



FÖSTUDAGUR 16. OKTÓBER 2020

Íslenskt Láttu það ganga



Það er bleikur föstudagur í dag og þess vegna upplagt að baka dýrindis snúða með bleiku kremi til að gleðjast og hafa með kaffinu. ➔4

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

ÍSLENSKT

LÁTTU ÞAÐ GANGA

gjoridsvovel.is



Guðbjörg Káradóttir er einn færasti keramikar landsins en hún hefur unnið við og kennt keramik frá árinu 1994. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

Fer með skóflu og sækir eldfjallaösku

Keramikerinn Guðbjörg Káradóttir kynntist og kolféll fyrir leirlistinni þegar hún var í lýðháskóla í Noregi á níunda áratugnum. Guðbjörg á fyrirtækið KER þar sem hún hefur meðal annars verið að vinna með eldfjallaösku. ➔2



Guðbjörg á fyrirtækið KER sem hún stofnaði árið 2018. FRÉTTA-BLAÐIÐ/VALLI

Framhald af forsiðu ➔

Hjördís Erna Þorgeirsdóttir
hjordiserna@frettabladid.is



Guðbjörg hefur um árabíl fengist við kennslu samhliða leirlistinni. „Ég er búin að vera keramikar síðan ég útskrifað-ist úr keramikdeildinni í Mynd-ista- og handiðaskólanum árið 1994. Ég byrjaði með verkstæði sem gekk ágætlega en svo leiddist ég út í kennslu hægt og rólega og fór að kenna námskeið með. Svo árið 2000 fór ég í kennaranám og fór að kenna meira en núna síðustu ár hef ég minnkað við mig kennslu og keramikið orðið meira aðal- starf.“

Hún segir kennsluna og leir- listina fara vel saman. „Ég er alltaf að kenna keramik þannig að það fer ágætlega saman. Mér finnst voðalega gaman að brjóta aðeins upp daginn með því að skreppa í skólann og það er auðvitað mjög gaman að kenna ungum og áhuga- sömum krökkum.“

Óvæntar litasamsetningar

Keramikáhugi Guðbjargar kviknaði á unglingsárunum. „Ég fór í lýðháskóla þegar ég var 17 ára til Noregs og þá var ég ekkert búin að pæla í þessu þó að mamma vinkonu minnar væri keramikar. Ég fór í myndlistardeild í skól- anum og þar varð ég alveg háð því að renna. Ég var með frábæran kennara og mátti vera í skólanum allan sólarhringinn. Ég gat þá mætt í hádeginu og unnið til 2-3 á nóttunni sem er auðvitað frábær vinnutími fyrir unglinga. Eftir þetta þá vissi ég nákvæmlega hvað ég vildi gera.“

Guðbjörg sækir innblástur og hráefni víða. „Af því að ég er að vinna með efni úr jörðinni þá tengist það auðvitað náttúrunni okkar og það er dálítið eins og einn hlutur leiði mig í næsta hlut. Ég vann einu sinni verk bara út frá snjókomu, út frá veðri, en er meira núna að vinna út frá náttúrulegum hlutum. Það sem heillar mig mest eru óvæntar litasamsetningar í náttúrunni en samt er ég ekki neitt mjög mikill „coloristi“ sjálf. Ég vinn mikið með grátóna og hvíttstvar en ég dáist að litunum í náttúrunni án þess að geta einhvern veginn fangað þá almennilega sjálf. Ég vildi að ég gæti það.“

Uppgötvaði öskuna óvart

Meðal þess sem Guðbjörg hefur mikið verið að vinna með undan-



Allar vörurnar frá KER eru handrenndar af Guðbjörgu. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

farin ár er eldfjallaaska. „Ég er núna aðallega að vinna með postu- lín og bland af eldfjallaösku sem ég meðhöndla svo ég nái rétttri áferð og lit sem er svona grátóna. Ég er búin að vinna mikið við að próa aðferð til þess að búa til þennan lit og þessa áferð. Ég þarf að vesenast dálítið með hana svo að ég fái nákvæmlega útkomuna sem ég vil.“

Guðbjörg segir það hálfgerða til- viljun að hún hafi byrjað að vinna með ösku. „Ég var að vinna í allt öðruvísi verkefni fyrir Bláa lónið og var þá að vesenast með þessa eldfjallaösku. En af því að það er svo þröngt hjá mér og þetta svona subbulegt þá varð postulínið mitt dálítið skítugt af eldfjallaösku. Þannig að þetta var hálfgerð til- viljun, að það smitaðist af þessu verkefni yfir í postulínið. Þá ákvað ég að byrja að prófa að blanda þessu efni í postulínið og síðan er ég búin að vera að sækja ösku út um allt.“

Blaðamaður spyr Guðbjörgu hvar og hvernig hún finni ösku. „Ég fer með skóflu á hina ýmsu staði. Til dæmis í sumar fór ég hjá Kötl- jökli, fékk ösku úr Grímsvötnum 2011, á Kirkjubæjarklaustri og síðan á Suðurnesjum.“

Eldfjallaaskan sé ekki ósvipuð öðrum efnum. „Hún er bara frekar lík öðrum keramikefnum. Ég er að vinna með alls konar efni og þarf að passa að mörg þeirra smitist

ekki út í eitthvað sem þau eiga ekki að smitast út í. En svo er þetta bara svipað.“

Samstarfsverkefni í Afríku

Guðbjörg hefur síðastliðið rúmt ár verið að vinna í þróunarverkefni á vegum Aurora Foundation í Sierra Leone. Hún rifjar upp daginn sem hún var beðin um að taka þátt. „Það var mjög furðulegur dagur. Ég fékk þrjú símtöl þennan dag. Eitt var frá konu sem bauð mér vinnu í MS, í öðru símtalinu var mér boðið hótélverkefnið sem ég er að vinna að í dag og í síðasta símtalinu hringdi í mig kona, Halldóra Þorlákisdóttir, sem var með mér í Myndlista- og handiðaskólanum og bað mig um að koma með sér til Afríku,“ segir Guðbjörg.

„Hún var þá að vinna með vel- gerðasjóðnum Aurora Foundation en í seinni tíð hafa þau lagt mikla áherslu á að taka þátt í þróunar- starfi í Afríku og víðar, með því markmiði að efla atvinnu í þróun- arlöndum,“ útskýrir Guðbjörg.

„Síðustu ár hefur sjóðurinn mikið verið að vinna í Sierra Leone en þar býr íslensk kona, Regina Bjarnadóttir, sem heldur utan um þetta starf. Verkefnið heitir Sweet Salone og er samstarfsverkefni á milli íslenskra hönnuða og hand- verksfólks í Sierra Leone. Þar eru alls konar litlar starfsstöðvar, þar er fólk sem saumar, skartgripa- gerðarfolk, bómullarrækt og svo



Postulinsjólátrén hennar Guðbjargar eru einstaklega falleg og hátíðleg.

keramikverkstæði. En keramikið er dálítið sérstakt, eins og í kór- fu-gerð þá getur hönnuður hannað einhverja vöru eins og til dæmis kór- fu eða lampa, látið þau hafa teikningu og þau búa það bara til. En á keramikverkstæðinu, þar sem voru þrír keramikarar, voru þau alltaf að reka sig á einhverjar hindranir og hlutirnir oft að mis- heppnast.“

Áhuginn var þó til staðar og svæðið fullkomið fyrir keramik- gerð. „Þeim fannst þetta samt svo spennandi og þar er einmitt allur leirinn grafinn upp úr jörðinni í nágrenninu, öll glerungahraefnin eru líka grafin upp úr jörðinni eða fengin úr nágrenninu þannig að allt þar er 100% sjálfbært. Meira að segja ofnarnir eru kyntir með afgangi trjágróðri úr landinu. Þess vegna var svo spennandi að búa til verkstæði sem framleiddi vörur með lókalfólki og væri þá algjörlega sjálfbært. Til þess að þetta gæti gerst og framleiðslan kæmist af stað þá var ég fengin til að strúktúra þetta aðeins.“

Þá fór af stað mikil vinna. „Við vorum fyrst tvær í þessu, við Hall- dóra, og svo auðvitað Regina sem býr úti. Við hjálpuðum til við að búa til námskrá og komum af stað keramikskóla sem fékk nafnið Lettie Stuart Ceramic School. Þau eru að fara að útskrifa tíu manna hóp og einhverjir af þeim verða ráðnir inn á verkstæðið þannig að framleiðslan verður þá skil- virkari.“

Hún segir margt hafa komið sér á óvart. „Á meðan við notum raf- magnsbekki þá eru rennibekkirnir þarna, sparkbekkir eins og voru notaðir fyrir 60-70 árum í Skand- inavíu. Það er allt þarna handgert og handvirk. En núna er búið að þjálfa fullt af nýjum rennurum og allir orðnir þjálfaðir í að glerja og renna svo að það er kominn svolítill rhytmi í þetta verkstæði. Þau eru að vinna eftir pöntunum sem koma héðan og þaðan og svo

er líka íslenskt hönnunarfyrir- tæki sem heitir Hugdetta og annað sem heitir 1+1+1 sem eru að senda teikningar og panta,“ skýrir Guð- björg frá.

„Ég er búin að fara tvisvar og var þá í styttri tíma en ég stefni á að fara þangað í febrúar og verð þá í þrjá mánuði á vegum Aurora Foundation og utanríkisráðuneyt- isins sem styrktu verkefnið. Núna eru þau að fara að útskrifa þannig að við erum að fara að kickstarta framleiðslunni.“

Mikill áhugi fyrir keramiki

Guðbjörg hefur búið til allt mögu- legt í gegnum tíðina, þar á meðal leirtau, kertastjaka og blómavasa, en hvað þykir henni skemmti- legast að gera? „Mér finnst gaman að gera þetta allt en ég er með ein- hverja árattu fyrir matardiskum. Það er mjög skemmilegt en er líka dálítið ópraktískt af því að þeir taka mikið pláss og það er þínu erf- itt að búa þá til. En ég held reyndar að það sé ástæðan fyrir því að mér þyki það svona skemmtilegt,“ segir hún og hlær.

„Það er líka mjög skemmtilegt að vinna fyrir veitingastaði og sjá hlutinn sinn kominn í eitthvað samhengi. Þegar diskarnir eru komnir inn á veitingastaði þá er mjög gaman að koma og sjá þá með matinn komna í noktun.“

Guðbjörg segist vör við mikinn áhuga á keramiki, bæði hér á landi og víðar. „Það er svakaleg stemning fyrir keramiki og hár standard í Skandinavíu. Keramik í dag fellur líka svo fallega inn í lífs- stílinn „slow living“. Ég held líka, að þar sem margir keramikarar eru að gera tilraunir með íslenskan leir og íslensk hráefni, þá eigi sérstaða greinarinnar eftir að eflast enn frekar.“

Hægt er að skoða vörurnar frá KER í vefversluninni kerrvk.is, í HAF store og í Paustian í Kaupmannahöfn.

Curvy

EKKI LÁTA ÞÉR VERÐA KALT Í VETUR

Mikið úrval af hlýjum og vönduðum yfirhöfnum
í stærðum frá 14-32 eða 42-60

Sjáðu úrvalið í netverslun **www.CURVY.is**
eða komdu í verslun Curvy
í Hreyfilshúsinu við Grensásveg

FRÍ HEIMSENDING
ef að verslað er fyrir
5000 kr eða meira



Vetrar úlpa
36.990 kr
Stærðir 14-30



Primaloft úlpa
19.990 kr
Stærðir 14-30



Giso Úlpa
18.990 kr
Stærðir 14-32



Zizzi úlpa
17.990 kr
Stærðir 14-28



Útivistabuxur
24.990 kr
Stærðir 14-30



Dúnúlpá
34.990 kr
Stærðir 14-26

Bleikir Cinnabon-snúðar sem hægt er að kolfalla fyrir

Í tilefni af Bleikum október og Bleikum föstudegi bakaði Berglind Hreiðarsdóttir, köku- og matar-bloggari, þessa fullkomnu bleiku cinnabon-snúða sem allir missa sig yfir. Snúðarnir eru ómót-stæðilega ljúffengir og mjúkir þannig að erfitt er að standast þá. Snúðar sem allir verða að prófa.

Matarást
Sjafnar

Sjöfn
Þórðardóttir



Ég er auðvita mikill kanil-snúðaaðdáandi og elska Cinnabon í USA. Þessi upp-skrift er eftirherma af þeim nema mig langaði að leika mér aðeins í tilefni af Bleikum október og hafa bleikt ostakrem smurt yfir snúðana,“ segir Berglind og það má með sanni segja að enn og aftur hittir Berglind í mark með bakk-elsi sem enginn stenst. Berglindi er margt til lista lagt og hæfileikar hennar skína í gegn þegar kemur að því að baka og skreyta kökur og gleðja gestsaugað.

Það er um að gera að gleðja sína nánustu á Bleikum föstu-degi eða í tilefni helgarinnar og baka þessa. Sérstaklega gaman að koma færandi hendi og skilja eftir bakka af bleikum snúðum við dyrnar hjá vinum og vanda-mönnum. Hægt er að fylgjast með blogginu hennar Berglindar á síðunni gotteri.is.

Bleikir Cinnabon-snúðar

Snúðadeig
670-700 g Polselli hveiti
1 pk. þurrger (11,8 g)
120 g smjör
250 ml nýmjólk
100 g sykurl
1 tsk. salt
2 egg
2 tsk. vanilludropar

Setjið hveiti og þurrger í hræri-vélarskálina og blandið saman (haldið eftir hluta af hveitinu þar til í lokin). Bræðið smjörið í potti og hellið síðan mjólk, sykri og salti saman við og hrærið þar til ylvolt. Hellið saman við hveitiblönduna og hrærið með króknum á meðan. Bætið eggjum



Snúðarnir líta vel út hjá Berglindi.

og vanilludropum saman við og síðan restinni af hveitinu ef þurfa þykir. Egg eru misstór og því þarf mismikið hveiti. Setjið hveiti þar til deigið hnoðast vel saman en er samt frekar blautt í sér. Náið því þá úr hrærivélinni og hnoðið saman í höndunum, penslið skál með matarolíu og veltið deiginu uppúr, plastið og leyfið að hefast

í um 45 mínútur. Fletjið þá út á hveitistráðum fleti í um 40 x 50 cm og smyrjið kökuform/eldfast mót sem er um 25 x 35 cm að stærð vel með smjöri.

Fylling
220 g púðursykurl
3 msk. kanill
100 g smjör við stofuhita



Bleikir snúðar á bleika föstudeginum hljóta að heilla gesti eða vinnufélaga.



Berglind heldur úti vinsælu matarbloggi, gotteri.is. MYND/ANTON BRINK

Smyrjið útflatta deigið vel með smjöri. Blandið saman sykri og kanil og dreifið jafnt yfir deigið. Rúllið upp frá lengri endanum, skiptið niður í 12 einingar og ræðið í formið. Plastið að nýju og leyfið að hefast aftur í um 45 mínútur. Bakið þá við 180°C í 20-25 mínútur eða þar til snúðarnir verða vel gylltir.

Rjómaostakrem
100 g rjómaostur við stofuhita
60 g smjör við stofuhita

200 g flórsykurl
1 tsk. vanilludropar
Salt af hnífsoðdi
Bleikur matarlitur (sé þess óskað)

Þeytið saman rjómaost og smjör. Bætið flórsykri saman við í nokkrum skömmtum, skafið niður á milli.

Bætið salti og vanilludropum við í lokin ásamt matarlit, sé þess óskað, og smyrjið yfir volga snúðana. Gott að leyfa þeim að standa í um 15 mínútur.

VÖRUBÍLAR OG VINNUVÉLAR

Veglegt sérblað Fréttablaðsins um vörubíla og vinnuvélar kemur út föstudaginn 23. október nk.

Tryggðu þér gott auglýsingapláss í langmest lesna dagblaði landsins.

Nánari upplýsingar um blaðið veitir

Jón Ívar Vilhelmsson markaðsfulltrúi Fréttablaðsins.
Sími 550 5654/ jonivar@frettabladid.is



FILIPPO BERIO, FYRSTA FLOKKS ÓLÍFUOLÍA FRÁ ÞVÍ 1867.

Filippo Berio

His signature. Our promise.





Eirný Ósk Sigurðardóttir rak osta- og ljúfmetisbúðina Búrið í tíu ár. Hún hefur alltaf látið íslenska matargerð sig miklu skipta og hefur verið með Matarmarkað Íslands í Hörpu. FRÉTTABLAÐIÐ/STEFÁN

Sprenging í matarnýjungum

Eirný Ósk Sigurðardóttir stofnaði Búrið á sínum tíma. Hún hafði þá búið í Edinborg í Skotlandi í sautján ár og fannst vanta verslun sem legði áherslu á lífræna ræktun og íslenskar gæðavörur.

Elin
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Eirný segist hafa unnið yfir sig á ákveðnu tímabili svo hún ákvað að selja búðina í lok árs 2017 til að endurheimta krafta sína. „Ég hef alla tíð unnið mikið og alltaf með kollinn fullan af hugmyndum. Eftir að ég seldi búðina fór ég að leggja enn meiri áherslu á Matarmarkað Íslands í Hörpu sem óx og dafnaði með hverju árinu. Við ætluðum að vera með markað í mars en urðum að aflýsa honum

vegna COVID. Við stefndum á jóla-markað í desember sem verður því miður ekki. Það er ekki hægt í ljósi aðstæðna að húa hópi fólks á sama staðinn“, segir hún.

Erlendir brautryðendur

„Við Hlédís Sveinsdóttir höfum verið með þessa markaði í níu ár og ég held að fólk geri sér ekki almennt grein fyrir hversu mikil gróska er í smáframleiðslu á Íslandi. Sömuleiðis var mikil eftirspurn eftir matarmarkaðnum því gestir voru nálægt 30 þúsund. Það eru svo ótrúlega margir að gera góða hluti. Þegar ég kom heim

frá Skotlandi var þetta rétt að byrja en síðan hefur framleiðslan stöðugt verið að aukast. Það er mikil virðing borin fyrir íslenskri framleiðslu“, segir Eirný en bætir við að henni finnst samt eins og það hafi verið útflendingar sem hafi verið brautryðjendur í heimaframleiðslu.

„Ég get nefnt hjónin í Hálsi í Kjós, þau Lisu Boije af Gennaes og Þórarinn Jónsson. Lisa kemur frá Sviss og var von því að hægt væri að kaupa beint frá bónda. Þau eru sérfræðingar í nautakjöti. Þá get ég einnig nefnt Tomas Atla Ponzi og Björk Bjarnadóttur sem rækta grænmeti í Mosfellsdal, aðallega tómata. Svo framleiðir Bettina Wunsch í Brautartungu í Háfshverfinu í Þykkvabænum geitais sem er einstakur. Loks get ég nefnt Roberto Tariello sem framleiðir dásamlegt salami og aðrar ítalskar pylsur. Hann vann gullverðlaun fyrir rauðvínssalami á handverks-matarhátíð. Roberto er Ítali en hefur búið lengi hér, settist að í Þykkvabænum og hefur hjálpað til við að búa til atvinnutækifæri þar. Mjög spennandi nýjungar sem hann er að framleiða“, segir Eirný og segir þessa upptalningu ekki tæmandi.

Einstakt hugmyndaflug

„Ég á nokkra upphalds framleiðendur og get nefnt Sólsker á Hornafirði sem er með dásamlegan heitreyktan makríl. Eigandinn, Ómar Fransson, er sjómaður og vildi nýta það sem hann dró á land. Sannarlega frumkvöðla-starf. Einnig get ég nefnt hjónin á Brúnastöðum, Stefáníu Leifsdóttur og Jóhannes Helga Rikharðsson. Hún hefur verið að þróa verkefni í ostagerð, til dæmis geitaost og aðra

„Dýrin búa við góðan kost og þessir litlu framleiðendur bera mikla virðingu fyrir hráefninu.“

kindaosta. Svo er Hvannarlambið frá Fagradal ótrúlega gott og maður getur gengið að gæðunum vísum. Það er mikið af skemmtilegum nýjungum sem hafa verið að fæðast um allt landið. Það má vel nefna harðfisk sem er orðinn að vinsælu prótínskakki. Hugmyndaflugð er alveg einstakt en núna eru litlir matarframleiðendur komnir yfir eitt hundrað auk handverksframleiðenda. Það má því segja að það hafi orðið sprenging á þessu sviði“, segir Eirný og bendir á að þegar fólk kaupi vörur beint frá bónda geti það gengið að gæðunum vísum með sögu og rekjanleika. „Dýrin búa við góðan kost og þessir litlu framleiðendur bera mikla virðingu fyrir hráefninu“, segir hún.

Kráareigandi í Skotlandi

Eftir BA-nám og síðan MSc í Edinborg vann Eirný hin ýmsu störf í Skotlandi. „Meðfram námi var ég veitingastjóri á veitingahúsi, einnig kenndi ég á tímabili og starfaði þá í kastala í hálöndum Skotlands. Ég sótti síðan um í frumkvöðlakeppni og fékk peningastyrk til að stofna rekstarþjónustu en ég hef alltaf verið viðloðandi mat og drykk“, segir Eirný sem meðal annars gerðist kráareigandi í Edinborg. „Það má segja að ég hafi

alltaf verið eitthvað að bardúsa. Á tímabili flutti ég inn ólífuolíu frá Grikklandi og seldi í Skotlandi. Þá kynntist ég matarmörkuðum. Matargerð hefur alltaf verið mikil ástríða hjá mér og það var ástæða þess að ég opnaði Búrið á sínum tíma. Ég reyndi að bjóða nýjungar í matargerð, meðal annars þurvtvínslagaða gráðosta sem urðu mjög vinsælir fyrir jólin og voru orðin hefð á mörgum heimilum. Einnig var ég með ýmsar sultur og annað meðlæti. Þetta var heljarinnar framleiðsla. Þá bauð ég upp á námskeið sem voru vinsæl en liggja núna niðri vegna COVID“, segir Eirný en hún og Svavar Halldórsson eru með þætti á RÚV sem nefnast Heimur ostanna.

Auðvelt að nálgast vörurnar

Eirný segir að matarviðburðir séu loksins að fæðast hér á landi. „Þetta er framtak sem bætir matarmenningu landsins. Ég er ótrúlega bjartsýn á framtíð matarmarkaða og smáframleiðenda“, segir Eirný og þegar hún er spurð hvernig best sé að nálgast þessar vörur á tímum kórónuveirunnar, svarar hún: „Það eru margar leiðir til að nálgast íslenskar vörur og netið er hjálplegt. Ég get nefnt beintfrabyli.is og matarbudin.is. Einnig er Reko á Facebook en þar er hægt að panta vörur og sækja og síðan okkar Matarmarkaður er einnig á Facebook.“

Umgjörðin utan um íslenska smáframleiðendur er orðin sterkari en hún var og hún er líka hvetjandi fyrir þá sem vilja stíga sín fyrstu spor á þessum markaði,“ segir Eirný og vísar til að allir ættu að geta fengið upphaldsvörurnar sínar fyrir jólin þótt enginn verði matarmarkaðurinn.

SÆBJÚGNAHYLKI FYRIR HEILSUNA

NÝJAR UMBÚÐIR



Arctic star sæbjúgnahylki innihalda yfir fimmtíu tegundir af næringarefnum, og eru þekkt fyrir:

- Hátt próteinnihald og lágt fituinnihald
- Að minnka verki í liðum og liðamótum
- Að byggja upp brjóska og draga úr tíðni liðskemmda
- Að bæta ónæmiskerfið
- Að auka blóðflæði
- Að koma í veg fyrir æðakölkun
- Að auka orku líkamans, stuðla að myndun húðpróteins og insúlíns

ÍSLENSK FRAMLEIÐSLA, Framleiðandi er Arctic Star ehf. Allar nánari upplýsingar fást á www.arcticstar.is

Arctic Star sæbjúgnahylki Varan fæst í flestum apótekum, heilsubúðum og hagkaupum.

info@arcticstar.is - www.arcticstar.is

Síðumúli 31 - 108 Reykjavík - S: 562-9018 / 898-5618

Bílar & Farartæki





Nýir 2020 Mitsubishi Outlander bílar í mörgum litum á staðnum. Nú borgar sig að kaupa áður en þeir hækka um næstu áramót vegna tolla breytinga. Okkar verð er 800.000 undir listaverði á 5.890.000,-

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

Þjónusta

Hreingerningar



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

Málarar

Getum bætt við okkur verkefnum innan og utanhús. Vönduð vinnubrögð og góð umgengni. Tilboð eða tímavinna. Lítið 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. Flutningaþj. Mikael S. 894 4560 www.flytja.is flytja@flytja.is

Húsviðhald

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

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

Nudd

NUDD NUDD NUDD
Slökunarnudd í miðbæ Akureyrar. Sími 694 7881, Janna.

Rafvirkjun

RAFLAGNIR, DYRASÍMAR. S. 663 0746.
Þjódum hagstætt verð í töfluskípti. Straumblik ehf. Löggiltur Rafverktaki. straumblik@gmail.com

Heilsa

Heilsuvörur



Nudd



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

Húsnæði

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

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

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

Upplýsingar í síma 782 8800

Til sölu

Gítarinn ehf.
Stórhöfði 27
Sími 552 2125
www.gitarinn.is



Kassagítarar á tilboði

Gítarar og hljómborð í miklu úrvali
Verð við allra hæfi

Atvinna

Atvinna í boði

Vanar háseta og annan stýrimann á netabát frá Þorlákshöfn. Uppl. í s. 8920367

FYRIR AÐSTOÐ INNANLANDS
gjofsemgefur.is
907 2002



GEFÐU HÆNU
gjofsemgefur.is
907 2003

 Hjálparstarf kirkjunnar



FASTEIGNA MIÐLUN

Sverrir Pálmarsson, lögmaður og löggiltur fasteignasali, sími 867-1001
Skólavörðustíg 3 - 2. hæð - 101 Reykjavík
Sími 575 8500 - www.fasteignamidlun.is



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



intellecta.is

RÁÐNINGAR



intellecta

Sérfræðingar í ráðningum

Við finnum rétta starfsmanninn fyrir þig



lind@fastradningar.is
mjoll@fastradningar.is

FAST

Ráðningar

www.fastradningar.is



Reykjavíkurborg
Umhverfis- og skipulagssvið

Aðalskipulag Reykjavíkur 2010-2030 Endurskoðun á stefnu um íbúðarbyggð og blandaða byggð

Drög að umfangsmiklum breytingum á aðalskipulagi Reykjavíkur voru lögð fram í skipulags- og samgönguráði þann 7. október og í borgarráði Reykjavíkur þann 15. október sl. Tillögurnar fela m.a. í sér heildaruppfærslu á stefnu um íbúðarbyggð, skilgreiningu nýrra svæða fyrir íbúðir, stakar breytingar á völdum atvinnusvæðum og samgönguinnviðum, auk þess sem sett eru fram ný megin markmið í völdum málaflokkum. Tillögurnar gera enn fremur ráð fyrir því að tímabil aðalskipulagsins verði framlengt til ársins 2040.

Skipulagstillögurnar, ásamt umhverfisskýrslu og öðrum fylgigögnum, hafa verið gerðar aðgengilegar á adalskipulag.is og sendar til skilgreindra hagaðila. Áformað er að kynna tillögurnar á opnum fundi sem verður auglýstur sérstaklega. Óskað er eftir því að umsögnum og athugasemdum verði komið á framfæri fyrir 20. nóvember nk. Þeir sem óska frekari upplýsinga um málið geta snúið sér til umhverfis- og skipulagssviðs Reykjavíkurborgar. Ábendingum og athugasemdum við drögin má koma á framfæri á netfangið skipulag@reykjavik.is eða skriflega til Umhverfis- og skipulagssviðs, Borgartúni 12-14.

Umhverfis- og skipulagssvið Reykjavíkurborgar

Borgartúni 12-14, 105 Reykjavík, sími: 411 1111, www.reykjavik.is



Mat á umhverfisáhrifum Athugun Skipulagsstofnunar

Allt að 2.500 tonna framleiðsla á laxi og laxaseiðum í eldisstöð Laxa eignarhaldsfélags ehf. við Laxabraut, Þorlákshöfn

Laxar eignarhaldsfélag ehf. hefur tilkynnt til athugunar Skipulagsstofnunar frummatsskýrslu um allt að 2.500 tonna framleiðslu á laxi og laxaseiðum í eldisstöð Laxa eignarhaldsfélags ehf. við Laxabraut, Þorlákshöfn.

Kynning á frummatsskýrslu: Tillaga að ofangreindri framkvæmd og skýrsla um mat á umhverfisáhrifum hennar liggur frammi til kynningar frá 15. október—26. nóvember á eftirtöldum stöðum: Á bæjarskrifstofu Ölfuss, Þjóðarbókhöðunni og Skipulagsstofnunar. Frummatsskýrslan er aðgengileg á vef Skipulagsstofnunar www.skipulag.is.

Athugasemdafrestur: Allir geta kynnt sér frummatsskýrsluna og lagt fram athugasemdir. Athugasemdir skulu vera skriflegar og berast eigi síðar en 26. nóvember 2020 til Skipulagsstofnunar, Borgartúni 7b, 105 Reykjavík eða með tölvupósti á skipulag@skipulag.is.



Erum við
að leita **að þér?**



Sterk tengsl
í íslensku atvinnulífi

hagvangur.is

 **HAGVANGUR**