

Ferming

23. febrúar 2016

KYNNINGARBLAÐ

Fermingin á 19. öld

Miklu skipti að fátæk börn fengju að fermast sem fyrst til að þau kæmust á eigið framfæri. **SÍÐA 2**

Söng fyrir gestina

Ásta Bína Long fermdist í fyrra. Afi hennar, Jóhannes Lárusson, tók fermingarmyndirnar af henni í Helligserði. **SÍÐA 6**

Girnilegir smáréttir

Dröfn Vilhjámsdóttir matarbloggari gefur uppskriftir sem hún sjálf var með í fermingarveislu sonar síns. **SÍÐA 30**

MYND/JÓHANNES LÁRUSSON

Fermingargjöfin í ár fæst á N1

ÞÆR TÓNLIST
DUNDUR BASSI

Touch



Þráðlaus



Tónlist



Sími

N1

Kemur 1. mars á allar N1 stöðvar

Fermingin skipti oft sköpum á 19. öld

Talað er um að fermingarbörn komist í fullorðinna manna tölu. Þó þetta séu orðin tóm í dag skipti fermingin miklu máli síðla á nítjándu öld því hún þýddi að börnin gátu séð fyrir sér sjálf. Töluverður fjöldi undanþágubréfa barst biskupi þar sem óskað var eftir að börn fengju að fermast þó þau hefðu ekki náð fjórtán ára aldri. **Sólveig Ólafsdóttir** sagnfræðingur hefur gluggað í þessi bréf og komist að ýmsu.

„Fermingin var hér áður fyrr miklu stærri áfangi en við, sem þekkjum bara kransakökufermingarnar, getum nokkurn tíma gert okkur grein fyrir,“ segir Sólveig Ólafsdóttir sagnfræðingur. Sólveig vinnur með Sigurði Gylfa Magnússyni, prófessor í sagnfræði, að því að gefa út bók með þurfamannaskránni frá 1902. „Þetta er mjög ítarleg og nákvæm skrá um alla sem skráðir voru þurfamenn; börn, fullorðna og fjölskyldur. Sigurður Gylfi bað mig um að leita að sögunum á bak við nöfnin,“ segir Sólveig sem fór á stúfana og reyndi að rekja slóðir

fólks sem nefnt er í manntölum og öðrum opinberum heimildum. „Ég leitaði sér í lagi eftir upplýsingum um börn á fermingaráldri. Þá kom í ljós að í biskupsskjalasafninu liggur gífurlegt magn af undanþágubeiðnum frá prestum og próföstum til handa börnum sem ekki höfðu náð fermingaráldri á fermingardaginn.“ Sólveig upplýsir að hefði barn ekki náð 14 ára aldri á fermingardaginn, sem iðulega var að vori, þurfti það að bíða í heilt ár eftir að fermast, og það þó ekki vantaði nema nokkrar vikur upp á að þessum aldri væri náð. „Það þýddi að



Mikilvægt var fyrir fátæk heimili að börnin gætu sem fyrst komist í vist annars staðar. MYND/HAG



Sólveig Ólafsdóttir sagnfræðingur kynnti sér undanþágubréf sem send voru biskupi þar sem óskað var eftir að börn mættu fermast þó fermingaráldri væri ekki náð. MYND/ANTON BRINK

barnið var heilt ár á framfæri foreldra eða hreppsins til viðbótar.“ Því var oft gripið til þess að senda undanþágubréf til biskups. „Bréfin eru öll dálítið keimlík og mjög formleg. Þeim fylgir umsögn um hvað börnin kunna, hvernig þau haga sér, hvort þau eru siðprúð, hvað þau hafa lært og þá er sérstaklega tilgreint ef þau eru af fátækum komin,“ segir Sólveig en aðalástæða fyrir flestum beiðnunum var sú að fermingarbörnin þyrftu að komast sem fyrst á eigin framfærslu vegna fátæktar. „Stundum kemur fram ef þau hafa lent í einhverju. Til dæmis er ég með bréf frá árinu 1881 frá Görðum á Akranesi þar sem er verið að biðja um undanþágu fyrir þrjú börn. Þar segir að þau hafi öll síðastliðinn veturinn notið kennslu barnaskóla, séu nokkurn veginn skrifandi og hafi numið einhvern reikning. Einkum er mælt með einum dreng þar sem missti

Foreldrar þurftu að láta börnin frá sér, til dæmis í vist, vegna ómegðar, fátæktar og til að létta á fjölskyldu og foreldrum.

Sólveig Ólafsdóttir

föður sinn um veturinn og átti móður bláfátæka sem átti mörg börn önnur í ómegð,“ segir Sólveig en tilgangurinn var vitanlega að losa hreppinn undan drengnum svo hann gæti séð fyrir sér sjálfur. „Þar sem þetta er á Akranesi var líklega eina leiðin fyrir þennan dreng að fara beint á sjóinn og jafnvel var hann þegar byrjaður, það vitum við ekki.“ Sólveig segir auðvelt að lesa á milli línanna í bréfunum hversu

hræðilega fátæk og umkomulaus íslenska þjóðin hafi verið á síðustu áratugum nítjándu aldar. „Foreldrar þurftu að láta börnin frá sér, til dæmis í vist, vegna ómegðar, fátæktar og til að létta á fjölskyldu og foreldrum. Þarna var blákalt verið að koma þessum tæplega fjórtán ára börnum út á vinnu-markaðinn.“ Sólveig segir dreifingu bréfaanna jafna um allt landið og sama megji segja um kynjahlutfallið. „Undanþágubeiðnirnar voru samþykktar í flestum tilvikum en alls ekki alltaf. Það eru til dæmi þess að biskup hafni undanþágu þar sem hann taldi börnin ekki tilbúin, til dæmis vegna þess að þau kunnu ekki nóg.“ Sólveig segir þessar heimildir afar áhugaverðar. „Ég á eftir að skoða þær mun betur en ég held að þessi bréf muni geta sagt okkur heilmikið um lífshlaup fólks á nítjándu öld.“ **solveig@365.is**

BURT'S BEES

100% NATURAL / 100% BEES

BURT'S BEES

100% NATURAL / 100% BEES

BURT'S BEES

100% NATURAL / 100% BEES

BURT'S BEES

100% NATURAL / 100% BEES

BURT'S BEES

100% NATURAL / 100% BEES

BURT'S BEES

100% NATURAL / 100% BEES

Hver er þinn

UPPÁHALDS?

100% náttúruleg fegurð

FERMINGARGJAFIRNAR

FÁST Í A4



ARNASYNIR

Athugið að vöruframboð er breytilegt á milli verslana.

A4 Kringlunni / A4 Skeifunni / A4 Smáralind / A4 Hafnarfirði / A4 Akureyri / A4 Egilsstöðum / A4 Selfossi

www.a4.is / Þú getur einnig fylgt okkur á [Facebook](#) [Pinterest.com/A4fondur](#) og [instagram.com/a4verslanir](#)

A4



Frískleg og ljómandi fyrir ferminguna

Bronz'express

Brúnkuvökvi sem virkar strax og gefur einstaklega fallegan og náttúrulegan lit.

Hentar öllu húðtegundum.



Fæst á Académie snyrtistofum, flestum verslunum Lyfju og í Hagkaup Kringlunni, Smáralind og Skeifunni.



„Upplýsingabyltingin, fjölmenningin og samfélagsmiðlarnir hafa opnað fleiri sjónarhorn,“ segir Guðni Már Harðarson, prestur í Lindakirkju í Kópavogi. MYND/ANTON BRINK

Kirkjusókn má alls ekki vera kvöð

Grunnáherslan í fermingarfræðslunni í Lindakirkju í Kópavogi snýr að því að vekja áhuga á þeim gildum, iðkunum og loforðum sem kristin trú byggir á. Upplýsingabyltingin, fjölmenningin og samfélagsmiðlarnir hafa opnað fleiri sjónarhorn en voru áður.

Í Lindakirkju í Kópavogi koma átta starfsmenn að fermingarfræðslunni í ár en grunnáhersla hennar er sem fyrr að vekja áhuga á þeim gildum, iðkunum og loforðum sem kristin trú byggir á, að sögn Guðna Más Harðarsonar, prests í Lindakirkju. „Það þýðir að við erum öll jafn mikilvæg í augum Guðs, óháð kennitölu, kyni, kynþætti, kynhneigð, menntun, stétt eða áhugasviðum. Jafnframt erum við öll einstök, með hæfileika sem við eigum að nota öðrum til blessunar.“

Í fermingarfræðslunni í Lindakirkju er auk þess reynt að undirstrika mikilvægi þess að koma trúnni í verk og gera eitt-hvað skapandi, að sögn Guðna. „Þannig hefur séra Sveinn gert klippilistaverk með krökkunum út frá trúarjátningunni. Þau fá að sýna þakklæti með því að velja einstakling, sem er þeim hjartfólginn, og skrifa þakkarbréf til hans. Við frímerkjum bréfin sem sá birtu og yl þegar þau birtast óvænt í póstinum. Á haustin ganga síðan fermingarbörn um allt land í hús og safna fyrir verkefnum Hjálparstarfs kirkjunnar í Eþíópíu og sýna þannig náungakærleik í verki.“

Breyttar aðferðir

Ýmislegt breytt með árunum í kirkjum landsins þegar kemur að fermingarfræðslu og er Lindakirkja engin undantekning. „Guðmundur Karl sóknarprestur lagði til að við myndum afnema skyldumætingar í messu en þess í stað hafa aðra hverja fermingarfræðslustund byggða á söng og helgistund. Þetta hefur sannað gildi sitt þó ég sjálfur hafi verið efins í fyrstu! Söngurinn stuðlar að samkennd en Áslaug Helga, tónlistarkennari, sálmaskáld og djákni í Lindakirkju, leiðir sönginn og hrífur krakkana með. Það að sækja kirkju má ekki vera kvöð. Messurnar þurfa að vera þannig að fólk vilji sjálft koma en ekki bara til að fá mætingarstimpil.“

Kennsluefnið sjálft tekur líka breytingum. „Sem dæmi er ástin og kynlíf nú kafli í fermingarfræðslubókinni, við sýnum tónlistarmyndbönd sem fjalla um

„Ég upplifi unglinga velta öðrum trúarbrögðum og lífi með eða án trúar fyrir sér og held að þeir séu einlægir í leit sinni að æðri tilgangi.“

Guðni Már Harðarson

trú og svo er kominn sérstakur fermingarfræðsluvefur. Upplýsingabyltingin, fjölmenningin og samfélagsmiðlarnir hafa opnað fleiri sjónarhorn. Það að fermast í kirkju án þess að velta fleiri möguleikum fyrir sér er liðin tíð. Yfirleitt hafa fermingarbörnin farið í gegnum það með foreldrum sínum hvaða leið þau vilja fara. Þau sem velja kirkjuna eru staðfastari í að trúin og hin kristnu gildi skipti máli.“

Áhugasamari en áður

Aðspurður hvort unglingar í dag velti mikið fyrir sér kristinni trú eða hvort gjafirnar heilli meira, rifjar Guðni upp atvik sem átti sér stað í Lindakirkju þegar hann hafði nýhafið störf í miðju bankahruni árið 2008. „Tveir drengir löbðuðu inn í fræðsluna þegar annar spyr: „Hérna, ert þú að fermast út af trúnni eða peningunum?“ Hinn svaraði stór-hneykslaður: „Auðvitað trúnni, það er ekkert hægt að ferma sig lengur út af peningum, það er komin kreppa!“ Ég upplifi unglinga velta öðrum trúarbrögðum og lífi með eða án trúar fyrir sér og held að þeir séu allajafna einlægir í leit sinni að æðri tilgangi. Mörg þeirra tala einnig af þakklæti um þau sem fóru með bænir með þeim fyrir svefninn þegar þau voru lítill.“

Unga fólkið í dag er bæði áhugasamara og óhræddara við að spyrja, að mati Guðna. „En í grunninn held ég þetta sé eins og áður. Þau eru að upplifa spennandi tíma þar sem margt er að breytast og mótask, og bæði vonir en líka áhyggjur eru að kvikna. Þar vona ég að kirkjunni takist að sýna að hún stendur með fólki jafnt í gleði sem sorg.“

starri@365.is



Hydra³Ha.TM

HYALURONIC ACID

ALLT AÐ
+71%
RAKA AUKNING EFTIR
EINA NOTKUN.

Varðveitir rakann og
gefur aukinn ljóma
dag eftir dag.
Stöðug rakagjöf í 8 tíma.



Útsölustaðir: Hagkaup Kringlunni, Lyfju Smáratorgi, Neskaupsstað og Keflavík, Árbæjarapótek, Garðsapótek, Apótek Siglufjarðar, Stjörnusól, Snyrtistofan Hilma, Snyrtistofan Arona, Snyrtistofan Abaco, Snyrtistofan Fagra, Snyrtistofan Wanita, Snyrtistofan Dekurdís og Hárgreiðslustofan Flikk.

Til hamingu!

Nú færð þú **iPhone 6s 16GB** með glæsilegum kaupauka í fallegri gjafaöskju á sérstöku fermingartilboði Vodafone. Að auki fylgir 5GB gagnamagn á mánuði í sex mánuði.

**Komdu við í næstu verslun
eða kynntu þér málið á vodafone.is**

Vodafone
Við tengjum þig



Fermingarpakkinn

iPhone 6s 16GB

- + hátalari (XQISIT Bluetooth)
- + hleðslubanki (powerbank)
- + in-ear heyrnartól
- + glært hulstur
- + hleðslusnúra

134.990 kr. stgr.

Heildarverðmæti pakkans er 156.180 kr.

Litir: gull / silfur / space grey / rose gold
Aukahlutir eru í sama lit og síminn



Söng lag fyrir gestina í veislunni

Ásta Bína Long fermdist í Víðistaðakirkju 2. apríl í fyrra. Hún segist hafa tekið fullan þátt í undirbúningnum og segir að dagurinn hafi verið mjög eftirminnilegur. Ásta Bína söng lagið Hjá þér fyrir gesti sína í fermingarveislunni. Einnig söng vinkona móður hennar tvö lög.

Ásta Bína er alin upp í Hafnarfirði og stundar nám í Víðistaðaskóla. Það var því nærtækast að fermast með skólafélögunum. „Ég var alltaf ákveðin í að fermast,“ segir hún. „Veislan var haldin í golfskálanum Keili og gestir voru um eitt hundrað. Mig langaði að hafa kökur og léttu rétti. Fjölskyldur mínar tóku þátt í að búa til veitingar svo allir hjálpuðust að. Vinkona mömmu, Bentína Tryggvadóttir, söng tvö lög, Ást og Ég er komin heim, og kærasti hennar lék undir á gítar. Sjálf söng ég eitt lag. Foreldrar mínir, Jóna Ellen Valdimarsdóttir og

Lárus Long, héldu fallegar ræður og mamma flutti ljóð til mín sem bróðir hennar samdi af þessu til efni,“ segir Ásta Bína sem var mjög ánægð með daginn. „Ég var ekkert stressuð þennan dag og held að ég hafi verið sú eina í fjölskyldunni sem var róleg,“ segir hún og brosir. Ásta bætir við að hún hafi líka haft ákveðna skoðun á fermingarkjólnum. „Við mamma fórum í búðir til að skoða kjóla og það komu tveir til greina. Ég valdi ljósan ermalausan kjól úr Flash og jakka yfir frá Zöru. Ég var líka með ákveðna hugmynd um



Mæðgurnar Ásta Bína og Jóna Ellen. Þær eru afar sáttar við hvernig til tókst með ferminguna í fyrra. MYND/ANTON BRINK



Afi Ástu Bínu, Jóhannes Lárusson, tók fermingarmyndirnar í Hellisgerði. Þær eru einstaklega skemmtilegar. MYND/JÓHANNES

greiðslu og mamma sá um að greiða mér,“ segir Ásta Bína en móðir hennar, Jóna Ellen, er dóttir hárgreiðslumeistara og kann því ýmislegt fyrir sér í hárgreiðslu þótt hún starfi sem hjúkrunarfræðingur á skurðeild. Það var síðan afi Ástu Bínu,

Jóhannes Lárusson, sem tók fermingarmyndirnar í Hellisgerði í Hafnarfirði. „Hann er áhugaljósmyndari og tekur mikið af frábærum myndum af fjölskyldunni.“ Ásta Bína bætir við að það hafi snjóað smá á meðan á myndatökunni stóð og verið kalt þennan dag.

Ásta Bína segist hafa fengið mikið af góðum gjöfum. „Besta gjöfin var frá mömmu, pabba og Lenu en ég fékk iPad Air frá þeim. Það var einnig gaman að fá pening til þess að geyma fyrir eitthvað sérstakt en ég hef ekki ákveðið enn hvað það verður.“ elin@365.is

FERMINGAR

FALLEGT, FÁGAÐ, TÖFF
OG ALLT FULLT AF KJÓLUM

comma,

commalceland
Smáralind

Er ferming á döfinni?

Pósturinn getur gert fermingarundirbúninginn einfaldari, skipulagðari og litríkari

Póstlistinn minn – heldur utan um heimilisföng boðsgestanna á þægilegan hátt. Honum er alltaf hægt að breyta á postur.is. Einnig er hægt að fá útprentaða límmiða til að líma á umslög.

Kortin mín – gera þér kleift að hanna þín eigin boðskort. Þú velur eitt af fjölmörgum sniðmátum (template) á heimasíðunni, skrifar texta og setur inn myndir að vild.

Frímerkin mín – eru punkturinn yfir i-ið. Þú getur sérhannað frímerki fyrir þennan einstaka viðburð.

Skeytin mín – kveðja með ljósmynd er persónuleg og skemmtileg leið til að senda fermingarbarninu hamingjuóskir.

Kíktu inn á postur.is/fermingar og skoðaðu hvað hentar þér

**20%
afsláttur**

Sláðu inn **FERMINGINMIN** í reitinn „afsláttarkóði“ og þú færð afslátt af sérhönnuðu frímerkjunum og boðskortunum þínum.



SKEYTI

Elsku Þorsteinn okkar
Þó svo við getum ekki fagnað með þér þá flöggum við fyrir þér í sveitinni í dag og hlökkum til að fá þig í heimsókn í sumar.
Innilegar hamingjuóskir með fermingardaginn.
Megi framtíðin vera þér gæfurík.

Dóri og Lauga



Ferming

Þér/lykkur er boðið
í ferminguna mína 5. maí 2016.
Aðhöfnin fer fram í Digraneskirkju
klukkan 11.00. Að þessu lokinni
verður boðið til veislu í safnaðarheimilinu.

Hlakka til að sjá ykkur öll.
Kveðja, Þorsteinn.



PÓSTURINN

Fermingarkjöllinn var skólaverkefni

Guðríður Jóhannsdóttir, nemandi í kjólasaum í Tækniskólanum, fékk það skemmtilega verkefni að sauma fermingarkjól á systur vinkonu sinnar. Kjöllinn er tilbúinn og verður metinn til einkunna hjá Guðríði sem væntanlega fær gott fyrir.

Guðríður saumaði fallegan sparikjól á vinkonu sína og fékk þá beiðni um að sauma fermingarkjól á systur hennar. „Ég bar það undir kennarann minn sem fannst það frábær hugmynd. Það er ákveðin kúnt að sauma á ungling, ólíkt því að sauma á fullvaxta konu. Það komu margar hugmyndir upp varðandi kjöllinn. Fermingarkjólur eru venjulega léttir, einfaldir og krúttlegir. Vinsælt er að hafa blúndu eða skraut. Fermingarstúlkan, sem heitir Katrín María, kom með ákveðnar hugmyndir og síðan kastaði ég fram mínum og úr því varð góð samvinna,“ útskýrir Guðríður.

Kjöllinn er mintugrænn með smávegis sægrænu og skreyttur handgerðum blómum sem Guðríður útbjó. „Pastellitir eru mjög vinsælir núna og þess vegna kom þessi litur upp. Kjöllinn er hnésíður og fer henni einstaklega vel. Við notuðum siffon-efni sem er létt og skemmtilegt. Katrín María er búin að máta kjöllinn og er ótrúlega ánægð

Guðríður fékk þetta skemmtilega verkefni að sauma fermingarkjól en hún er á lokaári í kjólasaum í Tækniskólanum. Guðríður hefur saumað öll sín fót frá því hún var unglingur.



með hann. Fannst hann rosaflottur.“

Guðríður er að læra kjólasaum og tekur sveinspróf í vor. „Ég hef mjög gaman af þessu námi og langar að fara síðan í klæðskeranám en það er aukaár. Í þessu námi lærum við sníðagerð sem er mjög gott að kunna, sérstaklega fyrir þær sem vilja halda áfram í fatahönnun,“ segir Guðríður sem segist hafa haft áhuga

á saumum frá því hún var barn. „Mig langaði að læra hvernig maður býr til kjól frá grunni. Ég hef saumað flest mín fót sjálf. Mér finnst til dæmis gaman að búa til sníð og vinna út frá þeim. Mér finnst bæði skemmtilegt að sauma árshátíðarkjóra og minna fína kjóra,“ segir Guðríður, sem má sannarlega vera ánægð með fyrsta fermingarkjöllinn sinn. elin@365.is



Guðríður Jóhannsdóttir, nemi í kjólasaum, með fallegan fermingarkjól sem hún saumaði. MYND/ERNIR

Fermingargjöf sem gefur

Fermingarskeyti eða gjafabréf frá Hjálparstarfi kirkjunnar er gjöf sem heldur áfram að gefa. Fermingarbarnið fær skeytið eða bréfið í hendurnar en andvirðið rennur til jafnaldra fermingarbarnsins sem býr við fátækt.

Sendu skeyti, það kostar 1.990 kr. Eða gefðu fermingargjafabréf að upphæð 5.000 kr.

Þú færð skeytin og gjafabréfin á www.gjofsemgefur.is eða pantar þau á skrifstofunni okkar, **528 4400**. Þú prentar út, sækir til okkar – eða við sendum fyrir þig. Einfalt og gleðilegt.



Óskalistinn minn:

Rúm
Myndavél
Svefnpoki
iPod
Vefmyndavél
Teppi
Orðabók
Hálsmen
Svo væri gaman að fá pening og „Gjöf sem gefur“. Mig langar til að einhver sem er ekki eins heppinn og ég fái að njóta með mér.



Óskalistinn minn:

Við systkinin erum munaðarlaus. 1.990 kr. fermingarskeyti á Íslandi dugar fyrir 3 hænum. Þær gefa okkur fullt af eggjum.

5.000 kr. gjafabréf á Íslandi myndi gefa okkur geit. Eða kannski reiðhjól. Þá kæmist ég á markað með uppskeruna okkar og við fengjum pening.



BRAGÐGÓÐUR OG FRÍSKANDI DRYKKUR Á VEISLUBORÐIÐ

500 gr jarðarber
Safi úr ½ sítrónu
½ bolli basilíkulauf
1 bolli sykur
Kolsýrt vatn

Maukið jarðarberin í blandara og hellið safanum í gegnum sigti eða notið safapressu. Hellið jarðarberjasafanum í mælikönnu og bætið við vatni þar til blandan nær einum bolla. Hellið í lítinn pott og bætið sítrónusafanum, basilíku og sykri út í.

Hitið við meðalhita þar til suðan kemur upp. Látið malla í fimm mínútur og hrærið stöðugt í á meðan. Takið þá af hellunni og látið kólna. Hellið sírópinu í gegnum hreina grisju í hreint ílát og í ísskáp geymist það í allt að viku. Til að blanda drykkinn þarf tvær matskeiðar af sírópi í glas eða litlar glerflöskur. Fyllið svo með kolsýrðu vatni, stingið fallegu röri í og berið fram. thekitchn.com



Fallegar bollakökur

Ætlar þú að gera fallegar bollakökur fyrir fermingarveisluna? Hér er uppskrift að ljúffengri köku, kremið er hægt að lita eftir því hvað hentar best á fermingarborðið.

Uppskriftin nægir í 10 kökur

- 240 g hveiti
- 280 g sykur
- 3 tsk. lyftiduft
- Örlítið salt
- ½ tsk. vanillusykur
- 80 g smjör
- 2 egg
- 2½ dl mjólk

Krem

- 500 g flórsykur
- 80 g smjör
- ½ dl mjólk
- 1 tsk. vanillusykur
- Litur að eigin vali

Hrærið saman hveiti, sykur, lyftiduft, salt, vanillusykur, smjör, egg og mjólk þar til blandan verður létt og fín. Setjið í múffuform og fyllið ⅔ hluta. Bakið kökurnar neðst í ofni við 175°C í 25 mínútur.

Blandið saman þurrefnum í kremið. Bætið síðan mjólk og lit saman við. Hrærið á miðlungshraða í hrærivél þar til blandan er létt og fín. Sprautið kreminu með rjómasprautu. Hægt er að skreyta kökurnar með jarðarberi, kirsuberi eða kökuskrauti.

Safnað fyrir vatni

Um 2.500 fermingarbörn í 66 sóknum um allt land gengu í hús dagana 2. til 6. nóvember á síðasta ári og söfnuðu rúmlega 7,7 milljónum króna fyrir vatnsverkefni Hjálparstarfs kirkjunnar í Epiópiu.

Þetta er sautjándi árið í röð sem slík söfnun fer fram en frá árinu 1998 hafa íslensk fermingarbörn safnað um 104 milljónum króna til verkefna Hjálparstarfs kirkjunnar.

Áður en söfnunin hófst fengu fermingarbörnin fræðslu um mikilvægi þess að hafa aðgengi að hreinu vatni og um aðstæður fólks sem býr við vatnsskort. Börnin fræddust um leið um árangur af verkefnum Hjálparstarfs kirkjunnar og sáu hvernig hægt er að safna rigningarvatni og grafa brunna sem gjörbreyta lífinu til hins betra.

Söfnunin gefur fermingarbörnum kærkomið tækifæri til að bæði láta til sín taka og gefa landsmönnum möguleika til að leggja sitt af mörkum til aðstoðar þeim sem búa við erfið lífsskilyrði og mikla fátækt.



BLINI MEÐ REYKTUM LAXI

Rússneskar blini-pönnukökur eru borðaðar með kavíar. Þær eru þó ekki síður góðar með reyktum laxi og sýrðum rjóma. Ólíkt venjulegum pönnukökum er notað lyftiduft í blini auk þess sem í þær eru notað bókhveiti.

- 200 g bókhveiti
- 80 g hveiti
- 1 tsk. lyftiduft
- 3,5 dl volg mjólk
- 2 egg
- 250 g brætt smjör

Bræðið smjórið og kælið svo niður þar til það

er volgt. Skiljið eggin og stífpeytið eggjahvítur. Hrærið volga mjólkina og eggjarauðurnar saman við þurrefnin. Hrærið smjórið saman við deigið. Bætið svo stífpeyttum eggjahvítunum varlega saman við.

Hitið pönnukökupönnu á meðalhita og setjið smávegis smjör á pönnuna. Í hverja blini þarf um það bil tvær matskeiðar af deigi. Snúið kökunum við þegar þær byrja að stífna.

Ofan á hverja blini má síðan raða þunnt sneiddum reyktum laxi, sýrðum rjóma og fersku dilli til skreytingar.

Uppskrift að blini-deiginu er fengið af Vinotek.is



Gefðu sparnað í fermingargjöf

Gjafakort Landsbankans er góð leið til að gefa sparnað í fermingargjöf. Ef fermingarbarnið leggur 30.000 krónur eða meira í sparnað hjá Landsbankanum greiðir bankinn 6.000 króna mótframlag. Þannig getur gjafakortið lagt grunn að góðum fjárhag.

Kortið kemur í fallegum gjafaumbúðum og fæst í útibúum Landsbankans. Kynntu þér sparnaðarleiðir fyrir fermingarbarnið á klassi.is.

Erna Sóley Eyjólfsdóttir
Klassafélagi og Karate-lærlingur

Landsbankinn landsbankinn.is 410 4000

Fermingarundirbúningur með Gott í matinn

Uppskriftasíðan [gottimatinn.is](#) aðstoðar við fermingarundirbúninginn. Á síðunni er heill flokkur uppskrifta tileinkaður veislum og fermingum þar sem finna má fjölbreyttar uppskriftir sem henta fullkomlega fyrir stóra daginn.

Nú styttest óðum í fermingar og bíða mörg ungmenni eftir fermingardegi sínum með mikilli spennu og eftirvæntingu. Tilhlökkunin er þó ekki einvörðungu meðal fermingarbarnanna sjálfra, heldur foreldra og fjölskyldu líka enda mikil gleði sem fylgir þessum skemmtilega degi þar sem hópur fólks kemur saman til að gleðjast með fermingarbarninu.

Fermingarveislur nú til dags eru af ýmsum stærðum og gerðum og þær eru eins ólíkar og þær eru margar – rétt eins og fermingarbörnin sjálf. „Áður en farið er af stað í undirbúning veislunnar er því mikilvægt að hafa í huga að það er ekki til nein ein rétt uppskrift að fermingarveislu heldur skiptir mestu máli að fermingarbarnið og foreldrar þess setji niður á blað hvað þau vilja og vinni saman út frá því,“ segir Guðný Steinsdóttir, markaðsstjóri MS.

Í stíl við fermingarbarnið
Uppskriftasíðan [gottimatinn.is](#) getur aðstoðað við fermingarundirbúninginn bæði hvað varðar mat og skreytingar. Á síðunni er

heill flokkur uppskrifta tileinkaður veislum og fermingum þar sem finna má margs konar uppskriftir sem henta fullkomlega fyrir þetta stóra tilefni. Það getur verið sniðugt að reyna að útfæra veitingarnar út frá uppáhaldsmat fermingarbarnsins en þá er strax komin persónuleg tenging við fermingarbarnið sem stundum vill glatast í öllum hama-gang-inum sem fylgir. Ef fermingarbarnið veit ekkert betra en lasanja, pitsu eða ís, hví ekki að ganga út frá því og hafa ítalskt þema með lasanja, smápitsum, snittum og ístertu? „Hvort sem ykkur langar að bjóða upp á smárétti og ljúffenga osta, brauðsnittur og konfekt, heitt matarhlaðborð eða dýrindis kökuveislu er valið ykkar og heimasíða Gott í matinn getur án nokkurs efa aðstoðað við undirbúninginn,“ bætir Guðný við.

Hafsjór hugmynda
Í seinni tíð hefur það færst í vöxt að skreyta veislusali eða heimahús á þessum stóra degi til að gera veislurnar bæði litríkari og per-



Á Pinterest-síðu Gott í matinn eru ýmsar hugmyndir að litatengdu þema.

sónulegri. Á Pinterest-síðu Gott í matinn má finna heilan hafsjó af hugmyndum sem fá ólíka persónuleika til að skína í gegn í veislunni, t.d. með því að hafa uppáhaldslit fermingarbarnsins í forgrunni eða með því að gera aðaláhugamálinu hátt undir höfði hvort sem það er lestur góðra bóka, einhver íþrótt, hljóðfæri eða hvað annað. Eins vekur það lukku að hafa gamlar myndir af fermingarbarninu í bland við nýjar á



Makkarónukökur, eða rice crispies-kökur, geta komið í stað hefðbundinnar kransaköku. Þær geta verið skemmtileg tilbreyting og sett sérstakan svip á veisluborðið.

veisluborðinu, uppi á veggjum eða hangandi niður úr blöðrum. „Hugmyndirnar eru óþrjótandi og Gott í matinn hjálpar ykkur við undirbúninginn, sem er ekki

síður skemmtilegur en sjálfur fermingardagurinn,“ segir Guðný að lokum og óskar fermingarbörnum ársins og fjölskyldum þeirra til hamingju með daginn.

Fær að ráða, innan skynsemismarkna

Saga Sigurbórsdóttir fermist borgaralega þann 24. apríl næstkomandi, og hefur lært margt af fræðslunni sem Siðmennt býður upp á. Hún segist hafa nokkuð frjálsar hendur þegar kemur að skipulagningu fermingarinnar þó að pabbi og mamma fái vissulega að hjálpa til.

Saga er fædd í Reykjavík en hefur búið í Kópavogi, Bandaríkjunum og nú í miðbænum. Hún stundar nám við Austurbæjarskóla og líkar það vel.

Hvenær fermist þú og hvar verður athöfnin? Ég fermist borgaralega þann 24. apríl í Háskólabíói.

Af hverju valdir þú að fermast hjá Siðmennt? Ég er ekki skírð og hefði því þurft að fara í gegnum það líka. Svo kynnti ég mér hvað er kennt í fermingarfræðslu Siðmenntar og fannst það áhugavert. Við höfum lært heilmikið um siðfræði og fleiri áhugaverða hluti sem geta örugglega hjálpað manni mikið í lífinu.

Eru margir í þínum bekk sem fermast borgaralega? Ég held að helmingurinn af árganginum mínum sé að fermast hjá Siðmennt. Kannski af því að þeir eru ekki trúadír eða þá að þeir hafa frétt að fermingarfræðslan sé skemmtileg þar.

Hugsar þú eitthvað út í trúna? Ég er ekki trúuð á eitthvað eitt heldur trú í ég eiginlega á allt.

Hvar verður veislan haldin og hvernig veitingar verður boðið upp á? Veislan verður haldin á Bergsson RE sem er lítill og sætur veitingastaður niðri við höfn. Þetta er mjög flottur staður. Svo langar mig að bjóða



Saga fermist 24. apríl í Háskólabíói. MYND/ERNIR

upp á einhvers konar fingramat.

Tekur þú þátt í að skipuleggja veisluna og fermingardaginn sjálfan að einhverju leyti? Já, ég tek mikinn þátt. Ég hef sterkar skoðanir á hvað við gerum.

Ég fæ eiginlega að ráða flestu innan skynsemismarkna. Pabbi og mamma eru alveg sátt við það.

Í hvernig fermingarfötum verður þú? Ég er ekki búin að finna fötin en búin að spá dálítið í því hvernig þau eigi að vera. Ég

ætla allavega að vera í kjól. Ætli ég fari ekki að skoða kjóla með mömmu. Ég ætla allavega að kíkja í Kjóla og konfekt, Gallerí Sautján og fleiri staði.

Hver eru helstu áhugamál þín? Ég hef áhuga á fimleikum. Var

Ég er ekki skírð og hefði því þurft að fara í gegnum það líka. Svo kynnti ég mér hvað er kennt í fermingarfræðslu Siðmenntar og fannst það áhugavert. Við höfum lært heilmikið um siðfræði og fleiri áhugaverða hluti sem geta örugglega hjálpað manni mikið í lífinu.

Saga Sigurbórsdóttir

að æfa þá en hætti fyrir stuttu. Núna æfi ég klifur sem er mjög skemmtilegt.

Hvað viltu helst fá í fermingargjöf? Ég veit það ekki alveg, mér er eiginlega alveg sama. Verð bara glöð með það sem ég fæ.

Ertu búin að hugsa út í fermingarmyndatökuna? Ég held að ég vilji bara svona sæta mynda-töku með allri fjöldskyldunni og kannski nokkrum vinum í fermingarfötunum. Pabbi minn er Spessi ljósmyndari og tekur örugglega myndirnar sjálfur.



Horn með osti og beikoni

Fyllt horn (croissant) eru alltaf vinsæl hjá krökkum og þess vegna upplögð á veisluborðið. Hér eru horn sem eru fyllt með osti og beikoni.

Uppskriftin miðast við 16 horn
3,5 dl mjólk
50 g pressuger
1 tsk. salt
100 g smjör
1 l hveiti
150 g beikon í bitum
150 g rifinn ostur
1 egg til að pensla

Setjið hveiti og salt í hrærivélar-skál og notið hnoðara. Hrærið smá. Setjið gerið í smábitum saman við. Bræðið smjörið á lágum hita og setjið mjólkina saman við. Blandið saman við hveitið og hnoðið í fimm mínútur á litlum hraða. Bætið í hraðann og haldið áfram að hnoða í tvær mínútur.

Setjið plastfilmu yfir skálina og látið deigið hefast í 40 mínútur. Skiptið deiginu í tvennt og útbúið tvo stóra hringi eins og stóra pitsu. Skerið átta þríhyrninga úr hvorum hring með pitsaskerara.

Setjið steikt beikon og ost á hvern þríhyrning og rúllið síðan upp svo úr verði horn. Leggið hornin á bökunarpappír á plötu. Leggið viskastykki yfir og látið hefast í 35 mínútur. Penslið með hræðu egg og bakið í miðjum ofni við 225°C í 10-13 mínútur.

Hægt er að nota skinku í staðinn fyrir beikon. Einnig er hægt að gera hornin án fyllingar.



Barnahorn fyrir smáfólkið

Í flestum fermingarveislum er smáfólk sem getur orðið óþrejufullt í langri veislu. Þá er ráð að útbúa barnahorn með borði og stólum fyrir krakka. Þar er hægt að hafa liti, litabækur, bækur, legó og playmó svo dæmi séu nefnd. Eins er hægt að bjóða upp á teiknimynd ef aðstæður leyfa. Það er svo upplagt að biðja einhvern ættingja að líta til með barnahópnum og ef einhver hefur gaman af því að stjórna leikjum er það auðvitað enn betra. Þannig má komast hjá því að börnin taki upp á því að fara í eltingaleik um veislusalinn eða feluleik undir borðum og tryggja að aðrir veislugestir og fermingarbarnið njóti sín til fulls.

DÝRMÆTAR MINNINGAR

Fermingarveisla í kjölfar skilnaðar getur verið vandasamt verkefni og mikilvægt að huga vel að þörfum og líðan fermingarbarnsins á þessum stóra degi og leggja um leið allar deilur til hliðar.

Æskilegt er að fermingarbarnið upplifi að báðir foreldrar komi að undirbúningnum. Ef það á eldri systkini sem hafa fermst, og ákveðnar hefðir eru við lýði í fjölskyldunni varðandi fermingar, er mikilvægt að halda í þær ef þess er óskað.

Eins og með jólin og aðrar stórhátíðir í kjölfar skilnaðar er mikilvægt

fyrir foreldra að færast ekki of mikið í fang þótt þeir séu jafnvel að sligast undan samviskubiti. Ef foreldrar gefa ekki fermingargjöfina saman þarf að gæta þess að gjafir beggja séu í sama verð- eða gæðaflokki. Einnig þurfa foreldrar að undirbúa ættingja fermingarbarnsins svo engir óþarfa árekstrar eigi sér stað.

Fermingardagurinn er stór dagur í lífi flestra unglinga sem liður fæstum úr minni og því mikilvægt að foreldrar slíðri sverðin og geri sitt besta til að skapa eftirminnilegan dag og góðar minningar fyrir fermingarbarnið.



Ljómaðu á fermingardaginn!

Rakagefandi húðkrem sem byggir smám saman upp fallega brúnan húðlit. Inniheldur náttúrulega litarefnið DHA og Cell-Moisturisers® sem næra húðina og metta hana af raka.



Tveir styrkleikar – fyrir ljósa/miðlungsdökka húð og fyrir miðlungsdökka/dökka húð.



#sönnfegurð

Nú renna 8 kr. af öllum seldum Dove vörum til The Body Project sem vinnur að bættri líkamsmynd stúlkna á Íslandi. Lesið meira um verkefnið á www.sonnfegurd.is



Borðum oftast fyrst með augunum

Vinkonurnar Guðrún Bergsdóttir og Sólrún Edda Pétursdóttir eru báðar eldheitar áhugamanneskjur um bakstur og kökuskreytingar. Þær segja fallega tertu gera mikið fyrir veisluborðið og gefa því persónulegt yfirbragð. Guðrún gefur hér uppskrift að fermingartertunni.

„Fallegt veisluborð og falleg kaka á borðinu setur algerlega punktinn yfir i-ið að mínu mati, sama hvort um er að ræða sykurmassa eða annað. Við borðum nefnilega flest fyrst með augunum,“ segir Guðrún Bergsdóttir. Hún er heimilisfræðikennari að mennt og hefur frá barnsaldri verið mikil áhugamanneskja um bakstur og kökuskreytingar. Hún útbjó graskersköku með kanilkreminni fyrir lesendur og gefur uppskrift. „Þetta er ein af mínum uppáhalds,“ segir hún. Guðrún heldur úti kökublogginu Gúmmel- aði Guðrúnar á Facebook.

„Ég gef alltaf litlu frændsystkinum mínum afmæliskökurnar í afmælisgjöf. Það er hefð, eitt-hvað sem tengist þeim og þeirra áhugamáli eða lífi,“ segir Sólrún Edda Pétursdóttir en hún heldur úti kökublogginu Kökur og fleira góðgæti á Facebook. „Falleg og skemmtilega útfærð terta getur gert mjög mikið fyrir veisluborð og gefið persónulegra yfirbragð,“ segir hún. „Það má vel nýta sér YouTube til þess að læra nánast allt, til dæmis fígúrugerð og skóna sem eru á kökunni.“ heida@365.is

GRASKERSKAKA MEÐ KANILKREMI

„Ég skreytti kökuna með sykurmassa fyrir tilefnið, hún er sett saman úr þrefaldri uppskrift og er um 20 cm á hæð. Baksturinn sjálfur er alls ekkert flókin og ætti að vera á færi flestra. Útlitið er aftur á móti mun flóknara og krefst þess að viðkomandi kunni eitthvað fyrir sér í vinnu með sykurmassa.“

- Stílið ofninn á 150 gráður, undir/yfir hita.
- Smyrjið tvö 20 cm form.

KAKA

250 g hveiti



Sólrún Edda Pétursdóttir og Guðrún Bergsdóttir eru eldheitar áhugamanneskjur um bakstur og halda báðar úti kökubloggi á Facebook. Þær segja fallega köku gera mikið fyrir veisluborðið. Guðrún gefur lesendum uppskrift að graskersköku. MYND/ANTON BRINK

1 tsk. matarsóði
½ tsk. salt

- Blandað saman í skál og sett til hliðar.

120 g smjör (við stofuhita)
270 g sykur
2 tsk. vanillusykur
2 stór egg

- Smjör, sykur og vanillusykur þeytt létt og ljóst, eggjunum bætt út í einu í einu og þeytt vel á milli

280 g graskersmauk/púrra (fæst í flestum matvöruverslunum)
40 g bragðlítill olía
160 g súrmjólk

- Blandað saman í skál.
- Hveitiblöndu og graskersblöndu er hellt saman við eggjablönduna til skiptis þar til allt er blandað saman (hræra, ekki þeyta).
- Skiptið deiginu í formin og bakið í ca. 35 mínútur, eða þar til kök-



urnar eru fallega ljósgylltar og tannstöngull kemur hreinn út. Kælið.

KREM

- 200 g rjómaostur (við stofuhita)
Hrærið rjómaostinn mjúkan í sér skál.

200 g smjör (við stofuhita)
500 g flórsykur
2 tsk. vanillusykur
1-2 tsk. kanill

- Þeytið smjörið létt og ljóst (nánast hvítt).
- Bætið flórsykri smáM saman út í og svo vanillusykrinum.
- Setjið nú hrærðan rjómaostinn út í og þeytið vel.
- Að lokum er kremið smakkað til með 1-2 tsk. af kanil.
- Setjið kremið á milli botnanna og yfir.



Graskerskaka með kanilkreminni. „Ég skreytti kökuna með sykurmassa fyrir tilefnið, hún er sett saman úr þrefaldri uppskrift og er um 20 cm á hæð.“

ROSALEG SÚKKULAÐITERTA

Hér er rosaleg súkkulaðiterta sem hentar einstaklega vel á fermingarborðið. Það er mikið súkkulaði í kökunni en ekkert hveiti. Kakan er bökud í vatnsbaði og er best með þeyttum rjóma eða vanilluís. Uppskriftin miðast við að kakan passi fyrir tólf manns.

SÚKKULAÐIKAKA

5 egg
200 g sykur
1 ¼ dl vatn
350 g dökkt súkkulaði, 70%
225 g ósaltað smjör

- Hitið ofninn í 160°C. Stílið á yfir- og undirhita.
- Hrærið saman eggjum og helm-ingnum af sykrinum þar til blandan verður létt og ljós.
- Setjið restina af sykrinum í pott ásamt vatninu og sjóðið þar til

sykurinn er orðinn fljótandi. Bræðið smjör og súkkulaði í sykurleginum. Hrærið blöndunni síðan varlega saman við eggjablönduna.

- Klæðið 20 cm hringform með bökunarpappír. Það má smyrja hann með smjöri og strá smá-vegis sykri ofan á. Klæðið formið með álpappír að utanverðu svo það verði alveg þétt.
- Hellið deiginu í formið. Setjið það síðan ofan í ofnskúffu. Setjið sjóðandi vatn í skúffuna og látið það ná upp að hálfu kökuformi.
- Bakið kökuna í um það bil klukkustund. Kakan á að vera þétt að utan en svolítið blaut að innan.
- Þegar kakan er tekin úr ofninum á að láta hana kólna alveg í kökuforminu. Það getur tekið tvær klukkustundir. Skreytið kökuna með berjum og beridum og berið fram með þeyttum rjóma eða ís.



SKÍNANDI

PÁSKATILBOÐ

NÚ Í AÐDRAGANDA PÁSKANNA HÖFUM VIÐ ÁKVEDIÐ AÐ BJÓÐA OKKAR ALBESTA VERÐ

SANNKALLAÐ

PÁSKAVERÐ

VÖNDUÐ RAFTÆKI Á VÆGU VERÐI

15% AFSLÁTTUR

AF ÖLLUM INNRÉTTINGUM TIL PÁSKA

20% AFSLÁTTUR AF RAFTÆKJUM

Ofnar

Háfar

Viftur

Helluborð

Uppþvottavélur

Kælikápar

friform.is

Mán. - föst. kl. 10-18 · Laugardaga kl. 11-15

Askalind 3 · 201 Kópavogur · Sími: 562 1500



Hraðlestin fagnar þrettán ára afmæli í ár og býður upp á veislumat eftir indverskri hugmyndafræði fyrir þá sem eru að ganga inn í fullorðinsárin.

Mikilvægum tímamótum fagnað

Hraðlestin fagnar þrettán ára afmæli í ár og býður upp á veislumat eftir indverskri hugmyndafræði fyrir þá sem eru að ganga inn í fullorðinsárin og fermast. Faglærðir indverskir matreiðslumenn töfra fram rétti úr fyrsta flokks hráefni fyrir veislur af öllum stærðum.

„Við erum jafn gömul fermingarbörnunum, þrettán ára, og vildum af því tilefni fagna þessum tímamótum með þeim,“ segir Chandrika Gunnarsson hjá Hraðlestinni en veitingastaðurinn býður upp á sérstaklega samsettan matseðil í anda indverskra „fermingarveislna“.

„Á Indlandi fögnum við sams konar tímamótum og fermingin er hér á Íslandi, svokallaðri Thread Ceremony, þar sem unglingurinn er tekinn í tölu fullorðinna,“ útskýrir Chandrika.

„Veitingarnar sem boðið er upp á í þessum athöfnum eru sérstaklega útfærðar með tilliti til þess að nýtt æviskeið er að hefjast. Hið ævafora indverska heilsu kerfi „Ayurveda“ leggur áherslu á að hvert krydd hafi mismunandi áhrif á huga, líkama og sál en matreiðslumeistarar Hraðlestarinnar hanna rétti sína með þessi fræði að leiðarljósi. Alltaf þarf að hafa í huga hvað er gott fyrir kerfið á hverjum tíma. Með aldrinum breytist lífsstíllinn, við tökumst á við erfiðari áskoranir, vinnum meira og þurfum því að huga vel að heilsunni. Í grundvallaratriðum er gengið út frá þeirri hugmynd að þú ert það sem þú borðar!“

Chandrika segir undirbúning Thread Ceremony á Indlandi um margt eins og hefðbundinn fermingarundirbúningur á Íslandi. Undanfari hátíðarinnar er fræðsla um hvað felst í því að fullorðnastrast og í athöfninni sjálfri sé farið



Kryddin sem notuð eru í matargerðina hjá Hraðlestinni eru sérinnflutt frá Indlandi.
MYND/HRAÐLESTIN

í gegnum bænir og fleiri helgiathafnir líkt og hér.

„Á Indlandi tíðkast þó ekki að mörg börn fari í gegnum athöfnina saman í hóp heldur er þetta einstaklingsathöfn hverrar fjölskyldu þegar barnið verður þrettán ára. Nánustu fjölskyldu er boðið í veislu og okkur á Hraðlestinni langaði að bjóða upp á sömu veitingar og tíðkast þar. Fermingarbörnin geta þá ýmist valið rétti af hefðbundnum matseðli hjá okkur fyrir hlaðborð eða fingramat fyrir standandi veislur. Svo er alltaf hægt að blanda þessu saman eins og hver og einn vill,“ segir Chandrika og leggur áherslu á að Hraðlestin sérsníði hverja veislu



Biju George frá Kerala á Suður-Indlandi er kokkur á Hraðlestinni. Hann töfrar fram rétti úr fyrsta flokks hráefni fyrir veislur af öllum stærðum. MYND/ANTON



Hjá Hraðlestinni er hver veisla sérsníðin eftir óskum. „Fermingarbörnin geta ýmist valið rétti af hefðbundnum matseðli hjá okkur fyrir hlaðborð eða fingramat fyrir standandi veislur.“

eftir óskum. Maturinn er eldaður af faglærðum matreiðslumönnum sem nota úrvals hráefni.

„Við vinnum veitingarnar alltaf í samvinnu við fermingarbarnið og fjölskylduna. Við leggjum mikið upp úr því að setjast niður með fólki og finna út hvað fermingarbarnið vill og hvers konar matur á við. Við brögðum saman á ýmsum réttum og veljum þá sam-

setningu sem hentar best. Þetta er stór dagur í lífi krakkanna og við viljum hjálpa til við að gera daginn eftirminnilegan. Við getum þjónustað allar stærðir af veislum, í heimahúsi eða í stórum sal, og þá má einnig leigja salarkynni okkar undir veisluna.“

Nánari upplýsingar á www.hradlestin.is

Vissi að þetta væri rétt skref

Davíð Jónsson, nemandi í 9. bekk í Hagaskóla, tók siðmálum að heiðnum sið ásatrúar síðastliðið haust. Hann heillaðist af goðafræðinni og vissi um leið og hann kynnti sér ásatrúna að þetta væri eitthvað fyrir sig. Athöfnin fór fram við heimili Davíðs á Seltjarnarnesinu.

Er fjölskyldan í Ásatrúarfélaginu?

Mamma er í Ásatrúarfélaginu og pabbi minn líka. Þau eltu mig eiginlega í félagið þannig að það má segja að ég hafi eiginlega ráðið trúmálum þeirra. Oftast er þetta kannski þannig að krakkar elta foreldrana eða annað ættfólk þegar þeir velja trú en þetta var eiginlega öfugt hjá mér.

Takið þið virkan þátt? Já. Ég fór náttúrulega í fræðslu allan síðasta vetur og hef farið á opið hús en ég er ekki enn búinn að fara á blót. Ég ætlaði á eitt blót um daginn en það var meira fullorðinsblót. Næst langar mig á Sigurbót sem verður á sumardaginn fyrsta. Svo er líka haldið blót á Þingvöllum á sumrin.

Hvað heillar við þessa trú? Sögurnar á bak við ásatrúna eru mjög spennandi. Goðafræðin og allt það. Mér finnst sögurnar af goðunum miklu skemmtilegri en til dæmis sögurnar í kristnu trúnni.

Af hverju ákvaðstu að taka siðmálum að ásatrúarsíð? Fyrst vissi ég bara að ég myndi ekki vilja fermast og vera kristinn. Þannig að ég fór að hugsa um alls konar trúarbrögð og fannst Ásatrúarfélagið svo osom. Ég vissi ekki að það væri til trú um þessar sögur sem ég var oft búinn að heyra um síðan ég var lítill. Ég vissi strax að þetta væri fyrir mig. Ég vissi það bara um leið og ég vissi að Ásatrúarfélagið væri til.

Hvað lærðir þú í fræðslunni? Mjög mikið. Mest lærðum við í Hávamálum, þar lærir maður hvernig maður á að haga sér og tala, hvernig vini maður á að vera, hvernig vini maður á að velja sér. Hvernig maður á að vera til staðar. Hvernig kurteisi er. Hvernig maður getur verið glaður í lífinu og bara hvernig góður einstaklingur á að vera. Það var líka farið yfir hvernig maður notar heiðinn sið í nútímanum þótt til dæmis Hávamál séu mjög gömul frá tíma þar sem margt var öðruvísi þá er alveg hægt að nota reglurnar í Hávamálum í nútímanum.

Maður lærir hvernig maður á að haga sér og tala, hvernig vinur maður á að vera, hvernig vini maður á að velja sér.

Davíð Jónsson

Hvar fór athöfnin fram og hver framkvæmdi hana? Það er nóg pláss í kringum húsið heima þannig að við vorum bara bak við hús. Jóhanna Harðardóttir Kjalnesingagoði stjórnaði athöfninni.

Voru margir gestir? Það voru held ég eitthvað fleiri en fjörutíu. Margir í fjölskyldunni eiga heima fyrir norðan en það var samt mjög passlegt fyrir húsið okkar.

Getur þú lýst aðeins stemningunni í athöfninni? Ég veit ekki alveg hvernig á að útskýra það. Hún var bæði skrítn og góð og mér leið alveg hárrétt í athöfninni. Eins og þetta væri rétt skref hjá mér. Það var eldur í athöfninni og goðinn hélt mjög flotta ræðu fyrir mig og hrósaði mér mjög mikið. Afi hélt líka ræðu og svo las ég uppá-haldserindin mín í Hávamálum. Þau snúast um vináttu. Hér fyrir neðan eru uppáhaldserindin mín. Allir drukku svo mjöð úr horni og skáluðu fyrir mér og goðunum.

43.

*Vin sínur
skal maður vinur vera,
þeim og þess vin.
En óvinar síns
skyli engi maður
vinar vinur vera.*

44.

*Veistu, ef þú vin átt,
þann er þú vel trúir,
og vilt þú af honum gott geta,
geði skaltu við þann blanda
og gjöfum skipta,
fara að finna oft.*



Jóhanna Harðardóttir Kjalnesingagoði stjórnaði athöfninni. MYND/PHOTOGRAPHER.IS/GEIRIX

Hvað var boðið upp á í veislunni? Við vorum með fiskisúpu og brauð og alls konar kökur.

Hvað stendur upp úr þegar þú hugsar til baka? Ég var búinn að kvíða fyrir athöfninni og var hræddur um að klúðra því að flytja erindin úr Hávamálum. En það gekk alveg hrikalega vel þannig að ég var mjög ánægður með það. Svona ásatrúarathöfn er allt öðruvísi en að fara í kirkju. Ég get aldrei munað hvað gerist í kirkjum en ég mun aldrei gleyma þessari athöfn og ég held að gestirnir mínir gleymi henni ekki heldur. Svo stendur líka upp úr á þessum degi að fjölskyldurnar mínar komu saman og voru allan daginn með mér og fyrir mig.

solveig@365.is



Davíð las uppáhaldserindin sín úr Hávamálum. MYND/PHOTOGRAPHER.IS/GEIRIX

Sígildur brauðréttur fyrir ferminguna

Heitir brauðréttir ganga undir gælunafninu „fermingarréttir“ því þeir hafa einfaldlega þótt ómissandi á fermingarborðið í áraraðir. Þessi uppskrift er fengin af vefnum Eldhússögur og fær bragðlaukana til að taka á sprett.



BRAUÐRÉTTUR Í ELDFÖSTU MÓTI

250 g sveppir
1 búnt ferskt brokkolí
1 stk. stór, rauð paprika
1 blaðlaukur
ca. 200 g skinka, skorin í strimla
1 piparostur, skorinn í litla bita
1 brieostur eða camembert, rifinn niður
1-2 pelar rjómi
Smjör
Grænmetiskraftur
1-2 teningar kryddblanda, t.d. Best á allt eða Töfrakryddið frá Pottagöldrum

BRAUÐ:

ca. 2/3 af heimilisbrauði
Hunangs dijon-sinnep
Rifinn ostur

- Búið til samlokur úr brauðinu, smurðar með dijon-sinnepi,

eldhussogur.is

Fyrir ferminguna og önnur hátíðleg tækifæri

– servíettur, dúkar, yfirdúkar og kerti í miklu úrvali

Sjáðu allt úrvalið á **RV.is**

Rekstrarvörur

– fyrir þig og þinn vinnustað

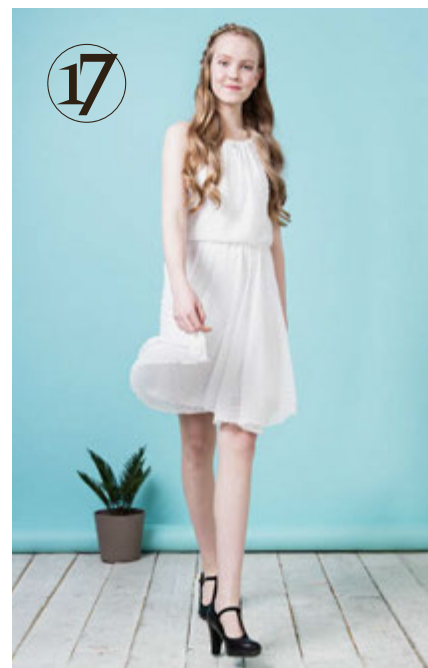
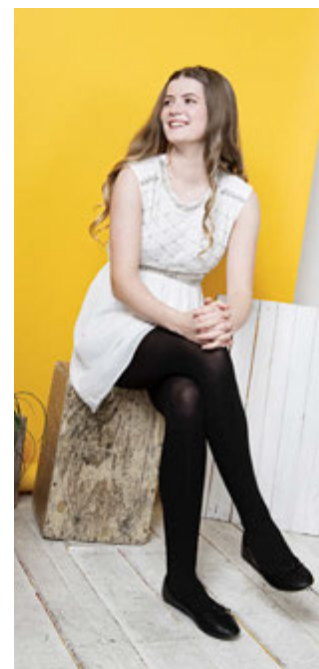
Réttarhálsi 2 • 110 Reykjavík
Sími: 520 6666 • sala@rv.is • rv.is



2016

FERMING

galleri **sautján**



galleri **sautján**

Kringlan | Smáralind

... fleiri myndir á www.facebook.com/gallerisautjan

Mamma setti upp leiksýningu

Sigrún Edda Björnsdóttir leikkona á góðar minningar frá fermingardegnum. Hún fermdist í Neskirkju hjá séra Frank M. Halldórssyni, 22. apríl 1972, og segist eiga góðar minningar frá þeim degi. Hún minnst sérstaklega nútímalegrar græju sem var útvarps- og snældutæki.

Sigrún segist muna nokkuð vel eftir þessum degi. „Við fengum fermingarfræðslu og maður var stundum stressaður yfir ritningarorðum sem þurfti að læra utan-bókar. Ég man að ég átti að standa fremst í röðinni af því að ég var minnst í hópn-um. Ætli ég hafi ekki verið fegin þegar ég var búin að fara með mín ritningarorð, maður var með svolítinn hjartslátt,“ rifjar hún upp.

„Ég fékk mjög fallegan kjól, svolítið hippalegan. Hann var síður með suður-amerísku mynstri í brúnum og appelsínugulum hippalitum. Skórnir voru úr rúskinni með háum botni sem var mjög fínt. Ég vildi alls ekki vera með uppsett hár með slöngulokkum eins og flestar fermingarstúlkur á þessum tíma. Kaus að hafa hárið sleigið og ekkert hárlakk, takk. Mamma greiddi mér og skreytti með hvíttri nelli. Fermingarmyndin mín er því ekkert dramatísk.

Veislan var haldin í sal hjá Útvegs-bankanum. Boðið var í hádegisverð, heit-an mat með öllu tilheyrandi. Þá fékk ég í fyrsta skipti að sitja við háborð. Sett var upp leiksýning, leikrit eftir mömmu, sem hét: Mér er sama þótt einhver hlæi að mér. Leikritið fjallaði um tröllastelpu sem var út undan í lífinu. Mamma lék stelpuna og stjúpfaðir minn lék með henni,“ segir Sigrún Edda en eins og flestir vita er Guðrún Ásmundsdóttir leikkona móðir hennar en hún var gift Kjartani Ragnarssyni leikara á þessum tíma.

Faðir minn, Björn Björnsson, var bú-settur í Bandaríkjunum. Hann gaf mér ákaflega eftirminnilega gjöf sem var Sony



Sigrún Edda Björnsdóttir fermdist í Neskirkju í apríl 1972. Hún á góðar minningar frá deginum. MYND/ERNIR

útvarps- og snældutæki. Þá gat ég tekið upp Lög unga fólksins beint úr útvarpinu. Þetta var mjög nýstárlega græja. Tækið var úr plasti og einn sólardag bráðn-aði bakið á því í glugganum í herberginu mínu. Síðan fékk ég úr og skrifborð frá mömmu. Ég fékk líka þrjú bjútiðbox sem þá voru í tísku. Þau átti ég lengi en notaði ekki neitt. Auk þessa fékk ég Passíusálm-ana með gylltri nafnáletrun sem ég á enn, þrjá hringi og rúbínkross. Peningagjöfum eyddi ég í skvísuföt í Karnabæ,“ segir Sigrún Edda hlægjandi en hún man vel þennan dag þótt liðin séu nokkur ár. Sjálf er hún búin að ferma bæði börnin sín. „Ég smit-aðist örugglega af veislugleði mömmu. Önnur fermingin var úti í Viðey og hin var í veislusal við höfnina þar sem Harpa stendur núna. Báðar mjög vel heppnaðar með eftirminnilegum skemmtiatriðum.“

elin@365.is



Sigrún Edda í hippakjólnum ásamt bróður sínum, Leifi.



Falleg fermingarmynd og ekkert dramatísk, eins og Sigrún Edda segir.

Allt fyrir veisluna

Stórkaup býður upp á fjölbreytt úrval af tilbúnum réttum á veisluborðið. Einfalt að bera fram!



Almondy Caramel&Peanuts
1kg 12 sneiðar
2.775kr/stk

STÓRKAUP
BIRGDAVERSLUN

Faxafen 8 • Sími 567 9585 • www.storkaup.is • storkaup@storkaup.is

HORN OG SNÚÐAR

Skinkuhorn og pítsasnúðar eru tilvaldir á fermingarborðið, sér í lagi fyrir börnin. Hér eru tvær góðar uppskriftir.

SKINKUHORN

100 g smjör
900 g hveiti
60 g sykurl
½ tsk. salt
½ lítri mjólk
1 bréf þurrger
(ca. 12 g)
1 egg til að pensla hornin með (líka hægt að nota mjólk)

FYLLING

2 pakkar skinkumyrja



Skinkuhorn



Pítsasnúðar

PÍTSASNÚÐAR

200 g smjör
6 dl mjólk
1 poki þurrger
4 tsk. sykurl
2 tsk. salt
1 kg hveiti
Um 200 g skinka
Um 200 g salamí
Um 300 g ríffinn ostur
½-1 flaska pítsasósa
2 msk. þurrkað óreganó
1 píksað egg til að penslunar

Bræðið smjör-ið og bætið mjólkinni út í. Hitið að ca. 42°C. Blandið þurrgerinu saman við þurrefn-in í hrærvélarskál, bætið vökvanum saman við og hnoðið þar til deigið verður slétt og kekkja-laust. Hefist undir plastfilmu í ca. 40 mínútur. Deigið er tekið úr skálinni og hnoð-að aðeins á borðplötu.

Því er síðan skipt í tvennt. Fletjið út deigið í ca. 20x30 cm ferninga. Raðið pítsasósu og því áleggi sem þið kjósið á ferning-ana og rúllið svo þétt upp.

Skerið hverja rúllu í 15 bita (ca. 2 cm þykka). Leggið snúðana á smjörpappirsklædda ofnplötu og látið hefast í 20 mínútur.

Penslið hvern snúð með písk-uðu eggi og stráðið óreganó yfir. Steikið snúðana við 225°C í 12-15 mínútur.

Uppskriftin er fengin af ljufalif.com

Uppskriftin er fengin af vefsíð-unni eldhussogur.com

Stóri dagurinn nágast



Ferming 2016

Fermingin er skemmtilegur og mikilvægur tími í lífi barnsins. Hjá okkur finnur þú snyrtivörur, sokkabuxur og það sem til þarf fyrir stóra daginn ásamt fallegum gjöfum fyrir fermingarbarnið. Boðið verður upp á Essie naglalökkun í þremur verslunum Lyfju. Nánari upplýsingar er að finna á lyfja.is

Kíktu til okkar fyrir ferminguna!

Mætir með kransakökuna í veisluna

Fermingarundirbúningurinn í Belgíu er talsvert styttri en heima á Íslandi. **Davíð Freyr** eyddi fjórum dögum á gistiheimili ásamt nokkrum íslenskum unglingum. Eftirvæntingin eftir stóra deginum er mikil en hann mun fermast á Íslandi nálægt stórfjölskyldunni og vinum.

Fermingarundirbúningur Davíðs Freys Þorsteinssonar er með nokkuð óhefðbundnum hætti enda býr hann í Brussel í Belgíu ásamt fjölskyldu sinni. Davíð sótti fjögurra daga námskeið ásamt nokkrum íslenskum unglingum í Ardennes-fjöllum á landamærum Belgíu og Þýskalands fyrr í febrúar en mun hins vegar fermast í Fríkirkjunni í Hafnarfirði í apríl.

Hann segir fermingarundirbúninginn hafa verið áhugaverðan og skemmtilegan þrátt fyrir stuttan tíma en þó standi kvöldvöknurnar upp úr. „Þar áttum við að leysa alls kyns þrautir og tókum þátt í hæfileikasýningu. Í sjálfri fræðslunni fannst mér Jóhannesarguðspjallið áhugaverðast en ég ætla að fara með það sem ritningu við sjálfa fermingarathöfnina.“

Vínátta myndaðist

Námskeiðið fór fram á gistiheimili og sá séra Sjöfn Müller Thor um það en hún er íslenskur prestur sem býr í Þýskalandi. „Með mér á námskeiðinu voru þrjár stelpur frá Lúxemborg og ein frá Þýskalandi og urðum við öll ágætir vinir. Við dvöldum saman á gistiheimlinu þessa fjóra daga og sáum m.a. sjálf um matinn og allan frágang. Við fórum einnig í göngutúra og styttri skoðunarferðir. Ég mun síðan fermast með öðrum krökkum úr Fríkirkjunni sem völdu sama dag og ég.“

Davíð og fjölskylda hafa búið í Belgíu í tæplega þrjú ár. Þar



Davíð Freyr býr í Belgíu en fermist á Íslandi í sumar. Hann hefur spilað á bassa í þrjú ár. MYND/ÚR EINKASAFNI

gengur hann í alþjóðaskólann ISB ásamt fleiri unglingum frá Íslandi. „Námið í skólanum er að mestu á ensku en ég mæti einnig daglega í frönskutíma. Ég hef mest gaman af vísindum og stærðfræði og helstu áhugamál mín eru Rubik-kubbar og tónlist. Ég hef stundað nám á bassa í þrjú ár en áður lærði ég líka á píanó. Einnig hef ég verið í skólaliðinu í fótbolta en það spilar samt ekki allt árið eins og íþróttafélögin á Íslandi. Síðasta haust tók ég líka þátt í Þýskalandsmeistarámótinu í Rubik's en ég leysi kubbinn vanalega á 18-20 sekúndum. Metið mitt er samt rúmar 13 sekúndur.“

Hlakkar til dagsins

Fermingardagurinn er 9. apríl og segist hann hlakka mikið til þótt hann sé ekki alveg með á hreinu



Fermingarbarnið Davíð Freyr Þorsteinsson ásamt yngri bróður sínum, Arnari Frey. MYND/ÚR EINKASAFNI

hvernig athöfnin fari fram. „Ég hef bara einu sinni verið viðstaddur fermingarathöfn og það var hér í Brussel fyrir tveimur árum. Ég geri ráð fyrir að hitta prestana í Fríkirkjunni snemma í apríl til að undirbúa mig fyrir athöfnina.“

Sjálfur vildi hann alltaf fermast heima á Íslandi, nálægt stórfjölskyldu sinni og vinum. „Veisl- an verður á Hótel Borg og býst

ég við um 80-100 gestum. Hótel- ið sér um veitingarnar en ég ósk- aði samt sérstaklega eftir því að koma með kransaköku sem mér finnst ferlega góð. Við fljúg- um síðan strax aftur til Brussel sunnudaginn eftir því ég þarf að mæta aftur í skólann á mánudeg- inum þegar vetrarfríinu lýkur.“

Sumarið fram undan verður að öllum líkindum spennandi og við- burðaríkt. „Við förum í sumarfrí

til Grikklands í tvær vikur og svo erum við líka búin að fá miða á leik Íslands á móti Austurríki á EM í fótbolta. Leikurinn fer fram í París en það tekur bara þrjá tíma að keyra þangað frá Brussel. Annars fáum við oft marga gesti á sumrin en ég á þó ekki von á að við komum aftur til Íslands í frí fyrr en í haust en við reynum oft- ast að koma heim í vetrarfríinu í október.“ starri@365.is

Veislubakkar við öll tækifæri



- Veislubakki nr. 18**
60 bitar
- 10 x laxa nigiri
 - 5 x rækju nigiri
 - 5 x túnfisk nigiri
 - 5 x i/o maki California
 - 5 x i/o maki m/ kjúklingasalati
 - 5 x maki m rækju & mango
 - 5 x maki m túnfisk & vorlauk
 - 5 x i/o litlir maki m/ lax
 - 5 x i/o litlir maki m/ túnfisk
 - 5 x i/o litlir maki m/ gúrku
 - 5 x i/o litlir maki m/ surimi

Kr. 8.900,- 8.455,-



- Veislubakki nr. 17**
60 bita
- 15 x teriyaki kjúklingaspjót
 - 15 x risa rækjur
 - 15 x vorrúllubitar
 - 15 x hrossaspjót

Kr. 9.900,- 9.405,-



- Veislubakki nr. 19 - Lítil veisla**
54 bitar
- 12 x laxa nigir
 - 12 x i/o litlir maki m/ túnfisk
 - 6 x litlir maki m/ lax
 - 6 x litlir maki m/ túnfisk
 - 6 x litlar maki m/ surimi
 - 6 x litlir maki m/ gúrku
 - 6 x litlir maki m/ avocado

Kr. 7.700,- 7.315,-



- Veislubakki nr. 23**
60 bitar
- 8 x i/o maki m kjúklingasalati
 - 8 x maki m blönduðu græn- meti & elduðum lax utan um
 - 8 x maki Haf & Hagi (djúpsteikt rækja inni í, hrossakjöt utan um)
 - 8 x maki m crispy kjúklingi & avocado
 - 8 x i/o maki California
 - 8 x i/o maki m avocado
 - 6 x i/o litlar maki m lax
 - 6 x i/o litlar maki m gúrku

Kr. 10.010,- 9.510,-

FERMING 2016

Skór fyrir alla fjölskylduna



Vagabond Lana
36-41
21.995
Kaupfélagið



Gabor
36-41, litir svart og beige
18.995
Steinar Waage



Tamaris
36-42, litir svart og grátt
12.995
Steinar Waage



Ecco Edinburg
Stærð 38-48
15.995
Steinar Waage og Ecco búðin



Sixmix
Stærð 36-41
12.995
Kaupfélagið



Vagabond Marva
Stærð 36-41
16.995
Kaupfélagið



Adidas Stan Smith
Stærð 26-46.5
16.995
Skor.is og Kaupfélagið



Nike Air Max 1
Stærð 41-46
28.995
Air Smáralind



Nike Roshe Run
Stærð 41-47,5
15.995
Air Smáralind



Converse All Star
Stærð 36-45, leður
20.995
Skor.is



Vagabond Hustle
Stærð 40-45
22.995
Kaupfélagið



Vagabond Hustle
Stærð 40-46
17.495
Kaupfélagið

Skór.is
netverslun

FRÍ HEIMSENDING UM ALLT LAND

Spennt fyrir stóra deginum

Margrét Nína Geirsdóttir fermist í Hallgrímskirkju 3. apríl næstkomandi og hefur mætt í nær allar fermingarmessur hingað til. Veislan verður á Grand Hóтели og er undirbúningur kominn vel af stað. Fermingarkjöllinn er úr Kjólum & konfekti og er þegar kominn í hús.

Margrét Nína var strax ákveðin í að fermast í kirkju. „Mig langaði að hafa kirkjulega athöfn. Þá hafa eiginlega flestir í fjölskyldunni minni fermst í kirkju.“ Aðspurð segist hún mátulega trúuð. „Mér hefur allavega þótt gaman í fermingarfræðslunni. Við höfum gert alls kyns verkefni, fræðst um kirkjuna og orgelið og fengið fræðslu um hvernig Biblían kemur fyrir í kvikmyndum og tónlistarmyndböndum svo dæmi séu nefnd.“

Fermingarbörn í Hallgrímskirkju mæta að jafnaði í messu einu sinni í mánuði og hefur Margrét Nína mætt samviskusamlega í nær allar messur. Aðspurð segir hún það fínt. „Ég verð þó stundum svolítið þreytt en við fáum alltaf hressingu í fræðslunni á eftir.“ Í síðustu fræðslu valdi Margét Nína vers til að fara með í fermingarathöfninni. „Við fengum lista með versum og máttum velja það sem höfðaði til okkar. Ég valdi: Þér eruð vinir mínir ef þið gjörið það sem ég býð yður.“

Margrét Nína verður með veislu á Grand Hóтели og er undirbúningurinn fyrir hana kominn vel á veg. „Við erum búin að bjóða um 60-70 manns og ætlum að vera með kökur og smárétti. Eftir veisluna munum við fjölskyldan ganga frá eftir okkur og fara svo heim og

Eftir veisluna munum við fjölskyldan ganga frá eftir okkur og fara svo heim og eiga kósístund við að opna pakkana. Ég veit eiginlega ekki hvort ég hlakka meira til þess eða veislunnar.

Margrét Nína Geirsdóttir

eiga kósístund við að opna pakkana. Ég veit eiginlega ekki hvort ég hlakka meira til þess eða veislunnar,“ segir Margrét Nína og hlær. En hvað er helst á óskalistanum? „Ég held að það sé nú bara þetta vanalega; peningar og tölva en annars er ég ánægð með allt.“

Margrét Nína lét sauma á sig kjól í Kjólum & konfekti og er virkilega ánægð með útkomuna. „Hann er svartur í grunninn með kremadri blúndu yfir. Svo verð ég í svörtum hælaskóm úr Maníu við.“ Hárgreiðslan er ekki alveg ákveðin en þrúfugreiðslan er á næsta



Margrét Nína lét sauma kjólinn í Kjólum & konfekti. MYND/ANTON BRINK

leiti. „Mig langar að vera með einhverjar fléttur en líka liði. Við sjáum bara til hvað verður.“

Fermingarfræðslan í Hallgrímskirkju hefur verið með nýju

sniði í ár. Að sögn sr. Irmu Sjafnar Óskarsdóttur hefur verið lögð áhersla á að skapa rými fyrir samfund unglinganna, Guðs og kirkjunnar. „Að draga fram það já-

kvæða og styrkja sjálfstraust þeirra og samstöðu með sjálfum sér – líka á hinu trúarlega sviði. Ég held að það hafi bara tekist vel til.“ vera@365.is



Girnilegir réttir frá Brauðbæ í skandinavískum stíl. MYND/ANTON BRINK

Skandinavísk veisla

Smurbrauðsstofan Brauðbær er Íslendingum að góðu kunn, en hún hefur verið starfrækt á Hóтел Óðinsvéum frá árinu 1964. Tilvalið er að panta gómsætar snittur í fermingarveisluna enda úrvalið fjölbreytt og skemmtilegt.

„Hið danska og skandinavíska smurbrauð hefur notið sívaxandi vinsælda á síðustu árum og skyldi engan undra, enda er þar um léttu og gómsæta máltíð að ræða sem hentar við flest tækifæri,“ segir Þuríður Davíðsdóttir, smurbrauðsdama hjá Brauðbæ.

Brauðbær er í dag starfræktur sem veislubjónusta og býður upp á smurbrauð og snittur af ýmsum toga, ásamt því að bjóða upp á almenna veislubjónustu sem að getur skaffað allt milli himins og jarðar fyrir hvaða veislu sem er. „Kokteilsnitturnar henta til dæmis vel í kokteilboðin, en stærðin á þeim miðast við einn munnbita. Kaffisnittur eru eilítið matarmeiri, en þær er gert ráð fyrir að fólk borði með gaffli og henta því



Smurbrauðsdaman Þuríður Davíðsdóttir.

betur í boð þar sem gestum standa sæti til boða,“ lýsir Þuríður.

Loks býður Brauðbær upp á klassískt smurbrauð, í hálfum og

heilum sneiðum, sem hentar vel fyrir hádegisverð eða kvöldverð þar sem setið er til borðs. „Í smurbrauðinu er að sjálfsögðu hægt að fá klassískt smurbrauðsálegg, sem allir Íslendingar þekkja, eins og rauðsprettufillet með remúlaði, en ýmislegt annað gómsætt er í boði. Þar má nefna kjúklingabringu með beikoni og sveppum, reyktan lax með eggjasalati og grænum aspas og roastbeef með steiktum lauk og asíum,“ segir Þuríður sem ráðleggur gjarnan viðskiptavinum um hvaða magn og hvers slags snittur henta hverju tækifæri og hvers kyns veislum.

Nánari upplýsingar er að finna á www.braubdaer.is

Vill helst fermast í þægilegum fötum

Leó Már Jónsson er ekki stressaður fyrir fermingardeginum og fjölskyldan hefur ekki verið að stressa sig mikið í undirbúningnum fyrir athöfnina og veisluna. Leó Már fermist borgaralegri fermingu hjá Siðmennt þann 24. apríl næstkomandi.

Hvar verður veislan haldin? Hún verður haldin í sal í fyrirtæki sem foreldrar mínir eiga í Hlíðasmára í Kópavogi. Hvernig verður veislan? Hún verður frekar hefðbundin kaffitíma-veisla og bjóðum við upp á kökur og gúmmelaði. Einnig verða kannski skemmtiatriði og leikir. Mamma og pabbi eru frekar hress. Koma margir í veisluna? Ég veit það ekki, sirka fimmtíu til sjötíu manns ef börnin eru talin með. Frænkur mínar eiga frekar mörg börn. Verða skemmtiatriði? Já, ég held það. Litla systir mín hefur allavega ýjað að því að hún verði með atriði, svo er aldrei að vita hvað foreldrar mínir gera. Í hverju langar þig að fermast? Ég fermist kannski í jakkafötum, þetta er enn á umræðustigi en mig langar helst að fötin sem ég verð í séu þægileg.

Hvað langar þig í í fermingargjöf? Mig langar í Playstation 4 eða svifbretti (hover board). Hvernig hefur fermingarfræðslan verið? Áhugaverð og öðruvísi og mun skemmtilegri en skólinn. Við erum að læra um rök hugsun, heimspeki, fordóma, ýmislegt um samfélagið og ákvarðanir. Virkilega áhugavert. Tekurðu þátt í undirbúningnum fyrir ferminguna? Eiginlega ekki, móðir



Leó Már er ekki enn búinn að finna fermingarfötin en hann langar að vera í einhverju þægilegu. MYND/ANTON BRINK

mín sér mest um það allt saman. Hún er samt nýbúin að eignast barn og var bara að byrja. Vinconur hennar ætla að baka fermingarköku en þær fóru á köku-gerðarnámskeið og ætla að hjálpa mömmu. Hvernig var undirbúningurinn? Bara frekar lítill, við erum frekar róleg fjölskylda. Ertu stressaður fyrir stóra deginum? Nei, það er ég ekki, mér finnst þetta bara svona eins og afmæli eða hátíð. Af hverju ætlarðu að fermast? Því mér finnst þetta mjög áhugavert það sem er verið að gera í borgaralegri fermingu, ég kynnti mér starfið vel áður en ég tók ákvörðunina og vildi slá til.

FARTÖLVUR Á FERMINGARTILBOÐI



FJÓRIR KJARNAR OG 1TB

TOS-C50DB157

20.000 króna fermingarafsláttur. Öflugur 4 kjarna A8 örgjörvi og stór 1TB harður diskur fyrir öll gögnin. Radeon R5 grafíkkjarni og Windows 10 stýrikerfið.



69.995

FULLT VERÐ 89.995

ÞYNNSTA OG LÉTTASTA

ASU-UX305CAFC119T

Aðeins 1.23 cm og 1.2 kg. Hröð með Intel M3 örgjörva, SSD disk og 8GB vinnsluminni. Glæsilega hönnuð með Bang & Olufsen hátölurum.



149.995

FULLT VERÐ 179.995

ÓTRÚLEGT VERÐ!

TOS-C40C10K

Nett 14" fartölva með Intel Pentium örgjörva, SSD disk og Intel HD Graphics skjá korti.



49.995

FULLT VERÐ 59.995



FJÓRIR
KJARNAR
OG SSD

74.995

FULLT VERÐ 89.995

TOS-C55DC16H
Mikið fyrir peninginn. Quad Core A6 örgjörvi, 128GB SSD og Radeon R4 skjá kort.



HVÍT
INTEL I5
acer

139.995

FULLT VERÐ 149.995

ACE-NXG7AED009
Ofurhröð með Intel i5, 6GB vinnsluminni og 256GB SSD disk. Hágæða 13,3" Full HD skjár og 520M skjá kjarni.



INTEL I3
OG 1TB

99.995

FULLT VERÐ 109.995

ASU-X555LAX02438T
Hágæða Asus fartölva með 15,6" skjá, Intel i3 örgjörva, 8GB vinnsluminni og 1TB disk. Intel HD5500 skjá kort og Windows 10.



AÐEINS HLUTI
FARTÖLVUTILBOÐANNA!

tl.is

TÖLVU
LISTINN

REYKJAVÍK
SUÐURLANDSBRAUT 26
Sími 414 1700

AKUREYRI
GLERÁRGÖTU 30
Sími 414 1730

HÚSAVÍK
GARDARSBRAUT 18A
Sími 464 1600

EGILSSTAÐIR
KAUPVANGI 6
Sími 414 1735

KEFLAVÍK
HAFNARGÖTU 90
Sími 414 1740

SELFÖSS
AUSTURVEGI 34
Sími 414 1745

AKRANES
ÞJÓÐBRAUT 1
Sími 431 3333

Dásamleg súkkulaðikaka

Bakaraneminn **Guðríður Margrét Jóhannsdóttir** gefur hér uppskrift að súkkulaðiköku sem er einföld en afskaplega ljúffeng og því tilvalin í fermingarveisluna. Uppskriftina hefur hún þróað og gert að sinni eigin.

Guðríði Margréti Jóhannsdóttur bakaranema finnst fátt skemmtilegra en að vakna um helgar þegar hún er í frí og hefur tíma til þess að baka köku, og ekki kvartar fjölskyldan þegar það er nýbakað á borðum. „Svo er líka mikill kostur að kærastinn minn er lærður bakari svo hann hjálpar mér oft við að baka, það er líka gaman að geta bakað saman,“ segir Gurrý eins og hún er kölluð og brosir.

Hún hefur haft áhuga á alls kyns matargerð síðan hún man eftir sér og talar pabbi hennar oft um að þegar hún var yngri vildi hún ekki horfa á barnatímamann heldur bara BBC food. „Þegar ég fór svo að geta bakað sjálf fannst mér langskemmtilegast að baka og varð það að stóru áhugamáli hjá mér.“

Gurrý gefur hér uppskrift að dásamlegri súkkulaðiköku sem hún myndi sjálf bjóða upp á ef hún væri að halda fermingarveislu. Þessi uppskrift er sú sem Gurrý hefur notað hvað mest, þróað og gert að sinni eigin. „Ef ég væri að halda fermingarveislu myndi ég bjóða upp á mexíkóska súpu með kjúklingi og tortillakökur með rjómaosti, papriku og púrrulauk inni í og svo væri auðvitað salsasósa til að dýfa í. Ég

myndi hafa fermingar-kökuna sykurmassa-köku með súkkulaðikökunni minni inni í og skreyta hana fallega þar sem mér finnst fermingarkakan sjálf mikilvægust. Auk þess nokkrar tertur með, til dæmis jarðarberja

frómas-terturtu eða Pipp-rjómatertu. Svo finnst mér alltaf fallegt að hafa makkarónur því þær eru svo fallegar sem skraut.“

liljabjork@365.is

SÚKKULAÐIKAKA

200 g sykur
200 g púðursykur
180 g smjör
3 egg
300 g hveiti
1½ tsk. matarsódi
1½ tsk. lyftiduft
4 g kakó
270 ml mjólk (svolítið

eftir tilfinningu líka)

• Ef vill má bæta við kúlusúkki, skera það niður í smærri bita og setja í kökuna.

KREM

500 g flórsykur
50 g kakó
1 egg
90 g brætt smjör

2 tsk. vanilludropar

1 espresso-bolli (ef vill)
Ef kremið er of þykkt má þynna smátt og smátt með mjólk (um það bil 4 msk.)

• Hrærið saman sykri, púðursykri og smjöri þar til ljóst og létt, eggjunum svo bætt út í. Öll þurrefni sett út í skálina og hrært saman og mjólkinni bætt rólega við. Ef notað er kúlusúkk er best að hræra það saman við deigið með sleikju.

• Allt sett saman í skál nema kaffið. Hrært smá saman og kaffinu svo bætt við. Gott er að smakka á milli og bæta kaffinu við eftir smekk.



Gurrý gefur hér uppskrift að dásamlegri súkkulaðiköku sem hún myndi sjálf bjóða upp á ef hún væri að halda fermingarveislu. MYND/ANTON BRINK

Allt fyrir veisluna

Stórkaup býður upp á fjölbreytt úrval af tilbúnum réttum á veisluborðið. Einfalt að bera fram!



Butterfly rækjur
60stk í pakka -1kg
2.999kr/pk



Kjúklingaspjót, Satay
50stk í pakka -1,5kg
5.799kr/pk



Piccolinis smápizzur
3 teg
40stk í pakka
1.999kr/pk



Mini Springrolls
60stk í pakka -900 gr
699kr/pk



Vatnsdeigsbollar, fylltar
80stk í pakka -1kg
1.099kr/pk



Mini Brownies
96stk í pakka
1.999kr/pk

STÓRKAUP
BIRGDAVERSLUN

Faxafen 8 • Sími 567 9585 • www.storkaup.is • storkaup@storkaup.is

Kartöflumunnbitar með kebab og grænni hvítlaukssósu

1 kg litlar soðnar hvítar kartöflur
1 poki Oumph! kebab-bitar
Sneið af cantaloupe melónu
2 lítil avókadó, afhýdd og steinhreinsuð
2 hvítlauksrif
1-2 msk. ferskur sítrónusafi
½-1 tsk. eplaedik (má sleppa)
½-1 dl kjúklingabaunasóð, t.d. af niðursoðnum baunum (má nota góða olíu í staðinn en þá minna magn)
Flögusalt og nýmalaður svartur pipar
Þurrkuð steinselja og þurrkaðar chiliflögur (má sleppa)

• Kremjið soðnar kartöflurnar niður í ca. ½ cm þykkt og raðið á bökunarpappír. Penslið kjúklinga-

baunasóði eða olíu á hverja kartöflu og stráið salti og pipar yfir allt. Bakið við 180 gráður þar til kartöflurnar eru fallega brúnar að ofan. Snúið þeim við og endurtakið. Stráið þurrkaðri steinselju yfir í lokin og látið kólna. Steikið Oumph! í 4-5 mínútur, þar til það fær á sig fallega steikingaráferð. Maukið saman avókadó og hvítlauk, smakkið til með sítrónusafa og örliðu eplaediki ásamt salti og pipar. Myljið chiliflögur út í eftir smekk. Skerið melónuna smátt og setjið bitana saman: Kartafla neðst, svo sósa og melóna, loks Oumph! biti og þurrkuð steinselja yfir. Það gæti þurft að setja tvo Oumph! bita á sumar kartöflur eða skera þá í tvennt, allt eftir stærð kartaflnanna. www.hugmyndiradrollustu.is.



Ljúffengur vegan réttur sem er skemmtileg tilbreyting á hlaðborðið.

FALLEGAR VÖRUR FYRIR FERMINGUNA

Í stærðum 14-26 eða 42-54



KJÓLL
VERÐ: 8.990 KR
STÆRÐIR 14-22



KIMONO
VERÐ: 4.990 KR
STÆRÐIR 14-24



KJÓLL
VERÐ: 11.990 KR
STÆRÐIR 14-26



KJÓLL
VERÐ: 9.990 KR
STÆRÐIR 14-26



SOKKABUXUR
VERÐ: 2.490 KR
STÆRÐIR 14-26



KJÓLL
VERÐ: 9.990 KR
STÆRÐIR 16-26



ERMAR
VERÐ: 5.690 KR
STÆRÐIR 14-20



KJÓLL
VERÐ: 8.590 KR
STÆRÐIR 14-22



KJÓLL
VERÐ: 6.990 KR
STÆRÐIR 14-20



KJÓLL
VERÐ: 11.990 KR
STÆRÐIR 14-28



JAKKI
VERÐ: 6.990 KR
STÆRÐIR 14-20



KJÓLL
VERÐ: 8.990 KR
STÆRÐIR 14-20

SKOÐAÐU ÚRVALIÐ EÐA PANTAÐU Á WWW.CURVY.IS

Afgreiðslutímar í verslun okkar að Fákafeni 9

Alla virka daga frá kl.11-18

Laugardaga frá kl. 11-16

SENDUM FRÍTT
HVERT Á LAND
SEM ER!

Curvy.is

Fákafeni 9, 108 RVK
Sími 581-1552 | www.curvy.is

Dýrðartímar sem standa upp úr

Þótt tæp 60 ár séu liðin frá fermingu **Arnars Jónssonar** leikara í Akureyrarkirkju man hann vel eftir deginum. Fermingarhópurinn þekktist vel innbyrðis og fræðslan gekk vel. Á fermingardaginn var boðið upp á hefðbundið bakkelsi á æskuheimili hans og svo var dansað.

Leikarinn góðkunni Arnar Jónsson ólst upp á Akureyri og fermdist í Akureyrarkirkju árið 1957 ásamt stórum hópi skólasystkina sinna. Þótt tæp 60 ár séu síðan minnst hann fermingardagsins með hlýju, ekki síst fyrir þær sakir að þá fékk hann skellinöðru í fermingargjöf frá foreldrum sínum. Skellinöðrunni fylgdi gleðitilfinning sem fleygði honum ansi langt fram á veginn að eigin sögn. En margt annað gerði daginn eftirminnilegan; fjöldi góðra gesta, ljúffengar veitingar og svo var dansinn stigin á stofugólfinu heima. „Ágætir prestar héldu utan um ferminguna, bæði undirbúninginn og fræðsluna, en það voru þeir Pétur Sigurgeirsson sem síðar varð biskup og Kristján Róbertsson. Þetta voru ágætir prestar og héldu formlega utan um fermingarfræðsluna þannig að allir vissu nokkurn veginn hvað þeir áttu að gera. Allir voru ágætlega undirbúnir og ég minnst ekki neinna alvarlegra uppákoma frá þessu tímabili.“

Fermingarhópurinn þekktist nokkuð innbyrðis og í minningunni var þetta skemmtilegur tími, að sögn Arnars. „Auðvitað þurftum við að læra trúarjátninguna og það var messað svolítið yfir okkur. Það var þó allt frekar kunnuglegt fyrir mér og kom mér ekki í opna skjöldu enda var karl faðir minn meðhjálpari í Akureyrarkirkju á



„Að fermast var einfaldlega sjálfsagður hlutur sem fæstir, held ég, veltu þannig séð fyrir sér,“ segir Arnar Jónsson leikari sem fermdist árið 1957. MYND/ERNIR

sínum tíma. Því var ég þó nokkuð að þvælast þar á þessum árum og því flest vel kunnuglegt.“

Teppinu rúllað upp

Þrátt fyrir það segist Arnar ekki hafa verið sérstaklega trúaður á þessum tíma. Það að ferm-

ast hafi einfaldlega verið eitthvað sem nær allir gengu í gegnum án frekari umhugsunar. „Að fermast var einfaldlega sjálfsagður hlutur sem fæstir, held ég, veltu þannig séð fyrir sér. Sjálfur var ég satt að segja búinn að fá nóg af kirkjuferðum og var frekar í uppreisnar-

liðinu, vildi bara að þetta kláraðist sem allra fyrst.“

Fermingarveislan var haldin á heimili Arnars auk þess sem hann leit í kaffi til annarra fermingarsystkina sinna. „Þetta var ágætis kaffiboð þar sem boðið var upp á allt almennt bakkelsi og óholl-

” Ég var leiddur út í bílskúr, hurðin var opnuð og þar stóð skellinaðran. Ég eyddi löngum stundum á henni í bænum og fram í firði, sannkallaðir dýrðartímar sem standa svo sannarlega upp úr.

Arnar Jónsson

ustu og hollustu í bland. En svo var dansað sé ég á gömlum myndum en slíkt þekktist nú varla lengur, eða hvað? Það var gott hol á æskuheimilin mínu, teppinu var rúllað upp og hópurinn dansaði og skemmti sér vel. Þessi siður tíðkaðist á þessum árum. Dansað var við lögin í útvarpinu enda ekkert sjónvarp sem truflaði í þá daga. Og þá kunnu nær allir að dansa enda var það kennt í grunnskólum.“

Eins og fyrr segir var það fermingargjöfin frá foreldrum hans, skellinaðran, sem stendur upp úr. „Ég var leiddur út í bílskúr, hurðin var opnuð og þar stóð skellinaðran. Ég eyddi löngum stundum á henni í bænum og fram í firði, sannkallaðir dýrðartímar sem standa svo sannarlega upp úr þegar ég horfi til baka til æskuáranna á Akureyri.“ **starri@365.is**

FRÉTTABLAÐIÐ

59,9%

íbúa á höfuðborgarsvæðinu á aldursbilinu 12–80 ára lesa Fréttablaðið daglega.*

Sá fjöldi myndi fara langt með að fylla sæti Laugardalsvallar tíu sinnum.

59,9% lesa Fréttablaðið

29,9% lesa Morgunblaðið

Skv. prentmiðlakönnun Gallup, okt.–des. 2015.



Allt sem þú þarft ...

FRÁBÆR FERMINGARTILBOÐ

ÚRVALIÐ ER HJÁ OKKUR

www.byggtogbuid.is

30%



REMINGTON

REM-AC5999

Hárblásari með 2300W AC mótör
Öflugur - 130Km/Klst blástur. Jónatækni - Aftarmagnar og eykur gljáa. 3 hita og hraðastillingar. 5 ára ábyrgð.

VERÐ ÁÐUR...10.995
TILBOÐ7.695

33%



REMINGTON

REM-S8500

Sléttujárn – Shine Therapy

Fer ótrúlega vel með hárð - Gefur 86% aukinn gljáa. Keramikhúðaðar plötur fylltar Argan olíu frá Marokko. Hitnar í 230°C á 15 sekúndum. 5 ára ábyrgð

VERÐ ÁÐUR...14.995
TILBOÐ9.995

30%



REMINGTON

REM-CI53W

Keilujárn – Shine Therapy

Keramik húð, fyllt af Argan olíu. Eykur gljáa og fer vel með hárð. 8 hitastillingar - MAX 210°C. Sjálfvirkur slökkviri eftir 60 mínútur.

VERÐ ÁÐUR.....9.995
TILBOÐ6.995

30%



REMINGTON

REM-CI63E1

Krullujárn - Dual Curl

Gerir 2 stærðir af krullum 19mm og 31mm. Fer einstaklega vel með hárð. 3 hitastillingar - MAX 200°C. Slekkur sjálfkrafa á sér eftir 60 mín. 120-240V.

VERÐ ÁÐUR...10.995
TILBOÐ7.695

25%

PHILIPS

Philips QG3330

Multi-trimmer fyrir skegg, nef og eyru
32mm Trimmer. 21mm nákvæm rakvél.

Skeggsnyrtir með 18 stillingum (1 til 18mm). Rakvél fyrir 3 daga skegg (1-12mm). Trimmer fyrir nef og eyru. SteelWave sjálfbrynandi hnifar Má þvo með vatni. 100-240V. Taska fylgir.

VERÐ ÁÐUR.....7.995
TILBOÐ5.995



22%

PHILIPS

Philips HQ6927

Hleðslurakvél

Rakvél með hleðslu og CloseCut. Flex & Float - Reflex Action. Easy Grip þægilegt grip. 8 klst. hleðsla gefur 35+ mín í rakstri. Hægt að nota beint í rafmagn. Virkar fyrir 100 - 240v kerfi.

VERÐ ÁÐUR.....8.995
TILBOÐ6.995



20%

PHILIPS

Philips QG415

Hár- og skeggsnyrtir

Skegg- og hársnyrtir. SteelWave sjálfbrynandi hnifar. Gott grip. 2 hausar með 18 stillingum. 1 klst hleðsla gefur 50 mín. notkun. Vatnsheldur. 100-240V.

VERÐ ÁÐUR.....9.995
TILBOÐ7.995



20%

PHILIPS

Philips PT731

Hleðslu- og rafmagnsrakvél

PowerTouch hleðslu- og rafmagnsrakvél. ComfortCut hnifar. Innbyggður bartskeri. Flex & Float. LED ljós. Li-Ion rafhlæða. 8 klst. hleðsla gefur 45+ mín í rakstri. 100 - 240v.

VERÐ ÁÐUR...15.995
TILBOÐ12.995



20%



Philips S5400

Hleðslurakvél með bartskera

AquaTec hleðslurakvél með bartskera. Multi Precision hnifar. 5-direction FlexHead hausar. SmartClick Skegg og bartskeri. Rafhlöðumælir. Turbo mode. SmartClean hreinsistöð fylgir. 100 - 240v.

VERÐ ÁÐUR...19.995
TILBOÐ15.995

PHILIPS

33%



Philips S531026

Hleðslurakvél með bartskera

Rakvél með hleðslu. Multi Precision Blade System. 50 mínútna notkun. Smart Click precision trimmer. Turbo mode. Aquatec wet & dry.

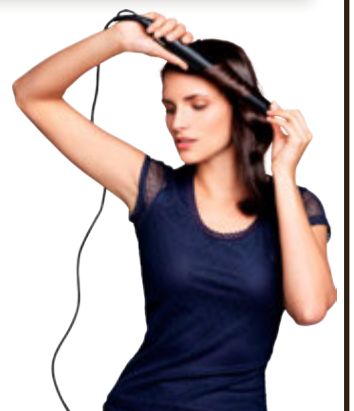
VERÐ ÁÐUR...29.995
TILBOÐ19.995

PHILIPS

Líkaðu við okkur
á Facebook:
www.facebook.com/byggtogbuid

byggtogbúið

KRINGLUNNI • SÍMI 568 9400 • BYGGTOGBUID.IS



Fékk rafmagnsgítar

Tónlistarmaðurinn **Snæbjörn Ragnarsson** myndi ekki fermast ef hann ætti kost á því í dag. Hann gerði það þó á sínum tíma eins og allir hinir og fékk gjafir og peninga.

Snæbjörn Ragnarsson, samfélagsmiðlafulltrúi og tónlistarmaður, betur þekktur sem Bibbi í Skálmöld, fermdist í Húsavíkurkirkju á hvítasunnu árið 1992. Hann segir fermingardaginn ekki vera eftirminnilegan í stóra samhenginu.

Af hverju fermdist þú? Ég var ekki í skólanum þegar við vorum spurð hvort við vildum fermast (ef það var nokkurn tímann gert) svo ég var einhvern veginn sjálfkrafa kominn í ferlið. Ég gerði bara eins og hinir enda of ungur og bitlaus til að taka sjálfstæðar ákvarðanir án hvatningar. Og svo fékk ég gjafir og peninga.

Hvernig var fermingarfræðslan? Kjánaleg og barnaleg. Ég man að ég reyndi framan af að taka þessu eins og hverju öðru námi, kannski meira eins og sögukennslu eða slíku. Sérann reyndi hins vegar frá upphafi að segja okkur að þetta væri allt satt. Það var nú asnalegt. Ég man ekki eftir því að þarna hafi í raun neitt komið fram annað en örökstutt skrum og skoðanaofbeldi, svona eftir á að hyggja. Siðferðisleg-

ir hlutir og það sem kannski mætti taka gott með sér úr skipulögðum trúarbrögðum var skilið eftir. Fullorðið fólk að heilapvo börn.

Hvernig var fermingin? Ógeðslega löng. Hitastigið í kirkjunni var svo ótrúlega hátt að meðbörn mín féllu sum hver í yfirlið, og nú er ég ekki að ýkja. Ég man að ég var ansi mikið stressaður, og við sennilega flest. Það var nú enn eitt ruglið, að spana „heilagt“ stress upp í öllum. En þetta var svo annars bara ein af þessum allt of löngu og tilgerðarlegu athöfnum kirkjunnar. Búningar og allt.

Hvernig var veislan? Veislan var heima hjá okkur á Húsavík, sirka fimmtíu manns og mjög vel mannað man ég. Ég hefði nú ekki munað það nema af myndum og eftir móður minni, að í boði voru smáréttir og tertur. Alvöru, íslenskt kvenfélagsborð af besta tagi sýnist mér.

Var þetta eftirminnilegur dagur? Nei, ekki í stóra samhenginu. En þetta er auðvitað í eina skiptið sem ég hef fermst. Það fær daginn aðeins til að standa upp úr.

Í hvernig fötum varstu? Ég var að sjálfsögðu

í hvíta kirtlinum í kirkjunni, en annars í rauðum ullarjakka. Alveg Lego-rauðum og allt annað en passífum. Svo bara svörtum buxum og hvíttri skyrtu, með svart bindi og í svörtum rúskinnsskóm. Hef oft litið kjánalegar út en þetta. Oft.

Hvað fékkstu í fermingargjöf? Peninga og orðabækur og Passíusálma og penna og alls konar svoleiðis óeftirminnilegt. Eina gjöfin sem ég man virkilega eftir var frá foreldrum mínum og fleira nærfólki. Svartur Ibanez-rafmagnsgítar sem ég á enn í dag. Þvílík uppfærsla sem það var fyrir þungarokkið, sem sérann sagði okkur einmitt að væri frá djöflinum komið. Feis.

Myndir þú fermast í dag? Nei. Aldrei. Vegna þess að ég er fullorðinn og þyrði að standa með sjálfum mér og skoðunum mínum. Skipulögð trúarbrögð eru úrelt þar sem vísindin hafa fyrir löngu varpað ljósi á það sem eitt sinn var óútskýranlegt. Það er kjánalegt í besta falli og aðför gegn sjálfstæðri hugsun að gera ráð fyrir því að skipuleg trú sé eðlilegt ástand og þátttaka í henni hverju mannsbarni sjálfsagt. Ég hljóma auðvitað eins og ég sé bitur eftir að hafa fermst, en ég er það alls ekki. Ég hefði samt viljað vera eldri áður en þessi aðför fór fram. Mér þætti gaman að sjá þjóðkirkjuna hækka fermingaraldurinn upp í átján ár. Sjáum hversu margir fermast þá. liljabjork@365.is



Bibbi með æskuvinum sínum, Villa og Kára Naglbítabræðrum. „Þeir bjuggu á Akureyri á þessum tíma og ég á Húsavík. Við ólumst upp saman á Laugum í Reykjadal en vorum nýaðskildir þarna. Við Villi erum jafnaldrar, Kári ári yngri.“



Flott föt, fyrir flottar konur

Verslunin Belladonna 

belladonna

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



Nýjar vorvörur streyma inn

Netverslun á tiskuhus.is

My Style **Stærðir 38-52**  **Bæjarlind 1-3 201 Kópavogur s: 571-5464**



ÍSLENSK HÖNNUN

KÍKTU Á ÚRVALIÐ Á 24ICELAND.IS



24 ICELAND



kr. 72.000



kr. 33.000



kr. 66.000



kr. 365.000



BEOLIT 15: kr. 85.000
A2: kr. 62.000

TÆR OG EINSTAKUR HLJÓMUR

BANG & OLUFSEN

ORMSSON

Lágmúla 8 - 108 Reykjavík - Sími 530 2800



Foreldrarnir lögðu mikið í umgjörðina

Greta Salóme Stefánsdóttir fékk fiðlu í fermingargjöf. Það var draumagjöfin.

Eurovision-farinn Greta Salóme Stefánsdóttir fermdist í Lágafellskirkju 20. apríl árið 2000. Veislan var haldin í KFUM og KFUK salnum að Holtavegi. Dagurinn er henni enn í fersku minni. „Það var bjart og fallegt

„Pabbi er einhver almesti listamaður sem ég þekki. Hann tók sig til og skar göt í hvít Duni-kerti sem hann límdi semelíusteina í. Hann kom þeim svo fyrir úti um allan sal sem glitraði eftir því.

Greta Salóme Stefánsdóttir



veður og ég var svo heppin að foreldrar mínir lögðu svakalega mikið upp úr því að gera alla umgjörðina sem fallegasta.“

Faðir Gretu Salóme er

byggingameistari og með eindæmum handlaginn. „Hann er einhver almesti listamaður sem ég þekki. Hann tók sig til og skar göt í hvít Duni-kerti sem hann límdi semelíusteina í. Hann kom þeim svo fyrir úti um allan sal sem glitraði eftir því,“ rifjar Greta upp. Móðir hennar hefur ekki

síður næmt auga og var búin að dreifa rósablöðum á jarðdúk við innganginn. „Aðkoman var því stórkostleg,“ lýsir Greta Salóme. „Þá smíðaði pabbi sandblásið kertaaltari og letraði fermingardaginn og fermingarversið mitt á hann, sem kom mjög vel út.“ Greta segir undirbúning fermingarinnar ekki síður hafa verið eftirminnilegan enda átti fjölskyldan margar góðar samverustundir við fönður og skipulagningu í aðdraganda hennar. Greta Salóme fékk fiðlu í fermingargjöf sem var án efa eftirminnilegasta gjöfin. „Hún fullkomnaði daginn.“

Í veislunni voru aðallega kökur. Greta Salóme var í hvítum skósíðum blúndukjól með hafmeyjusniði úr Cosmo með hárið hálfuppsett. „Mér fannst kjóllinn mjög fallegur á sínum tíma en er ekki viss um að ég hefði fallið fyrir honum í dag.“ vera@365.is



Greta Salóme fékk fiðlu í fermingargjöf.



VEISLUBAKKAR



40 bitar, ekkert hrátt
5.499



50 bitar, grænmetis
4.999



50 bitar, maki
5.899



50 bitar, maki, nigiri og sashimi
5.899



50 bitar, maki og nigiri
5.899

Veislubakka þarf að panta með dags fyrirvara í síma **563 5225** eða senda tölvupóst á origamisushi@origamisushi.is



Karamellupopp er alltaf vinsælt hjá yngstu kynslóðinni.

Karamellupopp í veisluna

Karamellupopp er sniðugt snakk í fermingarveisluna, bæði finnst flestum það bragðgott og svo er það fallegt á veisluborðið. Á vefsíðunni Endless Appetizers má finna þessa góðu uppskrift að karamellupoppi sem er frekar einföld.

14 bollar af poppuðu poppkorni
1 bolli jarðhnetur eða kasjúhnetur (ef vill)
½ bolli smjör
1 bolli púðursykur
¼ bolli ljóst siróp
½ tsk. salt
½ tsk. vanilluextrakt
½ matarsódi

- Hitið ofninn í 120°C. Setjið poppið í mjög stóra skál. Hafið hneturnar tilbúnar í annarri skál nærri poppskálinni. Setjið til hliðar.
- Breiðið út örk af álpappír á ofnplötu og aðra af bökunarpappír á borð.

- Blandið saman á pönnu, smjöri, púðursykri, sirópi og salti. Hitið á meðalhita að suðu, látið malla í fimm mínútur og hrærið rólega og stöðugt í á meðan. Takið af hitanum og bætið við vanillu og matarsóða, hrærið þar til allt er alveg blandað saman.
- Hellið svo karamellunni strax yfir poppkornið og hafið hraðar hendur svo hún harðni ekki. Þegar búið er að hella karamellunni yfir (og áður en farið er að hræra) stráið þá hnetunum yfir karamelluna.
- Hrærið með tréslEIF þar til allt er vel blandað.
- Hellið karamellupoppkorninu á álpappírinn og dreifið vel úr því. Bakið í ofni í hálf tíma en takið álpappírinn undan poppinu eftir korter svo það snúist.
- Takið poppið úr ofni, hellið því á bökunarpappírinn og látið kólna. Geymist í loftþéttum umbúðum.



VÖNDUÐ SJÓNVÖRÐ

Í ÖLLUM STÆRÐUM OG GERÐUM

PHILIPS LG Panasonic



HLJÓMTÆKI OG HÁTALARAR Í MIKLU ÚRVALI

Panasonic PHILIPS DALI

DENON SONOS NAD

HLJÓMBORÐ OG RAFMAGNSPÍANÓ Á FERMINGARTILBOÐI



CASIO

12 MÁNAÐA
VAXTALAUSAR
GREIÐSLUR



ÚTVARPSVEKJARAR MEÐ LJÓSI

PHILIPS

VERÐ FRÁ 12.995



Heimilistæki ht.is

UMBOÐSMENN UM LAND ALLT



Kjötbollur fara vel á smáréttaborði.



Laxarúllur eru tilvaldar á smáréttaborð.



Dröfn segir mun hagstæðara að gera eigin kjúklingaspjót en að kaupa þau tilbúin. „Við vorum með 230 spjót og grilluðum þau að morgni fermingardagsins. Það tók ekki nema u.þ.b. klukkustund.“

Uppfull af gagnlegum veislufróðleik

Upplýsingafræðingurinn Dröfn Vilhjálmisdóttir hefur haldið úti matarblogginu Eldhússögur úr Kleifarseli síðastliðin fjögur ár. Sonur hennar, Vilhjálmur Jón Elfarsson, fermdist fyrir tveimur árum og setti hún inn ítarlega færslu um undirbúninginn og veisluna á bloggið í kjölfarið. Færslan hefur verið mikið lesin síðan og eykst umferðin sérstaklega á þessum tíma árs enda er þar að finna ýmsar gagnlegar upplýsingar.

„Þetta eru upplýsingar sem liggja ekki endilega á lausu og svara vonandi einhverjum af þeim spurningum sem vakna hjá þeim sem standa í þessum sporum hverju sinni. Þá hef ég uppfært færsluna eftir föngum; bæði fyrir lesendur og sjálfa mig enda á ég eftir að ferma eitt barn til viðbótar.“

Dröfn var með ýmsa smárétti í veislunni enda er hún hrifnust af þeim. „Helsti ókosturinn er að þeir geymast illa og til að þurfa ekki að vera á haus dagana fyrir ferminguna ákvað ég að panta um það bil helming veislufanga en gera helminginn sjálf.“ Dröfn gerði meðal annars kjúklingaspjót og laxarúllur og féllst á að deila uppskriftunum. Sömuleiðis uppskrift að asískum kjötbollum sem hún gerði fyrir aðra veislu en allt eru þetta tilvaldir réttir á smáréttahlaðborð. „Svo er hægt að panta sushi, djúpsteiktar rækjur og fleira í þeim dúr á móti.“ **vera@365.is**

KJÚKLINGASPJÓT Í TAILENSKRI GRILLSÓSA

Um það bil 14 grillspjót með 4-5 bitum hvert

- 4 msk. Huntz tómátpúrra
- 4 msk. púðursykur
- 4 msk. Blue Dragon sojasósa
- 2 tsk. cumin (krydd)
- 2 tsk. saxað kóríander í krukku frá Blue Dragon
- 4 msk. Blue Dragon sweet chili sósa
- 5 hvítlauksrif, pressuð eða söxuð smátt

1 dós Blue Dragon kókosmjólk (400 ml)
900 g kjúklingabringur frá Rose Poultry (líka hægt að nota kjúklingalundir en þær verða mjög meyrar og góðar).
Grillspjót (tréspjót þarf að leggja í bleyti í 30 mínútur fyrir notkun)

- Öllum hráefnunum í sósuna, fyrir utan hvítlauk og kókosmjólk, er blandað saman í pott. Á meðan suðan kemur upp er hrært stöðugt í blöndunni þar til púðursykurinn er búinn að leysast upp. Þá er hvítlauknum og kókosmjólkinni bætt út ípottinn og sósan látin ná suðu. Því næst er potturinn tekinn af hellunni og sósan látin kólna.
- Kjúklingabringurnar eða lundirnar eru skornar niður í hæfilega stóra bita. Þeim er svo blandað saman við tæplega helminginn eða ²/₃ af sósunni og sett í kæli í nokkrar klukkustundir, helst yfir nótt. Kjúklingabitarnir eru því næst þræddir upp á grillspjót og þau grilluð við meðalháan hita í um það bil 10-12 mínútur eða þar til kjötið er grillað í gegn – tíminn er breytilegur eftir grillum.
- Það er líka hægt að grilla kjúklingaspjótin í bakarofni við 225 gráður. Spjótin eru borin fram heit

eða köld með restinni af heitri sósunni. Dröfn notaði spjót með flötum endum úr þinni verslun. Hún segir gott að setja álpappír utan um endana á spjótunum á meðan þau eru grilluð því annars verða þau svört. Eins er hægt að stinga þeim í eftir á.

LAXARÚLLUR

500-600 g reykstur lax
200 g rjómaostur (ég nota Philadelphia)
1 dós 18% sýrður rjómi
1-2 msk. piparrótarmauk (er yfirleitt geymt hjá kryddunum)
Salt og pipar
Ferskt dill, saxað smátt
5 burritos-pönnukökur

- Rjómaosti, sýrðum rjóma og piparrótarmauki hrært saman. Bragðbætt með salti, pipar og fersku dilli. Kreminu er smurt fremur þykkt á burritos-pönnukökurnar, reykstur lax sneiddur þunnt og raðað þar ofan á. Pönnukökunum rúllað þétt saman og pakkað þétt inn í plastfilmu. Rúllurnar geymdar í ísskáp í minnst hálf tíma áður en þær eru skornar niður í hæfilegar þykkar sneiðar.



ASÍSKAR KJÖTBOLLUR

900 g nautahakk
2 tsk. sesamolía
2,5 dl brauðmylsna
1 tsk. engifer (krydd)
Salt & pipar
2 egg
3-4 hvítlauksrif, pressuð eða skorin smátt
1 búnt vorlaukur (hvíti hlutinn saxaður smátt – græni hlutinn geymdur)

SÓSA

- 2 dl Hoisin-sósa
- 4 msk. hrísgrjónaedik (rice vinegar)
- 2 hvítlauksrif, pressuð
- 2 msk. sojasósa
- 1 tsk. sesamolía
- 1 tsk. engifer (krydd)
- Sesamfræ og græni hlutinn af vorlauknum notuð til skreytingar.
- Ofn hitaður í 200 gráður. Nautahakkið er sett í skál ásamt kryddi, eggjum, brauðmylsnu, hvítlaukunum og vorlauk, blandað vel saman. Litlar bollur eru mótaðar úr hakkinu og raðað á ofnplötu klædda bökunarappír. Bakað í ofni við 200 gráður í um 10-12 mínútur eða þar til bollurnar eru tilbúnar.
- Á meðan bollurnar eru í ofninum er sósan útbúin. Öllum hráefnunum í sósuna er blandað vel saman. Þegar bollurnar eru tilbúnar er þeim velt upp úr sósunni eða henni hellt yfir bollurnar. Græni hlutinn af vorlauknum er saxaður og dreift yfir ásamt sesamfræjum.



Nokkur gagnleg ráð frá Dröfn

- Ég mæli með því að fólk velji einföld fermingarkort, þ.e.a.s. ekki samanbrotin því margir hengja þau upp á ísskáp. Þar njóta þau sín betur einföld.
- Mér finnst númer eitt, tvö og þrjú að geta notið dagsins og því er best að gera sem flest með góðum fyrirvara og velja veitingar sem hægt er að frysta. Þeir sem hafa tök á geta pantað hluta veislufanga til að létta sér lífið. Þá er um að gera að biðja nákomna um aðstoð.
- Ég mæli með því að hafa góðan tíma á milli athafnar og veislu til að geta klárað undirbúninginn í góðu tómi.
- Ég mæli með því að fermingarmyndirnar séu teknar fyrir fermingardaginn. Þá er hægt að stilla einni eða fleiri upp í veislunni.

Fjöl mörg önnur ráð er að finna á eldhussogur.com undir leitarorðinu fermingarveisla.



10 heppnir sem versla frá 1. mars til 15. maí vinna miða á Justin Bieber.

Sérverslun með Apple vörur



iPad fjölskyldan
- Með heiminn í lófanum

iStore
KRINGLUNNI ISTORE.IS



Spjaldtölvur
Ný kynslóð

Nýr bæklingur
Nýr bæklingur stúttur af spennandi tilboðum er kominn á www.tolvutek.is



TÖLVUTEK

Reykjavík • Hallarmúla 2 • 563 6900 | Akureyri • Undirhlíð 2 • 430 6900

TÖLVUR OG TÖLVUBÚNAÐUR

Auglýsing | Kynning á tölvum og tölvubúnaði frá Tölvutek

Fartölvur
Spjaldtölvur
Borðtölvur
Harðdiskar
Skjækort
Og allt annað;



LÚXUS VR 360° SÝNDARVERULEIKI

Upplifðu nýja heima með sýndarveruleikagleraugnum frá Freefly. Ögrynni af spennandi efni fyrir Android, Windows og Apple snjallsíma. Nær ótakmarkað úrval af 360° 3D VR leikjum, tónlistarmyndböndum, kvikmyndum, og fleira á ótrúlegu verði aðeins kr. 14.900



GALLABUXUR ;)

Smelltu spjaldtölvunni í alvöru gallabuxur frá Trust með eka rennilás á vasanum sem geymir alla aukahlutina; frá kr. 2.990.

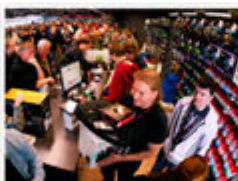


Við tökum vel á móti þér ;)

Úrvalið er í Tölvutek ;)

Tölvutek er með glæsilegar verslanir og öfluga þjónustudeild bæði í Reykjavík og á Akureyri

Í Tölvutek, stærstu tölvuverslun landsins finnur þú öll stærstu merkin í fartölvum og spjaldtölvum eins og Acer, Lenovo, Apple, HP, Samsung, Toshiba, Packard Bell, Point of View, Microsoft Surface og fleiri merki en Tölvutek er með yfir 80 mismunandi módel í öllum stærðum, gerðum og litum. Mest seldu fartölvurnar okkar í ár eru frá Acer en þær eru leiðandi í tækninýjungum og eru í hæsta gæðaflokki eins og Acer Switch sem eru fartölvur sem hægt er að breyta í spjaldtölvur. Frá Lenovo voru svo að lenda nýjar örpunnar lúxusfartölvur með ótrúlegum nýjungum og ný lína af ótrúlega öflugum og flottum leikjafartölvum með alla nýjustu tækni.



Þessa verða allir að skoða

Nýju Gaming tölvutilboðin frá GIGABYTE eru drekkhlaðin af nýjungum eins og USB 3.1 Type-C og SSD M.2 stýrikerfisdisk sem er örfáar sekúndur í Windows, einnig er hægt er að fá tilboð með nýjustu kynslóð GIGABYTE skjækorta sem styðja Direct X12 og eru með ótrúlega 0db hljóðlausa SILENT tækni!

LÍFSTÍÐARÁBYRGÐ Á KOSS

KOSS eru ein vönduðustu heyrnartól í heimi og hafa frá upph. árið 1958 komið með lífstíðarábyrgð en við ábyrgjumst KOSS heyrnartól sem einstaklingar kaupa til eigin nota að eilífu! Þannig að ef þú einhverntíma á lífsleið þinni lendir í galla á þínum KOSS er bara að kíkja til okkar og fá ný;



Ótrúlegur verðmunur á Apple

Tölvutek er leiðandi í lágun verðum og er verðmunur á Apple allt að 70 þúsund krónur!

Það borgar sig að kanna hvar besta verðið á Apple vörum er, en hægt er að spara allt að 70 þúsund krónur með því að

versla Apple hjá Tölvutek. Verðkönnun sem var framkvæmd 22.febrúar 2016 sýnir ótrúlegan verðmun á öllum nýjustu Apple MacBook



fartölvunum og nýjustu línu af Apple spjaldtölvum en sem dæmi er Apple iPad Air 2 WiFi 16GB á kr. 79.900 hjá Tölvutek en kr. 99.990 hjá Epli og er munurinn því 25% eða rúmlega 20 þúsund krónur. MacBook Pro 13" Retina 512GB er á kr. 299.900 hjá Tölvutek en hjá Epli er sama vél á kr. 369.990. Hluti af verðmun á MacBook fartölvu-

num má þó rekja til þess að vélarnar sem Epli selur eru með ábrenndu íslensku lettri en vélarnar sem Tölvutek selur eru með íslenskt límmiðaletur en þegar munar eins miklu í verði og raun ber

vitni á annars sama búnaði er ekki spurning um að kíkja við í stærstu tölvuverslun landsins og skella sér á Apple á betra verði!

Apple	Epli	Tölvutek	Verðmunur
iPad mini 2 WiFi 16GB	49.990	44.900	11% 5.090
iPad mini 4 WiFi 16GB	79.990	69.900	14% 10.090
iPad Air 2 WiFi 16GB	99.990	79.900	25% 20.090
MacBook Air 13" 256GB	249.990	229.900	9% 20.090
MacBook 12" 512GB	317.990	279.900	14% 38.090
MacBook Pro 13" 512GB	369.990	299.900	23% 70.090

*Samkvæmt verðum á heimasíðu epli.is og tolvutek.is 22. febrúar 2016

E5-473
NÝJASTA KYNSLÓÐ FARTÖLVA

Nýjasta kynslóð fartölva með Full HD skjá, öfluga þráðlausu neti, ein hraðari SSHD harðdisk og TrueHarmony hljóðkerfi.

- Intel Pentium Dual Core 3556U 1,7GHz
- 8GB DDR3 1600MHz vinnsluminni
- 500GB SSHD og 8GB SSD Hybrid diskur
- 14" FHD LED AntiGlare 1920x1080
- Intel HD Graphics DX12 skjákerfi
- 2.0 TrueHarmony Wide Range hljóðkerfi
- 1300Mbps WiFi MU-MIMO, BT 4.0, USB 3.0
- 720p Crystal Eye HD Skype vefmyndavél
- Windows 10 64-bit, hlaðið nýjungum

99.900
ÚRVALIÐ ER Í TÖLVUTEK!

VN7-572G
DRAUMAFARTÖLVA FRÁ ACER

Örpunn og stórglæsleg Skylake fartölva frá Acer með Soft-touch metal finish, FHD IPS skjá, öflugu leikjaskjækorti og Dolby 4.0 hljóðkerfi.

- Intel Core i5-6200U 2.9GHz Turbo 4xHT
- 8GB DDR4 2133MHz vinnsluminni
- 1TB SSHD og 8GB SSD Hybrid diskur
- 15.6" FHD IPS Anti-Glare 1920x1080
- 4GB GeForce GTX 950M leikjaskjækort
- 4.0 Dolby Digital Plus Surround hljóðkerfi
- 867Mbps Dual WiFi AC, BT 4.0, USB 3.0
- 720p Crystal Eye HD vefmyndavél
- Windows 10 64-bit, hlaðið nýjungum

199.900
ÚRVALIÐ ER Í TÖLVUTEK!

Y7004K
ÖFLUGASTA LEIKJASKRÍMSLÍÐ

Ótrúlegt Skylake leikjaskrímsli frá Lenovo drekkhlaðið nýjustu tækni með UHD 4K IPS skjá og glúruga öflugu GTX960 leikjaskjækorti.

- Intel Quad Core i7-6700HQ 3.5GHz Turbo
- 16GB DDR4 2133MHz vinnsluminni
- 512GB SSD ofur hraður diskur
- 15.6" Ultra HD 4K IPS skjár 3840x2160
- 4GB GeForce GTX 960M leikjaskjækort
- 2.1 JBL Digital Plus hljóðkerfi
- 867Mbps Dual WiFi AC, BT 4.0, USB 3.0
- 720p HD vefmyndavél með Stereo MIC
- Windows 10 64-bit, hlaðið nýjungum

319.900
ÚRVALIÐ ER Í TÖLVUTEK!



Fyrsta skref er að krulla allt hárið og greiða svo í gegnum það til að mýkja liðina.



Hárið í annarri hliðinni er sléttað og svo fest upp.



Þrjár litlar fléttur leggjast yfir hárið og setja svip á greiðsluna.

Fermingarmyndin mun eldast vel

Hárgreiðslan er gjarnan heilmikið mál á fermingardaginn. **Rán Reynisdóttir** hársnyrtimeistari segir létt yfirbragð einkenna fermingargreiðslurnar í ár, stelpurnar safni hári og strákarnir velji klassískar herraklippingar, til dæmis í anda Justins Bieber. Hártískan í ár muni eldast vel á mynd.

„Það eru frekar léttar greiðslur í gangi fyrir fermingarnar þetta árið, líkt og undanfarin ár. Hjá stelpunum eru litlar fléttur í hárinu að koma inn sem skraut meðfram þessum stóru fléttum sem hafa verið eða alveg í staðinn fyrir þær. Einnig eru að koma inn núna snúningar í hárinu, sem ég man eftir að voru vinsælir fyrir 17 árum,“ segir Rán Reynisdóttir, hársnyrtimeistari á Feima hárstofu.

„Stelpur eru mikið að safna hári fyrir ferminguna, þó ein og ein hafi hárið stutt. Strákarnir eru mjög herralegir núna og mikið um klassískar herraklippingar fyrir fermingarnar í ár. Stutt í hliðum og hnakka en haft síðara ofan á og í toppinn.

Ég held að fermingartískan í ár muni eldast vel, það ætti ekki



Rán Reynisdóttir hársnyrtimeistari á Feima hárstofu segir létt yfir fermingargreiðslunum í ár. MYND/ANTON BRINK

”Ég fermdist árið 1996 og mínar fermingarmyndir eru bara ofan í skúffu.

að verða vandræðalegt að skoða fermingarmyndirnar eftir nokkur ár. Ég fermdist 1996 og mínar fermingarmyndir eru bara geymdar ofan í skúffu,“ segir hún hlægjandi.

Rán fékk Unni Arnette í stólinn hjá sér og útfærði eina fermingargreiðslu fyrir blaðið.

„Við byrjuðum á að krulla allt hárið vel en skildum hárið í hliðinni eftir og sléttuðum það aðeins. Við greiddum

síðan aðeins úr öllum krullunum til að mýkja þær en greiðslan er frekar létt. Slétta hárið var svo fest upp í hliðinni og svo tengduðum við þrjár litlar fléttur þar við. Að endingu notuðum við lifandi blóm sem skraut.“

heida @365.is



Fermingargreiðsla strákanna í ár er í líkingu við kollinn á Justin Bieber.

NORDIC PHOTOS/GETTY

VEISLUÞJÓNUSTA

SNAPS
BISTRO · BAR

JBL

by HARMAN

FERMINGARGJAFIR



JBL

FJÖLDI LITA

JBL GOBLACK

Práðlaus Bluetooth v4.1 hátalari með Lithium hleðslurafhlöðu (5 klst ending). Hægt er að taka við símtölum. USB kapall fylgir. (BxHxD): 68,3 x 82,7 x 30,8 mm.

4.890



JBL

Bluetooth

JBL E40BT

Práðlaus Bluetooth heyrnartól með innbyggðum hljóðnema og Echo Cancellation. Music sharing – nota má tvö E40BT frá sömu Bluetooth sendingunni. 16 klst USB hleðsla. Samanbrjótanleg.

12.990



JBL

Bluetooth

JBL E50BT

Práðlaus Bluetooth heyrnartól með innbyggðum hljóðnema og Echo Cancellation. Music sharing – nota má tvö E50BT frá sömu Bluetooth sendingunni. 18 klst USB hleðsla. Samanbrjótanleg.

16.990



JBL

Bluetooth

JBL Flip3

Veðurvarinn v4.1 Bluetooth ferðahátalari með 2 x 8W magnara sem skilar öflugum hljómi. Innbyggður hljóðnemi. JBL Connect. 3.5mm jack tengi AUX. 8 litir.

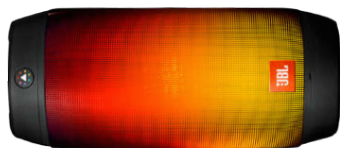
14.990



UNITED LED32X16T2

32" sjónvarp með 1366x768p upplausn. Progressive Scan. Stafrænn DVB-T/T2 móttakari. USB, 3x HDMI, Scart, S-video, Digital Coax, PC, heyrnartóls- og RCA tengi. CI kortarauf.

39.990



JBL

Bluetooth

JBL PULSE2BLACK

Veðurvarinn 2x8W práðlaus Bluetooth v4.1 hátalari með ótrúlega flottum hljómi. JBL Prism - Notaðu linsuna á PULSE2 til fanga lit að þínu skapi. Hleðslurafhláða og USB. Innbyggður hljóðnemi.

27.990



Bluetooth

JBL

JBL XTREME

Veðurvarinn Bluetooth hátalari. 2 x 20 w magnari. USB. Lithium hleðslurafhláða (15 klst ending). 2 x USB tengi fyrir hleðslu. Getur svarað símtölum. USB kapall og Ól fylgir.

43.990



YAMAHA

Bluetooth

Yamaha ISX80

Multiroom Restio hljómtæki með Bluetooth, WiFi og Airplay. MusicCast app controller. vTuner. Spotify. FM útvarp með 30 stöðva minni. Vekjari með Snooze. Tveir 3 cm soft dome tweeters og tveir 8 cm woofers.

119.990

Sjónvarpsmiðstöðin

RAFTÆKJAVERSLUN • SÍÐUMÚLA 2 • SÍMI 568 9090 • WWW.SM.IS

SONOS
FÆST HJÁ
OKKUR



HEIMALITUÐ BLÓM MEÐ MATARLIT VATNI OG BLEKI

Lifandi blóm gera mikið fyrir veisluborðið. Til að fá blóm í þeim litum sem fermingarbarnið kys mætti á einfaldan hátt lita þau heima. Eina sem þarf er afskorin blóm, helst hvít, blek eða matarlitur, vatn og dagsfyrirvari. Kjörið er að setja fermingarbarnið sjálft í þetta verk efni.

Hellið vatni í nokkra blómavasa eða krukkur og blandið litarefniinu út í svo vatnið verði sterklit-að. Stingið svo blómunum í vatnið og þau munu sjúga upp í sig litinn á nokkrum klukkutímum. Sniðugt er að nota blóm sem þurfa mikið vatn eins og túlípana eða nellikur. Hvítar rósir verða afar skemmtilegar á litinn með þessari aðferð.



Girnilegt andasalat. MYND/PJETUR

Humarsúpa og andasalat

Guðlaugur Frimannsson, matreiðslumaður og einn eigenda Grillmarkaðarins, segir að flestir vilji hafa súpu og smárétti á fermingarborðinu. Einfalt sé að útbúa það. Hér gefur hann uppskrift að ljúffengri humarsúpu og andasalati.

Guðlaugur fermdist í Bústaða-kirkju. Hann segir að það sé mikið matarfólk í kringum sig svo það var blandað steikarhlaðborð í veislunni og síðan taílenskir réttir, en móðir hans er frá Taílandi. „Það var mjög flott veisla,“ segir hann.

„Ég myndi hafa heita og kalda smárétti á borðum ef ég væri sjálfur að halda fermingarveislu. Ég útbjó nokkrar slíkar veislur fyrir nokkrum árum en núna er of mikið að gera hjá mér á veitingastaðnum,“ segir hann. „Mér finnst mjög flott að bjóða upp á súpu og salat, þá gjarnan upp úr hádeginu. Súpa er orðin vinsæl í fermingum og síðan er hægt að hafa hlaðborð með léttum réttum. Þar má vera salat, kjúklingaspjót, eitthvað djúpsteykt, brauð og pestó svo eitthvað sé nefnt. Síðan er gott að hafa tertu með kaffinu,“ segir hann.

Guðlaugur segist hafa gaman af því að blanda íslenskri og asískri matargerð saman. „Ég set til dæmis sítrónugras í humarsúpana sem gerir hana pínulítið austurlenska. Á yngri árum heim-sótti ég Taíland en hef ekki komið þangað eftir að ég kláraði kokkinn. Það er á dagskrá hjá mér að fara einhvern tíma og kynna mér betur matargerðina þar. Ég elda stundum taílenskan mat heima og það er vinsælt. Annars erum við mest í hefðbundnum íslenskum mat,“ segir Guðlaugur en hann og kona hans, Gréta Halldórsdóttir, eiga eitt barn. elin@365.is

HUMARSÚPA

Uppskrift fyrir 8 manns

- 4 hvítlauksgeirar
- 1 meðalstór laukur
- 2 skallotlaukur
- 1 chillipipar
- 500 g Kræklingur
- 350 ml hvítvín
- 200 g tómát-purre
- 5 l humarsoð
- 1 lítri rjómi
- 2 stk. sítrónugras
- 2 limelauf
- 4 stk. anísstjörnur
- 8 stk. kardimommur
- 200 g smjör
- Safi úr hálfri sítrónu
- Salt og pipar eftir smekk

- Steikið allt grænmetið, anísstjörnurnar og kardimommurnar í stórum potti, bætið tómát-purre við ásamt kræklingnum og steikið þetta aðeins. Bætið hvítvínu í og fáið suðuna upp. Setjið soðið út í og sjóðið niður um ca. ¾.
- Bætið svo rjómanum við og sjóðið í 10 mínútur.
- Skerið smjörið í kubba og hrærið því saman við í smá skömmtum.
- Smakkið til með salti, pipar og sítrónusafa.

MEÐLÆTI Í SÚPUNA

- Humarhalar
- Rækjur
- Hörpuskel
- Sýrður rjómi
- Dilltoppar til að skreyta
- Uppskrift fyrir 6 manns

SALATIÐ

- Spínat, þvegið
- Kóríander, pillað
- Minta, pilluð
- Greipaldin, skorið í bita
- Mandarínubátar
- Baby mozzarella-ostur
- Granatepli
- Steiktur laukur
- Mintu- og kóríander-vinaigrette til að dressa salatið

ANDALÆRI

- 4 andalæri
- Salt
- Olía þannig að það fjóti yfir lærin (fer eftir íláti)
- 2 stk. anísstjörnur
- 5 stk. kardimommur
- 2 stk. lárviðarlauf
- 10 svört piparkorn

- Lærin á að salta vel og láta standa í 15-20 mínútur, síðan er saltið skolað af. Setjið kryddin í grisju og setjið í ofnfast mót eða pott með lærunum og olíu þannig að það flæði yfir lærin. Eldið á 120°C í

Humarsúpan hans Gulla. Hann setur sjávarréttina á diskinn og ber síðan súpuna fram í könnu. MYND/PJETUR



Guðlaugur Frimannsson, matreiðslumaður og einn eigenda Grillmarkaðarins. MYND/PJETUR

- um það bil 6 klst. Þá ætti kjötið að detta af beinunum.
- Takið kjötið af beinunum og mestu fituna frá. Rifið kjötið vel niður.
- Kjötinu er svo blandað saman við döðlusultu og sojadressingu eftir smekk.

DÖÐLUSULTA

- 200 g döðlur, steinlausar
- ½ laukur, meðalstór
- 2 hvítlauksgeirar
- 1 stk. sítrónugras
- 50 g sykurl
- 250 ml mirin
- 100 ml vatn
- Salt og pipar

- Laukur og hvítlaukur er skorið og svitað í potti. Sítrónugras er brotið til að opna það en ekki alveg í tvennt. Sett út í pottinn. Döðlum, sykri og mirin er bætt út í pottinn og fyllt upp með vatni þar til flýtur yfir döðlurnar. Soðið þar til döðlurnar eru orðnar mjúkar. Sítrónugras veitt upp úr pottinum og hent. Döðlurnar maukaðar í blandara, Athugið að bæta meira vatni út í eftir þörfum.

SOJA-MIRIN-SESAM-DRESSING

- 50/50 soja og mirin
- Sesamfræ, svört og hvít

MINTU- OG KÓRÍANDER VINIAGRETTE:

- 50 g mintu
- 75 g kóríander
- 1 skalottlaukur
- 75 ml eplaedik
- 150 ml olíuolía
- Smá salt

- Allt sett í blandara, smakkað til með eplaediki og salti.

Þríkrossinn



Skartgripur með táknræna merkingu, seldur til styrktar blindum og sjónskertum á Íslandi. Íslenskt handverk. Fæst um land allt.

BLINDRAFÉLAGIÐ
Samtök blindra og sjónskertra á Íslandi
STOFNAD 1939



Stuðningur til sjálfstæðis



Jakki á 7.900 kr.
2 litir:
Beinhvítt og svart.

Kjöll á 7.900 kr.
2 litir:
Blátt og svart

Kjöll á 7.900 kr.
Margir litir og mynstur

Opið virka daga kl. 11-18
Opið laugardaga kl. 11-15

black pepper
FASHION

Laugavegi 178 | Sími 555 1516

Kikið á myndir og verð á Facebook



Skrautið fundið heima

Í flestum fermingarveislum hefur salurinn eða heimilið, hvort sem við á, verið skreytt í tilefni dagsins. Eins og margir hafa rekið sig á er ekki ókeypis að halda fermingarveislu þannig að til að spara aurinn er gott að nota eitthvað sem til er á heimilinu til að skreyta. Til dæmis má fara í geymsluna og ná í jólaseriurnar og hengja á vegg eða leggja á borð og tína til alla kerta-stjaka á heimilinu, dreifa þeim á borð og tendra kertin.

Einnig er sniðugt að nota eitthvað úr herbergi fermingarbarnsins sem einkennir það til að skreyta með, bæði til að setja svip á veisluna og til að kynna söguhetjuna fyrir gestum veislunnar sem hafa mögulega ekki hitt barnið í töluverðan tíma. Til dæmis mætti nota hljóðfæri, bolta eða ballettskó.



Gómsætt fyrir börnin

Í fermingarveislum er mikilvægt að muna eftir minnstu munnunum sé börnum á annað borð boðið í veisluna. Sumir réttir á hefðbundnum fermingarveisluborðum eru ekki að skapi barna þannig að gott er að gera ráð fyrir tveimur eða þremur réttum sem þau gætu borðað.

Hér er uppskrift að slíkum rétti, grillaðar samlokur með chutney.

- 12 sneiðar hvítt brauð
 - 340 g ostur, skorinn í þunnar sneiðar
 - 1 bolli ávaxta-chutney (til dæmis fíkjú eða mangó)
 - 2 msk. ósaltað smjör
- Útbúið sex samlokur með osti og chutney. Bræðið smjör á stórrí pönnu á meðalhita og steikið samlokurnar upp úr því þar til brauðið er orðið gullið og osturinn bráðnaður, í um það bil tvær til þrjár mínútur á hvorri hlið. Skerið samlokurnar svo í feringa og berið fram.



TERTAN SKREYTT

Hægt er að skreyta tertur á mismunandi hátt. Það er mjög fallegt að klæða köku með hvítu súkkulaði. Ofan á kökuna má setja jarðarber sem dýft hefur verið í rautt súkkulaði eða blátt eða hvaða annan lit sem er. Þá er hvítt súkkulaði brætt og örlitlum matarlit bætt út í. Jarðarberjunum er dýft ofan í og þau eru síðan lögð varlega á bökunarpappír. Einnig má skreyta hvíta tertu með frönskum makkarónukökum ásamt jarðarberjum og vínberjum. Þá má skreyta hvíta tertu með blómum eða stjörnum gerðum úr marsípani.

Hvítur súkkulaðiglassúr fyrir tertu

- 3 plötur matarlím
 - 1½ dl mjólk
 - 37 g glúkósi
 - 375 g hvítt súkkulaði
- Leggið matarlím í kalt vatn í fimm mínútur. Hitið upp mjólkina og glúkósa þar til suðan kemur upp. Takið af hita og setjið matarlímið saman við. Hrærið þar til allt er leyst upp.
- Hellið blöndunni yfir súkkulaðið og hrærið með töfrasprota þar til blandan er létt og fín. Þegar glassúrinn þykknar er hægt að bera hann á kökuna. Síðan er hún skreytt fallega.



Kökupinnar með vanillukremi

Innihald:

- 1 pakki Betty Crocker vanillukökumix
- 3 egg
- 180 ml vatn
- 90 ml olía
- 400 g Betty Crocker vanillukrem
- 50 g hvítt súkkulaði til að dýfa pinnunum í
- 200 g hvítt súkkulaði til að hjúpa kökupinnana
- Kökuskraut til að skreyta

Aðferð:

Eggjum, vatni og olíu er blandað saman við vanillukökumixið. Hrært vel saman í 2–3 mínútur. Deigið er sett í ferkantað bökunarmót 20×30 cm og bakað við 180°C í 22–27 mínútur.

Þegar kakan er orðin köld er hún tekin í sundur og mulin niður í skál. Vanillukreminu er blandað saman við með gaffli. Blandan á að vera þannig að hún festist ekki við hendurnar en heldur ekki of þurr. Kúlur eru mótaðar, settar á smjörpappír og síðan í kælskáp í 15–30 mínútur eða í frysti í 5 mínútur.

Kúlurnar eru teknar út, endunum á pinnunum er dýft í súkkulaði og þeim stungið í miðjar kúlurnar. Kökupinnarnir eru kældir aftur í 5 mínútur. Súkkulaði er brætt yfir vatnsbaði og síðan notað til að hjúpa kökupinnana. Kökupinnarnir eru svo skreyttir með kökuskrautinu.

Að undrast, spyrja og rökræða

Fjöldi þeirra sem fermast borgaralega hefur aukist jafnt og þétt frá því slíkar fermingar hófust hér á landi árið 1989. Unglingarnir sækja námskeið þar sem m.a. er farið í siðfræði, fjölmiðla- og auglýsingalæsi, samskipti unglunga og fullorðinna og samskipti kynjanna.

Borgaraleg ferming er fyrir öll ungmenni og kemur námsgeta, uppruni, trúarskoðanir, fötlun eða aðrir skyldir þættir ekki í veg fyrir þátttöku. Með borgaralegri fermingu er ekki verið að staðfesta neitt heldur eru ungmennin að styrkjast í að verða ábyrgir borgarar í lýðræðislegu samfélagi, að sögn Jóhanns Björnssonar, formanns Siðmenntar, sem er félag siðrænna húmanista á Íslandi. „Það gera þau m.a. með því að sækja námskeið en markmið þess er að efla heilbrigð og farsæl viðhorf ungmenna til lífsins. Leitast er við að styrkja ábyrgðarkennd þátttakenda og virðingu fyrir sjálfum sér, umhverfi sínu og öðru fólki. Einnig er mikið lagt upp úr umhugsunarvirkni og að hugsa gagnrýnið. Að leyfa sér að undrast, spyrja og rökræða eru þættir sem mikið er lagt upp úr auk þess sem mikið er lagt upp úr því að þátttakendur fái að hugsa á þeim nótum sem heimspekileg siðfræði leggur upp með.“

Fyrsta borgaralega fermingin fór fram hér á landi árið 1989 en þá fermdust sextán börn. Þeim hefur síðan fjölgað jafnt og þétt en á síðasta ári fermdust 304 börn og í ár verða þau rúmlega 340. Unglingarnir koma af öllu landinu og verða fermingarathafnir á Akranesi, Akureyri, í Árborg, Kópavogi, Reykjanessbæ og Reykjavík.

Koma úr öllum áttum

Jóhann segir ríka hefð fyrir fermingum hér á landi og að borgaraleg ferming hafi öðlast ákveðinn sess í þeirri hefð. „Börnin kjósa því oftast að fermast, annaðhvort kirkjulega eða borgaralega, líklega að stórum hluta af ákveðnum menningarástæðum. Börnin sem fermast borgaralega koma úr alls konar fjölskyldum. Þetta eru fjölskyldur sem eru félagar í Siðmennt, eru trúlausar, standa utan trúfélaga, eru í trúfélögum þar sem fermingar tíðkast ekki eða eru í þjóðkirkjunni en eru samt ekki tilbúin til þess að strengja trúarheit. Mér finnst það mjög jákvætt að fá að kynnast börnum sem hafa ólíkan bakgrunn þegar kemur að lífsskoðunum.“

Undirbúningur fer þannig fram að unglingarnir sækja námskeið þar sem mikið er lagt upp úr því að þjálf þau í að hugsa gagnrýnið, að sögn Jóhanns. „Farið er í ýmislegt á námskeiðinu, eins og siðfræði, fjölmenningsfærni, fjölmiðla- og auglýsingalæsi, um samskipti unglunga og fullorðinna, sjálfsmýnd unglunga og samskipti kynjanna, um skaðsemi vímuefna, að hugsa skapandi og um dularfullar gátur tilverunnar. Mikið er lagt upp úr því að þau fái tækifæri til þess að mynda sér sjálfstæðar skoðanir og rökræða þær. Auk þess fá þau tækifæri til þess að kynnast heimspekilegum samræðum.“



„Ég er alltaf afskaplega glaður og sáttur með að hafa átt þátt í einhverju sem gefur unglingunum og fjölskyldum þeirra gleði og tilgang,“ segir Jóhann Björnsson, formaður Siðmenntar. MYND/ANTON BRINK

Að loknu námskeiði er haldin athöfn sem Siðmennt kallar fermingarathöfn og segir Jóhann hana að mörgu leyti líkjast útskriftarhátíð að loknu námskeiði. „Í flestum athöfnunum afhendi ég börn-

unum fermingarskjal sem staðfestingu á að þau hafi tekið þátt í námskeiðinu. Oft eru tvær eða þrjár athafnir sama daginn þannig að dagurinn er nokkuð erilsamur. Að loknum fermingarathöfnum

fer ég heim og tek því rólega. Ég er alltaf afskaplega glaður og sáttur með að hafa átt þátt í einhverju sem gefur unglingunum og fjölskyldum þeirra gleði og tilgang.“ **starri@365.is**

Ferming 2016

Þar sem úrvalið er af umgjörðum

Fagmennska
fyrst
og fremst

Optical Studio

SMÁRALIND • LEIFSSTÖÐ • KEFLAVÍK

ÚRVALIÐ ER ENDALAUST

Í KRINGLUNNI FÆRÐU
ALLT SEM ÞARF TIL AÐ HALDA
GLÆSILEGA FERMINGARVEISLU

Fötin, gjafirnar, veitingarnar,
skreytingarnar og margt fleira.

Kringlan



Á borðunum í fermingu Amalíu voru krukkur með lituðu vatni sem var blandað með túrkisbláum matarlit, mismörgum dropar af lit í hverri könnu. Sama var gert með blómaskreytinguna en þá var gerviblóm, sandur, litað vatn og flotkerti sett í stóran vasa. Túrkisbláa límonaðið sló svo í gegn.



Fallega skreyttar fermingarveislur

Mæður fermingarbarna virðast sjá að mestu leyti um skreytingarnar í fermingarveisluna ef taka má mið af þessum þremur veislum barna sem fermdust í fyrra. Í þeim flestum er lagt upp með að láta persónueinkenni fermingarbarnsins eða áhugamál þess skína í gegn.

Í flestum veislunum voru skreytingar einfaldar og stílhreinar, yfirleitt var kertaskreyting, skreyttur kassi undir kort til fermingarbarnsins, gestabók og myndir af fermingarbarninu. Einnig var vinsælt að nota M&M-sælgæti til að skreyta, fánaveifur og alls kyns blóm. Mæðurnar töluðu um að hafa fengið hugmyndir að skreytingum á Pinterest en fermingarbörnin sjálf voru yfirleitt dugleg að segja sína skoðun á þeim líka.

Origami áberandi

Í fermingu Guðmundar Þórs Hannessonar voru þemalitirnir svart/hvítt og túrkisblátt. „Hugmyndirnar að skreytingunum komu víða að, til dæmis er YouTube og Pinterest ómissandi,“ segir Marsibil Brák Vignisdóttir, móðir Guðmundar. „Ég reyndi bara að hafa skreytingarnar karlmannlegar, því oft finnst mér fermingarskreytingar svo stelpulegar, líka hjá strákonum. Þannig að fiðrildi, rósir og þess háttar urðu ekki fyrir valinu. Ég byrjaði strax eftir áramót að gera origami-skrautið og víða að mér efni og borðbúnaði. Origami-pappírsskreytingarnar voru meðal annars úr blöðum úr gamalli bók og þær voru svo hengdar í loftið

og dreift á borðin. Fermingarkertið og gestabókin eru frá Karmel-systrum í Hafnarfirði og svo málaði ég hilluna sem er undir kertinu í svörtu og túrkis.“

Stílhreinar og einfaldar

Fermingarbarnið Amalía Sif Jessen og móðir hennar, Berglind Þórðardóttir, vildu hafa skreytingarnar líflegar, skemmtilegar og í upphaldslitunum hennar Amalíu sem eru blár og túrkis.

„Við lögðum upp með að hafa skreytingarnar einfaldar, stílhreinar og án þess að þurfa að kosta miklu til. Á borðunum vorum við með krukkur með lituðu vatni, fallegum borða og flotkerti. Til að blanda vatnið notuðum við túrkisbláan matarlit og blönduðum í nokkrar könnur með mismörgum dropum af lit, þannig fengum við mismunandi tóna. Fermingarkertið var hefðbundið kerti vafið með borða og skreytt með krossi,“ segir Berglind.

Kristín, amma Amalíu, gerði servéttublóm og svo var merkt M&M í þemalitunum notað á kransakökuna og á borðin en á þeim var ýmist nafn Amalíu, kross eða mynd af fermingarbarninu. „Litla fánalengju settum við á



Sigurður Ernir er mikill flugáhugamaður, þannig að flugvélar fengu að vera með í skreytingum í veislunni hans ásamt fermingarmyndum í ramma og á kerti.

kökuborðið, til að gera hana prentuðum við litina á blöð og klipptum út í þríhyrninga sem við límdum á band með límbandi. Á borðunum var döðlugott pakkað inn í gjafapappír, eitt fyrir hvern gest og gestabókin var gerð úr Cheerios-kössum og scrap-pappír.“

Flugvélar til að skreyta

Fermingarbarnið Sigurður Ernir Axelsson leyfði mömmu sinni, Laufeyju Sigurðardóttur, alveg að ráða skreytingunum í veislunni hans. „Bláir litir voru mest áberandi ásamt hvítum og mildum pastellitum. Ég notaði mikið sem ég átti til heima, alls konar krukkur sem ég skreytti og setti blóm í, ég prentaði út myndir úr fermingarmyndatöku og setti í ramma, prentaði líka út fánalengjur með nafninu hans á til að gera salinn aðeins persónulegri. Ég var með hvíta og gula túlipana á öllum borðum í alls konar krukkum. Drengurinn er mikill flugáhugamaður, þannig að flugvélar fengu að vera með í skreytingum,“ lýsir Laufey.

Hún segir mikið af skreytingunum hafa verið gert fyrirfram og að hún hafi dundað við þær í einhvern tíma fyrir daginn sjálfan. liljabjork@365.is

10 heppnir sem versla frá 1. mars til 15. maí vinna miða á Justin Bieber.

Sérverslun með Apple vörur

Mac skólabækurnar fást í iStore Kringlunni

MacBook Air 13"
Punn og létt með rafhlöðu sem dugur daginn

Frá 199.990 kr.



MacBook Pro Retina 13"

Alvöru hraði í nettri og léttir hönnun
Ótrúleg skjákerpa

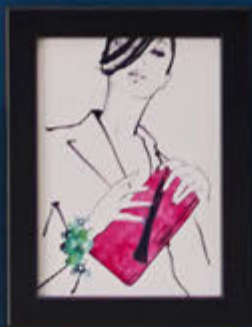
Frá 264.990 kr.



MOSSEBO rammi
1.490,- B30×H40cm



Nýtt BILD
plakat 785,-



KORT póstkort
450,-/5 í setti



Nýtt BILD plakat
1.190,-



GLON rammar
795,-/4 í setti



295,-/stk.

Nýtt FISKBO rammar
B13×H18cm

15.990,-

KNOPPARP 2ja sæta sófi

1.250,-

GULLKLOCKA púðaver

MAJJE teppi
1.950,-

IKEA 365+ karafla
með tappa 985,-

IKEA 365+ glös
985,-/6 í pk.

BOKSEL sófaborð
17.890,-



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



Litríkar
makkarónur

Franskar makkarónur hafa verið afar vinsælar undanfarin ár. Sumum vex í augum að baka þær en það er mun minna mál en margir halda. Makkarónurnar eru skemmtilega litríkar og ákaflega bragðgóðar og því tilvaldar á fermingarhlaðborðið.

3 eggjahvítur
210 g flórsykur
125 g möndlur, fínt hakkaðar
30 g sykur
Dálíttill matarlitur

Möndlurnar eru settar í matvinnsluvél og malaðar þar til þær eru orðnar að fínu mjöli. Blandið flórsykrinum saman við möndlumjolið og þeytið í eina til tvær mínútur. Opnið matvinnsluvélina og skafið meðfram hliðunum, setjið lokið aftur á og þeytið í um það bil tvær mínútur.

Sigtið möndlumjolið en grófu möndlunum sem verða eftir í sigtinu er hent eða þær notaðar í annað.

Þeytið eggjahvítur, bætið sykri út í í þremur pörtum og þeytið þar til blandan er stíf. Setjið matarlit að eigin vali út í.

Bætið þurrefnum saman við eggjahvíturnar í þremur skömmtum með sleif og hrærið vel á milli.

Sprautið litlar kökur, á stærð við tíkall, á plötu með bökunarpappír. Gott er að teikna hringi á stærð við tíkall á blað og láta undir bökunarpappírinn rétt á meðan.

Sláið plötunni nokkrum sinnum í borðið svo kökurnar verði sléttar og finar.

Látið kökurnar standa á plötunni í 25–30 mínútur.

Bakið við 150°C í 10–12 mínútur.

RJÓMAKREM
2 dl rjómi
1 msk. flórsykur
½tsk. vanilludropar

Þeytið rjóma, bætið flórsykrinum og vanilludropum saman við í lokin.

Uppskrift fengin af evalaufeykjaran.com



NOKKUR FERMINGARHEILRÆÐI

Venjan er að senda út fermingararboðskort eigi síðar en mánuði fyrir veislu. Það má vitaskuld senda fyrr en ekki er ráðlagt að senda þau mikið seinna.

Í einni hringlaga tertu eru tíu til tólf sneiðar.

Kaffi er ómissandi þáttur í hverri veislu. Gera má ráð fyrir 45 g af kaffi á móti 1 lítra af vatni í venjulega kaffivél en 70 g í lítra af vatni fyrir espresso-kaffi. 1 lítri gefur 8 bolla ogreikna



skal 1-2 bolla á mann.

Heitur réttur er líka í annarri hverri veislu. Heitur réttur í eldföstu móti (stærð 23 x 33 sentimetrar) dugur fyrir 15-20 manns.

Brauðterta sem er fjögurra laga (jafnstór og rúllutertubrauð ef það er flatt út) dugur fyrir 40 manns.

Óhætt er að reikna með 2-3 gosglösum á mann sem taka 2,5 dl hvert.



FERMINGARTÍSKAN, FATNAÐUR, GJAFIR, GÓÐAR HUGMYNDIR OG GJAFAKORT FYRIR STELPUR OG STRÁKA. VORIÐ 2016

FERMING

Í SMÁRALIND

FLOTTUSTU
HÁR &
MAKE-UP
TRENDIN

HVAÐ
FER
ÞÉR
BEST?

Þú átt
þennan
dag

Flott skart fyrir
tíma **MÓT**

+ GJAFAKORT ER
GÓÐ HUGMYND

