

19.-22. mars 2012 reiste medlemmer fra Prosjekt Del blå Fjella på studietur til Caingorms Nasjonalpark i Scotland! Med nasjonalparken som base så studieturdeltakerne blant annet nærmere på temaene interpretasjon, lokal mat og drikke i reiselivet, jakt -og fiskeopplevelser i nasjonalpark, lokalt håndverk og naturforvaltning som et reiselivsprodukt. Under følger deltakerens referat fra de ulike stoppestedene.

Culloden Battlefield Visitor Center



Et opplevelse senter som handler om slaget mellom opprørere (Jacobite) og regjeringen (The Government) ved Culloden Battlefield april 1746. I slaget døde 1200 mennesker, 50 fra regjeringens side og restene fra opprørene. Slaget var over i løpet av en time.

En voldsom historie med mye hendelser før selve slaget. Regjeringsstroppen gikk seirende fra oppgjøret.

Mer detaljer rundt historien og selve hendelsen kan leses på <http://www.nts.org.uk/Culloden/Home/>

Det har vært og er fremdeles, mye følelser knyttet til dette slaget.

Slaget blir presentert gjennom et flott senter. Senteret er bygd opp med fine utstillinger innendørs og en anlagt sti på selve slagmarka.

Det nye besøksenteret stod ferdig i 2007. Og er et flott og moderne senter, som har kostet masse penger. Dette er finansiert av flere, blant annet The National Trust of Scotland, The Scottish Government, EU, HIE og flere. Driften av senteret er det The National Trust of Scotland som står for. Senteret går med overskudd hvert år, og bidrar med det inn i «felleskassa» til TNToS. Til og med butikken og kafeen drives gjennom denne organisasjonen.

Senteret har 4000 skoleelever på besøk hvert år. Det totale antall besøkende ligger på 200.000-250.000. De besøkende kommer fra hele verden; Tyskland, USA, Canada, Kina mm.

Det er også et system for frivillig medlemskap, hvor hvert medlem betaler 5 pund i året. Hvert år er det tilstelninger av både sportslige- og musikalsk art.

Senteret inneholder Suvenirbutikk, restaurant og selve opplevelsessenteret inne, og i tillegg alt som kan oppleves ute. 18 frivillige som er utkledd i datidens uniformer arbeider i senteret, og hjelper til med turistene utenom de faste ansatte.



Prisene for å besøke senteret er:

National Trust for Scotland medlem – gratis

Voksen - £ 10.00

Familie - £ 24.00

Enslig voksen Family - £ 20.00

Leie av en slagmark tur PDA er inkludert i inngangsbilletten.

Utstillingen:

En spennende historie som blir presentert på en god måte. Mye moderne teknikker er tatt i bruk. Utstillingen er todelt. En rød historie, regjeringstroppen og en blå historie som er presentert fra opprørene. Denne måten å formidle på fungerte godt.

Senteret inneholder flere rom med store glassmontere med uniformer, sabler og annet krigsutstyr, som er lagt opp med fine tavler hvor historia blir fortalt enten i form av tekst eller høytlesning når en trykker på forskjellige knappene. Lokalene er ganske mørke, og støynivået nokså høyt.

I et stort filmrom, ble selve slaget gjenskap. Turistene står i midten av rommet med en skjerm på hver store vegg hvor filmen rulla over med høy lyd. I tillegg følte man at en var med på hele slaget, en kjempeflott opplevelse!

Audioguide:

Utendørs kunne man få historien formidlet gjennom en audioguide. Denne var GPS styrt, og startet når man kom til et punkt med informasjon langs anlagte stier. Ønsket man ytterligere informasjon kunne man enkelt trykke frem dette på håndenheten. Denne var utstyrt med en stor touchskjerm. Enkel i bruk. Type Mio GPS range.

Veldig fin runde som var passe lang(ca1,5km), og var bra tilrettelagt.



Konklusjon:

En spennende historie, formidlet på en god måte i et område hvor det i utgangspunktet bare er ei slette. De har skapt en attraksjon bygget på en historie/hendelse. Et stort besøksgrunnlag gjør at det går godt økonomisk. Et fint og profesjonelt senter.

Besøk på CAIRNGORM brewery – bryggeri



Omvisning på et lite, privateid bryggeri i Aviemore.

Vi fikk omvisning av en kar som jobber frivillig som guide ved bryggeriet. Han startet omvisningen med grunnleggende historie og en del påstander.....

På Orknøy-øyene var de først ute med ølbrygging for ca. 5000 år siden (ca. 3000 f. Chr.) Henry den IIX hadde allerede mobile bryggerier!

På 1700/1800-tallet hadde gallonen (4,5 ltr.)en overkommelig pris men under Buren-krigen var den 2 pennier dyrere!

Kvinner kunne ikke gå ut i Storbritannia for å drikke øl for inntil 90 år siden. Dette ble endret etter store demonstrasjoner i Heydepark, London.

Deretter fortalte han deres egen historie: I de lokalene som vi besøkte begynte de i 2001, men før dette hadde de drevet et annet sted i 2 år. De hadde siden oppstart økt produksjonen med 10 – 20 % hvert år! I 2011 passerte de et volum på 700.000 liter.

I Skottland er bygg (barley) hovedsakelig brukt til whiskyproduksjon men bli også brukt for å brygge øl. De bruker 3 forskjellige sorter humle som kommer fra USA, Tyskland (Schwarzwald) og England. I tillegg er det veldig viktig med god vann og dette få de fra nasjonalparken uten forurensninger.

Knust bygg kokes i 1,5 timer og tilsettes humle og krydder, avkjøles til 35-36 grader og tilsettes gjær. Så står brygget og gjærer i 12-14 dager i tanken. Fylles på flasker og tønner i Manchester, men fra april skulle de tar i bruk eget tappeanlegg.

Mash / trester blir hentet av bønder som fôrer opp okser.

De eksporter i dag øl til Frankrike, Tyskland, Belgia, Danmark og Australia (Sheep shaggers).



De har nærmere 30 forskjellige sorter/typer øl, noen av dem hele året, men mesteparten blir laget til forskjellige arrangementer (festivaler, hundeløp eller til kvinner) og spesielle steder som Culloden og Loch Ness – Inverness for turister. De har også oppskrifter med havre istedenfor bygg og da blir ølet veldig sterkt (f. eks. juleøl har 5,8 vol.% alkohol). Eller de bruker blomsten av en tistel og ingefær isteden humle.

Black Gold er favoritten til guiden og er laget etter en gammel oppskrift fra Skottland og den kan brukes også i matlagning for å marinere villkjøtt!



Rothiemurchus estate



Lunsj på Druie restaurant Rothiemurchus, en liten kafeteria men god mat og rask service.

Lokalet var delt inn i fire avdelinger og Servering, Lokalmat, Keramikk, Kasse og nips.

Vi fikk en veldig god suppe og meget gode grove smørbrød (sandwich)

Ved siden av kafeen var det en liten men innholdsrik butikk. Geitost av forskjellige slag. De solgte til og med norsk brunost av geit. Noen fast oster og noen smøreoster fantes også. Røkt ost er også vanlig.



Biff og småkjøtt av lokale bønder var vakuumert i passende pakker. (under kiloen)

Det stod også på kjøttpakkene hvilke ku-rase de kom fra.

Stort utvalg i kjeks og kaker også lokal produsert.

Mye hermetisk frukt og grønt, urter, te og sjokolade det meste lokalt produsert.

Ku-raser er også gjengitt på div. gaveartikler som kaker nøkkelknipper og keramikk.

Sauekjøtt manglet i denne butikken.

Øl og vin fra område var godt representert i butikken. En del keramikk laget i område Avdelingen med nips lar vi bildet tale for seg sjøl, det er nok noe som tiltaler de yngste besøkende. De er det jo også viktig å tilfredsstillere.



<http://www.rothiemurchus.net>



Rothiemurchus estate er en stor familie eid eiendom som har satset på å utvikle et allsidig aktivitetstilbud. Vi ble tatt i mot av en ansatt Alph Mc Gregor, som viste oss rundt.

Av totalarealet på 100.000 dekar består eiendommen av cirka 37.000 dekar naturlig skog, cirka 3.000 dekar dyrka mark, og resterende areal med snaumark og fjell. Mye av skogen får stå naturlig og urørt, men det gjennomføres likevel litt plukkhogst. 90% av eiendommen er vernet. I Skottland har arealene i nasjonalparkene ofte private eiere. Private eiere kan ha ulike målsettinger. Noen eiere vil kunne være næringsorienterte, andre mer bevaringsorienterte. I Skottland var det fri ferdsel i utmark, omtrent etter samme opplegg som den norske allemannsretten.

Rothiemurchus estate har vært eid av samme familie i 500 år. Familienavnet på eierne er Grant. Dagens eier heter John Grant. Mange av øvrige eiendommer i skotske høylandet er eid av folk som bor i utlandet, og der eierne ikke har så stort lokalt fokus. På Rothiemurchus har man satset på utvikling av aktiviteter og næringsutvikling, og de regner faktisk med over 300.000 besøkende årlig innenfor eiendommens grenser. I alt er det utviklet tilbud om 30 forskjellige aktiviteter og virksomheten er organisert i 10 forskjellige partner foretak.

Vi fikk se og høre om noen av eiendommens aktiviteter:

Jakt: Eiendommen hadde årlig felling av 50-60 rådyr og 75 hjort. Jakt ble tilbudt som pakke med guide. For hjort ble oppgitt en pris på 2-400 pund for felling av ett dyr, der eiendommen beholdt kjøttet, mens jegeren beholdt trofeet. Rypejakta var eksklusiv. Det ble oppgitt en pris for en god jakt dag på 5.000 pund, som blir drøyt 40.000 norske kroner etter dagens kurser. Eiendommens ansatte drev aktiv predator kontroll med bekjempelse av blant annet rev og kråke.

Fiske: Det ble leid ut fiske i på regnbueørret i fiskedammer.

Lerduebane: Vi ble vist rundt på en meget fin lerduebane/lerduesti med mange skytestasjoner og meget allsidige skuddsituasjoner med alle vinkler. Lerduebanen ble benytta av alle nivåer fra nybegynnere til konkurranseskyttere. Men nybegynnerne utgjorde hoved andelen av inntektsgrunnlaget. Bana hadde 350.000 skudd årlig.



Jordbruk: Eiendommen hadde satsa på kjøttfe, dels med renrasa Highland Cattle og dels med krysninger mellom Highland og andre raser. Det ble også drevet med hjorteoppdrett. Etter

skotsk næringsmiddel lovverk var oppdrettshjort å betrakte som vilt. Det var derfor ikke noe krav om eget slakteri.

Fotografering: Fotografering av vilt, herunder både fugler og dyr, ble nevnt som en voksende nisje. Blant annet var et opplegg ved en av fiskedammene for fotografering av fiskeørn når den fanget fisk. Viltfotografering ble tilbudt med guide.

Aktivitetstilbudene var for øvrig meget allsidige. Det ble opplyst at det siste 50 åra hadde skjedd en dreining fra det som i utgangspunktet var tradisjonelle aktiviteter med særlig jakt, og over til mye mer allsidig satsning. På internettsida til Rothiemurchus er i tillegg til aktivitetene nevnt over listet opp blant annet: terrengsykling, terrengsykling utforbakke, terrengkjøring med firehjulsdrevet bil, treetoppløype, tennis, guidede fotturer, selv guidede fotturer, flåterafting, kanopadling, kajakkpadling, juving, fiskeforing.

Langs smugler ruta med David Newland

På med langstøvler og ut i de Skotske heiene med lokal guide. Vi følger godt merkede veier og sti. Veier som har blitt brukt til smugling av Whisky! David går fort. Han har bare ett gir. Fort fremover. Så stopper han. Venter til nesten alle har kommet frem til tetgruppen før han legger ut om historie, geologi, dyr, planter, brenning av heier(for å hjelpe rypebestanden), whisky, smugling og alt annet som måtte være relevant under veis. Fordi David ikke alltid venter til alle har kommet frem før han øser av sin kunnskap får man til tider bare med seg bruddstykker av det han har å fortelle.



Under middelalderen var det ingen som bodde i dette området. Området ble brukt til sommerbeite for husdyr på den tiden. På 1700-tallet begynte folk å flytte dit.

Vi passerte et skogholt som var plantet for tømmerproduksjon. Planter som ble brukt var furu og gran fra Amerika og Norge, ettersom det er rettere enn den opprinnelige skotske furua. Rundt plantefeltet var hogstavfall fra avvirkninga skyvd sammen til et gjerde slik at ikke hjorten skulle komme inn og skade skogplantene.

I 1717 ble det anlagt en "treningsleir" for katolske prester her i et lite hus. Huset var bygd av stein med tre og torv til tak. Det var bygd uten pipe, slik at røyken måtte sive ut gjennom vegger og tak og slike hus ble derfor kalt "svarte hus". Katolikkene var på denne tiden forfulgt og måtte holde seg i skjul. Området vi besøkte lå på den tiden langt unna folk og var sånn sett en bra plass å holde seg i dekning. I 1799 ble ikke de katolske jakta på lenger, og prestene flytta da til Aberdeen.

Oppe i fjellsidene så vi spor etter istida i form av strandlinjer, noe som også er et velkjent syn i våre områder.



I en periode ble alkohol høyt skattelagt for å finansiere krig, og det ble da mye ulovlig omsetning av whisky. I dette området var det over 200 ulovlige destillerier rundt omkring i fjella. Disse var bygd som små "svarte" hus inne i fjellsida, og var nesten umulige å oppdage. Whiskyen ble frakta sørover til markedet i Perth langs whiskyveier over fjellet. Veien vi gikk på het "Malcolm Gillespie smugglers trail," oppkalt etter en "Whiskyfut" som til slutt ble hengt etter at han laga seg sin egen pengepresse.

Sauer ble brukt til kontrollert beiting av lyngheiene for å gi optimal vegetasjon for rypene. I tillegg ble det hvert år brent en del lyngarealer for å gi fersk lyng. Sauene ble også brukt som "flåttfeller" ved at det ble innsmurt med flåttgift og sluppet på beite.

Scottish Art and Crafts



Butikk- galleriet vart starta for 15 år sida. Til det hadde ekteparet Barry og Jacqui Horning økonomisk hjelp både fra staten og EU. Virksomheten vokste fort, og etter fem år kom de inn i de lokala som de har nå.

Eieren produserte sjøl diverse ting av glass, hovedsakelig ved gjenbruk av flasker i alle størrelser og farger. Flaskene ble oppvarma og forma til fat. Resirkulering er et viktig poeng for henne som kunstner. Hun utsmykket også vinduer med farget glass i forskjellige mønster.

Kunstnerne som hadde utstilling i butikken var med i et nettverk som heter **Creative Cairngorms**. Det ble tatt inn varer både som kjøp og på provisjonsbasis, og det siste utgjorde om lag 1/3 av omsetninga. I tillegg til det som til en hver tid var av varer i butikken, hadde enkeltkunstnere vandreutstillinger som var vist ca en måned i hvert utsalgssted. Cairngorms nasjonalparksenter organiserte møter, men det meste av aktiviteten var finansiert av medlemskontingenter. Ved frambyding av varer var det lagt vekt på at vara hadde en historie. I tillegg var det viktig å få bruke nasjonalparklogoen som det måtte søkes om.

Etter at den lokale matbutikken slutta, begynte de å ta inn matvarer. Det viste seg å være gunstig for å få inn kunder som ellers ikke hadde kommet. En artikkel som det kan være aktuelt å kopiere, var en tapaspakning med tre forskjellige matvarer som utgjorde et lite måltid. Det var for eksempel skinke, ost og oliven. Det siste er kanskje ikke så aktuelt for vår del. En annen spesialitet var små syltetøy-glass i små pakninger hvor det var forskjellige smaker.

Noen i nettverket produserte skjerf. Råvarene var rester fra produksjon av pledd. De kunne også by på en lokalprodusert is som smakte veldig godt.....



Whisky Castle

Whisky castle er en 100 år gammel familie bedrift som har spesialisert seg på å selge de edle dråper fra The Highlands. Butikken holder til i Tomintoul som er Skottlands høyeste beliggende landsby med sine 356 moh. Den var grunnlagt i 1776 og ligger i Glenlivet, sentralt plassert i Cairngorms nasjonalpark.

Vareutvalget i butikken telte over 500 ulike single malt whisky. Innehaveren, Mike Drury var godt over gjennomsnittet interessert i varene sine og delte villig ut både visdom og smaksprøver. Utvalget av whisky var overveldende inne i butikken. Det var veldig spennende å få smake på ulike varianter for å kjenne de store forskjellene og kjennetegnene på ulike typer whisky.



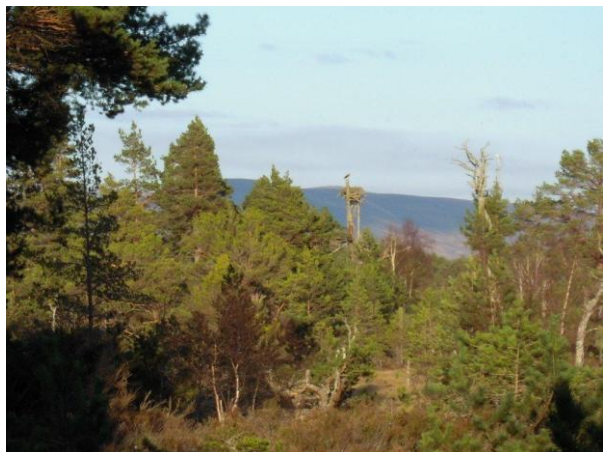
Denne butikken viser at det er mange muligheter for å kunne drive virksomhet rettet mot turister og tilreisende. Det skal være sagt at nabobutikken som hadde et litt annet varesortiment også hørte inn under samme familien, men de utfylte hverandre godt og hadde sammen et godt tilbud til de som kom innom.

Noe mye nærmere prosessen med å lage whisky skal vi ikke gå inn på denne gangen da det finnes like mange måter og fremstille den perfekte whisky som det finnes produsenter. Men noen likheter er det. Smaken på

whiskyen er veldig avhengig av tønnene den lagres på. Det skiftes tønner underveis for å endre smaks karakteristikk. Den beste whiskyen skal ha en alkoholprosent på over 46% for å beholde smak og konsistens. Hvis den er under 46% må den kaldfiltreres, noe som tar vekk esteriske oljer i drikken som frembringer ekstra nytelse for ganen.



Rapport fra besøk i Loch Garten.



Loch Garten er en liten innsjø omgitt av skog og myrer. Skogen er blandingskog med hovedsakelig bartrær og særlig furu som herskende treslag.

Før vi kom til Loch Garten kjørte vi gjennom et flott kulturlandskap med enger og beitende husdyr, omgitt av bjørkeskoger, furuskoger og myrer. Store myrområder var oppdyrket, men bar preg av ekstensiv beitebruk. Etterhvert som vi tråklet oss på smale bygdeveger og kom lavere i terrenget, var jordbruksdriften bedre.

Fiskeørna forsvant fra Scotland og England på 1800-tallet. Loch Garten er det området som den først kom tilbake til på 1950-tallet, og det var også her den første gang klarte å fø fram levende unger. Området ble snart en ettertraktet attraksjon, det ble da også bygd et senter tilrettelagt for publikum. I dag er det ca. 250 hekkende par i UK, hvorav 200 er i Scotland og 1 her på myra ved senteret.

Senteret drives i dag av The Royal Society for the Protection of Birds. Dette er den største frivillige organisasjonen for å bevare fuglelivet og fugleartene i UK. Senterets leder, Richard Thaxton, fortalte og viste oss rundt.

Selve sentret er innrettet med luker for å kikke på og fotografere fuglene, men det er også installert videokamera ved reirene med overføring til skjermer inne i senteret. Denne videooverføringen har bl. a. bidratt til langt mindre problemer med forstyrring av fuglene. Senteret har også en utstilling, en skriftlig omtale av senteret og en logg over årets hendelser. Loggen som var slått opp var selvsagt fra 2011 da fuglene ennå ikke har kommet tilbake fra Nord-Afrika ennå, trodde vi.

EJ er tilbake. Plutselig får Richard se ørna på skjermen, og vi er de første som får se henne i år!

Gjennom gluggene kan vi se den med blotte øye borte på reiret, og vi får også bilder direkte og på skjermen. Vi ser hvordan den begynner å reparere reiret mens den venter på maken som kommer senere. EJ kom hit for 15 år siden og har hekket her i 12 år. Om Odin kommer i år er det hans 4. år.

I 1959 ble det første observatorium etablert. Nåværende i 1986.

I løpet av 4 sommer mnd. Har senteret 40.000 besøkende. Det er 3. generasjon besøkende nå, og sentret (med ett par ørner) genererer 1,4 mill £ for området gjennom salg av overnatting, mat og drikke, suvenirer og whisky.

Besøket var utrolig interessant, og burde gi tanker om hvordan vi kan utnytte våre unike villmarks ressurser langs Nasjonal Turistveg Rondane kommersielt for å skape tiltrengte arbeidsplasser, men også en større opplevelse for reisende gjennom området. (Dette siste står for ref. Regning)