

KAFETERIA PÅ KONKURRANSER OSLO TURNFORENING.

Foreldre i konkurransegruppen i Oslo turnforening skal bidra med inntektsbringende arbeide til foreningen som bidrag til drift av gruppen. Kafeteria/vaffelsalg står for halvparten av disse inntektene og på konkurranser er målet å dekke inn ca 1/3 av årets kafeteria/vaffelinntekter, derfor er det viktig at vi får matleveransen tidsnok og at de er innbydende. Tips for matleveranser:

PØLSER

- Kun wienerpølser, IKKE grillpølser
- Kun merkevare (Gilde, Finsbråthen, Leif Vidar eller lignende)
IKKE First Price eller andre private merker - Ferske lomper

VAFFELRØRE

Følg oppskriften fra kiosk (ca 10 liter):

- 2 l H-melk
- 2 kg hvetemel
- 2 l kefir
- 1 kg sukker- kan med fordel kuttes til 0,3-0,5 kg
- 0,5 kg smør
- 12 egg

For litt «sunnere» vaffelrøre: reduser smørmengden til 0,3 kg, sukker til 0,5 kg og erstatt 1/4 av hvetemelet med fibramel.

RUNDSTYKKER

- Rundstykker leveres ferdig påsmurt, IKKE anretning i kjøkkenet på Hasle.
- Hvert påsmurte rundstykke pakkes inn i plast og legges på et fat. Det er ønskelig med små «baguetter» hvor både over- og underdel kan pakkes sammen.
- Bruk salat, paprika, agurk eller annet grønt å pynte pålegget med.

KAKER

Med kake menes både tradisjonell kake, kanelboller, skillingsboller, muffins, brownies, cookies, boller med mer. Vi trenger variasjon, men du velger selv hva du vil lage.

Pynt kaken, bollene eller muffinsen. Jo mer pynt, jo bedre salg
Glutenfri kake merkes med en lapp som kan vises ved salg (mange av ferdigpakkene med sjokoladekake er glutenfrie, sjekk pakningen. Gulrotkake er også godt glutenfritt)

PASTASALAT

Veldig populært alternativ til kaker og pølser. Bruk egen oppskrift, eller følg denne:

5 stk rødløk i ringer
1 kg kokt skinke eller spekeskinke i strimler
1 kg penne
30 stk reddik i tynne skiver 10 ss olje til steking
750 g sukkererter
2,5 dl ristede pinjekjerner

1. 2. 3.

Kok pastaen etter anvisning på pakken og avkjøl den i kaldt vann.
Fres reddiker, sukkererter og rødløk i en kjele med olje. Rør inn pastaen.
Rist pinjekjernene i varm, tørr stekepanne til de har fått gyllen farge. Strø pinjekjernene på toppen.

