



PÅ LIVSNYDERKURSUS I TOSCANA

Hvis du er vild med Toscana og italiensk mad, bliver du endnu vildere efter en uge på kokkekursus i Toscanas smørhul.

Af Henning Larsen
Foto: Henning Larsen og Smag Toscana

En sensommerdag bliver Momentos udsendte modtaget på stationen i Arezzo efter en rejse, som gik via Rom og med toget til Toscana. 2 ½ time.

Modtagelsen var typisk for resten af ugen. Den ene af de to ejere af Smag Toscana - Roald Solberg - havde taget turen i minibussen for at hente os ved toget og fra Roald kom der en smilende og imødekommende hilsen, som skulle vise sig at være typisk for hele opholdet.

Smag Toscana er et unikt koncept, hvor man lærer at lave den fantastiske toscanske mad, bor i en 300 år gammel, rustik landvilla med alle nødvendige faciliteter, tager på besøg hos lokale producenter af mad og vin og især sætter livet på slow motion. Ikke mindst i forbindelse med tilberedelsen af maden, som i den grad kan kaldes slow food. Alt tilberedes fra bunden. Og intet smides væk. Alle resterne fra grøntsagerne smides i en gryde, som står og simrer på komfuret dagen lang. Her er der ikke noget med at bruge bouillon terninger. Det er den ægte vare. Fra start og til slut, når maden spises ved et flot pyntet bord på terrassen. Den anden ejer af Smag Toscana – og Roalds hustru - Majbritt er nærmest Danmarks- og Toscana-mester i borddækning. Der var ikke meget der tydede på at Majbritt og Roald Solbjerg skulle starte en kokkeskole i Toscana. En afslappet formiddag tager vi snak om, hvordan det hele skete. Majbritt fortæller:

”Jeg har haft egen butik. En nærkiosk på Djursland og Roald har været selvstændig blikkenslager i 10 år. Vi fik en fælles interesse for Italien og italiensk mad, da vi begyndte at rejse i landet allerede da vores børn var små, og vi var fuldstændigt solgt, da vi så Toscana første gang.” Roald fortæller videre: ” Vi begyndte at undersøge mulighederne for at starte noget op i Toscana. Først tænkte vi på en Bed & Breakfast, men

senere udviklede ideen sig til vores nuværende kokkeskole. Vi brugte en masse tid på at diskutere det hele igennem, og vores ”forretningsplan” blev skrevet ned i et gammelt tysk stilehæfte.”

Ægteparret Solberg taler med entusiasme og et lunt glimt i øjet om deres projekt: ”Det var vigtigt for os at finde et lokalområde, som ikke kun er for turister, men også hvor de lokale bor og arbejder. Det gælder restauranterne, fødevarerbutikkerne og de lokale mar-



Majbritt og Roald Solberg.

kedet. Vi var så heldige at finde Villa Poggio, som ligger midt i Toscanas herligheder, en times kørsel syd for Firenze i området mellem Siena, Montepulciano og Cortona. Den nærmeste by hedder Marciano della Chiana. Vores hus ligger kun 1,5 km fra byen, som er en lille intim by med ca. 3000

indbyggere. Her er et par hyggelige cafeer, en restaurant, samt lidt indkøbsmuligheder. Huset er fra 1700 tallet og har oprindeligt været en landbrugsejendom, som senere er blevet udvidet og ombygget.”

DET SYDLIGE TOSCANA

Det charmerende landskab er en blanding af bløde bakker med vin- og olivenmarker, cypresser i lange rækker og et utal af smukke byer. Området er rigt på kulturhistorie, kunstsatte og imponerende bygningsværker, men også et skatkammer af mad og vin. Normalt startes et måltid i Toscana med en Antipasto, som er en let forret, derefter får du en Primo Piatto, som ofte er en pastaret eller suppe. Hovedretten hedder Secondo Piatto, som kan være af kød. På restauranter skal du huske at bestille Contorno, som betyder tilbehør. Det kan være stegte grønsager, salat eller pommes frites.

Til sidst kommer Dolce, desserten som kan være is, hjemmelavet tærte eller ost.

Det traditionelle køkken i Toscana er enkelt i ingredienser og tilberedning. Maden er rustik, velsmagende og fyldt med masser af sjæl. Råvarerne er af høj kvalitet, herunder også den vigtige ingrediens olivenolien, også kaldet det flydende guld. I Toscana er der optimale betingelser for at dyrke oliven, og den har forskellig karakter efter hvor den er dyrket. Der bruges ikke kun én olivenolie i det toscanske køkken, men flere forskellige, afhængig af det formål den skal bruges til. Til maden hører de gode toscanske vine som Chianti

Classico, Brunello di Montalcino og Vino Nobile di Montepulciano.

EN UGE I VILLA POGGIO

Efter ankomsten lørdag, indkvartering i de komfortable, charmerende værelser med eget bad og toilet, men uden TV, minibar



Ryan Hanley underviser.



Mogenmadsbuffet.



Montepulciano.



Siena.



Den lokale vin.

og lignende overflødigheder, serveres (efter et par glas vin) en lækker middag, som er tilberedt af holdet, som netop er rejst hjem. Søndag serverer værtsparret en lækker morgenmad med et hele, så man er klar til den første udfordring i køkkenet kl. 11. Her bliver vi for første gang præsenteret for Ryan Hanley. Ryan er 34 år og kommer fra USA, hvor han fik sin uddannelse dels på en italiensk restaurant dels på et gastronomisk akademi. Han fik her mulighed for at tage til Firenze i praktik for at udvide sit kendskab til det italienske køkken. Ryan har boet og arbejdet i Italien i 8 år og er italiensk gift og har 2 piger. Af sin italienske svigermor har han fået lært alle finesserne i det autentiske, toscanske køkken. Undervisningen foregår på engelsk, venligt suppleret af værtsparrets oversættelser, hvis det er nødvendigt. Så selv med et minimum af kendskab til engelsk, vil det glide let. Ryan er en utroligt charmerende og venlig underviser. Han har et øje på hver finger og spotter hurtigt, hvis en af

eleverne har brug for hjælp. Søndagsfrokosten, som vi skal i gang med at tilberede, består bl.a. af en antipasto tallerken med 5 forskellige antipasti: grillede caprese brød med marinerede tomater, mozzarella og pesto. Kyllingeleverpaté. Ricotta og crostini med pølse og ost. Forretten er pici pasta med squash blomster, pølse, tomater og safran sauce. Og så er man allerede ved at være mæt. Men så kommer hovedretten stegt kanin med kartofler og desserten hjemmelavede millefoglie, som er små buttedejskager. Hertil friske jordbær. Til al maden serveres gode, lokale vine.

Efter den overdådige søndagsfrokost er der god tid til at slappe af i en liggestol eller på værelset, for om aftenen byder vores værter os på en lille gåtur til den nærliggende by Marciano della Chiana, hvor vi skal spise hos Massimo på hans lille, lokale restaurant Osteria la Vecchia Rota. Igen rustik, veltillavet mad, hvor man virkelig kan smage både



Skovtrollen Massimo.

de gode råvarer, men også kærligheden til mad. I lommelygternes skær går det tilbage til Villa Poggio til en nightcap.

HJEMMELAVEDE SKINKER OG PØLSER

Mandag formiddag er der udflugt i minibusen. Først til slagter Belli, hvor vi følger fremstillingen af de lækreste skinker og salami, som familien Belli har fremstillet i

flere generationer. Og besøget slutes naturligvis af med prøvesmagning. Turen går derefter til vinbyen Montepulciano, hvor der er mulighed for at udforske byen inden vi mødes til frokost på Osteria Acquacheta, som emmer af den originale italienske stemning. Montepulciano er en af Toscanas vigtige vinbyer. Den ligger på et højdedrag, 665 meter over havet. Byen er kendt for sine stejle gader og den fantastiske udsigt. Området er kendt for sine fremragende vine, hvoraf de mest kendte er Vino Nobile di Montepulciano og Brunello vinene, der er placeret i DOCG klassifikationen, altså blandt Italiens bedste vine.

Fra kl. 17 står den igen på madlavning under Ryans kyndige ledelse og med Majbritt og Roald på de meget vigtige pladser: vinskænkning og opvask. I dag skal vi bl.a. lave squashblomster i æg med øl, fyldte champignon med gorgonzola, saltimbocca og bagte jordbær. Igen ledsaget af rigelige mængder lokal vin i den bedre ende af skalaen.

PÅ TUR TIL SIENA

Tirsdag formiddag går turen til Siena – vel nok en af Toscanas mest kendte og elskede byer. I højsæsonen er den fyldt godt op med turister, men her i slutningen af sæsonen er der rart og god plads. Sienas centrum har et utal af minder om forrige tiders storhed og rigdom. På Piazza del Campo, som er omkranset af rådhuset, domkirken og smukke middelalderbygninger, finder også det berømte Palio sted to gange om sommeren. Palio er et hestevæddeløb, som går tilbage til år 1283, men det har i sin nuværende form fundet sted fra omkring år 1700. Der findes lignende hestevæddeløb flere steder i Italien, men i Palio'en i Siena er den mest berømte og traditionsrige.

Aftenens madlavningskursus skal lære os at tilberede squash tærte med glaserede rødløg, gnocchi med pesto og tomater, kyllingeruller med oliven tapanade og den traditionsrige Panna Cotta som dessert. En af ingredienserne i hovedretten er hakkede,

sorte oliven uden sten. Hvor vi i Danmark nok ville springe over hvor gærdet er lavest med et glas sorte oliven uden sten fra supermarkedet, gælder der helt andre regler i Toscana. Med håndkraft udstenes og hakkes 250 g sorte oliven. Det tager lang tid og giver sorte negle. Men så er Ryan også tilfreds.

6 TIMERS MADLAVNING

Onsdag er der fuld skrald på madlavningen. Vi skal selv tilberede både frokost og middag. 2 x 3 timers forberedelse. Så ved man næsten, hvordan det er at stå i et restaurationskøkken hele dagen. Apropos køkkenet. Da Majbritt og Roald fandt Villa Poggio, havde det et almindeligt landkøkken, som ikke kunne bruges til undervisning og madlavning i hold på 8-10 gæster. Så alt blev erstattet og står nu som et helt professionelt restaurationskøkken med en masse lækker grej bl.a. fra det danske firma Scanpan.

Til frokost stod den på pizza med tilbehør, som du selv bestemte (og tilberedte) og



Kaninen tilberedes.



Antipasti.



Slagteren hos Belli.



Roald.



Friske råvarer.



Gæster.



Villa Poggio har alle faciliteter, dejlige værelser og en skøn swimmingpool.



cantuccini (sprøde mandelkager) med citronsorbet. Og pizzadejen blev naturligvis rullet og rullet og rullet med håndkraft. Knap var vi færdige med frokosten, før vi gik i gang med middagen. Kl. 17 blev der kaldt til samling i køkkenet og Ryan gennemgik grundigt aftenens menu: Pappa Pomodoro (tomatsuppe) med boller med basilikum og ricotta ost, risotto og svineskank marineret i øl og sennep. Uhm, lækkert. Som afslutning på endnu et sublimt måltid chokoladekage, kaffe og en Grappa.



PÅ MARKED I CAMUCIA

En af de nærliggende byer har hver torsdag marked, hvor du kan købe alt fra levende



kyllinger til morgensko og tøj i mere eller mindre (og især mindre) smart design. Markedet sværmer med de lokale indbyggerne og luften er fyldt med alverdens dufte fra boderne med krydderier, madvarer og oste. To gange i løbet af ugen er frokosten ude af huset for egen regning, og dette er en af dem. Alt andet er med i kursprisen. Men hvis er blevet så glad for sin egen madlavning, kan man gå på opdagelse i køleskabet i Villa Poggio og tilberede lækre sandwich. Torsdag er det også kokkens fridag, men dog ikke mere end at han har fundet et par opskrifter og indkøbt råvarer, så vi kokkelæringe selv kan klare middagen ved fælles hjælp.

FREDAG – SIDSTE SKOLEDAG

Efter morgenmaden starter Roald igen minibusen op og kører os til vingården Cantine Faralli, hvor vi får lejlighed til at se, hvordan vinproduktionen foregår på en lille familieejet vingård, hvor hele familien deltager i arbejdet med at plukke og presse druerne. Bag efter er der vinsmagning og en let frokost, naturligvis med mere af gårdens egen vin. Aftenens menu er også kursens sidste, så der skal gøres noget særligt ud af det siger Ryan. Vi kursister kigger på hinanden og tænker: "Kan det bliver bedre, end det har været hele ugen?" Med noget mere selvsikkerhed



Cantine Faralli.



Tiramisu.



Svineskank braiseret i øl

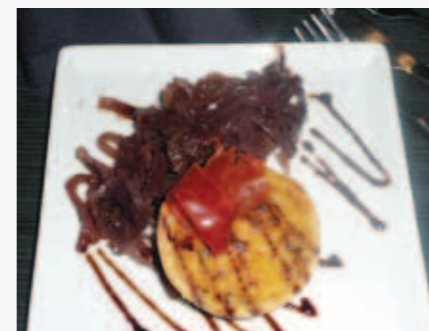
Til 6 personer

- 3 stk. svineskanke
- Salt og peber
- Olivenolie
- 2 spsk. smør
- 1 skivet løg
- 1 fl. øl
- 3 spsk. sennep
- Itsk. sorte peberkorn
- Varm ovnen op til 200 gr.
- Drys salt og peber over kødet og læg det i en bradepande
- Stæk med olivenolie og steg kødet i 30 min.
- Smelt smørret på en varm stegepande og tilsæt 3 spsk. olivenolie
- Tilføj løget og sauté det til det er gyldent
- Tilføj øl, sennep og peberkorn og rør godt rundt
- Tag kødet ud af ovnen og hæld blandingen over
- Skru ovnen ned til 180 gr.
- Dæk med alufolie og steg kødet videre i 2 timer

end da ugen startede, går vi i gang med at tilberede kyllingekødboller med bl.a. ristede mandler og ricotta ost, ravioli (igen med rulle, rulle, rulle dej) og en t-bone steak grillet over trækul i den åbne pejs på terrassen. Kødet var fra det lokale kvæg – helt perfekt. Aftenen sluttede med den traditionelle Tiramisu, hvor både mascarpone osten og lady



Ryan og gæster.



Squash tærte med glaserede rødløg

Til 6 personer

- 250 g mørdej
- 500 g squash kød
- 5 rødløg i skiver
- 3 spsk. sukker
- 3 spsk. olivenolie
- 3 spsk. hvidvinseddike
- 1 kop bouillon
- Salt og peber
- Reduceret balsamico eddike

- Rul dejen ud i ca. 1 cm tykkelse
- Bages i bageform ca. 5 min. ved 180°C
- Tilsæt squash fyldet og bag i ca. 20 min. mere
- Steg de skivede løg i olie og tilsæt sukker. Steg til sukkeret er opløst
- Når det begynder at karamellisere, tilsættes vineddiken og lad det reducere
- Tilsæt bouillon og kog til det er absorberet
- Smag til med salt og peber
- Læg et stykke tærte på en tallerken, pynt godt med løg og balsamico

Du kan se mere på www.smag-toscana.dk

fingers kiksene selvfølgelig blev lavet helt fra bunden af os – de næsten professionelle og meget stolte Toscana kokke.

Vi slutter opholdet hos Smag Toscana af med endnu en snak med Majbritt og Roald, som nu har drevet kokkekurserne i 3 år. Majbritt fortæller: "Vi holder åbent 31 uger om året. I højsommeren er her for varmt til at lave mad og om vinteren er vejret for omskifteligt. Så vi satser på de gode tidspunkter, hvor Toscana præsenterer sig på allerbedste måde. Inden vi startede rigtigt op, holdt vi "generalprøve" med en masse familie og venner, så vi fik mulighed for at justere konceptet, men der er ikke ret langt til det koncept, vi skrev ned i det gamle stielehæfte". Roald falder ind: "Vi har også haft en del firmaer, som bruger os til en firmaevent. Det behøver jo ikke være en hel uge. Du kan faktisk godt komme



Aftenhygge på terrassen.

på kursus en enkelt dag eller to. Og så har vi rigtig mange private gæster, som har fået eller givet sig selv en tur herved, som gave ved en rund fødselsdag, sølvbryllup e. lign. Det er også en god ferieform for enlige, fordi du et med i et team, som arbejder sammen og lærer hinanden godt at kende. Man kan også bo her og tilkøbe måltiderne udover kokkekurserne, hvis man fx gerne vil opleve Toscana på egen hånd. Ved specielle arrangementer som bryllup eller fødselsdag kan op til 20 personer overnatte i villaen." Majbritt får det sidste ord i denne snak: "Sammen laver og spiser vi lækker mad – og det hænger jo uvilkårligt sammen med grin, pjat, et godt glas vin og hygge." ●●●

SÅDAN KOMMER DU TIL TOSCANA

En køretur fra den danske grænse til villa Poggio tager ca.18 timer, og giver jo den fristende mulighed at bringe mange italienske råvarer og andre lækkerier med hjem. Der er flere forskellige selskaber som flyver til Firenze fra Danmark. Ryanair, har afgang fra Billund til Pisa, samt fra Malmø til Pisa. Ryanairs afgang er sæsonbetonede, og dagene er skæve i forhold til Smag Toscanas ugeprogram. Det giver muligheder par dage ekstra enten i villaen eller andre udflygtsmål i Toscana. Man kan også flyve til Rom, Perugia, Bologna, Venedig og Milano og fortsætte med tog eller lejet bil.