

## OHJE LÄTTYRETKEN JÄRJESTÄMISEEN

- Varmista, ettei voimassa ole metsäpalovaroitusta
- Sovi lättöretken järjestämisestä esim. Eve Hiltusen kanssa (toiminta (at) joensuunkauhojat.net, puh. 041 467 0954)
- Jos haluat muuttaa aloitusaikaa (klo 18, jos ei muuta ole ilmoitettu) tai pyytää ilmoittautumiset etukäteen aineiden menekin arvioimiseksi, laadi tiedote, laita se vajan ilmoitustaululle ja lähetä tiedottajalle (Tytti Alastalo, [tiedotus \(at\) joensuunkauhojat.net](mailto:tiedotus(at)joensuunkauhojat.net), puh. 050 491 5081)
- Hanki ainekset ja lähetä lasku kuitteineen taloudenhoitajalle (Auvo Salmi, [taloudenhoitaja \(at\) joensuunkauhojat.net](mailto:taloudenhoitaja(at)joensuunkauhojat.net), puh. 040 745 0710). Osallistujia on säästä riippuen ollut noin 5–20, joten mukaan on perinteisesti varattu 1–2 maitolitrin taikina ja 3–6 pakettia makkaraa (hyvällä säällä enemmän, huonolla vähemmän). Hanki esimerkiksi:
  - maitoa, munia ja jauhoja taikinaan
  - rasvaa lättöjen paistamiseen, hilloa, makkaraa, sinappia, mehua
  - kertakäyttölautasia, -mukeja, -ruokailuvälineitä ja talouspaperia (katso vajalta muovikasseista, jäikö edelliseltä retkeltä tai pikkujoulusta)
- Tee taikina etukäteen esimerkiksi isoon limsapulloon tai vajalta löytyvään taikinasankoon
- Huolehdi mukaan muut tarvikkeet ja jaa ne osallistujien kuljetettaviksi:
  - vettä mehun laimentamiseen
  - paistinpannut, lasta, puita ja sytykkeitä, tarvittaessa vispilä ja kauha (löytyvät vajalta pikkuoven seinustalta tai seuran lasikuitukaksikon alta)
  - tulitikut, puukko, veitsi, lusikka
- Jokainen paistaa omat makkaransa ja lettunsa ja nuotio tehdään porukalla ☺