



TID TIL DET ENKLE

En uges ophold på en nyoprettet kokkeskole i Toscana giver et indblik i, hvordan god og enkel mad laves fra bunden. Men det enkle tager tid. Tilberedningen skal være en fornøjelse i sig selv.

TAGE CLAUSEN, tage.clausen@jp.dk
Jyllands-Postens udsendte medarbejder

Kokken Ryan Hanley hersker i køkkenet. Fotos: Tage Clausen

På tallerkenen ser det meste ganske enkelt og ukompliceret ud. Det er det også. Enkelhed er det toscanske køkkens primære kendetegn. Det kan være fyldte ravioli uden andet tilbehør end smørsovs med et salvieblad og en smule reven parmesan. Eller det kan være pici, de særlige lidt tykke toscanske spaghetti uden andet tilbehør end en smule kødsovs og måske reven parmesan. Eller det kan være en artiskokflan med en smule hvid, jævnet ostersovs og tre artiskokblade som pynt.

Men tag ikke fejl. Hvis man vil afstå fra færdiglavede produkter, tager det tid at lave toscansk mad, og det i en sådan grad, at processen skal være en fornøjelse i sig selv. Den lille portion fyldt ravioli repræsenterer omkring halvanden times arbejde med æltning af dej fra bunden, tilberedning af græskarfyld, som med en sprøjtepose placeres i sirlige, nøje afmålte portioner på den tyndt udrullede dejplade, som derefter foldes, presses, befries for luftblærer og skæres til med, hvad vi herhjemme ville kalde et klejnejern. Så et par minutter i ko-

gende vand, over i en pande med smeltet smør, der har taget smag af salvieblade, reven parmesan over og op på tallerkenerne. Ravioliene tælles omhyggeligt op. Fem eller seks til hver. Det er jo ikke meningen, at man skal spise sig mæt i ravioli. Det er blot en af flere forretter.

Butterdej købes, men ellers ...

Sådan en uge i et toscansk skolekøkken sætter den hjemlige madlavning i et helt nyt perspektiv. Ikke noget med færdigkøbte løsninger. Jo, butterdej er der ingen



Stedet

- > Villa Poggio er en stor ejendom med moderne køkkenfaciliteter og plads til op til 20 overnattende gæster. Der er 10 dobbeltværelser, men normalt anvendes højst seks ad gangen, så hvert værelse kan have eget bad. Ved fuld belægning med 20 gæster må seks af lejlighederne dele tre badeværelser.
- > Villa Poggio, Via Vignacce 1, 52047 Marciano delle Chiana, Italien.

Kokken

- > Det var kærlighed til italiensk mad og kærlighed til en italiensk kvinde, der gjorde den nu 32-årige amerikanske kok Ryan Hanley til italiener. Han er født i San Francisco og var allerede fra sin tidlige barndom glad for at lave mad. Han tog sin kokkeuddannelse på det franskinspirerede The Cordon Bleu – California Culinary Academy.
- > Der lærte han blandt andet, at det franske køkken oprindeligt er en raffineret udgave af det antikke romerske køkken, så han måtte til Italien for at studere, hvor det hele kommer fra. Derfor blev de obligatoriske tre måneders praktik henlagt til en lille af-sidesbeliggende restaurant i Chianti-regionen.
- > Hver fredag efter lukketid stod den på diskoteksbesøg, og det endte med, at han i dag er italiensk gift, har to børn med sin italienske hustru og betegner sig selv som italiener. Svigermor har lært ham alt, hvad han ikke i forvejen vidste om det toscanske køkken, og hos Smag Toscana har han i dag sit ønskejob: At give sin viden videre til madinteresserede turister. Majbritt og Roald Solberg sørger for rammerne – og kunderne og Ryan Hanley huserer professionelt og hjemmevant i køkkenet.



Sådan kan man også tilberede artiskokker. Ryan Hanley giver artiskokpostejerne et strejf af ostesovsen inden serveringen.

Hjemmelavet ravioli. Enkelt og lækkert, men det tager en pokkers tid at lave fra bunden.



grund til at lave selv, siger kokken, som underviser de danske elever i det toscanske køkkens hemmeligheder og udfordringer. En lille portion butterdej tager lige så lang tid at lave som en stor en, og besværet står trods alt ikke mål med den marginale fordel, som det hjemmelavede kan give frem for det færdigkøbte.

Fabrikslavet butterdej til desserterne er i orden. Men så er det også slut. Alt andet skal være hjemmelavet.

Ugen igennem bruges der masser af grøntsagsbouillon, men bouillonterninger

er bandlyst. I det toscanske køkken står en gryde dagen igennem og koger de dele af urter og grøntsager, som er skåret fra eller ikke direkte indgår i retterne. Løgskaller, hvidløgsskaller, porreblade, stilke af blad-selleri, persillestilke, gulerodsskræller, krydderurter osv. Kun peberfrugter og auberginer skal holdes fra bouillon. De er for dominerende.

Hjemme i et gennemsnitligt familiekøkken er det selvfølgelig ikke realistisk at have en gryde grøntsagsbouillon stående på komfuret hele dagen, men det går an i et

restaurationskøkken, det går an i et traditionelt italiensk hjem, hvor mama går hele dagen og forbereder lækkerier til husstanden, og det går an på en kokkeskole, hvor emnet er de toscanske traditioner.

Pas på vægten

Vi er netop i Toscana for at lære de toscanske traditioner – en lille gruppe midaldrende madglade danskere, værtsparret på kokkeskolen og den amerikansk-italienske kok Ryan Hanley.

Sådan en uge stiller visse fordringer til

Fortsættes >



Her er holdet bag Smag Toscana. Indehaverne Roald og Majbritt Solberg og til højre kokken Ryan Hanley.

> ens selvdisciplin, for alt er betalt på forhånd. Kun en enkelt frokost i Siena må man selv sørge for. Ellers er der fra tidlig morgen til sen aften sørget for alt.

Et ophold på Smag Toscanas kursussted Villa Poggio nær landsbyen Marciano della Chiana varer fra lørdag til lørdag. Man ankommer sent lørdag og bliver efter indkvartering beværtet med aftensmad. Næste lørdag forlader man stedet sidst på formiddagen, op til et par kg tungere, hvis man ikke har kunnet styre sin appetit og sin selvdisciplin.

Dagene indimellem består af indkøb, madlavning, restaurationsbesøg og, hvis man er fornuftig, nogle grundige traveture i de omkringliggende bakker i smukke, landlige omgivelser.

Majbritt og Roald Solberg, som driver skolen, lægger vægt på, at der skal være frihed og fleksibilitet, og man er ikke tvangsindlagt til noget. Hvis man har lyst, skal man bare sige fra og gå på oplevelse på egen hånd. Men hvorfor skulle man egentlig det, når nu det hele er tilrettelagt, kokken står til rådighed, og der er bestilt bord på restauranterne?

Søndag

Søndag lagde vi hårdt ud med en typisk

toscansk søndagsfrokost, og den kan i omfang så rigeligt konkurrere med en god dansk søndagsditto. Den omfattede bl.a. de specielle tykke spaghetti, pici, som vi skulle ælte og håndrulle. Sovsen dertil, som toscanerne kalder ragout, fik kødkraft fra ribben, der efter lang tids braisering blev taget fra til en selvstændig ret. Tomaterne og de øvrige grøntsager blev til sovs. En tallerken antipasti – små forretter – bestod af en bruschetta med hakkede tomater med hvidløg, tørret skinke med melon, en lille smule ost pakket ind i skinke, tomatskive med mozzarella og en bruschetta med den særlige toscanske kyllingleverpate, der alene repræsenterede over en times arbejde.

Herefter fik vi and, der var stoppet med lokale krydrede pølser og stegt i ovnen. Dertil kartofler, der var råstegt i andefedt. Solid kost en søndag eftermiddag.

Til sidst en dessert bestående af bagte butterdejsskiver med jordbær og frisklavet creme og flødeskum. Alt sammen naturligvis ledsaget af god lokal bordvin.

Efter et sådant måltid er søndagen næsten gået, og derfor måtte vi vente helt til klokken 21 med at besøge den lokale restaurant, Osteria la Vecchia Rota, som serverer italiensk slow food. Det er i øvrigt ik-

ke sent efter toscanske normer. I middelhavsområdet er det almindeligt at indtage aftensmåltidet ret sent. Det er stik imod danske kosteksperters anbefalinger, men til gengæld lever folk i middelhavsområdet længere.

Mandag

Straks mandag formiddag måtte vi til den lille by Torrita di Siena, hvor slagter- og delikatesseforretningen Macelleria Belli drives som familieføretagende. Roberta Belli, som repræsenterer yngste generation, viste rundt i de enorme haller, hvor skinker, nakkefileter, kamfileter og alle mulige pølser saltes, tørres og hænges til modning i køleskabstemperatur. 90 pct. af produkterne er lavet af den sortbrogede svinerace cinta senese, forklarer Roberta og tilføjer, at de sidste 10 pct. er importerede danske svin til kunder, som ønsker et billigere produkt!

En prøvesmagning af Bellis produkter ødelagde ikke appetitten mere, end at der var plads til en god frokost hos det meget autentiske Osteria Acquacheta i vinbyen Montepulciano. Det er et lille, populært sted, der hjemses af de lokale i en sådan grad, at selv gæster, der har bestilt bord, må vente ude på gaden, til der bliver plads.

Værtsparret

Det er kærlighed til og fascination af egnen, der har bragt Majbritt og Roald Solberg til Villa Poggio i Toscana, hvor de i efteråret åbnede den ny kokkeskole Smag Toscana. De seneste syv år har de været på egnen to til tre gange årligt, og for fem år siden overvejede de alvorligt at tage permanent bopæl i Toscana og drive bed & breakfast. Faktisk tog de til egnen for at lede efter et egnet sted, men udsigten til en permanent afsked med Danmark var alligevel for overvældende.

Kokkeskolen giver dem mulighed for at være hjemme i huset på Djursland i 21 uger om året, mens de resterende 31 uger fordeles på forår og efterår i Toscana. I efteråret er der modtagelse af kursister fra begyndelsen af september og de følgende 12 uger. Om foråret begynder sæsonen i marts og varer de følgende 19 uger.

»Vi har valgt et sted, som ligger uden for de mest trafikerede turistområder, og vi har tilsvarende valgt uger, der ikke kolliderer med turistens højsæson,« fortæller de.

»Dels er der næsten ikke til at være i de større byer for turister i højsæsonen, dels er temperaturen i juli og august lidt for høj til arbejde og undervisning – i hvert fald for skandinaver.«

Parrets erhvervsmæssige baggrund peger ikke i retning af kokkeskole i Italien. Han er blikkenslager og har i 11 år drevet eget firma i Rosenholm. Hun er butiksuuddannet og har blandt andet i 10 år drevet en nærbutik i Hornslet på Djursland.

»Selv om vi blikkenslagere siger, at alt er muligt for Vorherre og blikkenslagere, og selv om vi begge holder meget af at lave mad, så bilder vi os ikke ind, at vi selv kan stå for undervisningen på en kokkeskole,« siger Roald Solberg.

»Vi har været heldige at kunne ansætte en meget dygtig, kompetent og pædagogisk kok, som klarer køkkenet. Så står vi selv for indkvarteringen og den øvrige servicering af gæsterne.«

I de 31 årlige uger i Toscana er Majbritt og Roald Solberg indstillet på at være til rådighed døgnet og ugen igennem – måske med undtagelse af et par timer om lørdagen. Det bliver hårdt, forudsiger de, men satser til gengæld på at kunne holde helt fri om vinteren og i højsommeren.

Heldigvis var der tørvejr og solskin.

Aftensmaden lavede vi efter Ryans anvisninger hjemme i Villa Poggio.

Den bestod af butterdejstærte med ost og skinke, spaghetti med kødsovs rullet i tynde aubergineskiver og serveret på grøntssags/græskarstuvning, og til sidst saltimbocca af kød og skinke fra slagter Belli og salvie fra haven.

Tirsdag

Tirsdag tog vi en tur til Siena, hvor vi indtog turens eneste måltid, som ikke var inkluderet i prisen. Her kunne vi vælge mellem de ydmyge, gode steder og et hundedyrt måltid på turistcenteret Il Campo – den berømte åbne plads midt i byen.

Ved 16-tiden var vi klar til at gå i gang med aftensmaden: Vi indledte med risfyldte, bagte tomater serveret på en bund af en kompot af stegte porrer og panchetta. Derefter en lille, men tidskrævende portion gnocchi med ostersovs og til sidst en (naturligvis) hjemmelavet pannacotta med kompot af friske bær.

Onsdag

Både frokosten og aftensmaden blev fremstillet under Ryans anvisninger, og værtsparret sørgede som sædvanligt for opvasken undervejs. Under sådanne forhold er madlavningen i sandhed en fornøjelse i sig selv.

Frokosten var en mørdejstærte med spinatpasta og en gevaldig kyllingeleversalat.

Aftensmåltidet blev indledt med en halv bagt kartoffel med tre slags ost og trøffelsovs over. Derefter osso buco med risotto og til sidst rødvinssyltet pære med mascarponefyld.

Torsdag

Torsdag var kokkens fridag. Dagen begyndte med indkøb på markedet i Camucia, en lille forstad til Cortona. Denne dag fraveg vi det rene toscanske koncept og diverterede hinanden med en klassiker fra det nordlige naboland: fondue, der er en schweizisk opfindelse. Det var til gengæld så omfattende, at frokosten gik direkte over i tidlig aftensmad, så det sene aftensmåltid kunne med stort helbredsmæssigt udbytte springes over.

Fortsættes >



Indkøb på markedet i Camucia, hvor vi forsynede os med friske, lækre råvarer til dagens måltider.



Italien

Rejsen dertil

BIL: Man kan køre til Via Poggio i Marciano delle Chiana i bil, men man skal regne med mindst én overnatning undervejs. Selve køreturen tager godt 14 timer fra landegrænsen.

FLY: Der er meget gode flyforbindelser mellem København/Billund og Firenze, evt. med mellemlanding i Frankfurt.

> Jyllands-Posten rejste fra Billund med mellemlanding i Frankfurt, og returbilletten ko-

stede 2.182 kr.

> Seks dages kursus med ankomst og afrejse lørdag koster 12.400 kr. pr. person i dobbeltværelse og omfatter al mad, vin, øl og restaurationsbesøg – undtagen frokost i Siena.

> Pakkerejse inkl. flyrejse fra Danmark: 15.400 kr. Tillæg for enkeltværelse: 1.000 kr.

Morgenavisen Jyllands-Posten var inviteret af www.smag-toscana.dk



Vinsmagning på vingården Cantine Faralli. Guiden Silvia Vinciguerra skænker.

> Fredag

Fredag var vi på besøg på en lille vingård, Cantine Faralli. Det er et lille landbrug, som familien i 1958 købte af et lokalt kloster, men hvor man bare de seneste 10 år har drevet vinproduktion på blot fem hektar. Ikke desto mindre leveres der kvalitetsvine af merlot- og sangiovesedruerne. Efter en rundtur på marken og i produktions- og lagringsarealerne var der smagsprøver med både vin og fast føde, der gjorde det ud for dagens frokost. Så tilbage til Villa Poggio for at træffe forberedelser til en festlig afslutningsmiddag. Hjemmelavede ravioli med ostefyld, artiskokflan, stegte lammekoteletter med kompot af rødløg, soltørrede tomater, oliven, pinjekerner og ost. Til sidst hjemmelavet tiramisu. Alt sammen selvfølgelig lavet helt fra bunden.

Lørdag

Lørdagen er reserveret til hjemrejse og mageskifte, men først efter en grundig brunch og fremstilling af madpakker til rejsen.

Næste uge

Hele den næste uge går med at komme tilbage til mindre overdådige spisevaner med skyldig skelen til Sundhedsstyrelsens kostråd.

Men ferie er vel ferie, og i ferien må man godt give sig selv lov til at skeje lidt ud.

Kyllingeleversalat

> Denne kyllingeleversalat er til folk, som i virkeligheden ikke kan lide stegt lever, eller som tror, at de ikke kan, siger Ryan Hanley. Nu er stegt lever som bekendt mange ting, og er man gammel nok, kan man huske, hvordan vore mødre og bedstemødre lærte at lave den på husholdningsskolerne i 1940'erne: Panerede skiver af svinelever i en gryde med varm margarine og derefter løgringe. Når det hele var brunet og duftede rimeligt, gennemførte man katastrofen ved at hælde vand på og lade det koge i en time. Til sidst sovsekulør, og så var grunden lagt til et livslangt had til stegt lever. Her er det anderledes.

Til seks personer skal man bruge:

700 g kyllingelever
300 g pancetta (italiensk tørret bacon) – eller alm. saltet bacon
500-600 g rucola
6 små tomater
Olivenolie
Balsamico
Salt og peber
Mælk

Læg kyllingeleverne i blød natten over i rigelig mælk. Det tager ifølge Ryan Hanley den lidt skarpe leversmag.

Skyll leverne, befri dem for fedt og sener, del dem i pænt store stykker og læg dem på køkkenrulle. Krydr med salt og peber. Skær pancettaen i små terninger og steg dem på panden.

Når flæsketerningerne er sprøde, tages de af panden, og de aftørrede kyllingelever steges i fedtet. De skal være koagulerede helt igennem, men må endelig ikke steges tørre. De må gerne være lidt rosa indeni.

I mellemtiden har man selv eller en hjælper skyllet og slynget rucolaen, som placeres på tallerkenerne. Mængden ser voldsom ud, og der skal også være masser af rucola. Tomaterne, som er skåret i terninger, drysses over salaten sammen med pancettaen og de stegte lever. Til sidst får det hele et skvæt balsamico og et skvæt olivenolie. Hvidt brød til.

Kombinationen af kolde rucola og tomat og den varme pancetta og kyllingelever giver retten dens særlige karakter. Man glemmer heldigvis helt barndommens spolerede svinelever.



Ryan Hanleys toscanske kyllingeleversalat.

Limoncello

Italienerne laver en herlig citronlikør i deres køkkener – limoncello. Opskriften er enkel. Her er ikke noget med hundredvis af hemmelige urter administreret af mystiske munke på fjerne klostre. Ingredienserne er citronskal, alkohol, sukker og vand.

Man skal bruge otte usprøjtede citroner, en liter finsprit, 1,2 liter vand og 600 gram sukker. Citronerne skrælles, uden at man får noget af det hvide med, skrællerne overhældes med alkohol og trækker i mindst mindst en uge, gerne to. Sukker og vand koges sammen. Skallerne filtreres fra alkoholen, og alkoholen blandes med det afkølede sukkervand. Likøren kommes i flasker og lagres mindst en uges tid, gerne en måned, inden den drikkes. Det gør smagen rundere. Vi lavede likøren med 95 pct. alkohol, som ikke er i almindelig handel herhjemme. Den kan også laves med almindelig 40 pct. vodka, men så må man fordoble trækketiden og spare tilsvarende på vandet.