

Gubbröran fyller 20 år!

Under hösten 1989 fick några nypensionerade herrar från SSAB Tunnpå för sig att man skulle förkovra sig i den ädla matlagningskonsten.

Verksamheten drog igång i Ulvshyttans skola med Colette Dahl som inspiratör och lärare.

Efter två terminer ansåg herrarna att man skulle kunna klara sig på egen hand. (med egna händer)

Sedan har matlagningen pågått i ett antal skolkök i samarbete med ABF. Först var man i Forssa Klack, sedan i Mjälga och numera i Jakobsgårdarna.

Under alla år har man varit omkring 9 deltagare.

En av herrarna fungerar som rektor. John Tägt som var med och startade verksamheten hade i många år denna roll och han är fortfarande med i kretsen av glada matlagare.

Vi träffas en gång i veckan, vilket betyder 9 gånger under höst respektive vår termin. Terminerna avslutas med en tionde middag där även damerna är med och förgyller tillvaron.

Verksamheten är organiserad på så sätt att två herrar tillverkar förrätten, tre huvudrätten, två desserten, en dukar medan den nionde som är ansvarig för veckans meny övervakar tillagningen. Då är det naturligtvis praktiskt med alla spisarna som finns i skolköken. Menyerna betygsätts och ligger normalt till grund för vad vi äter under terminsavslutningen.

Efter alla år av praktisk matlagning, har nivån på måltiderna successivt höjts och är numera rätt avancerade.

Menyn till vårterminens avslutningsmiddag borde illustrera detta.

Meny till avslutningen är dock en väl bevarad hemlighet som kommer att avslöjas på hemsidan först 17 maj.



*Främre raden från vänster
Evert, Owe, John, Erik A, Folke
Bakre raden
Sven, Lasse, Erik J, Ted, Conny*