



Elin Enes syner fram nokre av dei 11 sortane julebakst ho lagar i tida fram til jul.

**Tradisjonen seier sju sortar julebakst. Bakgrunnen er at sju var eit lukketal. Hos Elins Matgleder tel vi heile 11 sortar. I tillegg kjem julabrød. Alt i slutten av oktober er det spørsmål etter julebakst. I november er det full trøkk. I desember går det meir på konfekt. Eldre kundar vil helst ha det slik det har vore i alle år. Dei yngre er ikkje så bundne til tradisjonane og vel det som passar til situasjonen der og då.**

Kva er så dei 11 sortane, spør du. Det er:

1. Sirupssnippar
2. Smørkransar
3. Havreflarn
4. Kokosmakrone
5. Mandelmarengs
6. Sandnøtter
7. Brune pinnar
8. Sjokoladekjeks
9. Karamellkjeks
10. Serinakaker
11. Kransekakestenger



I silobutikken finn vi eit stort vareutval med mellom anna g veartiklar, julepynt og servise.

I silobutikken finn vi julepynt, servise og ei mengde g veartiklar. Skiltet Ope ved Fylkesvegen fortel alle at d  er det produksjon og betjening. Elles brukar Elin mykje Facebook. All viktig informasjon vert lagt p  Facebook.

I tillegg til julebaksten og kafe- og restaurantdrift i Rosendal, kjem all catering og levering av mat til selskap og m te. Totalt har ho 10 personar p  l nslista i vinterhalv ret. I Sk lagato er det til ei kvar tid to personar p  jobb. I tillegg kjem helgehjelp.

Fram til jul held Elins Matgleder ope til 23. desember.

Tekst/foto/nett: Kristian Bringedal