

# HEIMILI

MIDVIKUDAGUR 8. NÓVEMBER 2017

## Heimili



Jónína Guðnadóttir listakona hefur hannað mikið af fallegum kaffibollum og öðrum hlutum sem prýða heimilið. ➔4



Sigríður Eyrún segir fátt kveikja eins vel á sköpuninni og rjúkandi heitt kaffi í fallegum bolla. MYND/EYÞÓR

# Eldhúsbörðið er hjarta heimilisins

Sigríður Eyrún Friðriksdóttir býr ásamt fjölskyldu sinni í Hlíðahverfinu og á sínar bestu stundir við eldhúsbörðið á morgnana með rjúkandi kaffi í ömmubolla. ➔2

Hrein húsgögn fyrir jólin



Verum tímanlega í ár

Við erum á facebook



Hreinsandi  
tyr alla muni

Eldshöfði 8, 110 Rvk. S: 577-5000

**Brynhildur Björnsdóttir**  
brynhildur@365.is



#### Framhald af forsiðu →

**E**ldhúsbordið okkar er miðpunktur heimilisins. Þar lærir barnið, við vinnum og þegar góða gesti ber að garði er alltaf setið við eldhúsbordið, stutt í kaffikönnuna og svona,“ segir Sigríður Eyrún Friðriksdóttir, söng- og leikkona, en hún heldur heimili og eldhús í Hlíðahverfinu ásamt Karli Olgeirssyni tónlistarmanni.

„Okkur Kalla finnst rosalega gott að fá okkur espresso á morgnana úr rauðu mökkakönnunni okkar. Þeir bollar verða oft fleiri en einn og það vakna margar fallegar hugmyndir. Það er svo gott að tala saman með rjúkandi gott kaffi í fallegum bolla. Minn uppáhaldsbolli er lítill espressobolli sem ég keypti af

Kristbjörgu Guðmundsdóttur leirlistakonu og gaf ömmu minni einu sinni í jólagjöf. Þegar amma dó erfði ég þennan bolla og hugsa alltaf til hennar þegar ég drekk úr honum.“ Umrædd kaffikanna er líka í miklu uppáhaldi. „Við Kalli keyptum hana í París og hún er bæði falleg og gerir besta kaffið. Hún var líka keypt í ferð sem mér þykir ógurlega vænt um og minnir mig á góða tíma.“

Siggu finnst huggulegt að standa við eldhúsgluggann með kaffibollann og fylgist með fólkinu úti á götu. „Reyndar er ég líka stundum að reyna að góma hunda sem skilja eftir lítið huggulegar gjafir á bílplaninu okkar. Ég elska hunda sko en síður eigendur þeirra sem tína ekki upp eftir þá.“

Hún segist syngja við eldhússtörfina enda nýttist þá tíminn vel til að rifja upp texta og æfa lög eða máta þau fyrir tónleika. „Ég byrja að syngja jólalög yfir uppvaskinu



Rauða mökkakannan frá París og espressobollinn frá ömmu byrja daginn hennar Siggu einstaklega vel.



Sigríður Eyrún Friðriksdóttir, söng- og leikkona, unir sér vel í eldhúsinu og gerir oft en ekki raddæfingar yfir hafragrautum á morgnana. MYND/EYÞÓR

snemma á haustin og geri skritnar raddæfingar yfir hafragrautum áður en ég fer að talsetja teiknimyndir sem ég geri heilmikið af.“

Morgunkaffispjallið hjá Siggu og Kalla og hugmyndirnar sem fæðast þar hafa orðið til þess að það er nóg að gera hjá þeim í nóvember og desember. „Við erum með tónleika í Hannesarholti annað kvöld undir yfirskriftinni Haustromantik. Þar flytjum við lög sem hlýja manni um hjartaræturnar í haustlægðunum. Ég hef líka verið í hljóðveri undanfarið að vinna í lagi sem Karl Olgeirsson og Magnús Þór Sigmundsson sömdu fyrir mig og heitir Dalalæða, einstaklega fallegt lag og texti. Ég er ógurlega spennt að leyfa fólki að njóta og þakklát fyrir að fá að syngja þetta.“

Hinn 22. nóvember flytjum við Kalli og Sigmar Þór Matthíasson djass í Petersen svitunni sem er huggulegur bar á efstu hæð í Gamla bíói í Ingólfsstræti og svo byrjar jólatörnin í desember en þá er ég að syngja á jólahlaðbordum hjá fyrirtækjum um allan bæ. Við Kalli stöndum svo fyrir jólatónleikum 17. desember í Iðnó með fríðu föru-



Fjölskyldan á sínar bestu stundir við eldhúsbordið þar sem þau vinna, læra og taka á móti góðum vinum og vinkonum.

neyti. Sérstakur gestasöngvari er Ari Ólafsson, 19 ára tenórsöngvari, sem Kalli kynntist fyrst þegar hann söng á Frostrósatónleikum. Hann er með yndislegan hljóð í röddinni og ég mæli með að fólk fylgist með honum í framtíðinni.

Þann 20. desember ætla ég að

heimsækja gamla hverfið mitt og vera með tónleika í Seljakirkju. Þeir verða mun minni í sniðum því við Kalli ætlum bara að vera tvö þar og flytja okkar uppáhaldsjólalög.“ Þeim sem vilja fylgjast með Sigríði Eyrúnu er bent á síðuna Sigga Eyrún á Facebook.

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

**Útgefandi:**  
365 miðlar

**Ábyrgðarmaður:**  
Svanur Valgeirsson

**Umsjónarmenn efni:** 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

**Sölmenn:** 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

**LAKKAÐ GLER**  
GEFUR ELDHÚSINU NÝTT ÚTLIT!

SMÍÐJUVEGI 7 • 200 KÓPAVOGI  
SÍMI 54 54 300 • ISPAN.IS  
#ISPANREYKJAVIK

**Ispan**  
GLER OG SPEGLAR

# Eldhúsvaskar og -tæki

## MÚRBÚÐARVERÐ

SCHÜTTE 

OULIN



Oulin Florens  
eldhústæki  
**11.890**



Oulin burstað stál  
m/hárrí yfirsveiflu  
**13.880**



Egematur Aria  
m/yfirsveiflu  
**4.890**



Oulin stálvaskur 0304  
2 hólf 62x47cm 0,8mm\*  
**17.890**



Oulin stálvaskur F201  
2 hólf 87x49 1,2mm\*  
**39.990**

Oulin stálvaskur F302A  
1 hólf 59x53cm 1,2mm\*

**19.790**



Oulin stálvaskur F301A  
1 hólf 50x45cm 1,2mm\*

**18.890**

Oulin stálvaskur FTR101R  
89x51cm 1,2mm\*

**25.890**



\* þykkt á stáli

Reykjavík	Kletthálsi 7.	Opið virka daga kl. 8-18, laugard. 10-16
Reykjanesbær	Fuglavík 18.	Opið virka daga kl. 8-18, laugard. 10-14
Sími 412 2500 - sala@murbudin.is - www.murbudin.is		



# MÚRBÚÐIN

Gott verð fyrir alla, alltaf!

# Býr leirtauið til sjálf

Jónína Guðnadóttir myndlistarkona kann vel við sig í eldhúsinu heima hjá sér. Hún hefur búið í sama húsinu í Hafnarfirði í fjörtíu ár.

Sigríður Inga Sigurðardóttir sigriduringa@365.is



Fyrir fjórum áratugum festu Jónína Guðnadóttir og Kristján Linnet kaup á fallegu húsi í miðbæ Hafnarfjarðar og hafa

búið þar allar götur síðan. „Þetta er eina húsið sem við höfum átt. Ég er með vinnustofu á neðri hæð hússins og brennsluofn fyrir leirmuni,“ segir Jónína, sem er mörgum að góðu kunn fyrir myndlist sem og nytjalist.

Ferill Jónínu spannar tæplega fimmtíu ár og hún vakti snemma



„Ég hef lengi unnið við leirlist og bý sjálf til allan borðbúnað á heimilinu. Í raun er allt nema pottar og glös heimatilbúið.“ MYNDIR/STEFÁN

athygli fyrir einstaka nytjahluti sem hún býr til úr leir. „Ég hef lengi unnið við leirlist og bý sjálf til allan borðbúnað á heimilinu. Í raun er allt nema pottar og glös heimatilbúið. Ef mig vantar diska, geri ég diska og ef þeir eru of litlir bý ég til stærri og það sama má segja um bollana. Barnabörnin hafa spurt mig hvort ég kaupi aldrei neitt því ég bý allt til sjálf. Ég hef ofsalega gaman af því að gera nytjahluti þótt myndlistin sé samt sem áður mitt aðalfag,“ segir Jónína kankvíslega.

## Bakar allt brauð til heimilisins

Eldhúsið og borðstofan er samverustaður fjölskyldunnar. „Börnin og barnabörnin koma gjarnan í heimsókn til okkar um helgar. Kristján, maðurinn minn, bakar allt brauð fyrir heimilið. Ef við vitum að von er á gestum býður hann upp á nýbakað brauð,“ segir Jónína.

Hún er mikill matgæðingur og hefur alltaf verið áhugasöm um eldamennsku. „Ég bý aðallega til grænmetisrétti en ég er hætt að borða rautt kjöt. Mér finnst samt gaman að elda kjöt því það er góður ilmur af því. Ef ég vil gera mjög vel við mig elda ég gjarnan spænska paellu með sjávarfangi. Mér finnst það algjör lúxusréttur.“

## Góð heimilistæki lykilatriði

Jónína á sér ekkert eitt uppáhaldseldhúsahald en segir góð áhöld, góða hnifa og ekki síst góða matvinnsluvél vera mikið þarfaþing, ekki síst þegar hún eldar grænmetisrétti.

Innt eftir því hvað gott eldhús þurfi að hafa til að bera segir Jónína að góð heimilistæki séu lykilatriði. „Við hjónin erum t.d. með gufuofn og hann er braðnaðsynlegur í okkar huga. Við notum hann mikið. Kristján lætur allt brauðdeig hefast í gufuofninum því þá verður það svona létt eins og brauð eiga að vera en ekki of þétt. Við hjálpumst mikið að í eldhúsinu,“ segir Jónína brosandi.

## Afabrauð

2 tsk. (2x5 ml) þurrgeri  
Ólífuolía að smekk  
¼ tsk. (1,2 ml) salt  
½ tsk. (2,5 ml) hunang  
380 ml vatn  
222 g heilheiti (375 ml)  
74 g byggmjöl (125 ml)  
296 g hveiti (500 ml)  
1 egg (má sleppa, þá vatn í staðinn)



Barnabörnin hafa spurt Jónínu hvort hún kaupi aldrei neitt, því hún býr allt til sjálf.

Setjið 2 tsk. (2x5 ml) af þurrgeri (nota t.a.m. saf-instant frá Lesaffre, eða sambærilegt) í brauðvél, bleytið í með nægilega mikilli ólífuolíu til að þetta verði eins og seigfljóandi grautur, hrærið vel saman. Setjið ¼ tsk. (1,2 ml) af salti og ½ tsk. (2,5 ml) af hunangi út í. Hrærið 380 ml af vatni út í þar til salt og hunang er búið að leysast upp og gerið hefur myndað fingerða dreifu. Þar sem yfirborðsáferð iláta í brauðvélum er allajafna viðkvæm þarf að nota tréahöld, eða plast kjósi menn það.

Bætið þessu næst út í 222 g af heilheiti (375 ml), 74 g af byggmjöli (125 ml) og 296 g af hveiti (500 ml) og hrærið vel í. Bætið að lokum einu eggju út í og hrærið þannig að blandan samlagist vel. Stillið vélina á hræra og hefa (lyfta), en ekki baka (stilling 8 á Kenwood-bökunarvél). Ef einhver er með eggjaofnæmi þá er eggju sleppt og í staðinn er vatni sem því nemur bætt út í. Setjið brauðvélinu í gang og þegar þeirri vinnslu er lokið, setjið deigið í mót (með bökunarpappir) eða fornið deigið í brauð og setjið á endurnýtanlega bökunarfilmu (Teflet). Gott getur verið að strá sesamfræjum yfir deigið áður en það er sett í gufuofn í 15 mínútur. Takið úr gufuofninum og setjið í 200 °C heitan bökunarofn í 20 mínútur. Takið út úr ofninum og berið fram.

## BUXNADAGAR



**Tískan**

Skipholti 21, 105 Reykjavík  
Sími 551 0770 | www.tiskan.is

B/A/S/L/ER MaxMara BRAX

## Öðruvísi Jólahlaðborð fyrir hópa

### Forréttir

Rjómalöguð sjávarréttasúpa  
Karrísild  
Rússnesk rauðrófusild  
Grafinn lax og karfi  
Tvíreykt sauðahangikjöt

Aðeins 3.900 kr. á mann!

Ath! Eingöngu afgangur fyrir hópa  
Nánari upplýsingar á sjavarbarinn.is

### Aðalréttir

Jólamalbakótiletur í raspi  
Grillsteikt lambalæri bernaise  
Dönsk purusteik  
Allt góða og hefðbundna meðlætið

### Eftirréttir

Hjónabandsæla  
Ís og ávextir



SEAFOOD RESTAURANT

Grandagarði 9 - Sími 517 3131 - sjavarbarinn.is

# Sígilt í dag

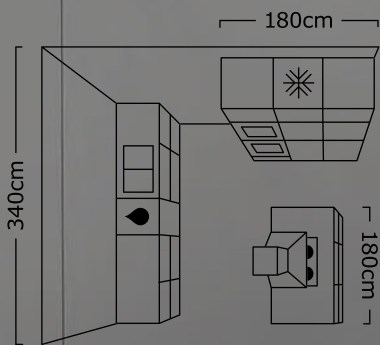
© Inter IKEA Systems B.V. 2017

**675.845,-**

**METOD/BODBYN eldhús**

Aukalega fyrir heimilistæki **440.150,-**

Sjá bls. 40-41 í nýja eldhúsþæklingnum



Málin eru áætluð



Verslun opin **11-21** alla daga - Veitingastaður opin 9:30-20:30 - [www.IKEA.is](http://www.IKEA.is)



# Ilmandi fiskisúpa með chili

Matarmiklar og bragðgóðar súpur detta inn á matseðil margra heimila yfir veturinn enda sérstaklega viðeigandi matur í kuldanum og skammdeginu. Hér gefur matarbloggarinn Dröfn Vilhjálmisdóttir lesendum uppskrift að bragðmikilli fiskisúpu.

Starri Freyr  
Jónsson  
starri@365.is



Þegar veturinn skellur á er tímabært að huga að matarmiklum og bragðgóðum súpum sem gott er að ylja sér við í kuldanum og skammdeginu. Matarbloggarinn Dröfn Vilhjálmisdóttir hefur haldið úti matarblogginu Eldhússögur úr Kleifarselinu ([www.eldhussogur.com](http://www.eldhussogur.com)) síðan sumarið 2012 og gefur hún hér lesendum uppskrift að bragðmikilli fiskisúpu sem gengur jafn vel á virkum degi og um helgar. Súpan inniheldur m.a. chili, engifer, kóríander og Philadelphia ost með sweet chili bragði en er þó alls ekki of sterk að sögn Drafnar. „Það er einmitt á þessum árstíma sem svona matarmiklar súpur og pottréttir bætast við matseðilinn heima hjá mér. Um leið detta salöt og léttir réttir frekar út.“

Fram undan í vetur er ýmis tilraunastarfsemi eins og við er að búast á heimili matarbloggara. „Ég var t.d. að eignast steypujárnsþönnur og hlakka mikið til að nota

þær í vetur og búa til eitthvað gott. Ég er líka nýkomin að utan þar sem ég heimsótti indverskar vinkonur mínar. Þær elduðu gómsætan mat og ég kom heim með nokkrar spennandi uppskriftir í farteskinu sem ég get ekki beðið eftir að prófa í eldhúsinu heima. Auk þess var ég að eignast nýja pistasiugræna Kitchen Aid hrærivél sem mér finnst dásamlega gaman að nota.“

## Uppskrift fyrir fjóra

Um 800 g af góðum þéttum fiski sem er skorinn í hæfilega stóra bita (ég notaði 400 g af þorskhnakka og 400 g af blálöngu)

### Olía til steikingar

1 rauðlaukur, saxaður smátt  
1 rauður chili, fræhreinsaður og saxaður smátt  
½ gul paprika, skorin í bita  
½ rauð paprika, skorin í bita  
5 dl fiskisoð  
2 dl rjómi  
200 g Philadelphia ostur (sweet chili)



¾ dl tómatpúrpa  
20-30 g kóríander, blöðin söxuð  
2 hvítlauksrif, pressuð eða söxuð  
½ tsk. chili-krydd  
½ tsk. engifer  
¼ tsk. cumin

1 msk. sykur (má sleppa)  
½-1 msk. kartöflumjöl (má sleppa)  
Salt og pipar



Dröfn Vilhjálmisdóttir matarbloggari hefur rekið matarbloggið Eldhússögur úr Kleifarselinu í nokkur ár. MYND/JÓHANNA INGA ELFARSÓTTIR

Laukur, chili og paprika steikt í stórum potti þar til mjúkt. Þá er rjómaostinum, fiskikraftinum, rjómanum, tómatpúrrunni, kryddunum og sykrunum bætt út í. Því næst er kóríander bætt út í súpuna og suðan látin koma upp. Hvítlaukunum er svo bætt beint út í súpuna. Hrært vel og súpan látin malla í u.þ.b. fimm mínútur. Til þess að þykkja súpuna

er hægt að hræra kartöflumjölið út í örliðu vatni og bæta svo út í súpuna. Að lokum er fiskinum bætt út í súpuna og hún látin malla í nokkrar mínútur í viðbót þar til fiskurinn er soðinn í gegn. Súpan er smökkuð til með salti og pipar og jafnvel bætt við meira af kryddunum af hráefnalistanum. Súpan er borin fram með góðu brauði.



Ilmandi fiskisúpan inniheldur m.a. chili, engifer, kóríander og Philadelphia ost með sweet chili bragði. MYND/DRÖFN VILHJÁLMSDÓTTIR

**YFIRHAFNIR**  
20% afsláttur af völdum yfirhöfnum!

**comma,**  
SMÁRALIND



TRYGGÐU  
ÞÉR ÓDÝRARA  
INTERNET Á  
1817 / 365.IS

Internet fyrir aðeins  
**1000 kr.**  
með sjónvarpsþökkum



MARGFALT SKEMMTILEGRI

365.is | 1817

**kronotex**  
FLOORS FOR LIVING



MAMMUT PLUS D3669



MAMMUT PLUS 4792



MAMMUT PLUS D4797



MAMMUT PLUS D4795



MAMMUT EIK D3081





# HÖRKU PLANKA HARÐPARKET

fyrir heimili, hótél, & fyrirtæki  
**GLÆSILEGT ÚRVAL OG GOTT VERÐ**

**Verðdæmi:**

8 mm, gæðaflokkur **AC4**, verð frá **1.390** kr. m<sup>2</sup>

10 og 12 mm stórir plankar gæðaflokkur **AC5**, verð frá **2.990** kr. m<sup>2</sup>





Áhald til að sneiða lárperu.

## Skemmtilegu áhöldin

Það eru til alls kyns áhöld til að auðvelda störfín í eldhúsinu. Sum eru bráðnaðsynleg en önnur eru skemmtilegar nýjungar sem flestir geta verið án en gaman væri að eiga.

Lárpera eða avókadó er ein vinsælasta grænmetistegundin í heiminum í dag enda holl og góð. Sumum finnst erfitt að sneiða hana niður og þá getur Flexicado slicer komið að góðum notum. Þú helmingar lárperuna, tekur steininn úr og sneiðir hana með þessu undra-áhaldi. Áhaldið er notað á sama hátt og matskeið.



Þetta undratæki sneiðir niður banana.

Mörgum finnst gott að hafa banana ofan á brauð. Með bananahnifnum er leikur að sneiða hann niður hvort sem er á brauð eða köku.



Einföld leið til að ná kryddjurtunum af stönglinum.

Finnur þú til í fingrunum þegar þú tekur rósmarín eða tímían af stönglinum? Það er hægt að fá lítið tæki sem gerir þetta fyrir þig á einfaldan og þægilegan hátt.



Límónuúði.

Síðan er það litla spreytækið sem stungið er í límónu eða sítrónu þannig að lítið mál er að úða hreinum og tærum sítrónusafa yfir lárperuna eða eitthvað annað.

Á heimasíðunni <https://www.brit.co/kitchen-gadgets-roundup/> er hægt að skoða eða kaupa 52 útgáfur af alls kyns skemmtilegum eldhúshöldum sem létta lífið við matargerðina. Það er í rauninni ástæða til að fara inn á síðuna og skoða allt það sem þeim dettur í hug að framleiða til að létta okkur lífið. Það er meira að segja til áhald sem hjálpar manni að dýfa Oreo kexi í mjólk eða setja sinnep á pylsu, skera niður vatnsmelónu eða taka steinana úr ólífum eða vínberjum. Öll þessi áhöld eru ódýr.

# Nestlé hættir að nota egg búrhænsna

Nestlé, stærsti framleiðandi heims á pakkamat, segist stefna að því að nota bara egg úr lausagönguhænum. Árið 2020 verða slík egg notuð í allar vörur sem verða seldar í Evrópu og Norður-Ameríku, en breytingin tekur gildi annars staðar fyrir árið 2025.

Nestlé framleiðir meðal annars ís, majónes og bakkelsi sem inniheldur egg. Talsmaður fyrirtækis-

ins segir að tugmilljónir hænsna eigi eftir að njóta góðs af breytingunum, sem eru gerðar til að vernda velferð hænsnanna. Dýraverndunarsinnar hafa gagnrýnt aðbúnað varphænsna harðlega, en þau þurfa oft að búa gríðarlega þröngt í búrum sínum.

Nokkrir samkeppnisaðilar Nestlé hafa þegar gefið út samsvarandi yfirlýsingar. Stórfyrirtækin Kraft Heinz, Conagra,

Mondelez International og keðjurnar McDonald's, Wal Mart og 7 Eleven hafa til dæmis allar sagst ætla að hætta að nota egg úr búrhænum.

Í nokkrum löndum er verið að undirbúa lög sem banna að hafa hænsni í búrum eða tryggja þeim í það minnsta nóg pláss í búrum sínum. Á Íslandi verður hætt að nota hefðbundin búr í eggjaframleiðslu fyrir 31. desember 2021.



Svissneska stórfyrirtækið Nestlé ætlar að hætta að nota egg frá búrhænum. MYND/NORDICPHOTOS/GETTY



## HÁGÆÐA DANSKAR ELDHÚSINNRETTINGAR

TRUSTPILOT  
Nettoline fær 5 stjörnur frá dönskum gagnrýnendum



### PITT ER VALIÐ

Þú velur að kaupa innréttunguna í ósamsettum einingum, eða lætur okkur um samsetninguna. Að sjálfsögðu önnurast við líka uppsetningu og endanlegan frágang fyrir þá sem þess óska.



### GOTT SKIPULAG

Það getur verið mikil kúnt að nýta pláss á sem bestan máta. Með fjölbreyttum skápalausnum frá Friform á hver hlutur sinn stað. Gott skipulag léttir þér lífið og sparar bæði tíma og fyrirhöfn.



### VIÐ HÖNNUM OG TEIKNUM

Komdu með eða sendu okkur málin af eldhúsinu, baðinu, þvottahúsinu, anddyrinu eða svefnherberginu - og við hönnum, teiknum og gerum þér hagstætt tilboð í glæsilega danska innréttungu í hæsta gæðaflokki og vönduð raftæki á vægu verði.

### OPIÐ:

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

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

# Smáauglýsingar

512 5000

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

## Bílar & Farartæki



Subaru forester 6/2014 ssk ek. 46,000 km. Sumar og vetrard. Snrytilegt eintak Verð 3,450,000

Bílasalan Bilás Akranes  
Smiðjuvöllum 17, 300 Akranes  
Sími: 431 2622  
www.bilas



Öruggir Vinnuvéla-Lyftara og Bifreiðaflutningar á verði fyrir þig.

Vaka  
Skútuvogi 8, 104 Reykjavík  
Sími: 567 6700  
24 tíma þjónusta  
http://www.vakahf.is



SUZUMAR gúmmibátar. Uppblásnr slöngubátar með algólfi og mikla burðargetu. Til í stærðum frá 2,9m - 4,2m. Verð frá 255.000,- kr.

SUZUKI UMBODIÐ ehf  
Skeifunni 17, 108 Reykjavík  
Sími: 565-1725  
suzuki@suzuki.is  
Suzuki.is / suzukisport.is



TOYOTA COROLLA ÚTSALA  
Nýr 2017 Active Diesel. Álfelgur. Bakkmynda vél. Leiðsögubúnaður ofl lúxus. Á aðeins 2.990.000,-

Sparibíll ehf  
Hátún 6A, 105 Reykjavík  
Sími: 577 3344  
www.sparibill.is

## 250-499 þús.



**SJÁLFSKIPTUR - 390 ÞÚS!**  
MMC COLT 2005 ek.124 þús, sjálfskiptur, álfelgur á góðum heilsársdekkjum, sk.18, verð aðeins 390 þús, möguleiki á 100% láni s.841 8955

## 500-999 þús.



**TILBOÐ 680 ÞÚS - 100% LÁN**  
KIA SPORTAGE 4WD 2,7 V6 174 hö 8/2005 ek.156 þús, sjálfskiptur, eyðsla 10ltr, ný sk. 18, lýtur vel út og vel þjónustaður, ásett verð 890 þús TILBOÐ 680 ÞÚS möguleiki á 100% láni s.841 8955

## Bílar óskast

**0-250 STAÐGREITT**  
Vantar bíl á verðinu 0-250. Skoða allt. Jeppa, fólkubíl. Må þarfnast lagfæringar. Sími 760 5027

## Hjólbarðar



**NÝJU SAILUN DEKKIN Á FRÁBÆRU VERÐI.**  
Einnig úrval notaðra dekkja. Tökum notuð uppí ný. Vaka s. 567 6700

## Varahlutir

**Startarar & alternatorar**  
í bíla, báta og vinnuvélar



**Bílaraf**  
Flatahrauni 25 - Hafnarfirði

Sími 564 0400  
www.bilaraf.is

## Viðgerðir

Almennar bílaviðgerðir. Sérgrein bremsuviðgerðir. Renni diska og skálar. Fljót og góð þjónusta. Bergfjinnur ehf. 892 7852

## Þjónusta

## Pípulagnir

### PÍPULAGNIR

Faglærðir píparar geta bætt við sig verkefnum í bæði viðhaldi og nýlögnum. Vönduð vinnubrögð. Upl. í s. 663 5315

## Hreingerningar



Hreingerningar - Bónun - Bónleysing Flutningsþrif - Þrif eftir iðnaðarmenn thvegillinn. is - Stofnað 1969 Traustir og vanir menn.

### VY-ÞRIF EHF.

Öll almenn þrif, fyrir heimili, húsfélög, fyrirtæki ofl. Gerum verðtilboð. S. 512 4010 www.vy.is

## Bókhald

Bókhald, VSK, laun, skattskýrslur og stofnun fyrirtækja. Fagleg vinnubrögð á sanngjörnu verði. Bókhald og þjónusta ehf. Sími 511 2930.

## Búslóðaflutningar

Ert þú að flytja? Búslóðafl., fyrirtækjafl., pianófl. o.fl. Extra stór bíll. Búslóðalyfta. Flutningaþj. Miklaes. S. 894 4560 www.flytja.is flytja@flytja.is

## Húsaviðhald

LOFTSTOKKAHREINSUNIN

- FYRIRTÆKI
- FJÖLBÝLISHÚS
- SKIP
- VEITINGASTAÐIR

Við hreinsum allar gerðir loftræstikerfa. Hafðu samband og pantaðu fría ástandsskoðun í síma: 557 7000 eða inná www.k2.is

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



**OPEL**  
**Vectra Elegance CTDi**  
Nýskráður 7/2007, ekinn 158 þús.km., dísel, sjálfskiptur.  
**Verð kr. 790.000**



**CHEVROLET**  
**Trax**  
Nýskráður 3/2014, ekinn 71 þús.km., bensín, sjálfskiptur.  
**Verð kr. 2.190.000**



**HONDA**  
**Civic Comfort**  
Nýskráður 4/2016, ekinn 28 þús.km., bensín, sjálfskiptur.  
**Verð kr. 2.590.000**



**HONDA**  
**Jazz Trend**  
Nýskráður 2/2017, ekinn 15 þús.km., bensín, sjálfskiptur.  
**Verð kr. 2.490.000**



**HONDA**  
**CR-V Elegance Navi**  
Nýskráður 8/2016, ekinn 50 þús.km., bensín, sjálfskiptur.  
**Verð kr. 4.590.000**



**HONDA**  
**Civic Elegance Tourer**  
Nýskráður 3/2017, ekinn 18 þús.km., dísel, beinskiptur.  
**Verð kr. 3.250.000**



## MOLI DAGSINS

**PEUGEOT 208 Active navi**  
Nýskráður 2/2016, ekinn 32 þús.km., bensín, 5 girar.

Verð kr.  
**1.890.000**



**HONDA**  
**CR-V Elegance**  
Dráttarkrókur, góð heilsársdekk, nýskráður 8/2013, ekinn 85 þús.km., bensín, sjálfskiptur.  
**Verð kr. 3.490.000**



**HONDA**  
**CR-V Executive**  
Einn eigandi, nýskráður 5/2015, ekinn 27 þús.km., bensín, sjálfskiptur. **Tilboð vegna flutninga erlendis kr. 4.490.000**

## Afgreiðslutími

Mánudaga - föstudaga milli kl. 10:00 og 18:00

Lokað laugardaginn 11. nóvember vegna árs hátíðarferðar starfsfólks.

notadir.bernhard.is  
opið allan sólarhringinn



**NOTAÐIR BÍLAR**

Bílaáskjalarnum • Eirhöfða 11 • Sími 551 7171 • notadir.bernhard.is

## Málarar

## MÁLARI

Get bætt við mig verkum fyrir veturinn í allri almennri málningavinnu. S:841-0490

## REGNBOGALITIR

Getum bætt við okkur verkefnum innanhúss. Nýmálun, endurmálun, spörlun, lökkun og fl. Vönduð vinnubrögð og snyrtileg umgengni. Hrólfrur Ingi Skagfjörð löggitur málaramestari Upplýs, malarar@simnet.is, Sími 891 9890

## Nudd

## NUDD

Slökunarnudd í miðbæ Reykjavíkur. Sími 694 7881, Janna.

## Spádómar

## SPÁSÍMINN 908 5666

Stjórnuþá. Tarot. Ársspá. Draumráðningar, ást og peningar. Andleg hjálp. Trúnaður.



**GEFÐU VATN**  
gjofsemgefur.is  
907 2003

Hjálparstarf kirkjunnar

## Rafvirkjun

## RAFLAGNIR, DYRASÍMAR. S. 663 0746.

Bjóðum hagstætt verð í töfluskipti. Straumblik ehf. Löggitur Rafverktaki. straumblik@gmail.com

## Keypt &amp; Selt

## Gefins

Vasaútlarp + veðjaralukka gefins, FM og AM. S:5546286/Boðaping 22, íbúð 102, Kópavogur

## Óskast keypt

## KAUPUM GULL - JÓN &amp; 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

Vatnsklæðning, panill, pallaefni, parket, útihurðir, ofl. Gæði á góðu verði. Nýkomnar Eurotec A2 harðviðarskrúfur. Penofin harðviðarolia. Indus ehf, Óseyrarbraut 2 Hf, Uppl.hjá Magnúsi í sínum 660 0230 og 561 1122.

## Heimilið

## Barnavörur



## SYSTKINA VAGN/KERRA

Verð frá 165.900 kr. Barnið Okkar - Hliðasmára 4 - 201 Kóp. barnidokkar.is

## Húsnæði

## Húsnæði í boði

## TIL LEIGU NÝLEGT 133 - 1.000 FM ATVINNUHÚSNÆÐI Í REYKJAVÍK

133 fm bil með allt að 9 m lofthæð, stórar innkeyrsludyr, góð malbikuð lóð, og greið aðkoma.

Nánari upplýsingar veitir Sverrir í s. 661 7000

## Húsnæði óskast

Óska eftir lítilli íbúð á höfuðborgarsv. í langtimaleigu. Skilvísun greiðslum heitið. Uppl. í s: 783 6006

## Geymsluhúsnæði

## GEYMSLUR.IS SÍMI 555-3464

þarftu þitt pláss? Við erum með nóg af því. Allt að 20% afsláttur. www.geymslur.is

## WWW.GEYMSLAEITT.IS FYRSTI MÁNUÐUR FRÍR

á minna en 7 m2. Ódyrt eftir það. S: 564-6500

## Hönnun



**RAFLAGNATEIKNINGAR**  
Önnumst gerð raflagnateikninga fyrir íbúðir og húseignir.

Upplýsingar í síma 852 2090, IcePatent@outlook.com www.IcePatent.is

## Atvinna

## Atvinna óskast

## SMÍÐIR - VERKAMENN - MÚRARAR - LAGERSTARFSMENN

Erum með vana smíði, verkamenn, múrara, pípara og lagerstarfsmenn sem eru klárir í mikla vinnu. HANDAFL STARFSMANNAVEITA s. 780 1444

## Tilkynningar

## KÖNNUN Á ÁFORMUM MARKAÐS- AÐILA VARÐANDI UPPBYGGINGU FJARSKIPTAINNVIÐA

Fyrirhuguð er lagning ljósleiðara í Kaldrananeshreppi, sem veita á öruggt þráðbundið netsamband í dreifbýli sveitarfélagsins. Gert er ráð fyrir að tengja öll lögheimili í sveitarfélaginu. Einnig standi eigendum frístundahúsa og fyrirtækja, sem staðsett eru í dreifbýli, til boða að tengjast ljósleiðaranum. Gert er ráð fyrir að öllum þjónustuveitum verði heimilað að bjóða þjónustu sína á ljósleiðarakerfinu gegn gjaldi.

## Auglýst er eftir:

- A.** Aðila, eða aðilum, sem sannanlega ætla að koma á ljósleiðaratengingu eða annarri a.m.k. 100Mb/s þráðbundinni netþjónustu í Kaldrananeshrepp á næstu þremur árum á markaðslegum forsendum.
- B.** Hæfum aðila, eða aðilum, til að taka að sér að byggja upp ljósleiðarakerfi með stuðningi frá opinberum aðilum og e.t.v. reka til framtíðar, komi til þess að enginn aðili svari lið A. hér að ofan. Aðilar sem óska eftir stuðningi skulu uppfylla tilteknar kröfur um fjarskiptaleyfi, fjárhagslegan styrk, reynslu af uppbyggingu og rekstri sambærilegra kerfa, raunhæfa verkáætlun o. fl.
- C.** Eiganda mögulegra fyrirliggjandi fjarskiptainnviða í Kaldrananeshrepp sem er tilbúinn að leggja þá til við uppbygginguna gegn endurgjaldi sem bjóðist öllum sem lýsa yfir áhuga á uppbyggingu samkvæmt B. hér að ofan á jafnræðisgrundvelli.

Áhugasamir skulu senda tilkynningu til Finns Ólafssonar oddvita á netfangið oddviti@drangsnis.is fyrir kl. 12:00 þann 14.11.2017. Í tilkynningunni skal koma fram nafn og kennitala aðila, auk upplýsinga um ofangreint eftir því sem við á.

Hægt er að óska eftir nánari upplýsingum og skýringum og skulu slíkar fyrirsurnir sendar á netfangið: oddviti@drangsnis.is

Áhugakönnun þessi er ekki skuldbindandi, hvorki fyrir Kaldrananeshrepp né þá sem sýna verkefnum áhuga.

## Fasteignir



**TRAUSTI** fasteignasala

Kristján Baldursson hdl. Löggitur fasteignasali og leigumíðlari S. 867-3040

Guðbjörg G. Sveinbjörnsdóttir Sölustjóri, Viðskiptafr. löggr. fasteignar-, fyrirtækja- og skipasali, leigumíðlari. S. 899-5949

**Hólmatún 15 – 225 Garðabær**  
OPIÐ HÚS Í DAG MIÐVIKUD. 8. NÓV. KL. 17:30 – 18:00

Fallegt raðhús á tveimur hæðum á góðum útsýnisstað við Hólmatún á Álftanesi. Í dag eru 5 svefnherbergi í húsinu, þar af hefur verið útbúið herbergi í bílskúr og á efri hæð hússins. Verð: 62,9 millj.

Trausti fasteignasala, trausti@trausti.is, s.546-5050, Vegmúla 4, 108 Reykjavík

## Atvinna



Melabraut 18 - 220 Hafnarfirði - Sími 599-6000

**Hópbílar óska eftir að ráða sendil**

**Starfshlutfall:** Hlutastarf  
**Dagsetning ráðningar:** Sem fyrst  
**Starfslýsing:** Leitum að starfsmanni til að sinna margvíslegum störfum s.s. sendiferðum og öðrum tilfallandi störfum.

**Hæfniskröfur:** Almenn okuréttindi.  
Rík þjónustulund og góð mannleg samskipti. Hreint sakavottorð.

**Hvetjum konur jafnt sem karla til að sækja um**

Senda má inn umsóknir á david@hopbilar.is eða atvinna@hopbilar.is.  
Hafa samband við Davíð í síma 599-6014

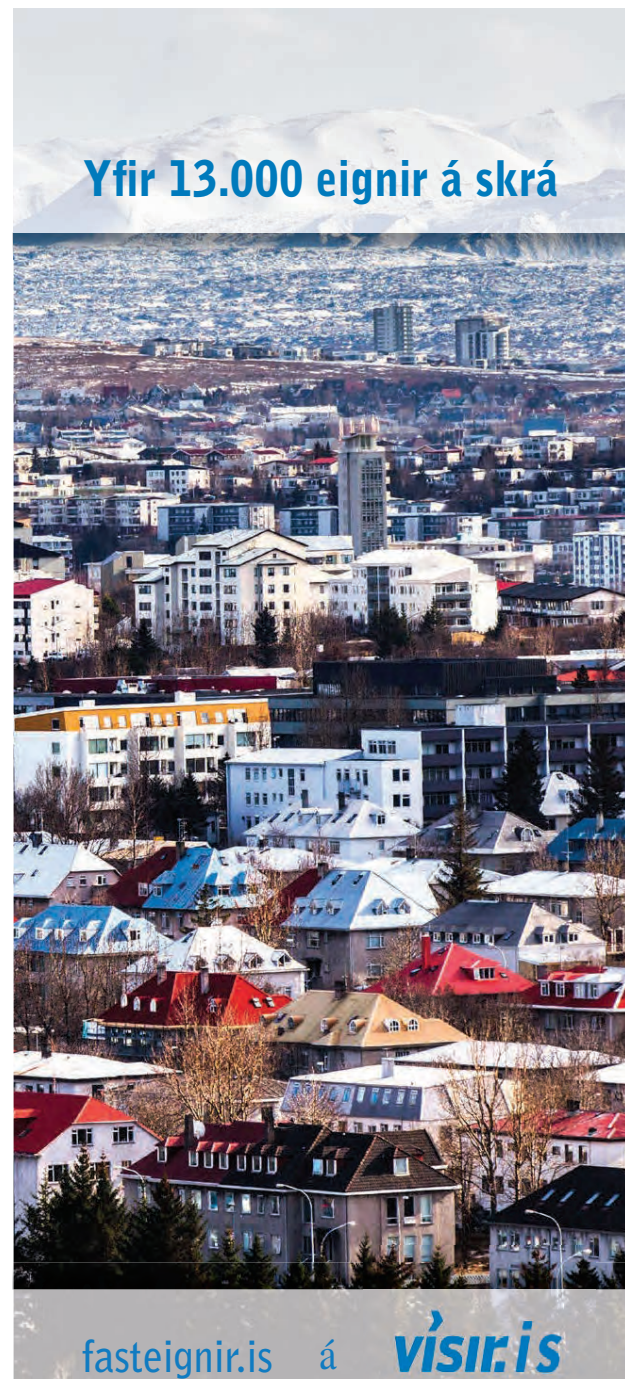
Einnig er hægt að sækja um á heimasíðu Hópbíla [www.hopbilar.is](http://www.hopbilar.is) undir liðnum starfsfólk og fylgja

## Atvinna

## SMÍÐIR - VERKAMENN - MÚRARAR - LAGERSTARFSMENN

Erum með vana smíði, verkamenn, múrara, pípara og lagerstarfsmenn sem eru klárir í mikla vinnu.

**HANDAFL STARFSMANNAVEITA s. 780 1444**



**Yfir 13.000 eignir á skrá**

fasteignir.is á **vísir.is**