

JULEBREV 2021

Endnu et år med restriktioner og mange coronasmittede. Håbet for fremtiden er dog intakt med vaccinen, der gør, vi atter har kunnet være sammen, rejse, opleve og nyde, det liv vi kendte.

Føle frihed og smække med døren til alle disse nye leveregler og mindske coronaens tag i os alle.

Men hvad nu, hvad siger Mette, Macron, virologer, div. politikere og kloge hoveder, der har forstand på, hvad der er til vores fælles bedste. Vi håber, de ved hvad, de gør, ellers kan vi altid sende dem en sms, hvis den ikke bliver slettet eller læst, for at fortælle om utrygheden, som er ved at bore sig ind under huden, og for os personligt gør det ikke livet nemmere bo i to lande, at være utryg i ét land, gør det værre i to.

Vi har måttet overvinde problemer med at færdes igennem Europa og store anstrengelser for at få vores skønne ejendom op at stå igen efter lang tids mere eller mindre nedlukning. Her har været tyst, stille, ensomt, og indelukket og forladt i perioder, heldigvis har her været et sandt eldorado for ejendommens dyreliv, som blev noget fornærmet over at livet i huset var vendt tilbage efter store investeringer i rengøringsmidler og brug af masser af knofedt.

Efter en skøn sommer og et smukt efterår med mange dejlige mennesker, har vi nydt på ny at skabe glæde og sanselighed i vores køkken, nyde frokosten på terrassen, sol op og nedgang og fuldmånen stråle over Middelhavet, at være sammen omkring bordets glæder, atter mere os over Arne's go' gamle vits, som er blevet støvet af og givet plads til fornyelse. Og selvfølgelig skåle i Rosé.

Mange tak til alle jer, også vores to dygtige hjælpere Oliver og Nicolai og selvfølgelig til alle tiders nærværende festhund, Ferdinand, der har bragt os tilbage til det liv, vi holder af.

På trods af nye mutationer og restriktioner, advarsler m.m. vil vi tage turen igennem Europa og satse på det nok skal gå, så vi kan holde jul i vores fine gamle fiskerhus på Djursland, hvor alle nisserne bor.

Vi vil glæde os til på ny at tænde lysene på juletræet, og vi vil håbe lyset vil være med os alle i fremtiden. Vi vil mindes de kære, hvor livets lys er slukket, lad lysene være et symbol på alt det de har givet og altid huske på dem.

Vores håb for julen i år, er at kunne være sammen med lidt flere af vores venner og familie end sidste år. De store julefrokoster må nok vente lidt endnu, men vi graver bare lidt i minderne, dem har vi da heldigvis lov at hå, og der er mange, ikke mindst denne julefrokost, der er dukket op på lystavlen i forbindelse med Verner Panton's meget roste udstilling på Trapholt.

Frokosten foregik på Varna, bygget til landsudstillingen i Århus i 1909, lokalt kaldet verdensudstillingen. Dette næsten torneroseslot er og har altid været et besøg værd.



I 1971 føltes det som tiden til at forny stedets indretning og Verner Panton blev sat på opgaven, og det kan nok være, at det kom knald på farverne, møblerne, belysningen og ikke mindst tekstilerne. Alle fortidens normer og traditioner blev brudt, nu skulle der være plads til ny sanselighed med fest og glade dage. Flowerpots i loftet, designede tekstiler med mange sving og farver. Et toilet med lys og spejle, så man følte sig kønnere, alt imens man famlede rundt for at finde selve toilettet. Forskellige møbler i mange farver, former og materialer, som er blevet nutidens klassikere. Straks man kom ind på Varna blev man mødt af sanselige siddemøbler, ideelt udformet til bedre at lære hinanden at kende uden så megen afstand og mundbind.

Det var også tiden til sanselighed på menuen, suppe steg og is blev gradbøjet til noget så vildt som Boeuf Bernaise, bagte kartofler m.m.; men i 1972 kom Arne i lære som kok på dette eventyrsted. Arne gjorde det godt, pr. håndkraft kunne han piske en sauce bearnaise op på 6 kilo margarine om dagen og meget andet. Han var så dygtig og blev senere den bedste kokkelev i Danmark.

Der var muntre tider med danseorkester, internationale artister og mange pudsige episoder f. eks. da en ældre tjener, der var blevet lidt træt af at bære de tunge bugnende fade rundt, lige ville hvile sig lidt ved at læne sig i vindueskarmen, og var så uheldig at hans skospændende hang fast i en af disse nymodens metalstole, både tjeneren, fadet med alle herlighederne røg ud gennem vinduet. Svært at finde en grimasse, der kunne passe.

Det skulle gå vildt for sig under disse julefrokoster, det var tiden til at give den gas ikke mindst til personalets egen julefrokost, hvor alle havde gjort sig umage med nye sko, kjoler o.s.v.

Vi var alle overbeviste om, at vi så dejlige ud i de nye omgivelser og ikke mindst Rasmine fra cafeteriet, som havde fået foræret et stykke Verner Panton tekstil, som var syet om til en lang kjole, der fremhævede de skønne former både Rasmine's og tekstilens, og som værten Helge Hansen måtte erkende, mine gardiner er sandelig kommet op at hænge.

Alt gyngede, maden, musikken, rigeligt med drikkevarer, tobaksrøg, ingen løftede pegefingre, det var en tid til at bryde normer og traditioner, og det blev de.

Heldigvis er vi sluppet for tobakken, og rengøring af tilrøgede lokaler er nu en saga blot. Lad os håbe det samme for corona'en.

Vi ønsker alle vore venner en rigtig glædelig jul samt et velsignet nytår, også med plads til et godt grin. Vi glæder os til at mødes omkring bordet i 2022 med dejlig mad og vin. Pas på hinanden og naturen, og husk at hvert stik tæller.

De kærligste hilsener Arne, Ferdinand d.3 og Birthe

Herunder følger årets opskrift på Juleand med sauce på Creme de Cassis, vores Rødkål samt Kompot af Æble og Majroe.

Årets forslag til juleanden er lidt anderledes end den sædvanlige danske udgave med brun sovs og ferniserede kartofler, men den er nu også god. Vores juleand er lidt mere fransk i tonen, men stadig med elementer af det sød - sure, og helst med en små faste aspargeskartofler, da en af os ikke er til det alt for søde, som i øvrigt også gør det svært for den gode rødvin.

I stedet for at male byen rød, stuen violet og juletræet orange, har vi valgt en af vinkældrens bedste flasker, en Chateau La Tour 1983, for den der gemmer til natten, gemmer til katten.

Skål og glædelig jul. Vi ses.
Arne, Ferdinand og Birthe



JULEAND
MED SAUCE PÅ CREME DE CASSIS OG
VORES RØDKÅL

4 - 6 pers.

1 Canette - lille and på ca. 1,8 kg
salt og peber
olivenolie

1. Tøm anden og tør den godt af
indvendig med køkkenrulle, krydr
den godt med salt og peber
indvendig og udvendig.
Gem indmaden, vinger, og hals til
andefond.
Gnid den let med olivenolie eller
andefedt.
2. Anbring anden i et passende ildfast
fad evt. af støbejern, smurt med lidt
olivenolie eller andefedt.
Stil den i en 180° varm ovn i ca. 1
time til 1 ¼.
Dryp anden godt med fedtet et par
gange.



SAUCE PÅ CREME DE CASSIS

ca. 125g frosne solbær
4 -5 cl creme de cassis
1dl hvidvin
1/2 l ande eller hønsefond
fleur de sel
peber fra mølle
1 spsk usaltet kold smør

1. Bærrene koges ind i creme de cassis, til de er most godt ud.
Tilsæt vinen og kog ind.
2. Tilsæt fonden, og kog ind til saucekonsistens. Sigtes.
Smages til med salt og peber.
Pisk lidt smør i til sidst, så bliver saucen mere cremet og rig.

VORES RØDKÅL

Ca. 6 pers

½	smukt rødkål – fintsnittet ca. ½ kg
1	løg skåret i tynde skiver
lidt	smør eller andefedt
5 spsk	balsamico eller vinaigre
2 ½ dl	rødvín
1 dl	madeira eller portvin
1	appelsin – reven skal og saft
1 spsk	honning
lidt	frisk ingefær i skiver
1-2	laurbærblade
lidt	timianblade og rosmarin
	fleur de sel fra Guerande
	peber fra mølle
½ - ¾	æbler i tern

1. Bland alle ingredienserne godt i en gryde, undtagen æble. Lad rødkålsblandingen trække i ½ til 1 time.
2. Blandingen koges i ca. 20-30 min. under låg. Æblestykkerne tilsættes og koges med i ca. 5 min.
Smag til med salt og peber evt. lidt mere balsamico. I Frankrig tilsættes rødkålen ofte kastanjer, abrikoser og svesker, men har du en god grundopskrift på rødkål holder den sig godt på køl, og kan varieres efter smag og emne.

Kompot af Æble og Majroe

Ca. 4 – 6 prs.

lidt	andefedt
1-1/2	æble
1-1/2	majroe
2 dl	hvidvin
4	valnødder – groft hakket
lidt	fleur de sel
	peber fra mølle

1. Rengør æblerne, fjern kernehuset og skær i små tern.
2. Skræl majroerne, skæres i tern og blanches et par min. i kogende vand med salt.
3. Varm andefedt op i en gryde, og sauter æbler og majroer hurtigt igennem.
4. Tilsæt hvidvin og kog væden helt ind, og tilsæt valnødderne. Smag til med salt og peber.

Karamelliserede clementiner

2 – 3	clementiner – pillet og halveret
Lidt	moscovadosukker
4-6	salvieblade

1. Drys sukkeret på clementinerne og karamelliser dem med en gasbrænder, og læg et salvieblad på toppen.