

BÚSÁHÖLD

ÞRIÐJUDAGUR 21. OKTÓBER 2014



Uppáhaldsmunir Eva Laufeyjar

Hrærivél og blandari eru í sérstöku uppáhaldi hjá Evu Laufeyju Kjaran. **SÍÐA 2**

Blogg um ljúfmeti

Svava Gunnarsdóttir matgæðingur bloggar um mat á síðunni ljufmeti.com. Hrærivélin er tryggur vinur sem notaður er nokkrum sinnum í viku. **SÍÐA 4**

Íslensk hönnun

Íslensk vöruhönnun hefur á síðustu árum skipað sér á bekk með skandinavískri hönnun, sem þekkt er fyrir hreinar línur, einfaldleika og náttúruleg efni. **SÍÐA 6**



Pískarinn stendur alltaf fyrir sínu.

Rjóminn þeyttur með handaflí

Þeyttur rjómi er ómissandi með heitu kakói og með súkkulaðikökum. Hér eru þrjár leiðir til að þeyta rjóma með handaflí.

Skeið og hrist

Finnið til krukku, gosflösku eða annað ílát með þétu loki. Fyllið ílátið til hálf með rjóma, lokið, og hristið, hristið og hristið aðeins meira. Miðað er við að rjóminni geti orðið hæfilega þeyttur eftir um þrjár mínútur af kröftugum hristingi. Þessi aðferð tekur á hendurnar og því ágætt að skiptast á um að skekja krúsina. Nauðsynlegt er að fylgjast vel með svo ekki verði krukku-smjör úr rjómanum.



Gamli góði pískarinn

Pískarinn stendur alltaf fyrir sínu. Gott er að fylgja nokkrum reglum til að gera þeytinginn sem auðveldastan.

- Notið helst skál úr málm og geymið hana í kæli, jafnvel frysti, áður en rjóminn er þeyttur í henni. Einnig er gott að geyma pískarann í frysti fyrir notkun.
- Passið að skálin sé hrein. Fitulag getur komið í veg fyrir að rjóminn þeytist almennilega.
- Geymið rjómann á kaldasta stað í kælinum áður en hann er þeyttur.
- Veljið stærsta pískarann á heimilinu.
- Notið skál sem er fremur djúp.
- Hallið skálinni aðeins meðan rjóminn er þeyttur. Miðað er við að píska rjómann einu til fjórum sinnum á sekúndu.
- Það tekur um þrjár til fimm mínútur að þeyta rjómann með pískara.

Poki og króna

Ein leið til viðbótar er að nota plastpoka og vel þrífinn krónupening. Rjómanum er hella í plastpokann en passa þarf að nægt loft sé í pokanum líka. Þá er krónupeningi eða annarri mynt hent í rjómann, hnútur bundinn fyrir og pokinn hristur í nokkrar mínútur þar til rjóminn er þykkur og stífur.

Gamla hrærivélin frá tengdó dugar vel

Upphaldshlutir Evu Laufeyjar Kjaran í eldhúsinu eru hrærivél, blandari og pottarnir. Henni finnst skemmtilegt að elda en þó enn skemmtilegra að baka.

Af eldhúsvirkunum finnst Evu Laufeyju Kjaran baksturinn skemmtilegastur. „Mér finnst skemmtilegast að baka og geri mikið af því. Ég get hins vegar ekki gert upp á milli kökutegunda, mér finnst gaman að baka allt,“ segir hún. Þetta er ástæðan fyrir því að Kitchen Aid-hrærivélin er eitt af upphaldsbúsáhöldum Evu Laufeyjar en vélin fékk hún frá tengdamömmu sinni. „Þetta er gömul en voðalega góð hrærivél. Hún er bara hvít á lit enda það gömul að þær voru ekki komnar í litum þegar hún var keypt.“

Að vísu fékk Eva Laufey nýlega nýja hrærivél sem heitir Ankarstrum Assistant sem hún er byrjuð að nota og líkar vel. Það er því spurning hver örlög Kitchen Aid-vélarinnar verða.

Annar upphaldshlutur Evu Laufeyjar er blandarinn sem er líka frá Kitchen Aid en Eva Laufey segist hlæjandi vera Kitchen Aid-óð. „Þessi blandari er svo öflugur og flottur að ég nota hann nánast í allt. Ég myl í honum í kexblöndur þegar ég baka, blanda í súpur og svo að sjálfsögðu nota ég hann til að búa til „boost“ á morgnana.“

Eva Laufey hefur mikinn áhuga á eldamennsku og öllu sem henni tengist. „Ég elda mjög mikið og þess vegna eru pottarnir mínir líka í upphaldi. Það er yfirleitt ég sem elda á heimilinu og ég geri það nánast á hverju kvöldi þrátt fyrir að ég sé bara að elda fyrir okkur tvö en litla skottan okkar er bara þriggja mánaða og því ekki farin að borða neinn mat. Ég hlakka hins vegar mjög mikið til að geta farið að elda fyrir hana líka. Mér finnst sérstaklega skemmtilegt og í raun nauðsynlegt að prófa eitthvað nýtt í eldamenskunni. Mér finnst gaman að nostra við matinn og geri alveg flóknar uppskriftir þótt það sé ekkert endilega eitthvert tilefni til þess,“ segir hún.

Aðspurð segir Eva Laufey að hana vanti ekki beint eitthvað í eldhúsið en að hana hafi lengi langað í Le Creuset-pott. „Það eru alhliða pottar og eiginlega algjör skyldueign fyrir þá sem finnst gaman að vera í eldhúsinu.“



Pottarnir eru í mikilli notkun enda eldar húsfréttur heitan mat nánast á hverju kvöldi.



Eva Laufeyju líður vel í eldhúsinu enda finnst henni mjög gaman að elda og baka.

MYNDR/VALLI



Blandarinn er mikið notaður á heimilinu, sérstaklega fyrir morgunmatinn.



Eitt mikilvægasta heimilistækið í eldhúsinu hennar Evu Laufeyjar er kaffivélin.



Gömul og góð og hefur dugað tímana tvö.



Þessi hrærivél sem heitir Ankarstrum Assistant kom nýlega inn á heimilið og er að sögn húsráðenda hreinasta töfravél.

SJÁLFLÍMANDI HNÍFAPARASKORÐUR

Hjálpa þér að halda öllu í skorðum í skúffum. Einnig sjálflímandi filt til að klæða skúffur og filt með verjandi efni svo ekki falli á silfur og silfurplett. Við eigum líka fægilög, fægiklúta og ídýfulög til að hreinsa.

Sendum í póströfu

Gullkistan



Frakkastíg 10 - Sími 551 3160 - gullkistan@vortex.is - www.thjodbuningasilfur.is

Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000 Umsjónarmenn auglýsinga: Jón Ívar Vilhelmsson, s. 512 5429, jonivar@365.is
Ábyrgðarmaður: Jón Laufdal.

Pottpétt alla daga ársins

3.850,-

IKEA 365+ steikarpanna
Ø28cm. Ryðfrítt stál

2.950,-

IKEA 365+ pottur m/loki
3l. Ryðfrítt stál

IKEA 365+ pottur m/loki 3.650,-
5l. Ryðfrítt stál

IKEA 365+ IHÄRDIG
kryddkvarnir 1.150,-/stk.
H12,5cm. Svart

1.750,-

IKEA 365+ pottur m/loki
0,6l. Ryðfrítt stál



Verslun opin **11-21** alla daga - Veitingastaður opin 9:30-20:30 - www.IKEA.is



Eldhúsið er hjarta heimilisins

Svava Gunnarsdóttir matgæðingur bloggar um mat á síðunni ljufmeti.com. Hún kann vel við sig í eldhúsinu og segir að þar eigi hver hlutur sitt sérstaka pláss. Uppskriftir hennar eru vinsælar og Svava fær margar heimsóknir á síðuna sína.

Svava var spurð hvaða eldhúsi-áhalda hún gæti síst verið án. „Hrærivélin er það eldhúsi-áhalda sem ég get síst verið án og er uppáhaldið mitt í eldhúsinu. Hún hefur verið mér tryggur félagi undanfarin 12 ár. Ég nota hana oft í viku. Ég eignaðist hana við fallett tilefni og hún hefur staðið eins og klettur með mér í gegnum árin,“ segir hún.

Þegar Svava er spurð hvaða áhalda hana langi mest í þessa dagana svarar hún: „Mig langar í Nespresso-kaffivél og Le Creuset-pott. Síðan er ég alltaf á leiðinni að bæta í Global-hnífasettið mitt. Það virðist ætla að verða eilífðarverkefni hjá mér.“

Svava segist ekki eiga neitt sérstaklega óvenjulegt áhalda en hún pantaði sér sérstakan pitsuofn frá Ítalíu. „Það kemst kannski næst því að vera óvenjulegt að standa í svona veseni fyrir pitsuofn, en hvað gerir maður ekki fyrir góða pitsu.“

Hún segist vera dugleg að breyta og bæta á heimilinu. „Já, ég er mikið fyrir að breyta og bæta á heimilinu en ætli eldhúsið sé ekki sá staður sem ég breyti sjaldnast. Þar er vel



Svava Gunnarsdóttir heldur úti vinsælu matarbloggi á vefsíðunni ljufmeti.com

valinn hlutur á hverjum stað sem mér þykir vænt um og gleðst yfir að hafa eignast. Mig langar ekki að skipta neinum þeirra út.“

En hver er uppáhaldsstaðurinn þinn á heimilinu?

„Eldhúsið er hjarta heimilisins og klárlega uppáhaldsstaðurinn minn. Ég get dundað mér þar út í eitt. Í eldhúsinu kemur fjölskyldan saman, heimanámið er gert

við eldhúsbordið, málin rædd og tilraunir framkvæmdar. Þar er líf og fjör alla daga, alveg eins og það á að vera,“ segir Svava, sem gefur hér uppskrift að girnilegum laxi.



Lax með mango chutney

2 laxaflök (1,6 til 2 kg)
safi úr 2–3 sítrónum
paprikuduft
salt
pipar
1 stór krukka sweet mango chutney

1 lítil krukka mango chutney
300 g grófsaxaðir pistasíuhnetukjarnar

Leggið flökin á álpappír og kreistið sítrónurnar yfir þau. Kryddið með paprikudufti, salti og pipar. Hrærið saman sweet mango

chutney og mango chutney og smyrjið því á flökin. Að síðustu er hnetukjörnum dreift yfir. Bakið í 200°C heitum ofni í 15–20 mínútur (eftir stærð laxaflakanna). Stillið ofninn á grill síðustu 2–3 mínúturnar og fylgist vel með því að hneturnar brenni ekki.



Ýmis tæki og tól sem auðvelda lífið

Það getur reynst þrautin þyngri fyrir leikmann að skera ávexti og grænmeti þannig að sómi sé að. Margir halla sér því að ýmiss konar hjálpartækjum enda flestir sammála um að það sé lystaukandi að borða mat sem er fallega skorinn.

Hjá bandaríska smásölurisanum Williams-Sonoma, sem selur húsbúnað af ýmsu tagi, fást alls kyns sniðug tól til ávaxta- og grænmetisskurðar. Má þar nefna mangóskeyra sem skilur kjarnann frá kjötinu og ananasskeyra sem skilur kjarnann frá og sker kjötið í bita. Þar fæst einnig jarðarberjaskeri sem sker hvert jarðarber í sex þunnar sneiðar og lárperuskeri sem sker lárperu í jafna, ferkantaða bita. Þar er líka að finna tæki sem fjarlægir steina úr kirsuberjum, appelsínuflysjara og ýmislegt fleira.

Sjá nánar á williams-sonoma.com undir Speciality Tools.



Úrval fallegra lampa sem gefa milda birtu.

Vandaðar vörur á góðu verði

Í rúmlega 30 ár hafa Fjarðarkaup boðið upp á úrval búsáhalda frá mörgum heimsþekktum vörumerkjum á sanngjörnu verði. Búsáhaldaeildin hefur stækkað jafnt og þétt undanfarin ár. Verslunin býður einnig upp á fjölbreytta gjafavöru fyrir öll tilefni.

Frá því Fjarðarkaup fluttu starfsemi sína í Hólshraun 1 í Hafnarfirði árið 1982 hefur verslunin rekið sérstaka búsáhaldaeild. Í fyrstu var boðið upp á hóflegt vöruúrval en fljótlega jókst það, enda varð deildin fljótt vinsæl að sögn Bjargar Guðmundsdóttur, deildarstjóra búsáhaldaeildarinnar. „Viðskiptavinir okkar tóku strax vel í vöruúrval okkar og ekki síður það góða verð sem við höfum alltaf boðið upp á. Í dag bjóðum við upp á mikið úrval búsáhalda fyrir allar stærðir heimila auk fjölbreyttra gjafavara fyrir öll tilefni.“

Fjarðarkaup býður meðal annars upp á gott úrval af hinum þekktu marglitu skálum frá Rosti Mepal en fyrirtækið á 60 ára afmæli í ár. „Við seljum einmitt margar stærðir af MARGRETHE-skálum frá Rosti Mepal á afmælistilboði þessa dagana með 20% afslætti. Þær hafa lengi notið mikilla vinsæla hér á landi en þær fást í ýmsum stærðum og litum og nýtast undir alls kyns mat. Þessar vörur hafa alltaf selst vel hjá okkur enda bjóðum við þær á mjög góðu verði.“

Viðskiptavinir geta einnig valið úr miklu úrvali potta og panna frá þýska gæðframleiðandanum AMT. „Kokkalandslíðið notar meðal annars þessar vörur sem segir allt um gæði þeirra. Við höfum selt þessar vörur í eitt ár við mikla ánægju viðskiptavina okkar. Þessar vörur fást fyrir allar gerðir af hellum og eru sérmerktar fyrir spanhellur.“

Tala-kökuskreytingavörurnar hafa löngum verið vinsælar og nú bjóða Fjarðarkaup þær með 20% afslætti. „Þetta eru vörur fyrir köku- og sykurmassagerð sem nýtur sífellt meiri vinsælda hjá landsmönnum. Um er að ræða til dæmis sprautupoka, stúta, kefli og fleiri tæki og tól sem meðal annars er hægt að nota til að búa til blóm og fiðrildi sem sett eru á kökur og tertur.“

Pólski leirinn svokallaði hefur lengi verið vinsæll hérlandis að sögn Bjargar en Fjarðarkaup bjóða upp á gott úrval matar- og



Margar stærðir af MARGRETHE-skálum frá Rosti Mepal á afmælistilboði með 20% afslætti.

„Í dag bjóðum við upp á mikið úrval búsáhalda fyrir allar stærðir heimila auk fjölbreyttra gjafavara,“ segir Björg Guðmundsdóttir, deildarstjóri búsáhaldaeildar Fjarðarkaupa. MYNDR/VILHELM

” Kokkalandslíðið notar meðal annars þessar vörur sem segir allt um gæði þeirra.

kökudiska, eldhúsmót, könnur og margt fleira. Auk þess er einnig til mikið úrval af postulíni frá Seltmann sem er þýskt gæðamerki og inniheldur meðal annars matar- og kaffistell.

„Að lokum má nefna að við seljum gríðarlega mikið úrval af gjafavöru fyrir öll tilefni, til dæmis fyrir stórafmæli, fermingar og brúðkaup. Þar má meðal annars nefna vasa, kertastjaka og ýmsa skrautmuni.“



Fjölbreytt úrval af Tala-kökuskreytingavörum með 20% afslætti.

Hönnun í hillurnar

Íslensk vöruhönnun hefur á síðustu árum skipað sér á bekk með skandinavískri hönnun, sem þekkt er fyrir hreinar línur, einfaldleika og náttúruleg efni.

Íslensk vöruhönnun hefur sótt í sig veðrið jafnt og þétt síðasta áratuginn og skipar sér nú á bekk með skandinavískri hönnun sem þekkt er um allan heim fyrir

einfaldleika og náttúruleg efni. Þegar kemur að því að fylla á eldhúshillurnar er því um auðugan garð að gresja hjá íslenskum hönnuðum. Á hverju ári er haldin upp-

skeruhátíð, HönnunarMars, þar sem hægt er að skoða það helsta úr þeirra smiðjum og á vef Hönnunarmiðstöðvar er að finna nöfn og vefsíður íslenskra hönnuða.



Kaffibollar eftir Diðrik Steinsson keramikhönnuð.

MYND/ANTON



Wood wood wood glöfs eftir Ingibjörgu Hönnu Bjarnadóttur og Höllu Björk Kristjánsdóttur, ihanna.net.

MYND/HANNA



Matarstell eftir hönnunarteymið Postulínu. Postulína er á Facebook.

MYND/POSTULINA

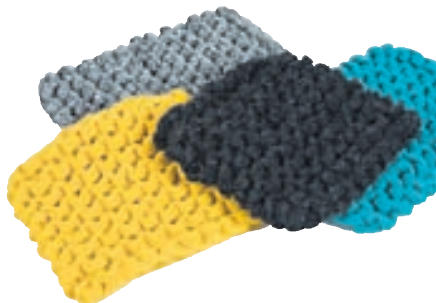


Ég gæti borðað heilan hest, spagettímælir eftir Stefán Pétur Sólveigarson vöruhönnuð, solson.is.

MYND/VALLI

Pottaleppar úr ull frá hönnunarteyminu Björg í bú, bjorgibu.wordpress.com.

MYND/BJÖRG Í BÚ



Hnífasegull frá hönnunarteyminu Björg í bú.

MYND/ANTON



Skurðarbrettið Cutfish eftir vöruhönnuðina Fanneyju Long og Hrafnkel Birgisson, berlinord.com, fanneylong.com.

MYND/FANNEY LONG



Matarstellið Skarfurinn eftir Guðnýu Hafsteinsdóttur leirlistakonu, gudnyhaf.is.

MYND/VALLI

Nauðsynlegt í eldhúsið

Í venjulegu eldhúsi í heimahúsi eru flestir skápar og skúffur fullar af áhöldum og tækjum sem öll hafa sitt hlutverk og tilgang í eldamennskunni. Þó er hægt að komast af með mun færri tæki og tól til dæmis með því að kaupa áhöld sem gegna fleiru en einu hlutverki. Eftirfarandi áhöld eru þau sem síst er hægt að vera án ef ætlunin er að elda sómasamlega heima hjá sér.

Eldavél og ofn. Til þess að elda matinn þarf að minnsta kosti að vera með helluborð svo hægt sé að hita matinn og bakaraofn til að elda og baka í.

Skurðarbretti. Hægt er að komast af með einfalt og ódýrt bretti úr plasti enda tilgangurinn aðeins sá að koma í veg fyrir að hnífarnir eyðileggi borðplötuna.

Pottar. Það er nauðsynlegt að eiga tvo potta, einn lítinn og einn stóran.

Pönnur. Ein panna dugar. Á henni má steikja og sjóða fisk, kjöt, grænmeti og nánast allt það sem fólk dettur í hug.

Eldfast mót. Eitt dugar en gott er að eiga tvö þegar elda þarf fleiri en einn rétt í einu í ofninum.

Rifjárn. Til margra hluta nýtsamlegt, til dæmis hægt að rífa ost og flysja grænmeti.

Hnífar. Tveir hnífar, hvor af sinni stærð verða að vera til. Auk þess stál til að brýna þá.



RÚNAR RÓBERTS ER Í LOFTINU

ALLA VIRKA DAGA MILLI KL. 13:00 - 16:00

BYLGJAN 989



S A F T

Ábendingahnappinn má finna á www.barnaheill.is





Í búsáhaldeild BYKO er að finna úrval af pottum og pönnum. Þar má bæði finna staka potta og pottasett en flestar gerðir henta bæði fyrir spanhellur og venjuleg helluborð.

MYND/GVA

Sjón er sögu ríkari í BYKO

Í búsáhaldeild BYKO er að finna afar mikið úrval af búsáhöldum, allt frá pottum og pönnum til diska, glasa og bökunarvara. Úrvalið er einnig mjög breitt svo allir ættu að geta fundið eitthvað við sitt hæfi og sem passar smekk hvers og eins.

Við erum góð í öllu. Bökunarvörum, pottum og pönnum, glösum, matarstellem, hnífapörum og öllu hinu," segir Eyrún Friðjónsdóttir hjá BYKO glaðlega og leiðir okkur í gegnum búsáhaldeildina sem er fagurlega raðað upp. Hún bendir á rekka með pottum og pönnum. Þar rekur blaðamaður augun í pönnur sem eru hvítar að innan. „Þetta er keramikhúð sem er sterkari en teflonið og þykir einnig mun heilsusamlegri," lýsir Eyrún og bætir við að pönnur og pottar með þessari nýju húðun séu afar vinsæl um þessar mundir.

Hjá BYKO má annars finna mikið úrval af pottum og pönnum, úr stáli, með teflon- eða keramikhúð. „Við bjóðum bæði upp á sett í pakka og einnig staka potta og pönnur," segir Eyrún og verðbilið er mjög breitt. „Þú getur fengið pönnu frá 2.995 krónum og upp úr. Við erum til dæmis með gæðapönnur sem íslenska kokkalandslíðið notar," segir hún.

Innt eftir merkjum nefnir Eyrún Kruger, Silampos og KHG. Þá nefnir hún einnig að hægt sé að fá pönnukökupönnur af ýmsum gerðum. „Svo má nefna að flestir pottar og pönnur henta bæði fyrir span og venjulegar eldavélar."

Allt í einum kassa

Í BYKO fást matarstell af ýmsum toga, bæði fínleg og hvunn dags. „Algengast er að fólk kaupi matarstell í pakkningum fyrir fjóra eða sex. Í slíkum pökkum eru þá bæði matar- og kaffistell," segir Eyrún. Einnig má kaupa sér kassa bara með kaffistelli eða matarstelli. Þá er einnig hægt að fá stóran kassa með öllum fylgihlutum á borð við sósukönnur. Eyrún nefnir að slíkur kassi kosti 14.595 krónur.

„Hægt er að velja á milli nokkurra mynstra en þess má geta að gæðin eru mjög fín og allt stellið má setja í uppþvottavél."

Lítið er selt í stykkjatali en þó er nokkuð vinsælt að kaupa hvíta diska og bolla í stöku núna fyrir jólin. „Fólk hefur verið að mála sín eigin mynstur á þessi stell," upplýsir Eyrún.



Búsáhaldeildin er bæði fallega upp sett og aðgengileg fyrir viðskiptavini. Auðvelt er að fá yfirsýn yfir það sem til er. Pönnurnar með hvítu keramikhúðinni, sem sjá má hér fyrir neðan, eru mjög vinsælar.



Form sem þarf ekki að smyrja

Í rekkanum með bökunarvörum er margt spennandi að finna. „Við erum með mikið úrval af bökunarformum, kökudiskum og kökuskrauti. Silíkonformin eru enn vinsæl og núna er fólk mikið

að kaupa silíkonform til konfektgerðar," segir Eyrún. Það vinsælasta í bökunardeildinni um þessar mundir eru þó springformin sem ekki þarf að smyrja.

Endalaust væri hægt að telja upp það sem finna má í bús-



áhaldeild BYKO en með sanni má segja að sjón sé sögu ríkari.

Netverslun BYKO

Þeir sem eiga ekki heimangengt eða búa úti á landi geta einnig verslað í gegnum netið á byko.is. „Megnið

af vörum er að finna í netversluninni en ef fólk er að leita að einhverju sérstöku er ekkert mál að hringja í síma 515-4000 eða leita aðstoðar á netspjallinu okkar. Við aðstoðum eftir bestu getu til að finna hluti, panta og senda."



GERA MEIRA ÚR KRÆSINGUNUM

Kökudiskar á fæti setja mikinn svip á hvers kyns borðhald. Það er eitthvað grand við að setja kræsingarnar á stall. Sumir eru með kögri eða kanti sem gerir enn meira úr bakkelsinu. Þeir hafa sífellt orðið vinsælli að undanfögnu. Sömuleiðis diskar úr gleri og þá jafnvel í lit.

Marglaga kökudiskar hafa líka notið vinsælda og eru oft með þremur og jafnvel fimm hæðum. Sumir hafa spreytt sig á að búa slíka diska til og þá oft úr gömlum postulínsdiskum. Þeir eru gjarnan hver úr sínu stelli sem er ekkert síðra.



EKKI Í UPPÞVOTTAVÉLINA

Potta og pönnur úr pottjárn ætti að þvo í höndunum, þurrka og nudda með olíu á eftir.

Góðu hnifarnir: Beittu hnifarnir missa bitið fljótt ef þeir fara í uppþvottavélina.

Kristall: Kvarnast getur upp úr brúnum og sprungur myndast í kristalsglösin af völdum þvotta-dufts og hitans í vélinni.

Tréahöld: Sum tréahöld má þvo í uppþvottavél en reglan segir að viður verpið í hita og vatni.

Viðnámsfrjár pönnur: Húðin á pönnunum gæti skemmst í uppþvottavél.

Koparpönnur: Geta fengið á sig annan lit ef þær fara í uppþvottavélina.

Mjúkt og hart plast: Sumar harðplastvörur má setja í vélina, leitið eftir uppþvottavéllartákninu á botninum.

Diskar með gyllingu: Þvottaefni og hiti geta etið burt gyllingar og því er skynsamlegra að þvo þá í höndunum.

Athugið að hlutirnir í efri grindinni fá örlítið mildari meðferð en hlutirnir í neðri grindinni.

Mikill vöxtur á heimsvísu

Með aukinni velmegun víða í Asíu, Afríku og Mið- og Suður-Ameríku undanfarna tvo áratugi hefur framleiðsla ýmissa búsáhaldevara aukist jafnt og þétt. Gott dæmi um þetta eru löndin Kína og Indland þar sem millistéttin hefur vaxið hratt á undanfögnu árum.

Í þessu sambandi má nefna að framleiðsla kínverskra fyrirtækja á búsáhaldevörum fyrir heimamarkað hefur aukist um um það bil 13 prósent á ári síðan árið 2007. Þannig velti þessi grein rúmlega 2.000 milljörðum króna árið 2012 sem eru að sönnu tölur sem erfitt er að setja í samhengi við litla hagkerfið okkar.



Ýmsir þættir hafa áhrif á þennan vöxt í þessum löndum og heimisálfum. Vaxandi millistétt, hærrí ráðstöfunartekjur almennings, en ekki síður aukin neysla á vestrænum mat með tilheyrandi kaupum á ýmsum eldhúsvörum og borðbúnaði.

Þótt íslenskir framleiðendur búsáhalda séu ekki stórtækir á alþjóðamarkaði hafa þeir ekki farið varhluta af þessari þróun. Verslun með íslenskar hönnunarvörur sem falla undir þennan flokk hefur vaxið ár frá ári og eru það helst erlendir ferðamenn sem kaupa þær.



Þjafir gleðja



Urbanears

Hágæða heyrnatól sem hlotið hafa viðurkenningar fyrir hljómburð og hönnun. Tvær gerðir og ótal litir. Verð frá kr. 9.700



hani krummi, hundur, svín

Snagi, kr. 11.900

Kanína

kr. 1.890



Íkorni

kr. 1.690



Skafkort

Þú skefur af þeim löndum sem þú hefur heim*** (Stærð: 82 X 58 cm) Kr. 3.290



Hitamælir

Froskurinn er festur á gler eða aðra álíka sléttu fleti, bæði utandyra og innandyra. Kr. 1.400



Linsukrús

Kaffikrús sem litur út eins og linsa Kr. 2.190



Stóra tímahjólíð

3 litir, svart, brons og hvítt. kr. 19.900



Egg Chair

Langar þig í EGGID? Eggjabíkar í þessu klassiska formi. Nokkrir litir. kr. 1.490



Lid Sid

Gaurarnir sem sjá til þess að ekki sjóði upp úr pottunum. 2 í pakka, hvítur og rauður aðeins kr. 1.790



Söngelska eggíð

Spilar tónlist og tryggir að þú fái eggíð þitt soðið eins og þú vilt hafa það - Kr. 5.500,-



Sumo eggjabíkar

2 í pakka Kr. 1.950



Mjólkurkanna

með spenum Kr. 3.400



Púða kettlingur

Eftir hinn þekktu hönnuð Ross Menu fjöldi dýrapúða (sjá minja.is), kr. 3.500



Kanína

Kr. 7.400 (Margir litir)



Heico hundur

Kr. 10.700

Skartgripatré

Skartgripatré Kr. 3.690



High Heel kókuspáði

Kr. 3.390



Lasso flöskustandur

(Vín)andi flöskunnar svifur í reipinu. Kr. 3.900



Íslandskortíð gamla góða

Stærð: 50x70 cm. Aðeins kr. 750



Pönduklukkan með pendúl

Einnig til kafbátur, þýla, róbót og fleiri dýr (sjá minja.is) kr. 7.490



Cool shooters

Klakaform til að steypa klakastaup. Kr. 1.790