



## Mad med øl i skolekøkkenet 24. april 2010 - referat

26 glade ølentusiaster mødte kl. 14.00 forventningsfulde frem ved Holmegårdsskolen i Hvidovre til dagen, hvor vi for alvor skulle prøve kræfter med en hel bilfuld råvarer og få dem transformeret til en flok færdigretter af høj kvalitet.

Køreplanen var lagt og efter formandens velkomsts salut gik de 5 hold i gang med udfordringerne og overordnet set, gik det helt forrygende med kokkereringen af:

**Snack:** Rugbrødstænger penslet med en olie/hvidløg/salt/peber blanding og ristet i ovn serveret sammen med nogle til lejligheden indkøbte ølpølser og en HP Bock fra Refsvindinge

**Forret:** Jordskokkesuppe med Jacobsen Saaz Blonde, ristet bacon og solsikkekerner serveret med skolekøkkenbagte ølflutes

**Mellemret1:** Øl hummer med Skands Humlefyrd og ølflutes én gang mere

**Mellemret2:** Kylling i ølfabrikken Pale Ale

**Mellemret3:** Braiserede svinekæber i Newcastle Brown Ale, citron-spinat og stegte kartoffel-gnocchi

**Hovedret:** Oksekød i Willemoes Porter med urter – hertil Alesmith IPA og West Coast IPA

**Dessert:** Ølpandekager med ølsirup og ølcreme – til pandekagedejen benyttedes Pale Ale fra Ølfabrikken

Til pandekagerne havde Henrik Skovborg fundet en Ceres Stout fra 2004 frem og den lange tid i Henriks kælder havde gjort den godt, og den efterlod en meget tydelig portvinsagtig smag i munden. Til gengæld for den generøse sponsorgave fra Henrik fik han lov til under hele seancen at reklamere for sin lille foredragsvirksomhed udi øl med sin lille stander med det flotte banner – og det kan han også godt få lov til igen en anden gang, når bare han lige husker at slå et smut ned forbi kælderen først ☺. Vi havde også lidt Midt fyns Barley Wine og Imperial Stout samt Carribean Rumstout fra Hornbeer at forlyste ganen med til denne fantastiske dessert.

Der har sikkert været flere morsomme episoder undervejs, som referenten gik glip af, men her er et par stykker, der stadig står mejslet i erindringen:

- Da forret-holdet spurgte mig, om jeg var sikker på opskriften til jordskokkesuppen, for de syntes ikke, der så ud til at være nok. Det var samme hold, der skulle tilberede kartoffel-gnocchi, og de mente heller ikke, vi havde været heldige med opskriften på den ret. Et kort øjeblik troede jeg, de havde fået blandet opskrifterne sammen, for suppen lignede en klæg grød, og gnocchi-dejen var næsten lige så tynd som suppe. Det viste sig, at de havde glemt at hælde 3 liter væske i suppen, og de havde heller ikke lige regnet med, at det var nødvendigt at bruge en vægt for at tjekke, om der var blevet den mængde kartoffelpure af de kogte kartofler, som opskriften forudsatte. Da

---

D a n s k e Ø l e n t u s i a s t e r

R ø d o v r e L o k a l a f d e l i n g

Formand Normann Errebo, Vallensbæk. Telefon: 20 63 51 18. Mail: [normann.errebo@ale.dk](mailto:normann.errebo@ale.dk)  
Næstformand Steen Christiansen, Rødovre. Telefon: 24 44 23 19. Mail: [steen.christiansen@ale.dk](mailto:steen.christiansen@ale.dk)



der kom styr på det, blev resultatet en meget lækker suppe og nogenlunde spiselige kartoffel-gnocchi.

- Og så var der lige, da Henrik skulle vende pandekager i luften. Han tog opstilling midt i køkkenet – kan alle se mig nu – herefter tog han fat med begge hænder om håndtaget på panden, rystede sig lidt lige som en golfspiller, der gør klar til at sende bolden fra T-stedet, og sendte så pandekagen i luften, hvor den beskrev en stor bue op over hans hoved og landede på gulvet en lille meter bagved, alt imens han fulgte dens bue med øjnene og var ved at falde bagover. Det kunne der være blevet alletiders hjemmevideo ud af, hvis der ellers havde været en fotograf på pletten. Heldigvis var der taget højde for et vist "luftsvind" under pandekagebagningen, så det ikke blev nødvendigt at vaske den og smide den på fadet. ☺

Alt var klar til at middagen kunne påbegyndes kl. 18.30 i lærerværelset, hvor Sussie og Dan havde sørget for en flot borddækning, og holdene kunne gå i gang med at præsentere og servere deres frembringelser. Om maden er der kun at sige, at det var en fantastisk indsats, alle holdene havde leveret, og at resultatet over hele linjen var utrolig lækkert.

Det eneste, man efter referentens mening kunne udsætte på arrangementet, var, som også flere bemærkede, at der var for lidt tid til selve spisningen, den efterfølgende kaffe og hygge og afsluttende oprydning. Dette lille tip videregives hermed til næste års arrangører, der opfordres til at sørge for en tidligere start på dagen, idet der ikke er nogen tvivl om, at skolekøkkendagen er en tradition, der nu for alvor har bidt sig fast.

Et andet forslag var, at vi alle bliver udstyret med et lille navneskilt på dagen, og det vil Viggo gerne sørge for til næste år, så det opfordrer vi også de næste arrangører til at huske.

En tredje ting at være opmærksom på næste år er, at der ikke er lige meget plads ved alle arbejdspladserne, og at der derfor skal tages hensyn til hvor pladskrævende de enkelte retter er, og hvor mange personer der kan arbejde samtidigt. Det gik lidt ud over hold 1, der havde fået tildelt 2 pladskrævende opgaver og som sammen med pandekageholdet, der havde påtaget sig at bage lidt flere pandekager end oprindeligt forudsat, var de eneste, der kom lidt i tidnød – et forhold jeg ikke lige havde fået tænkt over.

Hvis deltagerne i øvrigt har kommentarer til dette referat eller forslag til næste års gennemførelse af skolekøkkendagen, hører jeg gerne fra jer.

25. april 2010  
Normann Errebo

---

D a n s k e Ø l e n t u s i a s t e r  
R ø d o v r e L o k a l a f d e l i n g

Formand Normann Errebo, Vallensbæk. Telefon: 20 63 51 18. Mail: [normann.errebo@ale.dk](mailto:normann.errebo@ale.dk)  
Næstformand Steen Christiansen, Rødovre. Telefon: 24 44 23 19. Mail: [steen.christiansen@ale.dk](mailto:steen.christiansen@ale.dk)