



Cecilie og Erik ga toppkarakter til skillingsbollane

Skillingsbollane med kanel i svingane som vart lagt ut for sal i Martabu i helga har fått toppkarakter også frå Bergenshald og det seier ikkje så lite. Marit Langballe var meister også for dei og er iferd med å byggja seg opp eit solid omdømme som bakaren frå Skorpo. Ellers var det god trafikk både i Martabu og Systrene Nilsen i helga og særleg er det grunn til å dvela ved ei nattleg hending.

Den handlar om pizza, ikkje masseprodusert men heimelaga. Morten Nilsen er ein kreativ kar og då opningstida nærma seg slutten etter fullt hus på Systrene Nilsen gjekk han ut med eit tilbod om nattmat. Det var heimeprodusert pizza til sals i Martabu og atskillige let seg ikkje be to gonger. Kommentaranane både om tiltaket og pizzakvaliteten var udelt positive og ein ny nisje i lokalmarknaden er hermed oppdaga!

Dagen i dag har vore våt og dertil fylt av alvorleg TV-stoff men Martabu har likevel hatt bra besøk og ein omsetnad på rundt 3000 kroner - noko mindre enn laurdag. Ikkje minst dei omtala skillingsbollane slo an og to som ga dei høg karakter var Cecilie Steinfeld og Erik Vikanes-Hansen som bur på Askøy.

Ho har røter her i dalen medan han er frå Stord og dei var berre testkaninar i bua for etterkvart myldra det inn 9 medlemmer av Vikanes-slekta. Alle verka svært fornøgde med bakverket.

Det galdt også den eldre generasjon som i likheit med andre har gode og positive minnar om Sandamarto og verksemda hennar. eller frå tilsvarande krambuer på deira heimstad. Martabu kan også gjerne kallast Mimrebu!

Tekst og foto: Ola Matti Mathisen

