



BA

meg & deg

**HAGGIS-
KONGEN
til Bergen**

FREDAG 26. JANUAR 2007

SIDE 5



His haggis recipe has conquered the world

It took 10 years to perfect the recipe, but the haggis has now become a global favourite.

Joe Findlay, the haggis expert, has spent 10 years perfecting his recipe. He has won several awards for his haggis, including the 'Best Haggis' award at the Edinburgh Haggis Festival. His haggis is now sold in over 20 countries and is a popular choice for those who want to try a traditional Scottish dish.

Joe can make any variety except gluten-free



FORMANN James Hoesa.

DEN BEROMTE haggis-eksperter Joe Findlay kommer til Bergen i dag for å lage haggis av vestlandsk lamstekjøtt. Bildene viser oppslag i Sunday Post for halloween år siden, og Findlay med et eksemplar av den skotske godbiter haggis.

Lager

HAGGIS

i Bergen

Skotter kan ikke ferie bursdagen til nasjonalpoeten Robert Burns uten den skotske nasjonalretten haggis. I dag kommer den Joe Findlay til Bergen for å tilberede festmåltidet. Det er Bergen Scottish Society som har invitert den berømte haggis-eksperter til Bergen. Bakgrunnen er at det tidligere år har vist seg vanskelig å få levert haggis til foreningens Burns Supper. To ganger tidligere har medlemmene måttet søke i forselet på å få haggis levert til Bergen. I år ble det bestemt at det ikke skulle tas noen sjanser.

MED I KOFFERTEN

Kjøk er skadet ble haggis til foreningens Burns Supper bestilt fra en haggis-eksperter basert utenfor Edinburgh. Og haggisen kom. Med i kofferten hadde Joe Findlay med seg nok haggis til 90 mennesker. Dermed var hovedspisningen til Burns Supper reddet, og kvelden ble en kjempesuksess.

Efter denne kvelden fikk foreningen oppmerksomhet fra flere folk i Norge som ville ha ekte haggis til sin Burns Supper. Det var nemlig ikke bare i Bergen at det hadde vært problemer.

Av den enkle grunn ble det bestemt å sørge for at Joe Findlay igjen tar turen til Bergen. Denne gang ble medbrakt ferdig haggis, men i den hensikt å lage haggis i Bergen.

Han skal lovord til Norsk Mat Whisky Lag i Bergen, Oslo og Trondheim, samt til Bergen Scottish Society sin egen Burns-suppe, sier James Hoesa, formann i Bergen Scottish Society.

SOLHEIM KJØTT

Haggisen skal produseres av vestlandsk lamstekjøtt i samarbeid med Solheim Kjøtt, og lempes i sine lokaler på Danmarksplaza. Seansen starter kl. 09 og varer til kl. 12 i dag.

Haggisen vil ferde til Oslo og Trondheim på fredag kveld og være berne i god tid før de lørdags kveld skal lese poeten Robert Burns. Også

Bergen Scottish Society skal feire Burns i morgen. Det skjer på Reksenssamlingsene, med start kl. 18.

– At haggisen leges i Bergen gjør Bergen til Norges haggishovedstad! sier formann Hoesa, godt fornøyd.



Kjekt å vite

Joe Findlay er en berømt haggis-eksperter fra Forobello utenfor Edinburgh. Han er blitt kåret til en av Storbritannias «Food Heroes» av BBC TV lokk Rick Stein's Food Heroes. Haggisen hans ble omtalt som en av «50 things to eat before you die» av BBC TV lokk Ainsley Harriet. Joe har også vært dommer i en haggis-konkurranse i Edinburgh-avisen «The Evening News». Burns Supper er en feiring av bursdagen til Skottlands nasjonal poet, Robert Burns. Kvelden blir feiret nesten som en nasjonaldag av skotter verden rundt (Skottland har ingen nasjonaldag). Burns Supper inneholder vanligvis haggis til middag, lesning av Burns dikt, eller den ferdig og arbeidet til Burns, synging av Burns sanger, samt skotsk folkemusikk og folkedans.

Bergen Scottish Society ble etablert i 2005 som en vakkert forening for skotter, nordmenn og andre folk som er interessert i Skottland og skotsk kultur. Foreningen har i dag 3000 medlemmer, og arrangerer flere sosiale aktiviteter i året. Mer info: www.bergen-scottish.com