

LA CUISINE
DU JARDIN

ÉCOLE CULINAIRE
TOURRETTES-SUR-LOUP

Arne Fusager
Birthe Sandager

JULEBREV 2025 FRA KØKKENSKOLEN

Det er for os et privilegium at kunne være sammen med hinanden og vore nærmeste i julen. I fællesskab at glæde os over den dejlige mad, vin, smukt pyntet hus og alle de fine juledekorationer rundt omkring i byerne og på landet.

Danmark føles som et trygt land selvom krig, armod, had og modbydeligheder banker på vores dør.

Lad os huske at sætte pris på alt det, der i hverdagen gør, at vi stadig kan nægte at fylde vore sind med angst og i stedet glæde os til julen og dens budskab og forhåbentlig mange fornøjelser at se frem til.

Lidt trist at den sidste dans er danset i "Vild med dans" som har været til glæde for mange seere og medvirkende, dog kan alle de gode minder gøre os glade og være med til at give plads for nye muligheder. Nak og æd har vi også med vemod sagt farvel til. Det sværeste er dog for os at tage afsked med vores køkkenskole Provence, som på magisk vis har fyldt vores liv, og gjort det til noget helt særligt, ikke mindst med mødet og samværet med de mange mennesker i gastronomiens interesse, vores pragtfulde ejendom og den skønne landsby. I en stund har vi kunne levet i nu'et i en gastronomisk hule. Lad de gode minder fylde vore sind og smide resten i pytkassen.



Pytkassen kan en gang imellem trænge til at blive tømt, når du stadig er nr. 17 i køen, indtast din kode, du vil blive betjent så hurtigt som muligt, du er stadig nr. 17 i køen, vi beklager ventetiden, men vi har meget travlt, og alle vores medarbejdere er desværre optaget. Kl. er nu 15.00 prøv igen i morgen. Du vil blive kontaktet for at give udtryk for din tilfredshed, så vi kan forbedre vores kundeservice. Puh-ha, så er det med at gå i køkkenet, slappe af og lave dejlig mad. Lytte til lidt god musik, nyde et lille glas vin i vores hyggelige stue, og glæde os til atter at være sammen omkring bordets glæder i bedste lag.

En mobiltelefon kan misbruges, men også bruges til at bevare gode minder med billeder af samvær og mad. Skab dit eget juleeventyr år for år med billeder af din familie og nære, små som store. Lav

din egen kokebog med opskrifter, billeder af maden og optakten til julen, eller hvis du er god til at tegne, som en kursist har vist os, kan du også bare tegne det hele, og husk at dele og gemme dine minder fra år til år.

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

I denne julestund er det vigtigt for os at sige tak til vore skønne unge hjælpere, alle vore muntre og dygtige kursister, og ikke mindst til dem som har overskud til at hjælpe os, når behovet er størst. Tak. Merci Beaucoup og mindes min gamle far, der skrev i min poesibog "Kæmp for alt, hvad du har kært" vis din styrke, og husk at nu skal mor trakteres.

Årets juleopskrift er en dejlig frisk salat med appelsin og fennikel til at lette på al den fede og koncentrerede julemad med en rigtig god, sund og velsmagende appelsindressing til at binde ingredienserne sammen.

Motion skal der til, så måske er det en god ide at gøre som i Frankrig. Saml familie og venner, spis og hyg jer hele juledag, gå en tur mellem hver ret, det giver ny energi til næste ret, snak, fortæl vitser og brug dine sangermuskler.

Vi ønsker en rigtig glædelig jul og velsignet nytår.

Dejlig er jorden.

Pas på hinanden.

Gå aldrig vrede fra hinanden, men giv hinanden et kram, så skal det nok gå.

De kærligste hilsener og Bisous

Arne og Birthe

LA CUISINE
DU JARDIN

ÉCOLE CULINAIRE
TOURRETTES-SUR-LOUP

Arne Fusager
Birthe Sandager

SALAT MED FENNIKEL OG APPELSIN

Ca. 6 PERS.

ca. 3 appelsiner, uden skræl og i tynde skiver
2 fennikelknolde i tynde skiver
6 salatløg i tynde skiver
lidt blandet salat f.eks. frisée og rucola
lidt persilleblade
sorte oliven
lidt olivenolie
citronsaft

Vend fennikel med lidt olivenolie og citronsaft, når den er skåret, så den ikke misfarves.

Dressing:

saft af 3 appelsiner
lidt timian
1 laurbærblad

1-2 spsk honning
lidt citronsaft
2 fed hvidløg
salt og peber fra mølle
god olivenolie

Saft og krydderurterne koges ind til 1/5 del.

Nedkogt appelsinsaft, honning, lidt citronsaft, salt, peber og presset hvidløg tilsættes olivenolie til den begynder at tykne og smager godt.



Vend alle ingredienserne med dressingen i et smukt fad. Kan også portions anrettes.

En herlig salat med masser af C-vitaminer f.eks. til en god skive kogt skinke, stegt lyst kød, stegte jomfruhummere eller stegt havtaske.