



Gaute Haugland har vore fantastisk flink, tykkjer Elin

**Elins Matgleder ved Elin sjølv er prega av berre glede framfor opningsfesten mellom klokka 12 og 14 laurdag. Det blir ingen snorklypping ved ordføraren og heller ingen tunge taler men ein meir humoristisk vri ved Arne Torget, som har alle fullmakter. Det opplysar Elin til uskedalen.no medan ho produserer julebakst i det nye huset som kan ha kosta 3 millionar. Det har vorte dyrare enn planlagt, innrømmer Elin. Men så er det da også av høg standard. Nede er det 100 kvadratmeter produksjonslokale og utsal og oppe selskapslokale med stolar til 40.**



Kakeproduksjonen er godt igang..

Elin kan presentera den siste løyva, som gjeld avkøyrslø, og dermed at alt det formelle er på plass.

Ho har møtt berre velvilje både i kommunen og hjå andre og har ingenting å klage på. Det einaste ho har mangla er tid. Men den største rosen spanderar ho på mannen Geir som har lagt ned ein enorm eigeninnsats og vore arbeidsleiar og ekspert på ymse felt. Huset har vorte justert noko under marsjen og Elin meiner det ikkje kunne bli finare og meir funksjonelt.

- Er det ein ungdomsdraum som no er oppfylt?
- Eg har likt å laga mat heilt sidan eg var 5 år. Då stod eg åleine på kjøkenet og steika fisk. No har eg ei jente på 4 som er lik meg i så måte. Så er det slik at eg likar å skapa min eigen kvardag og vera min eigen sjef. Det blir innfridd no.

Prosjektet har hatt fleire fasar, mellom anna at det skulle vera eit påbygg. Men vi fann at det var ei betre løysing å byggja eit nytt hus. Her kan eg lage mat på bestilling men satsa på sal i meir rolege periodar. Eg kan til dømes bake ferskt julebrød hvis det blir gjeve beskjed på førehand. Faste varer kjem eg ikkje til å satsa så mykje på.

- Vert det aktuelt å tilsetta fleire?
- Det kan i alle fall verta aktuelt å leiga inn svigermor frå tid til annan. Ho er god å ha og har jobba med slikt i mange år. Ikkje minst er ho ein god støttespelar når det skal lagast tradisjonell mat. Så får vi etter kvart vurdere om det er aktuelt å koplå inn

fleire. Det kjem jo til å gå litt i rykk og napp....

-Og kva skal du servera laurdag?

-Eg set fram tapas og kaker og noko søtt til ungene, så får folk forsyna seg sjølve.

Det er ikkje lett å veta kor mange som kjem. Dei som gjer det vil også få ein konsert - ved det gamle og gode musikklaget, fortel Elin.

Ho har fått ein frisk medvind frå start med prosjektet sitt - ikkje minst på grunn av at ho vart med i kokkelaugget til Hellstrøm.

Tekst og foto: Ola Matti Mathisen