

LA CUISINE
DU JARDIN

ÉCOLE CULINAIRE
TOURRETTES-SUR-LOUP

Arne Fusager
Birthe Sandager

JULEBREV 2024 FRA KØKKENSKOLEN

” Det er godt, det snart er jul ” en af Arne’s standard bemærkninger, så skal der hygges, og slappes af ikke mindst omkring måltidet. Vi holder fast i glæden ved de gode gamle danske retter med lidt fransk esprit. Tanken om hjemmerøget laks, andestegen, den hjemmelavet rødkål, sauce, to slags kartofler, de brunede og de pillede aspargeskartofler, asier og ikke at forglemme ris à l’amande med lun kirsebær sauce, dertil selvfølgelig et par gode flasker vin fra kælderen.

Julefrokostens herligheder står også i høj kurs med div. sild, Gravad laks, rejer, fiskefileter, lun leverpostej med bacon og små smørristede champignons, julemedister, hamburgerryg med grønlankål, høns i tarteletter m.m. måske gerne over et par dage. Hver familie sine traditioner, min mors var nu bedst.

Dejligt at kunne være gammeldags i julen. Det bliver måske moderne at være gammeldags.

Skønt at gå sammen i køkkenet, store som små, bruge de af egnens og årstidens råvarer, genbruge tidligere generationers og egne opskrifter, krydret med sjove anekdoter fra da vi var børn, alt sammen med til at give måltidet kraft til at binde familie og venner sammen.



Sluk ned for elektronikken og giv plads til en snak om de nære ting, lidt julelege, synge, klippe og klistre, og ikke gøre livet alt for svært og fuld af frygt og bekymringer for krige, ufred, miljøkatastrofer, politik og alverdens restriktioner og nye love, som forhåbentlig giver mening, så også vor tids børn og ungdom kan vokse op og gå en fremtid i møde med kærlighed til hinanden og livets skønne sider.

Mad behøver ikke at være dyr eller besværlig for at smage godt.

Med vores mange år i køkkenet, håber vi at have kunnet videregive vores gastronomiske viden og kunnen i et socialt og inspirerende miljø for glade amatører og professionelle. Et arbejde, for hvilket vi i år har modtaget fine hædersbevisninger af Cordon Bleu ordenen.

Det er en gave selv at kunne lave mad, vide hvor maden kommer fra og kende dens oprindelse og muligheder. Du kan spare mange penge på take away, og den megen præfabrikerede mad, som har mistet sin ægte værdi i smag, næring, duft og udseende.

Lad en rødbede være en rødbede og ikke være en mere eller mindre vellykket vegetarisk hakkebøf tilsat alverdens stabilisatorer og e-stoffer. Den ægte vare smager bedst, er sundest og med til, at undgå madspild. Din hjerne er ikke fikset til alt for meget salt og sukker.

Køb hellere en ”rigtig” fløde og smør m.m. Spis mindre fedt, kød, lad det grønne være den vigtigste del på tallerkenen, hos os er det ok at være semivegetar, naturligt i et provencalsk køkken og i megen middelhavs kost.

Vi takker vores skønne kursister for at finde vej til vores køkken og gøre vores arbejde til en stor fornøjelse, dette ikke mindst til vores søde hjælpere, som gør vores køkkenskole mulig.

Vi har med vemod sat vores ejendom til salg. Alting tager sin tid i Frankrig, så vi har besluttet at starte køkkenskolen og udlejning af lejligheder op igen i foråret 2025. Vi afholder stadig køkkenskole, men kun med reservationer for ½ år ad gangen. Vi er klar fra uge 13 og de ulige uger frem mod sommerferien.

Det er svært at stoppe med vores liv i køkkenet. Det er næsten blevet vores livsstil. Hele verdenen har vi ikke set, men verdenen er i stedet kommet til os.

Året 2024 har været en glæde for Arne og mig, da vi hver dag har kunnet skønne på at have hinanden. Desværre og med mange tårer har vi måttet sige farvel til vores elskede Ferdinand d. 3, kun hundevenner kan forstå, hvor hårdt det er.

En af vores bedste venner fra dag 1, hvor vi flyttede til Frankrig, har pludseligt forladt os i en alt for ung alder. Vi mindes dette skønne menneske til stadighed og vores gode stunder sammen. Et ubegribeligt tab. Vi sender hans sødste kone og familie vore nære tanker.

Livet varer ikke evigt, men er til låns. Julen er også tiden til at mindes vore kære, hvor livets lys er slukket, og lade lysene være symbol på alt det de har givet, og altid blive husket for.

Vanen tro hører en god Gravad eller røget laks eller begge dele til et festmåltid for os. Noget vi kan blive enige om også med vore franske venner.

Vi taler ikke om kedelige, ”lusede laks”, som ikke har fået ordentlig føde og opvækstvilkår. Køb en ordentlig kvalitet for et godt resultat, så giver laksen mange variationsmuligheder i køkkenet. Den kan spises fersk, Gravad, røget, stegt, kogt m.m. den er dog ikke god til fiskefond.

Så hermed vores go’ gamle opskrift på Gravad laks, der er givet et pift med appelsin og Grand Marnier i anledning af julen, ellers bliver den ofte marineret med masser af dild og Ricard. Giv den dit eget præg.

Nyd den med en tør hvidvin f.eks. Chateau Lauzade, eller til en dansk frokost med øl og snaps.

Pas på hinanden, og alt det vi holder af, ikke mindst naturen. Lad julefreden sænke sig. Rigtig glædelig jul og et velsignet nytår.

Dejlig er Jorden.

De kærligste hilsener og Bisous
Arne og Birthe

LA CUISINE
DU JARDIN

ÉCOLE CULINAIRE
TOURRETTES-SUR-LOUP

Arne Fusager
Birthe Sandager

GRAVED LAKS MED APPELSIN

CA 10 PERSONER

- | | |
|-------------|---|
| 1 | fersk lakseside på ca 1,5 kg |
| ca. 100 g | salt (helst Fleur de Sel, salter ikke så hårdt og er ikke bitter) |
| ca. 25 g | sukker |
| 2 | appelsiner – reven skal af begge, saft af den ene |
| 1 stort bdt | kørvel, groft skåret |
| 1 stort bdt | dild, groft skåret |
| 3 cl | Grand Marnier |
| | sort peber fra mølle |

Renskåret laks med skind og uden ben, krydres med salt, sukker, peber og appelsinskal, gnid det godt ind. Fisken dækkes med de groft skårne krydderurter, der er omhyggeligt skyllede. Saft og Grand Marnier kommer over. Den marinerer i 2 døgn i fad under ikke for tætsluttende film i køleskab.

Dressing:

- | | |
|--------|----------------------------|
| 3 spsk | Dijon sennep |
| 6 spsk | brun farin eller cassonade |
| 3 spsk | fed crème fraîche min 38% |
| 1 bdt | fint skåret dild |
| | citronsaft |
| | salt og peber |

Sennep og sukker koges sammen og køles ned, røres med crème fraîche, smages til med citronsaft, salt og peber. Vend dilden i.

Servering: Skrab dild og kørvel af laksen og skær denne i tynde skiver, kan anrettes på tallerken eller fad med dressingen og fintskåret dild. Smager godt med groft brød eller nypillede aspargeskartofler. Server en tør, frugtig hvidvin.

