

Examen i matlagningskursen våren 2018

Sex matglada gentlemän har under våren 2018 deltagit i en matlagningskurs anordnad av SPF Seniorerna Borås 3:an i samarbete med Vuxenskolan. Fem gånger har deltagarna träffats i köket på Träffpunkt Simonsland, för att lära sig laga tre-rätters med förrätt, huvudrätt och dessert. Lärare har varit Agneta Lundqvist, som med humor, kunnighet och bestämdhet fått var och en av herrarna att göra sitt allra bästa.

Den 26 mars var det "examen" med inbjudna damer. Menyn som serverades på "examensdagen" var följande:

Förrätt: En tunn, mörk brödskiva med rostbiffsrulle med pepparrotsgrädde.

Huvudrätt: Ugnsbakad lax med gorgonzola, äpple, fikon, granatäpple, god sallad, färska potatis och skirat smör.

Dessert: Ugnsbakat äpple med hackade nötter / mandel, smaksatt med kanel, sirap och honung. Till desserten serverades vaniljglass och starkt, nybryggt kaffe. Till den övriga menyn serverades tre, passande, alkoholfria viner.

Maten var god, servicen utomordentlig och stämningen var på topp Fröken Agneta tackades och förärades med en vacker orkidé från sina elever. Det märktes att alla tyckt, att det hade varit roligt, att gå på matlagningskurs. Varje deltagare skall få en liten "kokbok" av Agneta, där kursens menyer och recept är nedskrivna.

Nu gäller det för oss damer, att ge respektive herre möjlighet till ytterligare utveckling i konsten att laga mat, så att var och en så småningom utvecklas till": King of the Kitchen".

Text: Anna-Lisa Nyström

Foto: Lars Inge Persson