



Selma nærmar seg 100 steikte melkekaker etter ein god time. (Foto: Ola Matti Mathisen)

I dag er det atter tysdag og opningsdag på TI-aren. Og ikkje bere det: Selma Eik har dugnadsvakt og det betyr servering av dei kanskje beste melkekakene i Uskedalen!

- I dag er Selma der og eg gler meg til melkekakene, sa ein av dei trufaste gjestene i føremiddag. Og Selma skuffa ikkje. Allereie etter ein god time hadde ho produsert bortimot 100 melkekaker. Kundene nøydde dei ikkje med å nyta dei til kaffen i Gamleskulen, dei tok også med seg melkekaker heim. Ein kjøpte så mange som ti!

Selma lærte å steika melkekaker av si mor Klara Bakke.

- Men oppskrifta er kanskje hemmeleg?

- Slett ikkje, den skal du få på sparket. Du tar tre egg, 1 liter mjølk, ei spiseskje sukker og 430-450 gram mjøl. Egga piskast saman med mjølka og sukkeret før du har på mjølet. Røra lar du stå ei god stund, gjerne over natta, for å hindra at det blir klumpar.

Så er det klart for steikinga, forklara Selma medan ho gjekk laus på den tredje røre-porsjonen denne dagen.

Og kva meiner så vi om Selma sine melkekaker? Tre ord er nok: Luftige, lette og velsmakande!

Det er berre eitt problem: Selma har vakt på TI-aren berre kvar åttande tysdag. Men kanskje blir det også ein strikkekafe til snart. Då steiker Selma også melkekaker.

Av Ola Matti Mathisen