



Thea S. Taranger med eit fristande spekefat.

**Det er lange arbeidsdagar for Elin Enes som driv Elins Matgleder for tida. Arbeidsdagane er minst 12 timar, men det er ikkje uvanleg at dei strekkjer seg opp i 18 timar. Elin fortel at det har vore svært mykje catering også i sommar, men ho hadde venta meir besøk i sommarkafèen som ho har for første gang i år.**

Då eg var innom og snakka med Elin Enes tirsdag middag, hadde ho vore oppe i to-tida for å ha klart ferskt bakverk til kundane då kafèen opna kl.10. Ho rekna med at arbeidsdagen i alle fall ikkje var slutt før i 7-8-tida om kvelden. Denne dagen hadde ho vore ekstra tidleg grunna catering-levering. Normalt pleier ho å stå opp i tre halv fire tida for å baka bollar og brød.

Med seg for å få unna arbeidet har ho Thea Soltveit Taranger og dottera Anine Enes. Elin rosar dei to ungjentene som er svært flinke og arbeidsame.

- Dei jobbar sjølv sagt ikkje så mykje som meg. Eg kan jo ikkje ta livet av dei heller, seier Elin og legg til at dei to arbeider til litt ulike tider.

Då eg var innom var det Thea som var på jobb, og ho var i gong å laga eit flott spekefat til ei levering.

- Thea er kjempeflink. Sjå det delikate spekefatet ho har laga, rosar sjefen. Thea fortel at ho har jobba der som sommarvikar i juli, og at ho vanlegvis arbeider 4 dagar i veka. Ho seier at ho synes det er både veldig kjekt og lærerikt.

Denne sommaren har Elins Matgleder prøvt med open kafè heile veka som eit tilbod både til turistar og fastbuande. Her har besøket vore mindre enn venta så ho trur det vert med dette eine året med fast sommarkafè.

- Det ser ikkje ut som det er behov for dette tilbodet, konstaterer Elin.

Dagleg har ho tilbydd lunsjrettar i tillegg til god og fersk bakst. Torsdag lokkar dei med TexMex-buffè frå kl.13. Det burde frista mange.

Tekst, foto og nett: Thor Inge Døssland