



MÁNUDAGUR 22. MAÍ 2017

Heimili



Garðyrkjufélag Íslands og Grasagarður Reykjavíkur bjóða gestum og gangandi að fræðast um sáningu, útplöntun og umhirðu krydd- og matjurta.

Heimili ➔6



MYND/EYÞÓR

Gríms fiskibollur

hollur kostur á 5 mín.



Hver vara einstök

Keramikverk Unnar Sæmundsdóttur voru til sýnis á Handverki og hönnun sem lauk 7. maí. Fram undan er frekari þróun á tveggja þátta vörum sem hafa fleiri en einn tilgang. ➔2

Starri Freyr Jónsson
starri@365.is



Sýningin Handverk og hönnun fór fram í Ráðhúsi Reykjavíkur dagana 4.-7. maí. Mikil fjölbreytni var í boði á sýningunni eins og fyrri ár en Handverk og hönnun var fyrst haldin árið 2006. Sýningin er einstakt tækifæri til að kynnst fjölbreyttu íslensku handverki, listiðnaði og hönnun á einum stað og er ekki síður gaman að kynnst nýjum listamönnum. Einn þeirra listamanna sem sýndu verk sín í fyrsta sinn á sýningunni er Unnur Sæmundsdóttir sem sýndi keramikverk með skemmtilegri grafík undir vörumerkin USart/design.

Unnur er þó enginn byrjandi í greininni en hún útskrifaðist sem grafískur hönnuður frá MHÍ árið 1992 og bætti seinna við tveimur árum í Listaháskóla Íslands þar sem hún nam keramikgerð. „Ég hóf fyrst að skoða þennan möguleika fyrir um 20 árum síðan. Fyrir um fimm-tán árum síðan byrjaði ég svo að búa til keramikverk og undanfarin tíu ár hef ég helld mér að fullu í þá vinnu. Hins vegar hef ég lítið sýnt verk mín á sýningum á borð við Handverk og hönnun, er satt að segja búin að vera svolítið í felum undanfarin ár og einblínt frekar á nærumhverfi mitt í stað þess að setja vörur mínar á markað. En nú er kominn tími til að breyta því.“ Auk þess að sinna listsköpun er Unnur myndlistarkennari í 50% starfi við Áslandsskóla í Hafnarfirði og segist því sannarlega vakin og sofin yfir listinni.

Miklar tilraunir

Keramikverkin sem Unnur sýndi voru handmálaðar nytjavörur á borð við bolla og skálar. „Ég einbeiti mér að því að framleiða handmálaðar vörur með fallegum leirmyndum og því er hver og ein vara einstök fyrir vikið. Þetta er ákveðin tækni sem ég er búin að koma mér upp þar sem



ég mála meira í málverkastíl. Krumminn og skarfurinn prýða mörg verka minna en þessir tveir fuglar eru í miklu upphaldi hjá mér.“ Auk fyrrnefndra vara sýndi hún einnig kertavasa



Unnur Sæmundsdóttir tók þátt í Handverki og hönnun og sýndi keramikverk sín. MYND/EYÞÓR

Úrval af fallegum bollum. MYND/EYÞÓR



„Fyrir mér er leirinn nokkurs konar strigi,“ segir Unnur Sæmundsdóttir sem sýndi verk sín á Handverki og hönnun í byrjun mánaðarins.

MYND/EYÞÓR

sem hún sýndi á HönnunarMars fyrr á árinu. „Þessa vöru er hægt að nota á tvo vegu, bæði sem vasa og þegar honum er snúið við breytist hann í kertastjaka. Ég er mjög hrifin af tveggja þátta vörum sem hafa meiri en einn tilgang. Í framtíðinni ætla ég meira inn á þá slóð.“

Unnur er að eigin sögn búin að vera í mikilli tilraunastarfsemi

undanfarin tvö ár. „Ég og vinkona mín misstum vinnuaðstöðu okkar fyrir tveimur árum en fengum þá vinnuaðstöðu í Íshúsi Hafnarfjarðar sem er samfélag listamanna í gömlu fallegu frystihúsi við smábátahöfnina í bænum. Við flutninginn ákvað ég að lita á tímamótin sem þáttaskil í ferli mínum, tók allt í gegn og hóf að framleiða nýja línu. Fram undan

er síðan frekari þróun á tveggja þátta vörum sem hægt er að nýta í meira en einum tilgangi auk þess sem ég mun halda áfram að þróa myndverkið á leirnum en fyrir mér er leirinn nokkurs konar strigi.“

Verk Unnar má skoða á facebook undir @usartdesign.

Fólk er kynningarblað sem býður auglýsendum að kynna vörur og þjónustu í formi viðtala og umfjallana. Í blaðinu er einnig hefðbundið ritstjórnar-efni. Blaðið fylgir fréttablaðinu daglega.

Útgefandi: 365 miðlar Ábyrgðarmaður: Svanur Valgeirsson

Umsjónarmenn efnis: Elin Albertsdóttir, elin@365.is, s. 512 5349 | Ragnheiður Tryggvadóttir, heida@365.is, s. 512 5367 | Sólveig Gísladóttir, solveig@365.is, s. 512 5351 | Sigríður Inga Sigurðardóttir, sigriduringa@365.is, s. 512 5372 | Starri Freyr Jónsson, starri@365.is, s. 512 5358 | Vera Einarsdóttir, vera@365.is, s. 512 5357

Sölumenn: Atli Bergmann, atlib@365.is, s. 512 5457 | Jóhann Waage, johannwaage@365.is, s. 512 5439 | Jón Ívar Vilhelmsson, jonivar@365.is, s. 512 5429 | Ólafur H. Hákonarson, olafurh@365.is, s. 512 5433

VÖRUBÍLAR OG VINNUVÉLAR

Sérblaðið „Vörubílar og vinnuvélar“ kemur út 30. maí. Í þessu blaði er hægt að kaupa auglýsingar sem og kynningar.

Áhugasamir hafi samband við:

Jón Ívar Vilhelmsson
Sími/Tel: +354 512 5429
jonivar@365.is

FRÉTTABLAÐIÐ



Loksins færðu stuðning í vinnunni

sedus
Knoll

Harpa / Skeifan 6 / Kringlan / 5687733 / epal@epal.is / epal.is



Quarterback frá Sedus
með færanlegri setu
og mjóbaksstuðningi.

Verð áður: 92.000.-
Tilboðsverð:
73.600.-



Chadwick frá Knoll
sameinar falleg form
og hámarkspægindi

Verð áður: 125.000.-
Tilboðsverð:
99.800.-



HÖNNUÐUR: DON CHADWICK

Ræmuskeri í uppáhaldi

Sveinn Kjartansson er dellukarl þegar kemur að eldhúsáhöldum. Hann heldur mikið upp á ræmuskera sem býr til strimla úr grænmeti.

Sigríður Inga Sigurðardóttir
sigriddinga@365.is



Sveinn er mörgum að góðu kunnur fyrir sjónvarpsþættina Fagur fiskur í sjó sem voru á skjánum fyrir nokkrum árum. Hann ræður ríkjum í eldhúsinu á Aalto Bistro í Norræna húsinu þar sem hann töfrar fram dýrindisrétti, aðallega úr fiski. Þegar Sveinn er spurður hvaða eldhúsahald sé í mestu uppáhaldi hjá honum segist hann vera dellukarl í þeim efnum og hafa átt mörg uppáhaldseldhúsahöld í gegnum tíðina. „Ef ég eignast eitthvert lítið, skemmtilegt eldhúsahald er það í uppáhaldi hjá mér í svolitinn tíma, eða þar til ég eignast nýjan uppáhaldshlut. Núna held ég mikið upp á spaghetti-skrælara, eða ræmuskera, sem býr til strimla úr grænmeti. Ég nota þennan skera mjög mikið þessa dagana,“ segir Sveinn, sem lætur aldrei góða eldhúsahaldaverslun fram hjá sér fara, sér í lagi þegar hann er á ferð í útöndum. „Ég kalla þær leikfangabúðir,“ segir hann brosandi.

Agnarsmá frámasform

Núna heldur hann einnig mikið upp á pínulítill form sem hann eignaðist nýlega. „Ég fékk þau að gjöf frá vini mínum frá Hollandi sem kom hingað til lands í heim-sókn. Þetta eru frámasform sem eru agnarsmá og bara fyrir einn munnbita. Mér finnst gaman að leika mér með þessi form,“ segir Sveinn, sem hefur komið víða við á ferlinum frá því hann útskrifaðist úr Hótel- og veitingaskólanum. Hann vann t.d. um tíma í Osló og Amsterdam en hefur stýrt Aalto Bistro um nokkurt skeið.

Góður hnifur nauðsynlegur

Fyrsta eldhúsahaldið sem Sveinn eignaðist var steikarspaði, eftir því sem hann man best. Spurður hvaða eldhúsahald allir ættu að eiga segir hann að góður hnifur sé nauðsynlegur á hverju heimili. „Mér finnst mikilvægt að eiga góða hnifa því það fer svo mikil orka í að skera með hníf sem er ekki beittur. Maður sker fallega með góðum hnifum og þeir eru mikið þarfapeng.“ Inntur eftir því hvar honum finnst vera besti staðurinn í eld-



Sveinn Kjartansson galdrar fram ljúffengar kræsingar eins og honum einum er lagið á Aalto Bistro. MYND/VALLI

húsinu heima hjá sér segir hann að það sé við eldhúsvaskinn, þegar degi sé tekið að halla. „Þá er kvöld-sólin svo falleg og ég get líka horft yfir garðinn minn á þessum tíma ársins. Á veitingastaðnum mínum er það í kalda eldhúsinu.“ En hvað er gott eldhús að mati Sveins? „Mér finnst ekki endilega þurfa að vera mikið pláss en þar þarf að vera góð eldavél og góður ofn. Í öllum góðum eldhúsum þarf svo að vera góð kaffivél.“

Lítið pláss í lagi

Loks er Sveinn spurður hvað hann eldi þegar hann vilji gera vel við sig og sína. „Ég elda allt mögulegt. Mér finnst gaman að elda mér roastbeef á sunnudögum, svona sunnudagssteik. Eftir að ég opnaði Aalto Bistro borða ég oft þar, og helst fisk því við leggjum mikið upp úr fiski. Svo fæ ég mér stundum góðan fisk heima og hef hann sem sunnudagssteik.“



Ræmuskeri er í mestu uppáhaldi hjá Sveini þessa dagana.

MYND/NORDIC PHOTOS GETTY

Lax með sobanúðlum að hætti Sveins

Smáréttur fyrir 4

- 300 g sobanúðlur
- 4 x 200 g laxabitar með roði
- 2 msk. hvítlauksolía
- Svartur pipar og salt
- Olía til steikingar
- 4 msk. sesamolía
- 40 g smjör
- 20 stönglar litill, grænn austur-lenskur aspas
- 1 stór rauðlaukur
- ½ blaðlaukur
- 1 msk. tahini (sesammauk)
- 250 ml teriyakisósa
- 5 stönglar kóriander

Sjóðið sobanúðlurnar samkvæmt leiðbeiningum á pakka. Ef ekki á að nota þær strax er gott að sjóða

þær einni mínútu skemur en sagt er á pakkningunni. Snöggkælið núðlurnar, síð vatnið frá og geymið þar til síðar. Smyrjið hvítlauksolíu á laxinn og saltið og piprið. Setjið olíu og helminginn af sesamolíunni á pönnu og hitið vel. Ristið laxinn í um 1 mín. á hvorri hlið. Setjið hann svo í 200°C heitan ofn í um 5 mín. Setjið smjör og hinn helminginn af sesamolíunni á pönnu og

bætið aspasnum strax á pönnuna (leyfið honum að hitna með smjörunu og oliunni). Litlir aspasstönglar þurfa ekki mikla eldun. Bætið skornum rauðlauk og blaðlauk á pönnuna ásamt tahini og steikið í um 1 mínútu. Bætið núðlunum á pönnuna, setjið lok yfir og látið malla í um 1 mínútu. Takið laxinn úr ofninum. Bæti teriyakisósunni á pönnuna og blandið saman við núðlurnar. Stráðið sesamfræjum og kóriander yfir þær.



Smart sumarföt, fyrir smart konur

Netverslun á tiskuhús.is

Stærðir 38-52

My Style tiskuhús

Holtasmára 1
201 Kópavogur
(Hjartaverndarhúsið)
Sími 571 5464

Flótt sumarföt, fyrir flóttar konur

Stærðir 38-58

Verslunin Belladonna

belladonna

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

4x4

SSANGYONG

REXTON – ALVÖRU JEPPI!



VERÐ AÐEINS: **4.990.000 KR.**

**GERÐU SAMANBURÐ
Á VERÐI OG BÚNAÐI
Á BENNI.IS**



1975 | Bilabúð Benna | 2015

Verið velkomin í reynsluakstur!

Reykjavík
Tangarhófða 8
Sími: 590 2000

Reykjanesbær
Njarðarbraut 9
Sími: 420 3330

Bílaríki, Akureyri
Glerárgötu 36
Sími: 461 3636

| benni.is.

Opið:
Virka daga frá 9:00 til 18:00
Laugardag frá 12:00 til 16:00



— Sérfræðingar í bílum —

Bíllinn í þessari auglýsingu endurspeglar ekki endilega það verð og þann búnað sem tilgreindur er. Allar upplýsingar eru birtar með fyrirvara um villur.

Stretch - háar í mittið

Buxur á 11.900 kr.

- 2 litir: appelsínurautt, svart

- stærð: 34 - 48/50

- rennilás neðst á skálmum

- þunnt efni

Opið virka daga kl. 11-18

Opið laugardaga kl. 11-15

black pepper

FASHION

Laugavegi 178 | Sími 555 1516

Klíkið á myndir og verð á Facebook

Sumar mussur

Kr. 5.990.- Str. S-XXL

Ríta

f

Við erum á Facebook

Bæjarlind 6 • S. 554 7030

Alltaf hægt að læra ný trix

Garðyrkjufélag Íslands og Grasagarður Reykjavíkur bjóða gestum og gangandi að fræðast um sáningu, útplöntun og umhirðu krydd- og matjurta, á morgun milli klukkan 17 og 19. Í Grasagarði Reykjavíkur.

Ragnheiður Tryggvadóttir
heida@365.is

Garðyrkjufræðingar Grasa- garðsins og meðlimir matjurtaklúbbsins búa yfir hafsjó af fróðleik. Ef fólk langar að fá sér matjurtagarð eða jafnvel bara að rækta krydd á svölunum en veit ekki hvernig á að fara að því getur það leitað leiðbeininga hjá okkur,“ segir Björk Þorleifs- dóttir, verkefnastjóri fræðslu og miðlunar Grasagarðs Reykjavíkur, en garðyrkjufræðingar garðsins og matjurtaklúbbur Garðyrkju- félags Íslands gefa góð ráð og deila sniðugum ræktunartrixum í Grasagarðinum á morgun.

„Fólk getur komið við hvenær sem er milli klukkan 17 og 19 og spurt okkur spjörunum úr. Þeir sem hafa verið að rækta eitthvað áður eru einnig velkomnir, það er alltaf gaman að hitta aðra sem hafa verið að rækta eitthvað, deila hugmyndum og læra ný trix,“ segir Björk. „Til dæmis getur verið sniðugt að kynna sér hvernig nota má matjurtirnar til að styrkja hver aðra. Með því að hafa vorlauk við hliðina á gulrótum í beðinu má til dæmis losna við gulrótarfluguna þar sem hún þolir ekki lyktina af vorlauknum. Sumar matjurtir er ekki gott að hafa saman og svo er gott að fá að vita hvernig rótera á í garðinum hjá sér. Flestir eru með litla skika og þá er til dæmis gott að setja niður baunir eitt árið til að auðga jarðveginn því þær gefa frá sér ákveðin efni. Það eru heil- mikil vísindi á bak við matjurtarækt,“ segir Björk. Íslendingar eigi eftir að uppgötva fjölda tegunda sem vel sé hægt að rækta hér á landi.

„Til dæmis má nefna stilkbeðju sem nota má eins og spinat. Með því að nota stilkinn allan og blöðin er hægt að útbúa dýrindis grískar spinatbökur úr henni. Þá ætlum við í Grasagarðinum að prófa að rækta rautt sellerí í sumar og kringlótt súkkíni. Við erum einnig í afar spennandi samstarfi við matarklúbbinn um sáðkartöflur en í klúbbnum eru frábærir matjurtanörðar sem standa í spennandi tilraunum. Við fengum hjá þeim kartöflufræ sem við höfum verið að forrækta og hlökkum mikið til uppskerunnar í haust. Það getur nefnilega hvað sem er komið undan grösunum, þess vegna doppóttar kartöflur. Bragðið verður einnig óvænt. Ef þær verða góðar tókum við útsæðið og höldum áfram með það. Ég held að við séum allt of gjörn á að setja alltaf niður útsæði og einungis eitthvað sem við þekkjum. Auðvitað er hægt að rækta kartöflur upp af fræi og skemmtilegt að prófa það,“ segir Björk.

„Þarna gefst kjörið tækifæri til þess að fá ráðleggingar við matjurtarækt,“ segir Björk Þorleifsdóttir, verkefnastjóri fræðslu og miðlunar hjá Grasagarði Reykjavíkur, en á morgun verða garðyrkjufræðingar til taks fyrir gesti og gangandi milli klukkan 17 og 19. MYND/ANTON BRINK

„Með því að hafa vorlauk við hliðina á gulrótum í beðinu má til dæmis losna við gulrótarfluguna þar sem hún þolir ekki lyktina af vorlauknum.“ MYND/GRASAGARÐUR REYKJAVÍKUR

512 5000
Afgreiðsla smáauglýsinga og sími
er opinn alla virka daga frá 9-16
Netfang: smaar@frettabladid.is

S. 570 5070 • www.toyotakaupuni.is

Einnig úrval notaðra dekkja. Tökum
notuð uppí ný. Vaka s. 567 6700

www.bilaraf.is

S. 893 6994

VERSLUNARTÆKNI

www.verslun.is

Kælar

99.000,-vsk

SD 419 H: 1980 B: 575 D: 605 - 338 L
Kæling 4-21°C - 5 hillur - Læsing - LED

Kælar

99.000,-vsk

SD 429 H: 1993 B: 577 D: 576 - 360 L
Kæling 0°/+10°C - 5 hillur - Læsing - LED

Kælar

99.000,-vsk

SD 416 H: 1980 B: 606 D: 575 - 338 L
Kæling +2°/+10°C - 8 hillur - Læsing

2 stærðir

SD 801 - 800 ltr B.1000 mm
SD 1001 - 1000 ltr B.1130 mm

199.000,-vsk

229.000,-vsk

SD 1001 og SD 801 H: 2020 B: 1000/1130 D: 70/22
Kæling +2°/+10°C - 8 hillur - Læsing

Kælar

69.000,-vsk

RTC 79 St (hxbxd) 960 x425 x380mm Kæling +2°/+12°C

Kælar

139.000,-vsk

RTC 236 St (hxbxd) 1695 x515 x485mm Kæling +2°/+12°C

Kælar

179.000,-vsk

RTC 286 St (hxbxd) 1895 x515 x485mm Kæling +2°/+12°C

Frystar

79.000,-vsk

SD 155 Stærð (hxbxd) 922x564x695mm Kæling -12°/-24°C

Frystar

119.000,-vsk

SD 305 Stærð (hxbxd) 905x950x695mm Kæling -12°/-22°C

Frystar

99.000,-vsk

SD 400 Stærð (hxbxd) 905x1225x650mm Kæling -12°/-24°C

Frystar

189.000,-vsk

XS 801 Stærð (hxbxd) 840x2000x757mm Kæling -12°/-24°C

Frystar

169.000,-vsk

XS 601 Stærð (hxbxd) 1475x837x757mm Kæling -12°/-24°C

Kælir

119.000,-vsk

FKG 371 - Display Kælir H: 185 B: 595 D: 595 - 650 ltra - Kæling -16°/-25°C - Lás - 650 ltra - Kæling -16°/-25°C - Lás

Frystir

199.000,-vsk

NFG 309 - Display frystir H: 185 B: 595 D: 595 D: 595 - 650 ltra - Kæling -16°/-25°C - Lás - 650 ltra - Kæling -16°/-25°C - Lás

Kælir

199.000,-vsk

OFC 200 HxbxD. 1250x1000x560 Kæling 2°/12°C

OFC 220 HxbxD. 1750x495x600 Kæling 2°/12°C

Kælar h:85 cm

79.000,-vsk

SC 139 St. (hxbxd) 865 x 555 x 520 mm Kæling +2°/+10°C

SC 209 St. (hxbxd) 865 x 865 x 520 mm Kæling +2°/+10°C

SC 309 St. (hxbxd) 865x1350x520mm Kæling +2°/+10°C

Kælar

79.000,-vsk

SC 81 St. (hxbxd) 940x460x460mm Kæling +2°/+10°C

DKS 122 St. (hxbxd) 850x500 x510mm Kæling +2°/+10°C

DKS 61 St. (hxbxd) 510x480 x470mm Kæling +2°/+10°C

Kælar

49.000,-vsk

Verð frá kr. (2 stærðir)

DKS 122 St. (hxbxd) 850x500 x510mm Kæling +2°/+10°C

DKS 61 St. (hxbxd) 510x480 x470mm Kæling +2°/+10°C

Minibar

29.000,-vsk

MB35 og MB 45 - St. (hxbxd) 485/560 x 385/400 x 485/425. Engin pressa, minni títurur - Hljóðlaus.

Minibar

79.000,-vsk

SD 76 Stærð (hxbxd) 675x595x520mm Kæling -9°/-24°C

SD 46 Stærð (hxbxd) 500x570x510mm Kæling -9°/-20°C

Vínkælar

89.000,-vsk

VK 810 - Stærð (hxbxd) 865 x595 x572 LED ljós. Hurð yðrfritt stál

Vínkælar

147.000,-vsk

VK 902 - St. (hxbxd) 1390 x595 x677 Hurð yðrfritt stál. LED ljós

VK 922 - St. (hxbxd) 1762 x595 x677 mm LED ljós. Hurð yðrfritt stál

Vínkælar

178.000,-vsk

RTW 100 Kæling +2°/+12°C - Innbyggð ljýsing - Stærð b:682 d:450 h:675

Vínkælar

89.000,-vsk

RTW 160 Kæling +2°/+12°C - Innbyggð ljýsing - Stærð b:874 d:568 h:686

Vínkælar

119.000,-vsk

RTW 160 Kæling +2°/+12°C - Innbyggð ljýsing - Stærð b:874 d:568 h:686

Vínkælar

39.000,-vsk

TK 41 - Utanmál (HXD) 735 x 445. 40 ltr.

Vínkælar

248.000,-vsk

OFC 230 HxbxD. 1520x600x890 Kæling 2°/12°C

OFC 380 380 ltra Kælir - H:1523 mm B: 1000 mm D: 890 mm - LED / Rustfritt stál

Vínkælar

299.000,-vsk

OFC 380 380 ltra Kælir - H:1523 mm B: 1000 mm D: 890 mm - LED / Rustfritt stál

Vínkælar

39.000,-vsk

TK 41 - Utanmál (HXD) 735 x 445. 40 ltr.

Hita skápar

99.000,-vsk

SVS 145 Stærð (hxbxd) 785x645x487 mm Hitun - 30-90°C - Góð ljós

SVS 100 Stærð (hxbxd) 785x448x460 mm Hitun - 30-90°C - Góð ljós

Pizzaskápur

99.000,-vsk

SVS 145 Stærð (hxbxd) 785x645x487 mm Hitun - 30-90°C - Góð ljós

SVS 100 Stærð (hxbxd) 785x448x460 mm Hitun - 30-90°C - Góð ljós

VERSLUNARTÆKNI

Draghalsi 4 - 110 Reykjavík

Sími: 535 1300 - Fax: 535 1305 - verslun@verslun.is

Sýningarsalur við Draghals

Pöntunarsími: 535 1300 - Verslun Draghalsi 4

Síðu heimasíðuna
www.verslun.is

Tek að mér allt alm. viðhald húsa, s.s. málun, múrun, flísa- & parketlagning og trésmíði. S. 616 1569

Nudd

NUDD
Slökunarnudd í miðbæ Reykjavíkur. Sími 694 7881, Zanna.

Spádómar

PÓRA FRÁ BREKKUKOTI SPÁMIÐILL

-SPÁÍ Í SPIL
-OG KRISTALSKÚLU
-HEILUNAR TÍMAR
-FYRIRBÆNIR
-ALGJÖR TRÚNAÐUR

Sími 618 3525
www.engill.is

SPÁSÍMINN 908 5666
Stjórnsúpa. Tarot. Ársspá. Draumráðningar, ást og peningar. Andleg hjálp. Trúnaður.

Rafvirkjun

RAFLAGNIR OG DYRASÍMAKERFI S. 896 6025
Tilboð dyrasímakerfi, töfluskipti. Löggildur rafverktaki. rafneisti@simnet.is

RAFLAGNIR, DYRASÍMAR. S. 663 0746.
Bjóðum hagstætt verð í töfluskipti. Straumblik ehf. Löggiltur Rafverktaki. straumblik@gmail.com

Keypt & Selt

Til sölu

STIGA®



Stiga TwinClip 50 SB
Lúxus sláttuvél með drifi B&S 625E mótör
Tvískiptur sláttuhnífur, slær 2svar 70 lítra kassi, "notendavænn"
Frábær vél í flestan slátt

VETRARSÓL
Askalind 4, Kóp. Sími 564 1864 www.vetrarsol.is



myranaut

Ungnautakjöt beint frá býli. Minnst 1/8 úr skrokk. Hakk, gúllas, snitsel og steikur. www.myranaut.is s. 868 7204



LOK Á HEITA POTTA OG HITAVEITUSKELJAR.
Stærðir í cm: 200x200, 210x210, 220x220, 235x235, 235x217, 217x174, 8 hyrnd lok. Lokin þola 1000 kg jafnarðarpunga af snjó. Vel einangruð og koma með 10 cm svuntu. Sterkustu lokin á markaðnum. Litir: Brúnt eða Grátt. Opnarar til þess að auðvelda opnun á loki. www.Heitirpottar.is Sími 777 2000 Haffi og 777 2001 Grétar

Óskast keypt

KAUPUM GULL - JÓN & ÓSKAR
Alla virka daga í verslun okkar Laugavegi 61 Jón & Óskar jonogoskar.is s.552-4910

Til bygginga



HARÐVIÐUR TIL HÚSABYGGINGA. SJÁ NÁNAR Á: VIDUR.IS
Vatnasklæðning, panill, pallaefni, parket, útihurðir, ofl. Gæði á góðu verði. Nýkomnar Eurotec A2 harðviðarskrúfur. Penofin harðviðarolia. Indus ehf, Öseyrarbraut 2 Hf, Uppl.hjá Magnúsi í sínum 660 0230 og 561 1122.

Heilsa

Nudd

TANTRA NUDD
Ekta vígsla í leyndardóma Tantra með Tantra nuddi. Einstæð upplifun fyrir þör, konur og karla. S. 698 8301 www.tantrateemple.is

Skólar & Námskeið

Námskeið



ICELANDIC & ENGLISH F. FOREIGNERS - ENSKA
ÍSLENSKA f. útlendinga I, II, III. ENSKA f. Fullorðna & ENGLISH f. Adults I,II,III: Byrja/Start: 29/5, 26/6, 22/8, 11/9, 9/10, 6/11, 4/12: Morgna/ Síðd/Kvölds - Morn/Aftern/Evening. 4 vikur/weeks x 5 daga/days. 2 - 5 nem/students - www.iceschool.is - ff@icetrans.is - Fullorðinsfræðslan-IceSchool, Ármúli 5. s. 5571155 / 8981175.



Vissuðu að... barn ega rétt á læknisáðspö og heilbrigðiskjónustu.

Húsnæði

Geymsluhúsnæði

WWW.GEYMSLAEITT.IS
FYRSTI MÁNUÐUR FRÍR
á minna en 7 m2. Ódýrt eftir það. S: 564-6500

GEYMSLUR.IS
SÍMI 555-3464
Geymslur af öllum stærðum. Allt að 20% afsláttur. www.geymslur.is

Atvinna

Atvinna í boði

BÍLSTJÓRI ÓSKAST
Hraustur, reyklus og reglusamur. Föst verkefni og vinna á sendibílastöð. Hlutastarf einnig möguleiki. C.a. 6:30-9:30. skutlarí@gmail.com

Tilkynningar



Mat á umhverfisáhrifum
Álit Skipulagsstofnunar

Metanólverksmiðja CRI í Svartsengi, Grindavík
Skipulagsstofnun hefur gefið álit sitt um mat á umhverfisáhrifum samkvæmt lögum nr. 106/2000. Álitið liggur frammi hjá Skipulagsstofnun, Borgartúni 7b, Reykjavík. Álitið og matsskýrslu CRI er einnig að finna á vef stofnunarinnar www.skipulag.is.

Húsnæði óskast

Ártúnsholt / Árbær

Hjón með þrjú börn óska eftir **einbýli/raðhúsi/hæð á svæði 110, Ártúnsholt / Árbær.**
Aðeins langtímaleiga kemur til greina. Reglusemi og skilvísar greiðslur.

Allar nánari upplýsingar sendist á:
sendtohelgi@gmail.com

Fundir



Búmenn hsf
Húsnæðisfélag
Akralind 4
201 Kópavogi
Sími 552 5644
bumenn@bumenn.is
www.bumenn.is

Aðalfundur
Félag Búmannna á Akureyri
Verður haldinn þriðjudaginn 30. maí nk. kl. 17.00 í lóðjulundi, Furuvöllum 1.

Dagskrá:
Venjuleg aðalfundarstörf
Kosningar í stjórn og fulltrúa á aðalfund Búmannna.

Hvetjum alla Búmenn til að mæta og fylgjast málum félagsins.

Stjórnin



Búmenn hsf
Húsnæðisfélag
Akralind 4
201 Kópavogi
Sími 552 5644
bumenn@bumenn.is
www.bumenn.is

Aðalfundur
Akranesdeildar Búmannna
2017
Verður haldinn 30.maí í Garðakaffi kl. 17.

Dagskrá:
Hefðbundin aðalfundarstörf.

Allir félagsmenn í Akranesdeild Búmannna eru hvattir til að mæta.

Stjórnin

Tryggðu þér áskrift á aðeins 333 kr. á dag* 9.990 kr. á mánuði

365.is | Sími 1817



365

Þú ert ráðin/n!
Uppáhaldssetningin okkar hjá FAST ráðningum
www.fastradningar.is

FAST
Ráðningar