



*Elin Enes vatnar dei nyplanta blomane utanfor den nye lunsjrestauransen midt i Skålagata.*

## Kremmaren tek eit nytt sprang

**Kremmarånda driv henne stadig framover, denne gongen med nysatsing i Rosendal: Elins Matgleder Rosendal. Ho meiner sjølv at ho er litt galen, og ho får kick av å skapa.**

Då me møtte Elin Enes, var ho i siste innspurt før opninga 16. juni. Det er ikkje mange 16-åringar som kjem på å opna gatekjøkken på eigen hand. Det gjorde Elin Enes i heimbygda Uskedalen. Seinare utdanna ho seg til næringsmiddelteknikar og konditor. Ho jobba som konditor i Bergen og opna så konditori i Uskedalen, som ho dreiv i tre år.

– Geir er veldig glad i kaker, så då han traff meg og skjøna at eg ville bli konditor, blei det oss to, humrar ho. Dei gifta seg og busette seg på Elins heimegard Feet og fekk tre born, Anine, Oliver og Linnea.

Ho starta med catering frå eit eige lokale på garden for fem år sidan. Her sel ho også produkt som syltetøy, hermetisert frukt, saft frå garden og gåveartiklar. To siloar er også blitt butikklokale. I år blir det det sommarkafe i 2. høgda her i Uskedalen. Dottera Anine skal ha ansvar for denne medan mora satsar i Rosendal.

– Eg ønskjer å glede folk med god mat, mat som er laga med omtanke. Det skal ikkje berre vera magefyll. Ein god tanke ligg bak, det er viktig for meg at det smakar godt. Eg blir rett og slett glad av å laga mat, og deler gjerne oppskriftene mine med andre.



Ved veggen i Uskedalen som er blitt eit velkjent blikkfang for Elins Matgleder.

Det er ikkje få som har vore på Elin sine tapaskurs eller kurs i kakepynting. Men no er det lunsjrestauranten i Rosendal som fyller hovudet. Mykje skal på plass før ho er klar, og mannen hennar har vore og er ein viktig støttespelar for henne i det ho finn på. Han er frå Enes og er både ingeniør og handyman. Gull verd for ei kreativ kvinne som er full av idear.



Ein gløtt inn 2-3 veker før opningsdagen. Moderne design inspirert av bygget spisestaden ligg i.

– Når eg tek heilt av, så er han der og roar meg litt ned. Det trengst innimellom, ler ho. No er fokuset på den nye spisestaden i Rosendal.

Her blir det lunsjrettar å få, dagens suppe, heimebaka brød og bollar, varme baguettar, pizza, pasta og italiensk is. Opningstidene hos Elins Matgleder Rosendal vil bli justert litt etter båtrutene, og difor blir det ope til 19.00 på torsdagar og fredagar.

– Eg er så glad i grønt. Derfor måtte det bli ein skog langs heile bakveggen. Ho er nøgd med romløysinga, med kjøkken like bak disken, slik at ho lett kan gjera fleire oppgåver samstundes. No er ho spent på korleis rosendølingane og folk som gjester bygda, vil ta imot den nye spisestaden.

Fakta:

1. Målgruppe: Folket i Rosendal, båtgjester, turistar og folk frå regionen
2. Formål: Gle folk med mat som er laga med omtanke
3. Etablert: Elins Matgleder i 2012 og Elins Matgleder Rosendal i 2018
4. Stad: Elins Matgleder Rosendal ligg i Skålagt. 33, Rosendal. Elins Matgleder har adresse: Døsslandssido 24, 5463 Uskedalen
5. Nettstad: <http://www.elinsmatgleder.no> Facebook:  
<https://www.facebook.com/elinsmatgleder/>

Tekst/foto: Heidi Eikremsvik

Publisert 11. juni 2018