

# Italien



# Oplev Toscana

Tomatsuppe og farseret and, salvie og fennikel, panna cotta og gelato. Toscanas fantastiske mad har en magnetisk dragning på danskere – og du kan lære at lave den i hjertet af den italienske region.

SUNE HØJRUP BENCKE (TEKST OG FOTO),  
MARCIANO DELLA CHIANA

Jeg sidder med ryggen mod en ferskenfarvet mur lun af eftermiddags-solens sidste stråler. En hane galer, et sted bimler et sæt kirkeklokker sagte, men ellers er her stille. På græsplænen knejser cyprestræerne som sirligt placerede bautasten med en lille skov af oliventræer i baggrunden.

Var jeg blevet fragtet hertil med bind for øjnene, ville jeg kun gætte på ét sted: Toscana, Italien. Og det selv om jeg aldrig før har været i den berømte italienske region. Men kulissen er så klassisk, en fond af alt det, der kendetegner Toscana – fra film, beskrevet i bøger og videreført af begejstrede familiemedlemmer.

Apropos fond – når jeg nipper til den

kølige hvidvin, kan jeg dufte salvie, fennikelfrø, hvidløg, salt og peber på mine fingerspidser. For inden jeg satte mig til rette i solen, gennemmasserede jeg en and med krydderier, farserede den med pølser og lagde den på køl, så den er klar til søndagsfrokosten i morgen.

Jeg er nemlig i Toscana for at lære at lave mad.

I 2010 tog ægteparret Majbritt og Roald Solberg af kærlighed til Toscana og områdets mad, vin og temperament det store spring og realiserede en drøm om at lave madkurser for danskere hernede. Det er i dag blevet til Smag Toscana, der frem til sommerferien og igen fra 1. september til slutningen af november tilbyder madkurser til interesserede. Holdene er små, maksimum 10 gæster per gang, og det er helt bevidst, siger Majbritt Solberg.

»For os er det vigtigt, at vi kan forkæle gæsterne, nå at fylde vin i glassene og være værter. Når grupperne bliver for store, forsvinder intimiteten. Vi skal jo sikre os, at folk har det godt, for det er en forkælelsesferie, man tager på.«

Selv om ægteparret tager værtsrollen seriøst og er til stede omkring gæsterne fra morgen til aften, er det den amerikanske kok Ryan Hanley, der har giftet sig med en toscaner og bosat sig i området, der styrer køkkenet. Det er hans job at indføre Toscana-glade nordboere i fortryllesen ved det lokale køkken.

»Det toscanske køkken er meget simpelt. Det vil jeg gerne give videre«, siger Ryan Hanley.

»Da jeg først kom hertil, ville jeg lære alt. Men hver gang jeg prøver nye ting med gæsterne, finder jeg ud af, at mine yndlingsretter altid er de samme. På grund af simpelheden i dem.«

## Zenagtig madlavning

Det er i gentagelsen, detaljen ligger. Jeg står i køkkenet – madkursets absolutte epicenter – med en spiseske i hver hånd. Med fine cirkulære bevægelser ruller jeg

## KØKKEN-TRAVLHED.

Som på samleband fremstilles cavatelli-pasta, mens en sovs af and, zucchini-blomster og safran simrer i forgrunden (herover tv.). Politikens udsendte lærer den ædle kunst at rulle basilikum-dumplings med to spiseskeer.

den ene lille cylinderformede dumpling af basilikum, ricottaost, parmesan, æg og mel efter den anden. Det er en zenagtig oplevelse. Rundt om mig er køkkenet i gang. En kursist vogter over tomatsuppen pappa pomodoro, som basilikum-bomberne skal serveres til, mens en anden arbejder med hovedretten, saltimbocca alla romana (kalvesnitzel med parmaskinke og salvie, red.) med marscarpone-kartoffelmos og sølvbede.

Jeg har været her et par dage nu og føler mig hjemme i køkkenet. Nervøsiteten over at gå i gang med opskrifterne uden at vide præcis, hvad det er, chef Ryan Hanley vil have, er væk. Jeg har lavet lakrids-panna cotta til søndagsfrokosten, fået utallige små kokketips og småjamret af glæde, da en af de andre kursister satte de rødvinspocherede pærer foret med vaniljecreme på køl til desserten senere i aften. Og jeg har lært at lave små cavatelli-paster, og i en butik i Siena har jeg selv købt det lille træværktøj, man skal bruge til fremstillingen.

Der er indlagt udflugter til byerne i området, hvilket giver en pause fra knive og spækbræt i det lille køkken. Byturene kan



**VELBEKOMME.**

Køkkenchef og kokkelærer Ryan Hanley introducerer søndagsfrokosten, der serveres udenfor. Kødspisere går ikke forgæves på Osteria Acquacheta i Montepulciano, hvor den klassiske Toscana-steak naturligvis er på kortet (billedet i midten).



# med maven

bruges til at finde køkkensager, man selvfølgelig skal have med hjem, få et himmelsk pizzastykke for 1 euro, gelato og en spadseretur. Men så er det også køkkenet, der drager igen.

**Unikt fællesskab**

Samarbejdet med de andre kursister fungerer lydefrit. Vi hjælper hinanden, når nogle er bagud eller i gang med en ekstra langvarig opgave. Jens Jakobsen kommer eksempelvis hen til mig for at give et nap med de basilikumdumplings, der forsigtigt skal rulles i mel, inden de skal i gryden med spilkogende vand.

Jens Jakobsen er her sammen med sine to voksne sønner, og han er ikke i tvivl om, hvad de får ud af kurset.

»Det er unikt at lave mad sammen på den her måde. Det giver jo et specielt fællesskab med en anden kvalitet, fordi man skaber noget sammen. Det er virkelig tilfredsstillende. Det er mere attraktivt end endagskurser, fordi man får mere ud af at tage væk sammen og bo et andet sted. Så er man sammen på en anden måde«, siger han, da vi dagen inden besøger den berømte by Montepulciano, hvor vi spiser



**Det giver jo et specielt fællesskab med en anden kvalitet, fordi man skaber noget sammen**  
Jens Jakobsen, gæst og kokkelærning

på et lille fortravlet lokalt trattoria, hvor der bliver båret kasser med karljohansvampe ind, mens vi sætter os til bords, og en lille forret med friske pærer og pecorino-ost bliver et kulinarisk højdepunkt på turen.

Tilbage i vores eget køkken skal maden bare på bordet. Forretten har vi gjort klar, hovedretten er præpareret, og desserten er på køl. I spisestuen er der dækket fint op, og nu går vi fra at være køkkenpersonale til gæster, der skal have serveret vores egen mad.

Og det klarer Ryan Hanley. Sammen med en medhjælper kommer han ind og introducerer hver ret. Opsummerer, hvad den består af, hvordan vi lavede dem og ønsker os god fornøjelse. Det smager naturligvis fantastisk. Og vi har lavet det hele selv. Som Jens Jakobsen siger:

»Vi er de steder, hvor det sker. Vi er på markedet og ser råvarerne. Eller besøger slagteren. På den måde får vi toscansk madkultur helt ind under huden.«

sune.bencke@pol.dk

**SMAG TOSCANA**

**Smag Toscana** holder til i en gammel villa blandt oliventræer og cypresser i byen Marciano della Chiana, der ligger en times kørsel syd for Firenze.

Et ophold hos Smag Toscana koster alt efter længde fra **4.500 til 13.900 kroner**. Fly til og fra Italien skal du selv sørge for, men ellers er alt inklusive: kurser, måltider, drikkevarer, to restaurantbesøg, udflugter m.m.

Læs mere på

[www.smag-toscana.dk](http://www.smag-toscana.dk).

Mange andre steder i Toscana tilbydes lignende kurser – se f.eks.

[www.toscana-vacanze.dk](http://www.toscana-vacanze.dk)

[www.tuscany-cooking-class.com](http://www.tuscany-cooking-class.com)

[www.organictuscany.org](http://www.organictuscany.org)