

HVORDAN TILBEREDES EN ”TORSDAGSSPISNING

Pengekassen – der indeholder 300 kr i byttepenge + nøgle til Egekværnen og depotskabe – afhentes hos Egekværnens bestyrelse (aftal med forrige kokke eller Marianne Højberg tlf. 2859 9690)

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 udlejningen af Egekværnen – tlf. 6175 7432 eller 8663 8451), 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.

Pris:

Voksne: 30 kr.

Børn 0 – 10 år: 10 kr

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

Køb gerne økologisk eller ”Fair Trade”.

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 300 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.

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 ned for dem igen, inden du forlader Egekværnen.

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

Marianne Højberg, 2859 9690 eller maile mariannehoejberg@gmail.com