

Allt í ferðalagið

FIMMTUDAGUR 19. JÚLÍ 2018

Kynningar: Bílalíf



Starfsmennirnir Lárus Sveinsson, Rúnar Þór Hrafnkelsson og Erlingur Þór Cooper sölustjóri taka vel á móti öllum, hvort sem þeir leita eftir nýjum bíl, notuðum eða jafnvel hjólhýsi. MYND:ÞÓRSTEINN

Hundrað ára reynsla í bílasölu

Bílalíf er ein af elstu bílasölum landsins og hefur verið í eigu sömu fjölskyldunnar frá 1984. Fimm starfsmenn bílasöluunnar eru með samtals hundrað ára reynslu í sölu á nýjum og notuðum bílum.

Bílalíf er mjög vel staðsett að Kletthálsi 2 og er með stórglæsilegt sérhannað svæði þar sem auðvelt er að ganga um og skoda bíla og hjólhýsi sem eru til sölu. Átta bílasölur eru á sama svæðinu. Bílalíf sérhæfir sig í innflutningi á nýjum og notuðum bílum og getur þess vegna boðið samkeppnishæft verð. Agnar Bergmann Birgisson, löggiltur bifreiðasali, segist hvetja fólk til að gera verðsamanburð.

„Með litilli yfirbyggingu og góðum viðskiptasamböndum hefur okkur tekist að bjóða mjög góð verð á nýjum bílum. Sömuleiðis bjóðum við einnig upp á að taka bíla í umboðssölu fyrir fólk og höfum við stóran hóp ánægðra viðskiptavina sem koma aftur og aftur til okkar. Við eigum marga fasta viðskiptavini,“ segir Agnar. „Hjá fyrirtækinu, sem er rótgróið, er fagmennska í fyrirrúmi og lögd er áhersla á góða þjónustu. Hér er

mikil starfsreynsla,“ segir hann en bílasalan er ein sú elsta á landinu.

Kaupa bíla gegn staðgreiðslu

„Ef fólk þarf að selja bílinn strax getum við aðstoðað með því að kaupa bílinn gegn staðgreiðslu. Hafi fólk áhuga á að selja bílinn strax þá bendum við fólk á að fara inn stadgreitt.is og senda inn tilboðsbeiðni eða renna við hjá okkur á Bílalíf og við gerum tilboð í bílinn,“ segir Agnar.

Litrik hjólhýsi

Það eru ekki eingöngu bílar í sölu hjá bílasölnni Bílalíf því árið 2012 tók fyrirtækið við söluumboði fyrir NIEWIADOW hjólhýsin sem Íslendingar þekkja vel og flestir kalla pólsku-hjólhýsin. Þau eru framleidd í Póllandi og hafa reynst einstaklega vel. NIEWIADOW hóf framleiðslu á hjólhýsum fyrir 52 árum eða árið 1966. Íslendingar hafa góða reynslu af þessum hjólhýsum enda henta þau íslenskum

aðstæðum sérstaklega vel. Hjólhýsin eru heilsteipt og þola því meiri hreyfingu en flest önnur hjólhýsi og henta íslenskum vegum afar vel. Hægt er að draga þau á flestum bílum. Þau eru mjög létt og meðfærileg eða frá 560 kílóum.

Hjólhýsin eru til í tveimur stærðum og hægt er að velja um fjölmargar útgáfur og liti. Von er á þriðju stærðinni af hjólhýsunum

Framhald á síðu 2 ➔



Skemmtileg hjólhýsi í mörgum litum hjá bílasöluinni Bilalíf. MYNDIR/PÓRSTEINN

Hjólhýsin eru á mjög hagstæðu verði, eða frá kr. 1.490.000 og möguleiki er að fá 100% fjármögnun ef fólk kys það.

Framhald af forsiðu ➔

á næsta ári. Árið 2020 stefna þeir síðan á framleiðslu á litlum húsbílum.

Hjólhýsin eru á mjög hagstæðu verði, eða frá kr. 1.490.000 og möguleiki er að fá 100% fjármögnun ef fólk kys það. Hægt er að sérpanta hjólhýsi eftir óskum viðskiptavina. „Við erum með nokkur hjólhýsi á lager en það hefur verið góð sala í þeim sem af er sumri. Þetta er í fyrsta skipti sem að við flytjum þau inn í ýmsum litum. Fólk hefur verið mjög ánægt með þessa litadýrð og hjólhýsin hafa vakið mikla athygli. Til dæmis hafa nokkrir valið sér hjólhýsi í sumar sem er í stíl við litinn á bílnum. Það er mjög skemmtilegt,“ segir Agnar. „Sjón er sögu ríkari.“

Aukahlutir fyrir bíla

Bílalíf gerði fyrr á árinu samning við stórt evrópskt fyrirtæki sem sérhæfir sig í ýmsum aukahlutum fyrir bíla og má þar nefna pallhús, palllok, dráttarkrökka og margt fleira. Á næstu mánuðum verður hafin sala á ýmsum aukahlutum á sanngjörnu verði.

Allar nánari upplýsingar má sjá á heimasíðunni www.bílalíf.is eða koma við á Kletthálsi 2, sími 562 1717. Bílalíf er á Facebook.



Bílar í öllum stærðum og gerðum eru í boði hjá Bilalíf.



Aðgengi er þægilegt á Kletthálsi og einfalt að skoða það sem er í boði.



Það er áhugavert að ganga um stórglæsilegt svæðið á Kletthálsi þar sem Bilalíf er staðsett.



Rúmgóðir fjölskyldubílar eru vinsælir um þessar mundir.



Hjá Bilalíf eru bæði nýir og notaðir bílar. Margra ára reynsla er hjá fyrirtækinu í sölu á bílum.

Sparið 5000

FULLT VERÐ: 24.990
19.990

MOSSEMARKA TJALD
Frábært 6 manna fjölskyldutjald með tveimur svefnskálum og góðu fortjaldi í miðjunni. Ytra efni: 185T polyester með limdum saumum svo að bleyta ná ekki inn. Þéttur vatnsvarinn botn. 590x235x190 cm. Þéttleiki: 3000 mm/cm². 12,0 kg. Vnr. 4721800

Sparið 2000

FULLT VERÐ: 9.995
7.995

NORDMARKA TJALD
Gott 4 manna tjald með polyester í ytra byrði. Innra byrði er úr 100% nylon sem andar. Þéttur botn. Þéttleiki: 1500 mm/cm². B240 x H130 x L210/310 cm. 4,0 kg. Vnr. 4704200

Sparið 1000

FULLT VERÐ: 5.995
4.995

FLENSMARKA TJALD
Gott 3ja manna tjald með þéttum botni og sterkum stöngum. Limdir saumar. Þéttleiki: 1000 mm/cm². Þyngd: 2,8 kg. B210 x H130 x L210 cm. Vnr. 4705000

Hítuból svefnpokans
Þagindámörk +12/+8°C
Lágmarkshiti 0°C

2.995

KOLLEN

Hítuból svefnpokans
Þagindámörk +11/5°C
Lágmarkshiti -12°C

FULLT VERÐ: 4.995
3.995

**20%
afsláttur**

RUDSKOGEN

Hítuból svefnpokans
Þagindámörk +10/+11°C
Lágmarkshiti -17°C

7.995

SVARTSKOG

Hítuból svefnpokans
Þagindámörk +5/2°C
Lágmarkshiti -17°C

14.990

EIDSKOG

ALLT Í FERÐALAGIÐ

SKJÓLTJALD NÚ:
4.995

Sparið 2000
af skjóltjaldi

STÓLL
1.995

BORD
2.495

DELUXE SKJÓLTJALD, ÚTILEGUBORD OG ÚTILEGUSTÓLL
Sterkt og gott skjóltjald með 3 vængjum og gluggum. Hælar og stangir fylgja. 4,0x1,4 m. **6.995** nú **4.995** Útileguborð, stillanleg borðplata 60x80 cm **2.495**

VERÐ FRÁ:
1.295

PUMPUR
1. Tvívirk AIR 3 lítra pumpa **1.295**
2. TORNADO 12V/220V rafmagnspumpa **1.695**
3. TVE rafmagnspumpa. Gengur fyrir 12 volta og 220 volta innbyggðri hleðslurafhlöðu **5.995**
Vnr. 4714100, 4719800, 6418101

B76 x L191 x H22 cm **1.495**
B137 x L191 x H22 cm **2.495**
B152 x 203 x H22 cm **2.995**
B183 x 203 x H22 cm **4.995**

VERÐ FRÁ:
1.495

VELOUR VINDSENGUR
Virkilega góðar og vandaðar vindsengur með velourefni. Vnr. 4733600

1. 24 LTR.

2. RAFMAGNSKÆLIBOX 24 LTR.

3. VERÐ FRÁ: **199**

ALLT FYRIR KÆLIBOXIÐ
1. 24 LÍTRA KÆLIBOX **1.995**
2. 24 LÍTRA RAFMAGNSKÆLIBOX sem hægt er að stinga í samband við 12v. í bílinum **6.895**
3. KÆLIKUBBAR 2 x 200 gr. **199**
4. ÍSGEL Íslensk framleiðsla **399**

**40%
afsláttur**

VATNSPOLIÐ

FULLT VERÐ: 1.695
995

NOLI ÚTILEGUTEPPI
Flott teppi með vatnspólnu undirlagi. Vnr. 907-10-1062

LÉTT OG ÞÆGILEGT

ÚTILEGUBORD
Samanleggjanlegt borð úr álí og borðplata úr MDF. B60 x L90 x H70 cm. Vnr. 39859001

4.995

NORTH CAMP DE LUX ÚTILEGUSTÓLL
Vnr. 42895001

5.995

B52 x L180 x H3 cm **2.995**
B60 x L190 x H5 cm **4.995**
B65 x L190 x H7,5 cm **5.995**

VERÐ FRÁ:
2.995

NANDAL SJÁLFUPPLÁSANLEG DÝNA
Polyurethansvampur og ákleði úr polyester. Grá. Vnr. 4703010, 4703020, 4703030

FRÁBÆR SÓLSTÓLL

HALDEN SÓLSTÓLL
Traustur og nýtskulegur sólstóll úr stáli og sterkum striga. Fæst í svörtum og bláum lit. Vnr. 3738540

4.895

RÚMFATA LAGERINN
HERBERGIÐ • BAÐIÐ • HEIMILIÐ

GILDIR 19.07 - 24.07

Góður matur gleður á ferðalaginu

Einfaldur og góður matur er gulls ígildi á ferðalögum um landið. Hér eru nokkrar einfaldar uppskriftir sem ættu að gleða fjölskyldumeðlimi á öllum aldri á ferðalögum í sumar.

Starrí Freyr
Jónsson

starrif@frettabladid.is



Dásamlegt kjúklingasalát á samlokuna

600 g eldaður kjúklingur, t.d. bringur eða úrbeinuð læri, skorið í smá bita
1 bolli kírsuberjatómatar, skornir í helminga
½ litill rauðlaukur, skorinn í þunna strimla
1 litill lárpera, skorinn í litla teninga
½ selleristöngull, saxaður smátt
6 sneidar steikt beikon, saxað í litla bita.
3 harðsoðin egg, skorin í litla bita
½ bolli majónes
1½ msk. sýrður rjómi
½ tsk. Dijon-sinnep
2 msk. ólívuolía
2 hvítlauksrif, söxuð smátt
1 tsk. sitrónusafi
¼ tsk. salt
½ tsk. pipar

Setjið kjúkling, tómata, rauðlauk, lárpera, selleri, beikon og egg í skál og blandið rólega saman. Blandið í aðra skál majónesi, sýrðum rjóma, sinnepi, ólívuolíu, hvítlauk, sitrónusafa og salti og pipar. Hrærið vel saman og blandið svo saman við kjúklinginn. Smyrjið á gott samlokubrauð. Gott er að setja salatblað með.

Grískt og samlegt kartöflusalat

Það er tilvalið að útbúa salatið áður en lagt er af stað í ferðalagið, til dæmis ef borða á það um kvöldið eða daginn eftir.

Fyrir 6

1 kg rauðar kartöflur (aðrar duga líka vel), hreinsið vel og skerið í litla munnbita
½ bolli saxaður rauðlaukur

Salt og svartur pipar
½ agúrka, kljúfið til helminga, hreinsið fræin (blauta hlutann) og skerið í litla bita
1 bolli grísk jögúrt
¼ bolli majónes
3 msk. fint söxuð steinselja
1 msk. saxað ferskt dill
1½ msk. sitrónusafi
1 hvítlauksrif, smátt saxað
½ tsk. sitrónubörkur (meira ef þið viljið)

Sjóðið kartöflubita þar til þeir eru tilbúnir (passið að sjóða ekki of lengi). Kælið kartöflubitana. Setjið gúrkubitana á nokkur lög af eldhúsbrefi og þerrið vel. Setjið gúrkubitana í stóra skál, bætið við grísku jögúrtinni, majónesinu, steinselju og dilli, sitrónusafanum og hvítlauknum. Saltið og piprið eftir smekk. Hrærið vel saman. Setjið næst kaldar kartöflurnar út í ásamt rauðlauknum og blandið varlega saman.

Kartöflusalatið geymst vel í loftþettu íláti í kæli og fer vel með flestu kjöti, laxi og pylsum. Skreytið með smátt saxaðri steinselju og/eða dilli og rifnum sitrónuberki ef aðstaða er til þess í ferðalaginu.

Barnabollar í ferðalagið

Litlar kaldar kjötbollar ganga vel í unga maga og geymst vel í lokuðu íláti í kæli. Hægt er að borða þær beint úr dósinni eða dýfa í tómatsósu, sinnep og ýmsar góðar sósur.

4 egg, hrærið litillega saman með gaffli
½ bolli brauðrasp
½ bolli smátt rifinn parmesan-ostur
½ bolli fersk smátt söxuð steinselja
½ bolli mjög fint saxaður laukur
2 tsk. salt
1 tsk. þurrkaðar chilli flögur (eða svartur pipar eftir smekk)
2 hvítlauksrif, smátt söxuð
1,4 kg nautahakk (má gjarnan vera



Bragögott kjúklingasalát passar vel í samlokuna.



Friskandi grískt kartöflusalat passar með flestum grillmat.



Sigildar kjötbollar ganga vel í börnin og reyndar fullorðna líka.

blanda af nauta- og svinahakki)
2 msk. ólívuolía

Setjið allt hráefnið í skál, utan olíunnar, og blandið vel saman. Notið hendur til að móta litlar kjötbollar sem passa sem millimál. Hitíð olíu á pönnu og steikið þar til vel brúnar og steiktar í gegn. Hægt er að bragðbæta kjötfarsið með ýmsu kryddi og ferskum og þurrkuðum kryddurtum.

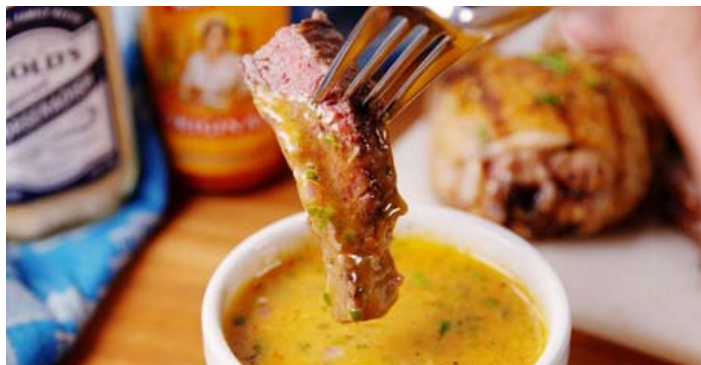
Kúrekasmjör

Þessi sósa slær alls staðar í gegn og gengur eiginlega með öllum grillmat; kjöti, fiski og grænmeti.

250 g smjör
Safi úr hálfri sítrónu
2 hvítlauksrif, smátt söxuð
1 litill skalottlaukur, smátt saxaður
2 msk. Dijon-sinnep
1 msk. piparrórtarmauk
Smá cayenne-pipar
¼ tsk. paprikuduft
2 msk. söxuð steinselja

1 msk. saxaður graslaukur
2 tsk. saxað ferskt timían
Skvettu af sterkri sósu (e. hot sauce), má sleppa
Salt og svartur pipar

Bræðið smjórið rólega í potti. Bætið næst út í sitrónusafa, hvítlauk, skalottlauk, sinnepi, piparrórtarmaukinu, cayenne-pipar og papriku. Hrærið vel saman. Setjið næst steinseljuna, graslaukinn og timían. Smakkið til með salti og pipar. Hellið í skál og berið fram heitt eða volgt.



Kúrekasósan er geggjúð með flestum grillmat.



EITT KORT
34 VÖTN
7.900 kr.

Vatnaveiði er fjölskylduvæn útivist. Börn yngri en 14 ára veiða frítt með korthafa.

www.veidikortid.is

Söluastaðir:
N1 - ÖLLS - ÍSLANDSPÓSTUR og veiðivörverslanir um land allt.
Frí heimsending þegar pantað er á www.veidikortid.is.



SUMAR MARKAÐUR 20-50% AFSLÁTTUR



**20-40%
AFSLÁTTUR**

NIKE



**30%
AFSLÁTTUR**

MOUNTAIN
HARD
WEAR



**30%
AFSLÁTTUR**

MILLET



**20%
AFSLÁTTUR**

XHOUDINI



**30%
AFSLÁTTUR**

Columbia



**20%
AFSLÁTTUR**

DEVOLD



**20%
AFSLÁTTUR**

Bergans
OF NOREGE



**20%
AFSLÁTTUR**

DIDRIKSONS1913
Grundstrand SWEDEN



**30%
AFSLÁTTUR**

Columbia



**30%
AFSLÁTTUR**

zamberlan



**20%
AFSLÁTTUR**

TRESPASS



**20%
AFSLÁTTUR**

NIKE



**30%
AFSLÁTTUR**

MERIDA



**20%
AFSLÁTTUR**

Coleman®
Útlæguvörur



**20%
AFSLÁTTUR**

PRIMUS



**20%
AFSLÁTTUR**

Coleman®
Útlæguvörur



**20%
AFSLÁTTUR**

Coleman®
Útlæguvörur

ELLINGSEN

FISKISLÓÐ 1 REYKJAVÍK / TRYGGVABRAUT 1-3 AKUREYRI / 580 8500 / SíÐAN 1916 / WWW.ELLINGSEN.IS

WWW.ELLINGSEN.IS

Brugðið á leik í bílnum

Bílferðir geta verið langar og leiðinlegar, einkum þegar lítið sést út um glugga. Þá er ekki verra að vera með nokkra góða bílaleiki upp í erminni eða í hanskahólfinu.

Brynhildur Björnsdóttir
brynhildur@frettabladid.is



Að fara í fri er góð skemmtun en oft getur það verið erfið að fara í fri þegar um langan akstur er að ræða, leiði og óróleiki taka þá oft yfir og bæði börn og fullorðnir eiga lítið eftir af ferðagleiði þegar komið er á áfangastað. Til að koma í veg fyrir að þetta gerist er ágætt að vera búinn að birgja sig upp af skemmtilegum leikjum sem hægt er að leika saman í bílnum og þannig stytta ferðina og varðveita góða skapið. Hér fylgja uppástungur að nokkrum bílaleikjum.

Númeraplötuleikurinn er alltaf sígild skemmtun. Hann fer þannig fram að farþegar í bílnum velja sér ýmist bókstaf eða tölustaf. Síðan þegar bíl er mætt þá er númeraplátan skoðuð og ef hún inniheldur bók- eða tölustaf sem einhver þátttakandi valdi sér þá fær viðkomandi stig. Sá eða sú vinnur sem er með flest stig þegar komið er á leiðarenda. Fyrir yngri farþega er einnig hægt að velja lit og þá nægir að skoða lit bílanna sem mætt er.

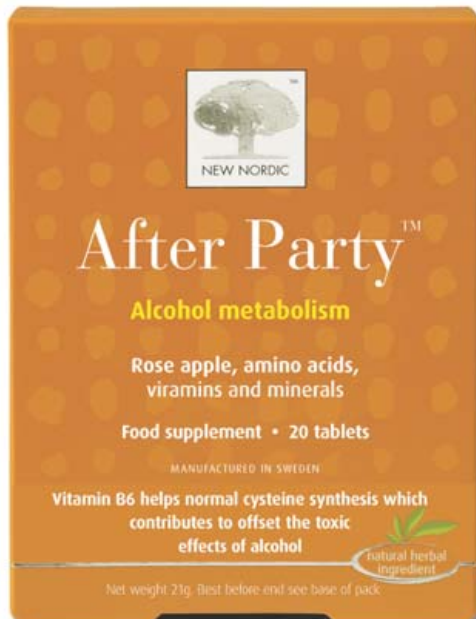
Búmm er skemmtilegur leikur



Öll fjölskyldan skemmtir sér í bílaleik sem bætir, hressir og kætir. MYND/GETTY

Morgundagurinn verður betri með After Party

Náttúruleg lausn við timbarmönnum



Aminósýrur, Rósepli, Cactus extract, öflug blanda af B-vitaminum og Magnesium.

Virkar vel gegn þynnku

2 töflur fyrir fyrsta drykk
2 töflur fyrir svefn

Fæst í apótekum og heilsuhillum verslana

www.artasan.is



Langar bílferðir eru ekki endilega í upphaldi hjá yngstu kynslóðinni en bílaleikir geta gert kraftaverk.

fyrir þá sem kunna margföldunar-töfluna. Hann felst í því að leikmenn velja einhverja margföldunartöflu, til dæmis sex sinnnum töfluna. Sá eða sú sem byrjar segir einn, næsti tveir og þannig koll af kalli þangað til kemur að sex eða tölu sem gengur upp í sex en þá skal segja búmm. Um leið snýst hringurinn við. Ef einhver gerir villu er viðkomandi úr leik eða fær refsistig.

Orðakeyja fer þannig fram að einn byrjar og segir eitthvert orð og sá sem er næstur verður að finna orð sem byrjar á síðasta staf orðsins. Dæmi er til dæmis rós, sól, lás, snjó, róla og svo framvegis. Ef einhver getur ekki fundið orð er hann eða hún úr leik.

Hver er ég? er skemmtilegur leikur þar sem einn hugsar sér manneskju og hinir eiga að geta upp á því hver það er með því að spyrja spurninga sem aðeins má svara með já eða nei. Afbrigði af þessum leik er dýraríki, jurta- ríki, steinaríki þar sem dýr, fjöll og náttúrufrýrbærir koma líka til greina en þá er byrjað á því að finna út hvort um dýraríki, jurta- ríki eða steinaríki er að ræða. Frúin í Hamborg er sígild



í bílnúmeraleiknum er hægt að velja númer eða tölustaf og telja sér svo stig af númeraplötum bíla sem fara í gagnstæða átt.



Bílnúmeraleikinn er hægt að leika með öll möguleg bílnúmer.

skemmtun sem getur varað drjúga stund. Fyrir þá sem ekki þekka fer leikurinn þannig fram að einn leikmaður spyr annan: Hvað gerðirðu við peningana sem Frúin í Hamborg gaf þér? Hinn á þá að svara en má ekki nota orðin já, nei, svart eða hvitt. Leikurinn gengur út á að spyrja og svara hratt og án þess að hugsa of mikið því annars getur leikurinn dregist á langinn.

Svo má ekki gleyma mikilvægi þess að stoppa stundum á löngum bílferðum og teygja úr sér og þá

er tilvalið að fara í einn útileik, til dæmis Ungamömmu-leikinn. Hann fer þannig fram að einn er ungamamma, annar rebbinn og afgangurinn er ungar. Ungarnir eru á öðrum enda leikvallarins, mamman á hinum og rebbi fyrir miðju. Svo kallar mammann: Kom-ið litlu ungarmin minir. Og ungar-arnir svara í kór: við þorum ekki!

Ungamma spyr þá: Hvers vegna ekki? Og þeir svara: Refurinn! Mamma spyr: Hvar býr hann? Og ungarmin svara: Í skóginum. Ungamma segir að lokum: Kom-ið þið bara! Þá taka

ungarnir á rás og reyna að komast til mómmunnar en rebbi reynir að veiða þá. Þeir sem rebbi veiðir verða yrðingar og honum til halds og trausts við veiðarnar. Þegar ungarmin eru komnir yfir, eða hafa breytt um eðli, fer mammann yfir á hinn enda vallarins og leikurinn endurtekur sig þangað til allir ungarmin hafa verið veiddir og all- flestir þátttakendur hafa hlaupið úr sér kyrrsetuna í bílnum og eru tilbúnir til að halda áfram för.

Hugmyndir að leikjum eru fengnar úr bókinni 10x10 leikir eftir Sóleyju Ó. Elidóttur.

**ÞÚ ERT
EKKI
ÞÚ ÞEGAR
ÞÚ ERT
SVANGUR**



ER MÁLIÐ!

Fjölskyldufjör um allt land

Ferðaglaðir eiga von á góðu næstu helgar og fram á haust en blásið er til bæjarhátíða víða um land. Fjölskylduvæn dagskrá, tónlist og góður matur einkennir hátíðahöldin.

Ragnheiður
Tryggvadóttir
heida@frettabladid.is



Fram undan eru hátíðahöld víða um land og nóg um að vera þótt liðið sé á sumarið. Þær hátíðir sem hægt er að sækja í lok júlí eru helst á Norðurlandi en í ágúst lifnar Suðurlandið við. Hér eru nokkrar bæjarhátíðir tindar til.

Íðandi mannlíf við höfnina

Mærudagar á Húsavík fara fram helgina 27. til 29. júlí og hafa verið fastur liður í menningar- og skemmtanalífi bæjarbúa frá árinu 1994. Hátíðin hefur stækkað ár hvert með fjölbreyttri dagskrá og sífellt fleiri sækja Húsavík heim þessa helgi. Bærinn er skreyttur hátt og lágt. Svæðið við höfnina er hjarta hátíðarinnar og iðar af lífi. Dagskrá hátíðarinnar er ávallt fjölbreytt og skemmtileg. Í boði eru hvers kyns uppákomur og þá eiga allir að geta fundið eitthvað við sitt hæfi á fjölmörgum tónlistarviðburðum.

Skemmtisiglingar og sjóstangveiði

Trilludagar á Siglufirði fara fram sömu helgi og Mærudagar. Fyrir



Fiskidagurinn mikli á Dalvík laðar til sín þúsundir gesta á hverju ári en boðið er upp á bæði tónlistar- og matarveislu. MYND/AUDUNN

ökuglaða mætti vel sækja báðar hátíðirnar en ekki er nema um tveggja tíma akstur á milli þessara bæjarfélaga. Á leiðinni mætti líka stoppa við náttúruperluna Goda-foss og koma við á Akureyri.

Á Trilludögum verður gestum boðið upp á sjóstöng og skemmtisiglingar út á Eyjafjörð. Það sem fiskast verður grillað á hafnarbakkanum. Síldargengið fer rúnt

um bæinn, Sirkus Íslands kikir í heimsókn og fjölskyldugrill verður á höfninni ásamt bryggjuballi þar sem Landabandið mun halda uppi fjörinu fram eftir kvöldi.

Öllum landsmönnum boðið í mat

Helgina eftir verslunarmanna-helgina, eða þann 11. ágúst, brestur Fiskidagurinn mikli á



Mærudagar á Húsavík fara fram dagana 27. til 29. júlí.

á Dalvík. Sú hátíð hefur fest sig rækilega í sessi í skemmtanalífi landsmanna en þar er bæði boðið upp á tónlistar- og matarveislu enda yfirlýst markmið hátíðarinnar að fólk komi saman, hafi gaman og borði fisk. Íbúar bjóða gestum og gangandi upp á fiskisúpu í heimahúsum og gördum og fiskverkendur bjóða öllum landsmönnum upp á fiskrétti. Þá er

blásið til tónleika sem lýkur með flugeldasýningu.

Sléttusöngur og flugeldasýning

Sumar á Selfossi er fjögurra daga bæjar- og fjölskylduhátíð sem fram fer dagana 9. til 12. ágúst. Íbúar skreyta hverfi bæjarins og boðið er upp á tónleika í Sigtúnsgarðinum og dagskrá fyrir alla fjölskylduna, sléttusöng og flugeldasýningu.

Eftir Sumar á Selfossi er hægt að stökkva aftur norður og sækja tónlistarhátíðina Berjadaga á Ólafsfirði en hún fer fram þann 15. ágúst.

Sömu helgi fara einnig fram Blómstrandi dagar í Hveragerði, þar sem hægt er að sækja áhuga-verðar listsýningar og tónlistarviðburði.

Segja má að sunnanvert landið lifni við í hátíðahöldum í ágúst en meðal hátíða sem sækja má í ágúst er Steampunk Iceland á Akranesi dagana 17. til 19. ágúst.

Kjötsúpuhátíðin á Hvolsvelli verður um mánaðamótin ágúst september og einnig Ljósanótt í Reykjanesbæ.

Upplýsingar um bæjarhátíðir um allt land er að finna á heimasíðu sambands íslenskra sveitarfélaga.



GÆÐASÓSUR FRÁ ORA



Lífið bragðast betur



ALLA DAGA
— SÍÐAN 1952 —

