



Dei 12 flinke ungdommane på rekkje og rad.

I løpet av 3 timar i ettermiddag trylla 12 lærevillege og greie ungdommar fram ein nydeleg 3-rettars middag. Dei hadde nemleg valt Festaurant-tilbodet under FestidaGen. Klokka 18 i kveld kom dei heldige gjestene, og tilsaman var det 48 som kosa seg med herremåltidet i Helgheimskjellaren.



Herrleg!

I seg sjølv er det ein prestasjon at 16 personar klarar å samarbeida på eit kjøkken på den storleik, men i følge Elin Enes hadde det gått heilt smertefritt. Dei 12 kokkespirene fekk mykje ros av Elin som hadde hatt hjelp av Anita Simensen, Ann Kathrin Haugland og Silje Sætre til å leia gruppa. Under arbeidet vart dei delt i 3 grupper som hadde fått ansvar for kvar sin del av måltidet. Forretten var Brokkolisuppe med sprøsteikt serranoskinke. Til suppa vart det servert nydeleg focaccia-brød med aioli. Alt var sjølvsgagt skikkeleg heimelaga heilt frå grunnen.

Hovudretten var omnsteikt laks med blomkålpurè og tomatsalsa og finalen i det smakfulle måltidet var himmelsk dessert med friske bær og marengs.

Berre så det er sagt. Alt smakte himmelsk. Gjestene rundt borda brukte det eine superlativet sterkare enn det andre då dei skulle beskriva smaksopplevinga. Og dei 12 ungdomane var ikkje berre flinke å laga mat. Dei presenterte rettane, serverte og rydda etter alle kunstens reglar!

Nok eit blinkskot frå FestidaGen!



Gjestene kosa seg og praten gjekk godt.

Tekst og nett: Thor Inge Døssland  
Foto: Leif Arne Døssland



Om underteikna hadde blitt journalist, kunne han tenkt seg matjournalistikk som spesialfelt!