



Ungane føl med på korleis lammerullane vert laga

Dønhaug gardsbarnehage har i dag fått slakt av sau frå Fatland som dei har laga mat av. Dei har beina ut lammelår, laga pinnekjøtt, lammerullar og steiker og hengt fett ut til fuglane. Helene Huse Bjønebøle opplysar til uskedalen.no at det er tredje gongen dette skjer og det har vorte ein populær tradisjon.



Fuglematen klår til å hengjast ut
Til middag i dag vart det servert lammesteik med saus, poteter og grønnsaker og det fall godt i smak hos både store og små.

Anna Ingeborg Bjørnebøle og Sara H. Arnesen har kontroll på utbeining og matlaging. Noko av kjøtet skal vidare til røyking. Tradisjonen tru vert det nyttårsbord i januar, då kler dei seg i finstasen og et pinnekjøtet.

Helene vil også takka alle som stilte opp på årsfesten 7. november Det vart ein koseleg markering. Det kom inn 2460 kroner på loddsal og sal av kjeks og kunst som borna hadde laga. Pengane går til Stiftelsen Sjukehusbarn.

Ein takk også for fine gevinstar frå Byggeriet, Gros blomster og Spar



Slaktet frå Fatland som Svein Hjelmeland hjalp til med å skjæra opp