

Tillverkning av MJÖD/BAKVERK 2025

Första maj-jippot är en tradition med långa anor och vi hoppas att ni hjälper till att hålla traditionen vid liv. Bakverk och mjöd behövs både till försäljning och till buffén, därför är det viktigt att ni är aktiva. De klasser som skall tillverka mjöd eller baka till jippot behöver ju inte sedan engagera sig på själva jippodagen. OBS! Allt som vi säljer ska vara HEMGJORT.

Mjöd

All mjöd som har tillverkats har alltid gått åt. Detta betyder att det behövs minst 30 liter per klass (inte J och L). Vi hoppas klasserna (föräldrar och elever) kan ordna ett gemensamt tillfälle då mjöd tillverkas. På detta sätt har vi bättre koll på hur mjöden tillverkas och att det kommer in tillräckligt. Eftersom mjödet både säljs på flaska och i dricksglas i buffén, får flaskstorleken variera. Det som vi säljer på flaska skall helst vara 0,70-2 liter och glasflaska. Större flaskor/kanistrar använder vi i buffén.

Alla familjer fyller i exceln om hur mycket mjöd de hämtar. **Mängder bör vara meddelade senast den 23.4.**

Mjöden ska hämtas den 1.5. till parkeringen vid winellska mellan kl. 9.30-10.30.

Fyll i hur mycket mjöd du lagar i listan på Google Drive, du får länken via klassombudet.

Bakverk

Vi behöver olika sorters bakverk. Piroger, pajer, pastejer, limpor, semlor, torrkakor, örfilar, muffins, mockarutor, kex, mm. Allt hemlagat brukar gå bra åt. OBS! Vi steker munkar på plats i år så satsa på saltiga bakverk. Laga även laktosfattigt, laktosfritt och glutenfritt och kom ihåg att skriva en lista över alla **ingredienser på bakverk**.

De söta bakverken går både till buffén och till försäljningen, så tänk på hur varorna packas.

Alla familjer fyller i exceln om vad de ämnar baka samt hur mycket/ vilken mängd. **Mängder bör vara meddelade senast den 23.4.**

Bakverken ska hämtas den 1.5 till parkeringen vid winellska mellan kl. 9.30-10.30.

Fyll i vad du bakar i listan på Google Drive, du får länken via klassombudet.

Vi tar inte emot bakverk och mjöd till skolan på förhand. Försök komma överens inom klasserna hur ni organiserar detta. Kontakta styrelsen ifall ni har problem med logistiken.

TACK FÖR DIN HJÄLP!