Inför BJUDFESTEN

26/1 Storfors Folkets Hus

Info och arbetsuppgifter (gäller ALLA föräldrar)



På höstens föräldramöte togs beslut om att vi under denna säsong skulle anordna en bjudfest. Den 26 januari är det således dags, då kommer drygt 90 festsugna herrar och damer till Storfors Folkets Hus, där vi föräldrar i PHC U15 står som värdar.

Som vi tidigare nämnt, så är ju bjudfesten ett sätt att förena nytta och nöje. Helt enkelt en rolig aktivitet där vi samtidigt samlar in pengar till lagkassan. Därför får **ALLA föräldrar i laget** uppgifter till denna kväll, även de som inte har möjlighet att komma på själva festen. På så sätt blir vi alla delaktiga, även om största arbetsinsatsen såklart görs av de föräldrar som deltar på festen. Läs igenom följande dokument, där hittar ni information om vilka uppgifter respektive förälder har. (Ni som inte betalat för era gäster, gör det så snart som möjligt.)



Hälsningar från Festkommittén

Anna S, Maria S, Anki, Jenny, Catrin och Helena

# Föräldrar som INTE ska delta på bjudfesten ska…

* … bidra med en vinflaska/ barn i laget. Ni som inte lämnat till Anna S i onsdags, gör det så snart som möjligt!
* … tillaga/leverera följande till Storfors Folkets Hus fredag 25/1 kl. 17.30 i engångsburkar:

|  |  |
| --- | --- |
| Rasmus | 1,5 liter crème fraiche (34 %),  7 stora påsar chips, dillsmak/sour crème |
| Charlie | 1 kladdkaka i långpanna (enligt medföljande recept)  1,5 liter crème fraiche 34 %, (1 liter laktosfri och 0,5 liter vanlig) |
| David T | 1,5 liter crème fraiche (34 %),  4 stora påsar chips, lättsaltade  3 stora påsar ostbågar |
| Gabriel T | 1 kladdkaka i långpanna (enlig medföljande recept),  1,5 liter grädde |
| Anton | 1 kladdkaka i långpanna (enlig medföljande recept),  1,5 liter grädde |
| Sören | 1 kladdkaka i långpanna (enlig medföljande recept),  0,5 liter laktosfri grädde och 1 liter grädde |
| Vilner | Swishar 200 kr till lagkassan. |

**Recept på: Chocolate Chip Brownies med fudgetäcke i långpanna**

**(Sören, Gabriel, Anton, Charlie)**

|  |  |
| --- | --- |
| 350 g mjukt smör  6 dl strösocker  3 dl kakao av god kvalitet  1 dl ljus sirap  0,5 tsk salt  6 ekologiska ägg  3 dl vetemjöl  400 g vit kvalitetschoklad  *Fudge glaze:*  3 dl vispgrädde  1 dl mjölk  1 dl ljus sirap  1 tsk malen ingefära  400 g mörk kvalitetschoklad 70 % | 1. . Sätt ugnen på 175 grader. 2. Vispa smör och strösocker vitt och poröst. 3. Blanda i kakao, sirap och salt. 4. Rör i ett ägg i taget och vänd sist ner vetemjölet i smeten. 5. Hacka vita chokladen grovt och vänd ner den i smeten. 6. Lägg ett bakplåtspapper i botten av en ugnsplåt med kant och fyll med smet. 7. Grädda kakan i mitten av ugnen i 15-25 minuter. Prova med en sticka, den ska vara lite kladdig. 8. Låt kakan svalna. 9. ***Fudge glaze***: Koka upp vispgrädde, mjölk, sirap och malen ingefära och ta av kastrullen från värmen. 10. Finhacka chokladen och rör ner i den varma gräddmjölken så att chokladen smälter. 11. Bred ut glazen över kakan, låt den stelna i kylen och skär sedan i ganska stora rutor, 24 st/långpanna har vi räknat med. 12. Förpacka dem i en kastbar burk, frys in dem och leverera till Storfors Folkets Hus fredag 25/1 kl. 17.30. |

# Föräldrar som är anmälda till festen ska…

* … bidra med en vinflaska/ barn i laget. Ni som inte lämnat till Anna S i onsdags, gör det så snart som möjligt!
* … utföra arbetspass under kvällen. T.ex. duka fram och plocka bort fördrink, middag samt kaffe och efterrätt, diska, stå i baren, sälja halva potten- och vinlotteri, konferencier mm. För att inte alla föräldrar fån PHC ska springa runt och jobba och därmed lämna våra gäster i sticket så har vi har gjort olika arbetsscheman (se nedan). (Skulle det ändå behövas fler någonstans så är vi ju många som kan hjälpa till.)
* … tillaga och leverera en fläskfilé enligt medföljande recept (se recept längst bak i dokumentet). Den ska lämnas på Storfors folkets hus fredag 25/1 kl. 17.30 i engångsburkar. Detta gäller följande personer:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Jenny/Pelle | Peter/Mia | Mats/Maria |
| Lotta/Jonas | Janne/Helene | Robert N |
| Sandra/Tomas | Anna/Jörgen | Annelie/Mårten |
| Catrin/Lars | Susanne/Kari | Linda/Tobbe |
| Helena/Fredde | Anna/Micke (Melker) | Ulrik |
| Anki/Robert | Anna/Micke (Jesper) | Linn/Daniel |
| Eva/Micke | Maria/Micke | Peter/Petra |
| Helén E |  |  |

## Förberedelser inför festen:

|  |  |
| --- | --- |
| Lokalansvarig och infoutskick | Anki, Maria |
| Glasmärkning och Kahoot | Anki, Helena |
| Inköp till baren | Anna S, Jenny |
| Inköp till sallad och div tillbehör till såserna, stora kapris och persilja till garnering, mjölk t kaffet | Catrin |
| Inköp av dukar, ljus, muggar, plastfolie, sopsäckar, mm.  Göra div. skyltar | Anna S, Jenny |
| Discolista | Catrin (meddela Catrin om ni har något gångbart.) ☺ |
| Bordsdukning | Hela festkommittén |
| Förbereda middagen: göra såser och sallad, lägga upp kött (fredag kväll och/eller lördag) | Hela festkommittén |
| Glutenfri efterrätt | Maria S |

## Arbetsschema/arbetsuppgifter under kvällen:

### Konferencier:

|  |
| --- |
| Anki och ev Micke S |

### Baren:

|  |  |
| --- | --- |
| 18-19 | Micke H och Pelle |
| 19-20 | Janne och Robban Nordlund |
| 20-21 | Linda L och Anna H |
| 21-22 | Daniel och Peter N |
| 22-…. | Frivilliga ☺ |

### Tävlingar och lotteri:

|  |  |
| --- | --- |
| Vinlotteri | Robert Norman, Mats |
| Halva potten lotteri | Fredde, Jonas |
| Pilkastning | Tomas |

### Fördrink, middag, efterrätt:

|  |  |
| --- | --- |
| Tända marschaller, ljus mm | Festkommittén |
| Fördrink (göra och plocka undan) | Festkommittén – Catrin ansvarig |
| Duka fram middagen | Hela festkommittén |
| Plocka bort middagen, samt disk | Ulrik, Jörgen, Linn, Helen E, Mia |
| Koka kaffe och framdukning av kaffekärl | Susanne, Kari, Peter F |
| Vispa grädde (laktosfri och vanlig) och framdukning av efterrätt | Eva, Petra, Maria T |
| Bortplockning av efterrätt och kaffekärl samt disk | Tobbe, Sandra, Annelie |

## Efterarbete:

|  |  |
| --- | --- |
| **Städning söndag 27/1** | Minst **en förälder per par** som deltagit på festen |

**Recept på: Dubbelmarinerad fläskfilé**

**Dag 1 (onsdag):**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingredienser:** | **Gör så här:** |
| Fläskfilé  (Minst 1250 g färdigputsat, ca 2 stora fläskfiléer eller 3 små.) | Putsa köttet. |
| Marinad 1:  5 msk soja  2,5 msk hoisinsås  1,25 tsk salt  5 msk olja  2,5 tsk socker | 1. Blanda samman alla ingredienserna: soja, hoisinsås, salt, olja och socker.  2. Lägg fläskfilén i en tät plastpåse eller burk med lock och slå över marinaden.  3. Marinera i över natten, vänd påsen/burken då och då. |

**Dag 2 (torsdag)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | 4. Ta fram köttet ur kylen i god tid innan så det hinner bli rumstempererat.  5. Starta ugnen på 175 grader.  6. Lägg köttet på ett galler i en långpanna. Stick in en köttermometer och stek köttet tills termometern visar 65 grader, ca 40 minuter.  Vänd köttet en gång under stekningen.  7. Ta ut köttet ur ugnen och svep in köttet i folie, låt den kallna. |
| Marinad 2:  1,25 dl vitvinsvinäger  1,25 dl vatten  5 dl olja  2,5 tsk salt  1,25 tsk svartpeppar, väl stött  1-2 st vitlöksklyftor pressade  1,25 dl färsk hackad persilja  5 msk kapris, avrunnen | 8. Blanda samman alla ingredienser: vinäger, vatten, olja, salt, svartpeppar, pressad vitlök, hackad persilja och kapris som är avrunnen (1 liten burk)  9. När köttet kallnat skivas den i 1/2 cm tjocka skivor. Lägg skivorna i en skål och slå över marinad 2.    10. Ställ skålen kallt när köttet marineras i marinad 2. Ös köttet ett par gånger. |

**Dag 3 (fredag):**

|  |  |
| --- | --- |
|  | 11. Precis innan köttet ska levereras till Folkets Hus tar ni upp köttskivorna ur marinaden (de ska inte torkas av) och lägger dem i en engångsburk/form. Sila sedan av marinaden, spara lite persilja och kapris från marinaden och lägg på köttet. Släng resten av marinaden. Leverera köttet till Storfors Folkets Hus fredag 25/1 kl 17.30 |