



Vaktliste Skistua høsten 2012

Hei igjen! En ny Skistua-sesong er rett rundt hjørnet. Her følger lista for høsten 2012. En viktig ting: De som bytter, må gi beskjed til Ann-Magritt, tlf. 92044715. Hun må vite hvem som skal ha kassa. Skriv det også opp på lista som henger på Skistua.

- 4.nov:** Åshild og Audun Strandlie
11.nov: Familien Fossheim Asplin
18 nov: Kirsten og Harald Bakke
25. nov: Arne Strandlie og Arnfinn Pedersen
2. des: Familien Snuggerud
9.des: Jens Waage og Margrethe Jørandli
16.des: Hege Solerød og Espen Thorseth
Romjula:
27. des: Hans Jørgen og Anders Bergum
28. des: Ann-Magritt Sande og Eskil Sande Gullord
29. des: Gunnar Haug og Sindre Godager
30. des: Tormod og Elin Dalen

Vi har satt opp to på vakt. Dersom det blir flott skiføre og stor utfart i slutten av november/desember, har vi følgende navn på reservelista:

Åshild Stuve Strandlie, Olaf Småstuen, Michael Sætvedt. De blir kontaktet i god tid.

I romjula har vi erfaring med at det er nok med to stykker på vakt.

Hvis tidspunktet ikke passer, gjelder regelen om at du selv må skaffe stedfortreder. **Da må du passe på at det ikke blir to uerfarende som får vakt sammen**

Den som står først på lista, er ansvarlig for å minne andre om vakta. Denne henter kassa hos Ann-Magritt (Panoramaveien 19). Kassa leveres tilbake søndag eller mandag.

Husk parkeringskassa - pengene telles opp hver for seg, og beløpet noteres.

Åpningstider er fra 11.00 - 15.00. Møt opp 10.30. Stek opp vafler så det er en liten bunke når dere åpner.

Ta med en kake og 5 liter vaffelrøre per person. Blir det for lite, finnes det vaffelmix på Skistua. *Dersom noen ønsker å selge påsmurte rundstykker, kan dette gjøres i stedet for kaker. Da bruker vi samme pris som kake (kr 15).*

Varemangel meldes til Åshild Stuve Strandlie, tlf. 611 84347 (Viktig)

Husk: Slukk alt lys, også i kjelleren. Lås begge dørene. Husk rengjøring også av toalettene.

GOD VAKT!

Hilsen Skistua-komiteen

(Olaf, Åshild, og Ann-Magritt)

(Oppskrift vaffelrøre på baksiden)

Oppskrift på vaffelrøre, 5 liter:

4 egg

2 kopper sukker

9 dl vann

½ l kefir

1 l H-melk

1,5 kg hvetemel

4 dl olje eller smeltet margarin

3 ts bakepulver

2 ts salt

3 ts vaniljesukker