

## Smagsprøve på Camilla Plums Nye bog 'Høst'

### **Nature Morte**

Da jeg var barn var kokebogs billeder en helt anden historie, de prøvede faktisk at fortælle en historie. Præcis som de flamske nature morte malerier fra 15- 1700 tallet fortalte om overfod og rigdom hos dem som bestilte billederne, Men også med den lille detalje, den døde flue, kraniet, den visne blomst som man i gudfrygtighed mente måtte være tilstede for at minde om livets skrøbelighed. Vanias –forfængelighed var farlig, man måtte gerne udstille sig selv og sit bugnende bord, men et udslukt lys, eller en død flue på damaskdugen mindede dydigt om kødets forgængelighed, i en religiøs og meget puritansk tid. Man måtte blære sig, men Man skulle ikke tro at man var noget i længere tid, det var kun gud, vi andre måtte visne og slukkes , uanset hvor rige vi var.

60-70er kokebogs illustrationer kunne være vignetter, og det var velgørende, eller billedfortællinger i form af en slags rebus fra de varme lande hvor de fleste ikke havde været. Symbolikken var lige så præcis og letlæselig som i renæssancen og barokken.

Rødternede duge, lurfade, Løgranker, lig mad fra Sydeuropa, det blev først italiensk når der var en bast flaske på billedet. Franske kokebøger havde døde fasaner, kobberpander, Foie gras krukke, baskerhuer og rødvin. Ungarsk mad, som var moderne dengang, var lig med peberfrugter og ristas, kobberkedler med suppe, kæmpe kødstykker, og dukker i folkedragter.

Der var ingen minder om kødets forgængelighed i de årtier. Nu om dage findes vanitas ikke på billederne men i valget af den med man fortæller om, eller netop ikke fortæller om, mad uden kød, mælk, kulhydrater, fedt, sukker, æg, fisk, Et aflad om ikke til en gud, så til det uforudsigelige liv og skæbnen. Afsavn og askese som en slags besværgelse ,en uformuleret bøn

til nogen om at livet ikke må byde på besværlighed, sygdom, alderdom og død. Der er ikke noget nyt under solen. Faktisk helst mad helt uden mad, Enhver kokebogsforfatter og maler fortæller sin egen historie, og dette er historien om en efterårsdag hvor min søn Niels og jeg gik i haven og skoven, malede billeder med råvarerne, og glemte alt om kødets forgængelighed i bare overstadig glæde over sæsonens overflod. Men der skal nok være en lille orm i æblerne, så det ikke går helt galt for os.

### **Efterår i et Fad.**

En smuk og dejlig og vidunderligt blæret måde at udnytte efterårets frugt, Nødder og Grønt, på den nemmest tænkelige måde. Dejligt til gæster, eller på en buffet. Man skal være nogle stykker for at lave så bugnende fade med den smukkeste mad.

Fyld et fad med Ridsede kastanjer, hele blommer, og små æbler, paradisæbler, kvæder i tynde skiver, kastanjeblade, halve auberginer, Halve valnødder, solbærblade, mispler, græskarstykker, figenblade, kartofler i både, hele rønnebærviste, halve pærer, hele små klaser vindruer, friske chili, hele fed hvidløg, vinblade...

En blanding af hvad man har i haven, eller kos grønthandleren af spiselige frugter og bær, og aromatiske blade. Det skal skæres i stykker ,af forskellig størrelse for at få nogenlunde samme bagetid.

Vend det hele i olivenolie, drys med sort peber og groft salt og bag langsomt til det er mørt. Dryp med granatæblesirup, eller nykogt æblesirup, når det kommer ud af ovnen, og spis hele enten fra fadet med fingrene, Eller spis den vidunderlige herlighed som den er til stegt lam, med frisk gedeost og brød, eller bag en kylling, lammebov, eller hel fisk oven i det hele, som man kan spise sammen med grøntsagerne.

Bladene kan også være krydderurter, hele rosmarin grene, laurbærblade, timian kviste, men mange andre blade giver fin smag i bagningen.

Fisken på billedet er en karpe, en fisk man kan købe i velassorterede Tyrkisk butikker, og den er dejlig. En helt fast ferskvandsfisk som jeg ikke har set hos en dansk fiskehandler i 30 år. Men det kan også være en hel gedde. Når man bager gedder hele er det nemt at tage fileterne af helt uden de mange ben som gedden er berygtet for. Man skæller den – eller beder fiskehandleren om det- og bager den hel, og den skal have ca. 45 min ligesom grøntsagerne.

Når de modner derude i græskarbedet så er det blevet efterår, man er ikke i tvivl. Der er ikke vækst i vinden længere, der er tung modenhed, fuldbyrdelse og lidt vemod. Sommerens stress for at nå det hele, er ovre, planterne har modnet deres frø og bragt slægten videre, Vi har luget og vandet nok og behøver ikke mere. Græskar skal høstes når de er fuldmodne , når stilken tørrer ind, og sprækker, Navlestrengende bliver vandede og er for længst stoppet med at bringe nærings til dens enorme svulmende babyer, der ligger og triller rundt som søløver på en strand, stoppet midt i et rul, af bare velbehagelighed. Man kan først rigtigt se græskaren når de enorme blade der dækker hele bedet bukkes under for grå filet svamp og alderdom, og bliver til ingenting på få dage. Først der kan man se hvad sæsonen har bragt, for hvis man går ind i bedet mens det hele strutter, kommer man alt for nemt til at træde på de lange sprøde stængler, og det kan de ikke tåle. I varme somre er der mange og store, fuldmodnes hoppebolde i bedet, i våde kolde somre måske næsten ingen. Man høster dem med et godt stykke stilk, lægger dem varmt, dvs. i stuen i 3-4 uger og så kan de holde hele vinteren, nogle sorter i to vintre.

Der er ikke meget der er sjovere og mere udfordrende end at dyrke end græskar, og i min familie er det en elsket grøntsag, måske fordi man kan tilberede dem på 100 måder, også meget nemme, og få vidt forskellige dufte og konsistenser.

Som regel skærer vi dem bare i både, lægger dem smurt ind i olivenolie, og lidt fermenteret koreansk chilipasta, hvidløg, salt og peber i et ildfast fad , og så steger de i ovnen til de er karamelliserede, og sprøde i kanterne,

smeltede i midten, med et lille spark af chili til at matche deres sødme og mildhed. Efter ovnen får de citron eller limesaft, og måske et stykke feta nulret over, en urt ,og så skal vi spise.

Det helt uforståelige er at man kun kan få tre sorter her i landet, med mindre man dyrker dem selv. Uspiseligt kedelige men flotte halloween græskar, Butternut, og Hokkaido.

Den første egner sig kun til lygter, den anden kan være vidunderlig, en lille fast ting, med nøddesmag og konsistens, Men de sorter butternut man kan købe her er næsten altid trevlede og lidt smagløse hybrider. Hokkaido er fin, til mange ting, stegt, bagt, mos, , suppe, med den store fordel at skrællen kan spises med, men når der nu findes tusindvis af helt fantastiske sorter, som folk har brugt århundreder på at udvikle, så vil vi gerne have mere variation. De smager oven i købet forskelligt, de har vorter og striber , i alle størrelser fra 200 g til 200 kg, og i alle regnbuens farver , undtagen lilla. Det er en rigdom som lige nu er forbeholdt dem der dyrker deres egne græskar .

Græskarkød har en hyggelig smørsmag, lidt nødde-kastanjeagtigt hos de bedste sorter, et højt sukkerindhold og en evne til at mose og karamellisere som gør det meget anvendeligt, det Ideel børnemad, og som mildt tilbehør til andre krydrede ting og sager. Man kan nu sagtens få noget rigtig dejligt ud af det, man skal bare gøre sig mere umage end med asparges. Der skal noget spunk til, uanset om man laver græskarmos, græskarsuppe, hele bagte græskar, bagte græskarstykker i ovnen eller på grillen,

De skal have noget fedt for at give smag og fordøjelighed, en hel del groft salt for at trække smagen frem, noget syrligt som citronsaft, limesaft eller æbleeddike for at give sødmen noget at læne sig op ad, og noget krydret og udfordrende som friskrevet ingefær, Koreask chilipasta, sort peber, lakridsrod, kanelstænger, knust hvidløg, capers, revet citron- eller appelsinskal, finthakket chili, og friske, finthakkede krydderurter for at give interesse. Måske ikke det hele på én gang. Eller skan man bruge græskari stedet for kartofler i stort set enhver kartoffel tilberedning, Curries, moset med kartofler, brasegræskar, flødegræskar med hvidløg, Hasselbackgræskar...

Men græskar er mere end kødet og pynteligheden, Der er både græskarkerner, som smager helt vidunderligt ristede, og ufatteligt kedeligt græsagtigt som rå, og så den fineste græskarkerneolie, som er en af de sundeste olier overhovedet. Fin sammensætning af fedtsyrer, og et tårnhøjt E vitaminindhold. Den bliver kun lavet få steder i området mellem Slovenien og Østrig, de steder hvor man også dyrker de græskar man får kernerne fra. Man kan godt undre sig over at det over hovedet er muligt at købe græskarkernefrø, de almindelige er jo omgivet af en tyk, sej skal, og selve frøet er blødt og skørt, men løsningen viser sig at være enkel, man dyrker simpelthen såkaldt nøgenfrøede sorter. De har masser af frø, og aldeles uspiseligt, kedeligt kød. Frøene spises direkte, hvor de smager skønt, eller ristes i en lille smule olie i ovnen ved 130 grader til de puffer op.

Den slovenske/østrigske græskarkerneolie, er helt fantastisk i smagen, meget intens nøddeagtig, fordi den bliver presset af ristede græskarkerner, ikke rå. Det giver olien en utrolig mørkegrøn farve, næsten lillasort. Olien er skøn som dryp på brød, på ristede grøntsager, f. eks græskar, en smule i salatdressingen, eller som dryp, sammen med saltede ristede græskarkerner på en græskarsuppe.

## **Græskar , Pære & æblekage med græskarmums**

2 store kager

Dej;

375 g smør

375 g. rørsukker

4-5 æg, efter størrelse

250 g hvedemel

65 g risemel eller kartoffelmel

1 spsk. bagepulver

Græskarmums:

3 hele stødte stjerneanis

400 g mørkt sukker- muscovado er godt.  
1 spsk. kardemommefrø, helt knust  
2 spsk. frisk revet ingefær  
1 kg groft revet græskar i lange strimler  
1,kg æblestykker med skræl, 1 kg skrællede pærestykker.

Pisk smør og sukker til sukkeret er opløst. Mens det foregår river man græskarret til lange tynde strimler. Bland med muscovadosukker og krydderier. Ordn frugten

Pisk æggene i dejen et ad gangen, det skal være helt opsuget i dejen før det næste tilsættes. Bland mel, rismel og bagepulver og sigt over dejen. Vend rundt med dejskraber til det er helt blandet, og uden klumper. Fordel dejen i to springforme, pres frugten ned i dejen og fordel græskar mumset ovenpå. Bag ved 165 grader til dejen er gennembagt, prøv med træpind, og hvis der ikke hænger dej i den, er kagen færdig. Spis lun med vanilleis, eller flødeskum. Der bliver to store kager ud af det til 10 pers hver, men den kan også bages i mindre forme, og fryser godt.

## **Bagte græskar med Chermoula**

Chermoula er en Marokkansk grøn og intens sauce, beregnet til at bage eller grille fisk, kylling eller rodfrugter i.

2 kg græskar, Chermoula, stort bundt Hakket frisk koriander, 2 Saltede citroner, 1 helt frisk, hakket hvidløg, 1½ dl olivenolie, en håndfuld frisk, hakket mynte, stor spsk. Paprika, 2 spsk. ristet, knust spidskommen, 1 spsk. ristet, knust korianderfrø, 1 tsk. ristet knust kommen, tørrede mellemstærke chili, så meget man synes ,1 tsk sort knust peber,

Rist krydderierne på en tør pande til de dufter, Blend saucen, og vend græskarstykkerne i den. Kom dem i en stegesko og bagved 200 C. til græskar er møre. vend dem nogle gange undervejs. Lad dem bage uden låget de sidste kvarter, så det bruner ovenpå.

Syltede græskar er en helt særlig historie for mig, Jeg handler jo en del med frø, og havde tænkt i flere år at jeg vist heler måtte skaffe nogle frø af

den gammeldags store grønstribede Dansk Køkkengræskar. Det er et græskar som landmændene heromkring dyrkede på deres møddinger, da vi flyttede på landet for 20 år siden. Hvor man kunne se dem ligge som helt usandsynligt store strandede meteorer, i oktober. I løbet af de første 10 år jeg boede her forvandt de umærkeligt, men støt, i takt med at den generation som spiste syltede græskar til deres frikadeller uddøde. Jeg tjekkede sagen, fandt nogle frø hos de store danske frøfirmaer hvor man kunne købe frøene allevegne, og glemte alt om det. Et par år efter spurgte Søren Ryge om jeg mon havde sådan nogen som han skule bruge i et program om efteråret sammen med Søren Gericke som skulle sylte dem på 100 måder, Søren Ryge elsker al gammeldags dansk mad og savnede sine syltede græskar. Det tog mig en hel dag at finde frøene, for de danske frøfirmaer var pludselig alle sammen solgt til udenlandske firmaer som er ragende ligeglade med vores gastronomiske og hortikulturelle kulturarv. Vejen gik over Irma, og deres syltede græskar Men også Irmapien var ked af at de ikke kunne skaffes længere. De havde været nødt til at bruge Halloweengræskar i flere år, og det er bare ikke det samme. Til sidst fandt jeg en frøsamler, - gud bevare frøsamlerne- som havde haft 7 frø fra 7 år tidligere, året før. Formentlig de sidste i verden. Dem havde han dyrket og de spirede allesammen, så jeg fik nok frø til at opformere af dem, til Søren & Søren, og til min frøbutik. Så nu er fremtiden sikret for Dansk køkkengræskar, de er der hvor de skal være, ude hos de mange tusinde mennesker som siden har købt frø til dem. Det er selvfølgelig dejligt, men hvad med alle de andre dejlige grøntsager som er unikke for os, som vi har dyrket i mange herrens år fordi de egner sig til vores klima? De ligger ikke engang allesammen i Nordisk genbank på Svalbard, De forsvinder mens vi kigger væk, med en stadig mere centraliseret frøavl, færre store internationale firmaer, og en global tendens til at dyrke stadig mere ensporet, færre arter, færre soter, i større og større målestok. Et meget sårbart system, Genbanken er en fantastisk ting, men den helt store sikkerhed for at sorter overlever er at de er ude hos folk, i tusindvis af køkkenhaver. Enhver form for centralisering er for skrøbeligt og for udsat for tilfældigheder, og bare ikke godt nok.

.

For at sige dét ligeud, så synes jeg ikke om de søde og lidt for bløde traditionelle syltede græskar. Der er for lidt udfoldning og for lidt

konsistens. Det handle meget om krydring, og tilstrækkeligt med eddike til at de hænger bedre sammen, Dem her chutney er jeg til gengæld ret vild med; En mere krydret og bedre version af en af mine gamle opskrifter,

## **Græskarchutney**

2 kg græskarkød af en fast sort, ikke Hokkaido, 1,5 kg rørsukker, Så meget frisk chili man synes man kan tåle, 1,5 l cidereddike, 1 hel ingefær, 50 g skrabet, og i skiver, 3 stjerneanis, 2 spsk. hel gul sennep, 1 spsk. hel lang peber, 1 vanilje stang, gul skræl og saft af 2 citroner og 2 lime, 10 friske eller tørrede limeblade,

Al slags syltetøj bliver bedst i en tung flad gryde, f. eks. en sauterepande.

Det giver større fordampning og sikrer at man har fået den rette konsistens når frugten er mør. Høje, smalle, tynde gryder er ikke gode.

Skræl græskarret og skær det i tern på ca. 2x2 cm. Eller i lange tynde både bed skrællen på, Kog sukkeret op med eddiken og hæld den kogende over græskarstykkerne. Lad det stå til næste dag. Kom lagen i en gryde med krydderierne og kog op. Kom græskarstykkerne i og skru ned. Lad det simre sagte uden låg til græskarret er helt gennemsigtigt. Tag forsigtigt græskar stykkerne og krydderierne op, og fordel i sylteglas, Rør citronsaften i lagen og hæld den kogende på glas. Luk glassene når chutneyen er kølet helt af.

. Der vil være for meget lage, du kan koge flere græskar i den eller pærer, æbler, blommer, hyben og det vil blive skønt

Bogen kan købes Hos Boghandleren eller I Camilla Landhandel i Jægersborggade 17. På Fuglebjerggaard og i Camillas Webshop <https://netbutik.fuglebjerggaard.dk/>