

Skålekøkken d. 26. april 2014

Vi gjorde det – igen!

Det er heldigvis prøvet så mange gange, at det må være en tradition: "Skålekøkken" i et skolekøkken – altså vi laver mad med øl, drikker øl til – og lidt ind imellem.



Det er den korte beskrivelse af Rødovre lokalafdelings årlige sammenkomst, hvor der denne gang var mødt 20 deltagere – og hvor man må konstatere, at det var synd for dem, som ikke kom.

Flere af deltagerne havde medbragt egne hjemmeproducerede spændende øl med dekorative ølmærkater. Et indslag, som også er blevet tradition i Skålekøkkenet.

Desuden havde vores "lokale" bryggerier, Skands og Skovlyst, bidraget med øl til det gode formål. Tak til dem fra os alle sammen.



Hvorfor synd for de fraværende? Det giver sig selv med den korte udgave af menuen:

Kartoffel/jordskoksuppe med Skovlyst Bøgebryg
Ølhummer med Skands Humlefynd
Chorizo a la Cidra med tør Æblecider
Lammeskank, braiseret i Skovlyst Skovbryg.

Glaseret svinekam med rugbrødssmulder.

Selleripure med Brown Ale.

Æblekugler og rødbeder.

Ovndampet torsk med løg og tomater med Pilsner.

Purløgss dressing.

Ølpandekager med Skands Porter, Ølsirup på Skovbryg og Vaniljeis



Eftermiddagskaffe og muffins med Skovbærhvede og Brombær.

Snacks: Sprød flæskesvær og Ristede mandler med Skands Humlehøst



Retterne blev introduceret af Dan og John som chefkokke i samarbejde med Sussie og Claus fra bestyrelsen. Alle råvarer var lagt op på et stort bord, og så blev deltagerne delt i grupper og fik deres opskrifter. Det var en ren fryd at se, hvilken ildhu og iver der blev lagt i tilberedningen – alle arbejdede, diskuterede fremgangsmåder, hyggede og fik lidt øl til halsen.

Undervejs blev der serveret en tysk Engel Dobbeltbock på 7,2%, doneret af Viggo, der havde købt de 3 liter øl i sommeren 2013 og gemt den i bunden af garderobeskabet – der var enighed om, at den lange lagringstid ikke havde forringet smagen.

For at ikke alt skulle være øl, fik vi eftermiddagskaffe med muffins (der dog indeholdt skovbærhvede og blåbær).

Middagen begyndte kl. 1800, hvor de enkelte hold introducerede retterne inden serveringen – og kort fortalt så varede middagen til ca. 2130, for vi skulle rydde op og være ude af lokalet senest kl. 2200. Er det nødvendigt at sige, at tilrettelæggerne blev hyldet med stående ovationer, som tak for endnu et godt Skålekøkken.



Referat Viggo Jensen, medlemsnr. 3690