

Vi skal arbejde med smagsoptimering via de fem grundsmage: sødt, salt, surt, bittert og umami. I det spanske køkken afspejles de i fødevarer som eddike, citron, tomater, løg og peberfrugt. Anne Hjernø opfordrer os til at variere retterne:

»Drys, dyp, og tyg!«, opfordrer hun. »Der skal være spræl i maden, vi skal have en mangfoldighed af teksturer, konsistens og farver, spis regnbuemad, sæt alle sanser i spil«.

Som sagt, så gjort. Vi skal tilberede hvidløgsmarinerede lammekoteletter garneret med rosmarin samt en salat af grillede blommer og gedeost. Salaten toppes med fuet, en klassisk katalansk salamispecialitet, hvis lange modningsproces fremhæver dens fine, salte smag. Til dessert en hvid, cremet manchegoost af fåremælk fra manchega-racen i regionen La Manchega. Osten suppleres med sødt: ristede valnødder i sherrysirup.

Så nu er det bare om at holde tungen lige i munden, for vi skal til at tilberede en middag med opskrifter, vi ikke kender, sammen med mennesker, vi knap kender, i et køkken, vi slet ikke kender. Da der er ikke er storkøkken på fincaen, fordeles vi i grupper ud i lejlighedernes seks køkkener.

Først skal vi tjekke køkkenerne for grej og hente det, der måtte mangle, dernæst hente en kasse med friske råvarer, leveret til døren fra lokale producenter, som Anne Hjernø gør klar i det gamle olivenpresserum.

Vi trækker i forklæderne og og kaster os ud i det. Lammekoteletterne marineres med citron og krydderurter, og vi hakker og snitter og steger og braser på bedste beskab. Vores sherrysirup skal koge nænsomt ind, og vi er rørende enige om, at vi skal have et konstant øje på den. Alligevel bruser den pludselig lystigt ud over komfuret, og på et splitsekund er der tyk røg i køkkenet og forkullet sirup på kogepladen.

Det lykkedes os alligevel at få fremtryllet en indbydende frokost, og skal man tro vores undervisere, ender vi imod alle odds med at være gruppen med den bedste sherrysirup, som smager, så englene synger. Vi spiser sammen på gårdspladsen, ved borde dækket med lertøj, overdådigt pyntet med kvæder, citrusfrugter og blomster.

Lillemor på bjerget

Vi vandrer af sted fra morgenstunden, dagens rute bugter sig 18 kilometer gennem landskabet, kursen er sat mod restaurant Es Verger, der ligger helt afsondret fra omverdenen på et bjerg i 700 meters højde.

Anne Hjernø er fortrop, Anna Katrin Nørgaard bagtrop. Vi føres gennem frodige dale og smalle kløfter, indrammet af knejsende, gyldne klippevægge. Vi passerer idylliske olivenlunde med århundredgamle, knortede oliventræer, der vrider sig på plateauer af symmetriske stenterrasser.

Endelig når vi foden af bjerget, og nu bugter den smalle landevej sig op ad bjerget i skarpe hårnålesving. Led og lunger knirker, og de ellers så ivrige samtaler forstummer lidt, imens vi hver især bider tænderne sammen og på en times tid overkommer dagens sidste etape.

Svedige træder vi ind i restauranten, hvor der er et leben af lokale og turister og tjenere, der hvirvler ind og ud og op og ned ad restaurantens mange niveauer. Es Verger er vidt berømt for mere end sin helt fabelagtige udsigt. Her er det nemlig stadig lillemor på 84, der står i køkkenet, hvorfra hun i en menneskeal-



■ Højskoledagene indledes og kroppen varmes igennem med let stræk og bøj, hvor alle kan være med.



der har tilberedt langtidsbagte lammeskuldre, ifølge rygten så møre, at de smelter på tungen.

Vi er spændte på, om vi vitterlig møder hende heroppe, eller om det blot er en myte. Men ganske rigtigt, bittelille ved siden af den store ovn står hun midt i restauranten og langer fade ind over gløderne, og vi er helt benovede over at hilse på hende. Vi bænkes omkring langborde, dækket med engangsservietter og hverdagsagtige drikkeglas.

»Se, det her er jo en ægte spansk restaurant«, udbryder Helle-Vibeke Jansen begejstret: »Nu er vi helt herude, hvor det ikke er så fancy, se lige de der blæn-

■ Vi prøver kræfter med det klassiske spanske køkken, her er Helle Vibeke i gang med at marinere lammekrone. Alle retter tilberedes af friske, lokalt producerede råvarer.

dende elpærer, som skal udgøre det for lamper, det er bare helt afslappet«.

Den famøse lammeret lever op til sit ry. Kødet falder fra hinanden, så snart man stikker sin gaffel i det, og der er sprøde fritter og salat til.

»Sådan en omgang rustik husmandskost oven på en lang vandretur, det kan altså noget«, smiler Miriam Nørgaard overfor mig.

Vi skåler og skråler, så hele restauranten kan høre os, inden vi bryder leende ud i klapsalver. Efter kaffen vil nogle op til en gammel borg på toppen af bjerget, andre vil holde siesta. Jeg balancerer med et par kølige, forfriskende glas på

størrelse med guldfiskebowl. Der er nu ikke noget som at at sidde i godt selskab i solen sydpå og blive snalret i sangria.

Ferm i et køkken

Som dagene går, får vi lidt bedre greb om madlavningen. Dagens madskole står på friskfangede dorader, serveret med hoved og hale og det hele. Dertil grillede grøntsager med romescosauce og vandmelonsalat.

Vi er i gang ved hvert vores skærebræt, men bliver i tvivl, om de ristede mandler mon skal blendes i saucen eller bruges som drys, så jeg går på jagt efter Anne Hjernø, som cirkulerer rundt i køkkenerne. Nede i gården får jeg øje på hende oppe i et førstesalsvindue, så mit spørgsmål runger tværs over gårdspladsen.

»De skal bare blendes med i«, griner hun, og jeg responderer med en thumbs up og suser ned i køkkenet for at hente mere tomatpuré.

Denne gang er min gruppe ligefrem først færdig, efter opvasken når vi at nyde et glas vin omkring bordet før fællesmiddagen.

Aftenen munder ud i et sandt festmåltid. Vi dækker op med lyskæder ved langbordet under porten. De rødbrune fade med alle vores kreationer kommer på bordene, vi spiser, skåler, diskuterer opskrifter og er vældig stolte af vores befrifter.

Grupperne smager på hinandens retter, variationen i smag og konsistens er overraskende stor, men for alle retter gælder, at de strutter af smag, saft og kraft. Her er ingen forarbejdede fødevarer eller kunstige tilsætningsstoffer.

»Man kan nærmest smage, hvor sundt og rent det er«, siger Miriam Nørgaard fornøjet.

Der er en livlig summen omkring bordet, nu glæder vi os til at komme hjem og afprøve vores nye madkundskaber. Aftenen afrundes vanligt med et par sange fra højskolesangbogen, inden vi hjælpes ad med at rydde af bordet. Om lidt bliver her stille.

rejser@pol.dk

FAKTA

Turen til Mallorca

Klimaaftryk tur-retur:

Fly: 515 kg CO₂ per person (det svarer til at kunne køre ca. 3.576 km i bil).

Privatforbrug: En dansker udleder i snit 11.000 kg CO₂ per år.

Hvis den globale temperaturstigning skal holdes under 1,5 grader, må hver verdensborger maksimalt udlede 1.500 kg CO₂ årligt.

Læs om udregningerne bag tallene på www.politiken.dk/klimaudregning

Pris for kurset 'Mallorcas køkken og vandring': 8 dage på Annas Højskole inkl. direkte fly, ophold i lejlighed og fuld forplejning: 12.100-13.300 kr. i delt dobbeltværelse. Enkeltværelsestillæg 2.500 kr.

Kurset omfatter tre vandreture: én med besøg i Sollers, én med frokost på Es Verger, to dages madskole, vinsmagning, folkedans samt tre-fire foredrag.