



Magny Musland har dette som arbeidsplass mykje av dagen, men ikke om kvelden. Her er det hardingkake som ligg på takka

Tradisjonen med bakinga av potetkakar i Uskedalen er slett ikkje iferd med å gå over i historia, slik nokon antyda i går.

Nokre av dei ivrigaste produsentane har rett nok trappa noko ned, men mange driv framleis med baking av potetkakar, skal vi tolka reaksjonen frå fleire på artikkelen vår. Men det er få som lagar potetkakar for sal.

Lista over aktuelle bakarar har etter kvart vorte ganske lang og her er eitt utdrag: Gudrun Døssland, Torunn Kjærland, Inger Moberg, Solveig Kjærland, Mari Haugland, Sigrun Haugland, Gerd Myklebust Øye og Selma Eik.

- Og ein av dei flinkaste er Magny Musland oppe i dalen, som bakar svært gode potetkakar, seier ein fornøgd forbrukar.

Magny fortel til uskedalen.no at ho lærte å baka potetkakar av svigermor si Inger då ho var 25 år gamal. I dei første av dei 40 åra som har gått sidan den gongen baka ho berre til seg sjølv men etterkvart vart det potetkakebaking også for andre. Og i år har ho faktisk sett personleg rekord med 700 kakar fordi ho har sagt ja til fleire enn vanleg som ynskjer at ho skal baka. Det meste av kakene er levert nede i bygda, men Husnes og Rosendal har også fått ein god del. Magny leverer ikkje så mykje oppover i dalen.

- Kan du gje oss oppskrifta slik at fleire kan få glede av kunnskapane dine?

- Det er litt problematisk, for oppskrifta har eg berre i hovudet. Eg ser for meg kva potetkakane skal innehalda. I tillegg til poteter er det ikkje noko anna enn rugmjøl og kveitemjøl. Dette med rugmjølet har eg fått råd om undervegs i bakeprosessen.,

- Kva skal ein ha på potetkaka for verkeleg å nyta ho?

- Sjølvsagt smør og sukker, men det er også så mykje anna godt som kan setta ein spiss på kaka. Til dømes kan ein nemna røykjelaks og sylteflesk og saltmat ellers. Nokre likar også speilegg. Og hugs at potetkakane skal tinast men ikkje bløytast.

Tekst og foto: Ola Matti Mathisen