

Tag på madskole på Mallorca, og sæt alle sanser i spil

På højskole for voksne deles der alt fra manchegoost og serranoskinke til livshistorier.

METTE DAMGAARD PETERSEN
(TEKST OG FOTO), MALLORCA

«Å er vi her!», udbryder Anna Katrin Nørgaard.

Vi stiger af bussen og slæber kufferterne op ad den smalle grusvej og maser over en dyrerist på vej op til fincaen. Den gamle rustikke gård fra 1828 ligger frodigt lige i smørhullet mellem en citrusplantage og en vinmark, omkranset af bjerge. Her skal vi tilbringe den næste uge med at lære det mallorciniske køkken at kende.

Fincaen har været rammen om landbrug i generationer, overalt græsser brægende klokkefår, og her dyrkes stadig kvæder, oliven, mandler og kakifrugt. Vi ruller over den flisebelagte gårdsplads med en gammel brønd i midten, inden vi indkvarteres i seks højloftede lejligheder med hvidkalkede mure og varme træmøbler.

Da jeg slår de grønne træskodder for vinduerne op, slår en hel symfoni af fuglekvidder og klokkeklang mig i møde, her fra førstesalen har vi panoramaudsigt over det storslåede landskab.

Vi mødes i gården til frokost, tærte med skinke og grønt, serveret på klassisk spanske, brunglaserede lertøjsfade. Vi er 28 deltagere på kurset og snakken går lystigt på kryds og tværs. Jeg sidder ved siden af Miriam, der er filmproducer, og vi sludrer om hendes nyeste projekt.

Regnen trommer på taget, flere har fundet strikketøjet frem, og nu byder Anna Katrin Nørgaard velkommen. Opvokset op på Nørgaards Højskole med sin far som forstander har hun fået højskolelivet ind med modernismen. Efter en årrække som tv-journalist og producer besluttede hun sig for at lægge sit liv helt om.

Med strålende øjne og store fagter fortæller hun:

»Jeg fik lyst til at vise folk de her spændende steder bag facaden, kombineret med højskoleånden.«

I dag driver Anna sine højskolekurser på Mallorca og Læsø med flere nye destinationer i støbeskeen.

»Det her er en blanding af lejrskole og højskole med et strejf af luksus. Her hjælper vi hinanden, og man kan altså



Fællesskabet er en essentiel del af Annas Højskole. Her nydes frokosten sammen ved langborde i fincaens gård.



Det spanske spisekammer strutter af saft og kraft. Et væld af stærke farver og liflige dufte stimuler sanserne og vækker appetitten.



godt risikere at komme til at vaske op», ler hun.

Meget at komme efter

I det tidlige morgengry vækkes vore trætte kroppe blidt til live med morgengymnastik og fællessang ved poolkanten. Solens gyldne stråler kærtegner vores ansigter, vandet skulper fredeligt i poolen, og et sted ude i citrusplantagen lyder stille ringlen. Med rusten morgenrost fremfører vi 'Svantes lykkelige dag' fra højskolesangbogen. »Livet er ikke det værste man har, og om lidt er kaffen klar.«

Ved morgenbordets overflødheds-horn af lokale lækkerier falder jeg i snak med Bente Schiødt, der er pensionist efter et mangeårigt virke inden for ernæring i hospitalsvæsenet.

»Der er meget at komme efter på højskole. Her hersker en særlig ånd, hvor man viser ægte interesse for hinanden. Der opstår et særligt fællesskab, som man godt kan gå hen og blive lidt afhængig af«, smiler hun.

På ægte højskolemanér indsamler vi servicen og alle hjælper til.

Efter middagen, der består af en traditionel ret med krydrede kødboller og blæksprutter i tomatsoase, har vi en præsentationsrunde. En del har været på højskole før, for andre er det første gang, for nogle er det blevet en livsstil.

Flere fortæller, at de har været gennem større livsomvæltende begivenheder. Her langt væk fra dagligdagen opstår en særlig intimitet, et fortroligt rum, hvor folk tør åbne op og vise sårbarhed, og gården fyldes på skift af latter og tårer. Nu deles Højskolesangbogen rundt, og snart runger Kim Larsens 'Papirklip' i gården.

Drys, dryp og tryk

Hele holdet venter spændt på kok og kogebogsforfatter Anne Hjerno, der med sine ekspertise i spansk madkultur skal undervise og drysse lidt stjernestøv over etablermentet.

Hun kommer fejende ind, solbrændt og med et velopløst smil. Vi introduceres til det spanske køkken, som har udviklet sig fra det simple bondekøkken til udsøgt gourmetmad. Vi skal svælge i det spanske spisekammer af spændstige saftige grøntsager og gode lokale råvarer som manchegoost, olivenolie, chorizo og serranoskinke. Sidstnævnte saltes og røges i op til to år, hvor den Bella-ta-sortfodsskinke lagres i op til fire år.

REJSEDEKLARATION

Politiken Rejser var inviteret af Annas Højskole. Højskolen har ikke haft indflydelse på artiklen.