



Mari Frøyse Haugland med ekte Skjåk-flatbrød framfor eit ekte Ottadalen-skåp med Elveseter-rosa på toppen! (Foto: Ola Matti Mathisen).

No er det 38 år sidan Mari Frøyse Haugland (61) frå Skjåk i Gudbrandsdalen vart uskedeling, men heimbygdas stolte bake-tradisjonar er framleis like levande i heimen hennar på Haugland både før jul og ellers. Og ho har ord på seg for å vera ei av de flinkaste bakstekonene i bygda, men vil ha fram at ho berre er ein hobbybakar.

- Eg driv i kjellaren og drøyer framleis om eit skikkeleg baksterom. Aller helst skulle det vore eit eldhus slik vi hadde det den gongen vi hadde gard i Skjåk, seier Mari og fristar uskedalen.no med mjukbrød og avletter i tillegg til dei sju slaga.

For dei som ikkje veit det her vest for fjellet er mjukbrød det same som potetkake (eller lefse som austlendingar flest seier). Avletter er ein gudbrandsdalsk spesialitet som truleg ikkje finnast andre stader.

Det er ei tunn, florlett og rund kake som smakar best med rømme og molte på.

- Du har ei eiga oppskrift for mjukbrødet, Mari ?

- I Skjåk er det vanleg at vi har litt sirup i røra av poteter og mjøl, det gjer potetkakane mjuke og saftige. Det er i det heile tatt stor skilnad på brødbaksten her og heime i Gudbrandsdalen.

Mjukbrød blir nytta meir til kvardags i Skjåk enn her, ikkje minst når vi et råkåfisk.

Framleis kjenner eg ingen som nyt denne delikatessa her i Uskedalen, seier Mari.

Ho er også ein meister til å laga flatbrød. Såvidt uskedalen.no veit er ho den einaste flatbrødprodusenten i bygda.

- Eg har slete ut to elektriske takkar, men ein del av draumen min er å få ei gamaldags, vedfyrt takke. Det blir best brød og potetkaker på den måten, faktisk er ikkje smaken den same når ein nyttar elektrisitet, forsikrar Mari.

- Du har også laga bakverk for sal?

- Ein periode gjorde eg det, eg laga vel mellom 3.000 og 4.000 leiver, men det vart for stressande.

Når vi er inne på det, må du ikkje gløyma at eg har hatt minst tre gode lærarar i bakekunsten. Den eina var mi mor Klara, som framom alt lærte meg å baka flatbrød.

Den andre er den fargerike skjåkværen Embjørg Langleite Skamsar, ho har lært meg om ymse brødsortar og korleis ein skal laga tvisteikt flatbrød.

Den tredje var Agnes Musland, som lærde meg dei små tekniske detaljane, dei som gjer at ein får leivene til å dansa!

Mari stortrivst med å baka. – Eg gler meg alltid til å gå i kjellaren og ta fatt. Der er det ingen som forstyrrar meg, seier bakstekona på Haugland.

Når ho bakar let ho tankane vandre attende til Skjåk og tradisjonane ho ber vidare.

Mange som kjenner henne er takksame for kva ho har teke med seg over fjellet!

Av Ola Matti Mathisen