



Drejbog
for Sommerlejren

Rustur 2015

Denne bog tilhører: **W**onder **W**ord, **P**ede **E**f & **E**x **C**el...

Indhold

1	Forord	1
2	Praktisk Info	2
3	Allergi og særlige hensyn	2
4	Madplan og Tjanseskema	3
5	Mandag - PDF	4
6	Tirsdag - Excel	9
7	Onsdag - Word	14
8	Torsdag - PDF	19
9	Fredag - Word	26
10	Velkomsttale	27
11	Ølregler	28
12	Forventningsafstemning	30

1 Forord

Foreliggende dokument har til hensigt at foranledige og facilitere fremstillingen af føde i forbindelse med rusturen Sommerlejren 2015. Den er udviklet af tre søstre, bedre kendt som Powerpoint pigerne (PDF, Word of Excel).

Fordi vi er let distraherede små piger og pisse unansvarlige, er der udarbejdet skemaer der fortæller hvad der skal ske den enkelte dag, og hvem der er ansvarlig for det enkelte måltid. Vær altid opmærksom på mængderne, der kan ske fejl, så brugen af den sunde fornuft er yderst vigtig! Køkkenet bestræber sig på at overholde nedenstående regler:

- Smykker og ure på arme og hænder fjernes inden der arbejdes med mad
- Der vaskes hænder ofte, og altid når man påbegynder madlavning
- Der bæres forklæde af alle kokke
- Hvis man bliver ædru, så bunder man og starter forfra

Husk at hygge og have det sjovt! Snak konstruktivt og hjælp hinanden!

2 Praktisk Info

Navn	Telefon
PDF	61 30 75 48
Excel	61 66 71 19
Wonder Word	20 55 77 98

Enhedsomregner			
1 Knivspids	=	0.25 ml (ca.)	
1 tsk.	=	5 ml	= 20-24 Knivspidser
1 spsk	=	15 ml	= 3 tsk.
1 dl	=	0.1 l	= 6-7 spsk.
1 l	=	10 dl	=
1000 g	=	1 kg	=
1 cup	=	8 fl.oz.	= 16 spsk.

Nærmeste supermarkeder i Jægerspris (3630):

- Fakta - Hovedgaden 40 - åbent:8-21
- Netto - Askevej - åbent:8-22
- Superbrugsen - Møllehegnet 2 - åbent:7-20
- Rema 1000 - Marbækvej 43, 3600 Frederikssund - åbent:8-21

3 Allergi og særlige hensyn

LUCKY-Spasser Æbler, pære, gulerødder, rød peberfrugt, og tomater

Lucky Wood	Toy Story	Woody
------------	-----------	-------

PDF-Spasser Ædrulighed

Pede Ef	Powerpoint pige	Blomst
---------	-----------------	--------

4 Madplan og Tjanseskema

	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
Dagsansvarlig	(PDF)	(Excel)	(Word)	(PDF)	(Word)
Morgenmad	-	09:00-09:45 Standard (Word)	09:00-9:45 Standard (PDF)	09:00-09:45 Standard (Word)	08:00-09:00 Brunch (Excel)
Frokost	14:00-14:30 Pulled pork (Word)	12:30-13:15 Spaghetti og kødsovs (PDF)	12:30-13:15 Flæskestegs sandwich (PDF)	12:30-13:15 Hot dogs (Excel)	-
Snack	16:15 Frukt (Excel)	15:30 Popcorn (PDF)	16:45ish IS!! IS!! (Word)	15:00ish Frukt (Word)	13:00ish Øl (ALLE)
Aftensmad	18:30-19:00* Smagen af Wok (PDF)	19:00-19:45 Gullasch (Word)	19:00-19:45 Italiensk cheesecake (Excel)	18:00-20:00 (21:00 dessert) Tunmousse og knækbrød (Word) + Cuvettesteg (PDF) + Whiskeysovs (PDF) + Bønnesalat (Excel) + Cheesecake (Excel)	-
Natmad	00:00 Kartoffel-porre suppe (Excel)	00:00 Mexikansk cheesecake (Excel)	22:00 Snobrød (PDF)	01:00 Gris med gris (Word)	-

*) Oprydnings russer kommer efter IDA (efter 19:30ish)

Andre vigtige tidspunkter:

- Excel er dagsansvarlig søndag.
- Søndag-tirsdag findes der på Vitas dans!!! #ViWingerDet
- Morgenrejsning 8:30 onsdag: VITAS og DUBIDUB (backup: Space invaders)
- Madauktion 11:00-11:40 fredag
- Forlader hytten 12:00 fredag

5 Mandag - PDF

14:00 Frokost

Pulled Pork Burger

Ansvarlig: [Word](#)

Allergihensyn:

- 1 x portion coleslaw uden gulerødder

Starttid:

Pulled pork: Dagen før. Sættes i ovnen kl 01.00.

Coleslaw: 4 timer før

Burgerboller: Laves og prebages dagen før. Smides i ovnen en time før.

Boller

Gær	4	stk
Gulerødder	1.2	kg
Spinat	1.2	kg
Grahamsmel	1	kg
Hvedemel	7	kg
Sukker	6	spsk
Salt	2	spsk
Solsikkerkerner	0.4	kg
Rapsolie	6	dl
Havregryn	0.1	kg
Kold kaffe	∞	tsk.

Fremgangsmåde (Forberedelses af boller - dagen før):

1. Rør gæren ud i lunkent vand og tilsæt sukker, salt, olie, revet gulerod, drænet spinat og solsikke kerner.
2. Rør grahamsmelet i og derefter hvedemelet indtil dejen ikke klistrer mere. Gem noget mel til æltning.
3. Stil dejen til forhævning i en halv time.
4. Vej dejklumper af 150 gram af og form bollerne. Stil til efterhævning i en time.
5. Pensles med kold kaffe og dryses med havregryn.
6. Bag ved 200 (175 grader varmluft) i 25 minutter. Roter hvis der ikke er varmluft.

Coleslaw

Hvidkålshoveder	7	stk
Gulerødder	3.6	kg
Dijonsennep	270	g
Eddike	200	ml
Cremafraiche	1.7	kg
Mayonnaise	2.2	kg
Spidskommen	20	g
Sukker	85	g
Salt, groft	65	g
Peber	35	g

Fremgangsmåde (Coleslaw):

1. Snit hvidkål meget fint, "mandolin/julienne" gulerødderne.
2. Ingredienserne til dressingen blandes
3. Dressing røres i grønsagerne

Kød og rub

Nakkefilet	15	kg
Paprika	286	g
Brun farin	650	g
Sennepsmel	150	g
Cayennepeber	130	g
Peber	100	g
Salt, groft	130	g

Fremgangsmåde (Kød og rub):

1. Kødet afpudses (sener skæres fra og ikke fedt... Fedt er godt).
2. Det hele blandes sammen i en skål, og smages til så det mager sødmefuldt og stærkt.
3. Der gnides rigelig med rub ind i kødet som wrappes og lægges på køl natten over.
4. Kødet skal have 12 timer ved 100 C. Husk at rotere pladerne hvis der ikke er varmluft!
5. Tag kødet ud og træk det i stykker.
6. Vendes i BBQ-sovs før servering.

Sauce

Eddike	1.1	l
Ketchup	644	g
Brun farin	600	g
Tabasco	100	ml
Chili, stødt	40	g
Peber	30	g
Salt, groft	110	g

Fremgangsmåde (Kød og rub):

1. Bland det hele sammen
2. Vend i kødet før servering

16:15 Snack

Frugt

Ansvarlig: **Excel**

Allergihensyn:

- Lucky må ikke komme inden for 10 m af æblerne. Ellers dør han. Bum.

Frugt

Æbler	12	stk
Pærer	13	stk
Bananer	13	stk
Melon	5ish	stk

Fremgangsmåde (Frugt):

1. #UdMedLortet
2. Hvis du har overskud, anret pænt på fade med pæne ting.
3. **HUSK!!!!** Men kun lidt af gangen for at undgå madspild.

Server på borde udenfor sammen med vand og kopper

18:30 Aftensmad**Smagen af Wok**Ansvarlig: **PDF****Allergihensyn:**

- NADA

Starttid:

Broccoli: forkoges 2-3 timer før eller når man har tid.

Ris: 1 time før.

Wok: 2 timer før.

Smagen af Wok

Ris	4	kg
Kylling	8	kg
Gulerødder	6.35	kg
Grønne bønner	2.8	kg
Hvidløg	2.65	stk
Forårsløg	16	bdt
Peberfrugt	16	stk
Broccoli	2.4	kg
Chili, stødt	20	g
Paprika	100	g
Karry	100	g
Kokosmælk	2.6	L
Soya	720	mL
Karrypasta	150	g
Salt	100	g
Rapsolie	1.46	L

Fremgangsmåde (Wok):

1. Risene koges. 1 dl ris til 1 1/2 dl vand.
2. Skær kyllingekødet i tynde strimler.
3. Skyl forårsløgene og skær dem i skiver.
4. Skær peberfrugt, broccoli og gulerødder i mundrette stykker.
5. Hak hvidløg fint.
6. Svits kyllingekødet ved kraftig varme. Tag kødet op.
7. Tilsæt grønsager og steg dem til de er færdige.
8. Kom kødet tilbage i wokken, vend det rundt og lad det stege et par minutter eller til retten er varmet igennem.
9. Tilsæt chili, paprika, karry, kokosmælk, soya, karrypasta og salt under omrøring.

00:00 Natmad**Kartoffel-porre suppe**Ansvarlig: **Excel****Allergihensyn:**

- NADA

Starttid:**Bollerne:** Dagen før.**Skrælning af kartofler:** Gerne i dagene før.**Kartoffel-porre suppen:** 3 timer før.**Boller**

Gær	1	stk
Gulerødder	300	kg
Spinat	300	kg
Grahamsmel	250	kg
Hvedemel	1.750	kg
Sukker	21	g
Salt	12	g
Solsikkerkerner	100	g
Rapsolie	1.5	dl
Kold kaffe	∞	spsk.
Havregryn	50	g

Fremgangsmåde (Forberedelses af boller - dagen før):

1. Rør gæren ud i lunkent vand og tilsæt sukker, salt, olie, revet gulerod, drænet spinat og solsikke kerner.
2. Rør grahamsmelet i og derefter hvedemelet indtil dejen ikke klistrer mere. Gem noget mel til æltning.
3. Stil dejen til forhævning i en halv time.
4. Vej dejklumper af 80-90 gram af og form bollerne. Stil til efterhævning i en time.
5. Pensel med kold kaffe.
6. Bag ved 200 (175 grader varmluft) i 25 minutter. Roter hvis der ikke er varmluft.

Kartoffel-porre suppe

Kartofler	6.6	kg
Porre	2.5	kg
Olie	1	dl
Piskefløde	0.5	L
Oskeboullion	13	stk
Bacon tern	2	kg
Salt	70	g
Peber	36	g

Fremgangsmåde (Kartoffel-porre suppe):

1. Kartoffler og porre skrælles, renses og skæres i mindre stykker
2. Svits porrerne i passende mængde olie
3. Tilsæt okseboullion terninger og vand til grønsagerne er dækket
4. Koges i 30-45 min til grønsagerne er møre
5. Steg bacon imens #HuskSnackBacon #HuskAtSnakMedBacon #DygtigBacon!
6. Blend suppen
7. Tilsæt fløde og smag til med salt og peber.
8. Sever suppen med bacon ved siden af.

6 Tirsdag - Excel

09:00 Morgenmad

Standard morgenmad

Ansvarlig: Word

Allergihensyn:

- NADA

Starttid:

Forberedelses af boller: Dagen før

Opvarmning af boller: 07:30

Kaffe: MED DET SAMME!

Boller

Gær	4	stk
Gulerødder	1.2	kg
Spinat	1.2	kg
Grahamsmel	1	kg
Hvedemel	7	kg
Sukker	6	spsk
Salt	2	spsk
Solsikkerkerner	400	g
Rapsolie	6	dl
Kold kaffe	∞	dl
Havregryn	40	g

Fremgangsmåde (Forberedelses af boller - dagen før):

1. Rør gæren ud i lunkent vand og tilsæt sukker, salt, olie, revet gulerod, drænet spinat og solsikke kerner.
2. Rør grahamsmelet i og derefter hvedemelet indtil dejen ikke klistrer mere. Gem noget mel til æltning.
3. Stil dejen til forhævning i en halv time.
4. Vej dejklumper af 80-90 gram af og form bollerne. Stil til efterhævning i en time.
5. Pensel bollerne med kold kaffe og drys med havregryn.
6. Bag ved 200 (175 grader varmluft) i 25 minutter. Roter hvis der ikke er varmluft.

Alt andet til morgenmad

Standard			Skålmad		
Ost, skiver	1.95	kg	Havregryn	945	g
Spegepølse	607	g	Cornflakes	945	g
Marmelade	1.114	kg	Sukker	608	g
Smør	1.24	kg	Minimælk	8.1	L
Rugbrød	1.35	kg	Yoghurt	6.75	L
Kaffe	525	g			
Te	16.6	stk			
Letmælk	9.43	L			

Fremgangsmåde:

1. Sæt kaffe over til at starte med.
2. Sæt alt ud på borde.
3. Tag ikke hele spande, bøtter osv. ud men brug mindre skål.

OBS: Alt hvad der kommer ud, kommer ikke ind igen. Så husk at sætte mindre portioner ud, og så hellere gøre det flere gange. F.eks. skal marmeladen og smøren ud af spanden/pakken og i skåle.

Fremgangsmåde (Opvarmning af boller - på dagen):

1. Tænd ovnen på 200 grader (175 grader varmluft) kl 07:30.
2. Tag bollerne ud af fryseren og læg dem på bageplader.
3. Ca kl 08:00 sættes den første omgang boller i ovnen.

12:30 Frokost**Spaghetti og kødsovs**Ansvarlig: **PDF****Allergihensyn:**

- NADA

Starttid:

Kødsovs: 4 timer før

Pasta: Vandet sættes over 1 time før

Spaghetti og kødsovs

Spaghetti	7.8	kg
Hakket oksekød	9.3	kg
Løg	2	kg
Gulerødder	6	kg
Hakket tomater	16	dåser
Tomatpure	1.1	kg
Hvidløg	5	stk
Oregano	20	g
Rødvin	1	l

Fremgangsmåde (Spaghetti og kødsovs):

1. Skær løg og riv gulerødder i mindre stykker.
2. Hak hvidløg fint.
3. Svits løg, hvidløg og gulerødder.
4. Tilsæt og steg hakket oksekød.
5. Tilsæt hakket tomater og tomatpure.
6. Krydre med oregano, salt og peber.
7. Tilsæt passende mængde rødvin, og hæld en lige så stor mængde op til kokkene.
8. Vandet sættes over kl 18:00.
9. Kl 18:30 koges spaghetti.
10. Før servering smages kødsovsen til med kryddergrier.

15:30 Snack

Popcorn

Ansvarlig: PDF

Starttid:

Popcorn: Halv time før

Popcorn

Popcorn korn	600	g
Rapsolie	1	L
Fint alt	200	g

Fremgangsmåde (Popcorn): #FuckYeah

1. Hæld nok olie i gryden til dække bunden af gryden
2. Hæld passende mængde korn i.
3. Vent.....
4.
5.pop.....
6.
7. ...pop...pop....
8. pop..pop.....
9. pop.poppop..
10. ...pop.poppop
11. pop.poppoppop
12. poppoppoppopo
13. pop...pop....
14. poppop.....
15.
16. Tilsæt salt
17. Prøvesmag #Vigtigt

Popcorn skovles op i skåle og stilles ud.

19:00 Aftensmad

(Fucking dyr!) Gullasch
Ansvarlig: [Word](#)

Starttid:

Gullasch: 4 timer før.

Gullasch

Skært oksekød	8.875	kg
Løg	2.66	kg
Gulerødder	1.6	kg
Hakkede tomater	7.1	kg
Tomatpure	2.485	kg
Frozen persille	800	g
Laurbærblade	10	stk
Hvidløg	3.55	stk
Paprika	200	g
Oksebouillon	18	stk
Bagekartofler	12	kg
Knoldselleri	9	kg
Letmælk	3.6	l
Smør	600	g
Salt	200	g
Peber	70	g

Fremgangsmåde (Gullasch):

1. Skræl kartoflerne og skær dem i lige store stykker. Det samme gøres med knoldselleri. Kog i ca. 20 minutter uden salt.
2. Blend først med smør og hæld mælk i efter, hvis kartoffelmosen er for tyk.
3. Varm olie op i en gryde og svits kødet kort inden du tilsætter hakket løg og hvidløg. Hæld tomatpuré i gryden sammen med bouillon, vand og laurbærblade.
4. Skær gulerødderne i skiver eller lignende.
5. Tilføj persille, hakkede tomater og paprika og smage til med salt og friskkværnet peber.
6. Lad det hele simre i mange mange timer

00:00 Natmad**Mexikansk cheesecake**Ansvarlig: **Excel****Allergihensyn:**

- NADA

Starttid:

Mexikansk cheesecake: 30 min før

Mexikansk cheesecake

Nachos	5.4	kg
Revet ost	3.4	kg
Jalepenos	3	glas
Salsa	3	kg

Fremgangsmåde (Mexikansk cheesecake):

1. Tænd ovnen
2. Fordel nachos i fade
3. Tilsæt revet ost
4. Sæt fade i ovn i 5 min
5. OBS: Vær opmærksom på varmforskellen i bunden og midten af ovnene hvis der ikke er varmluft

7 Onsdag - Word

09:00 Morgenmad

Standard morgenmad

Ansvarlig: Word

Allergihensyn:

- NADA

Starttid:

Forberedelses af boller: Dagen før

Opvarmning af boller: 07:30

Kaffe: MED DET SAMME!

Boller

Gær	4	stk
Gulerødder	1.2	kg
Spinat	1.2	kg
Grahamsmel	1	kg
Hvedemel	7	kg
Sukker	6	spsk
Salt	2	spsk
Solsikkerkerner	400	g
Rapsolie	6	dl
Kold kaffe	∞	dl
Havregryn	40	g

Fremgangsmåde (Forberedelses af boller - dagen før):

1. Rør gæren ud i lunkent vand og tilsæt sukker, salt, olie, revet gulerod, drænet spinat og solsikke kerner.
2. Rør grahamsmelet i og derefter hvedemelet indtil dejen ikke klistrer mere. Gem noget mel til æltning.
3. Stil dejen til forhævning i en halv time.
4. Vej dejklumper af 80-90 gram af og form bollerne. Stil til efterhævning i en time.
5. Pensel bollerne med kold kaffe og drys med havregryn.
6. Bag ved 200 (175 grader varmluft) i 25 minutter. Roter hvis der ikke er varmluft.

Alt andet til morgenmad

Standard			Skålmad		
Ost, skiver	1.95	kg	Havregryn	945	g
Spegepølse	607	g	Cornflakes	945	g
Marmelade	1.114	kg	Sukker	608	g
Smør	1.24	kg	Minimælk	8.1	L
Rugbrød	1.35	kg	Yoghurt	6.75	L
Kaffe	525	g			
Te	16.6	stk			
Letmælk	9.43	L			

Fremgangsmåde:

1. Sæt kaffe over til at starte med.
2. Sæt alt ud på borde.
3. Tag ikke hele spande, bøtter osv. ud men brug mindre skål.

OBS: Alt hvad der kommer ud, kommer ikke ind igen. Så husk at sætte mindre portioner ud, og så hellere gøre det flere gange. F.eks. skal marmeladen og smøren ud af spanden/pakken og i skåle.

Fremgangsmåde (Opvarmning af boller - på dagen):

1. Tænd ovnen på 200 grader (175 grader varmluft) kl 07:30.
2. Tag bollerne ud af fryseren og læg dem på bageplader.
3. Ca kl 08:00 sættes den første omgang boller i ovnen.

12:30 Frokost**Flæskesteg sandwiches!****Ansvarlig: PDF****Allergihensyn:**

- NADA

Starttid:**Forberedelses af boller:** Dagen før**Opvarmning af boller:** 1 time før.**Flæskesteg:** 3 timer før.**Boller**

Gær	4	stk
Gulerødder	1.2	kg
Spinat	1.2	kg
Grahamsmel	1	kg
Hvedemel	7	kg
Sukker	6	spsk
Salt	2	spsk
Solsikkerkerner	400	g
Rapsolie	6	dl
Kold kaffe	∞	cups
Havregryn	0.1	kg

Fremgangsmåde (Forberedelses af boller - dagen før):

1. Rør gæren ud i lunkent vand og tilsæt sukker, salt, olie, revet gulerod, drænet spinat og solsikke kerner.
2. Rør grahamsmelet i og derefter hvedemelet indtil dejen ikke klister mere. Gem noget mel til æltning.
3. Stil dejen til forhævning i en halv time.
4. Vej dejklumper af 80-90 gram af og form bollerne. Stil til efterhævning i en time.
5. Pensel bollerne med kold kaffe og drys med havregryn.
6. Bag ved 200 (175 grader varmluft) i 25 minutter. Roter hvis der ikke er varmluft.

Flæskesteg

Flæskesteg	13.5	kg
Salt, groft	100	g
Peber	30	g
Laubærblade	7	g
Rødkål på glas	4	glas
Mayonaise	1.6	kg
Hjemmesyltede agurker	3/4	bøtte

Fremgangsmåde (Flæskesteg):

1. Placer stegen i et ildfast fad som sættes i 250 grader C. alm. ovn. Lad stegen brune 20-25 minutter.
2. Dæmp varmen til 170 grader C. alm. ovn og hæld vandet ved, lad kødet stege yderligere 1.5-2 timer.
3. Hush at bytte rundt undervejs hvis der ikke er varmluft!!!

16:45ish

PFIS

Ansvarlig: Word

Allergihensyn:

- NADA

Starttid:

Når de er færdige med oplæg.

Is

IS	mange	stk.
----	-------	------

Fremgangsmåde (PFIS):

1. Åben fryseren.
2. Tag fat i is..
3. Gå ud til ru.sse.rne.
4. Giv min. en is.... til hver rus/vektor/PF/hyttebombz/(KABS).....

19:00 Aftensmad

Italiensk cheesecake

Ansvarlig: **Excel**

Allergihensyn:

- NADA

Starttid:

Kødsovs: 2-3 timer før

Mornaysovs: 3 timer før

Byg + bag lasagne: 1.5 - 2 timer før afhængig om alle kan være i ovnen samtidig

Kødsovs

Hakket oksekød	9.3	kg
Hakket tomater	19	dåser
Rapsolie	100	mL
Rødløg	5	kg
Hvidløg	1.5	stk
Bladselleri	-	-
Peberfrugt	16	stk
Gulerødder	5	kg
Tomatpure	1.1	kg
Salt, groft	100	g
Peber	50	g
Oregano	30	g

Fremgangsmåde (Kødsovs):

1. Hak løg, hvidløg, peberfrugt og bladselleri (kun hvis vi har fået det sammen med knoldselleriet - der er ikke købt bladselleri separat)
2. Skræl og riv gulerødderne
3. Hæld lidt olie i en gryde og svits løg og hvidløg. Svits også peberfrugt og bladselleri hvis der er plads til det.
4. Tilføj hakket oksekød og steg til kødet er gennemsteget.
5. Hæld hakket tomater og tomatpure i gryden og rør godt rundt
6. Tilsæt evt. rester fra spaghetti kødsovs.
7. Tilsæt salt, peber og oregano og smag til. Lad den stå og simre til lasagnen skal samles

Mornaysovs

Letmælk	7.8	l
Hvedemel	0.700	kg
Smør	0.775	kg
Revet ost	1	kg
Muskat nød	3	g
Salt, groft	100	g
Peber	50	g

Fremgangsmåde (Mornaysovs):

1. Rør melet ud i smeltet smør i en gryde. Tilsæt derefter mælken lidt af gangen.
2. Bring saucen i kog under konstant omrøring. Kog den ved svag varme i ca. min, stadig under omrøring.
3. Tilsæt revet ost, muskatnød og salt og lad osten smelte under omrøring. Smag til med krydderier.

Samling af lasagne

Lasagneplader	3.75	kg
Revet ost	3	kg

Fremgangsmåde (Samling af lasagne):

1. Smør fadene med lidt olie
2. Hæld et tyndt lag kødsovs i bunden og fordel et lag lasagneplader ovenpå.
3. Byg herefter lasagnen med et lag kødsovs, mornaysovs og lasagne plader. Gentag passende mængde gange.
4. Slut af med kødsovs/mornaysovs og drys med revet ost.
5. Bag i ca. 45min - 1 time.

22:00 Natmad**Snobrød**Ansvarlig: **PDF****Allergihensyn:**

- NADA

Starttid:

Dej: 1.5-2 time før

Snobrød

Gær	5	stk
Letmælk	2.5	L
Smør	250	g
Sukker	150	g
Salt, groft	20	g
Hvedemel	4	kg

Fremgangsmåde (Snobrød):

1. Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken
2. Smuldre gæren heri (Sikre dig at mælkeblandingens ikke er for varm eller kold)
3. Tilsæt øvrige ingredienser og slå dejen godt igennem. Hold lidt igen med melet så dejen ikke bliver for tør.
4. Dæk skålen med et låg eller viskestykke og stil et lunt sted i ca. 1 time.
5. Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt mere mel hvis dejen er for klistret.
6. Tilføj varme i form af et bål ved hjælp af et langt og tyndt redskab

8 Torsdag - PDF

09:00 Morgenmad

Standard morgenmad

Ansvarlig: Word

Allergihensyn:

- NADA

Starttid:

Forberedelses af boller: Dagen før

Opvarmning af boller: 07:30

Kaffe: MED DET SAMME!

Boller

Gær	4	stk
Gulerødder	1.2	kg
Spinat	1.2	kg
Grahamsmel	1	kg
Hvedemel	7	kg
Sukker	6	spsk
Salt	2	spsk
Solsikkerkerner	400	g
Rapsolie	6	dl
Kold kaffe	∞	dl
Havregryn	40	g

Fremgangsmåde (Forberedelses af boller - dagen før):

1. Rør gæren ud i lunkent vand og tilsæt sukker, salt, olie, revet gulerod, drænet spinat og solsikke kerner.
2. Rør grahamsmelet i og derefter hvedemelet indtil dejen ikke klistrer mere. Gem noget mel til æltning.
3. Stil dejen til forhævning i en halv time.
4. Vej dejklumper af 80-90 gram af og form bollerne. Stil til efterhævning i en time.
5. Pensel bollerne med kold kaffe og drys med havregryn.
6. Bag ved 200 (175 grader varmluft) i 25 minutter. Roter hvis der ikke er varmluft.

Alt andet til morgenmad

Standard			Skålmad		
Ost, skiver	1.95	kg	Havregryn	945	g
Spegepølse	607	g	Cornflakes	945	g
Marmelade	1.114	kg	Sukker	608	g
Smør	1.24	kg	Minimælk	8.1	L
Rugbrød	1.35	kg	Yoghurt	6.75	L
Kaffe	525	g			
Te	16.6	stk			
Letmælk	9.43	L			

Fremgangsmåde:

1. Sæt kaffe over til at starte med.
2. Sæt alt ud på borde.
3. Tag ikke hele spande, bøtter osv. ud men brug mindre skål.

OBS: Alt hvad der kommer ud, kommer ikke ind igen. Så husk at sætte mindre portioner ud, og så hellere gøre det flere gange. F.eks. skal marmeladen og smøren ud af spanden/pakken og i skåle.

Fremgangsmåde (Opvarmning af boller - på dagen):

1. Tænd ovnen på 200 grader (175 grader varmluft) kl 07:30.
2. Tag bollerne ud af fryseren og læg dem på bageplader.
3. Ca kl 08:00 sættes den første omgang boller i ovnen.

12:30 Frokost**Hotdogs**

Ansvarlig: **Excel**

Starttid:

Agurkesalat: Laves søndag da den skal bruges til flæskesteg også.

Pølser og brød: En halv time før.

Agurkesalat

Agurk	23	stk
Lagereddike	2.25	l
Vand	2.25	l
Sukker	1	kg
Salt	100	g
Peber	50	g

Fremgangsmåde(Agurkesalat):

1. Hæld vand og eddike i stor beholder sammen med sukker og smag til med salt og peber.
2. Rør rundt indtil sukkeret og saltet er helt opløst.
3. Riv agurkerne i tynde skiver på mandolin jernet(Husk regler om mandolin jern!)
4. Hæld agurkeskiverne ned i beholderen og sæt låg på skålen eller dæk den med folie indtil agurkesalaten skal bruges.

Hotdogs

Wienerpølser	15	kg
Hotdog brød	9	pakker
Ketchup	3.5	l
Remulade	1.5	l
Sennep	1.5	l
Ristet løg	2	kg
Alm. løg	1.3	kg

Fremgangsmåde(Hotdogs):

1. De rå løg skæres i små stykker.
2. Hotdog brødene varmes i ovnen.
3. Pølserne koges i ca. 5 min.
4. Pølserne og brødet serveres med ketchup, remulade, sennep, ristede løg, agurkesalat og de rå løg.

15:00 Snack**Frugt****Ansvarlig: Word****Allergihensyn:**

- Lucky må ikke komme inden for 10 m af æblerne. Ellers dør han.

Frugt

Æbler	12	stk
Pærer	13	stk
Banuner	13	stk
Melon	5ish	stk

Fremgangsmåde (Frugt):

1. #UdMedLortet
2. **HUSK!!!!** Men kun lidt af gangen for at undgå madspild.

Server på borde udenfor sammen med vand og kopper

18:00 Aftensmad - Festmiddag

Ansvarlige

Tunmousse	Word
Knækbrød	Word
Cuvette	PDF
Whiskey sovs	PDF
Kartofler + bønnesalat	Excel
Cheesecake	Excel

Starttid:

Tunmousse: Mindst en time før gerne tidligere da den gerne må stå.

Knækbrød: Mindst 2-3 timer før, må gerne laves i forvejen hvis muligt.

Cuvette: MARINER DAGEN FØR! Start mindst 2 timer før med stegning, skal først brunes og derefter i ovn i 1 time.

Kartofler: Start skrælning tidligt, start kogningen 1 time før.

Bønnesalat: Start 1 time før. (Tag bønner ud af fryseren omkring frokost).

Whiskey sovs: Start en halv time før.

Cheesecake: Mindst 5 timer før. Den tager ca. 30 min at lave men skal i fryseren i 2-3 timer og skal tages op 30-45 min før servering!

Knækbrød

5-korns blanding	4	g
Hvedemel	1.18	kg
Salt	40	g
Gær	7	pakker
Grahamsmel	2	kg
Smør	1	kg
Letmælk	1	l

Fremgangsmåde (knækbrød):

1. Opløs gæren i lunkent vand.
2. Bland hvedemel og rugmel sammen og hæld ca. 1/4 i gærblandingen.
3. Rør rundt og lad stå tildækket i 30 min.
4. Smelt smørret i mælken, det må kun være håndvarmt, og hæld det i gærblandingen sammen med salt og resten af melet.
5. Ælt til en fast, glat dej og stil det til hævnning igen i 1/2 time.
6. Ælt dejen igennem, del op i ca 15 stykker og rul ud på bageplader. Skær det til i små stykker.
7. Bag dem i ovnen ved 220 grader alm. ovn ca 20 minutter.
8. Afkøles på en rist og spises eller opbevares i en lukket kagedåse.
9. Går alting galt er der købt færdiglavet knækbrød.

Tunmousse

Tun	25	dåser
Majs	4	poser
Cremefraiche 18%	1.25	kg
Smør	875	g
Rødløg	625	g
Auto citron	0.388	l
Iceberg	6	hoveder
Dild	5	bundter

Fremgangsmåde(Tunmousse):

1. Pres tunen fri for væde og kom i en stor skål.
2. Løg og dild hakkes fint og kommes i.
3. Resten puttes i og det hele røres godt sammen. Lad evt. moussen trække en halv time inden servering.
4. Serveres på Iceberg med knækbrød til.

Cuvette

Cuvette	14.2	kg
Brun farin	324	g
Sød chilisovs	400	ml
Soya	400	ml
Hvidløg	2	stk
Balsamico	67.5	l

Fremgangsmåde (Cuvette):

1. Puds cuvetten og rids fedtet med en kniv.
2. Pisk ingredienserne til marianaden sammen.
3. Lad cuvetten stå i marianden i køleskabet i 24 timer i en stor frysepose. Marinaden skal genbruges!
4. Brun cuvetten let på alle sider. Læg marianaden i et ovnfast fad og sæt kødet ned i dette (evt. tilsæt vand).
5. Sæt den i en 250 grader alm. ovn i ca. 10 minutter.
6. Dæmp for varmen til 150 grader alm. ovn og lad stegen stå til termometeret viser 55-60 grader C (ca. 50 minutter) for rød. (Husk at roterer hvis der ikke er varmluft!)
7. Lad stegen hvile tildækket i ca. 20 minutter før den skæres i tynde skiver på tværs af kødtrådene.

Whiskey sovs

Smør	4	kg
Tomatpuré	2.17	kg
Sukker	1	kg
Tørret rosmarin	100	g
Whiskey	2	flasker
Piskefløde	7.75	l

Fremgangsmåde (Whiskey sovs):

1. Smørret smeltes gryde sammen med tomatpuren.
2. Salt, peber, sukker og rosmarin blandes i og koger med så sukkeret får lov til at karamellisere.
3. Whisky hældes ved og der udtages en ligeså stor mængde til kokken.
4. Piskefløden hældes ved og det hele koges kort op.

Kartofler og bøttesalat

Kartofler	12.4	kg
Bønner	6.2	kg
Rødløg	1.5	kg
Feta el. lign	2.4	kg
Bacon	2.4	kg
Rapsolie	775	ml
Balsamico	250	ml
Sukker	200	g

Fremgangsmåde (Kartofler og bøttesalat):

1. Bring rigelig letsaltet vand i kog og kog bønnerne uden låg i ca. tre min. **GENBRUG VANDET TIL KARTOFLERNE!**
2. Kom bønnerne i koldt vand, dræn dem og lad dem dryppe af.
3. Læg de skrællede kartofler i det kogende vand og kog i en halv time. (Husk at sætte et ur!)
4. Sæt bacon til at stege og skær løg og feta i små stykker.
5. Pisk olie og eddike sammen og smag til med sukker.
6. Vend marinaden med bønner og rødløg, bacon og feta. Server.

Cheesecake

Digestive kiks	960	g
Smør	450	g
Mascarpone/ricotta	1.560	kg
Philadelphia neutral	2.4	kg
piskefløde	1.8	l
Sukker	1.08	kg
Vanilje sukker	36	g
Hindbær marmelade	2.4	kg

Fremgangsmåde (Cheesecake):

1. Smelt smøret i en gryde (Ikke for varmt). Køl lidt af og smuldre kiksene i det.
2. Pres dejen ud i bunden af formen. Kom den herefter i fryseren et øjeblik, imens fyldet laves.
3. Ingredienserne til fyldet vendes sammen i en skål til en jævn masse. Tag formen ud af fryseren og kom fyldet ovenpå. Fryses derefter i to-tre timer.
4. Tag formen ud af fryseren ca. 45 min før servering.
5. Hvis der er mel tilovers, bland en mel+vand blanding og jævn marmeladen.
6. Anret kagen med hindbær marmelade ovenpå.

01:00 Natmad - Gris med gris

Ansvarlig: **Word**

Starttid: En halv time før.

Gris med gris

Leverpostej	1.5	kg
Frost flytes	40	stk
Bacon	1	kg

Fremgangsmåde(Gris med gris):

1. Tag flutene ud af fryseren en halv time før.
2. Skær dem halvt over.
3. Smør med leverpostej og put et stykke bacon på.
4. Smid dem i ovnen i 10-15 min til baconen er sprød.
5. Server straks og server gerne løbende.

9 Fredag - Word

08:00 Morgenmad

Brunch

Ansvarlig: Excel

Allergihensyn:

- NADA

Starttid:

Forberedelses af boller: Dagen før

Opvarmning af boller: 07:30

Boller

Gær	4	stk
Gulerødder	1.2	kg
Spinat	1.2	kg
Grahamsmel	1	kg
Hvedemel	7	kg
Sukker	6	spsk
Salt	2	spsk
Solsikkerkerner	400	g
Rapsolie	6	dl
Havregryn	40	g

Fremgangsmåde (Forberedelses af boller - dagen før):

1. Rør gæren ud i lunkent vand og tilsæt sukker, salt, olie, revet gulerod, drænet spinat og solsikke kerner.
2. Rør grahamsmelet i og derefter hvedemelet indtil dejen ikke klitrer mere. Gem noget mel til æltning.
3. Stil dejen til forhævning i en halv time.
4. Vej dejklumper af 80-90 gram af og form bollerne. Stil til efterhævning i en time.
5. Bag ved 200 (175 grader varmluft) i 25 minutter. Roter hvis der ikke er varmluft.

Fremgangsmåde (Opvarmning af boller - på dagen):

1. Tænd ovnen på 200 grader (175 grader varmluft) kl 07:30.
2. Tag bollerne ud af fryseren og læg dem på bageplader.
3. Ca kl 08:00 sættes den første omgang boller i ovnen.

Alt andet til morgenmad

Standard			Skålmad		
Ost, skiver	1.95	kg	Havregryn	945	g
Spegepølse	607	g	Cornflakes	945	g
Marmelade	1.114	kg	Sukker	608	g
Smør	1.24	kg	Minimælk	8.1	L
Rugbrød	1.35	kg	Yoghurt	6.75	L
Kaffe	525	g			
Te	16.6	stk			
Letmælk	9.43	L			

Fremgangsmåde:

1. Sæt kaffe over til at starte med.
2. Sæt alt ud på borde.
3. Tag ikke hele spande, bøtter osv. ud men brug mindre skål.

OBS: Alt hvad der kommer ud, kommer ikke ind igen. Så husk at sætte mindre portioner ud, og så hellere gøre det flere gange. F.eks. skal marmeladen og smøren ud af spanden/pakken og i skåle.

Bæg og acon

Æg	93	stk
Bacon	4	kg
Cocktailpølser	2.4	kg
Letmælk	1.35	l
Salt	67	g
Peber	34	g

Fremgangsmåde (Bæg og acon):

1. Knæk alle æg ud, tilføj mælk, salt og peber. Steg til færdigt(smushi).
2. Læg bacon på plader og stil i ovnen ved 200 (175 grader varmluft).

10 Velkomsttale

Følgende siges ved velkomsttale, når russerne kommer:

- Introducer dig selv - Lad resten af køkkenholdet introducere sig selv.
- Vi er køkkenhold / hyttebumser på Sommerlejren'15!
- Vi tilbereder alle måltider på hele turen!
- Vi elsker jer allerede, I må gerne feste med os!
- Køkkenholdet bestemmer i køkkenet.
- Hvis I skal noget i køkkenet, så bank på døren og spørg om I må komme ind. Der bliver meget travlt og nogle gange har vi desværre ikke plads til for mange.
- Spørg altid inden I tager noget!
- Sulten uden for måltider - Kom og spørg
- Køkkentjanser - se lagen i spisesal!
- Hvis nogen er allergikere/muslimer eller andre der har specielle madforhold skal komme over og snakke med PDF hurtigst muligt.
- Før hvert måltid skal ALLE vaske fingre. Dette gøres ude toiletterne, da vi ikke kan have 60 mennesker til at vaske fingre i køkkenet.

Siges efter første frokost - oprydning:

- Alt mad hældes tilbage i de beholdere det kom i.
- I den første skræbes alle madrester i
- Alle væsker og sjatter hældes i spandene.
- Tallerkener og kopper stables for enden af bordet
- Bestik kommes i vandkanderne
- Alt andet rykkes ned i enden

11 Ølregler

Regel #1

Øl er en gentleman sport!!

Word

Øl er en gentleman sport(!!!!!!!) og man tvinger derfor ikke/aldrig/4NEVER&NEVER folk til at drikke hvis de ikke har lyst!

Regel #2

Word

Demo: PDF

Første tår skal ligge mellem mærkerne!

Ligger første tår ikke under første mærke, er man ikke tørstig nok, og man skal derfor bunde sin øl for at komme i gang med festen. Ligger første tår under andet mærke, er man vildt tørstig, og man skal derfor bunde sin øl for at slukke sin tørst.

Regel #3

Word

Demo: PDF

Kapsel!

Efter man åbner sin øl, og kapselen flyver væk, tæller alle andre ned fra 10 og peger på kapselen. Ølåbneren har indtil de andre når nul, til at finde kapselen og præsentere den, ellers bundes øllen!

Regel #4

Excel

Demo: Word

Tre skridt!

Efterlader man sin øl kan andre kalde "Tre skridt!" hvorefter personen har tre skridt til at komme tilbage til sin øl. Hvis man ikke kan komme tilbage bunder man sin øl!

Regel #5

Excel

Demo: Word

10 sekunder!

Umiddelbart efter en øl åbnes, begynder folk at tælle ned fra 10, og første tår skal foregå inden de når nul!

Når man ikke det, er man naturligvis ikke tørstig nok, og man bunder derfor sin øl for at komme i gang med festen!

Regel #3 gælder naturligvis stadig her!

Regel #6

PDF

Demo: Excel

Buffalo!

Man fortæller historien om buffalo Bill

Man bunder kun med højre hånd, hygge drikker med venstre.

Sidder man og hyggedrikker med højre har folk mulighed skal folk råbe "Buffalo" og man bunder tager ikke sin øl væk fra mund før den er tom!!

Om torsdagen til festaftenen:

Vi har efter grundig research fundet ud af, at Buffalo Bill IKKE var højrehåndet, men venstrehåndet!

Vi skifter derfor over til den mere historisk korrekte version af regelen, hvor man bunder nu med venstre hånd og hyggedrikker med højre.

Fredag morgen:

Vi har endnu en gang kigget i arkiverne og fundet ud af at vi tog fejl dagen før.

Buffalo Bill var rent faktisk højrehåndet. Vi bunder og starter forfra.

Regel #7

PDF

Demo: Excel

Værktøj!

Bruger man mere end 3 forsøg på at åbne sin øl. Bruger man flere end det, har andre mulighed for at kalde værktøj og personen der kalder det, skal nu åbne øllen på ét(!!) forsøg. Hvis han gør det, skal den første person bunde øllen, og hvis han fejler skal han bunde sin egen øl.

Regel #8

PDF

Demo: Excel

Devine: Word

Divine!

Hvis en person skal bunde en øl, og personen ser meget presset ud, har andre folk mulighed for at kalde "Divine!", hvorefter han overtager bunderen.

Regel må ikke misbruges, og man kan altid nægte at blive divinet.

12 Forventningsafstemning

- **Ansvarsposter: Dags- og retsansvarlig (Hvilken magt har man?)**

Vi har dagsansvarlige, også mandag og fredag.

Dagsansvarlig holder styr på tidsplanen, og sørger for at maden bliver færdig til tiden.

Dagsansvarlig sørger for at powermødet bliver holdt, og sætter den nyt SCRUM skema op.

Dagsansvarlig står for al seriøs kommunikation med vektorene. Man aftaler ikke seriøse ting med vektorene hvis man ikke er dagsansvarlig.

Retansvarlig holder styr på alle opskrifterne, og også at tidsplanen bliver overholdt.

Dagsansvarlig har ingen reel magt, og vi er alle ansvarlige for at vi ikke bliver for fulde, og kan håndtere en kniv.

- **Generel opførsel i køkkenet, herunder sikkerhed.** Lad være med at slå dig selv ihjel.

Man må ikke rører ved kartoffelsuppegryden og mexikansk cheesecake fadet – De er mega fucking varme, har jeg hørt!

Hvis man spilder noget på gulvet, tører man det selv op med det samme!

Når man er færdig med at bruge noget køkkenudstyr, vasker man det selv op med det samme, hvis det står i vejen. Der er ikke så meget bordplads.

Skrald smides ud, med devuns!

Skyld ting af, og smid det ind i opvaskeren.

Hvis du står og ikke har noget at lave, så er der sikkert noget opvask du kan holde med selvskab.

Hvis der opstår skænderig mellem to hyttebumser som ikke kan løses, skrider tredje hyttebums ind og skærer igennem.

- **Fuldskab og madlavning**

Man må meget gerne være fuld, men man skal stadig kunne håndtere knive uden at skære sig – Vi gider ikke at tage på skadestuen.

Lyt til dagsansvarlig, hvis de beder dig om noget.

- **Behandling af køkkenudstyr (Mandolin jern)**

Det er kun hyttebumser der bruger mandolin jernet og skarp kniv! Mandolin jern må kun bruges af en ædru, og pakkes helt væk klokken 12 middag!

Skarp kniv må gerne bruges hvis man er fuld, men pas alligevel på. Lyt til hinanden hvis vi siger at man er for fuld til at bruge køkkenudstyr – Hvis en anden synes man er for fuld til bruge det, så er man nok for fuld.

Vi finder et specifikt sted, hvor mandolin jern, og skarp kniv SKAL ligge hvis de ikke er i brug.

Mandolin jern skal efter brug skyldes med sæbevand, og skyldes bagefter.

DET SKAL LUFTTØRE! Man tører det ikke med hviskestykker.

- **Spisning (spise med russer osv.)**

Vi tage en gametime-decision til hvert måltid, om hvorvidt vi sætter os ud blandt russerne og spiser, ud over morgenmad.

Vi spiser hvert morgenmåltid sammen.

- **Rengøring af køkkenet**

Vi gør køkkenet rent hver dag omkring natmaden.

Vi fejer (Og hvis nødvendigt vasker) gulvet hver dag, og ryder og tører alle overflader af.

- **Er Køkkenet en skadestue/trøsteklinik**

Ja det er det, til en hvis grad.

Køkkenet er ikke en forsamlingssted.

Russer må meget gerne komme ud i køkkenet, men man skal lige have lov til en hyttebums.

MAN TAGER IKKE NOGET SOM HELST UD FRA KØKKENET UDEN AT SIGE DET TIL HYTTEBOMBERNE!

- **Hvem bestemmer i køkkenet**

Køkkenet er hyttebumsernes område, og vi har altid det sidste ord! Dette gælder alle hyttebumserne, og ikke kun køkkenets dagsansvarlig.

Vektorenes dagsansvarlige bestemmer ikke noget angående maden, men må gerne komme med forslag til opførsel i køkkenet, i tilfælde af fulde hyttebumser.

- **Koordinering af pauser**

Korte (5-10 min) pauser skal helst vændes med dagsansvarlig, men man må godt bare gå ud der. Længere pauser end det (f.eks. hvis man skal sove), SKAL igennem dagsansvarlig.

- **Ædrudag**

Hyttebumserne drikker ikke – åbenlyst ;)

Vi tager måske en lille liter vin her og der, men vi opfører os ikke fuldt.

- **Torsdag midnat**

Vi stopper helt med at drikke klokken midnat, sammen med vektorene.

- **Personlige problemer. Synes du ting er klammo?**

Excel kan ikke håndtere bræk, overhovedet.

Word skal hælde vand i øret!

PDF skal helst obvares i uædrulig tilstand hele tiden.

Excel skal lære at bunde. Vi afholder daglig workshop.

- **Bus / varevogn**

Hyttebumserne vil meget gerne tage bussen hjem, sammen med russerne.

- **Hvad skal russerne lave på vores poster?**

Vi vil meget gerne have en liste over alle poster vi har.

#MegaSløveVektorer

Det har vi lige fået.

- Mandag kl 2030-2245 Skinkekutter i smørhav
- Tirsdag kl 1000-1215 Skrællepost

- Tirsdag Eftermiddag Fri leg. Vi behøver ikke en post – måske..
- Onsdag kl 1615-1715 Skrællepost
- Torsdag Hele eftermiddagen #feeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeest

Vi prøver, så vidt muligt, at lave hyggeposter på løbene, så vi ikke bare er grønsagsdiktatorer over for russerne. Vi skrælder så meget vi kan nå (og overskue) søndag og mandag inden russerne kommer.

- **Velkomsttale**

Klokken 13 mandag.

Der er lavet en liste med hvad der skal siges.

- **Morgenrejsning**

08:15 Onsdag – Alle 3 #WEEEEEEEEEEEEEEEE!

VITAS DANS!

Spaceinvaders

08:15 Torsdag – Kun Word...

Cider cider

- **Overbliksskema**

Vi køre SCRUM! Alle retter bliver skrevet på post-its i rigtig retsansvarlige farve.

Word plotter skemaet.

- **Morgener**

Alle skal op hver morgen.

Hvis nogen er fuldstændig ude af stand til at stå op, bliver personen ikke tvunget op, men får senere en verbal kindhest, for at fucke op. #BundOgStartForfra

Der tages hensyn til at folk måske skal have 10 minutter til at få øjne.