

Recept på en unik och spännande anrättning som passar lika bra till fest som vardag!

## Westholms Takraka No 1 - 2010

- TILLAGNINGSTID: Omkring 3 månader
- SVÅRIGHETSGRAD: Medelsvår

### *Ingredienser*

- 3.850 kvm Självbärande plåt
- 540 st Stolpar á 5,5 m nedborrade 1,3 m
- 1.400 m betong järnväg slipers
- 30.000 m 1x4 tums brädor
- 1.400 m 2x9 tums plank
- 700 m 2x7 tums plank
- Ca 25.000 st trallskruv
- Ca 30.000 st 3 tums spik
- Ca 2.000 st 5 tums spik
- 150 m gängstång 16 mm
- 1000 st muttrar m brickor M16
- 2.800 kvm vind och snönät
- 1.400 ton sand och annan fyllning



1. Ställ in er på att ge 100% och lite till ett tag framöver.
2. Blanda ihop en grävartraktor utrustad med jordborr och ett gäng envisa gubbar.
3. Blanda samman telefonstolpar och riktsnören, tillsätt detta till de envisa gubbarna. Rör samman till en jämn och fin smet.
4. Häll smeten i en avlång form, ca 700 m, smord med plank och vindnät och täckt med plåt.
5. Grädda i oräkneliga arbetstimmar. Ta en provtur för att se om Takrakan är klar.

Takrakan serveras förslagsvis med festlig inramning och många gäster. Rester användas sedan om och om igen under fler år och under mer vardaglig former.

*Lycka till önskar Jörgen Westholm och Teamet!*