

# Jubileumsbladet

The Jubilee Bulletin

Anarya 23 Náríe



**Trevligt bordssällskap, god mat och dryck är allt som behövs för att en taffel ska bli lyckad.**

Undertecknad hade synnerligen trevligt bordssällskap, maten var både en gastronomisk upplevelse och en resa genom Midgård och drycken väl anpassad efter tallriksinnehållet. Jubelbankettens taffel var alltså absolut lyckad.

Ett rådigt ingripande av ERF Häxx och ERF Asmodean (och säkert någon annan rådig person som er rapportör missat) avvärdade en invasion av utgårdar styrkor och middagen förflöt under skålandens, tal och intressanta samtalsämnen i fortsatt lyckad anda.

Serveringspersonalen förtjänar ett särskilt hedersomnäm-

nande då de arbetade så exemplariskt att taffeln bröts fyra minuter före utsatt tid!

Åras bör också kökspersonalen för deras hårda och goda arbete: eglerio! Så god mat får jag väl inte äta igen på minst nio år!

**EDF Ancalime.**

# EN DAG PÅ JUBLET

**Sammanfattningen av vad som hände under lördagens festligheter torde börja med det som skedde i natt vid pass so-luppgång.**

Det spelades Trollkrocket i gryningen, en grupp tappra själar (undertecknad inkluderad) försökte genomföra ett parti som tyvärr avslutades i förtid på grund av att ett par av deltagarna somnade under pågående parti, samt att Fëanorsönerna fuskade så fasligt (gissa om det var en av dem som somnade). Dessutom visade det sig att Nimrodel av Arthedain somnade i BarBar, och att hon när hon sen vaknade var inlåst...

## Sov i skogen

Undertecknad insåg att det var för långt att gå till den så kallade Mänskoby, och valde helt sonika att lägga sig att sova i skogen ovanför vandrarhemmet.

Frukosten vet jag inget om – jag har aldrig hunnit äta frukost på ett jubel & lär väl heller aldrig göra det – men dagens lunch räckte i alla fall & blev över, även om kaffet tog slut så jag fick klara mig utan. Huga!

Ceremonierna var rörande, spännande utländska & inländska ambassader genomfördes & Gleowine sjöng. Dessutom sjöngs varje ambassad fram av Lochiel, Maglor, Rían & Eowyn.

## Bankett med bravur

Banketten med de nio rätterna genomfördes med bravur – jag hade aldrig trott att den skulle hålla tidsplanen, men det gjorde den!

Mina personliga favoriter var



**Tulinde av Dol Amroth (TS)**

den första rätten; Vilt- & murkelpaté (som Bard meddelade var riktigt lättlagad, håll utkik efter recept i MB framöver!)

Därefter i ordning kom Lamracks med getostlasagne, och den bästa efterrätten för varje sann medlem av chokladgillet, nämligen Ganachen. MUMS!

Jag blev så mätt att jag tvingades snöra upp korsetten lite för att få plats med allt!

## Sångfåglar till taffeln

En annan lysande idé var att låta två fantastiskt väna små varselser från Utgård sjunga för oss under hela sittningen. Underbart! I vissa fall blev det lite förvirrande, då de till mångt och mycket använde sig av Gleowines repertoar, fast med fel text.

Stormästarinnan av Aftonstjärnans orden gav i sin vishet väktargraden av Aftonstjärnan till ett antal utländska & inländska delegater, samt riddare och dams grad åt våra vänner från Arthedain.

## Eowyn avtackades

Gleowine avtackade sin älskade Gillesmästarinna Eowyn, som ju efter Jubiléet kommer att avgå från sin post. Givetvis hade undertecknad glömt hennes present i Mänskoby... Nåja, den kommer att utdelas idag istället!

Barbar pågår för fullt & dansen är i full gång, & jag hoppas verkligen att jag snart är klar med min redogörelse för dagen så jag kan återgå till FESTEN!

I skrivande stund har er korrespondent en Nio vandrarna samt diverse annat innanför korsetten, samt en ale som färdkost, så jag ber om ursäkt för eventuella språkfel i ovanstående.

Eder myggbitna och välmärade

**Achren**



Erik Andersson i samtal med forodrimiter.

## ANDERSSON OCH LÅNG I FRÅGESTINN PANELDISKUSSION

På lördagen gjorde jubileets namnkunnigaste deltagare sin insats. Det var dags för Erik Andersson att träda fram i Rohadab. Översättaren av *Ringarnas herre* och *Hobbiten* fick sällskap vid föreläsarbordet av Öjevind Lång, översättare till *Húrins barn*. Doun leddes skickligt av moderatörn Pippin under en frågesession späckad av frågor från åhörarna.

Den första delen av lördagens paneldiskussion präglades av samtal kring namnen i Tolkiens översättningar. Andersson konstaterade att dessa är ett tacksamt och tydligt ämne att diskutera, och kanske en faktor som har hjälpt *Ringarnas herre* till större uppmärksamhet.

### Ångrar Fylke

När namnen var på tal framkom att Öjevind Lång bidragit till Anderssons arbete med *Ringarnas herre* genom att ha föreslagit översättningen *Stala*, av originalens *Staddle*: en by i Briland.

Man talade även om traditionens makt över namnen. De sedan tidigare invanda formerna undgick inte att påverka Erik Andersson under översättandet, och det

var av denna anledning som vissa av namn alls användes i översättningen.

– De viktigaste namnen kändes väldigt svåra att rucka på, förklarade Andersson. Därför lät jag ett namn som *Fylke* vara kvar. Det är så enormt etablerat att det kändes som att man behövde särskilt goda skäl för att rucka på det.

Ett annat exempel på ett namn där traditionen fått ta överhanden är *Merry*, som till skillnad från övriga engelska namnformer i verket inte översattes. Den svenska motsvarigheten som främst föresvävat Andersson var *Munter*.

När det gäller *Fylke* – *the Shire* – avslöjade översättaren nu att han i efterhand kommit att ångra att han inte tagit bruk av formen *Häradet*.

### Omfattande arbete bakom kulisserna

Efter att ha avhandlat översättandet av namn kom panelen in på Tolkiens olika stilar. Erik Andersson upplevde variationsrikedomen mellan dessa som ett av de främsta problemen för en översättare. Men han ansåg också att Tolkiens språk under stundom kan bli stolpigt, vilket

också är en komplicerande faktor för uttolkaren.

Under översättandet av *Ringarnas herre* hade Erik Andersson bistånd av två faktagranskare – Leif Jacobsen och undertecknad – samt textgranskaren Beregond. Som understöd till dessa fanns en referensgrupp med åtskilliga ytterligare medlemmar av Forodrim. Andersson menade att den enorma arbetsprocessen under översättningens redigeringsfas ibland ledde till att han slets mellan en oro för att inte ta fasta på granskarnas synpunkter och en rädsla för att tappa sin egen linje i stilen.

Bakom *Ringarnas herre* står en uppslutning av sammanlagt ett femtontal personer. Upplagan har kallats den mest omsorgsfulla översättningen av Tolkiens verk någonsin, och man har uppskattat att det i diskussionerna under arbetets gång avfattades mer text än i Tolkiens alla utkast till *The Lord of the Rings* sammanlagt.

Bakom den nya översättningen av Bibeln står en kommission med omkring sex medlemmar, noterade Öjevind Lång.

# SPORTEN

Trollkrocket spelades av de sista bargästerna och enligt arrangörerna bröt regelsystemet raskt samman.



## Fäktning på Harnaith

Efter en tidig frukost samlades några distriga själar – med tillhörande kroppar (\*) – på Tol Cablims sydspets för att studera fäktningens ädla konst under ledning av RFF Brethil. En något utdragen matchning av fäktare och skyddsutrustning åtföljdes av en genomgång av tekniker, regler

och terminologi, och sedan utbröt ett vilt fäktande (om än under kontrollerade former). Det var marché, rompé, utfall, parader och riposter så det stod det härliga till.

Det hela beskådades av en samling något mindre dristiga själar, däribland JB's utsände korrespondent som föredrog hålla sig

utom räckhåll för vapnen framför att illa fäktas.

**Orm Embar**

(\*) Baranor, Ferdibrand Took, Indilmor och Eilonwy; senare även Erik Arathornion

# STORA RÅDET INFORMERAR

FORODRIMS STORA RÅD har efter noga övervägande kommit till slutsatsen att Cerin Erains ambassadgåva<sup>1</sup>

a) Inte uppfyller Stora Rådets nuvarande behov, och

b) Riskerar att orsaka oreda i klenodskåpet, särskilt vid längre tids förvaring.

Stora Rådet har därför i sin

outgrundliga vishet beslutat att deponera ambassadgåvan hos Cerin Erains länsfru<sup>2</sup>, för den att återkräva när vi bedömer som produktivt.

För Forodrim's Stora Råd,

**RFF Akhôrahil**

1 Länsbebisen

2 FF Liselle

# BARRAPPORT, FREDAG

## En riktig barbar-BarBar

Fredagkvällens magnifika bankett följdes som brukligt av dans, fikabord – och bar. BarBars besättning visade än en gång var skåpet ska stå, och genomförde en helgjuten barupplevelse. På väggen ovan dörrarna gick hela natten barbarfilmernas barbarfilm, Conan the Barbarian. Ur ljudanläggningen ljöd en musikmix med allt från Madonnas senaste till klassikerna i BarBar-sammanhang.

Värstingdrinken för kvällen

hade en distinkt smak av – ja, sprit. Där fanns en bismak av cola också, men att döma av den smutsbleka färgen på drinken förde denna ingrediens en tynande tillvaro. De som provade värstingdrinken tenderade att behöva ligga ner en stund, och jag hörde några som allvarligt funderade på att bara ställa drinken och behålla medaljen. Men så gör ju inte höviska och ridderliga forodrimiter, eller hur?

Till en början var baren en ganska lugn och fridfull tillställning. Folk satt vid borden eller

hängde vid baren och smuttade på drinkarna eller Gimlis hem-brygda öl. Men efter ett tag började musiken (och alkoholen) ta ut sin rätt, och allt fler gled ut på barens dansgolv. Först ut var furstarna Kheldar och Wulf, ett mycket vackert och kreativt danspar (men jag tror det gick bäst när Wulf förde). Efter ett tag var golvet fyllt av dansare. När jag gick vid tvåtiden var tempot fortfarande högt, och BarBar hade ännu en lyckad barbar-bar i sin hand.

Elros

## BANKETTMIDDAGARNAS DRYCKESVAL

Ett vin kan ändra i smak beroende på vad man äter till. Jag blev ombedd att skriva några rader om hur dryckerna passade till middagarnas menyer. Detta är mina högst personliga åsikter och då jag vid vissa rätter hade alternativ mat har jag anpassat mina kommentarer till det som var gemensamt på tallriken.

### Fredagens middag

Vinet till förrätten (Torres Gran Vina Sol) var ett säkert val, där druvorna fått lika mycket sol som bankettgästerna. Vinet hade en sötma och fyllighet som passade bra till bakelsens lätta bröddighet och tomaternas fruktiga syra.

Huvudrättsvinet (som jag via säker källa fått reda på är vingillets egentillverkade) var ett saftigt vin med god eftersmak. Det var för syrligt på egen hand men tillsammans med laxen blev 1+1=3! Med tanke på åtgången vid mitt bord så gillades det även av

de andra gästerna eftersom karafferna ständigt behövde fyllas på. Detta måste vara vingillets bästa vin hittills!

Vinet till desserten (Amfora muscat d'alexandrie) var sött och sidenmjukt som en perfekt mogen persika med tydliga kryddtoner av honung. Sötman i vinet balanserade bra sötman i puddingen utan att dominera.

Sammanfattningsvis ett bra val av drycker till menyn där även de alkoholfria varianterna var passande valda.

### Niorättersbanketten

Förrätternas vin (Château La Rose St-Germain) var syrligt och friskt uppfriskande att starta med. Syran gav en bra balans till saltan i Halloumin och sötman i honungen. Till den supergoda laxens lätta rökighet och fetma var vinet en klockren träff!

Huvudrätternas vin (Gumfields Pinot Noir) är ett av mina favoritvin, men till det rökta ank-

bröstet passade det alkoholfria, Sutter Home Fre, betydligt bättre eftersom det hade mer sötma. Till lammracksen kom vinets fulla potential fram där drycken verkligen förstärkte lammköttets superba smak, så var det en lysande kombination!

Efterrätternas vin (Nivole) satte åter fart på smaklökarna för den avslutande trion av rätter och passade perfekt till de svenska bären och champagnesorbén. Även det alkoholfria alternativet (Billabong Sparkling) var ett utmärkt val. Båda hade en frisk sötma som frigjorde det sista utrymmet i magen så att också den sista rätten fick plats.

Som helhet var dryckesvalet till lördagens helt magnifika bankett mycket lyckad med tanke på alla de olika smakerna som dryckerna skulle passa till.

Ar-Zimraphel

# A SUMMARY IN ENGLISH

By demand of members of the Prancing Pony, who have been forced to promise their friends, who could not join us, that they would cook and serve all the food that they ate at the Jubilee, we present the recipes from Friday's banquet.

## Goat Cheese Tartlet

Pastry:

150 g butter

5 dl wheat flour

2-4 tsp milk

Mix together, leave for 30 min. Press into small puff-pastry tins. Pre-bake for 7 mins.

Filling:

200 g goat cheese

2 tsp chopped basil

1 spring onion

12 sliced sun-dried tomatoes

Bake in 175° for 15-30 mins., depending on size of tins.

## Poached salmon

(100-150 g salmon/serving)

1 part red wine vinegar

2 parts sugar

3 parts water

Bring to boil and pour over the pieces of salmon.

Preheat oven to 150°, put the salmon in a pan covered with the marinade and simmer for 15-20 mins.

Sauce (Serves 6)

1,5 dl sour cream

1,5 dl mayonnaise

0,5 lemon

1 dl chopped dill

0,5 dl chopped chives

1 pinch of salt

## Crema Catalana

(Serves 3)

3 dl cream

1 dl milk

1 cinnamon stick

Peel of 1 orange

4 egg yolks

Bring cream and milk to boil with cinnamon and orange peel. Strain the mixture. Stirring, mix in the egg-yolks. Pour into a deep pan and bake for 30-50 mins. at 150° until firm.

## FRIDAY'S BAR-BAR



The Friday night bar was eloquently arranged by the BarBar crew, who has set a high standard in the Forodrim.

The music ranged from Madonna's latest to BarBar classics. Every BarBar has a värstingdrink which is so potent that the drinkers are given a medal.

This night's värstingdrink had a distinct taste of liquor, with a hint of coke. The bar began as a rather quiet event, but soon one guest after another entered the dance floor, and when I left at two A.M the BarBar bar was still going strong.

Elros

Jubileumsbladets redaktion:

Ghân-buri-Ghân

Caranthir

Persilja

Senior advisor:

Nicolette

Fotograf:

Gimli

Tack till våra skribenter