

Burns Supper 2023

I år firades Burns Supper för 18 gången efter två års uppehåll och i en för oss ny lokal, Odd Fellowhuset på Ängsgatan 7 i Södertälje

Burns Supper är årets höjdpunkt i whiskyvärlden, så även hos oss. Så många som 74 personer anmälde intresse för att avnjuta en kväll med god mat och så klart haggis och musik med säckpipa.



Mingel inför middagen



Mats bjuder in med toner från säckpipan till middagsborden

Vi har under alla år haft nöjet att ha Mats Sjöström och Anders Gjörning med under våra Burnskvällar.



Mats

Anders

Vår ordförande Lasse hälsar alla välkomna till firande av Robert Burns







Och som bekant är det en mycket seriös ceremoni innan man kan servera haggisen

Mats går före och spelar Jussi bär den eftertraktade haggisen på en silverbricka



Och sedan ger sig Anders på att skära upp den och ut kommer aromen av haggis.

Sällskapet hyser som alla vet flera välrenommerade haggiskännare som alla var ense om att djungelhaggisens karaktärsdrag är ett något torrare å inte fullt så kryddigt kött utan mer elegant i smaken, mycket trevligt att fått prova på denna raritet.

Om ni tycker att haggisen ni ätit i år var unik är det ingenting mot de planer som börjar ta form inför höstens jakt, om allt går i lås kommer jag då kunna berätta om inte bara en högteknologisk jakt utan även om ett äventyr som få fått ta del av och som givit helt nya insikter om artens evolution, mer kan jag inte säga i nuläget då allt är omgärdat av strikt sekretess.

Kvällen ramlar på som den brukar göra när man har trevligt i glada vänners lag, allsången tonar ut och många dröjde sig kvar långt efter det att portvinet, kaffet och den traditionella tårtbiten hälsat hem.



Under kvällen kom jag ändå på en whiskyfryntlig herr Gjörling med att frispråkigt yppa detaljer kring planeringen inför höstens jakt, ni som fått reda på lite mer än ni skulle hoppas jag håller det för er själva fram till nästa kalas.

Å så här sammanfattningsvis i slutet av referatet vill jag utbringa en sista skål (om ni har något kvar i glasen) för Anne-Marie, Anita, Juhani, Sten och Gösta, ni har lagt ned massor av arbete inför och slitit hårt både med uppdukning, servering och avdukning, utan ert järnengagemang skulle vi inte kunna genomföra en middag för över 70 gäster på ett så professionellt sätt, ni är fantastiska var och en på sitt sätt, det är riktigt kul att få jobba med er å tillsammans har vi visat att vi är ett väloljat kalasmaskineri.

Som topping på kvällen utgör vår Piper Mats och Toastmaster Anders själva guldkanten av tillställningen, ett stort tack till er också, sedan är det bara en kvar och det är en riktig doldis men nog så viktig i sammanhanget, Jane i köket som ställer allt till rätta efter oss, tack för din medverkan och insats.

Allra sist men absolut inte minst är det ju alla våra glada och genomtrevliga medlemmar som gör kvällen, det finns nog inte roligare och gemytligare människor än just whisky- och haggisentusiaster, se bara här nedan när Gösta och Sten gör ett antal nedslag bland borden under kvällen...





