

Duka och förbereda för middag

Viktigt för att göra middagen till en trevlig stund för familjen. En fin dukning gör maten extra god! Vi torkar bordet före middagen så det är rent och fräscht.



Så lång tid tar det: 15 minuter

Lön: 5 kr

Datum och tid:

Utförs av:

Godkänt av:

	Städa av köksbordet
	Torka av köksbordet med en fuktad trasa med lite diskmedel på (bara lite) Skölj ut trasan sen, vrid ur den och häng upp på tork
	Räkna hur många som ska äta middag
	Ta fram rätt antal tallrikar - samma antal som personer som ska äta
	Lägg ut bestick (gaffel, kniv, eventuellt sked tex om det serveras soppa)
	Ställ fram ett glas till varje person
	Vik och lägg fram servetter. En servett till varje person
	Ställ fram en tillbringare med vatten, saft eller ett mjölkpaket
	Tänd ljus om det är okej med en vuxen, fråga alltid!
	Ställ fram kryddor och såser om det passar till kvällens middag
	Du är klar, bra jobbat!