á seinni hluta 18. aldar en á þeim tíma leystu þilskipin árabátana af hólmi og um leið varð saltfiskurinn helsta útflutningsafurð okkar Íslendinga. Áður höfðu vaðmál og skreið verið helsta undirstaða utanríkisverslunarinnar.

Þegar togarar komu til sögunnar má segja að saltfiskverkun hafi í raun orðið stóriðja og frá þeim tíma skipt mjög miklu máli fyrir efnahagslega afkomu Íslendinga.

Íslenski saltfiskurinn varð fljótt þekktur víða fyrir úrvals gæði og þá sérstaklega Bíldudalssaltfiskurinn. Fyrir vikið varð hann eftirsóttur víða um heim og gekk vel að selja hann víða, þrátt fyrir mikla samkeppni á þessum markaði.

Þrátt fyrir mikilvægi saltfisksins og óumdeild gæði hans hefur neysla hans hér á landi verið hófleg undanfarin ár en yngri kynslóðin er þó farin að elda hann í meiri mæli og á mun fjölbreyttari hátt en foreldrarir.

Saltfisksetur Íslands í Grindavík er áhugaverður viðkomustaður fyrir þá sem vilja kynna sér sögu saltfisksins og hvernig hann er samofinn sögu þjóðarinnar. Þar er saga saltfiskverkunar frá upphafi rakin í tímaröð til þeirra daga er véltækni leysir mannshöndina af hómi.

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



# NÝTT

## PRÓFAÐU NÝTT KORNKEX FRÁ FRÓN MEÐ ÍSLENSKUM OSTI OG GRÆNMETI

Kornkex er einstaklega ljúffengt kex sem inniheldur blöndu af graskers-, sólblóma-, og sesamfræjum. Kornkex er trefjaríkt og er bakað úr 100% heilkornahveiti.

10,3 g TREFJAR



Frón kemur við sögu á hverjum degi...

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