



Lykken er at hakke løg

Italien. En uges kokkekursus i Toscana giver ikke bare bedre evner i køkkenet men også ro i et onlineombrust hoved. Og tid til frokost i Siena og ribbenstegsandwich på det lokale marked.

Af Sarah Skarum//skr@berlingske.dk

»V i smider intet ud. Vi bruger alt, og vi smider intet ud.« Kokken Ryan Hanley peger på en gryde på komfuret. Her står en grøntsagsfond og simrer dagen lang. Alle grøntsagsrester, de trøtte yderste blade, stokken, enderne, løgskaller, det grønne fra porrer og stilke fra krydderurter ryger i. Kun auberginer og peberfrugter er der adgang forbudt for. De smager af for meget. Resten får bare de retter, vi skal lave, til at smage af mere.

Jeg står i et køkken i Villa Poggio, en 300 år gammel villa 100 km syd for Firenze. Udenfor bølgjer landskabet op og ned. Landskabets bakker dækket af sølvgrønne oliventræer og lige rækker af vin. Cypresser, huse og øverst på bakkernes toppe, små landsbyer, af og til en borg. Huset er stort, med små hjørner, slidte stentrappes, mosgroet tegltag, stuer med pejs, store spær i loftet og køligt stengulv under fødderne.

Og så er der køkkenet. Husets hjerte. Her står Hanley, der er amerikansk uddannet, men italiensk skolet – og gift. Og dermed udstyret med både kone og svigermor med særdeles faste meninger om, hvordan man laver mad. Vi mødes rundt om den store kogeø i rustfrit stål hver dag.

Vi er på kokkekursus i Toscana, hvor ægteparret Majbritt og Roland Sollberg i 31 uger om året holder kokkeskole for skandinaver. Fra marts til november, dog minus sommerens allermest kvalmende varme uger i juli og august. Man flyver til Firenze, bliver hentet, indkvarteret og indføres gennem en uge i det toscanske køkken. Der kan være 12 deltagere, vi er nu kun tre. Et sjovt færøsk par og mig. Og så værtsparret, der deltager meget.

Kurset er både for amatører – en af mine medkursister kan, siger han selv, ikke koge noget, uden at det koger over – og for folk, der gerne og ofte laver mad. Vi laver ting, jeg ikke vidste, man kunne fremstille selv, som pasta af mel og vand, der håndruller til tykke pici og spises med en ragout kogt på svineribben og grøntsager. Tæt velmagende og fantastisk, pastaen har bid, som den mest al dente-kogte tørre pasta aldrig vil få. Vi får grillede T-bones overhældt med grønne peberkorn, varmet i husets tætsmagende grønne olivenolie. En chokoladecake med et blødt indre.

Det smager fantastisk. Og mens vi spiser, ved jeg, hvordan man kan lave det selv.





Til markedet og købe råvarer til aftenens måltid.



Lækre happer til hygge på terrassen.



Villa Poggio ligger ca. 100 km fra Firenze.



Kokken Ryan Hanley i færd med at gøre klar til en af dagens lektioner. Foto: Sarah Skarum

Mandag

Udflugt. Først hos slagter Belli, hvor vi vises rundt og ser de langsomme processer, der kræves, før en skinke er blevet saltet og modnet, og hvordan man laver salami.

Store skinker med sorte tæer hænger side ved side. De smøres ind i salt, fennikel, som de elsker her på egnen, og hvidløg, ligger nogle uger. Saltet fjernes. De hænges op igen. Vaskes. Drysses med peber og hænger igen. Bliver tættere, mørkere og mere koncentreret i smagen.

I butikken hænger skinker og pølser langs væggen; man kan købe hele stykker til at tage med hjem eller bare skiver til frokost. Montrenerne i butikken bugner. Her ligger ænder med hoveder, her er kød i store stykker, pølser, små og store, ferske og tørrede. Her er indmad, ja selv mave. Italienske damer kommer ind, peger, nikker, griner og putter kødpakkerne ned i ternede net. Det er næsten ikke til at holde ud at skulle hjem i dansk hverdag, hvor Irma er kødleverandør.

Bagefter Montepulciano. En borgby, der snor sig rundt om en bakketop. Her er små gyder, stejle trapper, stengader og smalle buer, som man kan se ud over dalen gennem. Her er hjerteskerende smukt – og utroligt kedeligt.

Montepulciano er en kulisser, en by, der først vågner, når turistene dukker op og fylder gaderne. Fornemmelsen af at være Palle Alene i Verden, når man går væk fra hovedgaden. Kaffe på en café i varme og frokost på lokal restaurant. De serverer også pici pasta, men jeg tør ikke bestille. Det kan umuligt være lige så godt som i går.

Madlavning hjemme i køkkenet. Hvem anede, at rødløg glaseret i olie og sukker kunne være så lækkert? Og så til madtærter, jeg ellers afskrev i 1990'erne. Men lavet med kærlighed, ricotta og græskar...

Tirsdag

Jeg opdager, at jeg ikke tager makeup på, men bare trisser ned af stentrappen i blødt tøj og søndagshumør.

Det er som at være i sommerhus hos særligt søde mennesker. Den slags steder, hvor der altid er nybagte boller, opvasken helt magisk forsvinder, og hvor der er tid nok til at lave ingenting og sidde i et sofahjørne under et tæppe og læse halv-dårlige kriminalromaner. Hvor man gerne må slæbe en liggestol med et lammeskind ud i solen og ligge og strække ansigtet som en solsikke mod solen, mens Knausgaards »Min kamp« ligger i skodet med en finger, der hvor øjnene nåede til sidst.

Der er dyttende biler i svinget foran huset, fugle, der kvidrer. Et par duer, der kurrer. Her er ikke noget internet – det plejer der at være, men sæsonen er lige gået i gang, og udbyderen er udskiftet, og med klassisk italiensk stil virker det ikke lige.

Det gjorde mig, der ellers lever online og trækker vejret gennem Facebook, lidt nervøs de første dage. Nu er det bare rart. Helt stille og roligt rart. Jeg har tid til at tænke og læse og sove og gå en tur og sidde og se ud over dalen. Jeg har det, som om jeg har været en sneugle, som konstant blev rystet hjemme i København. Nu lægger alle fnuggene sig til ro.

Måske fordi det er så beroligende at lave mad. En stille mediterende ro, når man står koncentreret og skærer løg eller hakker persille. Bare tjik-tjik-tjik og mine hænder og kniven og de pæne må bunker af grøntsager. Altid gulerødder, bladselleri og løg. Og et hvidløg. Den overraskende glæde, hver gang man lægger knivbladet på fedet og maser, til skallen flækker. Duften, der klistrer til fingrene.

Jeg laver meget mad selv, men det er fantastisk at kunne spørge en professionel. Få ham til at forklare, at han liiiiige giver løgene lidt

mere. Til de får gyldne kanter. At ragouten gerne må koge lidt mere ind, bare lidt, og så hælder han mere fond på og lader gryderne stå åbne.

Bagefter, når vi spiser, smager alting af lidt mere. Som kyllingleverssalaten, vi spiser til frokost. Med udsigt over dalen i solskinet. Let hvidvin i glasset. Stille mild ro i kroppen. Bagefter lidt fritid og en lektion mere. Vi laver gnocchi, og jeg har det, som om der er nogen, der har fortalt mig en hemmelighed. Tænk, det er så let.

Onsdag

Det er et af de der øjeblikke, hvor man ser sig omkring og når at tænke »åh det er godt, jeg fik det her øjeblik med. Hvis jeg dør nu, er jeg glad for at opleve det.«

Jeg sidder i domkirken i Siena. En smuk 800 år gammel kirke i marmor. Stribet udenpå og indeni. Tynde tværgående striber sort og hvid marmor. Gulvet dækket af billeder fra biblen. Nogle dækket til med plader, vi går på, andre kan man se i små felter, heget ind af røde bånd. Mosaikvinduer, som lyset strømmer ind af og oplyser, så de nærmest gløder.

Her er skoleklasser, der fniser og puffer og demonstrativt ikke hører efter. Her er japanere, der fotograferer, amerikanere, der hargum-misko og kasketter, og glade børn, ægtepar, der lytter til audioguides. Renovering i gang i den ene side af kirken. Og så er der så smukt, så smukt og så roligt og en fornemmelse af at træde ind i en lang række af mennesker: dem, der har været her før, siddet stille og tænkt og bedt og håbet, og dem, der vil komme og tage samme plads og se de samme vinduer, når jeg er død og borte. En lang række, et lille led. En evighed.

Vi har en halv dag i eget selskab, og byen er på en af de første forårsdage smukkere end en nygift brud. Klokketårnet på den centrale plads Il Campo, der inspirerede Martin Nyrop til Københavns Rådhus' tårn knitrer mod himlen.

Pladens røde sten suger varme til sig, og langs den skalformede plads sidder og ligger små grupper. Nogle spiser pizza, andre en is. Nogle har købt flutes og skinke og sidder med plasticnive og leger picnic. Nonner går forbi. Nydelige italienske herrer spadserer. Børn leger og en mørkhåret kvinde tigger.

Byen er kendt for sine hestevæddeløb, hvor de forskellige kvarterer konkurrerer mod hinanden, og billederne fra væddeløbet hænger overalt i byen, på barer og i butikker. I souvenirbutikkerne kan man ikke købe fodbold-halstørklæder, men flag fra hvert kvarter. Men Siena er også en by, der stadig lever udenfor sæsonen. Her er supermarkeder og apotekere og små værksteder og vasketøj hængt til tørre. Det er ikke en kulisser; det er bare Italien, når det er så smukt, at det ligner. Hjemme i køkknet når vi gennem alle klas-

sikerne. Saltim bocca, tiramisù, bruschetta, ravioli, gnocchi. Men også retter som flan, chokoladecake, kyllingebryst rullet med trøfler, flødekokte porrer og sølvbeder med pancetta.

Og så får vi osso buco denne onsdag. Åh, vi får osso buco, vendt i mel og stegt, så lagt i et fad, rigelige mængder vin hældt over, så grøntsager, treenigheden af løg, selleri og gulerødder, stegt og hældt over, tomat. Folie over og så i ovnen. Holde øje og spæde til med fond, da det bliver lidt tørt.

Det smager så godt, at jeg næsten får tårer i øjnene. Tæt, varmt, voldsomt. Rigtigt. Jeg sender en sms hjem. »Det her skal vi snart have.«

Torsdag

Jeg ved godt, hvad jeg skal have. Det er markedsdag i en nærliggende by, og jeg er på jagt efter to køkkenredskaber, så jeg kan lave maden derhjemme. En stor, siagtig dims, der bruges til at tage for eksempel porrer i blød op, så man ikke hælder vand og jord tilbage gennem

grøntsagerne, eller til at fiske pasta op af gryderne. Og en madmølle, så man kan smadre flædede tomater, før man hælder dem i retterne.

Det kan man finde på markedet hver søndag. Her bliver gaderne i byens indre spærret af og vogne stillet op. Her kan man købe trøjer i så voldsom acryl, at håret stritter til alle sider, blot man kigger på dem. Her kan man købe levende ællinger, udplantningsplanter, bunker af artiskokker, kød, pølser, ost, grøntsager, køkkenting, trævarer, tøj og sko. Skrammel og rene fund.

Her tales italiensk, og de lyshårede springes umærkeligt over i køen. Det er stille hverdagsliv i en stille by, så stille, at der stadig er glødepærer til salg i byens butikker (men ikke flere 40 watt, nogen købte de sidste fire), og gamle damer, der mødes og sludrer. Her er unge, der ryger, og små piger, der har store knæ og får en cola på cafeen, hvor en espresso koster 80 cents.

Her er vogne med porchetta, en udbenet, helstegt pattedgris, hvis indre er fyldt ud med kød, urter, kartofler og fennikel. En mand skærer store skiver, som bliver smækket ind i

TIPS TIL TOSCANA FRA REJSELIV.DK'S BRUGERE

Øverst i **Salvatore Ferragamos palazzo** på Via de Tornabuoni i Firenze findes et meget morsomt museum med sko fra cirka år 1900 og frem. Man ser blandt andet udviklingen af stiletthælen og diverse kendte personers sko (feks hollywooodstjerner). Man går bare ind i Ferragamos forretning og tager trappen eller elevatoren op. Der vises også en fin video om Ferragamos »kohistorie«. Museet er en god afveksling til al Firences malerkunst.

Helene



Den er svær at finde, og navnet er komplet umuligt at udtale: **Lo Schiaccianoci**. Men hyggelig og god mad til rimelige priser. Det er italiensk med stort »!« og en mand & kone-betjent restaurant, så du skal være heldig for at få et bord blandt de lokale, som må være den bedste anbefaling. Pas på, du kan meget let gå forbi. Den gør ikke meget væsen af sig. Den ligger nær banegården på Via Vespucci 104 i Pisa.

Holger Frederiksen

Hotel Cellai er et dejligt anderledes hotel i Firenze. Det er fyldt til randen med kunst og dekorative opstillinger, og alle værelser er forskelligt indrettet, på vores var der for eksempel græske søjler for enden af sengen. Hotellet har desuden den mest vidunderlige tagterrasse.

Lisefc



Hvert år 2. juli og 16. august er der et midaldeligt hestevæddeløb på den smukke **Piazza del Campo i Siena**. Tag et tæppe og en sandwich med, kom i god tid og gå ind midt på pladsen – her kommer du meget tættere på det hele, end hvis du står ude bagved, hvor du får svært ved overhovedet at komme ind på pladsen - i hvert fald uden at have en af de dyre billetter til en balkon. Gå rundt og hør de 17 forskellige kvarterers kampsange og nyd intensiteten.

Shoha





en bolle. En skive svær, hvis man har lyst. Det smager forunderligt simpelt. Bare kød og urter, der er bagt sammen og bidder af knasende svær.

Om eftermiddagen har kokken fri. Vi griller. Spyd og spareribs. Laver mad til hinanden og roser. Uhm, en dejlig salat, ih, det her smager godt. Nej, hvad har du gjort.

Sidder på græsplænen, der stadig er vinter-tung og fugtig, synker lidt ned og lader varmen samle sig om os. Der var egentlig suppe til sen aftensmad, men som uartige børn går vi i køkkenet og laver dessert. Ferskner, creme, fløde, chokoladesauce. Sidder på køkkenbordet og spiser og fniser. Det er fremmede mennesker, men jeg føler mig helt hjemme.

Fredag

Sidste dag, og jeg kan næsten ikke forstå, hvor ugen er blevet af.

Besøg på vingården Farinelli, hvor vi vises rundt. Her har været dyrket vin i århundreder, gården har tilhørt både kirke og herremænd, men siden 1958 den familie, der driver den nu. Den yngste søn viser rundt sammen med en tilknyttet sommelier.

Her er næsten for god jord, for megen overflod, så det gælder om at få vinen til at give færre, men bedre druer. Så de stresser vinstokkene. Lader være med at luge, planter dem tæt, plukker efter. Det giver vin, der smager af mere. De laver en tredjedel så lidt vin på dobbelt så lidt plads som for 30 år siden.

»Jeg drikker vin hver dag, halvanden liter. Altid til frokost og om aftenen. Men vis mig en italiener, der er fuld, så skal jeg tæve ham. Det vil vi ikke have, sådan gør vi ikke,« siger sommelieren ind i mellem sammenligninger mellem kvinder og vin (af typen: »Åh, en vin skal ikke bare smages, den skal udforskes, som en kvinde ikke bare skal kysses, nej, man skal gøre meget mere, åh, jeg vil ikke gå i detaljer, men meget mere skal man gøre, jeg kunne sige en del« – blink blink. Eller »en vin er ikke bare smagen eller duften. En vin er det hele. Som en kvinde. Det er ikke bare hendes tøj, hendes smil, hendes krop, hendes dufte, hendes... åh, jeg siger det ikke. Hvem vurderer en kvinde kun på, hvilken bh hun har på? Nej, nej, nej, det er det hele.«)

Ugens sidste måltid er stort. Først flan med artiskok, som jeg lærer at rense. Jeg har flere gange læst omhyggelige forklaringer, men ikke helt forstået det. Nu står jeg med kniven og kokken, der siger, ja, sådan og lidt mere.

Så ravioli med fyld af vilde asparges.

»Men brug bare almindelige, hvis du ikke har. Eller spinat. Det er også godt,« siger kokken Ryan.

»Og frys dem, hvis du vil. Bare i et lag, og så når de er frosne, kan de lægges sammen. Fem minutter i kogende vand direkte fra fryseren.«

Han giver mange råd om praktisk liv. Frys alle grøntsagsrester og rester og lav fond i hu-sets største gryde. Udskift dette med dette. Rist skallerne fra bagte kartofler med de oste, du har. Mål præcist af, så du ikke har rester. Smag på maden, salt ordentligt. Husk nu mere peber.

Så lammekoteletter med pecorino på toppen, soltørrede tomater, timian og pinjekerner til. Englene synger lidt, mens jeg spiser.

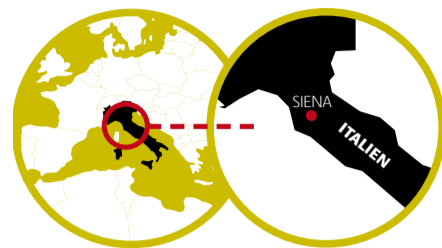
Og tiramisu med den hjemmelavede limoncello, citrondrik til.

Jeg er mæt, da jeg går i seng. Og glad. Og forunderligt stille i hovedet. En uges mental spa med tid til at slappe helt helt af. Og med fornemmelsen af at være blevet meget meget bedre til at lave mad. Og til at tænke sig om. Vi bruger alt, og vi smider intet ud. Vi har respekt for råvarerne. Og dermed for det landskab, de kommer fra. Og for dem, der skal spise det.

Det føles, som om nogen har trukket gardinet fra for mig. Det giver mening. Og er rigtigt.

Lørdag

Meget, meget, meget tidligt op. Fly hjem via Firenze og München. Hjemme pakker jeg min kuffert ud. Og stiller en gryde på komfuret. ☑



rejseinfo

Hvad: Smag Toscana holder til i en villa i udkanten af Marciano Della Chiana, 100 km syd for Firenze. En uges ophold koster 15.400 kr. inkl. flyrejse og 12.400 kr. uden. Det er nemmest at rejse dertil via Firenze eller Pisa. Der kan arrangeres transfer til og fra lufthavnen.

Pris: Prisen inkluderer en uges kokkekursus og udflugter, inkl. alle måltider med drikkevarer. Dog betales selv frokost i Siena. Man indkvarteres i villaens værelser og kan fravalge kokkelektioner, hvis man ikke ønsker at deltage en dag eller to. Det er muligt at booke værelser i forbindelser med opholdet, enten før eller efter, så man kan udforske området. Det koster 4.500 kr.pr. par. Der vil være højst 12 gæster pr. uge.

Info: smag-toscana.dk

Sådan er dejlig forårsdag er Il Campo-pladsen i Siena fyldt med folk, der bare nyder solen.



**FÆRØERNE
OG ISLAND**

VIKINGCRUISE

Rejs i vikingernes fodspor. Oplev fantastiske Island samt 2 stop på Færøerne. Nyd de mange muligheder for aktiviteter og afslapning på skibet og tag med på spændende udflugter. 1 uge i alt.

PRIS PR. PERSON KR. 3.640,-*

*v/2 pers. i perioden 14.05-10.06 & 27.08-16.09 2011.
Ekskl. ojetillæg kr. 450,- pr. pers.

Afrejse fra Hirtshals. For andre rejseperioder samt katalogbestilling, venligst kontakt:

SMYRIL LINE DANMARK · TLF 96 55 85 00 · FAX 96 55 85 01 · OFFICE@SMYRIL-LINE.DK

HOTELFERIE FÆRØERNE

Skibsrejse inkl. bil og kahyt m/vindue, overnatning på 4-stjernede Hotel Føroyar – 1 uge i alt.

PRIS PR. PERSON KR. 4.990,-*

*v/2 pers. i perioden 14.05-10.06 & 27.08-16.09 2011.
Ekskl. ojetillæg kr. 300,- pr. pers.



WWW.SMYRILLINE.DK