

HVORDAN TILBEREDES EN "TORS DAGSSPISNING"

Pengekassen – der indeholder 400 kr i byttepenge + nøgle til Egekværnen og depotskabe – afhentes og afleveres efter aftale hos Egekværnens kasserer Søren Jul Kristensen (2030 6088). Kassen kan – efter aftale med Søren – overdrages direkte til de efterfølgende kokke.

Egekværnen har plads til max. 90 personer, og har et fuldt udstyret industrikøkken.

Maden kan tilberedes hjemme eller i Egekværnen.

Man kan lave maden samme dag eller en af dagene forinden. Vælger man at lave maden en anden dag, skal man forinden kontakte Tove, som står for udlejning af Egekværnen – tlf. 6175 7432, for at sikre sig, at der ikke er andre, som bruger Egekværnen.

I køkkenet hænger der brugsanvisninger til henholdsvis komfur, ovn og opvaskemaskine. Bipper ovnen ved start, skal minuturet (på ovnen) sættes i gang.

Emhætten tændes på kontakten ved kaffemaskinen.

Du tænder for det varme vand på kontakten på væggen til højre for vasken i køkkenet.

Der laves mad til ca. 60 personer (hovedret + evt. dessert).

Der laves kaffe (ca. 5 kander) og te (ca. 2 kander. Brug to tebreve pr. kande vand).

Kaffe, te, sukker, køkkenmaskine (foodprocessor), servietter m.v. står i et aflåst skab i gangen (ved siden af køkkenet). Nøglen er sammen med dørnøglen i pengekassen.

Mangler der noget, eller tager du det sidste, bedes du skrive en seddel med besked, eller sende en mail til: mariannehoejberg@gmail.com

Kokkene medbringer selv viskestykker og karklude. Har man glemt disse, kan man låne Egekværnens, men tag dem da venligst med hjem og vask.

Kassen gøres op. HUSK bilag på alt, hvad der købes.

Pris:

Voksne: 30 kr. Børn 0 – 10 år: 10 kr

Ved brug af egne ingredienser (f.eks. sukker, mel, krydderier m.m.) laver gæstekokken selv et bilag med angivelse af ca. udgifter.

Udgiften til maden dækkes af Egekværnen.

Evt. overskud tilfalder Egekværnen og lægges i kuvert i pengekassen.

Evt. underskud dækkes af Egekværnen og tages fra de 400 kr byttepenge.

Er der mad til overs, kan kokkene enten købe det (modregne det i udgifter), fryse det ned til en anden torsdagsspisning eller sælge det ifm torsdagsspisning.

Der er poser i "Torsdagsskabet".

Inden spisningen starter kl. 18, har kokkene delt sangbøger ud på bordene (er i det lille skab på endevæggen i depotet ved siden af baren) og valgt en sang.

Når alle er kommet til bords præsenterer kokkene sig selv – og maden – og en sang.

Efter spisning vasker kokkene op, rydder op, fejer gulve og efterlader køkken, sal og legerum i pæn stand (HUSK at gøre komfur / ovn ren).

Stolene hænges på bordene i den store sal.

Overskydende borde og stole sættes væk, så der er 8 borde med stole tilbage i salen.

Gulvvask foretages af ekstern hjælp hver fredag.

HUSK at låse dørene mellem bibliotek og gang, og mellem de to gange (ved hovedindgangene) – ud over hoveddørene.

VIGTIGT: i de kolde måneder start da eftermiddagen med at sætte fuld knald

på radiatorerne i spisesalen, og HUSK HUSK HUSK at skrue helt ned igen – til frostsikker (= en stjerne), inden du forlader Egekværnen.

Er du i tvivl om noget, er du altid velkommen til at ringe til:

Marianne Højberg, 2859 9690 eller sende en mail: mariannehoejberg@gmail.com