

# Populære lefser av poteter og m

100-åringen Margrethe Hillestad har fått smaken på ein gammal favoritt og er mest ikkje til å stogga.

Ikkje er det pent å telja kor mange kaker folk et, men det var ikkje lett å la vera denne dagen på sjukeheimen på Halsnøy. Her gjekk Aslaug Torget Sjo sin stabel med nysteikte potetkaker unna i eit veldig tempo.

– Skal me ikkje syngja for maten først? spør Aslaug.

– Har me tid til det då? kjem det kvikt frå Margrethe, som har hatt augene i potetkakes-tabelen lenge. Ho knip augene saman og ler.

Hundreåringen struttar av energi. Sju av bebuarane sit klare bak kaffikoppene på Halsnøytunet og gler seg til å tømja fatet.

Så tek dei laus – og den 40-kaker høge stabelen minkar jamt og trutt. Aslaug tilbyr seg å smørja potetkakene etter kaffigestene sine ynskje, men skjønar raskt at ho har teke seg vatn over hovudet. Ho får seg ein stri tørn.

– Sko kje tru me har fått mat før, ler hundreåringen og ser ut til å vera den ivrigaste av dei alle i kakefatet. Ho får ikkje nok av den velkjende godbiten. Hillestad skøyar og tygg, og matgleda smittar bordet rundt. Latteren klukkar og Aslaug får skryt.

Også mjøllekaker har ho steikt i dag. Dei ligg fint stabla på nabofatet og freistar dei godt vaksne kvinnheringane som har heimen sin her på Sæbøvik på Halsnøy. Også mannen hennar, Leiv Sjo, er bebuar på sjukeheimen – og det var slik det starta.

Heimen hennar ligg berre ein knapp kilometer unna, og når ho gjekk for å vitja mannen sin, hadde ho potetkaker med. Som regel laga ho litt fleire enn det han kunne ta unna, og så balla det på seg.

Tynne, fløyelsliknande og velduftande ligg dei i neven. Møtet med tunga er ei sann glede. Nokre vil ha smør og sirup eller sukker på, andre et dei som dei er. Dette er som eit lukkeleg møte med ein gamal kjenning.

Aslaug veit korleis gode potetkaker og mjøllekaker skal vera. Særleg er potetkakene blitt populære. Kunsten lærte ho av svigermor, Gjertrud Kvanndal Sjo, som var sær

dyktig med bakst. Ho har funne sin eigen måte å gjera dette på, gjetordet har gått rundt øya og over fjorden.

Kakene deler Aslaug Torget Sjo ut gratis, men får rikeleg betalt på annan måte. Det lyser glede av den rause bømblingen som voks opp i Brandasund. På 1960-talet vart ho halsnøybu då ho flytta hit saman med mannen sin og dei fire jentene deira. Her på Sæbøvik har ekteparet budd sidan.

Aslaug er mormor til Peder Bakar (Peder Sjo Slettebø) som vinteren 2011 tok over det 98 år gamle bakeriet på Sæbøvik, og dermed førte handverket vidare. Toftes Bakeri vart stifta i 1913 og heiter i dag Peder bakar AS – Landsbybakaren. Handlaget og interessa for bakst ligg kanskje i genane frå bestemora?

«Ikkje bli motlaus om du ikkje får det til fyrste gongen, berre prøv fleire gongar»

Når Agnes går ned i vaskekjellaren, der ho har ståande takka og bakebordet, har ho skrella og kokt potetene i kjøkkenet og late dei gå gjennom potetpressa ein gong. Så har ho tilsett saltet og knadd deigen med hendene. Aslaug meiner at potetsortane Beate og Laila gjev best resultat.

– Ikkje dryss alt mjølet i på ein gong. Poteter er levande, seier ho medan ho skrur takka på fullt. Ho tek ikkje mjøl i deigen før like før utbakinga. Tek ein i mjøl og lét deigen stå ei stund, vert deigen blaut. Ho arbeider så mykje mjøl inn i deigen at han ikkje heng fast på hendene. Like mykje mjøl som i ein bolledeig. Så deler ho opp i passende emne, på storleik med eit egg. Potetkakene bakar ho ut med rutekjevle, og brukar godt med mjøl til dette.



Kakene skal vera tynne, om lag 2 mm tjukke og 22 cm i diameter.

Ho smør takka litt i første omgangen, med usalta smør. Det er viktig at det ikkje er salt i smøret, meiner ho. Så er fyrste kaka på plass på den heite takka, og det tek ikkje mange sekundar før ho blæs seg opp og får nok på

den eine sida. Så vert ho snudd og får ein lette gyllen farge på andre sida.

– Det gjer ingenting om dei ikkje er heilt runde. Ikkje ta dei om att, for då blir det så mykje mjøl i dei at dei vert turre. Ikkje bli motlaus om du ikkje får det til fyrste gongen, berre prøv fleire gongar, oppmuntrar Aslaug,



PRESSA: Aslaug let dei kokte potetene gå gjennom potetpressa ein gong.



EMNE: Her bakar Aslaug ut emnet til ei passe tjukk potetkake.



STEIKING: Stral



## jøl



**KAMP:**  
Matlysta er det ingenting å seia på då kakene kom på bordet! Frå høgre Margrethe Hillestad, Aslaug Sjo, Hallvard Øvrevik og Ingwill Alvær.

som gjerne såg at fleire unge prøvde seg på den tradisjonsrike potetkaka.

Potetkake er ferskvare og aller best nysteikt – og lett vint å laga når ein har fått taket på det. Somme steikjer kakene på steikepanna eller rett på kokeplata på komfyren. Men skal du steikja mange, er takka god å ha.

Aslaug Torget Sjo har også laga ei røre for å steikja mjølkakaker. I Sunnhordland har det vore vanleg at mjølkakaker og potetkaker følgjer kvarandre på kaffibordet, gjerne ei potetkake på ei mjølkake. Denne skikken har fått mange ulike namn rundt om i bygdene. Aslaug kallar det for «oppåkake». Mjølkakakene steikjer ho også på

takka, og det går fort unna. Her er ikkje varmen på fullt, men på om lag 6 – 7. Prøv deg fram. Ho lagar mjølkakakene litt mindre enn potetkakene, og dei smakar som tynne pannekaker. Også desse ein populær gjest på tunga hos dei matglade.

### FAKTA



◆ Teksten er henta frå boka «Levande tradisjonsmat – smaken av Sunnhordland». Forfattar og fotograf: Heidi Eikremsvik Forlag: Kapabel Dette er Sunnhordland årbok 2011.

### FAKTA

◆ Potetkaker  
Aslaug Torget Sjo, Halsnøy  
1 kg poteter (Beate eller Laila)  
1 ts salt  
3 dl kveitemjøl

Skrell og kok potetene. Bruk potetpresse og trykk dei gjennom denne. Arbeid inn saltet. Ikkje ta mjøl i deigen før du er klar til å steikja potetkakene. Arbeid berre litt av mjølet inn i deigen om gongen. Bruk så mykje av mjølet at konsistensen blir som bolledeig.

Del opp deigen i emne på storleik med eit egg.

Bruk rikeleg med mjøl under utkjevlinga, så ikkje kakene heng seg fast i kjevlet eller underlaget. Bak ut tynne kaker med ein diameter på ca 22 cm. Dei skal steikjast fort på full varme på takka. Når det kjem blærer, snur du kaka og steikjer ho lett gyllen på andre sida.

Veldig gode heilt ferske med smør, sukker eller sirup – eller utan noko ekstra.

Kan halda seg i kjøleskap i fire – fem dagar.



cs potetkaka kjem på takka, bles ho seg opp.



POTETKAKE: Flott ferdig potetkake.



SKØY: Margrethe Hillestad (100) smiler frå øyre til øyre når Aslaug Torget Sjo dukkar opp med potetkakene sine.