BÆRUMSAVISEN

Tett på – der du bor!

3. årgang – Nr. 41 – 7. desember 2011

Fineste julebod

Anne Karin og Flemming Rosengren kan by på den fineste av alle de 38 julebodene på Sandvikas julemarked. Side 30

Klar for å redde liv

Hans Christian Lindvig kan juble. Etter oppslag i Bærumsavisen har han fått sponsorer til sitt refleks-prosjekt. Side 6 og 7

Hvit jul?

Det hotteste innenfor julepynt i år er hvitt. Side 12 og 13

Sykler til månen

De ansatte ved Det Norske Veritas har syklet 30 ganger til månen. Side 8

Bake kake søte

Kate Günther Ellefsen (38) lever av luft og kjærlighet. På dagtid er hun helikopterpilot. Om kvelden blir hun kransekakedirektør. – Min største frykt er at jeg skal gå tom for kaker før julaften, sier gårdsjenta fra Grini. Side 14 og 15

Se våre boligannonser! side 23-25

Bademiljø

Din lokale rørlegger og Bademiljøbutikk.

JAR-TEK RØR A/S
Tlf: 67 11 37 11
Strandalleen 2
1368 Stabekk
www.jartek.no

Skiløypene er klare på Beitostølen

Bo i leilighet midt i sentrum - kort vei til alt!

Gjestegaardens leiligheter er koselige og moderne. Sett fra dere bilen ved ankomst; alt er i gangbar avstand. Butikker, slalombakke, restaurant og pub. Alle finner sine favoritter! Frem t.o.m 27.desember har vi tilbud:

Leilighet for 4 pers.: 2 døgn for 1.200,-

I skyene etter bakerisuksess

Koser med kaker

I FARTA: *Kate Günther Ellefsen lever av luft og kjærlighet. I luften flyr hun helikopter. Kjærligheten bruker hun på å lage kransekaker. – Jeg har verdens beste jobb, sier 38-åringen fra Grini Gård.*

LAVE SKULDRE: *Det kan se ut som hun tar julestria med stor ro. Det er ikke sant. Kate er redd. – Min største frykt er at jeg ikke har bakt nok. Tenk om ikke alle får det de vil ha. Gud hjelpe meg, smiler den nybakte sjefen. Nå har Kate nemlig ansatt sin første medhjelper i full stilling.*

Kate Günther Ellefsen (38) fra Grini er helikopterpilot og småkakedronning.

FOLK I FARTA

Tekst og foto: Robert Walmann
robert@ab-avisene.no

– Planen var at det ikke var noen plan. Jeg synes bare det er moro å bake. At det skulle gå slik hadde jeg aldri trodd, sier Kate Günther Ellefsen.

Bærumsavisen møter den driftige gårdsjenta hjemme på Grini gård. Bak låvedørene skjuler deg seg en kakefabrikk det går gjetord om over hele kongeriket. Her skaper Kate kransekaker, nøtteroser med sjokolade og kransekakestenger dyppet i spansk sjokolade. Det lukter fest og høytid – og smaker enda bedre. Oppskriften er hemmelig. Den har hun fått av mamma Karin.

TONNEVIS

– Bare forsyn deg av smaksprøver. Det er mer der det kommer fra, smiler Kate og byr Bærumsavisen på en smak av nystekte kransekakestenger med melis. Kransekaker hører julen til. Det merkes. Før jul bakes det natt og dag. Fem tonn kransekakedeig skal bli til smekre kaker, og Kate smir mens jernet er varmt. De neste ukene skal Kate & co være tilstede på alt som kan krype og gå av julemesser, markeder og handelstevner på hele Østlandet.

FRYKTER FOR LITE

– Du kan trygt si at det er mye å gjøre. Min største frykt er at jeg ikke har bakt nok eller at det plutselig ikke kommer noen hit og handler lenger, sier bakerigründeren.

Hver onsdag ettermiddag åpner hun bakeridørene og lar folk handle nystekte godsaker rett fra ovnen.

– Akkurat nå er det helt vilt. Folk handler heldigvis som gale. Nå har jeg også ansatt en medhjelper på heltid, sier hun og peker stolt på 36-år gamle Noi Andersson.

– Også må vi ikke glemme familien min. Uten deres hjelp hadde det ikke gått rundt, sier hun.

LUFTENS DRONNING

Kakeeventyret startet med en voldsom interesse for hjemmebakte kaker. Kate benyttet en hver anledning til å dra frem forkle og fat. Veien ble derfor kort til fagbrev som kokk. Læretiden gjorde hun unna på Værtshuset på Bærums Verk. Men baking og kokkelering var ikke nok for den ambisiøse bondejenta. Kate ville enda høyere. Bokstavelig talt.

– Jeg har alltid vært interessert i fly. Å ta lappen på helikopter har alltid vært en drøm, forteller hun.

Som sagt, så gjort. Kate tok med seg kokkekunsten ut på de syv hav. Først som baker hos Color Line. Så på cruiseskipet Crystal Harmony, et skip som seilte fra Alaska i nord til Cape Horn i syd. Kate sparte penger mens hun fikk se den store verden.

TAKE OFF

Etter tre år på havet var det nok penger i helikopterkassa. En halv million kroner. Helikopterutdanningen på Torp kunne starte. I 2000 lettet hun med lappen i lomma og fikk sin første helikopterjobb. Senere satte hun kursen til Nordsjøen hvor hun fraktet oljefolk.

– Det vanskeligste er å stå stille i lufta, eller «hovre», som vi kaller det. Men knekker du koden er det ganske lett. Nå for tiden er jeg helikopterinstruktør. Det passer best i forhold til kakejobben, forklarer hun.

FULL FART: *Fem tonn kransekakedeig sprøytes kjærlig ned i runde former. Noi Andersson er stø på hånden og sørger for perfekt resultat hver gang.*

PANGSTART: *I 2005 etablerte Kate sitt eget bakeri. Nå går kransekakene unna som varme hvetebrød. Om få dager smeller det. Da starter julerushet. Alle vil ha Kates kaker til jul. – Vi får sjekke om smellbongbongen virker i år også, smiler bakerigründeren.*

HJEMMELAGET: *Alle kakene fra Grini Hjemmebakeri er laget fra bunnen. Oppskriften er en familiehemmelighet.– Vi maler mandler og forsker hele tiden på smak. Jeg tror det er nøkkelen til suksess, sier Kate.*

STARTET FIRMA I 2005

Tross luftig suksess lengtet Kate tilbake til kjøkkenbenken, kakene, sjokoladen og kransekakeformene. I 2005 bestemte hun seg for å gjøre alvor av bakingen. Grini Hjemmebakeri ble registrert i Brønnøysund.

– Alle våre kaker skal smake godt fra første tygg. Derfor lager vi alt fra bunnen av. Mandler males og kvernes. Ingenting er tilfeldig eller ferdiglaget. Vi forsker på smak og kvalitet hele tiden, sier hun.

Kates prøvekaniner er familie og leietakere på gården.

– Her er det alltid mye folk som gjerne tar jobben med å smake, ler bakerinnen som er oppvokst som sjette generasjon Ellefsen på Grini gård.

–Kan du levere kaker i ekspressfart til verdens ende?

– Haha, det skjer ikke ofte, men det har hendt at jeg har brukt helikopteret for å levere kaker. Men det blir dyrt, sier kvinnen som baker om natten og flyr helikopter om dagen.

Bedre blir det ikke.

BARE SPIS!: *Det skorter ikke på smaksprøver i bakeriet til Kate. – Forsyn deg som mye du orker. Vi skjærer opp mer. Bærumsavisen lar seg ikke be to ganger og hugger innpå. – Våre kaker skal smake godt fra første tygg, sier Kate.*