



KLAR PÅ RETNINGEN: Et levebrød av det de henter ut fra Lie er målet for Sigrud Marud Lauridsen (bildet) og Oskar Lie.

FOTO: ELISIV HAUGE NILSEN

>>> - Det er ei gammel fruktbygd dette, og mange har busker og trær de ikke klarer å høste. Da ringer de gjerne oss. Vi har nesten tilbud om mer enn vi kan høste, men vi vil jo ikke si nei.

I sesongen blir arbeidsdagene lange. Bra da, at Oskar aller helst vil være her. I Nedstrand, i naturen. Men for familiens skyld, paret har til sammen tre barn, blir han med på en ukes ferie i året.

- Jeg slapper jo av når jeg først kommer dit vi skal, sier han.

- Til en viss grad ler samboeren, og forteller om Italia-uka, der Oskar helst snakket om blåbærene han skulle hatt plukket i Nedstrand.

Gikk skeis

De har prøvd en del ting de siste fem årene.

- Vi har vel strekkoder på rundt 50 produkter, men alt er ikke tilgjengelig hele tiden, forteller de.

En ting kommer de ikke til å lage om igjen. Til tross for at Oskar holdt på å perfektionere teknikken i nesten to år.

- Jeg ble så forbannet at jeg bare måtte slutte. Mange timers arbeid, og så ble hele greia forvandlet til betong i løpet av noen sekunder. Det skal ikke kunne gå an, sier Oskar.

Det er drops-laging han snakker om.

- Trøsten er at det jo er begrenset hvor mye drops du kan selge uansett, konstaterer han.

«Mange timers arbeid, og så ble hele greia forvandlet til betong i løpet av noen få sekunder»

Fram til nå har vi bygget opp firmaet, og testet ut ulike produkter, ingen av dem har tatt ut lønn fra bedriften. Oskar jobber egentlig fullt som it-ansvarlig for et firma. Sigrud har restaurant- og matfagskolen i bunn, inklusiv den såkalte syltetøylinja på Finnøy, linja for industriell matproduksjon på Finnøy. Hun har

jobbet med mye forskjellig de siste årene for å finansiere Lie Gaard-prosjektet.

Hentet landet rundt

Kjøkkenet har de lånt på skolen i Hinderåvåg, det har betydning produksjon når kjøkkenet ikke har vært i bruk av andre. Dessuten har de manglet lager til å ta vare på råvarene utenfor sesong.

- De nye produksjonslokalene våre kommer til å gjøre en utrolig forskjell.

Lokalene, vegg i vegg med Jokerbutikken i Hinderåvåg sto ferdig rundt påsken i fjor. Eller ferdig. Snekkene hadde knapt slått inn siste spiker før paret i påsken rykket inn med alt utstyret de har samlet på seg de siste to årene. Alt som glimter i rustfritt stål i kjøkkenet er resultat av en målrettet finn-jakt.

- Vi har reist land og strand rundt for å hente brukt storkjøkken-utstyr.

I påvente av lokale har kjeller, loft og garasje fungert som oppbevaring.

- Først nå, men skikkelig lager, fryserom og eget produksjonskjøkken er vi rigget for å satse skikkelig. Vi er avhen-

gig av å kunne produsere et visst volum. Målet er at det skal være lønnsomt nok til en i første omgang, sier Oskar.

Soft, av alt fra geitrams til hylleblomst, er en volumprodukt. Bjørkesirup er vanskelig å produsere i store nok kvanta til å leve av. Men lønn er en ting. Målet er aller mest å kunne være mest mulig i takt med naturen. Få være ute og sanke, dyrke, finne ut hva naturen kan gi.

De gleder seg til den kommende sesongen. Aller først venter bjørkesirup, så ramsløken, fra mars og utover.

- Vi har lært så mye disse årene. Nå ser jeg på skogen på en helt annen måte. Jeg sier mat der jeg før bare så trær og planter, sier Sigrud.

Tålmodigheten og utprøvingen har betalt seg. Nå er Lie Gaard klar til å vokse. Først venter Berlin.

ELISIV HAUGE NILSEN
elisiv.hauge.nilsen@h-avis.no

2222

Tips oss

Månedens tips får 2.222 kroner.
Ytterligere to tipsere
får hver måned 10 Flax-lodd.

Telefon: 52 72 22 22
Epost: tips@h-avis.no
SMS: AVISÅ til 2005

