



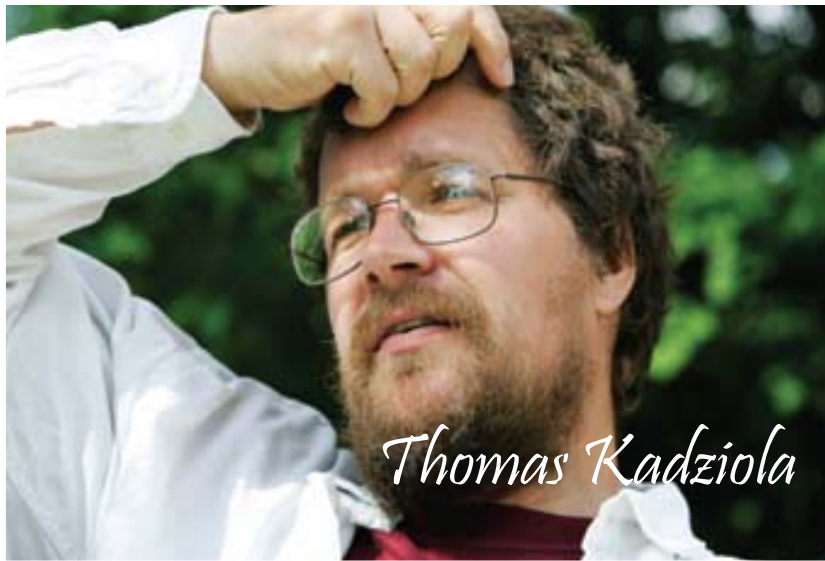
Forlaget
LOFA



Kunsten at koge
- på Sydhavsøerne



Erik Mortensen



Thomas Kadziola



Grethe Bull Sarning



Michael Dunk

Inspireret mad

Hvad skal vi have at spise? er et spørgsmål, der jævnligt trænger sig på, både i hverdagen og ved særlige lejligheder.

I Forlaget Lofas første udgivelse "En bid af Sydhavsøerne" lod vi os inspirere af de friske råvarer, vi kunne hente på Sydhavsøerne – Lolland, Falster og de omkringliggende øer. Vi legede videre med tanken om inspirationer til madlavningen – og det forekom snublende nærliggende at lade sig inspirere af en anden kvalitet ved området, nemlig kunsten og de mange herboende kunstnere.

"Kunsten at koge - på Sydhavsøerne" tager med fotografen Ingrid Riis Hovgaard og madskribenten Nethe Plenge på besøg hos atten lokale kunstnere. Bogen indeholder fotografier og citater fra besøgene samt opskrifter på den således inspirerede mad, alt sat op med sans for sammenhæng og æstetik af grafisk designer Hannah Karina Mikkelsen.

I "Kunsten at koge - på Sydhavsøerne", stammer inspirationen fra mødet med nogle af de mange kunstnere, som bebor Lolland og Falster. Møderne gav inspiration på forskellige måder: Én kunstnerpersonlighed gav anledning til mange, lette og festlige retter, en anden sendte med sine motiver tanker til hverdagens bundsolide rugbrødsfad, mens en tredje kunstners teknikker stemte os til en særlig tilberedningsform.

Kunsten at koge - på Sydhavsøerne, giver læseren smagsprøver fra besøgene og opskrifter på den kunstinspirerede mad.

Dette lille hæfte er en dummy, hvori vi præsenterer en enkelt af kunstnerne. I hæftet kan du desuden se de kunstnere der er med i bogen "Kunsten af koge - på Sydhavsøerne". Bogen udkommer i december 2009.

Venlig hilsen Forlaget LOFA

www.forlagetlofa.dk

Hannah Karina Mikkelsen
tlf. 60 22 48 66

Ingrid Riis Hovgaard
tlf. 40 14 01 14

Nethe Plenge
tlf. 51 33 05 67



Allan Axelsen

- fra Jylland til Moseby

“Det handlede om at finde et landskab, jeg kunne lide – og at være tæt på vand. Da jeg kom her skete der et stort skift i mine billeder. Lyset blev anderledes – og jeg fik et andet liv. Nu hører jeg til på Østfalster.”





“Stemningen først!
Vi skal ville noget med
billedet. Når grundstemningen er
der, så kommer historien, og så bliver
den vigtig.

Jeg kan godt lide at male modsætninger ind i mine
billeder. Kultur – natur. Det forgængelige, som en tuli-
pan, der lever her og nu, over for historien, som et renæssan-
cetempel. Og så den der evindelige lille figur som er dér, hvor du
– beskueren - er.”

Morgenbakke

Mødet med Allan Axelsen fandt sted i hans udestue med frit udsyn til himmel, have, mark og skove på Østfalster. En bi kravlede stiltørdigt rundt i kanten af vinduesrammen, mens Allan Axelsen fortalte. Under en stor blodbøg stod husets dobbeltseng, og min inspiration sprang bogstaveligt talt ud af det skønne sengeleje. Tænk at vågne en morgen i dette kulturlandskab! En morgenbakke skal, som Axelsens værker, besidde en grundstemning, og en kærlig én, skal det være; en grundstemning af nærvær og samvær, der rækker ud til et andet menneske.



På bakken skal være æg, symbol på frugtbarhed og livets oprindelse. Brød, som lægger en solid bund, men som samtidig kan tilberedes så uendeligt forskelligt – fra den rå fornuft til det raffineret nysselige. Geder er et yndet motiv i Axelsens malerier, og jeg associerer til de hektolitre gedemæk, jeg gennem tiden har fremstillet ost og yoghurt af. Axelsens energiske livlighed kommer med på bakken i form af frugt, rå eller tilberedt. Og så en god, solid kop kaffe, en der sparker røv og får os ud af fjerene. Som Allan Axelsen gør det med malerier, der virkelig vækker.

Små rugbrød

Samme opskrift som almindelige rugbrød, se side X

Bages i smurte eller bagepapir-forede minibrødforme à 2 dl ved 200 grader i 45 minutter med alufolie over og derefter 20 minutter uden. Vendes ud af formen, mens de er lune.

Små gule brød

10 gram gær

500 gram hvedemel

100 gram majsmel

2 teskefulde gurrkemejepulver

1 teskefuld salt

4 teskefulde hyldeblomstsukker eller honning

2 dl vand

2 dl neutral yoghurt eller lignende

1 spiseskefuld koldpresset rapsolie

Bland tørdelene og smuldr gæren ud i dette. Hæld vand, yoghurt og olie i. Saml dejen og ælt den til den er fin og glat.

Lad hæve tildækket og køleskabskoldt 4-6 timer eller natten over.

Slå dejen op til boller eller brød, og pensl med sammenpisket æg.

Jeg har her bagt et lille formbrød i en miniform, der rummer 2 dl.

Et så lille brød eller boller skal bage cirka 15 minutter, et almindeligt brød cirka 30 minutter ved 200 grader.



Ostescones

At samle en sconesdej går nemt i en foodprocesssor:

Bryd 200 gram Cheddarost i nogle stykker kom derefter

300 gram usigtet spelt eller lignende

2 teskefulde bagepulver

2 teskefulde salt

½ teskefuld chilipulver eller cayenne samt

50 gram smør i foodprocessoren. Lad det hele blande sig godt.

Hæld derpå

cirka 2 dl vand eller mælk, i og lad dejen køre til den hænger godt

sammen. Ælt eventuelt dejen igennem, når du har fisket den ud af

maskinen.

Rul dejen ud i 2 cm's tykkelse og stans den ud med en lille kageform.

Pensl med æg eller mælk og drys med revet cheddar.

Bages i en 225 grader varm ovn i 15 minutter, til de er gyldne.

Spises lune. Kolde scones bliver hurtigt tørre.



Og så en god, solid kop kaffe, én der sparker røv...



Yoghurt med rabarber og rugbrødsdrys

Her er til flere portioner. Alt kan holde sig køligt og tildækket i en god uges tid. Vælg en blød og mild yoghurt, gerne en fast som den græske.

Let karamelliseret rabarbersyltetøj

Rens og skær

6-8 rabarber i stykker på ½ cm. Læg dem sammen med ½ flækket vaniljestang i et ovnfast fad og strø cirka 250 gram sukker hen over.

Lad gerne dette stå og trække natten over!

Stil fadet i en 175 grader varm ovn i cirka 1 time.

Kig i ovnen undervejs, syltetøjet skal kun lige akkurat blive klistret.

Gem resten på et glas med låg.

Anret rabarber og yoghurt lagvis i et glas og kom rugbrødsdrys på.

Rugbrødsdrys

Riv eller hak 200 gram tørt rugbrød.

Smelt 50 gram smør på en stegepande og drys

50 gram groft rørsukker på.

Rist det hele, til det begynder at brune og dufter skønt og brunt.

Lad det køle af, før det drysses på yoghurten.



Jordbærsyltetøj

250 gram jordbær skæres i grove tern, som drysses med
175 gram sukker
Skrab kernerne af
½ stang vanilje ud i dette. Selve stangen kommer også med.
Kog alt i 10 minutter i en lille, tykbundet gryde.
Smag til, evt med lidt mere sukker og et par teskefulde citronsaft.
Hellere koge en lille portion ad gangen for at undgå konserveringsmidler.

TIP

Kan snildt laves om vinteren af frosne bær.

Pocherede vagtelæg

Sæt en gryde vand over at spilkoge. Vandet skal stå 6-8 cm op ad grydens kant.

Hæld tre spiseskefulde eddike i pr liter vand.

Friske vagtelæg (dem kan man købe i supermarkedet) slås ud i en lille skål; brug evt. en kniv til at skære den seje hinde over.

Æggeblommerne skal bevares hele.

Hæld et par æg i gryden ad gangen og lad dem snurre rundt i det kogende vand i 2 minutter.

Tag op med hulske og trim dem, så de ser pæne ud.

Server, mens de er varme, gerne med grønt eller blomsterdrys – for eksempel som her med purløgsblomst.

På vores morgenbakke er der også: Tæt og krydret spegepølse Oste: Svendbo og Blicher Honning fra Falster. Frisk frugt Juice af frisk presset appelsin og rød grape. Helt enkelt. Kaffe.







Stig Weye



Dorte Klingberg



Elsie Heidmann



Carsten Krogstrup

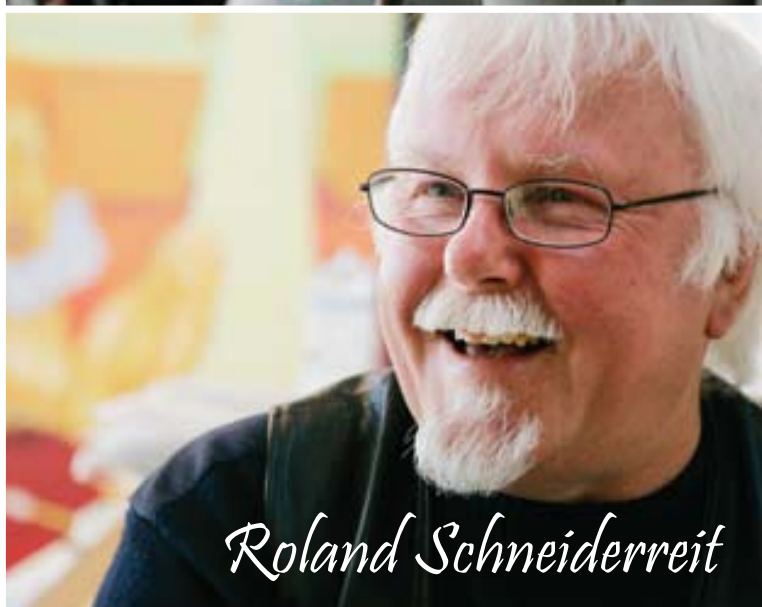




Mimi Blume



Kis Nellemann



Roland Schneiderreit



Thorbjørn Lausten



Anette Arleth



Michael Arleth



Vif Dissing



Jesper Gram



Ylva Pettersson-Vosoughi