



Det har vore godt salg av julekjeks hos Elins Matgleder.

Medan sjefen held til i Spania, er det god aktivitet hos Elins Matgleder. Akkurat no er den føreståande julehøgtida naturleg nok med og pregar aktiviteten. Då eg var innom ved middagstider i dag, kunne Silje Eik Gjerde fortelja at dei nett hadde levert 180 smørbrød, og mellom kl.12 og 14 var det open butikk med tanke på salg av julekjeks.

Silje Eik Gjerde arbeider om lag 50% hos Elins Matgleder, og det er ho som er ansvarleg for julekjeksproduksjonen. Resten av veka er ho opptatt med produksjonen av glutenfrie pizzabotnar hos Cølibak på Husnes, ei verksemd som er tilknytta Pizzabakaren. Dei dagane Silje er på Husnes, er det kokkeutdanna Sara H. Arnesen som styrer hos Elins Matgleder.

Silje fortel at dei har open butikk alle dagar utanom søndag no i førjulstida. Opningstida i butikken er frå kl.12 til kl.14. Det har vore svært godt salg av julekjeks. Likevel er det framleis godt utval i hyllene.

- Vi har framleis 11 sortar. Vi starta med 12, men dei gule bombene var svært populære så dei er vi tome for no, kunne Silje fortelja samstundes som ho også sa at ho ville supplera utvalet med å baka meir om det vart tid til det.

- Vi leverer også middag 7 dagar i veka til arbeidarane frå Fijar Mekaniske Verkstad som er i arbeid ved Eidsvik sitt anlegg på Steinsletto, la ho til.

På spørsmål om det ville verta råd å få kjøpa av dei gode julebrøda i år også, hadde ho følgjande gledelege svar:

-Elin kjem heim søndag 20.desember, og då kjem ho til å baka julabrød. Den 21., 22. og 23.desember kjem vi til å utvida opningstida til mellom kl.12 og kl.15. Dersom det vert tid, vil Elin også laga litt andre godsaker enn julabrød, avsluttar Silje. Ved å følgja med på facebook-sida til Elins Matgleder og uskedalen.no vil vi nok verta oppdatert.



[Ein del av utvalget av julkjeks.](#)

Tekst, foto og nett: Thor Inge Døssland