

✓ Ordensregler for tejøkkenet.

1. Ver sjølv rein, og holdt det reint i toring deg.
2. Vask hendene ofte og alltid før du tek til med matstellet.
3. Arbeid stillt å pent.
4. Pass godt på det du kokar eller steikjer.
Reguler varmen.
5. Lat ikkje kokekar stå varme på ovnen.
6. Lat ikkje visper og auसर teoka med i gryta. Bruk alltid talerken å leggja dei på.
7. Bruk gryteklutkar.
8. Kok maten med lokk på gryta, men lat det ikkje koka over.
9. Sta strakes varme i brukte gryter.
Set dei til sides.
10. Rekna ut koketida for dei ymse ting.

11. Pass på at alt vert ferdig i rett tid.
12. Rydd pent på kjøkkenet, før du annetter maten.
13. Ver nøyen med å smaka til maten. Bruk ulla skei.
14. Legg maten pent på fat. Tork av med rein klut, oppvask i reint vatn.
15. Kast aldri bort noko stande.
Skrap og skull grønsakene tynt.
16. Ta godt vare på alle matrestar, og nytt dei fyrr du vert forgamle.
17. Ei nøyaktig med all oppvask. Skrubt av fat og tallerkenar. Bruk rikelig og varmt oppvaskvatn og skyllvatn. Tak dei reinaste fyrst.
18. Vask og skyll godt alle oppvaskklutar. Tok du. Heng dei pent opp.

19. Lat ikke forkler og lignande slengja
på bord og benker.
20. Gå aldri fra hjørketent for alt er
i orden.