

del 2

TETT PÅ | DEBATT | REISER
KULTUR | BERGENPULS
MEDIER | RADIO/TV



HAGGIS: Når rester av mat skiltes egg, fyller haggis den, og kverner til vassmatfest.

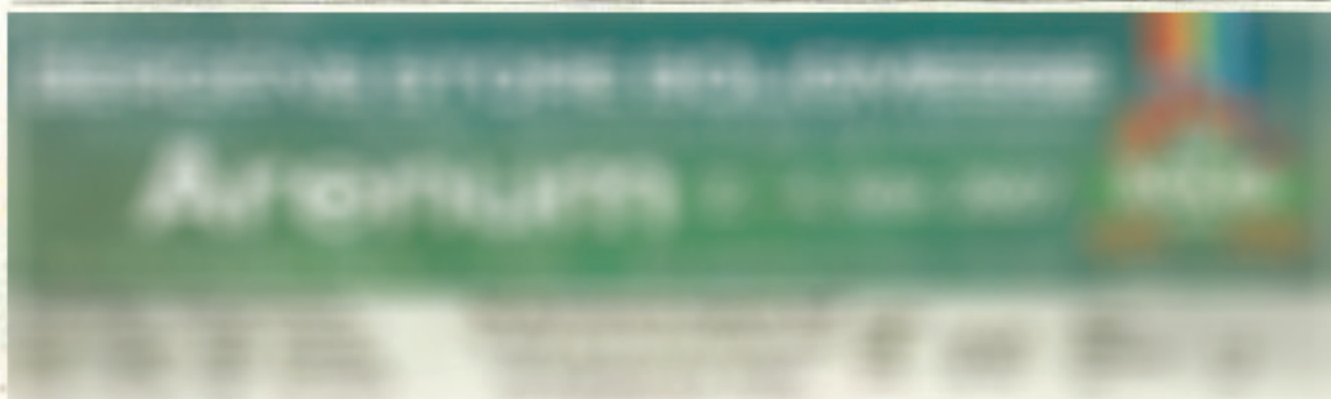
FOTO: MÅKE STRAND

Festmat for skotske mager

Oppskriften er 200 år gammel og navnet er haggis. Den er laget av kvernet innmat, havremel og en veldig hemmelig krydderblanding.

I går var den skotske haggis-mesteren i Bergen for å lage festmat for skotske mager.

Side 2 og 3



tett på

Nyhetsleder kultur
Cathrine Kruse Hansen
vaktlf. 55 21 39 20 - epost: krtppa@bt.no

Haggis-hemmeligheter i Solh

– Good Morning! Haggis-mester Joe Findlay (62) kommer trekkende på en trillebag full av velduftende hemmeligheter.

STAV ØSTREHAGER
OG AV STRAND BURET
www.stavostre.com

Det er klart for skotsk haggis-action hos Solheim Kjøtt i Solheimsgaten. Den mangeårige haggis-mesteren fra Edinburgh er leiet inn av Bergen Scottish Society for å lage den skotske nasjonalretten over alle nasjonalretter – haggis – til lørdagens feiring av nasjonaldiktteren Robert Burns (1759 – 1796).

«Burns Night» feires av skotter over hele verden – fra Norge til Hongkong.

Og i Bergen har man alltid importert en haggis-slagger for salodningen. Han er stakterkjendis i hjemlandet og ofte å se på BBCs «Food Heroes» og «Good Food Shows». Et godt valg.

Arvet oppskrift

Hos Solheim Kjøtt ligger haggis-ingrediensene lever, lamme og karnesbryt allierte og putret og venter på mesteren og oppskriften.

Møtbest i trillebagen har skotten den hemmelige krydderblandingen og i bålet har han den aller beste hemmeligheten – den 200 år gamle haggis-oppskriften.

– Surey, sier han smilende da vi ber ham avsløre Skottlands best bevarte matoppskrift.

– Den arvet jeg for tredivi år siden etter en kollega som hadde brukt den i seksti år. Min datter Charlotte skal arve den etter meg, forteller Joe mens han viser seg beivret med «Solheim Kjøtt» på cyggen.

Deretter går han i gang med å kverne innmaten som produksjonsjef Aude Svalland har forberedt.

Nærmere 100 kilo haggis skal lages. Burra-feirene både i Trond

Fakta

Haggis

■ Haggis er en gammel skotsk nasjonalrett

■ Den lages av innmat som lungs og lever, slått sammen med hvitmel, løk og krydder

■ Stappes i storflasker og serveres med kålrotboller og poteter

■ Drikkes til med whisky og øl og etter whisky og øl

■ I januar hvert år feirer skottene nasjonaldiktaren Robert Burns med «Burns Night» i Skottland og over hele verden

■ I Bergen feirer bergensskottene i Rikstorsmøllergate Hobben 19 i aften. Mulige billetter kan bestilles på tlf. 952 14806

bolje opp i en like stor bolje stappfull av en den hemmelige melken av havremel, løk, karnesbryt – og det ender mer hemmelige krydderet.

Mesterens håndlag er umiskjennelig.

Så går han i gang med å blande haggis-meljen for hånd, «the traditional way», og speer med kraft. For hele stasen håndlegges i påsestopperen og blir derfra båret ut i storflasker medbrakt fra Fortobello High Street i Edinburgh til Solheimsgaten i Bergen.

Simsalabim – Haggis!

Og – simsalabim – der ligger haggis-pålene i staller på bordet.

– Nå skal de bare trekke en time eller to rett før festen, forteller Joe oss – og byr rundt av en lurefendig haggis til Solheim-folkene.

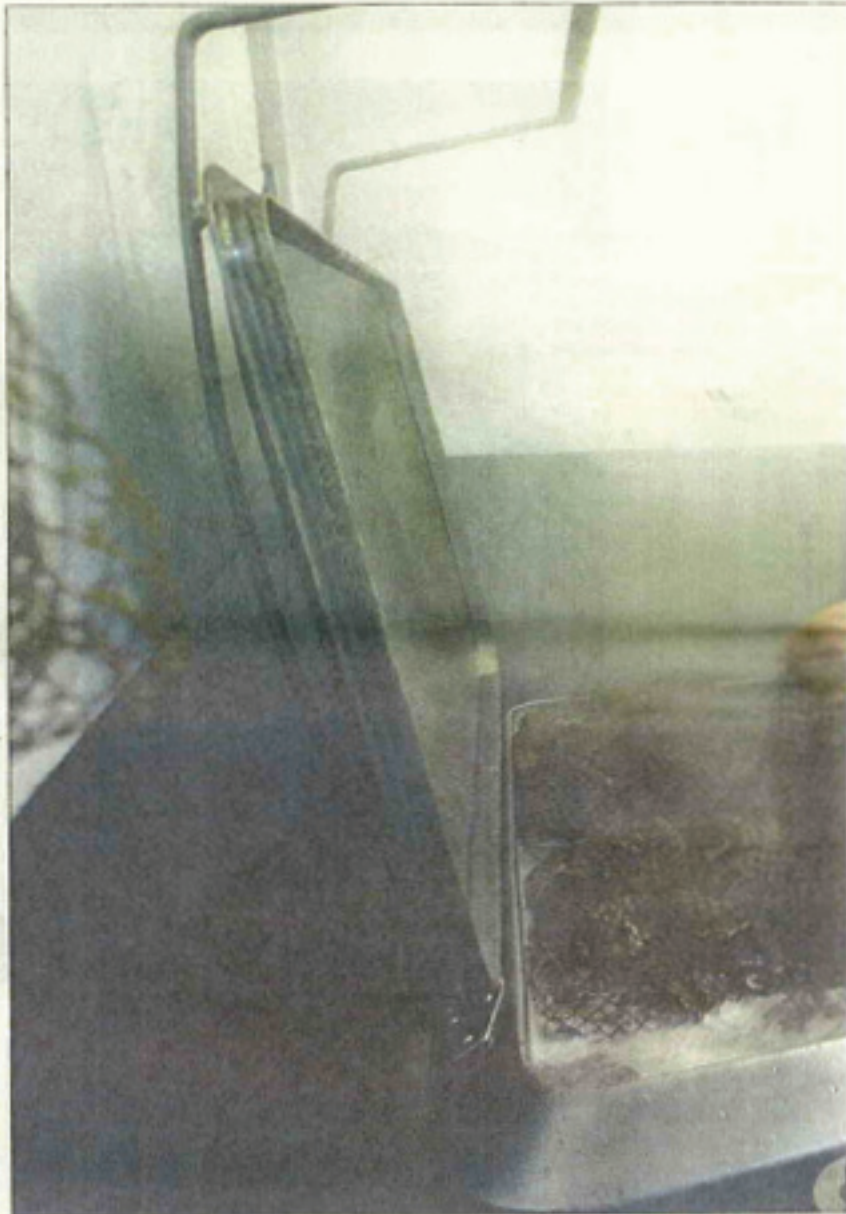
– Herlig, deilig, virkelig godt, ram-ram. Kommentarene tiltar i styrke ettersom fordommene smakes bort og de første ferdige smakspørene blir til store kladderer på gaffelen.

– Veldig godt, melder Solheim Kjøttets produksjonsjef og trekker gaffelen i haggisen en gang til.

Derom noen feier fristichen, så skal det visstnok ennå være en billett eller to igjen til kveldens skotske Haggis-truff i Rikstorsmøllergate.

Antil får du både sekkepotte, skotsk follebrøns, kepsung og Robert Burns-deklamasjon.

Helt haggis, altså!



KOKER HAGGIS: Haggis-ingeniøren kokes for den skal lages med resten av oppskriften. Hos Solheim Kjøtt er Joe Findlay (62) ny

Hertig, deilig, virkelig godt

AMATEUR OG SKOTTER LIGER
OM SAKEN HAGGIS

– Bare i januar har vi laget nærmere tre tusen haggis hjemme i Edinburgh, forteller Joe. Store mengder går fylt ut til de fleste land i Europa.

Haggis-action

Det er talle dager for haggis-veitningen. Bare i denne uken har han to haggis-fester bak seg hjemme, for han skal gjensiem to nye i Bergen i helgen – før et nytt glide venter straks han er hjemme igjen.

Så er det action hos Solheim Kjøtt. Så dampen og røyken står. Den kokte innmaten kvernes i smøtten og Joe tømmer en stor



LAGER HAGGIS: Her er det innmat som blandes med de andre ingrediensene og det hemmelige krydderblandingen – før haggisen skal stappes i storflasker.



FERDIG HAGGIS: Skotte Joe Findlay med oss av haggis som i skott skal spises av burne-levende skotter i Bergen, Oslo og Trondheim.

bt.no/trafikk/: Her finner du bilder fra hurtigrutene, værkamera og trafikkamera.

eimsviken



Produksjonskole og sjettyr. Produksjons-sjef Atle Skalland til venstre.

