



# Beskrivelse av dugnadsroller på rekruttstevne i Lambertseter svømmeklubb

**Tidtaker/tidtakersekretær:** Som tidtaker tar du tiden med stoppeklokker under stevnet. Du får en rask opplæring før start. Det går ut på å starte klokken ved startsignal på hvert heat, og stoppe klokken når svømmeren i din bane slår i mål. Det er også en tidtakersekretær som skriver ned tider, og bringer det til resultatservice.

**Selge i Kafeteria:** Her står man i kafeteria, og selger det vi har å by på. Man lager også klart til pølser, toast, og annet som må lages underveis i stevnet.

**Selge billetter og program:** Her sitter man ved et bord i gangen, og tar imot betaling for inngang og program.

**Rigging:** Her trenger vi hjelp til å rigge før og etter stevnet. Det går ut på å sette på plass utstyr, og rydde det ned igjen.

## Lage diverse til kafeteria:

Dette skal leveres så tidlig så mulig i kafeteria, innen kl. 09.45.

Her kan man velge å lage følgende:

- Vaffelrøre
- Kake/hvetebakst
- Baguetter
- Pastasalat

***Vi ønsker gjerne glutenfrie alternativer i kafeen vår så flott om noen har mulighet til å ta med dette! (merk at vi ikke har mulighet til å steke glutenfrie vafles under stevnet, men tar gjerne imot ferdiglagde vafles som er glutenfrie).***

## Oppskrift vaffelrøre:

8 egg

20 ss. sukker

500 gr. smør

1200 gr. hvetemel

4 ts. bakepulver

4 ts. vaniljesukker

4 ts. kardemomme

2 L melk

*Vaffelrøra leveres helst i 1,5 liters brusflasker.*



Kaker/gjærbakst:

Må bestå av minst 20 enheter

Baguetter (halvbaguetter som selges for 25 kr)

En porsjon = 15 baguetter

Litt smør

Salat

Skinke

Ost

Paprika

Pastasalat:

Minst 1 kg. Pasta

Grønnsaker (tre typer eller mer)

Skinke eller kylling

Ikke dressing