



FÖSTUDAGUR 2. OKTÓBER 2020

Íslenskt Láttu það ganga



Ein elsta verslunin í Reykjavík er staðsett í Austurstræti og heldur upp á 120 ára afmæli á næsta ári. Í versluninni eru seldar fallegar íslenskar handunnar ullarvörur og allur ágóði fer til góðgerðarmála.

➔6

Þegar þú
verslar á Íslandi
skilar það sér
aftur til þín.

ÍSLENSKT
LÁTTU ÞAÐ GANGA

gjoridsvovel.is



Bræðurnir Valpór og Agnar Sverrissynir eru ásamt Jóni Erni Jóhannessyni eigendur veitingahússins No Concept á Hverfisgötu 6. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

Staður engum líkur

Gleði, góður matur og gott vín eru aðalsmerki veitingahússins No Concept sem opnað verður á Hverfisgötu 6 í dag. Þar ríkir London-New York filingur. ➔2

Framhald af forsiðu ➔

Með No Concept höfum við sett fimm af okkar eftirlætis stöðum í London í einn og sama veitingastaðinn sem þó verður ekki með neinu sérstöku konsepti, segir Michelin-kokkurinn Agnar Sverrisson, einn eigenda nýja veitingastaðarins No Concept sem opnar með pompi og prakt á Hverfisgötu 6 í dag.

„No Concept er staður engum líkur, allavega ekki á Íslandi, það liggur ljóst fyrir. Þangað verður gaman að koma, góður matur, líf og fjör, og minn draumur að fá fólk í hádegismat, síðan síðdegisdrykk og aftur í kvöldmat. Að gestirnir séu hjá okkur allan daginn því þeir vilji ekki fara neitt annað.“

Fútt, fjör og góður matur

Á matseðli No Concept er svo-kallað „posh fast food“ eða finn skyndibiti, allt frá matarmiklum salötum, ómótstæðilegum hamborgurum, sterkum kjúklingavængjum og finustu steikum.

„Maturinn verður í einfaldari kantinum en mjög vel gerður. Við tökum börgerinn í hæstu hæðir og verðum líka með gómsætar pítsur úr geggjuðum pítsaofni. Hjá okkur verður því hægt að fá góðan mat og góð vín á viðráðanlegu verði og það verður fútt í þessu, hægt að horfa á helstu fót-boltaleiki þótt staðurinn sé alls enginn fótboltabar, við verðum með plötusnúða á kvöldin og allskonar skemmtilegar keppnir, eins og hver getur borðað sterkustu vængina,“ upplýsir Agnar, fullur tilhlökkunar.

Við stjórnvölinn á No Concept er bróðir Agnars, Valpór Örn Sverrisson, og yfirkokkurinn Jón Örn Jóhannesson, sonur Jóhannesar í Múlakaffi.

„Húsið er fullskipað úrvals teymi. Jón Örn stýrir eldhúsinu af metnaði og kann á því tókin. Með okkur er líka vínþjónninn Anna sem vann hjá mér á Texture í London og verður vínþjónn hússins. Sjálfur mun ég dúkka upp þegar færri gefst á No Concept enda miklu fleiri tímar í sólarhringnum hjá mér og verð ég mikið á staðnum til að byrja með. Við hlökkum til að geta loks opnað, erum búnir að gjörbreyta staðnum undanfarna mánuði og þar ríkir núna skemmtilegur London-New York-filingur.“

Michelin-stjarna í áratug

Agnar hefur undanfarin þrettán ár rekið veitingastaðinn Texture í Lundúnum við góðan orðstír en starfar nú sem yfirkokkur á þeim rómaða veitingastað Moss í Bláa Lóninu.

„Til stóð að flytja Texture í nýtt húsnæði í nóvember en þegar kórónaveiran setti allt úr skorðum ákvað ég skella í lás því það opnar enginn veitingastaði í London í þessu ástandi,“ segir Agnar sem árið 2010 var fyrstur Íslendinga til að fá hina eftirsóttu Michelin-stjörnu og hélt henni á Texture í tíu ár.

„Það þykir gott afrek. Þetta voru góðir tímar en líka á stundum erfiðir því það er sennilega tíu sinnum erfiðara að reka veitingastað í London vegna gifurlegrar samkeppni,“ segir Agnar, hvergi banginn að opna nýjan stað í Reykjavík nú þegar kórónaveiran gerir enn usla.

„Er einhvern tímann rétti tíminn til að opna veitingastað? Þetta er kannski ekki gráupplagt núna en til að vera á jákvæðum nótum er samt sem áður ágætt að ekki megi koma of margir inn því yfirleitt þegar nýir staðir opna á Íslandi er brjáláð að gera til að byrja með og enginn ræður neitt



Pítsurnar á No Concept eru lostæti úr geggjuðum pítsaofni. MYND/ADDI.IS



Á No Concept er matreiðsla á börgerum tekin í hæstu hæðir. MYND/ADDI.IS

við neitt. Því munum við ná að finpússa allt vel áður en samfélagið fer í sinn eðlilega gir á ný,“ segir Agnar sem sér einnig um matarhönnun á veitingastaðnum Moss í Bláa Lóninu.

Elda það sem gestirnir vilja

Agnar hefur einnig hlotið lof virtustu gagnrýnenda á Englandi fyrir að elda besta matinn í Lundúnum. Hann er spurður hvert leynitrix hans sé við eldamennskuna.

„Það er að vinna eins og óður, hafa smá tilfinningu fyrir mat og vita hvað gesturinn vill. Kokkar flaska stundum á að elda fyrir sjálfa sig til að sýna hvað þeir eru klárir og gleyma að elda það sem gesturinn vill, rétt eins og ég gerðist sekur um þegar ég byrjaði með Texture. Ef gestur vill „well

done“ steik fær hann vitaskuld „well done“ steik en stundum var viðkvæðið: „Já, nei nei, við berum bara fram „medium rare“ steikur.“ Það er jú gesturinn sem borgar okkur launin og þess vegna eldum við það sem hann vill, þótt við setjum upp matseðlana eins og við viljum hafa þá,“ segir Agnar.

Það sé líka mikils virði að eiga góða fastagesti og vera sjálfur á svæðinu til að heilsa upp á gestina.

„Það er jafn veigamikíð og maturinn og þjónustan. Einhverra hluta vegna vill fólk hitta kokkinn. Ég skildi ekkert í því að vera sífellt beðinn um að koma í salinn og skrifa eiginhandarárítanir á matseðla, en svona er þetta. Það var óneitanlega sérstakt en gaman og ég verð auðvitað í salnum á No Concept og heilsa upp á gestina.“



No Concept er staður fyrir glaðar stundir, góðan mat og drykk á góðu verði.

Á No Concept verður gaman að koma, góður matur, líf og fjör, og minn draumur að gestirnir séu hjá okkur allan daginn því þeir vilji ekki fara neitt annað.

Saknaði Íslands sárt

Komið er hálft ár síðan Agnar flutti aftur heim.

„Ég áttaði mig ekki á hversu mikið ég saknaði Íslands. Ég kom yfirleitt heim á mánaðarfresti og taldi mér þá trú um að ég gæti ekki beðið með að komast aftur út. Mér liður yndislega á Íslandi enda býr hér dóttir mín og fjölskyldan öll,“ segir Agnar og hyggst ekki fara utan í veitingarekstur í bráð.

„En maður skyldi aldrei segja aldrei. Ég elska London en fór þó þangað fyrir um mánuði og þar var skelfilegt ástand sem hefur bara versnað síðan. Ef Íslendingar halda að þeir hafi það slæmt hér er ástandið tíu sinnum verra í London.“

Uppáhalds matur Agnars er fiskur.

„Ég elska allan fisk; ostrur, humar, kóngakrabba, hörpuskel, lúðu og þorsk. Texture varð hvað frægast fyrir að vera með ferskan og góðan fisk, sem er skondið í ljósi þess að á No Concept verður ekki nema fiskur dagsins,“ segir Agnar og hlær. „Ég var náttúrulega bara vill-

ingur og þurfti að fara út til að sanna fyrir sjálfum mér og fjölskyldunni að ég gæti þetta. Ég segi alltaf að ef maður ákveður eitthvað í lífinu, þá getur maður það, sama hversu óraunhæft eða heimskulegt markmiðið virðist vera. Ég hafði séð kokkabækur frá London og langaði að vera eins og kokkarnir í bókunum, opna minn eigin stað úti og vatt mér bara í það. Fyrstu tíu árin voru ekkert nema puð, strit og grátur þegar ég vann nítján tíma á dag, sex daga vikunnar, en ég lét mig hafa það því ég vissi að það myndi skila sér og níu árum seinna opnaði ég Texture. Ég er auðvitað lukkunnar pámfill því vinnan er mitt áhugamál, líf og yndi, og ekki allir jafn heppnir og ég,“ segir Agnar sem þakkar mömmu sinni og ömmu velgengni í kokkalífínu.

„Þær elduðu báðar góðan mat og það setti tóninn. Ætli mitt besta veganesti að heiman hafi ekki verið að læra að borða góðan fisk og þekkja muninn á því hvað er góður fiskur og ekki,“ segir Agnar, spenntur að fá gesti í mat, drykk og góðar stundir á No Concept.

„Þetta verður engu líkt og ég verð vonsvikinn ef við náum ekki að verða mjög ofarlega þegar kemur að langbesta matnum í bænum.“

No Concept er á Hverfisgötu 6 í Reykjavík. Opið mánudaga til miðvikudaga frá klukkan 15, og frá klukkan 12 fimmtudaga til sunnudags. Sjá nánar á noconcept.is.

Þeir Valpór Örn, Agnar og Jón Örn segja No Concept vera stað sem er gaman að koma á, njóta matar, drykkjar, fjörs og fúts og best væri ef gestirnir vildu helst ekki fara.

FRÉTTABLAÐIÐ/
SIGTRYGGUR ARI

NÝ SENDING AF YFIRHÖFNUM

Mikið úrval í stærðum 14-30 eða 42-58

Sjáðu úrvalið og pantað í netverslun www.curvy.is

Opið í verslun Curvy alla virka daga
frá kl. 11-18 og laugardaga frá kl. 11-16



Úlpa
19.990 kr
Stærðir 14-22



Úllarkápa
29.990 kr
Stærðir 14-28



Vegan dúnnúlpá
19.990 kr
Stærðir 14-30



Djúsi úlpa
17.990 kr
Stærðir 14-30



Úllarjakkí
26.990 kr
Stærðir 14-28



Vegan dúnnúlpá
19.990 kr
Stærðir 14-30

Bakstur sem bráðnar í munni

Það er ávallt notalegt og lokkandi að eiga heimabakað með kaffinu um helgar og gleðja sína nánustu. Guðrún Ýr Eðvaldsdóttir matarbloggari gefur uppskrift að kræsingum sem hún mælir með, þær eru í uppáhaldi fyrir helgarbaksturinn og munu gleðja bæði bragðlaukana og sálina.

Matarást Sjafnar

Sjöfn Þórðardóttir



Guðrún Ýr heldur úti síðunni [dodlurogsmjor.is](#) og Instagram-síðunni [@dodlurogsmjor](#) þar sem hún deilir með þjóðinni kræsingum úr eldhúsinu sínu og því sem á daga hana drifur.

„Það hefur alltaf blundað í mér áhugi á matargerð og bakstri, alveg frá því að ég var ung. Ég hef fengið ófár spurningar af hverju ég hafi ekki farið út í þetta af meiri alvöru en ég hef haft einhverja þörf að hafa þetta eingöngu sem áhugamál. En það að fara af stað með heimasíðu sem heldur utan um allar mínar uppskriftir hefur þó verið draumur hjá mér í mörg ár. Stundum tekur tíma að manna sig upp í eitthvað líkt og þetta og taka af skarið. Sem ég gerði í byrjun þessara árs og sé ekki eftir því. Ótrúlega skemmtilegt að geta miðlað uppskriftum til annarra og ég er ábyggilega sú sem baka mest upp af henni sjálf.“

„Ætli ástríðan hafi ekki farið á flug eftir að hafa á menntaskóla-árum tekið kúrsa í súkkulaðigerð og brauðbakstri í MK og stuttu seinna flutt að heiman og farið að grúska í mínu eigin eldhúsi.“

„Ástríðan skilaði sér síðar inn í eldhús Kruðeris, bakarí Kaffitárs, þar sem ég kom að vöruþróun og naut þess í botn og á sama tíma var ég að skrifa sem lausapenni hjá Gestgjafanum og í framhaldi starfaði ég þar í stuttan tíma, tók eina önn í það meðan ég þústaði og dreif mig af stað í að skrifa meistararitgerðina mína í Menn-ingarstjórnun.“

Síðan þá, 2017, hef ég bara notið þess að baka fyrir mitt nánasta og eldað góðan mat. Í lok árs 2019 var ég búin að peppa mig nægilega mikið upp í það að stökkva út í djúpu laugina og fara af stað með síðu. Ég hef lært helling á þessu ári, bakað mikið og eldað. Lært á tæknilegu hliðina á þessu og fíkrað mig áfram í ljósmyndun, allt ótrúlega gefandi.“

Hvaðan er nafnið Döðlur og smjör komið?

„Það er skemmtilegt að segja



Kardimommusnúðar með súkkulaðifyllingu. Ekkert smávægis gírnilegir.

frá því og hef ég lítið farið út í að útskýra það, einhverra hluta vegna. Nafnið vísar til þessara tveggja hráefna sem mér þykja ómissandi í hvert eldhús. Döðlur og smjör er að mínu mati hægt að nota í hvaða matseld og bakstur sem er. Bæði hráefnin eiga heima í sætum bakstri og yfir í dýrindis máltíð. Enda var það algjör tilviljun að ég fór að fókusa á sætmeti á síðunni minni. Hugmyndin var alltaf að setja allan mat þar inn og munu einhverjar góðar mataruppskriftir rata þangað inn á endanum, sem mögulega innihalda döðlur og smjör.

Viðtökurnar við síðunni og instagraminu hjá mér hafa verið

ótrúlega góðar og er ég ótrúlega þakklát því. Það eru svo margir frábærir matarbloggarar á Íslandi og bara ótrúlega gaman að vera hluti af því mengi og fá að miðla til annarra.“

Ertu til í að gefa okkur uppskrift að þínum uppáhalds kræsingum fyrir helgarbaksturinn?

„Ég bakaði tvær uppskriftir fyrir ykkur sem eru dásamlegar í helgarbakstur. Eplaskúffukaka með smjörkreminni og kardimommusnúðar með súkkulaðifyllingu en þetta eru dásamlegar uppskriftir sem gaman er að bjóða upp. Eplaskúffukaka hefur bókstaflega verið bókun þjárlar helgar í röð heima hjá okkur.“

Þetta eru kræsingarnar sem þú vilt baka um helgina og bjóða upp á með helgarkaffinu.

Eplaskúffukaka

250 g hveiti
300 g þúðursykur
1 tsk. matarsódi
¼ tsk. salt
1 tsk. kanill
220 g smjör
200 ml vatn
100 ml vanilluskur / ab mjólk
2 egg
1 tsk. vanilludropar
200 g epli

Stillið ofn á 200°C. Vigið þurr-efnin saman í skál, ef þið ætlið að nota hrærvél setjið þá hráefnin í þá skál. Síðan er smjör og vatn sett í pott og hitað á miðlungshita, þangað til súða kemur upp. Slökkvið undir og hellið rólega saman við þurr-efnin og hrærið á sama tíma á lágru stillingu. Blandið síðan skyri/ab-mjólk saman við ásamt eggjum og vanilludropum.

Afhýðið og kjarnhreinsið eplin og skerið í smáa bita. Blandið



Glæsileg eplaskúffukaka sem kitlar bragðlaukana og er falleg á disknum.



Guðrún Ýr með með matarblogg þar sem hún birtir gírnilegar uppskriftir. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

eplunum saman við deigið. Smyrjið fat, sem er minnst 30 cm að stærð hvort sem það er langt, kringlótt eða lítil skúffa, að innan með baksturspreyi eða smjöri. Hellið deiginu ofan í fatið og inn í ofn. Bakið í 20-25 mínútur. Leyfið kökunni að kólna í minnst 30 mínútur.

Smjörkrem

250 g smjör, við stofuhita
500 g flórsykur
3-4 msk. rjómi
2 tsk. vanilludropar
1 tsk. kanill

Setjið smjörið í hrærvél og þeytið vel, bætið svo flórsykri varlega saman við ásamt rjóma og vanilludropum og þeytið í nokkrar mínútur. Setjið þriðjung kremsins í skál og blandið 1 tsk. kanil saman við.

Setjið kremið í nokkra sprautu-poka með ólíkum stútum eftir því sem ykkur langar og hvað þið eiðið. Dreifið þunnu lagi af kremi yfir kökuna og byrjið að sprauta óreglulega yfir kökuna, þangað til hún hefur öll verið skreytt.

Einnig er hægt að einfalda þetta og dreifa kreminu yfir kökuna með sleikju.

Kardimommusnúðar með súkkulaðifyllingu

Snúðar

250 ml mjólk
2 tsk. (6 g) þurrger
400-450 g hveiti
50 g sykur
1 tsk. kardimommur
75 g smjör, við stofuhita
Klípa af salti

Byrjið á því að velgja mjólkina upp í um það bil 37°C í örbylgju-ofni eða í potti. Setjið mjólkina í hræriskálina ásamt restinni af hráefnunum. Gott er að byrja að setja 400 g af hveiti saman við og bæta aðeins við eftir þörf ef deigið er

„Ætli ástríðan hafi ekki farið á flug eftir að hafa tekið kúrsa í súkkulaðigerð og brauðbakstri í MK og stuttu seinna flutt að heiman og farið að grúska í mínu eigin eldhúsi.“

vel blautt. Setjið krókinn á vélina og leyfið vélinni að vinna í rúmar fimm mínútur. Einnig er hægt að vinna deigið í höndunum. Deigið er frekar blautt en það á samt að vera hægt að koma við það örstutt án þess klístrast við það. Setjið rakan klút yfir deigið og leyfið því að hefast í minnst klukkustund.

Fylling

100 g smjör, við stofuhita
75 g sykur
4 msk. af kakó

Hrærið öllum hráefnunum saman, efsmjörið er fullkalt er gott að setja blönduna inn í örbylgjuofn í nokkrar sekúndur og hrærið hráefnunum síðan saman.

Samsetning

Þegar deigið er búðið að hefa sig, stráið hveiti á borðið og takið deigið úr skálinni og leggið á borðið. Stráið smá hveiti yfir deigið og fletjið út með kökukeffli. Reyndið að halda deiginu eins ferningslaga og hægt er. Fletjið út þangað til það er orðið vel þunnt.

Dreifið fyllingunni yfir deigið og smyrjið úr henni jafnt yfir það. Brjótið deigið í tvennt, á þvervegin. Rúllið aðeins yfir deigið með fyllingunni í. Takið pitsu-skera eða hnif og skerið línur þvert yfir, ca. 2 cm á breidd. Takið hverja línu af deigi og snúið upp á. Það er að sjálfsögðu hægt að rúlla deiginu upp og skera hefðbundna snúða ef við viljum ekkert vera að flækja hlutina frekar.

Leggið snúðana á bókunarpappírsklædda plötu og leyfið að hefast á ný í 30 mínútur.

Kveikið á ofninum og stillið á 200°C, blástur.

Þegar snúðarnir eru tilbúnir penslið þá með eggi og stráið yfir þá perlusykri, þetta er valfrjálst. Snúðarnir settir inn í ofn og bakadír í 10-12 mínútur. Takið út og leyfið að kólna í smá stund. Njótið svo meðan þeir eru volgir – algjör dásemd.

LIÐVERKIR,
STIRÐLEIKI
EÐA BRAK Í
LIÐUM?

Mest selda liðbætiefni
á Íslandi

2-3ja
mánaða
skammtur í
hverju glasi

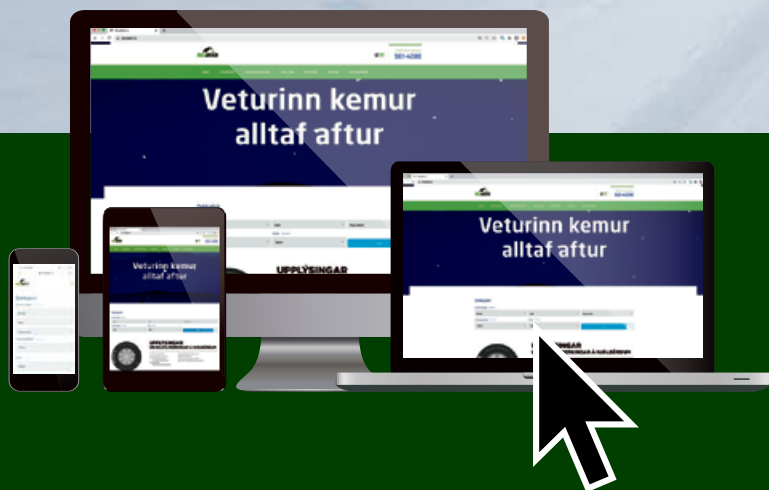
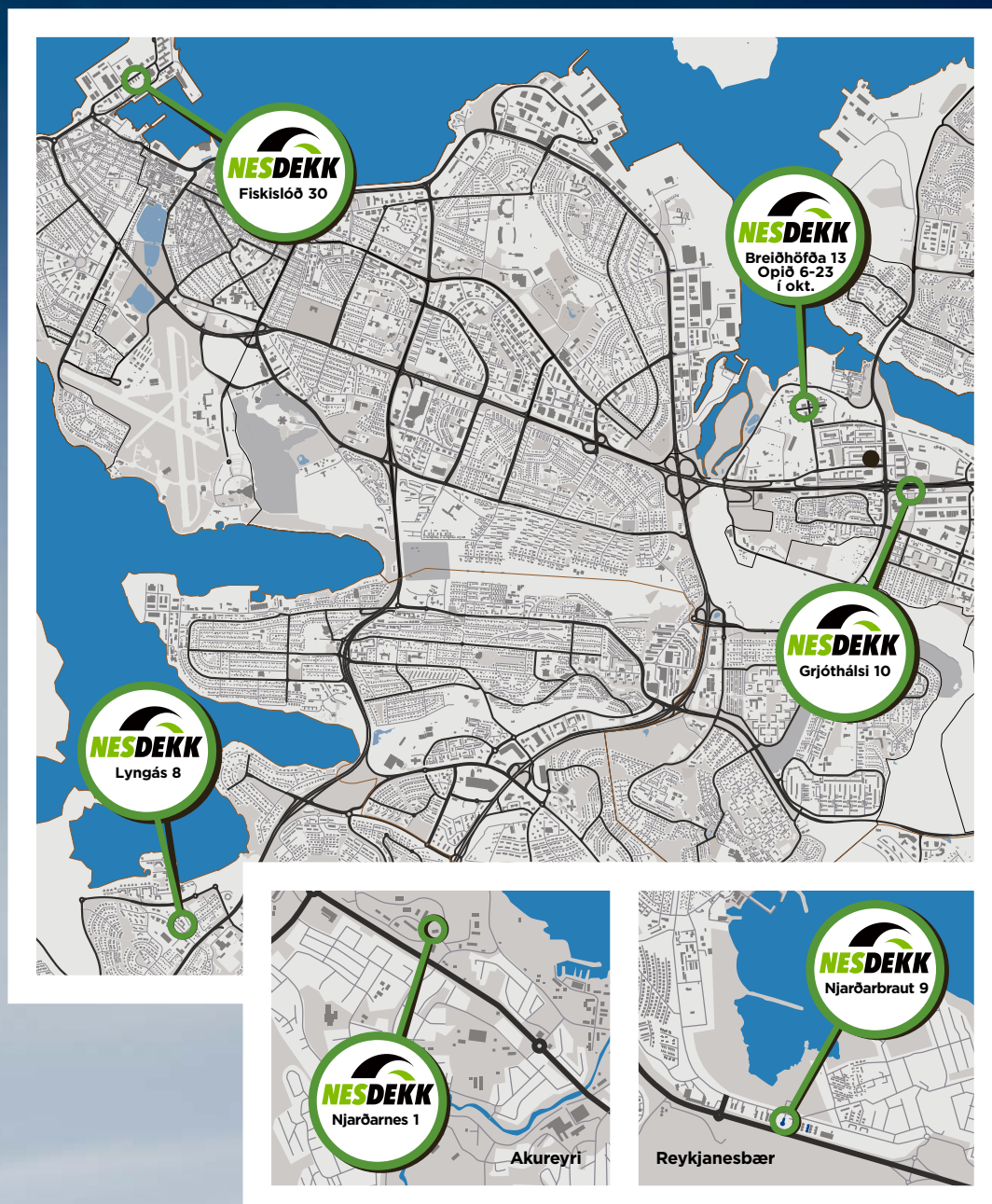




Nesdekk verkstæði í næsta nágrenni við þig!

Rétu dekkinn draga fram bestu
eiginleika bílsins og veita
hámarks öryggi við misjöfn
akstursskilyrði.

Fáðu ráðleggingar fagmanna
okkar við val á réttum dekkjum
fyrir þig.



Skoðaðu nýju heimasíðuna okkar á nesdekk.is

Þar getur þú fundið verðið á réttu dekkinn undir bílinn þinn,
bókað tíma hjá okkur og gengið frá kaupunum

– þú kemur með bílinn og við klárum málið.



Kristin R. B. Fjólmundsdóttir og Halldóra Helgadóttir í verslun Thorvaldsensfélagsins. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK

Íslenskar ullarvörur fyrir kaldan vetur

Ein elsta verslunin í Reykjavík er staðsett í Austurstræti og heldur upp á 120 ára afmæli á næsta ári. Í versluninni eru seldar fallegar, íslenskar handunnar ullarvörur.

Elín
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Thorvaldsensfélagið var stofnað í nóvember 1875 þegar nokkrar konur ákváðu að skreyta Austurvöll þegar stytta af myndhöggvaranum Bertel Thorvaldsen var afhjúpuð. Bertel var hálf íslenskur, ættaður frá Danmörku og úr Skagafirði. Konurnar röðuðu blómsveigum og fléttum úr íslensku lyngi ásamt ljóskerum sem settu skemmtilegan svip á umhverfið þennan dag. Samstarf þeirra gekk svo vel að ákveðið var að halda hópinn og láta gott af sér leiða. Þar með varð Thorvaldsensfélagið til og hefur í gegnum tíðina styrkt margt gott málefnið sem öll tengjast börnum á einn eða annan hátt. Allt starf er unnið í sjálfboda-vinnu.

Meðal verkefna kvennanna var verslunin sem þær opnuðu í eigin húsi að Austurstræti 4 í júní 1901. Fjáröflun félagsins hefur

meðal annars falist í því að halda basara þar sem þær bjóða eigin handavinnu til kaups. Verslunin í Austurstræti býður alls kyns fallegar þrjónavörur, lopapeysur, húfur, vettlinga, sjöl og fleira sem félagskonur hafa þrjónað.

Halldóra Helgadóttir, ein félagskvenna, segir að mikið úrval sé af alls kyns fállegri þrjónavöru úr íslenskri ull í versluninni. Erlendir ferðamenn hafa verið stór hópur viðskiptavina en þar sem þeir eru á bak og burt hefur salan minnkað. „Íslendingar ættu að kíkja við og skoða úrvalið því við bjóðum mikið úrval af hlýjum fatnaði fyrir alla fjölskylduna. Meðal annars gamaldags ullarboli eins og börn gengu í hér áður fyrr. Ég held að enginn annar bjóði slíka boli,“ segir Halldóra og bendir á allar glæsilegu lopapeysurnar sem henta vel í fjallgöngur og aðra útivist. „Það er gaman að segja frá því að íslenska lopapeysan er búin að fá lögverndun,“ segir hún. „Hér er hægt að fá frábærar og hlýjar íslenskar jolagjafir.“

„Íslendingar ættu að kíkja við og skoða úrvalið því við bjóðum mikið úrval af hlýjum fatnaði fyrir alla fjölskylduna.“

Það eru 32 félagskonur sem skipta á milli sín vinnu í versluninni í sjálfboda starfi og leggja þar með sitt af mörkum til fjáröflunar. Verslunin er opin frá 13-17 alla daga nema sunnudaga. Jólakort félagsins hafa verið vinsæl í gegnum tíðina en þau eru hluti af fjáröfluninni. Hægt er að fá kortin í versluninni. Þegar ljósmyndari Fréttablaðsins kom við í Austurstræti voru félagskonur að pakka jolakortum auk þess sem þær hafa verið að taka í gegn efri hæð hússins þar sem þær halda reglulega fundi. „Við erum að skoða gamlar myndir úr starfinu og hengja upp á vegg,“ segir Halldóra. „Þetta er



Það er ekki amalegt að eiga svona fallega handþrjónaða vettlinga.



Alls kyns vandaðar húfur fyrir börn. Allir ágóði rennur til góðgerðarmála.



Glæsilegar íslenskar lopapeysur í öllum stærðum. Frábærar fyrir veturinn eða til jolagjafa.

orðið gamalt húsnæði og kominn tími til að gera fint hjá okkur, endurraða og vekja upp gamlar minningar. Hæðin var máluð í sumar svo þetta er að verða mjög fint,“ segir hún. „Húsið hefur verið í eigu félagsins frá árinu 1901. Félagsgjald í upphafi voru 2 krónur. Við leggjum áherslu á að styrkja veik börn, til dæmis þau sem glíma við sykursýki. Við höfum styrkt

Barnaspítala Hringins til tækja-kaupa, styrkt sumardvöl fyrir börn og lagt þeim lið sem þurfa fjárhagslega aðstoð og liðveislu. Sjóðurinn hefur komið að mörgum verkefnum á löngum ferli sem öll koma að því að bæta aðbúnað barna á Íslandi,“ upplýsir Halldóra. Thorvaldsensfélagið er elsta kvenfélagið í Reykjavík. Núverandi formaður er Kristin R. B. Fjólmundsdóttir.



Astaxanthin frá Algalif er 100% náttúrulegt hágæða bætiefni, framleitt á sjálfbæran hátt við kjöraðstæður sem tryggja að innhaldið skili sér til neytenda.

Útsölustaðir: Öll apótek, heilsuverslanir, Costco og flestum stórmörkuðum.

Astaxanthin

Eitt öflugasta andoxunarefni náttúrunnar

- Rannsóknir sýna að Astaxanthin er allt að 6000 sinnum sterkara andoxunarefni en C vítamín.
- Náttúrulegasta og hreinasta uppspretta astaxanthins finnst í smápörungum sem kallast Haematococcus pluvialis, en þeir framleiða þetta sem varnarefni gegn erfiðum aðstæðum í umhverfinu?

Styrktu ónæmiskerfið með Astaxanthin!*



* Park JS et al. Nutr Metab. 2010;7:18.

Bílar & Farartæki

Bílar til sölu



Mjög velmeðfarin Nissan Maxima 2001 ek. 190þús, nýyfirfarin. Verðh. 380.000. Uppl. í s. 8980626

Þjónusta

Hreingerningar



Hreingerningar - Bónun - Bónleysing Flutningsþríf - Þríf eftir iðnaðarmenn thvegillinn. is - Stofnað 1969 Traustir og vanir menn.

Garðyrkja

- » Jarðvinna
- » Drenlagfir
- » Hellulagfir
- » Þökulagfir

Þjónustum einstaklinga, fyrirtæki og húsfélög

519 7780
prostone@prostone.is

Málarar

Getum bætt við okkur verkefnum innan og utanhús. Vönduð vinnubrögð og góð umgengni. Tilboð eða tímavinna. Litið Mál ehf. Sigurður 896-5758.

REGNBOGALITIR EHF.
Alhliða málningarþjónusta. Getum bætt við okkur verkefnum innanhúss. Vönduð vinnubrögð og vanir menn. Sími 8919890 eða malarar@simnet.is

Búslóðaflutningar

Ert þú að flytja? Búslóðafl., fyrirtækjafl., pianófl. o.fl. Extra stór bill. Búslóðalyfta. Flutningabj. Mikael's. S. 894 4560 www.flytja.is flytja@flytja.is

Húsaviðhald

- » Smíðavinna
- » Múrvinna
- » Málningarvinna

Þjónustum einstaklinga, fyrirtæki og húsfélög

519 7780
prostone@prostone.is

VIÐHALDSTAK EHF. S. 780 2838
Múrarar, Málarar og Smíðir
Við vinnum verkið nákvæmlega eftir þinni hugmynd.
Við sérhæfum okkur í öllu sem viðkemur viðhaldi fasteigna innan sem utan svo sem flísalögn, málun, gífsvinna, sandspörslun, lekaviðgerðir, glerisetningar, flotun, múrvinnu og fl.
Gerum tilboð þér að kostnaðarlausu.
Við erum á Facebook
Gerum tilboð þér að kostnaðarlausu.
Við erum á Facebook

FLÍSALAGNIR - MÚRVERK - FLOTUN - SANDSPARSL - MÁLUN - TRÉVERK
Ásamt öllu almennu viðhaldi fasteigna.

Áratuga reynsla og þekking skilar fagmennsku og gæðum.

Tímavinna eða tilboð.

Strúctor byggingaþjónusta ehf.

S. 893 6994

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

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

Heilsa

Nudd

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

Húsnæði

Húsnæði í boði

Til leigu 3. herb.íbúð í Grafarvogi laus 1. okt. leiga 215000 2. mánaða trygging reyklus dýrahald ekki leyft uppl. sendist á habbyhalldors@gmail.com

Geymsluhúsnæði
WWW.GEYMSLAEITT.IS
Sérgeymslur á mjög góðum verðum. Frá 2-17 m2. S: 564-6500
GEYMSLUR.IS
SÍMI 555-3464
Suma hluti er betra að geyma. Geymslur fyrir dánarbúið, allt að 20% afsláttur. www.geymslur.is

Tilkynningar

Einkamál

DEIT.IS
STEFNUMÓTASÍÐA

Finndu félagsskap fyrir framtíðina. 30 daga áskrift kostar aðeins 999 kr.

GEFÐU HÆNU
gjofsemgefur.is
907 2003

Hjálparstarf kirkjunnar

Þarftu að ráða?

Ráðum sérhæfir sig í ráðningum og mannauðsráðgjöf.

Við komum til móts við þarfir fyrirtækja og sérsníðum lausnir sem henta hverjum viðskiptavini.

ráðum

ráðningarstofa

WWW.RADUM.IS | 519 6770 | RADUM@RADUM.IS

Suðurlandsbraut 18
108 Reykjavík

Glæsilegt tæplega 400 fm skrifstofuhúsnæði á 5. hæð (efstu) með inndregnum þaksvölum.

- Húsnæðið skiptist í skrifstofur, fundarherbergi og opin vinnurými.
- Bílastæði fylgja og eru að hluta með lokuðu hliði.
- Frábært útsýni
- Laust strax



Nánari upplýsingar veitir:
Þröstur Þórhallsson
lögg. fasteignasali
sími: 897 0634
throstur@miklaborg.is

MIKLABORG



TIL LEIGU



569 7000 • Lágmúla 4 • miklaborg.is
Óskar R. Harðarson og Jason Guðmundsson, löggiltir fasteignasalar

Geymsluskúrar að Álhelli 14, Hafnarfirði



Erum með til sölu geymsluskúra að Álhelli 14 Hafnarfirði.
Afhending í desember 2020.

45 fm geymsluskúr á 14.900.000 kr
32 fm geymsluskúr á 9.900.000 kr
26,3 fm geymsluskúr á 8.500.000 kr

Nánari upplýsingar veitir Gunnar Bergmann
í síma: 839-1600 eða gunnar@fasteignamidlun.is

SKIPULAGSBREYTING

Tillaga að breytingu á deiliskipulagi
Kaldársels, Kaldárbotna, Gjáanna í
Hafnarfirði og Sléttuhlíðar.

Bæjarstjórn Hafnarfjarðar auglýsir hér með
tillögu að breytingu á deiliskipulagi Kaldársels,
Kaldárbotna og Gjáanna í Hafnarfirði í samræmi
við 43. gr. skipulagslaga nr. 123/2010 ásamt
breytingu á mörkum deiliskipulagsins í
Sléttuhlíð.

Tillagan gerir ráð fyrir fjölgun bílastæða
norðvestan við núverandi stæði. Alls 30 ný
stæði og 2 rútustæði. Stærð stæðana er 1300
m². Samhliða er mörkum deiliskipulags
Sléttuhlíðar breytt þar sem áætluð bílastæði ná
inn fyrir mörk þess skipulags. Breytingin felur í
sér að hluti syðri enda skipulagsins fyrir
Sléttuhlíð er felldur niður að hluta, og flyst yfir á
deiliskipulag Kaldársels, Kaldárbotna og Gjáanna.

Breytingartillögurnar verða til sýnis frá
02.10.2020 - 13.11.2020 í þjónustuveri
Hafnarfjarðar Strandgötu 6 og hjá umhverfis-
og skipulagssviði Norðurhella 2. Einnig er hægt
að skoða gögnin á www.hafnarfjordur.is undir
íbúar/skipulag í kynningu.

Þeim sem telja sig hagsmuna eiga að gæta er
gefinn kostur á að gera athugasemdir við tillögurnar
eigi síðar er 13.11.2020. Athugasemdir óskast
sendar á skipulag@hafnarfjordur.is eða á:

Hafnarfjarðarbær

bt. umhverfis- og skipulagssvið
Norðurhella 2
221 Hafnarfjörður

Nánar á hafnarfjordur.is



HAFNARFJÖRÐUR

585 5500 hafnarfjordur.is

Sérfræðingar í ráðningum

FAST ráðningar er öflug ráðninga- og
ráðgjafarþjónusta sem leggur metnað í að vinna faglega og
veita persónulega og góða þjónustu. Vönduð úrvinnsla
upplýsinga og góð samskipti við umsækjendur eru
lykilatriði. Okkar metnaður er reynsla og menntun, öflugur
gagnagrunnur og gott tengslanet.

Við bjóðum uppá:

- Áralanga reynslu
- Öflugan gagnagrunn
- Mjög gott tengslanet
- Þolinmæði og þrautseigju
- Auga fyrir hæfileikum



lind@fastradningar.is
mjoll@fastradningar.is

FAST 

Ráðningar

www.fastradningar.is

job
Finnum draumastarfið saman

Erum við
að leita að þér?

