

Fermingar

ÞRIÐJUDAGUR 10. MARS 2020

Kynningar: Dressmann, Hjá Hrafnhildi, MS



Þetta yndisfagra fermingarborð á fermingarstúlkun Valdis Anna Valdimarsdóttir sem fékk skreytara í málið, eða mómmu sína, blómaskreytinn Soffiu Dögg Garðarsdóttur. Valdis Anna fermist í Bessastaðakirkju 29. mars. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

Fékk að vera prinsessa í einn dag

Hjördís Eleonora fermdist í fyrra og af því tilefni var haldin stór veisla. Það var boðið upp á kræsingar frá Íslandi og Srí Lanka og öll fjölskyldan hjálpaðist að við undirbúning.

Sandra Guðrún
Guðmundsdóttir
sandragudrun@frettabladid.is



Hjördís Eleonora segir að hún hafi lengi hlakkað til fermingardagsins en hún valdi að fermast borgaralega. „Ég valdi borgaralega fermingu af því ég vildi hafa tækifæri til að hafa fleiri en eina trú,“ segir Hjördís.

Henni fannst fermingarnám-skeiðið bæði skemmtilegt og áhugavert. „Það sem stóð upp úr var helst að læra um almenn sam-skipti og fleira sem ég get nýtt mér út í lífið,“ segir hún.

Fermingarathöfnin fór fram í Háskólabíói og eftir það var haldin stór veisla fyrir fjölskyldu og vini. Hjördís segir að hún hafi haft sterkar skoðanir á því hvernig hún vildi hafa daginn, bæði um hárgreiðsluna, fötin og matinn, en þemað í veislunni var rauðgyllt og bleikt.

„Ég valdi bleikan og rauðgylltan bæði vegna þess að mér finnst þeir fallegir saman og ég vildi fara aðeins út fyrir minn stíl en ég geng oftast í öllu svörtu. Ég fékk alveg svakamikið af gjöfum Til dæmis utanlandsferð, miða á Ed Sheeran, peninga, hring, hálsmen og stórt rúmteppi sem langamma mín bjó til fyrir mig,“ segir Hjör-dís.

Hefðum blandað saman

Þar sem Hjördís Eleonora er hálf íslensk og hálf srílönsk var íslenskum hefðum og hefðum frá Srí Lanka svolítið blandað saman í veislunni.

„Það var hefðbundinn íslenskur veislumatur og svo sá föðurfjölskyldan um að koma með mat frá Srí Lanka,“ segir Hjördís.

Í veislunni var til dæmis boðið upp á alls konar kökur, kjúklinga-spjót, pönnukökur, brauðtertur, marengstertur og fleira sem algengt er á íslenskum veisluborðum. Maturinn frá Srí Lanka samanstóð aftur á móti af túnfisk-rúllum, grænmetisrúllum, tún-fiskhornum, hlaupi og fleiru.

„Helsti munurinn á þessum réttum er að maturinn frá Srí Lanka er sterkari og notað er fullt af kryddi,“ segir Hjördís en henni finnst það mjög góður matur.



Hjördís Eleonora ánægð að lokinni fermingarathöfninni í Háskólabíói með litlu systur sinni Elisabetu Iranganie. Hún segir daginn eftirminnilegan.

„Ég er mjög heppin með fjölskyldu og hjálpuðust allir að með veitingarnar. Langömmur mínar komu með peruköku, bryllupkökur og marengskökur sem þær eru alveg þekktar fyrir.“

„Ég er mjög heppin með fjölskyldu og hjálpuðust allir að með veitingarnar. Langömmur mínar komu með peruköku, bryllupkökur og marengskökur sem þær eru alveg þekktar fyrir.“

Í heildina var Hjördís mjög ánægð með fermingardaginn og aðspurð að því hvað henni fannst helst standa upp úr segir hún: „Það að hafa tekið sjálfstæða ákvörðun og að hafa fengið að vera prinsessa í einn dag.“



Öll fjölskyldan hjálpaðist að við að gera veisluna glæsilega. Frænka Hjördísar kom með Rice Krispies-turninn.



Matur frá ólíkum heimshornum prýðir þetta glæsilega veisluborð.

LEGGÐU Á BORÐ MEÐ OKKUR



UMHVERFISVÆNN
BORÐBÚNAÐUR
Í ÚRVALI

Hleyptu lífi í veisluna þína með fallegum veisluvörum frá Rekstrarlandi. Pappírsdúkar í rúllum, renningar, servíettur í mörgum litum, einnota diskar, glös og hnifapör, kerti og fleira. Fermingarveislur, útskriftir, brúðkaup, afmæli, ættarmót og endurfundir verða enn glaðlegri með veisluvörunum okkar.

OPIÐ ALLA
VIRKA DAGA
KL. 8-17.



Rekstrarland verslun | Vatnagörðum 10 | 104 Reykjavík | Sími 515 1500 | rekstrarland.is

REKSTRARLAND
Rekstrarland er hluti af Ollis



Sparaðu og við hvetjum þig áfram

Landsbankinn leggur til allt að 12.000 króna mótframlag þegar fermingarbörn leggja inn á Framtíðargrunn og í verðbréfasjóð. Þannig hvetjum við til sparnaðar.

Nánari upplýsingar á landsbankinn.is/fermingar.

Góða veislu gjöra skal

Ísak Aron Jóhannsson í íslenska
kokkalandslíðinu gefur gómsætar
uppskriftir í fermingarveisluna.

Sólrún
Freyja Sen
solrunfreyja@frettabladid.is

Karri- og kókos- kjúklingasúpa

fyrir 20 manns

4 msk. repjuolía

4 laukar

4 rauðar paprikur

2 litlir blaðlaukar

1600 g úrbeinuð kjúklingalæri

10 msk. rautt karrímauk

4 msk. kjúklingakraftur

1 l vatn

6 dósir kókosmjólk (1200 g)

Safi úr 4 sítrónum

Salt og pipar eftir smekk

Afhýðið grænmetið og skerið það
í bita. Hitið olíu í stórum potti og
steikið við meðalhita í 7 mínútur,
eða þar til það byrjar að mýkjast.
Skerið kjúklingalærin í bita og
bætið saman við, steikið áfram
í 5 mínútur. Bætið við vatni og
kókosmjólk ásamt karrímauki,
kjúklingakrafti og sítrónusafa.

Leyfið súpunni að malla við miðl-
ungshita í 15 mínútur, eða þar til
kjúklingurinn er eldaður. Smakkið
súpuna til með salti og pipar.

Hvítsúkkulaði- og hindberja-brownies

fyrir 25 manns

230 g sykur

230 g smjör

4 meðalstór egg

250 g hveiti

400 g hvítt súkkulaði, saxað

230 g fersk hindber

Forhitið ofn í 190°C á blæstri. Bræð-
ið smjör og bætið helmingnum af
súkkulaðinu saman við og hrærið.
Þeytið egg og sykur þar til blandan
hefur þykknað. Sigtíð hveiti yfir og
bætið við eggjablönduna. Blandið
svo vel við súkkulaðiþönduna.
Setjið deigið í ferkantað, eldfast mót
(25cm x35cm) og dreifið restinni
af hvíta súkkulaðinu og berjunum
yfir. Bakið í 35 til 45 mínútur. Takið
úr ofninum og kælið, áður en kakan
er skorin í bita og borin fram.



Ísak Aron Jóhannsson er í íslenska kokkalandslíðinu og kann að elda dýrindis mat. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI



Ljúffengir hvítsúkkulaði- og hindberja-brownie bitar.



Bragðmikil og gómsæt karri- og kókoskjúklingasúpa.



Betri framtíð fyrir fermingarpeninginn

Það sem hljómar eins og ótrúlega góð hugmynd í dag getur orðið
vandræðaleg saga í framtíðinni. Þess vegna borgar sig að hugsa sig
vel um og láta fermingarpeningana vaxa á Framtíðarreikningi eða
í sjóði á meðan.

Ef þú leggur inn 30.000 kr. eða meira á Framtíðarreikning bætum við
6.000 kr. við, enda eiga öll fermingarbörn að fá gjöf. Það sama gerum
við ef þú fjárfestir fyrir 30.000 kr. eða meira í sjóðum Stefnis. Þannig
getur okkar framlag orðið allt að 12.000 kr.

Kynntu þér framtíðarheimili fermingarpeninganna.



KRAFTMIKLAR

FERMINGARGJAFIR

Virðum náttúruna,
við eigum bara eina.
Sóley & co



 SÓLEY

soleyorganics.is

Staðfesting á stéttarstöðunni

Það eru ekki allir sem hafa efni á dýrum fermingar-gjöfum, eins og Vésteinn Valgarðsson bendir á.

Sólrun Freyja Sen
solrunfreyja@frettabladid.is



Vésteinn Valgarðsson er þekktur fyrir að hafa gegnt varaformannsembætti Alþýðufylkingarinnar frá stofnun flokksins og þar til hann lét af störfum í fyrra. Vésteinn hefur oft látið í sér heyra um stéttamismunun á Íslandi, en hann segir að fermingarveislur séu ein birtingarmynd hennar.

„Fermingarveislur eru þokkalega skýrt dæmi um stéttamismunun á Íslandi, þar sem sumir hafa efni á miklu meiru en aðrir.“

Fermingarveislur ein birtingarmynd stéttarstöðu

Stéttarstaða barna birtist auðvitað í mörgum hversdagslegum hlutum, en fermingarveislur eru bara eitt dæmi af mörgum.

„Hvernig börn eru klædd, hvar þau eiga heima, hvort þau búa í stóru eða litlu húsnæði, hvort þau eiga dýra eða ódýra skólatösku, eru í nýjum útifötum, hvort þau fara í sumarfrí, eða nánast öllu mögulegu öðru. Mér liggur við að segja að stéttarstaða barna birtist í flest öllu,“ segir Vésteinn.

Þó séu fermingarveislur þokkalega skýrt dæmi um mun á stéttarstöðu barna.

„Um það leyti sem ég fermdist sá maður stundum fermingarbörn sem fengu vélsleða í fermingargjöf. Það er alveg makalaust, að gefa svo ótrúlega veglega fermingargjöf og augljóslega fáir sem geta leyft sér það.“

Munur á stéttarstöðu fermingarbarna er kannski augljósastur í peningaupphæð sem fermingarbörn fá gjarnan í gjöf, á meðan sum geta nýtt upphæðina til íbúðarkaupa í framtíðinni eru ekki öll börn svo lánsóm.

„Sum börn fá mörg hundruð þúsund krónur, sum fá fjóra 5.000 kalla sem þau munu ekki kaupa neina íbúð fyrir, nema 5.000 kallarnir hafi borið vexti á verðtrygðum reikningi í eina öld.“

Hefðin og hópþrýstingurinn

Pressa af hálfu samfélagsins á börn að fermast í kirkju hefur minnkað töluvert síðustu ár. „Það voru mjög fáir úr mínum árgangi sem fermdust ekki, það voru örfáir sem fermdust borgaralega og mörgum



Vésteinn Valgarðsson segir mun á stéttarstöðu fermingarbarna augljósastan í peningaupphæðum fermingargjafa. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

fannst það skrítið. Ég held það þyki ekki skrítið lengur.“ Vésteinn telur að margir úr hans árgangi hafi fermst fyrst og fremst fyrir fermingargjafir og vegna pressu frá fjölskyldumeðlimum.

„Ég held að margir hafi ekki viljað særa einhver gamalmenni í fjölskyldunni og svo viljað auðvitað fá glæsilegar fermingargjafir. Það er það sem allir vita en fáir segja, það fermast nánast allir út af gjöfunum. Einhver sniðugur sagði: fermt barn forðast prestinn, þegar maður er búinn að fermast fer maður ekki í kirkju nema til að fara í jarðarfarir eða í brúðkaup.“

Fyrir utan það vilja kannski fáir missa af því skemmtilega sem fer fram í fermingarundirbúningnum.

„Það er ekki að ástæðulausu sem það er verið að bjóða krökkum að

koma í safnaðarheimilið að gera eitthvað skemmtilegt, eða farið í ferð saman. Það vill enginn missa af því. Þó prestarnir myndu aldrei viðurkenna að það sé mikilvægt að freista barna með gjöfum er það samt mikilvægt fyrir þá. Þeir láta það óatalið þó fyrirtæki auglýsi „nýju leikjatölvuna“ sem „fermingargjöfina í ár“. Það gekk samt fram af mörgum fyrir nokkrum árum þegar eggjandi undirföt voru auglýst fyrir fermingarstúlkur af einhverri undirfataverslun.“

Tveir þriðju ólöglega fermdir

Gildandi lög í landinu um fermingar segja að barn megi ekki taka til fermingar fyrr en það er orðið 14 ára gamalt. Konungur Danmerkur sem fór þá með æðsta vald yfir Íslandi taldi að börn yngri en 14 ára

hefðu ekki þroska til að tileinka sér það sem fermingin á að staðfesta. Þessi lög hafa ekki verið tekin úr gildi. Í raun má því segja að tveir af þremur þeirra sem hafa fermst um vorið á fjórtánda aldursári hafi verið ólöglega fermdir.

Biskup hefur leyfi til að veita undanþágu frá þessum lögum, en með ströngum skilyrðum. Þá má barnið ekki vera meira en hálfu ári frá því að verða 14 ára, og það verður annaðhvort að vera dauðvona vera að flytja til heiðinna landa þar sem ekki er hægt að fermast. „Þetta er eiginlega dálítið myndin lagatexti. Prestar segja auðvitað í dag að hefðin sé búin að breyta framkvæmd þessara laga, það er út af fyrir sig rétt, en þetta er samt fyndið. Rökin sem koma fram í lögum gilda líka alveg eins í dag og þau gerðu fyrir tveimur eða þremur öldum.“

Hefðin í kringum fermingar og fermingarveislur mun eflaust halda áfram að taka breytingum eftir því sem þjóðfélagið breytist. Vésteinn segir að þó stéttarstaða barna sé skýr þegar litið er á fermingarveislur, þá eru þær bara ein birtingarmynd hennar.

„Ég held það leysi engan þjóðfélagslegan vanda að banna fermingar. Hins vegar væri hægt að leysa fólk frá slæmri stéttarstöðu með því að leysa félagsleg vandamál. Á meðan fermingar eru staðfesting á skírinnni þá eru þær kannski líka staðfesting á stéttarstöðunni,“ segir Vésteinn.

EIGULEGAR Í FERMINGARPAKKANN



Tímamótaverk Andra Snæs Magnasonar sem á erindi við okkur öll



Fallegar gjafabækur sem endast út lífið



Klassísk verk Halldórs Laxness



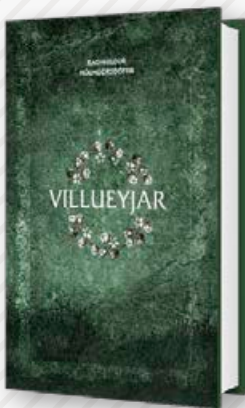
LANDSINS MESTA ÚRVAL BÓKA

Bókabúð Forlagsins | Fiskislóð 39 | www.forlagid.is | Ópið alla virka daga 10–19 | Laugardaga 11–16

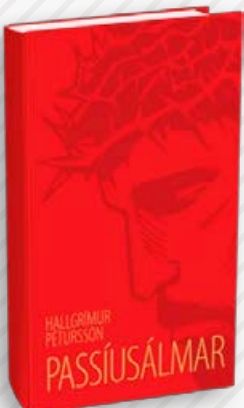
FERMINGARGJAFIR SEM GLEÐJA!



Íslenskar Þjóðsögur
Verð: 4.599.-



Villueyjar
Verð: 4.499.-



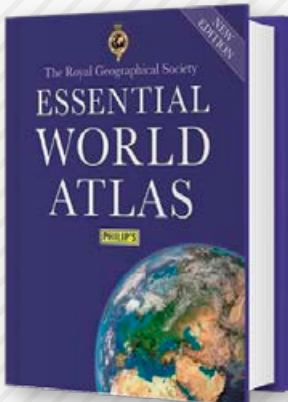
Passíusálmur
Verð: 3.699.-



LUND Skittle bottle
500 ml
Verð: 4.999.-



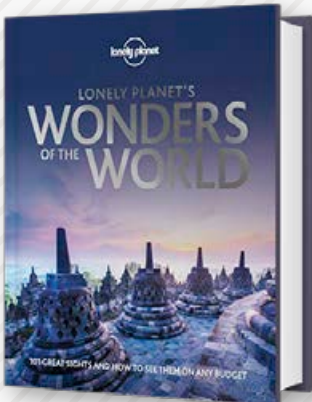
LAMY Vandaðir LAMY pennar (3 gerðir í boði)
Verð frá: 4.799.-



Philip's Essential World Atlas
Verð: 6.999.-



No One Is Too Small To Make A Difference
Verð: 4.299.-



Wonders of the World
Verð: 5.999.-



Peningabaukur
Verð: 2.999.-



Hnattlíkön í ýmsum stærðum og gerðum
Verð frá: 3.999.-



Cloud ferðatöskur
Verð frá: 14.999.-



Line ferðatöskur
Verð frá: 13.999.-



GINKO EDGE vekjaraklukka
Verð: 8.499.-



Cubebot by David Weeks
Verð frá: 1.499.-



Þráðlaus heyrnartól Urbanista Paris
Verð: 14.999.-



Leikjastóll Commander
Verð: 36.169.-



Austurstræti 18
Skólavörðustíg 11
Laugavegi 77
Hallarmúla 4
Álfabakka 16, Mjódd

Kringlunni norður
Kringlunni suður
Smáralind
Hafnarfirði - Strandgötu 31
Keflavík - Krossmóa 4

Akureyri - Hafnarstræti 91-93
Akranesi - Dalbraut 1
Ísafirði - Hafnarstræti 2
Vestmannaeyjum - Bárustíg 2



Eymundsson

540 2000 | penninn@penninn.is | www.penninn.is | www.eymundsson.is

Vöruúrval mismunandi eftir verslunum. Upplýsingar eru birtar með fyrirvara um villur og myndabrengl.

Allar upplýsingar á einum stað

Anna Kapitola hefur fylgst með umræðum um fermingar í nokkur ár og segir fólk sífellt velta sömu hlutunum fyrir sér. Því ákvað hún að safna gagnlegum upplýsingum í Fermingarhandbók.

Oddur Freyr
Þorsteinsson

oddurfreyr@frettabladid.is

Anna Kapitola Engilberts-dóttir er tveggja barna móðir úr Grafarvogi sem fermdi eldri stelpuna sína í fyrra. Anna hefur mikinn áhuga á og gaman af veisluhaldi og segist hafa tekið eftir því að á hverju ári séu foreldrar að velta fyrir sér sömu hlutunum þegar kemur að fermingarveisluhaldi. Því ákvað hún að safna alls kyns gagnlegum upplýsingum á einn stað í Fermingarhandbók til að auðvelda fólki lífið. Bókin er ekki enn komin út, en Anna rekur Facebook- og Instagram-síður og er með glænýja vefsíðu undir nafninu Fermingarhandbókin.

„Ég kem úr stórum fjölskyldum og er hluti af stórum vinahópi, svo það er mikið um veislur. Ég hef þannig fengið góða reynslu og hef mjög gaman af veisluhaldi,“ segir Anna. „Það er gaman að byrja snemma að skipuleggja og því fyrr sem maður byrjar, því auðveldara verður þetta. Þó að þetta eigi ekki að vera eins og konunglegt brúðkaup verður allt samt miklu auðveldara ef maður skipuleggur vel fram í tímann.“

Sama umræða ár hvert

„Í nokkur ár hef ég smátt og smátt verið að skipuleggja ferminguna hjá dóttur minni,“ segir Anna. „Ég hef verið að fylgjast með Facebook-síðunni Fermingarundirbúningur og tók eftir því að á hverju ári er fólk alltaf að spá í það sama. Ég sá fyrir mér að það þyrfti að koma upplýsingum um þetta allt á einn stað. Þannig að ég fór að vinna Fermingarhandbókina og hef verið að vinna í henni í tvö ár, en hef bara ekki enn komið henni í prentun. Ég ákvað að byrja á Facebook og Instagram og þar hef ég verið að setja inn ýmislegt um þessi helstu atriði út frá minni reynslu.

Draumurinn er að gefa bókina út einhvern tímann, svo öll þessi helstu atriði sem allir virðast þæla í komi fram á einum stað,“ segir Anna. „Ég vil gefa fólki upplýsingar og ráð um allt sem við kemur fermingum. Hvort sem það snýr að gestalistum, dagsetningum, veitingum, skrauti, umgjörð eða hvað á að gera fyrir litlu krakkana. Það eru nefnilega margir að leita að gátlistum og öðru til að fara



Anna ásamt dóttur sinni, Guðbjörgu Önnu Haraldsdóttur, í fermingarmyndatökunni á síðasta ári. MYND/GUNNAR JÓNATANSSON

eftir þegar skipulagið byrjar og ég vil spara fólki þessa leit og gefa því góðan stað til að byrja á. Á vefsíðunni verða svo gefnar ítarlegar upplýsingar um alls kyns ólíkar útfærslur.“

Margar leiðir til að spara

„Kostnaður skiptir rosalega miklu, þannig að fólk þarf að gera sér grein fyrir því hvað það hefur mikið fjármagn og hvernig á að nýta það. Skipulagið skiptir miklu, því það er ekkert mál að fara yfir í kostnaði,“ segir Anna. „Hjá sumum er þetta gríðarlega umfangsmikið og dýrt og glæsileikinn allsráðandi, á meðan aðrir eru á mörkum þess að geta haldið veislur.

Ég hef mikinn áhuga á að leiðbeina fólki um hvernig á að halda fermingarveislu án þess að hún kosti þig annað nýráð. Þróunin hefur verið á þann veg að þetta

Ég sá fyrir mér að það þyrfti að koma upplýsingum um þetta allt á einn stað. Þannig að ég fór að vinna Fermingarhandbókina og hef verið að vinna í henni í tvö ár.

verður sífellt kostnaðarsamara og fyrir vikið vex þetta mörgum mjög í augum, en það er vel hægt að halda veislu án þess að hún setji fólk á hausinn,“ segir Anna. „Það þarf ekki að elta alla strauma og stefnur, heldur er gott að velja bara eitthvað ákveðið og halda sig við það.



Ferming Guðbjargar, dóttur Önnu, var að sjálfsögðu glæsileg, enda hafði undirbúningur staðið yfir árum saman.

MYND/EINAR ÖRN JÓNSSON

FERMINGAGJAFIR

Bensín- og rafmagnsvespur á góðu verði



BENSÍN
Svört, rauð eða grá

þarf ekkert próf!
13 ára aldurstakmark



RAFMAGNS
Svört, rauð eða hvít



Urðarhvarfi 4 / 203 Kópavogi
Sími 557 4848 / www.nitro.is



Glerárgötu 7 / 600 Akureyri
Sími 415-6415 / hesja.is



Lyngás 13 / 700 Egilsstaðir
Sími 471-2299 / ab.is

Það er til dæmis mjög sniðugt að virkja fólkið í kringum sig,“ segir Anna. „Ég er í saumaklúbbi og við erum níu og reglan er bara sú að við komum alltaf allar með eitthvað á borðið. Þegar svona margir hjálpast að munar það rosalega miklu, bæði í vinnu og kostnaði.“

Að mörgu að huga

„Það skiptir máli að hugsa veisluna út frá samsetningu gestanna, ekki sist þegar kemur að veitingum, sem margir velta mikið fyrir sér. Þar hefur aldurs-samsetning mikið að segja,“ segir Anna. „Fólk er líka oft með ólíkar þarfir í mataræði og það þarf að huga að þessu öllu svo allir fái eitthvað gott að borða.

„Annað sem fólk spáir mikið í núna er boðskort, hvort það eigi að senda þau eða láta viðburð á Facebook duga,“ segir Anna. „Það eru allir vanir boðskortunum og

það er gaman að geta hengt þau upp, en þau kosta sitt. Facebook-viðburður getur dugað og oft eru meiri líkur á að fólk muni eftir viðburðinum þannig, en það er ópersónulegra og það eru ekki allir á Facebook. Þess vegna gera margir hvort tveggja.

En mín aðalráð eru að það er ekkert eitt réttara en annað, hafðu fermingarbarnið með í ráðum og hugsaðu ekki of stórt,“ segir Anna. „Þetta er frábær dagur til að vera með vinum og ættingjum og maður verður fyrst og fremst að muna að njóta og vera með gestunum.“

Anna segir að lesendum sé velkomið að hafa samband við sig til að fá ráðgjöf í gegnum Facebook eða Instagram og hvetur fólk til að kíkja á nýju vefsíðuna, fermingarhandbokin.is.



Sjáðu framtíðina fyrir þér

Við fermingaraldur nálgast
fullorðinsárin óðfluga og því mikilvægt
að byrja að huga að framtíðinni.

Börn á fermingaraldri fá
allt að 12.000 kr. mótframlag.

islandsbanki.is/fermingar



Gleðihormónin gera sitt gagn

Áslaug Helga Hálfðánardóttir, djákni í Lindakirkju, er löngu búin að finna út að það sé mýta að unglingar séu ekki liðtækir til söngs. Hún stýrir söng í fermingarfræðslunni við góðar undirtektir.

Þórdís Lilja
Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is



Söngur hefur verið stór hluti af fermingarfræðslu barna í Lindakirkju í Kópavogi undanfarin átta ár og segir Áslaug Helga Hálfðánardóttir, djákni í Lindakirkju, að það sé mikil mýta að unglingar vilji ekki syngja. Hún segir fjörið hefjast í ágúst á hverju ári þegar fermingarbörn komandi vetrar mæta á námskeið í kirkjunni. „Á þessu námskeiði er unnið í mörgum hópum þar sem fjölbreytt verkefni eru leyst á nokkrum stöðvum. Stöðin sem ég sé um nefnist söngur og leikir. Þar vinnum við tvö saman með hópinn og blöndum saman lögum og sálum tengdum fermingunni, ásamt öðru léttu gospeli á víxl við hópeflandi leiki. Ég sá strax fyrir átta árum hvað krakkarnir voru til í þetta, það er að syngja og hafa gaman. Þegar við syngjum framleiðir líkaminn nefnilega gleðihormón og þegar kemur að fermingarbörnunum finnst mér súper mikilvægt að þeim þyki gott og gaman að koma í kirkjuna. Þar spilar söngurinn stóran þátt.“

Söngurinn svo eðlilegur

Hún segir Lindakirkju hafa þá sérstöðu meðal þjóðkirkjusafnaða að vinna mikið með gospeltónlist, enda sé gospelgúrúinn Óskar Einarsson tónlistarstjóri kirkjunnar. „Þannig að ég legg áherslu á gospeltónlist og hefðbundna sálma sem eru færðir í gospelbúning í fermingarfræðslunni og það höfðar svo sannarlega til krakka. Stundum held ég hreinlega að þakið ætli að fjúka af í öllu söngstuðinu en þá syngja flestallir með, strákar jafnt sem stelpur. Fyrir þeim er það eðlilegasti hlutur í heimi að syngja hástöfum með.“

Viljugir unglingar

Fyrir 5-6 árum ákváðu prestarnir að breyta fyrirkomulagi fræðslunnar. Skyldumæting í messur var lögð af og þess í stað voru settar á fót sérstakar fermingarbarnamessur einu sinni í mánuði þar sem fermingarbörnum og fjölskyldum þeirra er sérstaklega boðið. „Allir eru velkomnir, en þarna er þó verið að stila inn á ferm-

Stundum held ég hreinlega að þakið ætli að fjúka af í öllu söngstuðinu en þá syngja flestallir með, strákar jafnt sem stelpur. Fyrir þeim er það eðlilegasti hlutur í heimi að syngja hástöfum með.

ingarbörnin, til dæmis með því að syngja lög sem þau hafa verið að syngja í fræðslunni. Einnig bjóða fermingarbörn upp á atriði, til dæmis hljóðfæraleik eða söng. Fermingarbörnin lesa ritningarlestra og predikunin er stíluð inn á unglingana.“

Í kjölfar þessara breytinga var fræðslunni líka breytt, segir Áslaug. Aðra hvora viku er hefðbundin fræðsla sem prestarnir sjá um í þremur hópum, en í Lindakirkju starfa þrír prestar, sóknarpresturinn Guðmundur Karl Brynjarsson og prestarnir Guðni Már Harðarson og Dís Gylfadóttir. „Hina vikuna störfum við saman, ég og einn af prestunum, og setjum upp helgistund. Þá er mikið lagt upp úr söng, en þó sett inn í hefðbundið form helgistundar með bæn, trúarjátningu og smá hugleiðingu sem getur verið biblíusaga eða mál liðandi stundar, sem eru þessum aldurshópi hugleikin. Unglingar eru frábærir og eru mjög viljugir að taka þátt, enda er alveg skýrt að þar eru allir af fúsum og frjálsum vilja.“

Þátttakan skiptir máli

Henni finnst mikilvægt að fermingarbörnin séu þátttakendur í eigin ferminu en ekki bara áhorfendur.

„Þegar kemur að stóra deginum þá þekkja þau bæði formið á athöfninni og hvert einasta lag sem er sungið. Ég skal alveg



„Unglingar eru frábærir og þeir eru mjög viljugir að taka þátt,“ segir Áslaug Helga Hálfðánardóttir, djákni í Lindakirkju. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI



Fermingarbörnin í Lindakirkju taka jafnan vel undir á söngæfingum.



Áslaug leggur áherslu á gospeltónlist og sálma í gospelbúningi.

viðurkenna að ég fyllist stolti yfir þessum flottu krökkum þegar ég lít yfir hópinn og sé að þau eru öll að syngja með í sálmi eins og til dæmis Eigi stjörnum ofar. Þetta er ekki nýtskulegt lag, bara gamall sálmur eftir Sigurbjörn Einarsson, fyrrverandi biskup. En við setjum lagið í léttari búning og klæðum sálminn í þínu djass.“

Mikil sönggleði fram undan

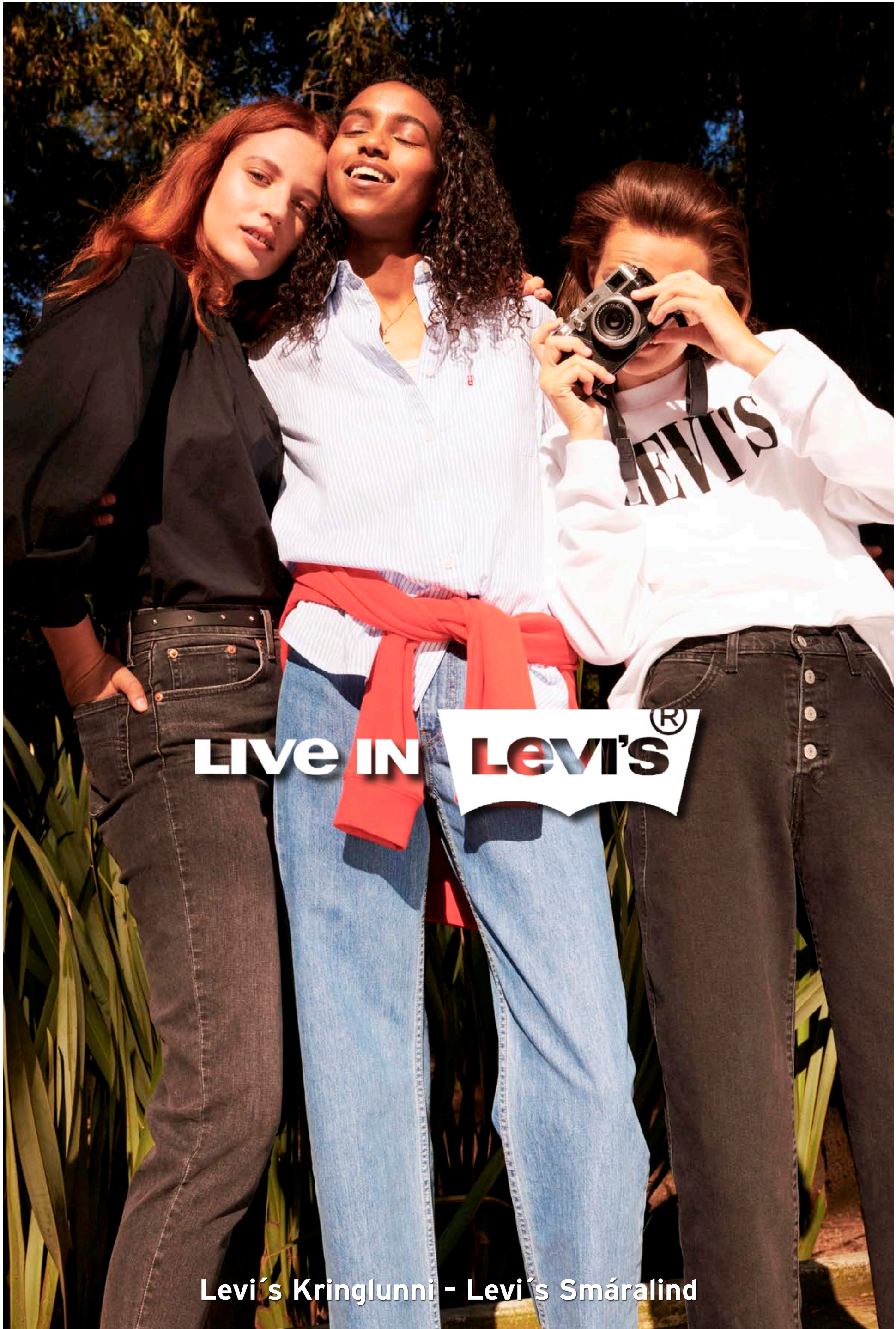
Kórar Lindakirkju spila heldur betur stóran þátt í lífi Áslaugar, en hún hefur meðal annars stjórnað unglingagospelkór og barnakór kirkjunnar undanfarin ár.

„Öll þessi ár hef ég verið með frábæran hóp af söngfuglum með ólíka en fjölbreytta styrkleika. Þar hefur hins vegar aðeins hallað á strákana sem mættu vera fleiri. Núna erum við bæði með barnakór og unglingagospelkór sem ég stjórna og svo er kirkjukórinn okkar alltaf á ferð og flugi, en þar er ég kórfélagi og Óskar stjórnar.“

Fram undan er því mikil sönggleði og allir kórar kirkjunnar í blússandi stuði að sögn Áslaugar. „Kór Lindakirkju syngur í níu fermingum þetta árið og það er alltaf jafn gaman að taka þátt í þessari stóru stund í lífi unglinganna og fjölskyldna þeirra. Kórinn verður svo með tónleika á annan í páskum og fer til Færeyja í byrjun maí. Það er því alltaf söngur í lífi mínu hvort sem ég er að kenna, stjórna eða syngja í hinum ýmsu verkefnum.“

Fermingartilboð

ÍSLENSK HÖNNUN
SMÁRATORGI | KRINGLAN | GLERÁRATORGI | LINDESIGN.IS



LIVE IN Levi's®

Levi's Kringlunni - Levi's Smáralind

Draumadagur í Manchester-borg

Ísak Elí Sigurpálsson fékk fótoltaleik með hetjunum sínum í Manchester United í fermingargjöf á síðasta ári. Þrátt fyrir að liðið tapaði leiknum var ferðin alveg ógleymanleg fyrir þá feðga.

Þórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is

Sunnudagur 12. maí árið 2019 var risastór dagur í lífi Ísaks Elís Sigurpálssonar sem þá var nýlega fermdur drengur frá Patreksfirði. Þann daginn fór hann á fyrsta fótoltaleik ævi sinnar í útlöndum en pabbi hans var með í för. Þetta var auðvitað enginn venjulegur leikur í hans augum því þar mætti uppáhalds-lið hans, Manchester United, liði Cardiff City. Leikurinn var líka sögulegur fyrir þær sakir að fyrir-liði íslenska fótoltalandslíðsins, Aron Einar Gunnarsson, spilaði þar væntanlega sinn síðasta leik í ensku deildinni, en hann hélt til Katar næsta tímabil og spilar nú með Al-Arabi.

Hittu fyrirliðann

Auk þess að sjá fyrsta leikinn með hetjunum sínum hittu þeir feðgar fyrirliða Manchester United, Antonio Valencia, á veitingastað eftir leikinn, sem var mikil upplifun fyrir Ísak Elí sem að sjálfsögu fékk að taka mynd af sér með honum. „Þetta var mjög eftirminnilegur dagur fyrir mig enda fyrsti fótoltaleikur minn í útlöndum og það með liðinu mínu. Daginn fyrir leikinn fórum við í skoðunarferð um leikvöllinn sem var líka mjög skemmtileg upplifun. Þrátt fyrir stórkostlega upplifun tapaði Manchester United leiknum, sem var auðvitað svekkelsi en breytti því ekki að dagurinn var frábær. Eftir leikinn fórum við pabbi á veitingastað og þar sat Antonio Valencia, fyrirliði Manchester United, á öðru borði. Auðvitað fór ég til hans og spurði hvort ég mætti taka sjálfu með honum og hann var til í það.“

Getur þakkað afa sínum

Ísak Elí er nemandi í Patreks-skóla á Patreksfirði en bjó áður í Reykjavík til sex ára aldurs. „Helstu áhugamál mín eru fótolti, frjálsar og tölvuleikir og ég æfi íþróttir samtals sex sinnum í viku. Ég byrjaði snemma að halda með Manchester United og get víst þakkað afa mínum það. Ætli ég hafi ekki verið nokkurra mánaða gamall þegar hann gaf mér fyrsta Manchester-búninginn og þá varð



Ísak Elí er nemandi í Patreks-skóla. Helstu áhugamál eru fótolti, frjálsar og tölvuleikir. MYND/MARÍA GUÐRÚN RÚNARSD.



Það fylgir heimsókn á Old Trafford að líta inn í búningsskela liðsins.



Mættur á Old Trafford leikvanginn, heimavöll Manchester United.



Ísak Elí hitti fyrirliða Manchester United, Antonio Valencia, eftir leikinn.

Glæsilegt fermingarskraut

FERMING

ANNA DANIEL

PARTYBUDIN

Faxafeni 11, RVK | s 534 0534 | partybudin

Sjá úrvalið á facebook síðu Partybúðarinnar

Ég byrjaði snemma að halda með Manchester United og get víst þakkað afa mínum það. Ætli ég hafi ekki verið nokkurra mánaða þegar hann gaf mér fyrsta Manchester-búninginn.

ekki aftur snúið. Heima æfi ég fótolta og frjálsar með HHF, en af því ég bý í litlum bæ á Vestfjörðum og fáir æfa með okkur komumst við ekki á mörg mót.“

Vildu frekar upplifun Hann segir afa sinn lengi hafa talað um að fara með hann á fótoltaleik á Englandi kringum ferminguna hans. „Svo breyttust plönin og pabbi og konan hans ákváðu að gefa mér þessa ferð. Við feðgarnir fórum svo tveir út í þessa ferð og á leikinn. Þau vildu gefa mér upplifun frekar en einhvern hlut og mamma gaf mér líka ferð til útlanda í fermingargjöf.“ Sumarið fram undan verður væntanlega skemmtilegt. „Þá ætla ég að vinna og mæta á æfingar í frjálsum og fótolta. Í byrjun júlí fer ég til Svíþjóðar með krökkum úr HHF til að keppa á Gautaborgarleikunum í frjálsum íþróttum og hlakka mikið til þeirrar ferðar.“



Katrín Garðarsdóttir er aðstoðarverslunarstjóri í sérverslun kvenna hjá Hrafnhildi. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI



Fallegir kjólar og kápur fyrir fermingarnar.



Mjúkir pastellitir fyrir vorið.



Glæsilegt úrval af kjólum í stærðum 34-52.

Litagleði, mynstur og klæðileg snið

Hjá Hrafnhildi er tekið á móti konum af alúð og metnaði við að velja fallegan fatnað fyrir öll tækifæri. Þar er boðið upp á vandaðan kvenfatnað í stærðum 34-52, glæsilega skó og fylgihluti.

Þjónusta okkar er persónuleg enda á verslunin marga viðskiptavinum sem hafa verslað við hjá Hrafnhildi árum saman,“ segir Katrín Garðarsdóttir aðstoðarverslunarstjóri. „Hjá Hrafnhildi er ein stærsta sérverslun landsins með einstaklega fjölbreytt vöruúrval og hjá okkur ættu allar konur að geta fundið sér eitthvað sem klæðir þær vel, óháð stíl og stærð,“ segir Katrín. „Við erum einstaklega ánægðar og stoltar af því að til okkar koma oft nokkrar kynslóðir saman; dóttir, móðir og amma, og hver og ein finnur sér eitthvað sem hentar þeim og klæðir vel, óháð stíl og stærð,“ segir Katrín. Vörumerkinn hjá Hrafnhildi eru flest frá Þýskalandi, Danmörku og Hollandi. „Mos Mosh er skemmtilegt, danskt merki sem margar konur þekkja vel. Til dæmis er vandfundið meira úrval af gallabuxum en frá Mos Mosh og fatnaðinn einkenna litir, gleði, mynstur og klæðileg snið. Þá er PBO vandað

merki frá Danmörku sem býður upp á fallega kjóla, toppa, buxur og fleira, úr til dæmis silki,“ upplýsir Katrín. **Sparilegt og töff í senn** Merkið Bitte Kai Rand þarf vart að kynna fyrir íslenskum konum, enda stendur það upp úr þegar kemur að skemmtilegri hönnun, efnisvali og sniðum. „Merkið leggur mikið upp úr sjálfbærni og býður upp á umhverfissvænar vörur sem við erum einstaklega ánægðar með,“ segir Katrín. „Vert er líka að minnast á skemmtilega þýska hönnun, Zeitlos by Luana, sem er dásamleg með léttum efnum, öðruvísi sniðum og passar nánast öllum konum,“ segir hún. Kvenfatnaðurinn frá sænska merkinu Stenströms er líka afar fallegur. „Stenströms er heimsþekktur skyrtu- og peysuframléiðandi en við hjá Hrafnhildi erum stoltar af því að bjóða mikið og glæsilegt

Verið velkomnar til okkar og fáið aðstoð við að velja falleg dress fyrir ferminguna. úrval af þessum gæðafatnaði, sem telur ekki einungis skyrtur heldur einnig vandaðar peysur og fallega kjóla,“ segir Katrín. Hjá Hrafnhildi fást glæsilegir skór frá ítalska merkinu Nero Giardini, spænska merkinu Wonders og nú hefur bæst við mjög spennandi spænskur skóframléiðandi í flórúna, Pedro Miralles. „Fjölbreytnin er mikil hjá okkur. Pedro Miralles er með sparilega og glæsilega skó og Via Vai eru töffaralegir skór frá Hollandi,“ segir Katrín. **Nú hægt að versla á netinu** Nýlega var vefverslunin hjahrafnhildi.is sett á laggirnar.

„Með opnun vefverslunarinnar teljum við okkur geta þjónustað enn betur konur sem eiga ekki heimangengt á okkar venjulega opnunartíma. Það hentar líka mörgum að sitja í rólegheitum heima við og skoða okkar glæsilega úrval á netinu,“ segir Katrín. Þess ber þó að geta að það eru ekki allar vörur hjá Hrafnhildi í nýju netversluninni. Viðskiptavinir geta valið hvernig sendingu er háttað, fengið sent í pósthús, heim að dyrum eða í pósthólf. Þá býður hjá Hrafnhildi fría endursendingu ef varan uppfyllir ekki væntingar þess sem pantar. „Fyrir mörgum er þessi verslunaraðferð ný af nálinni. Ef viðskiptavinur er í vafa um hvernig sendingu er hringja í verslunina og við leiðum viðkomandi í gegnum pöntunarferlið sem er mjög einfalt. Við bendum öllum konum á að skrá sig í Vildarklúbbinn okkar en þar fá þær fyrstar fréttir af nýjum sendingum, spennandi tilboðum og öðru sem er í gangi

hverju sinni,“ upplýsir Katrín. Verslunin hjá Hrafnhildi er nú full af ferskum og glæsilegum vörfatnaði. „Mynstur og fallegir litir einkenna vor- og sumartískuna í ár. Við erum með glæsilegt úrval af yfirhöfnum og skóm í fallegum litum. Skótískan er líka einmitt svo hentug um þessar mundir, strigaskór við gallabuxur, dragtir og jafnvel kjóla,“ segir hún. Hjá Hrafnhildi fást glæsilegur sparifatnaður fyrir allar konur fyrir fermingar, útskriftir, brúðkaup og önnur hátíðleg tækifæri. „Verið velkomnar til okkar og fáið aðstoð við að velja falleg dress. Á meðan geta makarnir tyllt sér yfir góðum kaffisopa og súkkulaði. Við hvetjum ykkur líka til að fylgja okkur á Facebook og Instagram þar sem við erum mjög virkar,“ segir Katrín.

Hjá Hrafnhildi er á Engjateigi 5. Sími 581 2141. Skoðið heillandi úrval á vefsíðunni hjahrafnhildi.is

Naktar kökur með látlausu skrauti

Eva María Hallgrímsdóttir elskar að baka og skreyta kökur. Hún segir alla vera færa um að baka gómsætar og fallegar kökur búi þeir yfir nægri þolinmæði og hafi rétt áhöld við höndina.

Þórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is

Tískan í kökuskreytingum breytist á milli ára. Þegar ég var að byrja voru kassalöguðu kökurnar mjög vinsælar en nú til dags er meira um kökur á hæðum og mjög vinsælar í ár eru látlausar skreytingar eins og naktar kökur með lifandi blómum og svo er marmaraáferð mjög vinsæl sem og gull, sem er mjög vinsælt í skreytingum,” segir Eva María sem fyrir fimmtán árum hafði aldrei bakað köku.

„Ég hef alltaf haft gaman af eldamennsku og finnst fátt jafn skemmtilegt og að vesenast í eldhúsinu en bakstursáhuginn kviknaði þegar ég varð móðir. Ég byrjaði að baka í fæðingarorlofinu og gerði mína fyrstu þemaköku fyrir eins árs afmæli sonar míns, sem var voða krúttleg Bangsimonkaka. Svo liðu árin og afmæliskökurnar urðu alltaf flóknari og vandaðri og þá fór ég að gera kökur fyrir fjölskyldumeðlimi og fann bara hvað ég elskaði að baka og skreyta,” segir Eva María sem ætlaði aldrei að hasla sér völl sem bakari og hafði unnið í fjárfestingarbransanum í mörg ár, þegar hún breytti um stefnu og fór yfir í kökuskreytingar.

„Persónulega þykir mér fallegustu kökurnar þær sem eru skreyttar með lifandi blómum. Að hjúpa köku með smjörkremi og skreyta með lifandi blómum er eitthvað sem flestir geta leikið eftir og mér finnst einfaldleikinn í svoleiðis kökum fallegastur,” segir Eva María sem bakaði dýrindis fermingarterturtu og litlar Pavlovur sem lesundur geta leikið eftir.

„Það geta allir gert köku með réttu áhöldunum og dassi af þolinmæði. YouTube er ótrúlega góð veita af myndböndum sem geta aðstoðað mann við allt og á minum fyrstu árum í kökuskreytingum horfði ég á kökumyndbönd til að læra hitt og þetta,” segir Eva María.

Þegar kemur að vel heppnaðri fermingarterturtu segir hún mestu máli skipta að blanda ekki of miklu saman á eina köku.

„Í þessu tilfelli gildir „less is more“. Oft vill fólk setja mikið skraut á kökur, en að troða of miklu á kökuna getur jafnvel skemmt heildarútlitið. Því er alltaf gott að vita hvenær á að hætta þegar kemur að skrautinu,” segir Eva María.

Hún segist ekki mjög dugleg að baka til heimilisins.

„Ég elda kvöldmat alla daga og finnst sérstaklega gaman að elda sálkeramat. Því fer tími minn í eldhúsinu meira í eldamennsku en bakstur þó svo ég baki inn á milli eitthvað handa fjölskyldunni,” segir Eva María sem fann bakariinu sínu nafnið Sætar syndir.

„Mér fannst nafnið sniðugt að því leyti að það vísar bæði í það að vera sætt (sykur) og svo syndir eða freistingar. Maður þarf að hafa brennandi áhuga og vera tilbúinn að leggja mikið á sig með því að stofna fyrirtæki. Að vera í eigin rekstri er endalaus vinna þó svo að maður uppskeri inn á milli. Aðalatriðið er að vera með gott starfsfólk, því ekkert gott fyrirtæki gengur án starfsfólksins sem skapar verðmæti fyrirtækisins.“

Mini-Pavlovur

6 stórar eggjahvítur (360 g)
1,5 bolli sykur



Eva María hafði unnið lengi í fjárfestingargeiranum þegar hún ákvað að söðla um og sinna köllun sinni við bakstur og kökuskreytingar. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR



2 tsk. kartöflumjöl
½ tsk. sitrónusafi
½ tsk. vanilludropar

Forhitið ofn í 105°C. Þeytið eggjahvítur þar til þær eru orðnar hálfstífar. Bætið sykri rólega saman við. Þeytið í ca. 10 mínútur eða þar til þetta er orðið stíffþeytt. Notið sleikju og blandið varlega sitrónusafa, vanilludropum

og kartöflumjöli saman við. Notið sprautupoka og rósastút og sprautið fyrst rós og svo hring í jadarinn ofan á rósina til að mynda skál. Bakið í ofni í 75 mínútur, slökkvið svo á ofninum og leyfið kökunum að vera þar í 30-60 mínútur í viðbót. Þeytið rjóma og skreytið með ferskum berjum. Einnig er hægt að setja bragðefni í marengsinn áður en

Eva María er hrifnust af einföldum kökum á hæðum sem skreyttar eru með lifandi blómum.



Gómsætar Mini-Pavlovur Evu Maríu eru sætar syndir til að falla fyrir.

hann er bakaður, svo sem Turkish Pepper-duft. Einnig getur verið gott að setja karamellu eða kókosbollu í botninn á skálinni og svo rjóma yfir og skreyta. Geymið í loftþéttu boxi í 30 mínútur áður en kökurnar eru bornar fram til að mýkja þær. Svo er bara að njóta.

Fermingarterturtu

190 g smjör við stofuhita
410 g sykur
375 g hveiti
5 msk. kakó
1,5 tsk. lyftiduft
1 tsk. matarsódi
1 tsk. salt
3 dl mjólk
3 egg

Hitið ofn í 175°C. Hrærið smjör og sykur saman þar til blandan verður ljós og létt. Bætið eggjum út í blönduna, einu í einu. Blandið þurrefnum saman og hrærið saman við egginn og sykurrinn ásamt mjólk. Setjið deigið í smurt form og bakið í miðjum ofni í ca. 18-20 mínútur, fer eftir stærðinni á mótinu, ef kakan er þykk þarf hún lengri tíma. Mér finnst fallegast að hafa kökurnar hærri og nota því þrjá botna í kökuna og flott að deila deiginu í þrjú form ef þið viljið hana svona háa, annars tvö form.

Smjörkrem

800 g smjör
800 g flórsykur
3 tsk. vanilludropar

Setjið öll hráefni í hrærivél og þeytið vel og lengi þar til smjörkremið er farið að verða „fluffy“ og hvítt á litinn.

Samsetning á köku

Setjið krem á milli allra botna og hjúpið þá svo með smjörkremi. Til að ná hliðunum beinum nota ég sköfu og snúningsdisk. Ef maður vill nota liti máli ég með matarlitum frá Allt í köku en þá getið þið litað kremið í þeim lit sem þið viljið. Þegar kakan er orðin bein er hægt að skreyta hana. Ég notaði lifandi blóm í skraut því þau gera svo mikið. Gullblöð fást í Allt í köku en ég legg þau upp að kökunni og þá verður svona gullskreyting framan á kökunni. Svo er auðvitað mjög fallegt að nota fersk ber í skraut eða hvað sem imyndunaraflíð býður upp á.



Flottar fermingargjafir

1. THEODOR lampi Ø11 x H14 cm **2.495** 2. ABBETVED skrifborð 48x120 cm **12.950** 3. ALEKSANDER spegill Ø40 cm **2.495**
4. MAGNUS vasi Ø18 x H24 cm **2.495** 5. HAGTORN ábreiða 140x200 cm **2.995** 6. BUKKETORN motta 70x140 cm **4.995**
7. TAKS skinn 4 litir 60x90 cm **2.495** 8. HERFLUF borðlampi H49 cm **2.995** 9. MALLING snyrtiborð **24.950**
10. ROAR hilla H50 cm **6.995** 11. SLEEPWELL dýna 120x200 cm **64.950** 12. SIRI sængurverasett 140x200 cm **3.995**
13. KUGLEASK púði Ø40 cm **1.995** 14. OLIVER skrifborðsstóll 3 litir **24.950** 15. ANEMONE dúnsæng 135x200 cm **24.990**
16. LANGHOLM leikjaborð með ljósi **29.950**

Fékk ljósakort svo að ég yrði ekki eins og draugur

Lóa Björk Björnsdóttir fermdist árið 2007. Hún ráðleggur fermingarbörnum að vera óhrædd við að lána eldri systkinum af fermingarpeningunum, það geti komið sér vel síðar meir.

Hjördís Erna Þorgeirsdóttir
hjordiserne@frettabladid.is



Það er í nógu að snúast hjá Lóu Björk. „Ég er 27 ára, sviðshöfundur úr LHÍ. Ég er þátta-stjórnandi í síðdegisþættinum Tala saman á Útvarpi 101, uppi-standari með Fyndnustu mínum og þjálfka líka MORFÍS-lið Mennta-skólans við Hamrahlíð. Ég klifra í frístundum mínum og skrepp stundum til útlanda í klifurfæðir. Ég elska að horfa á góða sjónvarps-þætti, sérstaklega grínþætti eða eitthvað frá NRK.“

Hún veit ekkert betra en að gleðja fólk. „Draumurinn er að skrifa minn eigin grínþátt. Mér finnst best í heimi að fá fólk til að hlæja og held að það sé eiginlega eini tilgangur minn í lífinu. Ég verð með uppistand á Kexi 27. mars sem heitir Bestu mínar.“

Hæðst að kjólnum

Lóa Björk undirbjó sig vel fyrir ferminguna. „Þegar ég fermdist var ég búin að fara í ljós nokkrum sinnum. Mómmu fannst ég svo fól þegar ég var krakki, þess vegna gaf hún mér 10 skipta ljósakort fyrir ferminguna svo ég myndi ekki lita út eins og draugur í fermingunni minni. Svo fór ég í greiðslu til hárgreiðslukonunnar hennar, sem er yndisleg kona, en greiðslan lét mig lita svona 30 árum eldri út en ég var.“

Hún var með ákveðnar hugmyndir fyrir veisluna. „Ég valdi tvo liti sem þemaliti fyrir stóra daginn minn, auðvitað lime-grænan og

“Svo fór ég í greiðslu til hárgreiðslukonunnar hennar mómmu, sem er yndisleg kona, en greiðslan lét mig lita svona 30 árum eldri út en ég var.“

bleikan, sem mér þótti æði árið 2007. Ég var með súkkulaði Rice Krispies kransaköku á boðstólum og veislan var haldin heima hjá mér í Grafarvoginum.“

Fermingarkjöllinn sem valinn var af kostgæfni á sínum tíma varð síðar að aðhlátursefni. „Ég valdi fermingarkjöllinn minn í Oasis í Kringlunni (hvíl í friði) og minnir að hann hafi kostað um 8.000 krónur, sem mér þótti mjög dýrt á þeim tíma. Kjöllinn eldist því miður ekki mjög vel og margir hafa gert grín að honum. Ég valdi hann út af sniðinu sem var svona sixtislegt, fannst þannig still alveg æði þegar ég var þrettán ára.“

Engin eftirsjá að aurunum

Þrátt fyrir að fermingarpeningarnir hafi ekki enst lengi, segist Lóa ekki sjá eftir neinu. „Mig minnir að ég hafi fengið um það bil 100 þúsund krónur í fermingargjöf sem ég eyddi síðan öllum í Danmerkurferð, þar sem ég og vinkona



Lóa Björk heldur hér á fermingarmynd af sér. Hún segist iðrast einskis. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK



Lóa Björk fer yfir fermingarágóðann.



Lóa Björk í góðu glensi á fermingardaginn.

Þríkrossinn



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

BLINDRAFÉLAGIÐ
Samtök blindra og sjónskerttra á Íslandi
STOFNAD 1939



Stuðningur til sjálfstæðis

mín vorum bara að leika okkur á vespu, slæpast og borða nammi. Ég átti því engan framtíðarsjóð eins og margir á mínum aldri, en ég held að ég myndi ekki gera þetta neitt öðruvísi ef ég fengi annað tækifæri. Lífið er of stutt til að byrja að spara fyrir íbúð þrettán ára, held ég.“

Lóa Björk lumar á þremur ráðum

fyrir fermingarbörn. „Ef ég ætti að gefa fermingarbörnum samtímans einhver ráð fyrir stóra daginn þá væri það í fyrsta lagi: Hjalpaðu foreldrum þínum að elda og baka fyrir veisluna, svo þau séu í minna stressi. Í öðru lagi: Skrifaðu ræðu því aldraðir ættingjar eru allir samankomnir og allir eru tilbúnir að hlýða á ávarp frá þér og

þú ættir að nýta tækifærið til að segja allt sem liggur þér á hjarta. Lærðu hana utan að og flyttu hana eins vel og þú getur. Í þriðja lagi: Ef þú færð mikla peninga, lánaðu þá endilega eldri systkini því það þarf pottþétt meira á peningunum að halda en þú, þá getur þú átt inni hjá þeim greiða þegar þú lendir í veseni seinna.“

FERMINGARGJÖFIN Í ÁR?

ARC-TIC ICELAND ÚR



ARC-TIC ICELAND RETRO ÚRIN FRÁ GILBERT ÚRSMÍÐ ERU
GLÆSILEG GÆÐA ÚR Á GÓÐU VERÐI FYRIR BÆÐI DÖMUR OG HERRA.

RETRO ÚR MEÐ LEDURÓL
29.900,-

HJÁ GILBERT ÚRSMÍÐ SÉRHÆFUM VIÐ OKKUR Í ÚRSMÍÐI, HÖNNUN OG
FRAMLEIÐSLU ÚRA OG HEFUR ÚRVALIÐ ALDREI VERIÐ MEIRA EN NÚ.



RETRO ÚR MEÐ LEDURÓL
29.900,-



IMT 200 METRA VATNSHELT
ÚR MEÐ GÚMMÍÓL
39.900,-



RETRO ÚR MEÐ STÁLÓL
34.900,-

ARC-TIC
ICELAND
www.arc-tic.is

GILBERT
ÚRSMÍÐUR
Laugavegi 62 - sími: 551 4100
www.gilbert.is



Þetta eggjasalat er dásamlegt á bragðið.



Rauðrófu-hummus er spennandi réttur.



Lárperu-hummus rennur ljúfflega niður.



Dásamlegt humarsalat vekur alltaf lukku.

Ljúffengt humarsalat

- 230 g soðinn humar
- 1 msk. smátt saxaður graslaukur
- 2 smátt saxaðir skalottlaukar
- 2 msk. saxað selleri
- 1 msk. majónes
- 1 msk. grísk jógúrt
- Smávegis af svörtum pipar
- ½ tsk. sitrónubörkur

Skerið humarinn í litla bita og setjið í skál. Bætið út í gras- og skalottlauk og selleri. Næst er majónesi og jógúrt bætt út í og hrært vel saman. Smakkið til með smápipar og strónuberki. Einnig er fallett að strá sitrónuberki yfir salatið rétt áður en það er borið fram.

Besta eggjasalatið

- 8 harðsoðin egg
- 2 msk. smátt skorið selleri
- 3 msk. smátt skorinn rauðlaukur
- 3 msk. saxað, ferskt dill
- 3 msk. saxaður graslaukur
- ½ bolli majónes
- 2 tsk. sitrónusafi

Ljúffengt á fermingarhlaðborðið

Salöt og hummus eru fyrirtaks réttir á fermingarborðið og eitthvað sem hentar flestum gestum, ungum sem öldnum. Hér koma nokkrar gómsætar uppskriftir sem henta með góðu kexi og brauði.

- 2 tsk. dijonsinnep
- ½ tsk. paprika
- ½ tsk. salt
- ¼ tsk. pipar
- 1 hvítlauksrif, saxað smátt

Saxið soðin eggin í stóra skál. Bætið selleriinu, rauðlauknum, dillinu og graslauknum út í. Blandið afganginum af hráefninu saman í aðra skál og bætið að

lokum út í stóru skálina. Hrærið varlega saman. Skreytið með fersku dilli eða graslauk.

Ferskur rauðrófu-hummus

- 200 g af soðnum rauðrófum
- Safi úr 1 límónu

- 2 hvítlauksrif
- 1-2 msk. tahini
- 1-2 msk. ólífuolía
- Handfylli af ristuoðum valhnetum (eða heslihnetum)
- ½ tsk. broddkúmen (e. cumin seeds)
- Salt og pipar

Hitið ofn í 180 gráður. Setjið hnetur á bakka og ristið í nokkrar

mínútur. Passið þó að brenna þær ekki. Kælið. Setjið soðnu rauðrófurnar í blandara. Bætið hvítlauk, límónusafa, tahini, broddkúmeni, hnetum og olíu út í. Blandið öllu saman þar til hummusinn er orðinn mjúkur. Saltið og piprið eftir smekk.

Rjómakenndur lárperu-hummus

- 850 g kjúklingabaunir úr dós
- 1 lárpera
- ½–1 bolli smátt saxað kóriander (byrjað á ½ bolla og smakkað til)
- 1 tsk. saxaður hvítlaukur
- ¼ bolli límónusafi
- ½ bolli ólífuolía
- 1-2 tsk. salt

Setjið kjúklingabaunir, lárperu, kóriander og hvítlauk í blandara. Bætið jafnt og þétt límónusafanum og oliunni út í. Saltið eftir smekk. Einnig má auka magn hvítlauks, kórianders og límónusafa eftir smekk.

NÝ SENDING

Tískan

B/A/S/L/E/R MaxMara BRAX

Skipholti 21 | Sími 551 0770 www.tiskan.is

Æðislega góðar mínípítsur

Litlar pítsur eru afar vinsælar í fermingum, sérstaklega hjá yngra fólkinu. Það er vel hægt að útbúa þær fyrirfram og bera fram kaldar eða hita aðeins í ofni. Það er hægt að setja mismunandi álegg á pítsurnar eða hafa þær bara með osti. Smekkur fólks er misjafn svo best er auðvitað að hafa áleggjið fjölbreytt þegar um stóra veislu er að ræða.

Pítsubotn

- 3 bollar hveiti
- 2 tsk. salt
- 1 msk. sykur
- 2 msk. ólífuolía
- 1 bolli volgt vatn
- 2 tsk. þurrger
- ½ bolli mjólk

Uppástunga um álegg

- ¾ bollar ólífuolía
- 1–1½ bolli pítsusósa
- 2 bollar niðurskorið pepperoni eða önnur pylsa
- Sveppir eða svartar ólífur
- Rifinn ostur

Hitið mjólkina örlítið og setjið ger og sykur saman við. Setjið hveiti, salt og olíu í aðra skál. Hrærið allt saman vel, setjið síðan ger-blönduna saman við og hnoðið. Bætið við vatni eftir því sem þarf. Látið hefast undir plastfilmu í tvær klukkustundir. Fletjið deigið út og mótið litlar kringlóttar pítsur. Ef þetta er gert



Minípítsur eru alltaf vinsælar í veislum, sérstaklega hjá yngra fólkinu.

Hægt er að nota alls kyns álegg á pítsurnar og best að hafa það sem fjölbreyttast fyrir alla.

með höndunum er olía sett á fingurgómana til að auðvelda starfið. Penslið pítsurnar með ólífuolíu og setjið síðan pítsusósu og ost yfir. Þá er álegg sett yfir að eigin vali. Leggið á bökunarplötu og inn í 180°C heitan ofn. Bakið í 10 mínútur eða þar til osturinn er bráðnaður.

..... Visitor ferðaskrifstofa kynnir



VILTU ÆFA EINS OG SERGIO AGUERO OG RAHEEM STERLING?

Knattspyrnuskóli Manchester City á Englandi fyrir stelpur og stráka 14 - 17 ára
26. júlí - 2. ágúst 2020

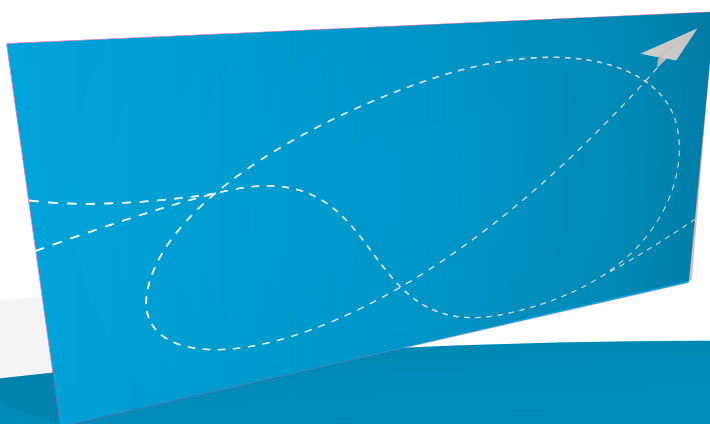


Æft er með krökkum frá m.a. Bretlandi, Bandaríkjunum, Skandinavíu og Spáni.

Hvað er innifalið?

- Flug og skattar
- Rútur til og frá flugvelli í Manchester
- Gisting í 7 nætur í einstaklings herbergi
- Fullt fæði
- Fimmtán klukkutímar af æfingum
- Vinnustofur tengdar því hvernig er hægt að ná sem mestum árangri
- Tvö sett af æfingarfötum (buxur, regnjakki, bakpoki, vatnsbrúsi)
- Aðgangur að persónulegu efni hjá Man. City
- Skoðunarferð um Etihad-leikvanginn
- Einstaklingsplön
- Lokahátíð á hluta Etihad-leikvangarins
- Ferð í Manchester City búðina
- Sameiginlegar kvöldstundir
- Íslensk fararstjórn
- Ferð í skemmtigarðinn Alton Towers

Hægt er að tryggja sér sæti í ferðina með því að greiða staðfestingargjald kr. 35.000 per farþega.



GEFÐU GJAFABRÉF

Gefðu fermingarbarninu gjafabréf upp í draumaferð á fótboltaleik, knattspyrnuskóla eða tónleika í útlöndum. Þú velur upphæðina! Við útbúum gjafabréfið.



Visitor
FERÐASKRIFSTOFA

Hlíðasmára 8 · 201 Kópavogur · Sími: 578 9888 · visitor.is



FYRIR HREINA OG FÍNA HÚÐ

Silk'n Pure andlitsbursti
SCPB1PE2001

7.495



SAMSUNG
Galaxy Watch Active 2
SMR825ALBLA

54.995



FYRIR FERMINGAR-GREIÐSLUNA

REMINGTON
Curl & Straight Confidence
S6606

13.995



GJAFIR FYRIR FERMINGARBÖRN Á ÖLLUM ALDRI



AUKINN SKILARÉTTUR

Við viljum að allar gjafir hitti í mark. Þess vegna má skila fermingargjöfum til 30. júní. Sjá skilmála á elko.is/skilaréttur



SAMSUNG
Galaxy A51
SMA515BLA SMA515WHI SMA515BLU

59.985



SAMSUNG
RU7105 50" UHD snjallsjónvarp
22895

109.990



TCL
40" Full HD snjallsjónvarp
40ES560X1

44.995



AOC
27" boginn tölvuskjár
AOCC27G1

49.990



SONY
PlayStation 4 Pro
PS4PRO

62.995



ÞEGAR HVER MILLISEKÚNDA TELUR

RAZER
DeathAdder Essential leikjamús
RAZDAESSENTIA

7.990



LÉTTARI
EN LOFT

Apple
MacBook Air
Z0X3 Z0X5 Z0X1

189.995



7 LITIR
Í BÓÐI

HAPPY PLUGS
Air 1 þráðlaus heyrnartól
HAPPYAIR1

13.995



Apple
AirPods
MV7N2ZMA

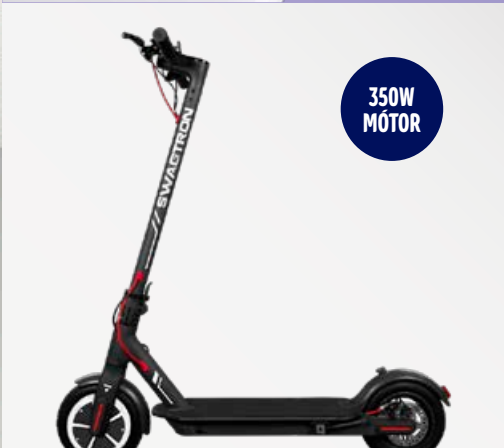
24.995

VINSÆLASTA ÚR ALLRA
TÍMA NÚ ENN BETRA



Apple
Watch 5
MWV82S0A MWV72S0A MWV62S0A

74.985



350W
MÓTOR

SWAGTRON
SG511I rafhlaupahjól
SG511BK

44.995



Apple
iPhone 11
MWLX2AAA MWLW2AAA MWLT2AAA
MWLU2AAA MWLY2AAA MWLV2AAA

129.985



Apple
iPhone 11 Pro
MWC32AAA MWC52AAA MWC22AAA MWC62AAA

179.985

HEYRÐU ÞAÐ
SEM ÞÚ VILT



3 LITIR
Í BÓÐI

BOSE
NC 700
þráðlaus heyrnartól
7942970100 -300 -400

52.895



RAZER
Electra V2 leikjaheyrnartól
RAZELECANABL

9.495



RAZER
Huntsman leikjalyklaborð
RAZHUNTSMAN

11.995



ADX
leikjastóll
ADXGCHAIR265197

24.990

ELKO



Pétur segir það hafa reynst sér vel að eiga trú í gegnum lífið og vita að hann er aldrei einn. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

Lék fermingarbarn á fermingardaginn

Pétur Ragnhildarson er nývígður æskulýðsprestur við Guðríðarkirkju og Fella- og Hólakirkju. Fermingardagur hans er eftirminnilegur enda veislan einstaklega frumleg.

Þórdís Lilja
Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is



Þú ert Kristur. Sonur hins lifandi Guðs.

Þetta var svar Péturs postula þegar Jesús spurði Pétur hvern hann segði sig vera, við aðra.

Þetta er líka ritningarversíð sem Pétur Ragnhildarson æskulýðsprestur valdi á fermingardaginn sinn, 1. apríl árið 2007.

„Ég valdi þetta vers, sem nefnist Trúarjátning Péturs í Biblíunni, af persónulegum ástæðum. Pétur postuli er uppáhaldspersóna móður minnar úr Biblíunni og ein af ástæðum þess að ég var skirður því nafni. Ég vissi því af versinu öll uppvaxtarárin, tengdi mjög við það út af nafninu mínu og vissi að ég vildi fara með það á fermingardaginn,“ segir Pétur.

Leikrit breyttist í veislu

Fermingardagur Péturs er eftirminnilegur.

„Mamma fékk þá frumlegu hugmynd að bjóða fermingargestum á leiksýningu í Tjarnarbíói. Þar var sett upp leikrit um dreng sem var í undirbúningi fyrir ferminguna sína og bísaði við að læra trúarjátninguna og auðvitað lék ég aðalhlutverkið. Þegar svo leikritinu lauk breyttist leiksviðið í fermingarhlaðborð og skemmtilega veislu, og allt vakti þetta mikla lukku enda óvenjuleg upplifun og einstaklega vel lukkaður fermingardagur,“ segir Pétur.

Fjölskyldan fór líka á kransakökunámskeið fyrir ferminguna



Pétur fékk sér ljósar strípur fyrir ferminguna á hápunkti hnakkatiskunnar.

og lærði að baka og raða saman dýrindis kransaköku.

„Ég var ákaflega stoltur af minni kransaköku en því miður þótti hún ekki alveg nógu fin fyrir veislugestina og því var hún mauluð heima af fjölskyldunni eftir á,“ segir Pétur og hlær dælt að minningunni.

„Fermingargjafirnar voru góðar. Ég fékk tölvu og ýmislegt gagnlegt eins og bakpoka og svefnpoka, en eftirminnilegasta gjöfin var ný þýðing á Biblíunni sem kom út á fermingarárinu mínu. Mér þótti það merkileg gjöf og sú Biblia er

enn mikið lesin og liggur alltaf hjá mér á náttborðinu,“ upplýsir Pétur sem minnst fermingardagsins með hlýju og gleði.

„Ég fór auðvitað alla leið á hápunkti hnakkatiskunnar sem ríkti á fermingarárinu 2007 og fékk mér ljósar strípur í hárið. Þá er ógleymanleg tilhlökkunin sem fylgdi deginum, gleðin yfir því að kynnst kirkjunni og kristinni trú í fermingarfræðslunni og eftir því sem dagurinn nágaðist jókst spennan sem ég upplífi líka hjá fermingarbörnunum í dag. Þetta er þeirra dagur, fólk kemur saman til að samgledjast þeim í veislu sem er haldin þeim til heiðurs, þau fá gjafir vegna þess að þau tóku ákvörðun um að fermast og framtíðin blasir við, björt og fögur,“ segir Pétur.

Einlægur áhugi unglinga

Pétur er nýtekinn við starfi æskulýðsprests í tveimur kirkjum; Guðríðarkirkju í Grafarholti og Fella- og Hólakirkju í Efra-Breiðholti. Yfir 90 fermingarbörn eru í Grafarholtssókn en rúmlega 20 í Efra-Breiðholti.

„Grafarholtíð er yngra hverfi og því stærri fermingarargangur þar en í Breiðholtinu þar sem búa fjölmörg börn af mörgu þjóðerni og ólíkum trúarbrögðum, sem skýrir muninn á fjölda fermingarbarna í þessum tveimur hverfum,“ segir Pétur, sem undanfarin ár hefur starfað mikið með fermingarbörnum.

„Ég upplífi unglingana áhugasama og leitandi. Allt eru þetta flottir krakkar sem er gaman að spjalla við. Þau hafa ánægju af því að taka þátt í starfinu og íðulega skapast skemmtilegar umræður í fræðslunni þar sem fermingarbörnin þæla mikið í trúnni og daglegu lífi. Maður finnur að þau vilja fræðast og hafa sterkar skoðanir á hlutunum. Oft koma þau með spurningar sem fá mann til að sjá hlutina í nýju ljósi og lausnir sem manni sjálfum myndi ekki detta í hug,“ segir Pétur.

Dýrmætt að eiga bænina

Pétur var á unglingsaldri þegar hann hóf störf í æskulýðsstarfi kirkjunnar.

„Þar fékk ég fljótlega mikla hugsjón fyrir æskulýðsstarfinu. Ég fann hvað starfið var mikilvægt og

hversu góð áhrif það hafði á krakkana sem öðluðust meiri sjálfstyrkingu og eignuðust fleiri vini,“ segir Pétur sem hóf nám í lögfræði eftir stúdentspróf, eins og svo margir prestar á undan honum.

„Eftir tvö ár í lögfræðinni var ég enn að hugsa um hvernig ég gæti nýtt námið í kirkjunni og spurði þá sjálfan mig hvers vegna ég færi ekki bara í guðfræði og lærði til prests. Það þurfti ekki að slá niður eldingu hjá mér eins og Marteini Lúther, sem var líka í lögfræði en lofaði Guði að læra til prests þegar eldingu sló niður við hlið hans og varð svo þekktasti guðfræðingur allra tíma,“ segir Pétur kankvís.

Spurður hvers vegna unglingar ættu að fermast, svarar Pétur:

„Trúin fellur aldrei úr gildi og það gerir kærleiksboðskapur Jesú Krists ekki heldur. Hann getur talað til allra. Það hefur reynst mér vel að eiga trúna í gegnum lífið og vita að ég er aldrei einn. Guð er alltaf með manni. Það skiptir ekki máli hvort maður á góðan eða slæman dag; Guð vinnur í hlutunum með okkur og við erum aldrei ein. Það er líka dýrmætt og skiptir máli á lífsins leið að eiga bænina til að biðja til Guðs. Það á ekki síður við í dag en á einhverjum öðrum tíma,“ segir Pétur sem í starfi prestsins finnur vel hversu margir leita nú í trúna.

„Mér finnst fólk bæði leitandi og áhugasamt um trúna. Stundum er talað neikvætt um trúmál í þjóðfélagsumræðunni en ég upplífi einungis jákvæðni og gleði þegar ég hitti fólk og það kemst að því að ég sé prestur. Fólk er upp til hópa spennt fyrir nýjum tímum í kirkjunni þar sem mikið af ungu fólki er komið til starfa,“ segir Pétur.

Skilaboð hans til fermingarbarna er að njóta fermingardagsins vel.

„Ég óska fermingarbörnunum til hamingju með að hafa tekið þá ákvörðun að gera Jesú Krist að leiðtoga lífsins. Að byggja líf sitt á þeim góða grunni sem Jesús og trúin á hann er. Við lifum samkvæmt kristilegum boðskap og siðferði. Jesús hvetur okkur til að vera farvegur fyrir kærleika hans og miðla honum til annarra, að mæta öllum af umhyggju og virðingu. Með því að gera það lýsum við upp líf annarra og verðum besta útgaðan af sjálfum okkur.“

”Trúin fellur aldrei úr gildi og það gerir kærleiksboðskapur Jesú Krists ekki heldur. Jesús hvetur okkur til að vera farvegur fyrir kærleika hans og miðla honum til annarra, að mæta öllum af umhyggju og virðingu.“

Náttúrulega notalegt



KUBBIS snagar

2.190,-/stk.



KUNGSFORS
netapokar
750,-/2 í setti



BERGPALM sængurverasett

2.990,-

Nýr
fermingar-
bæklingur!



Skannaðu með myndavélinni

NORDLI rúmgrind með hirsu
B120 x L200cm
Dýna er seld sér

38.950,-



Verslun opin 11-21 alla daga - Veitingasvið opið 9:00-20:30 - [IKEA.is](https://www.ikea.is)



Lætur matinn sjá um skreytingarnar

Berglind Guðmundsdóttir heldur úti hinu vinsæla matarbloggi Gulur, rauður, grænn og salt. Hún deilir hér einföldum uppskriftum sem eru tilvaldar í fermingarveisluna.

Sandra Guðrún Guðmundsdóttir sandragudrun@frettabladid.is

Berglind segist ekki hafa mikið verið í því að elda fyrir fermingarveislur. „Ég á tvö börn sem eru búin að fermast og í báðum tilfellum pantaði ég mat,“ segir hún hlæjandi. „Ég hef einfaldlega lagt mikið upp úr því að vera ekki á haus á fermingardaginn sjálfan heldur njóta hans til hins ýtrasta.“

Hún mælir með því fyrir fólk sem stefnir sjálft á að sjá um veitingarnar að það deili verkefnum á vini og vandamenn. „Það er nefnilega þannig að þessi litlu verk sem maður áttlar að rumpa af rétt fyrir veisluna taka oft meiri tíma en maður áttlar. Þá er gott að hafa fleiri hendur en færri til að aðstoða og auðvitað dásamlegt að sjá matinn birtast með gestunum.“

Berglind segir sniðugt að bjóða upp á taco í veislum vilji fólk góðan mat sem einfalt er að búa til. „Þá er hægt að skera niður hráefnin og fólk raðar því svo bara á litla tortillu. Það er eitthvað sem allir elska og hentar flestum. Ef fólk til dæmis borðar ekki kjöt þá bara sleppir það því. Ég er líka voðalega hrifin af salötum því þau eru svo falleg á veisluborðið. Svo er líka þægilegt að hafa súpu.“

Berglind ráðleggur fólki að hafa ekki of marga rétti, kannski tvo til þrjá aðalrétti og tvo eftirrétti. Hún mælir einnig með að hafa litríkan mat á veisluborðinu. „Veisluborð með þannig réttum þarfnast ekki mikilla skrautmuna. Það kemur sér vel fyrir mig því ég er agalega lélegur stílisti. Ég læt matinn sjá um mínar skreytingar.“

Camembert brauðréttur

- 6-7 sneiðar franskbrauð
- 7 sneiðar skinka
- 1 camembert ostur
- 250 ml rjómi



Camembert brauðréttur er einfaldur og klassískur.

- 1 rauð paprika
- 1 græn paprika

Skerið skorpuna af brauðinu og rífið niður í bita. Smyrjið eldfast mót og setjið brauðið í botninn. Skerið skinkuna í litla bita og setjið ofan á. Skerið camembert í bita og setjið ásamt rjóma í pott og bræðið saman við vægan hita. Hrærið reglulega í blöndunni þar til allur osturinn er uppleystur. Hellið blöndunni þá yfir brauðið og stráið að lokum smátt skorinni papriku yfir allt. Látið í 170°C heitan ofn í 15 mínútur eða þar til rétturinn er heitur í gegn og



Pastasalatið er alltaf vinsælt.

osturinn rétt að byrja að verða gylltur. Berið fram með rífsberja-hlaupi.

Pastasalatið sem alltaf slær í gegn

- fyrir 4-6
- 300 g pastaskrúfur
- 4 msk. sólþurrkaðir tómatar í oliu
- 2 msk. basilíka
- 2 msk. steinselja
- 2-3 hvítlauksgeirar
- 1 dl jómfrúarólífíuolía
- 2 msk. balsamedik
- 1 tsk. hlýsíróp (ég nota oft bara sírópið í grænu dósunum)
- 4 msk. furuhnetur, ristaðar á þurri pönnu
- 80 g pepperóni, skorið niður
- ½ krukka ólífur, t.d. grænar fylltar
- Kál, gott með en má sleppa
- Parmesanostur, rifinn
- Salt og pipar



Ljúffeng frönsk súkkulaðikaka er góð með is eða rjóma.

- 1 dl hveiti
- 4 egg

Þeytið egginn og sykurinn vel saman. Bræðið smjörið og súkkulaðið saman við vægan hita í potti. Blandið hveitinu saman við egginn og sykurinn. Bætið bráðnu súkkulaðinu og smjörinu að lokum varlega út í deigið.

Bakið í vel smurðu tertuformi við 170°C í um 30 mínútur.

Súkkulaðiþráð

- 150 g suðusúkkulaði
- 70 g smjör
- 2 msk. síróp

Látið hráefnin saman í pott og bræðið við lágan hita. Kælið bráðina litillega og berið síðan á kókuna.



Berglind mælir með einföldum réttum fyrir fermingarveisluna. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

Helga Dögg Ljósmyndir



Mexíkósk kjúklingasúpa er einn allra vinsælasti réttur Íslendinga nú til dags og einstaklega vinsæl á veisluborðið í fermingarveislum.



Ostur er veislukostur, og girnilegur með ítölsku ívafi.



Ostakökur eru vinsælar á veisluborð.

Gott í matinn gefur góðar hugmyndir fyrir ferminguna

Gottimatinn.is er góður staður til að byrja á þegar hugað er að veitingum fyrir fermingarveisluna. Þar eru alls kyns flokkar á borð við köku-, kjöt- og ostaflokka, en jafnframt sérstakur flokkur til-einkaður veislum með margs konar uppskriftir sem henta fullkomlega fyrir fermingarveislur.

Fermingarveislur nú til dags eru af ýmsum stærðum og gerðum og þær eru eins ólíkar og þær eru margar. „Að mörgu er að huga fyrir daginn og í flestum tilfellum skiptir maturinn miklu máli, en þá er líka gott að hafa í huga að það er engin ein rétt uppskrift að fullkominni fermingarveislu, heldur skiptir mestu máli að fermingarbarnið og foreldrarnir séu ánægðir,“ segir Guðný Steinsdóttir, markaðsstjóri MS. Mexíkósk kjúklingasúpa hefur verið mjög vinsæl í fermingarveislum síðustu misseri auk osta, og ostakökur í miklu uppáhaldi hjá gestum. Hví ekki að ganga út frá því og bjóða upp á mexíkóska kjúklingasúpu, ljúffenga osta-köku og girnilegan ostabakka í fermingarveislunni? „Hvort sem fermingarbarnið og foreldrana langar að bjóða upp á smárétti og ljúffenga osta, súpu og snittur, heitt matarhlaðborð eða dýrindis kökuveislu er valið þeirra og heimasíða Gott í matinn getur án nokkurs efa aðstoðað við undirbúninginn,“ segir Guðný en þess má geta að vefsíðan vinsæla gottimatinn.is er nú ný og endurbætt.

Guðný deilir hér með lesendum nokkrum vel völdum uppskriftum af síðunni.

Ofnbakaðar snittur með Dala Camembert

- 1 snittubrauð
- 1 Dala Camembert
- Mangó chutney
- Steinselja
- Pistasíur

Skerið snittubrauðið í jafnþykkar sneiðar. Leggið eina til tvær sneiðar af camembert yfir hverja sneið. Setjið góða matskeið af mangó chutney yfir ostinn. Bakið við180°C í 5-7 mínútur, eða þar til osturinn verður gullinbrúnn. Skreytið snitturnar með steinselju og pistasíum og berið strax fram.

Ostasalat

- 1 Mexíkóostur
- 1 Hvítlaukostur
- 180 g sýrður rjómi frá Gott í matinn 18% (1 askja)
- 1½ msk. grísk jógúrt frá Gott í matinn
- 1 rauð paprika, smátt söxuð

¼ blaðlaukur, smátt saxaður rauð vínber, magn eftir smekk

Hrærið sýrðum rjóma og grískri jógúrt saman. Skerið ostana í litla bita og blandið saman við sósuna. Skerið papriku og blaðlauk smátt og blandið saman við. Skerið að lokum niður nokkur vínber, magn fer eftir smekk. Blandið þeim saman við og hrærið vel í salatinu. Salatið verður betra ef það fær að standa í nokkrar klukkustundir í ísskápnum áður en það er borið fram.

Ostaköki með ítölsku ívafi

- 1 Dala Camembert
- 1 Ljótur
- 1 Gullostur

meðlæti með ostunum

- Parmaskinka eða önnur hráskinka
- Grænar olífur
- Salami, kryddpylsa
- eða annað kjötálegg
- Fersk jarðarber, sett ofan á Gullostinn
- Fersk bláber
- Kex

Mexíkósk kjúklingasúpa

- 400 g kjúklingakjöt
- 1 msk. olía
- 1 laukur
- 6 plómutómatar, skornir í bita
- 100 g blaðlaukur, smátt saxaður
- 1 rauð paprika, smátt söxuð
- 1 grænt chilli, fint saxað
- 2 tsk. paprikuduft
- 3 msk. tómatsúppu
- 1½ l kjúklingasöð (vatn og teningur)
- 2 dl salsa sósa
- 100 g rjómaostur til matargerðar frá Gott í matinn

meðlæti í súpuna

- Sýrður rjómi frá Gott í matinn
- Nachos flögur
- Rifinn ostur frá Gott í matinn

Steikið kjúkling, lauk, blaðlauk, papriku, grænt chilli og plómutómata í olíu. Bætið paprikudufti og tómatsúppu út í, blandið vel saman. Hellið kjúklingasöðinu saman við og látið sjóða í 15-20 mínútur við vægan hita. Bætið salsasösu í súpuna ásamt rjóma-osti í klípum. Látið sjóða í 3-5 mín. við vægan hita. Berið súpuna fram með sýrðum rjóma, nachos flögum og rifnum osti.

Oreo ostakaka

- Botn
- 320 g Oreo kexkökur
- 100 g smjör

- Fylling
- 600 g hreinn rjómaostur til matargerðar frá Gott í matinn, við stofuhita
- 3 msk. flórsykur
- 200 g hvítt súkkulaði, brætt yfir vatnsbaði
- 300 ml rjómi
- 1 tsk. vanilla
- Oreo kexkökur

Myljið kexið í matvinnsluvél. Blandið smjörinu saman við og þrýstið kexblöndunni í botninn á bökuformi og upp með börmunum. Kælið á meðan þið útbúið fyllinguna. Þeytið rjómaostinn í smástund, bætið flórsykri, rjóma og vanillu saman við og hrærið. Bræðið súkkulaðið yfir vatnsbaði, kælið aðeins og hellið út í ostablönduna í mjörri bunu. Hellið blöndunni ofan á kexbotninn og setjið inn í kæli. Geymið kökuna í kæli í nokkrar klukkustundir eða yfir nótt. Myljið að lokum nokkrar kexkökur og sáldrið yfir kökuna. Einnig er fallett að skreyta kökuna með berjum.



Siðfestuathafnir fara flestar fram utanhúss, sérstaklega ef veður er gott. Oft eru valdir staðir þar sem hægt er að vera í skjóli, hér í Guðmundarlundi.

Má setja eplasafa í hornið

Ásatrúarfélagið hefur um nokkurt skeið boðið fólki að taka siðfestu og bindast ásatrú. Jóhannes Hjörleifsson hlakkar til að taka siðfestu í ár.



Siðfestumaðurinn er alltaf þátttakandi í athöfninni, hér les Hörður Jóngeirsson upphalds-erindin sín úr Hávamálum fyrir gestina.



Dæmigerð siðfestuathöfn þar sem ættingjar og vinir á öllum aldri safnast saman við eldinn. MYNDIR/SIG.ING

Fermingarmöppur og gestabækur



Við bjóðum upp á áletrun á nafni og dagsetningu

við Reykjalund | 270 Mosfellsbæ
Sími 562 8500 | www.mulalundur.is

MÚLALUNDUR
Vinnustofa SÍBS

Sólrún

Freyja Sen

solrunfreyja@frettabladid.is



Í ár ætlar Jóhannes Hjörleifsson að taka siðfestu, en hann segist lítið hafa verið spenntur fyrir öðrum trúarbrögðum, hann hafi aldrei verið neinn sérstakur guðsmaður.

„Það hefur alltaf verið heiðni á mínu heimili. Pabbi er heiðinn og ég var meira spenntur fyrir þessu frekar en að ferma mig af því ég er ekki kristinn. Ég hef alltaf haft mikinn áhuga á goðafræði. Mér finnst hún heillandi og hvernig forfeður okkar trúðu þessu.“

Hávamál lesin í tímum

Jóhannes mætir á siðfræðslunámskeið síðasta laugardag hvers mánaðar, en með honum í tímum eru um 10 til 15 manns. Jóhannes segir lítið talað um trúna sjálfa í siðfræðslutímum.

„Það er meira verið að tala um hvernig maður á að spila sig í lífinu og hvernig maður getur verið góð manneskja. Við vorum einmitt í síðasta tíma að tala um virðingu og Hávamálin.“ Jóhannes segir að oft séu erindi úr Hávamálum lesin, þýdd og rædd.

Eins og kemur fram á heimasíðu Ásatrúarfélagsins er farið yfir megininntak og siðfræði heiðins siðar í siðfræðslutímum, sem eru ábyrgð einstaklingsins á sjálfum sér, heiðarleiki, umburðarlyndi gagnvart trú og lífsskoðunum annarra og virðing fyrir náttúrunni og öllu lífi. Þá er líka fræðsla um goðafræðina, heimsmyndina og helstu tákni, byggt á Eddukvæðum og Snorra-Eddu.

Ekki fengið gagnrýni

Jóhannes segist ekki hafa fengið á sig neikvæða gagnrýni fyrir að ætla að taka siðfestu í stað þess að fermast til kristinnar trúar, þrátt fyrir að það sé óhefðbundið. „Það hefur enginn verið með nein leiðindi. Það hafa allir tekið þessu mjög vel.“ Hver og einn á siðfræðslunámskeiðinu fær sjálfur



Jóhannes Hjörleifsson hefur alltaf haft mikinn áhuga á goðafræði og hlakkar til að taka siðfestu.

Á siðfræðslunámskeiðinu er talað um hvernig maður á að spila sig í lífinu og hvernig maður getur verið góð manneskja.

að ákveða dagsetningu á athöfninni. Jóhannes ætlar að taka siðfestu 31. maí.

„Þá standa allir í hring í kringum eld, goðann og einstaklinginn sem er að taka siðfestu. Svo les goðinn upp nokkur erindi úr Hávamálum, svo les einstaklingurinn nokkur erindi líka, sem hann hefur valið sjálfur. Síðan er drykkjarhorn látið ganga. Þú mátt annaðhvort dreypa af horninu eða þú getur skvett þínum sopa á jörðina, til að gefa þitt leyfi til að einstaklingurinn taki siðfestu.“

Hver og einn má sömuleiðis velja hvað er í drykkjarhorninu í sinni athöfn. „Það mætti þess vegna vera eplasafi, rautt fanta eða eitthvað. Sjálfur ætla ég að setja malt.“

Ferming 2020



Vodafone býður upp á fjölbreytt úrval af
snjöllum og fallegum vörum til fermingargjafa.

Kíktu við í næstu verslun eða á vodafone.is



Undirbúningurinn er varla byrjaður

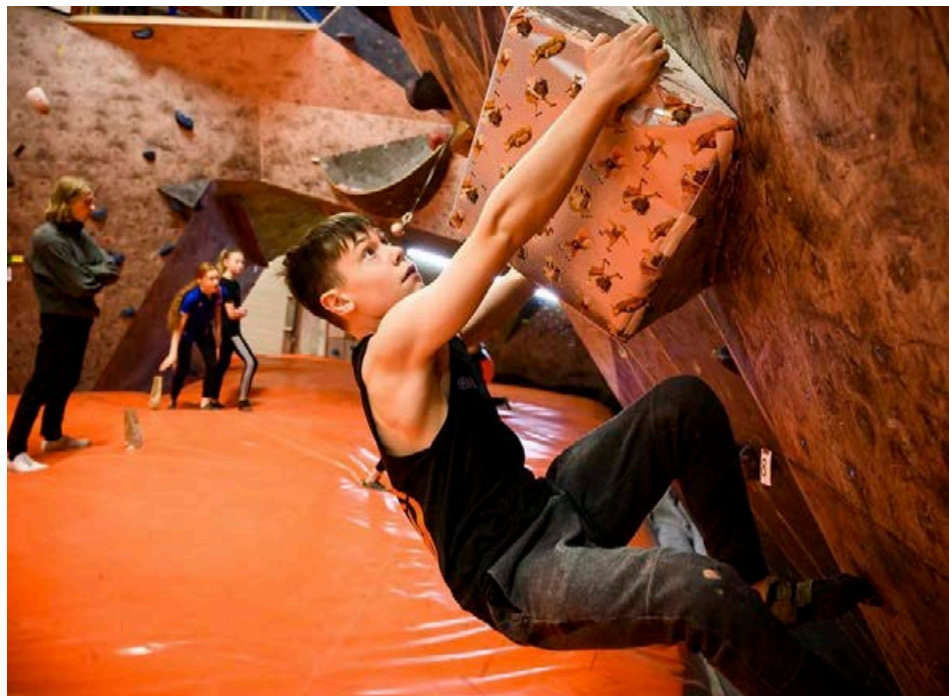
Það getur verið snúið að finna hentugan fermingardag fyrir upptekin fermingarbörn. Eftir nokkrar breytingar náðist þó að festa fermingardaginn fyrir Elís Gíslason.

Þórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is



Það er hægara sagt en gert að skipuleggja fermingardaginn þegar maður er ungur og upptekinn. Það kannast Elís Gíslason vel við, en hann hefur nokkrum sinnum þurft að breyta fermingardeginum vegna mikilla anna því Elís æfir bæði á snjóbretti og klettaklifur með góðum árangri. „Upphaflega ætlaði ég að fermast 5. apríl því hinir tveir dagarnir sem voru í boði hentuðu ekki. Annar þeirra daga var um páskana þegar við fjölskyldan erum oft á ferðalagi og hinn dagurinn er á sama tíma og Andrésar andar leikarnir eru haldnir á Akureyri. Þá kom upp æfingaferð í klifrinu sem átti að vera yfir páskana og dymbilvikuna og helgina fyrir hana. Þá höfðum við samband við prestinn til að finna nýjan fermingardag og fyrir valinu varð 10. maí.“

Þegar fjölskyldan var búin að festa 10. maí kom í ljós að Íslandsmeistaramót í klifri er haldið sama



Elís æfir klifur allt árið en hann er í afrekshópi Klifurfélags Reykjavíkur. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR

dag. „Næst skoðuðum við 21. maí en þá færði Klifurhúsið mótið fram um einn dag, til 9. maí. Á þessum sama tíma var verið að negla páskaferðina og þegar búið var að festa flugið seinkaði þeirri ferð örlítið svo upphafleg dagsetning gekk upp. Því fermist ég 5. apríl en flýg út til Frakklands í klifurferð eldsnemma daginn eftir.“

Þétt bókaður

Elís býr í Vogahverfinu í Reykjavík ásamt foreldrum sínum og tveimur yngri systur. Snjóbretti og klettaklifur eru helstu áhugamál hans og taka þau bæði mikinn tíma, stóran hluta ársins. „Ég æfi á snjóbretti frá janúar til apríl hjá Brettafélagi Hafnarfjarðar, en æfingarnar eru tvisvar í viku í Bláfjöllum. Klifur æfi ég hins vegar allt árið en ég er í afrekshópi Klifurfélags Reykjavíkur. Það eru fimm æfingar í viku, í 2-4 tíma í

„Ég æfi snjóbretti hjá Brettafélagi Hafnarfjarðar tvisvar í viku í Bláfjöllum en með afrekshópi Klifurfélags Reykjavíkur æfi ég allt árið.“

senn. Klifurtímabilin skiptast í haust-, vor- og sumarönn en svo fáum við sex vikna sumarfrí. Á haust- og vorönn æfum við inni í Klifurhúsinu en á sumarönninni erum við mikið í útiklifri þegar veður leyfir. Þá förum við á klifursvæði á höfuðborgarsvæðinu og í nágrenni þess og förum líka í klifurútilegur og æfum þá bæði grjótgímu og línuklifur. Yfir veturinn er ég samtals á sjö æfingum í viku.“

Fram undan er Norðurlandamótið í klifri, Nordic Championships Bouldering 2020, sem haldið er í Kaupmannahöfn dagana 14. og 15. mars. „Þar keppi ég fyrir Íslands hönd ásamt öðrum klifurkrökkum úr Klifurfélagi Reykjavíkur, klifurdeild Bjarkanna í Hafnarfirði og klifurdeild ÍA á Akranesi og hlakka mikið til.“

Veislan haldin heima

Vegna stöðugra breytinga á fermingardeginum segir Elís að hann og foreldrar hans séu lítið byrjuð að undirbúa stóra daginn. „Við verðum þó að fara að drífa í því að undirbúa fermingardaginn því það stýttist í þetta allt saman. Ég fæ fermingarföt lánuð frá vini mínum sem fermdist í fyrra. Veislan verður haldin heima þar sem við náðum ekki að bóka sal. Ég er búinn að ákveða hvað verður í matinn og ætla að bjóða upp á mexíkóska kjúklingasúpu og mexíkóska grænmetisúpu í aðalrétt. Svo það ég ömmu að gera mar-sípan fermingarertu og konfekt auk þess sem boðið verður upp á Mariuköku. Ætli þetta verði ekki veisla fyrir um 60 manns.“

Skemmtilegt ár í vændum

Árið verður annasamt hjá Elísi og á dagskránni eru nokkrar keppnisferðir og sumarfrí með



Andrésar andar leikarnir eru einn af hápunktum ársins.



Elís á það til að klifra upp ljósa-staura. Hér er hann á horninu hjá Amtsbókasafninu á Akureyri í apríl 2019.



Klifrandi í Hnappavallahömrum sumarið 2019.



Á hvolfi í Sólheimabrekku-unnni síðasta vetur.

fjölskyldunni. „Fjölskyldan fer örugglega saman í einhver frí upp á hálendið og meira um landið og svoleiðis, en svo er ég sjálfur að fara í margar keppnis- og æfingaferðir í ár sem mér finnst mjög spennandi. Mamma og pabbi koma kannski í einhverjar ferðir með mér en ekki allar. Mamma ætlar til dæmis með mér til Kaup-

mannahafnar en ég fer einn með þjálfaranum og klifurhópnum til Frakklands. Annað er enn óákveðið. Nú lítur reyndar út fyrir að ég missi af eina snjóbrettamótiinu sem ég hélt að ég myndi ná í vetur, á Andrésar andar leikunum á Akureyri, þar sem við förum mögulega á Evrópumót í klifri í Noregi á sama tíma.“



Mikið úrval
af kjólum og túnikum
í stærðum 36 - 50.

Verð frá 7.900 kr.
til 16.900 kr.

black pepper
FASHION
Laugavegi 178 | Sími 555 1516
Opíð: Virkir dagar 11-18 | Laugardagar 11-15

Kíkið á myndir og verð á Facebook



Blái liturinn er vinsælastur um þessar mundir. Í Dressmann er mikið úrval jakkafata og stakra jakka í mismunandi bláum litum.



Það ættu allir að finna á sig flott jakkaföt og skyrtur í Dressmann því úrvalið er stórkostlegt.



Dressmann er í Kringlunni, Smáralind og á Glerártorgi á Akureyri. Alls staðar er boðið upp á þá þjónustu að breyta fötum ef þess er óskað.



Skyrtur í öllum stærðum og gerðum. Einnig fjölbreyttir litir.

Þar sem sætu strákarnir versla

Herrafataverslunin Dressmann er með mikið úrval af fallegum fermingarfötum fyrir stráka og sömuleiðis spariföt fyrir pabbana. Hjá Dressmann er hægt að gera mjög góð kaup í einni ferð.

Jón Torfi Jónsson, verslunarstjóri hjá Dressmann í Smáralind, segir að flestir fermingarstrákar sem koma í verslunina velji þetta klassíska og stílhreina útlit. „Þeir vilja jakkaföt, skyrtu og bindi enda getur það aldrei klikkað. Svartar gallabuxur eru einnig vinsælar við fallega skyrtu og stakan jakka. Margir velja sér þannig fatnað,“ segir Jón Torfi.

Flestir þekkja auglýsingarnar frá Dressmann en oft er talað um sætu strákana sem þar koma fram. Sætu fermingarstrákarnir geta líka fengið ýmislegt falllegt en Dressmann hefur alltaf boðið upp á fermingarföt í öllum stærðum og gerðum. „Við erum með fermingarstærðirnar allt árið í sölu þannig að það er alltaf hægt að kíkja á úrvalið hjá okkur,“ segir Jón Torfi.

Hann segir að margir strákar hafi mjög ákveðnar hugmyndir um hvernig þeir vilja vera klæddir á fermingardaginn, hvort sem það eru jakkaföt eða annars konar útlit. „Með góðri hjálp frá foreldrum og starfsmanni er svo alltaf komist að góðri niðurstöðu og allir labba sáttir út,“ segir hann og bætir við að fermingartískan hjá drengjunum breytist ekki svo mikið á milli ára. Það séu þá helst litirnir sem eru aðrir, fót og snið breytast ekki mikið enda klassískt útlit. „Blátt, grátt og svart eru alltaf vinsælir litir. Þetta eru klassískir litir sem alltaf eru til hjá okkur. Í kringum fermingartímabilið



fáum við fleiri liti og má þar nefna ljósgráan, ljósbláan og grænan. Mér finnst flestir vilja klæðast jakkafötum og sumir eru að fá fyrstu jakkafötin sín sem er mjög skemmtilegt. Við erum líka með frábært úrval af stökum jökkum, buxum og skyrtum. Það er enginn bundinn af því að kaupa jakkafötin saman.“

Jón Torfi segir að Dressmann bjóði upp á allar stærðir og snið, hvort sem það er þröngt eða beint.

„Ermalengd er einnig mismunandi og buxur í mismunandi siddum. Við erum auk þess með þjónustu við viðskiptavini, látum breyta fötum eins og hver og einn óskar. Það er ekkert mál að nýta sér þá þjónustu, hvort sem þarf að stytta buxur eða gera eitthvað annað.“

Þegar Jón Torfi er spurður hvort pabbarnir kaupi sér sparifatnað í leiðinni, segir hann það algengt. „Þetta er stór dagur þannig að oftast koma sem flestir með

til þess að passa að allt sé rétt. Einnig er virkilega gaman þegar pabbinn kaupir sér fót í stíl við fermingarbarnið. Reyndar er alltaf skemmtilegt að sjá spenninginn og stemminguna hjá strákunum þegar þeir eru að velja sér rétta fatnaðinn fyrir stóra daginn. Foreldrum finnst þetta einnig mjög gaman,“ segir hann og bætir við að í Dressmann séu frábær verð og gæði. „Jakkaföt hjá okkur kosta frá 29.990 en þá er fólk að kaupa

“Flestir fermingarstrákar vilja jakkaföt, skyrtu og bindi enda getur það aldrei klikkað. Dökkblátt og blátt er vinsælast nú, klassískir litir sem hægt er að nota við flest tilefni.

gæðaföt úr ull og með teygju sem eiga eftir að endast lengi. Einnig erum við með stretch skyrtur frá 6.990 og bindi og klúta frá 2.990. Hjá Dressmann er hægt að fá allt fyrir ferminguna, jafnt fatnaðinn sem fylgihlutina. Við erum með sokka, bindi, klúta, bindisælur og margt fleira.“

En hvað er vinsælast núna? „Flestir velja dökkblá eða blá jakkaföt. Dökkblá er klassískur litur sem hægt er að nota við flest tilefni. Við bjóðum upp á nokkra tóna af bláum jakkafötum þannig að allir ættu að finna eitthvað við sitt hæfi,“ segir Jón Torfi.

Fermingarföt á strákana fást í öllum verslunum Dressmann, í Smáralind, Kringlunni og á Glerártorgi á Akureyri.

Jón Torfi Jónsson er verslunarstjóri í Dressmann. Hann segir nú mikið og glæsilegt úrval í versluninni fyrir stráka sem eru að fara að fermast. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

Gott að vita hvað maður vill

Gunnar Leifur Jónasson ljósmyndari segir að það sé að mörgu leyti gott að vita það fyrirfram hvernig á að nota fermingarmyndirnar og mælir með að fólk velji ljósmyndara af kostgæfni.

Oddur Freyr Þorsteinsson
oddurfreyr@frettabladid.is



Ljósmyndarinn Gunnar Leifur Jónasson hefur unnið við fermingarmyndatökur síðan hann hóf nám árið 1993. Hann segir mikilvægt að huga að því hvernig á að nýta fermingarmyndirnar áður en farið er í myndatöku og bendir fólki á að kynna sér ljósmyndara vel.

„Ég heillaðist ungur af þeim galdri að frysta augnablik og hef sífellt meira gaman af því. Ég kynntist svo portrettbransanum þegar ég hóf nám og heillaðist af honum. Það er gaman að ná þessu augnabliki, sem er ótrúlega stutt, en þarf að vera rétt,“ segir Gunnar. „Ég hef gaman af því að taka flottar myndir af venjulegu fólki og það er miklu meira gaman en að ná góðum myndum af fyrirsætum, því það er meiri áskorun.“

Ég flutti hingað í Núpalind í Kópavogi árið 1999 og hef starfað þar síðan, en þá voru hestar á beit og rollur í fjárhúsi fyrir utan og engin Smáralind,“ segir Gunnar. „Síðan hefur ég klárað um 15 þúsund myndatökur og það eru sirka fjórar milljónir mynda af Íslendingum úr 58 þúsund tókum í safni ljósmyndastofunnar.“



Gunnar segir að fólk verði að ganga úr skugga um að ljósmyndarinn geti gert það sem það vill. Hann segir líka að það sé gott að vita hvað á að gera við fermingarmyndirnar áður en farið er í myndatökuna. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

vill fólk oft frekar gera fjölskyldumyndatöku úr þessu í góðu tómi.“

Endalaus fjölbreytileiki

Gunnar segir að það skemmtilegasta við fermingarmyndatökur sé að hitta frábæra krakka og skemmtilegt fólk.

„Það er gaman að hitta fólk sem er í blóma lífsins og sjá endalausan fjölbreytileika,“ segir hann. „Maður veit aldrei hvað gerist og myndatökurnar geta verið eins ólíkar og þær eru margar, en maður finnur bara út úr því hvað virkar með hverjum og einum. Sumir sem koma vita ekkert hvað þeir vilja, á meðan aðrir eru með langan lista af því sem þeir vilja úr tókunni og hafa stórar hugmyndir um allt.“

Það er mjög gott að mynda fermingarbörn og þau eru aldrei vandamál, en stundum hjálpar að hafa foreldrana frammi á meðan,“ segir Gunnar. „Ég vinn bara með hverjum og einum og mæti þeim af virðingu og heilindum.“

Gott að vita hvernig á að nota myndirnar

Gunnar segir það skipta miklu máli að finna rétta ljósmyndarann.

„Þú þarft að finna ljósmyndara sem þú treystir og vinnur með þér. Ég mæli eindregið með því að fólk fari og hitti ljósmyndarann og sjái hvernig myndirnar hans eru,“ segir Gunnar. „Það hafa allir sinn stíl og nálgun og það er ekkert víst að ljósmyndarar geti gert það sem fólk vill.“

Hjá okkur er skoðunartími eftir myndatökuna þar sem er farið yfir myndirnar með fólki og spáð í hverjar eru bestar, hvað þarf að laga, hvernig þær munu koma út og hvernig á að nota þær,“ segir Gunnar. „Það eru óendanlegir möguleikar í boði varðandi notkun þeirra. Það er hægt að birta þær stafrænt eða í bók, setja þær upp á vegg, prenta þær á sængurver eða bara hvað sem er. Öll þessi þjónusta í kringum myndirnar skiptir miklu máli.“

Það borgar sig ekki að taka bara myndir og vita svo ekki hvað á að gera við þær. Ef fólk er óákveðið er hægt að fá ráðgjöf frá ljósmyndaranum og ræða fyrirætlanir sínar með myndirnar fyrirfram,“ segir Gunnar. „Þá getur ljósmyndarinn líka myndað í samræmi við það og hægt er að ákveða öll smáatriði í sameiningu.“

Ákveðið öryggi fólgið í fjölskyldumyndatökum

„Einn af kostunum við að fara í myndatöku hjá atvinnuljósmyndara er að það þýðir oft að það sé til afrit af myndunum utanhúss, þannig að ef það verður eldsvoði eða harður diskur hrynur hverfa þær ekki bara,“ segir Gunnar. „Það eru verðmæti fólgin í þessum minningum og ég passa upp á allar myndir sem ég tek. Það hafa margir komið til mín og farið að gráta af gleði þegar það kemur í ljós að myndirnar eru enn til hjá mér og að það sé hægt að fá þær.“

Það er mikilvægt að eiga myndir af sér og sínum sem eru teknar af þriðja aðila. Þó að það sé alltaf verið að taka myndir er oft skortur á glæsilegum fjölskyldumyndum þar sem allir eru saman og þær eru verðmætar,“ segir Gunnar að lokum.

Gunnar hefur nýlega sett nýja vefsíðu í loftið á vefslóðinni ljósmyndir.net, þar sem áhugasamir geta skoðað verkin hans.

FYRIR VORVEISLURNAR

FALLEGUR SPARIFATNAÐUR • FRÁBÆR VERÐ



Betty Barclay

Fylgið okkur á FB



Skipholti 29b • Sími 551.4422 • www.laxdal.is



Fermingarmyndatökur eru eins ólíkar og þær eru margar.

Stór stund í hugum barnanna

„Fermingin er stór stund í lífi hvers og eins, þetta eru umbrotatímar og það er mikið í vændum, maður er að breytast úr því að vera litill í að vera stór og það er mikið við haft. Það er verið að kaupa flott fót, fara í hárgreiðslu og smala allri ættinni saman,“ segir Gunnar. „Þegar ég ferndi sjálfur tók ég eftir því að þetta er oft stærri stund í hugum barnanna en foreldrana.“

Krakkarnir hafa til dæmis oft séð gamlar fermingarmyndir af fólki í kyrtlum og beðið um að fá að vera í þeim, þó að foreldrunum finnst það stundum glatað,“ segir Gunnar. „Þeim finnst þetta stór stund og maður þarf að bera virðingu fyrir því og styðja þau.“

Sífelld meiri kröfur

„Hér áður fyrr átti fólk ekki myndavélgræjur og fór þess vegna til ljósmyndara, en núna kemur fólk vegna þess að ég get tekið öðruvísi myndir en það,“ segir Gunnar. „Það eru svo mörg smáatriði sem þarf að huga að varðandi lýsingu, svipbrigði og margt fleira sem breytir því hvort mynd er góð eða ekki. Það geta allir ýtt á takka og smelt af mynd en það ná ekki allir þessum atriðum.“

Núna er það þannig að við erum öll að lesa myndir allan sólarhringinn í gegnum samfélagsmiðla og fjölmiðla og fólk verður sífellt meðvitaðra um mikilvægi



Gunnar segir að fólk hafi mjög misstórar hugmyndir um hvað það vill.

ljósmynda og að það skipti máli hvernig myndir eru teknar,“ segir Gunnar. „Fólk er orðið kröfuharðara því það sér svo mikið af myndum, núna vill það bara fullkomnun.“

Í dag er miklu minna stress í kringum fermingarmyndatökur en áður fyrr, þegar fólk kom alltaf á fermingardeginum sjálfum. Í dag kemur fólk miklu meira á dögunum fyrir eða eftir fermingu, eða jafnvel bara um sumarið,“ segir Gunnar. „Myndatakan er núna frekar vegna tilefnisins en til að fanga fermingardaginn sjálfan. Því

NÝ SENDING AF KJÓLUM FYRIR FERMINGARNAR

Frábært úrval af kjólum
í allskonar sniðum og góðum stærðum
Sjáðu úrvalið í netverslun www.curvy.is eða
komdu í verslun CURVY í Hreyfilshúsið við Grensásveg



Toppur
7.990 kr
Stærðir 14-20



Kjóll
12.990 kr
Stærðir 14-28



Kjóll
10.990 kr
Stærðir 14-24



Kjóll
6.990 kr
Stærðir 14-20



Kjóll
12.990 kr
Stærðir 14-22



Kjóll
6.990 kr
Stærðir 14-20

Curvy 

Fellsmúli 26 v/Grensásveg | 108 Reykjavík | sími 581-1552 | www.curvy.is



Heiðrún Birna Rúnarsdóttir, eigandi Grænu stofunnar, segir liðina alltaf vinsæla. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI



Falleg greiðsla þar sem liðir og einfalt hárskraut fá að njóta sín í botn.

Fallegir liðir eru alltaf klassískir

Liðir njóta stöðugra vinsælda í fermingargreiðslum að sögn hárgreiðslumeistarans Heiðrúnar Birnu Rúnarsdóttur. Þá eru greiðslurnar í dag oft einfaldari en áður.

Hjördís Erna Þorgeirsdóttir
hjordiserna@frettabladid.is



Heiðrún er eigandi Grænu stofunnar sem er fyrsta umhverfsvottaða hársnyrtistofa landsins sem var opnuð nýverið í stærra húsnæði í Austur-

veri. „Það að vera umhverfissvottuð hárstofa þýðir einfaldlega að við notum eins skaðlaus efni fyrir okkur og umhverfið og kostur er á. Umhverfissvottunin hamlar okkur ekki á nokkurn hátt heldur gefur hún okkur meira frelsi fyrir sköpun í öruggu og skaðlausu umhverfi.“

„Það er alltaf skemmtilegt að byrja fermingardaginn á að koma á hársnyrtistofu og fá smá dekur og greiðslu, hvort sem það eru einfaldir liðir eða flóknari greiðsla, enda er þetta stór dagur í lífi barnanna.“

Tilvalið að dekra og snyrta
Á þessum tíma árs fara fermingarbörnin að tínast inn á hárgreiðslustofurnar. „Þegar liða fer að fermingum koma börnin gjarnan í klippingu og fríska jafnvel upp á hárið með djúpnæringu eða glanskoli. Að lita hárið fyrir fermingu er ekkert sérlega algengt en hefur þó aukist aðeins undanfarin ár, þá eru það helst finlegar strípur eða eitthvað slíkt.“

Enn er nokkuð um að börn safni hári fyrir stóra daginn. Heiðrún segir að það sé alltaf skynsamlegt að snyrta hárið. „Sum börnin hafa jafnvel safnað hári í talsverðan tíma fyrir ferminguna, þá er sniðugt að koma og láta klippa aðeins af því rétt fyrir fermingu svo endarnir séu heilbrigðir, greiðslur verða til dæmis alltaf fallegri ef búið er að klippa slitid í burtu.“

Heiðrún segist verða vör við ein-



Liðir eru einstaklega fallegir og alltaf vinsælir á fermingardaginn.

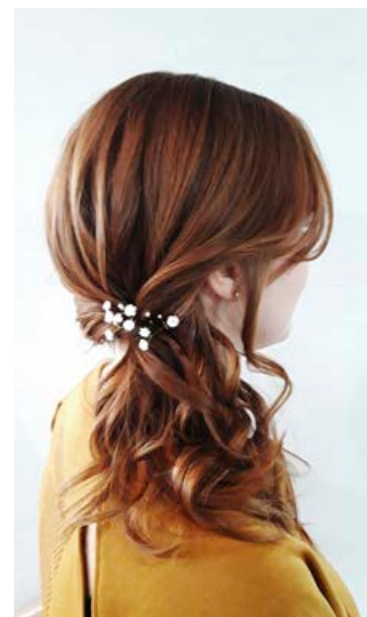
faldari greiðslur. „Það hefur færst talsvert í aukana að stelpur greiði sér sjálfar heima á fermingardaginn þar sem greiðslurnar hafa orðið einfaldari með tímanum, sumar vilja jafnvel bara hafa hárið slegið og slétta það þá kannski með sléttujárn. Það er um að gera að leyfa náttúrulegum krullum að njóta sín, enda er náttúrulegt alltaf fallett.“

Stór dagur í lífi barnanna

Það sé heilmikil stemning og tilvalið að láta nostra við sig í tilfni tímamótanna. „Það er alltaf skemmtilegt að byrja fermingardaginn á að koma á hársnyrtistofu og fá smá dekur og greiðslu, hvort sem það eru einfaldir liðir eða flóknari greiðsla, enda er þetta oft stór dagur í lífi barnanna.“

Vissar áherslur njóta alltaf vinsælda. „Fléttur og snúningar hafa verið áberandi í fermingargreiðslum undanfarin ár og nú er engin undantekning þar á. Fallegir liðir eru alltaf klassískir og gera greiðslurnar sérlega hátíðlegar,“ segir Heiðrún.

„Nú eru snyrtilegar línur vinsælir í styttra hárinu. Stuttar hliðar, „fade“ og meiri lengd að ofan hefur verið mjög vinsælt og áberandi síðustu mánuði en örlítið



Hátíð- og einfaldleikinn mætast hér í fallegri en afslappaðri greiðslu.

meiri lengd í hliðum og vel snyrtar útlínur er líka alltaf klassískt. Liðaáða hárið fær líka að njóta sín í stuttu klippingunum þegar meiri lengd er að ofan, það kemur alltaf ótrúlega vel út.“

Áður fyrr var mikið um hárskaut og segir Heiðrún nú allan gang á því hvort og þá hvernig skraut verður fyrir valinu. „Hér áður fannst flestum stelpum hárskaut vera algjör nauðsyn á fermingardaginn en með tímanum hefur það farið aðeins minnkandi. Það er þó allt í gangi núna, steinar, lifandi blóm eða jafnvel ekkert hárskraut, það gengur allt og er allt fallett, það fer bara eftir smekk.“

Þá sé meira um að krakkar fylgi einfaldlega eigin hjarta, sem sé mikið ánægjuefni. „Síðustu ár hefur tískan og tíðarandinn þróast í þá áttina að við veljum bara að vera eins og okkur líður best, hvort sem það er með sitt hár, stutt, slétt eða liðað. Við erum alls konar og loksins er það viðurkenndara að stelpur klippi hárið stutt fyrir fermingu, að strákar safni hári og láti flétta sig eða eitthvað slíkt á fermingardaginn og allt þar á milli, enda erum við alls konar og eigum öll að fá að vera eins og okkur líður best óháð kyni og tiskustraumum.“



FLOTT FÖT, FYRIR FLOTTAR KONUR

NETVERSLUN WWW.BELLADONNA.IS

Verslunin Belladonna



belladonna

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



ERT ÞÚ AÐ DREKKA RÉTTA KAFFIÐ?

Taktu Kaffitársprófið og þú
finnur þitt uppáhalds kaffi.
PROFID.KAFFITAR.IS

APPELSÍNUGULUR FLOKKUR

Í appelsínugula flokknum eru
kaffitegundir með líflegan
ávöxt og oft örlítið sætan
keim. Kaffið er minna brennt
en í öðrum flokkum sem
þýðir að þá njóta sín allir
tónar kaffibragðsins og þá
sérstaklega ávöxturinn.



BLEIKUR FLOKKUR

Í bleika flokknum eru
kaffitegundir með góðri
fyllingu, það þýðir að kaffið
er bragðmeira og bragðið
varir lengi í munni. Þær eru
brenndar ögn lengur en
við það brúnast náttúrulegi
sykurinn í baununum meira,
fyllingin eykst og merkja má
örlítinn brenndan keim.



BLÁR FLOKKUR

Í bláa flokknum eru
kaffitegundir sem eru
brenndar enn lengur.
Þá eru brenndir tónar
fyrirferðarmestir í bragði,
fyllingin eykst og ávöxtur
í bragði minnkar.





Þetta frábærlega sniðuga fréttabréf lét Soffía útbúa fyrir fermingarveisluna. Þar má finna ýmsan fróðleik um fæðingardag fermingarstúlkunnar.

Allir geta útbúið fallegt fermingarboð

Blómaskreytirinn Soffía Dögg Garðarsdóttir hefur verið ótal mörgum innblástur fyrir flottar fermingarveislur. Nú fermir hún sjálf í fyrsta sinn.

Þórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is

Við höfum verið sérlega afslappaðar í þessu öllu, mæðgurnar. Ég tók snemma þann pól í hæðina að nýta sem mest af því sem við eigum hér heima, og sérstaklega að nota hluti sem fermingarstúlkán sjálf á í skreytingarnar, til dæmis barnaskóna og rósina hjá kertinu sem var á skirnarpakka frá ömmu hennar og afa,” segir Soffía Dögg Garðarsdóttir sem fer nú í gegnum fermingarundirbúning með dóttur sinni, Valdís Önnu Valdimarsdóttur, sem fermist 29. mars í Bessastaðakirkju en fjölskyldan er búsett á Álftanesi.

Soffía er blómaskreytir og hefur í gegnum tíðina skreytt fyrir margar veislur og sýnt ótal margt gagnlegt og skemmtilegt fyrir fermingar á síðunni sinni SkreytumHús.is

„Við Valdís Anna skoðuðum myndir til að ákveða í hvaða átt við vildum fara með skreytingar fyrir veisluna en svo sagði hún bara að hún væri komin með skreytara í málið og þyrfti ekki að spá meira í það,” segir Soffía og hlær datt en skreytarinn sem Valdís Anna átti við var auðvitað mamma hennar.

„Daman vildi gjarnan blöðrur og við fengum þær frá ConfettiSisters.is sem og glerkrukkurnar.

Númer eitt, tvö og þrjú er að muna að njóta þess að vera með fermingarbarninu á þessum merkilega degi og öllum þeim sem koma til að gleðjast með.

Hjá Puha Iceland fengum við svo fréttaritið frábæra með fæðingardegri fermingar barnsins. Það var mjög skemmtilegt að nota það í veislunni sjálfri sem skraut en líka sem gjöf til gestanna,” segir Soffía.

Hún fékk gyllta kökutoppinn frá Puha Iceland á Facebook.

„Þar eru snillingar í að útfæra með manni sniðugar hugmyndir. Ég sagði þeim bara hvað mér datt í hug og þau gerðu sína tillögur sem voru að sjálfsögðu samþykktar í hveli. Mér finnst kökutoppurinn gera kökuna virkilega hátíðlega og gaman að hafa skrautið persónulegt,” segir Soffía.

Gestabókin og kertið kemur frá litlu fyrirtæki á Akureyri.

„Þar er hún Vaiva í Stúdíó Vast, alveg dásamlega flottur skrautskrifari. Mér finnst allt sem hún gerir svo stílhreint og fagurt og því kom hún fyrst upp í hugann með fermingarkertið. Við völdum líka gestabók sem á stendur Gestabók en ekki Ferming því mér finnst sniðugt að daman geti notað gesta-



Soffía Dögg Garðarsdóttir með fermingarstúlkunni sinni, Valdís Önnu sem fermist 29. mars. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR



Kertaskreytingin geymir fallega rós sem Valdís Anna fékk á skirnarpakka frá ömmu sinni og afa.



Ritningarversió sem Valdís Anna valdi sér fyrir fermingardaginn er skrautritið í gestabókina.

bókina í stúdentsveislunni líka, ef hún vill. Þá þótti mér ritningarversió sem Valdís Anna valdi sér svo fallegt að ég vildi endilega hafa það með líka,” segir Soffía.

Hún ætlar að sleppa því að baka sjálf fyrir veisluna.

„Mér finnst ekkert svo skemmtilegt að baka og fæ mér mun færara fólk í málið. Hún Auður í 17 sortum er snillingur þegar kemur að kökum og ég valdi einmitt kökutoppinn með hennar listaverk í huga. Veislan miðast við að hafa það sem fermingar barninu finnst best og hreinlega eins afslappað og hægt er að hafa þetta,” segir Soffía.

Hún lumar á mörgum góðum ráðum þegar kemur að því að setja upp fallega veislu.

„Við erum svo heppin að leigja HÁS sköpunarsetur í Síðumúla fyrir veisluna og húsakynnin þar eru svo falleg að það þarf ekki mikið að gera. Ég ætla að nota fersk blóm, sem ég mæli með fyrir alla, og láta svo matinn og veitingarnar skreyta líka. Það má ekki vanmeta hversu mikið skraut er í fallega uppsettum veitingum. Það geta svo allir útbúið fallegt veisluborð en ég mæli alltaf með að setja einhvers konar renning sem dregur augað að miðju borðsins og vera með falleg blóm og kerti, og helst eitthvað sem kemur frá fermingar barninu með. Það er líka mikilvægt að reyna að skapa smá hæðarmun á borðinu til að ná fram smá dramatík og þá eru blöðrur og blöðrubogar líka sniðugir. En númer eitt, tvö og þrjú er að muna að njóta þess að vera með fermingar barninu á þessum merkilega degi og öllum þeim sem koma til að gleðjast með. Við hlökkum í það minnsta mikið til.“



Freistandi kleinhúringir og franskar makkarónur á þriggja hæða disk.



Sykurpúðar í fallegum glerkrukkum gefa veisluborðinu fagan svip.



Soffía segir alltaf gaman að nota hluti sem tilheyrta fermingar barninu til skreytinga. Hér hefur hún sett ung barnaskó af Valdís Önnu í Rúmfatalagernum sem mun líka geyma fermingarkort sem berast á fermingardaginn. Stafirnir eru frá Puha Iceland.

Íslensk ullarsæng

Tilvalin til
fermingargjafa



lopidraumur.is
Frí heimsending innanlands



Ljúffengir smáréttir fyrir grænkeru

Hlutfall þeirra sem ýmist neyta ekki eða vilja draga úr neyslu dýraafurða fer sífellt vaxandi. Því verður æ mikilvægara að hafa veganvalkosti á boðstólum í veislum og öðrum mannfögnuðum.

Hjördís Erna Þorgeirsdóttir
hjordiser@frettabladid.is

Hérna eru tvær hugmyndir að gómsætum vegansmáréttum sem allir geta notið. Hægt er að margfalda uppskriftirnar eftir gestafjölda.

Tófúspjót

Það er fátt sem býður upp á jafn marga möguleika í eldamennsku eins og tófú. Þetta er einföld útfærsla en hægt er að marinera það upp úr hvaða sósu sem hugurinn girnist eins og til dæmis teryaki- eða Sriracha-sósu. Þá eru tófúspjótin einstaklega góð með hnetusósu.

- 1 pakki tófú, skorið í kubba
- 2 msk. tamari-sósa
- 2 msk. BBQ-sósa
- 1 tsk. hvítlauksduft
- 1 msk. hlyn-, döldlu- eða agave-siróp (má sleppa ef BBQ-sósan er mjög sæt)
- Viðar- eða málmspjót

Þurrkið tófúið vandlega og skerið í kubba. Blandið saman innihaldsefnunum í marineringuna og leyfið tófúinu að liggja í leginum í að minnsta kosti hálf tíma. Raðið bitunum á spjót og grillið í 10-15 mínútur, steikið á grillpönnu eða bakið í ofni við 200°C í 20-25 mínútur. Athugið: Ef notuð eru viðarspjót er mikilvægt að leggja þau fyrst í bleyti svo að þau brenni ekki.

Hnetusósa

- ½ bolli hnetusmjör
- ¼ bolli jurtamjól
- 2 msk. tamarisósa



Tófúspjótin gómsætu eru tilvalin á veisluborðið. MYND/GETTY



Blómkálsvængir hafa heldur betur slegið í gegn undanfarin ár. MYND/GETTY

- 2 msk. límónusafi
- 1 msk. Sriracha- eða önnur sterk sósa
- ½ tsk. hvítlauksduft
- Vatn eftir smekk

Blandið saman öllum innihaldsefnum með töfrasprota eða matvinnsluvél. Einnig er hægt að hita sósuna í potti.

Blómkálsvængir

Blómkál, líkt og tófú, býður einnig upp á marga valmöguleika en svokallaðir blómkálsvængir hafa notið mikilla vinsælda undanfarin ár.

- Blómkálshaus, skorinn í hæfilega stóra bita
- Olía
- ½ bolli hveiti eða möndlumjöl
- 1 tsk. hvítlauksduft
- 6 msk. jurtamjól
- 1 bolli brauðrasp (ef vill)
- ¾ bollar buffaló-sósa
- Nokkrar teskeiðar vegansmjör eða olía

Hituð ofninn að 210°C og setjið bökunarpappír á eldhúsplötu. Veltið blómkálsbitunum upp úr olíu. Blandið saman þurrefnum annaðhvort í skál eða í stóran zip-lock-poka og þekið bitana. Næst er jurtamjólkinu bætt við (ásamt brauðraspinu en ef það er notað er mikilvægt að gæta þess að það sé fint mulið). Raðið blómkálsbitunum á bökunarpappirinn og bakið í 20-25 mínútur. Gott er að snúa þeim einu sinni við svo að þeir eldist jafnt. Blandið svo saman buffaló-sósunni og vegansmjörinu eða olíunni í skál og dýfið bitunum. Setjið bitana svo aftur inn í ofninn og bakið í 15 mínútur. Berið fram með sósu að eigin vali.



SKARAÐU FRAM ÚR
LOOK YOUR BEST

comma,

Fínar fermingarbollur

Bollur eru hið besta fingrafæði, þær virka vel á allar tegundir hlaðborða og hægt er að útbúa þær vel fyrirfram.

- Frábærar fiskibollur
- 250-300 stykki
- 1,6 kg ýsuhakk
- 8 tsk. salt
- 4 tsk. pipar
- 4 tsk. karrý
- 4 tsk. aromat eftir smekk
- 4 laukar, smátt saxaðir eða grófhakkaðir
- 120 g kartöflumjöl
- 220 g hveiti
- 8-10 dl mjólk
- 4 egg

Allt hrært saman, egg og mjólk síðast. Stundum þarf meira hveiti og stundum meiri mjólk, fer eftir vatnsmagni í hakkinu. Mótið bollur með teskeið Steikt á pönnu í smjöri og olíu til helminga, best að feitin fljóti upp með hliðum bollanna á pönnunni. Gott er að bera hefðbundna kokteilsósu með en einnig má reyna sig við remúlaði.

- Rosaremúlaðisósa
- ½ dós sýrður rjómi – 10%
- 150 g majónes
- 2 tsk. túrmerik
- ½ litill laukur
- 1 tsk. karrý



Fiskibollur eru bæði bragðgóðar og bráðhollar, einkum með vænum slurk af remúlaði.

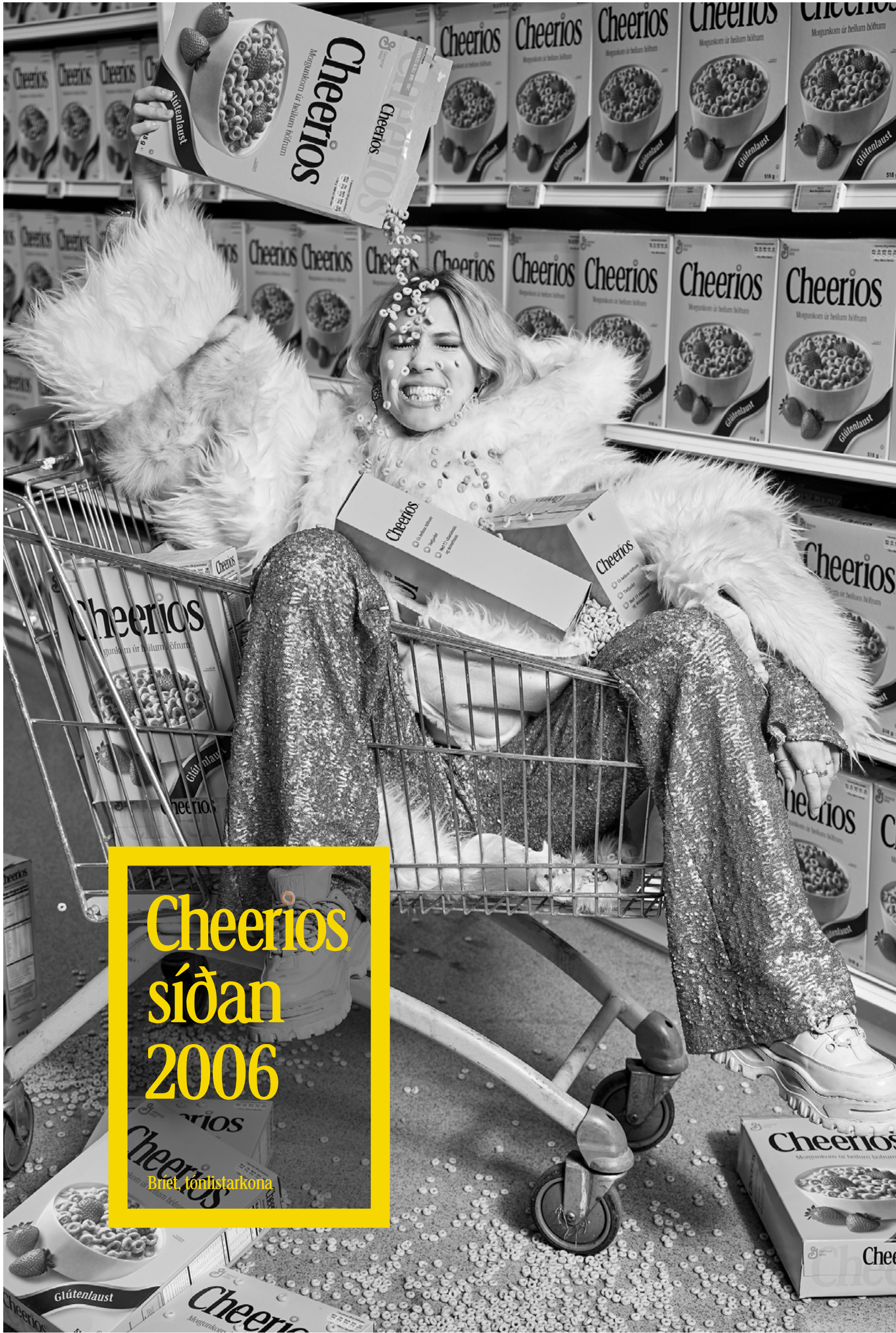
- 1 tsk. saxað kapers
- 1 tsk. dijonsinnep
- 1 msk. hunangssinnep
- 2 súrar gúrkur saxaðar smátt
- Salt og pipar

- Kræsilegar kjötbollur
- 250-300 stykki
- 3 kg kjöthakk (best að nota nautahakk en má líka nota lamba-, svína- eða blandað)
- 4 pakkar Tuc kex með beikonbragði
- 6 egg
- 2 tsk. salt
- 1 tsk. pipar
- Hituð ofn í 180°C.

Berjið kexið með tómrí sultukrúkk, kökukefli eða hverjum þeim aðferðum sem ykkur falla best til að búa til mylsnu. Blandið saman hakki, kryddi, eggjum og mylsnu og hrærið í deig. Mótið litlar bollur og raðið á bökunarpappír á bökunarpötu. Bollurnar mega alveg vera þétt því þær minnka aðeins í ofninum. Bakið í ofni í 10-15 mínútur.

- Svakasúrsætsósa
- 1 krukka rífsberjahlaup
- 1 flaska Heinz chili sauce

Setjið saman í pott við meðalhita og hrærið stöðugt meðan blandast saman.



Cheerios
síðan
2006

Bríet, tónlistarkona

Siðmennt fermir sífellt fleiri

Félagið Siðmennt varð til í kringum fyrstu borgaralegu fermingarnar á Íslandi fyrir 30 árum. Félagið hefur stækkað á síðustu árum og nú fermast um 13 prósent fermingarbarna borgaralega.

Oddur Freyr
Þorsteinsson

oddurfreyr@frettabladid.is



Inga Auðbjörg Straumland, formaður Siðmenntar, hefur verið í félaginu síðan það varð lífsskoðunarfélag þann 5. maí árið 2013. Síðan þá hefur félagið tífaldast að stærð og og það sama gildir um fjölda athafna á vegum þess. Að sama skapi hefur orðið mikill vöxtur í borgaralegum fermingum.

„Það er tæpt ár síðan ég varð formaður, en félagið byrjaði með Hope Knútsson, innfluttum iðjuþjálf, sem gat ekki hugsað sér að ferma börnin sín kristilega. Hún ákvað því að ferma börnin sjálf og skrifaði í blöðin og leitaði að fleirum sem vildu taka þátt í veraldlegri fermingarfræðslu,“ segir Inga. „Hún fékk nokkra með og fyrsta árið fermdust 16 krakkar borgaralega. Í fyrstu átti þetta bara að vera fyrir börnin hennar tvö og hina sem tóku þátt, en foreldrar næsta árgangs sættu sig ekki við það, þannig að árið eftir, árið 1990, varð félagið Siðmennt til.

Nafnið endurspeglar að þetta var stofnað utan um fermingarnar, en það var verið að mennta börnin í siðrænum boðskap,“ segir Inga. „En þetta var fólk sem aðhylltist sömu gildi og skoðanir, þannig að félagið vatt upp á sig og varð almennur málsvári þeirra sem aðhyllast ekki trú á Íslandi. Þannig starfar félagið í dag og fermingunum fjólgar ár frá ári.“

Mikill vöxtur síðustu ár

„Félagið sinnir líka fleiri verkefnum, það er málsvári þeirra sem finnst á þá gengið því að samfélagið sé ekki nógu veraldlegt, berst fyrir almennum mannréttindum,



Inga Auðbjörg, formaður Siðmenntar, segir félagið hafa vaxið undanfarin ár og að æ hærra hlutfall kjósi borgaralega fermingu. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON

þrýstir á aðskilnað ríkis og kirkju og vill fá þjóðskrá til að hætta að halda utan um persónulegar trúarskoðanir fólks,“ segir Inga. „En á meðan núverandi kerfi er við lýði viljum við starfa innan þess og því fóru forverar mínir að skrifast á við stjórnvöld og fengu félagið skráð sem lífsskoðunarfélag, það fyrsta sinnar tegundar á Íslandi.

Þetta gekk í gegn árið 2013 og þá fékk félagið leyfi til að gifta fólk löglega og innheimta sóknargjöld, sem gerði því kleift að hafa skrifstofu og sinna félaginu af meiri

alvöru. Við þetta sprakk félagið út og félögum og athöfnum fjölgaði alveg brjálæðislega. Á fimm, sex árum tífaldaðist því stærð félagsins og í dag eru meðlimir rúmlega 3.500 og athafnirnar um 450 á ári,“ segir Inga. „Nú fara fram alls konar giftingar á vegum Siðmenntar og fólk kemur meira að segja að utan. Við erum líka með fjölda nafngjafa á hverju ári. Minnsti vöxturinn hefur verið í útförum, en við erum að vinna í að hasla okkur völl þar.

Það hefur verið mjög hraður vöxtur í borgaralegum fermingum

„Það hefur verið mjög hraður vöxtur í borgaralegum fermingum í takt við stækkingun félagsins og almenna fjölgun athafna.

í takt við stækkingun félagsins og almenna fjölgun athafna. Siðmennt tekur núna meira pláss í samfélaginu og fleiri vita af þessum valkosti, þó að það viti ekki allir hvað þetta gengur út á eða að Siðmennt standi fyrir þeim,“ segir Inga. „Á síðasta ári fermdust tæplega 13 prósent af fermingarbörnum landsins hjá okkur. Þessi mikli fjöldi hefur breytt stemningunni í fermingarfræðslunni okkar mikið, núna eru oft heilu vinahóparnir þarna, en ekki bara einstaka hugrókk börn.

Á næstunni sé ég svo fyrir mér að við vinnum í að gera fræðsluna skalanlegri og stækka hana og við viljum gjarnan þjónusta landsbyggðina betur. Þó að nú þegar fari borgaralegar fermingar fram um allt land mættum við gera betur og það sama gildir um athafnirnar okkar,“ segir Inga. „Eitt af stórum stefnumálunum mínum er að húmanistar um allt landi finni að þeir hafi þennan vettvang.“

Fræðsla í takt við önnur lífsgildi

„Fermingaraldurinn er tími þar sem maður er mikið að velta fyrir sér lífinu, allt er erfitt og flókið og krakkarnir eru í uppreisnarhug,“ segir Inga. „Krakkar verða líka

sífellt þroskaðri miðað við aldur og það skiptir máli að þeir fái fræðslu sem er í takt við þeirra lífsgildi. Ef þú trúir ekki á Biblíuna er skritið að sitja á margra vikna námskeiði sem fjallar bara um hana.

Við erum að kenna góða lífsleikni og veita fræðslu um fjölbreytta hluti eins og samskipti kynjanna, heimspeki, umhverfisvernd, netið, tilfinningar, sjálfsmyndir og almennt að pæla í hlutum sem er þroskandi að pæla í á þessum tímamótum, þar sem krakkarnir eru að taka rosa þroskastökk,“ segir Inga. „Ég held að þetta sé fermingarfræðsla sem ég hefði viljað fara í. Hún er líka aðalmálið og athöfnin sjálf bara punktur yfir i-ið.“

Fjörlegar útskriftarathafnir

„Fermingin er útskriftarathöfn eftir 11 vikna námskeið, en þau sem búa úti á landi geta sótt helgarnámskeið og það er líka fjarnám í boði fyrir krakka í útlöndum,“ segir Inga. „Stærsta útskriftarathöfnin fer fram í Háskólabíói, en það eru um 90 börn í hverri athöfn og alls koma um 6-7 þúsund manns saman á hverju ári til að fylgjast með útskriftarathöfnum félagsins.

Fermingarbörnin sjálf eru hvött til að taka þátt í athöfninni með einhverjum hætti, til dæmis með því að sýna listir sínar,“ segir Inga. „Við höfum haft alls kyns skemmtiatriði, pole fitness, píanóleik, karateæfingar, ljóðalestur, ræður og ýmislegt fleira. Svo er alltaf einhver utanaðkomandi ræðumaður, oft landspektur einstaklingur, sem stendur fyrir gildin sem við kennum okkur við. Þeir hafa oft komið með mjög skemmtilega innsýn. Síðan er tekin höfmynd og svo fara allir heim að borða brauðrétti.“

Besta útgáfan fyrir sjálf sig og aðra

Stefanía Pálsdóttir, heimspekingur í fræðsluþróun hjá Siðmennt, segir fermingarfræðsluna virka meira eins og skemmtilegt námskeið en alvarlega kennslu sem sé aðferð sem hafi gefist vel.

Brynhildur
Björnsdóttir

brynhildur@frettabladid.is



Þetta virkar þannig að krakkar koma vikulega í 10 vikur, en það er líka í boði að koma yfir tvær helgar fyrir þau sem vilja frekar. Það er sniðugt fyrir krakka sem búa úti á landi, í úthverfum eða eru bara mjög upptekin, því það er ekki endilega á allra færi að koma í hverri viku uppi MH þar sem við erum með bækistöðvar fyrir námskeiðin. Í hverjum tíma erum við síðan



Stefanía Pálsdóttir starfar í fræðsluþróun hjá Siðmennt og segir mikla fjölgun milli ára í fermingarfræðslunni þar. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK

með mismunandi þema þar sem við spjöllum um efnið og gerum saman hugsunaræfingar, segir hún og bætir við að dæmi um þemu séu gagnrýnin hugsun, dýrasiðfræði, jafnrétti og verðmæta- og gildismat. Í ár eru það 580 börn sem fermast hjá Siðmennt. „Hlutverk og gildi okkar fermingarfræðslu er að gefa þeim tæki og töl til að horfa á heiminn á gagnrýnninn hátt, og

hjálp þeim að verða betri í því að mynda upplýstar skoðanir, taka vel ígrundaða afstöðu og gefa þeim góðan grunn til að verða virkir og réttlátir þátttakendur í samfélaginu okkar. Við gerum það með því að gera með þeim alls konar æfingar og heimspekileiki sem láta þau hugsa, og erum þá að vinna með mismunandi þemu hverja viku.“

Hún segir áherslurnar alltaf hafa verið á þessum nótum. „Nýlega var ákveðið að bæði jafnréttisfræðsla og umhverfismál yrðu fastir liðir hjá okkur, þeirri fræðslu sinna gestakennarar og er mikill metnaður lagður í þá tíma, algert landsliðsfólk í sínum málaflokkum sem kennir,“ segir Stefanía. Einnig hefur bæst í hóp fastra leiðbeinenda á námskeiðunum enda fer fermingarbörnum hjá Siðmennt mikið fjölgandi milli ára. „Sem er ekkert skritið, þar sem orðspor námskeiðanna er mjög gott.“

Hún segir fermingu vera stór tímamót í lífi hvers unglings, hvort sem hún fer fram í kirkju eða borgaralega. „Svona, inngöngur“ í full-orðinna manna tölu eða samfélag eru stór tímamót og eru fönguð á einn eða annan hátt í flestum ef ekki öllum samfélögum heims. Hjá okkur er ekki verið að staðfesta trú heldur þekkingu og færni sem við erum að kenna á námskeiðunum, verið að kenna fermingarbörnunum að lifa í samfélagi og vera besta útgáfan af sér, bæði fyrir sjálf sig og aðra. Við förum ekkert í trúmál og gerum ekki upp á milli trúarbragða, til okkar koma krakkar með mismunandi trúarbakgrunn og hugmyndir, mörg sem trúa alls ekki og mörg sem hafa ekki ákveðið sig. Enda er hálf fánleggt að ætlast til þess að krakkar hafi ákveðið sig hvort þau trúa yfir-

höfuð strax á fermingaraldri.“

Hún segir athafnir Siðmenntar einstaklega hátíðlegar og fallegar en þar taka fermingarbörn gjarna þátt, ýmist með hljóðfæraleik, dansi, söng eða ávörpum. „Stóru athafnirnar á höfuðborgarsvæðinu eru í Háskólabíói í ár, en það er fermt úti um allt land á mismunandi stöðum og mismörg fermingarbörn hverju sinni. Athafnarstjórnir okkar sjá um að gera fermingarnar hátíðlegar og flottar, en það er eiginlega alltaf fenginn ræðumaður til að fara með hugvekju og svo auðvitað krakkarnir sjálfir.“

Hún segist hafa orðið vör við áhuga á námskeiðunum hjá þeim sem eldri eru. „Oft segjast foreldrar eða aðstandendur barnanna biða spenntir eftir því að geta haldið umræðunum úr fermingarfræðslunni áfram yfir matarborðið. Við byrjuðum að grínast með að við gætum farið að halda námskeið fyrir eldri fermingarbörn, full-orðna sem sagt, en síðan er fólk byrjað að lýsa áhuga sínum á svo-leiðis, þannig að við erum alvarlega að ihuga að halda námskeið fyrir fullorðin fermingarbörn. Þannig að ég ætla bara að nota tækifærið og segja: Ef þú vilt koma í fermingarfræðslu fyrir fullorðna, í eina kvöldstund eða svo, þá máttu senda á okkur mail, skrifstofa@sidmennt.is.“

FERMING 2020

17



GJAFAKORT



VINSÆL
FERMINGARGJÖF

HERSCHEL FERÐATASKA
FRÁ 24.995,-



 gallerisautján

 galleri17

GLÆSILEGUR BÆKLINGUR Á NTC.IS
SJÁÐU VERÐ OG ÚRVAL

gallerisautján
KRINGLAN | SMÁRALIND



Bakað blómkál með sterkri sósu er mikið sælgæti og eftirlæti marga.

Blómkál með chilli-sósu

Bakaðir blómkálsbitar með bragðsterkri sósu eru mjög góðir og henta vel á hlaðborð með öðrum mat. Þessi uppskrift er einföld og ætti að falla flestum í geð sem vilja bragðmikinn mat. Uppskriftin miðast við einn blómkálshaus en hana má stækka að vild.

Það sem þarf

- 1 blómkálshöfuð
- 50 g hveiti
- 100 ml mjólk
- ¼ tsk. salt
- ½ tsk. pipar
- ¼ tsk. chilli-flögur
- 1 msk. ristuoð sesamfræ
- 100 g ca. Panko-rasp

Sósa

- 6 cm engiferrót, rifin
- 4 hvítlauksrif, söxuð
- 4 msk. púðursykur
- 2 msk. hrisgrjónaedik
- 2 msk. sesamolia
- 2 tsk. chilli-sósa, til dæmis Sriracha
- 200 ml grænmetissoð
- 1 msk. maizenamjöl, hrært í smá vatni

Skreyting

Vorlukur
Sesamfræ

Hitið ofninn í 200°C. Takið blómkálið í sundur. Blandið hveiti, mjólk, kryddum og sesamfræjum í skál. Setjið Panko í aðra skál. Leggið blómkálsbitana í hveiti-blönduna og veltið síðan upp úr panko. Leggið á bökunarpappir á ofnplötu. Setjið í heitan ofninn og bakið í 20 mínútur eða þar til blómkálið hefur fengið fallegan lit.

Sósan

Setjið engifer, hvítlauk, sykur, hrigrjónaedik, sesamolíu, chilli-sósu og soðið í pott og sjóðið upp. Hrærið maizenablönduna saman við þar til sósan þykknar. Takið blómkálið út og penslið það með sósunni. Setjið blómkálið aftur í ofninn í 10 mínútur. Raðið fallega á disk, stráið sesamfræjum yfir og berið fram með sósunni. Þessi réttur getur ekki klikkað.



Góður hummus

Hummus er mjög góður og fallegur í skál með niðurskornu grænmeti eða nasli. Ef einhver vill bragðsterkan hummus má bæta chilli-pipar saman við.

- 2 dósir kjúklingabaunir
- 2-3 stór hvítlausrif
- 3-4 msk. tahini
- Safi úr hálfri sitrónu
- Ískalt vatn

Setjið allt í matvinnsluvél og maukið. Bætið salti saman við ef þarf. Setjið örliðla ólífuolíu yfir hummusinn þegar hann er kominn í skál.

Æðislegar ostastangir

Ostastangir eru alltaf vinsælar og upplagðar á kaffiborðið. Þær passa líka vel með súpu. Þetta er einföld og þægileg uppskrift. Notað er frosið smjördeig. Í þessari uppskrift eru 20 stangir.

- 4 plötur frosið smjördeig
- 100 g rifinn ostur
- Reykt paprikuduft, salt og pipar
- 1 egg

Hitið ofninn í 200°C. Látið deigið þiðna, það tekur um það



Ostastangir passa einstaklega vel með súpu en einnig með pastaréttum.

bil hálf tíma. Gott er að blanda saman venjulegum rifnum osti og parmesanosti. Fletjið deigið út þannig að það verði 15 x 15 cm. Penslið yfir með þeyttu eggi og stráið helmingnum af ostinum yfir. Kryddið. Þrýstið ostinum vel í deigið. Skerið deigið í 10 lengjur hverja plötu. Snúið hverri lengju og leggið síðan á bökunarpappir á ofnplötu. Penslið lengjurnar með egginu og stráið restinni af ostinum yfir. Bakið í 15 mínútur eða þar til stangirnar fá fallegan lit.

★ GERIÐ GÆÐA- OG VERÐSAMANBURÐ ★

20.000 KR. AFSLÁTTUR AF ÖLLUM RÚMUM

GÓÐ hvíld

100% SVEFN - 100% HEILSA

GÆÐARÚM Á FERMINGARTILBOÐI

DELUXE

HÁGÆÐA 7 SVÆÐASKIPT HEILSUDÝNA

Góð þrýstijöfnun og réttur stuðningur fyrir dýpri og betri svefn.

VERÐ MEÐ BOTNI OG FÓTUM:

90x200 cm

Verð áður kr.-77.900

NÚ AÐEINS KR. 57.900

120x200 cm

Verð áður kr.-89.900

NÚ AÐEINS KR. 69.900

★ ATH. FLEIRI STÆRÐIR Í BOÐI

VALHÖLL

5 SVÆÐASKIPT HEILSUDÝNA

Góð millistíf heilsudýna á frábæru verði. Pokagormakerfi, gæðabólstrun.

VERÐ MEÐ BOTNI OG FÓTUM:

90x200 cm

Verð áður kr.-77.900

NÚ AÐEINS KR. 57.900

120x200 cm

Verð áður kr.-89.900

NÚ AÐEINS KR. 69.900

★ ATH. FLEIRI STÆRÐIR Í BOÐI

SAGA/FREYJA

HÁGÆÐA 7 SVÆÐASKIPTAR HEILSUDÝNUR

Pokagormakerfi, þrýstijöfnun í yfirdýnu, sterkir hliðarkantar, gæðabólstrun.

VERÐ MEÐ BOTNI OG FÓTUM:

90x200 cm

Verð áður kr.-99.900

NÚ AÐEINS KR. 79.900

120x200 cm

Verð áður kr.-119.900

NÚ AÐEINS KR. 99.900

★ ATH. FLEIRI STÆRÐIR Í BOÐI

Svefn & heilsa

★★★★★

Allt fyrir góðan svefn og betri heilsu

BALDURSNESS 6 - AKUREYRI

LISTHÚSIÐ - REYKJAVÍK

LISTHÚSINU LAUGARDAL s. 581 2233

BALDURSNEI 6, AKUREYRI s. 461 1150

OPIÐ virka daga frá kl. 10-18 og laugardaga frá kl. 12-16

UMBOÐSAÐILAR Húsgagnaval, Höfn í Hornafirði og Bara snilld, Egilsstaðir

VEFVERSLUN

svefnogheilsa.is

VAXTALAUSAR

12 mán

GREIÐSLUR

Verð birt með fyrirvara um innsláttarvillur og/ eða breytingar.