



DEN GODE SMÅKS JUBILEUMSTUR 2013

Dato: 25.april – 28.april 2013

Deltakere: Sigurd, Njål, Jan Morten, Jan Ove og Rune

Innledning

Da vi i Den Gode Smak en gang i løpet av fjoråret plutselig skjønte at vi kom til å runde 10 år i begynnelsen av 2013, fant vi ut at vi måtte jo arrangere en jubileumstur for å markere dette, slik vi gjorde i forbindelse med 5-års-jubileet. Den gang tok vi med våre bedre halvdelere og tilbrakte ei helg på Byrkjedals-tunet. Da 10 år må være en større begivenhet enn 5 år, fant vi ganske fort ut at vi måtte gjøre noe mer ut av dette, og Rune og Sigurd ble utnevnt til turkomite.

Det første som ble fastsatt i plenum, var reisetidspunkt, nemlig en langhelg i slutten av april, nærmere bestemt 25. til 28. april. I løpet av de neste månedene vurderte så turkomiteen både det ene og det andre alternativet, og endte til slutt opp med et opplegg der vi skulle tilbringe ei langhelg i San Sebastian, den byen i verden som har flest Michelin-stjerner pr. innbygger, noe som burde borge for at mat og matkultur står sterkt i området.

Det var i hovedsak to grunner til at valget hadde falt på San Sebastian. Den ene var som nevnt at byen er kjent som et kulinarisk sentrum i Baskerland, og dermed også i Spania som sådan. Den andre grunnen var at Rune hadde en mangeårig kamerat ved navn Inazio som bor der, som også er svært matinteressert, og medlem av en av de kjente baskiske txokos (gastronomiklubber).

Etter at Rune hadde kommunisert en del med Inazio, fikk vi et par uker før avreise tilsendt et forslag til program som virkelig fikk værharene til å reise seg på oss. Stemningen var derfor på topp den siste tiden før avreise. Vi fikk heldigvis tenkt på å kjøpe inn velkomstgaver til Inazio, bursdagspresang til kona Nani som fylte året denne helga, samt deres to småbarn. Njål og Jan Morten tok seg av disse oppgavene.

Torsdag

Vi møttes på Sola tidlig om morgenen for å ta fatt på flyreisen nedover. Reiseruten var Stavanger – Oslo – Düsseldorf – Bilbao, da San Sebastian ikke er den enkleste plassen å komme seg til fra Stavanger. Dette var imidlertid den totalt sett mest praktiske reiseruten, selv om Jan Ove hadde visse reservasjoner både mot SAS og Gardermoen.



Turen ned gikk i hvert fall uten noen skjær i sjøen, og vi landet i Bilbao på tiden. Vi ble overrasket over hvor liten flyplassen her var. Med en befolkning på rundt 400000 hadde vi ventet at Bilbao skulle ha en vesentlig større flyplass, men denne var knapt halvparten av Sola i størrelse. Vi fikk plukket opp den bestilte leiebilen, en sjuseters Mercedes, og satte oss inn med kurs mot San Sebastian. Rune var sjåfør, og fikk en ganske brå vekker rett etter start, da en bil plutselig vrent seg inn rett foran oss, slik at vi var centimeterne ifra å smelle i denne. Det gikk heldigvis godt, og vi fortsatte mot San Sebastian til vi var framme. Etter litt vidervedigheter forårsaket av diverse enveiskjorte gater etc., fant vi hotellet, og fikk sjekket inn.

Hotellet var greit nok, ikke luksuriøst, men fullt brukende. Etter at vi hadde innkvartert oss der, hadde vi litt tid før vi skulle treffe Inazio. Njål og Jan Morten fant et sted å leie sykler, Rune tok seg av å finne et parkeringshus å parkere bilen i, mens Sigurd og Jan Ove slappet av med en kald duggfrisk langs den lange bystranden som ligger sentralt i byen. Etter et par timer gjorde vi oss i stand for kvelden, og møtte Inazio kl. 1900 utenfor hotellet.

Inazio viste seg å være en riktig trivelig kar. Vi startet med at han viste oss veien til et lokalt innendørs matmarked, hvor vi skulle foreta de siste innkjøpene av matvarer til kvelden. To-etasjers marked, med mye flott mat, og etter fullført innkjøp av diverse fisk, bær og annet, bega vi oss bortover mot Gamlebyen, hvor vi skulle tilbringe kvelden.

Det viste seg at det hadde blitt en liten justering av programmet. Det var opprinnelig meningen at vi skulle til Inazios txoko, for der å lage mat sammen, men av diverse logistiske grunner hadde Inazio heller leid seg inn i den mest ærverdige og prestisjefylte av San Sebastians txokos, som het Gaztelubide. Vi kom inn her og fikk en kjapp omvisning, før vi ble bedt om å ta oss en times tid rundt i gamlebyen, mens Inazio laget til maten vi skulle ha. Siden det ikke var hans egen txoko, passet det seg ikke helt at vi også var med på matlagingen, forsto vi, så vi tok oss da en tur innom et par barer for litt forfriskninger mens han styrte kjelene på Gaztelubide.

Etter en times tid var vi tilbake på Gaztelubide, hvor Inazio da holdt på å legge siste hånd på verket. Vi ble plassert ved et av flere langbord som var der, sammen med Roberto, en kjenning av Inazio, som var en svært utadvendt og trivelig kar. Vi fikk først litt vin, og etter hvert kom Inazio med den ene retten etter den andre. Vi fikk chorizopølser, lokale småskjell som minnet litt om hjerteskjell, en finhakket soppblanding med egg, svære fat med krabbe, grønne hvitløksbakte chilis, og til slutt kirsebær til dessert. Alt som separate retter, og det meste med minimal tilberedning, kun enkel fresing i panne og med litegrann smakstilsetning. Svært godt, og nydelig stemning.

Dette var en god anledning til å overrekke gavene vi hadde med til Inazio, slik at han da fikk en stor kokebok med fiskeretter fra Gastronomisk institutt (på engelsk), en keramisk kniv, en flaske akevitt,

elgpølse og tørrfisk. Dette ble vel tatt imot, og etter en liten stund (og etter en liten slurk av akevitten), slo Roberto seg ned ved klubbens piano, hvor han begynte å traktere pianoet og å synge, først alene, og deretter i duett med en av klubbens andre medlemmer som var til stede. Utrolig gøy, og stemningen sto høyt i taket.



Vi avsluttet etter hvert seansen her, og klubbens medlemmer tok noen forfriskninger i noen av de utallige barene rundt i gamlebyen på vei tilbake på hotellet.

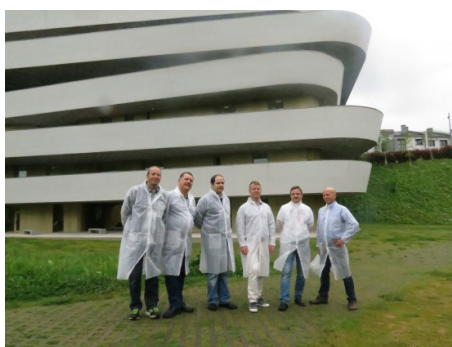
Fredag

Noen hadde nok vært senere i seng enn andre, men likevel var alle oppe og relativt friske og opplagte når fredagens program begynte. Vi startet med et besøk på det ganske nye baskiske kulinariske senteret, som naturlig nok var lagt til San Sebastian. Vi hadde på forhånd kikket litt på nettsidene deres, og fått inntrykk av at det var noe liknende Måltidets Hus i Stavanger. Kort oppsummert: Dette var mange ganger mer imponerende.

Først av alt var arkitekturen mesterlig. Bygget var for øvrig tegnet av en kjenning til Inazio. Bygningsingeniør Njål ble blank i blikket etter hvert som han fikk studert materialvalg og utforming av både eksteriør og interiør. Utvendig var bygget formet som en stabel med tallerkener som var satt litt skjodesløst oppå hverandre, med perforerte stålplater, alle individuelt designet og utformet. Innvendig var det en lang rekke spennende material- og designvalg som gjorde dette til et virkelig praktbygg. I tillegg var bygget reist veldig i flukt med terrenget, slik at det ikke dominerte terrenget rundt i det hele, men mer var plassert som en naturlig del av det, og fungerte som en slags gjennomgang til parken på ene siden.

Innholdsmessig fungerte dette bygget som en avansert kokkeskole, kurscenter, kulinarisk forskningscenter, og som en sentral møteplass for regionens aktører innen matindustrien. Vi ble vist rundt av en av

de ansatte der, som tok oss med på en overveldende tur gjennom bygget. Vi fikk se et utall med forskjellige workshops, alle store og romslige, der hver enkel var spesialdesignet og –innredet for en spesiell type matvarer eller tilberedningsmetode. En workshop for fisk, en for kjøtt, en for bakverk, en for grønnsaker, en for storhusholdningsteknikker, en for frukt, en for vin osv. Flotte auditorier, et eget smakslaboratorium, egen restaurant, og mye mer. I det hele tatt. Et særdeles imponerende bygg. Mens vi gikk gjennom de forskjellige salene, kom vi stadig over klasser med studenter som sto dypt konsentrert over spesielle typer matvarer. I en sal ble det kuttet grønnsaker, i en annen sal ble det bakt brød, osv.



Etter en virkelig imponerende omvisning her, bega vi oss til en liten fiskelandsby som het Getaria. Dette var en svært levende og aktiv fiskehavn, med havna fylt av små til middelstore fiskebåter og trålere. Vi tok oss først en liten tur rundt i noen smågater, forbi en del griller som det ble stekt fisk og kjøtt på, og innom en gammel kirke, før vi fikk oss en drink i en bar der, mens Inazio fortalte litt om landsbyen og historien bak, blant annet at dette var hjembyen til den første som hadde seilt jorden rundt, Juan Sebastián Elcano. Han var kommandør på det eneste overlevende skipet som kom hjem fra Magellans jordomseiling. Magellan selv ble jo drept på Filippinene.

Etter dette var det tid for det vi egentlig skulle gjøre der, nemlig å spise lunch. Vi spiste på en liten restaurant ved navn Asador Astillero med utsikt over fiskehavna, og Inazio hadde på forhånd forberedt oss på at dette var et sted med virkelig bra fisk. Det kan vi andre også skrive under på nå. Servitørene kom bærende med fat etter fat med diverse fiskeretter. Av det undertegnede kan huske, var det blant annet friterte lysingtunger, hel fersk ansjos, helstekt piggvar, og helstekt lysing. Hovedretten var uer, og så var det dessert og den slags. Jeg har muligens glemt en rett eller to til, men leseren får unnskyld meg her. Felles for alle rettene var at fisken smakte fantastisk ferskt og fint, det var tydelig at det ikke var mange timene siden den hadde svømt rundt i Biscaya-bukta og ant fred og ingen fare. Tilberedningen var i de fleste tilfeller uhyre enkel, stekt eller bakt i ovn, med litt sitron til.

DEN GODE SMÅK



Vi la i oss fisk etter fisk, til det nesten grodde gjeller på oss, og var rimelig stappmette når det endelig var slutt. Turen gikk så tilbake til San Sebastian (eller Donostia, som byen heter på baskisk), slik at vi kunne få legge oss ned på på hotellrommet for en liten siesta, noe som var sårt etterlengtet etter denne lunchen.

Etter noen timers avslapning var det tid for det som i hvert fall enkelte av oss hadde sett på som turens høydepunkt, nemlig middag på en av verdens i særklasse beste restauranter, Arzak. Dette er en restaurant med tre Michelinstjerner, som i en årrekke har vært regnet som Spanias kanskje beste restaurant, og er rangert som nummer åtte på Restaurant Magazines meget prestisjefylte rangering av verdens beste restauranter. Restauranten drives av far og datter, Juan Mari og Elena Arzak, og Elena var blant annet kåret til verdens beste kvinnelige kjøkkensjef i 2012.

Arzak ligger litt utenfor sentrum, så vi tok taxi dit. Da vi kom fram fikk Rune beskjed om at Inazio og hans kone Nani ville bli litt forsinket, så vi satt oss inn i vestibylen og forfrisket oss med glass ypperlig cava. Etter ti-femten minutter dukket Inazio med frue opp, og vi kunne gå inn. Restauranten var flott, med mange interessante og spesielle detaljer, men det var tross alt maten som var det viktigste. Etter en meget kort diskusjon fant vi ut at alle sju ville ha den fulle smaksmenyen med vinpakke til, og servitørene gikk i gang med kalaset.

Under fortæring av ansjosen ved lunchen i Getaria tidligere på dagen hadde Sigurd spøkt med at på Arzak kunne vi risikere å få retter som f.eks. ansjossorbet. Han traff ikke helt, men det viste seg at en av de mange amuse bouche var ansjos med jordbær, noe som fikk oss til å sperre øynene opp. Fantastisk nok så fungerte smaken som bare det. Noe som viser at selv de mest vanvittige kombinasjoner kan fungere så lenge en vet hva en driver på med.

Rettene kom som perler på snor, den ene mer fantastisk både i utseende og smak enn den forrige, og selvfølgelig med viner som matchet fantastisk til. Vi fikk vel en leksjon i spanske hvitviner her, med en rekke viner med krystallklar smak, elegante som bare juling, og egentlig langt over den erfaringen de fleste av oss hadde med spanske hvitviner fra før. Rettene varierte fra helt gigantiske smaksbomber med østers og hummer, til breiflabb servert i en kjempestor grønn risballong, kobebeff som var så mørt av kjøttet nærmeste hadde konsistens som kjøttdeig, lam, due, og en rekke desserter, som både i anretning og



smak kunne ta pusten fra hvem som helst. Vi ble ganske så andektige underveis, og spesielt Sigurd fikk flere smaksopplevelser som fikk ham til å lette i stolen. Både Juan Mari og Elena var bortom bordet vårt flere ganger for å fortelle litt, og høre hva vi syntes, og Sigurd ble særdeles engasjert overfor Elena, og snakket og forklarte med hele seg. Det var tydelig at han var ikke så lite starstruck.

Underveis i måltidet fikk vi også tid til å overrekke Nani, som fylte året påfølgende mandag, et armbånd, samt to små presanger til barna, noe som også ble satt veldig pris på. Vi fikk tatt bilder sammen med Juan Mari og Elena, fikk kopier av menyene, og tok til slutt taxi tilbake til sentrum etter en helt uforlignelig matopplevelse. Flere av oss svevde nok en halvmetre over bakken der vi gikk, av ren nytelse.



Lørdag

Morgenen etter kunne vi ikke ligge og dra oss lenge. Allerede klokken 0800 reiste vi fra hotellet, med kurs for Rioja-distriktet, som ligger rett sør for País Vasco, altså Baskerland. Inazio hadde booket oss inn på en omvisning hos Luis Cañas, en av de beste vingårdene i Rioja, kl. 1000, så vi hadde ikke verdens beste tid på oss, da det var et godt stykke å kjøre. Luis Cañas kunne blant annet rose seg av å ha blitt utropt av Robert Parker til å ha verdens beste rødvin kjøp i fjor, med sin Crianza 2009.

Vi la veien forbi Vitoria-Gasteiz, som er provinshovedstad i Baskerland, og fortsatte videre i retning Logroño, som er senteret i Rioja-distriktet. Etter hvert som vi nærmet oss, passerte vi bodegaene til en lang rekke kjente vinprodusenter. Vi passerte også Marques de Riscal, et hotell med Michelin-restaurant midt ute på landsbygda der. Hotellet er designet av Frank Gehry, mannen bak det verdenskjente Guggenheim-museet i Bilbao, og viste virkelig igjen med en spektakulær arkitektur.

Etter litt veiforvirring var vi endelig framme ved Luis Cañas, ikke mer enn 10 minutter forsinket. Vi banket på, ble ønsket velkommen av en trivelig ung dame som skulle vise oss rundt, og etter litt ventetid begynte så omvisningen. Vi fikk også selskap av tre damer fra Storbritannia og USA som også skulle være med.

DEN GODE SMÅK



Vi fikk først høre en del av bakgrunnshistorien til vingården, og deretter ble vi vist rundt både utendørs og innendørs. Det var en svært kald dag til å være i slutten av April, kun 5-6 grader og kald vind, så det var godt å komme seg innendørs igjen. Vi fikk da med oss en lang rekke lager- og produksjonsrom, med tusenvis av eikefat i store mengder stablet oppå hverandre i enorme stabler. Ganske imponerende å se, og interessant foredrag av guiden vår. Vi begynte imidlertid å bli litt tørste til slutt, så omvisningen ble avsluttet i den ganske så staselige og imponerende hovedbygningen, med smaksprøver fra fire forskjellige viner, samt litt chorizopølse, iberico-skinke og manchego-ost som snacks til. Helt til slutt benyttet vi anledningen til å handle litt i vinbutikken på godset, og fikk fylt opp bilen med en god del flasker. Der fikk vi også hilse på selveste slottsherren, Luis Cañas, som stakk nesen innom butikken der.



Nå var det imidlertid tid for lunch, og Inazio visste selvfølgelig hvor vi skulle. I en liten landsby mellom Luis Cañas og Logroño visste han om en grei restaurant hvor vi kunne spise lunch. Når vi gikk inn så det ganske så lite og enkelt ut, men lenger inn i lokalet åpnet det meste seg opp, og det viste seg å være en stor og ganske så fin restaurant, med et enormt vinlager. I andre enden av restaurantlokalet kunne vi nemlig gå ut i lange ganger med reoler, der en hadde vin fra de fleste bodegaene i Rioja, og en lang rekke viner fra hver bodega dertil. Sigurd våknet da til, da han tidligere på turen hadde annonsert at han og Tove i årevis nå hadde vært på jakt etter vinen Coto de Imaz, Gran Reserva, i 1996-årgang. Og som alltid. Alt ordner seg for snille barn, Sigurd fant en flaske av nøyaktig rett sort og årgang på vinlageret der.

Vi satte oss ned, og lot stort sett Inazio ta seg av bestillingen. Første rett var solid bondekost: Potetsuppe med chorizo. Det var svære suppetallerkener med oppdelte poteter i, og noen få chorizo-biter, men selve væsken som potetene lå i smakte veldig chorizo (og veldig godt). Vi spiste og spiste, og ble ualminnelig mette. Til drikke bestilte vi den vinen Sigurd hadde funnet på vinlageret, men det viste seg dessverre at det var den siste flasken de hadde, så det gikk ikke an å kjøpe med seg mer. Vinen var imidlertid ypperlig.

Etter at vi hadde lagt i oss potetsuppe i massevis, og følte oss mer eller mindre stappmette, kom imidlertid hovedretten på bordet, fat på fat med lammekoteletter. Igjen var det bare å legge innpå det vi klarte, åpne beltespinner og det som trengtes for å få plass til mer. Siden det var tomt for førstevalget av vin, fant Sigurd en 1988-årgang fra samme produsent til hovedretten. Vi klarte til slutt å gjøre kål på det meste av lammekotelettene, og noen av de mest ekstreme blant oss var til og med i stand til å få ned litt dessert.

DEN GODE SMÅK



Nå var vi så mette at vi omtrent trillet fra bordet, men kom oss til bilen. Siden vi hadde drukket opp den siste flasken av Coto de Imaz 1996, tok vi tur innom vingården El Coto, som ikke var så langt derifra, for å se om vi kunne klare å finne mer i vinkjelleren der. Der var det imidlertid stengt, til Sigurds store sorg, så vi bega oss på hjemvei.



Veien tilbake ble en langdryg og søvndyssende affære. Njål måtte kjøre litt unødvendig langt, pga. skilting som ikke var helt i overensstemmelse med normal skikk og bruk, og vi andre hel- og halvsov oss gjennom de 2-3 timene det tok å komme seg tilbake til San Sebastian.

Når vi kom tilbake til byen, tok vi først en tur til enden av bukta, der vi fikk se hvordan sjøen virkelig slo mot gangveien der, og hvor det også var laget noen hull i bakken ned mot havet, som fungerte nærmest som små geysirer når vannet slo innover. Litt stilig, og en påminnelse om naturkreftenes makt.

Vi var ennå stappmette etter lunchen, og besluttet å droppe en stor middag om kvelden. Etter å ha kjørt Inazio hjem, fikk vi oss et par timer med siesta på hotellrommet, før vi igjen møtte Inazio. Denne kvelden skulle da bli viet San Sebastians mange tapasbarer (unnskyld, pintxos-barer!!!) der Inazio som alltid hadde klare anbefalinger for hvor vi burde gå. Ett sted var spesielt kjent for sine pintxos med rekespyd, ett annet sted hadde nydelige pintxos med bacalao, osv.



Hvor mange pintxos-barer vi var innom i løpet av kvelden tror jeg de fleste mistet telling på etter hvert. Vi husker imidlertid spesielt et sted rundt et hjørne der de gjorde litt mer enn vanlig ut av pintxos-ene, og hvor smaken av alt var helt fantastisk. Kanskje spesielt en pintxo med pattegris, med verdens tynneste og

Den Gode Smak - årgang 11



mest knallsprø svor, tok prisen, men det var rett og slett utrolig mange fantastiske smaker å teste her. Timene gikk, og vi spiste og drakk oss gjennom pintxos-bar etter pintxos-bar. Underveis i løypa her fikk vi også benyttet anledningen til å overrekke Inazio et diplom som viste at han var utnevnt til (det første) æresmedlem i Den Gode Smak, noe det virket som om han satte svært stor pris på. Vi avsluttet kvelden i nærheten av hotellet, særdeles gode og mette og i strålende humør.

Søndag

Søndag var avreisedag, men vi hadde likevel tid til visse aktiviteter. Vi startet med å begi oss ut på jakt etter en delikatessebutikk som Inazio hadde anbefalt litt, og etter litt forvirring fant vi endelig fram. Der benyttet vi anledningen til å fylle opp bagasjen, og vel så det, med en rekke baskiske spesialiteter, så som vin, skinke, chorizopølser og annet.

Vi gikk så mot hotellet, men satte oss ned på liten kaffebar for å se på et løp som tydeligvis foregikk i byen denne dagen. Det var et slags mosjonsløp, det spesielle var at det var tydeligvis et slags parløp, der to og to deltakere hadde samme startnummer og løp sammen. Etter å ha sittet her en stund kom vi oss tilbake til hotellet for å sjekke ut, og Njål hentet samtidig bilen, slik at vi fikk plassert all bagasjen i denne.

Klokken var nå 1200, og vi måtte forlate byen senest 1300 for å være sikker på å nå flyet, så den siste timen sto vi langs stranden og så på fotballturnering. Hver søndag foregikk det fotballturnering for barn og unge på stranda, og det var aktivitet på rundt 12-13 baner langs hele bukta. Inazio dukket opp etter hvert sammen med eldstebarnet, og rett før 1300 kom også Nani med den yngste i vogn. Vi tok hjertelig farvel med alle sammen, fikk chorizo, salami og ansjos i farvelgaver fra Inazio og Nani, og satte oss i bilen på vei til Bilbao.



Turen hjem gikk veldig greit like til vi kom til Düsseldorf. Da vi kom av flyet der, fikk vi beskjed om at flyet videre til Oslo var kansellert. Vi måtte da bruke mye tid for å finne ut hva som nå skjedde, og ble etter hvert omdirigert til Frankfurt. Fra Frankfurt fikk Rune og Njål de to plassene som var ledige på flyet til Stavanger, mens vi tre andre måtte ta et sent fly til Oslo.

Den Gode Smak - årgang 11



Njål og Rune kom seg vel hjem i løpet av kvelden, bortsett fra at bagasjen var forsvunnet et eller annet sted i Europa, noe som medførte at Rune måtte overnatte hos Njål, da husnøklene hans lå i bagasjen. Vi tre andre landet på Gardermoen litt over midnatt, og måtte begynne med etterlysning av bagasjen da. Jan Ove sine betenkeligheter mht. SAS og Gardermoen så ut til å ha blitt sementert ganske godt etter hvert, men vi ble endelig ferdige med dette, og kom oss inn på Radisson Blu på Gardermoen når klokken hadde passert 0100 på natta. Vi var da i seng bortimot 0130, og måtte stå opp igjen neste morgen rundt 0530 for å rekke morgenflyet til Stavanger, så det ble ikke all verdens søvn. Jan Ove hadde i tillegg mistet passet sitt underveis på turen, så det var heller ikke noe særlig.

Oppsummering

Uansett, alle kom seg til slutt hjem, bagasjen kom til rette igjen neste dag, og vi sitter igjen med en sann myriade av minner om en fantastisk tur. Noen av hovedtrekkene.

- Fullt kulinarisk fokus! Fra vi kom til vi gikk var det fullt fokus på det kulinariske, noe Inazio skal ha all ære for, med sitt ypperlige opplegg!
- Ingen shopping! Det vil si, bortsett fra søndag morgen, men det var i en delikatessebutikk, så det teller ikke...
- Kaldt vær! Vi hadde nok ventet mer enn 5-6 grader og sur vind i slutten av april her. Det gjorde imidlertid ingenting, selv om de mest optimistiske av oss hadde pakket badebukser...
- Fantastisk utvalg av pintxos! Det virket som om hele byen (i hvert fall deler av den) var full av pintxos-barer med den ene smaksopplevelsen mer fantasifull enn den andre. I tillegg var det både særdeles godt, og veldig koselig.
- Arzak! En utrolig gastronomisk opplevelse, der hver rett var en kreativ eksplosjon, både visuelt og smaksmessig.

Totalt sett var turen en gedigen knallsuksess fra ende til annen (med unntak av fly- og bagasjetrøbbel den siste dagen). Eskarrikasko til Inazio som organiserte det meste for oss!

6.5.2013