

Dagens oplevelse....

Vi havde nogle køkkenknive med herved, som vi skulle have slebet, inden de kunne tages i brug. I går snakkede vi om, at vi skulle have fundet én, der kunne det, og som om det var tankelæsning: Da vi kom ned i byen, havde stort set alle forretninger nogen siddende uden for, som NETOP var i gang med at slibe knive. Mærkeligt - indtil vi huskede, at i dag ville det være Offerfest (Eid), hvor de fleste slagter en ged.

Da hyrden var på vej hjem, var der også nogen, der stoppede ham lige uden for vore vinduer og købte en ged. Den kom flux ind i bagagerummet og så hjem.

Nå, Isak havde inviteret os og en håndfuld andre danskere til at opleve højtiden hjemme hos ham selv: Han og 5 naboer havde sammen købt en ko, som de skulle dele. Vi kunne bare komme ved 10-tiden, men også gerne tidligere. Nå, kl 10 om søndagen synes jeg er tidligt nok..

Nu havde vi ligesom lugtet luntet, så inden 5 var Yvonne oppe at bage en pund-til-pund kage. Og når det her er som juleaften hjemme, skal der nok blive strømafbrydelse, så det er bare med at være tidligt i gang. Ganske rigtigt, en halv time efter kagen var færdig, gik strømmen.

Nå, to minutter i 10 var vi så på vej. Nede ved stranden mødte vi hyrderne og nogen, som åbenbart var sent ude, men de fik da købt en ged og læsset den ind, så dagen kunne blive reddet:



På vejen var familierne i fuld gang med slagtingen i forhaven:



Vel fremme hos Isak fik vi at vide, at de var startet med en tur i moskeen, og så var nogen taget til stalden og havde ombragt dyret ved 8-tiden.

I Isaks indkørsel var det stillet op med borde, masser af knive, økse og vægt, slibemaskine, og plastic på fliserne, så tingene kunne blive fordelt i 6 portioner. De var faktisk allerede nået langt med parteringen. Her sorteres benene:



Mørbraden var blevet sorteret fra, og i Isaks udekøkken stod allerede én og rørte i den fælles gryderet, som vi skulle have efter anstrengelserne.



Hanen nød ganske åbenbart, at det ikke var dens tur i dag



Kødet blev delt i portioner, som først blev omhyggeligt sorteret, så vejte, så udlignet, og endelig blev der trukket lod om dem. Her kommer der navn på. Der blev en stor spand med 20 kg til hver:



Katrine var selvfølgelig i fuld gang i køkkenet, Isak og jeg stillede borde an på den store altan:



Klokken er blevet over 11, og her udvejes og fordeles benene:



SS

De sidste knoglestykker deles op. Bemærk den professionelle brændeknude, der bruges som underlag:



Huden saltes:



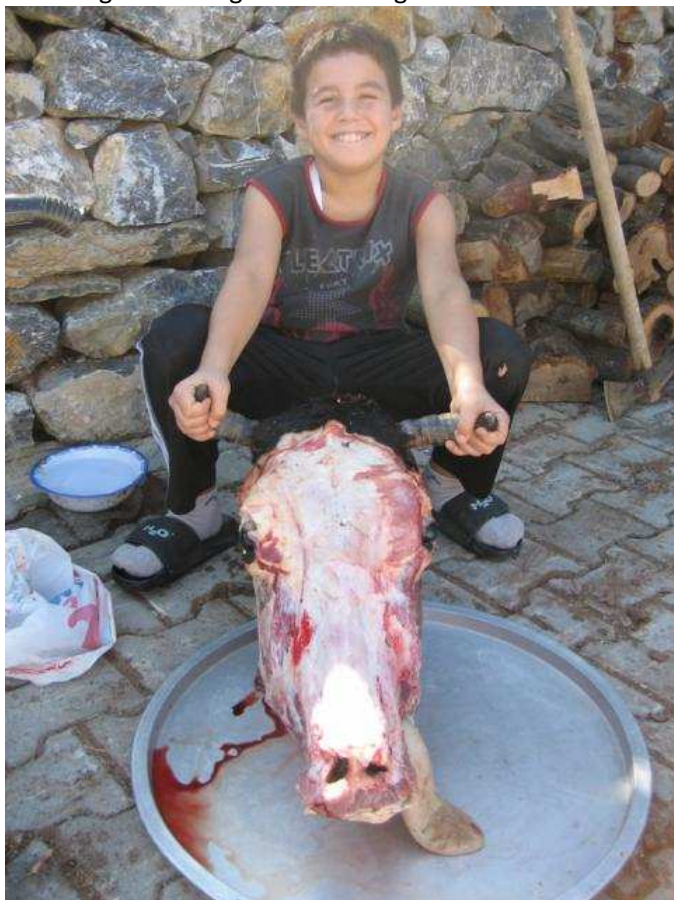
...pakkes, rulles, og læsses i en af bilerne:



Plastiken fejes, vaskes og foldes pænt sammen til næste år:



Festens genstand siger ikke så meget:



Kl 12 har alle været hjemme at lægge kødet i køleskabet, fliserne er afvasket og alt er ryddet op. Vi (næsten 30 mennesker) sætter os til bordet og nyder suppen, kødet, salaterne, sodavanderne, theen og Yvannes gode kage:



Som sædvanlig var det et hurtigt Tyrkisk måltid, og næsten alle andre end danskerne var ude af døren ved 1-tiden. Undtagen ham, der lige kunne nå at beskære et træ:



Vi andre blev hængende og sludrede over de friske appelsiner fra haven og theen til omkring 3.

Jo, DET var en oplevelse.....

--

MvH Anders Hedelund
Gazipasa, Tyrkiet