2020

Landssamband smábátaeigenda óskar félagsmönnum og velunnurum farsældar á nýju ári



Fiskisúpa
hásetans

Fannar Baldursson, Ólafsvík - Oliver SH248 og Rán SH307

2 dósir Hunt´s Diced Roasted Garlic
3 bollar vatn
1/2 bolli laukur
1/2 bolli gulrætur
1/2 bolli sellerí
1/2 bolli paprika
1 peli rjómi
1/2 kjúklingateningur
1 msk púðursykur
250 g þorskur eða annar fiskur

Best er að byrja á að brýna hnífinn vel.
Saxa allt grænmetið og steikja það í potti með smá olíu.
Öllu sullað saman (nema fiskinum) og látið sjóða við vægan hita í 20-30 mín.

Fiskurinn settur út í rétt áður en súpunni er skellt á borðið.
Kryddið eftir smekk með salti og pipar.

Súpan er miklu betri daginn eftir og tilvalin sem nesti á sjóinn.

Verði ykkur að góðu!



JANÚAR

	S	M	Þ	M	F	F	L
1				**1** 10 24 Nýársdagur	**2** 11 12	**3** 12 09	**4** 00 46
2	**5** 01 55	**6** 03 01 Þrettándinn	**7** 03 56	**8** 04 42	**9** 05 24	**10** F:06 03	**11** 06 42
3	**12** 07 23	**13** 08 05	**14** 08 51	**15** 09 41	**16** 10 35	**17** 11 33	**18** 00 13 Stofndagur Smábátafélags Reykjavíkur
4	**19** 01 22	**20** 02 35	**21** 03 45	**22** 04 45	**23** 05 34	**24** N:06 15 Bóndadagur Stofndagur Drangeyjar	**25** 06 53
5	**26** 07 28	**27** 08 02	**28** 08 35	**29** 09 08	**30** 09 43	**31** 10 22	

Dagatalið sýnir árdegisflóð í Reykjavík **F:** þýðir fullt tungl, **N:** þýðir nýtt tungl
18. Stofndagur Smábátafélags Reykjavíkur **24.** Stofndagur Drangeyjar (2015)

Frumherji
SKIPASKOÐUN

Á reki
með KK

Guðmundur Páll Jónsson, Akranesi - Ingi Rúnar AK35

Réttur fyrir 4 til 5

1 kg af þorskflökum
5 ferskir tómatar
5 harðsoðin egg
ólífur (ein krukka 100 g nettó)
2 dl ljós ólífuolía (t.d. Philippo Berio)
4 tsk karrý (Bónuskarrý)
hveiti
salt og pipar

Flökin pipruð og söltuð eftir smekk og skorin í bita. 2 dl af ólífuolíu settir á pönnuna og 4 þéttar tsk af karrý settar út í olíuna og hrært saman. Hverjum fiskbita velt upp úr hveiti og síðan upp úr kryddblöndunni og safnað saman í skál. Þegar þessu er lokið er öllum fiskinum hellt yfir á pönnuna. Tómatarnir, eggin og ólífurnar skorin í bita og hverju og einu haldið sér.

Þegar fiskinum hefur verið hellt á pönnuna skal kveikja undir. Þegar byrjað er að sjóða vel á pönnunni skal lækka undir (varast skal ofeldun). Þegar fiskurinn er byrjaður að taka sig eru tómötunum stráð ofan á fiskinn, síðan eggjunum og síðast ólífunum. Þetta er síðan látið malla í nokkra stund. Borið fram með hrísgrjónum og sojasósu.



FEBRÚAR

	S	M	Þ	M	F	F	L
5							1 11 07
6	2 12 03	3 00 43	4 01 57 Stofndagur LUROMA	5 03 11	6 04 14 Aðalfundur ACFNA	7 05 04 LUROMA fundur	8 05 47
7	9 F:06 28	10 07 09	11 07 50	12 08 34	13 09 20	14 10 10	15 11 04
8	16 12 06	17 00 47	18 02 08	19 03 34	20 04 40	21 05 27	22 06 04
9	23 N:06 38 Konudagur	24 07 09 Bolludagur	25 07 38 Sprengidagur	26 08 07 Öskudagur	27 08 37	28 09 07	29 09 40 Hlaupársdagur

4. Stofndagur LUROMA hópsins (2000) **6.** Aðalfundur ACFNA
7. LUROMA fundur



Bravo
fiskibollur

Hrafn Sævaldsson, Vestmannaeyjum - Bravo VE160

700 g fersk ófryst ýsa
1 laukur meðalstór
3 tsk salt (í fyrri hluta uppskriftar)
140 g hveiti
60 g kartöflumjöl
5 dl mjólk (en einungis 2 dl ef sjóða á bollurnar)
1 stórt egg
¼ tsk pipar
1 tsk salt (í seinni hluta uppskriftar)

Steiktar eða soðnar fiskibollur
Fiskurinn og laukurinn er hakkaður einu sinni og hrærður vel og vandlega. Síðan er 3 tsk af salti bætt út í og hrært áfram. Þar á eftir er hveitinu og kartöflumjölinu bætt út í.

Hrært áfram rólega til að byrja með. Næst hrærum við eggi og pipar út í mjólkina og bætum því saman við fisk og þurrefnablönduna. Hrært áfram, vel og vandlega.

Að lokum er 1 tsk af salti bætt út í þetta, þá þykknar deigið nokkuð. Síðan eru bollurnar soðnar í aðeins söltuðu vatni eða steiktar á pönnu.



MARS

	S	M	Þ	M	F	F	L
10	1 10 17	2 11 06	3 12 15	4 01 02	5 02 30	6 03 46	7 04 42
11	8 05 27	9 F:06 09	10 06 49	11 07 30	12 08 13	13 08 58	14 09 46
12	15 10 39	16 11 39	17 00 18	18 01 43	19 03 18	20 04 25 Vorjafndægur Grásleppuvertíð hefst	21 05 09
13	22 05 44	23 06 15	24 N:06 44	25 07 12	26 07 39	27 08 07	28 08 35
14	29 09 06 Stofndagur Hrollaugs	30 09 43	31 10 31				

20. Grásleppuvertíð hefst **29.** Stofndagur Hrollaugs (1989)

Jón Ásbjörnsson hf.

FISK KAUP HF.

Grásleppa og Grásleppuhrogn - kaup og sala
www.fiskkaup.is Sími: 520 7300

Fiskréttur
formannsins

Þorlákur Halldórsson, Grindavík - Formaður LS

800 g ýsa eða þorskur
sítrónupipar
1 rauð paprika, smátt söxuð
1/2 brokkolí, smátt saxað
1 rauðlaukur
300 ml matreiðslurjómi
100 g rjómaostur með hvítlauk
½ dós Fetaostur (mínus olían)
rifinn ostur

Hitið í potti matreiðslurjómann, rjómaostinn og Fetaostinn, (ég nota ekki olíuna sem fetaosturinn liggur í). Hrærið vel saman og leyfið sósunni að malla í 7-10 mínútur við vægan hita. Skerið fiskinn í bita og leggið í eldfast mót, kryddið með sítónupipar.

Skerið allt grænmetið frekar smátt og setjið yfir fiskinn. Hellið sósunni yfir fiskinn og sáldrið rifnum osti yfir. Setjið í ofn og bakið við 180°C (blástur) í 25-30 mínútur, eða þar til osturinn er gullinbrúnn.

Berið fram með nýsoðnum kartöflum eða hrísgrjónum og fersku salati.



APRÍL

	S	M	Þ	M	F	F	L
14				1 11 42	2 00 26	3 01 56	4 03 15
15	5 04 15 Pálmasunnu-dagur	6 05 02	7 05 44	8 F:06 26	9 07 07 Skírdagur	10 07 50 Föstudagurinn langi	11 08 36
16	12 09 25 Páskadagur	13 10 18 Annar í páskum	14 11 18	15 12 28	16 01 14	17 02 45	18 03 52
17	19 04 37	20 05 14	21 05 45	22 06 15	23 N:06 43 Sumardagurinn fyrsti	24 07 11	25 07 40
18	26 08 10	27 08 44	28 09 25	29 10 19 Stofndagur Bátafélagsins Ægis	30 11 29		

29. Stofndagur Bátafélagsins Ægis, Stykkishólmi (1960)

Viking Björgunarbúnaður
Íshellu 7, 221 Hafnarfirði
Sími 544 2270

VIKING™
LIFE-SAVING EQUIPMENT

Þorskur
á hlaupum

Jón Ingi Jónsson, Tálknafirði - Garri BA90 og Gjóla BA705

Þorskur veiddur við Víkurálsbotninn - flakaður, beinhreinsaður og skorinn í hæfilega bita.

1 kg kartöflur
1 laukur
1 paprika
kókoshveiti
sítrónupipar (Prima)
paprikukrydd

Kartöflur soðnar í potti.
Laukur og paprika skorin niður og mýkt á pönnu og síðan tekið til hliðar.

Slatti af kókoshveiti sett á djúpan disk og sítrónupipar blandað saman við.

Olía sett á pönnuna og um 1 tsk af paprikukryddi blandað út í. Fiskinum er velt upp úr hveitinu og svo brasaður á pönnunni. Að lokum er lauknum og paprikunni hellt yfir.

Borið fram með kartöflum og sósu eftir smekk t.d kaldri piparsósu eða kokteilsósu.



MAÍ

	S	M	Þ	M	F	F	L
18						1 00 05 Verkalýðs-dagurinn	2 01 27
19	3 02 42	4 03 43 Strandveiðar hefjast	5 04 33	6 05 19	7 F:06 02	8 06 46	9 07 31
20	10 08 18 Mæðradagurinn	11 09 08	12 10 00	13 10 56	14 11 59	15 00 35	16 01 53
21	17 03 02	18 03 53	19 04 35	20 05 11	21 05 44 Uppstigningar-dagur	22 N:06 16	23 06 47
22	24 07 19	25 07 54	26 08 33	27 09 19	28 10 15	29 11 19	30 12 31
23	31 00 59 Hvítasunnu-dagur						

4. Strandveiðar hefjast

VIGNIR

Langanes
fiskréttur

Jóhann A. Jónsson, Álftanesi - Garðar ÞH122

800 g þorskur eða ýsa
sítrónupipar,
salt og pipar
1 rauð paprika
½ púrrulaukur
8-10 sveppir
¼ rjómi
125 g hvítlaukssmurostur
125 g kryddsmurostur
rifinn ostur

Fiskurinn skorinn í bita og raðað í eldfast mót, kryddi stráð yfir. Grænmeti skorið niður og sett ofan á.

Smurosturinn bræddur í rjómanum og hellt yfir, rifinn ostur að smekk.

Bakað í ofni við 180 gráður í 30-40 mínútur.

Borið fram með hrísgrjónum, hvítlauksbrauði og fersku salati.



JÚNÍ

	S	M	Þ	M	F	F	L
23		1 02 08 Annar í hvítasunnu	2 03 10	3 04 05	4 04 55	5 F:05 43	6 06 30
24	7 07 17 Sjómanna-dagurinn	8 08 04	9 08 51	10 09 39	11 10 28	12 11 21	13 12 21
25	14 00 52	15 01 57	16 02 57	17 03 49 Lýðveldis-dagurinn	18 04 34	19 05 14	20 05 51 Sumarsólstöður
26	21 N:06 27	22 07 04	23 07 42	24 08 25 Jónsmessa	25 09 12	26 10 04	27 11 02
27	28 12 05	29 00 29	30 01 35				

7. Sjómannadagurinn

Reiknistofa fiskmarkaða
www.rsf.is

RSF

Fiskisúpan mikla
með karrý og ferskjum

Ásdís S. Jónasdóttir, Dalvík - Straumur EA18,
Jaki EA15 og Fríða EA12

1 stór laukur
2-3 hvítlauksrif
3 tsk gott karrý
2 litlar dósir niðursoðnir tómatar með kryddjurtum
2 litlar dósir eða 1 stór af niðursoðnum ferskjum saxað og nota safann
3 dl fiskisoð eða (vatn + teningar)
2 1/2 dl rjómi
salt og pipar
fiskur eftir smekk og rækjur

Steikja lauk og hvítlauk upp úr olíu eða smjöri (mýkja ekki brúna). Þá setja tómata, ferskjur út í og sjóða svolitla stund. Þá setja fiskinn úti og síðan rjómann. Setjið rækjurnar út í allra síðast, eða rétt áður en súpan er borin fram.

Berið fram snittubrauð eða nýbakað brauð með súpunni.

Þessa fiskisúpu gerum við alltaf fyrir fiskidaginn mikla og bjóðum gestum og gangandi upp á hana. Við gerum 40 - 60 svona skammta.

- Þessi súpa er ein af þeim betri.



JÚLÍ

	S	M	Þ	M	F	F	L
27				1 02 40	2 03 42	3 04 40	4 05 32
28	5 F:06 20	6 07 06	7 07 49	8 08 31	9 09 12	10 09 54	11 10 38
29	12 11 26	13 12 22 Stofnd. Félags smábátaeigenda á Austurlandi	14 00 49	15 01 53	16 02 58	17 03 57	18 04 47
30	19 05 31	20 N:06 11	21 06 50	22 07 29	23 08 11	24 08 56	25 09 44
31	26 10 37	27 11 35	28 12 40	29 01 05	30 02 16	31 03 29	

13. Stofndagur Félags smábátaeigenda á Austurlandi

TREFJAR
CLEOPATRA FISHERMAN
www.cleopatra.is

Bakaður umframafli

Finnur Sveinbjörnsson, Reykjavík - Von ÍS192

Fyrir 2 - 4
500 g roðlaus og beinlaus fiskur skorinn í „fingur“
1/2 tsk salt
1/2 tsk kumin
1/2 tsk svartur pipar, grófur
1 hvítlauksrif, skorið smátt
1 tsk olía
1 tsk sítrónusafi

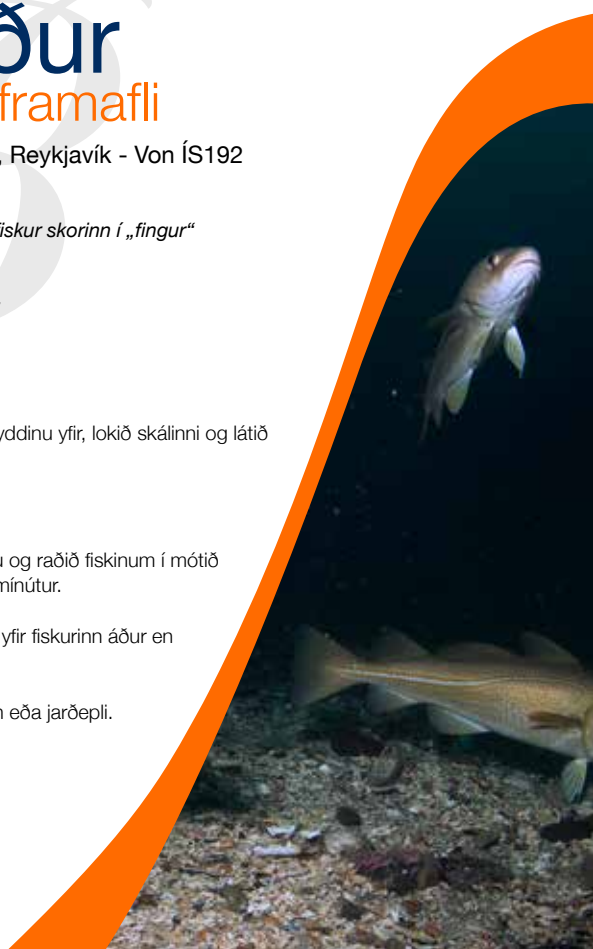
Setjið fiskinn í skál, stráið kryddinu yfir, lokið skálinni og látið marinerast í hálftíma.

Hitið ofninn í 200 gráður.

Smyrjið eldfast mót með olíu og raðið fiskinum í mótið í einföldu lagi og bakið í 20 mínútur.

Gott að kreista hálfa sítrónu yfir fiskurinn áður en hann er borinn fram.

Meðlæti getur verið hrísgrjón eða jarðepli.



ÁGÚST

	S	M	Þ	M	F	F	L
31							1 04 35
32	2 05 28	3 F:06 13 Frídagur verslunarmanna	4 06 53	5 07 30	6 08 05	7 08 40	8 09 15
33	9 09 52 Stofndagur Snæfells	10 10 33	11 11 22	12 12 22 Grásleppu-vertíð lýkur	13 00 50	14 02 06	15 03 22
34	16 04 24	17 05 12	18 05 53	19 N:06 32	20 07 11	21 07 51	22 08 33
35	23 09 19	24 10 09	25 11 06	26 12 12	27 00 41	28 02 02	29 03 28 Höfuðdagur
36	30 04 35	31 05 23					

9. Stofndagur Snæfells (1985) **12.** Grásleppuvertíð lýkur

SKORRI
SÉRFRÆÐINGAR Í RAFGEYMUM

Rauðspretta
með rækjum og camerbert

Lilja Rafney Magnúsdóttir
- Formaður atvinnuveganefndar Alþingis

8 stk rauðsprettuflök
1 stk camerbertostur 2 dl rjómi
100 gr rækjur
sjávarsalt frá Reykhólum
pipar
grænmetiskrydd
sítrónusafi

Steikið flökin í smjöri á pönnu annaðhvort upp úr hveiti eða hveiti og eggi.

Skerið camerbertostinn í sneiðar, leggið flökin saman tvö og tvö og setjið eina sneið af camerbertostinum á milli.

Setjið síðan flökin á fat og hellið rjómanum og fiskisoðinu á pönnuna sem fiskurinn var steiktur á og hitið ásamt restinni af camerbertostinum. Kryddið með salti, pipar, grænmetiskryddi og sítrónusafa.

Hitið rækjurnar í sósunni og hellið henni yfir fiskinn.

Berið fram með soðnum hrísgrjónum eða kartöflum og góðu salati.



SEPTEMBER

	S	M	Þ	M	F	F	L
36			**1** 06 01 Nýtt fiskveiðiár hefst	**2** F:06 35	**3** 07 06	**4** 07 37	**5** 08 07
37	**6** 08 37	**7** 09 08	**8** 09 44	**9** 10 28	**10** 11 27	**11** 12 44	**12** 01 22
38	**13** 02 53 Aðalfundur Snæfells	**14** 04 03 Aðalfundur Króks	**15** 04 52 Aðalf. Eldingar Aðalf. Stranda Stofnd. Eldingar	**16** 05 32	**17** N:06 10 Aðalf. Fél. smábáta-eig. á Austurlandi	**18** 06 48 Aðalfundur Fonts	**19** 07 27 Aðalfundur Kletts
39	**20** 08 08 Aðalfundur Drangeyjar Aðalf. Skalla	**21** 08 52 Aðalfundur Smábátafélags Reykjavíkur	**22** 09 42 Aðalfundur Árborgar Stofnd. Króks	**23** 10 40 Sjávarútvegs-sýningin	**24** 11 49 Stofnd. Stranda Sjávarútvegs-sýningin	**25** 00 23 Sjávarútvegs-sýningin	**26** 01 52
40	**27** 03 27	**28** 04 27 Aðalfundur Sæljóns	**29** 05 08 Aðalfundur Farsæls	**30** 05 41 Aðalfundur Bárunnar			

13. Aðalf. Snæfells **14.** Aðalf. Króks **15.** Aðalf. Eldingar, aðalf. Stranda, Stofnd. Eldingar (1985),
17. Aðalf. Félags smábátaeigenda á Austurlandi, **18.** Aðalf. Fonts **19.** Aðalf. Kletts **20.** Aðalf. Drangeyjar, aðalf. Skalla
21. Aðalf. Smábátaf. Reykjavíkur **22.** Aðalf. Árborgar, Stofnd. Króks (1985) **23-25.** Sjávarútvegssýningin Smáranum kópavogi
24. Stofnd. Stranda(1988), **28.** Aðalf. Sæljóns **29.** Aðalf. Farsæls **30.** Aðalf. Bárunnar



Skeljungur

Karfi
í Sweet Chilli

Jónas Kristinsson, Sandgerði - Birna GK154

1 kg karfaflök (eða annar fiskur)
salt
pipar
1 paprika rauð, gul eða græn, skiptir ekki máli
2,5 dl af rjóma
1,5 dl Sweet Chilli sósa
1 kjúklingateningur
1/2 teskeið chilli krydd
0,5 dl rjómaostur helst með kryddi

Kryddið fiskinn með salti og pipar.

Skerið papríkuna í smáa bita. Setjið hana í eldfast mót ásamt rjómanum, Sweet Chilli sósunni, kjúklingateningnum, chillikryddinu og rjómaostinum.

Hrærið öllu vel saman.

Bætið þar á eftir fiskinum í mótið og bakið við 200 gráður í 20-25 mínútur.

Verði ykkur að góðu.



OKTÓBER

	S	M	Þ	M	F	F	L
40					**1** F:06 12 Aðalfundur Reykjaness	**2** 06 40	**3** 07 08
41	**4** 07 35	**5** 08 03	**6** 08 33	**7** 09 06	**8** 09 47	**9** 10 45	**10** 12 05
42	**11** 00 50	**12** 02 24	**13** 03 36	**14** 04 25 Stofndagur Farsæls	**15** 05 06 Aðalfundur LS	**16** N:05 45 Aðalfundur LS	**17** 06 24
43	**18** 07 03	**19** 07 45	**20** 08 30	**21** 09 21	**22** 10 20	**23** 11 28	**24** 00 04 Fyrsti vetrardagur
44	**25** 01 33	**26** 03 03	**27** 04 01	**28** 04 41	**29** 05 15	**30** 05 45 Stofndagur ACFNA	**31** F:06 14

1. Aðalf. Reykjaness, **14.** Stofndagur Farsæls (1982) **15.-16.** Aðalfundur LS,
30. Stofndagur ACFNA (1999) samtaka strandveiðimanna við Norður-Atlantshaf

FISKMARKAÐUR
ÍSLANDS

Ágóðinn á pönnu, sem lummur eða bakaður í vöfflujárni

Sigurlaug Gísladóttir, Blönduósi - Hafdís HU85

soðinn fiskur *- afgangur frá deginum áður*
soðnar kartöflur - einnig frá deginum áður
hveiti eftir þörfum (miða við t.d 3 stk af þverskorinni ýsu þurfi hálfan bolla af hveiti)
salt og pipar
gott krydd t.d Húnagull eða Steikar & grill krydd eða Fiskikrydd frá Prima
svolítið lyftiduft (má sleppa)
egg
mjólk *- eftir þörfum*

Fiskur og kartöflur eru settar í skál og mulið saman. Hveiti, eggjum og kryddi bætt út í og hrært saman með hrærivél. Þá er mjólkinni smám saman bætt við eftir þörfum. Þykkt fer eftir því hvort gera á lummur eða vöfflur. Ef notað er vöfflujárn en nauðsynlegt að smyrja það vel á milli.

Lummur bornar fram með mikið af steiktum lauk, kartöflum, hrásalati og sósu að smekk. Einnig þrælgóðar með rabbabarasultu.

Vöfflur má bera fram með chillisósu frá Vilkó sem passar sérlega vel með.

Um að gera að prófa sig áfram með krydd og til hátíðarbrigða má mylja uppáhalds snakkið sitt út í deigið og krydda þá í samræmi við það. Aðalmálið er að það er endalaust hægt að búa til góðan mat með smá afgangi af fiski.



NÓVEMBER

	S	M	Þ	M	F	F	L
45	**1** 06 42	**2** 07 09	**3** 07 38	**4** 08 08	**5** 08 42	**6** 09 25	**7** 10 23 Stofndagur Smábátafélags Bakkafjarðar
46	**8** 11 36 Feðradagurinn	**9** 00 23 Stofndagur Kletts	**10** 01 48	**11** 03 00	**12** 03 53	**13** 04 38	**14** 05 20
47	**15** N:06 02	**16** 06 44 Stofndagur Fonts	**17** 07 28	**18** 08 15	**19** 09 06 Sjávarútvegs-ráðstefnan	**20** 10 03 Sjávarútvegs-ráðstefnan	**21** 11 04 Alþjóðadagur strandveiði-manna
48	**22** 12 13	**23** 00 51	**24** 02 12	**25** 03 17	**26** 04 05	**27** 04 43	**28** 05 18
49	**29** 05 49	**30** F:06 19					

7. Stofndagur Smábátafélags Bakkafjarðar (1985)
9. Stofndagur Kletts (1985) **16.** Stofndagur Fonts (1985) **19.-20.** Sjávarútvegs-ráðstefnan **21.** Alþjóðadagur strandveiðimanna (1997)

Skeljungur

Vestfirzk skötustappa
að hætti Sverris Hermannssonar

Matthías Sveinsson og Sverrir Karl Matthíasson,
Ísafirði - Otur ÍS73

800 g skata, vel kæst
300 g hnoðmör, vestfirzkur
salt

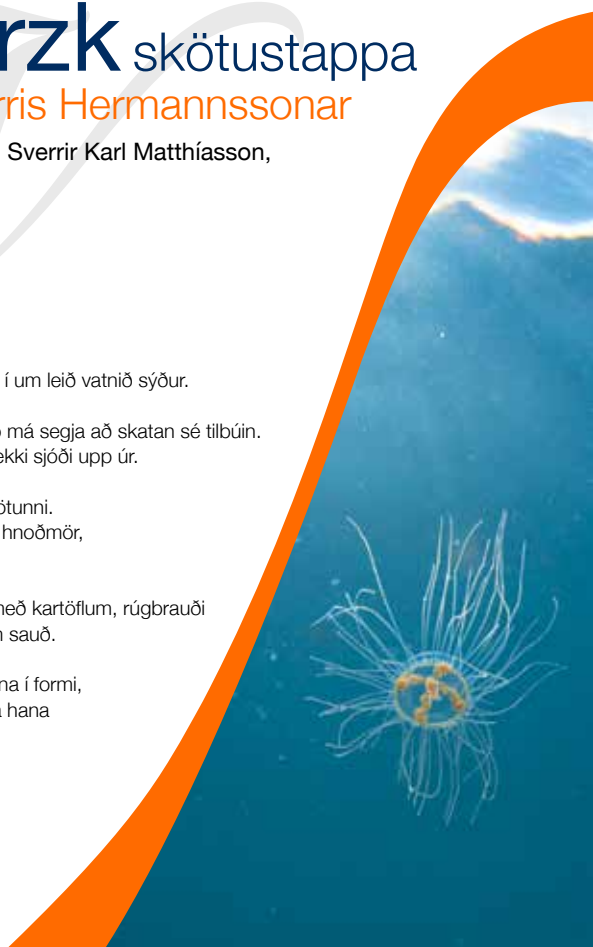
Sjóðið vatn í stórum potti.
Bætið vel kæstri skötunni út í um leið vatnið sýður.

Þegar suðan næst aftur upp má segja að skatan sé tilbúin.
Það þarf bara að passa að ekki sjóði upp úr.

Hreinsið brjósk og roð af skötunni.
Stappið vel saman við hana hnoðmör,
saltið eins og þurfa þykir.

Berið stöppuna fram heita með kartöflum, rúgbrauði
og hangifloti af veturgömlum sauð.

Einnig má láta stöppuna kólna í formi,
skera hana í sneiðar og hafa hana
með brauði.



DESEMBER

	S	M	Þ	M	F	F	L
49			1 06 49 Fullveldis-dagurinn	2 07 21	3 07 54	4 08 32	5 09 16 Stofndagur LS
50	6 10 09 Stofndagur Árborgar	7 11 11	8 12 21	9 01 08	10 02 18	11 03 18	12 04 11
51	13 05 00	14 N:05 47	15 06 32	16 07 18	17 08 05	18 08 52	19 09 41
52	20 10 32	21 11 27 Vetrarsólstöður	22 12 27	23 01 04 Þorláksmessa	24 02 14 Aðfangadagur	25 03 16 Jóladagur	26 04 07 Annar í jólum
53	27 04 50	28 05 27	29 06 02	30 F:06 35	31 07 09 Gamlársdagur		

5. Stofndagur Landssambands smábátaeigenda (1985)
6. Stofndagur Árborgar

vörður
tryggingar hf.

2021

JANÚAR

S	M	Þ	M	F	F	L
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

FEBRÚAR

S	M	Þ	M	F	F	L
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

MARS

S	M	Þ	M	F	F	L
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

APRÍL

S	M	Þ	M	F	F	L
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

MAÍ

S	M	Þ	M	F	F	L
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

JÚNÍ

S	M	Þ	M	F	F	L
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

JÚLÍ

S	**M**	**Þ**	**M**	**F**	**F**	**L**
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ÁGÚST

S	M	Þ	M	F	F	L
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

SEPTEMBER

S	M	Þ	M	F	F	L
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

OKTÓBER

S	M	Þ	M	F	F	L
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

NÓVEMBER

S	M	Þ	M	F	F	L
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

DESEMBER

S	M	Þ	M	F	F	L
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	