

## Þjóðkirkjan vill að netaveiði verði heimil í Faxaflóa

Kirkjuráð er andsnúið netaveiðibanni Fiskistofu í Faxaflóa vegna jarðarinnar Borgar á Mýrum. Ábúandi vill halda hlunnindum jarðarinnar en veiðifélögin í Borgarfirði vilja halda banninu til að verja bleikju- og laxastofna.

kristinnhaukur@frettabladid.is

**VESTURLAND** Kirkjuráð Þjóðkirkjunnar leggst gegn áframhaldandi banni við netalögn til silungsveiða í Faxaflóa. Er það vegna kirkjujarðarinnar Borgar á Mýrum, þar sem sóknarpresturinn og ábúandinn Þorbjörn Hlynur Árnason vill halda veiðihlunnindum jarðarinnar.

„Þetta eru réttindi sem er eðlilegt að viðhalda,“ segir Þorbjörn. Hann segir að silungur hafi ekki verið veiddur í mjög stórum stíl á Borg en rétturinn hafi verið nýttur þegar veiðin var leyfð.

Fiskistofa hefur sett tímabundið bann við netaveiði í Faxaflóa í nokkur skipti. Talið er að lax festist í silunganetunum og bleikjustofninn á svæðinu hafi minnkað. „Þeir festast ekki í þeim netum sem leyfð eru núna. Ég trúi því ekki,“ segir Þorbjörn aðspurður um þessa röksemd.

Guðni Magnús Eiríksson, sviðsstjóri lax- og silungsveiðisviðs Fiskistofu, segir enga ákvörðun hafa verið tekna um bann við netaveiði silungs í Faxaflóa. Málið sé unnið samhliða hugsanlegu banni í Skjálfanda í Þingeyjarsýslum. Þar hefur ekki verið sett bann áður og eins og Fréttablaðið hefur greint frá hefur sveitarfélagið Norðurþing hótað málsóknum verði af því.

”

Þeir festast ekki í þeim netum sem leyfð eru núna. Ég trúi því ekki.

Þorbjörn Hlynur Árnason, sóknarprestur og ábúandi á Borg á Mýrum.

„Það liggur fyrir ósk frá Sambandi borgfirskra veiðifélaga um að bann verði aftur sett á í Faxaflóa og það er til meðferðar hjá okkur,“ segir Guðni. Ef slíkt bann verður sett á yrði það alltaf tímabundið og metið út frá stofnstærðum hverju sinni. „Við bjóðum þeim sem málið kann að varða að skila inn andmælum. Það eru nokkrir sem nýta þann rétt sinn. Það er ekki gefið að orðið verði við þessari ósk,“ segir hann.

Veiðimálastjóri bannaði fyrst netaveiði göngusilungs í Faxaflóa árið 2004. Eftir stjórnsýslukæru landeigenda úrskurðaði umboðsmaður Alþingis að þá ákvörðun hefði skort lagastöð. Reglugerðir sem banna veiðina hafa verið settar á tveggja ára fresti frá árinu 2009.

Spurður um árangurinn af banninu segir Guðni Fiskistofu ekki mæla hann. „Veiðifélögin hafa ekki lagt fram niðurstöður rannsókna en bent er á veiðitölur.“ Sömu röksemdir eru uppi vegna Skjálfanda en þar hafa veiðifélögin í Laxá í Aðaldal, Mýrarkvísl, Reykjadalssá og Eyvindarlæk óskað eftir banni á netaveiði vegna litillar veiði í ánum. ■

## Drægi minnst á Íslandi

kristinnhaukur@frettabladid.is

**SAMGÖNGUR** Vegna meðalhita-stigs hafa rafbilar minnst drægið á Íslandi á öllu OECD-svæðinu. Meðaldrægi Tesla Model 3 er 296 kílómetrar í Reykjavík og Kópavogi.

Það eru þeir staðir sem skoðaðir voru í greiningu bílatryggingafyrirtækisins AE á drægi rafbila á OECD-svæðinu. Besta drægið samkvæmt fyrrgreindri greiningu var 374 kílómetrar. Voru íslensku staðirnir þeir einu sem hafa drægi undir 300 kílómetrum.

Ástædan fyrir þessu er meðalhitinn, sem er aðeins 4,3 gráður, en í kulda er rafhitun notuð í meira mæli.

Sigurður Friðleifsson, framkvæmdastjóri Orkuseturs, segir hleðsluvæðinguna ganga vel. Fólk gæti þó þurft að bíða þess við og við að komast í hleðslu. „Við búum í borgriki sem er einstakt í heiminum. Ísland er eina landið þar sem yfir 80 prósent búa á höfuðborgarsvæði. Þörfin til að fara mjög langt er því takmörkuð,“ segir Sigurður. – SJÁ SIÐU 4



Styttan af Kristjáni IX. Danakonungi, sem stendur fyrir utan Stjórnarráð Íslands í miðbænum, fær þessa dagana nauðsynlega og tímabæra andlitslyftingu en verði er að hreinsa hana og laga skemmdir.

FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

RAFMAGNAÐUR

# ENYAQ iV

412 til 536 km drægni (WLTP)

HEKLA · Laugavegur 170 · Sími 590 5000 · www.hekla.is/skodasalur

5  
ÁR  
GARAN  
GARAN  
GARAN



SKODA

KOMDU OG SKOÐAÐU

Verð frá 5.790.000 kr.



Reykjavík komst ekki á lista yfir dýrustu borgir heims.

## Reykjavík ekki dýrust í heimi

kristinnpall@frettabladid.is

**SAMFÉLAG** Reykjavík kemst ekki á listann yfir þær 209 borgir sem er dýrast að búa í samkvæmt nýjasta lista ráðgjafarfirmakerfisins Mercer. Ashgabat, höfuðborg Túrkménistan, er sú borg sem dýrast er að búa í á heimsvísu.

Ashgabat tekur fram úr Hong Kong sem hafði trónað á toppnum síðustu þrjú ár. Verðbólga undanfarna ára hefur gert það að verkum að kostnaður þess að búa í Ashgabat hefur snarhækkað en á sama tíma er efnahagsástand íbúa í borginni afar bágborið.

Af tíu dýrustu borgum heims eru þrjár þeirra í Evrópu, allar eru þær í Sviss. Zürich, sem er dýrasta borg Evrópu, er í fimmta sæti listans. Hástökkvari þessa árs er Beirút, höfuðborg Líbanon, sem stekkur upp um 42 sæti í 3. sæti listans og Kaupmannahöfn er í 16. sæti eftir að hafa verið í 25. sæti í fyrra. ■

## Jómfrúarflug Play



Flugfélagið Play fór í gær sitt fyrsta áætlunarflug en flogið var frá Reykjavík til London þar sem lent var á Stansted. Ferðabyrstir Íslendingar sem hafa lítið getað ferðast í kórónaveirufaraldrinum hafa nú fleiri valmöguleika þegar þeir skipuleggja ferðir sínar utan næstu misserin.

FRÉTTABLAÐIÐ/EYÞÓR

## Íhuga að búa til nýtt bílastæði við Nátthaga

ingunnlara@frettabladid.is

**ELDGOS** Almannaþingurinn íhuga að útbúa nýtt bílastæði suðaustan við Nátthaga á Reykjanesi. Hraunið flæðir nú úr Nátthaga og fylgir gönguleið C í átt að bílastæðinu og Suðurstrandarvegi, eins og nýtt líkan gerði ráð fyrir.

Hraun flæddi á miðvikudagskvöldið yfir gönguleið C í átt að Suðurstrandarvegi og bílastæðinu.

Almannaþingurinn fundar reglulega um stöðu mála, þar á meðal bílastæðamálin.

Rögnvaldur Ólafsson, aðstoðaryfirlögregluþjónn hjá almannaþingnum, staðfestir að svæðið milli svokallaðra Slaga og Suðurstrandar-



Hraun flæddi yfir gönguleið við Nátthaga. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

vegar sé til skoðunar fyrir nýtt bílastæði.

„Við erum að skoða bílastæðamálin fyrir gönguleið C og það er túbeldill nálægt Nátthaga sem kemur til greina,“ segir Rögnvaldur. Þegar hraunið flæðir yfir veginn verða göngumenn að koma úr austri til að geta lagt á nýja stæðinu þegar það er tilbúið. ■

## Felix Bergsson kominn í áhrifastöðu í Eurovision

Felix Bergsson er kominn í stýrihóp Eurovision, en hópurinn tekur ákvarðanir er varða keppnina og tryggir að skiptin frá Hollandi til Ítalíu gangi snurðulaust fyrir sig. Kjörtímabilið er tvö ár.

benediktboas@frettabladid.is

**EUROVISION** Felix Bergsson er kominn í stýrihóp Eurovision-keppninnar en hópurinn tekur ýmsar ákvarðanir varðandi keppnina og aðstoðar við að gera hana sem glæsilegasta. Koma henni frá Hollandi til Ítalíu með brávör.

Hópurinn hittist í fyrsta sinn í Genf í vikunni og sagði Simona Martorelli, fararstjóri ítalska hópsins og meðlimur í stýrihópnum, í samtali við heimasíðu Eurovision, að eftirvæntingin væri mikil fyrir komu keppninnar. Fyrsta verk væri að finna borg sem gæti haldið keppnina.

Felix fór í órlitla kosningabaráttu en þrjár fararstjórar eru kosnir í hópin og er kjörtímabilið tvö ár. Fáir ef einhverjir hafa puttan á Eurovision-púlsinum betur en Felix hér á landi og segir hann að það sé gaman að vera kominn í áhrifastöðu innan keppninnar. Hann fékk mikinn stuðning frá RÚV til að komast í hópin sem hann er þakklátur fyrir. „Það er gaman að vera með í því að þróa keppnina áfram næstu tvö árin hið minnsta og það er ýmislegt á bak við tjöldin og í skipulagi þar sem þarf að taka til hendinni. Mér finnst gaman að koma að þessu enda er bjart yfir Eurovision.“

Ég held að allir séu sammála um að síðasta keppni í Rotterdam hafi verið frábær. Samfélagsmiðlanotkunin var nánast gigantísk og það er greinilegt að listamenn eins og Daði og í Mánaskin höfðu til unga fólksins, 16–23 ára,“ segir hann.



Felix, þriðji frá vinstri, með stýrihópnum. Fyrsta verk verður að finna góða borg fyrir keppnina á Ítalíu að ári.

MYND/EUROVISIONTV



Það er gaman að sitja við borðið og koma að þessu. Allar breytingar sem á að gera koma inn á okkar borð og þær eru ræddar og svo tekin ákvörðun.



Felix Bergsson Eurovision-sérfræðingur.

Felix hefur nokkrar hugmyndir um hvernig keppnin geti orðið enn betri en heldur spilunum þétt að sér þegar hann er spurður um hverjar þær séu. „Það kemur í ljós en fyrst og fremst er þetta samstarfsverkefni milli allra í hópinum. Það er gaman að sitja við borðið og koma að þessu. Allar breytingar sem á að gera koma inn á okkar borð og þær eru ræddar og svo ákvörðun tekin.“

Nú er verkefnið að styðja Ítalíu til að halda flotta keppni. Þeir eru með fjármagnnið en þeir þurfa stuðning til að halda flotta keppni. Það þarf að tryggja að fólk fari ekki af sporinu,“ segir Felix.

Martin Österdahl, framkvæmdastjóri keppninnar, sagði við heimasíðu Eurovision að það væri alltaf stór stund þegar keppnin væri afhent nýjum aðilum. „Við upplifðum þrjú frábær kvöld í Rotterdam og nú tekur RAI við keflinu og við erum strax byrjuð að hlakka til að sjá hvað þau hafa í poka horninu,“ sagði hann og hóf niðurtalninguna til Ítalíu. ■



ÚRVAL ÚTSÝN

NÝR  
ÁFANGASTAÐUR

KOMDU MEÐ TIL KRÍTAR!

FLJÚGUM ÚT FYRSTA FLUG 02. -13. JÚLÍ 11 DAGA FERÐ

FLUG OG GISTING VERÐ FRÁ:

88.500 KR.\*

\*Á MANN M.V. 2 FULLORÐNA & 1 BARN. FLUG, GISTING OG MORGUNVERÐUR INNIFALIN

FLUG EINGÖNGU VERÐ FRÁ:

83.400 KR.

BEINT FLUG FRAM OG TIL BAKA. FLUG, SKATTUR OG HANDFARANGUR INNIFALIN

WWW.UU.IS | 585 4000 | INFO@UU.IS

# Grúka

Það er svo létt að breyta íslenskri gúrku í eitthvað alveg nýtt og ferskt.



Borðu hana í heilu lagi; skorna í helminga, langsum eða þversum, í sneiðar, stíla eða litla safaríka teninga.

Vatnsmælirinn: **Gúrka**

96% íslenskt vatn



SFG Sölufélag  
gæðyrkjumanna

Íslenskt  
grænmeti

Þú veist  
hvaðan það  
kemur

## Eftirspurn eftir hlutdeildarlánnum mikil hjá HMS

adalheidur@frettabladid.is

**HÚSNÆÐISMÁL** Mikil eftirspurn er eftir hlutdeildarlánnum, segir í svari Húsnæðis- og mannvirkjastofnunar (HMS) við fyrirspurn Fréttablaðsins. Alls hefur stofnunin úthlutað 395 hlutdeildarlánnum en 58 umsóknum hefur verið hafnað.

231 hlutdeildarláni hefur verið úthlutað á höfuðborgarsvæðinu, 126 á vaxtarsvæði og 38 á landsbyggðinni. Með vaxtarsvæðum er átt við tiltekin þéttbýlissvæði utan höfuðborgarsvæðisins.

Úthlutun hlutdeildarlána fer fram sex sinnum á ári, þrisvar á fyrri hluta árs og þrisvar á seinni hluta árs. HMS er nú að klára þriðju úthlutun fyrri hluta þessa árs. Lagt var upp með að klára hana fyrir næstu mánaðamót og ljóst að úthlutun verði innan þeirra tíma-marka sem stefnt var að. ■



Flest glerskiptin hafa farið fram á Hringbraut í Reykjavík.

## Hæsti styrkurinn þrjár milljónir

benediktboas@frettabladid.is

**REYKJAVÍK** Hæsti styrkur Reykjavíkurborgar til eins umsækjanda vegna glerskipta á síðasta ári var þrjár milljónir króna.

Meðalstyrkur nam rúmri hálfri milljón. Þetta kemur fram í svari skipulags- og samgönguráðs Reykjavíkur við fyrirspurn Flokks fólksins um hljóðvist.

Í svarinu kemur fram að frá mars 2014 hafa borist 487 umsóknir um styrki vegna glerskipta í gegnum Raf-ræna Reykjavík. Af þeim umsóknum hafa 146 hlotið styrk, flestar árið 2019 þegar 32 fengu styrk til glerskipta. Heildarfjárhæð styrkjanna hefur verið rúmar 14 milljónir síðustu þrjú ár en alls hefur borgin greitt yfir 80 milljónir í glerskipti frá 2014.

Langflest glerskipti hafa farið fram á Hringbraut, eða 42 talsins, en í Bólstaðarhlíð, Snorrabraut og Stigahlíð hafa þau verið um 30. ■

## Færsla lögreglu um Ásmundarsal hafi ekki átt erindi til fjölmiðla

adalheidur@frettabladid.is

**LÖGREGLUMÁL** Nefnd um eftirlit með lögreglu telur vísbendingar um að dagbókarfærsla lögreglu um meint sóttvarnarsbrót í Ásmundarsal á Þorláksmessu hafi verið efnislega röng. Ekkert tilefni hafi verið til upplýsingagjafar af þessu tagi. Þetta kemur fram í skýrslu nefndarinnar.

Í dagbókarfærslunni var fjallað ítarlega um samkomu fólks í Ásmundarsal, til að mynda að of margir hafi verið í salnum miðað



Meint brot fóru fram í Ásmundarsal.

við samkomutakmarkanir og grímuskylda ekki virt. Þá var þess getið að ráðherra í ríkisstjórninni hafi verið á staðnum.

Í skýrslu nefndarinnar kemur fram að nefndin hafi átt erfitt með að fá afhendar upptökur úr búkmyndavélum lögreglumanna sem komu á staðinn. Þegar þær voru loks afhentar lögreglu hafi vantað hljóðbút í þær. Þegar nefndin fékk eintök sem ekki hafði verið átt við hafi mátt heyra samtal lögreglumanna sem kann að teljast á mælisvert að mati nefndarinnar. Ræða lögreglu-mennirnir meðal annars hvernig fréttatilkynningin eigi að hljóma.

Visaði nefndin þætti lögreglu-

mannanna til Lögreglustjórans á höfuðborgarsvæðinu og öðrum niðurstöðum sínum til þóknar-legrar meðferðar.

Eigendur Ásmundarsalar sendu frá sér tilkynningu í gær þar sem segir að niðurstaða lögregluannsóknar vegna meintra sóttvarnarsbróta hafi leitt í ljós að hvorki hafi verið brotið gegn reglum um fjölmiðlamerkingu umrætt kvöld né reglum um opnunartíma. Aðstandendur bjóðist til að ljúka máli vegna brots á grímuskyldu með sektargerð. ■

## Kuldinn hefur áhrif á drægi rafbíla

Vegna meðalhitastigs hafa rafbílar minnsta drægið á Íslandi á öllu OECD-svæðinu. Framkvæmdastjóri Orkuseturs segir hraðhleðsluvæðinguna ganga vel en að fólk gæti þurft að bíða endrum og eins.

kristinnhaukur@frettabladid.is

**SAMGÖNGUR** Ísland kemur verst út í greiningu bílatryggingafyrirtækisins AE á drægi rafbíla á OECD-svæðinu. Meðaldrægi Tesla Model 3 er 296 kílómetrar í Reykjavík og Kópavogi, sem eru þeir staðir sem skoðaðir voru, en besta drægið var 374 kílómetrar.

Voru íslensku staðirnir þeir einu sem hafa drægi undir 300 kílómetrum. Næstverstu staðirnir eru Tartu í Eistlandi, Helsinki og Espoo í Finnlandi og Osló í Noregi með 307 kílómetra meðaldrægi. Ástædan fyrir þessu er meðalhitinn, sem er aðeins 4,3 gráður, en í kulda er rafhitun notuð í meira mæli. Besta drægið fæst í Sydney, Los Angeles og Aþenu, 351 kílómetra meðaldrægi og allt að 450 kílómetra.

Sigurður Friðleifsson, framkvæmdastjóri Orkuseturs, segir að þrátt fyrir þetta sé Reykjavík, og Ísland, einstaklega góður staður fyrir rafbílaeign. „Við búum í borgaríki sem er einstakt í heiminum. Ísland er eina landið þar sem yfir 80 prósent búa á höfuðborgarsvæði,“ segir hann. „Þörfin til að fara mjög langt er því takmörkuð.“

Að sögn Sigurðar hefur uppsetning hraðhleðslu- og millihleðslustöðva á landsvisu gengið vel. Kortlagningin er hins vegar annað mál. Margir aðilar eru á markaði, til dæmis Orka náttúrunnar, olíufélögin og Tesla en ekkert gott og aðgengilegt kort er til fyrir stöðvarnar. Kemur því fyrir að fólk sé óvíst um hvar stöðvar séu og hvort það



Unnið er að því að kortleggja hleðslustöðvar á Íslandi sem eru margar hverjar ekki á skrá.

FRÉTTABLAÐIÐ/VILHELM



**Bensinstöðvunum var ekki hent upp á einum degi.**



Sigurður Friðleifsson, framkvæmdastjóri Orkuseturs.

komist á leiðarenda, sé það á rafbil án bensíns eða dísilgeymis.

„Við erum að reyna að ná utan um þetta og skrá allar þessar stöðvar. Það er heilmikil vinna sem segir okkur að stöðvarnar eru mjög víða, skráðar og óskráðar,“ segir Sigurður. Gerir hann ráð fyrir að kortlagningunni ljúki í haust.

Annað sem þarf að huga að er hleðsluhraðinn, en í dag tekur það mun lengur að hlaða rafbil en að fylla olíubíl. Sigurður telur að það ætti að vera vel mögulegt að mæta fjölgun rafbíla með fjölgun stöðva. „Það gæti farið svo að fólk þurfi að bíða í einhvern tíma á allra stærstu ferðamannahelgunum,“ segir hann.

„Þessi þróun er að gerast mun hraðar en þróun bensínbíla. Bensinstöðvunum var ekki hent upp á einum degi.“

Aðspurður um þróun rafbíla til að mæta nýtingu í kulda segir Sigurður ýmislegt að gerast. Til að mynda tilkoma varmadæla sem minnka raforkunotkunina yfir kaldasta tímarn. Þá sé drægið ávallt að aukast, sem henti þeim sem það vilja. „Það er alveg hætt við því að einhverjir fari í offjárferðingum í rafhlöðum. Ad þeir elti mesta drægið þegar þeir þurfa það ekki,“ segir Sigurður. Það geti borgað sig að stoppa oftari í löngum ferðalögum og borga kannski milljón krónum minna. ■

# Stefndu norður og upplifðu magnað umhverfi

Nánar á [nordurland.is](http://nordurland.is)

ISLAND  
UPPLIFDU  
NÖRÐURLAND

ISLAND  
KOMDU  
MEÐ



Danish Crown

# Konunglegar steikur

✦ SÉRVALIÐ ✦



185 g

SPG kryddblanda  
Í samstarfi við Kryddhúsið

1.399 kr/stk



✦ SÉRVALIÐ ✦



Grillsósur  
Hannaðar af fagmönnum fyrir þig

599 kr/stk

Danish Crown  
Nautalunda steikur 2 x 200 g

3.799 kr/pk

Tilboð gilda út 27. júní



Danish Crown  
T-bone 450 g

2.999 kr/pk



Danish Crown  
New York Strip steikur 2 x 200 g

2.299 kr/pk



Danish Crown  
Cote de boeuf kálfasteik 450 g

2.799 kr/pk



Guy Fieri, sérfræðingur  
í BBQ sósum

899 kr/stk

Þessi einu  
sönnu



Cirio  
San marzano tómatar  
Frábærir á pizzuna

499 kr/stk



Mavi ítalskt pizzadeig  
4 x 250 g kúlar - frystivara

749 kr/pk



Mundu eftir  
fjölnota pokanum

# HAGKAUP

# Rukka fyrir einnota plastumbúðir í byrjun júlí

Eftir rúma viku verður veitingastöðum og börum ekki lengur heimilt að selja mat eða drykki í plastumbúðum án þess að rukka fyrir það. Sölustaðir fá að ákveða verð sjálfir og geta þannig hækkað verð á vörum sem þeir selja eða haldið því í lágmarki.

lovisa@frettabladid.is

**UMHVERFISMÁL** Þann 3. júlí ganga í gildi nýjar reglur sem taka fyrir að sölustaðir gefi viðskiptavinum sínum ókeypis einnota plastilát undir mat sem er tekinn heim (e. take-away) og verði að rukka fyrir það gjald. Þá er átt við allt plast, líka það sem er kallað lifplast, eða PLA, og flokkast í lifrænt eða almennt rusl. Söluáðilar munu sjálfir ákveða gjaldið sem þau rukka fyrir umbúðirnar.

Að sögn Gróar Einarsdóttur, sérfræðings hjá Umhverfisstofnun, getur hvert fyrirtæki farið sína leið með það.

„Það er ekkert verð tiltekið í lögnum þannig að veitingastaðurinn getur ákveðið hvað það eigi að kosta. Það verður spennandi að sjá hvað sölustaðir ákveða að gera. Þau geta ákveðið að setja verð sem er sambærilegt annarri verðlagningu ef þau eru með innkaupakostnað sem þau leggja ofan á. Svo geta þau ákveðið að leggja hátt gjald og þannig reynt að fæla viðskiptavinum frá því að nota einnota mál. Sem er



Ekki verður hægt að taka mat heim í plastumbúðum án þess að greiða sérstaklega fyrir það eftir 3. júlí. Gjaldið verður ekki það sama alls staðar. FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY

jákvætt fyrir umhverfið en neytendur verða kannski ekki hrifnir. Sölustaðir geta líka sett undirverð ef þau vilja ekki að það fæli frá og svo geta staðir að lokum nýtt tækifærið til að hækka verð á vörum sem þeir eru að selja,” segir Gró.

Hún segir að það sé mikilvægt að fyrirtæki uppfæri bæði verðlista og kassakerfi sín svo að þau taki, til

dæmis, til greina að ef boðið er upp á að koma með eigið ílát þá sé bæði tilgreint verð fyrir bara matinn eða drykkinn og svo matinn eða drykkinn í plastilátinu og hvað ílátíð kostar eitt og sér.

„Mér finnst mikilvægt að veitingastaðir viti af þessu. Það þarf að undirbúa kassakerfið og vera með möguleikann þar. Svo þarf þetta

auðvitað að koma fram á kassakvittunum auk þess sem það þarf mögulega í einhverjum tilfellum að breyta matseðlum og verðskrá,” segir Gró.

Hún segir það algengan misskilning að ef ílátíð sé lítið þurfi ekki að rukka fyrir það og nefnir sem dæmi kokteilsósuna.

„Það þarf að taka gjald fyrir það.



Ef það er plastlok og umbúðirnar pappi þarf að rukka fyrir það.



Gró Einarsdóttir, sérfræðingur hjá Umhverfisstofnun.

Ef það er plastlok og umbúðirnar pappi þá þarf samt að rukka gjald fyrir það.“

Gró segir að mestu máli skipti að neytendur endurhugsi notkun sína á einnota ílátum og þar sem það er í boði komi þeir með sín eigin. Á vef Umhverfisstofnunar segir að nýju lagaákvæðin minni neytendur á að þegar þeir kaupa einnota ílát fylgi því alltaf ákveðinn kostnaður, sem hingað til hefur verið bakaður inn í verðið á vörinni.

Spurð hvernig eftirliti verður hattað segir Gró að það liggja ekki alveg fyrir en það sé ljóst að effyrirtækin uppfylli ekki skilyrðin muni Umhverfisstofnun fylgjast betur með þeim. ■

## Tillaga að matsáætlun



Samherji fiskeldi ehf. auglýsir tillögu að matsáætlun vegna eldisstöðvarinnar Eldisgarðs á Reykjanesi samkvæmt reglugerð nr.660/2015 um mat á umhverfisáhrifum. Ársframleiðsla í eldisstöðinni er áætluð 40.000 tonn. Tillagan er auglýst í Fréttablaðinu og Víkurfréttum.

Almenningi er gefinn kostur á að kynna sér tillöguna sem birt er á vefsíðunni [www.samherji.is](http://www.samherji.is). Frestur til að gera athugasemdir er til **9. júlí 2021**.

Athugasemdir sendist á netfangið [gdd@samherji.is](mailto:gdd@samherji.is) eða í pósti: Samherji Fiskeldi, Glerárgötu 30, 600 Akureyri

## Skuldbreyting metur Alvotech á þrjú hundruð milljarða króna

thorsteinn@frettabladid.is

**VIÐSKIPTI** Eigendur breytanlegra skuldabréfa Alvotech hafa ákveðið að nýta rétt sinn til að breyta skuldabréfum að fjárhæð 106 milljónir Bandaríkjadala, jafnvirði um 13 milljarða króna, í hlutafé á gengi sem verðmetur Alvotech á um 300 milljarða íslenskra króna.

„Þetta er gríðarlega stór áfangi fyrir Alvotech og staðfesting á því öflugra starfi sem starfsfólk Alvotech hefur unnið að undanförunu,” segir Róbert Wessman, stjórnarformaður Alvotech, í samtali við Markaðinn.

Alvotech gaf út breytanleg skuldabréf fyrir 300 milljónir dala, jafnvirði 36 milljarða króna á þáverandi gengi, í lok árs 2018. Eigendur skuldabréfanna höfðu rétt til að breyta skuldabréfum í hlutafé og í dag hefur um fjórðungur þeirra ákveðið að nýta sér rétt sinn. Framkvæmd útboðsins var í höndum alþjóðlega fjárfestingarbankans Morgan Stanley í samvinnu við Arion banka.

Róbert segir að samhliða þessu hafi verið samið um hagstæðari kjör á eftirstöðvum skuldabréfsins, þar sem vextir lækka, gjalddagi er lengdur til loka ársins 2025 og frekari breytiréttur felldur niður.

Þá er Alvotech að stækka skuldabréfaflokkinn um ríflega 6 milljarða króna, en erlendir fagfjárfestar hafa skrifað sig fyrir þeirri fjárhæð. Skuldir Alvotech lækka því við þetta um sem nemur um 7 milljörðum króna með skuldbreytingu upp á 13 milljarða króna að frádreginni 6 milljarða stækkun á skuldabréfaflokknum.

Alvotech vinnur að þróun sjö líftæknilyfja, þar á meðal hliðstæðu lyfsins Humira, sem er söluhæsta lyf heims. Líftæknilyf, sem eru framleidd með hjálp lífvera, eru flóknari í þróun og framleiðslu en hefðbundin lyf og kosta því umtals-



Lyfjafyrirtækið Alvotech vinnur að þróun sjö líftæknilyfja. FRÉTTABLAÐIÐ/EYDÖR



Alvotech stefnir að skráningu á hlutabréfamarkaði í Bandaríkjunum á þessu ári.

vert meira. Á næstu árum renna mörg einkaleyfi líftæknilyfja út, sem skapar tækifæri fyrir fyrirtæki á borð við Alvotech til að setja sambærileg lyf á markað.

Róbert sagði í viðtali við Markaðinn fyrr í vikunni að áfangagreiðslur, sem kveðið er á um í þeim fjölda samninga sem Alvotech hefur gert um sölu og dreifingu, geti skilað íslenska líftæknilyfyrirtækinu allt að 130 milljarða króna tekjum á næstu árum.

Þá stefnir Alvotech að skráningu á hlutabréfamarkaði í Bandaríkjunum á þessu ári. ■

**Betri svefn  
með Lin Design**

**Lin**  
DESIGN

[www.lindesign.is](http://www.lindesign.is)

# Austurhöfn opnar

Með hækkandi sól færast líf í Austurhöfn. Íbúðirnar í þessum nýjasta borgarhluta Reykjavíkur eiga sér enga hliðstæðu í hönnun, efnisvali, tækni, þjónustu og aðgengi. Nálægðin við Reykjavíkurhöfn, Hörpu og iðandi mannlíf í miðborginni gerir Austurhöfn að einstökum stað. Íbúar Austurhafnar njóta jafnframt skjólgóðs einkagarðs og hafa beint aðgengi að veitingastöðum og þjónustu á Hafnartorgi. Hver íbúð hefur sinn eigin persónuleika sem hentar ólíkum kröfum. Austurhöfn er staður sem verður að upplifa.

## Horfðu yfir hafið úr sófanum

Tvennar svalir eru á íbúðunum sem veita fallett útsýni yfir höfnina, sjóinn og fjöllin í fjarska. Rúmgóðar stofur, hágæðaeldhús með ítölskum gæðainnréttingum, vínkæli, snjallheimiliskerfi. Öll svefnherbergi eru með sér baðherbergi auk þess sem auka baðherbergi er á gangi. Gengið er inn í íbúðirnar beint úr lyftu sem tryggir næði og þægilega aðkomu. Hágæðaíbúðir á einstökum stað.

📍 Íbúð 403, Bryggjugata 6  
3 herb. 178,9 m<sup>2</sup>, Verð: 229 m.

📍 Íbúð 203, Bryggjugata 4  
3 herb. 169,3 m<sup>2</sup>, Verð: 179 m.

📍 Opið frá 10 – 17  
alla virka daga



## Velkomin í heimsókn

Stúdíó Austurhöfn, á horni Geirsgötu og Bryggjugötu er tilvalinn upphafsreitur. Þar er hægt að kynna sér allt það sem Austurhöfn hefur uppá að bjóða, hinar einstöku íbúðir og hönnun þeirra auk innréttinga og húsgagna í sérflokki.



## Stíflan brostin



Hörður Ágústsson hordur@frettabladid.is

**M**erki um að ferðaþjónustan sé að ná vopnum sínum á ný sjást víða þessa dagana. Play hóf sig loks til flugs í gær og þá stendur einnig yfir almennt hlutafjárútbod hjá félaginu, þar sem fjárhagsstaðan verður styrkt enn frekar með því að sækja á fimmta milljarð króna, og í kjölfarið skráning í Kauphöllina. Þá hefur á sama tíma verið tilkynnt um að erlendi fjárfestingarsjóðurinn Bain Capital muni kaupa nýja hluti í Icelandair fyrir um átta milljarða króna sem gerir hann að langsamlega stærsta hluthafanum með nærri 17 prósentu eignarhlut. Fjárfesting Bain Capital, sem kemur til vegna bágborinnar lausafjárstöðu Icelandair og ætti að forða félaginu frá því að þurfa að draga á lána-línur með ríkisábyrgð, sýnir að sjóðurinn hefur trú á framtíð íslenskrar ferðaþjónustu.

Spár stjórnvalda og greinenda um fjölda ferðamanna á þessu ári hafa gert ráð fyrir að þeir verði á bilinu 600 til 800 þúsund. Fyrir aðeins örfáum mánuðum síðan hefðu fáir þorað að veðja á að þær spár ættu eftir að rætast. Nú hefur stíflan hins vegar brostið, fyrst með hröðum vexti í bókunum frá Bandaríkjunum þegar fallið var frá sóttkvíarskyldu fyrir bólusetta ferðamenn utan Schengen, og á allra síðustu vikum eru ferðaþjónustufyrirtæki einnig farin að merkja stóraukna eftirspurn frá Evrópu. Vikulegum brottförum flugfélaga frá Keflavíkurflugvelli fjölga hröðum skrefum og eru nú líklega orðnar yfir 200 talsins. Góður gangur í bólusetningum skiptir hér mestu máli og allt útlit er fyrir að spár um fjölda ferðamanna í ár muni ganga eftir – og jafnvel gott betur en það.

Tilslakanir á landamærunum ráða miklu um hversu hröð aukningin verður á komandi mánuðum. Stjórnvöld hafa gefið til kynna að til standi í næsta mánuði að hætta með sóttkví við komuna til landsins og þess í stað verði einföld skimun fyrir alla. Engin ástæða er til að ætla annað en að þau áform muni standast. Formaður Samtaka ferðaþjónustunnar sagði í samtali við Markaðinn í vikunni að ef sóttkvíarskyldan verður afnumin fljótlega eigi hún von á að ferðamannafjöldinn verði töluvert meiri en spánnar geri ráð fyrir og geti jafnvel með sama framhaldi nálgast eina milljón. Það gæti breytt miklu um hversu kröftug viðspyrnan verður en ferðaþjónustan var stærsta gjaldyrisskapandi atvinnugreinin áður en faraldurinn skall á. Þá er margt sem bendir til þess að milljón ferðamenn í dag muni hafa talsvert meiri efnahagslega þýðingu en áður þar sem þeir, einkum Bandaríkjamenn, dvelja núna lengur á landinu og eyða hærri fjárhæðum en venjan er í afþreyingu og aðra þjónustu.

Atvinnuleysið, sem mælist enn rúmlega níu prósent, mun ekki taka að minnka að neinu ráði fyrir en ferðaþjónustan kemst í eðlilegt horf. Það er því fagnaðarefni að atvinnugreinin sé að komast af stað, sem ætti að skapa þúsundir nýrra starfa, og því skýtur það skökku við þegar forystufólk verkalýðshreyfingarinnar reynir á sama tíma að leggja stein í götu sumra ferðaþjónustufyrirtækja sem eru að leggja sitt af mörkum í endurreisninni. Vonandi munu þær tilraunir ekki bera árangur. ■

” Vikulegum brottförum flugfélaga frá Keflavíkurflugvelli fjölga hröðum skrefum og eru nú líklega orðnar yfir 200 talsins.

### Halldór



### Frá degi til dags

toti@frettabladid.is

#### Eureka!

Brynjar Nielsson var í baði í gærmorgun þegar blaðamaður Fréttablaðsins forvitnaðist um pólitískar lífshorfur hans. Sennilega ekki vanþörf á þar sem persónulegt hreinlæti hans var í brennidepli skömmu síðar þegar hann tilkynnti að eftir að hafa „legið undir feldi á þriðju viku, kófsveittur og illa lyktandi“ hafi hann ákveðið að hætta við að hætta í stjórn-málum. Tímamótandiurstöður geta orðið til í baði og í anda Arkímedesar, sem þar fáttaði rúmmálsreikning, reis hvítskúradur Brynjar upp með hreinar pólitískar línur.

#### Et tu Bensi!

Sá kvittur er kominn á kreik að Benedikt Jóhannesson, stofnandi Viðreisnar, sé undir pólitískum feldi og hyggi þar á endurkomu í stjórn-mála-baráttuna með stofnun enn eins flokksins. Hugsanlega getur þó stjórn-málaskýring Björns Inga Hrafnssonar á Facebook stýtt Bensa leiðina í niðurstöðubaði en með því að leggja Guðmund Steingrímsson og Bjarta framtið til grundvallar útreikningum sínum fær Björn Ingi út að í tilfellum beggja flokksstofnendanna virðist persónulegur metnaður „ekki fyllilega í samræmi við þá spurn sem eftir þeim er á hinu pólitíska sviði“. ■

## Ævitekjur kvenna



Þórunn Sveinbjarnardóttir fv. formaður BHM og leiðir lista Samfylkingarinnar í Suðvesturkjördæmi.

Í umræðu um launamun kynjanna á íslenskum vinnumarkaði gleymist stundum að horfa á stóru myndina. Svo virðist sem öll áhersla sé lögð á að skýra burt þann kynbundna launamun sem finnst. Að mínu áliti skekkir það myndina sem nauðsynlegt er að skoða og færir umræðuna frá aðalatriðum yfir í aukaatriði.

Umræðan um launamun kynjanna þarf að snúast um heildartekjur og þar af leiðandi um ævitekjur kynjanna.

Ævitekjur kvenna á Íslandi eru að jafnaði 20% lægri en ævitekjur karla. Árið 2019 var meirihluti kvenna hér á landi í neðri helmingi tekjustigans. Enn eru konur á vinnumarkaði „til færri fiska metnar“ og gildir þá einu hvort þær hafa lokið háskólanámi eða ekki.

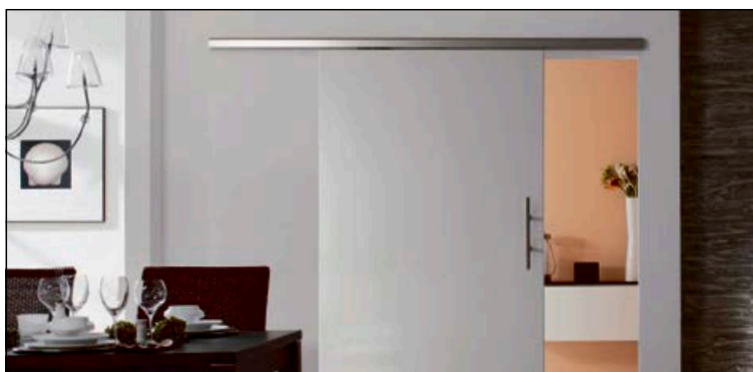
Árið 2019 var munurinn á tímakaupi sérfræðinga 18%, það er, tímakaup karlanna var 18% hærra en kvennanna!

Hvaða þýðingu hefur það að konur hafi að jafnaði 20% lægri tekjur en karlar yfir ævina? Það dregur úr fjárhagslegu sjálfstæði kvenna og rýrir hlutverk þeirra sem fyrirvinna á sínu heimili.

Eftirlaunin verða lægri en karla og því er mun líklegur að konur búi við fátækt þegar þær verða gamlar en karlar. Konur eru þorri einstæðra foreldra hér á landi. Lægri tekjur draga meðal annars úr möguleikum barna þeirra til tómsunda og framhaldsnáms.

Konur sem starfa í kvinnastéttum upplifa líka sterkt að framlag þeirra á vinnumarkaði er lítill metið. Það hefur bein áhrif á sjálfsmynd og sjálfs-traust margra kvenna. Skilaboðin eru skýr: Störf kvenna eru minna virði en störf karla.

Það er komið að kvinnastéttunum. Samfylkingin vill beita sér fyrir því að styrkja stöðu kvenna á vinnumarkaði og hækka launasetningu kvinnastéttanna. Kjarasamningar eru að sjálfsögðu gerðir á milli aðila vinnumarkaðarinnar en það skiptir miklu að hin pólitíska skilaboð sé skýr og tækifærin nýtt til að bæta stöðu kvenna á vinnumarkaði. ■



Brautirnar eru fánlegar með mjúklökun

Mikið úrval rennihurðabrauta frá **GEZE** Þýsk gæðavara.

**JARN & GLER** Skútuvoði 1h - Sími 585 8900 [www.jarngler.is](http://www.jarngler.is)



# Kýrnar leika við hvurn sinn fingur

## Í dag



Þórlindur Kjartansson

Mjög algengt er að eftir alvarlegar farsóttir komi tími efnahagslegs uppgangs og gjarnan einhvers konar félagslegrar upplausnar. Þegar samfélög slíta sig úr dauðahaldi smitsjúkdóms virðist algengt að fólk hafi tekið meðvit- aðar ákvarðanir um að lifa lífinu almennilega og leyfa sér að endurmeta hvað það er sem það vill fá út úr lífinu, hvað eru stórmál og hvað eru smámunir.

Mannskæðar farsóttir hafa líka haft þau áhrif að auka jöfnuð í samfélaginu. Mannfræðingar telja til dæmis að eftir svarta dauða í Evrópu (á fjórtánda öld) hafi komið tímabil þar sem venjulegt fólk naut tiltölulega mikils frelsis og efnahagslegrar velsældar. Slík velsæld snerist ekki endilega um hlutabréfakaup eða lífeyris- sparnað – heldur miklu frekar að brauðstritið sjálf varð auðveldara og fólk gat eytt tíma sínum í að gera skemmtilegri hluti, eins og að halda keppnir milli bæjarfélaga í fánýtum hlutum, svo sem að baka stærsta brauðið eða smíða stærsta tréhestinn. Fólk fékk vilja og svigrúm til þess að leika sér, og fann þar að auki fyrir ákafri skyldu- rækni gagnvart lífsgleðinni sjálfri.

### Allt breytt eða ýkt

Frá upphafi heimsfaraldursins hafa togast á væntingar um að allt myndi breytast til frambúðar eða allt yrði aftur eins og var. Andlátí handabanda og kurteisiskossa var spáð. Margir voru byrjaðir að setta

sig við varanlegan sprittþurrk á höndum og eða vera kafnandi í eigin andfýlu bak við krumpaðar andlitsgrímur.

Núna virðist sem þróunin verði allt önnur. Fyrstu vísbendingar fóru að gera vart við sig snemma árs þegar nokkur ríki í Bandaríkjunum byrjuðu að afnema sóttvarnaráðstafanir. Í Texas mátti sjá áhorfendur á hafnaboltaleikjum sitja þrúða í sætum sínum með grímurnar fyrstu mínútur leiksins, en draga þær svo neðar á hökuna og losa sig við þær eftir því sem leið á leikinn og bjórdrýkkjan óx. Á úrslitakeppni NBA-deildarinnar í körfubolta um þessar mundir er áberandi partístand á áhorfendum, mikil tíska að rífa af sér klæði og dæmi um að smáhlutum sé hent inn á völlinn eins og tíðkaðist áður en íþróttaleikurinn var gerður að meinleysislegri fjölskyldu- skemmtun.

Það virðist líka vera mikil þrá ríkjandi til að sleppa fram af sér beislinu hér á landi, eins og hefur sést á stemningunni á íþróttaleikjum. Því miður virðist sem blessuð dómarastéttin í fótbolta hafi fengið að kenna óþyrmilega á allri þessari nýfundnu lífsgleði – en vonandi næst smám saman jafnvægi á þeirri hlið mannlífsins.

### Sólskinið ljómar

Nú þegar sumarið virðist loks vera að koma yfir sæinn til Íslands virðist sem betri tíð sé í vændum. Meginþorri Íslendinga er bóluset-

ur og líkur á alvarlegum faraldri eru sagðar þverrandi, jafnvel þótt smit kunni að fara af stað í litlum hópum. Lífið verður ekki laust við áhættu þótt heimsfaraldurinn sé í rénun, en það er ekki lengur ástæða til ofsahræðslu eða yfir- gengilegrar varkárni.

Þótt biðraðirnar hafi stundum verið langar í bólusetninguna hefur stemningin verið góð. Jafn- vel í rigningu. Hið stórskemmti- lega fyrirkomulag að boða í bólusetningu eftir fæðingarári gerði það að verkum að margir hittu gamla kunningja og vini í biðröðinni og áttu skemmtilega og eftirminnilega samverustund. Þannig var það hjá mér. Margir sem hafa fengið bólusetningu lýsa því svo sem frelsandi tilfinningu að standa upp úr stólnum með pinulítla plásturinn á hægri öxlinni. Fólk hefur jafnvel orðið meyr og tilfinningasamt, þessu þunga fargi létt af okkur, fyrst af einum í einu og svo smám saman okkur öllum á Íslandi, og vonandi heimsbyggðinni allri áður en langt um líður.

### Einn fyrir alla

Margt af því besta við íslenskt samfélag hefur komið fram í þessu ástandi. Meðan upphaf bólu- setningartímabilsins í Evrópu var markað af margvíslegum spillingar- og klíkumálum þá var stemningin hér á landi að mestu þannig að allir væru fyrir einn og einn fyrir alla. Fréttamyndir af

ráðherrum í biðröð og sóttvarna- lækni á stuttermabol í Laugardals- höll, yfir sig hissa á að fólk væri að klappa, eru til marks um sam- félagsleg verðmæti sem mikilvægt er að standa vörð um á Íslandi.

### Meira fjör

Ef við erum ekki óheppin þá ættu tímar kórónaveirunnar smám saman að líða undir lok. Lífið kemst aftur af stað og ef eitthvað er að marka fyrri farsóttir, og fyrstu vísbendingar vorsins á Íslandi, þá verður það skemmtilegra og fjör- ugra heldur en fyrir faraldurinn. Hver veit nema fólk verði duglegra en nokkru sinni fyrir að mæta á fót- boltaleiki, fara á tónleika, hanga á kaffihúsum, ganga út í sumarnótt- ina, baða sig í náttúruaugum, hitta vini og ættingja. Eftir innlokun og félagslega einangrun er líklegt að mörg okkar séu eins og kálfar að vori, tilbúin til þess að fara stökkvandi út í sumarið og jafnvel að hrufla sig örlítið á glannalegum rafskútuakstri, bara til þess að finna fyrir því að við séum á lífi.

Það tekur fólk mislangan tíma að jafna sig á þessu mikla raski á lífinu, en á undraskömmum tíma verðum við aftur farin að hafa gaman af hvert öðru – og þora að heilsast með handabandi, faðmast og kurteisiskyssast, þótt hver verði auðvitað að hafa sinn hraða á því. Því verður nefnilega tæpast neitað að margt af því sem er skemmti- legast að gera í lífinu felur í sér umtalsverða smithættu. ■



Það virðist líka vera mikil þrá ríkjandi til að sleppa fram af sér beislinu hér á landi, eins og hefur sést á stemningunni á íþróttaleikjum.

# Færum eldhúsið undir beran himin



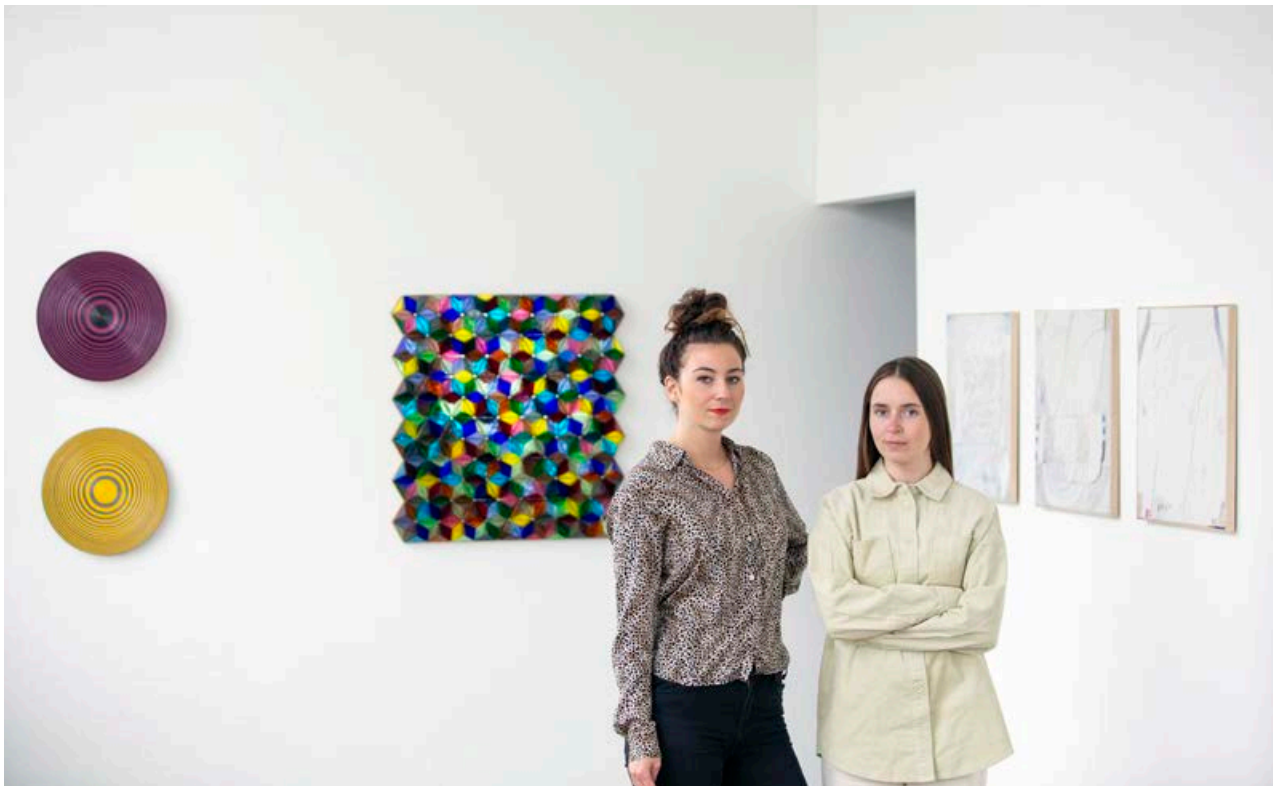
Skoðaðu úrvalið á [weber.is](http://weber.is)  
- Weber á Íslandi -

## Merkisatburðir

- 1244** Flóabardagi er háður á Húnaflóa. Þar berjast Þórður kakali og Kolbeinn ungi Arnórsson, aðallega með grjóti.
- 1809** Trampe greifi er tekinn höndum í Reykjavík af Samuel Phelps og Jörundi hundadagakonungi.
- 1891** Sögupersónan Sherlock Holmes kemur fram í fyrsta sinn í sögu í The Strand Magazine.
- 1978** Argentína verður heimsbikarmeistari í knattspyrnu karla eftir 3-1 sigur á Hollendingum.
- 1984** Flokkur mannsins er stofnaður á Íslandi.
- 1991** Slóvenía og Króatía lýsa yfir sjálfstæði frá Júgóslavíu.
- 2007** Hitamet er slegið á Ítalíu þegar hiti mælist 47 gráður í Foggia.



**2016** Guðni Th. Jóhannesson sagnfræðingur er kjörinn forseti Íslands.



Elisabet Alma og Helga Björg segjast strax finna fyrir miklum meðbyr með starfsemi sinni.

Fréttablaðið/Valli

## Vilja gera listina aðgengilega

Nýtt sýningarrými undir merkinu Listval verður opnað á morgun, 26. júní, á Grandanum, nánar tiltekið að Hólmaslóð 6. Þar ráða húsum Elisabet Alma Svendsen og Helga Björg Kjerúlf.

gun@frettabladid.is

„Hér eiga yfir þrjátíu myndlistarmenn verk og allir eiga það sameiginlegt að vera virkir í senunni bæði hér heima og erlendis,“ segir Helga Björg Kjerúlf þegar hún gengur um hið nýja sýningarrými Listval á Hólmaslóð 6, sem hún og Elisabet Alma Svendsen opna með sölu-sýningu á morgun klukkan 16. Að sögn Helgu Bjargar er markmiðið með fram-takinu að gera myndlistina aðgengi-lega almenningi. Elisabet Alma tekur undir það. „Fólk er stundum feimið við að hafa beint samband við listamenn

á þeirra vinnustofum og fá að skoða verkin en hér getur það gengið um, spáð og spekúlerað og gert samanburð.“ Hún segir marga vilja fjárfesta í myndlist og auðvitað þrýða með henni hífli sín og vinnustaði en stundum sé fólk í vafa um hvað henti hverju sinni.

Elisabet Alma hefur undanfarna mánuði skipulagt myndlistarsýningar í versluninni Norr11 á Hverfisgötu í samstarfi við listamenn auk þess að veita einstaklingum og fyrirtækjum ráðgjöf. „Næsta skref var að safna saman verkum eftir marga myndlistarmenn og opna svona sýningarpláss,“ lýsir hún.

Þær Helga Björg og Elisabet Alma segja mikla grósku í myndlistinni eftir Covid-tímabilið, enda lítið búið að vera um sýningarhald en meira um næði til að skapa. „Við finnum strax fyrir miklum meðbyr í sambandi við það sem við erum að gera hér á Hólmaslóðinni,“

”

Fólk er stundum feimið við að hafa beint samband við listamenn á þeirra vinnustofum og fá að skoða verkin en hér getur það gengið um, spáð og spekúlerað.

Elisabet Alma

segir Helga Björg bjartsýn. „Við erum – og verðum – með fjölbreytta blöndu af verkum, bæði tvívíðum og þrívíðum. Í sumar verður opið á fimmtudögum og föstudögum í Listvali en með haustinu lengist afgreiðslutíminn.“ ■

**+**  
**Guðrún Lovísa Magnúsdóttir**  
(Lúlla)  
Þökkum innilega hlýhug vina og vandamanna vegna andláts og jarðarfarar ættmóðurinnar.  
**Fjölskyldan frá Lyngholti**

**+**  
Móðir mín, tengdamóðir, amma okkar og langamma,  
**Guðrún Ólafsdóttir**  
Viðilundi 20, Akureyri,  
lést þann 6. júní, útförin fór fram í kyrrepy 22. júní síðastliðinn.  
**Heiða Hrönn Hreiðarsdóttir Arnar Eyfjörð**  
**Erika Mist Arnarsdóttir Viktor Samúelsson**  
**Urður Ylfa Arnarsdóttir**  
**Ýmir Hugi Arnarsson**  
**Tinna Lind Helgadóttir**

**+**  
Elskuleg eiginkona mín, móðir, tengdamóðir, amma og langamma,  
**Stefanía Guðrún Andréddóttir**  
lést á Heilbrigðisstofnun Vesturlands, Hólmavík, 19. júní.  
Útför fer fram í Hólmavíkarkirkju laugardaginn 3. júlí kl. 14. Athöfn verður streymt á facebook síðu Hrannar Jónsdóttur.  
**Jón Loftsson**  
**Hrönn Jónsdóttir Halldór Sigurjónsson**  
**Andrés Jónsson Ester Kristinsdóttir**  
**Haraldur V. A. Jónsson Hrafnhildur Guðbjörnsdóttir**  
**barnabörn og barnabarnabörn.**

**+**  
Ástkær faðir minn og ástkær vinur minn,  
**Jón Jóhann Nóason**  
Blómsturvellum 25, Neskaupstað,  
lést 5. júní síðastliðinn. Útför hans fór fram 12. júní í kyrrepy að ósk hins látna. Kærar þakkir fyrir alla hjálp og auðsýnda samúð.  
**Fyrir okkar hönd og annarra vandamanna, Bjarki Jónsson og Sóley Sigursveinsdóttir**

**+**  
Elsku besta mamma okkar, tengdamamma, dóttir og systir,  
**Sveinbjörg Rósalind Ólafsdóttir**  
lést á Landspítalanum föstudaginn 18. júní. Hún verður jarðsöngin frá Hafnarfjarðarkirkju þriðjudaginn 29. júní klukkan 13.00.  
**Jóhann Ólafur Sveinbjargarson Lovísa Margrét Íris Bjarnadóttir**  
**Kristjánsdóttir**  
**Viktor Freyr Arnarson Ólafur Haraldsson Jóna Margrét Ragna Jóhannsdóttir**  
**Árni Brynjar Ólafsson Gunnþórunn Sara Brynjarsdóttir Haraldur Óli Ólafsson Sigrún Sigurhjártadóttir**

**+**  
Ástkær eiginkona mín, móðir okkar, tengdamóðir, amma og langamma,  
**Auður Ó. Þorsteinsdóttir**  
frá Kvíum,  
lést laugardaginn 19. júní á hjúkrunar- og dvalarheimilinu Brákarhlíð, Borgarnesi. Sérstakar þakkir færum við fjölskyldan starfsfólki heimilisins fyrir góða umönnun og hlýju. Útförin fer fram frá Borgarnesarkirkju þriðjudaginn 29. júní kl. 14. Athöfninni verður streymt á slóðinni: <https://www.youtube.com/watch?v=lyj6bbFUug4>  
**Eggert E. Ólafsson Laufey Valsteinsdóttir**  
**Ólafur S. Eggertsson Silja Jónasdóttir**  
**Margrét F. Eggertsdóttir Sigurþór Ó. Ágústsson**  
**barnabörn og barnabarnabörn.**

**+**  
Elskulegur eigenmaður minn, faðir okkar, tengdafaðir og bróðir,  
**Egill Hallgrímsson**  
sóknarprestur í Skálholtsprestakalli,  
varð bráðkvaddur á heimili sínu 9. júní. Útförin verður gerð frá Skálholtsdómkirkju laugardaginn 26. júní kl. 13.00. Verið öll hjartanlega velkomin í kirkjuna á meðan húsrúm og sóttvarnareglur leyfa en einnig eru sæti í Skálholtskóla þar sem athöfninni verður streymt. Einnig verður beint streymi á: [promynd.is/egill](http://promynd.is/egill).  
**Ólafía Sigurjónsdóttir Sóley Linda Egilsdóttir Viðar Stefánsson**  
**Hallgrímur Davíð Egilsson og fjölskyldur.**

**+**  
Ástkær eigenmaður minn, faðir okkar, tengdafaðir og afi,  
**Örn Ólafsson**  
bókmenntafræðingur,  
lést í Kaupmannahöfn 27. maí. Útför hans fer fram frá Dómkirkjunni þriðjudaginn 6. júlí kl. 13.  
**Peris Njeri Ólafsson Freyja Gunnlaugsdóttir**  
**Egill Arnarson Helga Arnardóttir Njambi Karuri Wamwati Karuri**  
**Sólun, Iðunn, Mary, Noah, Nathan**  
**Davis Sindiyo Hazel Jane Karuri**



Vinkonurnar Íris Hrund Sigurðardóttir og Jóhanna Sigríður Viggósdóttir eru áhugasamar um tísku og létu draum sinn rætast með Voxen. FRÉTTABLAÐIÐ/EYÞÓR

## Hamingjusamar að geta loksins keypt sér stærri Levi's gallabuxur

Voxen er fyrsta og eina tískuverslunin á Íslandi sem býður upp á heimsþekktu merkjavöru sem hefur aldrei fyrr verið aðgengileg konum í stærðunum 14 til 32. Nú geta þær fengið nýjustu tísku frá vinsælustu merkjum heims; Nike, Levi's, Calvin Klein og Tommy Hilfiger. **2**

**TARAMAR**

Frítt dagkrem fylgir hverju augnkremi

www.taramar.is, Íslandsapótek,  
Lyfjaver, Hagkaup  
Smáranum, Kringlunni, Garðabæ, Akureyri

**lifestream**

POWERFUL NUTRITION FROM PLANTS

**ALOE VERA HREINN SAFI**

30 DAGA SKAMMTUR

www.celstus.is

„Voxen er fyrsta og eina tiskuverslunin á Íslandi sem býður upp á heimsþekkta merkjavöru sem aldrei fyrr hefur verið aðgengileg konum í stærðunum 14 til 32 (42 til 60),“ segir Íris Hrund Sigurðardóttir, annar eigenda tiskuverzlunarinnar Voxen í Ármúla 15.

Íris og vinkona hennar, Jóhanna Sigríður Viggósdóttir, áttu sér draum um að opna tiskuverzlun og létu slag standa haustið 2018.

„Við höfum alltaf haft mikinn áhuga á tisku og fólki, og ákváðum að láta drauminn rætast þegar við opnuðum Voxen. Þá höfðum við báðar fundið fyrir miklum skorti á skvisulegum fatnaði og í fjölbreyttari úrvali fyrir konur í þessum stærðum,“ segir Íris.

#### Vitundarvakning hjá tiskurisum

Í Voxen fæst merkjavara frá Nike, Levi's, Calvin Klein, Tommy Hilfiger og Speedo, í bland við fádæma flottan fatnað frá fleiri frábærum merkjum.

„Það er einstaklega gaman að geta loks boðið viðskiptavinum svo flotta og klæðilega merkjavöru. Mikil vitundarvakning hefur orðið að undanfögnu á meðal stóru tiskumerkja heimsins og þegar við opnuðum búðina voru Nike og Levi's að setja á markað sínar „plus“-línur og vorum við ein af þeim fyrstu í heiminum sem fengu fatnað frá Tommy Hilfiger og Calvin Klein sem þá höfðu bætt við ávalari eða „curvy“ línunum við sína hönnun. Síðan hefur orðið æ algengara að þekkt vörumerki tefli fram sínum vinsælustu línunum og nýrri hönnun í stærri númerum og því þurfa ekki allir að komast í stærðirnar small, medium og large til að geta klæðst vinsælustu merkjum heims,“ upplýsir Íris.

Meðal vinsælustu klæðanna í Voxen eru einmitt fót frá Nike og Levi's.

„Það er geggjað að geta nú boðið þau konum sem aldrei hafa getað fengið sér æðislegar Levi's-gallabuxur, nema í hæsta lagi stærðinni 44. Stærri númer hafa hingað til ekki verið til, sem er ekkert annað en mismunur því það er mikilvægt að allir hafi aðgang að sömu vörum og auðvitað ekki boðlegt að fara í verslun til að kaupa sér vinsæla tiskuflík en þar fæst ekkert á þig ef þú notar stærra en 42 eða 44. Því skiptir máli að vörumerkin mæti ólíkum þörfum og vaxtarlagi. Framtíðin verður vonandi þannig að allar stærðir fái stöðugt tilgang til tiskuverzlunum en í dag er það ekki raunveruleikinn,“ segir Íris og þær Jóhanna eru ánægðar með að vera hluti af byltingum nútímans, eins og þeirri sem snýst um jákvæða líkamsmynd.

„Fatastærðir skipta auðvitað engu máli í stóra samhenginu og það eru tiskuhönnuðir heimsins sem betur fer að vakna til æ meiri vitundar um; að það gildi sömu réttindi fyrir alla.“

#### Glaðar og fullar sjálfstrausts

Viðtökur kvenna við Voxen hafa verið stórkostlegar frá því verslunin var opnuð.

„Já, þær fóru fram úr okkar björtustu vonum frá fyrsta degi og það er ekki fram hjá okkur hversu viðskiptavinir okkar eru glaðir og ánægðir með að geta loks keypt sér góðan og vandaðan fatnað sem endist. Allt í einu varð til verslun þar sem konur geta komið og fundið fullt, fullt af æðislegum flikum og fylgihlutum og þær kveðja brosandir, ánægðar og fullar sjálfstrausts eftir að hafa mátað og fundið klæðileg og flott fót í Voxen. Það er auðvitað dásamlega gaman fyrir okkur og við pössum vel upp á úrvalið og að eiga til æðisleg merki fyrir konur á öllum aldri,“ segir Íris.



Litríkir kjólar og sumarlegur fatnaður er áberandi þessa dagana í Voxen.

Þær Jóhanna njóta þess að stjarna við viðskiptavinum og finna þeim réttu klæðin.

„Það er svo gefandi og gaman að þjónusta viðskiptavinum og gera vel við þá. Að sjá hvað fötin mástast vel og fallega, og konurnar svo ánægðar. Við gefum okkur að viðskiptavinum og leggjum margt til, hjálpum konum að finna hvað klæðir þær best og erum fljótur að lesa í það, og við erum heiðarlegar og hreinskilnar. Við viljum ekki að konur labbi út með flik sem endar inni í fataskáp heldur viljum að þær séu ánægðar með fötin og noti þau sem mest. Þá verða þær glaðar og ánægðar með sig í fötunum frá Voxen og koma til okkar aftur,“ segir Íris.

#### Bettri snið fyrir ávalar línur

Úrvalið er sannarlega heillandi í Voxen og verðið gott. Reglulega eru freistandi tilboð í búðinni og í vefverslun Voxen, voxen.is, þar sem líka fást flikur fyrir öll lífsins tilefni.

„Vefverslunin er algjörlega frábær og bæði einföld og þægileg í notkun. Þar koma fram ítarlegar upplýsingar um hverja einustu vöru, efnivið hennar, mál og snið, sem og leiðbeiningar til að gera kaupin sem auðveldust, og við látum vita ef flikurnar eru litlar eða stórar í stærðum. Við bjóðum líka upp á fría heimsendingu ef verslað er fyrir meira en 5.000 krónur ásamt fjórtán daga skilafrestri og endurgreiðslu, og það er alltaf hægt að skipta ef flikin passar ekki,“ upplýsir Íris.

Hún segir konur bæði á landsbyggðinni og höfuðborgarsvæðinu versla í vefverslun Voxen, en heimsending er samdægurs á höfuðborgarsvæðinu.

„Vinsælast nú eru ljósar Levi's-gallabuxur við hvítu strigaskóna í sumar, sundfatnaður rýkur út eins og heitar lummur, sem og fallgir kjólar og spariföt, en líka flottur hversdagsfatnaður og íþróttaföt. Búðin er sneisafull af fallegum fötum og sjón er sögu ríkari en

Það er gaman að koma í Voxen þar sem er dekrað við viðskiptavinum. Þar fást fallegar flikur í úrvali fyrir öll lífsins tilefni, jafnt sparileg og hvunn dags.

FRÉTTABLAÐIÐ/  
EYÞÓR



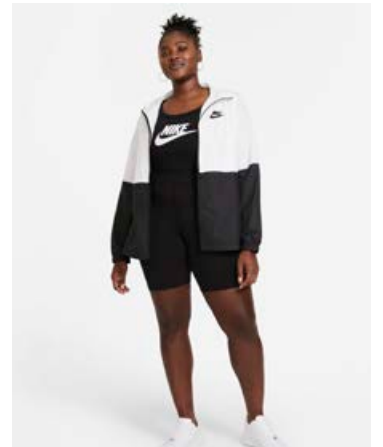
Allir þekkja Levi's rassvasamynstrið.



Súperflott í Levi's buxum og jakka.



Æðisleg nærföt frá Tommy Hilfiger.



Tilbúin í allt í flottum Nike-fatnaði.



Nike er vinsælasta fatamerki heims.

allar konur finna eitthvað við sitt hæfi í Voxen og við leggjum áherslu á persónulega þjónustu því viðskiptavinirnir eru langmikilvægastir.“

Í sumarleyfistíðinni er ævintýri að koma við í Voxen þegar konur vilja fata sig upp fyrir ferðalög sumarsins.

„Við höfum líka bent á að hönnun og snið breytast eftir stærðum. Því er sniðugra að koma til okkar í Voxen og kaupa sér minnstu stærðina af merkjavöru í stað þess að kaupa stærðina XL í hefðbundinni tiskuverzlun, því „curvy“ snið er klæðilegra og hönnun þess tekur mið af ólíku vaxtarlagi. Því er ekki nóg að taka flik og stækka hana í sömu hlutföllum; það þarf að breyta henni svo hönnunin falli sem best að líkamanum og svo að konunni líði vel og aðlaðandi í henni. Það vita hönnuðir heimsins best, og því keppast þeir nú við að framleiða fallegu fötin sín fyrir alla, óháð fatastærð.“ ■

Voxen er í Ármúla 15. Opið alla daga nema sunnudaga. Skoðið vefverslun Voxen á voxen.is

# Bruggghús

KYNNINGARBLAÐ

FÖSTUDAGUR 25. júní 2021

Kynningar: Reykjavík Bruggghús, Bruggsmiðjan, CCEP, Öldur Bruggghús



Valgeir Valgeirsson, bruggmeistari hjá RVK Brewing, opnar fljótlega bjórbar á veitingastaðnum Honkítónk BBQ. Þar verður boðið upp á 16 tegundir af handverksbjór beint af krana. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

## Setti heilt jólatré út í bjórinn

Stúkan 10 sopar mun á næstu vikum opna veitingastað og bjórbar á Snorrabraut. Veitingastaðurinn Honkítónk BBQ mun bjóða upp á ekta amerískan grillmat, bæði kjöt og vegan mat, sem paraður er saman við hágæða bjór. **2**



Gunnar Georg Gray er spenntur fyrir að opna alvöru amerískan BBQ-stað í Reykjavík.

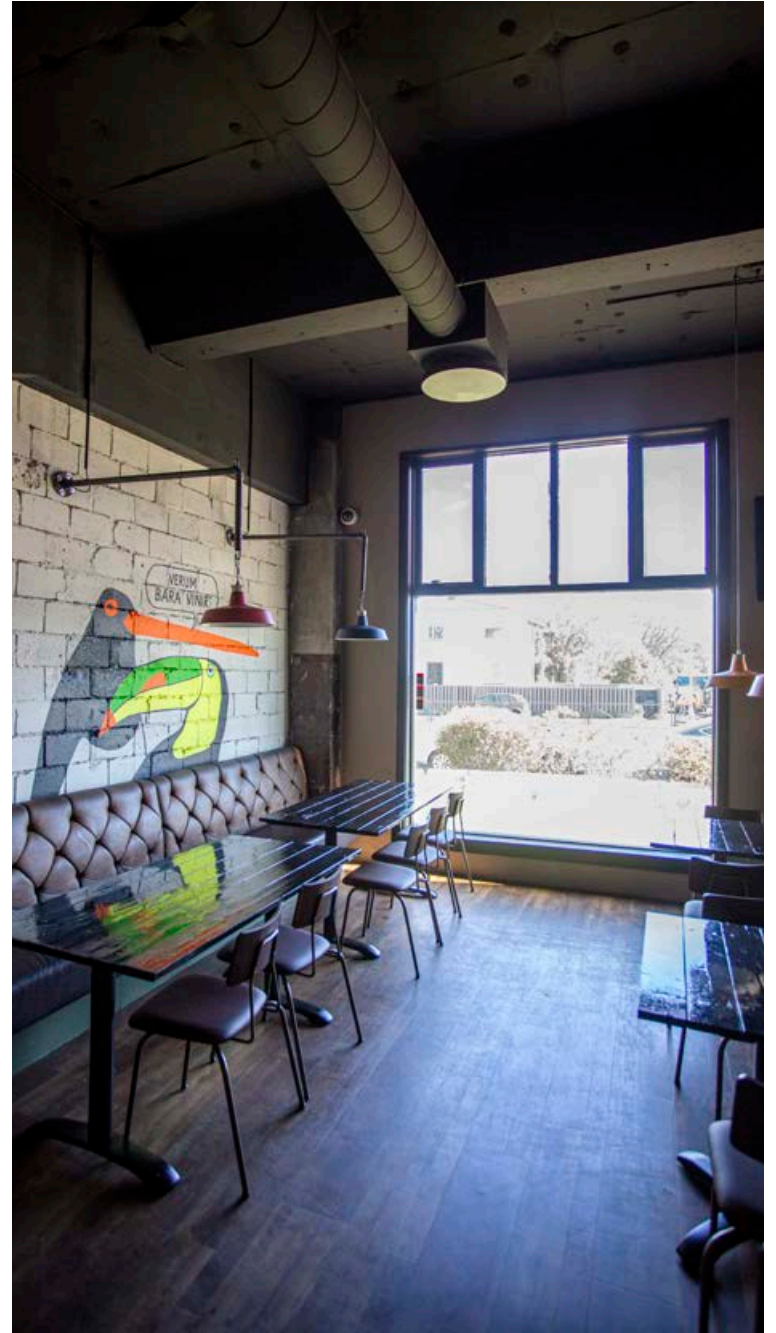
FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI



Valgeir hefur gaman af að prófa óvenjuleg innihaldsefni þegar hann þróa nýjar bjórupskriftir. Hann er með meistaraþráðu í eimingu og bruggun.



Gunnar reykir allt kjöt sjálfur á veitingastaðnum en svínarífin eru sérskorin fyrir hann hjá SS.



Honkítónk BBQ verður opnaður á næstu vikum á Snorrabraut þar sem ÁTVR var til húsa árið 1989 þegar bjór var aftur leyfður á Íslandi. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

RVK Brewing og VínRVK Brewing hafa rekið litla bruggstofu við hlið brugghússins í Skipholti undanfarið þrjú ár. Þrátt fyrir takmarkaðan opnunartíma og erfiða staðsetningu hefur bruggstofan notið vinsælda meðal þeirra sem þangað hafa ratað. Hún var meðal annars valin best geymda leyndarmálið fyrir drykki árið 2020 í Reykjavík Grapevine. Vegna vinsælda bruggstofunnar og brugghússins var tekin sú ákvörðun að stækka á báðum sviðum. Annars vegar verður opnuð ný bruggstofa ásamt veitingastaðnum Honkítónk BBQ á Snorrabraut og hins vegar er verið að innrétta afkastameira brugghús við hlið þess gamla.

Bruggstofan & Honkítónk BBQ verða á Snorrabraut 56 í húsi sem er náteingt bjórsögu Íslands, því þar var Ríkið við Snorrabraut þann 1. mars 1989 þegar bjór var fyrst leyfður á Íslandi.

„Nýi staðurinn er svo að segja tvískiptur, annars vegar er bruggstofa með 16 tegundir af handverksbjór beint af krana og hins vegar veitingastaður þar sem verður boðið upp á fyrsta flokks hægeldað amerískt BBQ,“ segir Valgeir Valgeirsson, bruggmeistari hjá RVK Brewing.

Valgeir er með meistaraþráðu í eimingu og bruggun frá Skotlandi en hann hefur unnið á Íslandi sem bruggmeistari frá árinu 2007.

„RVK Brewing, eða RVK Bruggfélag eins og við köllum það á íslensku, var stofnað árið 2017 og við byrjuðum að brugga árið 2018. Þetta er skapandi brugghús, þar sem hafa verið framleiddar yfir 100 tegundir mismunandi bjóra,“ útskýrir hann.

„Við erum komnir á þann stað núna að við önnum ekki eftirspurn í litla brugghúsinu okkar, þrátt fyrir Covid og algjöra

uppstokkun á sölunni hjá okkur vegna þess. Fyrir Covid treystum við algjörlega á sölu á aðra bari og veitingahús ásamt kútasölu og sölu á litlu bruggstofunni okkar. Það hrundi allt saman í Covid. Þá fórum við að einbeita okkur meira að ÁTVR og þar hefur salan verið að tvöfaldast á milli ára.“

#### Fjölbreytni nauðsynleg

Valgeir útskýrir að vegna smáðar íslenska markaðarinnar einbeiti RVK Bruggfélag sér ekki að einni tegund af bjór heldur bruggi allt frá ljósum lagerum yfir í þroskaða súrbjóra og rammsterka „stouta“.

„Það er nauðsynlegt í þessum bransa að geta bruggað bjór af mörgum tegundum og bjóða upp á fjölbreytni,“ segir hann.

„Það er mikil vörupróun í gangi hjá okkur, nýjar tegundir detta reglulega inn. Við höfum unnið með ýmsum aðilum að því að búa til áhugaverða bjóra. Ég hef til dæmis gert samstarfsbjór með kokteilmestara. Við endursköpuðum uppáhaldskokteilinn hans í bjór. Eins hef ég búið til bjór með tónlistarmönnum, íslenskum hjólaframleiðanda og rakaranum mínum. Ég hef líka gert fjölda bjóra með öðrum brugghúsum, bæði erlendum og innlendum. Maður leitar víða.“

Valgeir hefur gaman af því að prófa óvenjuleg hráefni í bjórinn og nefnir að í einum jólabjórnum sem hann gerir árlega stingi hann bókstaflega heilu jólatré út í pottinn.

„Ég set líka Mackintosh, þrjár tegundir af smákökum og mandarínur út í pottinn. Hugmyndin var að nota allt sem mér finnst jólalegt í uppskriftina fyrir utan sjálft skrautið auðvitað,“ segir Valgeir og hlær.

„Ég hef líka gert morgunverðar-

bjór. Út í hann setti ég það sem mér þykir gott að borða í morgunmat eins og kóköpöfss, hafragraut, pönnukökur, smávægis af beikoni og auðvitað kaffi. Núna erum við að gera slatta af súrbjörum og þá nota ég íslenska skyrið til að sýra bjórinn. Maður finnur þetta samt ekki allt á bragðinu. Þegar ég bý til uppskriftir þá snýst þetta um jafnvægi svo það er ekki eitt ákveðið bragð sem poppar upp.“

Valgeir segir að RVK Bruggfélag leggi mikinn metnað í að gera gæðavöru, bæði hvað varðar bragð, útlit og framsetningu. Bjórinn frá þeim er handverksbjór sem er ógerilsneyddur og ósíaður til að varðveita sem mest bragðgæði. Teiknararnir Linda Ólafsdóttir, Rán Flygenring og Sölvi Dúnn Snæbjörnsson voru fengnir til að myndskreyta umbúðir og auka á fjölbreytileikann í vörulínunni.

#### Ekta bandarískur BBQ-staður

Eins og áður kom fram opnar RVK Bruggfélag fljótlega bar á nýjum veitingastað á Snorrabraut. Veitingastaðurinn heitir Honkítónk BBQ og mun bjóða upp á bandarískan grillmat. Bruggstofan og Honkítónk BBQ er samstarfsverkefni eigenda RVK Bruggfélags og Vinstúkunnar Tíu sopa á Laugavegi. Undanfarna mánuði hefur mikill metnaður verið lagður í að innrétta vinalagan og þægilegan veitingastað fyrir unnendur góðs matar og drykkjar. Það verður eitthvað í boði fyrir alla, konur, karla, börn og fullorðna og vegan fólk er ekki út undan.

Yfirkokkur á Honkítónk BBQ er Gunnar Georg Gray. Gunnar útskrifaðist sem kokkur árið 2018 og hefur unnið víða, bæði á Íslandi og erlendis. Hann er mikill áhugaður um bandaríska grillmenningu og hefur lengi átt sér þann

**Við höfum unnið með ýmsum aðilum að því að búa til áhugaverða bjóra. Ég hef til dæmis gert samstarfsbjór með kokteilmestara. Við endursköpuðum uppáhaldskokteilinn hans í bjór.**

Valgeir Valgeirsson

draum að opna grillstað á Íslandi.

„Það má segja að ég hafi dottið í lukkupottinn þegar Ragnar Egilsson hjá Vinstúkunni hafði samband við mig. Hann var yfir Dillinu þegar þau fengu Michelin-stjörnuna en hann hefur verið ráðgjafi minn og hefur fengið að smakka matseðilinn sem er núna alveg tilbúinn,“ segir Gunnar.

„Þetta er alvöru „low and slow“ BBQ-staður. En slíkur staður af þessari stærðargráðu hefur ekki sést áður á Íslandi. Það verður ekki hamborgari og franskar á matseðlinum heldur alvöru amerískur seðill. BBQ-menningin í Bandaríkjunum er mjög stór en ég hef valið það besta frá hverjum stað en set mitt tvíst á réttina,“ útskýrir hann.

„Norður-Karólína er til dæmis með besta kjúklinginn og svínið að mínu mati þannig að ég fæ áhrif frá þeim í mínum réttum. Þegar ég bý til brisket og nautaríf þá færi ég mig til Texas og þegar ég bý til sósar þá horfi ég mikið til Kansas.“

#### Allt kjöt reyktt á staðnum

Kjötið fær Gunnar frá SS en þar eru svínarífin sérskorin fyrir hann svo það er meira kjöt á þeim en venjan er.

„SS býr líka til pylsur fyrir okkur eftir uppskrift frá okkur en ég reyki allt kjöt sjálfur á veitingastaðnum,“ segir hann.

„Við erum líka með gott úrval fyrir vegan fólk. Það verður til dæmis loksins hægt að fá reykt vatnsmelónu á Íslandi sem sumir segja að komi í staðinn fyrir roast beef eða grafinn lax. Mér sjálfum finnst áferðin minna á grafinn lax. Við erum líka með góðar seitan steikur fyrir vegan fólk svo það er eitthvað í boði fyrir alla.“

Matseðillinn virkar þannig að fólk velur sér skammt af kjöti eða vegan rétt og velur sér svo það meðlæti sem það vill. Þannig geta viðskiptavinirnir stjórnað því hversu mikið kjöt og meðlæti þeir fá.

„Við ætlum líka að vera með amerískan BBQ-bröns þar sem lagt verður upp úr göðum amerískum pönnukökum en við Valli bjuggum til bjórsróp til að setja út á pönnukökurnar. Við verðum svo með barseðil sem passar mjög vel með bjórnum,“ segir Gunnar.

Valgeir hefur í gegnum tíðina haldið fjölda námskeiða þar sem bjór og matur eru paraðir saman og hann segir að það verði örugglega í boði á Honkítónk BBQ seinna meir. En til að byrja með verða ákveðnir bjórar tengdir við ákveðna rétti á matseðlinum.

Gunnar og Valgeir eru spenntir fyrir opnum staðarinn og Gunnar segir að þetta sé draumur að verða að veruleika.

„Það verður gaman að bæta þessum veitingastað inn í veitingaflóruna í Reykjavík. Covid er að verða búið og ég hlakka til að opna dyrnar og hleypa öllum inn.“ ■

# Ísland og Tékkland mætast í Kalda

Bruggsmiðjan Kalda var stofnuð árið 2006 og er þar með fyrsta handverksbrugghúsið á Íslandi. Bruggsmiðjuna stofnuðu þau Agnes og Ólafur og má segja að þau hafi rennt nokkuð blínt í sjóinn þegar þau tóku ákvörðunina.

Að sögn Esterar Lifar Ólafsdóttur kom stofnun bruggsmiðjunnar til vegna óhapps. „Mamma og pabbi tóku þessa ákvörðun þegar pabbi, sem hafði verið á sjó í 26 ár, slasaðist á fæti og gat ekki lengur stundað sjómennsku. Mamma er fædd og uppalin á Árskógssandi og þau gátu ekki hugsað sér að flytja þaðan. Takmarkað var um atvinnu á staðnum og þau neyddust til að hugsa út fyrir kassann. Mamma fékk hugmyndina að stofnun brugghúss eftir að hafa séð frétt í sjónvarpinu um vaxandi vinsældir handverksbrugghúsa í Danmörku. Hér á landi var engin hefð fyrir slíku enda er ótrúlega stutt síðan björinn var leyfður hér á landi,“ segir Ester.

## Köld að kýla á þetta

Með ótrúlegt hugrekki og óbilandi trú á gæðum íslenska vatnsins tókst þeim Ólafi Presti Ólafssyni og Agnesi Önnu Sigurðardóttur að stofna fyrsta handverksbrugghúsið á Íslandi. „Mamma hefur alltaf sagt að þeirra styrkur hafi falist í því að viðurkenna hvað þau vissu lítið. Þau fengu strax til sín tékkneskan bruggmeistara sem kenndi þeim að brugga bjór eftir tékkneskum stíl, búa til uppskriftir og velja hágæða hráefni.“

Tékkneski bruggstíllinn er sérstakur að því leyti að ekki er notaður sykurlaugar í ferlinu. „Einu hráefnin í Kalda eru bygg, humlar og vatn. Það tekur oftast fjórar vikur að brugga björinn en bruggunartíminn fer eftir tegundum. Notkun sykurs flýtur fyrir ferlinu og styttr um helming. Kalda bjór inniheldur engin rotvarnarefni og er ekki gerilsneyddur og endingartíminn er því ekki nema fimm mánuðir. Á móti kemur að hann er ferskari fyrir vikið og kemur í sínu hreinasta formi.“

Tékkneski stíllinn er klárlega það sem einkennir Kalda bjór. Svo flytjum við inn hágæða hráefni frá aðilum sem selja eingöngu til minni framleiðenda. Við erum að búa til alvöru bjór og það á að vera bragð af honum. Vatnið fáum við beint úr Krossafjalli sem stendur fyrir ofan okkur hér á Árskógssandi. Við gætum aldrei bruggað Kalda bjór annars staðar því bragðið liggur að vissu leyti í ferska vatninu sem rennur hér.

Nafnið kemur svo frá Þorsteini bróður,“ segir Ester. „Mamma og pabbi voru lengi búin að velja fyrir sér nafni. Svo bar Kalda-nafnið á góma og varð það fyrir valinu. Nafnið vitnar í tvennt. Annars vegar í staðsetninguna og kuldann, en við erum stódd á Norðurlandi á Íslandi. Þá tengist það sjómenskunni, en það er talað um „kalda“ þegar það er mikil ölduhæð og erfitt að fara út á sjó. Hin merkingin er sú að Þorsteini fannst foreldrar okkar einfaldlega svo kaldir að kýla á þetta.“

## Óvissa og spennan

Bruggsmiðjan stækkaði fljótt eftir fyrstu framleiðslu. „Fyrstu mánuðirnir voru auðvitað spennandi en á sama tíma ríkti mikil óvissa. Þetta var fyrsta handverksbrugghúsið á Íslandi og fólk hélt að mamma og pabbi væru hálfklíkkuð að fara út í þetta. En markmið þeirra var alltaf að gera hlutina eins og vel og hægt væri og spara ekkert í gæðum. Þau leituðu hjálpar og fengu til sín



Fyrsti björinn sem framleiddur var í Bruggsmiðjunni Kalda var ljós pilsner eftir tékkneskri hefð. MYND/RÚNAR ÞÓR



Það er um að gera að njóta sín í útípottunum í fallegu landslagi.

mikið af færðu fólki. Það þurfti að reisa hús, fjárfesta í bruggbúnaði og ráða til sín starfsfólk. Mamma og pabbi vissu alltaf að þetta yrði heilmikil áhætta, en þetta var allt þess virði þegar þau smökkuðu fyrsta björinn. Þau vissu í raun ekki hvaða vöru þau væru með í höndunum fyrr en einni viku áður en björinn fór á markað. Kalda kom skemmtilega á óvart.“

Bruggsmiðjan Kalda ruddi að vissu leyti brautina fyrir önnur handverksbrugghús og var algengt að nýstofnuð brugghús heimsæktu Kalda til að leita ráða og þekkingar. „Í dag eru um 30 brugghús í Sambandi íslenskra brugghúsa, en við vorum fyrst fyrir 15 árum. Síðan hefur runnið mikið vatn til sjávar og við fögnum sífjölgaðri brugghúsum víða um land og að björmenningin á Íslandi fari sífellt vaxandi. Við höfum alltaf verið varkár og passað að stækka frekar hægt en hratt. En þetta hefur samt gerst hraðar hjá okkur en við sáum fyrir. Fyrst framleiddum við um 150-170.000 lítra á ári en í dag á venjulegu ári erum við að framleiða um 700.000 lítra.“

## Nýjungar á leiðinni

„Við byrjuðum á ljósum bjór sem er tékkneskur pilsner og bættum

Þetta var fyrsta handverksbrugghúsið á Íslandi og fólk hélt að mamma og pabbi væru hálfklíkkuð að fara út í þetta.

Ester Lif

svo við dökkum sem er líka tékkneskur pilsner. Í dag erum við með fimm bjóra til sölu almennt. Einnig gefum við út árstíðabundna bjóra og höfum gert samstarfsbjór með Borg brugghúsi. Svo bruggum við sérþjóra sem við seljum beint á dælu. Í júlí verða grunnbjórnir okkar sex talsins en þá bætist við light bjór, sem við höfum haft áður en vék fyrir annarri tegund á sínum tíma. Hann verður seldur í dósnum sem er líka alger nýjung hjá okkur.“

Kaldi hefur framleitt nokkra létþjóra og segir Ester að spennandi sprenging sé að eiga sér stað á íslenskum markaði þegar kemur að létþjöli og áfengislausum bjór. „Eins og er höfum við ekki tók á að framleiða meira en við gerum. Við erum með fólk á næturvöktum, framleiðum allan sólarhringinn

Kaldi bruggar líka sérþjóra og selur beint á dælu.



Að sögn Esterar er Kalda bruggaður eftir tékkneskri hefð sem gerir hann ferskan, bragðmikinn og ljúffengan.

og fullnýtum allan okkar tækjabúnað. Því höfum við ekki færi á að taka þátt í þessari sprengju en það verður klárlega næsta skref hjá okkur þegar við öðlumst bolmagn til að framleiða meira.“

## Notaleg björböð

Á Árskógssandi, í bruggsmiðju Kalda, er að finna einstaka heilsulind sem hefur vakið athygli langt út fyrir landsteinana. „Björböðin okkar eru sett upp að tékkneskri fyrirmynd og opnuðum við þau árið 2017. Þetta er sjö kör og hvert þeirra er staðsett í aflokuðu herbergi þar sem þör eða tveir vinir geta slakað á í næði.“

Við erum fyrst til að bjóða upp á svona á Norðurlöndunum og höfum fengið gríðarlega góðar viðtökur. Aðsóknin hefur farið fram úr björtustu vonum og það



Björböðin eru fyllt óáfengum vítamín- og steinefnaríkum bjór sem gerir húðina silkimjúka.

er sama hvort það sé sumar eða vetur, við tökum á móti mun fleiri gestum en við gerðum ráð fyrir í byrjun. Gestahópurinn er líka afar fjölbreyttur og samanstandur jafnt af innlendum sem og erlendum ferðamönnum.

Við sérbruggum björinn sem rennur í böðin og er hann óáfengur. Þá nýtum við líka gerið sem við töppum af í framleiðslunni en það er stútfullt af B-vítamíni og steinefnum sem gera húðina silkimjúka. Útsýnið úr böðunum er líka stórkostlegt og fólk horfir úr þeim yfir Eyjafjörðinn og yfir í Hrísey. Stundum heimsækja hvalir svo fjörðinn og sjást þá frá böðunum. Eftir baðið býðst fólki að slaka á í 30 mínútur í sérstöku slökunarrými og mælum við með að fólk sturti ekki af sér björinn strax.“

# Spennandi nýjungar hjá Víking brugghúsi

Víking brugghús er staðsett á Akureyri en þar fer fram mikil þróunarvinna. Að sögn Áka Sveinssonar, markaðsstjóra Víkings brugghúss, er stöðugt verið að auka úrvalið og sérstaklega í léttari björum.

„Við erum alltaf á tánum og bregðumst við þegar neytendur kalla. Neyslan hefur verið að færast meira í léttari bjóra og við höfum mætt því með því að auka úrvalið verulega í framleiðslu á léttari björum,“ segir Áki og bendir á að bjórin fylgi breyttum áherslum almennings hvað varðar heilsu og næringu. „Samhliða þessu höfum við aukið upplýsingagjöfina og nú má til að mynda sjá innihaldslýsingar á ytri umbúðum á mörgum af okkar vörum. Allt er þetta gert til að bregðast við kalli neytenda.“

## Neytendur stýra ferðinni

Aukinn kraftur hefur verið settur í svokallaða handverksbjóra undanfarin misseri og eru markaðsgluggar hjá ÁTVR gjarnan nýttir til að kynna þá til leiks. „Það sem virkar vel og fær góðar viðtökur er svo framleitt áfram en Bónði Session Ipa, er gott dæmi um slíkan bjór. Sá bjór byrjaði sem þorrabjór um árið en sló í gegn og er því í boði allt árið um kring. Neytendur stýra ferðinni en það er okkar að halda áfram að prófa eitthvað nýtt og sjá hvað virkar og hvað ekki.“

## Sjálfbærni í forgangi

Umhverfismál hafa lengi verið á oddinum í bjórframleiðslu Víkings



Áki Sveinsson segir að hjá Víking brugghúsi sé stöðug vöruþróun.

FRÉTTABLAÐIÐ/ÓTTAR



Fólk er farið að velja léttari bjóra og brugghúsin reyna að koma til móts við þær óskir. MYND/ÞESEND

brugghúss en sem dæmi má nefna að allt kornhýði sem fellur til við framleiðsluna, og var áður fyrir hent, hefur nú um árabil verið gefið til nautgripabænda í Eyjafirði sem nýta það í föður. Þetta voru um 1.800 tonn á síðasta ári. „Við setjum sjálfbærni í forgang og fylgjum þar metnaðarfullri, tímasettri sjálfbærniáætlun. Fyrirtæki eins og okkar hafa mikinn skriðþunga og þegar um mikið magn er að ræða skipta litlir hlutir miklu máli. Eftir að við létum lokin á áldósunum okkar um 0,3 grömm þá notum við til að mynda um 5,8 tonnum minna af áli á ári. Þá má nefna að við framleiðum okkar eigin kolsýru á Akureyri sem sparar um 230 tonn af CO2 á ári. Mörg svona atriði skipta heldur betur máli þegar við horfum á heildarmyndina og við munum halda áfram að gera enn betur í þessum málum.“ ■

## GIRNILEG MYND\*

\*Markmið auglýsingarinnar er að þú getir ekki hætt að hugsa um þessa mynd fyrr en þú færð þér Thule.



A.M.K. HEIÐARLEGUR

LÉTTBJÓR





Einstök bar er skemmtilega hannaður af Krístrúnu Hunter innanhússarkitekt. Húsið er fríðað en hefur verið hannað af mikilli smekkvísi eins og sjá má á myndinni.

## Notalegur bar á besta stað

Barmeningin í miðbæ Reykjavíkur er sífellt að verða fjölbreyttari en á þjóðhátíðardaginn var Einstök Bar opnaður á Laugaveginum. Þar er hægt að setjast niður í rólegheitum í fallegu umhverfi.

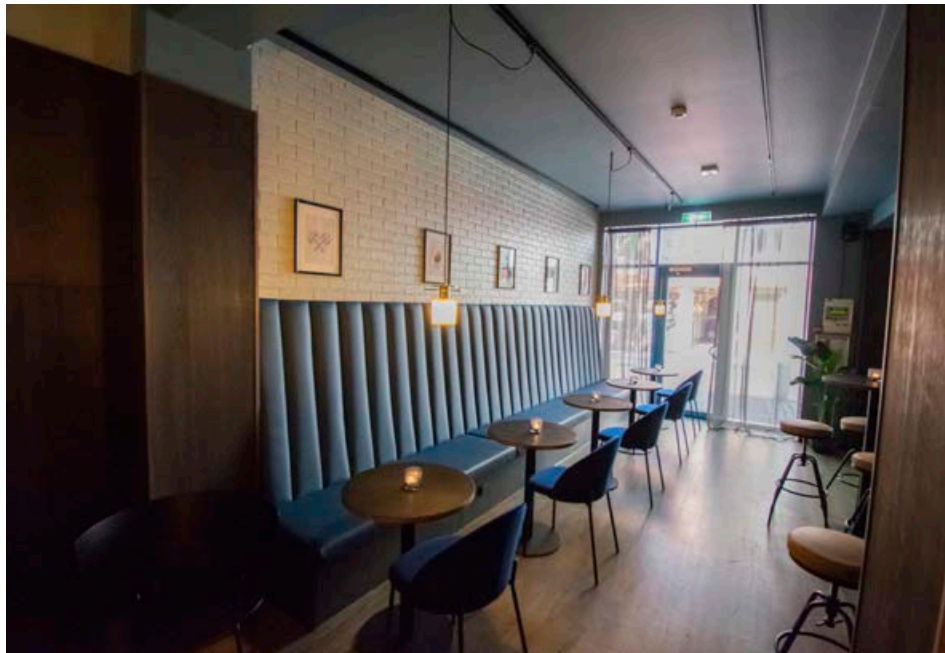
Það hefur færst í vöxt hér á landi að vinir hittist yfir einum köldum á huggulegum bar þar sem er rólegt umhverfi og gott að spjalla saman. Einstök bar er einmitt þannig staður. Björn Jakobsson, eigandi staðarins, fékk brugghúsið Einstök bjórs í samstarf. Einstök er uppáhaldsbjórtegund Björns og þess vegna vildi hann einungis bjóða upp á bjór frá því brugghúsi. Einstök er faanleg í fjölda bragðtegunda svo flóran er fjölbreytt. Að auki verður boðið upp á sterka drykki og léttu auk freyði- og kampavins.

„Einstök er sá íslenski bjór sem mest er seldur til annarra landa og fæst nú í 26 löndum, þar af í 25 ríkjum í Bandaríkjunum. Björinn hefur fengið verðlaun á heimsmarkaði svo margir ferðamenn þekkja hann. Við ætlum að nýta þetta flotta vörumerki,“ segir Björn og segist bjartsýnn fyrir sumrinu því hann sjái út um gluggann á Laugavegi 10 að stöðugt fjölgar fólki á gangstéttinni með ferðatöskur í dragi.

Björn fékk hugmyndina að Einstök bar þegar hann frétti af því að húsnæðið á Laugavegi 10 væri laust. „Þetta er sögufrægt hús og gullfallegt sem allir þekkja og stendur á horni Laugavegar og Bergstaðastrætis. Lengi var hér Asía veitingahús, síðan Joe and the Juice en áður hafa þekktar verslanir verið hér. Húsið er á besta stað í miðbænum og búið að gera mikið fyrir það á undanförunum árum,“ útskýrir Björn. Húsið var fríðað árið 2011 en lengi var starfrækt



Horft yfir Einstök bar. Áður var þarna veitingahúsið Asia og síðan Joe and the Juice.



Björn Jakobsson er eigandi Einstök bar. Hann er mikill bjór-áhugamaður og heldur mikið upp á Einstök.

FRÉTTABLAÐIÐ/  
ÓTTAR

“Ég vildi að þetta væri fallegur staður sem þægilegt er að heimsækja í góðra vína hópi og fá sér góðan drykk.”

Björn Jakobsson

þar raftækjaverslunin Nesco sem margir muna eftir. Húsið var byggt rétt fyrir aldamótin 1900.

Að undanförunu hafa staðið yfir breytingar á jarðhæðinni þar sem Einstök Bar er staðsettur. Björn fékk Krístrúnu Hunter innanhússarkitekt til að hanna barinn. „Mig langaði til að hafa umhverfið notalegt og í anda hússins,“ segir hann. „Ég vildi að þetta væri fallegur staður sem þægilegt er að heimsækja í góðra vína hópi og fá sér góðan drykk. Við verðum með þægilega tónlist svo fólk getur talað saman í rólegheitum.“

Björn segir að Einstök bjór sé í stöðugri vöruþróun og fólk geti smakkað allar þessar tegundir á barnum. „Þeir eru til dæmis með White Ale, Arctic Lager, Pale Ale og margt fleira sem hefur vakið athygli erlendis. Mér finnst þetta rétti tíminn til að opna nýjan bar því það er allt að slakna í þjóðfélaginu og hugur í fólki. Ég held að það hafi verið vöntun á svona fallegum bar í miðbænum. Tíminn mun síðan leiða í ljós hvernig starfið þróast,“ segir Björn, sem er kvæntur og þriggja barna faðir. Hann er mikill bjór-áhugamaður og hefur gaman af því að smakka góðan bjór og hlakkar til að þjóna gestum með gæðadrykkjum. „Ég mun standa vaktina og fá gott fólk með mér en um leið er þetta atvinnuskapandi starfsemi.“ ■

# Dýrt áhugamál sem gekk of langt

Bjórsmakkarinn Sigurður Atli Sigurðsson er með hátt í fjörutíu bjórtegundir í ísskápnum heima og hefur smakkað yfir 700 mismunandi bjóra. Hann segir bjórsmökkun mjög dýrt áhugamál en hefur að leiðarljósi að fjalla um bjór á mannamáli.

„Þetta byrjaði sem áhugamál sem gekk of langt. Ég var áhugasamur um smökkun jólabjóra, sem er náttúrulega vertíð fyrir bjórahugamenn, og ein jólin var ég kominn með einar sextíu bjórtegundir. Ég byrjaði því að snappa frá smakkinu fyrir vini og vandamenn og allt í einu var ég orðinn „go to“-gæinn og er enn; þegar fólk er á leið í Vínúðina og spyr hvaða bjór það eigi að kaupa,“ segir Mosfellingurinn Sigurður Atli Sigurðsson, sem varð fyrir þrýstingi fólks um að halda áfram bjórsmakkinu og er enn að, tveimur árum síðar.

Sigurður Atli er með 6.500 fylgjendur á Facebook-síðunni Bjórsmakkari.is og líka urmúl fylgjenda á Instagram.

„Mitt leiðarljós er bjór á mannamáli. Ég fer ekki djúpt í bjórfræðin enda tel ég að fleiri hafi áhuga á þessu einfalda; hvaða bjór um ræðir og hvernig hann smakkast. Mér til halds og trausts hef ég vin minn, Alvin Orra Gíslason, sem hefur yfirgripsmikla þekkingu á bjór og hefur reynst mér vel sem makker. Við reynum að hittast reglulega og taka bjórsmakk, en fáum líka til okkar gesti til að koma þeim á framfæri og höfum hitt fyrir lítil brugghús og farandbruggara eins og Ból Brewing, sem eru tveir strákar sem brugga með hinum ýmsu brugghúsum en með sínum græjum og eru meistara á sínu sviði.“

## Kærleiksrikur bruggbransi

Sigurður er orðinn vel sjóður í íslenska bruggheiminum og þekkir þar mann og annan.

„Þetta er kærleiksrikur bransi og skemmtilegur. Ólíkt öðrum mörkuðum eru allir vinir í bruggbransanum og ég þekki engan sem er í harðri samkeppni við næsta mann; það er frekar að hann sé til í að aðstoða,“ upplýsir Sigurður.

Markmið hans með bjórsmakkinu er fyrst og fremst að útvíkka sjóndeildarhring fólks og fá það til að smakka bjór sem það myndi annars ekki kaupa.

„Sjálfur komst ég á bragðið með því að fara í Vínúðina og kaupa bjóra af handahófi en þannig kynntist ég bjórum sem ég kaupir enn oft og íðulega í dag því þeir eru einfaldlega frábærir.“

Sigurður var sextán ára þegar hann smakkaði fyrsta bjórinn.

„Það var Viking gylltur og lengi framan af, þegar ég var enn óharðnaður bjórsmakkari, kom enginn annar bjór til greina. Svo þroskast menn í þessu eins og öðru, en góður bjór verður samt alltaf góður bjór, sama hver tegundin er.“

Beðinn um að nefna sinn uppáhaldsbjór svarar Sigurður:

„Ég verð að nefna tvo bjóra í mestu dálæti. Ég reyni alltaf að eiga til Úlfey frá Borg brugghúsi; hinn er Pardus frá Malbyggi. Að okkar Alvins mati, og að öllum öðrum ólöstuðum, því það eru svo margir frábærir bruggarar á Íslandi, er Malbygg svolítið Michael Jordan þess tímabils og nánast sama hvað þeir gera, það er allt algjörlega frábært.“

## Sex bjórar á fimmtán þúsund

Ísskápinn heima hjá Sigurði er jafnan sneisafullur af dýrindis bjór.

„Ég flokka bjór eftir brugg-



Þórdís Lilja Gunnarsdóttir  
thordisg@frettabladid.is

húsum og er með upp undir fjörutíu tegundir í ísskápnum nú. Á hverjum tíma eru 70 prósent af því sem ég á í kælinum bjór sem ég þekki og fæ mér þegar mig langar í bjór,“ segir Sigurður.

Hann fær sér að meðaltali einn til tvo bjóra á kvöldi.

„Ég læt svo þar við sitja. Ég drekk ekki til að finna á mér, heldur til að njóta. Þetta er mjög dýrt áhugamál og ég fór um daginn sérferð á Skúla Kraftbar til að sækja þangað sex bjóra sem þeir fluttu inn sjálfir. Það kostaði mig fimmtán þúsund kall, en ég hafði lesið um þessa bjóra sem eru hátt skrifadur úti í hinum stóra heimi og ég bara leyfi mér þetta og opna þá spari, því maður sturtar ekki í sig 3.000 króna bjór svona af því bara,“ segir Sigurður og hlær.

Hann giskar á að hafa smakkað yfir 700 mismunandi bjórtegundir.

„Ég hef þó ekki haldið bókhald yfir hversu margar tegundir ég hef smakkað né einkunnabók en það væri áhugavert. Til er forritið Untapped fyrir iPhone og Android sem skannar strikamerki bjórs sem drukkinn er og upp kemur einkunn. Ég hef ekki verið nógu duglegur að nota það sjálfur en hef þó skannað yfir 480 tegundir, sé ég.“

## Bjór ekki það sama og mjöður

Til eru margir bruggstílar en uppáhald Sigurðar og Alvins er „indian pale ale“ sem inniheldur gnægð humla, er bragðmikill og yfirleitt með áfengismagn upp á 5 til 10 prósent.

„Því þarf að passa sig á þeim. Úlfey er til dæmis 7,6 prósent og maður stendur ekki yfir grillinu

með tvo svoleiðis. Þá er tilvalið að fá sér góða Stellu, sem var upphaflega jólabjór en varð svo vinsæll að framleiðandinn varð að selja hann árið um kring og er dæmi um hágæða lagerbjór sem er margverðlaunaður.“

Til fröðleiks bendir Sigurður á að bjór sé ekki það sama og mjöður, sem er algengur misskilningur.

„Það er eins og að bera saman bjór og rauðvín. Mjöður er ekki bruggaður úr korni heldur er uppistaðan hunang. Til að smakka mjöð bendi ég á Öldur brugghús sem er á heimsmælikvarða í mjadargerð, með miðinum Bláma og Rjóð, og algjört sælgæti með ostum, í stað rauðvíns.“

## Íslenski bjórinn bestur í heimi

Í bjórsmakkið nota Sigurður og Alvin sérstök smakkaraglós.

„Það eru lítil björglós og oftast er ekki fer smakkið beint í vaskinn. Eftir fimm bjóra eru menn líka orðnir kolólöglegir í smakkinu, því eftir það er allt orðið gott. Bjórsmakk verður því að vera á faglegum nótum, rétt eins og hefðbundin vínsmökkun; við tökum einn til tvo sopa, segjum hvað okkur finnst og förum svo yfir í næsta bjór.“

Sigurður er stundum beðinn um að mæta í heimahúsi í bjórsmakk og til að fara yfir hvaða matur er góður með ólíkum bjórtegundum.

„Við bjóðum líka fólki í heimssókn á Facebook Live. Margir senda fyrirsögn um hvaða bjór þeir eigi að kaupa og vanalega er mikið að gera í kringum árstíðabundna bjóra, á júlum, þorra og páskum. Þetta gengur þó út á að smakka og gefa bjóra í leikjum á samfélagsmiðlum, miðað við 20

Sigurður Atli Sigurðsson er bjórsmakkari með meiru. Hann segir íslenskan bjór bestan en hvetur bjórunnendur til að kaupa sér bjór af handahófi til að prófa nýjar bragðupplifanir en hægt er að spyrja hann álits á bjórtegundum á Facebook.

FRÉTTABLAÐIÐ/  
ANTON



Margir og mjög mismunandi iskaldir.



Pila og bjór passa oft vel saman.



Notast er við lítil glös í bjórsmakki.

**Þetta er mjög dýrt áhugamál og ég fór um daginn sérferð á Skúla Kraftbar til að sækja sex bjóra sem þeir fluttu inn sjálfir. Það kostaði mig 15 þúsund kall.**

Sigurður Atli

ára aldurstakmark, og oftast fleiri en 100 þúsund manns sem sjá leikina á samfélagsmiðlum, sem er töluvert. Við höfum því gefið Íslendingum tugi þúsunda lítra af bjór, unnið með langflestum brugghúsum landsins og alltaf að stækka,“ segir Sigurður, sem starfar hjá Vodafone en sinnir bjórsmakkinu í frístundum.

„Þessa dagana er ég með heimasíðuna bjorsmakkari.is í smíðum þar sem hægt verður að kaupa sérmerkt glös og glasamottur, derhúfur og fleira,“ segir Sigurður, sem hefur líka verið í samstarfi við Bjórland.is.

„Nú er mikið hitamál að banna mönnum að höndla með bjór og áfengi nema það heiti Vínúðin. Það er að mínu mati galið og ég styð heils hugar að minni brugghús á landsbyggðinni fái að selja bjór sinn beint til fólks sem kemur á staðinn. Það er bara eðlilegt og leyfilegt alls staðar í heiminum, nema hér, en sem betur fer virðist það eiga að breytast.“

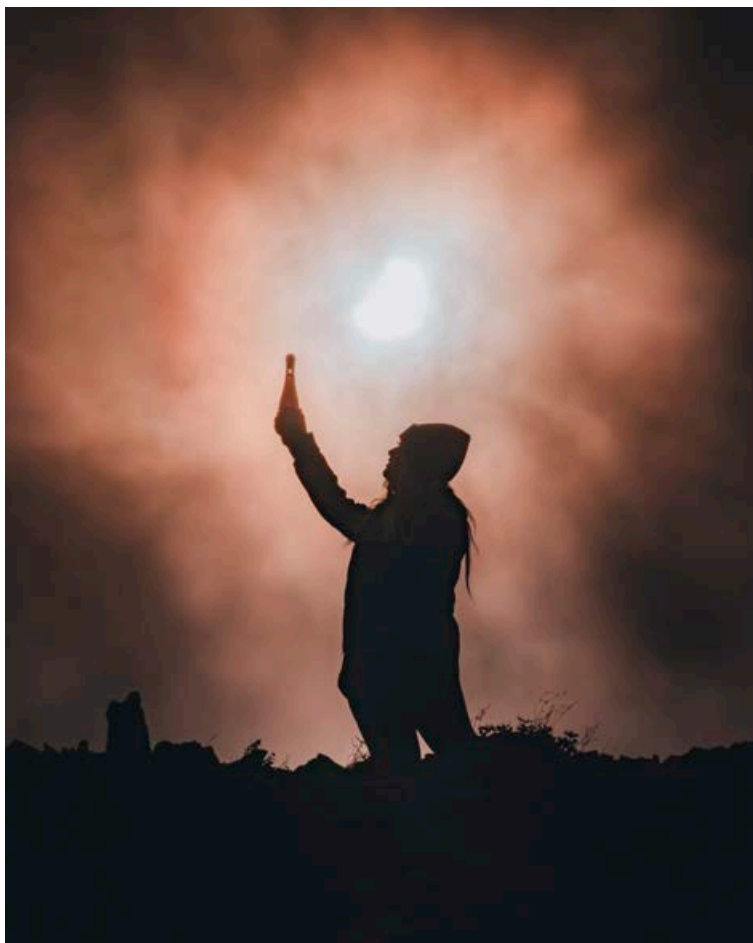
Hann segir mikla grósku hjá íslenskum brugghúsum sem séu að gera stórkostlega hluti.

„Íslenski bjórinn er bestur, með sitt hreina vatn og hráefni úr nærumhverfinu. Það liggur líka mikil ást og vinna að baki þessari bjórgerð og oft fæst hún í takmörkuðu upplagi og aldrei aftur. Við stöndum því ansi framarlega þegar kemur að því að brugga bjór á heimsvísu og því segi ég hiklaust: Áfram Ísland!“

Fylgist með Sigurði bjórsmakkara á Facebook @bjorsmakkari.is og á Instagram @bjorsmakkari



Mjaðargerðin Öldur er komin í nýtt húsnæði við Fiskislóð 24 í Reykjavík. Þar verður tekið á móti hópum sem vilja kynna miði. **FRÉTTABLAÐIÐ/EYÞÓR**



Þeir félagar hafa prófað sig áfram með ýmsar bragðtegundir og nota það sem íslenska náttúran gefur við framleiðsluna, svo sem villt, handtind bláber, íslenskt blóðberg og ætihvannarfræ. **MYND/NORRIS NIMAN**



Helgi og Sigurjón brugga mjöð eins og gert hefur verið í gegnum aldirnar. Drykkurinn er gerður úr íslensku vatni og hunangi. Þeir segja sköpunargleðina fá að njóta sín við bruggunina. **FRÉTTABLAÐIÐ/EYÞÓR**

# Aldagömul hefð komin til Íslands

Sigurjón Friðrik Garðarsson og Helgi Þórir Sveinsson tóku áhugamálið alla leið og stofnuðu Mjaðargerðina Öldur árið 2017, sem er eina mjaðargerðin á Íslandi. Þeir láta sköpunargleðina njóta sín en mjöðurinn er unninn úr íslensku vatni og sérinnfluttu hunangi og gjarnan bragðbættur með berjum eða kryddum.

„Okkar markmið er að endurvekja áhuga fólks á þessum sögulega drykk, sem að okkar mati ætti að vera þjóðardrykkur Íslendinga,“ segja þeir Sigurjón og Helgi hjá Mjaðargerðinni Öldur. Þeir höfðu báðir starfað við bruggun á mismunandi brugghúsum og voru virkir í heimabruggi um nokkurra ára skeið þegar þeir ákváðu að sameina krafta sína og stofna Mjaðargerðina Öldur.

„Við bruggum mjöð eins og gert var í gamla daga en drykkurinn er í grunninn gerður úr íslensku vatni og hunangi. Mjöður er ævaforndrykkur og hefur líklega fylgt mannkyninu um aldaðir. Mjöður er ekki það sama og bjór

eða pilsner heldur líkari léttvíni eða síder. Í hann er ekki notað neitt korn, eins og gert er við bjórbruggun. Það tekur um fjórar til fimm vikur í það minnsta að fullgera mjöð en það getur líka tekið ár ef drykkurinn á að „þroskast“ vel,“ segja þeir.

Sigurjón og Helgi hafa verið óhræddir við að prófa sig áfram með ýmsar bragðtegundir og notað íslenskt hráefni við framleiðsluna. Má þar nefna Bláma sem er mjöður gerður úr íslenskum, villtum handtindum bláberjum, og Flugu, sem er krydduð með íslensku blóðbergi og ætihvannarfræjum. Mjöðurinn Rjóð og Blámi eru af tegundinni melomel, sem þýðir mjöður með berjum eða ávöxtum sem gefur drykknum rauðan eða bláan lit.

„Nýjasta tegundin, Sumarfluga, er léttur og kolsýrður mjöður með sítrónum og humlum. Sumarfluga er gerð að finnskri fyrirmynd og er í grunninn hefðbundinn, finnskur mjöður,“ segir Helgi.

## Varð ekki aftur snúið

Upphaflega ætluðu þeir félagar aðallega að brugga bjór og mjöð-

**77 MÉR FANST SKEMMTILEGAST STRAX Í BYRJUN AÐ BRUGGUN Á MJÖÐ LEYFIR SKÖPUNARGLEÐINI AÐ NJÓTA SÍN. ÉG FÆ ÚTRÁS FYRIR MINN INNRI LISTAMANN.**

Helgi Þórir Sveinsson

inn meðfram því. „En þegar við byrjuðum að brugga mjöð varð ekki aftur snúið og þar fundum við okkar réttu hillu,“ segir Sigurjón en bætir við að eftir að þeir hafi kynnt mjöð á heimabrugghátíð hafi boltinn farið að rúlla.

„Við hittum kokk sem smakkaði mjöðinn frá okkur og var svo hrifinn að hann bað um að fá að selja hann til viðskiptavina sinna á veitingastaðnum Nostra, sem þá var og hét. Síðan vildu fleiri fá að kaupa mjöð af okkur og smám saman vatt þetta upp á sig,“ segir Helgi.

## Vildi meiri fjölbreytni

Sigurjón bjó lengi í Vancouver í Kanada og þar kynntist hann því sem kallast kraftbjór. „Í Kanada er mikil gróska á þessu sviði og mikið um handverksbrugghús, sem gaman var að kynna. Eftir að ég flutti aftur til Íslands fannst mér úrvalið af kraftbjór ekki nógu mikið hér heima, svo ég ákvað að prófa að brugga sjálfur. Um leið og ég fór að dýfa puttunum í þetta fann ég hvað þetta var skemmtilegt. Það er líka ánægjulegt að leyfa öðrum að prófa eitthvað sem

maður hefur sjálfur búið til frá grunni,“ segir Sigurjón.

„Mér fannst skemmtilegast strax í byrjun að bruggun á miði leyfir sköpunargleðinni að njóta sín. Ég fæ útrás fyrir minn innri listamann. Það er eitthvað heillandi við að vera með hugmynd í kollinum, sem endar síðan sem eitthvað sem hægt er að finna ilm af og bragð og drekka. Svo er alltaf skemmtilegt að sjá viðbrögðin hjá fólki þegar það smakkar mjöð í fyrsta sinn,“ segir Helgi.

Þeir eru sammála um að það sé mikil gróska í bruggun úti í heimi og mörg handverksbrugghús hafa verið opnuð síðustu árin hér heima. „Það eru margir að brugga bjór á Íslandi en við erum þeir einu sem gerum mjöð,“ segir Sigurjón.

Mjaðargerðin Öldur flutti fyrir skömmu í nýtt húsnæði við Fiskislóð 24 í Reykjavík. „Við getum bráðlega tekið á móti hópum sem vilja kynna sér hvað mjöður nákvæmlega er en við verðum með skoðunarferð um brugghúsið og einnig fræðslu,“ segja þeir en mjöðinn má fá í Vínbúðinni og á bjorland.is. ■



Spaghetto kemur skemmtilega á óvart. FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY

## Sumarlegur Spaghetto-kokteill

Kastið öllu frá ykkur og hlýðið á! Sumardrykkurinn í ár er svalandi og gómsætur, ferskur, ávaxta-kenndur og inniheldur Aperol, en þetta er ekki appelsínuguli spritzinn sem hefur tröllriðið öllu undanfarið. Heldur er um að ræða handhæga frænku þar sem grunnurinn er ljós bjór. Við getum því loksins hætt að blanda saman freyðivíni og Aperol og uppskera hrikalegan hausverk daginn eftir.

### Spaghetto

330 ml eða ein flaska/dós ljós bjór að eigin vali

1 og ½ skot (45 ml) appelsínubitter eins og Aperol

½ skot (15 ml) ferskur sitrónusafi

Drykkurinn sem um ræðir heitir því smellna nafni Spaghetto (mínus i) og inniheldur þennan appelsínugula bitra víndrykk, sitrónusafa og svo ljósan bjór að eigin vali. ■



## Öðruvísi bjór

Fyrir utan grunnhráefnin í bjór, vatn, ger, bygg, hveiti og humla, hafa bjórframleiðendur margir verið duglegir að prófa sig áfram með ýmis önnur hráefni. Í hveiti-bjóra er oft notaður appelsínubörkur og kóríander sem dæmi og jólabjórar eru oft kryddaðir með kardimommum, negul eða vanillu. En sumir ganga langt í tilraunastarfseminni og nota enn óvenjulegri innihaldsefni, sem fáum hefði dottið í hug að hægt væri að nota í bjór.

Meðal þeirra er margarita-pítsa sem hefur verið maukuð og sett í poka. Pítsan er síðan látin síast ofan í bjórinn líkt og te í tepoka. Bjórframleiðandi nokkur í Denver notaði nautaeistu í einn af sínum dökku bjórum. En það allra skrítnasta er kannski bjór gerður úr geri sem safnast hefur í skegg eiganda brugghússins. ■

# Glæsilegt Carlsberg-safn

elin@frettabladid.is

Þeir sem eru á leið til Kaupmannahafnar og vilja dást að dýrgripum ættu að kíkja í Carlsberg-safnið Glyptotek í miðborginni en það var sonur stofnanda Carlsberg-brugghússins, Carl Jacobsen, sem safnaði skúlptúr og ýmsum listaverkum á árunum 1892–1895.

Carl var bruggari, listsafnari og mikill mannvinnur. Það er sagt

honum að þakka hversu mikilla vinsælda Carlsberg-bjórinn hefur notið um allan heim enda var hann snjall hugsjónamaður.

Safnið samanstendur af merkum listaverkum og forngrípum frá Egyptalandi til forna, forngrískra og rómverskra auk danskra og franska listgripa frá 19. öld.

Meðal þessara gripa eru rómverskar andlitshöggmyndir. Yfirleitt eru sersýningar í gangi á

safninu auk þeirra varanlegu. Það er mikið ævintýri að skoða safnið og eitthvað áhugavert fyrir alla.

Nýlega voru svalir á húsinu endurnýjaðar og þar er nú veitingaástanda utandyra. Michelin-kokkur sér um eldhúsið og að sjálfsögðu er boðið upp á Carlsberg-bjór.

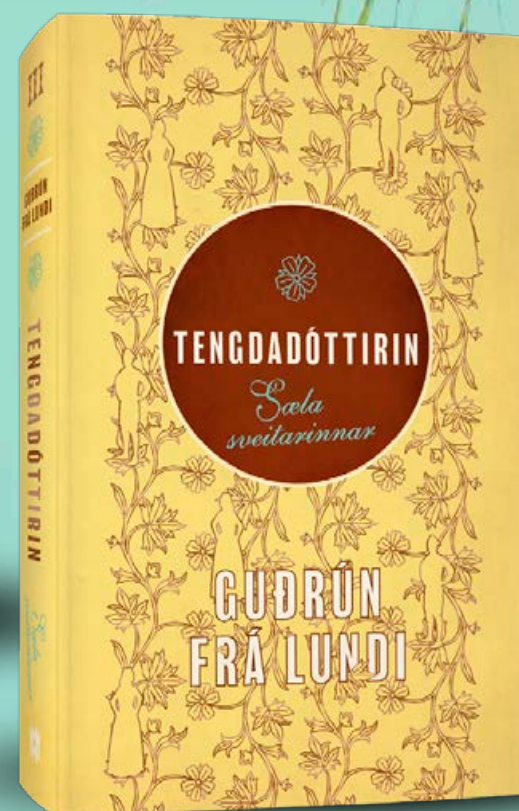
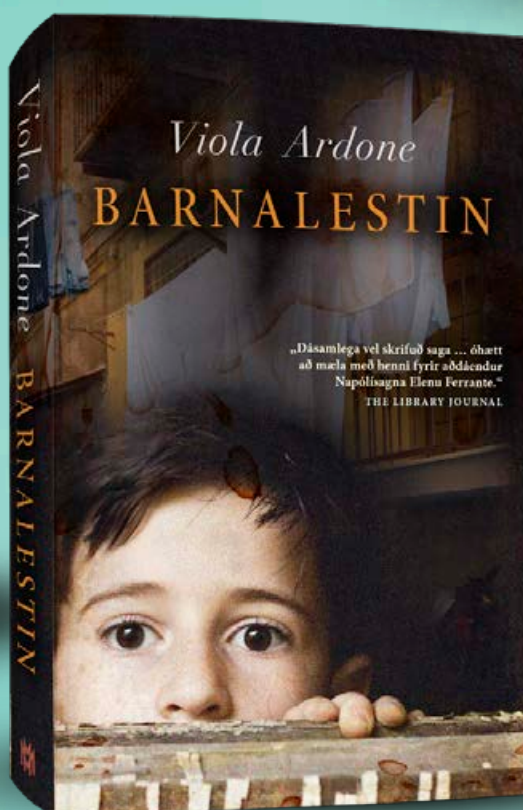
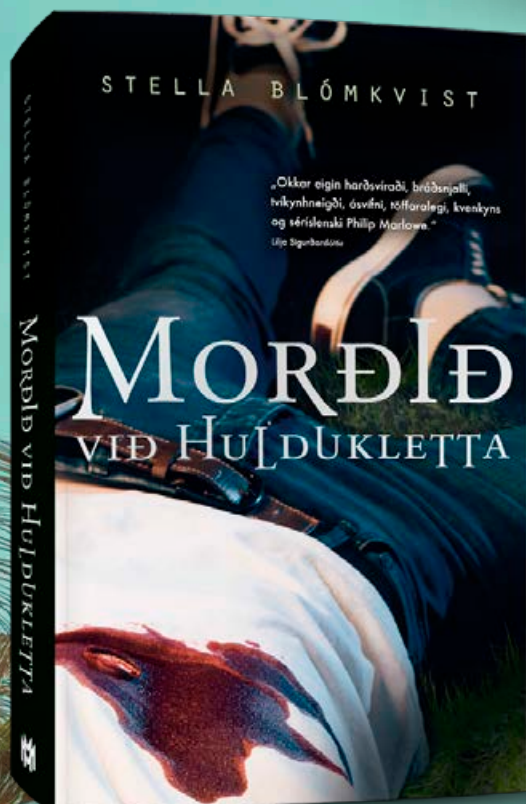
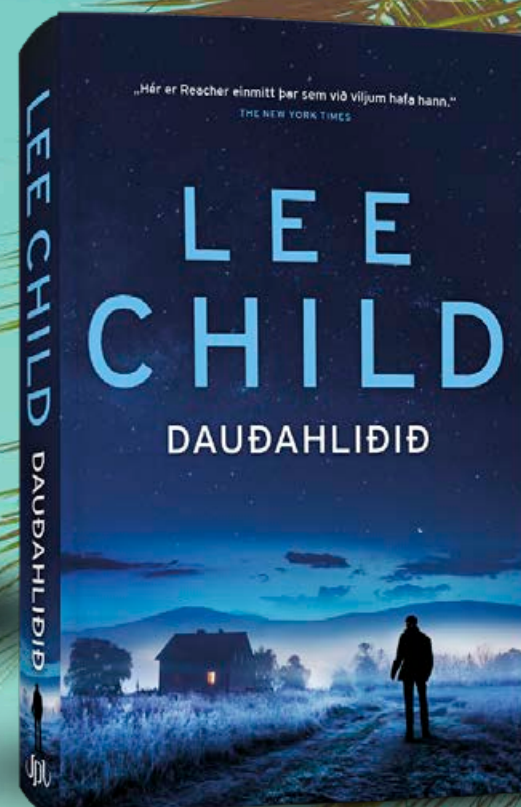
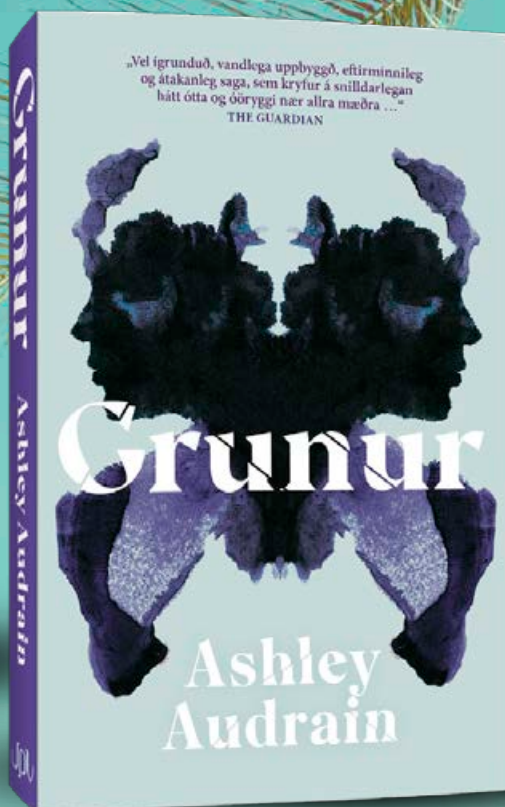
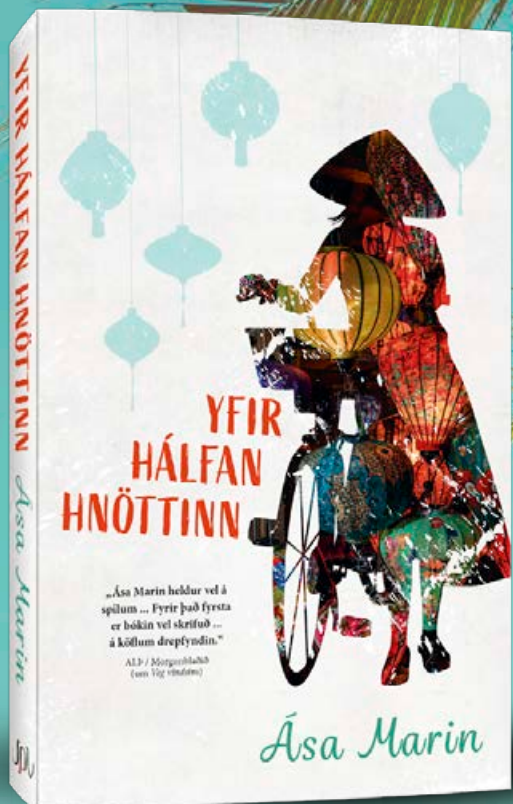
Hægt er að skoða hvaða sýningar eru í gangi hverju sinni á heimasíðu safnsins, glyptoteket.dk. ■



Safnið er allt hið glæsilegasta og umhverfið sömuleiðis.

FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY

# EKKERT FRÍ ÁN BÓKA!



Náðu þér í kilju fyrir fríð á  
forlagid.is og á Fiskislóð 39

**Endalaust úrval!**

 LANDSINS MESTA ÚRVAL BÓKA

Bókabúð Forlagsins | Fiskislóð 39 | Opið virka daga 10-18 | Laugardaga 11-16 | [www.forlagid.is](http://www.forlagid.is)

# Smáauglýsingar

550 5055

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

## Bílar & Farartæki



Hyundai i10. 3/2018 ekin 55 þús km. Sjálfskiptur. Snaggarlegur smábíl á góðu verði. Kr. 1.590.000,-

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

## Bílar óskast

### VILTU LOSNA VIÐ GAMLA BÍLINN?

Kaupi bíla 25-250þús  
Hringdu S. 615 1810 eða sendu sms og ég hringi til baka

Ábendingahappinn má finna á [www.barnaheill.is](http://www.barnaheill.is)



## Bátar

MARÁS

TOHATSU  
UTANBORÐSMÓTORAR



JAPÖNSK  
GÆÐI!

Léttir Fyrirferðalittir Hjóðlátir Kraftmiklir Sparneytnir 3,5-250 hö

Miðhraun 13 - 210 Garðabær  
Sími: 555 6444 - [www.maras.is](http://www.maras.is)

## Þjónusta

## Hreingerningar



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

## Bókhald

Accountant ehf. Laugavegi 178, 105 Reykjavík S. 4900095 / info@accountant.is | www.accountant.is

## Búslóðaflutningar

Gef tilboð í búslóðaflutninga í öllum stærðum. Áratuga-reynsla. Guðmundur. 864-7896

Ert þú að flytja? Búslóðafl., fyrirtækjafl., pianófl. o.fl. Extra stór bíll. Búslóðalyfta. Flutningaþj. Mikael S. 894 4560 [www.flytja.is](http://www.flytja.is) flytja@flytja.is

## Húsviðhald

FLÍSLAGNIR - MÚRVERK - FLOTUN - SANDSPARSL - MÁLUN - TRÉVERK  
Ásamt öllum almennu viðhaldi fasteigna.

Áratuga reynsla og þekking skilar fagmennsku og gæðum.

Timavinna eða tilboð.

Strúctor byggingaþjónusta ehf.  
S. 893 6994

## RUNARMURARI.IS

Tröppuviðgerðir, Húsviðgerðir, Pakmálning, Málning o.m.fl. runarmur@gmail.com S. 7743800

## Nudd

### NUDD NUDD NUDD

Slökunarnudd í miðbæ Reykjavíkur. Lausir tímar. Sími 694 7881, Janna.

## Rafvirkjun

RAFLAGNIR, DYRASÍMAR. S. 663 0746.

Töfluskípti, myndsimar. Hagstæð verð. Straumblik ehf. Löggiltur Rafverktaki. [straumblik@gmail.com](mailto:straumblik@gmail.com)

## Keypt & Selt

## Óskast keypt

### STAÐGREIÐUM OG LÁNUM ÚT Á: GULL, DEMANTA, VÖNDUÐ ÚR OG MÁLVERK!

Hringar, hálsmen, armbönd, Rolex, Cartier, Patek Philippe o.fl. Hringdu núna og fáðu tilboð þér að kostnaðarlausu!

[www.kaupumgull.is](http://www.kaupumgull.is)

Opið mán - fös 11-16,  
Skiopholt 27, 105

Upplýsingar í síma 782 8800

## Heilsa

## Nudd



### TANTRA NUDD

Ekta vígsla í leyndardóma Tantra með Tantra nuddi. Einstæð upplifun fyrir þér, konur og karla. S. 698 8301 [www.tantrateemple.is](http://www.tantrateemple.is)

## Húsnæði

## Húsnæði í boði

3ja herbergja íbúð í Þingholtunum með innbúi til leigu, er laus strax. Uppl. í síma 861-6841 milli kl. 16-18

## Atvinnuhúsnæði

Til leigu eða sölu 50 m2 bíl + milliloft. Hurð 3,7 m. Lager eða geymsla. Leiga: 109 þús. S: 661-6800

## Geymsluhúsnæði

### GEYMSLUR.IS

SÍMI 555-3464

Suma hluti er betra að geyma. Geymslur fyrir dánarbúð, allt að 20% afsláttur. [www.geymslur.is](http://www.geymslur.is)

### WWW.GEYMSLAEITT.IS

Sérgeymslur á mjög góðum verðum. Frá 2-17 m2. S: 564-6500

FRÉTTIR, FÓLK & MENNING  
á Hringbraut



## Mat á umhverfisáhrifum

Álit Skipulagsstofnunar

Sjókvíaeldi Fiskeldis Austfjarða hf. í Stöðvarfirði. Framleiðsla á 7.000 tonnum af laxi á ári

Skipulagsstofnun hefur gefið álit sitt um mat á umhverfisáhrifum skv. lögum nr. 106/2000. Álitíð liggur frammi hjá Skipulagsstofnun, Borgartúni 7b, Reykjavík. Álitíð, matsskýrslu og viðauka við matsskýrslu Fiskeldis Austfjarða hf. er einnig að finna á vef stofnunarinnar [www.skiplag.is](http://www.skiplag.is)



## Mat á umhverfisáhrifum

Ákvörðun um matsskyldu

Skipulagsstofnun hefur tekið ákvörðun um að eftirtaldar framkvæmdir

- Aukin framleiðsla í eldisstöð Laxa fiskeldis ehf. að Bakka, Sveitarfélaginu Ölfusi,
- Aukin framleiðsla í eldisstöð Laxa fiskeldis ehf. að Fiskalóni, Sveitarfélaginu Ölfusi,
- Jarðvarmanýting í landi Króks, Grímsnes- og Grafningshreppi,

skuli ekki háðar mati á umhverfisáhrifum samkvæmt lögum nr. 106 /2000. Ákvarðanir liggja frammi hjá Skipulagsstofnun, Borgartúni 7b, Reykjavík og á vef stofnunarinnar [www.skiplag.is](http://www.skiplag.is) Ákvörðun má kæra til úrskurðarnefndar umhverfis- og auðlindamála til 26. júlí 2021.

Til sölu

retigo  
VISION

Yfir 500 Retigo ofnar seldir í íslensk atvinnueldhús

Allt hjá okkur



ORANGE Vision

BLUE Vision

Ný kynslóð Retigo ofna: Vision Generation II  
Kynntu þér betur ofnana í Sýningarsal okkar að Draghálsi 4



VERSLUNARTÆKNI  
[www.verslun.is](http://www.verslun.is)



geiri  
[www.geirihf.is](http://www.geirihf.is)

STÓRELDHÚS  
FOODSERVICE DESIGN AND SHOPFITTINGS

Sýningarsalur Draghálsi 4 - Sími: 535 1300 - [verslun@verslun.is](mailto:verslun@verslun.is)

TAKTIK 5126 #

## Tillaga að breytingu á deiliskipulagi Áslands 2

Deiliskipulagsbreyting

Lóðin Erluás 1  
Á fundi bæjarstjórnar Hafnarfjarðar þann 4.2.2021 var samþykkt að auglýsa tillögu að deiliskipulagsbreytingu er nær til lóðarinnar við Erluás 1 og að málsmeðferð fari skv. 1. mgr. 43.gr. skipulagslaga.

Tillagan gerir ráð fyrir heimild til að nýta núverandi rými verslunar til íbúðar með heimild til að setja verslun síðar í húsnæðið.

Tillagan verður til sýnis í þjónustuveri Hafnarfjarðarbæjar að Strandgötu 6 og hjá umhverfis- og skipulagssviði að Norðurhelli 2, frá 25.6. - 9.8.2021. Einnig er hægt að skoða gögnin á [hfj.is/skiplag](http://hfj.is/skiplag)

Þeim sem telja sig eiga hagsmuna að gæta er gefinn kostur á að gera athugasemdir eigi síðar en 9.8.2021. Skal þeim skilað skriflega á [skiplag@hafnarfjordur.is](mailto:skiplag@hafnarfjordur.is) eða í þjónustuver:

Hafnarfjörður  
bt. umhverfis- og skipulagssvið  
Strandgötu 6  
220 Hafnarfjörður

[hafnarfjordur.is](http://hafnarfjordur.is)



# SOLIDCLOUDS HLUTAFJÁRÚTBOÐ



## Opinn kynningarfundur þriðjudaginn 29. júní kl. 12:30 í vefstreymi

Solid Clouds hf. býður til opins kynningarfundar í tengslum við fyrirhugað hlutafjárútbod sem fram fer dagana 28.-30. júní 2021. Vefstreymið verður aðgengilegt á vefsíðu Solid Clouds [www.solidclouds.com](http://www.solidclouds.com) og á vef Arion banka [www.arionbanki.is](http://www.arionbanki.is)

Solid Clouds var stofnað árið 2013 til að framleiða fjölspilunarleiki, og hefur félagið þróað tæknigrunn sem flýttir fyrir gerð slíkra leikja. Fyrsti leikur félagsins, *Sovereign Space*, kom út á síðasta ári og er nýr leikur, *Frontiers*, væntanlegur á næsta ári en báðir gerast í *Starborne*-heiminum.

Boðnir verða til sölu 40.000.000 nýir hlutir, eða sem samsvarar um 31,7% af útgefnu hlutafé félagsins. Félagið hefur heimild til að stækka útbodið í allt að 58.000.000 nýja hluti, eða sem samsvarar um 46,0% af útgefnu hlutafé félagsins.

Allir hlutir í útbodinu verða seldir á sama útbodsgengi sem verður 12,5 kr. á hlut. Áætlað heildarsöluandvirði útbodsins nemur um 500 milljónum króna fáist áskrift að grunnstærð útbodsins, en 725 milljónum króna ef stækkunarheimild er nýtt.

## Útbodið nær til nýrra hlutabréfa í félaginu og skiptist í tvennt:

Áskriftarleið A  
100.000 kr. - 15.000.000 kr.

Áskriftarleið B  
Yfir 15.000.000 kr.

Hlutafjárútbod þetta byggir á undanþáguákvæði 3. gr. laga nr. 14/2020 um lýsingu verðbréfa sem boðin eru í almennu útbodi eða tekin til viðskipta á skipulegum markaði.

Fjárfesting einstaklinga í hlutabréfum Solid Clouds, að uppfylltum ýmsum skilyrðum, getur veitt heimild til frádráttar á tekjuskatts- og/eða fjármagnstekjuskattsstofni. Til þess að nýta framangreindan skattafrádrátt skal fjárfestingin nema á bilinu 300.000 kr. til 15.000.000 kr. og eignarhaldstíminn vera að lágmarki þrjú ár.<sup>1</sup>

Arion banki hefur umsjón með útbodinu og er einnig söluaðili þess.

## Helstu skilmálar:

- Hver áskrift í almenna útbodinu skal vera að lágmarki 100.000 kr.
- Tekið verður við áskriftum á vef Arion banka hf. ([www.arionbanki.is/solidclouds-utbod](http://www.arionbanki.is/solidclouds-utbod)) frá 28. júní 2021 kl. 10:00 (GMT) til 30. júní 2021 kl. 16:00 (GMT)
- Fjárfestar hafa heimild til að bæta við áskrift sína eða fella hana niður á útbodstímabilinu
- Gert er ráð fyrir að niðurstöður útbodsins verði birtar opinberlega 1. júlí 2021
- Eindagi kaupverðs er áætlaður 6. júlí 2021
- Áætlað er að hin nýju bréf verði tekin til viðskipta og afhent þann 12. júlí 2021
- Aðstoð vegna útbodsins má nálgast hjá verðbréfa- og lífeyrisráðgjöf Arion banka í síma 444-7000 milli kl. 09.00 og 16.00 dagana 28. júní til 30. júní 2021 og í gegnum tölvupóstfangið [solidclouds-utbod@arionbanki.is](mailto:solidclouds-utbod@arionbanki.is)

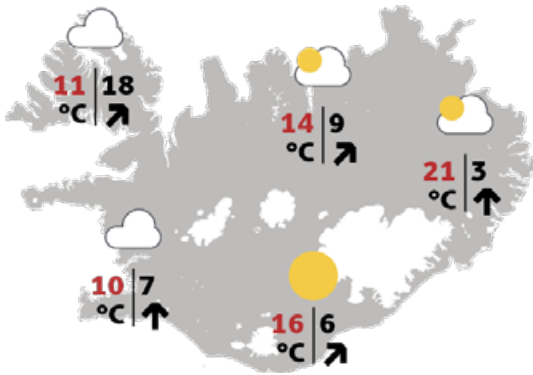
Nánari upplýsingar um Solid Clouds, hlutabréf félagsins og skilmála útbodsins má finna í skráningarskjali sem dagsett er 23. júní 2021 auk fjárfestakynningar sem birt eru á [www.solidclouds.com/investors](http://www.solidclouds.com/investors) og [www.arionbanki.is/solidclouds-utbod](http://www.arionbanki.is/solidclouds-utbod)

<sup>1</sup> Nánari upplýsingar má finna á: <https://www.skatturinn.is/einstaklingar/tekjur-og-fradrattur/hlutabrefafradrattur/> Jafnframt eru fjárfestar hvattir til að leita sér sérfræðiráðgjafar varðandi skattamál

Vakin er athygli á því að fjárfesting í hlutabréfum felur í sér áhættu og má kynna sér nánar áhættuþætti vegna starfsemi og hlutabréfa Solid Clouds í skráningarskjali dagsettu 23. júní 2021



## Veðurspá Föstudagur



Suðvestan 8-15 í dag, en 10-18 NV-til og mun hvassari vindstrengir. Rigning vestantil, en annars léttskyjað að mestu. Hiti 8 til 24 stig, svalast á Vestfjörðum, en hlýjast á Austurlandi. ■



**Skráðu þig á póstlistann og fáðu Fréttablaðið sent rafrænt í morgunsárið**

Skráðu þig á [frettabladid.is](http://frettabladid.is), á Facebook síðu Fréttablaðsins eða skannaðu QR kóðann

FRÉTTABLAÐIÐ – MEST LESNA DAGBLAÐ LANDSINS

## FRÉTTABLAÐIÐ er helgarblaðið

### Klifur Everest smitaðir af Covid-19

Heimir Fannar Hallgrímsson og Sigurður Bjarni Sveinsson klifu hæsta tind veraldar í síðasta mánuði. Þeir urðu þá tiundi og ellefti Íslendingarnir til að ná þeim árangri en leiðangurinn var sérlega átakanlegur enda báðir smitaðir af Covid-19 og Sigurður þar að auki með heilabjúg vegna súrefnis-skorts.



### Óuppgerð fortið hafði áhrif

Ásmundur Einar Daðason bað um stól barnamálaráðherra en erfiður upp-vöxtur og óuppgerð mál höfðu áhrif á þá ákvörðun.



### Á ekki að ýta fólk í að gera upp erfið áföll

Drifa Atladóttir og Hrafnhildur Sigmarisdóttir nýta sér vestræn vísindi ásamt austrænum fræðum við úrvinnslu áfalla.



Helgarblað Fréttablaðsins, ómissandi hluti af góðri helgi

## Skák Gunnar Björnsson

### Svartur á leik



## Krossgáta

### LÁRÉTT

- 1 FLUGA
- 5 SJÁLFI
- 6 TVEIR EINS
- 8 VANRÆKJA
- 10 SAMTÖK
- 11 VAFSTUR
- 12 LEIKUR
- 13 ÆÐRI
- 15 SPILLTUR
- 17 ÍLÁT

### LÓÐRÉTT

- 1 MYNDHVERFING
- 2 EGGJA
- 3 KVK. NAFN
- 4 ÓLÍKAR
- 7 VÉL
- 9 EINDREGIN
- 12 ÓVINVEITTUR
- 14 HRÍÐ
- 16 TVEIR EINS

LÁRÉTT: 1 mólmý, 5 ego, 6 mm, 8 trassa, 10 aa, 11 vas, 12 hark, 13 ofar, 15 rotinn, 17 kanna. LÓÐRÉTT: 1 metaför, 2 ógra, 3 loa, 4 ymsar, 7 maskína, 9 svarin, 12 hata, 14 fok, 16 nn.

1	2	3	4		
5			6	7	
8			9		
10			11		
		12			
13	14				
15				16	
	17				

Róbert Lagerman (SSON) átti leik gegn Baldri Möller (Tafífélagi Garðabæjar) á Íslandsmóti skákkféлага.

27...Db6! 0-1. Hvítur vinnur a.m.k. skiptamun vegna hótunarinnar 28...d3+ og hefur gjörinnið tafl. 28. Rh6+ er svarað með 28...Kh7! Hvítur kaus að gefast upp.

[www.skak.is](http://www.skak.is): Íslandsmót kvenna ■

## Sudoku

		6	5		1	4	8
8	3						6
	2	4	6	7	3		
	4	9		3	5	1	
				7	4		
		1		9	8		3
9	3					5	
	2		6				
6		2		3			

		3				6	1	4
		9						
			7	4				
			6			7		
			9		7	1	3	
6	8		1					9
	9		8				4	
7				1				5
2				5	9	7	8	

Þrautinn felst í því að fylla út í reitina þannig að í hverjum 3x3 reit birtist tölurnar 1-9. Í hverri níu reita línu, bæði lárétt og lóðrétt, birtast einnig tölurnar 1-9 og aldrei má tvítaka neina tölu í röðinni.

## Pondus

Eftir Frode Øverli



## Geljan

Eftir Jerry Scott & Jim Borgman



## Barnalán

Eftir Jerry Scott & Rick Kirkman





# 30%

## AFSLÁTTUR

### MEÐ VILDARKORTI LINDAR



hjá eftirfarandi fyrirtækjum:



DORMA



VÍDD



**Húsgagnahöllin:** 30% afsláttur af öllum vörum. **Betra bak:** 30% afsláttur af öllum vörum. **Dorma:** 30% afsláttur af öllum vörum. **Flügger:** 30% afsláttur af allri innimálingu. **S. Helgason:** 30% afsláttur af öllum borðplötum. **Parki:** 30% afsláttur af öllum vörum nema innréttingum. **Z brautir og gluggatjöld:** 30% afsláttur af öllum vörum. **Vídd:** 30% afsláttur af öllum vörum. **Húsasmiðjan:** 30% afsláttur af hreinlætistækjum og ljósum. **ATH!** Afslátturinn gildir ekki á útsölum.

**Jón og Gunna** eru ungt par sem keyptu sína fyrstu íbúð nýlega. Íbúðin þarfnaðist viðhalds og þeim vantaði ný húsgögn, rúm og gardínur.

Þau máluðu íbúðina, skiptu um gólfefni, tóku baðherbergið í gegn og skiptu um blöndunartæki.

MEÐ VILDARKORTINU SPÖRUÐU ÞAU:

**687.368 kr.**

**Jónína** er kona á besta aldri keypti nýja íbúð. Þar vantaði öll ljós, parket og gardínur. Einnig keypti hún nýjan sófa í Húsgagnahöllinni þar sem gamli sófinn var of stór.

Hún keypti allt sem hana vantaði, viðarparket, fallegar gardínur og screen, borðstofuborð, stóla og sófa.

MEÐ VILDARKORTINU SPARAÐI HÚN:

**458.978 kr.**

**Borgþór og Aníta** eru hjón um fimmtugt. Þau keyptu gamalt einbýlishús sem þarfnaðist yfirhalningar. Þau tóku húsið meira og minna í gegn, skiptu um öll gólfefni, endurnýjuðu tvö baðherbergi, spórtsluðu og máluðu allt húsið, settu granítborðplötur á eldhúsið og annað baðherbergið, skiptu út öllum gardínum og keyptu sér að lokum nýtt rafmagnsrúm í Beta bak.

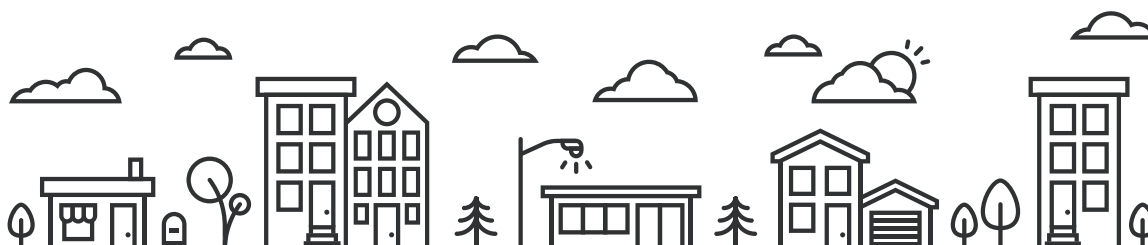
MEÐ VILDARKORTINU SPÖRUÐU ÞAU:

**1.442.500 kr.**

**LIND**  
FASTEIGNASALA

Bæjarlind 4 · Kópavogi  
s. 510 7900 · FASTLIND.is

**Uppspretta ánægjulegra viðskipta**



ÞEKKING OG REYNSLA · [frittverdmat.is](http://frittverdmat.is) · [nyjaribudir.is](http://nyjaribudir.is)

# Náttúrulegt & öflugt fyrir góða meltingu



Viltu losna við bjúg & uppþembu?

Róandi meltingarblanda sem inniheldur hreint engifer & íslensk fjallagrös.

Fæst í næsta apóteki, heilsvöruverslun og flestum stórvörumörkuðum.



## Fréttumfjöllun fyrir alla

kl. 18.30 á virkum dögum

Fjölbreytt fréttumfjöllun í opinni dagskrá fyrir fólkið í landinu. Úrvalslíð fjölmiðlafólks fer yfir fréttayfirlit dagsins ásamt því að fá til sín góða gesti að ræða helstu mál líðandi stundar. Þátturinn er sýndur á Hringbraut og frettabladid.is



# DAGSKRÁ

## Föstudagur

### Hringbraut

- 18.00 Sir Arnar Gauti (e)** Lífsstilsþáttur með Arnari Gauta sem fjallar um heimili, hönnun, matar- og veitinga-húsameningu, arkitektúr og margt fleira.
- 18.30 Fréttavaktin úrval** Helstu fréttir vikunnar með Margræti Erlu Maack.
- 19.00 Eldhugur (e)** Í Eldhugum fara Snædís Snorradóttir og viðmælendur hennar út á jaðar hreysti, hreyfingar og áskorana lífsins.
- 19.30 433.is (e)** 433.is er fréttá- og viðtalsþáttur um íþróttirnar heima og erlendis.
- 20.00 Matur og heimili (e)** Sjöfn Þórðar fjallar um matargerð í bland við íslenska hönnun og fjölbreyttan lífsstíl.
- 20.30 Fréttavaktin úrval** Helstu fréttir vikunnar með Margræti Erlu Maack.

### RÚV Sjónvarp

- 11.00 Sumarlandabrot**  
**11.05 Kastljós**  
**11.20 Menningin**  
**11.35 Okkar á milli** Steinþór Agnarsson  
**12.05 Ferðastíklar** Húnavatns-sýslur  
**12.45 Nýjasta tækni og vísindi**  
**13.15 Komdu að sigla**  
**13.40 Kiljan**  
**14.20 Innlit til arkitekta**  
**14.50 Hásetar**  
**15.15 Gerska ævintýrið**  
**15.50 Basl er búskapur**  
**16.20 Börnin í Ólátagarði**  
**17.50 Táknálsfréttir**  
**18.00 KrakkaRÚV**  
**18.01 Óargadýr**  
**18.28 Fjölskyldukagginn**  
**18.50 Sumarlandabrot 2020**  
**19.00 Fréttir**  
**19.25 Íþróttir** Helstu fréttir dagsins af innlendum og erlendum vettvangi. Alla daga, árið um kring.  
**19.30 Veður**  
**19.40 Sumarlandabrot**  
**19.45 Algjör Sveppi og Góí bjargar málunum**  
**20.30 Dýrin mín stór og smá** All Creatures Great and Small  
**21.20 Hvítir mávar** Kvikmynd úr smíðju Stuðmanna um endurfundi og gamlan, rómantískan ástarþríhyrning. Hjón sem búa í litlu þorpi fyrir austan heimsækja vínafólk sitt sem eru leikarar. Leikstjóri: Jakob Magnússon. e.  
**23.05 Barnaby ræður gátuna-** Midsomer Murders Bresk sakamálamynd byggð á sögu eftir Caroline Graham þar sem Barnaby lögreglu-fulltrúi glímir við morðgátur í ensku þorpi. Meðal leikenda eru Neil Dudgeon og Gwilym Lee. Atriði í myndinni eru ekki við hæfi ungra barna.  
**00.35 Luther Luther**  
**01.30 Dagskrárlok**

### Stöð 2 Golf

- 09.00 Jóhanna á opna breska**  
**09.45 European Tour** Útsending frá Porche European Open.  
**15.00 LPGA Tour** Bein útsending frá KPMG Women's PGA Championship.  
**19.00 PGA Tour** Bein útsending frá Travelers Championship.  
**22.00 PGA Special. 3M Open** Compass Challenge

### Sjónvarp Símans

- 06.00 Síminn + Spotify**  
**12.30 Dr. Phil**  
**13.15 The Late Late Show**  
**14.00 The Block**  
**15.05 The Biggest Loser**  
**15.50 90210**  
**16.50 The King of Queens**  
**17.10 Everybody Loves Raymond**  
**17.35 Dr. Phil**  
**18.20 The Late Late Show**  
**19.05 The Block**  
**20.10 Meikar ekki sens**  
**20.35 The Bachelorette**  
**22.05 22 Jump Street**  
**23.55 A Single Shot** Kvikmynd frá 2013. Veiðimaður kemur að dauðaslysi og finnur á slysstaðnum kassa, fullan af peningum. Hann stingur af með peningana, en það á eftir að reynast honum dýrt.  
**01.50 The Water Diviner**  
**03.40 Síminn + Spotify**

### RÚV Rás eitt

- 06.45 Morgunbæn og orð dagsins**  
**06.50 Morgunvaktin**  
**07.00 Fréttir**  
**07.30 Fréttayfirlit**  
**08.00 Morgunfréttir**  
**08.30 Fréttayfirlit**  
**09.00 Fréttir**  
**09.05 Í ljósi sögunnar** Kapphlaupið á Suðurljólinum  
**09.45 Morgunleikfimi**  
**10.00 Fréttir**  
**10.03 Veðurfreginir**  
**10.13 Óskastundin**  
**11.00 Fréttir**  
**11.03 Mannlegi þátturinn**  
**12.00 Fréttir**  
**12.03 Hádegjöld** Fyrri og seinni hluti  
**12.20 Hádegisfréttir**  
**12.42 Hádegjöld**  
**13.00 Dánarfreginir**  
**13.02 Samfélagið**  
**14.00 Fréttir**  
**14.03 Málið er Fastur** í úrræðaleysi kerfisins eftir alvarlegan heilaskaða.  
**15.00 Fréttir**  
**15.03 Sögur af landi**  
**16.00 Síðdegisfréttir**  
**16.05 Vinill vikunnar**  
**17.00 Fréttir**  
**17.03 Lestarklefinn**  
**18.00 Spegillinn**  
**18.30 Brot úr Morgunvaktinni**  
**18.50 Veðurfreginir**  
**18.53 Dánarfreginir**  
**19.00 Flugur** Danslagakeppni SKT - fjórði þáttur  
**19.45 Lofthelgin**  
**20.30 Mannlegi þátturinn**  
**21.30 Kvöldsgagan. Njáls saga** (28 af 29)  
**22.00 Fréttir**  
**22.05 Veðurfreginir**  
**22.10 Samfélagið**  
**23.05 Lestarklefinn**  
**00.00 Fréttir**  
**00.05 Næturútlit Rásar 1**

### Stöð 2 Bíó

- 09.45 Annie**  
**11.40 The Notebook**  
**13.45 Johnny English Reborn**  
**15.20 Annie**  
**17.15 The Notebook**  
**19.20 Johnny English Reborn**  
**21.00 The Big Lebowski**  
**22.50 Hunter Killer**  
**00.50 The Mule** Hörkuspennandi mynd frá 2018 með Clint Eastwood í hlutverki garðyrkjufæðings sem tekur upp á því að gamals aldri að smygla eiturfjóm fyrir mexíkóskan eiturfjáhing frá Mexíkó yfir til Bandaríkjanna.  
**02.45 The Big Lebowski**

### Stöð 2

- 08.00 Heimsókn**  
**08.20 The Mentalist**  
**09.00 Bold and the Beautiful**  
**09.25 Divorce**  
**09.50 Kevin McCloud's Rough** Guide to the Future  
**10.40 Lóa Pind. Snapparar**  
**11.10 Framkoma**  
**11.40 Hvar er best að búa?**  
**12.25 Nágrannar**  
**12.45 Golfarinn**  
**13.20 Eldhúsið hans Eypórs**  
**13.50 Jamie's Quick and Easy** Food  
**14.15 Grand Designs. Australia**  
**15.05 Race Across the World**  
**16.05 The Goldbergs**  
**16.30 Real Time With Bill Maher**  
**17.35 Bold and the Beautiful**  
**18.00 Nágrannar**  
**18.26 Veður**  
**18.30 Fréttir Stöðvar 2**  
**18.45 Sportpakkinn**  
**18.55 The Greatest Dancer**  
**20.55 Í kvöld er gíg**  
**21.45 Out of Blue**  
**23.35 Bad Moms** Sprenglægle mynd frá 2016 með einvaliði leikara. Við fyrstu sýn virðist sem Amy Mitchell hafi upplifað bandaríska drauminn í öllu sínu veldi. Hún hefur allt til alls, hús, bíl, mann, börn, hund og trausta vinnu til framtíðar. En pressan og stressið sem fylgir svona lífsstíl tekur sinn toll af hamingjunni og að því kemur að Amy ákveður að gera upppreisn.  
**01.10 Annabelle Comes Home**  
**02.55 The Mentalist** Hörkuspennandi þáttur um Patrick Jane, sjálfstætt starfandi ráðgjafa rannsóknarlögreglunnar í Kaliforníu.  
**03.35 Divorce** Gamansamur þáttur frá HBO með Söruh Jessicu Parker og Thomas Haden Church. Í síðustu þáttaröð skildu hjónakornin en skilnaðurinn gekk hins vegar ekki snurðulaust fyrir sig.  
**04.05 Shark Tank**  
**04.45 Framkoma**

### Stöð 2 Sport

- 08.10 Norðurlásmótið**  
**09.00 Pepsi Max Mörkin -**  
**10.00 Mjólkurbíkarmörkin**  
**11.25 Breiðablik - Tindastóll** Útsending frá leik í Mjólkurbíkar kvenna.  
**13.10 Grindavík - Afturelding**  
**14.50 KA/Þór - HK** Útsending frá leik í Olís deild kvenna.  
**16.05 Þór - Grindavík** Útsending frá leik í Mjólkurbíkar karla.  
**17.45 Valur - Leiknir R.** Útsending frá leik í Mjólkurbíkar karla.  
**19.30 Dominos Kórufótboltakvöld - Upphitun**  
**20.05 Þór Þ. - Keflavík** Bein útsending frá fjórða úrslitaleik í Dominos deild karla.  
**22.00 Dominos Kórufótboltakvöld**  
**22.45 ÍBV - Valur** Útsending frá leik í Mjólkurbíkar kvenna.

### Stöð 2 Sport 2

- 08.35 Watford - QPR**  
**10.15 Coventry - Reading**  
**12.00 Atalanta - Juventus**  
**13.40 Barcelona - Atlético Madrid**  
**15.20 Pólland - Slóvakía**  
**17.05 Real Madrid - Barcelona**  
**19.10 Spánn - Svíþjóð**  
**20.55 Ungverjaland - Portúgal**  
**22.40 Frakkland - Þýskaland**  
**00.30 Milwaukee Bucks - Atlanta Hawks** Útsending frá leik í NBA.

# ÞVOTTADAGAR



betri dagar fyrir heimilin í landinu!

Þvottavélar



## AEG

Þvottavélar, þurrkarar & uppvottavélar frá AEG og SAMSUNG í úrvali á frábærum tilboðum!

## SAMSUNG

Þurrkarar



Uppvottavélar



ormsson

Opnunartímar  
Virka daga kl. 10-18  
Lokað um helgar

## ORMSSON

LÁGMÚLA 8 - 530 2800

Skoðuðu úrvalið okkar á  
[ORMSSON.IS](http://ORMSSON.IS)



\*SENDUM UM LAND ALLT

ORMSSON  
PRISTUR-ÍSAFIRÐI  
SÍMI 456 4751

KS  
SAUÐÁRKRÓKI  
SÍMI 455 4500

SR BYGG  
SIGLUFIRÐI  
SÍMI 467 1559

ORMSSON  
AKUREYRI SÍMI  
461 5000

PENNINN  
HÚSAVIK  
SÍMI 464 1515

ORMSSON  
PAN-NESKAUPSSTAÐ  
SÍMI 477 1900

ORMSSON  
ÁRVIRKINN-SELFOSSI  
SÍMI 480 1160

GEISLI  
VESTMANNAEYJUM  
SÍMI 481 3333

TÆKNIBORG  
BORGARNESI  
SÍMI 422 2211

OMNIS  
AKRANESI SÍMI  
433 0300

## Klæddu jogginggallann upp með kápu

Jogginggallinn hefur verið gífurlega vinsæll síðasta árið og skrifast það kannski að stóru leyti á heimsfaraldurinn, enda fullkominn kósíklæðnaður fyrir heimavinnuna. Erlendir tiskumiðlar spá því að biða eigi með að leggja gallanum og klæða hann frekar upp með fallegri kápu.

steingerdur@frettabladid.is

Síðasta árið hafa jogginggallar verið áberandi í tiskuverslunum enda þægilegir en samt flottir og eyddu margir bróðurparti síðasta árs heima við. Gallar í stíl voru sér-

staklega vinsælir en það er um að gera að blanda þeim saman til að fá meira út úr fataskápnunum.

Það er gaman að sjá að við þurfum ekki að leggja jogginggöllum strax og getum bedið með að henda þeim aftast í skápinn, því þeir virðast ætla að halda velli. Tiskumiðlar erlendis vilja meina að það sé aðal-trendið að klæðast finni kápu yfir gallana, það myndi ákveðna og skemmtilega andstæðu. Það eru ýmsar leiðir til að klæða þetta lúkk upp eða niður, hælaskór eða jafnvel skærliðaðir skór geta gert mikið. Vilji maður virka afslappaðri eða töffaralegri er flott að vera með húfu eða derhúfu, jafnvel sólgleraugu. ■



Sonja Paszkowiak töffaraleg í hermannastígvélum á röltinu í Hamburg. **FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY**



Tiskubloggarinn Inga Brauer í geggjúðum galla úr H&M.



Derhúfan gerir lúkkið enn töffaralegra hjá Alexöndru Lapp.

FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY



Þýska tiskuskvísan Franzi König í fallegum grænum jogginggalla frá Arket og klædist honum við kápu frá Zara.



Áhrifavaldurinn Semra Hunt í peysu í yfirstærð frá Yeezy og kápu frá MaxMara. **FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY**



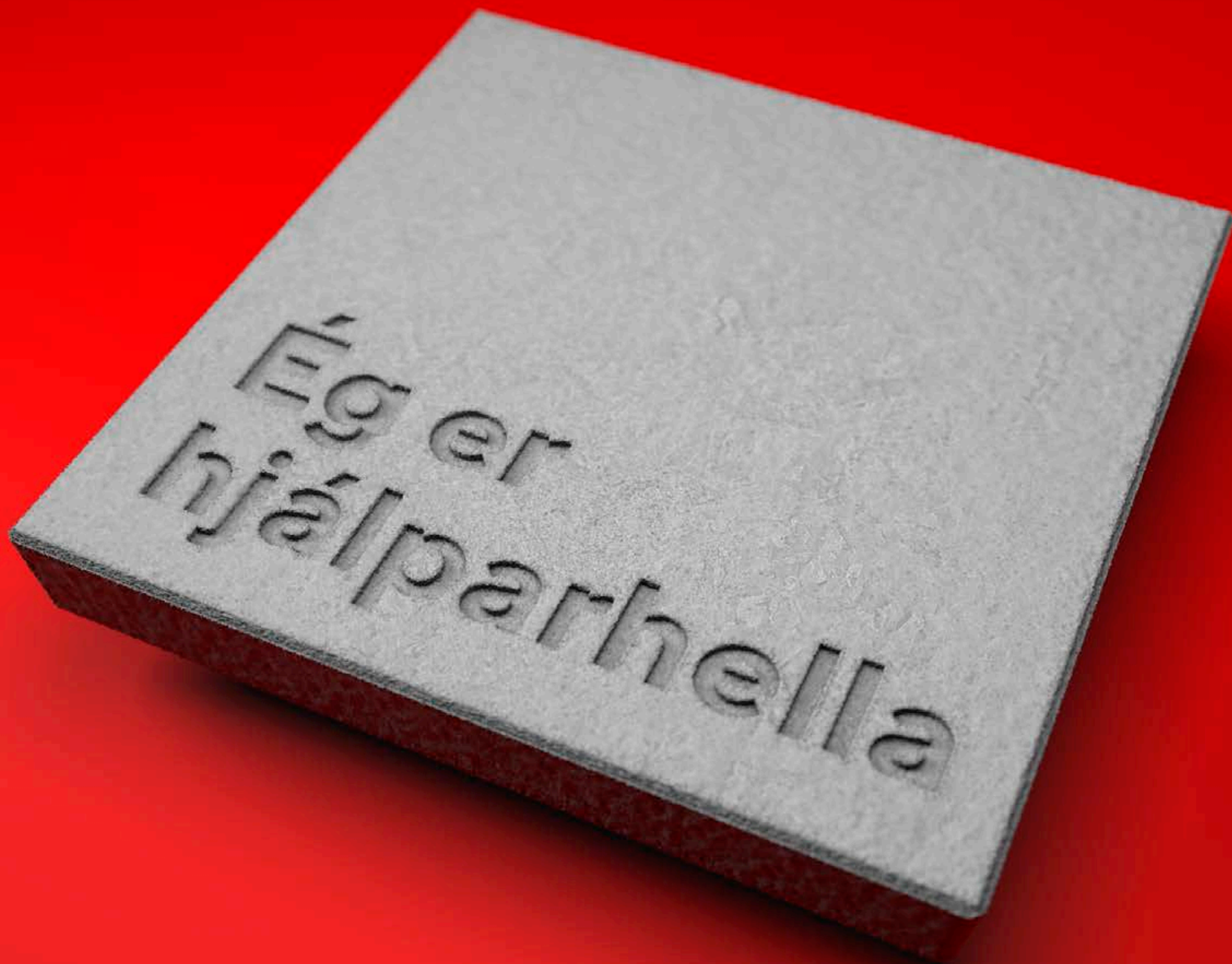
Annar listrænn stjórnandi Rotate Birger Christensen, Jeanette Friis Madsen, á tiskuvíkunni í London.



Framkvæmdastjóri high10art, Patricia Wirschke, flott í jogginggalla við kápu, sólgleraugun toppa svo lúkkið.



Elise Soho afslöppuð en töff. Skórnir með sokkum eru svoltið öðruvísi en það kemur samt vel út.



# BM Vallá styrkir bóluefnadreifingu UNICEF

Í mörgum efnaminni löndum ríkir enn neyðarástand vegna Covid-19.

**UNICEF** leiðir risavaxið verkefni sem snýst um dreifingu bóluefna um heimsbyggðina svo ekkert land verði útundan í baráttunni. Faraldurinn klárast ekki fyrr en öll lönd heims hafa verið bólusettt.

**BM Vallá** styrkir þetta verkefni **UNICEF**. Fyrir hverja 10 fermetra af hellum keyptum á árinu tryggjum við dreifingu á bóluefni við COVID-19 fyrir einn einstakling.

unicef  | fyrir öll börn

 **BM·VALLÁ**

Hjálparhellur eru nýtt samfélagsverkefni BM Vallá sem ætlað er að styðja við þarft málefni á hverju ári. [bmvalla.is](http://bmvalla.is)

# NÁÐU TIL FJÖLDANS!

Fréttablaðið er mest lesna dagblað landsins.\* Á höfuðborgarsvæðinu, þar sem Fréttablaðinu er dreift í heimahús, eru yfirburðirnir ótvíræðir. Hafðu samband og við aðstoðum þitt fyrirtæki við að ná til fjöldans.

Sími: 550 5050 – [soludeild@frettabladid.is](mailto:soludeild@frettabladid.is)

# 44%

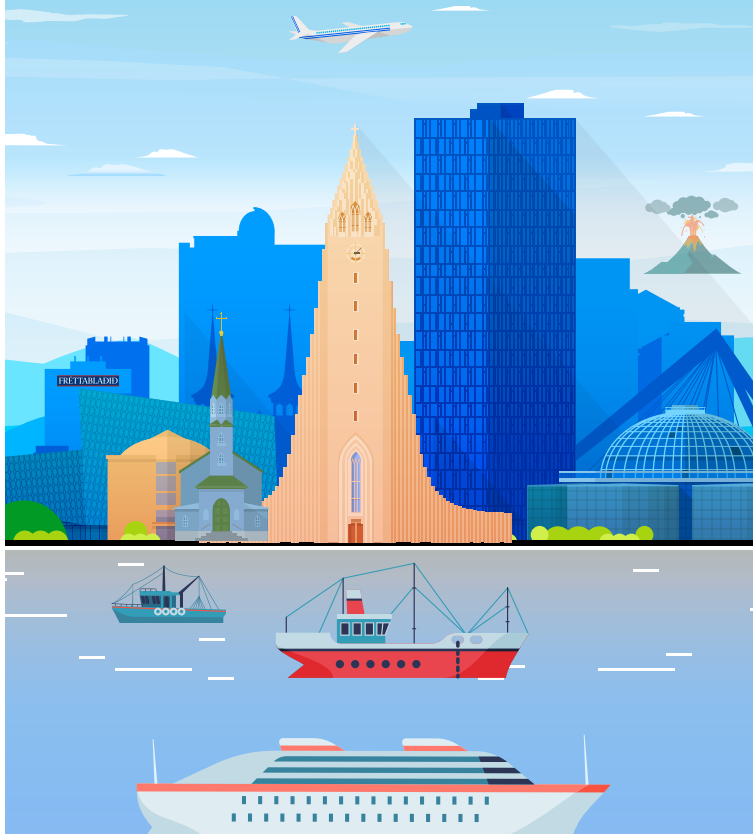
18-80 ára lesa Fréttablaðið daglega að meðaltali\*

# 49%

35-65 ára lesa Fréttablaðið daglega að meðaltali\*

# 68%

55-80 ára lesa Fréttablaðið daglega að meðaltali\*



\*Samkvæmt prentmælingum Gallup



Auðunn Blöndal, Steindi og Egill fóru með hugmynd sína að laginu Komið að því til Ásgeirs Orra úr StopWaitGo. „Og hann bara bjó það til út frá því. Og eins og ég segi, þá fór það fram úr okkar björtustu vonum.“ FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

## Auddi varð tveggja barna faðir á milli Þjóðhátíða

Nýtt þjóðhátíðarlag Auðuns Blöndal og félagar í útvarpsþættinum FM95BLÖ, Komið að því, datt inn á Spotify á miðnætti og segja má að kjarni málsins sé fölginn í titlinum þar sem það er komið að því að þeir skemmti aftur í Herjólfsdal eftir hlé og messufall í fyrra.

[thorarinn@frettabladid.is](mailto:thorarinn@frettabladid.is)

„Já, það er komið að því,“ segir Auðunn Blöndal með þungri áherslu á síðasta orðið um þjóðhátíðarlagið Komið að því, sem hann, Steindi Jr. og Egill Einarsson flytja undir kunnuglegum merkjum útvarpsþáttarins FM95BLÖ.

„Ég er eiginlega alveg pottþéttur á því að þetta sé besta þjóðhátíðarlagið okkar hingað til og það fór fram úr okkar björtustu væntingum,“ bætir Auddi við um lagið sem varð aðgengilegt á Spotify á miðnætti.

Komið að því má teljast til marks um að þremmingarnir séu komnir aftur í gamla þjóðhátíðarformið og tilbúnir til þess að taka upp þráðinn eftir tveggja ára hlé. „Það var náttúrulega ekkert í gangi í fyrra þannig að texti lagsins kemur svolítið inn á að það er búið að vera tveggja ára frá hjá okkur og að það er loksins komið að Þjóðhátíð.“

### Komið að sumarfríi

FM95BLÖ hefur verið á dagskrá FM957 um langt árabíl auk þess að hafa verið reglulegur gestur á Þjóðhátíð en Audda telst til að þjóðhátíðarlög þeirra félaganna séu orðin þrjú eða fjögur.

Steindi og Auddi sömdu texta nýja lagsins ásamt Ásgeiri Orra Ásgeirssyni úr StopWaitGo sem hefur áður verið útvarpsgegninu innan handar við lagasmíðar. Til dæmis í laginu Ég fer á Þjóðhátíð frá 2015.

„Lagið kemur út núna og þátturinn er að fara í sumarfrí. Hann fer alltaf í sumarfrí í júlí og fyrsti þáttur eftir sumarfrí er alltaf á Þjóðhátíð. Það hefur verið þannig hjá okkur síðustu sjö ár.“

Við skemmtum alltaf á stóra sviðinu á laugardagskvöldinu og stefnan er náttúrulega að gera allt vitlaust,“ segir Auddi um laugardagskvöld komandi verslunarmannahelgar.



Lagið er feat. Sverrir Bergmann og Jóhanna Guðrún sem hafa það fram-yfir FM95BLÖ að þau kunna að syngja.

MYND/ADSEND



Ekki spurning. Ég hef alltaf verið þjóðhátíðarplebbi. Skammast mín ekkert fyrir það.

### Glöggur Sherlock

„Við erum náttúrulega þrír sem erum með þáttinn og svo fengum við Jóhönnu Guðrúnu og Sverri Bergmann til að syngja með okkur í laginu,“ segir Auddi um gestasöngvarana sem eru kynntir til leiks með tengingunni „feat“ eða „featuring“ eins og tíðkast í tónlistarheiminum þegar sérstakur liðsauki er kallaður til.

„Það var einhvern tímann einhver snillingur sem setti á Twitter að FM95BLÖ fengi alltaf Sverri Bergmann með sér í lögin svo þau yrðu flott. Það er nú bara „no shit, Sherlock“ og nákvæmlega þælingin. Það verður að vera einhver þarna sem kann að syngja.“

### Besta blandan

Áformin um að gera allt vitlaust í Herjólfsdal 2021 hljóta að fela í sér að FM95BLÖ þurfi að setja markið heldur hátt þar sem, eins og frægt varð á sínum tíma, jarðskjálftamælur Væðurstofunnar í Heimaey tóku kipp þegar hópurinn steig á svið sumarið 2016.

„Ég held líka að það hjálpi okkur rosalega á sviðinu að við vorum allir og höfum alltaf allir dýrkað Þjóðhátíð og farið reglulega. Þannig að við vitum eiginlega nákvæmlega hvernig stemning á að vera.“

Það smitar út frá sér að okkur finnst þetta jafn gaman og liðinu sem er að hoppa fyrir neðan og þannig verður til einhver svona rafmögnuð stemning. Við erum að skemmta okkur og skemmta og það er besta blandan held ég.“

### Stoltur þjóðhátíðarplebbi

Auðunn hefur sótt Þjóðhátíð frekar stíft í gegnum tíðina. „Já, já. Ekki spurning. Ég hef alltaf verið þjóðhátíðarplebbi. Skammast mín ekkert fyrir það.“ Þetta hafi ekki einu sinni breyst við það að hann er orðinn ráðsettur fjölskylduafarir tveggja litilla barna.

„Ekki fyrst ég get kallað þetta vinnu. Það hjálpar aðeins. En það er mjög myndið að síðast þegar ég skemmti á Þjóðhátíð átti ég ekkert barn en núna er ég að skemmta með tvö. Það er smá munur.“ ■

---



# STÆRRI PIZZUR

---



# LÆGRA VERÐ

---



## SPADINN

Fjarðargata 11

Dalvegur 32b

[spadinn.is](http://spadinn.is)

550 5000

RITSTJÓRN  
ritstjorn@frettabladid.isAUGLÝSINGAÐEILD  
auglysingar@frettabladid.isPRENTUN  
Torg ehf.DREIFING Póstdreifing ehf.  
dreifing@postdreifing.is

## Bakþankar

Jóhönnu Vigdísar  
GuðmundsdótturÁhrifavaldar  
8. áratugarins

Undanfarið hefur borið á endurkomu tiskustrauma áttunda áratugarins. Fyrir þau okkar sem lifðum tiskuslys þess tíma af getur endurlit yfir þykka axlapúða, óklæðilegar mjaðmabuxur og vængi í hári valdið áfallastreituröskun. Ég kalla því eftir skilningi tiskuhúsa og áhrifavalda. Höfum við ekki þjáðst nóg?

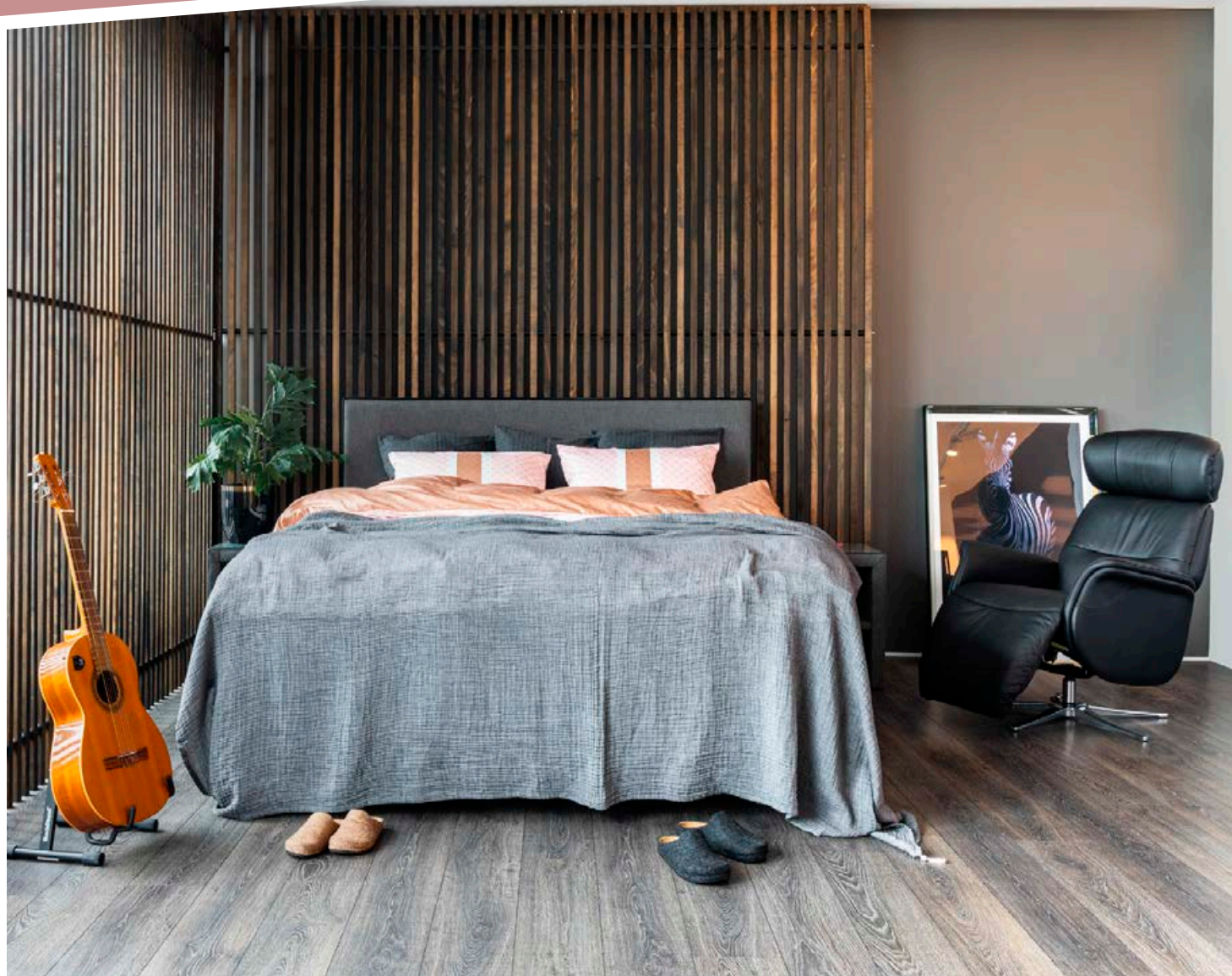
Fermingarárið mitt þáði ég líkama og blóð Krists íklædd buxnadrágt (með mjaðmasniði), póliesterblússu og mokkasínunum. Sem betur fer í fermingarkyrtili yfir herlegheitin. Kyrtillinn náði þó ekki að fela fermingargreiðsluna. Vinkona móður minnar ákvað að það væri góð hugmynd að krulla hárið og setja í það lítil blóm. Góð hugmynd ef ég hefði ekki verið með stutt hár. Þegar ég mætti í fermingarveisluna kom í ljós að ég og amma vorum með sömu hárgreiðsluna. Hún reyndar án blóma, sem var þó skárra. Af þessu voru teknar myndir, unglíngi áttunda áratugarins til ævarandi háðungar.

Eftir fermingu gengum við síðan í skólann, öll sem eitt, með vínrauðar skjalatöskur í einni hendi og BrotherAX15 rafmagnsritvél í hinn. Með bláan augnblýant og rassakrem á vörum. Mig dreymdi um að eignast skærbleika peysu, með XL herðapúðum, og niðurþröngar snjóþvegnar gallabuxur, með mjaðmasniði. Sem betur fer fékk ég oftast bara trikot.

Þrátt fyrir þessa trámatísku endurkomu áttunda áratugarins getum við sem hann lifðum í það minnsta þakkað fyrir eitt. Sönnunargögnin verða ekki á samfélagsmiðlum veraldarvefsins um alla eilífð. Áhrifavöldum Íslands bendi ég á að sundfatamyndir úr Skýjalóni hverfa ekki jafn hratt og fermingarmyndir áttunda áratugarins. Er það ekki litlu hlutirnir í lífinu sem við getum þakkað fyrir? ■

SUMARÚTSALA  
BETRA BAKS  
ALLT AÐ 60% AFSLÁTTUR

HEFST Í DAG – EKKI MISSA AF ÞESSU



STILLANLEG RÚM | HEILSURÚM OG -DÝNUR | GAFLAR | SÆNGUR | KODDAR | SVEFNSÓFAR | STÓLAR | SÆNGURFÖT, O.FL.



## Atvinnublaðið

— Mest lesna atvinnublað Íslands —

FINNDU RÉTTA  
STARFSKRAFTINN

Beinn sími: 550 5625

Sölufulltrúar:  
Hrannar Helgason, hrannar@frettabladid.is  
Arna Rut Kristinsdóttir, arnarut@frettabladid.isFAXAFENI 5  
Reykjavík  
588 8477DALSBRAUT 1  
Akureyri  
588 1100SKEIDI 1  
Ísafirði  
456 4566AFGREIÐSLUTÍMI  
Mán.–fös. 11–18 | Lau. 11–16  
www.betrabak.isBetra  
BAK