

SERVERING PÅ SMEDMYRKOIA 2013

Tid

Serveringen foregår søndag fra **kl 12:00 til 16:00**. Som regel er det største publikums-”rushet” mellom kl 13:00-14:30.

Varer

Normalt tar hvert lag med ferskvarer til 3 rører:

H-melk	6 liter
Egg	18 stk
Seterrømme	3 beger
Pølser	1-1,5 kg (hentes hos Strøm-Larsen, avtal med Magne, tlf. 936 17 068)
Pølsebrød	16
Lomper	16

Minimumsbeholdning (sjekk med siste vert):

Hvetemel	5 kg	Kvikklunsj	15
Melk	6 ltr	Te	1 pakke
Rømme	3 beger	Kaffe (kokmalt)	2 pakker
Egg	18 egg	Servietter	200
Melange	1 kg	Pappkrus	100
Flytende Melange	1 flaske	Plast teskjeer	50
Kardemomme	1 boks	Buljongterninger	1 pakke
Sukker	2 kg	Buljongpulver	1 glass
Bakepulver	1 boks	Kremtopp	1 flaske
Jordbærsyltetøy	2 glass	Pølser (Strøm-Larsen)	1-1,5 kg
Bringebærsyltetøy	2 glass	Pølsebrød	16
Brunost	1 kg	Lomper	16
Saft	1 ltr konsentrat	Ketchup/sennep	1+1 flaske

Varene ligger i kjelleren (lem i gulvet i gangen). Det kan også stå i skapene.

Pølser

Rent vann (renset for rusk og barnåler), kokes opp i kjelen på bildet. I det vannet begynner å bli varmt tilsettes 2 Toro buljongterninger pr. liter vann samt en bit rå løk. Når vannet har fosskokt, tas kjelen av, og 8 pølser legges i vannet til trekking i ca. 10 minutter. Deretter slås to tredjedeler av vannet ut, og det settes lokk på gryten.

Tilbehør er lomper og/eller brød, samt ketchup, sennep, sprøstekt og evt. rå finhakket løk. Serveres i pøsepapir. Bruk gjerne pøsestativet.



Vaffelrøre

Bruk plastbollene og vispen avbildet. Lag gjerne to rører samtidig. En god søndag krever 3 rører, en dårlig søndag 1,5 rører. Bland 2 liter mel, 4 dl sukker, 2 ts bakepulver og 4 ts kardemomme. Rør ut med 1,8 liter melk. Tilsett 6 egg, 1 beger seter-rømme og 250 g smeltet melange.



Oppskrift på Smedmyrvafler

- 20 dl siktet hvetemel (1.4 kg)
- 18 dl melk
- 1 beger (0.3 ltr) sæterrømme
- 250 gr smeltet margarin
- 6 egg
- 4 tsk kardemomme (gjærne mer)
- 4 dl sukker (380 g)
- 2 tsk bakepulver

Vaffelsteking

Propanapparatet på kjøkkenet brukes til vaffelsteking. Vaffeljernene (2 stk) bør smøres med flytende Melange mellom hver vaffel til tross for at det er margarin i røra. Snu ofte for å unngå å brenne vaflene.

Kaffekoking

Kokmalt: Bruk fortrinnsvis den nye, **lette aluminiumskjelen**. Den tar 3 liter, men kok opp **2,5 liter** friskt vann. Hell i **4 dl kaffe** og rør rundt. Ta den av og la den stå i 5 minutter, hell så over i 2,5 liter pumpekanne merket «Kaffe».

I tillegg kan kaffekjelen med sidehåndtak og tre-kork på lokket brukes til kaffe. Beregn da 3,5 dl til 2 liter vann. Denne kan helles i den mindre termo-kanna, merket kaffe.

Solbærtoddy

3,5 dl på full pumpekanne. Fyll opp to kanner, hvorav en settes frem på krakken.

Hva skal serveres?

Vafler, jordbær- og bringebær syltetøy, brunost (G35), solbærtoddy, kaldt saft, kokekaffe, te, (buljong), pulverkakao, kvikklunch, Pølser m/lompe, brød, rå og sprøstekt løk, ketchup og sennep.



Vekslepenger

Skrin med vekslepenger (kr. 2500) ligger på hemmelig sted. Snakk med serveringsansvarlig. Samme beløp skal ligge igjen til neste lag.

Rapportering/økonomi

Omsetningen, utleggene og nettoinntekten rapporteres til serveringsleder Øyvind (oyvind.grandum@gmail.com).

Serveringsoverskuddet betales til Friluftsklubbens konto:

Konto.nr. 9235.21.68396
Friluftsklubben i Oslo

Etter sesongen fordeles overskuddet likt på alle (gjennomførte) serveringshelger. For eksterne grupper, oppgi bankgironummer som overskuddet skal sendes til.

Avlysning

Det bør være en høy terskel for å avlyse. Dårlig vær er ikke nok. Plakat må i så fall settes opp på telefonstolpen på Skansebakken, og meddeles Øyvind slik at Skiforeningen kan varsles i god tid.

Mannskap

Ved dårlig vær er det tilstrekkelig med 2 personer. Det bør ellers være 3 personer på serveringene. Serveringen er imidlertid morsommere og mindre arbeidskrevende når man er flere. Fire plasser er normalt reservert lørdag kveld for serveringsgruppa. Ved lite mannskap kan man kjøre **selvbetjening**. Man setter da ut vafler, koker pølser, passer på å fylle termos med solbærtoddy, varmt vann, kaldt vann og kaffe.

Skilt

I gangen står tre skilt: Gult skilt "Åpent" settes ut på andre siden av løypa. Skiltet med henvisning til do settes oppe ved hytta (3-4 meter unna) ved «sti» ned til do. Doen er rundt nedre hjørne på uthuset.

Vann

Vann hentes i bekken 50 m oppover langs veien. Det er i år hull på **nedsiden** av veien. Øks og isbor til å hogge/bore hull i isen ligger i gangen eller vedskjulet.



Diverse

- Tømming av kaffegrut, matrester, solbærtoddy gjøres helst bak huset (ut av øst-vinduet?).
- Det er fint om dere fjerner gardinene på kjøkkenet og legger det midlertidig på soverommet for å unngå at de blir fulle av fett.
- Hvis dørklinka på ytterdøra faller av, kan den festes med umbraco-nøkkel i kjøkkenskuffen.
- Bruk den store kaffekjelen til varmtvann og den lette aluminiumskjelen til kaffe.
- Det står ekstra gass i skjulet, hvis det skulle bli tomt på kjøkkenet.

Spørsmål

Ved spørsmål under serveringen, kontakt Øyvind Grandum, tlf. 951 47 284, evt. Ida Eriksen, tlf. 957 79 014. Spørsmål omkring pølsene til Magne Arentsen, tlf. 936 17 068.

Kl. 13.00 Intensiver steking. Rushet kommer nå snart. Da er det kjedelig å ligge etter med steking.

Kl. 15.00 Trapp ned steking. Nå er rushet over. Dere kan gjerne steke opp all røra fordi vi ønsker ikke å bruke gammel røre neste helg av hygieniske årsaker.

Kl. 16.00 Avslutt. Gjør opp kassa, noter omsetning, utgifter og netto inntekt. Noter om det begynner å bli tomt av noen av varene. Legg igjen samme beløp i vekslepenger som det var (kr. 2500).

Rydde, vaske gulvene.

Kl. 17.30: Gå hjem!

TAKK FOR INNSATSEN!

Prisliste (henger også på veggen på serveringsrommet)

Vaffelplate	30,-
Drikke (kald drikke med påfyll)	20,-
Pølse med tilbehør	30,-
To pølser i brød og lompe	50,-
Kvikklunsj	20,-
Hvis folk spør om vann, gi det bort gratis.	

FiO/oyg 13.2.2013