



MAD & BOLIG

INDRETNING • IDEER • HAVE • VIN • REJSER

GÆSTEMENU
MED SPRØD DESSERT

På oplevelse i
LASSE SPANG OLSENS HAVE
med huler og klatretræer

De indrettede stalden til
BOLIG & BRYGHUS

SICILIEN sydlandsk
stemning & skøn mad

Se de levende malerier i
BLOMSTERMALERENS HAVE

OPSKRIFTER FRA
BABETTES PRIVATE KØKKEN

PÅ PLADS
Sådan fik mor og datter
styr på det nye hjem



VINTEST:
Når bordeaux
er bedst

SMAG AF MEXICO

HOTTE DRINKS & SMOOTHIES

UBO • 11.08.06 • 20.000 • Nr. 7 • Pris 48,00 Kr.





Sicilien for alle sanser

Den lange dovne søndagsfrokost er et af livets højdepunkter, uanset hvor man rejser på Sicilien. Nyd den i Palermo eller kør ud i det blå og besøg et af øens mange familiedrevne trattoriaer i bjergene eller ved vandet.

AF KARINA DEMUTH
FOTO: HENRIK FREEK CHRISTENSEN
SE LÆSERSERVICE



Palermo ligger i en bugt omgivet af bjerge. Om sommeren, når der er for varmt nede i byen, søger ungdommen om aftenen opad for at drikke øl, sværme og 'hænge ud'.

Vi sicilianere har fået det bedste og det værste fra alle kulturer,« forklarer Pino Fonti. »Derfor må man tilgive os de ting, der har været uskønne og forkerte.« Sandt er det, at Sicilien i årtusinder har været under herredømme af bl.a. arabere, berbere, byzantinere, englændere, franskmænd, fønikere, grækere, romere, spaniere, tyskere og vikinger, og at de forskellige herrefolk hver på deres måde har efterladt dybe spor i den sicilianske kultur. Men det, Pino især hentyder til, er naturligvis den berygtede sicilianske mafia, som i mange år har været tæt associeret med øen. I dag – efter en historisk bekæmpelse af fænomenet – har Palermo ry for at være noget nær den sikreste by i hele Italien.

»Du kan lægge din pung på bordet og gå hjemmefra uden at låse døren,« forsikrer Pino. »Alle vores røvere sidder simpelthen i spjældet. På livstid.« Det er især de fantastiske badestrande, der har gjort øen til et eksklusivt turistmål.

Men Sicilien er så uendelig meget andet end hvide strande, azurblåt hav og fine badehoteller. I særdeleshed hvis man er optaget af mad og vin og holder af at opleve et lands kultur gennem sanserne.

LIGESOM LA MAMMA

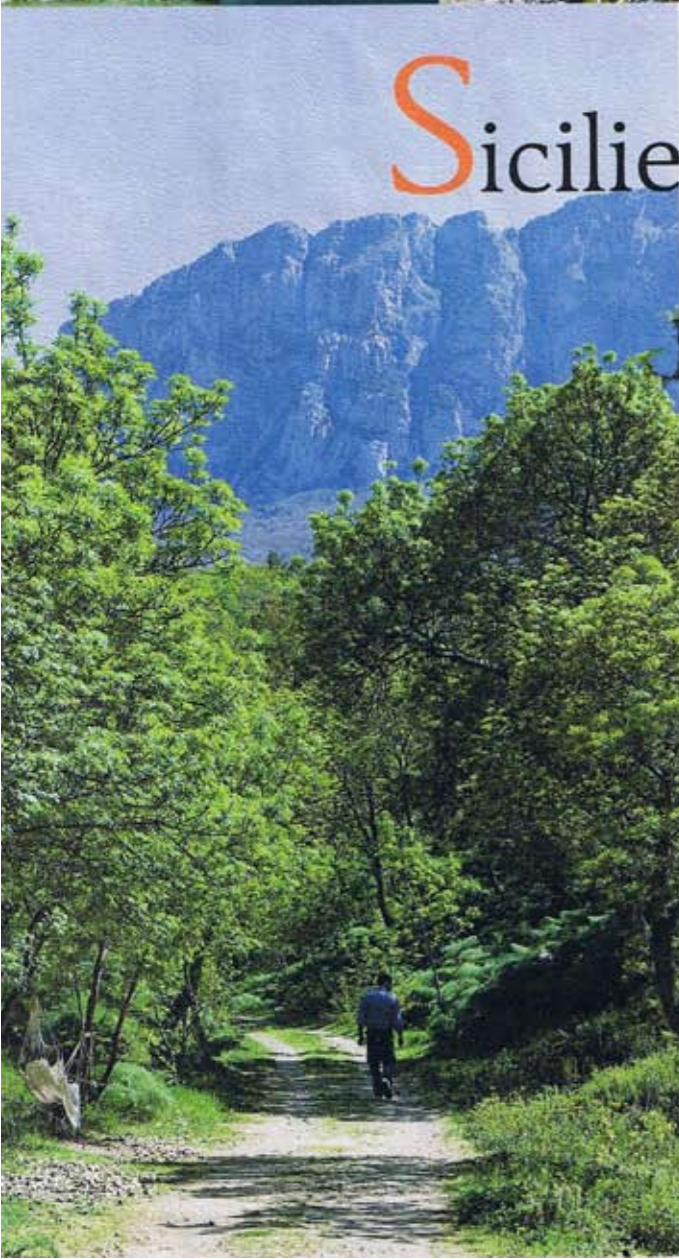
Vi er bænket omkring et af de syv små borde i restaurant Il Ritrovo del Principe. Det lille lokale er oprindelig opført som hestestald, og de blankslidte brosten har ligget i gulvet siden 1640. Fra køkkenet strømmer duften af hvidløg og urter på en varm pande, og radioen kører på fuldt drøn med pop, reklamer og sportsnyheder.

Alessandro Violante har haft stedet et par år. Den store mand med det melankolske smil har en fortid på en af øens fornemste restauranter. Men han havde længe drømt om at få sit eget lille sted, med enkle traditionelle retter som *la mamma* laver dem hjemme i køkkenet. Så fås det nemlig ikke bedre. ▶





Sicilien for alle sanser



Frokosten omfatter blandt meget andet *caponata* (en klassisk siciliansk grønsagsret), fyldte peberfrugter og aubergineruller, svampe med pinjekerner og ansjoser, friske hestebønner, kartoffelkage i lag og pasta med mange slags sugo.

»I kommer lidt sent,« beklager Alessandro, da vi lykkeligt har fortæret den tiende lille ret. »Før en time siden var der meget mere at vælge imellem.«

I SIN EGEN RYTME

Det sicilianske køkken er enkelt, men tidskrævende. Hvis en ret bliver bedre af, at grønsagerne først ristes hver for sig og derefter simrer en times tid, før de bliver til fyld i en stegt skive aubergine – ja, så er det sådan, man gør det. Råvarerne er af ypperligste kvalitet, og de er billige: brød, pasta, olie, lidt fisk, lidt kød og masser af frugt og

grønsager. Måltidet har en kolossal betydning, og uanset om man er rig eller fattig, regnes det for en menneskeret hver dag at kunne glæde sig over et veltillavet måltid mad og et godt glas vin eller to. Palermos hjerte er fødevarermarkedet Ballerò, og her er et muntert leben allerede fra morgenstunden. Selv om der er ting, som skal nås, foregår alt i sin egen rytme. Frugtsælgerne råber nok flittigt op om deres varer, men halvdelen af tilråbene består af: »Hej, Giovanni – hvor skal du hen?« og »Guiseppe, hvor er din kone?« Der er altid tid til noget ekstra. Til at indånde duften af mange slags mad og mennesker. Til at udveksle en bemærkning om livets småtærier.

I boderne frister de fede hvide svampe, snoede græskar og hvidløg i flettede bundter, og selvfølgelig de lokale specialiteter som vild fennikel, blodappelsiner og tykskalle-

1. På Il Ritrovo del Principe kan man for 15-20 euro nyde et kongeligt måltid med forretter, pasta, kød, forskellige grønsagsretter, vin, brød, dessert og kaffe.

2. Vild fennikel er en højt værdsat delikatesse på linje med f.eks. vilde svampe. Mange går ud i bjergene og plukker selv, men man kan være heldig også at finde vild fennikel på markedet.

3. Signora Marias fyldte ricottakager, *bocconcini di ricotta*, serveres til søndagsfrokosten på Antica Stazione Ferroviaria. (Se opskriften på side 113)

de citroner til kandisering. Længere nede ad gaden er der særskilte afdelinger med ost, kød, køkkengrej og tøj og sko til priser, så ingen behøver at mangle.

Til de sultne – og dem er der mange af – er der boder med hjemmelavede *panelle* (friterede kikærtefladbrød) og *arancini* (friturestegte kødboller med fyld) til omkring en 10-krone.

På Sicilien er det nærmest en livsstil at snuppe et hurtigt og billigt måltid på farten. Slowfood serveret som fastfood om man vil. Der er også et stort udvalg af halvfærdige retter, som man blot skal læg-



Sicilien for alle sanser

ge den sidste hånd på derhjemme. Fra to enorme jerngryder kan man f.eks. vælge imellem rensede kogte artiskokker og friskkogte nye kartofler. Forkogte bønner fås samme sted. Fra fiskebøden kan man få en skefuld marinerede blæksprutter og et par tykke skiver mørkerød tun, og så er det blot at supplere med et godt brød. 'Mamma a casa' – den hjemmegående husmor – er ikke længere en selvfølgelighed på Sicilien. Men med lidt omtanke kan man stadig servere et lækkert og lødigt måltid – hjemme i køkkenet eller på hotellets altan.

SØNDAGSFROKOST PÅ BANEGÅRDEN

Søndagen er familiens dag. Her lægger dommeren sine papirer til side, og forelskede par frigør sig af hinandens favntag. Nu gælder det *la*

mamma, la famiglia og *il pranzo*, frokosten, den gode mad. Helst skal klanen være fuldtallig, og på restauranterne dækker man denne dag automatisk op til mindst otte-ti personer pr. bord. Hvis det skal være ekstra hyggeligt – og det skal det som regel – tager hele familien af sted på udflugt til et af de mange trattoriaer ved vandet eller i bjergene. Konceptet ligger ret fast: Man starter kl. 13 – ikke meget senere – og med antipasti, pasta, kød, grønt og et udvalg af desserter når man hurtigt op på 10-12 små retter. Et sådant sted er Antica Stazione Ferroviaria di Ficuzza.

Tre kvarters kørsel (ca. 40 km) fra Palermo når vi Ficuzza og klemmer bilen ind imellem en højpoleret Lamborghini og en slidt Fiat Uno. For fem år siden fik fire unge mennesker bevilget EU-støtte til at sætte byns

faldefærdige og forladte stationsbygning i stand og genåbne den som restaurant. Siden er der sket meget.

»Vi er vokset op i nabobyen Marineo og har været spejdere sammen, fra vi var helt små,« fortæller Nino Barcia, en af de fire bag kooperativet Antica Stazione Ferroviaria. Stationsbygningen, som ligger lidt for sig selv midt i et stort naturområde, har stået mere eller mindre tom, siden jernbanen lukkede i 1954. Nino og hans venner drømte allerede som børn om at bruge den til et eller andet, og da de efter endt uddannelse mødtes i byen igen, opstod ideen om at lægge deres talenter sammen og skabe noget, som ville give dem mulighed for det, de gerne ville: nemlig blive på egnen, bruge naturen og få noget til at gro.

Med en ungdomsarbejdsløshed på op til 40 pct. var der masser af lokal opbakning.

I begyndelsen stod de selv i køkkenet med hjælp fra mødre og bedstemødre, men efterhånden som projektet er vokset, er der nu fastansatte kokke, som klarer op til 200 gæster på en søndag. Råvarerne – kød, ost, fisk og grønsager – køber de lokalt, og helst økologisk. De bitre vilde asparges bliver samlet i bjergene, og øllet kommer friskgæret og ufiltreret fra det lokale mikrobryggeri. På den måde bliver pengene i området, og projektet er med til at give et løft til hele egnen.

Antica Stazione råder over 12 gode værelser til særdeles fornuftige priser. Der er organiserede naturvandringer i bjergene, og der er planer om også at tilbyde kurser i siciliansk mad og vin. Aktiviteterne vil blive annonceret på stedets hjemmeside, men man er også velkommen til at henvende sig direkte med konkrete ønsker og forespørgsler.

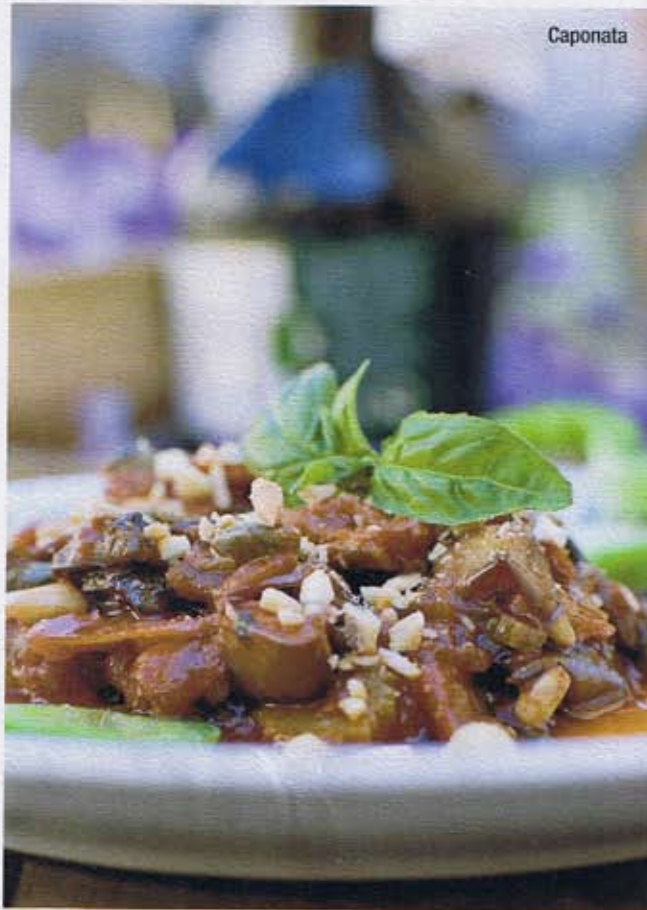
1. Vær beredt! Nino Barcia (32) står sammen med tre spejderkammerater bag kooperativet Antica Stazione Ferroviaria, som er blevet et brag af en succes langt uden for de regionale grænser.

2. De fleste ansatte på restauranten har været spejdere sammen og er vant til at fungere i et team.

3. Den gamle ovn i fyrrummet på Antica Stazione er bygget om til en funktionel rygeovn. Her en hjemmelavet økologisk ricottaost af fåremælk fra det lokale mejeri.

4. Om aftenen er der ofte levende musik – blues, jazz og folke-musik. Stedet er især populært blandt musikinteresserede og mennesker, der kommer for at cykle, ride og gå på opdagelse i bjergene og naturen, der byder på bl.a. 25 forskellige slags vilde orkideer.

Sicilien for alle sanser



Caponata

CAPONATA Siciliansk grønsagsgryde (6 personer)

2 auberginer
2 peberfrugter
10 stilke bladselleri
2 løg
100 g udstønedede grønne oliven
3 spsk pinjekerner
3 spsk rosiner
1 spsk kapers
3 tsk sukker
1/2-1 dl vineddike
1/2 spsk tomatkoncentrat
1/2 tsk salt
1 bdt. basilikum
50 g mandler
olivenolie til stegning
Rens auberginer, peberfrugt og bladselleri og skær dem i

stykker på 3 x 3 cm. Steg dem næsten møre hver for sig i lidt olie. Hak løgene og steg dem klare i lidt olie. Tilsæt oliven, pinjekerner, rosiner og kapers og lad det simre lidt. Tilsæt 1/2 tsk sukker, 1 spsk vineddike, tomatkoncentrat og lidt salt og lad det simre 1 time. Tilsæt de stegte auberginer, peberfrugter, bladselleri og basilikum og lad det simre med i 10 min. Smag til med mere sukker og eddike undervejs. Rist mandlerne let, hak dem og drys dem over ved serveringen. Lav gerne denne ret dagen i forvejen. Spis den lun eller kold som forret sammen med brød.

FIORI DI RICOTTA ALLA MENTA

Ovnbagte pastamedaljoner med ricotta og mynte
(6 personer)

400 g lasagneplader, evt. friske
400 g ricotta
2 æg
50 g parmesan
2 myntegrene
skal af 1 citron
salt og peber
Bechamelsovs:
3 spsk smør
3 spsk hvedemel
5 dl mælk
2 dl piskefløde
salt og peber

Fyld: Hak myntebladene og riv citronskallen fint. Bland ricotta, æg, halvdelen af par-

mesanen, halvdelen af mynten og citronskal.

Pasta: Kog lasagnepladerne bløde (se anvisning på pakken) eller brug frisk pasta. Bred dem ud på bordet, læg fyldet over og rul det sammen til en roulade. Skær rouladen ud i 3 cm tykke skiver.

Bechamelsovs: Smelt smørret i en gryde, tilsæt mel og bland godt. Tilsæt mælk og fløde under omrøring, tilsæt resten af myntebladene og lad det simre i 5 min. Smag til med salt og peber.

Tilberedning: Læg rouladeskiverne ud på en smurt bradepande, hæld bechamelsovs over og fordel resten af parmesanen. Bag dem 20 min. ved 170° og server dem varme.



Fiori di ricotta alla menta



Kalvesteg med appelsinsalat

KALVESTEG MED APPELSINSALAT

(6 personer)

1 kg kalvekød
1 gulerod
1 stilk bladselleri
1 stor kartoffel
1 løg
1 fed hvidløg
1 stilk rosmarin
4 dl hvidvin
olie, salt, peber.
Appelsinsalat:
10 små salte ansjoser
4 appelsiner
100 g sorte oliven
2 kviste oregano
1/2-1 dl olivenolie
1 nip salt
dryp med olivenolie

Kalvesteg: Skær grønsagerne i kvarter. Læg kødet i en lille bradepande sammen med

gulerod, bladselleri, kartoffel, løg, hvidløg og rosmarin og hæld hvidvinen ved. Steg det i ovnen 1 time ved 175°. Tag kødet ud og lad det hvile. Fjern rosmarinkvisten og blend grønsagerne sammen med væden. Tilsæt 1 glas vand og kog sovsen op i en gryde. Skær kødet i skiver og server det overhældt med den varme sovs.

Appelsinsalat: Udvand ansjoserne let og hak dem groft. Skræl appelsinerne og skær dem i mindre stykker. Pluk oreganoblade. Vend appelsinerne med oliven, ansjoser, frisk oregano og olie. Smag til med lidt salt, lad det trække et øjeblik og server som tilbehør til kødet.

SARDI A BECCAFICU PALERMITANI

Fyldte sardiner
(6 personer)

1 kg friske sardiner
1 løg
1/2 dl olivenolie
150 g brødkrumme
1 bdt. persille
8 salte ansjoser
50 g rosiner
50 g pinjekerner
2 laurbærblade
2 spsk sukker
saft af 1 citron eller appelsin
salt og peber

Rens sardinerne og skær dem op, så de to fileter stadig hænger sammen. Skyl dem og dup dem tørre med køkkenrulle. Hak løget fint og rist det let i

olie. Tilsæt brødkrummer – gem lidt til at drysse med – og lad det stege, til krummerne er lysebrune. Hak persillen og ansjoserne. Bland to tredjedele af krummer, persille, ansjoser, rosiner, pinjekerner og smag til med peber og evt. lidt salt.

Læg fyldet på ansjoserne, der lukkes med en tandstikker. Læg dem i ét lag i en smurt bradepande. Drys med resten af brødkrummerne og hakke- de laurbærblade og dryp med en blanding af citron og sukker. Steg dem 20 min. i ovnen ved 180°, til krummerne er sprøde og lysebrune. Server evt. med et dryp citron- eller appelsinsaft.



Sardi a beccaficu palermitani

BOCCONCINI DI RICOTTA

Fyldte ricottakager
(10 store kager)

1 æg
85 g sukker
50 g svinefedt
3/4 dl mælk
185 g mel
1 tsk bagepulver
1/2 tsk natron
1/4 tsk hjortetakssalt
Ricottacreme:
250 g ricotta
1 1/2 dl florsukker
100 g mørk chokolade
Pynt:
1/2 dl florsukker

Dej: Pisk æg og sukker hvidt og skummende. Smelt svinefedtet, tilsæt

mælken og hæld det i æggesnapsen. Bland melet med de tre slags bagepulver, sigt det i væden og vend forsigtigt dejen sammen.

Fordel dejen med en ske på en smurt bageplade med god afstand. Bag dem i ovnen ved 250° i ca. 10 min., til de er lysebrune. Skru ned til 200°, hvis de begynder at blive for mørke.

Ricottacreme: Smag ricottaen til med sukker. Hak chokoladen og rør den i cremen.

Servering: Flæk kagerne, fyld dem med en skefuld ricottacreme og sigt florsukker over som pynt.

Sicilianerne er gæstfri og imødekommende, og man kommer langt med et smil og et par italienske gloser. De færreste taler engelsk uden for turistzonen. Arrangér evt. rejsen i grove træk hjemmefra – det meste kan klares over nettet. Fordel f.eks. tiden ligeligt mellem Palermo med afstikkere til stranden og småbyer i området og en tur på landet eller i bjergene på en B&B eller 'agriturismo'.

Rejsetips Sicilien

PALERMOS ROSALIA

Palermo er fuld af fantastiske kirker, men skal man vælge én, må det næsten være Santa Rosalia-grotten – en valfartskirke bygget ind i bjerget Monte Pellegrino, 14 km nord for byen. **Santa Rosalia** – Palermos skytshelgen – er stadig en vigtig del af livet for mange af byens indbyggere. Det vidner de fine små gaver og sedler til helgeninden i kirken om.

'Santa Rosalia, jeg beder dig, få min mor til at falde til ro, så vi igen kan blive en normal familie', står der med et lille barns skrøbelige formskrift på én af sedlerne.

Kirken, der er bygget ind i en lille grotte, er fyldt af en næsten rørende folklore af symboler. En stor samling af exvoto – takkegaver i form af ben, hjerner og andre legemsdele i sølv – vidner om Rosalias helende evner.



Santa Rosalias lille elfbenshvide ansigt er på én gang barnligt og befalende. I den ene hånd rejser hun triumferende korset, i den anden hviler et afpillet kranium. Luften er tung af røgelse.

HOTEL, BIL OG SICILIANSK PARKERING

Sicilien opleves bedst, hvis man har en bil til rådighed. Det kan være dyrt og besværligt at parkere i Palermo. Vælg derfor evt. et hotel med parkering lidt uden for centrum og brug det som base for udflugter ind i landet. Gå, kør med bus eller tag en taxa, når dagen står på storbyoplevelser i den indre by. En lille bil kan lejes for ca. 2.000 kr. for en uge, ekskl. benzin.

De billigste priser så vi på www.holidayautos.se. **Casena dei Colli** er et pænt hotel lidt uden for bymidten. Der er en skøn have og fri parkering. Pris ca. 85 euro pr. person.

Via Villa Rosato 20/22 90146 Palermo
www.casenadeicolli.it, + 39 091 68 89 771.



FISK I LANGE BANER

I den charmerende fiskerby **Trapani** drejer alt sig om – fisk. På det udendørs fødevarermarked kan man bl.a. købe specialiteter som tørret og saltet tunmave, mens man i fiskehallen midt i byen finder småbitte knaldrøde, leopardprykkede, irgrønne og blå fisk på tang og is. Eller enorme tun og havdyr, der stråler som nypudset sølv. Trapani har også et pænt udvalg af skønne fiske-restauranter og gode hoteller.

BO HOS OLIVENBONDEN

Den gamle olivengård **Fontanasalsa**, der er delvist ombygget til pensionat, er et godt eksempel på 'agriturismo' – en slags italiensk version af en luksuriøs bondegårdsferie. Maria Catarina Burgarella har arvet stedet efter sin mor, og familien er meget dygtige vin- og olivenproducenter. Gårdens hjerte er baglioen – en lukket gård efter arabisk forbillede omkranset af hovedhus, tjenestebolig og stalde. De smukke værelser med hvælvede lofter er diskret gemt bag gammel-dags rødmaledede staldøre. Til gården hører også en rustik lille restaurant. Et dobbeltværelse koster ca. 100 euro.

Baglio Fontanasalsa
Via Cusenza, 78
91020 Fontanasalsa (TP)
www.fontanasalsa.it
+ 39 092 35 910 01.



ET MÅLTID FOR ALLE

Antica Focacceria San Francesco har været spisetid siden 1834 og er nærmest en institution i Palermo. Man kan vælge mellem en snack i stueetagen eller et elegant

måltid i selskab med byens spidser på 1. sal. I midten af det store safrangule lokale med marmorgulv står kokkene og koger kalvemilt i en enorm gammel jerngryde. Fra gammel tid er byens arbejdere kommet forbi for at få et hurtigt og nærrende måltid mad bestående af tynde kogte skiver kalvemilt serveret i en stor bolle med reven ost. Det smager bedre, end det lyder. Ved skranken er der også et stort udvalg af mere 'almindelige' snacks.



Via A. Paternostro, 58
90133 Palermo, www.afsf.it
+ 39 091 32 02 64.