



I skolekøkkenet på Beder Skole har Henning, Niels Erik, Per, Poul og Frank fundet et fællesskab om deres madglæde i en madklub for +60-årige mænd.

ET SMAGFULDT FÆLLESSKAB

Kom med indenfor i en madklub for herrer +60 år. Et fællesskab for mænd, hvor glæden for velsmag og det gode selskab forener sig.

Tekst og foto: Maria Fast Lindegaard

Lyserøde. Lilla. Gule. Hovedrolleindehaverne i aftenens menu, en cremet kartoffelsuppe med sprødt, har iført sig festlige farvenuancer. For hvorfor nøjes med en gul kartoffel, når en lyserød eller lilla sætter mere kulør på hverdagen?

Sammen med porrer, urter og smagsgivere skal de forvandles til et måske simpelt, men (hvis gjort rigtigt) velsmagende måltid, der er værd sanse ligt at fordybe sig i. Og helst gerne med andre.

For i skolekøkkenet på Beder Skole er det for et par timer ikke de unge, men en håndfuld modne herrer, der skal lære. De kendte ikke hinanden tidligere, men de har fundet et fællesskab om deres madglæde i en madklub for +60-årige mænd.

De er her for samværet. For at lære nye ansigter. At være del af et mandefællesskab. Og de er her for inspirationen og de kreative kokkekunster, som medinitiativtager til holdet, Anders Baden Immerkær, giver dem. For de er

ikke for gamle til at lære nyt. Heller ikke, når det handler om, hvordan man fx skærer urter med en grøntsagskniv.

Hot 'n' Spicy Oregano. Schweizisk Mynte. Hvad skal din suppe smage af? Det er en beslutning, de selv må træffe, når de har fingrene i friske (og nogle gange ubekendte) sæsonråvarer fra lokalområdet. For opskriften giver ikke alle svar.

De bliver udfordret til at sanse maden. Til at eksperimentere med smage. Hvad bruger vi vanilje til? Spørgsmålet synes validt at stille. Er det en fejl i opskriften? Nej. Vaniljepulver i kartoffelsuppe er åbenbart god nok. Et trick fra kokkebranchen, hvor vanilje ikke er forbeholdt dessertkøkkenet, men også runder smagen af i blandt andet hummerretter – og altså også i kartoffelsuppe. Nogle drysser (måske skeptisk) vaniljepulver med sparsom hånd, andre er mere rundhændede.



Kartofflen behøver ikke altid at være gul. Lilla og lyserøde kartofler sætter farve på spiseoplevelsen.

Til koret af stavblendere går det ingen næser forbi, at duften for alvor begynder at sprede sig i skolekøkkenet. Nu går aftenens reelle tilsmagning i gang. Bevæbnet med smageskeer skal alle grundsmage under lup. Her har vi en chance for at brilliere, spoges der. Først salt.

Den nemme grundsmag. Så surt. De hjemmebryggede eddiker findes frem. Eddiker lavet på hjemløse æbler. Blommer sanket ved Kysing Næs. Og mange flere. Tilsæt. Rør. Smag. Gentag indtil smagen smager dig, og så videre til næste grundsmag. Sødt. Så bittert og til sidst umami, grundsmagen med det pudsige navn fra Japan.

Og der, efter dyb koncentration over det, mange på en kedelig hverdag løser med en hånd vending og et strøg salt og peber, er smagene på plads.

Spisetid. Bordet er dækket. Maden står på bordet. Nu kan røverhistorier blande sig med dommen over aftenens arbejde. Alle smager alles version af kartoffelsuppe med urter med sprødstegt bacon, rugbrødscrutini og krydrede, ristede græskarkerner. Her er plads til at fejle, til at rose og til at fordybe sig i måltidet, selskabet, fællesskabet. ■



"Skifter du gule kartofler ud lyserøde og lilla sorter, får din suppe en festlig farve."



TIL 5-6 PERSONER

DU SKAL BRUGE

1,5 kg kartoffel, skåret i tern
2 store porrer, skåret i ringe
1 liter grøntsagsbouillon
1/2 tsk vaniljepulver
0,5 l piskefløde
2 dl grapejuice, eller anden citrus.
1 spsk. olivenolie
Sort peber, friskkværnet
Salt
Valgfrie urter

TOPPINGS

100 g bacon, skåret i tern
5-8 skiver rugbrød
200 g græskarkerner

KARTOFFEL PORRESUPPE

med rugbrødscROUTINI,
ristede græskarkerner
og bacon

FREM GANGSMÅDE

Suppe

- Tænd for gryden.
- Skær alle kartoflerne og porrerne ud i ens størrelser.
- Hæld olivenolien i gryden og lad den varme op i et minuts tid.
- Hæld porrer og kartofler i gryden og svits det, til det begynder at tage farve.
- Tilsæt grapejuice, bouillon og krydderier.
- Lad suppen koge ved middel varme, indtil kartoflerne begynder at koge ud.
- Blend suppen og smag til med salt, peber, honning/sukker og eddike/syre.

RugbrødscROUTINI

5-8 skiver rugbrød skæres i tern og ristes sprøde i rapsolie eller smør. Det kan enten gøres på panden eller i ovnen på bageplader.

Græskarkerner

Bland græskarkernerne med 1 spsk. olie, så alle kerner bliver fedtet ind. Tilsæt 1 spsk. groft salt og 1 tsk cayennepeber. Bland og fordel kernerne på en bageplade med papir og bag dem i ovnen til de begynder at poppe.

Bacon

Skær bacon i tern og steg det sprødt på en pande, tilsæt til sidst hakkede krydderurter.



Smager maden af ingenting?

Måske smager den sådan okay, men der mangler et eller andet, før at du er rigtig tilfreds. Det kan være, at balancen ikke er, som den skal være. Måske mangler måltidet salt, syre, lidt sødme eller noget helt andet.

Spørg dig selv:

Hvad er det, der mangler?
Hvad har jeg i mit køkken, som kan give den smag, jeg søger?

Klip ud