



## Møtereferat for uke 05, 01.02.2023

Vi var samlet på Stathelle barneskole denne onsdagen, 12 kokker og to dommere. Det skulle lages Middelhavsretter, og lagene kunne selv bestemme hvordan de ville sette sammen menyen. Fire lag stilte, tre kokker på hvert lag.

Ingrediensene skulle holdes innenfor et bestemt budsjett, og arbeidsoppgavene ble fordelt mellom kokkene på hvert lag. Dersom en hevet hodet under arbeidet, kunne en se iherdig skjæring av ingredienser hos alle lag, visping, koking og steking. Det summet i veiledninger, kommentarer og erkjennelser, men ingen arbeidsuhell kom til overflaten. Dommerne fulgte interessert med og stilte spørsmål i forbindelse med kokkenes arbeid.

Hvert lag dekket sitt serveringsbord slik at vi kunne gå og forsyne oss der vi ville og så mye vi ville av de nydeligste retter. Her skulle Michelin ha vært.

Dommer Anne hadde fått hjelp av sin Birger til å lage et vurderings- og poenggivings-skjema. Det følte derfor som en rettferdig avgjørelse Anne og Turid hadde tatt da det ble kunngjort at vinnerlaget bestod av Kari Kaggerud, Yngvar og Steinar. Det var til trøst for de andre lagene at det ikke var stor poengforskjell dem imellom.

En hyggelig måte å komme sammen på.

Ref: Perry



*Vinnerlaget. Det ser nesten ut som de er sikre på utfallet allerede før avgjørelsen falt*

