

Fermingar

2023



Emma Ottesen Gísladóttir er fyrirseta á myndinni sem Anton Brink, ljósmyndari Fréttablaðsins, tók.


Þórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg
@frettabladid.is

Skagamaðurinn Hjörtur Elías Ágústsson er heill, hamingjusamur og hraustur eftir að hafa sigrast á illvigu krabbameini. Hann fermist í Akraneskirkju 26. mars og hlakkar mikið til stóra dagsins.

„Ég ákvað að fermast því ég trúi á Guð og Jesú Krist. Ástæðan fyrir því að ég trúi á Guð er að hann hjálpaði mér í gegnum veikindi mín sem byrjuðu 2018 og ég trúi því að Guð hafi læknað mig. Ég var duglegur að biðja bænir og fann að ég var bænheyrður. Því var engin spurning fyrir mig að fermast. Ég vil hafa Jesú að leiðtoga lífs míns.“

Þetta segir Hjörtur Elías Ágústsson, 13 ára nemandi við Brekkju-lækjarskóla á Akranesi. Hann fermist í Akraneskirkju sunnudaginn 26. mars næstkomandi.

„Það hefur gengið mjög vel í fermingarfræðslunni. Ég hef lært heilmargt um Jesú og hans verk, náungakærleikann og að virða náungann. Við förum líka í stórskemmtilega fermingarferð í Vatnaskóg; Grundarskóli og Brekkulækjarskóli saman,“ upplýsir Hjörtur sem er jafnframt búinn að fara í tíu fermingarmessur í vetur og hlakkar mikið til fermingardagsins.

„Ég hlakka mest til að taka þetta skref að fermast. Líka að hitta gestina mína, sem verða um 100 talsins, og auðvitað að fá gjafirnar. Efst á óskalistanum er PlayStation 5-leikjatölva og ferð á heima-leik Liverpool í Liverpool. Það er draumurinn minn,“ segir Hjörtur sem æfir fótbolta með 4. flokki hjá ÍA og fékk bikar með liði sínu á Rey Cup í fyrra.

„Fótboltinn er bara lífið og ég veit allt sem hugsast getur um fótbolta. Ég spila sem bakvörður og á kantinum, er skotfastur og duglegur að skora. Minn stærsti draumur er að komast í A-landsliðið í knattspyrnu og jafnvel atvinnumennsku í framtíðinni, en plan B væri að verða söngvari og tónlistarmaður. Ég er ágætis söngmaður, finnst gaman að koma fram á sviði og tek þátt í öllu slíku í skólanum,“ segir Hjörtur sem ætlar að fermast í svörtum sparibuxum, skyrtu, leðurskóm og leðurjakka.

Ritningarversíð sem hann valdi sér á fermingardaginn er „Sælir eru hjartahreindir, því þeir munu Guð sjá“.

„Ég hef ekki enn ákveðið hvað ég geri við fermingarpeninginn en hugsa að ég leggi hann inn í banka til að safna mér fyrir útborgun í íbúð í framtíðinni.“

Spítalavistin var leiðinlegust

Hjörtur Elías greindist með eitil-frumkrabbamein í febrúar 2018 og aftur í maí sama ár, en þá í ristli. Hann er spurður hvernig heilsan sé í dag.

„Heilsan er bara fin og ég er næstum orðinn jafngóður og ég var áður en ég veiktist. Ég náði að sigr krabbann og útskrifaðist samkvæmt fimm ára reglunni í febrúar,“ segir Hjörtur sem í dag er hraustur og kraftmikill, en auk þess að æfa fótbolta er hann að læra á píanó.

„Mig langaði að læra á hljóðfæri eftir að kona á spítalanum í Svíþjóð kenndi mér heilmikið á píanóíð þar. Núna hef ég lært í þrjú ár, er orðinn nokkuð góður og farinn að semja rólega píanótónlist sjálfur. Hver veit nema ég spili á píanó fyrir gestina í fermingarveislunni, ég hef alveg ekki ákveðið það.“

Hann segir veikindin hafa verið erfiða lífsreynslu.

„Það var auðvitað erfitt að fara í margar meðferðir við krabbameininu, en erfiðast fannst mér að þurfa að hanga á einangrunardeild



Hjörtur er þakklátur fyrir að hafa náð heilsu. Hann var duglegur að biðja bænir í veikindum sínum og fann að hann var bænheyrður.
FRÉTTABLAÐID/ERNIR



Fótbolti er líf og yndi Hjartar sem spilar með 4. flokki ÍA. Hann dremir um fermingarferð á heimaleik með Liverpool og atvinnumennsku í framtíðinni.

spítala í níu mánuði. Það var ömurlega leiðinlegt, en nauðsynlegt.“

Hermaður kom með Guðs gjöf

Íris Jónsdóttir, móðir Hjartar Elíasar, segir son sinn allan að koma til og braggast vel.

„Hjörtur er flottur unglingur sem blómstrar hér á Skaganum, fullur sjálfsstrausts og sjálfsöryggis og hann óttast ekki neitt. Hann er vinsæll og á góða vini sem hann

hangir með úti langt fram á kvöld, nýtur þess að vera frjáls og komast út, og lífið er bara geggjað,“ segir hún, hamingjusöm yfir bata sonarins sem nú þarf að taka námið fastari tókum en jafnaldrarnir eftir að hafa misst tvö ár úr skóla vegna veikindanna.

„Lyfjameðferðirnar réðust á ónæmis- og stoðkerfi Hjartar og sökum áhrifa þeirra er hann nú í tannréttingum og kominn með

”Ástæðan fyrir því að ég trúi á Guð er að hann hjálpaði mér í gegnum veikindi mín sem byrjuðu 2018. Því var engin spurning fyrir mig að fermast. Ég vil hafa Jesú að leiðtoga lífs míns.

Hjörtur Elías Ágústsson

gleraugu. Það er margt sem spilar inn í vegna áhrifa lyfjanna og hann er í alls konar prógrammi en það lítur allt vel út.“

Eftir að Hjörtur greindist með krabbameinið og í öllu sjúkdómsferlinu leitaði fjölskyldan í trúna.

„Ég hef alla tíð haldið í mína barnatrú. Ég trúi því að Guð hafi verið með okkur og gefið að vel gekk með Hjört. Við fjölskyldan báðum fyrir Hirti á hverju kvöldi og það voru margir sem báðu fyrir honum um land allt. Undir það síðasta var tíminn orðinn naumur því ekki fannst hæfur beinmergsgjafi. Þá runnu tvær grimur á lækna sem kölluðu fjölskylduna á fund og sögðu helmingslíkur á að Hjörtur myndi lifa veikindin af ef ekki fyndist hæfur beinmergsgjafi,“ segir Íris sem ásamt systkinum Hjartar fór í rannsókn til að vita hvort þau gætu gefið honum lífsnauðsynlegan beinmerg.

„Til að geta gefið beinmerg þurfa gildin að vera 4,5 af 12 og ekkert okkar náði þeim. Því leit þetta mjög illa út. Einum og hálfum mánuði síðar fengum við símtal um að 28 ára þýskur hermaður væri á leið til Svíþjóðar til að gefa Hirti beinmerg. Hann reyndist vera hinn fullkomni beinmergs-gjafi, í sama blóðflokki og Hjörtur og með gildin 12 af 12; nokkuð sem gerist nánast aldrei, sögðu lækna-arnir og á Karólínska sjúkrahúsinu í Stokkhólmi var talað um kraftaverk. Eftir beinmergsgjöfina lá leiðin svo fljótt upp á við hjá Hirti sem leið strax betur og sigraðist smám saman á krabbanum. Þetta var Guðs gjöf.“ ■

Gefðu minningar í fermingargjöf



icelandair.is

Góð ferðasaga er gjöf
sem endist alla ævi

Leyfðu fermingarbarninu að velja sína ferðasögu, hver sem hún er. Fermingarbarnið getur svo nýtt fleiri en eitt gjafabréf í einu þegar draumaferðin liggur fyrir — hvort sem það er fótboltaferð, verslunarferð, sólarlandaferð eða borgarferð.

Minning að eigin vali á icelandair.is/gjafabref

Hnallþóruveisla að íslenskum sið

Kristjana Stefánsdóttir, söngkona og tónlistarstýra, fermdist í Selfosskirkju vorið 1982. Boðið var upp á íslenskar hnallþóru, rjómatertur og brauðtertur í skemmtilegri heimaveislu og voru gestir um þrjátíu.

elin@frettabladid.is

Kristjana rifjar upp daginn og segist hafa verið í klassískum '80-fatnaði. „Við mamma fórum í tiskuvöruverslunina Lindina á Selfossi og keyptum rautt pils og skjannahvíta skyrtu með stórum kraga. Svo fékk ég mína fyrstu hælaskó, klassíska hvíta en með smá silfur-rönd. Þeir voru keyptir í skóbuð Selfoss hjá Búllu frænku minni,“ segir hún bros-andi.

Kristjana fékk margar frábærar gjafir og er ánægð með daginn. „Ég fékk nokkra skart-

Kristjana segir að fermingarmyndin hafi verið mjög týpísk fyrir þennan tíma en hún fermdist vorið 1982.

gripi og bækur. Systkini mömmu og fjölskyldur þeirra gáfu mér fullan skiðabúnað og mamma gaf mér ferð í Kerlingarfjöll til að læra á skiðin. Pabbi gaf mér geggjað kasettutæki sem hafði verið draumur minn í langan tíma. Þá gat ég loksins tekið upp uppáhaldslögin mín í Lögum unga fólksins,“ segir hún.

Þegar Kristjana er spurð hvort hún sé ánægð með fermingarmyndina, svarar hún: „Já, hún er allt í lagi en er algjörlega barn síns tíma hvað varðar uppstillingu, klæðnað og hárgreiðslu.“

Kristjana er búin að ferma son sinn sem valdi að fermast borgaralega. „Það var mjög afslappað og gaman, héldum veisluna í sal en bara nánustu vinir og fjölskylda.“ Þetta hefur verið



Fermingarfötin voru í anda níunda áratugarins og hárgreiðslan sömuleiðis. Rjómaterturnar flóðu um borðið eins og tíðkaðist á íslenskum heimilum á þessum tíma.

MYNDIR/ADSENDAR

annasamur vetur hjá Kristjönu. Hún var tónlistarstjóri í Söngva-keppni sjónvarpsins og þar áður raddþjálfaði hún keppendur í Idol-keppninni á Stöð 2. „Síðan samdi ég tónlist fyrir Shakespeare-sýn-

inguna í Þjóðleikhúsinu en ég leik- og tónlistarstýri þeirri sýningu sem er í fullum gangi auk þess að kenna í Listaháskólanum.“

Kristjana segir að alltaf sé eitt-hvað spennandi á dagskrá hjá sér



Kristjana Stefánsdóttir hefur komið víða við í vetur í störfum sínum og veturinn hefur verið annasamur.

FRÉTTABLAÐID/ERNIR

“Ég fékk nokkra skartgripi og bækur. Systkini mömmu og fjölskyldur þeirra gáfu mér fullan skiðabúnað og mamma gaf mér ferð í Kerlingarfjöll til að læra á skiðin.

og næst séu það heiðurstónleikar Ellu Fitzgerald í Salnum sem verða 22. apríl næstkomandi. „Síðan mun ég svo taka þátt í danssýningunni „When the bleeding stops“ eftir Lovísu Ósk Gunnarsdóttur og við erum á leið til Dublinar að sýna á Aerowaves Spring Forward-danshátíðinni í lok apríl,“ segir hún en Kristjana samþykkti að deila fermingarmyndinni með lesendum. ■

Fyrir ferminguna og önnur hátíðleg tækifæri



Sjáðu allt úrvalið á **RV.is**

– servíettur, dúkar, yfirdúkar og kerti í miklu úrvali



Rekstrarvörur
– fyrir þig og þinn vinnustað

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





Sigríður Elfa Elidóttir hjá Icepharma mælir með Restore- og Clarify-vörulínunum frá Neostrata fyrir fermingarbarnið. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

Húðvörur fyrir fermingarbarnið

Neostrata býður upp á vörulínur sem henta hverju húðvandamáli fyrir sig, þar á meðal Restore-vörulínuna sem hentar öllum húðgerðum, einkum viðkvæmri húð, og Clarify-vörulínuna fyrir erfiða húð, svo sem feita og bólusækna húð.

„Við bjóðum upp á tvær vörulínur sem henta fyrir húðumhirðu fermingarbarnsins,“ segir Sigríður Elfa Elidóttir, viðskiptastjóri hjá Icepharma.

„Fyrir húð sem vantar bara raka fyrir stóra daginn þá erum við með Restore-vörulínuna. Það er sérstök vörulína með mjög mildum en áhrifaríkum sýrum. Hún verndar rakavarnarlag húðarinnar og er kjörin fyrir allar húðgerðir, einkum viðkvæma og auðertanlega húð.“

Í Restore-línunni má finna PHA Facial Cleanser sem er olíulaus andlitshreinsir sem hreinsar húðina án þess að þurrka hana og gefur henni raka. Eftir hreinsun segir Sigríður Elfa gott að undirbúa húðina vel með PHA Renewal Pads sem eru blautar andlitsskífur sem henta viðkvæmri húð og afhjúpa geislandi og jafna áferð með reglulegri notkun.

„Svo myndi ég vilja mæla með Ultra Moisturizing Face Cream. Það er dagkrem sem hentar vel fyrir unga húð. Það gefur húðinni góðan raka og yfirbragð hennar verður mýkra, frísklegra og jafnara,“ segir hún.

„Kvöldið fyrir stóra daginn er svo gott að nota rakamaska sem gefur frísklegt yfirbragð en þar kemur Pure Hyaluronic Acid Mask sterkur inn. Það er bréfmaski með hreinni hýalúronsýru, hann kælir húðina og færir henni ákaflega mikinn raka. Hann fyllir húðina og sléttar hana.“

Fyrir erfiða húð

Clarify-vörulínan er hugsuð fyrir erfiða húð, einkum feita og bólusækna húð. Sigríður segir að

Fyrir húð sem vantar bara raka fyrir stóra daginn þá erum við með Restore vörulínuna. Það er sérstök vörulína með mjög mildum en áhrifaríkum sýrum.

húðlæknar mæli sérstaklega með Clarify-línunni en leggur áherslu á að fólk með sértæk húðvandamál ætti alltaf að hitta húðlækni.

„En við getum mælt með Clarify-vörulínunni fyrir olíumikla húð. Clarify-línan býður upp á bakteríueyðandi og rakagefandi andlitshreinsi sem heitir Mandelic Clarifying Cleanser. Hann inniheldur hvorki sápu né ilmefti svo hann ertir ekki og hann er sérstaklega góður fyrir feita og bólótta húð,“ segir Sigríður Elfa.

„Í kjölfarið mælum við með að nota Oily Skin Solution andlitssvatnið sem er hannað til að fjarlægja fitu og olíu af húðinni. Þetta er sérstaklega gott að nota fyrir myndatökuna eða fyrir stóra daginn til að gera húðina aðeins mattari. Við erum líka með Sheer Hydration SPF40 dagkremið sem hentar fullkomlega fyrir feita húð en það er létt og olíulaust. Einnig er það með sólarvörn sem er alltaf gott.“ ■

Sölustaðir: Flest apótek, H verslun BILDshöfða og hverslun.is



Pure Hyaluronic Acid Mask er bréfmaski með hreinni hýalúronsýru sem gott er að nota kvöldið fyrir stóra daginn.



» Húðlæknar mæla sérstaklega með Clarify-línunni.

PHA Renewal Pads eru blautar andlitsskífur sem henta viðkvæmri húð.



Sheer Hydration SPF40 dagkremið hentar fullkomlega fyrir feita húð



Oily Skin Solution andlitssvatnið er hannað til að fjarlægja fitu og olíu af húðinni.



Ultra Moisturizing Face Cream dagkremið hentar vel fyrir unga húð.



Mandelic Clarifying Cleanser andlitshreinsir er góður fyrir feita og bólótta húð.



PHA Facial Cleanser olíulaus andlitshreinsir.

Rúnar Þór Hafþórsson verður fermdur í Ástjarnarkirkju í Hafnarfirði á morgun og eðlilega er hann spenntur fyrir deginum.

gummih@frettabladid.is

Fermingardrengurinn Rúnar Þór Hafþórsson er afar spenntur fyrir ferð sem hann fer til Liverpool í næsta mánuði, ekki síður en fyrir fermingunni sjálfri. Rúnar verður á meðal áhorfenda á leik Liverpool og Tottenham, sem mætast á Anfield í ensku úrvals-deildinni í fótbolta, en Liverpool er í miklu uppáhaldi hjá honum. Sannkallaður stórleikur verður þar á ferðinni en bæði lið eru í baráttunni um að komast í Meistaradeildina á næsta keppnis-tímabili. Tottenham er sem stendur í 4. sæti deildarinnar og er sex stigum á undan Liverpool sem er í 6. sætinu en Liverpool á leik til góða. Fótboltaferðin er fermingargjöf Rúnars Þórs frá foreldrunum en móðir hans, Guðrún Svavars-dóttir, mun verða með syni sínum á Anfield.

„Það var draumur hans að fá ferð á leik með Liverpool á Anfield í fermingargjöf. Hann er gall-hardur stuðningsmaður Liverpool eins og öll fjölskyldan og það kom ekkert annað til greina hjá honum en að fá svona ferð í fermingargjöf,“ segir Guðrún.

Langar að fara aftur
Spurður hvort það hafi alltaf verið óskinn að fá fótboltaferð til Anfield í fermingargjöf frá mömmu og pabba segir Rúnar Þór:
„Já, ég óskaði eftir því að fá

Fær draumaferðina í fermingargjöf



Rúnar Þór á Anfield í fyrra þar sem hann sá sína menn vinna sigur á West Ham. MYND/ADSEND



Rúnar Þór í Liverpool-treyjunni fyrir utan heimili sitt í Hafnarfirði en hann verður fermdur í Ástjarnarkirkju á morgun. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

ferð á heimaleik með Liverpool í fermingargjöf. Það var mikil upplifun þegar ég fór í fyrsta sinn til Anfield og mig langar svo sannarlega að fara aftur,“ segir Rúnar.

Rúnar sá sína menn leggja West Ham að velli 1:0 á Anfield í mars í fyrra þar sem Sadio Mané skoraði sigurmarkið. Mané er nú horfinn á braut og spilar með þýska meistaraliðinu Bayern München. Í þessari ferð í fyrra segist Rúnar hafa hitt Kólumbíumanninn Luiz Diaz, leikmann Liverpool, þegar hann fór út að borða og það hafi verið mjög skemmtilegt.

Ert þú að æfa fótbolta?
„Já, ég er búinn að æfa fótbolta með FH síðan ég var fjögurra ára gamall. Stefnan er að verða atvinnumaður og spila fyrir landsliðið,“ segir Rúnar og þegar hann

er spurður hvað hann langar til að verða þegar hann verður stór er hann fljótur að svara: „Mig langar að verða atvinnumaður í fótbolta.“

Smáréttir á boðstólum
Rúnar er spenntur fyrir stóra deginum en á morgun klukkan 11 verður hann fermdur.

Hefur undirbúningurinn fyrir ferminguna gengið vel?

„Já, hann hefur gengið mjög vel. Mamma hefur að mestu leyti séð um undirbúninginn með hjálp frá pabba, ömmu og afa. Fermingarveislan verður haldin heima hjá ömmu og afa og verða smáréttir á boðstólum. Ég fermist í Ástjarnarkirkju og ég hef verið í fermingarfræðslu þar hjá Bolla og Nóa sem hefur gengið mjög vel,“ segir Rúnar Þór. ■

Falleg marengsterta á veisluborðið

elin@frettabladid.is

Marengsterta er alltaf vinsæl á veisluborðinu. Tertan er sæt og stökk en súkkulaðikremið og krókantið gera hana að miklu gúmmelaði. Sannkölluð gleði í hverjum bita.

Marengsterta með súkkulaði

- 6 eggjahvítur
- 350 g sykur
- 1 msk. maizena
- 2 tsk. balsamedik
- 2 msk. kakó
- 70 g dökkt súkkulaði, smátt skorið
- Krókant
- 2 dl sykur
- 1 dl möndlur, heslihnetur eða pistasiur

Hakkið möndlurnar. Bræðið sykurrinn á pönnu. Setjið möndlur út í

og hrærið saman. Setjið blönduna á bökunarpappír og látið kólna.

Súkkulaðikrem

- 200 g dökkt súkkulaði
- 150 g hreinn rjómaostur, stofu-heitur
- 125 g smjör, mjúkt
- 200 g flórsykur
- 50 g kakó
- 200 g rjómi

Hitið ofninn í 130 gráður. Þeytið saman eggjahvítur og sykur þar til úr verður fallegur marengs. Setjið maizena út í. Það má líka setja sykurrinn smátt og smátt eftir því sem fólk vill. Edikið er sett í lokin og síðan þeytt áfram í 10 sekúndur. Setjið súkkulaði og kakó saman við með sleif og hrærið rólega.

Teiknið fjóra hringi, 18 cm, á bökunarpappír. Dreifið marengs á alla hringina. Bakið í 30 mínútur. Slökkvið á ofninum og látið standa áfram í honum í 30 mínútur í við-bót.

Bræðið súkkulaði í rjómanum fyrir kremið. Þeytið saman rjómaost og smjör í hrærivél þar til blandan verður jöfn og glansandi. Bætið þá við flórsykri og kakói. Blandið vel saman. Loks er súkkulaðirjómanum hrært varlega saman við.

Leggið marengsins saman með súkkulaðikremi á milli. Það er hægt að gera tvær tertur með tveimur botnum eða hafa þá alla fjóra saman. Súkkulaðikrem á einnig að setja á toppinn.

Það má skreyta með þeyttum rjóma og dreifa hökkuðum krókant yfir. Einnig er fallett að setja lítil páskaegg ofan á tertuna en auðvitað má líka nota fersk ber. ■



FALLEGAR & VANDAÐAR VÖRUR Í FERMINGARPAKKANN

SJÁÐU ALLT ÚRVALIÐ INN Á MAÍ.IS

Sol de Janeiro Bom Dia Bright: 8.590 kr. - Sol de Janeiro Bum Bum Scrub: 7.990 kr. - Sol de Janeiro hárolfa: 6.990 kr. - Óskabönd Lífsins Tré armband: 6.900 kr. - Peter Thomas Cucumber maski: 7.990 kr. - DW Home kerti: 4.290 kr. - Patchology Serve Chilled Bubbly Eye Gels 5 Pack: 2.490 kr. - The Ordinary Hyaluronic Acid: 2.290 kr. - The Ordinary Natural Moisturizing: 3.190 kr. - Marc Inbane 50 ml: 4.790 kr.

MAÍ

GARÐATORGI 4 & MALIS

SÍMI: 551 5010

DRONEFLY
VERSLUN, VERKSTÆÐI, NÁMSKEIÐ & LEIGA

FERMINGAR TILBOÐ

ALLT AÐ
40%
AFSLÁTTUR



DJI MINI 3 PRO

Verð frá 126.990 kr.-



DJI ACTION 2

Verð frá 56.941 kr.-

verð áður 66.990 kr.-

DJI POCKET 2

Verð frá 59.491 kr.-

verð áður 69.990 kr.-



VERSLUN JÖFURSBÁS 4

Sími: 566-6666

DRONEFLY@DRONEFLY.IS

WWW.DRONEFLY.IS



CHASING

TILTA



Fermingu og afmæli slegið saman



Sandra Guðrún Guðmundsdóttir sandragudrun@frettabladid.is

Jón Levi Dalkvist er nemandi í 8. bekk í Auðarskóla í Búðardal. Hann fermist í vor, líkt og svo margir jafnaldrar hans, en stóri dagurinn verður á skirdag, þann 6. apríl. Jón Levi segist vera spennur fyrir deginum.

Flestir bekkjarskólagangar Jóns Levis fermast í kirkju en Jón Levi og ein bekkjarsystir hans völdu að fermast borgaralega. Jón Levi segist upphaflega ekki hafa ætlað að fermast yfirhöfuð en mómmu hans fannst það frekar leiðinlegt svo hann stakk upp á að halda bara stórt afmæli í staðinn.

„Mamma var svo leið yfir að ég ætlaði ekki að fermast og varð glöð þegar ég vildi halda afmæli í staðinn. En svo ákvað ég að fermast borgaralega og þá breyttist það í fermæli, sem er ferming og afmæli saman,“ útskýrir Jón Levi sem verður 14 ára þann 13. apríl.

Jón Levi segir að þótt hann sé ekki trúður í dag hafi hann einu sinni verið kristinnar trúar.

„En svo var ein ferming sem ég fór í sem fældi mig þínu frá trúnni. Ég hef líka hitt fólk sem var of trúður fyrir minn smekk og ég hugsaði: Þetta er of mikið,“ segir hann.

Þannig að ferming í kirkju hentar þér alls ekki?

„Nei, alls ekki, það hentar mér miklu betur að fermast borgaralega.“

Lærdómsríkur leikur
Jón Levi hefur þurft að fara alla leið á Akranes til að fara í fermingarfræðslu en hann var einmitt



að fara í fræðslu helgina eftir að blaðamaður ræddi við hann fyrir viku síðan.

„Ég er að fara á námskeið alla helgina, á laugardaginn og sunnudaginn. En svo var líka námskeið fyrir löngu síðan en fyrsta deginum var aflýst vegna veðurs,“ segir hann. Hann segir að það hafi verið alveg ágætlega margir krakkar á því námskeiði, en ekkert of margir samt.“

Hvað lærðu þið á námskeiðinu?

„Við lærðum aðallega um forsetamál, lýðræði og pólitík og svona. Við gerðum til dæmis svona próf þar sem við bjuggum til gervisamfélag sem átti að velja forseta. Við gátum valið um þrjá menn. Maður eitt var, ég man ekki alveg fyrri hlutann um hann en seinni hlutinn var að hann var með fylgjendur sem elskuðu og dýrkuðu hann. Næsti maður var ótryggur konu sinni en var ræðusnillingur og sá síðasti var háður eiturlyfjum en lifði eftir kristnum gildum,“ útskýrir Jón Levi.

„Við enduðum á að velja mann eitt sem forseta en svo kom í ljós að hann var Adolf Hitler. Ég man ekki hver maður númer tvö var, en maður númer þrjú var Kanye West.“

Hvað fannst þér þið læra af þessum leik?

„Ég veit það ekki, kannski að fólk lítur kannski vel út ef þú lest um það en svo er það kannski ekki svo gott fólk.“

Mamma ekki alltaf sammála
Jón Levi segir að mamma hans hafi að mestu séð um undirbúning

77 Mamma var svo leið yfir að ég ætlaði ekki að fermast og varð glöð þegar ég vildi halda afmæli í staðinn. En svo ákvað ég að fermast borgaralega og þá breyttist það í fermæli.

veislunnar. En fermingarathöfnin mun fara fram í veislunni sjálfri.

„Ég er með ákveðnar hugmyndir en mamma er ekki alltaf sammála og er að reyna að leiðbeina mér að breyta eða bæta, sem mér finnst stundum svolítið pirrandi því þetta er mín veisla,“ segir Jón Levi. „En hún spyr mig samt alveg hvað mér finnst og vill að ég sé með í þessu.“

Hann segir að búið sé að ákveða flest hvað varðar stóra daginn og hann sé búinn að finna fermingarföt sem hann er ánægður með. Hann segist spennur fyrir stóra deginum, hann segist helst óska sér að fá tölvuleiki í fermingargjöf og þegar hann er spurður hvað hann haldi að verði skemmtilegast við daginn svarar hann: „Örugglega bara veislan sjálf. Að hitta fullt af ættingjum og vinum.“ ■



Ferming framundan?

Faxafeni 11 • Sími 534 0534
www.partybudin.is

Meiri háttar snickers-kaka

Vantar þig hugmynd að æðislegri köku sem hægt er að hafa á fermingarborðinu? Hér er snickers-kaka sem er allt í senn, súkkulaði, salt-hnetur og yndismjúk karamella. Smávegis gotterí sem gleður allan aldur.

elin@frettabladid.is

Út úr þessari uppskrift, sé kakan bökun í eldföstu fati sem er 20x30 cm, ættu að fást að minnsta kosti 10 bitar.

Súkkulaðikaka

- 3 dl sykur
- 4 msk. kakó
- 1,5 dl hveiti
- 1 tsk. vanillussykur
- 150 g smjör
- 2 egg



Hitið ofninn í 150–160°C. Blandið saman þurrefnum sem eiga að fara í súkkulaðibotninn. Bætið við bráðnu smjöri og eggjum og hrærið allt vel saman í hrærivél.

Smyrjið bökunarform sem er 20x30 cm og setjið bökunarpappír í botninn. Setjið blönduna í formið og dreifið úr henni.

Bakið í 45–50 mínútur. Kælið kökuna alveg.

Hvít súkkulaðimús

- 100 g hvítt súkkulaði
- 3 dl rjómi
- 1 plata matarlím
- 100 g sykurlúðar (marshmallows)

Grófhakkið hvítt súkkulaði og setjið í skál.

Setjið matarlím í smá kalt vatn. Setjið rjóma í pott og hitið rólega upp. Setjið matarlímsblaðið út í og hrærið þar til það leysist upp. Setjið þá sykurlúðana út í og hrærið rólega þar til þeir leysast upp líka. Setjið blönduna saman við hvíta súkkulaðið og hrærið allt saman.

Hér hefur kakan verið bökun í hringformi en það er betra að hafa hana í formi sem er 20x30 cm.

FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY

Þá er blöndunni hellt yfir súkkulaðikökuna og fætið sett í kæli þar til hún hefur stífnað.

Karamellusósa

- 3 dl rjómi
- 2 dl sykur
- 1 dl ljóst siróp
- 100 g smjör

Ofan á kökuna

- 1 dl salthnetur
- 200 g dökkt suðusúkkulaði
- 2 tsk. kókosfita

Setjið rjóma, sykur og siróp í pott. Hrærið saman og hitið upp á meðan hrært er stöðugt í.

Látið malla í 30 mínútur þar til karamellublandan þykknar. Ef uppskriftin er stækkuð þarf hún að malla í að minnsta kosti 15 mínútum lengri tíma.

Gott er að nota mæli en blandan á að fara upp í 118°C. Blandan má ekki vera of hörð heldur er betra að hún sé mjúk. Þegar karamellan er passleg er smjóri hrært saman við.

Hellið karamellusósunni yfir stífa súkkulaðimúsina, dreifið salthnetum yfir.

Í lokin er dökkt súkkulaði og kókosfita sett í vatnsbad. Þegar þetta er bráðnað er blöndunni hellt yfir karamellusósuna. Geymið í kæli. ■



YEST/YESTA toppur
Fæst líka í hvítu
Stærðir 38-52
Verð 6.980 kr



GOZZIP Alicia kjóll
Stærðir 42-52
Verð 21.980 kr



ES&SY Tati kjóll
Stærðir 36-46
Verð 8.980 kr



STUDIO Ida kjóll
Stærðir 38-56
Verð 17.980 kr



SANDGAARD Helsinki síð peysa
Fæst í mörgum litum
Stærðir 36-54
Verð 13.980 kr

yesta

yest

no secret

Q'neel

ROBELL

ZHENZI

ZÉZE
Nordic

Q'UE



MOLLY JO Kjól
Stærðir 38-48
Verð 35.980 kr



MOLLY JO Kjól
Stærðir 38-48
Verð 39.980 kr



MOLLY JO Kjól
Stærðir 38-50
Verð 29.980 kr



MOLLY JO Sparitoppur
Stærðir 38-52
Verð 21.980 kr



HABELLA Kjól
Stærðir 38-52
Verð 26.980 kr

SUNDAY
by Godske

FRANDSEN

festival
DENMARK

STUDIO

tamaris

GOZZIP

HABELLA

SANDGAARD

Jana

L'ASSESSOR



STUDIO Alvilda kjól
Stærðir 38-56
Verð 21.980 kr



ZHENZI Maeli mynstraður kjól
Stærðir 42-56
Verð 14.990 kr



ZE ZE Salma shiffonkjól
Stærðir 38-48
Verð 9.990 kr



ZE ZE Cruz stuttermakjól
Fæst líka í bleiku
Stærðir 36-48
Verð 12.990 kr



YEST/YESTA síð skyrt
Fæst líka í bleiku
Stærðir 36-56
Verð 12.980 kr

Verslunin Belladonna



belladonna

Líttu við á
belladonna.is

Skeifunni 8 • 108 Reykjavík • Sími: 517 6460

Grænkerafæði getur vel verið sælkerafæði

Samsetning fermingarhlaðborða hefur tekið miklum breytingum gegnum árin. Nú þarf að taka tillit til ólíkra þarfa gesta, meðal annars grænkerar.

starri@frettabladid.is

Sífelld fleiri hafa tekið þá ákvörðun að neyta ekki dýraafurða. Því er nauðsynlegt að huga að þeim hópi við skipulagningu fermingarveislunnar. „Hægt er að búa til vegan útgáfu af öllum dæmigerðum veisluréttum og kökum en hins vegar þurfa veitingar alls ekki að vera hefðbundnar,“ segir Þórdís Ólöf Sigurjónsdóttir sem hefur verið grænkeri síðan 2016. Hún heldur úti vinsæla matarblogginu Graenkerar.is auk samnefndrar Instagram-síðu. „Fyrir mér eru heppilegar veitingar einmitt eitthvað sem kemur á óvart. Hvernig væri að hafa veislutjald í garðinum og grilla? Það mætti elda spinatlasagna eða sleppa marengs- eða ístertunni og prófa í staðinn ferska hráköku.“

Hún neitar því ekki að úrval á hlaðborðum hafi minnkað eftir að hún gerðist vegan. „Ég kann þó alltaf ótrúlega vel að meta súrdeigsbrauð, hummus og vegan pestó, fersk ber, ávexti og einhverja góða vegan köku þegar ég sæki til dæmis fermingarveislur.“

Uppskriftasíðan Grænkerar er á sínu fimmta ári og segist Þórdís alltaf jafn glöð yfir því að hafa látið þennan draum rætast. „Frá því ég stofnaði síðuna hef ég lokið tveimur háskólagráðum, eignast tvö börn og nú nýlega byrjað í ótrúlega spennandi starfi.“ Hún hefur þar afleiðandi þurft að setta sig við að geta ekki eytt eins miklum tíma í hana og hún hefði viljað. „Markmið mitt er þó alltaf það sama og ég hef jafnmikla trú á því og í upphafi: að sýna fólki



Hægt er að búa til vegan útgáfu af öllum dæmigerðum veisluréttum og kökum, segir Þórdís Ólöf Sigurjónsdóttir sem hefur verið grænkeri síðan 2016. Hún heldur úti matarblogginu Graenkerar.is auk samnefndrar Instagram-síðu.

MYNDIR/ÞÓSENDAR



Mexíkóskar vefjur eru sívinsælar á hlaðborðum.

hvað það er auðvelt og skemmtilegt að elda vegan mat og að grænkerar geti vel verið sælkerar.“

Hér gefur Þórdís lesendum nokkrar ljúffengar vegan uppskriftir fyrir fermingarhlaðborðið.

Mexíkóskar vefjur

- 1 dós vegan rjómaostur, t.d. Oatly
- 1 dós vegan sýrður rjómi, t.d. Oatly
- 8 cm þúrrulaukur
- 2-3 litríkar paprikur
- 2 avókadó
- 1 dós svartbaunir, skola vel
- 2 dl gular baunir, skola vel
- 1 tsk. sítrónusafi
- 1 lúka ferskt kóríander
- Salt og pipar, einnig getur verið gott að setja örliðið af mexíkóskri kryddblöndu
- 6 tortillavefjur

Karamelluostakaka sem bráðnar í munni. Hér hefur söxuðum pekanhnetum verið stráð yfir.

Byrjið á því að skera þúrrulauk, paprikur og avókadó smátt niður. Skolið næst svartbaunirnar og gulu baunirnar í sigti. Blandið öllum hráefnunum saman í stóra skál og smakkið til með kryddum. Smyrjið blöndunni á tortillakökurnar og rúllið upp í vefjur. Setjið vefjurnar í lokað fat og geymið í ísskáp yfir nótt. Skerið þær niður í um 2 cm þykkar sneiðar daginn eftir og raðið á stóran disk. Sniðugt er að stilla þeim upp á rönd og stinga tannstöngli í bitana.

Glútenlaus súkkulaðikaka með saltkaramellukremi nægir í 3 litla botna, 2 stóra eða ofnskúffu

- 4 dl kasjúhnetur
- 4 dl vatn
- ½ dl. eplaedik
- 4 dl plöntumjólk
- 4 dl glútenlaust hveiti
- 2 tsk. xanthum gum
- 2 dl sykur, ég nota hrásykur eða kókospálmasykur
- 3 dl kakóduft
- 1,5 tsk. lyftiduft
- 1 tsk. matarsódi
- 1½ dl bragðlaus olía
- ½ dl espressó
- 1 msk. vanilludropar
- ½ tsk. salt

Stillið ofninn á 175°, yfir- og undirhita. Skolið kasjúhneturnar vel og leggið í bleyti í 10-20 mínútur. Sigtíð næst vatnið frá kasjúhnetunum og setjið þær í blandara ásamt 4 dl af köldu vatni. Hrærið eplaedikinu saman við með sleif og leyfið blöndunni að bíða. Næst er þurfnunum hrært saman í stórrí skál. Blandið kasjúhnetublöndunni, plöntumjólk, espressó, olíu og vanilludropum saman og hellið út á þurfnablönduna í skömmtum og hrærið. Smyrjið kökuform með olíu og leggið smjörpappír í botninn. Dreifið deiginu jafnt á milli formanna (ég notaði 3 kökuform og setti um 530 g af deigi í hvert form). Bakið í 25-30 mínútur (fer þó eftir stærð forma sem er notuð). Gott er að nota grillpinna til að stinga í kökuna

eftir 25 mínútur til að athuga hvort hún sé bökud í gegn.

Saltkaramella

- 400 ml. feit kókosmjólk í dós eða vegan rjómi
- 2 dl sykur, ég nota hrásykur eða kókospálmasykur
- 2 tsk. vanilludropar
- 1 tsk. salt

Setjið rjóma/kókosmjólk og sykur í pott eða pönnu og hitið að suðu. Látið karamelluna sjóða í um 15-20 mínútur. Hrærið reglulega í þar til hún hefur þykknað og er ljós-gullinbrún. Athugið að ef þið notið kókospálmasykur verður hún dekkri á litinn. Næst er salti og vanilludropum bætt saman við og karamellunni leyft að kólna við stofuhita.

Saltkaramellukrem

- 400 g vegan smjör
- 800 g flórsykur
- 2 tsk. vanilludropar
- 2 dl saltkaramella við stofuhita, eða eftir smekk

Þeytið vegan smjör í hrærivél þar til það verður létt og ljóst. Bætið flórsykrinum saman við og því næst saltkaramellunni og vanilludropum.

Samsetning
Þegar kökubotnarnir eru bakaðir er best að leyfa þeim að kólna við stofuhita. Leggið einn kökubotn á kökudisk og smyrjið 1/3 af kreminu á hann. Bætið næsta botni ofan á og 1/3 af kreminu. Leggið því næst seinasta botninn ofan á og skerðið ofan af grillpinna og stingið í gegnum kökuna í miðjunni svo kakan fari ekki að halla. Bætið restinni af kreminu ofan á kökuna og notið spaða til að slétta hliðarnar.

Karamelluostakaka

- 1 dl pekanhnetur
- 2 dl möndlur
- 6 ferskar



döðlur, muna að taka steinana úr 2 tsk. kókosolía, bragð- og lyktarlaus Salt

Setjið hneturnar í matvinnsluvél og blandið þar til þær eru finmalaðar. Bætið næst döðlum, kókosolíu og salti út í og blandið þar til deigið festist saman. Leggið smjörpappír í botninn á hringlaga smelluformi. Þrýstið deiginu vel niður í formið svo það þeki allan botninn. Geymið botninn í kæli meðan fyllingin er útbúin.

Fylling

- 3 dl kasjúhnetur
- 8 ferskar döðlur, muna að taka steinana úr
- ½ dl hlýnsýróp, má vera minna ef vill
- 1 dl kókosolía
- 1 dl rjómaostur, t.d. Oatly smur-osturinn
- 2 dl kókosmjólk í dós, þykki hlutinn
- 1 tsk. vanilludropar
- 1 tsk. sítrónusafi
- salt
- 3 dl vatn
- 1 tsk. agar-agar-duft

Kælið kókosmjólkina en þá skilur hún sig og þykki hlutinn situr efst en þunnkenndur vökvi neðst. Setjið næst vatn og agar-agar-duft í pott og hitið að suðu. Setjið hin hráefnin í matvinnsluvél og blandið þar til silkimjúkt. Þetta getur tekið nokkrar mínútur. Hellið næst agar-agar-blöndunni út í og blandið áfram í smástund. Hellið fyllingunni yfir botninn og geymið í kæli meðan karamellukremið er útbúið.

Karamellukrem

- ½ dl hlýnsiróp
- ½ dl kókossykur eða hrásykur
- ½ dl kókosolía
- 1½ dl kókosmjólk í dós, þykki hlutinn
- 1 tsk. vanilludropar
- Salt

Setjið öll hráefnin í pott og sjóðið í um 10-15 mínútur þar til karamellan hefur dökknad og þykknað. Gott er að setja örliðið af karamellunni í glas og í frysti til að athuga hversu stíf hún er orðin. Smyrjið karamellukreminu yfir fyllinguna og skreytið að vild, ég notaði saxaðar pekanhnetur. ■

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

Mikið úrval fyrir fermentinguna

Fallegur og vandaður fatnaður í stærðum 42-60

Sjáðu úrvalið í netverslun www.Curvy.is

eða komdu í verslun Curvy við Grensásveg

Opið alla virka daga frá kl. 11-18

og laugardaga frá kl. 11-16

Curvy



Cabena Kjól
12.990 kr



Floral Pleated
Midi Kjól
19.990 kr



Floral Embroidered
Midi Kjól
22.990 kr



Cathrine
Pliseraður Kjól
9.990 kr



Cady Kjól
14.990 kr

Fermist sama dag og foreldrarnir gerðu forðum

Alba Mist Gunnarsdóttir, Hagaskóla- og handbolta-mær í Val, fermist þann 16. apríl í Neskirkju. Alba er mikill heimsborgari og hefur flakkað um heiminn með foreldrum sínum.

sjofn@frettabladid.is

Alba Mist hefur verið í skóla og leikskóla á tveimur stöðum í Svíþjóð, Danmörku, Frakklandi og Þýskalandi. Alba er fjörug og frábær stelpa sem hefur áhuga á handbolta, leiklist og að vera með vinum.

Foreldrar Ölbu eru Elisabet Gunnarsdóttir áhrifavaldur og Gunnar Steinn Jónsson. Mist á tvö yngri systkini, Manuel 7 ára og Önnu Magdalenu 5 mánaða.

Kjörið að fagna og njóta

Mæðgurnar eru búnar að vera samstiga í fermingarundirbúningnum og allt er að smella saman. Fermingardagurinn er táknrænn fyrir Ölbu og foreldra hennar. „Það er skemmtileg tilviljun að 16. apríl hafi verið einn af þeim dögum sem hægt var að velja en bæði mamma og pabbi fermdust þennan dag,“ segir Alba.

Hvernig hefur fermingarundirbúningurinn gengið?

„Undirbúningurinn hefur gengið vel og er reyndar rétt núna nýlega að hefjast af einhverri alvöru. Góð samvinna foreldra og fermingarbarnsins. Hún veit hvað hún vill þannig að við höfum verið að skoða hlutina og lagt svo hugmyndir undir hana – það hefur virkað vel,“ segir Elisabet.

„Það sem kannski er mikilvægast er að ákveða fljótt hvar veislan á að vera. Ef hún á að vera í sal þá eru

þeir allir mjög fljótt uppbókaðir. Við vorum ekki að stressa okkur og á endanum völdum við draumasalinn og tókum hann viku eftir fermingu því hann var upptekinn á réttum degi. Okkur finnst það í góðu lagi og Alba var sátt og sæl, þá kemst hún í veislur hjá vinkonum líka. Þessi salur var efst á óskalistanum, Höfuðstöðin. Fallegur salur og hægt að fá listasýningu með í pakkanum. Við ætlum líka að færa fermingarveisluna aðeins nær nútímanum og minnka formlegheitin, bara gott og létt parti til að fagna deginum og safna saman góðu fólki, fjölskyldu og vinum.“

Mamman vön að skipuleggja

Mömmunni finnst gaman að skipuleggja viðburði og er með ágæta reynslu í því. Elisabet er áhrifa- og athafnakona, markaðs-kona og alls konar, eins og hún segir sjálf. „Það er oft erfitt að lýsa mínu starfi en kannski eitthvað í þessa áttina: Ég er stofnandi lífsstílsvefsins trendnet.is þar sem ólíkir pennar skrifa undir sama hatti. Við fluttum heim fyrir rúmu ári eftir 12 ár á Evrópuflakki vegna handboltaatvinnu heimilisföðursins. Ég var þó alltaf með vinnuna í hendi mér og gat því unnið fyrir íslenska markaðinn frá útlöndum, ásamt því að klára nám í viðskiptafræði. Samhliða er ég mikil kaffikona og eigandi Sjöstrand sem við komum með til landsins og hefur gengið frábærlega.“

Ertu búin að velja fötin fyrir fermingardaginn?

„Ég var í myndatöku með mömmu fyrir Hildi Yeoman þar sem ég fékk að velja mér kjól fyrir ferminguna. Hann hangir því inni í skáp og ég er mjög ánægð með hann. Mér finnst gaman að



Mæðgurnar Alba Mist og Elisabet ætla að vera klæddar í íslenski hönnun í fermingarveislunni og veislan verður haldin í Höfuðstöðinni. MYND/ADSEND

klæðast íslenski hönnun og svo er ég spennt fyrir næs strigaskóm við. Það virðist þó vera erfitt að finna þá sem mig langar í, Nike Dunks.“

Lifandi og falleg blóm þemað

„Við viljum hafa lifandi, falleg blóm sem borðskreytingar á móti fallega salnum sem er með stórum gluggum og íslenski náttúru fyrir utan. Vonandi verður hægt að nota sólballinn sem stækkar salinn og upplifunina. Við munum pottþétt heimsækja 4Árstíðir en þær sáu

líka um skreytingarnar í fermingarveislunni hennar mömmu og í brúðkaupi mömmu og pabba.

Höfuðstöðin er skemmtilegur salur og þarf ekki mikið af skreytingum fyrir utan blóm og veitingar. Mæðgurnar segjast ekki vera búnar að ákveða hvaða veitingar verða í veisluna, sú ákvörðun sé í vinnslu. „Það eru alls konar pælingar, kemur í ljós.“

Hvað er dreymir þig um í fermingargjöf?

„Upplifun er efst á listanum

Við viljum hafa lifandi, falleg blóm sem borðskreytingar á móti fallega salnum sem er með stórum gluggum og íslenskri náttúru fyrir utan.

Elisabet Gunnarsdóttir

og vonast ég eftir ferðagjöf – ferð til Grikklands eftir að ég horfði nýlega á Mamma Mia! Það væri algjör draumur. Margt annað er líka á listanum og ég fékk meira að segja eina gjöf fyrir fram, skiði frá ömmu og afa sem nýttust mjög vel í vetrarfríi á Akureyri,“ segir Alba.

Var ekki einu sinni með gloss

Elisabet man vel eftir sinni fermingu. „Já, ég man vel eftir mínum degi. Mér finnst mikill munur á þroskanum þá og nú. Stelpur í dag byrja til dæmis að farða sig miklu fyrr en þegar ég var á sama aldri. Ég var ekki einu sinni með gloss, hvað þá maskara en í dag fara flestar í förðun og neglur. Samfélagsmiðlar og TikTok hafa áhrif. Ég er svolítið gamaldags og frekar ströng við mína dömu hvað þetta varðar. Vil alla vega passa að allt sé náttúrulegt. Ég er fullviss um að Alba verði þakklát fyrir þetta síðar meir. Fyrir utan að það er kannski ekki svo mikill munur nema núna er komið að því að ég þarf að plana stuðið, síðast voru það foreldrar mínir. Ég vil einnig minnka formlegheitin og hafa þetta bara létt og skemmtilegt.“ ■

Miðpunktur athyglinnar á besta degi lífsins

Séra Jónína Ólafsdóttir, sóknarprestur í Hafnarfjarðarkirkju, segir fallegan boðskap Krists vera gott veganesti út í lífið.

thordisg@frettabladid.is

„Ég var alltaf staðráðin í að fermast. Það kom aldrei neitt annað til greina. Ég tók það mjög alvarlega og fermingarfræðslan vakti áhuga minn á prestsstarfinu,“ segir séra Jónína sem fermdist á sjómannadaginn árið 1998.

„Við fjölskyldan bjuggum í skólaþyrpingunni við Stórutjarnaskóla í Ljósavatnsskarði þar sem pabbi var skólastjóri og mamma leikskólakennari. Bekkurinn minn var lítill og þennan sjómannadag vorum við tvö sem fermdumst saman í kirkjunni á Hálsi í Fnjóskadal. Þetta var mikill hátíðisdagur og auðvitað var ég upptekin af veislunni og pökkunum eins og vera bera á þessum aldri, en fermingin styrkti mig enn meira í trúnni. Ég trúði á Guð og trúi enn á Guð og er mjög viss í minni trú,“ segir séra Jónína.

Hún á góðar minningar frá fermingardeginum.

„Ég fékk fermingargjöfina sem ég óskaði mér, forláta skrifborð og bókahillu í stíl; húsgögn sem fylgdu mér langt fram á full-orðinsár. Ég vildi gera herbergið mitt flott og fékk pabba til að mála veggina appelsínugula með grænum veggfóðursborða upp við loftið, sem mér fannst æðislegt á þeim tíma – eins undarlegt og það hljómar núna. Ég átti líka í miklum samningaviðræðum við mömmu og pabba um áþrengu fermingarservíettunnar. Ég var jú



Maður finnur til sín á þessum degi og ég fann hvað ég átti marga að sem þótti vænt um mig.

skirð Jónína en hef verið kölluð Nina frá því ég fæddist og hef alltaf tengt mig meira við Nínu-nafnið. Á endanum hafði ég síðasta orðið, fékk Nínu prentaða á servíettunnar og var mjög ánægð að ná þessu fram,“ segir Nina og brosir að minningunni.

Hún segist ekki hefði viljað missa af fermingardeginum sínum.

„Mér fannst góð tilfinning að fermast og gaman að allir mínir nánustu kæmu til að gleðjast með

mér. Maður finnur til sín á þessum degi og ég fann hvað ég átti marga að sem þótti vænt um mig. Konur komu austan af landi með fermingartertu sem þær bökuðu og gáfu mér, sem var dásamlegt. Í minningunni var ég afskaplega ánægð með daginn og þakklát. Börnum þykir svo gaman þegar vinir og ættingjar koma saman og gleðjast. Það segir okkur að kærleikurinn og samveran stendur upp úr á fermingardaginn, og þannig upplifir maður einmitt boðskapinn sem tengist fermingunni sjálfri. Á fermingardaginn er verið að fagna þínu lífi, þú ert miðpunkturinn og langflestir halda veislu til að gleðjast saman. Þetta eru hálfgjörð jól, með pökkum, veislumat og samveru með manns nánustu!“ segir Jónína kát.

Altarisgangen spennandi

Í ár fermast um 80 fermingarbörn í Hafnarfjarðarkirkju.

„Fermingarfræðslan hefur gengið vel. Unglingarnir eru lífsgleðin uppmáluð og virkir þátttakendur. Flest eru mjög fróðleiksfús og drekka í sig efnið, hafa mikinn áhuga á sögum Biblíunnar og Jesú Kristi, hver hann var og hvað hann gerði. Svo vakna alltaf stórar spurningar um upprisuna og líf eftir dauðann. Þá er altarisgangen spennandi, að drekka (óáfengt) vín og bragða á þessu skrítna brauði sem oblátan er, en saman táknar það blóð og líkama Krists,“ upplýsir séra Jónína.

Í fermingunni staðfesta fermingarbörnin skírni sína í Jesú Kristi og gangast við því að hafa hann að leiðtoga lífs síns.

Veganesti séra Jónínu Ólafsdóttur til fermingarbarna er að hvíla örugg í sjálfum sér alla daga og út allt lífið.

FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

„Það er gott að hvíla í því þegar líður á ævina,“ segir séra Jónína. „Að vita til þess að við viljum fara að fordæmi Jesú Krists í kærleika, lifnaðarháttum og framkomu við annað fólk. Boðskapur Krists er fallegur og það er gott að tileinka sér hann sem veganesti út í lífið. Við tölum um trúna og Jesú sem elskar okkur öll eins og við erum, og að hvert og eitt okkar sé mikilvægt. Að við skiptum öll jafnmiklu máli, eigum öll okkar rétt á tilvist og tilveru.“

Kirkja full af hamingju og gleði

Séra Jónína er full tilhlökkunar fyrir fermingartímanum sem senn fer í hönd.

„Á fermingardögum er mikil orka í kirkjunni sem jafnan er troðfull af hamingjusömu fólki. Mér finnst óskaplega gaman að ferma krakkana, þetta er svo mikil hátíð og maður finnur hvað þeim þykir þetta stórt. Andrúmsloftið er þrungit eftirvæntingu og ánægju, og allir svo þrúðbúnir. Maður skynjar líka stolt og smitandi gleði fjölskyldunnar.“

Veganesti séra Jónínu til fermingarbarna út í lífið er:

„Að vera við sjálf og óhrædd við að segja okkar skoðun. Þegar við erum fjórtán ára er margt í gangi í heilanum og alls konar áhyggjur og vangaveltur um hvernig við litum út, hvort við séum hipp og kúl eða hallærisleg. Við eigum að vera ánægð með okkur eins og við erum því við erum öll góð einmitt eins og við erum, og ekki öðruvísi. Að hvíla örugg í því að við erum öll jafn mikilvæg og einblína á að vera örugg í okkur sjálfum alla daga og út allt lífið.“ ■

Við hjá Sassy bjóðum upp á alhliða þjónustu og undirfatnað fyrir hvaða tilefni sem er



Feringar undirbúningurinn er í fullum gangi hjá unglingum og foreldrum um þessar mundir og við elskum að taka á móti ykkur öllum!



Undirfatnaður undir fermentarkjólinn, sokkabuxur og hinn fullkomin fyrsti brjóstahaldari og við bjóðum upp á mælingar líka til að hámarka þægindin þín á stóra deginum

Vorum að taka inn fallega merkið Strawberry Secrets sem framleiðir falleg undirföt fyrir stelpur á aldrinum 10 - 18/19 ára.



Kíktu til okkar!

Við erum í Flatahrauni 5a í Hafnarfirði og í vefverslun

www.Sassy.is

Sassy

Flatahraun 5a - 220 Hafnarfjörður | 776-8878
Endilega fylgdu okkur á Facebook & Instagram
www.Sassy.is

Leynivopnið er Royal-búðingur

Kristbjörg Smáradóttir Hansen hefur mikinn áhuga á bakstri og matargerð. Hún starfar sem matráður á leikskóla en hefur líka tekið að sér að sjá um mat og bakstur fyrir ýmsar veislur. Hún deilir hér einföldum uppskriftum að kökum fyrir ferminguna.

sandragudrun@frettabladid.is

Kristbjörg er sjálflærð í bakstri og eldamennsku en hún segist hafa alist upp með óendanlega marga kokka og bakara í kringum sig. Hún man því ekki eftir sér öðru vísi en með áhuga á matargerð og bakstri.

„Þetta er bara meðfæddur áhugi,“ segir hún. „Ég hef rosalega gaman af alls konar tilraunum í eldhúsinu, hvort sem það tengist bakstri eða matargerð. Ég hef mjög gaman af að elda mat frá öðrum heimsálfum og öðrum löndum og hef prófað mig áfram með asískan mat, mexíkóskan mat og mat frá löndunum við Miðjarðarhafið,“ segir hún og bætir við að í augnblikinu sé ítalskur matur í uppáhaldi.

Upphaf þess að Kristbjörg fór að elda og baka fyrir veislur var að hún fór að baka afmælið í fjölskyldunni og börn vinkvenna sinna. Svo fór hún að hjálpa vinkonu sinni sem er kokkur með alls kyns veislur.

„Smátt og smátt öðlaðist ég sjálfstraust í að gera þetta áður en ég fór að taka að mér stærri verkefni en eina og eina köku,“ segir hún.

Þegar mamma hennar varð fimmtug var henni svo eiginlega kastað út í djúpu lauginu. Þabbi hennar sem er kokkur ætlaði að sjá um veisluna en hafði svo ekki tíma til þess og hringdi í dóttur sína með nokkurra daga fyrirvara og sagði henni að hún þyrfti eiginlega bara að græja þetta.

„Það tókst svo vel til, með hjálp auðvitað, ég gerði þetta ekki ein. að ég fór að taka að mér stærri viðburði,“ útskýrir Kristbjörg.

Í ár sér hún um fjórar fermingarveislur, bæði matar- og kökuveislur. Hún segir að marengstertur séu vinsælastar í fermingarveislunum núna og líka súkkulaðitertur.

„Mini-pavlovur eru líka að koma svolítið inn núna, en ég hef mest verið að gera þær fyrir veislur þar sem fullorðnir eru aðallega, en börn hafa verið hrifin af þeim líka,“ segir hún.

Ómissandi kökur í veisluna

En hvaða kökur eru ómissandi í fermingarveislum?

„Þar sem eru bara kökur en ekki matur myndi ég segja að kransakaka og marsinpankaka séu ómissandi. Maður gerir alltaf ráð fyrir að fá þær í fermingarveislu. En eins og ég sagði þá eru marengstertur alltaf vinsælar og svo verður að vera einhver djúsi súkkulaðiterta,“ segir Kristbjörg. „Rice Krispies-turnar og Rice Krispies-kökur eru alltaf vinsælar fyrir krakkana og upprúllaðar pönnukökur og kleinur standa alltaf fyrir sínu.“

Þegar Kristbjörg gerir súkkulaðitertur fyrir fermingarveislur



Mini-pavlovur með jarðarberja-rjóma.

skreytir hún þær oftast með nafni fermingar-barnsins.

En marengsterturnar skreytir hún oftast með súkkulaði og berjum.

„Leynivopnið mitt þegar kemur að marengstertum og mini-pavlovum er Royal-búðingur. Ég blanda Royal-búðingsduftinu út í rjómann eða þeyti duftið með rjómanum. Ef þú setur smá mjólk og búðingsduft út í rjómann þá kemur meiri frómasáferð á búðinginn heldur en ef þú blandar hann bara venjulega,“ útskýrir hún.

„Það er misjafnt hvaða Royal búðing ég nota, það fer svolítið eftir því hvað annað ég ætla að setja í kökurnar. Ef ég er bara með ávaxta- eða berjafyllingu þá nota ég jarðarberjabúðinginn en ég hef líka gert marengstertur fyrir nokkra með nýja Pipp-búðingnum. Þær í vinnunni hjá mér sögðu að það væri besta marengsterta sem þær höfðu smakkað. Ég nota hann líka sem fyllingu í súkkulaði tertur.“

Súkkulaðikaka með Royal-fyllingu og súkkulaðihjúp

- 4 egg
- 1,5 dl bragðlaus matarolía
- 4 dl súrmjólk
- 1 pakki Betty Crocker-djöflaköku-duft
- 1 pakki Royal-súkkulaðibúðingur

Byrjið á að blanda eggjum, olíu og súrmjólk saman í skál. Bætið síðan Betty-duftinu út í og hrærið vel. Endið á að blanda búðingsduftinu vel saman við.

Skiptið í 3 hringlaga form (24 cm) eða 2 ferköntuð (20x30 cm) Bakið á 180°C í 20-25 mínútur.

Fylling

- 3 dl rjómi
- 2 dl nýmjólk
- 1 pakki Royal-súkkulaðibúðingur

Blandið öllu saman í skál og þeytið vel saman, látið stífna í kæli



Kristbjörg hefur bakað og eldað fyrir fjöldann allan af veislum og deilir hér einföldum uppskriftum.

FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR



Mini-pavlovur og súkkulaðikökur eru vinsælar.



Súkkulaðikaka með Royal-fyllingu og súkkulaðihjúp.

í nokkrar mínútur og setjið svo kökuna saman.

Súkkulaðihjúpur

- 300 g suðusúkkulaði
- 300 ml rjómi

Byrjið á að saxa súkkulaðið smátt og setjið í skál. Setjið rjómann í pott og hitið að suðu. Hellið svo rjómanum yfir súkkulaðið og látið standa í tvær mínútur og hrærið svo saman þar til allt súkkulaðið hefur bráðnað. Látið súkkulaðihjúpin standa í um það bil klukkustund þar til hann

hefur náð stofuhita og er farinn að stífna.

Smyrjið hjúpnum utan á kökuna þegar hann er nægilega stífur. Ef afgangur er af hjúpnum er hægt að þeyta hann í hrærivél og nota til að skreyta kökuna. Skreytið annars eins og þið viljið.

Mini-pavlovur (ca. 40 stykki)

- 10 eggjahvítur
- 500 g sykur
- ½ tsk. Cream of tartar

Byrjið á að þeyta eggjahvíturnar og Cream of tartar. Þegar blandan er farin að freyða aðeins bætið þá sykrinum saman við smátt og smátt. Þeytið þar til sykurinn er allur uppleystur og marengsinn orðinn mjög stífur.

Setjið í sprautupoka og sprautið lítil hreiður (sem eiga að vera um það bil 6 cm í þvermál) á bökunar-pappírsklædda ofnplötu. Bakið við 120°C í 45-50 mínútur.

Kosturinn við mini-pavlovur er sá að það er nokkuð einfalt að gera þær og hægt er að gera margar mismunandi fyllingar eða skreyta eins og hugmyndaflugið leyfir. Hér eru nokkrar hugmyndir:

Berja-pavlovur

- 1 lítri rjómi
- ½ lítri nýmjólk
- 1 pakki jarðarberja-Royal búðingur

Setjið allt saman í skál og þeytið þangað til áferðin er eins og stífþeyttur rjómi.

Setjið um það bil eina teskeið af hindberjasultu á botninn á hverri pavlovu. Sprautið jarðarberjarjóma ofan á og skreytið með berjum.

Sítrónu-pavlovur

- 1 lítri rjómi
- ½ lítri nýmjólk
- 1 pakki vanillu Royal-búðingur

Setjið allt saman í skál og þeytið þangað til áferðin er eins og stífþeyttur rjómi.

Setjið um það bil 1 teskeið af Lemon curd (fæst tilbúið í krukku í ýmsum verslunum) í botninn á hverri pavlovu og sprautið vanillurjóma ofan á og skreytið með berjum.

Karamellu-pavlovur

- 1 lítri rjómi
- ½ lítri nýmjólk
- 1 pakki saltkaramellu Royal-búðingur

Setjið allt saman í skál og þeytið þangað til að áferðin er orðin eins og stífþeyttur rjómi.

Sprautið þá karamellurjómanum á pavlovurnar og skreytið með karamellusósu, berjum og Daim-kurli. ■



Tískan í hárgreilsðu og klippingu fermingarbarna breytist sífellt.
FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY

Blómleg hártíska

sandragudrun@frettabladid.is

Hárið skiptir langflest fermingarbörn máli og flest fara þau í klippingu fyrir stóra daginn. Hefðin er að stúlkurnar fari líka í fermingargreiðslu til að vera sem fínastar þennan dag.

Hártíska femingarbarna er alltaf að breytast. Einu sinni var í tísku að vera með mikið túperað hár, vængi og stórar og miklar greiðslur. Eitt stórt blóm í hárinu var eitt sinn það sem allar stelpur vildu. Uppsett hár og slöngulokkar voru það heitasta lengi vel og seinna varð í tísku að vera með sem náttúrulegasta greiðslu og sem minnst skraut.

Fyrir nokkrum árum voru stórar hárspennur í tísku og miklir liðir í hárinu en núna virðast blóm í hárið aftur orðin vinsæl og þá sérstaklega minni blóm. Eins vilja stelpur í dag frekar fylgja sínum persónulega stíl en einni ákveðinni tísku. ■



Kransakaka er glæsilegt kaffibrauð.

Kransakökuráð

thordisg@frettabladid.is

- Kransakökur eru vinsælar á veisluborðið og æ fleiri sem prófa sig áfram með að baka slíka heima.
- Smyrjið bökunarform með smávegis af smjörliki. Eins er gott að setja ögn af raspi á botninn.
 - Notið reglustiku til að mæla lengdina og beittan hnif til að skera deigið sundur.
 - Bleytið finger í köldu vatni og sléttið yfir samskeytin.
 - Ráðlegt er að setja aukabökunarplötu undir þá sem hringirnir eru bakaðir á til að varast að botninn verði of dökkur.
 - Best er að setja kökuna saman deginum eftir að hún er bökuð.
 - Hringirnir eru festir saman með karamellu-, sykurbrað eða bræddu súkkulaði.
 - Festið neðsta hring kökunnar við diskinn með því að smyrja ögn af sykurbrað eða bráðnu súkkulaði neðan á hann.
 - Snúið kökunni á meðan hringjum er bætt er ofan á, til að koma í veg fyrir að hún halli.
 - Konfekt eða annað utan á kökuna er fest með karamellu-bráð eða bráðnu súkkulaði.
 - Kransakökur geymast vel og því tilvalið að baka þær með góðum fyrirvara, jafnvel frysta og skreyta svo deginum áður.

HEIMILD: LEIDBEININGASTÓÐ.IS

Skreyttar munnþurrkur á veisluborðið

elin@frettabladid.is

Fermingardagurinn er hátíðardagur og þá er alveg sjálfsagt að skreyta fallega í kringum sig. Það er til dæmis hægt að gera með lifandi blómum.

Fallegt er að binda borða um servíettur, hvort sem þær eru úr pappír eða efni, og stinga litlu blómi í til skrauts. Þær eru síðan lagðar á borð þar sem diskarnir

eiga eftir að koma og punta upp umhverfið.

Begar skreytingar eru ákveðnar þarf að ákveða liti fyrst og hvaða þema á að vera. Ef notaðir eru hvítir dúkar á borðin er hægt að lifga upp með alls kyns litum í blómum eða öðrum skreytingum. Fallegt er að hafa blómin í þeim litum sem fermingarbarnið óskar að hafa í veislunni. Þá er líka hægt að setja eitt blóm í lítinn vasa á



Lifandi blóm gera mikið fyrir veisluborðið.
FRÉTTABLAÐIÐ/GETTY

hvert borð. Litur blómanna endurspeglar aðalpersónu dagsins sem er fermingarbarnið. Flestir hafa myndasýningu frá lífi fermingarbarnsins á tjaldi sem sýna áhugamálin. Gaman er að tengja þemað við það sem barnið hefur gaman af og ekki gleyma kertunum.

Það er fallegt að vera með blöðrugoga og síðan ljósaseriur í loftinu. Setur skemmtilegan stemmingu í salinn eða á heimilið. ■



SUMARNÁMSKEIÐ Á ENGLANDI

Öðlastu betri færni í ensku og menningarläsi með því að taka þátt í skemmtilegu prógrammi og kynnast krökkum frá öllum heiminum.



**17.-29. júlí (13-16 ára)*
Þáttökugjald 590.000 kr.**

**31. júlí-12. ágúst (15-18 ára)
Þáttökugjald 540.000 kr.**

**fylgd í flugi*

Umsóknarfrestur er til 25. mars. 2023
Nánari upplýsingar á [afs.is](https://www.afs.is).

Brúðarslör í hárið vinsælast hjá stelpunum

Ingibjörg Sveinsdóttir hárgreiðslumeistari hefur ófá árin séð um greiðslur fyrir fermingarstúlkur og veit fátt skemmtilegra en að taka þátt í því að láta draum þeirra rætast þegar kemur að heildarútlitinu. Ingibjörg segir greiðslurnar í dag vera látlausar.

sjofn@frettabladid.is

Margar fermingarstúlkur hafa safnað hári fyrir stóra daginn og vilja leyfa hárinu að njóta sín þegar kemur að heildarmyndinni. Strákarnir koma líka en þá snýst það um hársnyrtingu og klippinguna fyrst og fremst.

„Það er ekki ein fermingargreiðsla sem er allsráðandi. Þetta er meira hvaða fatastíl og stefnur hver og ein velur sér. Stelpur eru meira upplýstar í dag og hugmyndir eru aðgengilegar á netinu, þær koma með hugmyndir og ég vinn út frá þeim. Þá er alltaf hugsað út frá andlitsfalli, líkamsbyggingu og fatavali. Við viljum alltaf fá bestu útgáfuna af okkur. Við mælum með hárskrauti sem er frekar minna en meira, blómið brúðarslör er okkar vinsælasta en allt fer eftir þemanu hjá hverri og einni.

Flestar stelpur vilja fá förðun með fermingargreiðslunni. Förðun þarf að bóka með fermingargreiðslunni. Það má ekki gleyma mömmunum, þær vilja líka fá trít. Þá er Hárbarinn fullkominn fyrir þær, gera sjálfar eða fá þjónustu,“ segir Ingibjörg og bætir við að þetta sé ein af gæðastundum mæðgnanna fyrir fermingardaginn.

Ingibjörg segir margt hafa breyst síðan hún fermdist þegar kemur að hártískunni. „Ég fermdist árið 1987 og þá var ansi skemmtileg tíska í gangi, allt aðeins meira en minna og greiðslan í þeim stíl. Ég var með frekar stutt hár og það var blásið í vængi í hliðunum og toppurinn var eins og foss. Þrjú hvít plastblóm í hverjum væng. Það fór örugglega heill spreibrúsi í þessa greiðslu og hún þoldi 10 vindstig. Við vinkonurnar fengum allar sömu greiðsluna,“ segir Ingibjörg og hlær.

Hárbarinn nýtur vinsælda

Ingibjörg útskrifaðist sem hárgreiðslusveinn árið 1995 og sama ár tók hún þátt í Íslandsmeistarumóti nema í hárgreiðslu og varð Íslandsmeistari. Árið 2010 útskrifaðist hún sem hárgreiðslumeistari. „Árið 1999, aðeins 27 ára gömul, ákvað ég að stofna mína eigin hárgreiðslustofu en rakst þá á litlu stofu sem var til sölu við Ingólfstorg sem ég endaði á að kaupa. Þetta voru ekki talin gáfuleg kaup á sínum tíma og þá sérstaklega vegna staðsetningarinnar þar sem allt var að flytjast úr miðbænum upp í Kringlu eða upp við Hlemm.

Ég hef náð að byggja upp stóran og traustan viðskiptavinahóp á þeim 23 árum sem ég hef unnið á litlu stofunni minni og er enn full af orku og áhuga. Ekki alls fyrir löngu fékk ég þá góðu hugmynd að opna „Blow dry bar“ þar sem ég hef orðið vör við að það vantar svo miklu meiri þjónustu við fólkið í miðbænum og þá sérstaklega konurnar til að farða sig og greiða fyrir viðburði á borð við fundi, löns með viðskiptavinum eða bara hitting með vinkonunum.

Í miðbænum er mikið af flottum fyrirtækjum og hótélum og er vaxandi eftirspurn eftir Hárbar fyrir allar skvísurnar sem eru á leið á fundi og náðu ekki að



Fyrirsæturnar eru: Elisabet Friðrika Eiríksdóttir, Viktoría Íris Kristinsdóttir, Fanney Nina Gísladóttir og fremst er Emma Ottesen Gísladóttir. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON



Ingibjörg Sveinsdóttir, hárgreiðslumeistari á Ungfrú Reykjavík, segir að engin ein fermingargreiðsla sé allsráðandi um þessar mundir. Greiðslan fari meira eftir persónuleika og stíl hverrar og einnar fermingarstúlkur.

græja sig eftir ræktina eða höfðu ekki tíma fyrir um daginn. Það liður ekki sá dagur að ég fái ekki spurningu um hvar sé hægt að dropa inn í þvott og blástur og/ eða förðun, hvort sem maður notar einungis aðstöðuna á Hárbarnum eða nýtur aðstoðar sérfræðinga stofunnar,“ segir Ingibjörg og er á því að konur séu farnar að hugsa meira um hárið en áður var.

Ingibjörg hefur nú opnað lúxus hársnyrtistofu, snyrtistofu, spa og bar, sem tengir hár, fegurð og félagslega upplifun saman. „Nafnið á vel við, Ungfrú Reykjavík og við erum staðsett á Hafnar-torgi. Í boði er hársnyrting og snyrting en aðaláherslan er lögð á Hárbarinn sem býður upp á þvott og nokkrar útfærslur af blæstri, krillum, sléttun eða greiðslum.

Hár-spa er nýtt og hefur ekki verið í boði hér á landi, ekki frekar en Hárbarinn. Þar ætla ég að bjóða upp á lúxus nudd, maska, hárgreiningu þar sem hægt verður að greina hár og hvaða meðferð hentar hverri hángerð fyrir sig og alla ráðgjöf og það er einmitt þessi nýjung sem mæðgur í fermingarundirbúningi eru farnar að nýta sér í meiri mæli,“ segir Ingibjörg. ■



Hljá, látlaus greiðsla þar sem náttúrulegt útlit stúlkunnar fær að njóta sín. Smá liðir og eðlileg hreyfing fá að njóta sín.



Hér er hárið tekið aftur og fléttað á hliðunum og spennat með fallegri spennu með steinum og perluskrauti.



Hér valdi fermingarstúlkann sér að vera með uppsett hár og skreyta með brúðarslörü sem er einstaklega fallegt blóm.



Látlaus og falleg greiðsla þar sem sitt og falleg hár fermingarstúlkunnar fær að njóta sín.



Umfram allt er mikilvægt að leyfa persónuleikanum þínum að blómstra í gegnum förðunina, því það er innri fegurðin sem skiptir alltaf mestu máli, segir Katrína.

FRÉTTABLAÐID/
ANTON BRINK

Náttúruleg útgeislun í fermingarförðuninni

Katrína Kristel Tönyudóttir förðunarfræðingur hefur farðað þó nokkrar fermingarstúlkur gegnum tíðina og segir að aðalatriðið sé að undirbúa húðina vel fyrir stóra daginn og farða á náttúrulegan og fallegan hátt.

sjofn@frettabladid.is

„Fermingarförðun snýst aðallega um að framkalla náttúrulega útgeislun með ljómandi húð. Þá er gott að nota léttan farða sem jafnar húðina og passar við húðlit hvers og eins,“ segir Katrína. „ProTip! Þá er lag að máta litinn á hökuna og sjáðu hvort liturinn passi við hálsinn, ef svarið er já, þá ertu í toppmálum og getur haldið í næsta skref,“ segir Katrína. „Fyrir unga húð er best að nota léttan farða og hyljara frá Gosh á þau svæði sem við viljum hylja aðeins betur, eins og til dæmis undir augun og í kringum nefið.

„Það er mikilvægt að byrja að undirbúa húðina með góðum fyrirvara, jafnvel nokkrum vikum fyrir stóra daginn. Þá er gott að eiga góðan hreinsi, tóner og raka-krem. Hvort sem þú ert að glíma við þurrk, bólur, olíu eða vilt bara fá meiri ljóma þá er Nip+Fab með húðrúttínur fyrir allar húðtýpur.“

„Vert er að muna að drekka nóg af vatni og næra líkamann því að fegurðin kemur innan frá, þess vegna þurfum við að skoða nákvæmlega hvað við setjum ofan í okkur ekki síður en það sem við setjum á andlitið. Þessi rúttína er mikilvæg til að undirbúa húðina fyrir förðun.

Ég mæli með að dreifa létt úr farðanum á þau svæði sem sjást, eins og á bringu og háls. Nú þegar húðin er orðin jöfn, er nauðsynlegt að skella smá lífi í kinnarnar með andlits-pallettunni frá Gosh og muna að setja lítið í burstann í einu og blanda vel. Brúnu tónarnir fara á kinnbein upp að eyrum og örlítið á ennið og bleiku tónarnir

Umfram allt er mikilvægt að leyfa persónuleika þínum að blómstra í gegnum förðunina, því það er innri fegurðin sem skiptir alltaf mestu máli.

Katrína Kristel Tönyudóttir

í „eplin“ sem koma fram þegar þú brosir.“

„Ekki flækja augnförðunina fyrir fermingardaginn, notið náttúrulega sanseraða tóna eins og brúna, kopar, fersku eða bleika augnskugga og brúnan augnblyánt í augnhárarótina. Smá maskari í endana rammar inn augun og glært eða litað augabrúnagel frá Gosh greiðir hárin og heldur þeim á sínum stað.

Til þess að toppa förðunina prófaðu þá að setja kremaðan highlighter frá Gosh efst á kinnbeinið, undir augabrúnina og í augnkrókinn og sjáðu hvað það gerir mikið! Lokaskrefið er síðan að skella Prime n' Set spreynu yfir förðunina svo hún haldist ljómandi vel á yfir daginn.

Umfram allt er mikilvægt að leyfa persónuleika þínum að blómstra í gegnum förðunina, því það er innri fegurðin sem skiptir alltaf mestu máli. Brostu í spegilinn áður en þú byrjar að farða þig og mundu þú ert nú þegar falleg,“ segir Katrína að lokum. ■



Það er gott að hafa gloss með sér í veskinu yfir daginn til að bæta á milli kræsinga. Soft n' Tinted Lip Balm frá Gosh bæði gefur vörunum þínum fallegan lit og nærir þær á sama tíma.

MYNDIR/ADSENDER



Náttúrulegir sanseraðir tónar, brúnir, kopar, fersku eða bleikir augnskuggar og síðan er hægt að nota brúnan augnblyánt í augnhárarótina.



Fallegt púður með glitri sem er afar sparilegt.



Gloss með daufum litum er mikið notað af ungum stúlkum.



Lokaskrefið er að skella Prime n' Set spreynu yfir förðunina svo hún haldist ljómandi vel á yfir daginn.



Gosh Concealer High Coverage kemur í 3 tónum – gott að blanda tveimur saman til að ná fram lit sem passar fullkomlega við þinn húðlit.

Gæti hugsað mér að gera þetta á hverju ári

Petra Rós Ólafsdóttir er sannkallaður reynslubolti þegar kemur að fermingarveislum. Hún hefur haldið þrjár slíkar á síðustu ellefu árum og vildi helst fá að gera þetta á hverju ári.

jme@frettabladid.is

Með þrjár fermingarveislur að baki, gestafjölda einhvers staðar á bilinu 100–200 og óbrennandi áhuga á veisluhaldi, hefur Petra Rós Ólafsdóttir sankað að sér ómetanlegri reynslu í þessari vinsælustu þjóðaríþrótt Íslendinga, næst á eftir Eurovision og brauðtertugerð. „Helsta ráðið sem ég get gefið öllum er að vera ekki að þessu á síðustu stundu. Og allt sem tengist fermingarveislum: Þú þarft í rauninni ekkert af þessu,“ segir hún.

Eins og klippt úr tiskublaði

„Ég fermdi son minn árið 2012, elstu dóttur mína 2016 og þá næstelstu 2022. Helsti munurinn á fyrstu veislunni og hinum tveimur var sá að í þeirri fyrstu ætlaði ég sko að taka þetta með trompi. Þetta átti að vera nákvæmlega eins og klippt út úr tiskublaði,“ segir Petra Rós. „Á þeim tíma fékk maður hugmyndirnar úr blöðunum en í dag kemur pressan frá samfélagsmiðlunum.“ Hún segir marga falla í þá gildru, að sér meðtalinni í fyrstu fermingarveislunni, að vilja gera of mikið. „Þetta endaði bara í svita hjá mér þar sem ég sat við skrifborðið klukkan tvö, aðfaranótt fermingardagsins að skrautskrifa kort sonar míns.“

Varstu með eitthvað í fyrstu veislunni sem þú hefur ekki lagt í aftur?

„Í rauninni ekki. Ég hef í staðinn fundið leiðir til að gera sömu hluti á ódýrari hátt. Ég hef líka einfaldað. Ég var til dæmis með allt of margar sortir á eftirréttahlaðborðinu. Ef þú ert með átta kökur þá fá sér allir eina sneið af hverri sort. Svo fer helmingurinn í ruslið því það geta fæstir borðað átta kökusneiðar.“

Ekki gera allt of mikið

„Minn helsti lærdómur er að stressa sig ekki á því sem aðrir eru að gera. Fjölskyldan mín er stór og ég hef mætt í ófáar fermingarveislur. Í fyrra voru þær í tólf og í ár eru þær fimm. Mér finnst oft að það sé verið að gera allt of mikið.“

Petra Rós birti pistil eftir veislu númer tvö inni á Facebook-hópnum Fermingarundirbúningur og hugmyndir um ýmislegt sem hún hafði lært. „Á hverju ári fjölgar þeim sem líkar við pistilinn,“ segir hún. Það er ljóst að margir þurfa áminningu um að meira sé ekki alltaf meira. „Mitt aðalráð er bara: Gerðu það sem þú getur, hefur efni á og tíma fyrir, þá verður veislan fin, sama hvað. Veisla sem kostar mikið og með allt það flottasta skilar ekki endilega meiru en notaleg heimaveisla með fáum útvöldum,“ segir hún.

Hefur eitthvað breyst síðan þú fermdir elsta soninn?

„Mér finnst í raun fátt hafa breyst, hvorki í veitingum né kröfum. Það er helst eftir faraldurinn að fólk stressar sig aðeins minna. Margir bregða á það ráð að halda veisluna á öðrum degi en athöfnin er, enda er oft vöntun á sölu.

Vinsælustu veisluréttirnir segir Petra að séu smáréttir. „En veislurnar eru náttúrulega jafnólíkar og þær eru margar og það er um að gera að reyna að virða óskir fermingarbarnsins eftir bestu getu, því þetta er jú þeirra veisla.“

Sparnaður í föndrinu

Petra Rós er mikil handavinnukona og lærði skrautskrift fimm-



Petra Rós ásamt dóttur sinni Birtu Rós Unnarsdóttur sem er að verða níu ára. **FRÉTTABLAÐID/ERNIR**

tán ára. Hún segir að margt sé hægt að búa til sjálfur. „Ég hef verið í skrautskriftinni í um 27 ár og unnið að þessu í hjáverkum undir nafninu PRÓ design. Ég tek að mér að skrautskrifa á meistara-bréf, prófskirteini, gestabækur, viðurkenningar og fleira. Ég föndra líka mikið sjálf fyrir fermingarveislurnar. Þá er lykilatriði að byrja tímanlega.

Eitt sparnaðarráð sem ég get gefið er að allt sem heitir fermingar-þetta eða brúðkaups-hitt er alltaf dýrara en sambærilegar vörur og þjónusta sem fæst annars staðar.“ Í stað þess að borga fúlgur fjár fyrir sérprentuð kerti og servéttur, keypti Petra hvít kerti í Ikea og skrautskrifaði sjálf á þau.

„Þegar sonur minn fermdist 2012, voru sérprentaðar servéttur það eina sem hann bað um. Í 150 manna veislu er fókdyrt að kaupa þær í sérstökum búðum sem gera út á fermingarvörur og ég endaði með risareikning frá Blómaval. Þegar ég fermdi í annað sinn fann ég út að það er mun ódýrara að kaupa servéttur annars staðar og láta prenta á þær sjálf.

Kortakassann sem peningagjafirnar eru settar ofan í, föndraði ég líka sjálf úr Ikea-pappakassa. Margir halda að kassinn sé alger nauðsyn en hann er það auðvitað ekki, líkt og allt annað sem fólk telur sér trú um að sé ómissandi í fermingarveislunni,“ segir Petra.

Búðu til minningar

Margir eru með gestabók sem gestir kvitta í. Petra segir helling hægt að gera, með litlum tilkostnaði, til að gera veisluna minnisstæðari. „Í veislu elstu dóttur minnar setti ég miða hjá hverjum veislugest þar sem spurt var um framtíðarstarf fermingarbarnsins. Hver gestur skrifaði sína hugmynd, kvittaði undir og setti miðann í kassa sem var lokaður þar til hún varð tvítug. Svo kom ýmislegt skemmtilegt upp úr þessum kassa í fyrra þegar hann var opnaður,“ segir hún.

„Leiga á ljósmyndakassa fyrir veisluna getur kostað sitt. Síðast græjuðum við myndavegg með glimmergardinu, blöðrum, leikmunum og höttum. Fólk tók sjálf

”Ég minni á að það allra mikilvægasta er að þú og fermingarbarnið njótið dagsins. Þetta er spurning um samveru, ekki að tapa sér.

Petra Rós

myndir á símana sína og deildi þeim með okkur. Þetta gerði mikla lukku,“ segir Petra Rós. „Ég mæli líka með því, ef fólk hefur smá tíma aflögu, að varpa upp myndasýningu af fermingarbarninu á vegg.“

Spurning um samveru

„Þegar ég finn að vinir og vanda-menn eru að fara á límingunum vegna yfirvofandi fermingarveislu þá sendi ég þeim oft pistilinn minn og minni á að það allra mikilvægasta er að þú og fermingarbarnið njótið dagsins. Þetta er spurning um samveru, ekki að tapa sér.

Ég ráðlegg líka öllum sem geta að fá fólk til að vinna í veislunni og njóta veislunnar. Sjálf hef ég undirbúið margt sjálf fyrir hlaðborðið og keypt tilbúið eða frá veisluþjónustu í bland. Ég mæli líka með því að fá hjálp frá fjölskyldu og vinum. Í fyrstu veislunni ætlaði ég að gera þetta allt sjálf og rakst bara á vegg.“

Mælir með opnu húsi

„Mér fannst hentugt að vera með opið hús í veislunni fyrra. Gestirnir kíktu við yfir daginn og fóru þegar þeim hentaði. Sumir mæta í fleiri en eina veislu sama dag. Þetta teygir á veislunni og fólk situr lengur en ella. Það eru færri gestir í einu og fólk getur spjallað meira.“

Nú er ein ferming eftir hjá Petru Rós. „Birta Rós er að verða níu ára og ég geri ráð fyrir að hún fermist líka, 2028. Sú umræða verður bara tekin þegar þar að kemur hvort og hvernig sú veisla verður. Ég gæti þó allveg hugsað mér að gera þetta á hverju ári, ég á bara ekki nógu mikið af börnum til að gera það,“ segir hún og hlær. ■



Petra Rós mælir með því að fólk dragi í land þegar kemur að eftirrættunum. Þar séu færri sortir betri en fleiri. **MYNDIR/ÁSENDAR**



Petra Rós fermdi Unu Rós 2016 og veisluborðið var sannarlega girnilegt.



Hlaðborðið í fermingarveislu Rakelar Rósu 2022 var glæsilegt.



Ólafur, elsta afkvæmið, bakaði sjálfur fermingarartertuna sína og skreytti.

NÝTT Í SÖLU!

sumar²⁰²³

Draumastaður fyrir fullkomið fjölskyldufri

Lanzarote

Lanzarote er falleg eyja með stórbrotna náttúru, einstakar strendur og fjölskylduvænar gistingar.

Eyjan er staðsett 140 km frá strönd Afríku og er ein af Kanaríeyjunum.

- ✓ Fjölskylduvænar gistingar
- ✓ Skemmtidagskrá á fjölda hótela
- ✓ Gistingar með vatnafjöri
- ✓ Frábærar strendur
- ✓ Hentar vel fyrir stórfjölskylduna

VERÐDÆMI



...verð á mann frá **117.067 kr.**



...verð á mann frá **113.625 kr.**



...verð á mann frá **117.020 kr.**



...verð á mann frá **178.299 kr.**



...verð á mann frá **124.275 kr.**



...verð á mann frá **118.020 kr.**



...verð á mann frá **183.917 kr.**

VERÐDÆMI M.V. 16. JÚNÍ Í 7 NÆTUR

★★★★★



The Volcan Lanzarote

★★★★★



Bakour Lanzarote Splash

★★★★★



Elba Lanzarote

★★★★★



HL Paradise Island

★★★



Apartmentos Los Gaviotas

Heimsferðir



595 1000

www.heimsferdir.is

Fáðu meira út úr frúnu

Tölvur og símar tróna á toppi fermingargjafa

Það eru margir í fermingargjafahugleiðingum þessa dagana enda er sá árstími runninn upp þar sem fermingar eru að fara á fulla ferð.

gummih@frettabladid.is

ELKO hefur verið með könnun í gangi sem tengist fermingum. ELKO sendi könnun á póstlista sinn og yfir sex þúsund svör hafa borist. „Rétt eins og gera mátti ráð fyrir þá tróna bæði tölvur og símar á toppnum sem fermingargjöf ársins. Í könnuninni mátti sjá að bæði tölvur og símar voru á óskalista hjá um og yfir 50% svarenda væru þau að fermast í dag,“ segir Arinbjörn Hauksson, forstöðumaður markaðsmála hjá ELKO.

„Hvað varðar tölvur þá er það breiður flokkur, allt frá spjaldtölvum, fartölvum (PC og Macbook) og gaming-leikjatölvur og því úr miklu að velja. Á fermingaraldrinum eru margir farnir að skipta út fjarstýringunum í leikjaspilun yfir í lyklaborð og mús en þó er ekkert lát á vinsældum PlayStation5-leikjatölvunnar en hún var á óskalista tæplega 30% svarenda. Tölvan er nú loks til á lager eftir að hafa verið meira og minna uppseld síðan hún kom út árið 2020.

Lenovo Idea Pad Gaming leikjatölva er vinsæl fermingargjöf.



Arinbjörn Hauksson er forstöðumaður markaðsmála hjá ELKO.

MYNDIR/ADSENDAR



Það verður einnig spennandi að sjá hvort ný sýndarveruleikagleraugu frá PlayStation komi til með að seljast upp fyrir fermingar en um er að ræða VR-gleraugu sem koma til með taka leikjaupplifun margra leikja upp á allt annað stig,“ segir Arinbjörn.

Tónlistarupplifun hefur svo verið á fermingargjafalistanum eins lengi og maður man eftir sér en auðvitað tekur vöruúrvalið miklum breytingum og í stað þess að vera að horfa á stereó-græjur eins og í gamla daga þá koma gæða Bluetooth- og WiFi-hátalarar sterkir



iPhone 14 er vinsæl fermingargjöf.

inn ásamt heyrnartólum sem fást í ótrúlegu úrvali í dag. Sjónvörp voru einnig ofarlega á lista ásamt snjallúrum, hlaupahjólum, hármótunarvörum og 3D prenturum,“ segir Arinbjörn.

Arinbjörn segir að ELKO leggi mikið upp úr því að vera með puttann á púlsinum þegar það kemur að fermingargjöfum og mikilvægt sé að bjóða upp á breitt verðbil fermingargjafa sem eigi eftir að slá í gegn.

„Bæði viljum við aðstoða viðskiptavini að finna réttu gjöfina sem fylgir fermingarbörnum inn í framtíðina en einnig viljum við tryggja að allar gjafir frá okkur hitti í mark og til dæmis um það þá höfum við framlengt skilarétt á fermingargjöfum til 30. júní, sem gerir riflega 100 daga skilarétt séu fermingargjafir keyptar í dag.“

Á fermingaraldrinum eru margir farnir að skipta út fjarstýringum í leikjaspilun yfir í lyklaborð og mús.

Arinbjörn Hauksson

Bjóða upp á aðra fermingarmynd Það kennir ýmissa grasa í könnun ELKO. Til að mynda kemur í ljós að 24% viðskiptavina voru óánægð með fermingarmyndina sína og væru til í að taka hana aftur. Þá sögðust 20% ekki hafa farið í fermingarmyndatöku.

„ELKO ætlar að taka málin í sínar hendur og bjóða viðskiptavinum að koma í ELKO í Lindum til þess að taka aðra fermingarmynd. Þetta verður í boði frá 16. mars til 16. apríl. Það verða kyrtlar á staðnum og það eina sem viðskiptavinir þurfa að gera er að mæta á staðinn og smella mynd af sér. Þeir sem deila myndinni á Instagram-vegginn sinn og nota myllumerkið #ELKOFERMING eiga svo möguleika á því að vinna 100.000 króna inneign í ELKO,“ segir Arinbjörn.

Ein af spurningunum í könnun ELKO er á þessa leið: Hvað á að bjóða gestunum upp á?

Heitir brauðréttir skora hæst en pinnamatur og brauðtertur fylgja þar fast á eftir. Þá eru þeir margir sem vilja nánast þriggja rétta matseðil með kjöti, sósu og meðlæti ásamt eftirréttum. ■

Graskerssúpa að hætti landsliðskokks

Erla Þóra Bergmann Pálmadóttir er 25 ára landsliðskokkur sem hefur alltaf dreymt um að feta þessa slóð. Hún er matreiðslumaður á Fjallkonunni og gefur hér lesendum uppskrift að frábærri graskerssúpu með önd fyrir fermingarveislurnar.

elin@frettabladid.is

Erla Þóra segir að kokkastarfið hafi alltaf heillað hana. „Ég hef alveg frá því ég man fyrst eftir mér verið harðákveðin í að verða kokkur. Ég elska góðan mat og er mikill sælkeri,“ segir hún en Erla hóf fyrst störf á veitingastað þegar hún var 13 ára. „Ég heillaðist gjörsamlega af þessari orku og stemmingu. Mér hefur nefnilega eiginlega aldrei fundist neitt sérstaklega skemmtilegt í skóla en þarna fann ég mig algjörlega. Ég komst síðan á samning eftir grunnskóla og útskrifaðist frá MK vorið 2017.

Erla Þóra hefur starfað með kokkalandslíðinu í tvö ár og segir að það hafi verið eitt skemmtilegasta verkefni sem hún hefur tekið sér fyrir hendur. Hún var með landsliðinu á heimsmeistaramótiinu í Lúxemborg fyrir áramótin þar sem liðið hafnaði í sjötta sæti. „Ég er mikil keppnismanneskja og við erum ótrúlega góður hópur sem deilum sama áhugamáli, það að elska góðan mat og vilja ná langt í okkar fagi. Ég stefni klárlega lengra í framtíðinni í þessu fagi,“ segir Erla Þóra en sjávarréttir eru í miklu uppáhaldi hjá henni.

Erla Þóra fermdist á pálmarsunnudag í Laugarneskirkju vorið 2011. „Fermingarveislan mín var ekkert smá flott. Hún var haldin í lönð og var boðið uppá alls konar smárétti og líka lambalæri



Erla Þóra Bergmann fermdist 2011. Hún gefur uppskrift að mjög góðri súpu fyrir fermingarveislurnar.

FRÉTTABLAÐID/ANTON BRINK

með öllu tilheyrandi og svo auðvitað fermingatertu líka. Ég var í frekar einföldum hvítum kjól og bleikum skóm,“ segir hún og bætir við að þetta hafi verið mjög eftirminnilegur og skemmtilegur

dagur með öllu fólkinu hennar. Graskerssúpan hennar Erlu er spennandi kostur fyrir fermingararnar. „Mér finnst súpur geta verið ótrúlega sniðugar í veislur og þessi er einstaklega góð og ein-

föld og hægt að leika sér svolítið með hana. Ég ætla að hafa önd í súpunni minni en það er hægt að skipta henni út fyrir t.d. kjúkling, baunir eða jafnvel sjávarrétti. Uppskriftin er frekar stór eða fyrir 20-25 manns.“

Graskerssúpa með andaconfit

- 5 skallot laukar
- 5 hvítlauksgeirar
- 2 jalapeno
- Smá bútur af engifer, ca 4 cm
- 3 msk. rautt karrímauk
- 7 lítrar soð (kjúklinga eða grænmetis)
- 3 lítrar rjómi
- 1 lítrar kókosrjómi
- 1-2 sítrónugras (má sleppa)
- 6 grasker (butternut squash)
- smakkað til með salti og sítrónusafa

Graskerið er skorið niður og bakað í ofni þar til það er mjúkt og byrjað að ristast. Laukar, jalapeno og engifer skorið í litla bita og brúnað í potti. Karrí er bætt við og síðan soði, rjóma og sítrónugrasi.

Látið malla í að minnsta kosti 40 mínútur en gott að hafa lengur. Sítrónugrasið er þá tekið upp úr og graskerinu bætt út í og allt maukað saman t.d. með töfrasprota og

Mér finnst súpur geta verið ótrúlega sniðugar í veislur og þessi er einstaklega góð og einföld og hægt að leika sér svolítið með hana.

síðan sigtað. Súpan er smökkuð til með smá sítrónusafa og salti.

Ég ætla að bera þessa súpu fram með andaconfit og graskersfræjum en það má nota hvað sem er t.d. kjúkling eða baunir. ■



Graskerssúpa með andaconfit. Bæði holl, falleg og góð.

Íslensk ullarsæng

Tilvalin til
fermingargjafa



lopidraumur.is
Frí heimsending innanlands



Mæðgnaferð til Parísar í fermingargjöf

Systradæturnar og perluvinkonurnar Ylfa Marín Nökkvadóttir og Ásdís Katrín Ívarsdóttir eru að fermast í ár og bjóða stórfjölskyldunni saman til veislu eftir athöfnina.

jme@frettabladid.is

Síðustu vikur hafa mæður fermingarbarnanna Ylfu Marínar og Ásdisar Katrínar, systurnar Anna og Jóhanna Þorleifsdætur, staðið í ströngu ásamt ektamökum sínum við að undirbúa, baka, plana, versla og ýmislegt fleira, enda er gestalistinn kominn upp í 130 manns.

Hugmyndin kom í fyrra

Það er ekki úr vegi að spyrja hvenær undirbúningur undir veisluna hófst. „Við byrjuðum að tala um þetta strax í fyrra, hvort það væri ekki sniðugt að halda veisluna bara saman, enda eru frænkurnar góðar vinkonur og auðveldara fyrir alla að bjóða stórfjölskyldunni í kaffi í einni veislu,“ segir Jóhanna.

Hvað er það sem þarf, að ykkar mati, til þess að gera fermingar-daginn eftirminnilegan?

„Okkur þykir mikilvægast að dagurinn sé eins mikið eftir höfði fermingarbarnanna og hægt er, hvað varðar veitingar og annað sem við kemur veislunni,“ segir Anna sem er að ferma sitt annað barn. „Það helsta sem ég lærði af fyrstu veislunni er að stressa sig ekki um of yfir smáatriðum. Þetta kemur allt



Frænkurnar Ásdís (t.v.) og Ylfa Marín eru perluvinkonur enda eru mæður þeirra systur og því mikill samgangur á milli fjölskyldnanna. Báðar vildu fá fléttur, brúðarslör og krullur í hárið. MYND/HREFNA MARÍN GUNNARSDÓTTIR

Ylfa Marín hefur verið með niðurtalningu í símanum sínum nánast frá því að miðarnir voru keyptir.

Jóhanna



Anna Þorleifsdóttir (t.v.) og Jóhanna Þorleifsdóttir náðu að virkja nærfjölskylduna nokkuð vel í fermingarundirbúningnum. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

með kalda vatninu og smám sama tínast til þeir hlutir sem þarf til að gera daginn sem bestan,“ bætir hún við. „Feðurnir fá auðvitað líka að hafa skoðun á veislunni og taka þátt í eldamennsku og bakstri eftir bestu getu,“ bætir Jóhanna við. „Til að halda skipulaginu sem bestu erum við með excel-skjal þar sem við höldum utan um verkefna-lista og matseðil. Svo er að sjálf-sögðu búið að bjóða gestunum,“ segir Anna og bætir við: „Í upphafi var 130 manns boðið en auðvitað er viðbúið að það komist ekki allir. Nú þegar hafa nokkrir afboðað sig.“ „Nú þegar liður að fermingardeginum sjálfum eru frænkurnar búnar að versla sér föt fyrir ferminguna. Það er búið að fjárfesta í ýmsum skreytingum og bóka sal. Leiga á sal yfir daginn er líklegast kostnaðarsamasti liðurinn en það munar svo miklu að vita af nægu plássi fyrir alla sem koma að deginum. Svo eru þetta auðvitað aukin þægindi að vita til þess að nóg sé af

borðum, stólum og borðbúnaði,“ segir Jóhanna.

Fermingarferð til Parísar

Fermingargjöfin er svo mæðgnaferð til Parísar og að sögn systranna er mikil eftirvænting í loftinu. „Það er óhætt að segja að fermingarferðin sé mikið tilhlökkunarefni. Ylfa Marín hefur til að mynda verið með niðurtalningu í símanum sínum nánast frá því að miðarnir voru keyptir,“ segir Jóhanna. „Við mæðurnar erum líka mjög svo spenntar að komast út í afslöppun eftir ferminguna sjálfa og stefnir þetta í sannkallaða ævintýraferð. Stelpurnar hafa nú þegar keypt sér miða í Louvre-safnið og ætla líka að skoða Þjóðaróperuna í París (fr. Opera national de Paris) auk þess að versla og borða allan þann góða mat sem París hefur upp á að bjóða,“ bætir Anna við.

Fjölskyldan fengin í verkin

Stúlkurnar voru báðar ljósmyndadar um daginn af Hrefnu Marínu,

Grunnurinn að góðri fermingar-förðun er að mínu mati falleg húð og að náttúruleg fegurð fái að njóta sín sem best án þess að nota of margar vörur.

Anna

föðursystur Ylfu. Ljósmyndastúdíói var slegið upp í stofunni heima hjá þeim Ylfu, Jóhönnu, Nökkva og systkinum Ylfu. „Það vill svo til að systir Nökkva, mannsins míns, er flinkur áhugaljósmyndari og vel græjum búin. Hún hefur því ljósmyndað fjölskylduna í gegnum árin,“ segir Jóhanna. „Nú síðast um jólin var líka sett upp ljósmynda-stúdíó í stofunni hjá Jóhönnu og það var í raun þá sem hugmyndin fæddist. Svo vorum við bara ótrúlega heppnar að Hrefna var laus og til í slaginn, sem er æði,“ bætir Anna við, sem farðaði fermingarstúlkurnar einnig fyrir myndatökuna. Hún er lærður förðunarfræðingur og tekur við förðunarverkefnum í gegnum Instagram: @annath_makeup.

„Grunnurinn að góðri fermingar-förðun er að mínu mati falleg húð og að náttúruleg fegurð fái að njóta sín sem best án þess að nota of margar vörur. Ég notaði léttan farða, hyljara, kinnalit, góðan maskara og fallegan gloss á varirnar. Andlitíð var skyggt létt með sólarpúðri. Góður farðafestir (e. setting spray) heldur svo öllu á sínum stað, enda er æskilegt að ná í gegnum daginn með förðunina enn í lagi,“ segir Anna. Hún segir að fermingarstúlkurnar hafi fengið að leggja orð í belg þegar kom að förðuninni: „Þær vildu helst bara fá látlausa förðun og fá að njóta þess að vera extra finar fyrir daginn. Þær ákváðu líka alveg sjálfar hvernig hárgreiðslu þær vildu, enda er það ekki síður partur af heildar-útlitinu.“

Eins og sést hefur náðst að halda kostnaði niðri að nokkru leyti með því að nýta krafta fjölskyldunnar þegar kemur að fermingarundirbúningnum og því er ekki úr vegi að spyrja um lokakostnaðinn. „Við höfum verið mjög dugleg að gera sem mest sjálf svo við erum helst að horfa á leigu á sal og efniskostnað við eldamennskuna. Lokatölur eru ekki alveg orðnar greinilegar núna en við gætum séð fyrir okkur að þetta endi í kringum 200 þúsund fyrir veisluna,“ segir Anna. „Ferðalagið til Parísar og gisting þar á fallegu hóteli var bókað með miklum fyrirvara og er því óhætt að segja að þar höfum við sloppið vel. Endaði kostnaðurinn þar í 360 þúsund sem við skiptum á milli okkar fjögurra, en við mæðurnar fáum að fylgja fermingarbörnunum í þessa langþráðu ferð,“ segir Jóhanna.

Breyttar áherslur

Jóhanna og Anna eru báðar fermdar og segja að munurinn á fermingunum hér í denn og núna sé þó nokkur. „Fermingarveislurnar hafa breyst mjög mikið. Til dæmis höfum við ráðfært okkur við stelpurnar í gegnum allt ferlið, en það var ekki mikið um það þegar við fermðumst. Þær hafa kannski ekki sjálfar einhverjar fyrir fram ákveðnar skoðanir á skreytingum og sliku en við höfum boðið þeim mismunandi valkosti,“ segir Anna. „Ég held að andrúmsloftið sé jafnvel léttara en hér áður fyrr enda eru veislurnar betur sniðnar að hverju og einu fermingarbarni,“ bætir Jóhanna við. ■

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

Fögnum sem OFTAST!

MOPSIG hnífapör

895,-/16 í setti

OFTAST hliðardiskar

150,-/stk.

REKO glös

395,-/6 í pk.



Verslun opin **11-20** alla daga - [IKEA.is](https://www.ikea.is)

Kringlan

Allt þitt uppáhalds fyrir

FERMINGUNA

í Kringlunni og á kringlan.is

