

Her smider vi skam ikke noget ud

Rejseliv har været på kokkeskole i Colle Val d'Elsa, der ligger godt en times kørsel fra Pisa

AF FLEMMING LARSEN
I Italien

Toscana: Byt regnvej, kulde og leverpostej ud med sol, varme og frisk pasta.

Herligt. Det var min første tanke, da indehaveren af det vejlensiske rejsebureau Local Living, Inge Gustafsson, inviterede mig med til Italien.

Til et lille landsted, 70 kilometer og godt en times kørsel dd snørklede bjergveje fra lufthavnen i Pisa.

Hovedformålet var at komme på kokkeskole, men jeg fik også et lille bid af støvlandet.

Dagen efter ankomsten bliver jeg vækket af lyden af små klokker, der klemmer, hver gang fårene på marken bevæger sig. Kort efter sidder jeg ved et dejligt morgenbord, for selv om det kun er fem timer siden, vores nydelige, ældre værtinde Lin Chu, sagde godnat til os, skramler hun allerede i køkkenet.

Vi bliver budt på toscansk morgenbord, italiensk yoghurt og dertil pølse, skinke og ost på ristet, hjemmebagt brød.

Lin Chus første spørgsmål er, om jeg har nydt udsigten fra mit værelse.

Og jeg må tilbage og åbne værelsets skodder for at opdage, at der fra vinduet i mit værelse i Villa Il Casala, nogle kilometer fra Colle Val d'Elsa, er en smuk udsigt over dalen.

Intet går til spilde

Et par dage senere og mange oplevelser rigere, møder jeg kokken Emily Hardcast

Inge Gustafsson mødte hende ved en tilfældighed, og siden har kokken kokkereret for Local Livings gæster.

Fordi gæsterne gerne vil smage italiensk mad tilberedt uden svinkeærinder, eller for sammen med Emily Hardcast selv at kokkerere i et beskedent, italiensk landkøkken.

Solen er ved at gå ned og farver himlen orange, da jeg møder Emily.

Når hun arbejder i Lin Chus lille køkken i Villa Il Casala er det med graciøse bevægelser, som synes fuldkommen upåvirkede af hendes popularitet.

– Der er rigtig mange af vo-



Det er et skønt syn at se Emily Hardcast, når hun arbejder i Lin Chus lille køkken i Villa Il Casala. □ Foto: Flemming Larsen

Kokkensolen kort

□ Gæster, der har lyst til at lære at lave mad i autentiske rammer i Toscana, kan bestille Emily Hardcast til at undervise dem i deres " eget " køkken i ferieboligen. Local Living tilbyder kokkeskole inklusive tilberedning af egen pasta plus en komplet menu, der nydes som afslutning på kokkeskolen.

Pris ca. 75 euro pr. person. □ Det vejlensiske rejsebureau tilbyder også deres gæster en dag med en Emily Hardcast som gæstekok. Prisen for en treretters menu er her ca. 30 euro pr. person.

res gæster, der taler meget og længe om Emily. Når de kommer hjem fra en af vores rejser, kommer de som det første i tanke om mødet med hende og hendes mad, siger Inge Gustafsson, mens vi tager forklæder på og vasker hænder.

Jeg står samme med kvinderne i køkkenet i Villa Il Casala. Landstedet er stort, med små hjørner, slidte trapper, tegltag og en stue med pejs, store spær i loftet og køligt stengulv. Da vi lidt senere er i gang med madlavningen, og jeg første gang spørger efter skraldespanden, kommer svaret prompte:



Italiensk kokkekunst er simpel, men ser lækker ud på tallerkenene. □ Foto: Flemming Larsen

– Vi smider intet ud. Vi bruger alt, der går intet til spilde. Der kan laves grøntsagsfond af det. Alle grøntsagsrester, de trætte yderste blade, stokken, enderne, løgskaller, det grønne fra porrer og stilke fra krydderurter koges ind til fond. Hønsene får det sidste, siger Emily Hardcast med et smil på læben.

Lækkert og sprød

Vi fylder blomsterne fra courgetter med fåreost, efter vi har fjernet blomsternes støvdragere, og dypper dem forsigtigt i en tynd dej, vi har fremstillet af mel og øl, og steger dem forsigtigt i vegetabilsk olie i en gryde.

Resultatet bliver godt, de bliver sprøde og lækre.

Hyggen i køkkenet breder sig.

For også de courgetter, vi har skåret i tern, kogt i saltet

vand og tilsat mynte, persille, basilikum, purløg og anrettet på et stykke ristet, hjemmebagt italiensk brød, smager fantastisk.

– Jeg kan godt lide at lære danskerne at lave italiensk mad. I sætter pris på vores gode råvarer, og at det italienske køkken er nemt at gå til, siger Emily Hardcast.

Hun kommer oprindeligt fra England, men føler sig for længst som italiener. På grund af blandt andet maden.

Vi nyder også det lækre kalvekød tilberedt med parmaskinke og med pasta med valnøddesalsa til. Imens overtager Emily køkkenet.

Og da vi lidt senere nyder et desserten og et glas vin, er køkkenet gjort rent - igen med graciøse bevægelser og et smil på læben.

Sådan er Emily Hardcast.

Pasta med valnøddesalsa

350g frisk tagliatelle
120 g ristede valnødder
Brødkrummer fra et helt hvidt brød dyppet i 150ml mælk
3 fed hvidløg, pillet
Persille
Olivenolie
100 g friskrevet parmesan
75g smør
Knus valnødderne sammen med hvidløget med en stavblender eller morter. Tilsæt persille og fortsæt med at blande. Kom det hele i en stor skål. Klem mælken ud af brødet og tilsæt halvdelen af brødet i valnøddeblandingen og bland godt. Tilsæt olivenolie og lidt mælk til at gøre blandingen lind. Tilsæt parmesan til sidst. Kog tagliatelle, hæld vandet fra, tilsæt smør og rør i saucen.

Friterede courgetter

125g mel
Otte blomster af courgetter
1 dåseøl
Olie
Citroner
Olie
Gede- eller fåreost
Salt
Bland mel og omkring en halv dåseøl, indtil du har en glat dej, som ikke er for tynd. Fjern blomsternes støvdragere, fyld dem med gede- eller fåreost og dyp blomsterne i dejen. Varm vegetabilsk olie i en gryde. Kom blomsterne i gryden, når det begynder at ryge, og steg dem sprøde på begge sider. Anret blomsterne på en tallerken og dryp dem med citronsaft og et knivspids salt.

Courgette bruschetta

5 courgetter
2 fed finthakket hvidløg
Krydderurter (mynte, persille, basilikum og purløg)
Hvidt brød
Salt
Skær courgetterne i små tern og kog dem i saltet vand i ca. 8 min. Hæld vandet fra. Svits forsigtigt hvidløg i smør og tilsæt courgetterne. Svits i yderligere 10 minutter, indtil vandet fra courgetterne er fordampet. Brødet skæres i skiver, ristes og smøres med olivenolie og drysses med lidt salt. Tilsæt alle krydderurterne til courgetteblandingen og anret det på brødet.

Jordbærtærter

Udstik tærter af en god tærtedej
250g mascarpone blandet med flormelis
Jordbær (eller anden rød frugt)
Ekstra flormelis til slut
Bag dejen i små bageforme. Når tærterne er kolde, fyldes de med mascarponen. Arranger jordbærerne pænt på toppen. Drys med flormelis og et mintblad til dekoration.

Kalvekød med parmaskinke

4 tynde skiver kalvekød
4 skiver parmaskinke
8 salvieblade
Læg kalvekødet fladt og kom 2 salvieblade og en skive parmaskinke på hver skive kalvekød. Varm en pande med lidt smør og olie og læg kalvekødet på panden og start med parmaskinken opad. Steges på begge sider i ca. halvandet minut per side.