

Køkken

Planlægning af det kommende marked starter allerede i begyndelsen af året. Der skal besluttes hvad festmenuen lørdag aften skal bestå af samt hvad der ellers skal sælges af mad og bespisning af medhjælpere. Herefter kan det store arbejde med at snakke med leverandører og bestille varer begynde. Der skal også besluttes hvor mange frivillige hjælpere der er behov for til de forskellige vagter i køkkenet. Køkkenudvalget holder løbende møder, henover foråret og sommeren, så alt gerne skulle skulle fungere når markedet løber af stablen.

Ugen før markedet starter, sker den store forvandling fra græsmark til storkøkken. Telt stilles op og gulve lægges, så det er klar til at det første hold hjælpere kommer i weekenden og er med til at få indrettet vores køkkentelt. Kølecontainere ankommer så vi er klar til at modtage varer fra diverse leverandører. Onsdag kommer det næste hold hjælpere og sørger for at få vasket alt køkkengrej af, så vi herefter er klar til at starte på vores fremstilling af mad.

Torsdag bliver der lavet gule ærter til leverandører, sponsorer, kræmmere samt borgerforeningens medlemmer. De gule ærter laves helt fra bunden med at der koges suppe på ben og flæsk, ærter og grøntsagerne tilsættes og der røres flittigt. Der bliver lavet gule ærter til ca. 700 personer, som der bliver dækket op til og serveret for i det store telt.

Fredag laves der ca. 1500 stk. smørrebrød, 300 stk. pålægsboller, samt der startes forberedning af det varme mad til salg og de mange frivillige hjælpere, som der under hele markedet dagligt bliver sørget godt for. Alt skal være klar til når vi åbner markedet kl. 15.

Lørdag morgen kl. 6, møder de første morgenfriske hjælpere og sørger for kaffe og rundstykker til kræmmere og hjælpere. Til det gratis sildebord kl. 11 bliver der lavet ca. 1800 tallerkner. Der laves der mad til salg og medhjælpere, samtidig er vi i gang med den store forberedning af 550 gange festmenu til om aftenen. I det store telt dækkes der pænt bord, med rigtige tallerkner og bestik og de mange gæster bliver under hele middagen serviceret af vores serveringshold.

Søndag kl. 6 møder der igen morgenfriske hjælpere der sørger for kaffe og rundstykker til kræmmere og hjælpere. Der bliver igen lavet mad til salg og hjælpere, indtil markedet lukker kl. 18. De sidste hjælpere og landevejens svende samles kl. 20 til spisning af de sidste rester og hyggeligt samvær. Der takkes af for i år og vi går trætte hjem efter en hektisk uge med mange arbejdstimer.

Mandag middag er det hele pakket sammen igen og græsmarken ligner næsten sig selv igen og er klar til næste års marked. Alt dette kan kun lade sig gøre med en masse frivillige hjælpere.

Hilsen
Køkkenpigerne
Anne, Pia, Vivi og Marianne