

Tema

Krydderpopcorn

kveldskos:

Jeg er lærer. Jeg liker jobben min. Jeg har verdens beste elever. Nå er det tid for utviklingssamtaler og jeg skal vurdere alle 21. I et skjema på åtte sider. Det blir mange sene jobbkvelder.

Nå sitter jeg her og kjenner på at jeg er GLAD for at jeg ikke skal bli vurdert over åtte sider, det ville ikke vært et vakkert skue.



Bollefruas karakterkort høst 2013:

Mamma: m/g

Kone: g/m

Gym: ng

Språk: m-

Matte: g-

Heimkunnskap: m

Religion: m+

Selvkontroll: ng+

Orden: g-

Oppførsel: g+

Sånn ut på kvelden, hender det at jeg trenger ny giv. Ikke bare når jeg jobber, det er rett og slett hyggelig å kose seg litt! Bollefrua har et nytt tema, nemlig kveldskos. Første innslag er dette popcornet med en ny og litt julete vri. Perfekt for mørke november og desemberkvelder!

Krydderpopcorn:

(en middels stor bolle)

100 gram upoppede popcornkjerner

1-2 ss solsikkeolje

1 ts kanel

1 ts cumin

1 ts paprikapulver (jeg brukte røkt)

25 gram usaltet smør

2 ts sukker

0,5 ts salt

Ha olje i en tykkbunnet kjele og sett varmen på maks. Ha kjerner i ganske raskt og hiv på lokket. Du vil snart høre at det begynner å poppe. Rist på kjelen innimellom. Når det begynner å poppe sjeldnere, må du ta gryten av varmen og helle popcornet i en stor bolle. Smelt smør og bland inn krydder, sukker og salt. Ha smørblandingen over popcornet og bland

GODT. Kos deg! <3



Ikke bare jobb, litt påfyll også. I dobbel forstand. ;)