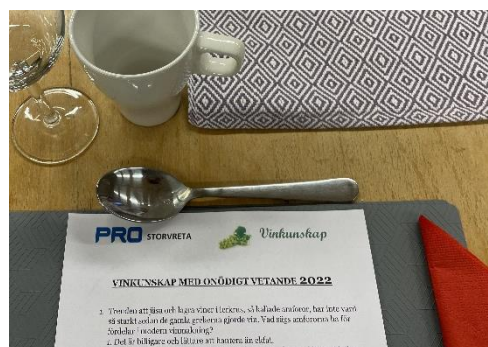


VINAVSLUTNING 2022

Torsdag 2022-12-01 var det vinprovvarnas tur att avsluta höstens provningar med en gemensam avslutning.



Den startade med ett kunskapsprov.



Under provets genomförande serverades en Castelmundo samt lite snacks.





När uppgifter var lösta serverades Gulaschsoppa



Vi dricker en Coragem Douro till soppan.



Innan kaffet redovisades resultatet på provet där det visade sig att alla var godkända.



Så det var med stor lättnad alla kunde dricka sitt kaffe med en speciell pepparkaka och Blossa Trestjärnig Silver.



Skurna pepparkakor

425 gr margarin
425 gr socker (5 dl)
425 gr sirap (3 dl)

Kokas ihop

900 gr vetemjöl (15 dl)
1,5 msk bikarbonat
2 msk kanel
1 msk ingefära
1 msk nejlikor (malna)
Mandel efter behag

Blanda de torra ingredienserna. Slå över den kokande massan och rör ihop. Slå smeten i 2 avlånga formar (typ formbröd). Klä gärna formarna med bakplåtspapper så går det lättare att få ut degen. Ställ kallt över natten.
Skär upp degen i lämpliga bitar och grädda i 200 grader.