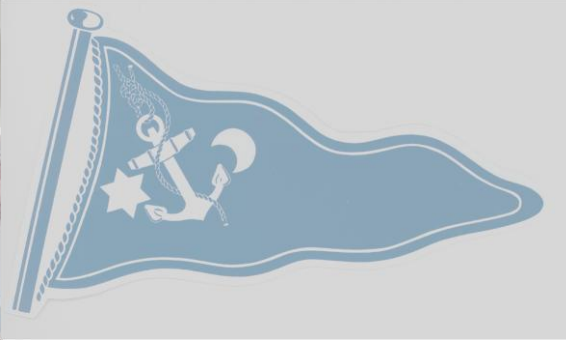




Struer Sejlklub



Mad på to blus d. 4. februar i Struer Sejlklubs lokaler

Kære sejler

Når I sejler – så kan maden let blive stedbarn eller dårlig samvittighed, dvs. take-away eller efter de forhåndenværende søms princip.

Det er der heller ikke noget i vejen med – men glæden ved at servere et godt, velsmagende og nærende måltid mangler li'som. Kender I det?

Morten og jeg vil gerne tilbyde inspiration og erfaring fra vort virke og vil gerne leve op til disse målsætninger:

Mad om bord handler for os om:

1. Skal kunne laves af både skipper og chefen om bord.
2. Det skal være velsmagende og se godt ud.
3. Råvarer skal være egnet til båden, dvs. begrænset kølekapacitet og formentlig ingen frost.
4. Det må gerne være enkelt og til at overstå.

Den 4. februar inviterer vi til en aften, hvor vi vil give eksempler og smagsprøver på retter, som I både selv kan lave, men forhåbentlig også bruge som guideline for andre opskrifter, både når I smager en god ret og når I ser et godt tilbud i avisen og får lyst til at lave det til et godt måltid. Altså – hvordan tager I en opskrift ombord og får tilsat god hygge og fjord!

Vi kan naturligvis ikke gøre det helt gratis, men planlægger, **at prisen ikke overstiger kr. 75,-**

Heri er beregnet smagsprøver, en kop kaffe fra klubben og opskrifter.

Kan vi gøre det billigere, skal det nok komme jer til gode – enten på tallerkenen eller på prisen.

Vi glæder os til at se jer. Vi forbeholder os at aflyse, hvis vort tilbud rammer et tørt sted.

Med venlig hilsen

Kabyssen,

v. Morten og Flemming