

ÅRSMELDING 2015

MAT&FESTIVITASGRUPPA

I år gjennomførte vi 3 medlemskvelder pluss Trøndelagstevnet.

Det ble arrangert 2 helger med flatbrødbaking.

FLATBRØDBAKINGA.

Tradisjonen tro sto Berit Opsal som primus motor.

Den 31./1 og 1/2 ble det laga flatbrød til skreikvelden. De som var med var Ruth Sørgjerd, Bjarte Øye, Berit Opsal, Alfild og Rannveig Eide, Lillian Danielsen, Eva Hopsø og Ivar Søknes.

Den 15/11 baka vi til julebordet.

Da var Berit, Eli Haugen, Lillian Danielsen, Jorunn Brandsø med Silje barnebarn, Anne K. Fredriksen, Randi Nordsæther og Ivar.

SKREIKVELDEN

Den ble avholdt den 7/3 med 85 påmeldte. Stinn brakke med andre ord! Vi dekte bord på begge rom.

Før maten holdt Kari Hustad sammen med Morten Lundgren et foredrag om Quirinius, italieneren som strandet på Røst, det var et bra innlegg, men det ble litt hektisk med tiden, dette foredraget burde vært holdt noe tidligere på kvelden, det må jeg ta sjølkritikk på og lærdom av.

Maten fikk god omtale av deltagerne.

De som deltok var Oddgeir, Anne Mari, Audun, Jorunn, Åse, Leif, Elin, Marit og Ivar.

TRØNDELAGSTEVNET

Det ble avholdt den 11.07 og vi var om lag 60 til bords.

Her hadde vi en avtale med Sveinung om å få disponere kjøkkenet på stevnedagen, men her var det tydelig en kommunikasjonssvikt mellom de på kjøkkenet og Sveinung, så vi ble nektet adgang til kjøkkenet og måtte stå på møterommet og lage maten. Men vi fikk det til med provisorisk tilrigging av kokeutstyr, lånte skjærefjølere, medbrakte kniver og godt mot.

Jorunn hadde bakt focacciabrød og vi kokte suppa etter ei oppskrift fra meg.

Maten ble godt mottatt.

Det økonomiske ble ivaretatt av kystlaget.

De som var med og laget var Roald, Audun, Jorunn, Costas(en greker som var med og segla i sommer), Per(bror min), Anne Mari, Ingrid, og Ivar.

Her viste vi hva vi kan under ganske kummerlige forhold!

Det som ble igjen av suppa og brødet kjøpte kafeen.

SKALLDYRSKVELDEN ble avholdt den 10/10 med 20 påmeldte.

Vi serverte krabbeskjell, kongekrabbe, reker og blåskjell med kraft/saus kokt på skjellkrafta, som tilbehør ble det laget 2 sauser, en chili(Jorunn) og en pepperrot(Anne Mari) samt brød til.

De som arrangerte fra oss var Jorunn, Audun.

Dette ble en kveld på kanten når det gjelder deltagelse og vi må se på hvordan vi kan få økt deltagelsen. Er det menyen, bør vi endre på noe av maten, er det for tidlig på høsten for medlemmene, eller er det for nærme julebordet? Tenk gjennom og kom med forslag til hvordan vi kan få opp deltagelsen.

JULEBORDET ble avholdt den 22/11 med 69 påmeldte.

I år brukte vi frosset lutefisk som vi laga i fjor, personlig synes jeg ikke fisken i år var av samme kvalitet som tidligere år, og det har jeg fått flere tilbakemeldinger på fra deltagere, så jeg vil at vi satser på årlig tilbereding av fisken.

Aldri før har det gått så mye potet, erter og flesk som i år, kan det være en indikasjon på kvaliteten på fisken?

De som jobba var Jorunn, Audun, Roald, Jan, Marit, Anne Mari og Ivar. Ingrid og Egil var med i serveringa

Ivar