



Lageret ligg i kjellaren i det som var lòa. Her vert frukta sortert og pakka i 8 kg kartongar.

**Karoline og Bjørnar Gjerde Eik ( begge 30 år ) er dei nye fruktbøndene på Steinsletto. Oppstarten med ein rekordsesong lovar godt. Fyrste året reknar dei med å hausta 6 tonn eple for sal. Det meste går til faste kundar frå den tida Gunnbjørg og Magne Eik dreiv garden. I tillegg kjem torghandel og levering til alle som tingar frukt. Eit skilt ved Fylkesvegen syner vegen fram til plassen. Eit lite parti eple går til pressing, men det er til eige bruk.**

Karoline, Bjørnar og vesleguten Vebjørn flytta til Steinsletto for knapt eit år sidan. Før det budde dei på Fausk i Omvikdalen. Bjørnar har i tillegg til å vera fruktbonde jobb i Herøysundsona. Karoline kjem frå Voss. Ho har liten erfaring med frukt, men på Steinsletto er ho ein viktig del av produksjonen. Ho likar godt den nye kvardagen på fruktgarden.



Bjørnar med vesleguten Vebjørn syner fram bilen med ny logo.

Bjørnar vaks opp med denne næringa. Far hans, Magne Eik, planta dei fyrste frukttræa på Steinsletto i 1984. Tidleg på 1990 talet var han klar for hausting og sal. Besteforeldra, Laura og Thomas Eik, dreiv med frukt på nabobruket til Steinsletto. Syster til Magne, Liv Torunn og mannen, held oppe tradisjonen med frukt på Eik. Magne Eik har laga alle træa sjølv på eigen planteskule.

I dag er det 350 epletræ på Steinsletto. Dei fyrste 30 træa er alt bytte ut med nye. Haustepla er Prins og Discovery. Aroma og Elstar vert rekna som vintereple. Så kjem Gravenstein og Filippa. Oppstarten for Karoline og Bjørnar har vore over all forventning. Magne er med som dreng og konsulent. Han sit på store kunnskapar om frukt, kvalitet og sal, noko Karoline og Bjørnar er takksame for å dra nytte av.





[Små mengder av epla vert pressa til saft, men det er berre til eige bruk.](#)

Arbeidet med ein god frukthøst tek til alt på vinteren med klypping. Så kjem sprøyting mot sopp. Det vert gjort før bløminga. Det må tynnast før karten har laga seg til. Gjødning høyrer med. Plukkinga i år tok til 21. august, ei til to veker før det som er vanleg. Frukta vert testa for smak og rett sukkerinnhald. Det vert gjort ved at ein dyppar skoren frukt i jod. Fargen fortel om epla er klar for sal.

Straks sesongen er over kring juletider, må ein sjå over kva som trengst av nye tre. Fruktre, som gjev lita avling, vert erstatta av nye. Så er det påan igjen med skjering, tynning og gjødning.

Tekst/foto/nett: Kristian Bringedal



Skilt ved Fylkesvegen syner vegen fram til fruktgarden på Steinsletto.