

## ARBORETETS DAG

Tid: 12:00 til kl. 16:00.

Arboretet ordner: Telt, stoler og stolper til quiz.  
Utgifter blir refundert av Arboretet **etter søknad fra SiB-kasserer**

Vi tar med: Banner, "soppmannen", 2 stk 10 l panner, skjærebrett, 2 stk vann-dunker, muggen til saft, gass og kokeapparat, 2 stk 10 l plastbøtter m/lokk, øser og kniv(er).

Husk: salgs-/prislistene, kasseskrin, pennar/blyanter til både salg og quizen. Kopper, teskjeer og servietter til suppen.

Ta med nødvendige ting på dagen (lever ut plastbøtter til de som skal lage suppe på forhånd hvis praktisk mulig).

### Aktiviteter

**Servere smaksprøver:** Suppe, urtebrød, urtesmør, saft av diverse og annet – her må vi aktivisere frivillige

Salg av effekter; bøker, kniver, sydvester etc. Quiz må lages/henges opp.

#### Organiser følgende:

Nesleplukking i forkant. Be dugnadsdeltakerne om å plukke nesler eller send mail til alle. Eventuelt organiser en felles plukke-dugnad. Hordnesskogen er egnet, ca 10 minutter inn fra parkeringsplassen på Stavollen. Neslene må forvelles og finhakkes før frysing. Kan fordeles rett i suppen på Arboretet (ca 1 l pr 10 l suppe).

Få noen til å hjelpe til med å lage supper og ta med til Arboretet.

Send mail for å få frivillige til å stå på standen på Arboretet. Hvis mange, kan disse deles i 2 skift. Hjelperne må stille minst 1 time før og gjøre standen klar med alt som skal utover bordene, quiz som skal henges opp, varme opp suppe og tilføre neslene. Her skal vi også ha effekter for salg. Ansvarshavende eller bemyndiget henter utstyr fra boden vår før den tid. Utnevne salgsansvarlig – ha ansvar også for telling av kasse og rapportere salg/inntekter til kasserer.

### Suppeoppskrift(er)

#### Vegetar suppe:

bruk grønnsakbuljong, ikke kjøtt/hønsbuljong.

**Vegan:** ingen animalske produkter, bruk gjerne linser i stedet for mel (allergikere).

#### Potetsuppe med nesle, bjørkeskudd m.m. (20 liter)

3 kg store poteter, 4 l melk, 1 kg løk, 600 g smør, 1 kg mel, 10 l buljong, salt, pepper, 1 l kremfløte

Skrell poteter og skjær i små biter. Skrell løken, grovhakk og rist i smør. Tilsett hvetemel og fres i 2 minutter. Tilsett melk, buljong og krydder. Kok til potetene meget møre. Rør med stor visp til potetene er nesten helt rørt ut i suppen. Tilsett nesle m.m. og kremfløte og smak til. Eventuelt tilleggs-garnityr: Muskat, purre, ramsløk, biter av kyllingkjøtt, bacon. Røde linser kan også brukes. Ca 1-2 liter forvellet nesle til 10 l suppe. Legges i på selve dagen.

#### Neslesuppe (10 l) (Magnus Sjøberg; Mat fra skogen)

10 løk hakket, 20 hvitløkfedd hakket, 20 ss smør, 20 ss mel, ca 80 dl buljong, 10-20 dl kremfløte, salt og pepper, litt nyraspet muskat. Ca 1 liter forvellet nesle til 10 l suppe.

Surr løk og hvitløk i smøret til løken er myk. Pisk inn mel og spe med buljong og fløte til passe konsistens. Kok opp. Suppen jevnes med en stavmikser, smak til med krydder. Ha i neslene på Arboretet.