

LA CUISINE
DU JARDIN

ÉCOLE CULINAIRE
TOURRETTES-SUR-LOUP

Arne Fusager
Birthe Sandager

JULEBREV 2022 FRA KØKKENSKOLEN

Da vi var børn, blev der læst juleeventyr højt, alt imens der blev lavet småkager og julemad.

Et eventyr jeg aldrig har glemt, er H.C Andersens "Den lille pige med svovlstikkerne". Et eventyr, der står stærkt, hvor vi børn blev gjort opmærksomme på af vor mor, hvor godt vi havde det, selvom vi måske ikke fik den nye frakke, vi havde ønsket os så meget.

Et liv vi skulle skønne på, for alle de goder vi var omgivet af. Vi skulle kæmpe for alt, vi havde kært, og vi måtte også lide afsavn.



Tænk sig, hvis det skulle gå os, som den lille sarte lyshårede pige i eventyret. Hun fik lidt varme fra svovlstikkerenes korte blussende lys, hvor hun finder glæde i døden fremfor i livet. Tanken går til Ukraine og alle de mennesker og deres lidelser. Vi må kæmpe for vores demokrati.

I 2022 har de store sportsbegivenheder heldigvis været med til at bryde strømmen af triste nyheder. At se Touren starte i København på fransk TV med al den ros til vores lille land og vores smukke natur i regn og solskin. De danske fan's utrolige opbakning til rytterne og begejstring overalt på gader, stræder og helt ud i hjemmene til hyggelig samvær.

Farven gul blev og er for os symbol på solens magt og skønhed. Forårets glæder, lysere, mildere forhåbningsfulde tider med masser af blomster, små dunede kyllinger, lam på marken og lysende påskeliljer overalt ude som inde, åh, lad julen vare lige til påske, men ikke mindst troen på at vinde og sejre, og ikke lade falskhed og ondskab tage over.

Tænk sig, at opleve hele Danmark mødes og hylde Jonas Vingegård på rådhuspladsen og overalt i Danmark, ikke at forglemme scenerne fra Champs-Élysées, hvilken bedrift, men også en stor tak til Victor Axelsen, Holger Rune og alle vore sportsudøvere som kæmper for Danmark, sporten og dens forhåbentligt upolitiske betydning.

Hos os er der gule sofaer og ikke mindst citrontræer i haven, de lyser op og trives i Provence's milde og et ikke for fugtige klima, men et af vores træer er dog blevet noget medtaget af haven's mægtige krondyr, som havde valgt at bruge dets små pigge på stammen til kløpinde og æde de små fine hvid-lyserøde velduftende blomster som hygge snacks, hvorefter den smagte på vores nyindkøbte udvalg af frugt og grøntsager fra markedet, han slugte alt undtagen artiskokkerne, som var spyttet ud.

I vores køkken er citronen uvurderlig, den bruges til diverse dressinger fremfor vinaigre, i saucer og marinader. Den giver en blid, fin smag og understøtter friskhed og syrebalance i div. retter både i det salte og søde køkken. Vi bruger den revne skal og dens skønne saft, så vi kommer nok ikke til at lide af skørbug.

Hvert år høster vi citroner til jul, og hvis julen fejres i Danmark, bliver de fragtet hjem. De særlig udvalgte citroner var til vores ven Poul Ib's kl. 17 gin tonic, for intet smager som moden usprøjtet citron fra træet. Desværre og med stor sorg, går vi julen i møde uden Ib's julelys i øjnene over de skønne citroner, og det velkendte Uhm mmm, hvor smager det godt. Vi har mistet en fantastisk ven. Et venskab som er vokset og vokset igennem årene fra vore første madbilleder i 70'erne til vores smukke bøger "Vores køkken i Provence 1 og 2. De mange oplevelser vi har haft på vores fælles veje er nu desværre slut, men for Ib var det "time to say goodbye".

Skønt svært også for familie, kollegaer og venner må vi sige, at vi hører til de privilegerede mennesker, der er blevet beriget af samværet med en sådan kapacitet og hans helt eget lys. Vi vil mindes de kære, hvor livets lys er slukket, og lade lysene være et symbol på alt det de har givet, og altid huske på dem.

Vi ønsker alle vore venner en rigtig glædelig jul samt et velsignet nytår. Vi siger tak for det gamle og en speciel tak til jer, som har valgt at lade Touren gå til "Vores køkken i Provence" og de unge hjælpere, som har gjort det så godt og holdt den værste tørst fra huset. I år må vi heller ikke glemme, at Ferdinand har givet navn til en af vores kursisters nye lille gravhund. Vuuuf, han er stolt.

Årets valg af jule – nytårsopskrift faldt på citronkagen fra "Vores køkken i Provence" med det smukkeste foto taget af Poul Ib Henriksen.

Den kræver lidt tid i køkkenet, men den er det værd.

Nyd den, skål med hinanden, pas på hinanden, og alt det vi holder af, ikke mindst naturen.

Dejlig er jorden.

De kærligste hilsener
Bisous Arne, Ferdinand d. 3 og Birthe



CITRONKAGE 10 PERS.

Bisquitbund (lagkagebund)

4 hele æg, 5 hvis æggene er små
110 g sukker
110 g mel

Vaniljecreme

½ l mælk
1 vaniljestang
40 g maizena
150 g sukker
6 æggeblommer

Citroncreme

4-5 citroner (lime er også gode)
vaniljecremen
½ l piskefløde
3 blade husblas

Lagkagebunden

1. Æg og sukker piskes meget højt op, melet sigtes og vendes i.
2. Bages ved 150° i ca. 25 min. i en smurt form med en diameter på ca. 25 cm og en højde på 5 cm, til den er pænt lysebrun. Når bunden er færdig, vendes den ud på et klæde, helst over en rist, så den kan ånde.

Vaniljecreme (konditorcreme)

3. Mælken, halvdelen af sukkeret og vaniljen og den tømte vaniljestang bringes i kog.
4. Æggeblommerne, resten af sukkeret, vaniljekornene og den sigtede maizena røres sammen.
5. Den kogende mælk hældes over i æggemassen og røres sammen, og det hele hældes tilbage i gryden og koges godt igennem under kraftig piskning, da cremen ellers brænder på.
6. Stil hurtigt gryden med cremen ned i vasken i koldt vand, så holder den op med at koge. Til slut sies cremen.

Citroncreme

7. Riv citronskal fra 2 citroner, hvis de er usprøjtede, og smag vaniljecremen til med citronsaft og skal, den skal være ret syrlig. Hvis cremen er meget stiv, kan det være en fordel at passere den gennem en sigte.
8. Pisk fløden til flødeskum, den må ikke være for stiv, så skiller den lettere, når den røres i cremen.
9. Husblas lunes, efter at den er blødt op i koldt vand, der skal være ganske lidt vand ved under opvarmningen. Når den er smeltet, røres den hurtigt ind i cremen.
10. Til sidst vendes flødeskum ind i cremen, sørg for at massen er helt homogen.
11. Bisquitbunden deles i 3 lag, der vædes med en smule citronsaft og sukkerlage (lige dele vand og sukker koges op og blandes med citronsaft), og kagen bygges op lag for lag med citroncreme imellem og stilles koldt. Ved servering drysses toppen med flormelis.

Hvis der er creme i overskud, er den god i chokoladeskaller med frisk frugt. Kagen kan også laves med f.eks. hindbær, jordbær, udblødte svesker osv.