

COPENHAGEN COOKING

DAGENS RET

En folkeskole på
Amager har fået
en michelinkok
i køkkenet

Side 6

Gastronomi i særklasse

Oplev stor kokkekunst og de ypperste råvarer.



Grøn, grønnere, grønnest

København rider på en grøn bølge. Kom med!



COPENHAGEN

10 DAGE MED MAD-
Oplevelser i særklasse
19.-28. august 2022

Langbordsmiddage

Fællesspisning og deleretter på fode.
Kom med, når københavnernes spiser sammen.



SE PROGRAM





Middage på Israels Plads

Vær med til festivalmiddage på Israels Plads ved TorvehallerneKBH.



COOKING

Copenhagen Cooking er årets madfestival, og du er inviteret! Programmet byder på mere end 75 madoplevelser. Vi guider dig til, hvad du skal spise, drikke og opleve på årets festival.

Se hele programmet
copenhagencooking.dk

Skål og velbekomme

Vi guider til oplevelser, hvor gastronomi og drikke går op i en højere enhed.



Verdens bedste?



KOMMENTAR METTE MØLBAK

Det skal du altså spise, mens du er her, siger min kollega og sælger ideen om en auberginesandwich så godt, at jeg bare tænker: Nej, nej, nej. Ikke flere ting til min liste.

Jeg har det som en stresset turist, der har alt for mange valg og alt for lidt tid. Men det er også det, jeg er. En turist, der i denne uge har tre aftener i København.

Efter at have boet 20 år i København skiftede jeg sidste sommer Vanløse ud med Washington, og siden er jeg kommet mere og mere bagefter på erfaring om alle de nye steder, der er poppet op siden sidst.

Jeg aner ikke om Jatak er ståhejet og michelin-stjernen værd. Jeg har ingen idé om, om Pauli kan bære de flotte anmeldelser, eller om Silberbauers Bistro stadig er byens bedste valg. Men lige nu har jeg en halv uge til at indhente en flig af smagen af København. Hvilket jo er alt, alt for lidt.

For lige så snart jeg booket bord på en restaurant, er der mindst ti andre valg, jeg går glip af. Og jeg krydser fingre for, at alt, hvad jeg booker, også holder ud fra de anmeldelser, jeg har læst, og de anbefalinger, jeg har fået. For jeg har ikke tid til dårlige måltider.

Sandsynligheden for, at alle de restauranter, jeg booker, leverer en madoplevelse, der sidder i skabet, er høj. Udviklingen på tallerkenen har bevæget sig på samme måde som byens boligpriser de sidste ti år: en stærkt stigende kurve.

Hver tredje turist besøger nu Danmark på grund af maden, og siden sidste sommer er endnu en prisregn haglet ned. Fra tre michelinstjerner til Noma i september til kåringen af Geranium som verdens bedste restaurant i sidste måned.

Når jeg går til lægen i USA eller taler med forældre på skolen, er jeg overrasket over, hvor mange der kender Danmark og København. Men mest overrasket er jeg over, hvorfor de kender København. Det er ikke på grund af den lille havfrue, men rygtet om den gode mad.

»Nå ja, København, det er der, Noma ligger«, siger min nye læge med hvid kittel og sort stram hestehale. Folk, der arbejder i madbranchen, bliver ligefrem imponeret, når jeg fortæller, jeg kommer fra

København, og de begynder straks at fortælle om deres oplevelser fra Noma og Geranium og mødet med citronfromage, »der var som at spise *lemon-cloud* (citronsky)«, som et af mine nye amerikanske bekendtskaber henført beskriver det.

Historien om København som en af verdens bedste madbyer er fortalt mange gange. Men før sommerferien begyndte den stolte nationalfortælling at slå revner. Financial Times og flere andre danske medier, herunder Politiken, satte spotlys på madbyen København. Og denne gang handlede det ikke om priser eller michelinstjerner, men de arbejdsforhold, der er alt andet end stjernegode. Hvor medarbejdere bliver chikaneret, underbetalt og udnyttet. Hvor man bliver udstødt, hvis man går op imod urimelighederne, og hvor særligt udlændinges manglende kendskab til det danske system bliver brugt imod dem.

Blandt andet stod 21 kokkeelever frem og lagde et mørkt filter ned over alle de pæne billeder, der bliver lagt på Instagram.

Det er bagsiden af den succeshistorie, der år for år tiltrækker flere sultne turister og sender det nationale omdømme på himmelflugt.

Der må og skal gøres noget ved de elendige brancheforhold. Det har aldrig været en søndagsudflugt at arbejde som kok, tjener eller opvasker, men indbygget i vores berømte nordiske køkken burde lig-

ge værdier som ligeværd og respekt.

Når Rene Redzepi står på forsiden af Times Magazine iført striktrøje og gummistøvler, sælger vi det nordiske køkken under en humanistisk paraply, hvor der er respekt for dyr og natur og mennesker. Det er langt til 'Hells Kitchen' og Gordon Ramsays råberi, men de nye afsløringer viser en anden virkelighed.

Derfor håber jeg ikke på flere michelinstjerner til byen, men

på bedre arbejdsforhold for dem, der hver dag knokler for at give turister som mig gode oplevelser med hjem.

I næste uge begynder madfestivalen Copenhagen Cooking. En madfestival, der hylder alt det, der koger, syder og simrer i byen. Der er stadig meget at skåle for. Kreativiteten, fornyelsen og madoplevelserne er vanvittig gode, kan jeg konstatere efter nogle dage i byen. Hvad der foregår ude i køkkenet, kan jeg kun gisne om.

Da jeg gik ned for at bestille den omtalte auberginesandwich, var den i øvrigt udsolgt. Jeg havde hevet en kollega med ud af redaktionen og ned på gaden, og der var ikke andet at gøre end at tage en dyb indånding, bestille noget andet og sige til mig selv, at jeg må komme tilbage en anden gang.

mette.molbak@pol.dk

COPENHAGEN COOKING

4 Så er der serveret, unger!

Topkokken Christian Rune Jensen forlod den københavnske madscene for at lave mad til 500 skolebørn på Amager



Foto: Miriam Dalsgaard

10 Guide

Åd inflationen hele dit rejsebudget? Fortvivl ikke, du kan spise dig til følelsen af eksotiske himmelstrøg herhjemme

12 »Det er en branche med mange han-aber«

Copenhagen Cookings direktør håber på bedre arbejdsvilkår på byens restauranter

14 Eau de cheeseburger

Nu kan din stue dufte af cheesecake og flammegrillet burger

16 »Vi kunne ikke holde til det«

Stigende fødevarerpriser har tvunget Anne Bastholm til at lukke sin ellers populære restaurant i Valby

18 Disse restauranter kurerer vores hjemve

Otte herboende udlændinge fortæller, hvor de spiser, når de savner mad fra deres hjemland

Ansvarshavende chefredaktør: Christian Jensen
Redaktionschef: Tanja Parker Astrup
Madredaktør: Mette Mølbak
Redigerende: Louise Skov Andersen
Layouter: Mattis Alexander Bach
Adresse: Politiken, Rådhuspladsen 37, 1785 Kbh. V
Telefon: 33 47 12 00
Mail: mad@pol.dk **Annoncer:** Telefon: 33 47 29 82

TOTAL ØKO-DAG

20. AUGUST

I AMAGER CENTRETS GÅRDHAVE



Kl. 10-17

FARMERS MARKET

Kom og køb lækre, økologiske råvarer, bliv klogere på økologi og mød din økologiske landmand eller fødevareproducent.

Kl. 10-11 & 12-13

SYLTE-WORKSHOP

Mød syltedronningen Helena Greyston.

- Marmeladeworkshop for børn kl. 10-11.
- Sylteworkshop for voksne kl. 12-13.

Begrænset antal billetter.



Kl. 19-22

FÆLLESSPISNING

Total Øko Ama'rkansk fællesspisning.
Begrænset antal billetter.

FÅ EN BID ØKOLOGI OG KIG FORBI, NÅR VI FORVANDLER GÅRDHAVEN TIL ET ØKOLOGISK SLARAFFENLAND. HER KAN DU LÆRE AT SYLTE EFTER GODE GAMLE OPSKRIFTER, FYLDE KURVEN MED LÆKRE ØKOLOGISKE VARER – ELLER MAVEN TIL VORES ØKOLOGISKE FÆLLESMIDDAG.

LÆS MERE PÅ [AMAGERCENTRET.DK/EVENTS/OEKODAG](https://amagercentret.dk/events/oeкодag)



“ Det handler ikke om vores kokkeambitioner. Hvis ikke børnene spiser maden, har det ingen værdi



Christian Rune Jensen var i mange år en del af den prominente københavnske madscene. Men han fandt madglæden et helt andet sted. I et skolekøkken på Amager.



METTE MØLBAK



MIRIAM DALSGAARD
(FOTO)

Der var tjek tegn ved alle de steder, en kok i København kan drømme om at have på sit CV. Noma, Manfreds, Østergro og Tigermom.

Restauranter, der alle er kendt i udlandet og har gjort København til en by, som mange turister besøger udelukkende for at spise.

Men Christian Rune Jensen begyndte at se sig om efter et andet arbejdsliv. Et arbejdsliv, der kunne forenes med rollen som far. Men som stadig kunne udfordre ham fagligt.

»På restauranterne er der et højt tempo. Det er en holdpræstation, og det handler hele tiden om at efterstræbe det perfekte. Det ligger der noget fantastisk i, men jeg begyndte at overveje, hvad der ellers kunne give mig madglæde«.

Stedet fandt han i den anden ende af byen. På Peder Lykke Skolen på Amager, der ligger op ad Urbanplanen med de store grå betonkomplekser og som både fysisk og mentalt ligger et godt stykke væk fra byens smarte madscene.

Peder Lykke Skolen er en folkeskole

med ca. 500 elever, og siden 2019 har den været en madskole. Det vil sige, at skolen har eget køkken og spisesal, så eleverne (mod betaling) får hjemmelavet mad på skolen, er med i køkkenet på skift og får udvidet deres horisont i forhold til råvarer, smag og måltider.

»Det var megafedt fra første dag. Jeg har fundet, hvad jeg ledte efter her. Her er en meget umiddelbar respons fra eleverne, og hver dag er der små sejre. For eksempel når jeg står og laver surdejsboller, og en elev, der aldrig har spist andet end hvedeboller fra supermarkedet, oplever, hvordan det smager. Eller når vi fileterer fisk i køkkenet, og børnene får lov at kigge på fisken og lærer om dens anatomi. Det rykker noget ved dem og gør dem nysgerrige på mad og modige i forhold til, hvad de spiser. Helt konkret får de fingrene i bolledejen, og det er fantastisk«, siger han.

Blæksprutter, indmad og palmekål

Siden 2010 er flere skoler i Københavns Kommune blevet omdannet til såkaldte

“ Hver dag er der små sejre. F.eks. når jeg står og laver surdejsboller, og en elev, der aldrig har spist andet end hvedeboller fra supermarkedet, oplever, hvordan det smager

Christian Rune Jensen



■ Hver dag hjælper eleverne på skift med at anrette og præsentere dagens ret. På første skoledag efter sommerferien er det Idun, Sif og Karla fra 7. klasse, der hjælper til. De præsenterer dagens ret som en tomatsuppe med fyld. Den er også kogt på fisk, men erfaringen er, at flere børn vil stejle, når de hører ordet fisk. Tomatsuppen med fisk bliver spist med stor appetit.

madskoler. I alt er der 16 madskoler i kommunen, og konceptet har bredt sig til flere andre steder i landet. Christian Rune Jensen var med til at omdanne Peder Lykke Skolen til en madskole. Og det var vigtigt for ham at være med fra begyndelsen.

»Det var en fed chance, hvor jeg kunne være med til at sætte mit eget præg på det hele. Fra spisesituationen til ambitionsniveauet i køkkenet. Vi skal ikke lave gourmetmad, men vi skal lave vel-smagende mad, som præsenterer eleverne for udfordrende råvarer«.

Madskolen står på en trebenet taburet. Eleverne skal lære ved at være med i køkkenet, der skal være et fællesskab omkring måltidet, og maden skal være grøn og klimavenlig.

Derfor er en af de bærende ideer med madskolen, at eleverne skal have styrket deres madmod. Altså modet til at smage på noget, som man ikke lige kender hjemmefra. Det kan være blæksprutter, indmad eller palmekål. Råvarer, som er en del af en klimavenlig kost, men som

kan være svære at sælge til børn og alle andre, der er vokset op på en god portion kødfars.

Hvordan får I eleverne til at spise noget, der ligger langt fra det, de er vant til?

»Generelt er vores elever blevet enormt madmodige. Men især i begyndelsen var det vigtigt ikke at gå for hurtigt frem. Ellers står de af. Derfor skal der være en balance mellem noget trygt og velkendt og så retter, hvor man bliver udfordret. Det vigtigste er at gøre det med et stort smil på og gøre det hyggeligt«.

En metode er at præsentere eleverne for, hvad de skal spise, inden servering, så de for eksempel kan se den hele fisk eller kålstokken, før maden kommer på tallerkenen.

»Det gør vi for at pirre deres nysgerrighed, og så er der det, som jeg kalder et positivt gruppepres. Der er altid en, som godt tør smage, og når først en har smagt, følger de andre efter. Med årene kan vi se, at børnene bliver mere og mere madmodige«.

BLÅ BOG

Christian Rune Jensen

34 år. Siden 2019 har han været leder af madskolen på Peder Lykke Skolen på Amager, der hver dag laver mad til omkring 500 elever og desuden har skoleforløb i køkkenet.

Er uddannet kok og har en fortid på Noma, Manfreds og Østergro, der blev verdenskendt for at dyrke egne grøntsager på toppen af en gammel indutribygning på Østerbro. Har desuden været med til at åbne den anmelderroste Tigermom.

I løbet af de år, Christian Rune har ledet køkkenet på madskolen, har han fundet ud af, hvor meget formidlingen spiller ind.

På et tidspunkt skulle eleverne have polenta. Børnene fik det serveret i to forskellige lokaler. Det ene hold fik forklaret, at det var en slags majsgrød. De fik talt om, at de fleste kunne lide majs, og omkring 95 procent spiste den polenta, de fik serveret. Hos den anden gruppe glippede præsentationen, og eleverne anede ikke, hvad de fik serveret.

»De kunne ikke definere, hvad det var, og syntes, det var det underligste i hele verden. Det endte med, at langt de fleste levnede«.

Under coronaepidemien blev den store fællesspisning også droppet og maden serveret i klassen. Christian Rune Jensen mærkede med det samme effekten. Eleverne blev langt mindre villige til at smage på mad, de ikke kendte, og det endte med et stort madspild.

»Derfor er fællesspisningen hjertet i madskolen og lige så vigtigt som køk- ►



■ Spisesalen bliver kaldt hjertet i madskolen. En vigtig del af tankerne bag madskolen er nemlig, at eleverne kan sidde sammen og spise og opleve et fællesskab omkring måltidet, uanset om de får skolemad eller har egne madpakker med. Omkring halvdelen af skolens elever er tilmeldt madordningen, der koster 23 kroner om dagen, men drømmen er, at det bliver gratis for alle.

kenet. Uanset om børnene er en del af madordningen eller ej. Det er vigtigt, at der sidder nogle voksne og hjælper børnene med at oversætte det, de spiser. Det har desuden en stor betydning, at børnene sidder sammen og spiser. At de lærer at være værter, dække bord og hente vand til hinanden. De kan ikke bare gå fra bordet og lave noget andet.

Er det ikke for avanceret?

Det er ikke kun i spisesalen, kommunikation er vigtigt. Også den kommunikation, der ryger til forældrene, er afgørende.

»Engang var der en forælder, der spurgte, om jeg selv havde børn. De mente, at maden var for avanceret, og det måtte vi så have en samtale om. Det er vigtigt, at forældrene ikke tror, at der står en excentrisk kok, der vil lave restaurantmad til børnene. Vi er her udelukkende for børnene. Det handler ikke om vores kokkeambitioner. Hvis ikke børnene spiser maden, har det ingen værdi.«

Det gør børnene i høj grad, og han ser, hvordan de udvikler sig år for år.

Men det er stadig meget afgørende, hvilke ord maden bliver præsenteret med.

»Jeg sender altid ugens menu ud til forældrene, og i starten skrev jeg ofte ret-

tens navn. For eksempel shakshuka (en mellemøstlig ret, hvor hele æg slås ud i en tomatsovs og bages i ovnen, red.). Men forældrene blev utrygge på deres børns vegne, fordi de ikke vidste, hvad det var. I stedet for shakshuka skriver jeg nu f.eks. spejlet æg i grønt og tomat, når jeg sender menuen ud. Det kan alle forholde sig til«, siger han.

Retten er blevet en af de mange favoritter på madskolen, der også har fået sin egen Instagram-profil, hvor forældrene kan se, hvad børnene har fået til frokost.

»Tit kommer børnene hjem og kan måske ikke lige huske, hvad de fik, ud over at det var noget med brød. Når forældrene kan se maden, er det meget lettere at afkode, og de kan meget bedre følge med i, hvad vi laver.«

Den svenske model

Det koster 23 kroner om dagen at spise på skolen. Omkring halvdelen af skolens elever betaler for ordningen, og det er muligt at få tilskud til skolemaden.

Målet i Københavns Kommune er at udvide antallet af madskoler. Kost- og Ernæringsforbundet og Børns Vilkår har desuden udarbejdet et forslag om, at sund og ernæringsrigtig skolemad skal være obligatorisk i de danske folkesko-



Der er altid en, som godt tør smage, og når først en har smagt, følger de andre efter. Med årene kan vi se, at børnene bliver mere og mere madmodige

Christian Rune Jensen

ler, ligesom det er i Sverige. I Sverige har alle skoler siden 1970'erne serveret et gratis måltid i skoletiden. En stort studie har kortlagt, at de elever, der fik et gratis måltid mad gennem folkeskoletiden, blev næsten 1 centimeter højere, og de har taget længere uddannelser og i højere grad gået på universitetet end de elever, der ikke fik skolemad. Desuden blev deres livsindkomst 3 procent højere i forhold til dem, der ikke fik det daglige måltid i skolen.

I køkkenet på Peder Lykke Skolen er Christian Rune Jensen i gang med endnu et skoleår og håber, at modellen bliver udbredt flere steder.

»Jo flere børn vi får lov at påvirke, jo større effekt vil det have. Vi ved, at der er en række sundhedsmæssige fordele i det her. De koncentrerer sig bedreovre i klassen, når de har fået et nærende måltid, og de lærer, at grøn og klimavenlig mad ikke er kedelig mad. De kommer hjem og tør og kan langt mere i køkkenet.«

mette.molbak@pol.dk

I forbindelse med Copenhagen Cooking åbner Peder Lykke Skolen for fællesspisning, så andre end de daglige 500 elever kan komme og smage maden. Se mere på copenhagencooking.dk.

Kom til middag hos en ægte Punjabi Mama

Du er inviteret til en autentisk daal-oplevelse i Mamas spisestue, hvor dine smagsløg kommer på en rejse gennem Mamas univers af daal.

Mama kan trylle noget så banalt som daal til utallige retter – varme og cremede til sprøde og spicy. Du vil blive opvartet af Mama med retter udelukkende lavet med daal som superstjernen. Fra spisebordet vil du have udsigt til Mamas køkken og dermed mulighed for at lære nogle tips og tricks.

Der hvor Mama kommer fra, ser man en gæst som en velsignelse. Og det er dén følelse vi værner om, når vi byder dig ind som gæst.

Hvor

Grænsevej 47
2650 Hvidovre

Hvornår

25. til og med 28. august

Pris

250 kr. pr. billet

Bestil på

madbillet.dk



Menu

Vi tilbyder en tasting-menu bestående af fem retter:

- **Channa Chaat** – en velkendt streetfood i Lahores gader, serveret med flere chutneys.
- **Pakora** – sprødstegt herlighed baseret på kikærtemel og en masse grønt
- **Daal chawal** – en klassiker bestående af spicy daal, ris og tilbehør. Daal chawal er for en Punjabi hvad pasta er for en italiener!
- **Missi roti** – fladbrød lavet med daal og urter, serveret med en sur-sød mango chutney.
- **Daal halwa med kulfi-is** – vi slutter af med lidt sødt og koldt samt en varm kop Mamas Cha



mamasdaal.dk



@mamasdaal



mama@mamasdaal.dk



+45 53 30 08 56





Foto: Miriam Dalsgaard



Foto: Jacob Ehrbahn



Foto: Kim Agersten



Foto: Peter Hove Olesen



Foto: Annika Byrde

GUIDE Smag på hele verden

Det var det ny nordiske køkken, der satte København på kortet som seriøs madby, men efterhånden er der kommet et bredt udvalg af alverdens køkkener i København. Under Copenhagen Cooking kan du få din madhorisont udvidet endnu mere.

Japansk grill

Selv om sommeren har budt på svingende vejr, og du både er blevet solskoldet og gennemblødt, har grillen været i gang gennem det hele. Nu går sommeren på hæld, men inden det sker, kan du komme til en lidt anderledes grillfest, når Takashi Saito fra Saito CPH sammen med Rødder serverer japanske grillspecialiteter på Israels Plads. Alt laves af økologiske lokale råvarer fra mindre landbrug, som tilberedes på traditionel japansk vis og serveres på langborde. Japansk barbecue, Israels Plads, Kbh. K. 25. aug. kl. 18. 325 kr.

Kimchi m.m.

Syd-koreansk kultur har, særligt gennem film, tv og musik, gjort et markant indtog i de seneste år, men alligevel har vi endnu ikke helt taget den koreanske madkultur til os. Men undr Copenhagen Cooking kan du komme til koreansk janchi-langbordsmiddag på Israels Plads. Her laver kokken Yuna Kim, der tidligere har været på Relæ, Manfreds, Jordnær og Barr, en masse af de retter, hun selv er vokset op med, og serverer dem family style. Janchi Koreansk Fællesspisning, Festivalpladsen, Israels Plads 3, Kbh. K. 26. august kl. 18.30. 265 kr.

Spis jødisk

Det jødiske køkken spænder enormt vidt og omfavner både europæiske, mellemøstlige og nordafrikanske køkkener. Under Copenhagen Cooking kan du komme til jødisk madmarked i Krystalgade, hvor der serveres en masse specialiteter fra små boder, og du kan dermed helt selv komponere din egen rundrejse i de mange jødiske køkkener og retter. Priserne ligger på 50-80 kr., så du bliver ikke ruineret, hvis du bare må smage det hele. Jødisk Informationscenter, Krystalgade 12, Kbh. K. 24.-25. august kl. 15-21. Gratis.

Daal, tak!

Gennem de seneste år er daal blevet en nem og smagfuld vegetarisk hverdagsfavorit for mange danskere, men linsereetten kan, ud over at serveres, som den er, forvandles til andre retter og findes samtidig i masser af afarter. Nogle af dem kan du smage, når Mama Daal i Hvidovre inviterer til autentisk punjabi-middag, hvor du kan prøve fem forskellige specialiteter fra den indisk-pakistanske region Punjab, bl.a. en linsedessert. Oplev maden fra et ægte punjabi-hjem, Mama Daal, Grænsevej 47, Hvidovre. 25.-28. august. 250 kr.

Kina-brunch

Glem alt om æg, bacon og surdejsboller. Under Copenhagen Cooking kan du prøve en helt anden brunchoplevelse. Hos Hot Pot Republic inviterer de nemlig til kinesisk brunch, hvor du ved bordet selv skal lave din jiangbing, en morgenmadspandekage med fyld, og derudover kan smage den friterede morgenmadsfavorit youtiao og slukke tørsten i Hot Pot Republics egen juice lavet på soja og sesam. Kinesisk Brunch, Hot Pot Republic, Vesterbrogade 146 A, Kbh. V. 20.-21. august kl. 10.30. 150 kr. louis.raaschou@pol.dk



LIDT LETTERE LIDT GRØNNERE



Gør din sommermad lidt lettere og lidt lækre med vores dampede økologiske røde kidneybønner. De er klar til brug – lige ud af dåsen. Find flere opskrifter, der gør hverdagen lidt grønnere, på bonduelle.dk.

“VI SKAL HAVE EN BRANCHE

Copenhagen Cooking & Food Festival skydes i gang i næste uge, og ifølge direktøren for festivalen, Pelle Øby Andersen, byder årets festival på mere grønt og lokalt og et bedre arbejdsmiljø for branchen – forhåbentlig.



NINA PRATT

Endnu en gang flekser København de gastronomiske muskler, når madfestivalen Copenhagen Cooking & Food Festival, der siden 2004 har fejret den københavnske mad- og restaurantkultur, begynder i dag.

Vi ringede derfor til Pelle Øby Andersen, direktøren for Food, der står bag festivalen. Vi ville vide, om festivalen kun er for de rige og smarte, hvad vi skal smage, og hvad der adskiller sig fra de tidligere år.

Hvorfor er det vigtigt, at vi stadig har denne festival?

»Vi vil gerne kunne lave et fællesskab og en fejring. Vi har haft en by, der har været lukket helt ned. Det her er en fejring af den fantastiske madscene i København. Vi tror på, at mad er noget af det bedste til at samle mennesker. Så kan man også lade sig inspirere. Det lyder banalt, men mad er så vigtigt i så mange sammenhænge, det er vitalt for vores overlevelse. Det handler om at være sammen med andre og spise godt«.

Hvad er dine bud på nogle af de mest interessante ting på årets festival?

»Jeg glæder mig selv meget til to nye fællesarrangementer. Vi laver en stor fælles middag for 300-400 mennesker i det gamle København, og det bliver en pragtfuld rodebutik. Jeg glæder mig også til arrangementet i Lejre hos Godis Grønt, som vi kalder 'Fra jord til bord – middag i det grønne'. Det er en måde at forbinde festivalen med oplandet, og så ønsker vi generelt, at man begynder at spise flere ting fra det nære opland. Så er der nogle fine ting, som er

nogle steder, man måske ikke regner med. Der er et fedt event ude ved Bispebjerg Hospital, og så har vi fået lov til at lukke Vendersgade af til en kæmpe stor fælles søndagsfrokost, der slutter festivalen af. Og så kommer vi selvfølgelig tilbage med en stor høstfest på Frederiksberg«.

Det sidste halve år er der kommet en del frem om ringe arbejdsvilkår og -miljø i restaurationsbranchen. Når I nu er en af de største madfestivaler, har I så ikke en forpligtelse til at tage det op?

»Ja og nej. Det er fandeme et svært spørgsmål. Fra vores side har vi brugt kræfter på at sætte fokus på chikanedelen. Det er en branche med mange hanaber, hvor ikke alle opfører sig lige ordentligt. Det er en branche, hvor medarbejdere hyppigere føler sig udsat for krænkelser. Vi har været medinitiativtagere til noget, der hedder Freja Symposium, som har sat fokus på ligestilling i branchen. Og så har vi været med til at etablere et mentornetværk for kvinder i branchen. Vi kan ikke fikse det hele, men vi skal tage noget af problemstillingen op«.

»Jeg vil dog gerne nuancere debatten og sige, at der er en forestilling om, at man kan være med på topplan og stadig arbejde 37 timer om ugen. Det er ikke realistisk. Hvis du er blandt verdens bedste, så lægger du mange timer – det gør man alle steder. For mig at se er det ikke nødvendigvis et spørgsmål om overtid, men et spørgsmål om, at man bliver behandlet pænt. Vi skal have en branche, der som helhed fungerer«.

København er blevet et internationalt køkken på mange måder – reflekterer jeres festival over mangfoldigheden?

»Ja, det gør den. Vi vil gerne have meget mere internationalt, men vi kan godt mærke, at vi er en smule coronaramt. Vi har et arrangement, hvor en fransk og en tyrkisk kok laver mad med danske råvarer. På Israels Plads har vi en fransk-canadisk venskabsmiddag. Der er jødisk mad i Det Jødiske Center og grønlandsk i Det Grønlandske Hus. Så har vi en middag i det grønne

ude i Lejre, hvor vi flyver to kvinder ind, som er nogle af de fremmeste fortolkere af et bæredygtigt køkken. Jeg ville gerne have haft det større, men der kan vi mærke, at det er sværere at trække mange fra udlandet, hvor de stadig slås med eftervirkningerne af corona«.

Hvad er nyt på årets festival og adskiller sig fra de tidligere år?

»Jeg synes, der er endnu mere fokus på

FAKTA

Copenhagen Cooking

Copenhagen Cooking er en årlig madfestival, der »fejrer, at København er hjemby for vidunderlige spisesteder, dygtige madfolk, innovative fødevarerproducenter og sultne københavnere«.

Festivalen foregår 19.-28. august flere steder i og uden for København. Se mere på festivalens hjemmeside:

www.copenhagencooking.dk

det grønne køkken. Simple Feast laver nogle fede ting, og i det hele taget er der meget fokus på planter. Vi skal ikke være en vegetarfestival, men for hele madsystemet – men det er klart, at der er en trend«.

Kritikere vil nok spørge, om festivalen ikke bare er for eliten – en festival for de privilegerede?

»Der er altid en overvægt af folk, der er mere privilegerede end gennemsnittet, når man laver denne type arrangement. Men vi gør temmelig meget for at ramme den bredere befolkning. Vi arbejder aktivt for at komme rundt i hele byen. Vi er ikke kun i Indre By, men i hele København – herunder blandt andet Amager, Nordhavn, Bispebjerg og Valby. Vi gør også meget ud af at have et bredt program. Der er en del, det er gratis at være med til. Det er vigtigt, at der er det spænd. Men så er der også den forretningsmæssige del af det. Det er klart, at det altid er nemmere at få en forretning ud af noget, som folk betaler mange penge for. Men vi ønsker ikke, at det bliver sådan«.

Hvad gør I for at tiltrække andre typer publikummer – studerende, pensionister, børn?

»Vi prøver at komme rundt i store dele af byen. Vi prøver at engagere folk. Nogle gange løber vi ind i den fordom, at det bare er noget, der foregår inde i centrum. Men det passer altså ikke. Vi er i hele byen og oplandet. Så gør vi meget ud af at sørge for, at der er ting i programmet i mange prisklasser. Det er igen en balancegang, for noget af det, der er vigtigt for gode arbejdsvilkår, er, at ting koster det, de koster. Men samtidig er det vigtigt for os, at man kan være med på mange niveauer. Der er noget fællesspisning for 75 kroner i Valby, vi er på hospitaler og skoler, hvor vi automatisk får fat i nogle andre grupper. Og så har vi mange ting i prisklassen 200-300 kroner. Alle år har det været målet at inspirere mennesker til at gå ud at spise mad i byen«.

nina.pratt@pol.dk



■ Pelle Øby Andersen er direktør hos Food Organisation of Denmark

E, DER SOM HELHED FUNGERER



k, der står bag madfestivalen Copenhagen Cooking. Foto: Gregers Tycho

Duftlys med kage- og burgeraroma er den nye gastrotrend

Nu kan du forlænge smagen af din yndlingsmad på en lidt speciel måde.

METTE MØLBAK

En trøje med Frankies pizza lyserøde signaturtryk, botanisk håndsæbe fra smørrebrødskokken Adam Aamann eller en porcelænskop fra parrisercaféen Les Deux Magots. Restauranter og caféer har i mange år lavet en forretning ud af at sælge såkaldt merchandise - altså trøjer, kasketter og kopper og på den måde få omvendende reklamer.

Nu er der kommet endnu en knop-skydning ud i den kreative måde at forlænge spiseoplevelsen på.

Ifølge madmediet Eater.com er den nyeste trend duftlys. Men ikke duftlys med spor af lavendel eller bergamotte, men duften af burger og cheesecake.

I denne uge lancerede Juniors i Brooklyn, der ifølge egen hjemmeside er hjemstedet for verdens mest fantastiske cheesecake, et duftlys i samarbejde med Literie med netop duften af deres berømte *strawberry cheesecake*.

Burgerkæden Shake Shack, som åbnede som et lille sted i Madison Square Garden i New York og siden er vokset til en stor kæde, lancerede for et stykke tid siden et duftlys i samarbejde med Apotheke, hvor duften af burgere, der bliver grillet i en park, folder sig ud.

En anden New York-institution, Katz Delicatessen, er også hoppet med på duftlystrenden.

Den kendte deli, der siden 1888 har ligget på et hjørne i Lower East Side og uddødeliggjort deres pastramisandwich, sælger i forvejen T-shirts, trøjer og kasketter.

Og nu er et duftlys altså føjet til samlingen. Duftlystet udsender dog ikke noter fra den meget kendte pastramisandwich, men fra en anden Katz klassiker - nemlig den berømte chocolate egg cream drik.

Men det er ikke kun ikoniske madsteder, der lancerer duftlys. I en af USAs største supermarkeds kæder Target er det nu også blevet muligt at få duftlys ned noter fra kendte morgenmadsmærker som Cinnamon Toast Crunch, Lucky Charms, Trix, Cocoa Puffs og Honey Nut Cheerios.

Det kan lyde ret skørt alt sammen, men tendenser fra USA har det med også at ramme vores land.

mette.molbak@pol.dk



■ Galt eller genialt? Nu kan dit hjem komme til at dufte af snaskede burgere. Pr-foto

THE SET

KØDBYEN · FISH TANK

KOM OG VÆR MED NÅR DER ÅBNES OP FOR HYGGELIG FÆLLESSPISNING I DENNE UNIKKE RAMME.

FLERE DEJLIGE RETTER BL.A.

- Marvben med løgpure og syltede stikkelsbær
- Dansk blæksprutte med kærnemælk og knoldselleri
- Æble med blommestens is

DATO: 24-26.08 KL. 18.00-21.00
KR. 550,-

TILMELDING OG MERE INFO FINDER DU HER:

SPIS MIN GRIS · KYS ØKO · FISKERIKAJEN
PETILLANT · ROSFORTH & ROSFORTH · PROLOG





Foto: Martin Lehmann

Er du til whiskey eller sunde shots?

Festivaler. Vestjylland er efterhånden blevet en seriøs spiller på spiritus- og ølfronten. Ikke mindst Stauning Whisky har vundet et hav af priser. I dag er det muligt at møde alle 14 lokale producenter i Skjern til festivalen Spiritz - Skjern Å Distilled, hvor der er smagsprøver på alt fra gin, cocktails og øl. Festivalen begyndte i går. Om tre uger går det løs i Aarhus, hvor Tangkrogen er centrum for madfestivalen Food Festival, der

rammer byen 2.-4. september. Her er det muligt at smage på alt fra fermenterede sundhedsshot til en drink skabt af kaffeblade
Spiritz - Skjern Å Distilled. Til 12. august.
Remisen Skjern.
www.spiritz.dk
Food Festival. 2.-4. september.
Tangkrogen, Aarhus.
www.foodfestival.dk
mette.molbak@pol.dk

Nyt fra Ottolenghi og Ejlersen

Bøger. Efteråret er højsæson i bogbranchen, og der er også meget godt i vente på madfronten. Darlingen af det grønne kokken, den israelskbritiske kok Ottolenghi, er klar med endnu en bog i sin berømte kogebogsserie 'Ottolenghi testkøkken'. I hans nye bog, **'Ekstra lækker'**, er der 75 opskrifter på tilbehør, der ifølge forlaget hæver maden over det almindelige hverdagsniveau og gør det hele ekstra lækker.

Aarstidernes stifter, Søren Ejlersen, har sammen med Christine Bille Nielsen og Signe Voltelen i flere år arbejdet på bogen **'Frø'** - et gedigent, gennemil-

lustreret opslagsværk, der giver inspiration til, hvordan du selv kan dyrke og tilberede 350 grøntsagssorter. Begge bøger udkommer på Lindhardt & Ringhof i henholdsvis oktober og september.

Til november bliver der mulighed for at dykke ned i historien om ølbryggeren **Mikkeller**, der udkommer på Standberg Publishing, og for dem, der elsker det svenske succesbloggerpar Green Kitchen Stories, er der godt nyt på vej. Til september udkommer deres bog, **'Quick & Slow'**, med 100 vegetariske opskrifter på Politikens Forlag.

mette.molbak@pol.dk



Foto: Elena Heatherwick



OST LEVERET TIL DØREN

10% RABAT

Anvend koden **POLITIKEN** ved check-out



[WWW.OSTEOSTEN.DK](http://www.osteosten.dk)

ASIATISK DAMPKOGER

Dampning er en af de mest sunde og nemme måder at tilberede fødevarer på.

Ved denne form for kogning bevares flest mulige vitaminer samtidig med at smag og farve ikke udvandes.

Besøg vores fysiske butik eller webshop.



15 cm dia. kr. 128,-
 20 cm dia. kr. 158,-
 25 cm dia. kr. 188,-
 30 cm dia. kr. 228,-

DEN KINESISKE BUTIK
 Rosengården 13-14, København K
www.denkinesiskebutik.dk

漢

Synes du også, smør er blevet dyrt? Det mærker man

Prisstigningerne på fødevarer rammer også restauranterne hårdt. Nogle lukker. Andre holder ud og håber på det bedste.



SARAH SKARUM

Alle, der køber mad, har bemærket det. Priserne stiger.

Det kan være slemt nok i en lille husholdning med en stram økonomi, men lever man af at lave mad, kan det være katastrofalt. For sætter man sine priser op, risikerer man, at kunderne ikke længere har lyst til at være gæster. Og sætter man ikke sine priser op, tjener man ikke nok til at dække sine udgifter.

En af dem, der virkelig kan mærke fødevareprisernes himmelflugt, er Anne Bastholm.

Hun troede egentlig, hun kunne klare alt.

Under finanskrisen, i 2009 åbnede hun en takeawaybutik, Annes Gademad på Vesterbro. Det klarede hun og hendes mand fint.

Men den restaurant, parret åbnede i marts 2020, samme uge landet lukkede ned, en periode med flere nedlukninger, forsyningskrise i verden, mangel på arbejdskraft og stigende fødevarepriser, har de nu sat til salg.

Brasserie Valby, som stedet hed, var ellers populært. Det havde rigeligt med gæster og flere stamgæster, der var kede af, at det ikke havde mere åbent. Men ejerne kunne ikke få økonomien til at hænge sammen, og de stigende fødevarepriser er en del af forklaringen.

»Det er et valg om selv at gøre det, for fortsætter udviklingen med høje priser og personalemangel, kunne det ende med en konkursbegæring. Nu har vi indflydelse på, hvordan det sker«, siger hun.

Brasserie Valby har været ramt af mange uheldige faktorer. Fordi de ikke havde haft åbent før corona, kunne de ikke få del i hjælpepakkerne under første nedlukning, og de har haft svært ved at få personale. Uddannede kokke var det nærmest umuligt at få fat i, og selv ufaglærte ungarbejdere har ikke lyst til at være tjenere.

»Unge studerende, der i to år ikke har været ude at feste, de foretrækker at arbejde torsdag og søndag, men ikke fredag og lørdag. Det forstår jeg godt, men det er de dage, hvor man med god betjening kan få folk til hygge sig lidt ekstra og at bruge lidt flere penge og måske købe dyrere vin og drinks«, siger hun.

De har været ramt af forsyningskrisen, så udstyr, der gik i stykker, ikke kunne blive repareret, fordi der manglede reservedele, og fandtes reservedelen, var det svært at få fat i en håndværker.

Og så var der de stigende fødevarepriser:

»Vi laver kun fransk mad, og det er alle

de ting, vi bruger mest af – smør, fløde, kød og fisk – der er steget. Det kan mærkes, at en pakke smør nu koster 30 kroner. Og når man køber engros, får man det til en fast pris, vi kan ikke rakke rundt efter supermarkedstilbud, som en privat kan«, siger hun.

Til sidst blev det for meget

Derfor holdt hun, da priserne begyndte at stige, og hun fra kokkevenner i Paris hørte om udviklingen, hvor folk valgte restauranterne fra og begyndte at spise mere hjemme, et krisemøde med sine leverandører.

»Jeg prøvede at sige, at jeg forstod, at der var prisstigninger, men at de også ville få problemer, hvis de ikke havde nogen kunder, så om vi kunne finde en middelvej. Vi talte også om alternative udskæringer. Vi har brugt meget god oksemørbrad til Beef Wellington, som har været en storsælger, men vi måtte tage den af kortet og finde en anden udskæring, så vi kunne lave en anden tilberedning, måske med en ny sauce og noget tilbehør, vi havde givet ekstra opmærksomhed, så vi kunne holde den samme menupris«, siger hun.

På samme måde kom der andre typer fisk på menuen. Kammuslinger, som er blevet meget dyre, røg helt af, og så var der retter som jomfruhummerbisque lavet med piskefløde, som hun ikke ville røre ved.

»Men jeg ved godt, at vi tjente for lidt på den. Det var bare en vigtig ret for os«, siger hun.

Vinkortet blev også gennemgået, fordi vinpriserne også er steget. Vin skal transporteres, og fragtraterne er gået voldsomt op. Derudover er glasflaskerne, der er så afgørende for vinen, steget i pris:

»Der var nogle vine, vi holdt op med at have, fordi de blev for dyre. Andre beholdt vi, for vi skulle have champagne på kortet«, siger hun.

Men det var ikke nok. Personalemanglen betød, at restauranten ikke kunne holde åbent så meget, som der egentlig var gæster til, og ikke med nok pladser:

»Måske havde man kunnet presse fem pladser ind ekstra, så vi kunne have tjent det ind, som vi manglede, fordi varerne var steget, men det kunne vi ikke finde personale til. Både min mand og jeg arbejdede der, så vi kunne ikke aflaste hinanden, og til sidst blev det for meget. Da vi havde holdt sommerferie i år – den første ferie i to år – og trukket vejret, kunne vi mærke, at nu var det nok. Det er ikke sundt at være så presset, og vi aner ikke, hvad der kommer til at ske i efteråret. Så nu lukker vi«.

Det løber op

Ingen restauratører har haft lyst til at fortælle, præcis hvordan de fastsætter deres priser, men på Hotel- og Restaurantskolen lærer kokkefaglærer Mikkel Jakobsen sine elever, hvordan man kalkulerer, altså regner ud, hvad en ret skal koste, når man ved, hvilke udgifter til råvarer man har.

Det er også en del af elevernes svendep prøve, som tilrettelægges i samarbejde med restaurationsbranchen, så den er

så realistisk som muligt. Først finder man rettens kostpris, hvilket er, hvor meget råvarerne til retten koster i indkøb. Inklusive spild. Når man har fundet kostprisen, ganger man med en faktor for at få dækket restaurantens øvrige omkostninger som løn, husleje og el. Til svendeprøverne bruger man faktortallet 4,38 for mellemklasserestauranter. På gourmetrestauranter kan faktoren være højere, op til 6«, siger han.

Har man råvarer for 10 kroner, skal retten koste 43,8. Har man for 15 kroner, skal man skrive 65,70 på menukortet.

»Det vigtige er, at man har overblik over alt, hvad man bruger, og ikke bare tænker, at man bruger en lille smule smør og springer det over. For det løber op, når man laver mad i store portioner«, siger han.

Som eksempel nævner han, at de stigende smørpriser hurtigt kan betyde meget, hvis man som restauratør ikke får hævet priserne.

»Stiger den mængde smør, man bruger til at stege en bøf, 2 kroner, gør det jo ingenting, når man laver mad derhjemme, men det bliver til tusindvis af kroner, hvis man steger 200 bøffer om dagen«, siger han.

Lige nu burde restauratørerne måske lige frem sætte deres faktortallet op, så de gangede med et højere tal, fordi indtægterne skal matche de højere udgifter fra f.eks. stigende energipriser, siger han. Men der er flere faktorer der spiller ind her. Det kan kunderne bliver væk, hvis retterne bliver for dyre, måske skal man som restauratør begynde at skifte råvarerne ud til billigere og måske ringere kvalitet.

»Det er lidt pest eller kolera, for det kan godt være, at den burde komme op på 4,7, men jeg forstår godt, hvis de er tilbageholdende lige nu, for man vil jo ikke skræmme kunder væk«, siger Mikkel Jacobsen.

Sådan har Jesper Madirazza-Marcussen det; han står bag restauranterne Pluto, Gorilla, Retour, Maison og Barabba.

»Det er jo helt vildt, som ting er steget. Smør er steget 80 procent, olie er steget 300 procent. Men lige nu sætter vi ikke priserne ret meget op, måske en femmer eller en tier på nogle retter. For har man først fået et image som lidt for dyrt, er det umuligt at slippe af med igen. Hvis folk først begynder at sige: »Det er godt på Gorilla, men det er blevet så dyrt«, kommer de ikke igen. Almindelige kunder bemærker det måske ikke med det samme, men de gør det over tid. Og vi har mange virksomheder, som kommer i store grupper og spiser på Gorilla. De bemærker det med det samme, hvis prisen bliver hævet, for de har som regel et budget pr. person«, siger han.

»Jeg har indstillet mig på, at bundlinjen i år bliver lidt dårligere, vi kommer til at tjene mindre, men jeg tænker ikke på omsætningen på kort sigt, men på langt sigt. Man kan kun have en god forretning, hvis der er kunder, så dem skal vi beholde«.

Hovedretten må ikke koste 600 kr.

På restaurant Pastis tænker indehaveren Mikkel Egelund på samme måde. Han har set priserne stige, især fisk og skaldyr er blevet virkelig dyrt, siger han, men foreløbig har han heller ikke tænkt sig at sætte priserne ret meget op:

»Vi venter lidt, for vi står et sært sted, hvor vi stadig oplever, at folk virkelig gerne vil ud at spise efter corona, de har lyst til at komme ud, men vi ved ikke, om det bliver ved til efteråret, hvis der kommer recession og mere krise. Forbrugertilliden er lav, rammer det os? Vi vil ikke give gæsterne fornemmelsen af, at vi er blevet et dyrt sted, så de vælger os fra«, siger han.

»Hvis vi bare gangede op med de tal, vi ellers har brugt, ville nogle retter blive virkelig dyre. Men Pastis skal ikke være et sted, hvor en hovedret koster 600 kroner. Og det ville også gå imod alt, som jeg ville, da jeg åbnede. Pastis skal også være et sted, hvor man har råd og lyst til at komme på en hverdag. Vi skal ikke kun være for de få«.

Nogle retter har Mikkel Egelund dog i perioder taget af kortet. Pighvar er f.eks. blevet meget dyrt, så han erstattede det i en periode med billigere fisk som kulmule, som så blev tilberedt med lidt mere luksuriøs garniture.

»Men så står man efter et stykke tid og tænker: »Ej, nu trænger vi altså til et stort stykke pighvar«, og så sætter vi den på igen. Lige nu ser vi, hvad der sker, og håber, at det går godt«.

I Valby er Anne Bastholm ved at lukke brasserie, der er sat til salg. De kommende fredage holder hun åbent, så stamgæsterne kan komme forbi og drikke et glas vin og spise nogle snacks og sigte farvel.

I fremtiden skal hun bo i det bondehus på Lolland, som hun og hendes mand købte under pandemien. De har lagt grundens 2.300 kvadratmeter om til køkkenhave.

Fødevarestyrelsen havde godkendt, at høsten kunne bruges på brasserie. Nu håber de, at en ny ejer måske er interesseret i et samarbejde, og ellers vil de finde andre købere. Hendes mand er uddannet både kok og kreaturslagter, og han skal bruge den kombination til at undervise, og de vil drive deres bryghus videre.

»Vi havde ikke mere energi, og vi kunne ikke holde til det. Nu skal vi have lidt ro på Lolland, og så finder vi ud af, hvad vores fremtidige professionelle liv skal indeholde«, siger Anne Bastholm.

Lige nu har de 150 tomatplanter i deres have. Fremspiret af kerner fra tomater, de har brugt i restauranten. Andre afgrøder er krydderurter, forårsløg, bønner og kål, som er genplantet efter at have tjent deres formål i restauranten.

»Helt gratis«.

sarah.skarum@pol.dk

“Da vi havde holdt sommerferie i år – den første ferie i to år – og trukket vejret, kunne vi mærke, at nu var det nok

Anne Bastholm, ejer af Brasserie Valby

virkelig, hvis man steger 200 bøffer om dagen



■ Når Brasserie Valby er lukket, skal Anne Bastholm sammen med sin mand drive køkkenhaven i deres bondehus på Lolland. Håbet er, at de kan sælge høsten til restauranter. Foto: Finn Frandsen

Otte udlændinge i København: Her spiser vi, når vi har hjemve



Otte københavnere af forskellig nationalitet fortæller, hvor de går hen, når de savner mad fra deres hjemland.



NINA PRATT

Om det er musaka, nudler, tapas, spaghetti, bánh mì eller curry, så er der rig mulighed for at tage din smagsløg på rundrejse i København.

Det er fedt at bo i en by med en bred vifte af udenlandske køkkener, men hvordan skelner man de fordanskede versioner fra *the real deal*? Hvor går udlændinge hen, når de savner mad fra deres hjemland?

Det har vi samlet et stærkt hold herboende udlændinge fra henholdsvis øst, vest og sågar *Down Under* til at svare på.

Bon appétit!

Brasilien
Barbara Lima Madsen, 46, lærer

Hvad kendetegner det brasilianske køkken?

»Det brasilianske køkken er en blanding af afrikansk, portugisisk og indfødt mad med et strejf af italiensk, tysk, japansk og fransk. Ligesom den brasilianske kultur er den karakteriseret ved, at vi omfavner fremmede elementer og inkorporerer dem i brasilianske opskrifter uden at komme med undskyldninger. Som eksempel kan den klassiske brasilianske frokost – ris, bønner, kød og grøntsager – ofte forekomme i andre formater som stroganoff, pasta bolognese, quiche og andre salte retter. Den mest berømte brasilianske ret, *feijoada*, bliver i sig selv konstant genopfundet«.

Hvor går du hen, når du savner mad fra dit hjemland?

»Når jeg savner brasiliansk mad i Danmark, er der to steder, jeg tyr til: en brasiliansk restaurant i Vanløse, kaldet O Tempo, og en snackbar i Elmegade, som hedder Selva. Jeg er konstant på udkig efter brasilianske produkter i supermarkeder og har fundet nogle i Lidl. Jeg køber også mange produkter fra afrikanske butikker, da de to køkkener krydser hinanden i mange aspekter. Der er også nogle onlinebutikker med brasilianske

Du kan få en lille bid Brasilien hos Selva i Elmegade på Nørrebro.

Foto: Marcus Emil Christensen

produkter afsendt både inde fra Danmark og andre steder i Europa«.

Hvad køber du her?

»For det meste køber jeg saucer, maniokmel, sorte bønner og nogle særlige typer pølse, men jeg køber også færdige produkter såsom drikkevarer og slik. I sidste uge gik jeg amok i Lidl, da de havde en sydamerikansk uge og havde mange brasilianske produkter. Selv ting, som jeg ville være ligeglad med derhjemme, får en særlig betydning. I går købte jeg cashewfrugtjuicekoncentrat fra Brasilien, som jeg ikke ville bryde mig specielt meget om, hvis jeg var i Rio de Janeiro, men her tager smagen af det mig tilbage til en barndom med genkendelige smage og dufte«.

Litauen
Emilija Bogdanoviciute, 24 år, revisorelev

Hvad kendetegner det litauiske køkken?

»Det litauiske køkken minder meget om det danske køkken. Det er ret tungt, primært på grund af det lignende klima – vi spiser mange kartofler, svinekød, rugbrød, rodfrugter og alt, der er syltet eller marineret. Stegt flæsk kunne i bund og grund være en litauisk ret, da de fleste af de afslappede familiemiddage ser sådan ud. Der er svinekød og kar-

tofler, måske med noget sauce eller pickles. Sild er også meget populært, men jeg vil sige, at vi spiser mindre frisk fisk end danskerne. Vi har et større udvalg af kartoffelbaserede retter, såsom kartoffelpandekager, eller den berømte nationalret *cepelinai*. Alt kan serveres med 30-40 pct. fed cremefraiche, især kartoffel- og kødretter, hvilket giver indtryk af, at køkkenet mere ligner et 'nordisk bondemåltid' end noget, man gerne vil spise på en varm sommerdag. Der er en berømt litauisk sommerret kaldet *saltibarsciai*, som er en smuk lyserød suppe lavet af rødbeder og kefir, som altid er på bordet, når temperaturen overstiger 25 grader. Alle ovenstående retter kan laves af råvarer, der findes i danske supermarkeder«.

Hvor går du hen, når du savner mad fra dit hjemland?

»Da der ikke er en litauisk restaurant i København, har jeg tre muligheder. Jeg laver mad derhjemme, bestiller nogle frosne og gode måltider fra litauere med base i byen, eller også besøger jeg Eurodeli tæt på Brøndby Strand eller en polsk/bulgarsk butik, Delikatesy Polskie, på Boulevard, der nogle gange har litauiske produkter«.

Hvad køber du her?

»Jeg køber oftest varske, som min- ►

— KROMANS —
ALL ABOUT COOKING
KOKKESKOLE

TEAM BUILDING PÅ DEN LÆKRE MÅDE!

Læs mere på
kromans.dk

Siden 2014 har vi fra hjertet af København spredt glæde gennem god mad til virksomheder, organisationer, ministerier, styrelser – og ikke mindst private fester.

Med entusiasme og passion for gastronomi tilbyder vi **mere end 30 forskellige madlavningskurser** på både dansk og engelsk. Du har frit valg på alle hylder!

I skal minimum være 12 i teamet, og vi har plads til 50. Er I flere end det, så ring og hør hvad mulighederne er.



*Stedet hvor alt kan ske,
og hvor alle er velkomne!*



”
*Jeg glæder mig til at
byde jer velkommen!*

Karsten Kroman



Anmeldelser: ★★★★★ 100+ Booking: 2465 4647

der om kvark. Det kan bruges til søde og salte kager, som snack, eller det kan blandes med kød til frikadeller eller fyld til pandekager».

»Jeg kigger også efter surelis, som er en kold dessert lavet af varske overtrukket med chokolade. Det er en sødere version af en Kinder Pingui. Jeg køber også gira, som er et alternativ til øl, men alkohol-frit og lavet af rugbrød. Og så er sønderjysk rugbrød i danske bagerier noget, der minder mig om litauisk brød, da det er lidt syrligt. Sidst, men ikke mindst køber jeg nogle syltede rødbeder og pickles, fordi de litauiske er langt mere syrlige end de danske«.

Australien
Sam Shearer, 28 år, brand manager

Hvad kendetegner det australske køkken?

»Det australske køkken er lidt specielt. Det er stærkt baseret på det britiske køkken, fordi Australien jo er koloniseret af Storbritannien. Så en masse fish and chips og stegemiddage er klassikere dér. Vi har også vidunderlige fisk og skaldyr, frisk kød og grøntsager, som er produceret lokalt, så grillfester med venner er meget almindelige i Australien. Men det mest klassiske australske måltid er nok en kød- eller grøntsagstærte«.

Hvor går du hen, når du savner mad fra dit hjemland?

»Wild Kiwi Pies, de laver lækre kød- og grøntsagstærter i København, på trods af at det er baseret på vores naboland New Zealands tærtekultur«.

Sverige
Samuel Jones, 40 år, applikationschef

Hvad kendetegner det svenske køkken?

»Det svenske og det danske køkken virker i bund og grund ret ens. Der er mange forskellige typer fisk, og du vil med al sandsynlighed finde kød og kartofler på middagsbordet. Det svenske køkken har nok lidt mere indflydelse fra det franske køkken, så ud over smørrebrød vil man også kunne finde gratiner og lækre tærter«.

»Jeg elsker silden her i Danmark. Man får altid en ordentlig portion. Og måden, svinekød laves på her, er så lækkert. Jeg er også fan af biksemad. Vi har noget lignende i Sverige, og det er dejligt nemt: noget kød, der nemt smides på panden eller i ovnen, og så tilføjer man et spejlæg, rødbeder, hårdt brød og ost, madvarer, som alle er let tilgængelige her. Jeg nyder også A38. Det minder lidt om filmjolk«.

Hvor går du hen, når du savner mad fra dit hjemland?

»Jeg kan godt finde gode 'basisvarer' her, som for eksempel lækre rejer og sild, men selv ting, som du forestiller dig er det samme, er det ikke helt. Så jeg laver mine egne hjemmelavede frikadeller til mine børn i stedet for at købe dem. Vi er heldige, at vi kan køre over til Malmø, når vi løber tør for nogle af børnenes favoritter, for eksempel særlige svenske pølser. I begyndelsen af året blev jeg introduceret til fastelavnsboller, og så nævnte nogle kolleger, at jeg kun-



■ Frikadeller og köttbullar er ikke det samme, fortæller en svensker. Foto: Matthew Mead/Ritzau Scanpix



Hos Wokshop kan du forvente en autentisk, thailandsk oplevelse med sund mad, lavet af thailandske kokke. Maden er en eksplosion af velsmag, farver og friske råvarer.

Udvalget er bredt med alt fra sprøde salater til cremede curries. Er du vegetar eller veganer, byder vi blandt andet på Yellow curry tofu og Mango sticky rice.

Thailand møder Skandinavien. Vores indretning er minimalistisk med personligt udvalgte antikviteter fra Asien, hvilket indbyder til hygge og casual dining.

Vi glæder os til at byde dig velkommen eller levere din takeaway fra en af vores restauranter.

Se mere på wokshop.dk | Instagram [@wokshop.dk](https://www.instagram.com/wokshop.dk)

Odense | Frederiksberg | Hellerup | Rungsted Havn | Østerbro | Lyngby Kinopalæet | Hovedgaden Lyngby | Valby | København K | Amager



■ Den svenske version af fastelavnsboller, semlor, er blevet en fast del af flere københavnske bageriers vintersortiment. Foto: Kim Nielsen

ne få den svenske version, *semlor*, på Østerbro, og bageriet Juno svigtede mig ikke – de var så gode».

Rumænien

Anca, 32 år, supportingeniør

Hvad kendetegner det rumænske køkken?

»Det rumænske køkken er baseret på frisk frugt og grøntsager, brød og polenta (en tyk grød baseret på majs, red.) samt kød, mest kylling og svinekød, men fisk, oksekød og lam er også populære. Sure supper og gryderetter og grillet og bagt kød er nok de mest almindelige retter«.

Hvor går du hen, når du savner mad fra dit hjemland?

»Jeg har kun fundet én rumænsk restaurant i København. Restauranten hedder La Sarma, som er en traditionel rumænsk ret med fyldte syltede kålruller. Jeg har kun været der én gang. Maden var god, og de havde store portioner. Ejeren og de ansatte var rumænske, og generelt havde det en meget rumænsk vibe. Men jeg laver mere mad derhjemme. Der er nogle rumænske eller slaviske supermarkeder – herunder Rumænsk Vin og Delikatesse i København K – der har ingredienser hjemmefra, så der handler jeg. Der er også Bulgarsk Mad, som har nogle rumænske produkter«.

Hvad køber du her?

»Jeg køber hovedsageligt rumænsk ost, og så køber jeg nogle gange salami, brød, dåsemad, for eksempel zacusa, ►

Altid sommer på Glyptoteket



Maleri og skulptur i verdensklasse



Kreativitet for børn og voksne i lerværkstedet

Sommerstemning i vinterhaven – også på regnvejrdsdage



Forfriskninger i sommersolen på tagterrassen



Få franske fornemmelser med malerier i verdensklasse, opdag historien bag de antikke skulpturer og nyd drinks med udsigt på tagterrassen. Læs mere på glyptoteket.dk/sommer

Glyptoteket

der er en slags grøntsagspålæg, croisanter, chokolade, pickles, rumænske peanuts, der er ristede og let saltede og stadig i skindet, som jeg ellers ikke kan finde i Danmark».

Canada
Eliana, 25, arbejder med virksomheds-kommunikation

Hvad kendetegner det canadiske køkken?
»Det er svært at karakterisere canadisk mad, fordi landet er en mosaik af kulturer, og det reflekterer køkkenet. Selvfølgelig er der typiske canadiske retter som *poutine* (pommes frites med *gravy* og *cheese curds*) eller søde sager med ahornsirup, men udbuddet af mad er også meget internationalt. Der er mange 'chip trucks' rundtomkring, der sælger fritter, burgere, hotdogs og *poutine*. Det er vores svar på pølsevognen, man finder her. Vi har også adskillige storbyer med kvarterer dedikeret til dem, der immigrerede her, som Little Italy, China Town, Greek Town for eksempel. Her kan du finde traditionel mad, hvilket er virkelig cool».

Hvor går du hen, når du savner mad fra dit hjemland?
»Der er ikke så mange restauranter eller butikker, der rammer plet, når jeg savner canadisk mad. Det tætteste, jeg kommer, er Dough Girls Donuts i Nordhavn, der har en typisk diner-style-morgenmad og brunch. Ellers prøver jeg at finde mine morgenmadsprodukter og gryn, som er populære i Canada, for ek-

sempel Krispy, der bare er puffedede ris. Jeg køber ahornsirup i Rema 1000 – den kommer typisk fra Canada».

»Men ellers er der selvfølgelig Depanneur på Nørrebro! De forsøger at lave Montreal bagels, og selv navnet kommer fra Quebec-versionen af en kiosk. Deres bagels er ikke nøjagtig de samme som i Montreal, men det er rart at se, at idéen til stedet kom fra ejerens tid i Canada».

Slovenien
Eva Rechberger, 23 år, material planner

Hvad kendetegner det slovenske køkken?
»Slovensk mad er ret forskelligartet, og det er afhængigt af, hvilken region man befinder sig i. For eksempel grænser det op til Italien, hvor der er nogle ligheder, og Alperne, hvor maden minder om det, man får i De Østrigske Alper. En typisk frokost er oksekødssuppe med nudler eller svampe- og grøntsagssuppe. En hovedret er oftest stegt eller kogt kylling eller svinekød samt stegte kartofler med løg. Det er et must også at servere salat ved siden af hovedretten. Traditionelt ville vi krydre den med græskarolie, men man kan også bruge olivenolie. Generelt laver vi også en masse gryderetter såsom gullasch eller minestrone, typisk med Kranjska-pølse. Blandt traditionelle desserter har vi *potica*, som er en wienerbrødsrulle med valnødder, og *prekmurska gibanica*, som er en kage med to forskellige typer dej, valmuefrø, hytteost, valnødder og æbler».



Dough Girls er det tætteste, herboende canadiere kommer på deres hjemlands morgenmad.
Foto: Mads Nissen

Hvor går du hen, når du savner mad fra dit hjemland?
»Da Slovenien er et meget lille land, og der ikke er så mange herboende slovenere, er det ikke så nemt at finde slovensk mad. Der er nogle muligheder i små udenlandske supermarkeder eller hos

Eurodeli, som er en butik med varer fra Balkan og andre vesteuropæiske lande».

Hvad køber du her?
»Jeg plejer at lave mad med simple ingredienser som kød, kartofler og andre grøntsager, som kan fås hos enhver købmand. Og så sender mine forældre mig





‘NOT JUST ANY BOTTLE’

NORLYK small batch distillery is located in the middle of the old market town Tønder, in southern Jutland. At the address, one of the city's most popular pubs 100 years ago, was 'Zum Weissen Schwan', which has provided inspiration for the logo. At NORLYK distillery, we focus on the noble craftsmanship and the simplicity of taste.

NORLYK DISTILLERY · SØNDERGADE 8 ST. TV. · 6270 TØNDER · TLF. (+45) 23 63 99 13 · WWW.NORLYK.DK

Kig forbi vores fine københavnske burgersaloner



Burger Shack
Gothersgade 15, 1123 København & Humletorvet 2-4, 1799 København





■ Poutine, canadiernes ultimative comfort food, består af pommes frites med gravy og cheese curds, en slags små ostehapsere. Desværre er det umuligt at finde den helt rigtige version af retten på den københavnske madscene, fortæller den herboende canadier Eliana. Foto: Unsplash

nogle gange slovensk kaffe, boghvede og hirse».

Vietnam

Thao Ngô, 26 år, Business Innovation Assistant hos Maersk

Hvad kendetegner det vietnamesiske køkken?

»Det er virkelig svært at skildre det vietnamesiske køkken med få ord. Det skifter subtilt fra region til region, men det meste af tiden er det at spise vietnamesisk mad som at have en symfoni i munden. Der er salt, sødme, surhed, krydret og meget mere«.

Hvor går du hen, når du savner mad fra dit hjemland?

»Op La Quan, Bep Viet eller Pho Hanoi er nogle gode vietnamesiske restauranter i København«.

Hvad køber du her?

»På Op La Quan anbefaler jeg *bun bo Hue*, som er en nudelsuppe eller deres *bun bo nuong*, som er nudler med bøf. Det er en ret autentisk vietnamesisk spiseoplevelse. Der er god grund til, at de har et godt ry i folkemunde og i danske aviser. Bep Viet har en rigtig dejlig, hyggelig atmosfære, og min mand kan virkelig godt lide deres *bun cha Hanoi*, som er vietnamesiske kødboller. Pho Hanoi er et go-to-sted, når du vil opleve god vietnamesisk pho med god bouillon. Det er et lille sted, men det giver dig klart en følelse af Vietnam«.

nina.pratt@pol.dk

Smørrebrød er in

I virkeligheden har det vel aldrig været helt yt, men den stigende interesse for det skyldes, at spisesteder som Hallernes Smørrebrød har formået at forfine smørrebrødet uden at gå på kompromis med det traditionelle. Det har de haft stor succes med, og til september åbner Hallernes Smørrebrød også i Københavns lufthavn.

Udvider konceptet i Københavns lufthavn

- Vi er jo egentlig en smørrebrødsbar der har flest lokationer i det centrale København. Men nu udvider vi konceptet med endnu et stade, dette er beliggende i Københavns lufthavn. Jeg tror vi bliver et attraktivt alternativ til de i forvejen rigtig gode spisesteder der er i lufthavnen, siger Nicolai Fabian, adm. direktør i Hallernes Smørrebrød.

Hallernes Smørrebrød er kendt for sit velmagende og smukke smørrebrød. Inspirationen finder de i årstidens friske råvarer og arbejder hele tiden ud fra, at det skal

være hjemmelavet, enkelt og ærligt. Det traditionelle salatblad er bandlyst, for pynt er ikke bare pynt, men skal underbygge den samlede smagsoplevelse. Derudover skal det være frisksmurt og til en pris, så alle kan følge med.

Fra guld, tegninger og te til smørrebrød

Og egentlig er det ikke så mærkeligt, at de tre ejere i den grad går op i, at alt spiller sammen. Det har de med fra deres tidligere alsidige professioner. Den ene er uddannet både guldsmed og journalist, den anden er arkitekt og kunstner, og den tredje er politiker, iværksætter og samfundsudvikler.

Ideen til at åbne en smørrebrødsbar kom egentlig med ønsket om at lave noget helt andet - eller mere - end guld, tegninger, politik. Og ideen til en smørrebrødsbar opstod, da de fik mulighed for at åbne i Torvehallerne med det formål at sæsonens friske råvarer altid kan smages på et stykke brød. Der er nu gået 10 år, og siden

har de åbnet i Lyngby Storcenter, i Tivoli Food Hall, i Magasin og nu snart i Københavns lufthavn.

- Vi ser gerne os selv som Københavns foretrukne smørrebrød og syntes derfor at det at kunne påbegynde eller afslutte sin rejse i Københavns lufthavn med et smørrebrød fra Hallernes Smørrebrød er oplagt. Her kommer kunder i alle alders- og samfundsklasser og fra hele verden, og vi kan tilbyde smørrebrød til enhver smag, siger Ruben Bellman driftsdirektør i Hallernes Smørrebrød.

Se menuen og bestil på:

www.hallernes.dk

HALLERNES SMØRREBRØD





JACOBSEN

København Ale

København Ale er dedikeret til København og alle de fantastiske madoplevelser på Copenhagen Cooking 2022. Øllet er inspireret af det københavnske dobbeltøl fra starten af det 19. århundrede og indeholder derfor lidt røgmalt.

Helt ekstraordinært har vi benyttet en ale gær, der har rødder i Jacobsens gamle have på Valby Bakke.



Læs mere
om øllet

Brygget til
**COPENHAGEN
COOKING**