



Silje syner fram nokre av produkta sine i dag.

**Dersom alt går etter planen vil Silje Magrethe Nygård ha to fagbrev før ho har fylt 22 år. Silje er utdanna bakar og er no inne i innspurten fram til neste fagbrev som konditor er på plass. Svenneprøven skal vera hos Elins Matgleder 28. september.**

Silje Magrethe Nygård har vore lærling hos Elin Enes sidan 2014. I halv stilling er læretida to år. Frå før har Silje fagbrev som bakar, den gongen med læretida si hos Peder Bakar på Sæbøvik. Den store svenneprøven skal vera i slutten av september. Fagprøven er krevjande og omfattande. Eit døger i forkant vert oppgåva kunngjort. På 6 timar skal Silje laga og stilla ut om lag 15 kakesortar. To representantar frå Bakar - og konditorlauget i Bergen vil vera prøvenemnd. Produkt, smak og tilbereding er ein viktig faktor for å få godkjend ein fagprøve.

Elin Enes har sjølv fagprøven sin frå Solbrød i Bergen. Ho veit kva det vil sei å vera førebudd og gjennomføra ein fagprøve. Konditoren lagar alle sine produkt utan gjær. Ein bakar brukar gjær. Det er dette som er skilnaden på ein bakar og ein konditor.

I september vil det vera ope på Elins Matgleder kvar laurdag mellom kl. 10 og 14. Dette vert gjort for å gje Silje god og variert praksis fram til den store dagen 28. september då ho gjennomfører sitt andre fagbrev berre 21 år gamal.

Tekst/foto/nett: Kristian Bringedal