

Jarl & Jettes opskriftkort

Fedtegrever

Som civilansat i Flyvematerielkommandoen, FMK, Kontraktsektionen i Værløse, fra 1970-1974, var der mange fordele, jeg fik mulighed for at læse til Merkonom dvs. jeg fik bøger og skolepenge betalt men skulle så selv lægge tiden til om eftermiddagen og aftenen, men jeg blev da færdig på tre år med rimelige karakterer. Jeg blev medlem af hjemmeværnet og fik da Dronningens 25 års medalje inden jeg udmeldte mig, jeg var med i 30 år. Der var mange gode kollegaer i FMK, men der var også mange der gik og drev den af, jeg var der i 4 år og måtte så videre, men det var en dejlig tid med masser af gode oplevelser. I dag er flyvestationen nedlagt og ejes af kommunen, som skal bestemme hvad der skal ske.

En svineflomme eller ca. 1 kg svinespæk skæres i små firkanter ca. 2x2 cm og kommes i en stor stegegryde på meget meget lavt blus. Heri kommes 3 løg i tern et til to æbler ligeledes i tern 2x2 cm og masser af frisk timian. Det hele står ca. 5-10 timer hvor man rører ofte i det og tilser det. Det må ikke brænde for meget på, men lidt gør noget, man tager fedtet fra i små varmefaste aluminiumsbakker efterhånden og til sidst har man sine fedtegrever, med en kanonsmag.

