





DER REISEFÜHRER PRESENTERER

FREUDE



2023

FREUDE

AM

FAHREN

2023



Velkommen	7
Årets freudekarer	8
Tidsplan	10
Kjøreruter	12
Freudeonsdag	17
Freudetorsdag	46
Freudefredag	66
Freudelørdag	100
Krankensontag	136
Freudenøtter	142
Freudequiz	144
Freudekryss	146
Fasit	148
Freudehumor	150
Freudefakta - Skottland	154
Freudefakta - klaner	156
Freudefakta - whisky	158
Freudefakta - Highland Games	159
Freudefakta - kilt	160
Freudefakta - sekkepipe	161
Freudefakta - haggis	162
Freudeparlør	165
Freudekrønike 2022	166
Freudestatistikk	180
Freudekarer	182
Freudelag	183
SOS & trafikkbøter	184

Freudetur: onsdag 30. aug - søndag 3. sep 2023

Kommunikasjon på turen:



Walkie-talkie på kanal 3



freudeamfahren.slack.com
kanal: freude2023



freudeamfahren.no for digital freude



Kjør pent og hold fingrene
borte fra mobilen mens
hjulene ruller.



Skann QR-kode for program



I redaksjonen: Der Reiseführer,
reisefuhrer@freudeamfahren.no

Bilder er kopiert inn over en lav kjøresko uten noen
form for tillatelse. Teksten derimot er tygd og
omgjort slik at der kan ingen kjenne igjen dens
opphav.

Trykk utført av CopyCat, Oslo.
Opplag: 10 stk.





**KEEP
CALM
AND
WEAR
A KILT**



Ærede freudekarer

I 2023 kjører vi i gang vår tolvte freudetur i rekken. Dette året går turen til Skottland hvor alt kan gå galt. Mygg, regn og kjøring på feil side blir en utfordring freudekarerne får bryne seg på. Programmet er som det bruker tettpakket med kjøring og aktiviteter.

Freudeonsdag lander freudeflyet i Edinburgh. Vi henter våre kjøretøy og legger ut på freudeturen. Første stopp blir lunsj på herskapelige Callendar House, deretter en kjapp stopp innom The Kelpies for å se på de gedigne hesteskulpturene. Vi kjører siste etappe av dagen mot Fife fylke, nord for Edinburgh. Vi besøker whiskydestilleriet Kingsbarns for omvisning, samt får servert en 5-retters meny med whisky tilpasset hver rett. For natten skulle vi egentlig innlosjeres på en nedlagt atombunker mange meter under jorda. Et eller annet kom i veien for overnatting i bunkeren, så vi skal bo på et hotell rett i nærheten istedenfor. Under den kalde krigen var dette en av bunkerne hvor de kunne sende regjering og andre viktige tilfelle atomkrig med Russland.

Freudetorsdag kjører vi så tidlig at vi ikke får spist frokost på hotellet. De åpner ikke før kl. 8. Vi spiser derfor på et bakeri på veien. Vi kjører videre for juving i Keltneyburn. Etter endt juving blir det lunsj på Inn on The Tay. Deretter kjører vi avgårde mot Glencoe, og stopper innom Kingshouse for afternoon tea. Vi ender dagens kjøring i havnelandsbyen Mallaig. Til kvelds blir det servert lokal fiskemat på Cornerstone Seafood Restaurant. Kanskje vi går innom puben Steam Inn før vi legger inn årene for kvelden.

Freudefredag tar vi ferja over til Isle of Skye. Vi kjører først opp til et lite snodig museum for en gedigen mann. Vi bunkrer opp med noe godsaker på Jann's Cakes, før vi tar en lett fottur til fyret på Neist Point. Deretter blir det leirdueskyting og øksekasting, hvor vi mellom slagene får servert taco fra en blå campingvogn. Vi forlater øya ved å benytte oss av den siste manuelle opererte dreieskiveferjen i verden. Siste stopp blir i byen Inverness på Royal Highland Hotel.

Freudelørdag kjører vi over to fjellpass - Lecht og Cairnwell. Årets høydepunkt for enhver skotte er høylandslekene. Highland Games avholdes om sommeren rundt omkring på mange små og store steder på høylandet i Skottland. Skottlands mest kjente er Braemar Gathering, som foregår i den lille landsbyen Braemar. Vi drar selvfølgelig innom og ser på. Her kommer det dansere, sterke karer og sekkepipere. Om tradisjonen holdes i hevd, så kommer også medlemmer av den britiske kongefamilien. Inne på stadion spiser vi lunsj og drar avgårde når vi har fått nok. Vi kjører da strake veien ned mot Edinburgh og tilbakeleverer bilene for turen. Vi sjekker inn på studenthyblene som leies ut på byens universitet. Det er en fin måte å få seg en billig natt i den svindyre byen. Siste kvelden blir det god lokalprodusert skotsk mat på Makars Mash Bar. Deretter får vi se hva kvelden bringer...

Krankensonntag™ er alt over og vi returnerer til virkeligheten igjen. Vi står opp grytidlig og humper avgårde til flyplassen i en forhåndsbestilt 8-seters taxi.

Der Reiseführer

Königberg Motorsport



Erzherzog - Magne



Erzherzog - Sveinung



Fahrfreude Touring



Kaiser - Alexander



Der Reiseführer





Team Krankenhaus



Kardinal - Roger



Kardinal - Tore



Team TDI



Fürst - Sibda



Raven Racing



Baron - Fredrik



	Freudeerndag	Freudeerndag	Freudeerndag	Freudeerndag	Krankensamstag
7:00					
8:00	7:30 - 8:45		8:30 - 9:00		7:50 - 9:05
9:00		9:20 - 9:30		9:20 - 9:30	
10:00	9:40 - 11:30	juling 10:00 - 12:00	10:30 - 11:30	9:30 - 11:30	9:50 - 12:35
11:00			ggantmuseum	haybndbleker 11:45 - 12:30	
12:00	12:00 - 13:00				
13:00	festensalut	12:30 - 13:30	femlen 12:25 - 13:40		
14:00	13:30 - 15:00	13:00 - 15:00	leirdueskyting 14:15 - 15:00	13:50 - 16:00	
15:00	atom bunker 14:00 - 17:00	14:00 - 14:15	ekskastning		
16:00			16:00 - 17:00		
17:00		16:15 - 18:00			
18:00			17:25 - 19:15		
19:00	whiskydestilleri 18:30 - 19:30	18:00 - 19:30	19:15 - 19:55	18:00 - 20:00	
20:00	19:30 - 21:00	19:30 - 21:00			
21:00			20:30 - 22:00	20:30-	
22:00	22:00-	21:00-	22:00-		

August

30

Fredagskveld

- ✈ 08:40 fly fra Norge
- ✈ 10:30 flyet lander i Edinburgh
- 🚗 11:00 hente leiebiler fra Sixt
- 🚗 11:30 kjøre, 31 km / 27 min
- 🏠 12:00 lunsj på **Colander House**
- 🚗 13:00 kjøre, 4 km / 10 min
- 🏠 13:10 se på **The Kelpies**
- 🚗 13:30 kjøre, 98 km / 1 t 28 min
- 🏠 15:00 omvisning på **Scotland's Secret Dunbar**
- 🚗 17:00 kjøre, 11 km / 12 min
- 🏠 17:15 innsjekk på **the inn at Lothnes**
- 🚗 18:00 transport til destilleri, 17 km / 19 min
- 🏠 18:30 omvisning på **Kingsbarns Distillery**
- 🍷 19:30 spise 5-retters på Kingsbarns Distillery
- 🏠 21:00 handle i destilleriets butik
- 🚗 21:30 transport til hotellet, 13 km / 19 min
- 🏠 22:22 blande i Lothnes

August

31

Fredagskveld

- 🚗 07:00 reise
- 🚗 07:45 kjøre, 13 km / 15 min
- 🍷 08:00 frokost i Cupar på **Fisher & Donalson**
- 🚗 08:38 kjøre, 80 km / 1 t 12 min
- 🏠 09:50 oppmøte for juling
- 🍷 10:00 juling i Kettlebyburn
- 🚗 12:30 lunsj på **The Inn on The Tay**
- 🚗 12:30 kjøre, 104 km / 1 t 32 min
- 🏠 15:00 Afternoon Tea på **Kinghouse Hotel**
- 🚗 16:15 kjøre, 112 km / 1 t 51 min
- 🏠 18:00 innsjekk på **West Highland Hotel**
- 🍷 19:29 gå til restaurant, 110 m / 1 min
- 🍷 19:30 **Cornerstone Seafood Restaurant**
- 🏠 21:00 **The Steam Inn**
- 🏠 22:22 slumre i Mallag

September

1

Fredagskveld

- 🍷 08:00 frokost
- 🚗 08:05 kjøre, 400 m / 2 min
- 🏠 08:10 oppmøte ferjeen 20 min før avgang
- 🚗 08:30 ferje fra Mallag til Armadale
- 🏠 10:00 ferje ankommer Armadale
- 🚗 10:00 kjøre, 89 km / 1 t 18 min
- 🏠 11:20 **Giant Angus MacKillop Museum**
- 🏠 11:35 kjepe-møte på **Jane's Cakes**
- 🚗 11:50 kjøre, 18 km / 32 min
- 🏠 12:20 parkere
- 🚗 12:25 gå til **Synet Neist Point**, 2,2 km / 45 min
- 🚗 13:10 kjøre, 45 km / 1 t 6 min
- 🍷 14:15 leirdueskyting og øksekastning
- 🍷 15:00 spise taco fra campingvognen **Blue Com**
- 🚗 16:00 kjøre, 61 km / 1 t 4 min
- 🚗 17:05 **Skye Ferry**, går hvert 20. min
- 🚗 17:25 ferje ankommer Glenelg
- 🚗 17:25 kjøre, 130 km / 1 t 49 min
- 🏠 19:15 innsjekk på **The Royal Highland Hotel**
- 🍷 19:55 gå til restaurant, 350 m / 4 min
- 🍷 20:00 spise på **The Mustard Seed Restaurant**
- 🏠 22:00 **MacGregor's Bar**
- 🏠 22:22 dusje i Inverness

September

2

Fredagskveld

- 🍷 08:30 frokost
- 🚗 09:30 kjøre, 89 km / 1 t 18 min
- 🏠 10:45 **The Loch Pass**, 625 moh.
- 🚗 10:50 kjøre, 37 km / 41 min
- 🏠 11:30 parkere
- 🏠 11:45 **The Braemar Gathering**
- 🍷 12:00 spise lunsj på stadion
- 🚗 13:30 kjøre, 18 km / 17 min
- 🏠 13:45 **The Gairnwell Pass**, 670 moh.
- 🚗 13:50 kjøre, 129 km / 1 t 49 min
- 🚗 15:40 hyle ansvarell
- 🚗 15:45 kjøre, 5 km / 11 min
- 🏠 16:00 returnere bil til Sixt
- 🚗 16:12 buss til hotellet, 18 min
- 🏠 16:30 innsjekk på **University of Edinburgh**
- 🚗 17:38 buss til byen, 19 min
- 🍷 18:00 spise på **Makari Mash Bar**
- 🏠 20:00 **Skotsk ul og dram**
- 🏠 22:22 dorme i Edinburgh

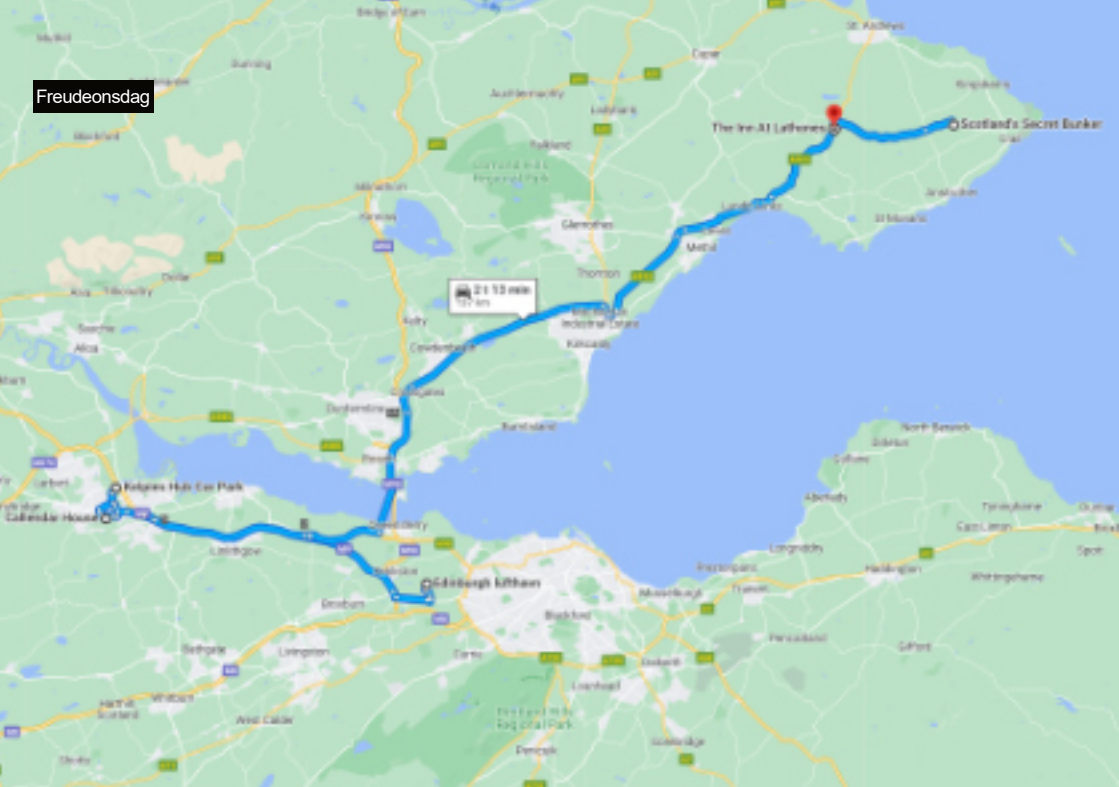
September

3

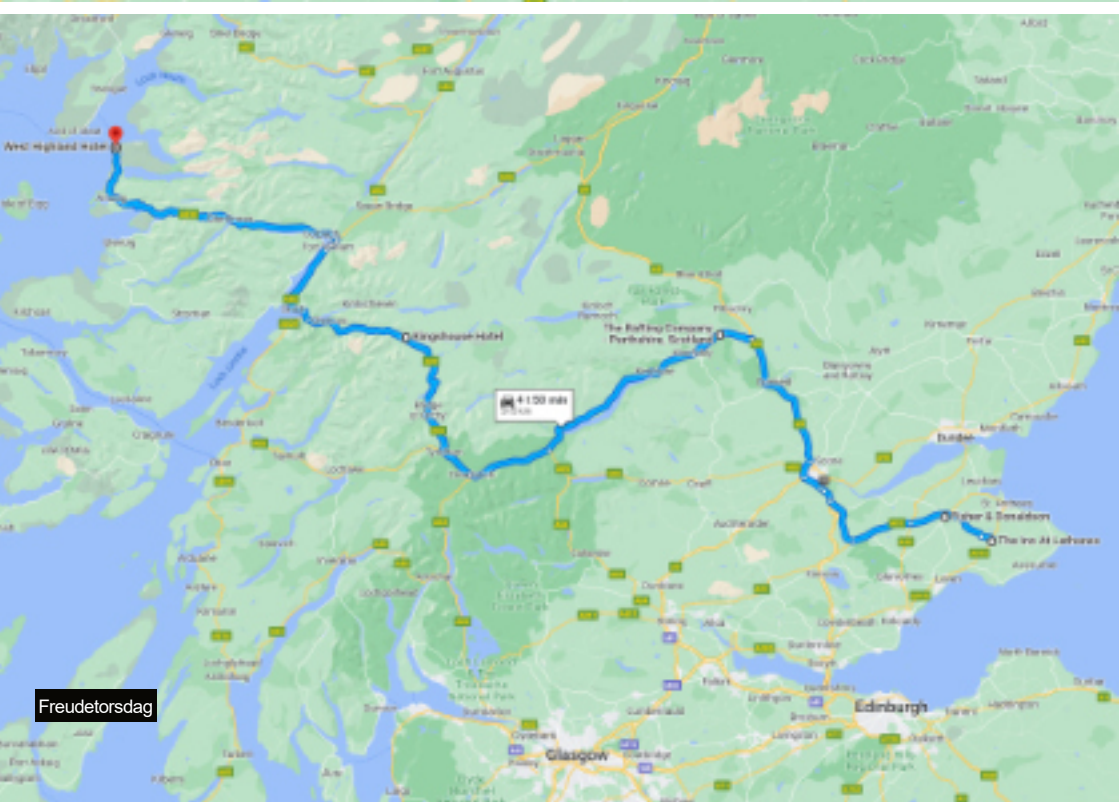
Søndagsmorgen

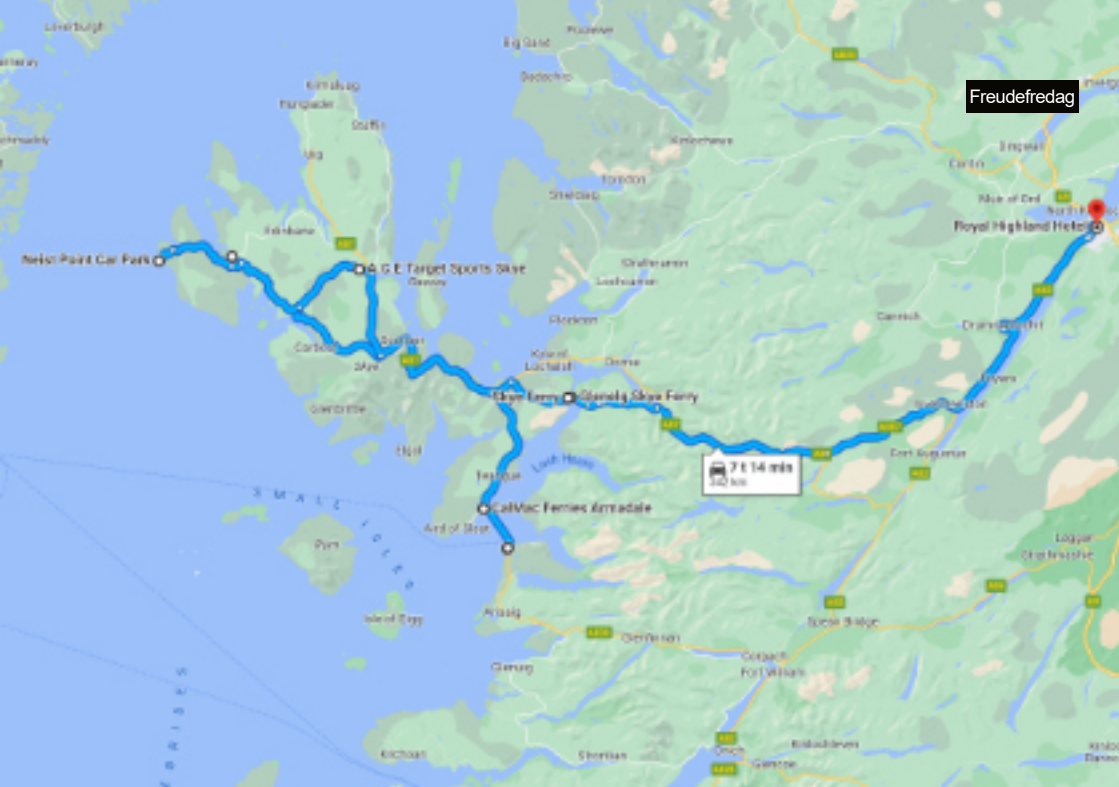
- 🍷 07:00 frokost
- 🚗 07:15 taxi til flyplassen, 25 min
- 🚗 07:50 innsjekk på flyet
- ✈ 08:50 fly fra Edinburgh
- ✈ 12:35 flyet lander i Norge
- 🏠 22:22 sove på sofaen

Freudeonsdag



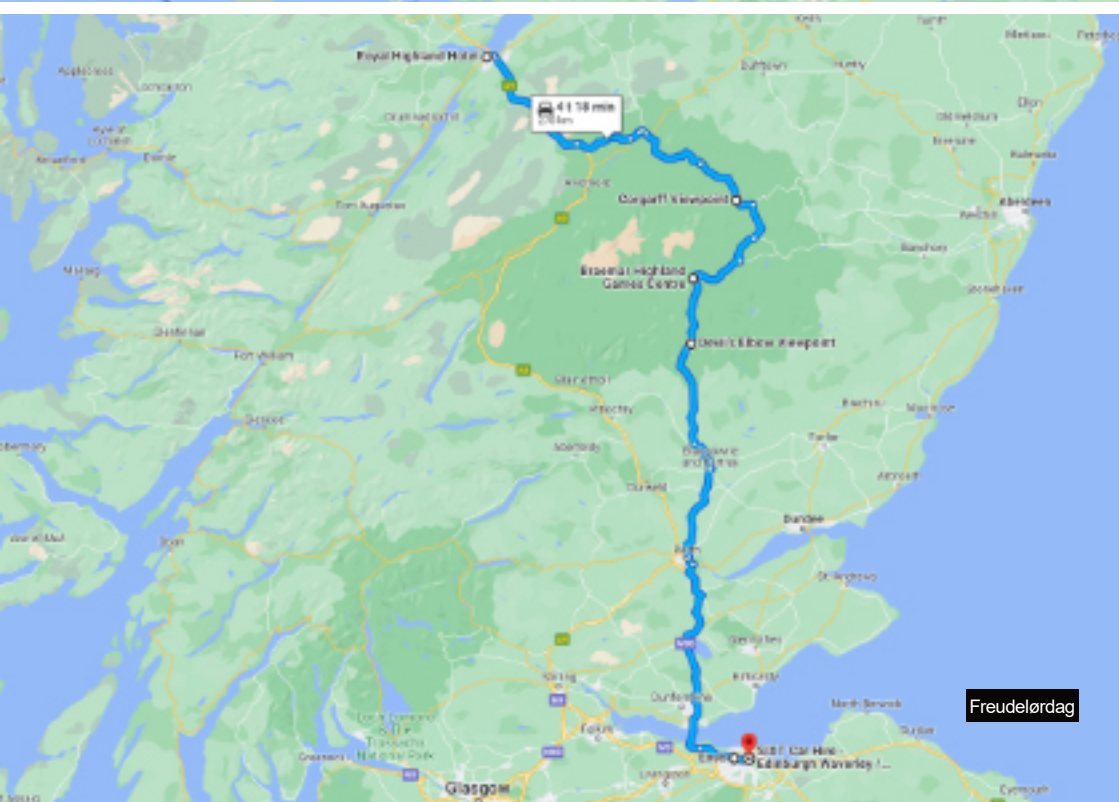
Freudetorsdag





Freudefredag

78.14 miles
125 km



41.18 miles
66 km

Freudelørdag

HUSK






Scotland

*Pack Your
Bags*



Freudeonsdag



 09:40 Fly fra Oslo (DY 1354)



Freudebrorskapets aeroplaner er atter igjen fullpakket med freudekarer.



Freudeonsdag



 10:30 Flyet lander i Edinburgh



Edinburgh har én rullebane, men to retninger. Runway 06 og Runway 24. De svitsjer hvilken som brukes etter vinden.



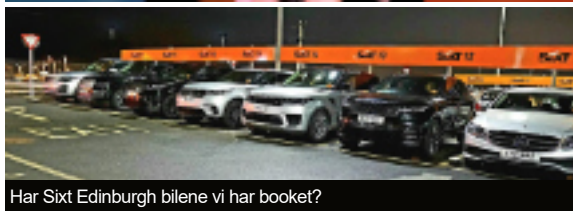
Tårnet på flyplassen rager 57 meter over bakken.



11:00 Hente leiebiler fra Sixt



Følg skiltene mot Car Rental Centre. Omtrent 300 meter fra terminalen.

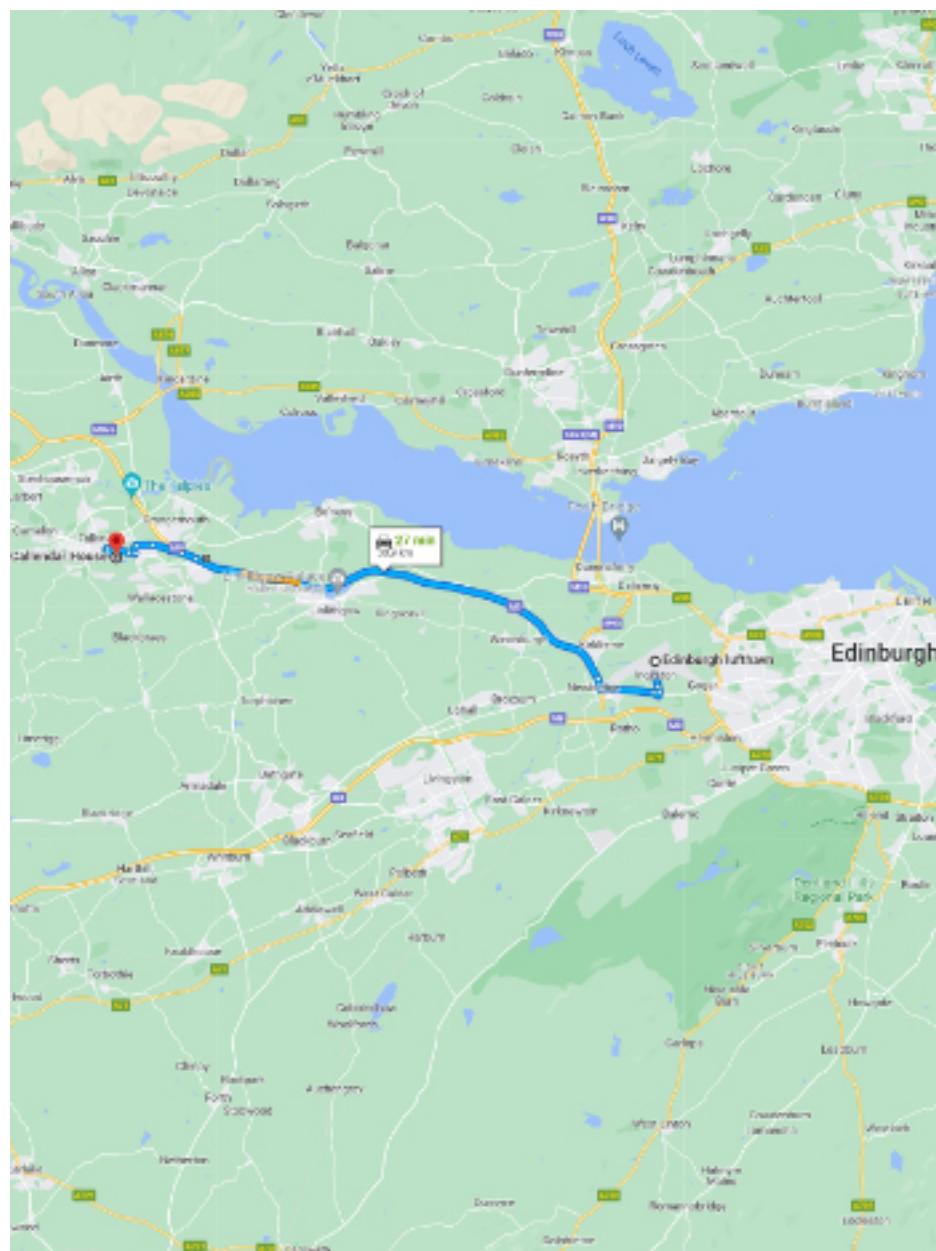


Har Sixt Edinburgh bilene vi har booket?

Freudeonsdag



11:30 Kjøre 31 km / 27 min
Edinburgh flyplass → Calendar House





12:00 Lunsj på Callendar House



Herskapshuset ble bygget i løpet av 1800-tallet. Kjernen i bygningen er imidlertid et tårnhus fra 1300-tallet.



Huset ligger på linjen til Antonie-muren som romerne bygde i det 2. århundre. TV-serien Outlander ble spilt inn her.



I løpet av sin 600-årige historie har Callendar House vært vertskap for mange fremtredende historiske skikkelser.



Mary, Queen of Scots, Oliver Cromwell, Bonnie Prince Charlie, Queen Victoria har alle drukket sin te i terommet.

Welcome to Callendar House Tearoom.

Please stay seated and a member of staff will come and take your order.

Breakfast

Served until 12 noon

A Fifer Morning Roll with your choice of filling:

Falleninch Farm Pork Links or Steak Slice Sausage.....	£4.00
Grilled Smoked Bacon	£4.00
Stornoway Black Pudding	£4.00
Ayrshire Haggis	£4.00
Fried Scottish Free-Range Egg.....	£3.50

Additional items

Tattie Scone or Fried Egg	£1.20
Haggis or Black pudding	£1.70
Sausage or Bacon.....	£1.70
Baked Beans on Toast (Vg) (V).....	£3.50
White or Malted Toast	£2.00
Add Preserve, Nutella or Honey.....	£0.60

Ask our staff about our
Afternoon Tea gift vouchers - presented
in a beautiful gift box, it's the perfect gift
for a special someone!

Lunch

Served until 3pm

Callendar House Soup of the Day.....	£4.00
Please see our display at the till point. Served with bread, savoury scone or oatcakes.	
Macaroni Cheese (V)	£8.00
Homemade Macaroni with Scottish Cheddar	
Freshly made Sandwich or Toastie served with Salad & Homemade Coleslaw	
Choose from:	
Scottish Cheddar & Spring Onion Mayonnaise (V)	£5.00
Free Range Scottish Egg & Chive Mayonnaise (V).....	£5.00
Home-baked Ham and Windfall Chutney.....	£6.00
Tuna Mayonnaise with Celery, Cucumber & Spring Onion.....	£6.00
Chicken, Thyme and Lemon Mayonnaise	£6.00
Tuna Sandwich.....	£5.00
Scottish Cheese Sandwich	£5.00
Add a cup of soup with your sandwich.....	£2.00
Traditional Baked Tattie with a Choice of Fillings:	
Macaroni Cheese (V)	£7.00
Scottish blend Cheese and Beans (V)	£7.00
Scottish minced beef, slow cooked with carrots, onions and peas in rich gravy	£7.00
Any of our sandwich fillings for.....	£7.00

Little jacobites

Children's Sandwich Meal (recommended for under 5s)	£3.50
> Half Sandwich (choose from Ham, Cheese, Egg, Jam or Nutella)	
> Small Homemade Cake	
> Portion of Fresh Fruit and a carton of Apple or Orange Juice	

The sweet stuff

The Callendar House Classic Scone.....	£3.00
Served with Scottish butter and preserves Choose from sultana, plain (V) or our star scone of the day	
A selection of Home Baking is also available at the counter (Gluten-free options available)	

Please let our staff know if you have any allergies or need any extra information on allergens.
Just ask if you'd prefer soya milk and/or dairy-free spread.

(Vg) Vegan friendly (V) Vegetarian friendly.

All food is prepared fresh in the kitchen, while every effort is made to avoid cross contamination
we can not guarantee that traces of allergens present in the kitchen will not be transferred to other items.

Drinks menu

Speciality Teas£2.00

Supplied by Brodies of Edinburgh

Breakfast - A carefully selected tea combined from the finest tea from Assam and Ceylon, gives our breakfast tea a rich malty character, perfect with a dash of milk.

Earl Grey - A light aromatic blend of fine China tea, delicately scented with citrus zest of bergamot.

Green Tea with Japanese Cherry - A truly exquisite blend of delicate green tea leaves blended with the subtle flavour of Japanese cherry blossom. The twist of floral fruitiness paired with the health-giving properties of green tea make this one of our favourites

Decaffeinated - A broken orange pekoe tea from Sri Lanka which has been decaffeinated but retains all its flavour.

Peppermint (Caffeine Free) - Bright green leaves are used in this classic herbal tea which both stimulates and refreshes.

Red Berry Crush - Taste summer in a cup with this utterly delicious mix of hibiscus, rosehip, apple pieces & orange peel naturally caffeine free.

Camomile - Well known for its relaxing and sleep-inducing properties we select the best quality camomile flowers for this aromatic and sweetly perfumed tea.

Coffees

Our coffee is provided by We Love Coffee Ltd

We use Massimo whole bean (Variety - 70% Brazilian Santos 30% Honduras) which has notes of sweet caramel with coco. Our **Decaf** (100% single origin Colombian) has a smooth toffee taste with a creamy finish.

Americano.....£2.20

Cappuccino£2.70

Latte.....£2.70

Hot Chocolate

A special luxury chocolate blended to create a sweet indulgent taste£2.50

Luxury Hot Chocolate

With Scottish double cream and marshmallows£3.00

A Selection of Cold Drinks£2.00

- Coca Cola | Diet Coke

- Irn Bru | Diet Irn Bru

- San Pellegrino sparkling Limonata

- Bottle still water

- Bottle sparkling water

- Fresh Apple juice.....£1.50

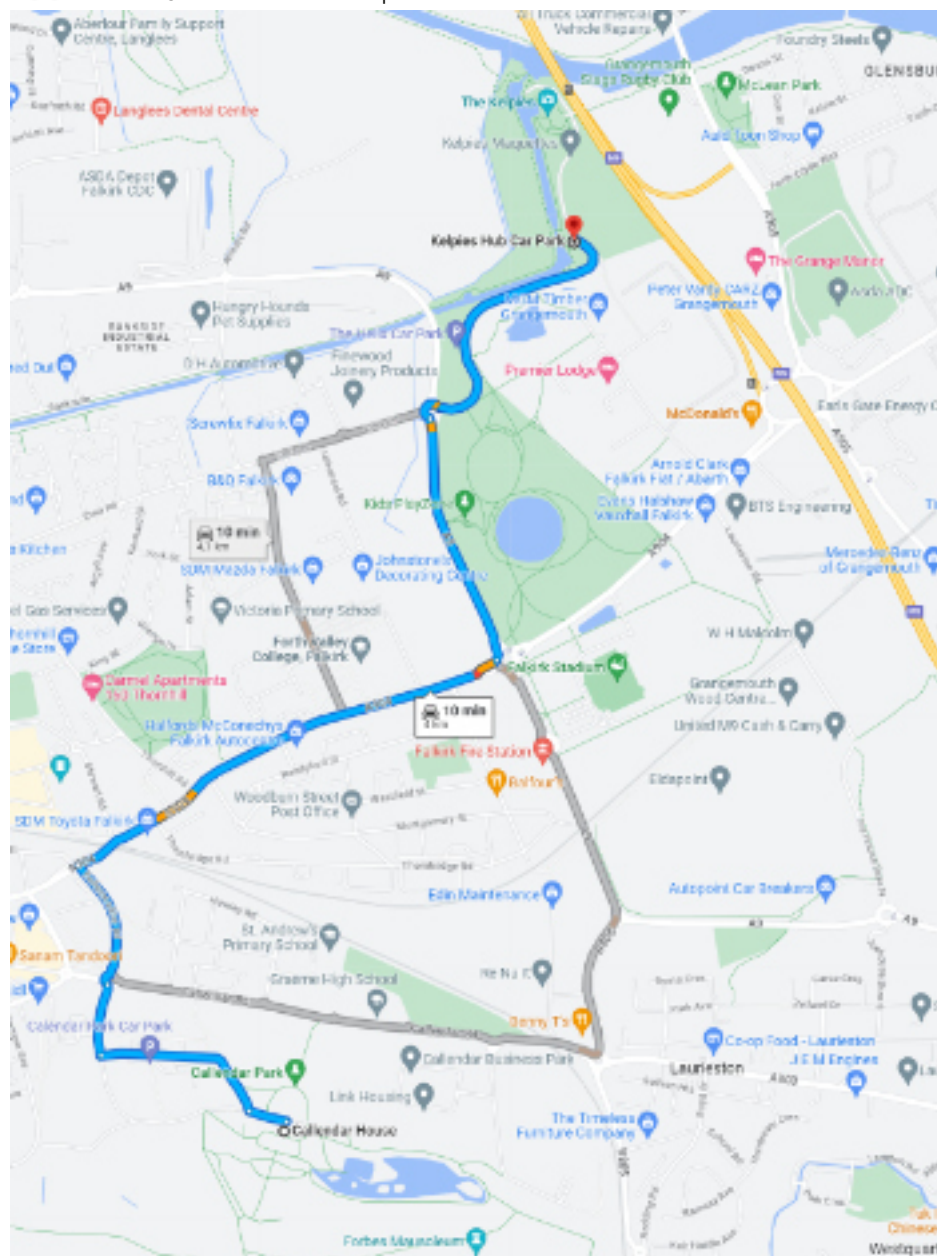
- Fresh Orange juice.....£1.50

Many thanks for supporting us.

Freudeonsdag



 13:00 Kjøre 4 km / 10 min
Calendar House → The Kelpies





 13:10 Se på The Kelpies



Kelpiene er stålmonumenter som sammen danner de største hestesulpturene i verden og Skottlands største offentlige kunstverk. Ruver over grøntområdet til Helix i Falkirk.



Den mytiske Kelpie er en overnaturlig formskiftende skapning som finnes i flere skotske myter og legender. Den bodde i vann og hadde makt til å forme skifte til forskjellige former. Som Kelpies tok ofte form av hester, de er noen ganger kjent som 'vannhester.' Det ble sagt at om noen våget å prøve og sette seg opp på en av disse vakre hestelignende skapningene, ville den reise seg opp og stuper i vannet og fører rytteren til den sikre døden. Nessie, det sagnomsuste Loch Ness-monsteret, er kanskje det mest kjente eksempel på en Kelpie – enten du tror hun eksisterer eller ikke!

The Kelpie

The Kelpie can be tamed with a special bridle, but it is an unwise and often deadly practice.

*Chippocampe
lifespan: 130-160 years*

These water horses are native to Scotland, and are terribly dangerous as their diet resembles that of a crocodile.

*One Kelpie has the strength of ten horses.
Their tail echoes like thunder as they swim.*

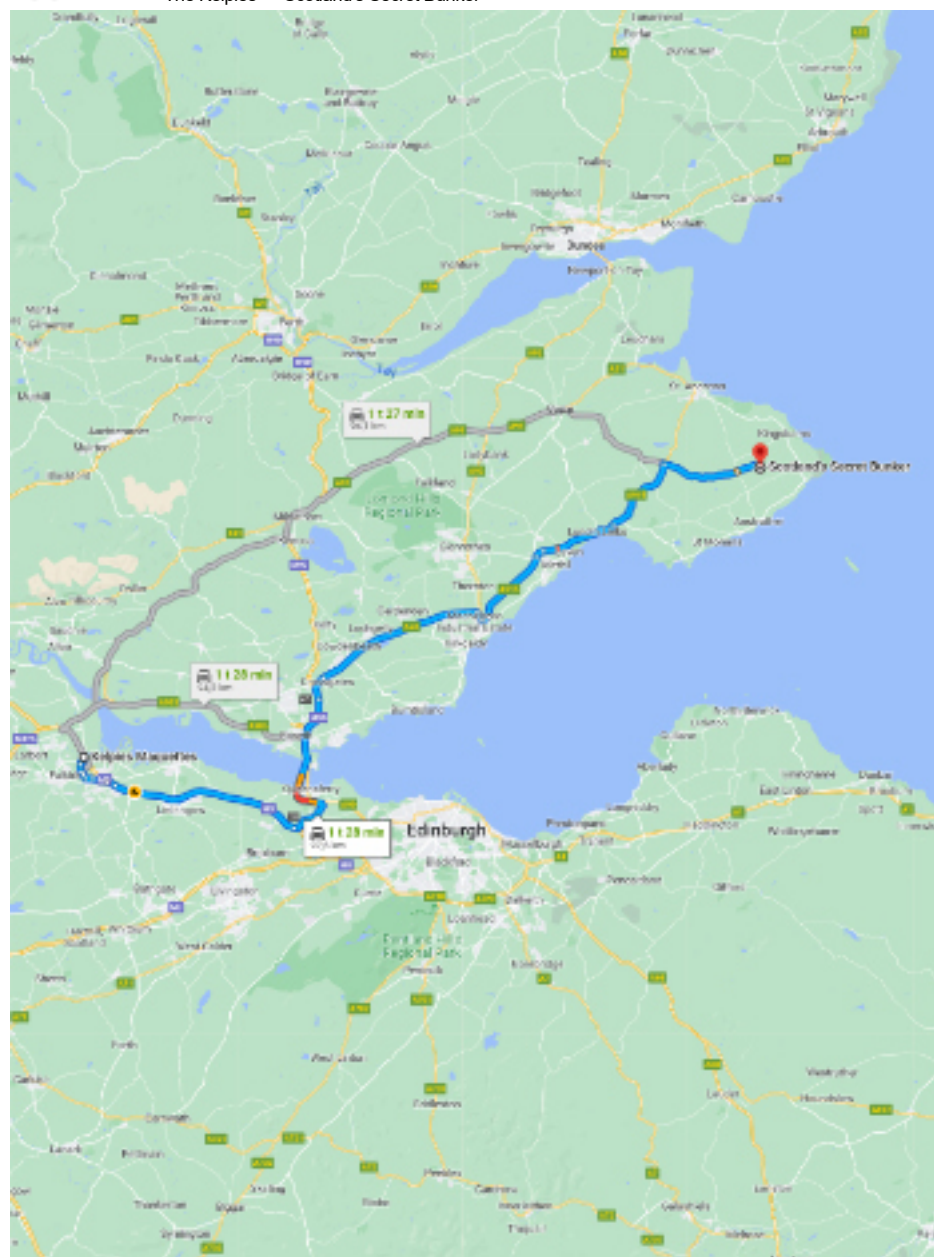
Sometimes they take on the form of a beautiful maiden in an attempt to lure travelers into their pond.




Freudeonsdag

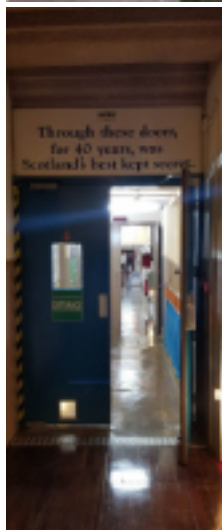


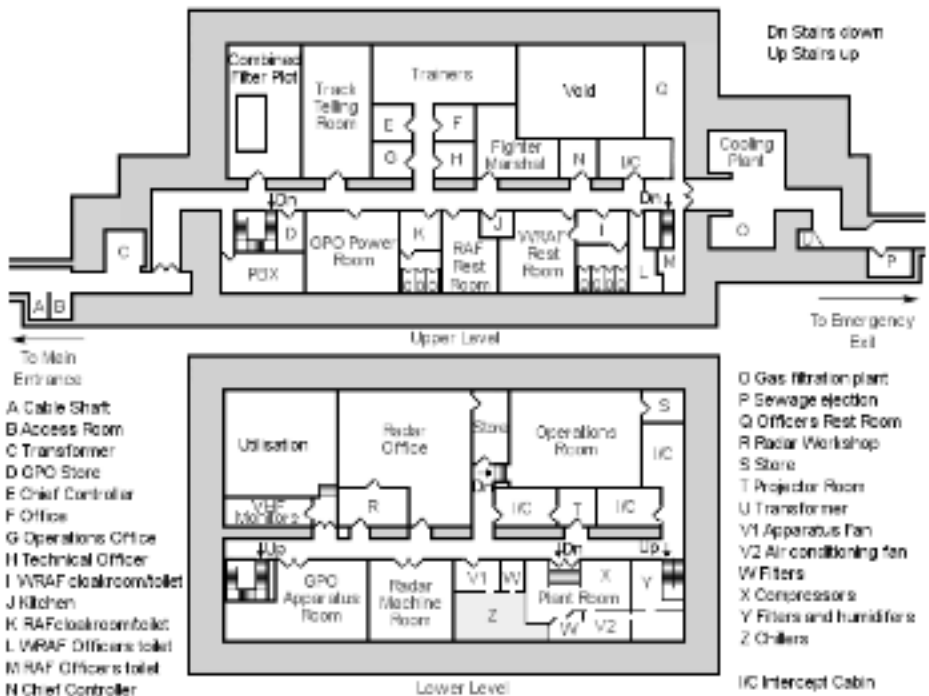
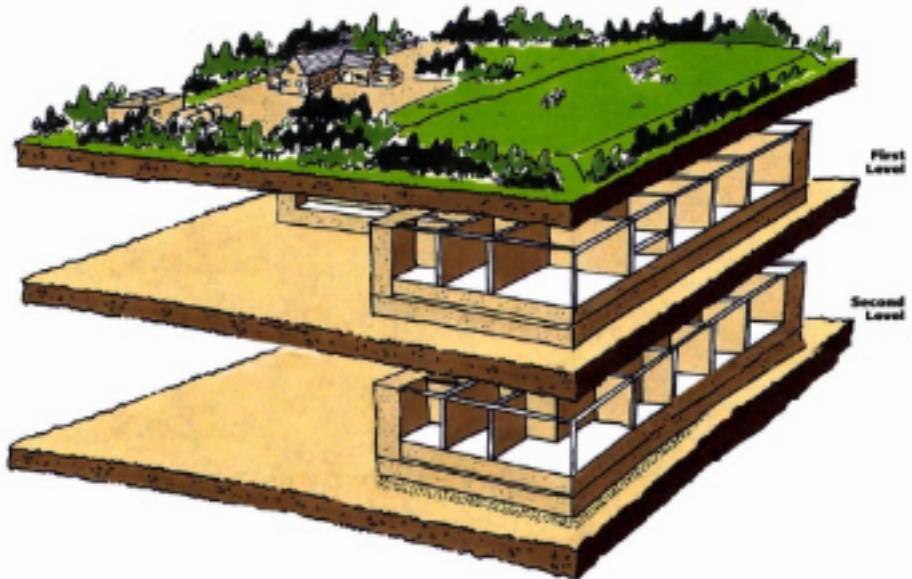
13:30 Kjøre 98 km / 1 t 28 min
The Kelpies → Scotland's Secret Bunker





 15:00 Omvisning på Scotland's Secret Bunker







Når enden er nær, er Jesus ved din side!




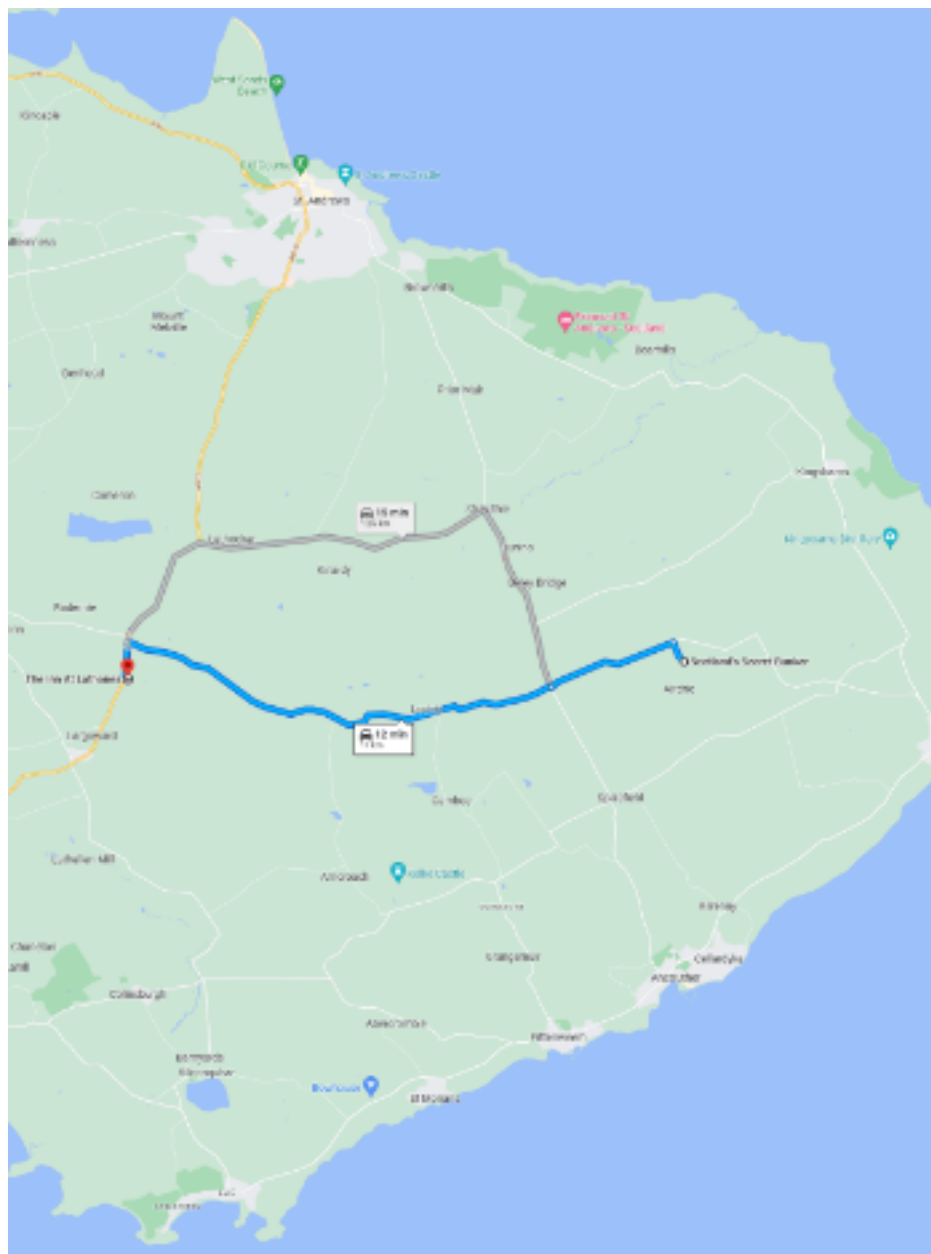
Et gjensyn med livet i militæret. Synd det ikke passet at vi kunne overnatte slik som opprinnelig planlagt.



Freudeonsdag



 17:00 Kjøre 11 km / 12 min
Scotland's Secret Bunker → hotellet i Lathones





 17:15 Innsjekk på the Inn at Lathones



Nærmeste ledige hotell i nærheten av bunkeren og destilleriet.



Freudeonsdag




18:00 Transport 17 km / 19 min
The Inn at Lathones → Kingsbarns Distillery



Destilleriet henter oss på hotellet kl. 18.



 18:30 Omvisning på Kingsbarns Distillery



Kingsbarns - navnet stammer fra låvene i landsbyen som pleide å holde kornet som deretter ble fraktet til det kongelige slottet på Crail og palasset på Falkland, derav KINGSbarns.



De har ikke lange historikken å vise til.



Darnley's gin blir også produsert på destilleriet.



Freudeonsdag



19:30 Spise 5-retters på Kingsbarns Distillery



Vi får servert 5-retters middag med whisky tilpasset hver rett.



Maten skal være lokalprodusert. Den bør være bra til den prisen de forlanger.

TASTE OF SCOTLAND



Haggis Bombons

Butter Mash Potato, Whiskey Sauce

Line Caught Hot Smoked Trout

Pickled Red Onion & Coriander Salad

West Coast Pan Seared Fillet of Salmon

Kale, Pomegranate & Lemon Velouté

Braised Scotch Beef

Fondant Potato Gratin, Carrot Puree & Red Wine Sauce

Perthshire Dark Chocolate Torte

Whisky Cream & Toasted Almonds

Freudeonsdag



 21:30 Handle i destilleriets butikk



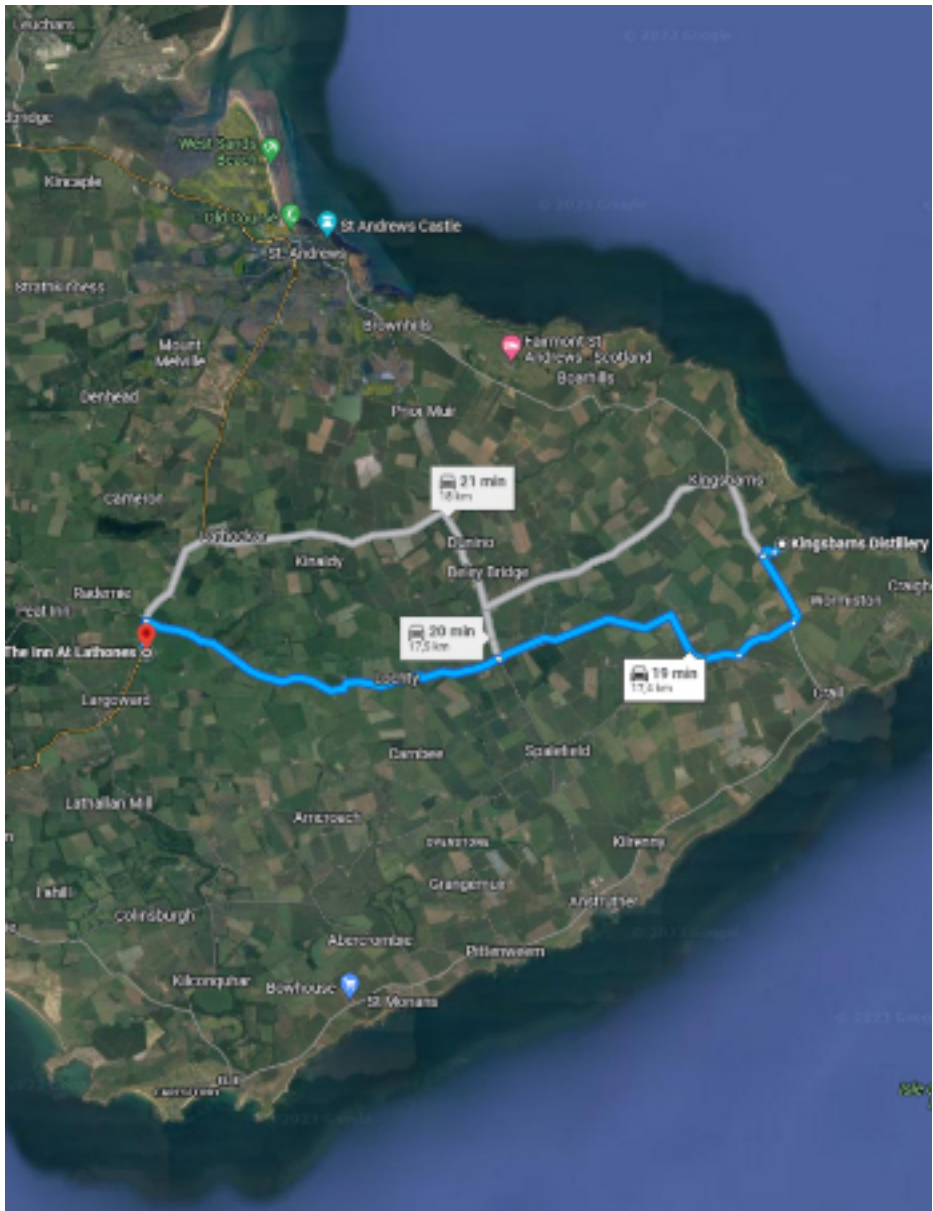
På vei ut, loser de oss innom shoppen.



Freudeonsdag



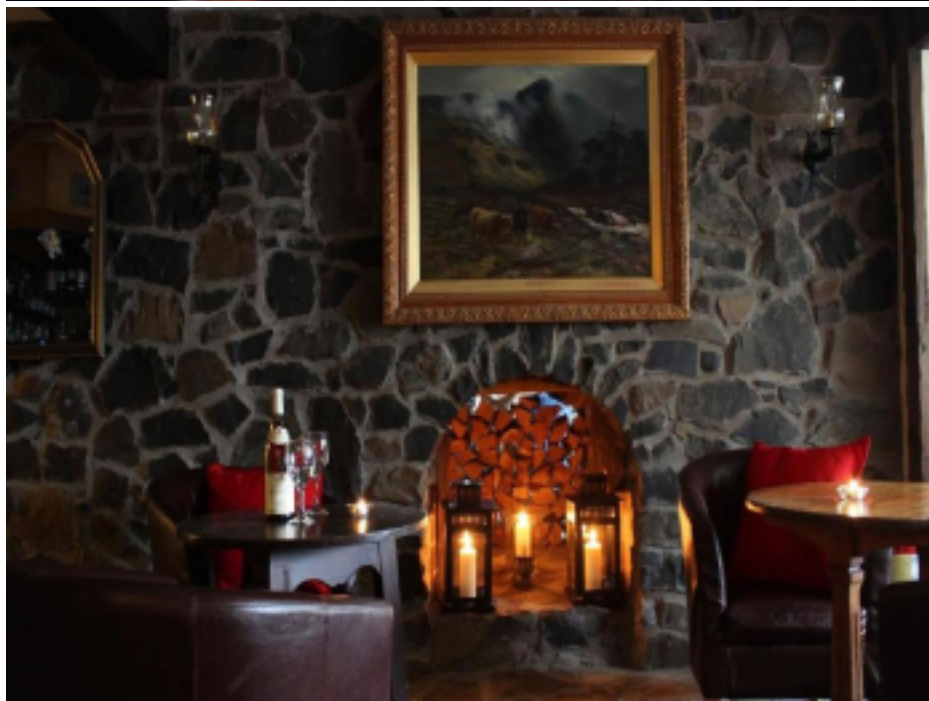
21:45 Transport tilbake til hotellet



Destilleriet kjører oss tilbake til hotellet.



 ZZ:zz Blunde i Lathones





GOLF

St. Andrews

The home of the royal and ancient game

Freudetorsdag



🔑 07:00 Revelje



Planen var å vekke dere med revelje i bunkeren. Vi kjører militært på hotellet med inspeksjon iført hvite hansker.

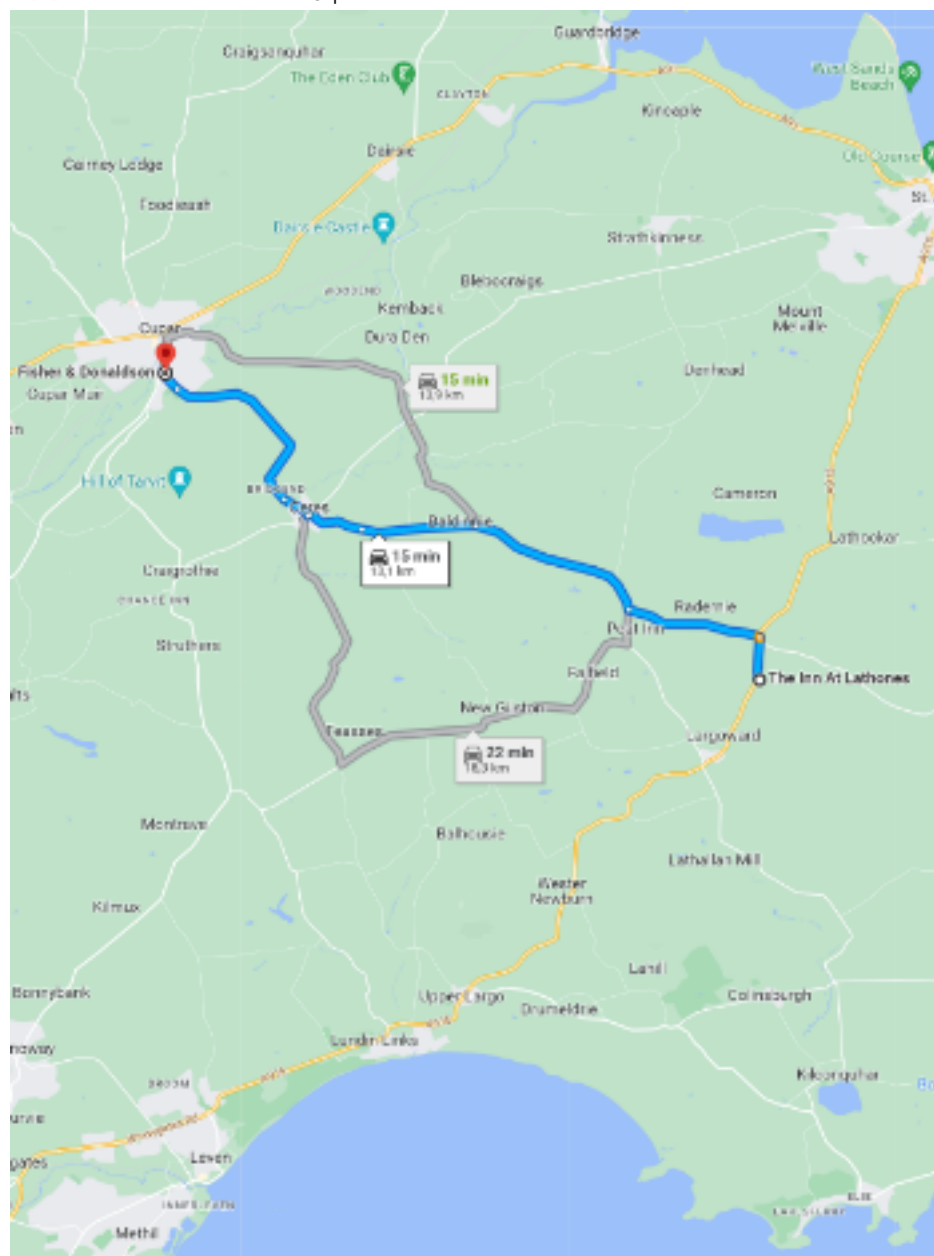


Hotellet åpner ikke frokosten før kl. 8, så vi freser avgårde litt før det og spiser på et bakeri på veien.

Freudetorsdag



 07:45 Kjøre 23 km / 25 min
Hotellet → bakeri i Cupar



Freudetorsdag



|| 08:00 Frokost i Cupar på Fisher & Donaldson



Bakeriet åpner kl. 8. De har også en avdeling i Cupar sentrum som åpner 6:30.



Mye godt her. I tillegg har de påsmurte sandwicher på menyen. Vi må får prøve den donuten de skryter sånn av.

Fisher & Donaldson

100 Years In The Baking

CAFE MENU

BREAKFAST

Served all day

Toast with butter & jam	£1.30
Scrambled Eggs	£1.25
Scrambled Eggs & Bacon	£1.35
Egg Poach (V)	£1.15
Breakfast Roll & Hot Drink Deal	£1.25

SOUP

Served all day with roll & butter

Lentil (VGLF)	£1.20
Soup of the Day	£1.20

*GF varieties available

HOT PIES & PASTRIES

Served with our own chutney

Beef & Pie	£1.30
Salisbury Roll	£1.20
Onion Bûche	£1.20
Stout Bûche	£1.20
Spinach Roll (VGL)	£1.30

HOT LUNCHES

Traditional Steaks

Served with 2x potatoes	£1.30
-------------------------	-------

Muscovado Cake

Served with 2x potatoes (V)	£1.05
-----------------------------	-------

COLD SANDWICHES

Served with side salad & colcannon

Egg Mayo on Brioche (V)	£1.90
Tuna & Cucumber on Dill (VGL)	£4.25
Cheddar & Onion Chutney	
on Dry Bread (V)	£1.90
Cheddar & Bacon on Brioche	£4.45
Chicken Mayo & Salad on Garlic	£4.45

HOT SANDWICHES

Served with side salad & colcannon

Tuna with Cucumber	£4.40
Mayonnaise Potato (V)	£4.10
Pepperoni Pizza	£4.10
Cheese Melt	£4.95
Roasted Veg. Melt	£4.95
& Pesto Cucumber (V)	£4.10
Miso Smoked Chicken	
& Tomato Chutney Toastie (VGL)	£4.40

Add a small soup to your sandwich for £2.00

NEW MENU - please see our children's menu for our kids plates and a selection of smaller portions.

ALLERGENS - please inform staff if you have any allergies. If you have any queries regarding any ingredients, please ask.

VG - No gluten containing ingredients. **V** - Vegetarian. **Vg** - Vegan.

CAFE MENU

HOT DRINKS

COFFEE

Espresso	£2.30
Americano	£2.75
Latte	£2.45
Cappuccino	£2.45
Flat White	£2.75
Mocha	£2.85

TEA

Tea For One	£1.40
Tea For Two	£4.40
Earl Grey	£1.10
Green Tea	£1.10
Hot Tea	£1.10

Specialty Cakes, Creams, Meringues, Chocolate, Gingerbread. £1.50

Bûche au Chocolat £1.10

COLD DRINKS

Coke	£1.10
Bottles	£2.10
Water	£1.45
Soft Drinks	£1.45
Milk	£1.00

WEE TREATS

Scotch Whisky & Jam	£1.75
Toasted Tostitos	£1.15
Belgian Waffle	£1.00
Fish & Chips	£1.00
Gingerbread Person	£1.75

SWEET TREATS

Famous Fudge Doughnut	£1.10
Coffee Cream Easter	£1.90
Strawberry Tart	£1.90
Dark Fudge	£1.90
Chocolate Eclair	£1.40
Cream Meringue	£1.40
Strawberry Tart	£1.90
Vanilla Yoghurt	£1.10
Fresh Strawberry Cake	£1.05
Dark Olive Focaccia (GF/VGL)	£1.05
American Shortbread Pound Cake	£1.05

CAKES SERVED WARM

Whiskey Tart	£2.25
Apple Tart	£2.25
Chocolate Brownie	£2.25
Nut & Ice Cream	£1.80

AND DON'T MISS...

Ice Cream Fudge Doughnut £3.50

ALLERGENS - please inform staff if you have any allergies. If you have any queries regarding any ingredients, please ask.

VG - No gluten containing ingredients. **V** - Vegetarian. **Vg** - Vegan.

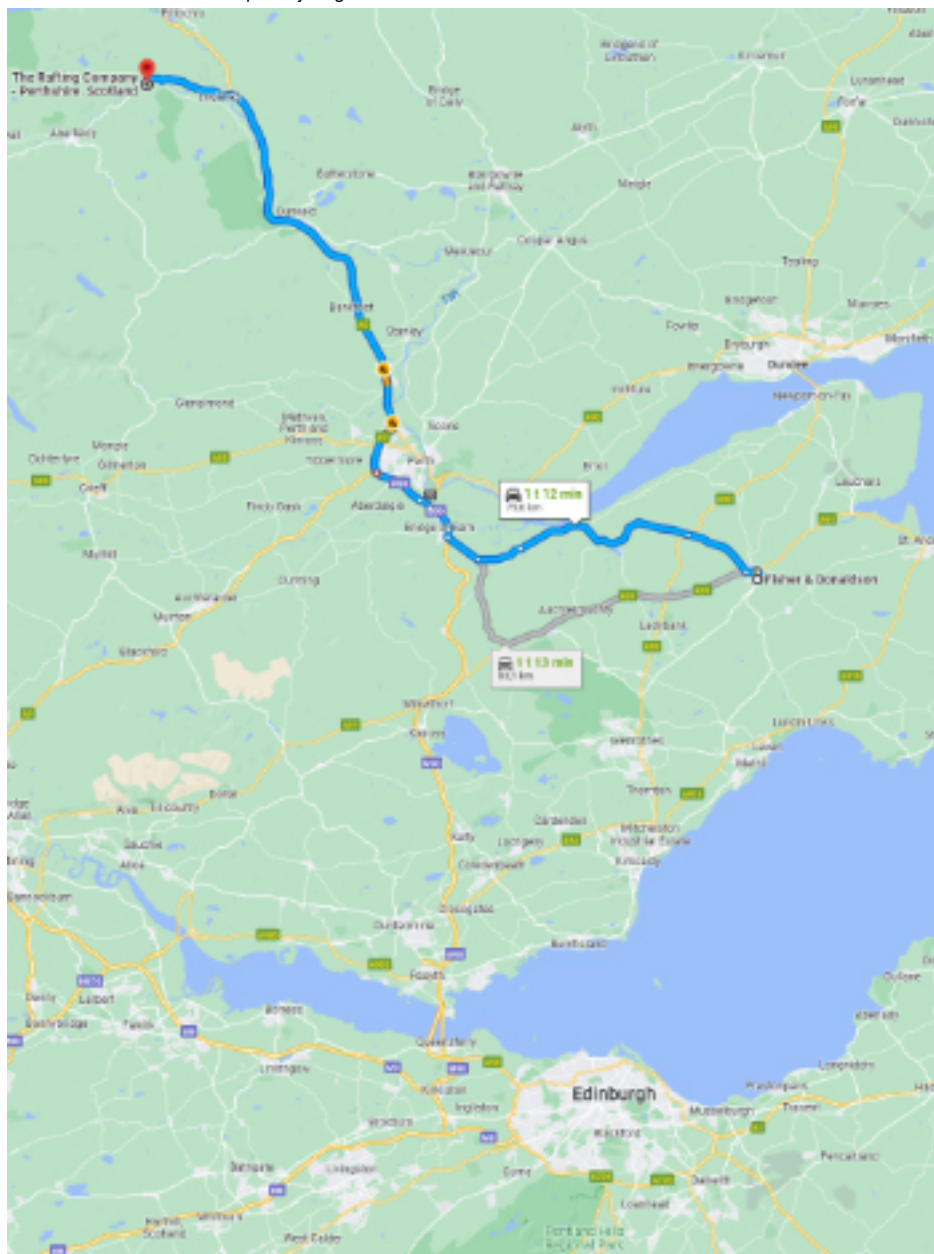


Bakeriet i gamledager. Bakeriet har drevet på siden 1919, og har nå flere filialer i nærrområdet.

Freudetorsdag



08:38 Kjøre 80 km / 1 t 12 min
Bakeri i Cupar → juving



Freudetorsdag



09:50 Oppmøte for juving



Adressen er: Lagoon Rd, Grandtully, Perthshire PH9 0PL, Storbritannia.




Google Street kom ikke lengre, men det er inn denne veien kontoret deres skal være.

Freudetorsdag



 10:00 Juving i Keltneyburn



the rafting company

 Beginner Level	 max 3 hrs Duration	 12+ Age	 Adventure area Location
 5/10 Popularity	 8 Min Group	 No Max Min Group	



Freudekarere på juving i Hinterrhein-elva i Sveits i 2019.

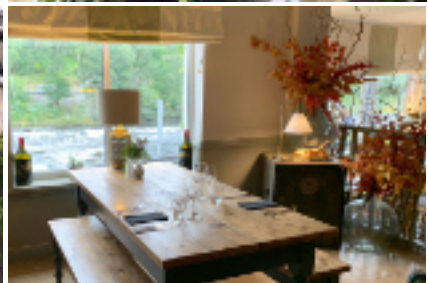
Freudetorsdag



12:30 Lunsj på The Inn on The Tay



På The Inn on The Tay kan man sitte ute eller inne og se på elva.



INN ON THE TAY

STARTER

Soup of the Day, Bread & Flavoured Butter (V)(GF Available)	£6.75
Hand-made Flatbread, Olives, Hummus, Dukka (Vegan)	£8.00
Sticky Korean Glazed Chicken Wings, Sesame, Chili & Green Onion	£9.00
Korean Style Cauliflower Bites, Sesame, Chili & Green Onion (Vegan)	£8.00
Hot Smoked Trout Rillette, Trout Gravavlax, Beetroot Labneh, Cucumber, Samphire, Fennel Cracker (GF Available)	£10.50
Crispy Ham Hock, Asparagus, Piccalilli, Pickled Walnuts, Watercress Aioli	£9.50
Vegetable Platter; Roast Peppers, Artichoke, Marinated Beans, Olives, Hummus, Feta (Vegan)	£11.50
The Inn's Home Smoked Chicken, Cured Goose Yolk, Cos Lettuce, Anchovy Emulsion, Cairnmore Ewo's Milk Cheese (GF Available)	£11.00

STARTERS/MAIN

Charcuterie Platter; Salami, Prosciutto, Home-Smoked Chicken, Olives & Bread (GF Available)	£12.00/£22.00
Fish Platter; Trout Pate, Smoked Trout, Rollmop Herring, Smoked Mackerel, Silver-skin Anchovies, Crispy Capers, Olives & Bread (GF Available)	£12.00/£22.00

BURGERS - All served with Skinny Fries & Side Salad

Scottish Steak Burger, Caramelised Red Onions, Beef Tomato, Little Gem & Mustard Mayo	£16.00
Marinated Chargrilled Chicken Burger, Chimichurri, Lemon Mayo & Beef Tomato (GF available)	£16.00
Lightly Spiced Sweetcorn & Chickpea Burger, Tomato & Sriracha Mayo (V)(GF available)	£14.50
(Add Blue Cheese, Applewood Cheddar, Bacon £1.50 each. Change to Sweet Potato Fries for an additional £1.00)	

MAINS

Caledonian Best Beer Battered Haddock & Chips, Crushed Peas & Tartar Sauce	£17.50
Small portion of Beer Battered Haddock & Chips, Crushed Peas & Tartar Sauce	£13.50
Pie of the Day, Root Vegetables, Baby Potatoes & Gravy (Allow for 20 minutes to cook)	£17.50
Market Fish of the Day	EPOA
Slow Braised Lamb Shoulder, Seared Lamb Neck, Harissa Carrot, Minted Potato, Date Puree, Wild Nettle Oil (GF Available)	£29.00
Roasted Cauliflower, Spiced Lentil & Potato Samosa, Tomato Kasundi (Vegan & GF available)	£15.50
10oz Chargrilled Ribeye Steak, Mushroom, Roasted Vine Tomato, Hand Cut Chips & Peppercorn Sauce (GF Available)	£32.00

SIDES

House Mixed Salad in an Amn Mustard Dressing (V/GF available)	£4.50
House Slaw (V/GF available)	£3.50
Sweet Potato Fries with Sriracha Mayo (V/GF available)	£4.50
Skinny Fries with Garlic Mayo (V/GF available)	£4.00
Roasted Root Vegetables (V/GF available)	£4.50
Barbequed Hispi Cabbage Wedge with Almond Brown Butter (V/GF available)	£5.00
Bread and Flavoured Butter (for 1)	£2.00

DESSERTS

Sticky Toffee Pudding, Toffee Sauce & Vanilla Ice Cream	£8.50
Rhubarb Semi Freddo, Sweet Pickled Rhubarb, Basil marshmallow, Pistachio Shortbread (GF available)	£9.50
Dark Chocolate & Maldon Sea Salt, Sable Breton, Hazelnut Crumb, Blueberry Gel (GF available)	£9.50
Affogato – Streaming Hot Espresso over Creamy Vanilla Dairy Ice Cream	£7.50
Selection of Stewart Tower Dairy Ice Cream (V / GF available)	£7.50
Selection of Scottish Cheese with Oatcakes and Chutney (V / GF available)	
3 cheeses	£10.50
4 cheeses	£12.50
5 cheeses	£14.50

Here at The Inn we source as much as possible from Scotland's amazing natural larder.

Meat comes from McDonald Bros. or Campbells from Scottish Herds.

Fish & Seafood from Fish in Crieff landed in Arbroath or Aberdeenshire and Shellfish from the Highlands & Islands.

Cheeses are from small Scottish producers including Strathearn Cheese Co. in nearby Comrie with dairy from Bonaly and Eggs from Colin Millar just along the road and Corrie Mains Farm.

Fruit & Vegetables are from Seasonal Produce and are sourced from Scottish Growers wherever possible.

Our Ice Creams are from Stewart Tower Dairy and our Sous Chef is a fantastic Forager and gathers ingredients in season including Wild Garlic, Chanterelle, Cep & Chicken of the Wood.

Please do make our staff aware of any allergies or dietary requirements before ordering.

PIZZA MENU

Available Friday & Saturday

All our sourdough pizza bases are hand rolled and stretched on site before being topped with our home made sugo to create a rich and indulgent base for our toppings.

Margherita £12.00

Tomato Sugo, Garlic, Mozzarella & Fresh Basil (Vegan available)

Crudo £14.50

Tomato Sugo, Parma Ham, Rocket, Mozzarella & Garlic

Diavola £14.00

Tomato Sugo, Ventricina Salami, Chillies & Mozzarella

Ricotta & Spinaci £13.50

Tomato Sugo, Mushroom, Spinach, Mozzarella, Ricotta, Oregano & Garlic (Vegan available)

Napoli £13.50

Tomato Sugo, Oregano, Mozzarella & Anchovies

Spice it up - Add Fresh Chillies at 75p

Make a meal of it by adding some of our delicious sides!

SIDES

House Mixed Salad in a Aaran Mustard Dressing (V/GF available) £4.50

House Slaw (V/GF available) £3.50

Sweet Potato Fries with Sriracha Mayo (V/GF available) £4.50

Skinny Fries with Garlic Mayo (V/GF available) £3.50

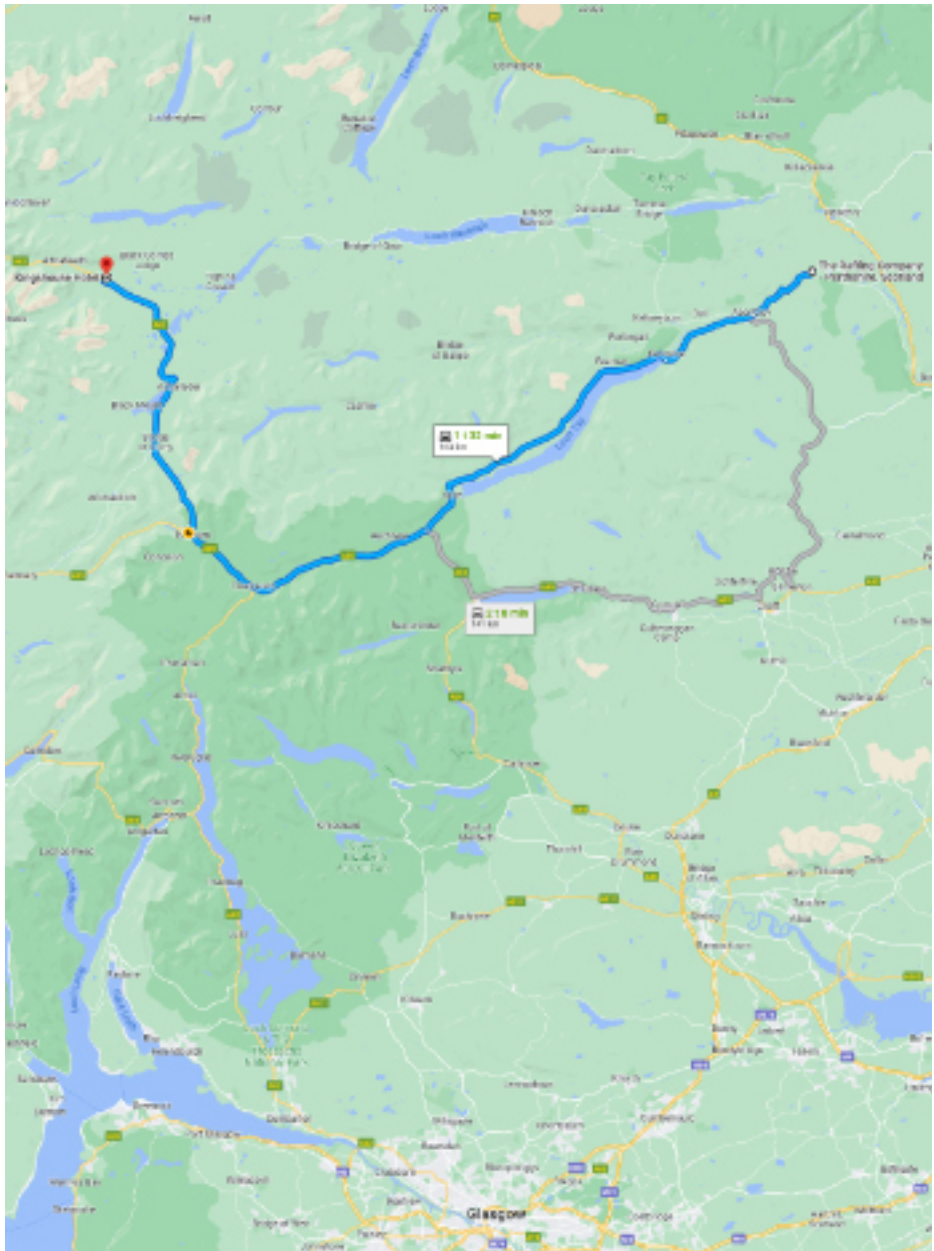
Roasted Root Vegetables (V/GF available) £4.00

Barbequed Hispi Cabbage Wedge with Almond Brown Butter (V/GF available) £5.00

Freudetorsdag



13:30 Kjøre 104 km / 1 t 32 min
The Inn on The Tay → Afternoon Tea på Kingshouse Hotel



Freudetorsdag



15:00 Afternoon Tea på Kingshouse Hotel



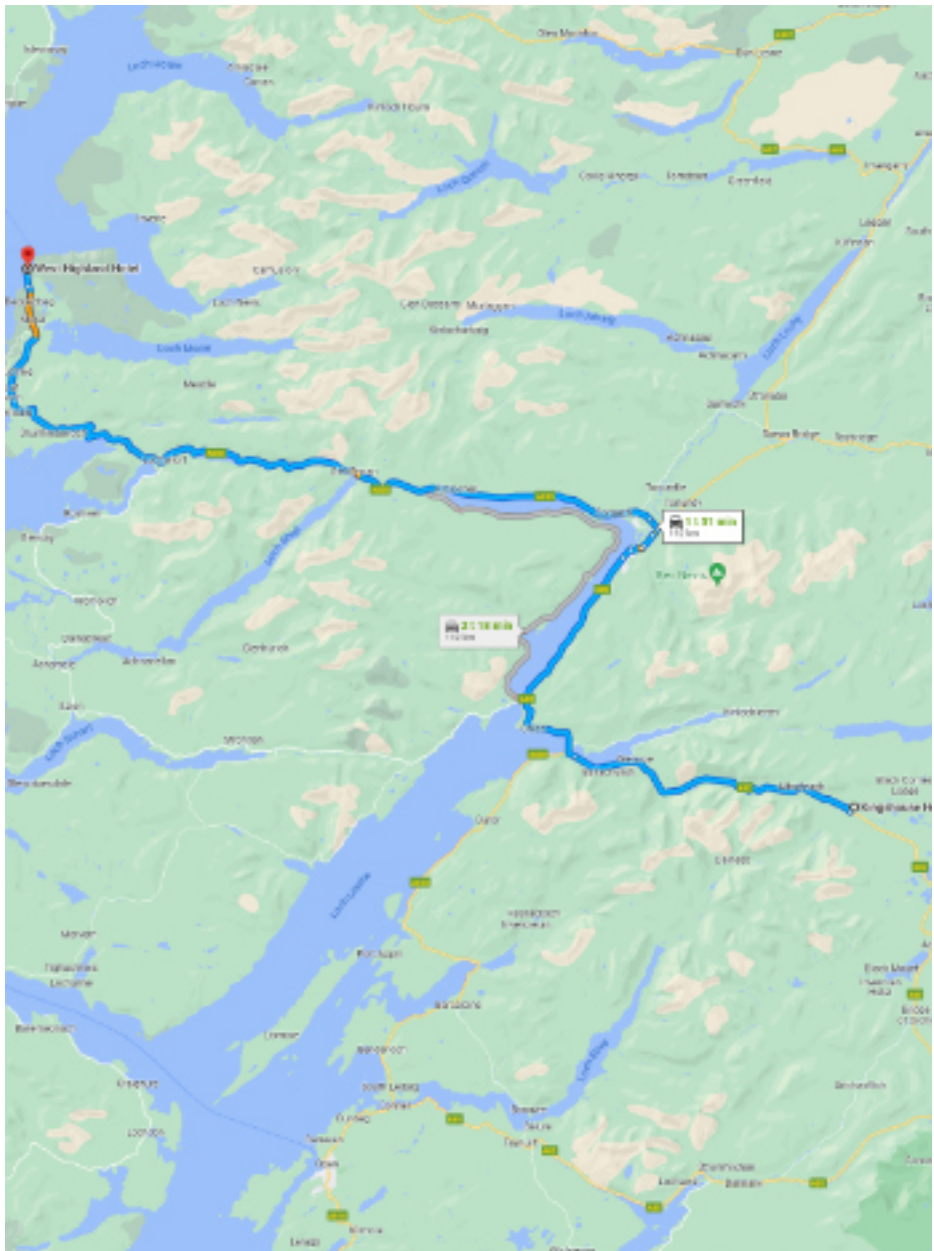
Kingshouse Hotel i Glencoe. Afternoon Tea with a view. Muligens beste utsikten i Skottland.



Innhold




16:15 Kjøre 112 km / 1 t 51 min
Kingshouse Hotel → hotellet i Mallaig



Freudetorsdag



 18:00 Innsjekk på hotellet, West Highland Hotel



West Highland Hotel i Mallaig.



Station Hotel, Mallaig.

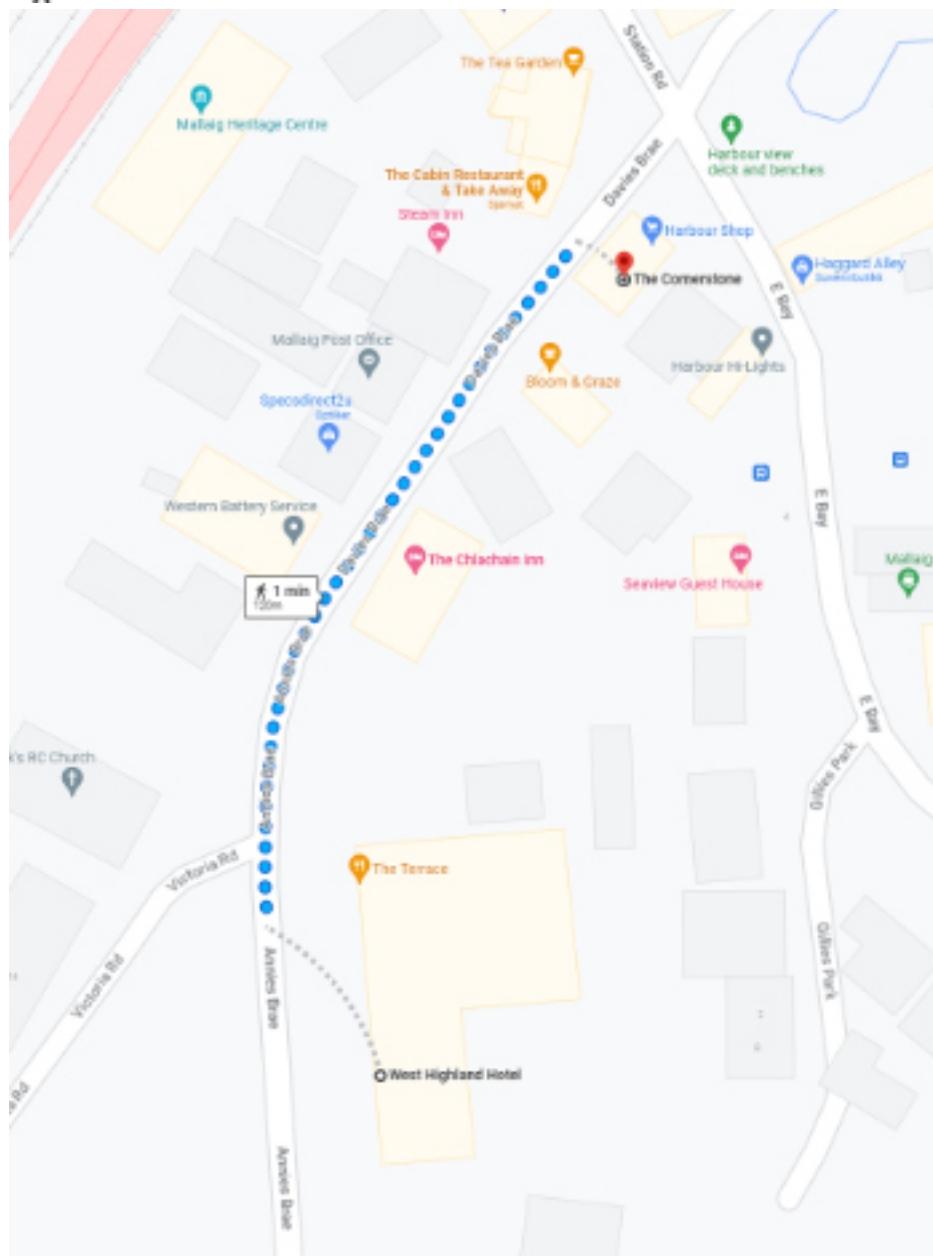
Photo. H. Walter

Hotellet i gamle dager, da det het Station Hotel.

Freudetorsdag



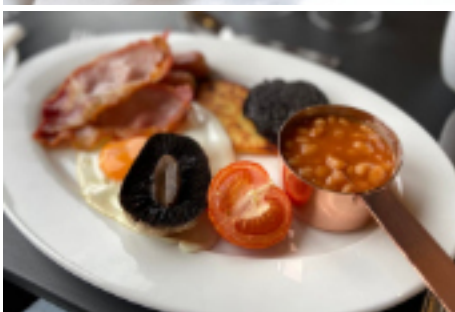
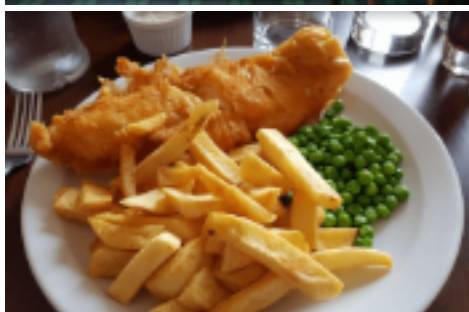
19:29 Gå til restaurant, 110 m / 1 min



Freudetorsdag



19:30 The Cornerstone Seafood Restaurant Mallaig



The Cornerstone

'A taste of the Cornerstone'



A'chiad

- *Salted Cod Staffie*
- *Chicken Liver's Mousse*
- *Mushroom & Truffle Arancini*

Arran

- *Cornerstone Loaf - Herb Focaccia*

An Darna

- *Heritage Tomatoes - Mozzarella - Wild Garlic Pesto - Tomato Gazpacho*

An Treasamh

Mallaig Mackerel - Smoked Mackerel - Brextrot - Houseradish

An Ceithreamh

BBQ Langoustines Tail - Summer Vegetables - Shellfish Nage

An Coigeamh

- *Roasted Monkfish Tail - Scottish Asparagus - Arisalg Mussels*

An Siathamh

- *Lemon Gnoc*

Milsean

- *Chocolate Terrine - Scottish Raspberries - Raspberry Sorbet*

• *Cofaidh & Sultreas*

• €65 per person

• €55 per person




Freudetorsdag



21:00 The Steam Inn





 ZZ:zz Slumre i Mallaig



Mallaig by night.

Freundefredag



|| 08:00 Frokost



Frokost må på plass før freudedagen begynner.

Freundefredag




 09:05 Kjøre 450 m / 2 min
Hotellet → ferjeleie



Freudfredag




 09:10 Oppmøte ferjekø 20 minutter før avgang



FARES		
MALLAIG - ARMADALE		
	Single	Return
Driver/passenger	£3.20	£6.40
Child 3-11 (infant under 3 free, must have a valid ticket)	£1.60	£3.20
Car or 4x4 (excludes driver)	£10.65	£21.30
Motorhome (excludes driver)	up to 6m	£10.65
	up to 8m	£26.65
	up to 10m	£43.30
Caravan, boat/baggage trailer	up to 3.5m	£5.35
	up to 6m	£10.65
	up to 8m	£16.00
Motorcycle	£5.35	£10.70
Pedal cycles (restricted numbers)	Free	Free

Groups of 6 or more pedal cycles must inform the relevant port office in advance of travel. It should be noted that as we may not be able to offer the first sailing of choice, therefore groups may not always be able to travel together.

Light goods vehicles exceeding 6 metres in length or 3.5 tonnes in weight, or 3 metres in height, or 2.3 metres in width are charged at commercial vehicle rate.

 Buy Tickets

Kjøpe digital billett på <https://www.calmac.co.uk/>



09:30 Ferje fra Mallaig til Armadale

MALLAIG - ARMADALE



SKYE

August

MALLAIG - ARMADALE

TEXT CODE 18

Glasgow Queen St Depart	Fort William Depart	Mallaig Depart	Armadale Arrive	Armadale Depart	Mallaig Arrive	Fort William Arrive	Glasgow Queen St Arrive
Friday 30 August							
-	-	0730	0815	0830	0915	1132	1529
-	-	0930	1015	1030	1115	-	-
-	0830	1045	1120	-	-	-	-
-	-	-	-	1445	1510	-	-
0821	1212	-	-	1515	1600	1728	2122
-	-	1530	1605	1625	1650	-	-
-	-	1810	1855	1710	1755	1938	0014 A
1221	1619	1810	1855	1910	1955	-	-







James H. Stark

BY THE COURTESY OF LONDON-EDINBURGH

OVER THE SEA TO SKYE


SEE SCOTLAND BY TRAIN

SCOTTISH REGION

INFORMATION FROM PRINCIPAL TRAVEL AGENTS OR SCOTTISH REGION OFFICES,
NEW YORK, CHICAGO, SAN FRANCISCO, AND TORONTO

Freundefredag



 10:00 Ferje ankommer Armadale



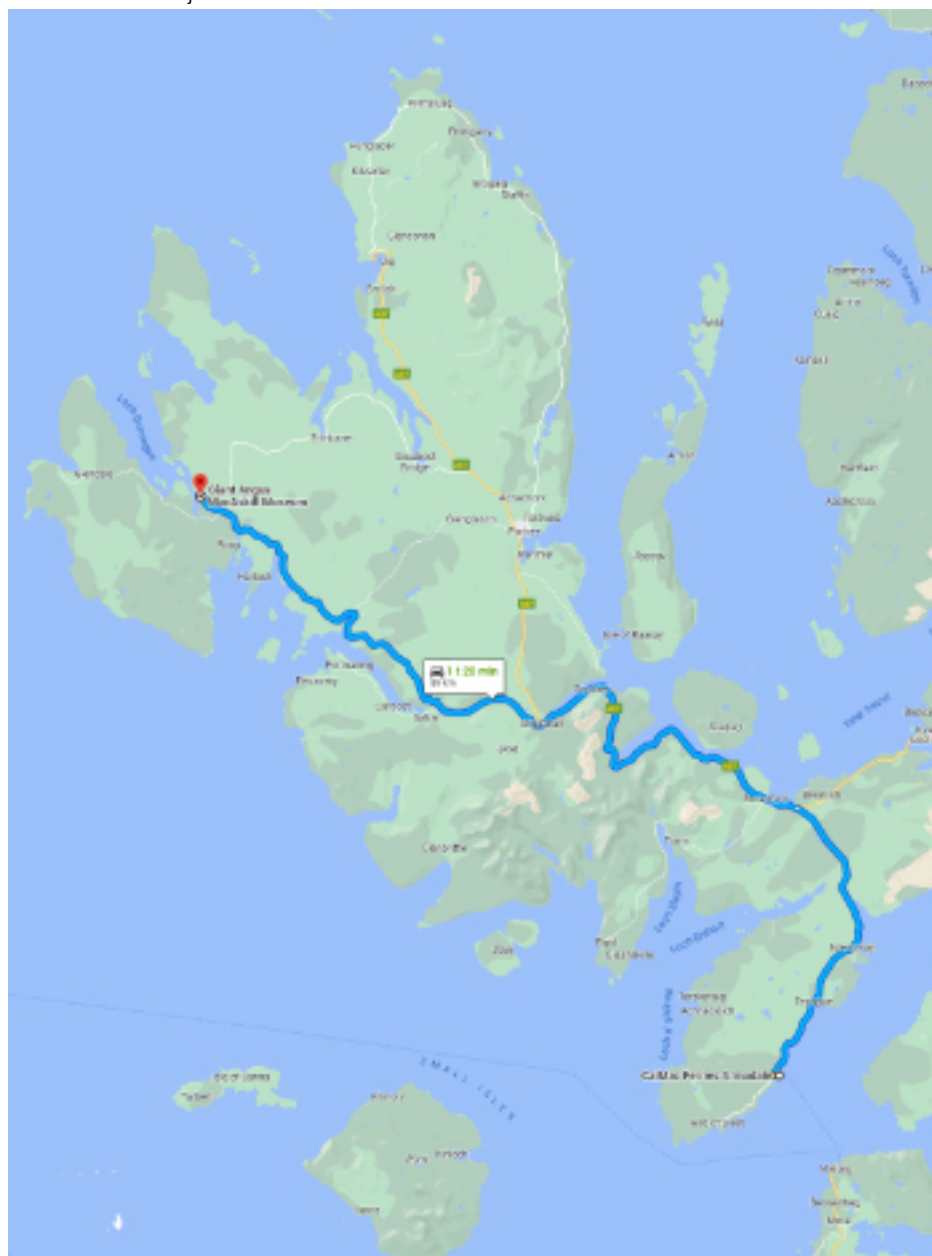
Armadale ferjeterminal.



Freudfredag



10:00 Kjøre 89 km / 1 t 20 min
Ferjeleie → museum






 11:20 Giant Angus MacAskill Museum



Angus MacAskill (1825-1863) var en skotskfødt kanadisk gigant, 2,36 cm høj. Det findes også et museum i Canada.

Freundefredag



 11:35 Kjøpe niste på Jann's Cakes




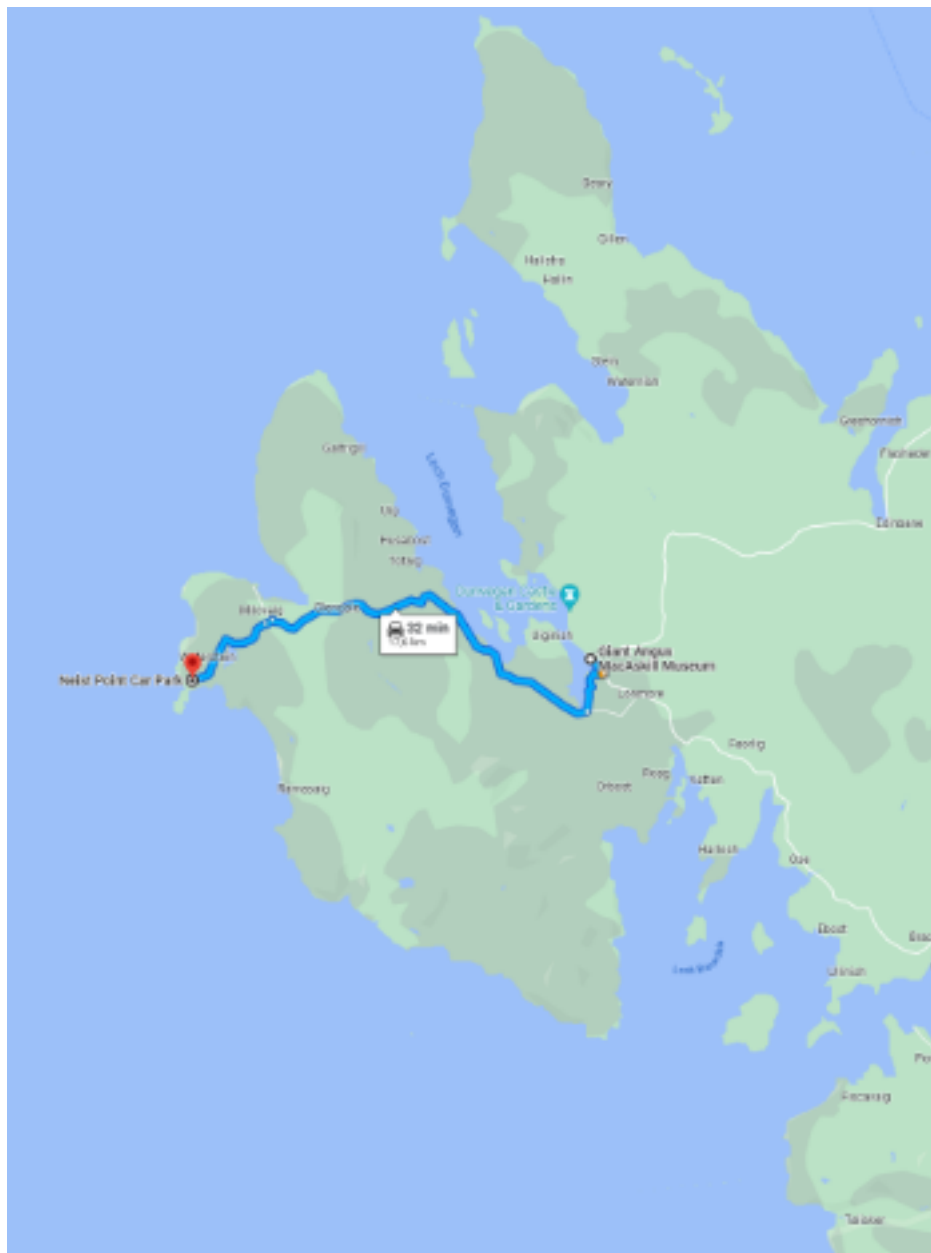
Jann's Cakes er på motsatt side av gigantmuseet.



Freudedefrag



 11:50 Kjøre 18 km / 32 min
Museum → Neist Point Car Park





P 12:20 Parkere



Freudedefredag



 12:25 Fottur til Neist Point Lighthouse, 2,2 km / 45 min



Walk Summary	
Length	
Difficulty	
Total Distance	2.2km
Average Time	45min

Neist Point er et av de mest kjente fyrene i Skottland og kan bli funnet på den vestligste spissen av Skye.

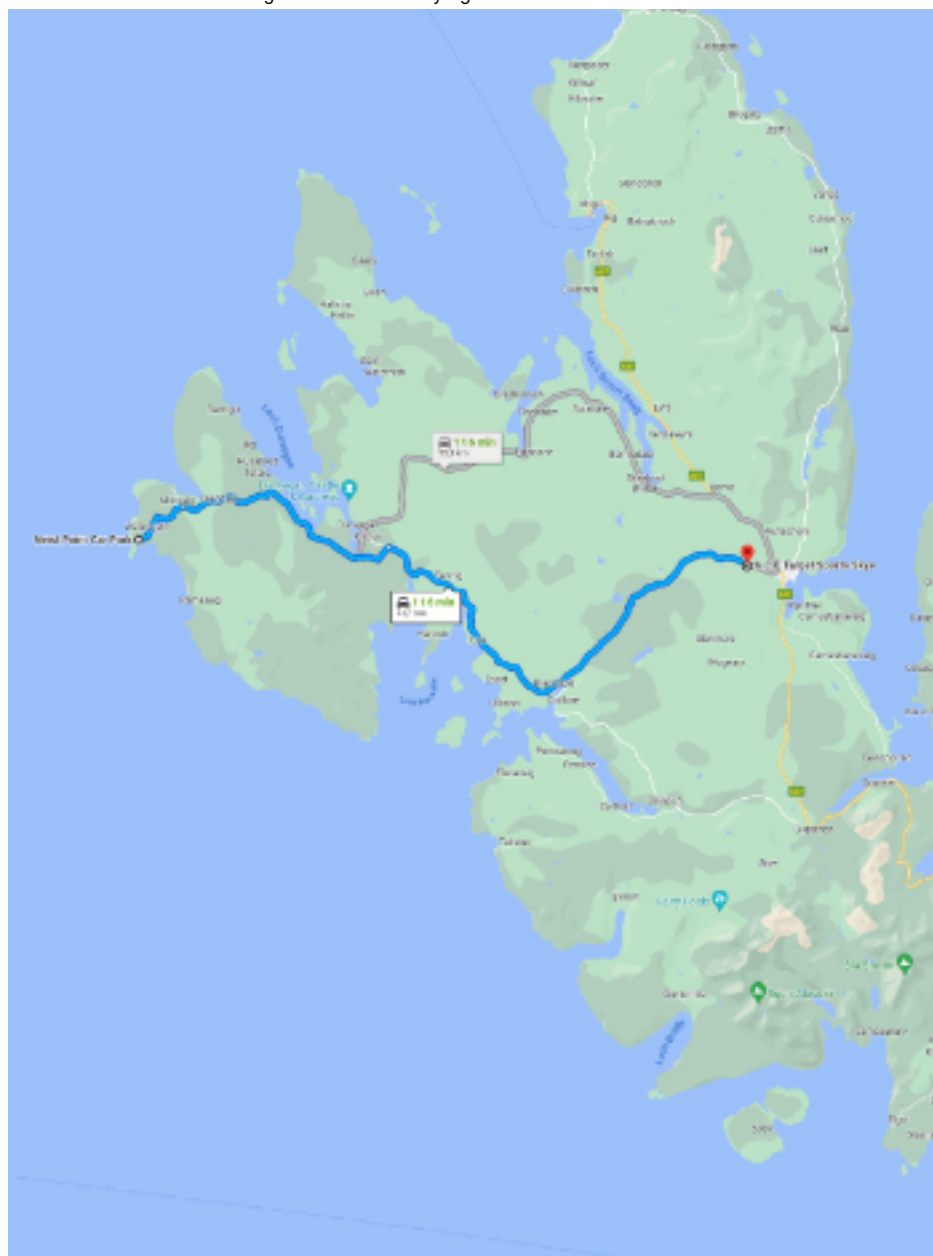




Freudfredag



13:10 Kjøre 45 km / 1 t 6 min
Neist Point Lighthouse → leirdueskyting





 14:15 Leirdueskyting og øksekastning



Vi prøver oss på leirdueskyting og øksekastning på A.C.E. Target Sports.



11 15:00 Spise taco fra campingvogna Blue Corn



Det skulle smake med litt taco inimellom slagene.

TAKE OUT MENU

A.C.E BASE
PORTREE
ISLE OF
SKYE



TACOS



4 Tacos
per Order
£10

PASTOR

SLICED & GRILLED PORK MARINATED IN ACHIOTE PASTE AND PINEAPPLE JUICE. SERVED WITH FRESH CHOPPED ONION, CORIANDER, AND PINEAPPLE.

COCHINITA

PULLED PORK MARINATED AND BRAISED IN ACHIOTE PASTE, ORANGE JUICE AND LIME, SERVED WITH RED ONION COMPLEMENT.

MOLE WITH CHICKEN

MEXICAN SMOKY AND SLIGHTLY SPICY SAUCE MADE WITH AN AZTEC MIXED OF SPICES, DRIED CHILIES AND SEEDS WITH A HINT OF BITTERSWEET CHOCOLATE SERVED WITH PULLED CHICKEN BREAST.

GROUND BEEF

GARLIC SEASONED GROUND BEEF WITH GRILLED ONIONS, PEPPERS AND A SLIGHTLY SPICY SAUCE.

VEGGIE

ROASTED RED PEPPERS, ONIONS, AND SWEETCORN SEASONED IN A SOUR CREAM SAUCE.

HOMEMADE BLUE
CORN FLOUR
TORTILLAS

SPECIALTIES

BEEF NACHOS

NACHO CHIPS SERVED WITH SEASONED BEEF, GRATED CHEESE AND JALAPEÑO CHILLI

£10

5 QUESADILLAS

TORTILLA FILLED WITH GRILLED CHEESE.

£7.5

EXTRAS

CHEESE
SALSA
JALAPEÑOS



Add
£1



074 9822 3504



A.C.E Base Struan Road
Portree Isle of Skye IV51 9AG



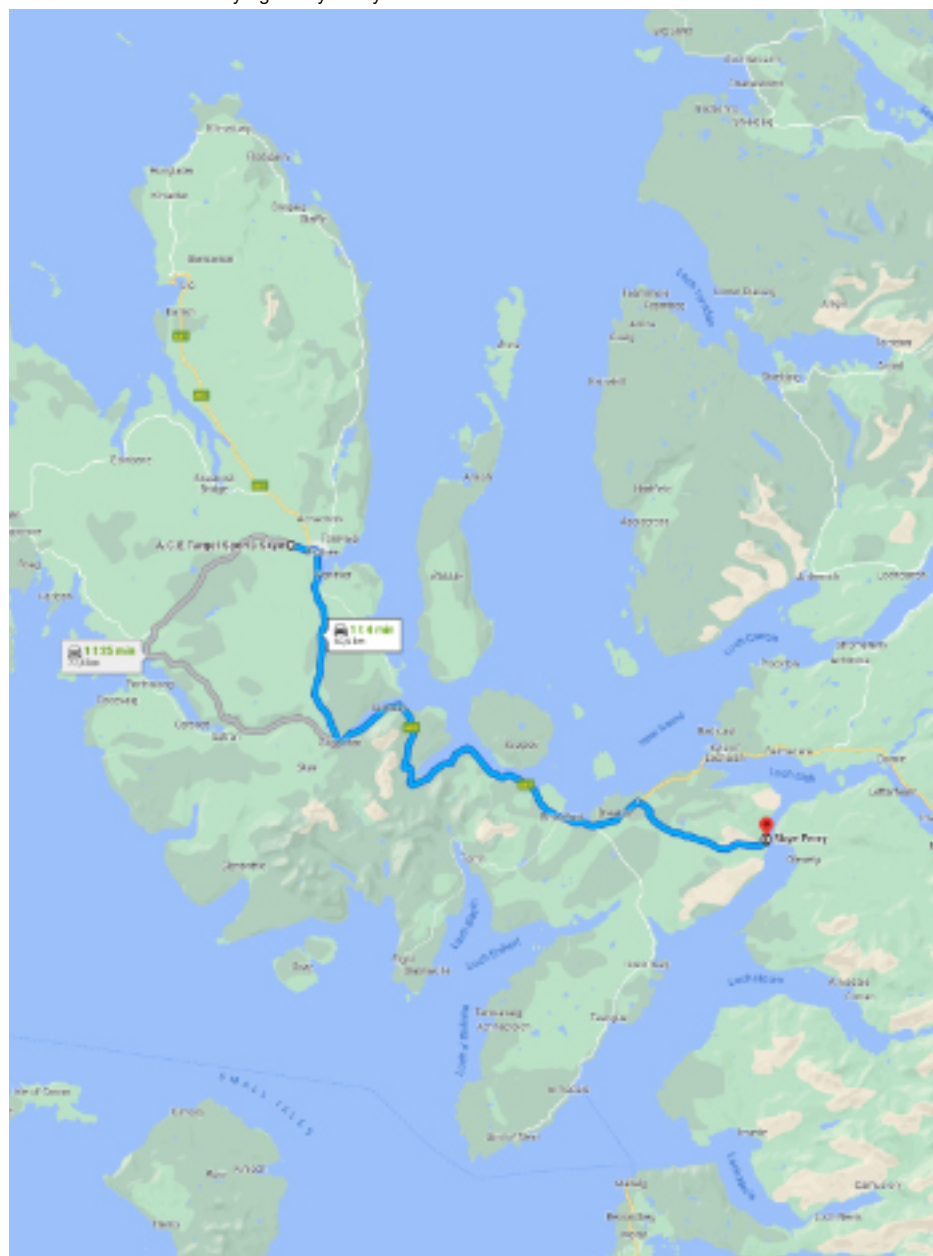
Blue Corn

PLEASE INFORM US IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES

Freudedefrag




16:00 Kjøre 61 km / 1 t 4 min
leirdueskyting → Skye Ferry



Freudfredag



 17:05 Skye Ferry



Skye Ferry, går hvert 20. minutt eller ved behov, 15 min overfart. Har plass til 6 biler og 12 passasjerer.




Fergen, MV Glenachulish, er den siste manuelt opererte dreieskiveferjen i verden.







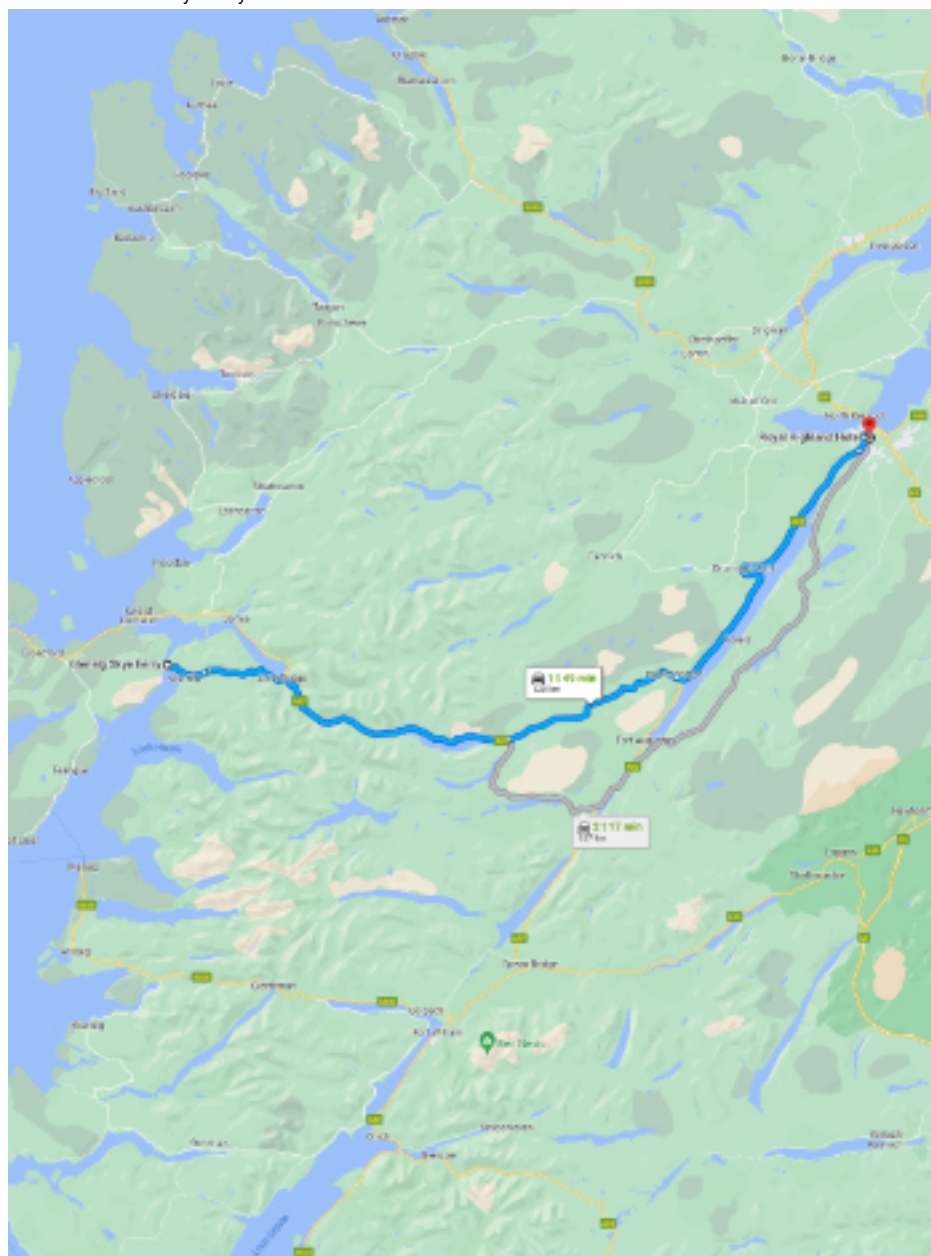
 17:25 Ferje ankommer Glenelg




Freudfredag



17:25 Kjøre 120 km / 1 t 49 min
Skye Ferry → Inverness

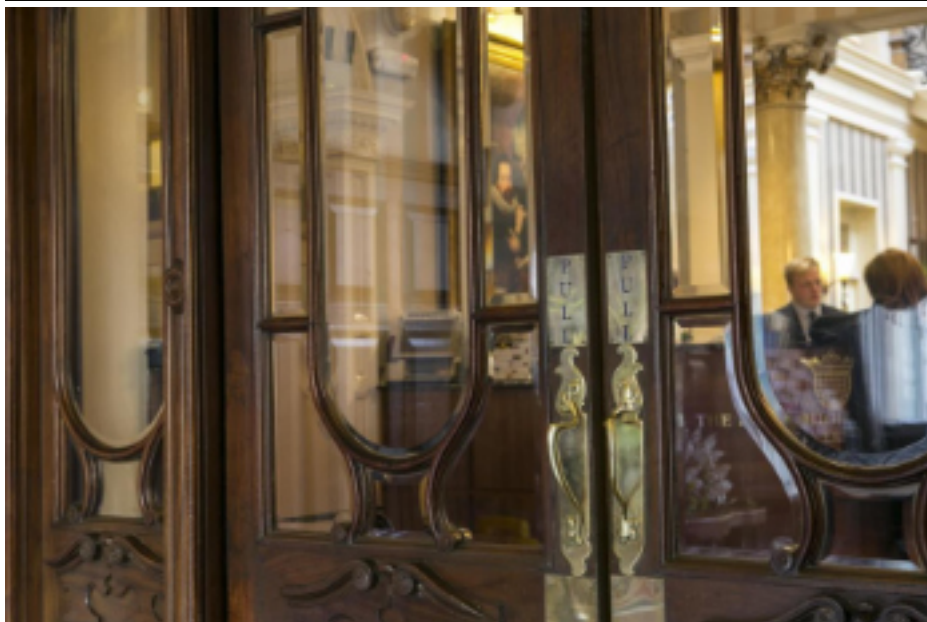




 19:15 Innsjekk på hotellet, The Royal Highland Hotel.



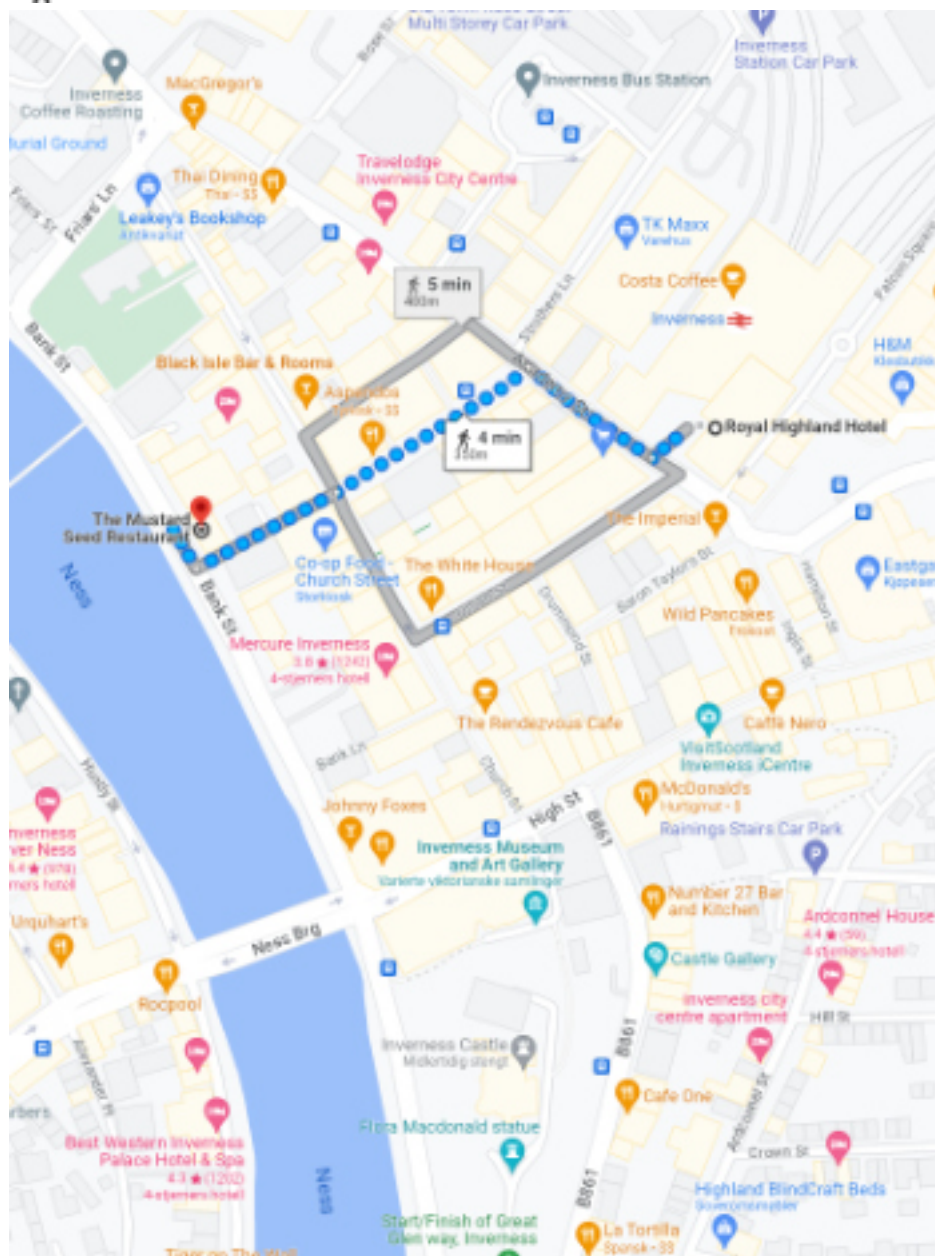
Hotellet har begrenset antall parkeringsplasser. Her er det førstemann til mølla. Er det fullt, må en finne gateparkering.



Freudfredag



19:55 Gå til restaurant, 350 m / 4 min



Freudedefredag



|| 20:00 Spise på The Mustard Seed Restaurant



Lammestek, munro's haggis, potet, grønnsaker og rødvinsaus.



Her serveres det dagligdags mat. I 2019 ble The Mustard Seed kåret til "Best Everyday Dining UK" av Tripadvisor.

Dinner Menu

17th August – 6th September

5pm – 9.30pm

*** Allergy Notice ***

Please advise staff BEFORE you order if you require information about allergenic ingredients in our foods.

GF: Gluten free V: Vegetarian

Soup of the day £4.50 (GF)

Smoked salmon, pineapple and cucumber tartar
with horseradish & beetroot dressing and watercress (GF) £9.95

Venison salami carpaccio served with rocket salad,
& garlic croutons, parmesan cheese and blue murder cheese
dressing (GF optional) £9.95

Gorgonzola pannacotta on caramelised red onion marmalade,
toasted seeds, mixed leaf salad and red peppers dressing £9.50

Beetroot, orange and peach salad with crumbled feta cheese,
citrus dressing and peashoots (GF) £8.95

28-day aged ribeye steak served on thyme & garlic baked potatoes,
grilled black pudding, broccoli florets and creamy dijon mustard sauce (GF optional)
£28.95

Breast of chicken stuffed with Scottish haggis wrapped in prosciutto ham
served on crushed new potatoes, seasonal green beans and tarragon & cheese
sauce £21.95

Seared haunch of marinated Ardgay venison served on herby crushed potatoes,
roasted carrots, maple glazed plum and port wine jus (CF) £25.95

Pan fried fillet of Scottish salmon served on pomme puree,
chive hollandaise sauce, breaded squid ring, cucumber & caper salad (GF optional)
£21.95

Monkfish and king prawns fricasse with garden peas, bacon, spinach
in a creamy garlic & white wine broth with wild & basmati rice (CF) £25.95

Puff pastry "caprese" tart with buffalo mozzarella,
balsamic glaze, mixed leaf salad, olives and fresh herbs £16.95

French fries £3.75/ Mustard Seed house salad £3.95/

Garlic bread £2.15 (Add cheese £0.95) / Oven baked vegetables £1.75

Freudfredag



22:00 MacGregor's Bar



Freudfredag



 ZZ:zz Duppe i Inverness



Tidlig aften på freudekarene i kveld? Like greit, vi sparer kruttet til i morgen!



INVERNESS

SCOTLAND



11 08:30 Frokost



BREAKFAST
IN THE GRAND WALLACE BALLROOM
MONDAY TO FRIDAY 10.15 AM - SATURDAY & SUNDAY 9 AM TO 10 AM

**TRAVELLER'S
BREAKFAST**

CHILDREN PLEASE! FULL BREAKFAST INCLUDING TWO FLAVOURS OF YOUR CHOICE
BACON & SAUSAGE OR EGGS, POTATOES, TOAST,
COLD & HOT BEVERAGES

**FULL HIGHLAND
BREAKFAST**

CHILDREN PLEASE! FULL BREAKFAST & CORNISH PISH FISH WITH POTATOES & SAUCE
COLD & HOT BEVERAGES
FULL HIGHLAND BREAKFAST IS BY APPOINTMENT TO THE PRINCE OF WALES



STATION HOTEL, INVERNESS

Hotellet i gamle dager, da det het Station Hotel.

Freudelørdag



09:30 Kjøre 89 km / 1 t 18 min
Inverness → The Lecht Pass





10:45 The Lecht Pass, 635 moh.



På A939 - The Old Military Road eller Lecht Road kjører vi over fjellpasset «The Lecht» på 635 moh.



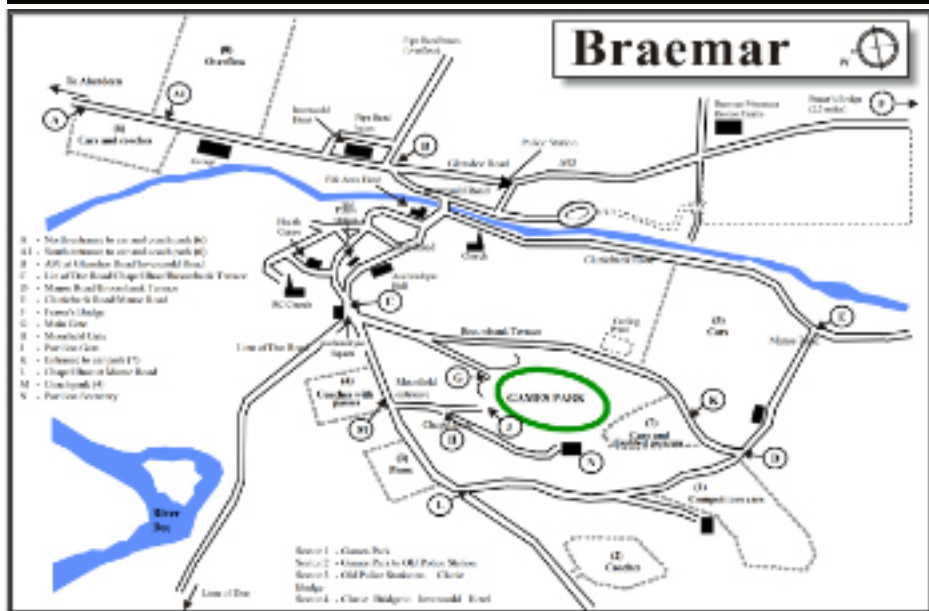
På toppen passerer vi Lecht skisenter. Veien holdes åpen året rundt, men må stenges hvis det blir for mye snø.



P 11:30 Parkere



Når vi kommer til landsbyen, er det bare å følge skiltingen, eller de som står i trafikken og dirigerer parkeringen.





11:45 The Braemar Gathering



Velkommen til Highland Games, ærede medlemmer av MacFreude Clan.





THE SCOTTISH ANNUAL
And Book of the
BRAEMAR GATHERING
BRAEMAR ROYAL HIGHLAND SOCIETY

THE SCOTTISH ANNUAL



AND BRAEMAR GATHERING BOOK

A LINK BETWEEN SCOTSMEN AT HOME AND ABROAD




BRAEMAR ROYAL HIGHLAND SOCIETY.

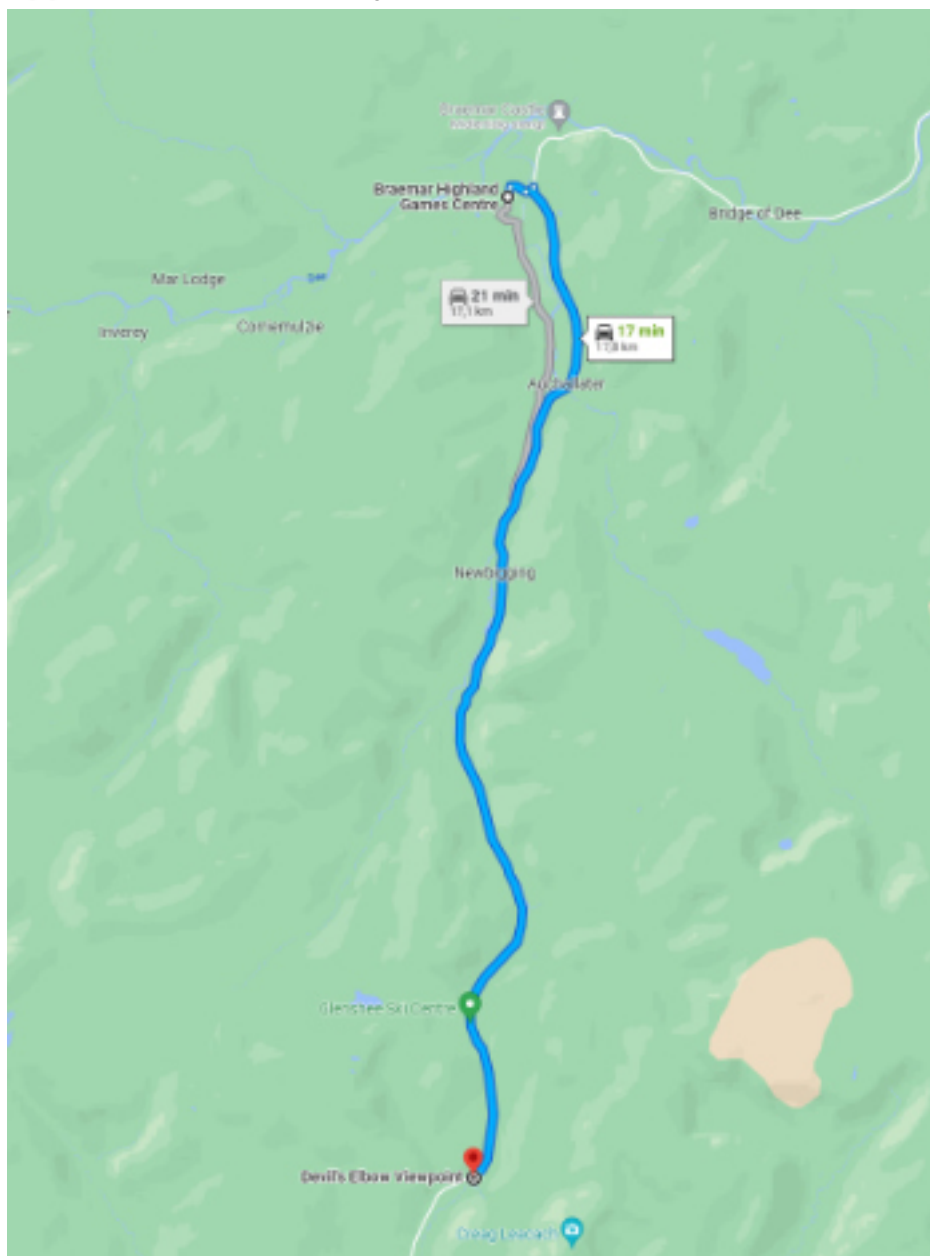


Braemar Gathering arrangeres alltid første lørdagen i september. Sterke karer, dansere og sekkepipere en masse.

Freudelørdag



 13:30 Kjøre 18 km / 17 min
Braemar → Devils Elbow i Cairnwell Pass





 13:45 The Cairnwell Pass, 670 moh.



På vei fra Braemar til Edinburgh, kjører vi over Cairnwell Pass. Det høyeste fjellpasset i Storbritannia på 670 moh.



Prins Philip kjører dronning Elizabeth II i djevelalbuen i 1967. Busspassasjerene går for at bussen skal klare svingen.

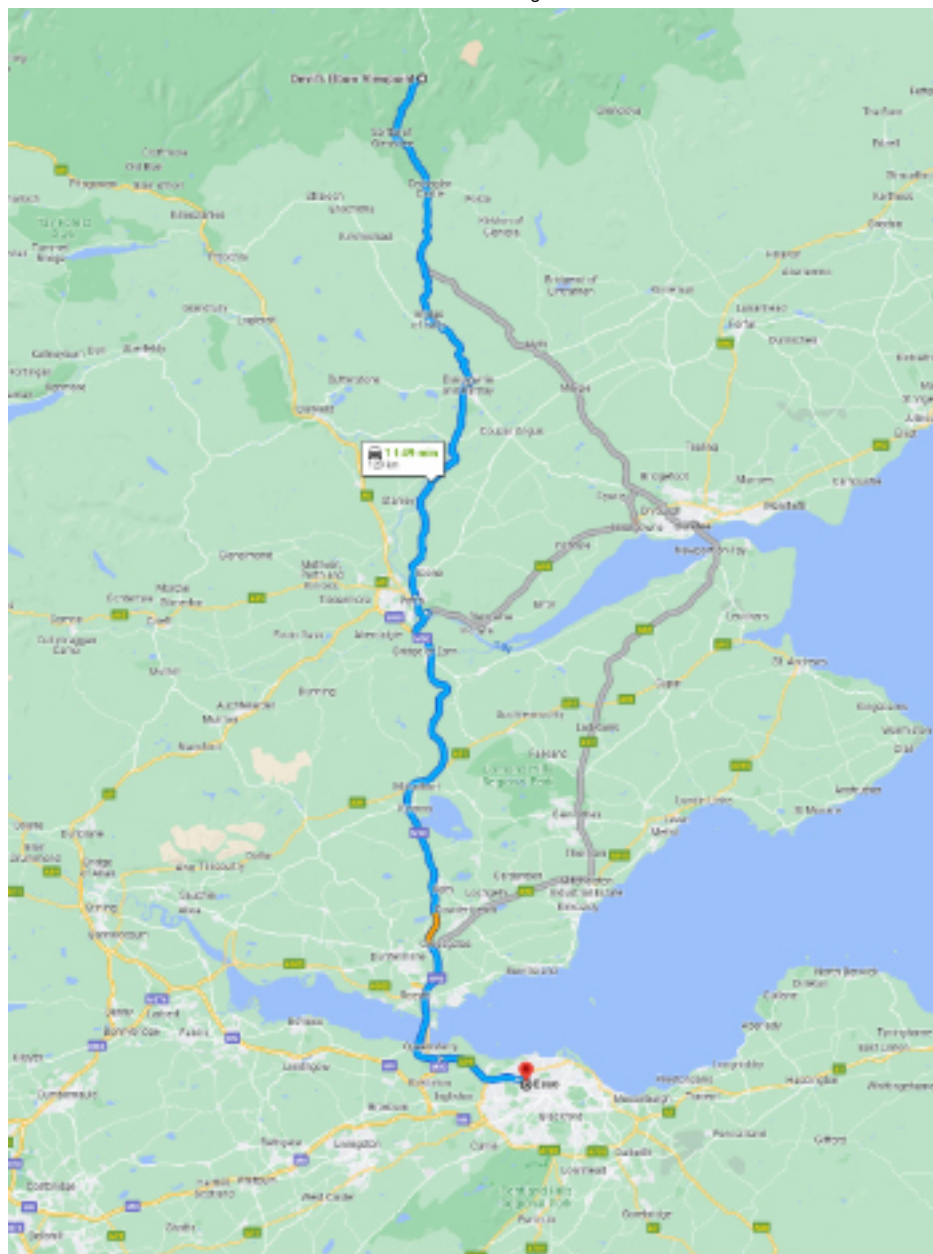


Den vanskelige doble hånmålssvingen kalt Devils Elbow er nå gjort rettere. Ved rasteplassen kan stumpen fortsatt ses.

Freudelørdag



13:50 Kjøre 129 km / 1 t 49 min
Devils Elbow i Cairnwell Pass → Esso i Edinburgh



Freudelørdag



15:40 Fylle drivstoff



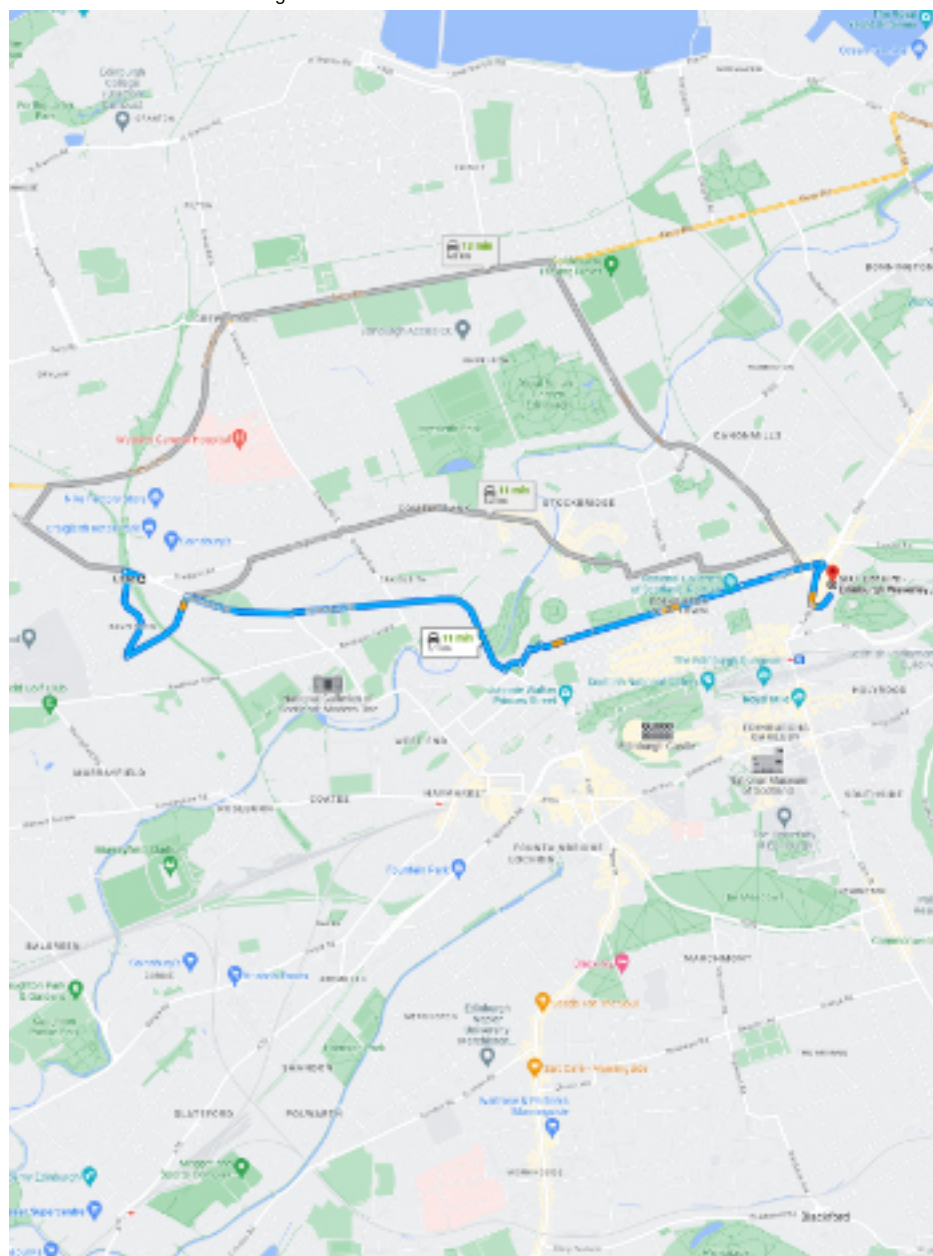
Adressen til Esso-stasjonen er: 109 Queensferry Rd, Edinburgh EH4 3HL, Storbritannia



Freudelørdag



15:45 Kjøre 6 km / 15 min
Esso i Edinburgh → Sixt





16:00 Returnere biler til Sixt



Ja, rett inn her.

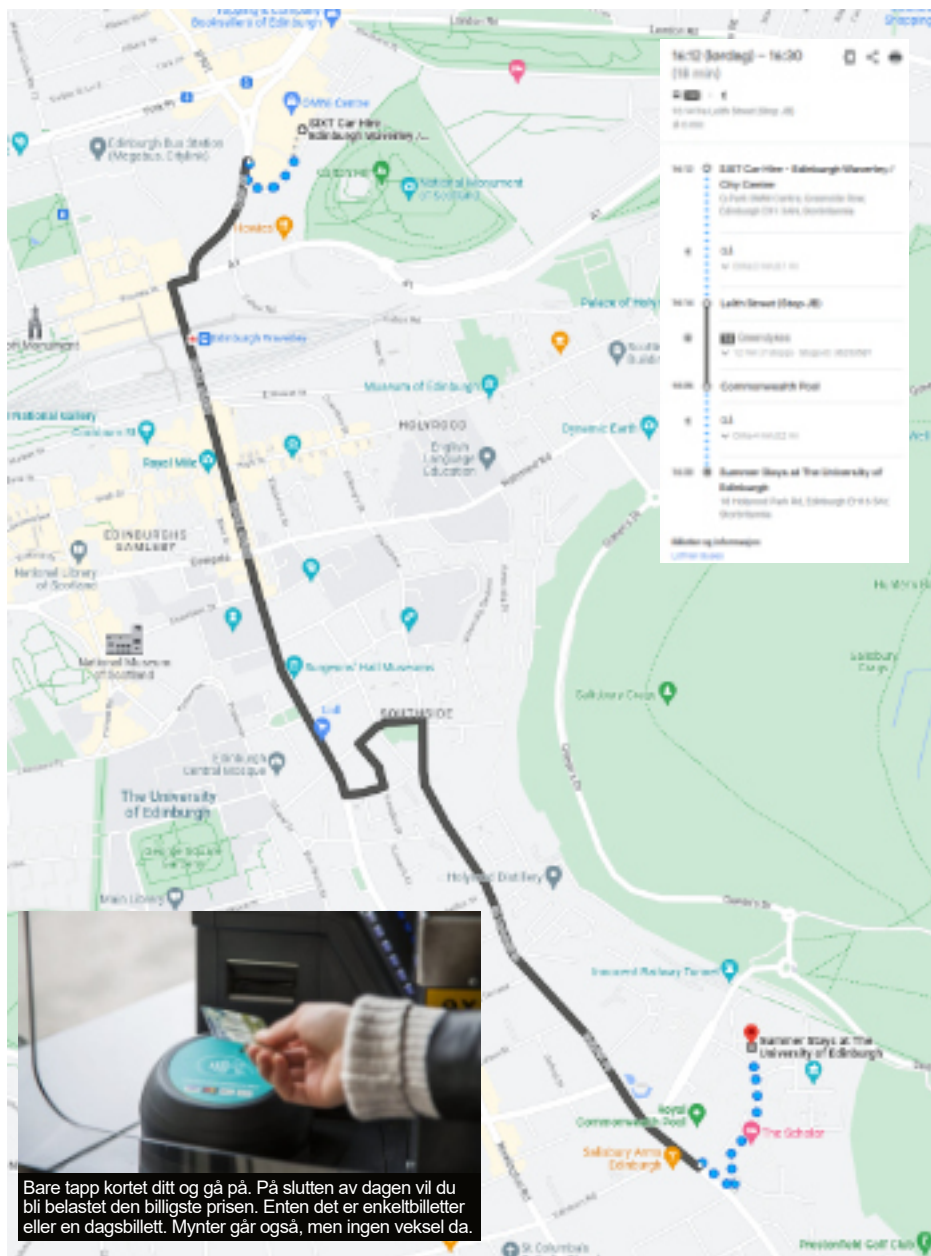


Takk, sir.

Freudelørdag



 16:12 Buss til hotellet



16:12 (Sunday) - 18:00
£18.00 (incl. 10 min)

16:12 SBT Car Hire - Edinburgh (Monday)
City Center
15 min 10:00 - 10:15 (incl. 10 min)

16:18 Leith Street (Stop JE)
15 min 10:15 - 10:30 (incl. 10 min)

16:28 Commonwealth Pool
15 min 10:30 - 10:45 (incl. 10 min)

16:38 Summer Stays at the University of Edinburgh
15 min 10:45 - 11:00 (incl. 10 min)

Walking Instructions
Link to map

Bare tapp kortet ditt og gå på. På slutten av dagen vil du bli belastet den billigste prisen. Enten det er enkeltbilletter eller en dagsbillett. Mynter går også, men ingen veksel da.



 16:30 Innsjekk på hotellet, The University of Edinburgh



Henvend deg i resepsjonen og hent nøkkel til studenthybelen.



Bak resepsjonen ligger hyblene vi skal bo på. Følg skilt til Chancellors Court.





City Centre Map



- Lethbridge Bus Stop (stop with coach)
- Lethbridge Bus Stop
- Lethbridge Bus Stop (stop with coach)
- Lethbridge Bus Stop (stop with coach)

1 30 33 37 39 41 43 45 47 49 51 53 55 57 59 61 63 65 67 69 71 73 75 77 79 81 83 85 87 89 91 93 95 97 99 101 103 105 107 109 111 113 115 117 119 121 123 125 127 129 131 133 135 137 139 141 143 145 147 149 151 153 155 157 159 161 163 165 167 169 171 173 175 177 179 181 183 185 187 189 191 193 195 197 199 201 203 205 207 209 211 213 215 217 219 221 223 225 227 229 231 233 235 237 239 241 243 245 247 249 251 253 255 257 259 261 263 265 267 269 271 273 275 277 279 281 283 285 287 289 291 293 295 297 299 301 303 305 307 309 311 313 315 317 319 321 323 325 327 329 331 333 335 337 339 341 343 345 347 349 351 353 355 357 359 361 363 365 367 369 371 373 375 377 379 381 383 385 387 389 391 393 395 397 399 401 403 405 407 409 411 413 415 417 419 421 423 425 427 429 431 433 435 437 439 441 443 445 447 449 451 453 455 457 459 461 463 465 467 469 471 473 475 477 479 481 483 485 487 489 491 493 495 497 499 501 503 505 507 509 511 513 515 517 519 521 523 525 527 529 531 533 535 537 539 541 543 545 547 549 551 553 555 557 559 561 563 565 567 569 571 573 575 577 579 581 583 585 587 589 591 593 595 597 599 601 603 605 607 609 611 613 615 617 619 621 623 625 627 629 631 633 635 637 639 641 643 645 647 649 651 653 655 657 659 661 663 665 667 669 671 673 675 677 679 681 683 685 687 689 691 693 695 697 699 701 703 705 707 709 711 713 715 717 719 721 723 725 727 729 731 733 735 737 739 741 743 745 747 749 751 753 755 757 759 761 763 765 767 769 771 773 775 777 779 781 783 785 787 789 791 793 795 797 799 801 803 805 807 809 811 813 815 817 819 821 823 825 827 829 831 833 835 837 839 841 843 845 847 849 851 853 855 857 859 861 863 865 867 869 871 873 875 877 879 881 883 885 887 889 891 893 895 897 899 901 903 905 907 909 911 913 915 917 919 921 923 925 927 929 931 933 935 937 939 941 943 945 947 949 951 953 955 957 959 961 963 965 967 969 971 973 975 977 979 981 983 985 987 989 991 993 995 997 999 1001 1003 1005 1007 1009 1011 1013 1015 1017 1019 1021 1023 1025 1027 1029 1031 1033 1035 1037 1039 1041 1043 1045 1047 1049 1051 1053 1055 1057 1059 1061 1063 1065 1067 1069 1071 1073 1075 1077 1079 1081 1083 1085 1087 1089 1091 1093 1095 1097 1099 1101 1103 1105 1107 1109 1111 1113 1115 1117 1119 1121 1123 1125 1127 1129 1131 1133 1135 1137 1139 1141 1143 1145 1147 1149 1151 1153 1155 1157 1159 1161 1163 1165 1167 1169 1171 1173 1175 1177 1179 1181 1183 1185 1187 1189 1191 1193 1195 1197 1199 1201 1203 1205 1207 1209 1211 1213 1215 1217 1219 1221 1223 1225 1227 1229 1231 1233 1235 1237 1239 1241 1243 1245 1247 1249 1251 1253 1255 1257 1259 1261 1263 1265 1267 1269 1271 1273 1275 1277 1279 1281 1283 1285 1287 1289 1291 1293 1295 1297 1299 1301 1303 1305 1307 1309 1311 1313 1315 1317 1319 1321 1323 1325 1327 1329 1331 1333 1335 1337 1339 1341 1343 1345 1347 1349 1351 1353 1355 1357 1359 1361 1363 1365 1367 1369 1371 1373 1375 1377 1379 1381 1383 1385 1387 1389 1391 1393 1395 1397 1399 1401 1403 1405 1407 1409 1411 1413 1415 1417 1419 1421 1423 1425 1427 1429 1431 1433 1435 1437 1439 1441 1443 1445 1447 1449 1451 1453 1455 1457 1459 1461 1463 1465 1467 1469 1471 1473 1475 1477 1479 1481 1483 1485 1487 1489 1491 1493 1495 1497 1499 1501 1503 1505 1507 1509 1511 1513 1515 1517 1519 1521 1523 1525 1527 1529 1531 1533 1535 1537 1539 1541 1543 1545 1547 1549 1551 1553 1555 1557 1559 1561 1563 1565 1567 1569 1571 1573 1575 1577 1579 1581 1583 1585 1587 1589 1591 1593 1595 1597 1599 1601 1603 1605 1607 1609 1611 1613 1615 1617 1619 1621 1623 1625 1627 1629 1631 1633 1635 1637 1639 1641 1643 1645 1647 1649 1651 1653 1655 1657 1659 1661 1663 1665 1667 1669 1671 1673 1675 1677 1679 1681 1683 1685 1687 1689 1691 1693 1695 1697 1699 1701 1703 1705 1707 1709 1711 1713 1715 1717 1719 1721 1723 1725 1727 1729 1731 1733 1735 1737 1739 1741 1743 1745 1747 1749 1751 1753 1755 1757 1759 1761 1763 1765 1767 1769 1771 1773 1775 1777 1779 1781 1783 1785 1787 1789 1791 1793 1795 1797 1799 1801 1803 1805 1807 1809 1811 1813 1815 1817 1819 1821 1823 1825 1827 1829 1831 1833 1835 1837 1839 1841 1843 1845 1847 1849 1851 1853 1855 1857 1859 1861 1863 1865 1867 1869 1871 1873 1875 1877 1879 1881 1883 1885 1887 1889 1891 1893 1895 1897 1899 1901 1903 1905 1907 1909 1911 1913 1915 1917 1919 1921 1923 1925 1927 1929 1931 1933 1935 1937 1939 1941 1943 1945 1947 1949 1951 1953 1955 1957 1959 1961 1963 1965 1967 1969 1971 1973 1975 1977 1979 1981 1983 1985 1987 1989 1991 1993 1995 1997 1999 2001 2003 2005 2007 2009 2011 2013 2015 2017 2019 2021 2023 2025 2027 2029 2031 2033 2035 2037 2039 2041 2043 2045 2047 2049 2051 2053 2055 2057 2059 2061 2063 2065 2067 2069 2071 2073 2075 2077 2079 2081 2083 2085 2087 2089 2091 2093 2095 2097 2099 2101 2103 2105 2107 2109 2111 2113 2115 2117 2119 2121 2123 2125 2127 2129 2131 2133 2135 2137 2139 2141 2143 2145 2147 2149 2151 2153 2155 2157 2159 2161 2163 2165 2167 2169 2171 2173 2175 2177 2179 2181 2183 2185 2187 2189 2191 2193 2195 2197 2199 2201 2203 2205 2207 2209 2211 2213 2215 2217 2219 2221 2223 2225 2227 2229 2231 2233 2235 2237 2239 2241 2243 2245 2247 2249 2251 2253 2255 2257 2259 2261 2263 2265 2267 2269 2271 2273 2275 2277 2279 2281 2283 2285 2287 2289 2291 2293 2295 2297 2299 2301 2303 2305 2307 2309 2311 2313 2315 2317 2319 2321 2323 2325 2327 2329 2331 2333 2335 2337 2339 2341 2343 2345 2347 2349 2351 2353 2355 2357 2359 2361 2363 2365 2367 2369 2371 2373 2375 2377 2379 2381 2383 2385 2387 2389 2391 2393 2395 2397 2399 2401 2403 2405 2407 2409 2411 2413 2415 2417 2419 2421 2423 2425 2427 2429 2431 2433 2435 2437 2439 2441 2443 2445 2447 2449 2451 2453 2455 2457 2459 2461 2463 2465 2467 2469 2471 2473 2475 2477 2479 2481 2483 2485 2487 2489 2491 2493 2495 2497 2499 2501 2503 2505 2507 2509 2511 2513 2515 2517 2519 2521 2523 2525 2527 2529 2531 2533 2535 2537 2539 2541 2543 2545 2547 2549 2551 2553 2555 2557 2559 2561 2563 2565 2567 2569 2571 2573 2575 2577 2579 2581 2583 2585 2587 2589 2591 2593 2595 2597 2599 2601 2603 2605 2607 2609 2611 2613 2615 2617 2619 2621 2623 2625 2627 2629 2631 2633 2635 2637 2639 2641 2643 2645 2647 2649 2651 2653 2655 2657 2659 2661 2663 2665 2667 2669 2671 2673 2675 2677 2679 2681 2683 2685 2687 2689 2691 2693 2695 2697 2699 2701 2703 2705 2707 2709 2711 2713 2715 2717 2719 2721 2723 2725 2727 2729 2731 2733 2735 2737 2739 2741 2743 2745 2747 2749 2751 2753 2755 2757 2759 2761 2763 2765 2767 2769 2771 2773 2775 2777 2779 2781 2783 2785 2787 2789 2791 2793 2795 2797 2799 2801 2803 2805 2807 2809 2811 2813 2815 2817 2819 2821 2823 2825 2827 2829 2831 2833 2835 2837 2839 2841 2843 2845 2847 2849 2851 2853 2855 2857 2859 2861 2863 2865 2867 2869 2871 2873 2875 2877 2879 2881 2883 2885 2887 2889 2891 2893 2895 2897 2899 2901 2903 2905 2907 2909 2911 2913 2915 2917 2919 2921 2923 2925 2927 2929 2931 2933 2935 2937 2939 2941 2943 2945 2947 2949 2951 2953 2955 2957 2959 2961 2963 2965 2967 2969 2971 2973 2975 2977 2979 2981 2983 2985 2987 2989 2991 2993 2995 2997 2999 3001 3003 3005 3007 3009 3011 3013 3015 3017 3019 3021 3023 3025 3027 3029 3031 3033 3035 3037 3039 3041 3043 3045 3047 3049 3051 3053 3055 3057 3059 3061 3063 3065 3067 3069 3071 3073 3075 3077 3079 3081 3083 3085 3087 3089 3091 3093 3095 3097 3099 3101 3103 3105 3107 3109 3111 3113 3115 3117 3119 3121 3123 3125 3127 3129 3131 3133 3135 3137 3139 3141 3143 3145 3147 3149 3151 3153 3155 3157 3159 3161 3163 3165 3167 3169 3171 3173 3175 3177 3179 3181 3183 3185 3187 3189 3191 3193 3195 3197 3199 3201 3203 3205 3207 3209 3211 3213 3215 3217 3219 3221 3223 3225 3227 3229 3231 3233 3235 3237 3239 3241 3243 3245 3247 3249 3251 3253 3255 3257 3259 3261 3263 3265 3267 3269 3271 3273 3275 3277 3279 3281 3283 3285 3287 3289 3291 3293 3295 3297 3299 3301 3303 3305 3307 3309 3311 3313 3315 3317 3319 3321 3323 3325 3327 3329 3331 3333 3335 3337 3339 3341 3343 3345 3347 3349 3351 3353 3355 3357 3359 3361 3363 3365 3367 3369 3371 3373 3375 3377 3379 3381 3383 3385 3387 3389 3391 3393 3395 3397 3399 3401 3403 3405 3407 3409 3411 3413 3415 3417 3419 3421 3423 3425 3427 3429 3431 3433 3435 3437 3439 3441 3443 3445 3447 3449 3451 3453 3455 3457 3459 3461 3463 3465 3467 3469 3471 3473 3475 3477 3479 3481 3483 3485 3487 3489 3491 3493 3495 3497 3499 3501 3503 3505 3507 3509 3511 3513 3515 3517 3519 3521 3523 3525 3527 3529 3531 3533 3535 3537 3539 3541 3543 3545 3547 3549 3551 3553 3555 3557 3559 3561 3563 3565 3567 3569 3571 3573 3575 3577 3579 3581 3583 3585 3587 3589 3591 3593 3595 3597 3599 3601 3603 3605 3607 3609 3611 3613 3615 3617 3619 3621 3623 3625 3627 3629 3631 3633 3635 3637 3639 3641 3643 3645 3647 3649 3651 3653 3655 3657 3659 3661 3663 3665 3667 3669 3671 3673 3675 3677 3679 3681 3683 3685 3687 3689 3691 3693 3695 3697 3699 3701 3703 3705 3707 3709 3711 3713 3715 3717 3719 3721 3723 3725 3727 3729 3731 3733 3735 3737 3739 3741 3743 3745 3747 3749 3751 3753 3755 3757 3759 3761 3763 3765 3767 3769 3771 3773 3775 3777 3779 3781 3783 3785 3787 3789 3791 3793 3795 3797 3799 3801 3803 3805 3807 3809 3811 3813 3815 3817 3819 3821 3823 3825 3827 3829 3831 3833 3835 3837 3839 3841 3843 3845 3847 3849 3851 3853 3855 3857 3859 3861 3863 3865 3867 3869 3871 3873 3875 3877 3879 3881 3883 3885 3887 3889 3891 3893 3895 3897 3899 3901 3903 3905 3907 3909 3911 3913 3915 3917 3919 3921 3923 3925 3927 3929 3931 3933 3935 3937 3939 3941 3943 3945 3947 3949 3951 3953 3955 3957 3959 3961 3963 3965 3967 3969 3971 3973 3975 3977 3979 3981 3983 3985 3987 3989 3991 3993 3995 3997 3999 4001 4003 4005 4007 4009 4011 4013 4015 4017 4019 4021 4023 4025 4027 4029 4031 4033 4035 4037 4039 4041 4043 4045 4047 4049 4051 4053 4055 4057 4059 4061 4063 4065 4067 4069 4071 4073 4075 4077 4079 4081 4083 4085 4087 4089 4091 4093 4095 4097 4099 4101 4103 4105 4107 4109 4111 4113 4115 4117 4119 4121 4123 4125 4127 4129 4131 4133 4135 4137 4139 4141 4143 4145 4147 4149 4151 4153 4155 4157 4159 4161 4163 4165 4167 4169 4171 4173 4175 4177 4179 4181 4183 4185 4187 4189 4191 4193 4195 4197 4199 4201 4203 4205 4207 4209 4211 4213 4215 4217 4219 4221 4223 4225 4227 4229 4231 4233 4235 4237 4239 4241 4243 4245 4247 4249 4251 4253 4255 4257 4259 4261 4263 4265 4267 4269 4271 4273 4275 4277 4279 4281 4283 4285 4287 4289 4291 4293 4295 4297 4299 4301 4303 4305 4307 4309 4311 4313 4315 4317 4319 4321 4323 4325 4327 4329 4331 4333 4335 4337 4339 4341 4343 4345 4347 4349 4351 4353 4355 4357 4359 4361 4363 4365 4367 4369 4371 4373 4375 4377 4379 4381 4383 4385 4387 4389 4391 4393 4395 4397 4399 4401 4403 4405 4407 4409 4411 4413 4415 4417 4419 4421 4423 4425 4427 4429 4431 4433 4435 4437 4439 4441 4443 4445 4447 4449 4451 4453 4455 4457 4459 4461 4463 4465 4467 4469 4471 4473 4475 4477 4479 4481 4483 4485 4487 4489 4491 4493 4495 4497 4499 4501 4503 4505 4507 4509 4511 4513 4515 4517 4519 4521 4523 4525 4527 4529 4531 4533 4535 4537 4539 4541 4543 4545 4547 4549 4551 4553 4555 4557 4559 4561 4563 4565 4567 4569 4571 4573 4575 4577 4579 4581 4583 4585 4587 4589 4591 4593 4595 4597 4599 4601 4603 4605 4607 4609 4611 4613 4615 4617 4619 4621 4623 4625 4627 4629 4631 4633 4635 4637 4639 4641 4643 4645 4647 4649 4651 4653 4655 4657 4659 4661 4663 4665 4667 4669 4671 4673 4675 4677 4679 4681 4683 4685 4687 4689 4691 4693 4695 4697 4699 4701 4703 4705 4707 4709 4711 4713 4715 4717 4719 4721 4723 4725 4727 4729 4731 4733 4735 4737 4739 4741 4743 4745 4747 4749 4751 4753 4755 4757 4759 4761 4763 4765 4767 4769 4771 4773 4775 4777 4779 4781 4783 4785 4787 4789 4791 4793 4795 4797 4799 4801 4803 4805 4807 4809 4811 4813 4815 4817 4819 4821 4823 4825 4827 4829 4831 4833 4835 4837 4839 4841 4843 4845 4847 4849 4851 4853 4855 4857 4859 4861 4863 4865 4867 4869 4871 4873 4875 4877 4879 4881 4883 4885 4887 4889 4891 4893 4895 4897 4899 4901 4903 4905 4907 4909 4911 4913 4915 4917 4919 4921 4923 4925 4927 4929 4931 4933 4935 4937 4939 4941 4943 4945 4947 4949 4951 4953 4955 4957 4959 4961 4963 4965 4967 4969 4971 4973 4975 4977 4979 4981 4983 4985 4987 4989 4991 4993 4995 4997 4999 5001 5003 5005 5007 5009 5011 5013 5015 5017 5019 5021 5023 5025 5027 5029 5031 5033 5035 5037 5039 50



EDINBURGH SCOTLAND



TapTapCap

Use the same contactless card or device to get the best value adult daily or weekly capped fares across all of our network





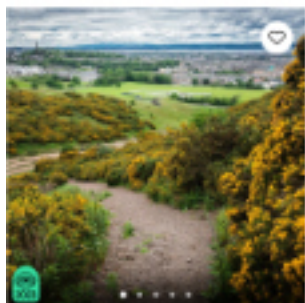
17:00 Dødtid



Fulgte du ikke tidsplanen og har du ikke tenkt å ligge på senga og lade opp batteriene, så besøk byens severdigheter.



De mest populære attraksjonene i Edinburgh



1. Arthur's Seat

★★★★★ 3 162

Geologiske formasjoner



2. Royal Yacht Britannia

★★★★★ 2 160

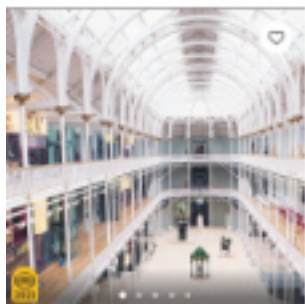
Tennerussler • Skip



3. Edinburgh Castle

★★★★★ 2 044

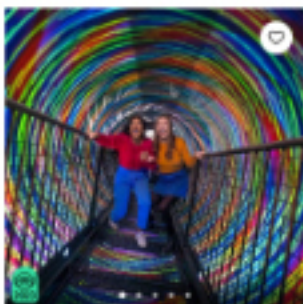
Slott



4. Skottland Nasjonalmuseum

★★★★★ 22 494

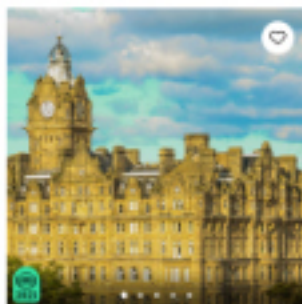
Tennerussler • Naturhistoriske museum



5. Camera Obscura and World of Illusions

★★★★★ 5 711

Naturhistoriske museum • Observasjonsdekk og
Littératur



6. Edinburgh Old Town

★★★★★ 14 338

Bygninger • Historiske verdensarvssteder



11 18:00 Spise på Makars Mash Bar



SOUP, SIDES & SALADS

FREE RANGE GOURMET SCOTCH EGG STARTER	£5.5
Tender free range Scotch Eggs are stuffed to perfection and perfect for a little bit of bite with a big taste. Limited availability please check. Served with house garlic sauce cream sauce.	
MINI HAGGIS, NEEPS & TATTIES TASTER (either Beef or Vegetarian)	£7
A perfect beginners option for those new to Haggis. Taste piece of our haggis, potato & turnip with a peppercorn sauce.	
CHEF'S DAILY SOUP	£5
Homemade soup from fresh seasonal ingredients. Served with a spritzed cream.	
MAKARS SEASONAL HOUSE SALAD (Gluten Allergen**)	£6
HOUSE SALAD WITH GOURMET SCOTCH EGG	£11
HOUSE SALAD + MARINATED OUTDOOR CHICKEN (Gluten Allergen**)	£12.5
Chef's seasonal salad made to order. Served with our signature mustard vinaigrette dressing. Available plain, or with side options for perfect lighter bite.	
EXTRA SIDE PORTION OF ANY MASH	£5
PURPLE SPROUTING BROCCOLI	£5
Purple-sprouting broccoli is exceptionally healthy and delicious, locally grown, available when in season.	



SHARE YOUR PHOTOS/VIDEOS @makarsmashbar

Top of Honor Instagram #makarsmashbar

MAKARS GOURMET MASH·BAR

MEAT AS A TREAT

SLOW COOKED LAMB SHANK WITH AN INFUSED TOMATO, ROSEMARY & RED WINE SAUCE.

Our famous dish using premium Scotch Hill lamb that only will grow. The meat is slowly braised with fresh rosemary, garlic, tomatoes, red wine & beef stock. Possibly the most perfect accompaniment to our haggis. £22 (Gluten Allergen**)

CROWN OF SLOW COOKED BEEF SHOULDER WITH A RICH HORSERADISH INFUSED GRAVY

Braised and tender, this prime Aberdeen Angus certified Scotch beef tenderloin offers endless. The rich dark gravy infused with horseradish for that warming tingly glow. £20 (Gluten Allergen**)

HONEY GLAZED CHAR-GRILLED SMOKED GAMMON WITH SWEET CHUTNEY*

Slow, careful infusing traditional techniques. Outdoor roasting rack for an intense flavoured tender meat that will melt in your mouth. £17 (Gluten Allergen**)

BEEF HAGGIS WITH HEATHER HONEY & TURNIP PUREE*

We pride ourselves on serving high quality independent animal products. For our haggis we searched Scotland for the best quality make in the home lands. A Haggis of the finest, finest ingredients from sustainable sources with a choice of our haggis, served with our whisky, peppercorn, whole grain mustard cream sauce. £16

MAKARS WILD BOAR SAUSAGE IN OUR ONION GRAVY*

These Gold Taste Award winning traditional sausages are made from specially selected rare breed pork hand cut and reared from our master butchers. Served with a rich dark onion gravy. £17 (Gluten Allergen**)

BONNIE PRINCE CHARLIE CHAR-GRILLED CHICKEN IN A WHISKY, PEPPERCORN & MUSTARD SAUCE

Freshly char-grilled free range chicken, marinated in wild garlic & Dairyleaf whisky gives a wonderful honey-sweet heather flavour. This recipe has been handed down for centuries & our popular wild food (Makars & Gigs).

Option 1 - Half Chicken £18 (vegan friendly, gluten & egg option)

Option 2 - Chicken Breast £16 (gluten & dairy free) (Gluten Allergen**)

PLANT POWER!

VEGETARIAN HAGGIS & WHISKY, PEPPERCORN, CREAM SAUCE*

Inspired by vegetarians and meat-eaters alike, our new delicious vegetarian haggis is made of healthy fresh vegetables, pulses, cream, mustard, herbs & spices. High in protein & fibre. It's a new look on the old world. £16 (Can be vegan)

TRADITIONAL SKIRLIE VEGETARIAN SAUSAGE & WHISKY, PEPPERCORN, CREAM SAUCE*

This is a traditional Scottish 'sausage' sausage (not formed from oatmeal, red onion & vegetable mince). One of our very popular unique & special dishes. Contains mustard.

£16 (Can be vegan)

MAKARS MUSHROOMS

WE GROW OUR MUSHROOMS DOWNSTAIRS @ THE MAKARS MUSHROOM EMPORIUM. WE USE HARDWOODS SUSTAINABLY REMOVED FROM WOODLANDS IN PERTHSHIRE MIXED WITH ATLANTIC COAST SEAWEED. OUR MUSHROOMS HAVE WONDERFUL RICH DEEPENING FLAVOURS FULL OF ANCIENT SPIRITS LAND & SEA. YOU CAN VISIT & LEARN ABOUT OUR FLOWING WOOD PIONEERED BY THE EMPORIUM.

WOODLAND MUSHROOMS TOPPED WITH A ROCKET CROWN SAT ON A TARRAGON CREAM SAUCE.*

This is a selection of our own grown premium Oyster & Seasonal woodland mushrooms served in a tower with a wild rocket top, a beautifully prepared dill & tarragon, the Scottish haggis past & present. The vegan cream sauce is infused with fresh haggis & pepper with a herb of sprouts.

£16 (vegan, Gluten Allergen**)

SEARED LIONS MANE MUSHROOM WITH A SPICED ORANGE GLAZE

Ladies & gentlemen, you are a special treat! The King of Mushrooms, with a wild treat for vegetarians, taste amazing & also low health. They have a capacity to boost brain cell production & release potent antioxidants to fight disease. We take the mushrooms on the shogit & then bake in a spiced orange flavoured dark gravy to serve. Guests travel north to try to see a particularly rare dish & limited in availability.

£16 (vegan, Gluten Allergen**)



* Childs Portion Available £5

NOW MASH UP!

CLASSIC SCOTTISH DAIRY BUTTER

Can you eat our specially selected Albert Barber Fife's butter without a white substance? Our butter is prepared using our own unique method using butter from a local family dairy. (Gluten Allergen**)

SCOTTISH CHEDDAR CHEESE/CHIVE

A perfect combination, so tasty it's almost worth ordering on its own! Great with everything. (Gluten Allergen**)

CHILI SPICY MASH

Adored by popular request, fancy a bit of spice in your life? A great great with everything especially our plant based delights. (Gluten Allergen**)

SMOKED BACON & SPRING ONION

Grown in Scotland as well as the turnips or in Ireland as Colcannon. This is the most commonly known of our mash dishes. (Gluten Allergen**)

WHOLEGRAIN MUSTARD (vegan)

Great accompaniment for any of our meat dishes. (Gluten Allergen** contains mustard flour)

SCOTTISH BLACK PUDDING

This is the one our social media stars love about. If you haven't tried this before, it's quite simply brilliant! A staff & family favourite, recommended for any dish.

CREAMED HORSERADISH

Great for any meat dish. Give a strong hot, spicy and peppery taste. Unlike hot peppers the spice of the horseradish is experienced through the nose (Gluten Allergen**)

SMOKED BEAN MEDLEY (vegan)

Melody of smoked beans. (Gluten Allergen**)

DAIRY-FREE/VEGAN? WE DO AN AMAZING OLIVE OIL MASH! (vegan)

See allergens notes above left. Limited availability please check. (Gluten Allergen**)

NOT ALL OUR CUSTOMERS ARE THE SAME. WE WILL DO OUR BEST TO CUSTOMISE YOUR DISH WHEN POSSIBLE.

Gluten Allergen**: This is a dish that is (or can) be made from non containing gluten ingredients. We do not however have a segregated kitchen or cooking ranges. If you tell us we can wash down boards & utensils to minimise risk, but cross contamination is possible because there is only a single kitchen.

Other Food Allergens: Food in formation (Scotland) requires us by law to be able to provide customers with accurate information on the 14 major food allergens. These are the only allergens we are able to advise you on. Because there is only a single kitchen in this restaurant, there is always a risk of cross contamination, please tell us if this is a concern.



PUDDINGS

*ALL PUDDINGS ARE GLUTEN FREE,
PLEASE NOTE THAT OUR ICE CREAM CONTAINS DAIRY,
IF YOU WOULD LIKE SORBET INSTEAD, PLEASE LET US KNOW*

STICKY TOFFEE PUDDING WITH BUTTERSCOTCH SAUCE £6

A TRADITIONAL SCOTTISH STEAMED DESSERT CONSISTING OF DATES, COMBINED WITH A STICKY SPONGE & COVERED IN BUTTER-SCOTCH SAUCE, SERVED WITH VANILLA ICE CREAM. MAY CONTAIN TRACES OF NUT.

TRADITIONAL SUNDAY FRUIT CRUMBLE & ICE CREAM £6

OUR FAVOURITE PUDDING IS BACK, AND NOT JUST FOR SUNDAYS! GLAZED SWEETENED CRUMBLE PROVIDES THE SWEETNESS TO THE SHARP FRUIT BASE, PERFECT WITH ICE CREAM TO BLEND THE TWO.

CHOCOLATE BROWNIE & ICE CREAM £6

OUR IRRESISTIBLE CHOCOLATE BROWNIE, SERVED WITH VANILLA ICE CREAM, MADE WITH RICE FLOUR (NON CONTAINING GLUTEN INGREDIENTS)

MAKARS "ICE.N.DIRTY" £5.00

VANILLA ICE CREAM WITH A SPLASH OF BAILEYS IRISH CREAM & DUSTED IN CHOCOLATE. PUDDING RUN IN A GLASS. OVER 18S ONLY

DAILY SELECTION OF SORBETS £3

A REFRESHING END TO CLEANSE YOUR PALLET. PLEASE CHECK WITH YOUR SERVER

VANILLA DAIRY ICE CREAM £3

DIGESTIFS

BALVENE DOUBLE WOOD WHISKY £5.5

SWEET FRUIT & OLDROSGO SHERRY, LAYERED WITH HONEY & VANILLA, NUTTY SWEETNESS, CINNAMON SPICINESS,

MONKEY SHOULDER WHISKY £5

SUPERB BLENDED MALT WHISKY FROM WILLIAM CRAIG, SMOOTH, CREAMY, SUPPLE & VERY MALTY.

GLENFIDDICH £5.50

SWEET AND FRUITY WHISKY WHICH GOES DOWN SMOOTHLY - NOTES OF BUTTERSCOTCH, CREAM, OAK AND PEAR.

BAILEYS IRISH CREAM £5

A classic finale!

SHARE YOUR PHOTOS/VIDEOS

@makarsmashbar

TripAdvisor

Instagram

Facebook

小红书

TikTok



MAKARS GOURMET MASH·BAR

FANCY A DRINK?

OUR DELIGHTFUL ALCOHOL DRINKIES



Stewart Brewing is a local artisan supper story! Founded in 2006 by the good friends Steve and Jo Stewart, it is Edinburgh's first independent brewery. Stewart's have established themselves as one of Scotland's most successful and reputable breweries. They have won numerous awards for their creative products, whilst still spreading the traditional ethos of Edinburgh's rich brewing history.

DRAUGHT BEERS/CIDERS

All Draught Pils £4 Half Pils £3

Stewart's Lager (10)

Stewart's Brewing is a local independent brewery producing full flavoured drinking beers. This is a fantastic local craft beer that is unique and drinkable. Our best selling draft beer that was inspired by the Makars and visitors to.

Makars Guest IPA (10)

Our long process develops a mouthwatering hoppy aroma and finish with a rich, dry bitter bite. 100% Scottish barley grain, 100% hops, full bodied beer.

Stewart's Hellymoor - Pils, light & hoppy (10)

Hellymoor is an apple drink colour with one finger of white head. The taste is with fresh, crisp, clean, low, subtle hop bite. The taste is light bodied with moderate bitterness and tangy, grapefruit aroma.

Stewart's Guest Dark Beer (10)

Strong and full bodied with an abundance of malted malt flavour, liquorice, maltiness and hints of sweetness. Tastes good with soft or on sticky coffee, pudding.

Thirsty Cross Traditional Draft Cider (10)

Traditional best loved apple and orchard fruit for 30 years from the finest quality fruit.

RUMS

- Bacardi (35ml) £4.50
- Captain Morgan Spiced Rum (35ml) £4.50
- Knox's Rum (35ml) £4.50
- Havana Club 7 (35ml) £5.00

VODKAS

- Smirnoff Red Label (35ml) £4.50
- Absolute Vodka (35ml) £4.50
- Grey Goose Vodka (35ml) £5.00

RED WINES		WHITE WINES		ROSE WINES	
Under the Spycatcher (10) Available £5.00 £7.00 £8.00	White Heat (10) £5.00 £7.00 £8.00	White Heat (10) £5.00 £7.00 £8.00	White Heat (10) £5.00 £7.00 £8.00	White Heat (10) £5.00 £7.00 £8.00	White Heat (10) £5.00 £7.00 £8.00
Vila Garcia (10) £5.00 £7.00 £8.00	White Heat (10) £5.00 £7.00 £8.00	White Heat (10) £5.00 £7.00 £8.00	White Heat (10) £5.00 £7.00 £8.00	White Heat (10) £5.00 £7.00 £8.00	White Heat (10) £5.00 £7.00 £8.00
South of Salt Water (10) £5.00 £7.00 £8.00	White Heat (10) £5.00 £7.00 £8.00	White Heat (10) £5.00 £7.00 £8.00	White Heat (10) £5.00 £7.00 £8.00	White Heat (10) £5.00 £7.00 £8.00	White Heat (10) £5.00 £7.00 £8.00

GROWN UP ALCOHOL-FREE DRINKS

BOTTLED BEERS/CIDERS

- Yardens Lager (10)** £4.00
Awarded the Best Lager in the world at the World Beer Awards 2011, our Yarden Lager is a pure and fully with a combination of naturally mild and crisp hops. Only refreshing and mouthwatering.
- Flying Colours Pale Ale (10)** £4.00
A delicious, full bodied ale with a golden hue of honey malt, brewed with only the best hops, combine with a touch of citrus to give it a lovely, refreshing finish.
- Stalker's Stout (10)** £4.00
Stalk your eyes with our Stalker's Stout, a rich and creamy stout with a touch of vanilla and a hint of chocolate.



ALCOHOL FREE SPIRITS

- Talormore Ginns and Ginger Punch (10)** £4.50
A refreshing and healthy alternative to alcohol, our Talormore Ginns and Ginger Punch is a perfect choice for a healthy and refreshing drink.
- Glen Dorchas West Coast Blend (10)** £4.00
A full bodied and refreshing alternative to alcohol, our Glen Dorchas West Coast Blend is a perfect choice for a healthy and refreshing drink.
- Glen Dorchas Highland Borby (10)** £4.00
A full bodied and refreshing alternative to alcohol, our Glen Dorchas Highland Borby is a perfect choice for a healthy and refreshing drink.
- Pearsons Botanicals - Rhubarb & Ginger Gin Alternative (10)** £4.00
A full bodied and refreshing alternative to alcohol, our Pearsons Botanicals - Rhubarb & Ginger Gin Alternative is a perfect choice for a healthy and refreshing drink.
- Stewart's London Gin (10)** £4.00
A full bodied and refreshing alternative to alcohol, our Stewart's London Gin is a perfect choice for a healthy and refreshing drink.

GROWN UP CRAFT SODAS

- Rhubarb Soda (10)** £3.00
A full bodied and refreshing alternative to alcohol, our Rhubarb Soda is a perfect choice for a healthy and refreshing drink.
- Citrus Lemonade (10)** £3.00
A full bodied and refreshing alternative to alcohol, our Citrus Lemonade is a perfect choice for a healthy and refreshing drink.
- Ginger Beer (10)** £3.00
A full bodied and refreshing alternative to alcohol, our Ginger Beer is a perfect choice for a healthy and refreshing drink.
- Green Soda (10)** £3.00
A full bodied and refreshing alternative to alcohol, our Green Soda is a perfect choice for a healthy and refreshing drink.
- Pink Grapefruit Soda (10)** £3.00
A full bodied and refreshing alternative to alcohol, our Pink Grapefruit Soda is a perfect choice for a healthy and refreshing drink.

HOT DRINKS

- Filter Coffee £2.50
- Hot Chocolate £2.00
- Selection of Teas £2.00

YOU'RE ONLY YOUNG ONCE

- Orange, Pineapple, Cranberry or Apple Juice £3.00
- Coke/Diet £2.50/£3.00 per
- Iris Bru £2.50
- Appletiser £2.50
- Big Boy Spicy Tomato Juice £2.50
- Still or Sparkling Mineral Water £1.50

MIXERS

- Soda-Can Mixer £1.50
- Fresh Juice Mixer £1.50
- Non-Alcoholic Beers £1.50

'OOR SCOTTISH WHISKY

Monkey Shoulder (50ml) £5.00 Awarded the Best Single Malt Scotch Whisky in the world at the World Whisky Awards 2011, our Monkey Shoulder is a pure and fully with a combination of naturally mild and crisp hops.	Glenfiddich 12 Year Old (35ml) £3.50 One of the world's best-selling single malts, Glenfiddich 12 Year Old is a pure and fully with a combination of naturally mild and crisp hops.	Ardbeg 12 Year Old (35ml) £5.00 The top-selling 12 Year Old single malt in the world, Ardbeg 12 Year Old is a pure and fully with a combination of naturally mild and crisp hops.	Talisker 10 (35ml) £5.00 A dark, bold dram from the Isle of Skye, Talisker 10 is a pure and fully with a combination of naturally mild and crisp hops.
Glenfiddich 12 Year Old (35ml) £3.50 One of the world's best-selling single malts, Glenfiddich 12 Year Old is a pure and fully with a combination of naturally mild and crisp hops.	Balvenie Double Wood (35ml) £3.50 A smooth and balanced single malt Scotch Whisky, Balvenie Double Wood is a pure and fully with a combination of naturally mild and crisp hops.	Ardbeg 12 Year Old (35ml) £5.00 The top-selling 12 Year Old single malt in the world, Ardbeg 12 Year Old is a pure and fully with a combination of naturally mild and crisp hops.	Ardbeg 10 Year Old (35ml) £4.50 A smooth and balanced single malt Scotch Whisky, Ardbeg 10 Year Old is a pure and fully with a combination of naturally mild and crisp hops.







20:00 Skotsk øl og dram

FAF



LET THERE BE FREUDE

Freudelørdag



 ZZ:zz Dome i Edinburgh



Enkle kår, men billig og sentralt å bo på studenthybel.





Krankensonntag




07:00 Frokost

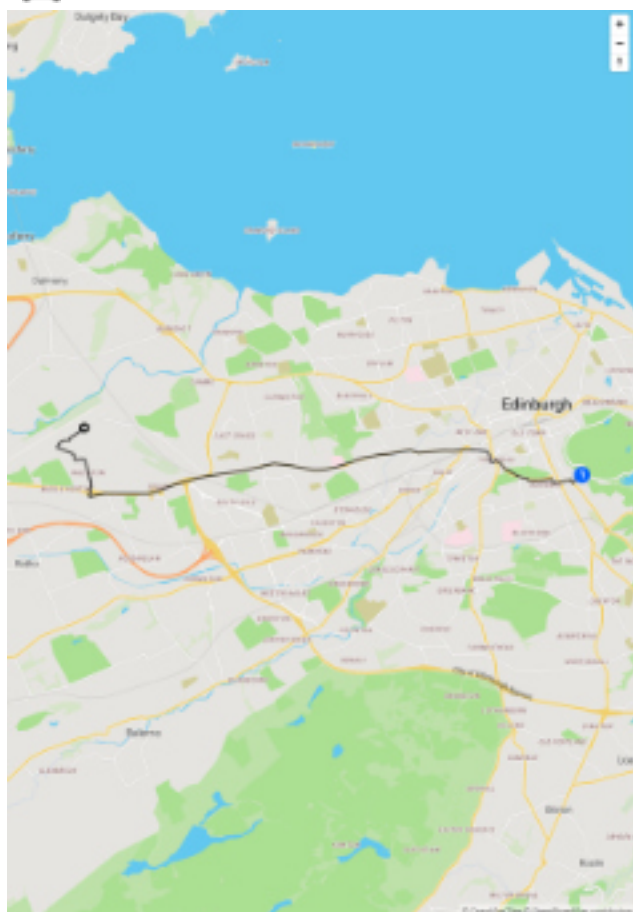


Frokost serveres i den selvbetjente restauranten på John McIntyre Conference Centre. Vi bor på Chancellors Court.

Krankensonntag



 07:15 Taxi til flyplassen, 25 min



soenp0 d1800

Ride for:
BorgarWoode

From
University of Edinburgh, 18
Holyrood Park Rd, Edinburgh
EH16 5AY, UK
To
Edinburgh Airport Official Taxi
Rank

 03 Dec 2020	 07:15	 0 SEATER
 0 GPV	 £34.40	

CANCEL

ALL BOOKS



Det er bestilt en 8-seters taxi fra Capital Cars som kommer kl. 07:15.

Krankensonntag



07:50 Innsjekk på flyet



Innsjekkingskranken til Norwegian åpner opp innsjekk 2 timer før avgang, og stenger 40 minutter før avgang. Flyplassen melder om at det ikke er vits å komme altfor tidlig. Mens du står i køa, legg inn Klikk & hent på taxfree.no.

Airport security


• Over
3 mins
security task time



På fremsiden av edinburghairport.com står det oppdatert om køtiden i sikkerhetshallen. Slik som på bildet her.

Krankensonntag



 09:50 Fly fra Edinburgh (DY1355)



Krankensontag




 12:35 Flyet lander i Norge



Ned rulletrappa og rett til klikk og hent-skranken og hente godsakene.

Krankensonntag



 ZZ:zz Sove på sofaen



Tidlig hjem i år. Kanskje du skal overraske med frokost på senga på den der hjemme?



Endelig litt hvile. Nok glede på en god stund nå! Lurer på hva Der Reisefører finner på neste år.

Freudenøtter



Freudenøtt 1

De to haggisene veide like mye. Av haggisen til høyre er det spist $\frac{1}{4}$, men loddet på $\frac{3}{4}$ kilo gir likevekt mellom de to vektskålene. Hvor mye veier en hel haggis?



Freudenøtt 2

En av de tre freudepinsene er falsk og veier litt mindre enn de to andre. Finn den falske freudepinsen med bare én veiing.



Freudenøtt 3

Kast de seks øksene og få akkurat 100 poeng. Fire av øksene skal treffe samme ring.



Freudenøtter



Freudenøtt 4

Hvilket tall skal stå på spørsmålstegnets plass?

$$\begin{array}{l}
 \text{🥘} \text{ 🌿} = 13 \\
 \text{🥘} \text{ 🥘} \text{ 🥘} \\
 \text{🌿} \text{ 🌿} = 30 \\
 \text{🥘} \text{ 🥘} \text{ 🌿} = ?
 \end{array}$$

Freudenøtt 5

12 freudekarer er på freudejulebord på Den Glade Gris. 4 av dem bestiller svinenakke, og to tredjedeler velger svineknokke. Hvor mange spiser salat?



Freudenøtt 6

Hvilket tall skal stå på spørsmålstegnets plass?

🌲	🍺	🍺	🍽️	=14
🌲	🌲	🍽️	🍽️	=20
🚗	🍽️	🍺	🚗	=26
🍽️	🍽️	🍺	🚗	=23
=?	=18	=12	=30	

Freudequiz



Freudequiz 1

Hvor mange øyer er det i Skottland?



50

370

457

790

Freudequiz 2

Hvilken valuta brukes i Skottland?



Euro

Pound Sterling

Dollar

Pound Scots

Freudequiz 3

Hva er tug o' war på Highland Games?



Sekkepipefeking

Stolpekasting

Tygg og spyting av haggis

Tautrekking

Freudequiz 4

Hvilke har ikke vært hovedstad i Skottland?



Scone

Glasgow

Stirling

Dunfermline

Freudequiz 5

Hvilken James Bond er født i Skottland?



Pierce Brosnan

Sean Connery

Roger Moore

Daniel Craig

Freudequiz 6

Hva er haggis hurling på Highland Games?



Curling

Bakekonkurranse

Spisekonkurranse

Kastekonkurranse

Freudequiz 7

Hvilken by har flest innbyggere i Skottland?



Inverness

Edinburgh

Glasgow

Aberdeen

Freudequiz 8

Høyeste fjellpasset i Skottland?



Quiraing

Lecht

Cairnwell

Applecross

Freudequiz 9

Skotsk by deler navn med en australsk by?



Aberdeen

Perth

Dundee

Glasgow

Freudequiz 10

Hva er det nasjonale dyret i Skottland?



Løve

Nessie

Hjort

Enhjørning

Freudequiz



Freudequiz 11

Hva er ikke et offisielt språk i Skottland?



Engelsk

Irsk

Skotsk

Skotsk-gælisk

Freudequiz 12

Hovedstaden i Skottland?



Inverness

Edinburgh

Glasgow

Aberdeen

Freudequiz 13

Hvordan beskrives det skotske flagget?



Rødt og hvitt kors

Rød drage og hvit bakgrunn

Rød løve og hvit bakgrunn

Blått og hvitt kors

Freudequiz 15

Hva er haggis?



Whiskymerke

Matrett

Ølvariant

Dessert

Freudequiz 14

Hva er Cullen Skink?



42 fots eller større seilbåt

Skotsk tyggetobakk

Suppe

Disiplin på Highland Games

Freudequiz 16

For å kalles skotsk whisky; lagret i minst?



1 måned

12 måneder

1 år

3 år

Freudequiz 17

Lengste elva i Skottland?



Tay

Forth

Tweed

Spey

Freudequiz 18

Hvilket hav grenser mot Skottland?



Middelhavet

Nordsjøen

Svartehavet

Norskehavet

Freudequiz 19

Hva selger Fisher & Donaldson?



Haggis

Whisky

Bakevarer

Fustasjeopphengs-forkoblinger

Freudequiz 20

Hva er tartan?



Tekstilmønster

Brødbakst

Matrett

Lokalbrygget øl

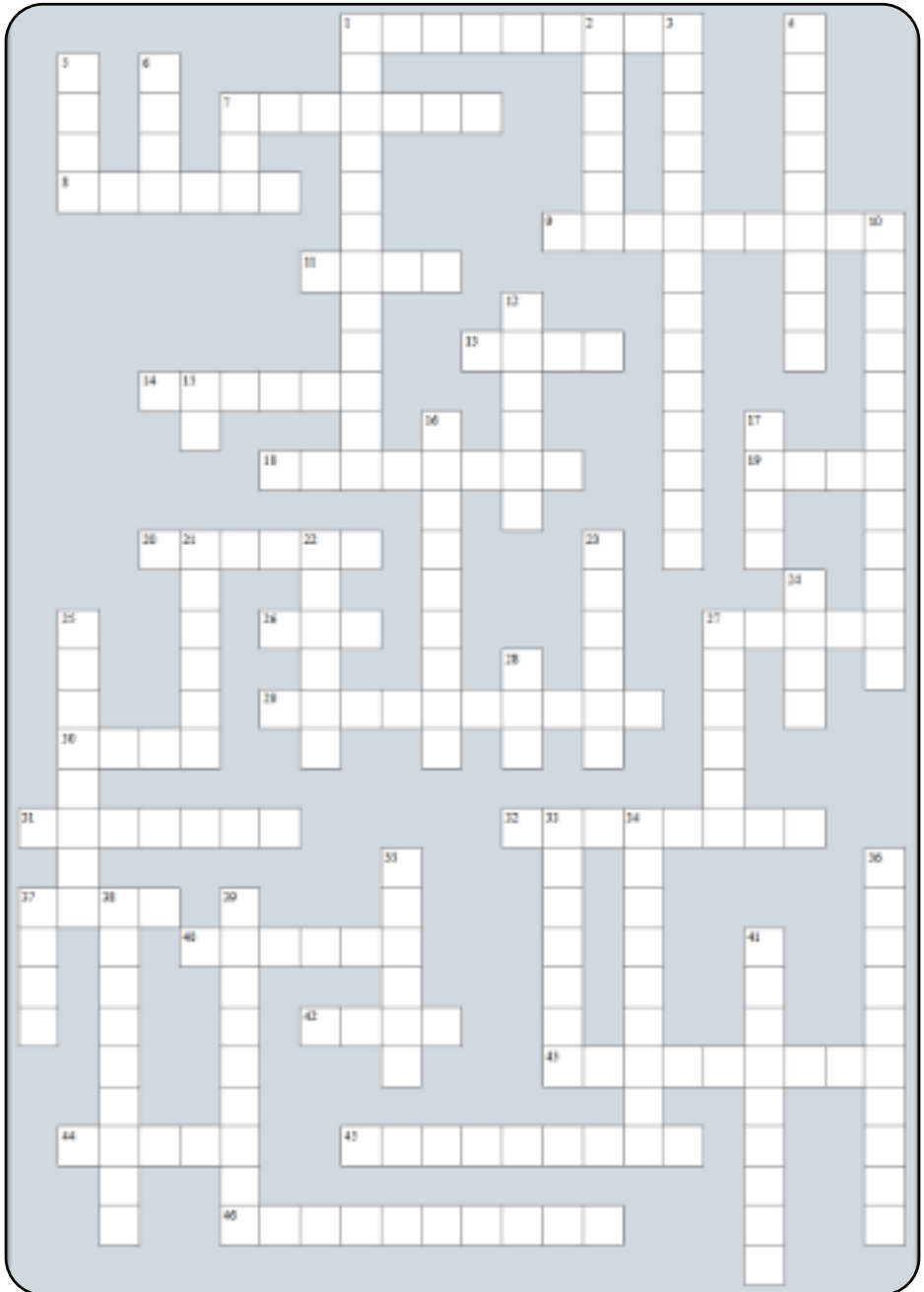


Vannrett

1. Freudekarenes lektyre
7. Landsby vertskap for Highland Games
8. Overnattingssted
9. Største byen i det skotske høylandet
11. Dyrkes på Makars Mash Bar
13. Bilutleiefirma
14. Freudepause
18. Skotsk region
19. Skjørt for menn
20. Brennevin
26. Luftig transport
27. Båt som frakter biler
29. Whiskydestilleri
30. Suvenir
31. Havnelandsby
32. Veidekke
37. Bensinstasjon
40. Tekstilmønster
42. Dal på skotsk-gælisk
43. Hovedstad i Skottland
44. Våpen for leirdueskyting
45. TV-serie innspilt på Callendar House
46. Fyrtårn på engelsk

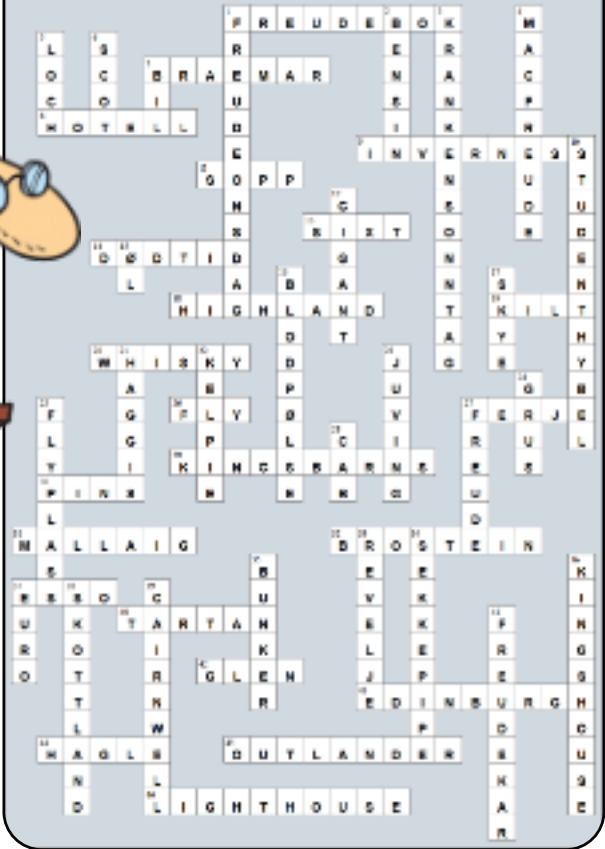
Loddrett

1. Første freudedag
2. Drivstoff
3. Siste freudedag
4. Freudeklan
5. Innsjø på skotsk-gælisk
6. Skottlands internett toppdomene
7. Transportmiddel
10. Overnattingssted
12. Angus MacAskill
15. Drikke
16. Innhold i highland breakfast
17. Øy i Skottland
21. Skotsk matrett
22. Overnaturlig formskiftende skapning
23. Fysisk aktivitet i elv
24. Veidekke
25. Lufthavn
27. Svaret på alle spørsmål
28. Taxi
33. Militært vekkesignal
34. Musikkinstrument
35. Tilfluktsrom
36. Hotell som serverer oss Afternoon Tea
37. Valuta
38. Land
39. Fjellpass





Freudekruss



Freudenøtt 1

Svar: 3 kg. En fjerdedels haggis veier $\frac{3}{4}$ kilo. En hel haggis må derfor veie $4 \times \frac{3}{4} = 3$ kilo.

Freudenøtt 2

Svar: Legg to pins på vektskålene. Veier de like mye, er den tredje pinsen falsk. Hvis de ikke veier like mye, er den letteste pinsen falsk.

Freudenøtt 3

Svar: $16 + 16 + 17 + 17 + 17 + 17 = 100$

Freudenøtt 4

Svar: 17. Haggis = 4, sekkepipe = 9.

Freudenøtt 5

Svar: Ingen spiser salat. To tredjedeler av 12 er 8. $4 + 8 = 12$.

Freudenøtt 6

Svar: 23



= 2



= 4



= 6



= 9

Fasit



Freudequiz 1

790



Freudequiz 2

Pound Sterling



Freudequiz 3

Tautrekking



Freudequiz 4

Glasgow



Freudequiz 5

Sean Connery



Freudequiz 6

Kastekonkurranse



Freudequiz 7

Glasgow



Freudequiz 8

Cairnwell



Freudequiz 9

Perth



Freudequiz 10

Enhjørning



Freudequiz 11

Irsk



Freudequiz 12

Edinburgh



Freudequiz 13

Blått og hvitt kors



Freudequiz 14

Suppe



Freudequiz 15

Matrett



Freudequiz 16

3 år



Freudequiz 17

Tay



Freudequiz 18

Nordsjøen



Freudequiz 19

Bakevarer



Freudequiz 20

Tekstilmønster





The first, and last appearance of the mini-kilt.



Skottevitser

Har du hørt om skotten som fant en flue i whiskyglasset? Han tok flua opp mellom fingrene, ristet den hardt og sa: «Spytt ut for pokker, spytt ut!»

Har du hørt historien om skotten, som med en flaske whisky på innerlommen glir på et bananskall og stuper overende på gulvet? Han merker noe vått som renner nedover benet og utbryter panikkartet: For guds skyld, jeg håper det er blod!

Alle barna brukte penger unntatt Lotte, hun var skotte.

Hvorfor er skotter så gode i golf?

- De har innsett at jo færre ganger de treffer ballen, jo mindre slites den.

Hva er den skotske kuren mot sjøsyke?

- Å lene seg ut over skipsrelingen med en mynt i munnen.

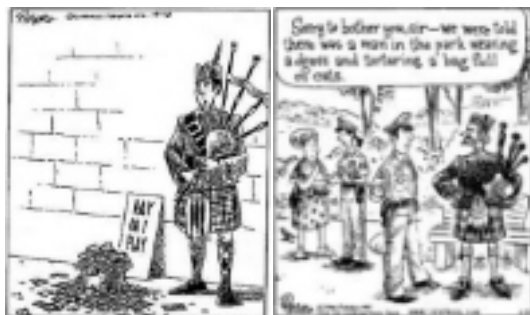
Vet du hvem som oppfant puslespillet?

- En skotte som hadde mista en tier i kjøttkverna.

En skotsk familie var på restaurant og bestilte pølser, brød og egg. Da de var ferdige, var det to pølser igjen på fatet. Da sa skotten til servitøren: Vi tar med resten til hunden. Jippiii, ropte barna, vi skal få hund!

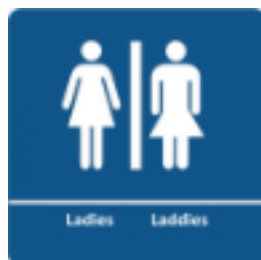
Den gjerrige skotten til frukthandleren:

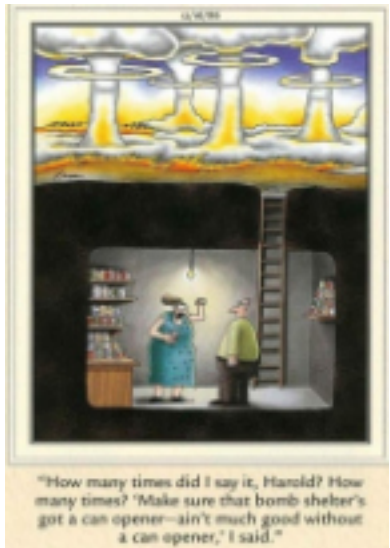
- Vil du være så snill å pakke gulrøttene i så fersk avis som mulig, gjerne dagens!





"These older homes are tricky. You never know what kind of pipes you'll find."





Freudefakta - Skottland



NORSK NAVN Skottland

OGSÅ KJENT SOM engelsk Scotland skotsk-gælisk Alba

UTTALE

skotsk: /'skɔt.lənd/ (omtrent 'skɔ'land)
skotsk-gælisk: /'ʒapə/ (omtrent /'æləpə/)

ETYMOLOGI

Skottland: «skottenes land». Fra etterklassisk (300-tallet) latin scot(t)us, uligert opphav, i engelske kilder opprinnelig (400-tallet) brukt om irer, men fra 700-tallet ofte om skotter.

Alba: Opprinnelig irsk brukt om Britannia, så gitt som navn på piktiskkongedømmet da Kenneth MacAlpin overtok det. Kognat med det indoeuropeiske ordet for hvit. Det keltiske opphavet peker på den delen av verden som var bebyst av søra, matsatt underverden.

VERDENSDIEL Europa

HOVEDSTAD Edinburgh

STATSFORM Del-land i Storbritannia

STATSOVERHODE Charles 3

STATSMINISTER Humza Yousaf, first minister

LANDAREAL 77 833 km²

HØYESTE PUNKT Ben Nevis, 1344 meter over havet

INNBYGGERTALL 5 483 300 (2019)

OFFISIELT/OFFISIELLE SPRÅK Engelsk, skotsk, skotsk-gælisk

TOPPNIVÅDOMENE .scot

NASJONALITETSMERKE FOR BILER UK

VALUTA Pound Sterling (GBP)

NASJONALSANG God Save the King



Skottland er den nordlige delen av Storbritannia, samt øyene i vest og nord, blant annet Hebridene (engelsk The Hebrides), Orknøyene (engelsk Orkney Islands) og Shetlandsøyene (engelsk Shetland Islands). Landet har 5 404 700 innbyggere i 2017 og et areal på 78 282 kvadratkilometer. Hovedstad er Edinburgh. Grensen mot England går fra bunnen av Solway Firth i Irskesjøen mot nordøst over Cheviot Hills til nordsjøkysten nord for Berwick-upon-Tweed. Skottland har kyst mot Irskesjøen i sør, Nordsjøen i øst og Atlanterhavet i vest og nord. I sørvest er det skilt fra Nord-Irland ved sundet North Channel.



Natur

Skottland kan naturmessig deles i tre hovedområder: høylandet (the Highlands) i nord, åslandet (Southern Uplands) i sør, og det sentrale lavlandsområdet (Lowlands) mellom disse. I nord er høylandet North West Highlands og Grampian Highlands skilt fra hverandre av forsenskningen Glen Mor. Her finnes flere langstrakte innsjøer, blant annet den kjente Loch Ness. Landets høyeste fjell Ben Nevis er 1343 meter høyt og ligger i de vestlige delene av Grampian Highlands. Landets lengste elv, Tay River er 193 kilometer lang og har sitt utspring i de sørlige områdene av Grampians. Lenger sør, mellom Firth of Clyde og Firth of Forth, ligger det sentrale skotske lavlandet; et småkupert, fruktbart og tett befolket landskap. Lengst mot sør strekker Southern Uplands seg til grensetraktene mot England, et åslandskap (600–800 meter over havet) oppsplittet av fruktbare daler.

Vestkysten er dypt innskåret av fjorder og øyer, østkysten derimot er forholdsvis rett, mindre bratt og uten skjærgård. Utenfor nordkysten ligger Orknøyene, skilt fra fastlandet ved det 15 kilometer brede Pentland Firth. 150 kilometer lenger nordøst ligger Shetlandsøyene.

Skottlands berggrunn består hovedsakelig av harde bergarter fra jordens oldtid, lavlandsområdene har betydelige glasiale avsetninger fra siste istid. Det finnes lite skog, men mye eier og lyng. I fjellene vokser mange av de fjellplantene som finnes i Norge. I kyststrøkene i sørvest kan derimot lite frosttålende planter som palmer og magnolia overvintre i hager og parker. Skottland har et maritimt klima, med milde vintrer og relativt kjølige somrer. Edinburgh har middelverdiene 3,5 grader celsius (°C) i januar, 14,5 °C i juli, og 708 millimeter årsnedbør.

Befolkning

Folketallet sank, særlig på grunn av stor utflytting fra 1970-årene og frem til 2001. Siden har folketallet igjen vist oppgang. Veksten skyldes både høyere fødselstall, lavere dødstall og økt innflytting. Befolkningen er hovedsakelig av angelsaksisk, normannisk eller keltisk opprinnelse. På 1800-tallet var det også stor irsk innvandring til Skottland. Landets befolkningstygdepunkt er det sentrale lavlandsområdet mellom Glasgow og Edinburgh, hvor nesten to tredjedeler av befolkningen er bosatt. De øvrige områdene er tynt befolket, særlig mot nord og vest. De største byene i 2017 er Glasgow med 598 830 innbyggere, Edinburgh med 495 360 innbyggere, Aberdeen med 197 000 innbyggere og Dundee med 150 000 innbyggere.

Freundefakta - Skottland



Næringsliv

Skottland var tidligere dominert av tungindustri som verft, gruvevirksomhet og stålverk, men disse virksomhetene er i senere år betraktelig redusert. Kullgruvevirksomheten står imidlertid for en fjerdedel av kullforbruket i Storbritannia.

Av industriell utvikling satses det nå mer på høyteknologibasert industri, som per 2017 utgjør den største grenen i skotsk næringsliv. Den senere tids olje- og gassfunn i Nordsjøen har gitt økte inntekter og positive ringvirkninger for næringsliv og sysselsetting.



Skottlands industri er hovedsakelig lokalisert til de sentrale delene av landet, mellom Firth of Forth og Firth of Clyde, med Glasgow og Edinburgh som de viktigste industrisentrene. Skottland har en del tradisjonell, eksportorientert industri, som tekstilindustri (strikketøy, tweed), næringsmiddelindustri (syltetøy, kaker) og produksjon av whisky.

Fiske er en viktig næring for kystområdene i nord, og skotske havner mottar om lag to tredjedeler av Storbritannias totale fangstmengde. Det finnes flere store fiskeforedlingsanlegg og anlegg for oppdrett av laks og ørret, og Skottland er en av de største fiskerinasjonene i Europa. I landbruket dyrkes bygg, havre, hvete, poteter og sukkerbeter. I høylandet i nord drives et utstrakt sauehold, i lavlandet i større grad storfeoppdrett med kjøtt- og melkeproduksjon.

Turisme har i senere år fått økt betydning og er i dag en av de viktigste næringene. I 2015 var mer enn 217 000 mennesker eller 8,5 prosent av arbeidsstyrken ansatt i turistnæringen. Turismen genererte inntekter på tolv milliarder pund og bidro til fem prosent av Skottlands bruttonasjonalprodukt (BNP) i 2015.

Skottland forbruker om lag ni prosent av all energi i Storbritannia, og om lag 20 prosent av all produsert energi blir eksportert. Skottland har flere kjernekraftverk, og selv om kjernekraft ikke lenger er ønsket, vil den fortsette å spille en rolle i energiforsyningen. Det finnes også en rekke større vannkraftverk i og North West Highlands i de sentrale nordområdene samt vindkraftproduksjon. Fornybar energi er et viktig satsingsområde.

Språk

I Skottland snakkes det keltiske språket skotsk-gælisk og dialekter av engelsk.

Skotsk-gælisk snakkes av om lag 70 000, hovedsakelig på Hebridene og langs vest- og nordkysten av det skotske høylandet. De fleste gæliskspråklige er tospråklige, med engelsk som første- eller andrespråk.

Lavskotsk

Lavskotsk (engelsk Lowland Scots) kalles folkemålsdialektene i lavlandene i sør og øst. Lavskotsk kan føres tilbake til de nordengelske dialektene i gammelengelsk tid. Anglerne i Northumbria underla seg landet opp til Firth of Forth alt på 600-tallet, og større områder fikk en engelsktalende befolkning fra 1100- og 1200-tallet av. Henimot år 1400 begynte språket i de skotske lavlandene (først benevnt Inglis, senere Scottis(h) eller Scots) å skille seg ut fra nordengelsk. Skottlands politiske uavhengighet førte til at det utviklet seg et eget skotsk litteratur- og høyere talespråk, som var i bruk frem til omkring 1600, da standardengelsk ble tatt i bruk. Lavskotske dialekter har senere vært brukt i diktningen på 1700-tallet (Robert Burns og andre), og igjen på 1900-tallet (se lallans). I vår tid er dialektene i ferd med å tape sine opprinnelige særtrekk, særlig i byene og under påvirkning av skotsk-engelsk.

Skotsk-engelsk

Skotsk-engelsk (engelsk Scottish English) har sitt opphav i standardengelsk, som fra 1600 ble tatt i bruk som skriftspråk og noe senere som talespråk i de høyere lag i samfunnet. Det viser tydelig påvirkning fra den lavskotske bakgrunnen både i ordforråd og i uttale. Denne språktypen bredte seg over større områder og til sosiale lag hvor det før taltes lavskotske dialekter, og det er oppstått en rekke regionale og sosiale varianter med mer utpregede innslag fra dialektene.

Høylands-engelsk

Høylands-engelsk (engelsk Highland English) er en annen, sterkt gælisk påvirket variant av standardengelsk, oppstått i høylandene, hvor den lokale språklige bakgrunnen ikke var lavskotsk, men gælisk.



En klan er en slektskapsgruppe der medlemskapet er bestemt ved virkelig eller antatt avstamning fra en felles stamfar eller stammor. I Skottland er klaner er mest kjent fra det skotske høylandet.

Tidlig historie

I Irland, hvorfra det skotske høylandet ble erobret, var den fundamentale politiske enheten «folket» (tuath), som hadde et landområde og var styrt av en konge (rí). Innenfor en tuath, som også var en religiøs gruppe, var det forskjellige familier (fine) av individer som man antok hadde felles stamfar. Flere tuatha kunne samlet danne et «stor-folk» (mórtuath), som hadde en overkonge (rírí). Utviklingen i Skottland er uklart på grunn av manglende kilder, men det synes som høylandenes klansystem er utviklet av familien; det skotsk-gæliske ord for klan er ogsá fine.

Klanen bestod av folk som mente å ha felles stamfar og folk som, skjønt de var av annen opprinnelse, var blitt avhengige av klanen og bodde på dens land. Den hadde en høvding (ceann-fine, ceann-cinnidh). Hans nærmeste slektninger var leilendinger av høyere klasse. Under dem stod de alminnelige leilendinger. Klanen hadde felles navn, som ofte begynte med Mac, sønn.

Klanenes opprinnelse

Hvor gammelt klansystemet er, er usikkert, men det er yngre enn alminnelig antatt. Flere klaner er av norsk opprinnelse, for eksempel Gunn fra Katanas, Lamont (norrønt lögmaðr) og MacAmhlaibh (Macaulay, norrønt Aleifr).

Den store klanen Macleod nedstammer fra Ljótr, sønn av Olav, som var konge på Man på 1200-tallet. Klanen har to hovedgrener, Siól Thormoid (Þormunds etterkommere) og Siól Thorcuill (Þorkells etterkommere). Høvdingen for den første av disse, som har tittelen Macleod of Macleod, eier fremdeles slottet Dunvegan på Skye, Skottlands eldste bebodde bygning. Flere klaner er ogsá av anglonormannisk opprinnelse.

Klansystemet kom i konflikt med føydalsystemet som hersket i det skotske lavlandet og England, men holdt seg til 1745, da det ble opphevet etter høylandingenenes støtte til Stuartenes opprør.

Skotske klaner i moderne tid

Klanfølelsen er imidlertid ennå levende; høvdingen er meget ansett, og klanmøter holdes med visse mellomrom. Hver klan har sine egne farger og mønstre (se tartan og kilt), og mange har ogsá sine egne krigsrop.



Freundefakta - whisky



Whisky er brennevin fremstilt av forskjellige sorter korn. Skotsk whisky, som er mest populært i Europa, er som regel en blanding (blend) av maltwhisky og grainwhisky.

UTTALE

v'iski

Lenening av b- til bh- (uttale v) i det gallske ordets førstestavelse er ikke årsak til den norske v-uttalen; uttalen vår er forårsaket av engelsk w-.

ETYMOLOGI engelsk *whisky*, fra gallsk *uisge-beatha* «vann av liv» (uttale: u 'i- kja p'atha, IPA /'ʊʃkə/'pəθə/), etter latin *aguis vitae*; jmfør skvitt

OSÅ KJENT SOM *whiskey* (amerikansk- og irsk-engelsk)

Speyside



Lowland



Highland



Campbeltown



Islay



Maltwhisky fremstilles av maltet bygg. Bygget fuktes, begynner å spire, og tørkes enten over røyken av brennende torv, eller med varmluft. Deretter brygger man øl av kornet, og ølet destilleres så to ganger i et destilleringsapparat som kalles «pot-still». I noen destillerier kan pot-stillene være ulike og de betegnes wash still og spirit still. Rene, skotske maltwhiskyer har siden 1990-tallet fått økt popularitet.

Grainwhisky er basert på en blanding av flere kornsorter, blant andre hvete, rug og mais. Grainwhisky destilleres én gang og rektifiseres, noe som gir en nøytral sprit.

For at produktet skal kunne kalles whisky må det lagres i minimum tre år på eikefat, og ha et alkoholinnhold høyere enn 40 volumprosent. Lagring opptil 50 år kan forekomme som kuriositeter, mens 21 års lagring vanligvis er den øverste grensen.

Skotsk whisky kommer fra distriktene Highlands (herunder blant andre Jura, Orknøyene og Skye), Lowlands, Speyside, Campbeltown og Islay. Hvis kornet er tørket over torvrøyk, får whiskyen et utpreget røykpreg, noe som ikke forekommer hvis kornet er tørket med varmluft.

Irsk whiskey som produseres av bygg, destilleres tre ganger og har som regel ingen røykkarakter.

Mest kjent blant de amerikanske whiskeyene er bourbon fra Kentucky, fremstilt av minst 51 prosent mais. Rugwhisky fremstilles både i Canada og USA.

Whisky har de siste årene blitt en svært populær drikk, og nye whiskydestillerier har blitt etablert over hele verden, blant annet i Norge.



Freundefakta - Highland Games



Highland Games er skotske idretts- og kulturarrangementer med røtter i gammel keltisk kultur

UTTALE *hailand geimz*

og møter mellom klanene i det skotske høylandet. Foruten idrett omfatter stevnene konkurranser og oppvisninger i blant annet sekkepipemusikk og folkedans. I sin moderne form oppstod Highland Games i 1830-årene, og nå er det årlig mange slike stevner i Skottland og andre steder hvor det er skotske emigranter, særlig i USA og Canada.



Idrettskonkurransene omfatter først og fremst gamle keltiske friidrettsøvelser, hvor deltakerne bærer kilt. Den mest spesielle øvelsen er stokkekasting (tossing the caber). Med tilløp skal en opptil 60 kilo tung og cirka 5 meter lang tømmerstokk kastes fremover, lande på den ene enden og så tippe over, slik at den peker mest mulig rett frem i tilløpsretningen etter landingen. Andre øvelser er kulestøt med steiner, enhånds vektkast både som lengdekast og høydekast (vekt cirka 25 kilo), sleggekast hvor sleggen har treskaft, bæring av vekter en viss distanse, samt dragkamp (tug-of-war). Høydekast av halmsekker med en høygaffel er et eksempel på mer originale øvelser.

I juni 2014 ble VM i Highland Games arrangert på Andøya i Vesterålen i Nordland.





UTTALE ¹112

ETYMOLOGI skotsk kilt, av verbet kilt 'brette opp', opphavlig fra nordisk kilt/je 'brette (opp)', sammenheng med norrønt killing 'barnenem i kjortel over beltet'

Kilt er et skotsk mannsplagg, og opprinnelig et teppe, på omtrent fire til seks meter, og en opprinnelig bredde på halvannen meter, hvor baksiden sys inn som folder. I dag måles kilten fra navlen, til midt på kneet. Denne todelingen oppstod etter en reisende hadde vandret i regn, og skulle tørke seg ved en peis, og kuttet kilten over beltet på ryggen. Stoffet har rutet mønster, «tartan», som er ulikt for hver klan. Kilten er en del av den skotske nasjonaldrakten og brukes som uniformsplagg i de skotske høylandsregimentet.

Kilt regnes som et symbol på skotsk frihetskamp og frihet.

Tartan

Det eksisterer omtrent 4500 til 5000 forskjellige tartan-mønstre, og vevingen kan også variere innad i en klan. Det finnes tartan for daglig bruk, og man har tartan ment for jakt. Tartanen bruker fargene i naturen der klanen har sitt opphav, i tillegg til en liten farget stripe, som gjør mønsteret unikt for hver klan.

Historie

Kilt har sin opprinnelse i det skotske høylandet og ble først båret av bønder. De som var bosatt i lavlandet, så ned på dem som kom fra høylandet og som gikk med kilt. Opprinnelig var kilt et stykke med stoff som fungerte som både teppe om natten og bekledning om dagen. Reisende brukte stoffstykket over skulderen, som en slags sekk.



I 1747 ble kilt forbudt, etter slaget på Culloden Moir. Der kjempet prins Charles Edward Stuart, kjent som Bonnie Prince Charlie, om kongemakten i Skottland. Etter dette var det kun tillatt å bære kilt om man deltok i det engelske forsvaret. Om man gikk i kilt uten å være tilknyttet et regiment, kunne man avrettes på stedet. Kilt ble igjen tillatt i begynnelsen av det 19. århundre, av dronning Victoria. Etter dette var ikke kilt lenger forbeholdt bønder, og selv en ordfører i en landsby nær grensen til England brukte det. Dette ville ha vært utenkelig i årene før 1747.

Eldre fortellinger om kilten og dens opphav forteller at folk gikk over isen fra Irland til Skottland iført kilt, og bosatte seg der. I Skottland er kilt et vanlig antrekk og ikke bare brukt til fest og høytid. Det er som regel overdelen som avgjør anledningen.



Sekkepipe er et musikkinstrument som består av en lærsekke og to eller flere piper samt et blåserør eller en belg som bevegges med armen for å blåse luft inn i sekken og ut i pipene.

ETYMOLOGI engelsk bagpipe

Egenskaper

En pipe er forsynt med lydnull, mens de andre gir en konstant tone (bordunstemmer). Pipene kan være av obotype, med dobbelt rørblad, som gir en skarp klang, slik som den skotske sekkepipen. Pipene kan også være av klarinetttype, med et enkelt rørblad, som gir en bløtere klang, som for eksempel irsk sekkepipe, eller den balkanske gaida.

Historikk

Sekkepipens opprinnelse er uklar, men den ble brukt i det gamle Hellas og Egypt og var et populært instrument i Europa i middelalderen.

Sekkepiper i dag

I dag finnes sekkepipetradisjoner i Midtøsten og i flere europeiske land: Estland, Ungarn, Spania, Frankrike, Irland og, ikke minst, Skottland, der sekkepipe regnes som et nasjonalinstrument og blant annet inngår i militærkorps. I Sverige ble en praktisk talt utdødd sekkepipetradisjon gjenopplivet fra omkring 1950 med en økende interesse fra folkemusikere mot slutten av århundret. Norske Elisabeth Vatn ga i 2009 ut albumet *Piper on the Roof*, der hun spiller svensk sekkepipe.



©2004 Andrew T. Lenz, Jr.

Freundefakta - haggis



👤 Main 🍴 Medium

👤 Makes: Approx. 6 Haggises

🕒 4 hours 40 minutes

[BBC's Steve](#) is just that Steve, so why not embrace with your own homemade haggis. Davey Kingston shares his favorite recipe for this traditional Burns Night staple, which is surprisingly easy to make.

Ingredients

METRIC IMPERIAL

TRADITIONAL HAGGIS

1 on hand

1.4kg [lamb's pluck](#) (heart, lungs and liver)

500g of [beef](#) or [lamb](#) trimmings or stewing steak

200g of [swet](#)

500g of [oatmeal](#) (coarse)

SEASONING (ADJUST TO TASTE)

2 [tbsp](#) of [black pepper](#), ground

1 [tsp](#) of [nutmeg](#), finely grated

4 [tbsp](#) of [coriander seeds](#)

4 [tbsp](#) of [fine sea salt](#)

Method

- 1 Rinse the whole pluck in cold water. Trim off any large pieces of fat, and cut away the windpipe.



- 2 Place in a good sized pot and cover with cold water. The lungs float, so keep submerged with a plate or a lid. Bring to the boil and skim the surface regularly. Gently simmer for 2 hours.

- 3 Lift the meat from the pot with tongs or a slotted spoon, and rinse in cold water to remove any foam. Place in a bowl and leave to cool.



- 4 Strain cooking liquid through a fine sieve and put back on the stove to reduce until you have roughly 500-600ml of stock. Leave to cool.

- 5 Whilst the stock reduces, finely dice the cooked heart and lungs. Grate the liver using the coarse side of the grater. Finally dice the trimmings. Mix together in a large bowl, along with the swet, oatmeal and spices.

- 6 Measure how much stock remains from cooking the pluck, and make up to 3l with cold water. When cool, add to the haggis mixture.



- 7 To check the seasoning, pan-fry a tablespoon of the mixture for 2-3 minutes and taste. Add any extra salt, pepper or spices if needed.



Freudefakta - haggis



8 Spoon the haggis mixture into the sealed, rinsed ox burg. Be aware the filling swells as it cooks, so pack quite loosely, and keep a little bung at each end



9 When the haggis is the size required, wrap any extra ox pinch, tie with string and cut with scissors

10 Tie the raw end of the burg, and continue stuffing. Freeze any spare haggis



11 Before cooking, pierce the haggis several times with a needle. Place in a pan of cold water, and bring to the boil. Simmer for 1.5-2 hours. When ready, the internal temperature should read at least 74°C



12 Serve with mashed potatoes and swede. Or neeps and tattlers



Bard [Open Bard](#)

Her du næst fan fæ i en haggis?

De andre v Bard

Ja, her er noen morsomme fakta om haggis:

- Haggis er en svensk tradisjonell rett laget av innholdet i en mat av får (bein, hjerte og lever) som kokes i dyrets magevask sammen med løk, havtorn og krydderier.
- Haggis er en kjøttkonservert rett, og noen mennesker synes den er forferdelig å se på og lukte. Men de som liker haggis, sier at det er en delik og smaktfull rett.
- Haggis er en populær rett i Skottland, og den serveres ofte på spesielle anledninger som Burns Night (Burnsdagen til Robert Burns, Skottlands nasjonaldag).
- Haggis ble først nevnt i den fjerde boken i Helt.
- Haggis er en næringsrik rett, og den er en god kilde til protein, jern og sink.
- Haggis kan serveres på mange forskjellige måter. Den kan serveres med poteter, kålrot, brød eller en annen siderett. Haggis kan også brukes i supper, gryteretter og salater.
- Haggis er en populær rett i Skottland, men den er også blitt kjent i andre deler av verden, i dag kan man få kjøpt haggis i mange land, inkludert USA, Canada, Australia og New Zealand.
- Haggis er en god representant for den skotske kulturen, og den er en viktig del av den skotske identiteten.

Legg inn en forespørsel her

Bard er en maskinlært AI-assistent som genererer svar basert på informasjon fra Bard. Vedtak av ansvar for bruk.

Her du næst fan facts om haggis?

✓ Gjør eller har du noen haggis
✓ Generer svar for deg...

Ja, haggis er en skotsk rett i sine er laget av gåslever og kar. Det er en av de mest kjente ingrediensene i Skottlands og er en del av skottisk kultur. Haggis er en populær rett som er laget av gåslever, lever og lever og lever med løk og havtorn. Det er en tradisjonell rett som er laget av gåslever, lever og lever og lever med løk og havtorn. Haggis er en populær rett som er laget av gåslever, lever og lever og lever med løk og havtorn. Haggis er en populær rett som er laget av gåslever, lever og lever og lever med løk og havtorn.

Her er noen morsomme fakta om haggis:

- Ble en haggis normalt laget med gåslever, lever, lever og lever med løk og havtorn. Det er en tradisjonell rett som er laget av gåslever, lever og lever og lever med løk og havtorn.
- Haggis kan brukes i mange forskjellige måter, som i supper, gryteretter og salater.
- Import av haggis til USA ble gjort ulovlig i 1977.
- Det selges mest haggis i England og i Skottland.
- I 2020 ble en studie gjort om haggis og haggis er en tradisjonell rett som er laget av gåslever, lever og lever og lever med løk og havtorn.
- Ble en haggis tradisjonell rett som er laget av gåslever, lever og lever og lever med løk og havtorn.
- Halle av Skottland og haggis er en tradisjonell rett som er laget av gåslever, lever og lever og lever med løk og havtorn.
- Selv om haggis er en skotsk rett, ble den ikke opprinnelig en skotsk rett. Det er bare for at den ble opprinnelig en skotsk rett og at skottene hadde noe veldig godt.
- Haggis er en skotsk rett som er laget av gåslever, lever og lever og lever med løk og havtorn. Det er en tradisjonell rett som er laget av gåslever, lever og lever og lever med løk og havtorn.

Jeg håper dette hjelper!

Flere svar: [1. gredning av haggis](#) [2. haggis](#) [Haggis](#) [1 av 33](#)

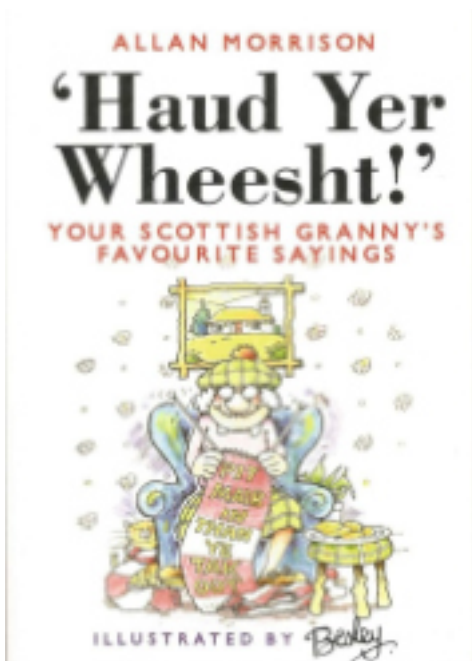
History of British & Irish Languages



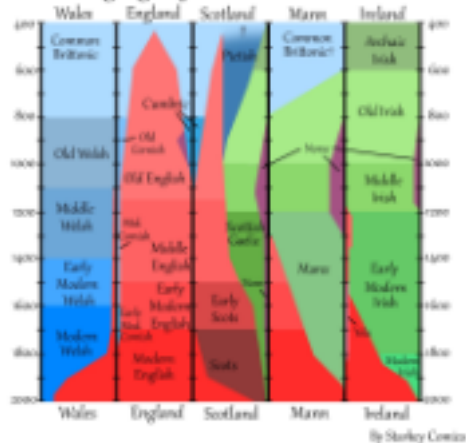
Freudeparlør



Skotsk	Norsk
aye	ja
awa	borte
bairn	barn
bevvv	øl, drikke
blether	prat
bonnie	pen
braw	fantastisk
canny	forsiktig
chap	banke på
chuckie	liten stein
coorie	gjemme seg
crack	prat, snakk
dinnae	ikke
dram	dram whisky
eejit	idiot
fanny	rumpe
hoose	hus
ken	vite
laddie	gutt
lassie	jente
loun	mann
manky	skitten
maw	munn
nae bother	ikke noe problem
noo	nå
pal	venn
pish	urin
pure	veldig
radge	gal, vill
reet	gå
scunner	motvilje
soor	sur
wee	liten
whit?	hva?
haud yer wheesht	klapp igjen



Native Languages of Britain & Ireland Over Time



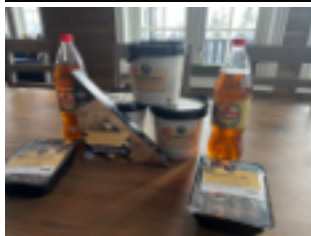
Freudekrønike 2022 - freudehütten



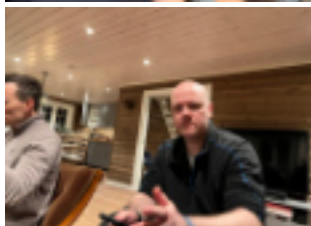
Freude am Hütten



Nytt av året; Freude am Hütten. En hyttetur med ni freudekarer og to hytter. Fra fredag 11. til søndag 13. mars.



Fredag ble det servert Inderøysodd.



Roger gir jernet - som alltid!

Freudekrønike 2022 - freudehütten



Egg og bacon til frokost, selvfølgelig.



Stjernekokken i gang, mens vi andre dro på ski.



Godt øl fra Bayern.



Hytteturens høydepunkt. Tores Beef Wellington. Kanonbra.



Det ble livlig i stuggu på lørdagskvelden.



Freudeprologen starter alltid på Børsen, med øl, pretzel og filmvisning av fjorårets freudetur.



Lulu. Bra asiatisk fusion. Dessverre ingen bilder fra innsiden.

Freudekrønike 2022 - forberedelse



Timeplanen for turen.



Freudeboka ble feiltrykket to runder.

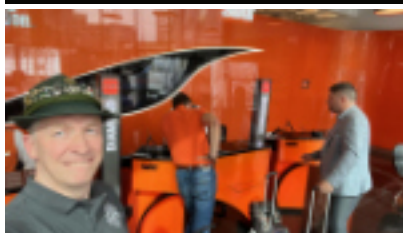


Nervepirrende, fikk til slutt sikret Oktoberfestbilletter.

Freudekrønike 2022 - freudeonsdag



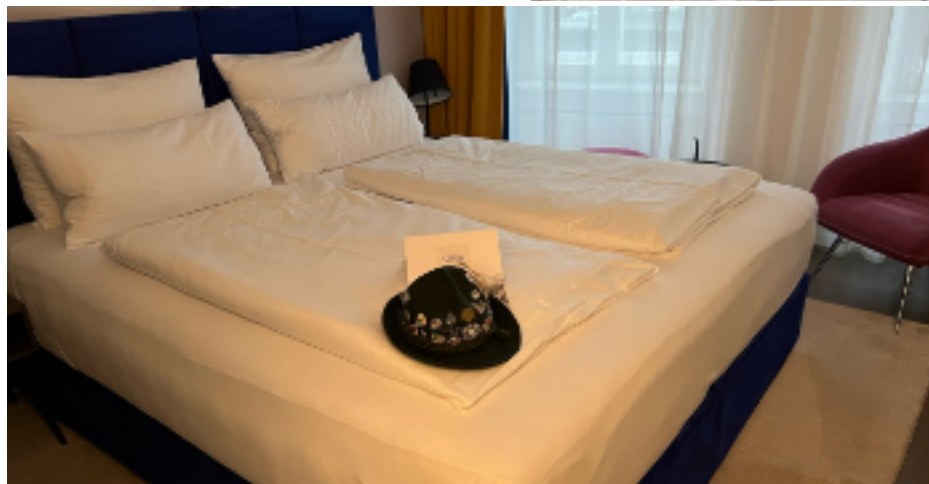
Reiseførerens alp hatt igjen på freudetur.



Vi landet i München og hentet våre kjøretøy.

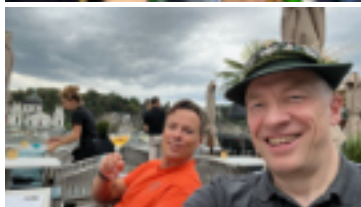
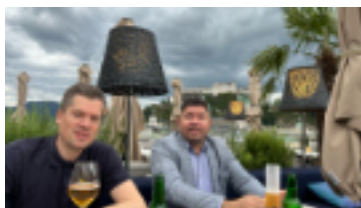


Til Alpene vi dro. Freudetur onsdag 14. til søndag 18. september.



Vel fremme i Salzburg, på Hotel Stein. Wherever I lay my hat...

Freudekrønike 2022 - freudeonsdag



På hotellets takterasse, Steinterrasse.



Europas eldste restaurant, fra år 803, St. Peter Stiftskulinarium.



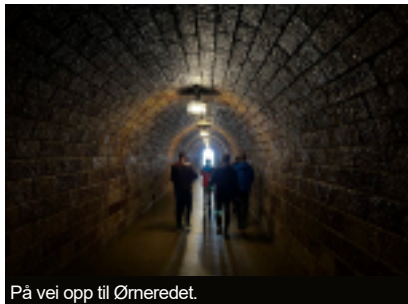
Freudekrønike 2022 - freudetorsdag



Frokost.



Roßfeldpanoramastraße (1560 moh.).



På vei opp til Ørneredet.





Kaffe på Edelweißhütte.



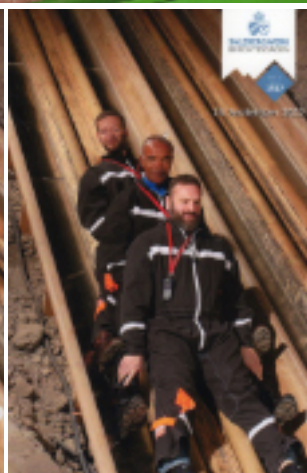
Edelweißspitze, Großglockner (2571 moh.).



Brillefin støtte for bildetaking.



På Gasthof Goldgasse til kvelds.

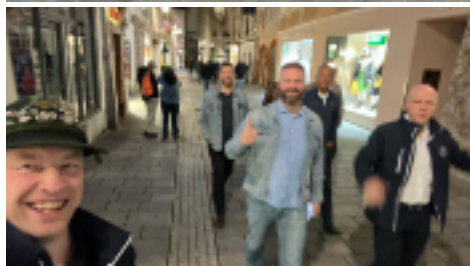


Vi besøkte saltverket i Berchtesgaden. Rask måte å komme seg langt ned i saltgruva.



Derefter en tur til Leogang for terrengsykling.





Sushi til aftens.



Bar am Stein.



Avrundet kvelden på hotellets bar.

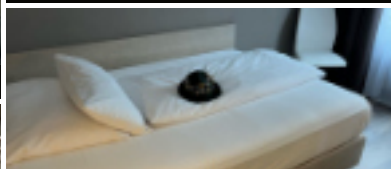
Freudekrønike 2022 - freudelørdag



Vi returnerer til München, etter tre dager i Salzburg.



Alle kjøretøy like fine som før vi fikk de.



München, kjære München. Endelig tilbake.



Innsjekket på hotellet. Samme hotellet som i 2012.



Oktoberfest i München. Dette har vi ventet på.



Vår flinke servitør. Aldri tomt for øl.



God stemning på freudebordet.



Freudekrønike 2022 - krankensonntag ☕



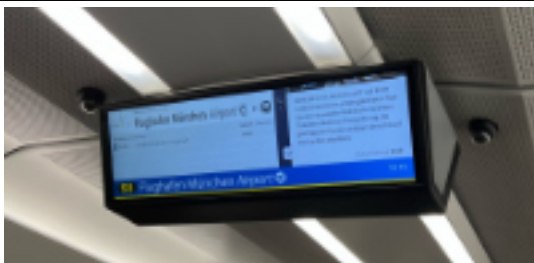
Får aldri nok av tysk husmannskost.



Krankensonntag og like frisk og rask som freudeondagen.



Joda, det ble da noen flere pins på hatten i år og.



Flughafen neste.



Auf Wiedersehen München!

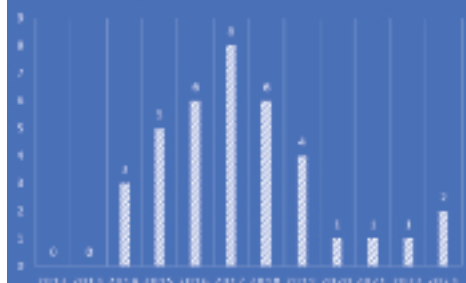
Freudekrønike 2022 - freudejulebord



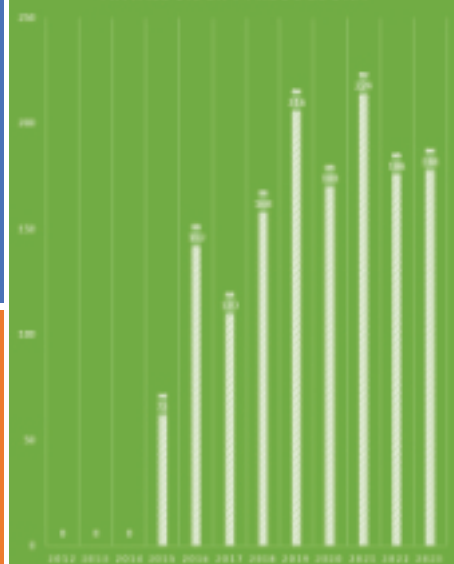
Trancher på Grünerløkka. Fantastisk entrecôte og service.



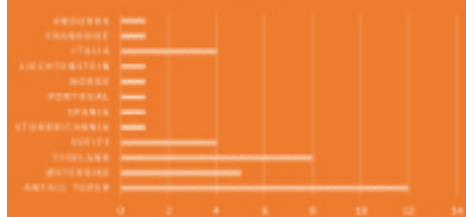
ANTALL FJELLPASS



ANTALL SIDER I FREUDEBOKA

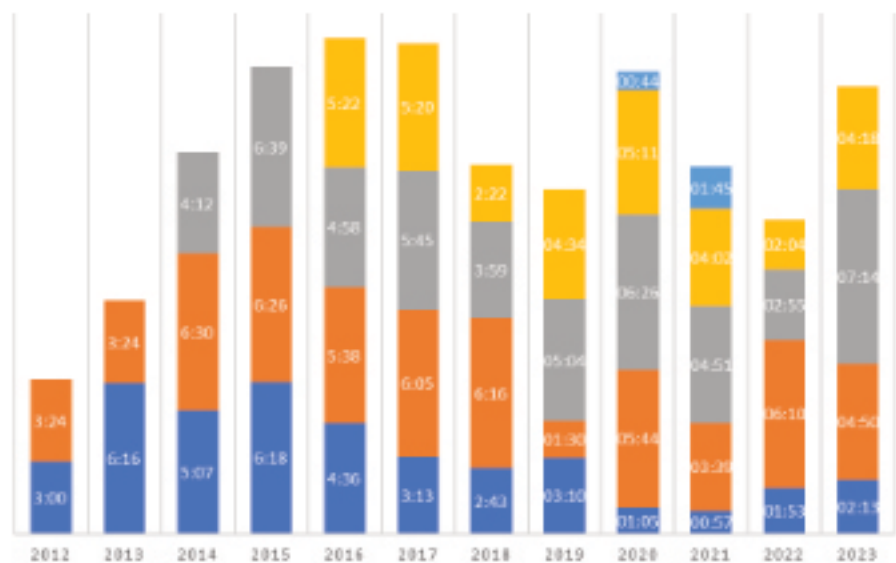


LAND BESØKT



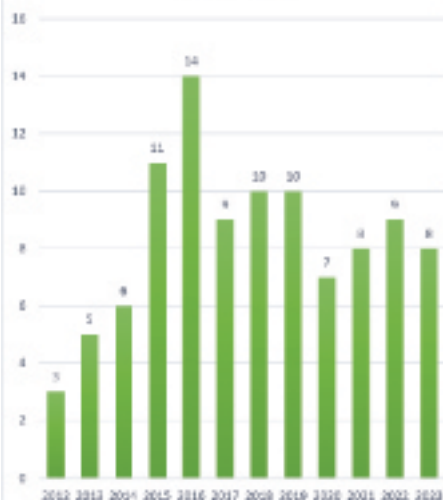
PLANLAGT KJØRETID

■ Kjøretid dag 1
 ■ Kjøretid dag 2
 ■ Kjøretid dag 3
 ■ Kjøretid dag 4
 ■ Kjøretid dag 5





DELTAGERE

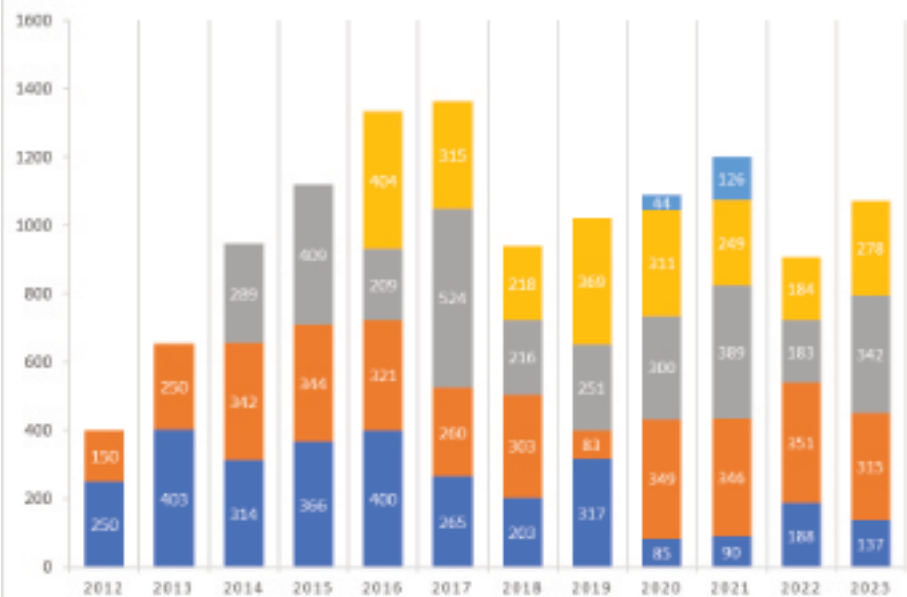


VALUTAKURS EURO



PLANLAGT ANTALL KILOMETER

■ km dag 1 ■ km dag 2 ■ km dag 3 ■ km dag 4 ■ km dag 5



Freudekarer



For those about to freude we salute you

	Navn	Freudegrad	2023	2022	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012
1	Der Reisefører	Reisefører												
2	Aleksander	Kaiser												
3	Roger	Kardinal												
4	Tore	Kardinal												
5	Magne	Erstherzog												
6	Swenung	Erstherzog												
7	Thomas	Herzog												
8	Narve	Først												
9	Morten	Først												
10	Silda	Baron												
11	Tom	Baron												
12	John	Ritter												
13	Ørjan	Ritter												
14	Espan	Ritter												
15	Fredrik	Ritter												
16	Wilhelm	Ritter												
17	Øjem	Ritter												
18	Matthias	Ritter												
19	Rune	Ritter												
20	Thomas II	Hofkaplan												
21	Hans Martin	Hofkaplan												
22	Tobias	Hofkaplan												
23	Cato	Hofkaplan												
24	Steffen	Hofkaplan												
25	Jan Inge	Hofkaplan												

= påmeldt = gjennomført



Lag

Leiebil

Deltaker

Deltaker



BMW 2-serie Gran Coupe el.

Alexander

Reiseführer



BMW 1-serie el.

Magne

Sveinung



BMW 5-serie el.

Roger

Tore



Porsche 718 Cayman

Fredrik



BMW 2-serie Gran Coupe el.

Sibda



GOV.UK

Home > Drink and driving > New guidelines and drink limit

The drink drive limit

There are international limits for drivers, but it's important to see exactly how many drinks this equals - it's different for each person.

The limits in Scotland and Wales 1 to 3 times of the UK.

Level of alcohol	England, Wales and Northern Ireland	Scotland
Micrograms per 100 millilitres of blood	22	22
Milligrams per 100 millilitres of blood	50	50
Milligrams per 100 millilitres of urine	107	107

UNITED KINGDOM

According to British media the surveillance is everywhere. And the fines may run high - even by European standards.



Index : 86% of European mean value



0.0%



€118



€225



€120



€85

Important numbers :

Limit - km/h (mph)	48 (30)	96 (60)	112 (70)
Fine +21km/h	€118	€118	€118
Fine +01km/h	€118-1176 ¹⁾	€118-1176 ¹⁾	€118-1176 ¹⁾
LICENSE	95 (90)	145 (90)	160 (100)

1) Referral to court. See below.

UK in detail :

	Violation ¹⁾	Fine ²⁾ (GBP)	Fine ²⁾ (Euro)	Points
	+ 1-24 km/h (1-15 mph)	100	118	3
	+ 25-41 km/h (16-25 mph)	100-1000	118-1176	4
	+ 42-48 km/h (26-30 mph)	100-1000	118-1173	5-6
LICENSE (1 month - 1 year)	+ 48 km/h (+30 mph)	100-2500	128-2932	6

1) There is a speed enforcement policy guidance, which suggests that enforcement will normally occur when a driver exceeds the speed limit by a particular margin. This is normally 10 per cent over the speed limit plus 2 mph.

2) The fine also varies between fixed penalties and a referral to court. Check the table below for limits. For a Fixed Penalty, the maximum fine is £100. For a case referred to Court, the maximum is £1,000, except for motorway offences, where the maximum is £2,500. Check [Speeding Fines](#) for more on this.

Please note that if you are sentenced to court you will usually get an instant driving ban for between 7 and 56 days.

In court each case will be looked at individually, to assess factors such as time of day, road type and condition, weather conditions etc. The fine is now also based upon the financial circumstances of the offender, leading to payment within 12 months unless in turn an appeal route.

Referral to court / Instant driving ban:

limit:	20 mph	30 mph	40 mph	50 mph	60 mph	70 mph
speed:	35 mph	50 mph	66 mph	76 mph	86 mph	95 mph

Hjerte-lungeredning til voksne

Se etter tegn til liv

Sjekk bevissthet:
Rist forsiktig i skuldrene
Rop høyt

Åpne luftveien
Se etter normal pust
Blag 1-1-3 straks hvis
du er i tvil



Bevisstløs og puster ikke normalt

Sideleie:
Bare hvis normal pust
i et helt minutt

Få hjelp av andre
til å hente hjertestarter

Skaff hjelp - Ring 1-1-3

Start HLR 30:2

Slå på høyttalerfunksjonen
på mobiltelefonen
Følg sådene fra 1-1-3



Fortsatt til noen andre kan overta

Trykk brystet ca 5 cm ned
I en takt på 100 per minutt

Blås bare til brystkassen
løser seg

Gi brystkompresjoner
uten opphold hvis du ikke
får til å kombinere med
innblåsninger

Slå på hjertestarteren og fest elektrodene Følg hjertestarterens råd

Stopp HLR bare når hjertestarteren
analyserer, lader og gir sjøkk



Fortsatt til ambulansen kommer - eller til du ser sikre tegn til liv

Fortsatt HLR mens
hjestarteren slår på
og elektrodene festes

En elektrode
monteres på pasientens
høyre brystbein

En elektrode en
håndsbrede nedenfor
pasientens venstre
armhale





De britiske øyer også neste år?

