

MyPlanet

MAGAZINE

SMAKA PÅ AUSTRALIEN
Unika upplevelser väntar

NYA MEDLEMSFÖRDELAR
Reskvällar och sommarerbjudanden

IT'S SHOW TIME
Högsäsong för shower i Australien

NYA ZEELAND FÖR HELA FAMILJEN
En bättre kuliss finns inte



Australienfestival

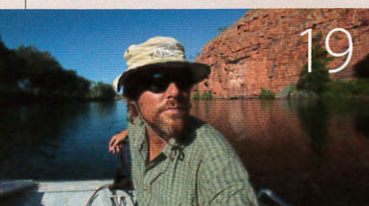
Det var kärlek vid första ögonkastet när jag för drygt 15 år sedan klev av planet i Sydney och besökte Australien för första gången. Jag har återvänt flera gånger och längtar alltid tillbaka, det är som om en stor magnet drar i mig. I väntan på nästa resa var redan då att bli medlem i Vänskapsföreningen ett sätt att lindra symptomen, varje nytt nummer av NEWS/MyPlanet Magazine var och är en högtidspunkt. Precis som så många andra har jag köpt böcker om Australien, köpt skivor och sett filmer samt besökt kulturella evenemang.

Mycket har hänt sedan min första resa och det har hittills blivit 5 resor i Australien under vilka jag bland annat blivit upptagen i det Aboriginska familjesystemet och fått ett skinname, Bangardi som tillhör Yirritja Moiety. Jag har stått på toppen av Nourlangie och blickat ut över Kakadu, jag har sett Demons spöa Richmond på Telstra Dome i Melbourne, jag har vandrat på stranden vid Manly Beach och jag har bevittnat Aboriginska ceremonier i Arnhem Land, upplevelser och minnen som alla är ovärderliga att drömma sig bort till när vardagstristessen slår till på kontoret.

Att aktivt försöka genomföra kulturutbyten med Australien är något som länge legat mig varmt om hjärtat. Att få vara med och arrangera en Australienfestival är därför något jag med glädje och stolthet ser fram mot. Jag hoppas att Ni medlemmar i Vänskapsföreningen ska uppskatta detta evenemang där några av Australiens finaste artister kommer att uppträda.

Festivalen är för er!

Lars Wallin
Styrelsen



Innehåll

- 3 It's Show Time
- 6 Familjesemester i Nya Zeeland
- 10 När Larry slog sönder Australia's fruit bowl
- 13 Burt Munro: En legend i Nya Zeeland
- 16 Nästan vid världens ände
- 19 Timm och Katrine reser jorden runt
- 22 Den unika smaken av Australien
- 25 Redo att upptäcka mer av världen?
- 26 Australien exporterar inte bara vin till Sverige
- 28 Höstens aktiviteter
- 30 Erbjudande från First Hotels
- 31 Medlemsfördelar
- 32 Australisk musik

Utgivare

Australian New Zealand Friendship Society
ISSN 1651-4041 – AUS NZ MyPlanet Magazine
Nr 2 – maj 2006 – 23 årg
Upplaga: 25.000 exemplar

Ansvarig utgivare

Hugo Berch – Össjö Gård
266 91 Munka-Ljungby – Tel. 0431-433 032

Redaktion

Charlotte Nolsøe Gøttler
Else Kirstine Knudsen

De i artiklarna framförda synpunkterna är författarnas egna och delas inte nödvändigtvis av Vänskapsföreningen. Redaktionen förbehåller sig rätten att redigera och förkorta artiklar och insända bidrag. Kopiering med tydlig källangivelse är tillåten.

Nästa nummer av MyPlanet Magazine utkommer augusti 2006.

Layout

Viva Communication

Tryck

Lassen Offset A/S, 2670 Greve, Danmark

Kontakta oss

MyPlanet Sweden
Norrbäckagatan 47 B
113 41 Stockholm
Tel. 08-442 98 80
sto@myplanet.com

MyPlanet Sweden
Kastellgatan 17
413 07 Göteborg
Tel. 031-774 00 75
got@myplanet.com

www.myplanet.se

Styrelse

Ordförande

Nicole Williams - Sulitelmavägen 37
167 35 Bromma - Tel. 070-471 5192

Kassör

Lena Bäcker, Rosenborgsallén 3,
652 30 Karlstad - Tel. 054-186 344

Vice ordförande

Peter Hagström - Hultgatan 4
343 36 Älmhult - Tel. 0476-14926

Sekreterare

Åsa Eklund, Föreningsvägen 24,
132 37 Saltsjö-Boo - Tel. 08-747 9200

Ledamot (webbansvarig)

Lars Wallin - Asplundsgatan 31
451 61 Uddevalla - Tel. 0522-331 38

Suppleant

Erwin Apitzsch, Nordmannavägen 4,
224 75 Lund - Tel. 046-144 865

Medlemskap

150 kr. Gäller för ett kalenderår och per hushåll
Vänligen kontakta oss för mer information.

Beskyddare

Australiens Ambassadör i Sverige,
Richard Rowe

Vänskapsföreningen är medlem av
World Association of
MyPlanet Friendship Societies

Foto på framsidan:

New Zealand, Heidi Maxmiling

It's Show Time

Sommarlovet är slut efter sina fem hektiska veckor och det är slut med besök av släkt och vänner och sena kvällar med BBQ. Allt skulle kunna vara tillbaka i sin vanliga lunk om det inte var för alla shower. Hösten med behagliga 26-30 grader är början till den nog mest häktiska tiden i Australien.

TEXT: MARGARETHA JANSTAD FOTO: ROYAL AGRICULTURAL SOCIETY OF NSW



Minsta lilla byhåla med självaktning har en show. Det börjar redan i januari med Wool'n'Wood Festival, sedan kommer Celebrate Lavender festivalen tätt följd av Nimmitabel Show i början av februari. Sedan är det i full gång! Inte en helg är ledig! Alla är helt uppskrivade för dessa evenemang. Detta är stort! Var man än kommer så pratas det om camp drafts eller shower.

Tävlingar i allt

På en show tävlas det i så gott som allt som det kan tävlas i. Tävlingsarna är öppna för olika åldersklasser – för barn, ungdom och vuxen. I god tid innan showen kommer tävlingskatalogen ut. Där kan man finna alla tävlingsregler

och tävlingsgrenar. Showkatalogen är tjockare än telefonkatalogen. Det tävlas i bästa ägg, bästa gurka, bästa potatis – ja, i bästa grönsak eller rotfrukt. Det tävlas i kakkbakning av alla de sorter. Recepten finns givna i tävlingskatalogen och måste strikt följas. Inläggningar och sylter står uppradade på borden för bedömning och beskådning.

Fototävlingen har väldigt många klasser och bidrag. Den lokala fotografens inbjudan till fotoklubb blev en succé. Nu visar man sin skicklighet med foton från både analoga och digitala kameror. På ett bord och en vägg samlas hantverk så som virkade koftor, sockor och vantar, sydda pyjamasar, spetsbeklädda

klädhängare, målade tavlor med mera. Skolorna har jobbat på högvarv de första veckorna på terminen för att få sina alster klara. Sidor ur folks fotoalbum ligger uppslagna för bedömning inom scrap booking. Quiltade alster samt patch work bedöms för sig.

Stark doft av lanolin

Blommor upptar en väldigt stor del av showerna. Intresset för att odla europeiska växter är väldigt stort. Här tävlas det i olika rosor, astrar och dahlior. Rosor med knopp, rosor i tre stadier, rosor i olika färger och dofter osv. Det tävlas också i olika blomsterarrangemang. Bästa buketten i favoritvasen, snabbaste hopsatta buketten, finaste bordsarrangemanget

Royal Easter Show är underhållning för alla åldersgrupper.



med mera ställs ut. Ingen känner doften av blommor i näsborrarna då det på flera bord ligger ull i stora högar utlagt för visning och bedömning. Lokalen överväldigas av doften av lanolin!

Magi och muskelkraft

Ute skiner solen och barnen hoppar i det uppblåsta hopptornet. Trollkarlen kom till byn och söker skugga bakom en husknut. Barnen väntar förväntansfullt på hans magi. Unga som gamla ryttere tävlar i dressyr och hoppning. Hästtävlingarna pågår hela dagen från tidig morgon till sen eftermiddag. Så gör även fårhundstävlandet. Några av hundarna behöver bara en kort, ganska tyst vissling för att förstå vad de ska göra. Olika tonlägen för olika kommandon. De är otroligt duktiga på att föra in fårskokken i inhägnaden. Allt går på tid!

Under tak står baggar och tjurar för bedömning. I år fick även barn tävla i att vara domare och bedöma ullkvaliteten på baggarna. 1:pris var en cd-spelare. Framåt eftermiddagen är det tid för tävling i vattenkokning över öppen eld - s.k. "billy-boiling". Två och två ska barn och ungdomar försöka få en liter vatten att koka upp på kortast möjliga tid genom att först få eld på veden.

Snärt med hästpiska är en annan populär tävlingsgren. Det gäller att hålla tungan rätt i mun. Starka pojkar och män tävlar i att dela tjocka trästammar med yxa och såg. De hade förtävling på Wool'n'Woodfestivalen. Det känns farligt när de står uppe på träklabben och ska dela den med yxslagen. Det gör nästan ont i tårna varje gång man tror att de slinter och hugger sig i foten. Men yxorna är vassa och får fint fäste.



Också för kvinnor

Naturligtvis måste också bästa fårklippare koras. Här går det undan! Ullen ska vara klippt i ett stort stycke och så lite misstag som möjligt, i form av jack i skinnet på fåret, får göras. Några unga kvinnor har tagit sig in på fårklipparmarknaden och gör ett försök. Ännu har de inte fått upp det tempo som krävs för att vinna. Men fascinerande är det, att se deras hantverk.

Miss Show Girl koras inne i utställningshallen. Det gäller att svara förnuftigt på frågorna och att hålla munnen i ett smittande leende.

De mest populära tävlingarna

Men populärast av alla tävlingarna är väl ändå de tre sista; hundhoppning, baggeridning och tjurridning. Hundhoppning blir som en uppvärmning inför de två andra grenarna.



Hundarna är duktiga hoppare och ska hoppa upp på flaket på "ute'n". För varje hopp ökas höjden med 20 cm. Publiken hejar på och håller andan när hunden gör sitt hopp. Det applåderas och jublas. De bästa hundarna klarar hopp på nästan 2 meter. Det är inte illa!

För baggeridningen måste du vara under 12 år och väldigt modig! Att hålla sig hårt i ullen på ryggen på en sparkande bagge är ett konststycke i sig. Men publiken är lagom uppvärmd efter hundhoppandet och hejarramsorna dånar över bygden.

Ännu modigare måste den vara som sätter sig på ryggen på en tjur! Men spännande är



det allt att beskåda spektaklet. Tävlingarna är öppna för alla som vill och vågar. En av de unga kvinnorna i området gjorde slag i saken och visade männen vad kvinnor kan. Många skratt och kommentarer hördes från ett hörn av öldrickande män. De fick snart lång näsa och slokande öron för hon satt kvar längre på tjuren än många av männen. Då blev det tyst!

Seriösa domare

Dagen före själva showen, kommer en ström av människor för att lämna in sina tävlingsbidrag. De kommer sammanbitna och hemlighetsfulla. Sedan kommer domarna. De kommer långväga ifrån för att de inte ska känna någon av ortsbefolkningen och

därmed vara jäviga. Vissa domare kör upp till 40 mil för att bedöma och döma under ca 1 timme, tar en kopp the, och kör sedan hem igen. De tar sina domaruppgifter på största allvar.

I år var jag med vid bedömningen av kakor och blommor på den lokala Delegate Show. Kakor delades och beskådades i konsistens och färg. Det smakades och tittades och undersöktes med förstoringsglas och lupp. Blomstjälkar mättes och dahliors och rosors omkrets mättes med stålringar. Alla inlämnade alster, från foton till ägg, ska granskas och bedömas. Sedan ska diplom och priser sättas upp bredvid de vinnande alsterna. Några uppmuntringspriser delas också ut. Tidig kväll dagen före själva showen är allt klart. Dörrarna stängs och vi som var där och hjälpte till går hem med förseglade läppar. Dagen efter står folk i kö när "portarna" öppnas på morgon kvisten. Ansikten lyser förvåntansfullt både hos gammal som hos ung. Det är en dag fylld av känslor och möten.

Lokala camp drafts

Så är det också vid camp drafts (rodeor) där det tävlas med tjurar och hästar. Där är tjurridning förstas men också lassokastning, infångande av kalv och märkning. Man rider på hästar och gör diverse cowboy konster, även på hästar som ingen har suttit på förut. Det är många modiga män och kvinnor i omlopp de här dagarna. Det är en folkfest utan like. Folk reser långväga för att delta och för att var åskådare. Man träffar vänner man inte sett på länge, kanske inte sedan förra årets campdraft. Glädjen står högt i tak och alla fröjdar sig och slänger käft.

Vinnartjuren visas stolt upp.



Årets show

Så håller det på hela hösten! Camp drafts och Shower. Folk har inte tid till något annat. Allt ska förberedas och ordnas. Det verkar som om alla är involverade på ett eller annat sätt. På helgerna åker man runt på de olika showerna och/eller Camp drafts och antingen tävlar själv eller är åskådare. Mitt i allt är det Canberra Royal Show med flera dagars festligheter. Men höjdpunkten är ändå till påsk då det under nästan två veckor är SHOW i Sydney, Sydney Easter Show. Då finns det inte ett hotell- eller vandrarhemsrum att tillgå i hela Sydney. Det är fullbokat sedan förra årets show. 

INFO

Royal Easter Show i Sydney är ett stort evenemang, där man hyllar allt australiskt från bushtraditioner till det senaste inom underhållning. Det är en traditionell djurshow med bedömning av djur, men mycket mer än det med omkring 12 500 tävlingar, modeshows, rodeo, konserter, tävlingar och utställningar – kort sagt underhållning för alla åldrar och smaker. I en period av 14 dagar besöker mer än en miljon besökare showen, som är den största årliga begivenheten i Australien. Läs mer på www.eastershow.com.au
Royal Canberra Show pågår i tre dagar i februari och besöks "endast" av ca 200 000 - www.rncas.org.au



Familjesemester i Nya Zeeland

– Nu var det ju ingen militärövning med främlingslegionen i Afrikas djungler som vi skulle ut på. Däremot en tillrättalagd och förhållandevis lyxig rundresa i ett civiliserat land. Det har varit svaret på frågan om hur vi vågade ge oss i väg i två månader med tre små barn till Nya Zeeland på andra sidan jordklotet. Vi gjorde ingenting som var farligt, snarare kändes de flesta dagarna som mild massage på de vardagsslitna axlarna. **TEXT: LARS NØRGAARD FOTO: HEIDI MAXMILING**

Det är lika bra jag säger det direkt: Nya Zeeland är helt suveränt. Häftigt. 1,5-åriga Carolines vokabulär är ännu inte så omfattande, men är det något hon kan säga högt och tydligt så är det åh, så fint! Något som hon

ständigt hör oss andra säga. En ganska vanligt förekommande floskel, men som är väl motiverad med tanke på hur vackert det är överallt. I ena ögonblicket kristallklara floder med ett så klart och rent vatten att man bokstavligen

talat kan gå direkt ner och dricka vattnet från floden. I nästa ögonblick är man en fluga på väggen i "Sagan om ringen" när man bevittnar molninhöjda bergstoppar och hundratals vattenfall. Det finns förmodligen inget vackrare och mer fascinerande ställe på jorden än Nya Zeeland, och därför återkommer filmskaparna hit gång efter gång för att hitta helt rätt "kuliss" som riktigt tar andan ur en. Vi har sju veckor på att bekräfta att bättre än så här blir det inte på den här planeten.

Styrt av improvisation

Och sättet att göra det på när man varken är tjugo år eller barnlös, är att hyra en husbil. Med barn i bagaget ger man sig inte iväg med ett tält på ryggen och man nöjer sig inte heller med backpacker-Bed & Breakfast lite här och



för att göra sig av med spillvatten och fylla på nytt vatten i tanken samt ladda batteriet som förser kylskåp/frys med ström. Men det är helt ok eftersom campingplatserna normalt håller mycket hög standard, där man kan få plats med sin disk och där det faktiskt finns rinnande varmt vatten i duschen som man inte behöver lägga pengar i eftersom man har betalt för allt i entrén. Faktum är att standarden var så bra att vi fler gånger än vi hade planerat övernattade på campingplatser. Men hur man vill göra bestämmer man själv.

Sätt igång!

Det är långt från Danmark till Nya Zeeland. Med barn i storlekarna medium, small och x-small måste man fundera över hur långa sträckor man kan flyga åt gången utan att få barnombudsmannen i hälar. Av samma anledning mellanlandade vi i Singapore på utresan, något som var ett bra beslut. En liten vecka i lyx på ön Sentosa varefter vi flög vidare mot det egentliga målet och landade i Christchurch, Nya Zeeland. Här var vårt primära uppdrag att hämta ut vårt framtida hem – husbilen. En regntung morgon satt vi tillsammans med en biluthyrningsmedarbetare på 17 år och kunde konstatera att det inte fanns några husbilar med automatväxel kvar, mate. Streck i räkningen. Alltså: lär dig köra på vänster sida och lär dig växla med den hand som du aldrig skulle komma på tanken att kasta en tennisboll med utan att du ser helt spastisk ut – och lär dig det i det största nu förekommande fordonet på det södra halvklotet. Nu. Med familjen ombord. Sätt igång. Ja ja, du har drygt trehundra mils bergskörning framför dig. Än sen? Kör.

Det gick överraskande fort. Att lära sig, alltså.

Prövning eller nöje?

Men hur är det egentligen att köra runt i sådan "people-mover"? Och hur gick det med barnen, var det inte för tuft för dem? Handlar det inte mer om en prövning för hela familjen än om semester? Bråkar man inte hela tiden? Blir man inte tokig av att byta blöja på diskbänken med ena handen medan man försöker steka kotletter med den andra? Är det på hela taget inte bättre att ta in på ett bra hotell i Grekland och koppla av i stället för att skumpa runt än hit och än dit i en bergskedja på andra sidan jordklotet? Skulle man kunna frestas till att fråga.

Utan tvekan är det så att en sådan här resa – i varje fall den del som försiggick i husbilen – utmanar ens komfortzon. Men ett av huvudsyftena med att åka iväg är ju att vara tillsammans som en familj och att alla tillsammans upplever nya saker samtidigt. Att bryta loss från vardagen när alla är spridda för vinden under dagen. Under veckan. Det är ovärderligt att sitta på kvällen mot en sagolik kuliss och prata med sina barn och sin äkta hälft om hur fantastiskt vattenfallet i Milford Sound var, eller om valarna i Kaikoura eller den gejsjer i Rotorua som vi såg tidigare samma dag. Eller smygglitta i digitalkameran redan samma eftermiddag som man har förevigat varandra i de varma källorna i Hanmer Springs.

Vi har inget emot att bo på hotell i Grekland – det har vi gjort förr och det kommer vi absolut att göra igen. Men det ger helt säkert inte lika många spektakulära upplevelser som den mer aktiva semester som man kan ha i Nya Zeeland. Ibland var det dock så att femårige Frederik, som till vardags har en rätt obekymrad tillvaro på dagis, kunde sakna sin vardag och

där. Man ser däremot till att ha sitt hus på fyra hjul. Det ger en suverän flexibilitet eftersom man själv bestämmer var och när man ska äta, övernatta, byta blöjor, diska eller stanna till vid en fantastisk strand.

I Nya Zeeland får man campa nästan överallt, precis som man kan göra i Sverige tack vare allemansrätten. Dock gäller den lilla regeln att man måste vara minst 15 km utanför stadszonen (men vem har väl lust att slå läger inne i stan?). Så i princip kan man inom ett par sekunder komma överens om att just här är det ju som finast, så här vill vi gärna stanna en dag eller två, och i samma ögonblick som man dragit åt handbromsen har man också slagit läger. I rättvisans namn ska sägas att man ungefär var tredje dag måste in till en campingplats



Caroline på stranden vid Haast.



kompisarna. Men den "förlamande sorgen" försvann som dag i solsken när vi med bar mage kämpade oss igenom en bit regnskog för att till slut svettiga kasta oss i de brusande vågorna på en jungfrulig strand. Spontant var det knappast ordet "stackars" som man tänkte på när man betraktade våra barn.

Högre toleranströskel

Stränder, berg, floder, vattenfall, kokande lera, gejsrar, trevliga människor, bungyjumppare, jetboats, skärmflygare, helikoptrar, valar, delfiner, pingviner, regnskog. Får. Många. För att summera med några stödord. Med en kuliss som den här skulle man förmodligen kunna ta sig fram genom landet på en trehjulig cykel med flak och ständigt förundras så att man glömde bort att vara trött. Med andra ord: vi kunde inte undgå att ha en fantastisk resa. Gräl? Ja, när man tänker efter blev det nog några sammandrabbningar. 50 dagars oavbruten samordning av fem individers egna åsikter och behov ger nog nödvändigtvis upphov till en del gnissel. Men när man i vardagen lätt kan surna ihop över minsta småsak, väljer man instinktivt att ta på sig en betydligt större toleranskostym när det övergripande målet är att vi som familj är i färd med att erövra världen. Tänk om man alltid kunde ha denna grundinställning, även i februari månad hemma i Köpenhamn.

Ordet slentrian finns helt enkelt inte här. När man till exempel ser en skola tänker man skola?

VI PRESENTERAR

Lars är privatpraktiserande psykolog, konsult hos Falck och det danska försvaret samt frilansskribent, bl.a. insändarredaktör på Femina. Heidi är frilanspressfotograf med egen hemsida – www.maxmiling.dk – som Lars har gjort.

Hur kan folk gå i skola här, mitt i Smeagols hemtrakter? I Queenstown där Action-Jacksons har sitt huvudkontor, kan man nästan inte se himlen för alla helikoptrar som är på väg upp i glaciärerna med ännu ett lass äventyrare, skärmflygare och bungyjumppare, ja, där bor det väl också människor som måste få sin vardag att fungera helt normalt. Men det är bara svårt att föreställa sig. Smittade av den goda stämningen och eftersom man bara inte tar sig igenom våghalsarnas hemland utan att själv sukta efter en adrenalinkick, valde vi också några aktiviteter som kunde tillfredsställa den inre galenpannan utan att vi på allvar äventyrade vår reseförsäkring: en tur med jetboat uppför och nerför floder, lite whalewatching och en omgång delfinsimning säkrade ett par sidor i fotoalbumet.

Överraskningar varje dag

Tre veckor ägnade vi åt Sydön varefter vi satte kurs mot Nordön. Vi hade läst att farvattnet mellan Nya Zeelands två öar hör till ett av de mest nyckfulla i världen, något som inte minskade våra förväntningar på överfarten. Efter en i förhållande till de uppskrivade förväntningarna ganska trist överfart från Picton till Wellington kunde vi återlämna den rullade enrummaren och några få ögonblick senare vifta med nycklarna till en fyrhjulsdriven bil som inbjöd till att placera armen i fönstret, luta sig tillbaka och sätta på en cd med Jack Johnson. Ett par veckor försvann som fin sand mellan fingrarna medan vi begav oss uppåt på Nordön i detta förträffliga fordon som för övrigt för första gången sedan Danmark gav oss den trafikmässiga lyxen att rent faktiskt



Lunchen intas vid det ihopvikbara bordet med utsikt över standen vid Kaikoura.



kunna genomföra en omkörning, vilket hade varit "out of discussion" i husbilen. Man övernattar förstås inte fem personer i en personbil. I stället hade vi hemifrån bokat in oss på fina B&B:s. Borta var improvisationselementet, men i gengäld tillkom en ny liten finess: varje dag avslutades med glädjen att B&B inte betyder Wittrups Motel på Roskildevej, utan däremot en rymlig lägenhet med bubbelbad, swimmingpool strax nedanför terrassen och strandutsikt. Det kunde vi leva med.

Långt hem

Allt roligt har ett slut. Semestern gjorde dock en sista glad kramtryckning när vi på vägen hem mellanlandade för att stanna en knapp vecka i Sydney. Vilken stad. Stor och pulserande, kaotisk, elegant. Extremt praktiskt att man

kan ta sig med båt kors och tvärs över hamnen ut till de fina stränderna (Manly Beach, Bondi Beach), bort till Operahuset, ut till djurparken och sedan hem igen. Till priser som är rimligt familjevänliga.

Skulle vi göra den här resan igen en annan gång, delar vi upp flygturen från Sydney i två delar, samma sak på utresan, och mellanlandar några dagar i Thailand. För 27 timmars non-stop-resande inkl. väntetid tär ganska hårt på krafterna. Oj, vad vi var trötta när familjen viftade med den för övrigt hårt provade Dannebrogen i Köpenhamn, men nu tänker vi inte mer på det. Vi vill med andra ord ge följande rekommendation: ta lån på huset och gör en riktig långresa! **MP**



FLYGTID:

Köpenhamn–Singapore: ca 10 timmar.

Singapore–Sydney: ca 8 timmar.

Sydney–Christchurch: ca 3 timmar.

PRISER:

Flygbiljett per vuxen: ca SEK 15 000.

Flygbiljett inkl. skatter och avgifter per barn över 2 år: ca SEK 10 500.

Under 2 år: ca SEK 3 000.

Husbilar: (Volkswagen, 6 sovplatser), hyra per dygn ca SEK 1 200.

Fyrhjulsdriven personbil: (Mitsubishi), hyra per dygn ca SEK 1 000.

Övernattning: campingplats (Top Ten) per dygn, inkl. vatten och el ca SEK 200.

Resebolag: MyPlanet.

TIPS OCH IDÉER

- Reser man med barn är en mellanlandning på några dagar ett måste, t.ex. i Singapore eller Bangkok.
- Befinner man sig ändå i närheten av Coromandel Peninsula på Nordön ska man passa på att åka ut till Cathedral Cove i Hahei. Där kan man genomföra en snäll familjedjungeltur ner längs en bergssluttning till en helt underbar lagun.
- På Sydön är det så gott som ett måste att åka ut till Milford Sound. Upplevelsen blir ännu bättre om man följer med på en båttur genom fjorden. Inte minst eftersom båten bokstavligen talat seglar tätt intill flera vattenfall. Kom ihåg regnkläder.
- Med tanke på vädret är det klokt att åka till Nya Zeeland under deras sommarhalvår. Från mitten av januari och framåt är helt perfekt eftersom nyzeeländarna själva då brukar vara klara med sin semester – så då finns det ännu mer plats.
- Beroende på sommar-/vintertid är det 10–12 timmars tidsskillnad mellan Sverige och Nya Zeeland, och det känns när man kommer hem. Beräkna att det tar några dagar att komma till rätta med jetlagproblemen.

NÄR LARRY SLOG SÖNDER AUSTRALIA'S FRUIT BOWL

Situationsrapport från Queensland, som träffades av cyklonen Larry den 20 mars.

TEXT: BERTIL LINDBERG FOTO: POLFOTO



VI PRESENTERAR

Bertil Lindberg flyttade med hustru Gerd 1996 från Stockholm respektive Stavanger till Gold Coast City i södra delen av Queensland. Där lever han pensionärsnivå som bland annat består i att skriva och att njuta av ett subtropiskt klimat några minuters väg från Pacific Ocean. I hela sitt vuxna liv har Bertil varit anställd inom den ideella sektorn, varav de sista femton åren som förbundsdirektör för två handikapporganisationer.

Huvudgatan i Innisfail
efter Larrys framfart.

Allt är sönderslaget - en för-
tvivlad Kerry Alcock står mitt i
det som en gång var en fram-
gångsrik bananplantage.



Att en cyklon skulle drabba norra delen av Queensland i Australien visste man, men inte var den skulle slå till. Inte förrän den 18-19 mars, då det stod klart att Innisfail, som är centrum i Johnstone Shire med cirka 19 000 invånare, var i farozonen för cyklonen Larry och att denna skulle komma måndagen den 20 mars. Nu var Larry, som befann sig ute på Coral Sea en cyklon 5. Det betydde vindstyrkor om 290 km i timmen.

Australia's Fruit Bowl

Innisfail och områdena kring staden, ungefär 100 km söder om Cairns, är väl kända bland backpackers som drygat ut sin reskassa på de stora fruktodlingarna. Området kallas "Australia's Fruit Bowl". Förstörelsen efter cyklonen var enorm. Området som drabbades är ungefär som halva Tasmanien eller cirka 18 000 kvadratkilometer. Danmarks yta är 43 000 kvadratkilometer. En tredjedel av husen fick omfattande skador eller förstördes helt. Av de enorma odlingarna finns idag ingenting kvar. 95 procent av landets bananskörd förstördes nu för år framöver. Träden jämnades med marken och detsamma gäller sockerrörsfälten. Ingen vet om den hårt ansatta sockerindustrin kommer igång igen. Kostnaderna kan vara för stora.

Cyklonen förstörde vattenledningar, avlopp och elledningar. Men som genom ett under dog inte en enda människa som en följd av cyklonen och för övrigt noterades endast lindriga skador på en liten del av befolkningen.

Beredskapsplanerna fungerade

Det går aldrig att jämföra två katastrofer. När Katrina slog till mot New Orleans så skedde det mot en stor stad som från början var dömd. New Orleans ligger under havsnivån och är byggd på sådant sätt att det endast var en fråga om när en katastrof skulle komma. I såväl USA som i Australien är naturkatastrofer ett normalt inslag.

Det man kan jämföra är hur befolkningen varnas,

hur evakueringen ordnas och hur myndigheterna och befolkningen efteråt löser problemen. I fallet New Orleans kan det som hände före och efter Katrina sammanfattas i ett ord: katastrof. I princip ingenting fungerade och problemen är fortsatt enorma. När det gällde cyklonen Larry och området i norra Queensland var det något helt annat.

Befolkningen varnades tidigt och delar av den evakuerades, räddningsmanskap och militär personal sattes i beredskap och de katastrofplaner som fanns på lokal, statlig och federal nivå sattes i funktion och samarbetet dem emellan fungerade. Det är många som ser ironi i att dagen efter att Larry slog till ringde USAs president George W. Bush och erbjöd premiärminister John Howard hjälp. Ett råd till Mr Bush från många här under är att han borde koncentrera sina krafter på att försöka lösa problemen i New Orleans.

När det blev känt när och var Larry skulle slå till startade truckar så långt söderut som från Brisbane med bland annat generatorer. Ett stort antal truckar med mat och kläder och andra nödvändigheter, inklusive portabla toaletter, startade från andra håll i Queensland. De möttes av ett problem som var en sekundär effekt av cyklonen. Vägar översvämmades och det gjorde att det tog längre tid än beräknat innan hjälpen nådde fram. En del material fick lastas om och flygas in.

Först på plats var militären från garnisonen i Townsville söder om katastrofområdet. Timmar efter Larry kunde militären producera 8 000 liter färskvatten i timmen. Samtidigt startade arbetet med att få igång elförsörjningen. 80 000 människor blev utan ström.

State Emergency Services

SES, State Emergency Services, trädde omedelbart i funktion. Det är en organisation som leds av professionella krafter, men som för övrigt består av frivilliga, som utan ekonomisk ersättning ställer upp när det behövs. De röjer vägar, täcker läckande tak eller, där tak saknas, täcker

HOPE'S KITCHEN

Några timmar efter att cyklonen Larry fortsatt inåt landet satte Mr Baines i Innisfail igång sin barbeque och kallade platsen "Hope's Kitchen". Fler strömmade till. Affärsinnehavare skänkte mat till det provisoriska köket och många människor fick gratis det första varma målet mat på lång tid. Mr Baines hade när han avlöstes stått vid sin barbeque i drygt ett dygn. Räddningsaktionen efter Larry kom snabbt igång.



hus med presenningar. SES finns i hela Australien.

När en katastrof av den här omfattningen sker är det många problem som måste lösas. Bland annat gällde det att hantera de ormar – vi har ju bland de giftigaste i världen – och fånga in de krokodiler som hade förts långt in i landet av vatten och vind. Ägaren till en krokodilfarm såg en del av sina krokodiler ge sig av när cyklonen slog till. Långt uppe i flodsystemen var det hajar som aldrig annars finns där.

Problemen kommer att finnas kvar ett par år

Det område Larry slog sönder svarar för den dominerande delen av Australiens produktion av tropiska frukter. Det behövs ingen större fantasi för att räkna ut vad detta betyder inte endast på kort sikt utan över en tidrymd som experterna säger sträcker sig mellan tre och fem år. Så lång tid tar det nämligen att få planterat nya träd och dra nytta av vad de avkastar. Vi talar om levebrödet för tusentals människor permanent och även en inkomst för de backpackers som kommer till Australien från Skandinavien.

De materiella skadorna beräknas just nu till cirka SEK 8,5 miljarder. Till detta att tusentals människor har förlorat sina arbeten.

Land präglat av generositet

Om det finns något vi imponerats av under de snart tio år vi har bott i Australien, så är det den hjälpsamhet och generositet som visas när människor råkar ut för svårigheter. Initiativ tas av enskilda och för det mesta utan problem så vävs dessa samman till en helhet.

När man i teve väddade till yrkesmän att göra en insats i det cyklondrabbade området ringde 3 000 elektriker, snickare, målare, rörmokare, byggnadsarbetare, plåtslagare, ställningsbyggare, takläggare m fl yrkesgrupper och förklarade att de var beredda att på egen bekostnad ta sig till katastrofområdet och arbeta gratis under en vecka. Qantas ställde upp med ett flygplan som omedelbart och utan kostnad flög upp 130 av dem inklusive deras verktyg. Andra satte sig i sina egna bilar och körde mot Innisfail.

Återuppbyggnadsarbetet koordineras av tidigare arméchefen Peter Cosgrove. Det var han som ledde återuppbyggnaden och svarade för att återställa ordningen på Öst-Timor för några år sedan. Han tog på sig jobbet i Innisfail under förutsättning att han inte fick någon ersättning! Detsamma gäller de två andra två personer som tillsammans med Peter Cosgrove nu har ledningsansvaret.

DON'T BE SCARED. BE PREPARED.

Enligt Peter Cosgrove är situationen efter cyklonen Larry jämförbar med cyklonen Tracy, som slog till mot Darwin julen 1974. Insatsledaren var även med under uppröjningsarbetet i Darwin. Den gången mättes vindhastigheter på upp till 220 km/t, vilket betyder, att Tracy "endast" var en kategori 4-cyklon.

Vill du veta mer om cykloner och katastrofberedskap i Australien, så titta ex på:
www.bom.gov.au/info/cyclone
www.disaster.qld.gov.au

Oavlönat arbete en tradition

Det finns en historisk förklaring till varför frivilligt oavlönat arbete, ofta med syfte att hjälpa människor i nöd, fungerar så bra här under. När de första européerna kom till Australien år 1788 visade det sig att ingenting av det som hade sagts om kontinenten var korrekt. Torka, eldsvådor, översvämningar och missväxt mötte de människor som inte hade bett om att få komma hit. Verktygen de hade med sig bet inte på träden. Plogarna gick sönder. Det de trots allt lyckades så på marken dog. Allt var annorlunda jämfört med hur det var i England och Irland. Projektet Australien var kort sagt en katastrof.

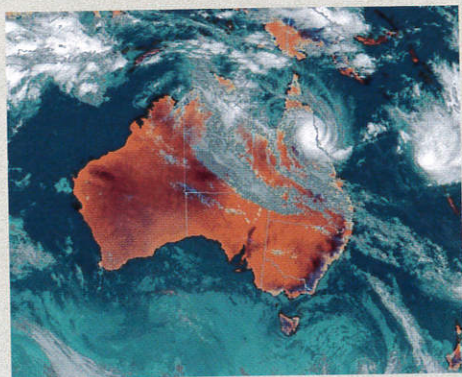
Ur detta växte en insikt om att om vi inte stöttar varandra när det är svåra tider, då går vi under. Den insikten lever kvar även om det idag givetvis är lättare att från andra länder få in förnödenheter. Insikten om utsattheten har också som konsekvens att insamlingar ger goda resultat. Omedelbart katastrofen var ett faktum kom väddanden i tidningar, radio och teve att vi generöst skulle dela med oss till dem däruppe i det tropiska Queensland.

Staten Queensland och Commonwealth har generöst ställt upp med ekonomiska bidrag, som ska göra det möjligt för de drabbade att på nytt komma igång med den fruktodling som är så central för landet och för Queensland. Försäkringsbolagen har jobbat hårt med att så snabbt som möjligt skadereglera.

Naturkatastrofer är oundvikliga

Uttrycket "Go bananas" har fått en ny innebörd. Dagen före Larry kostade bananerna här hos oss cirka 2 dollar per kilo. När detta skrivs är priset 6 dollar per kilo och det är förmodligen bara början.

Vi kan inte klaga. Det är ett faktum att Australien, som har ett underbart klimat, också är ett land med naturkatastrofer. De är helt enkelt en del av Australien. Vi har en batteriradio och vi har ficklampor och reservbatterier i beredskap. Men vi har sagt oss att bygga en Ark vore att ta i. 



Burt Munro: En legend i Nya Zeeland

Filmen om Burt Munro, *World's Fastest Indian*, eller Citronträd & motorolja som den heter på svenska, hade världspremiär i Nya Zeelands sydligast belägna stad Invercargill som då fick känna sig som en riktig världsstad. TEXT: INGA NIELSEN FOTO: VENTURE SOUTHLAND & SOUTHLAND TIMES

Invercargill är med sina 50 000 invånare huvudstad i provinsen Southland och Nya Zeelands sydligaste stad. Faktiskt är den också världens sydligaste stad om man bortser från några småställen längst ner i Sydamerika. Staden ligger på "The Southern Scenic Route" (Dunedin–Catlins–Te Anau), men är i sig inget större turistresmål. I resten av landet brukar den, till lokalbefolkningens stora förtret, betraktas som en riktig håla. Och det blev inte bättre när staden i *Lonely Planets* senaste Nya Zeeland-utgåva beskrevs som "staden med massor av rutiga skjortor och fula frisyrier". Sanningen är att Invercargill som ligger intill ett välmående jordbrukslandskap har många fina butiker med de senaste modekläderna och mycket att erbjuda i form av naturupplevelser, för att inte tala om

museet där man kan se ett levande fossil i form av tuataran Henry, en dinosaurie i miniformat och som sägs vara ca 100 år gammal.

Världsstad för en kort stund

Normalt går livet sin gilla gång i Invercargill, men den 12 oktober 2005 var staden nära att hamna på världskartan eftersom det var här filmen "The World's Fastest Indian" hade världspremiär. Den bygger på motorcykelentusiasten Burt Munros liv. Den röda mattan var uttrullad, en strid ström av limousiner lämnade av de festklädda hedersgästerna med premiärminister Helen Clark och regisören Roger Donaldson med familj i spetsen. Dessvärre saknades Anthony Hopkins som spelar huvudrollen som Burt Munro, men han hade lämnat ett meddelande i vilket han gav

uttryck för sin tacksamhet över den värme och gästfrihet som han möttes av från lokalbefolkningen under inspelningarna. – En av de bästa upplevelser som jag haft på mycket länge! Men de lokala skådespelarna fanns på plats, inkl. stadens färgstarka borgmästare, Tim Shadbolt, som uppträder i en statistroll, lätt att känna igen på sitt stora "hästgarv". Därutöver deltog även 50 av Burt Munros släktingar samt diverse framträdande personligheter, totalt 350 personer. Det var ett evenemang som man aldrig har sett maken till i Invercargills historia.

Uppfinningsrik familj

Men varför väljer man då en liten landsortsstad för ett evenemang av den här kalibern? Jo, av den enkla anledningen att den är Burt Munros

Den röda mattan var uttrullad i Invercargill för att ta emot gästerna på världspremiären av "World's Fastest Indian".



John Potts och
hans åkgräsklippare.



FOTO: OTAGO DAILY TIMES

Nyzeeländsk uppfinnings- rikedom.

Vad gör man när hustrun vill ha en åkgräsklippare? Är man lite av en uppfinnare och heter John Potts, så går man ut i sin verkstad och konstruerar en av det material man har till hands. I detta fall en cykel och en gammaldags motorgräsklippare. Historien förtäljer inget om fru Potts reaktion på uppfinningen, men den väckte mycket uppmärksamhet i en uppfinnartävling i Gore i norra Southland i februari. Den vann inget pris, men som John uttryckte det:

– Skitsamma, jag hade i alla fall kul när jag gjorde den och det är det som räknas!

John Potts är ett bra exempel på att DIY-andan – Do It Yourself – lever i bästa välmåga i Nya Zeeland. Han är ute och demonstrerar sina uppfinningar för skolelever och avslutar alltid med att säga:

– Det handlar om att släppa fantasin fri och inte låta sig begränsas av tradition och "normalitet". Det finns inga dumma idéer, tvärtom är det bara en tanke som ingen annan har tänkt tidigare!

TEXT: INGA NIELSEN

Det uppfällda paraplyet kan
upplevas i Invercargill.



hemstad, och att en stor del av filmen spelades in i Invercargill med omnejd, bland annat på Oreti Beach, även kallad "Söderhavets riviera". Burt var bondson, född 1899, en svag liten stackare som man inte trodde skulle överleva, men det visade sig vara helt fel eftersom han kom att leva i mer än 79 år, och det var inte så lite som han hann med under denna tid.

Burt kom från en stor syskonskara där flera blev uppfinnare. Själv byggde han en kanon under andra världskriget för att vara redo om fienden skulle invadera landet. En bror konstruerade en gödselspridare som fick avgörande betydelse för det nyzeeländska jordbruket. En annat konstruerade familjens första tvättmaskin, och flera av hans systrar utmärkte sig inom olika konstarter, så han kom definitivt inte från någon helt vanlig familj.

Känsla för fart

Redan som relativt ung blev Burt motorcykelfrälst. I Nya Zeeland kan man börja ta körkort när man är 15, och han köpte sin första motorcykel som 16-åring. Men det var först 1920 när han skaffade sin röda Indian Scout som motorcykelåkandet kom att spela en stor roll i hans fortsatta liv. Den unge Burt var dock missnöjd med att det nya fordonet inte kunde köra fortare än 88 km i timmen, så han började meka med den i ett skjul som han säkert hade uppfört efter instruktionen "en längd ståltråd nr 8, en bit 4 x 2 tums timmer och lite korrugerad plåt". Det sägs att en händig nyzeeländare kan göra i stort sett vad som helst av dessa ingredienser. Och händig, det var Burt. Han mekade och mekade, tränade flitigt på Oreti Beach och fick sakta men säkert upp topphastigheten. Det skulle



Invercargill är omgivet av ett välmående jordbruksområde.

I Burt Munros hjulspår

Om du är intresserad av tekniska detaljer kan du gå in på www.indianmotorbikes.com och klicka på "The Munro Special". Och "råkar" du ha vägarna förbi Invercargill och vill se den röda Indian originalmotorcykeln, kan man titta in i Neville Hayes järnhandel. Neville är Burt Munro-entusiast och har en stor samling Munro-kuriosa som han gärna visar för allmänheten. Om filmen väckt intresse för att se inspelningsplatserna "live", så är Lynette Jack en bra kontakt. Hon arrangerar turer till de ställen där filmen spelades in, och kan kontaktas på scenic.sights@extra.co.nz

Och om du ändå är i Invercargill, varför inte titta in på museet och hälsa på Henry? Du behöver inte ringa innan, för han är alltid hemma!



Tuataraen, Henry är alltid hemma.

dock gå mer än 20 år innan han satte sitt första "beach record": i februari 1957 nådde han upp till 210 km i timmen, och två månader senare satte han banrekord på 229 km i timmen.

Det var först på 1960-talet som projektet riktigt tog fart, bokstavligen talat. Burt hade länge haft en dröm om att testa sin motorcykel på Bonneville-saltslätterna i Utah, USA, och från 1962 och därefter åkte han dit i flera omgångar. Varje gång åkte han hem och modifierade maskinen ytterligare, och 1967 i den mogna åldern av 68 år nådde han upp till 304 km i timmen – ett rekord som ännu ingen har slagit! Även om Anthony Hopkins inte kör riktigt så snabbt i filmen, så är scenen ändå väldigt dramatisk. Mer ska vi inte avslöja här!

Nyzeeländsk succéfilm

Hur var då reaktionerna från publiken efter premiären? Alla leenden sa allt: kul, rörande, hjärtlig, inspirerande, positiv, inget våld, bara lite sex (huvudpersonen är ju en äldre man!). Kort sagt: en riktig "feel good"-familjefilm, och sist – men inte minst: en nyzeeländsk film till 100 %. Denna uppfattning delas uppenbarligen av befolkningen som helhet (inklusive undertecknad), för den har blivit en riktig publiksuccé och har redan gått förbi tre andra populära nyzeeländska filmer: "Krigarens själ", "Pianot" och "Whale Rider". "Sagan om ringen"-trilogin räknas inte eftersom den inte har något nyzeeländskt tema. **MP**

Festivalbesökare med en
huhu grub mellan tänderna.



Wild Foods Festival

Hokitika är en liten ort på Sydöns västkust. Den växte upp kring guldfyndens på 1860-talet, men långt innan dess vallfärdade maoribefolkningen från östkusten dit för att samla greenstone (jade) som de använde till vapen, redskap och smycken. De döpte området till Hokitika vilket betyder "stället där man vänder om", för de betraktade västkusten som världens ände.

Orten har ca 3 600 invånare, men en lördag varje år i mitten av mars, utökas antalet till ca 17 000 under den så kallade "Wild Foods Festival". Den här traditionen startade 1990. Folk kommer från hela landet – ja, från hela världen – för att vara med om något alldeles unikt. Här kan man testa specialiteter som rostade Huhu Grubs – en maskliknande larv som enligt uppgift lär smaka som jordnötssmör – whiskeymarinerade anktungor, friterade fiskögon och opossumpaj.

Här finns också bodar med mer traditionella rätter som till exempel whitebait patties (små pannkakor). Whitebait är fiskyngel som fångas i floderna i stora nät tidigt på våren. En variant, giant whitebait, kan ses live i Westlands Water World i Hokitika. Whitebait är en riktig delikatess, men det är ingen vardagsmat eftersom priset i butikerna kan ligga på upp till \$ 70 per kg. Under årets festival gör man patties av 400 kg whitebait.

Ytterligare information om Wild Foods festivalen finns på www.wildfoods.co.nz
2007 går festivalen av stapeln den 10 mars.

TEXT: INGA NIELSEN



NÄSTAN VID VÄRLDENS ÄNDE



Vi befinner oss ett par hundra meter från land – från den exotiska stranden och klipporna som är täckta av tät regnskog i all världens gröna nyanser. Den lilla båten gungar mjukt i de långsamma vågorna och vi drar upp den ena fisken efter den andra ur det blå djupet: Blue Cod, Tarakihi och Gurnard. Fina färgglada fiskar som ser ut att slåss om att få hamna på kroken.

Vi är nästan vid världens ände. På Stewart Island. Söder om Nya Zeelands två stora öar. En titt på en jordglob visar att längre bort från Sverige kan man nästan inte komma. Nästa stopp är Antarktis.

Endast några få vägar

Maorierna, Nya Zeelands ursprungsbefolkning,

var de som först kom till Rakiura som Stewart Island heter på maorispråk. För 200 år sedan fick övriga världen en korrekt ritad karta över Stewart Island, men det innebar inga stora förändringar. Det var ändå för långt från civilisationen. Ön fick vara ifred, och till största delen är den fortfarande oframkomlig. 20 km väg för de lokala bilarna är allt som finns. Besökare lämnar bilen på fastlandet. Vägen till naturupplevelserna är alla "tracks", det vill säga vandringsleder, som bjuder in till vandringsturer som varierar från ett par timmar till tio dagar. En annan möjlighet är att ta sig fram sjövägen. Många lokala båtägare står redo att frakta besökarna till bukter och vikar, till de många småöarna och till spektakulära kuststräckor och exotiska sandstränder. Runt till alla välhållna "tracks" som

gör regnskogen genomtränglig och som längs vägen bjuder på information om platsen, historien och botaniken.

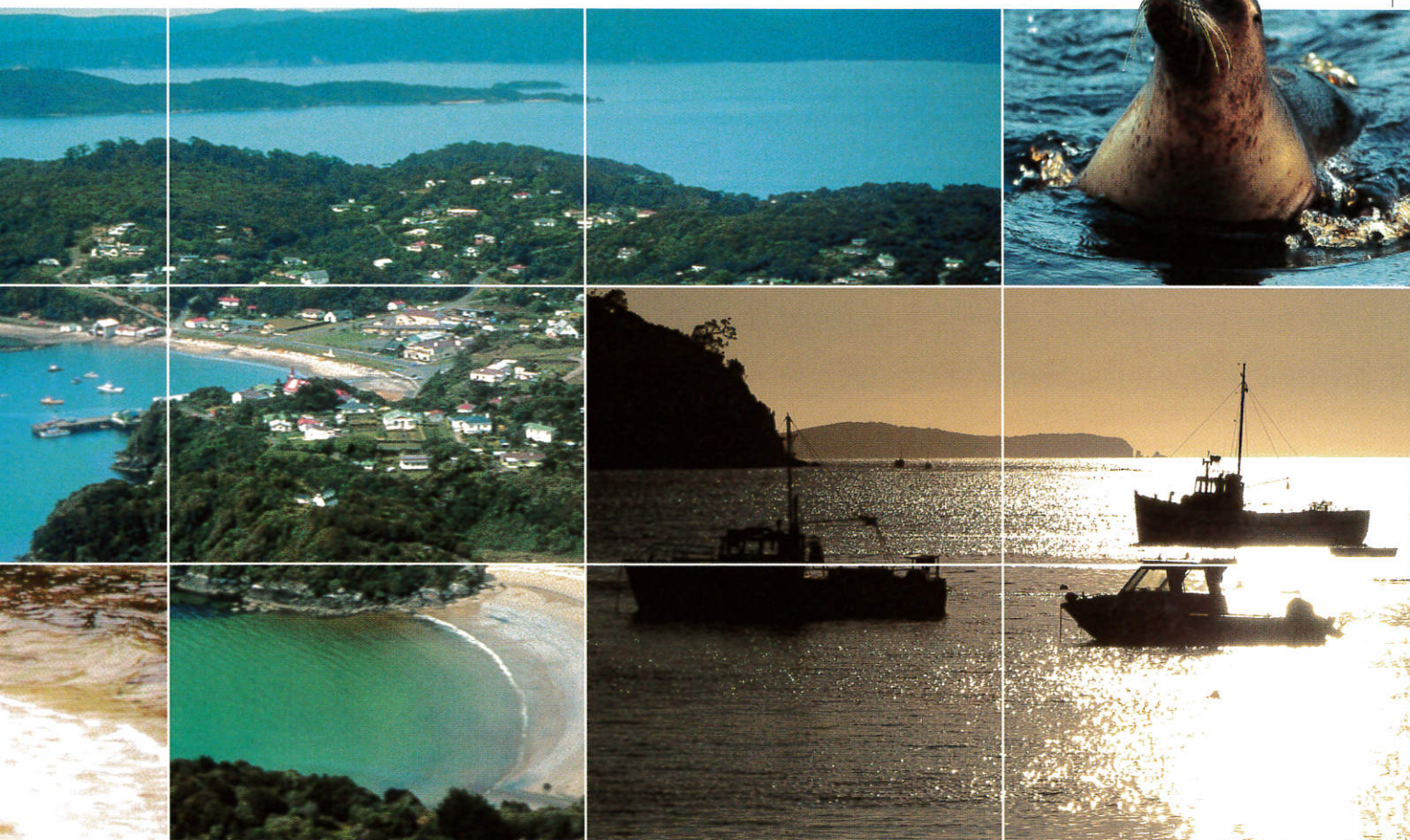
Den enda möjligheten att ta sig till helt orörda områden är öns små flygplan och helikoptrar som mot ett timpris på ca 2 000 kr per person erbjuder besökarna en överblick utöver det vanliga.

Säkrat för framtiden

Ön är 75 km på ena ledden och 45 km på andra. 85 % utgörs av nationalpark, så världen ser ut att kunna behålla den här orörda naturen. Vi vill också vid nästa besök kunna fånga fisk så här enkelt. Det kommersiella fisket är strikt reglerat och helt förbjudet i områden

STEWART ISLAND ÄR EN AV VÄRLDENS MEST ORÖRDA PLATSER OCH BJUDER PÅ UNIKA NATURUPPLEVELSER.

TEXT OCH FOTO: ERIK JENSEN



nära ön, medan dagsransonen för sportfiskare enligt reglerna är 15 fiskar och ett par humrar.

Reglerna har kommit till så att en del av de drygt 300 invånarna på Stewart Island fortfarande ska kunna försörja sig på fiske. Men de flesta lever av turismen och det finns många besökare att ta hand om. Även om Nya Zeeland generellt sett har ovanligt många naturpärlor och naturupplevelser att erbjuda, så är Stewart Island något alldeles speciellt. Här finns

- Orörd natur.
- Urskog i alla upptänkliga gröna nyanser.
- Ett rikt fågelliv med färgstarka fåglar som till exempel torea, tui och papegojan kakariki

vilka är högröstade individer som ger den täta regnskogen liv och ljud.

- Branta klippor och tusentals skär och småöar.
- Stränder med klart vatten och finkornig sand – vit eller svart. Eller bägge delar som

tidvattnet kan efterlämna små mästerverk till mönster i.

Norska valfångare

För knappt 100 år sedan orsakade normännen

NYA ZEELANDS FÅGELPARADIS

Stewart Island brukar blygsamt kallas "kiwins hemland". Men här finns också många andra fågelarter så det rätta namnet borde vara "The Birding Capital of New Zealand". Enligt öns officiella hemsida lever här det högsta antalet av Nya Zeelands lättillgängliga fågelarter så ön är därför ett måste för fågelskådare. Vill du veta mer om nyzeeländska fåglar? Gå då in på www.nzbirds.com



FAKTA

Man kan ta sig till Stewart Island med flyg från Invercargill eller med katamaranfärja från staden Bluff på Nya Zeelands sydspets. Det kostar ca 90 NZD tur och retur. Överfarten tar ungefär en timme.

På Stewart Island finns en rad olika övernattningsmöjligheter. Det finns bara ett hotell och två motell, men i gengäld finns en rad lodges och Bed & Breakfast-ställen. Det finns även två vandrarhem för backpackers.

December, januari och februari är sommarmånader på Stewart Island. Det regnar ofta – det bebodda området av ön har omkring 275 regndagar per år och det faller totalt ca 1500 – 1800 mm regn om året. Skurarna är dock ofta kortvariga och vädret förändras snabbt. Under fina sommardagar ligger temperaturen på 20–25 grader. Vintern är inte lika kall som i Sverige, men temperaturen kan ofta närma sig noll under de kallaste dagarna.

Mer info finns på www.stewartisland.co.nz

liv och rörelse på den fridfulla ön när de gjorde den till bas för sin valfångst. Valarna fångades söderut ner mot Antarktis. Omkring 1 000 valar per säsong. Moderskeppet seglade hem till Norge, men de 75–80 männen på basen arbetade hårt året runt. Det finns fortfarande mycket på ön som påminner om den norska närvaron, men normännen gav sig iväg igen efter ett tiotal år. Sedan dess besöks Stewart Island bara av människor som vill vandra, fiska, paddla kajak, dyk och uppleva växter, fåglar och annan natur som har legat orörd i tusentals år.

När valfångarnas moderskepp C.A. Larsen 1931 gick på grund på Whero Rock var det början till slutet. Det stora skeppet tog sig loss, reparerades och kunde segla hem till Norge. Men det återvände aldrig och de norska valfångarna lämnade ön i början av 30-talet. Strax innan valfångarskeppet stötte på det lilla skäret utanför Stewart Island, utbrast en lokal besättningsman som kände till farvattnen och kunde förutse att det skulle gå illa: - We could be having paua for dinner.

Kräver superlativer

Paua eller abalone är ett delikat skaldjur som man hämtar under klippor och skär på samma sätt som man gör med till exempel musslor. Det är en eftertraktad delikatess, framför allt i Asien, och säljs till höga priser. Fisketuren, som den



här artikeln började med, föregick också med utsikt över skäret Whero Rock, och på vägen in plockade vi på kort tid ett tiotal exemplar av paua. Och det finns fortfarande massor kvar.

Därefter åt vi oss mätta på de härliga skaldjuren. Vi hade en fantastisk utsikt över havet, stranden och regnskogen, och kom att instämma i det som botanikern Leonhard Cockayne sa 1909: - Det är svårt att tala om naturen på Stewart Island utan att använda fasligt många superlativer. MP

Fiskarstuga och båt:

Under åren har en del näringslivsinitiativ tagits på ön, men det har aldrig blivit så mycket av dem. Det är turismen och fisket som de 400 invånarna lever av.

Skal:

Paua är en riktigt delikatess. En enda blir en hel måltid och sedan har man ändå kvar de färgstrålade skal.

Rostigt järn:

Man kan fortfarande hitta rostiga föremål på stranden där de norska valfångarna hade sin bas. Stewart Island kännetecknas annars precis som övriga Nya Zeeland av att man ytterst sällan ser skräp ute i naturen. Men det här är ett undantag.

Blå bil:

Trots sin unika natur och många härligheter har Stewart Island aldrig blivit särskilt exklusivt. De flesta bilar är av äldre årgång, husen är enkla även om utsikten på de flesta ställen är ganska enastående och befolkningen är naturlig och jordnära.

Vandrare på bänk:

Ska man ta sig lite längre runt på ön och se mer än det bebodda området är vandringslederna ofta enda sättet. Många ger sig i väg på flera dagars vandring längs de markerade lederna.

VISSTE DU ATT...

- Stewart Islands ursprungliga maorinamn är Te Punga o Te Waka a Maui som betyder "Ankaret till Maui's kanot"? Namnet syftar på en central del av maoriernas mytologi som betraktar Sydön som Maui's kanot varifrån han fiskade upp Nordön ur havet.
- Stewart Island i dag kallas Rakiura på maorispråk? Det betyder "Glödande himmel" och syftar på de vackra solnedgångarna över ön och det speciella ljuset, Aurora Australis eller sydsken, som är södra halvklotets motsvarighet till vårt norrsken.
- Captain Cook var den förste europé som upptäckte Stewart Island, men att han trodde att ön hängde ihop med Sydön och därför gav den namnet South Cape 1770?
- Stewart Islands engelska namn kommer ifrån valfångaren William Stewart som kartlade ön 1809?



TIMM OCH KATRINE RESER JORDEN RUNT

Timm Vladimir och Katrine Engberg har gett sig iväg på en jordenruntresa. Resan går bland annat till Australien, Nya Zeeland, USA och Kanada där MyPlanet har hjälpt till att inspirera Timm och Katrine till stora upplevelser.

TEXT: KATRINE ENGBERG FOTOS: TIMM VLADIMIR

1. UTDRAGET

Coral Bay

Vi tog ett par efterlängttade turistdagar med sol och bad, snorkling och biffar på "barbien", och det tog inte lång tid förrän vi kända oss hemma i den trevliga lilla semesterkolonin. Det blev också en heldagstur på havet i sökandet efter de migrerande knölvalar som man kan se längs Australiens västkust den här tiden (oktober). Det finns flera utfärdsarrangörer i Coral Bay, som erbjuder olika turer av varierande längd, alla med huvudsyftet av visa det marina livet. Vi tog det stora paketet med både "valjakt", lunch och guidade snorklingsturer och fick därmed tillbringa åtta timmar på havet.

Under den här tiden såg vi flera valar, bland annat en mamma med sin lilla unge, flera stora flockar av delfiner

DRÖMMEN BLIR VERKLIGHET

– Efter ett helt års planering, en massa idéer och ännu fler förberedelser har vi nu äntligen kommit iväg på vår jordenruntresa. Vi har tagit ledigt från jobbet, hyrt ut lägenheten och köpt utrustning, och fram till sommaren 2006 reser vi jorden runt. Vår bas är två ryggsäckar och ett tält och emellanåt också en bil, och med några få

storstadsundantag räknar vi med att tillbringa den största delen av året ute i det fria. Det här är en dröm som blir verklighet, säger Timm Vladimir och Katrine Engberg.

Vi har bätt Timm och Katrine att skriva om sin spännande resa på WWW.MYPLANET.DK/TIMM

Där du också kan njuta av deras vackra foton. Vi publicerar här några utdrag ur deras personliga resebrev.

som nyfiket följde efter båten och – på en snorklingstur – ett par storvuxna grå revhajar på mycket nära håll. Fantastiskt! Det är svårt att beskriva hur det känns att

2. UTDRAGET

Mötet med Bungle Bungle
Vid Imintji Roadhouse – en av två ben-sinstationer på den mer än 600 km långa grusvägen – träffade vi John och Linda som förutom att vara Australiens kanske trevligaste butiksinnehavare också erbjöd både laddning av våra utsvulna dator- och kame-rabatterier, en snabb massage av Katrines

ömna rygg och massor av intressant infor-mation om Imintji-aboriginernas invecklade familjemönster.

När vi nådde fram till Manning Gorge och El Questro var månen full och höll oss vakna på natten när den hängde över tältet och lyste som en jättestrålkastare, och i Purnulu-lu National Park var värmen så intensiv (+45 grader) att det var svårt att röra sig. I Purnu-lulu finns bergsfenomenet Bungle Bungle som är flera hundra meter höga kedjor av röd- och svartrandiga bikupeformade klip-por som bildar ett Kalle Anka-mänlandskap mitt i bushen. Ränderna, som är miljoner år gamla sedimentlager, ligger lika sirligt som "lagkagehuset" i Christianshavn. De mjuka klipporna har formats av väder och vind till en stor, gyllene vaddmatta. Landskapet är helt "mind blowing".

Tillbaka till civilisationen...

Det tog oss åtta dagar att köra från Derby till Purnululu: åtta dagar utan kläddvätt, Inter-net och färsk proviant, och när vi vaknade i Purnululu söndagen den 23 oktober med ingrodd smuts på händer och fötter och inget annat att äta än pasta med ketchup (igen!), hade vi fått nog av både bushen och ravinerna och längtade våldsamt efter lite hederlig civilisation. Så vi packade bush-husbilen, sa ett hastigt farväl till flugorna och tryckte gasen i botten med kurs mot Kununurra.

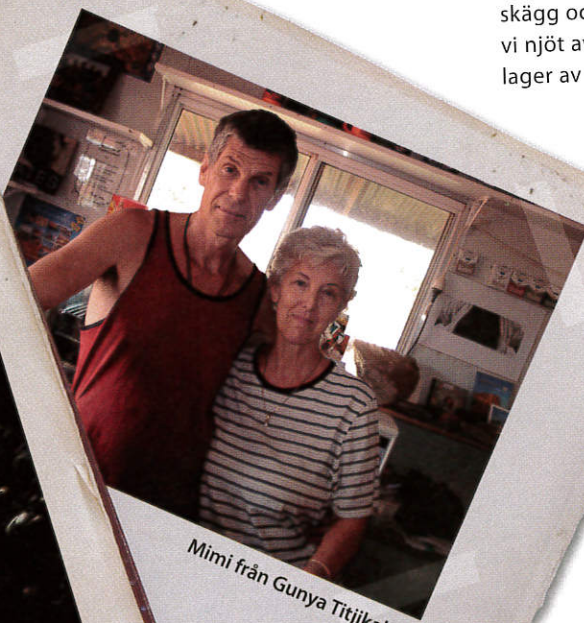
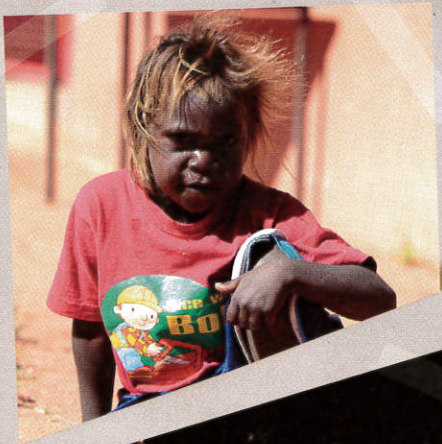
Åh, vad det var underbart att bli ren igen, fylla på förråden och tvätta bort det röda dammet från kläder och bil. Färsk mjölk igen, bröd, frukt och kött, en tidning och nya böcker att läsa, e-post och andra människor att titta på och prata med. Det går inte att förklara hur stor lyx en dusch kan vara. Eller cornflakes med kall mjölk. Allt smakar extra bra när man har varit tvungen att undvara det en tid. Timm rakade av sitt backpacker-skägg och såg helt presentabel ut igen, och vi njöt av att kunna pussas igen utan ett lager av flugor och damm på läpparna.

3. UTDRAGET

Emuangrepp

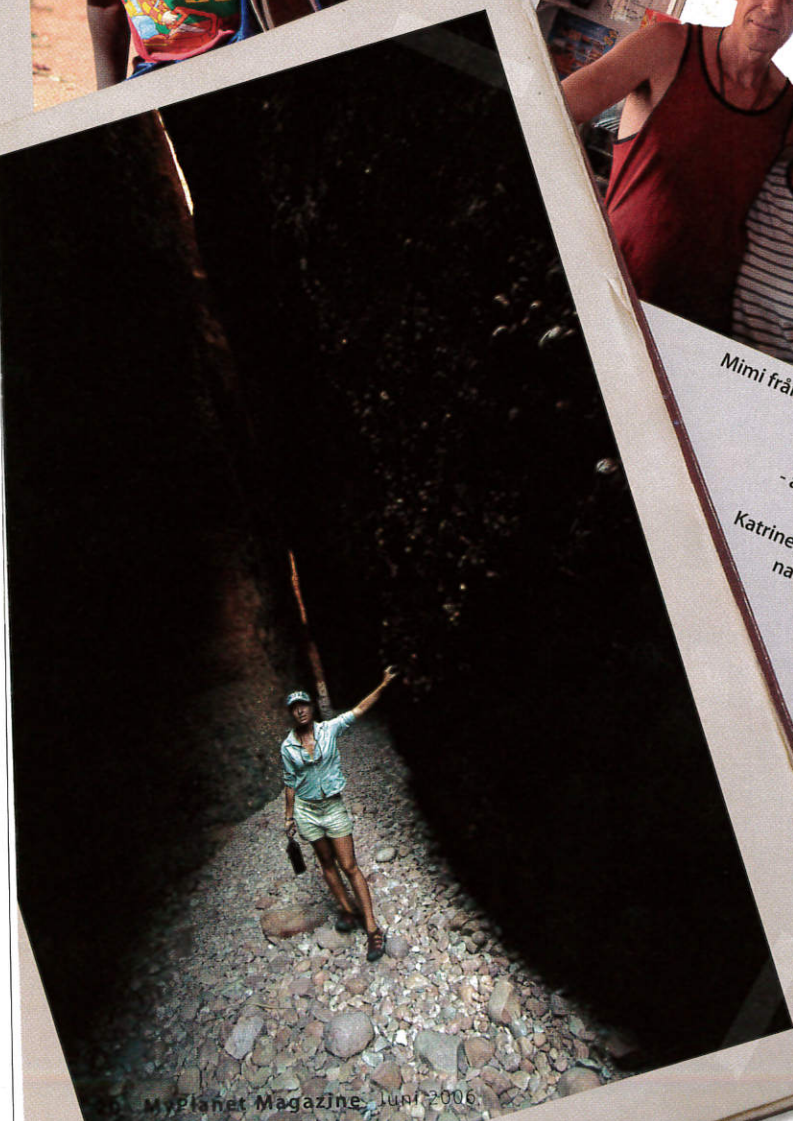
Vi hade satt oss för att köra de ca 1 500 kilometerna ner till Alice Springs på åtta dagar så att vi inte skulle bli helt yra av körandet. Det är lång tid att sitta sju-åtta timmar bakom ratten utan att kunna göra något annat än att titta ut genom fönstret – särskilt när det är runt fyrtio grader varmt. Så fram emot kvällen den första kördagen svängde vi in på boskapsfar-men Banka Banka, som ligger strax utan-för Stuart Highway, och som låter resenärer övernatta på deras gräsmatta för ett symbo-liskt belopp. Vi slog upp tältet, blev vänner med den bofasta emun och tillbringade en lugn natt under stjärnorna. Det skulle dock visa sig att vi inte var riktigt så välkomna som vi trodde.

När vi packade ihop nästa morgon gick emun plötsligt till angrepp mot Timm som i första omgången fick parera med en manlig spark som skrämde iväg den. Men bara för ett ögonblick. Emun kom tillbaka och lät sig nu inte längre skrämmas av en spark. Timm sprang baklänges, satte sig på rumpan på ett högst omanligt sätt och tappade kameran så att den gick sönder. Han tog det förhållandevis bra fram till dess att vi skulle köra vidare och upptäckte att vi hade fått



Mimi från Gunya Titjikala stammen
John och Linda
- ägarna av Imintji Store

Katrine på väg in till Echid-na Chasm, Purnululu





Timm med 'back-packer' skägg vid Chamberlain Gorge.

punktering på vårt ena bakhjul. Och när vi hade kämpat en halvtimme för att byta hjul och sent omsider kom iväg, upptäckte Timm att han hade glömt sina solglasögon på gräsmattan.

Då blev han sur. Vi körde en bra bit längs den ringlande och obeskrivligt enformiga vägen innan han blev sig själv igen. Lyckligtvis är det ingen av oss som orkar sura så länge i taget, och det är en enorm fördel på den här typen av resa. På ett helt år kan man ju inte undvika att hamna i besvärliga situationer och det är helt avgörande att ha en reskamrat som inte tar alltför allvarligt på den typen av motgångar.

4. UTDRAGET

Gunya Titjikala

Omkring 120 km söder om Alice Springs på en dammig grusväg som inte leder fram till någon turistattraktion och därför är komplett öde, kom vi fram till det lilla aboriginsamhället Titjikala. En samling plåt- och betonghus, omgivna av bilvrak, torra snår och högar med sopor. Sponsant var det svårt att förstå hur någon kan leva i en sådan miljö, till på köpet mitt i öknens obarmhärtiga klimat, men de lokala aboriginerna är ökennomader som alltid har levt med värmen och torkan. Och den australiska staten har som ett led i att komma tillrätta med sitt dåliga samvete skänkt hus till landets aboriginer med resultatet att många av dem inte känner något stort ansvar eller äganderätt till sina hem. Soporna är ett "white fellas problem". Han har uppfunnit burkarna och plastförpackningarna, så han kommer nog en vacker dag och hämtar dem igen.

Strax utanför det ramponerade samhället på toppen av en kulle med utsikt över öknen, stod

det lyxsafaritält som vi skulle bo i medan vi var här. Tältet var en träkonstruktion på pålar med lackade trägolv, terrass, en gigantisk säng med vita, manglade lakan och badrum med badkar och takfönster. Snyggt och väldigt lyxigt. Först blev vi lite upprörda – skulle vi nu än en gång framstå som de rika, privilegierade åskådarna till en färgstark version av de fattiga, men intressanta aboriginerna? – men tältet var så underbart att vi till slut gav upp och bara njöt. Efter två månader i bushen säger man inte nej till en skön säng och ett badkar.

Nora och Emily

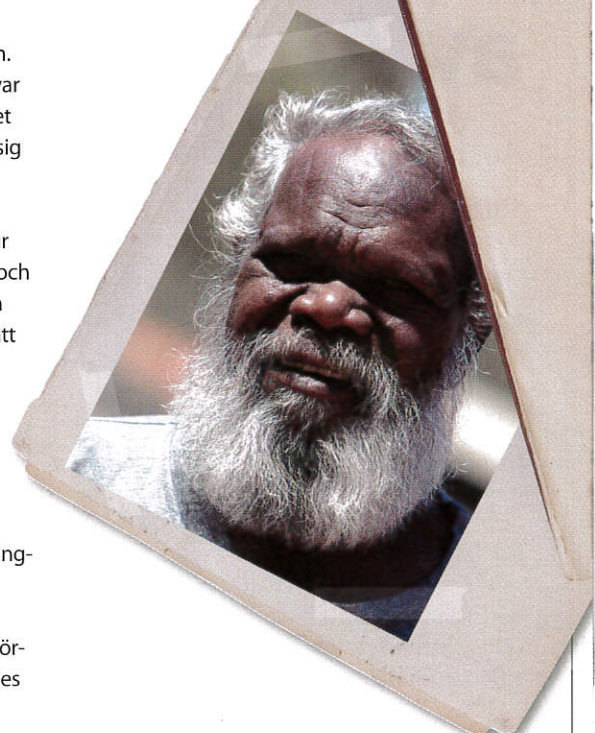
Lyckligtvis visade det sig också finnas ett helt annat koncept kring mötet med aboriginerna än det vi hittills hade sett. Gunya Titjikala är en plats där turister kan möta aboriginer i deras eget samhälle och på egna premisser och samtidigt bo under komfortabla förhållanden. Den ursprungsbefolkning som vi mötte här var inte tränade guider, utan de berättade om det som de trodde att vi gärna ville höra. De var sig själva, osminkade och oförställda.

Vårt första möte med invånarna här var en tur ut i bushen med de två äldre damerna Nora och Emily. Emily hade inte en tand kvar i munnen och saknade ett öga, och de var bägge två rätt smutsiga, efter europeiska mått i alla fall, så de första minuterna slogs vi lite med våra fördomar. Men vi var ju här för att lära känna varandras kulturer lite bättre, så vi började snabbt med att ställa alla sorters frågor om historien och nuet, Dream Time och alkoholproblem. Svaret var i första omgången en talande tystnad från bägge damer.

Det var först när vi till slut tystnade som de började prata. Tempot var långsamt och präglades

av långa pauser, och det de helst gjorde var att berätta historier. De berättade blygt historier om sina familjer, som om de inte riktigt trodde att vi verkligen var intresserade, och frågade oss var vi hade våra barn. De kunde absolut inte förstå att vi inte hade några barn. Vi berättade i stället om när Timm blev jagad av en emu, och den historien gick hem. Damerna vek sig dubbla av skratt. Vi var nog inte så tokiga ändå. **MP**

Johnny Brisco, medicinman i Bunya Titjikala-stammen.





Den unika smaken av Australien

Australierna har det bra på många sätt: massor av sol, långa sandstränder, söta och lite märkliga djur och en avspänd livsstil. Men det finns en sak som aldrig har nått upp till sin fulla potential – och det är det australiska köket!

TEXT: JOEL BIRD FOTO: TOURISM AUSTRALIA OCH TUMBEELA NATIVE BUSHFOODS

Vad är australisk mat? Avsaknaden av ett specifikt "nationellt kök" har inneburit en frihet att låna och anpassa det som passar och lockat från andra matkulturer. Våra föräldrar fick kanske nöja sig med kött och tre sorters grönsaker, men i dag är australierna bortskämda med ett enormt utbud av färska råvaror av en kvalitet som betraktas som en självklarhet. Australierna ser nu ett nytt kök

som man har väntat länge på, och det är det man kallar "Creative Native Australian Cuisine". Meyers Madhus har nu tagit detta kök till Danmark.

Det australiska köket förr och nu

Det inhemska australiska köket är något för matproffs, kockar, matfreaks och alla som älskar god mat och nya smaker. På senare år har

känguru, emu och krokodil blivit allt populärare och lättillgängligt tack vare professionell uppfödning. Och när man frågar så känner de flesta till och har ofta smakat dem. Men det är inte så många som har smakat eller tillagat dem tillsammans med inhemska växter, örter, nötter, frukter, frön och kryddor som förädlar och framhäver det unikt australiska. Så med de här nya produkterna på marknaden gör australierna det mesta av alla fantastiska smaker.

Sedan den europeiska invandringen för ungefär 200 år sedan har man i Australien gjort mycket lite för att främja användningen av sina unika ätliga växter och djur. Australiens aboriginer har i motsats till den vita befolkningen känt till landets rikedomar i mer än 100 000 år vilket gör den aboriginska matkulturen till en av världens äldsta. Den aboriginska matkulturen brukar kallas "bush tucker" som helt enkelt innebär vild mat som äts i vildmarken, till exempel hel känguru stekt på en kolbädd i marken. Eftersom det är svårt att kommersialisera en sådan typ av tillagningsmetod har det tagit 20 år att skapa



Munthie bär i
Adelaide Hills

Inte många australiensare känner igen smaksupplevelserna som dessa färgrika bär gömmer på.



ett kök som utnyttjar det rika och det råa hos det aboriginska köket och omvandla det till produkter som kan användas och säljas i restauranger, stormarknader och i vanliga människors kök. Inte bara i Australien utan i hela världen.

Produkterna är till exempel wattlefrön, citronasp, paperbarkrullar, citronmyrten, quandongfrukt, vildrosella, red desert dust och rainforest rub – smaker som inte ens australierna själva har smakat eller upplevt ännu. Nu ser vi de här produkterna på menyer i renommerade restauranger i Australiens alla stora städer. Något som skulle ha varit omöjligt för 20 år sedan.

Regionala smaker

Här finns en stor bredd av smaker som härör från outbackens torra öken till de täta skogarna som går hela vägen från kusten och avslutas i den tropiska regnskogsregionen. Och alla av dem har sina unika kännetecken.

Outbacken

Det kärva outback-klimatet ger upphov till



intensiva smaker hos vilda bär, växter och frön. Bushtomater som på ett naturligt sätt fått torka i solen, dag efter dag, har en stark tamarillo-kolakaraktär och kan användas på många olika sätt. Bäst gör de sig i chutney och bröd. Pepparbär har en distinkt bushsmak med ett hett pepparsting från fröna. Passar mycket bra till känguru, emu och vilt av de flesta slag. Kakaduplommon har en subtil aprikossmak som visar att även det söta kan överleva i den varma och torra solen. Det finns vetenskapliga bevis för att kakaduplommon är världens bästa C-vitamin-källa. Plommonen gör sig bäst färska, men kan också läggas in.

Skogsregionen

Australiens skogs- och kustregioner förser oss med många riktigt unika smaker. Klimatet är idealiskt för många olika sorters träd, växter och djur. Från det australiska gummiträdet kommer den populära eukalyptusoljan som framför allt har använts för medicinska ändamål, men som nu med sin unika smak har hittat fram till fler recept, nämligen desserter med kola eller honung. Den kan också användas i marinad för rökt lax eller grillat kött. Koalorna verkar gilla detta skarpt, så varför inte!

Wattlefrön har blivit en riktigt populär produkt under de senaste fem åren. Deras smak påminner om kaffe/choklad/hasselnöt och de kan användas till mycket. Passar bra i desserter och som ersättning för kaffe. Paperbarkträdet används genom att man tar loss barken från trädet och lindar den runt fisk eller kött, något som avger en härligt rökig smak. Perfekt på grillen! Bunjanöten finns framför allt i sydöstra Queensland och har alltid uppskattats högt av aboriginerna. Under nötsäsongen kom stammar från hela regionen för att träffas och fira denna händelse, även om många av stammarna egentligen låg i fejd med varandra. Bunjanötfesten betydde mer för dem än krigandet, så alla meningsskiljaktigheter lades åt sidan tills festen var över. Bunjanöten påminner om vattenkastanjen och har en svag smak av tall. Passar i både kryddade och söta rätter. Macadamianöten är en framgångsrik exportvara och visar potentialen hos den australiska maten. Kan användas i desserter, sallader och passar även till fisk. Har en rik oljig smak som gör den populär i hela världen.

VI PRESENTERAR

Joel Bird är kock och kommer från Australian. Han har de senaste 14 månaderna varit bosatt i Köpenhamn. Under sina 13 år som kock har han jobbat på femstjärniga hotell, både i Australien och utomlands. Nu jobbar han på Meyer & Tingström i Köpenhamn där han bor med sin danska hustru och sin nyfödda dotter. På fritiden har Joel matlagingskurser för Meyers Madhus A/S. Joe tycker det är viktigt att laga fräsch, rolig och spännande mat. Men lika viktigt är det att i sällskap av familj och vänner njuta av att tillaga och äta den.

Regnskogsregionen

Här kan vi verkligen uppleva bredden i det inhemska australiska köket. Kontrasten mellan den karga outbacken och den lummiga och gröna regnskogen ger en helt ny aromatisk upplevelse. Vildlime har en lite mer intensiv och sträv smak än vanlig lime. Används i sylt, marmelad eller olika såser och passar till både kött- och fiskrätter. Citronmyrten har en härligt distinkt mild och lite oljig smak av citrongräs/citron och lime. Passar utmärkt till bröd, pannkaka och muffins eller att blandas i kokt ris.

Framtiden

När det gäller de här nya och spännande smakerna från Australien finns det inga regler eller begränsningar. Nu finns en hel del framgångsrika restauranger i Australien som använder inhemska australiska råvaror och som visar vägen för andra restauranger. Med den här typen av konkurrens kan nivån lyftas till nya och spännande höjder. Titta bara på Claus Meyer och den framgång som han har haft när det gäller att höja kvalitetsnivån inom dansk livsmedelsindustri. Allt genom att främja användningen av lokala skandinaviska råvaror. Det är den sortens tänkande som australierna har börjat ta till sig. Så förhoppningsvis kommer vi snart att få se inhemsk australisk mat serveras till de australiska vinerna och ostarna i världsklass och kunna njuta av Australiens unika smaker. **MP**

INFO

Exempel från det inhemska australiska köket:

- Damper (glödgräddat bushbröd)
- OZ lemon yabbie ravioli med gräddsås på akudjura (bushtomat)
- Paperbark-rökt barramundi med pesto av bunjanöt, strandrättika och macadamia nöt
- Kängurufilé med yakajirri-rösti och svamp med anismyrten
- Stekt krokodil med kakaduplommon och beurre blanc med gummiträdsblad
- Pavlova med wattlefrö
- Crème caramel med smak av gummiträdsblad
- Mascarponepaj med macadamianöt och wattlefrö

DAMPER (glödgräddat bushbröd)

- 800 g självjäsnande mjöl
- 250 ml mjölk
- En nypa outback-salt

Gör så här:

Förvärm ugnen till 180°. Rör sedan ihop mjöl och salt i en skål. Tillsätt mjölken gradvis och blanda mjöl, salt och mjölk till en smidig deg. Arbeta inte degen för mycket eftersom den behöver få så mycket luft i sig som möjligt. Forma degen till en rund brödform och lägg i en smörad rund kakform, ca 25 cm i diameter. Sikta över lite mjöl och grädda i 30–40 minuter. Brödet är klart när du kan knacka på undersidan och det låter ihåligt. Damper-brödet kan ätas varmt eller kallt. Bryt till rejäla bitar och smöra med smör eller doppa i dressing.

Alternativ:

- Riberry confit och blåmögelse
- Karamelliserad lök med rosmarin

Tillsätt extra ingrediensen när du har format degen.

KÄNGURUFILÉ med paperbark-rostad rödbetssalsa, quandongconfit och citronmyrtenolja

- 5 x 120 g kängurufilé
- 5 medelstora rödbetor
- 5 ark paperbark
- 10 st. quandongconfit
- 2 medelstora schalottenlökar
- Ett knippe hackad slätbladig persilja
- Citronmyrtenolja
- Olivolja
- Salt och peppar



Gör så här:

Förvärm ugnen till 180°. Skala rödbetorna och krydda med salt och peppar. Ringla över lite olivolja. Lägg ut paperbark-arken med den trådiga sidan ner och slå in rödbetorna i ett paket. Lägg dem på grillen i en minut eller två för att få fram den rökiga smaken. Sätt sedan in dem i ugnen i 30 minuter. När rödbetorna är klara, skär dem i fina tärningar och finhacka schalottenlöken. Blanda sedan med hackad persilja, lite olivolja samt salt och peppar. Salta och peppra kängurufiléerna och grilla dem medium. Låt dem vila en stund och skär sedan i lika stora skivor. Lägg upp rödbetssalsan i mitten av tallriken och sedan kängurufilén ovanpå. Lägg sedan upp quandong ovanpå filén och ringla över lite citronmyrtenolja.

PAVLOVA med wattlefrögräde, passionsfrukt och sugarbag-honung

- 4 äggvitor
- En nypa salt
- 1 tsk vinäger
- 12 tsk majsmjöl
- 100 g strösocker
- 300 ml hårdvispad gräde
- 1 matsked wattlefrö
- 50 ml vatten
- Fruktkött från 10 passionsfrukter
- Australisk sugarbag-honung

Gör så här:

Förvärm ugnen till 180°. Lägg bakpapper på en bakplåt och rita en cirkel med 20 cm diameter på papperet. Vispa ihop äggvitor och salt till ett fast skum. Vispa ner sockret, en tredjedel i taget, tills marängsmeten blir hård och glansig. Strö över majsmjöl och vinäger och vänd försiktigt ner det i smeten. Häll smeten på bakpapperet inom cirkeln, platta till toppen och jämna till sidorna. Sätt in plåten i ugnen, sänk värmen till 150° och grädda i en timme och 15 minuter. Stäng sedan av värmen och låt pavlovan svalna. Häll wattlefrön och vatten i en liten kastrull och värme i 5–10 minuter så att fröna mjuknar. Låt fröna svalna och vänd sedan ner dem i den vispade grädden. Lägg grädden ovanpå pavlovan och ringla över passionsfruktköttet och sugarbag-honungen.

Inhemska australiska produkter kan köpas från: <http://www.cherikoff.net>



FOTO: PETER LEMON

Redo att upptäcka mer av världen?

Har du rest i 'våra' länder och är redo och intresserad av att se mer av vår fantastiska värld? Det kan vi nu hjälpa dig med att förverkliga.

För något år sedan gjorde vi en medlemsundersökning om innehållet i medlemskapet och vad som skulle göra det mer attraktivt att vara medlem i Vänskapsföreningen. Det framkom tydligt att om vi kunde erbjuda fler destinationer skulle det vara av stort intresse för ett fortsatt medlemskap. Det har vi givetvis tagit fasta på och vi har ingått ett nära samarbete med Peregrine – en researrangör med 30 års erfarenhet av att arrangera safari och äventyrsresor runt om i världen.

Peregrine startade som 'trekking' företag i Himalaya, men har nu utvecklat turer för alla åldrar, intressen och olika sätt att resa mm i alla kontinenter. Du får givetvis se och uppleva

alla 'highlights', Gemensamt för alla resor är små grupper (max 15 personer), fasta avgångar och att det mesta ingår i resans pris. Det enda du betalar extra för är en del måltider, extra utflykter som inte ingår i programmet och givetvis andra personliga utgifter.

Resorna genomförs i internationella grupper där engelska är guidespråk.

Här följer några exempel på resor:

SABAH ADVENTURE, BORNEO - 9 dagar

Sabah är ett paradys för naturälskare och med ett unikt djurliv. På denna aktiva tur vandrar du bl a upp på Mount Kinabalu (4101 m), badar i varma källor, lär mer om regnskogen, gör båttur, besöker Turtle Island. En av turens höjdpunkter är besöket på Sepilok Orangutan Sanctuary.

Pris fr USD 724 del i dubbelrum.
Flyg till/från Borneo tillkommer.

HIGHLIGHTS OF KENYA & TANZANIA - 15 dagar

En mycket populär och uppskattad tur som tar dig till 3 nationalparker i Kenya och 4 i Tanzania och som ger dig en god introduktion till begreppet safari. De kunniga guiderna introducerar dig till det spännande djurlivet och den fascinerade naturen och kulturen. Turen tar dig bl till Masai Mara och Serengeti National Park. På denna tur bor du varierat på hotell, i tält och safari lodger.

Pris fr USD 4075 del i dubbelrum
Flyg till/från Nairobi tillkommer.

FOKUS PÅ PERU - 13 dagar

En perfekt introduktion till Peru, med fokus på den peruanska delen av Amazonas och Inka kulturen.

Vandra på Inkaleden (upp till 4200 m), besök en äkta indianby, vandra i djungeln och gör båtturer på Amazonas.

Pris fr USD 2416 per person del i dubbelrum.
Flyg till/från Lima tillkommer.

INTRODUKTIONSERBJUDANDE

Inom kort kommer vi att skicka ut ett bra introduktionserbjudande via mailservice. Du är väl anmäld? Om ej gör det på www.myplanet.se så du inte missar erbjudandet

VILL DU VETA MER?

Kontakta oss på tel 08 442 9880 eller sto@myplanet.com så skickar vi en katalog till dig med alla spännande resor.

Australien exporterar

När Mark Majzner flyttade till Sverige tog han inte bara med sig sin australiska familj, han har nu lanserat Australian Wine Club baserat på ett australiskt koncept.

Det var överraskande lätt för Mark Majzners svenska fru att övertala honom att familjen 2001 skulle flytta från Sydney till Stockholm. Efter att ha bott tillsammans i Asien och sedan Sydney dök möjligheten upp att utforska Europa och komma Johannas familj och hemland lite närmare. Ett helt nytt äventyr. Men det fanns ett villkor – Marks egen vinkällare med 500 flaskor av i huvudsak australiskt vin måste följa med. Och detta till glädje för släkt och vänner som snabbt lyckades minska antalet flaskor i samlingen.

Men att fylla på med nya viner visade sig vara ett större problem än att ta in vinerna i landet. Det flesta av de stora australiska vinetiketterna fanns på Systembolaget, men urvalet av viner från små familjedrivna vingårdar var minimalt.

– De flesta australier vet att de mest prisvärda och intressanta vinerna produceras på de små vingårdarna, säger Mark. – Det finns 3000 vingårdar i Australien och knappt 130 av dessa finns representerade på Systembolaget. De flesta av dem finns helt enkelt inte att få tag på, säger han.

Australian Wine Club

Så efter att ha jobbat i flera år i Stockholm som finanschef på Naxos, ledande lågprisetikett för klassisk musik, sjösatte Mark Sveriges första vinklubb. Så för bara 18 månader sedan lanserade han www.australianwineclub.se med massor av hans egna favoritviner och andra prisvärda viner från Australien.

– När jag och min fru lanserade Australian Wine Club i oktober 2004 tänkte vi att det kunde vara kul att dela med oss av våra favoritviner till våra vänner och andra vinintresserade personer i Sverige, säger Mark.

– Det finns ett stort intresse för Australien och för god mat och goda viner här, och med Australia Wine Club hoppas vi att dessa intressen kan kombineras, säger han. Majzners vinintresserade vänner visade sig vara många och antalet medlemmar växte snabbt till 11 000 innan klubben hunnit fira ett år.

Enkelt och praktiskt

Vinklubbarna är något som har funnits länge och de är väldigt populära i Australien, Storbritannien och USA – ett enkelt och prisvärt alternativ när man ska köpa vin. Som medlem prenumererar man på en låda med 12 flaskor vin som levereras till bostaden eller kontoret. Man kan sätta samman sin egen blandning av 12 viner eller välja från ett stort sortiment av viner och få en låda med 12 flaskor av samma vin till rabatterat pris. Att köpa vin på det här sättet är praktiskt och ger bra priser och ett bra urval, något som lockar många kunder. Därför har många vinklubbarna blivit en viktig försäljningskanal. Den största vinklubben i Australien har sin egen park av specialdesignade skåpbilar som levererar 12 miljoner flaskor vin per år.

Internet har underlättat den exploderande utvecklingen av vinklubbarna och direktmarknadsföringen av viner. Vinklubbarnas hemsidor erbjuder ett enormt sortiment, vissa etiketter produceras exklusivt för vinklubbarna och andra säljs till lägre priser tack vare stora inköpsvolymerna. Precis som att man köper böcker eller cd-skivor online, är det vanligt i många länder att man också köper vin på Internet.

– I Sydney gillade jag att ögna igenom mina favoritvinklubbarnas hemsidor, läsa om nya viner och beställa lådor som efter några dagar levererades hem till mig, säger Mark.

FAKTA OM MARK

Född och uppvuxen: Perth, WA, januari 1966

Utbildning: Journalist, ekonomi, MBA Stockholms universitet

Familj: Johanna Thorslund som han träffade i Hongkong 1993, dotter 6 år, son 4 år

Favoritvin: Keith Tulloch Botrytis Semillon och Flinders Bay Shiraz

Språk: Engelska och inte helt flytande svenska

Fritidsintressen: resor, vin och mat, böcker



Inte bara vin till Sverige

ensiska vinkällare. Han tog även med sig sin erfarenhet av distribution av vin och

och minns. Något som utgör en skarp kontrast mot att handla vin på Systembolaget.

Nya koncept i Sverige

På grund av det svenska monopolet har vinklubbskonceptet aldrig exporterats till Sverige. Importörerna är beroende av att deras anbud vinner anbudsförfarandet för att de ska få sina viner på hyllorna eller får passivt vänta på att vinerna ska beställas via beställnings-sortimentet.

– Vi satt inte och väntade på att vårt anbud skulle antas, vi tog ut våra viner på vägarna och introducerade dem direkt för våra medlemmar, säger Mark.

Australian Wine Club lanserade två nya koncept för de svenska kunderna: Cellar in a Box TM som är en låda i trevlig design med 6 flaskor vin (olika sorter eller samma sort) och möjligheten att köpa lådan med 12 flaskor till en rabatt per flaska på 6 flaskors priset.

– I Australien är det så att ju mer du köper, desto billigare blir det per flaska. Våra medlemmar uppskattar den här rabatten, för om du verkligen gillar ett vin som du testat i en

blandad låda, är det smart att sedan beställa en hel låda av just det vinet, säger Mark.

Vinprovning

Vinprovning utgör en viktig del av marknadsföringen av vinerna i Australian Wine Club, och den första person som anställdes av Marks företag Antipodes Premium Wines AB var en talangfull ung sommelier och den före detta kocken James Overall. Innan han började på den prestigefyllda sommelierutbildningen i Grythyttan, hade James jobbat som kock i Sverige och i många andra länder, bland annat i Australiens vindistrikt Yarra Valley.

James ansvarar nu för ett hektiskt vinprovvarschema och en grupp specialutbildade vinutbildare som genomför mer än 50 vinprovningar året runt om i Sverige – från Kalix till Kalmar och två gånger i månaden i Stockholm. Medlemmar får information om vinprovningar, nya viner och olika rabatter i ett nyhetsbrev som kommer per e-post två gånger i veckan. Australiska vinproducenter kommer ofta på besök för att presentera sina viner, och för många australier och Australien-fantaster är vinprovningar ett bra bote-medel mot hemlängtan eller en chans att minnas sina tidigare besök Down Under.

– Det finns inga vinsnobbar på våra vinprovningar, säger Mark, utan de är underhållande, informativa och avspända på samma sätt som andra genuint australiska företeelser. **MP**



MYPLANET SPECIAL

6 flaskor vin, perfekt för en middag med vänner, 2 flaskor vitt vin och 4 flaskor rött vin.

2 x Flinders Bay Sauvignon Blanc Semillon
2 x Keith Tulloch Syrah Viognier
2 x Innocent Bystander Sangiovese Merlot

Varunummer: 88210-09

Pris: 798 kr
Normalpris: 858 kr
Spara 60 kr

SÅ HÄR BESTÄLLER DU

Besök ditt närmaste Systembolag och gör en beställning av MyPlanet Special (varunummer: 88210-09). Betala 10 % av priset på varan som deposition. Vissa butiker tar emot beställning per telefon, och ber inte om deposition. Ring och fråga butiken om du är osäker.

Uppge namn och telefonnummer så kontaktar de dig när vinet kommer till butiken. Normalt sker detta inom 7 dagar.



Reskväll om Australien

Hjärtligt välkomna till våra reskvällar om Australien. Låt dig inspireras av spännande reseberättelser, vackra bilder och praktiska tips inför din resa. Information om vilken/vilka delar av Australien som vi kommer att tala om kommer att finnas på vår hemsida www.myplanet.se efter sommaren.

Ta tillfället i akt och passa på att träffa personal från MyPlanet.

VÄXJÖ

Tisdag 5 september, kl 18.00

Stadsbiblioteket, Galaxen
Västra Esplanaden 7

MALMÖ

Onsdag 6 september, kl 19.00

Malmö Konferenscenter, Sal 1
Nobelorget, Olof Palmes plats 1

GÖTEBORG

Torsdag 7 september, kl 19.00

Stadsbiblioteket, Hörsalen, Götaplatsen

UPPSALA

Tisdag 12 september, kl 19.00

Katedralskolan, Aulan, Skolgatan 2

STOCKHOLM

Onsdag 13 september, kl 19.00

Lokal ej klar vid denna pressläggning.
Vänligen se vår hemsida www.myplanet.se

LINKÖPING

Torsdag 14 september, kl 19.00

Stadsbiblioteket, Hörsalen, Östgötagatan 5

KARLSTAD

Tisdag 19 september, kl 19.00

Bibliotekshuset, Sessionssalen, Västra Torggatan 26

SUNDSVALL

Onsdag 27 september, kl 19.00

Kulturmagasinet, Packhusgatan 4

Fri entré för medlemmar i Australian New Zealand Friendship Society. Övriga 20 kr.

Föranmälan till MyPlanet på tel 08-4429880 / 031-7740075 eller via e-post sto@myplanet.com alt. got@myplanet.com

Reskvällar om skidåkning i Kanada/USA

Är du intresserad av skidåkning? Kom då till våra reskvällar om skidåkning i Kanada/USA.

Fri entré för medlemmar i Vänskapsföreningen. Övriga: 20 kr

Föranmälan till MyPlanet på tel 08-4429880 / 031-7740075 eller via e-post sto@myplanet.com alt. got@myplanet.com

STOCKHOLM

Tisdag 26 september, kl 19.00

Lokal ej klar vid denna pressläggning
Vänligen se vår hemsida www.myplanet.se

MALMÖ

Tisdag 3 oktober, kl 19.00

Malmö Konferenscenter, sal 1,
Nobelorget, Olof Palmes plats 1

GÖTEBORG

Onsdag 4 oktober, kl 19.00

Stadsbiblioteket, Hörsalen, Götaplatsen



Information om Working Holiday

Vi planerar även att under hösten 2006 hålla informationsmöten om Working Holiday.

Inga datum finns inplanerade ännu, men så snart vi vet när lägger vi ut informationen på hemsidan.



Australian Wine Maker Dinner

Onsdag den 14 juni

kl. 18.00–21.00

Moderna Museets Restaurang, Stockholm

Pris: 650 kr per person.

MYPLANET-MEDLEMSPRIS: 600 kr

En avspänd australisk kväll med vin, mat och trevlig samvaro.

5 australiska vinproducenter kommer att presentera sitt utbud av förstklassiga viner. Prova deras viner, få en liten pratstund med dem och avnjut sedan en tvårätters buffémiddag tillagad av den kända kocken Malin Söderström. Du kan sitta utomhus och njuta av viner och mat och en magnifik utsikt över Stockholms vatten och Djurgården.

Sista boknings- och betalningsdag:
den 5 juni 2006.

Biljetter måste köpas i förväg. Gör din bokning per e-post till mark@australianwineclub.se

Antalet platser är begränsat och outnyttjade biljetter återbetalas ej.

Australienfestival

Vänskapsföreningen arrangerar Lördagen den 9 september kl 11.00 - 22.00 på Tellus i Stockholm en Australienfestival. Vi har bjudit in några av Australiens mest spännande artister och på programmet finns Chris Bailey, sångare och frontman i den legendariska Brisbane gruppen The Saints. Bailey bjuder här på en exklusiv solokonsert. Från Darwin har vi bjudit in vinnaren av "Female Musician of the Year" i NT Indigenous Music Awards 2005 Shellie Morris, en aboriginisk sångerska på väg mot det stora genombrottet. Vi har även bjudit in Jane Kitto en färgstark sångerska från Melbourne. Från Sverige kommer världsmusikbandet Giddabush samt Tribelars där didjeridutonerna kommer att eka i lokalen. Även Audun Eriksen från Norge kommer att bjuda på en spännande didjekonsert.

PROGRAM:

- kl 11.00** Cafe, fotoutställning, info från MyPlanet med kataloger etc. Servering av australiskt öl & vin i cafét under dagen & kvällen
- kl.11.30** Didjeridu workshop, prova på som ingår i festivalavgiften (Lärare: Lars Wallin)
- kl. 14.00** Nicole Williams föreläser om Business Club
- kl. 15.00** Audun Eriksen live
- kl. 16.00** Giddabush live
- kl. 17.00** Tribelars live
- kl. 18.00** Jane Kitto live
- kl. 19.00** Shellie Morris live
- kl. 20.30** Chris Bailey live
- kl. 22.00** Slut

MyPlanet och Vänskapsföreningen finns givetvis på plats för att berätta mer och informera om Australien. Läs mer om festivalen på www.myplanet.se

Reservation för ändringar i programmet.

Pris för festivalen: 240 kr

MYPLANET MEDLEMSPRIS: 220 kr

Adress:

Vattenledningvägen.
Kulturföreningen Tellus (Tellusbio)
Vattenledningsvägen 46
126 34 Hägersten (Midsommarkransen) Stockholm

Anmälan till arrangemanget görs hos MyPlanet på telefon 08/442 98 80 eller sto@myplanet.com. Glöm ej skriva namn, adress samt (om du är medlem) ditt medlemsnummer.

Varmt välkomna

FOTO: LARS WALLIN



Erbjudanden från First Hotels



Hotell och Legoland i ett paket

First Hotel Kolding är ett helt nytt och modernt hotell i centrum av Kolding, bara en halvtimmes bilväg från Billund och Legoland.

Paketet inkluderar: Middag som köksmästaren sätter samman, övernattnings i dubbelrum med plats för extrasängar, frukost och biljetter till Legoland.

Prisexempel - 2 vuxna och 2 barn - DKK 2.400,-

För bokning kontakta First Hotel Kolding på telefon + 45 76 34 54 00 eller mail kolding@firsthotels.dk och uppge MyPlanet som referens.

www.firsthotels.se/kolding

Aktiv fritid i Stockholm

First Hotel Amaranten är ett förstklassigt hotell i centrala Stockholm, och First Hotel Reisen är ett klassiskt hotell med anor från 1600-talet, beläget i Gamla Stan, med utsikt över Stockholms inlopp.

PRISEXEMPEL:

Från SEK 674,- (lån av cykel ingår)
från SEK 787,- (sightseeingpaket ingår)
pr person i dubbelrum på First Hotel Amaranten.

Från SEK 937,- (sightseeingpaket ingår)
pr person i dubbelrum på First Hotel Reisen.

I paket erbjudandet från Stockholmshotellen ingår övernattnings, stor frukostbuffé samt entré till bassäng och badavdelning på hotellet. På Amaranten ingår också entré till gym.

För bokning kontakta:

First Hotel Amaranten på telefon 08- 692 52 00 eller amaranten@firsthotels.se

First Hotel Reisen på telefon 08-22 32 60 eller reisen@firsthotels.se

www.firsthotels.se/amaranten,
www.firsthotels.se/reisen



Glöm inte att uppge MyPlanet som referens när du bokar.



Sjörövarpaket i Mandal, Norge

First Hotel Solborg ligger i den idylliska sydnorska staden Mandal med gångavstånd till vackra stränder och shoppingsträt. Som gäst får du fri tillgång till hotellets inomhus bassäng och badavdelning.

Sjörövarpaketet inkluderar: rum, frukost och entrébiljetter för 2 dagar till Kristiansands Zoo. (Tillägg för extrasäng tillkommer och biljetter

till Zoo ingår bara för de barn över 3 år som betalar för extrasäng. Barn under 3 år har gratis entré till Zoo).

Priser från 2.550,- NOK (pr person för 3 dygn)

För bokning kontakta First Hotel Solborg på +47 38 27 21 00 eller solborg@firsthotels.no.
www.firsthotels.se/solborg

Spa paket

– Unna Dig en avkopplande helg på First Hotel Grand i Falun!

Spa paketet inkluderar: En övernattnings med stor frukostbuffé, en 60 min massage, fri tillgång till träningspass på Grand Spa & Sport, fri tillgång till pool & bastu, fri tillgång till gym och morgonrock & tofflor på rummet

För bokning kontakta First Hotel Grand på telefon 023-794 880 eller grand.falun@firsthotels.se och uppge MyPlanet som referens.

www.firsthotels.se/grandfalun

Pris; SEK 750,- pr. person i dubbelrum.





Besök Legoland under högsäsongen

MyPlanet erbjuder i samarbete med Billund Camping och LEGOLAND-Village:

- 2 övernattnings i lyxstuga eller familjerum med bad och toalett
- 2 dagars entré till LEGOLAND
- Gratis inträde till Billund Bad med rutschbana och wellness
- Stor frukostbuffé
- 1 x kvällsmeny (stor carvery-buffé eller speciell Olli-barnbuffé)
- Sänglinne, handdukar, slutstädning och campingkort

Pris per person DKK 965 (2 vuxna och 2 barn, 3-12 år)

Gäller under perioden 24/5-27/8.

Mot uppvisande av MyPlanet-medlemskort ges ytterligare 5 % rabatt

Läs mer om erbjudandet på www.billundcamping.dk och www.Legoland-Village.dk

Kontakta Billund Camping på telefon +45 75331521 eller boka online på adresserna ovan.



Har du
extra baggage?

Travel Cargo

Internationell flygfrakt över hela världen

Vi erbjuder

Vänskapsföreningens medlemmar
upp till 15% rabatt

08-59785480

www.travelcargo.se 

Australisk musik

TEXT: LARS WALLIN



HAPPY MAN

A Tribute to The Sunnyboys

CD/ Off the Hip Records, 2005

www.offthehip.com.au



Inte mindre än 18 Australiska band hyllar här ett av hemmanationens främsta Powerpop band från 1980-talet. Resultatet är häpnadsväckande bra och skivan innehåller mängder av ruggigt starka spår och tolkningar av bandet som jag en magisk sommarkväll såg live på Selinas i Sydney i samband med Australia Day 1989. The Sunnyboys bildades 1980 i Sydney, splittrades -85 för att 1987 återuppstå med ny sättning innan de 1990 splittrades igen. Innan sagan tog slut hann de dock skapa flera klassiker som exempelvis "Alone with you", "Liar" och "Trouble in my brain". Även om Shifters "Alone with you tonight" svänger som bara den så är mitt favoritspår på skivan den D.A.D och hö doftande "Love to rule" med Danny McDonald.



INXS

Switch

cd/ Label, 2005

www.inxs.com



J.D. Fortune så heter den lycklige vinnaren av dokusåpan Rockstar:INXS. Det vore så enkelt

att helt döma ut projektet, att förbanna de som blev kvar efter Hutchence tragiska bortgång för att de drar ner namnet INXS i smutsen. Kanske var det dock ett genidrag, kidsen av idag älskar ju dokusåpor och gruppen har via tv fått ovärderlig reklam. Förmodligen kommer de att återigen nå topplistorerna i Australien. Den nye sångaren gör sitt bästa för att låta som Michael Hutchence och ibland är det kusligt likt. Gruppens karakteristiska sound finns kvar och det går inte att missa sig på att det är INXS man lyssnar på. Jag såg gruppen live med John Stevens på sång och tyckte att det fungerade helt ok, det är ju egentligen omöjligt att ersätta en superstar som Hutchence, men det lät som sagt ok. När dom sedan kickade honom och annonserade att de skulle söka efter en ny sångare via en dokusåpa trodde jag att de blivit galna! Öppningsspåret på Switch, "Devil's Party" får mig dock att snabbt omvärdera situationen och skriva ut bröderna Farris och de andra från därhuset, det låter som INXS i fornstora dagar. Tror faktiskt att de flesta av de gamla fansen kommer att gilla "Switch", om inte öppet så i alla fall i smyg!



MARK SEYMOUR

Embedded

CD/ Lovande Projekt, 2005

www.lovandeprojekt.se



Det är något i Mark Seymours melankoliska sångröst som slår an i mig. Hunters & Collectors trollband på sin tid inte bara mig, Sverige var ett av de länder i världen där gruppen var som mest populära, kanske har det med våra breddgrader att göra. På "Embedded"

beger sig Mark ut på en resa i den Melbourne villaförorten och dess osminkade vardag. Är rätt säker på att han svängde förbi East Preston! Solokarriär går strålände och 2006 ser ut att bli ett av hans intensivaste hittills. Extra kul är att det Svenska skivbolaget "Lovande Projekt" nu fått rättigheterna till att ge ut Mark i Sverige. Turné är glädjande nog på gång också. Musiken då? Jodå, det är klassisk Seymour/Hunters & Collectors singer/songwriter, pop/rock och det räcker gott åt en frusen undertecknad som nu trycker på play och lyssnar på "43 in the shade"!



LORDS OF GRAVITY

Contact

cd/ Off the Hip Records, 2005

www.offthehip.com.au



Skivbolaget Off the hip fortsätter att släppa skivor som jag gissar knappt hinner lämna pressarna innan de hamnar hemma hos band som The Hives och The Hellacopters. Lords of Gravity som består av medlemmar från Hands of Time, The Stoneage Hearts och The Crusaders larmar på som ett frustande Stooges på surfbräddor. För alla som gillar distade gitarrer, munspel, tamburiner, handklapp och farfisa orgeln där Sydney möter Detroit så är Lords of Gravity given i skivsamlingen. Med en mix bestående av egna låtar och väl utvalda covers från den Australiska 60-tals scenen som exempelvis "Poor Boy" (The Master's Apprentices), "Claudette Jones" (Peter & The Silhouettes, som senare blev Tol-Puddle Martyrs), och "Come On" (The Atlantics) så har man här fått till en glimrande garagepärla.