

tett på folk



Kommer til Borealis med hele familien

TERRY RILEY OG SØNNEN GYAN TERRY 54



LEDER - DEBATT - KULTUR - RADIO / TV - BER

■ Den eksplisive pakken med sauemager, fullstappet av innvoller, var på avveier i Nord-Europa i drøye to uker.

■ Pakken var innom bilkrasj i Tyskland, snøstorm og tåke i Belgia, ble fortollet som lampe og havnet i hyllene for el-artikler i stedet for på kjølelager.

■ Den var merket «Destination Paradis», men ble etter hvert et sant helvete for fraktselskapet TNT. Historien starter i Bergen ...



Reise-ruten

TNTs trackerliste på 20 viser MacSweens haggisens lille seiro-patrulje fra A til Z:

- 24 JAN 0734 EDINBURGH, Consignment Received At Transit Point
- 24 JAN 0737 EDINBURGH AIRPORT, Consignment Received At Transit Point
- 24 JAN 0748 EDINBURGH, Shipped From Originating Depot
- 24 JAN 0751 EDINBURGH, Consignment Passed Through Transit Point
- 24 JAN 0754 MÜNCHEN INT, Import Received
- 24 JAN 0756 MÜNCHEN INT, Truck Involved In Accident Or Delayed In A Traffic Jam
- 24 JAN 0758 MÜNCHEN INT, Delivery Address Incorrect/Incomplete/Missing
- 24 JAN 0759 MÜNCHEN INT, Change Of Delivery Address
- 24 JAN 0800 MÜNCHEN INT, Consignment Received At Transit Point
- 24 JAN 0803 LIEGE EURO HUB, Potential Linehaul Delay Due To Bad Weather
- 24 JAN 0813 LIEGE EURO HUB, Consignment Received Through Transit Point
- 24 JAN 0816 OSLO, Held Customs Clearance
- 24 JAN 0819 OSLO, Import Received
- 24 JAN 0826 OSLO, Consignment Received At Transit Point
- 24 JAN 0833 STAVANGER, Out For Delivery
- 24 JAN 0835 BERGEN, Not Home On Delivery Attempt To Residential Address

BAKK IKKE FESTE! Etter å ha vært innom og frem og tilbake i Skottland, England, Belgia, Tyskland og Norge plus litt fjellfartret med elektrisk artikkel i tallen i Oslo, er det ikke rart MacSweens haggisene er litt grønnere av reiseryle.

ANNE-GRETHE DAHL SVIN TVEIT (topp) JAMES DAMPES

Da skottene i Bergen forleden feiret sin Burns Supper, var det uten nasjonalretten haggis. De 23 spesialbestilte kiloene skotsk farskvet, for anledningen hjemmelaget av slakter MacSweens i Edinburgh, befant seg nemlig i stedet på heisstuar Nord-Europas runde.

Bergensskottene store haggisfest fredag, ble holdt på Dancert Krohn 29. januar med fabelk rullepisse som blek haggiserstatning.

Men historien begynner allerede 10. januar, når Patricia Schreuder, Sandra Magnessen, Chris Kahrs og Linda Reinforth fra The British Ladies Club i Bergen møtes for å berøve hvor mye festhagsis de skal bestille fra slakter MacSweens i Edinburgh.

Damene velger det til-dar-

eksportvarianten fra britiske Parcel Force, og bestiller 23 kilo haggis, lever direkte levert på døren til skottene Sandra Magnessen innen fem dager.

Paradis
Men ingen haggispakke dukker opp. De ringer derfor tilbake til Parcel Force.

De viste seg at transportbrøret ikke hadde funnet fram til «Destination Paradis» (Sandra bor på Paradis, red.ann.). Pakken hadde riktignok vært en snarut innom Danmark (7. for den returen tilbake til UK, men det var alt, forklarer Patricia). De lærte også noe om laste, en bestemmelse seg derfor nok en gang for å satse på eksport av MacSweens haggis.

Den bare måtte vi ha ikke tale om å fire Burns Supper uten dem, sier de i koe. Nå velger de fraktselskapet

TNT, som lover å sende en ny smakfull kjøttspadingsvariant - noe flere av våre norske gjester faktisk var evig takknemlig for, filer Sandra.

Festen går av stabelen med skotsk pomp og prat - med kildeklødd sekkerpiper, skotsk reddsans og skalling og høytdelige taler til både haggis og velbitene gjester.

Og når «faks haggis» sverper på pakket gjennom rommet, er det nesten som om Robert Burns' ånd hviler det over oss. Men bare nesten ...

«Poor wee, sleekit, travelling beastie, oh will ye ever mak oor feastie?»

Seemomenter Kathi Innes, Jost etter Robert Burns

panikk. Vi ringte en bergensslakter, som lovt å hjelpe oss. Men uten de rette ingrediensene kunne han selvsagt ikke lage original

haggis. Det ble i stedet en smakfull kjøttspadingsvariant - noe flere av våre norske gjester faktisk var evig takknemlig for, filer Sandra.

Festen går av stabelen med skotsk pomp og prat - med kildeklødd sekkerpiper, skotsk reddsans og skalling og høytdelige taler til både haggis og velbitene gjester.

Og når «faks haggis» sverper på pakket gjennom rommet, er det nesten som om Robert Burns' ånd hviler det over oss. Men bare nesten ...

Post festum
For hvor i all verden ble det av haggisfesten i Bergen? TNT, Kanskje fraktselskapet heter TNT? Et par uker etter festen spurte vi Patricia Schreuder, nysgjerrig på å få vite om den sist bestilte MacSweens haggisens skjebne.

«Følges hos TNT på en internettdress, der vi kunne

følge fraktruten. Og mye nett-telling og mange tildeltetalefoner senere skapte vi et hovedretter vår hadde tatt seg en aldri så liten ekskursivt helt på egen hånd, forteller hun.

Det hører med til historien at den farnese haggispakken blant annet var innom et bilkrasj i Tyskland, snøstorm og tåke i Belgia, og at pakket gjennom rommet, er det nesten som om Robert Burns' ånd hviler det over oss. Men bare nesten ...

Men tolleren i Oslo forskret oss om at pakken slett ikke lukket, sier Chris.

Og tok fraktselskapet heter TNT, Kanskje fraktselskapet heter TNT? Et par uker etter festen spurte vi Patricia Schreuder, nysgjerrig på å få vite om den sist bestilte MacSweens haggisens skjebne.

«Følges hos TNT på en internettdress, der vi kunne

Slik lager du haggis

Ta en sauemage og vask den skikkelig - flere ganger, både utepå og inni. Skyll og skrap og skylt igjen. Legg den på i saltvann, mens du tilbereder innholdet (se plikk).

Plukk i 100g salt, 1 sauelunge og 1 sauelver

500 gram havremel eller fine havregryn

250 gram smeltet (evt. akselig eller nyrstekt) smalt

1/2 ts pepper

1/4 ts cayennepepper (kan sløyfes)

1/2 ts muskat (kan sløyfes)



halvfil (innholdet svelles) Dresser ut overtidig luft og sy deretter det hele godt sammen. Prik haggisen overalt med en stor nål (så den ikke sprækker under kokingen).

Legg haggisen på emaljert plate eller rist i en panne med kokende vann. Kokes ferskt i 15-45 timer. Serveres med potetter og kålbiter (pate og nespe) på fatet og skotsk whisky i glasset.

Kjekt å vite

te er hovedårsaken til at haggisen ikke har overlevd.

■ Haggisene er utplasserte og kan lett forveksles med hjortepærer.

■ Ingen har til dags dato klart å øve en haggis i fangenskap.

■ Å få øye på en levende haggis blir sett på som spesielt lykkelig.

■ Følges en massingangning blant 1000 amerikanske turister i for høst hadde en tredjedel av de spurte at det skotske delikatessen virkelig var et dyr. 23 prosent så til og med at de kom til Skottland i håp om å kunne fange en.

■ Haggis' fisa også i hermetisert form. Men den holder seg ikke så lenge som vanlig hermetikk fordi trykket er så stort.

■ Fra januar neste år kan skottene kjøpe industrilaget potet-chips med haggisann. Haggis-chips fantes riktignok allerede i 1908, men da allerede

hjemmeprodusert vare og kun solgt i butikker.

■ Arets Burns Night-feiring ble ekstra stiftall for kjokkensjef John Paul MacLachlan. Han marinerte en haggis i en av verdens mest sjeldne whiskyer - en 33 år gammel Balvenie cask 191.

MacLachlan sprøyte inn fire drammaer før koking og helte over en femte for servering. Pris per porasjon: 25,000 kroner.

■ Idrettsretten «Haggis haggis» stammer fra tidligere tider skotske klansminger, der kvinnene kastet en haggis over eleven til oktemann, som så fanget den i kiltet. Dagens variant består i å balanse på en stor whiskytanne samtidig som en haggis kastes så langt som overhodet mulig. Haggisen må kunne spises etter.

Verdenskjendte haggis-entusiaster fra Island og Norge deler sine opplevelser med oss på www.haggis.no

Denne artikkelen er skrevet av Alan Pettigrew, med et haggispak på 100 gram.