



TJØRRINGSPEJDERNE
 Ålykkevej 15
 7400 Herning

Vejledning for køkkenholdet på Juleturen.

Freddag aften:

Boller + varm og kold kakao, serveres ved pejsestuen.

Risengrød koges.

Laks, ost, kiks og rødvin serveres tillederhygge når spejderne er lagt i seng.

Lørdag: Morgen:

Franskbrød, cornflakes, havregryn.

Formiddag:

Medister koges - sky gemmes til sovs (evt.).

Frokosten tilberedes.

Over Middag:

Ris a la mande (gem mandler til mandelgaver - 1 mandel pr. bord.)

Mandelgaver pakkes ind, i hvad vi har.

Kartofler skrælles.

Ca. 15.00 - afhængig af program, serveres saft, frugt og kage i det store rum.

Ca. 15.45 - ovnen tændes til stegene. Ca. 16.00 - stegene sættes ind.

Ca. 16.30 - der tændes for kartoflerne.

Ca. 17.00 - Skyen hældes fra stegene og sovsen laves efterfølgende.

Herefter varmes rødkål, steges medister, og dækkes borde.

Det er kun halvdelen af medisteren der serveres lørdag aften - resten gemmes til julefrokost søndag.

Klar til servering kl . 18.00.

Efter hovedretten portionsanrettes ris a la manden - med 1 mandel pr bord.

Opvasken er selvfølgelig også vores

Senere:

Mere laks + ost til lederhygge.

Søndag: Morgen:

Rundstykker, havregryn og cornflakes.

Frokost:

Anrettes som ta' selv bord i midten af det store rum. Resten af medisteren og stegen luses evt. og serveres. Lun leverpostej+bacon,champignon. Pølser, brød, samt rester.

Borde dækkes.

Ris a la mande som dessert (ingen mandelgave.)