



Arkivfoto: Martin Lehmann

Spanierne raser over løg i paella

VI DANSKERE kan godt finde på at smide en ekstra ingrediens i en ret, hvis det er lige det, man har ved hånden. Men i det traditionsbundne Sydeuropa ser man med anderledes katolsk strengthed på selv små ændringer i klassiske opskrifter. I Spanien har førende medier og prominente kommentatorer nu erklæret det catalanske ølmærke Estrella Damm krig, efter at firmaet Estrella i en tv-reklame har formastet sig til at vise unge, hippe bymennesker tilberede den klassiske risret paella under en tur på landet.

'Løgkontroversen' eller 'Paellagate' kaldes sagen, der bunder i, at tv-reklamen viser to glade kokke putte ureg-

menterede ingredienser som blæksprutter, pølser, rød peber, muslinger og sågar noget så barbarisk som løg i den store flade paellapande.

»Det er ris med ting i – det har ikke noget med paella at gøre«, skrev den førende spanske avis El Mundo i en leder. »Et angreb på paella«, hylede en klummeskribent i avisen Las Provincias.

»Hvad med, om jeg pisser i en flaske Estrella og kalder det øl?«, tweetede journalisten Manolo Montalt.

Estrella Damms årlige kombinerede reklame- og musikvideo er meget populær i Spanien, og musiknummeret i reklamen er typisk et af sommerens store hit. I år er musikken skabt af ban-

det Love of Lesbians, og her siger forsangeren, at han er stærkt overrasket over Paellagate og forsvarer reklamen med, at man faktisk ikke ser løget blive tilføjet til paellaen. Det er med andre ord muligt, at løget røg i salaten.

En klassisk Paella Valencia indeholder typisk kylling, kanin og måske snegle, flere forskellige slags hvide bønner, safran, tomat, paprika og ikke mindst den særlige ris fra Spanien (men du kan bruge italiensk arborioris, så længe der ikke er spaniere til stede). Du kan for så vidt tilberede alle mulige andre paellaer, men i så tilfælde kaldes de bare risretter – på spansk arroces.

lars.dahlager@pol.dk

Dansk whisky får international hæder

Det lille destilleri Stauning Whisky slog konkurrenterne i international whiskysmagning.

96 point. Folkene bag Stauning Whisky tabte mund, næse og whiskyglas, da de så resultatet af årets International Review of Spirits Competition, en amerikansk konkurrence og blindsmagning af de bedste whiskyer. Stauning havde sendt to flasker til bedømmelse, en Stauning Rye-whisky og en single malt. Og ryewhiskyen fik flere point end alle de tunge, etablerede konkurrenter.

»Det var nærmest ikke til at tro. Vi er godt klar over, at vi har et ret godt produkt. Men ligefrem at få bedre karakterer end sine egne yndlingswhiskyer – det føles som en drøm. Især når det er amerikanerne selv, der vurderer det. Jeg troede faktisk først, at det var en fejl, at vi havde fået den medalje«, siger direktør Alex Højrup Munch, Stauning Whisky. Ryewhisky er en amerikansk specialitet brygget på rug. Staunings indsendte single malt-whisky fik 93 point, nok til den næstfineste medalje.

Det lille whiskyfirma tæt på Ringkø-



Foto: PR

bing Fjord blev skabt af brødrene Lasse og Martin Vesterby som et hobbyprojekt for familie og venner. De to brødre mente, at Danmark var et oplagt whiskyland: Vi har glimrende vand, et klima, der minder om Skotlands, og vi producerer i forvejen korn til skotske whiskyproducenter.

Stauning Whisky producerer i dag 16.000 liter alkohol om året, hvoraf det meste skal ligge i mange år. Destilleriet tapper 5.000 flasker årligt, der ifølge direktøren bliver revet væk. Firmaets whiskyer er at finde på flere danske mi-

chelinrestauranter, og fire af whiskyerne er medtaget i den nyeste udgave af 'Jim Murray's Whisky Bible'. Stauning Whisky er et af en håndfuld destillerier i hele verden, der malter sin egen rug og måske det eneste, der både malter egen rug og destillerer rugen i ægte pot stills – små kedler i kobber. Tørven til at give whiskyen sin røgede smag stammer fra Klosterlund Museum, der graver den op som en del af den aktive udstilling om tørveindustrien i Midtjylland.

lars.dahlager@pol.dk

Det er helt vildt

Dorte K. Rhode Nissen, Edith Agerbo: Spis vilde planter.

128 sider, 149,95 kr. Udkom 6. juni. Har du pluskort, får du 15 pct. i Boghallen eller fri levering via Saxo.com. Læs mere på politiken.dk/plus



'SPIS VILDE PLANTER' er ikke nogen prangende bog. Ikke noget stort flot omslag og ingen dyre og dybsindige fotos. Men den er brugbar. Fra side 1 og til og med side 128. Den har tilmed et format, der gør, at man kan stikke den i jakkelommen, når og hvis man vil ud og plukke vilde planter. Og det får man virkelig lyst til under læsningen.

De to forfattere skildrer 52 planter. Og de viser fotoer af hver enkelt og gengiver både det danske og det latinske navn. Tilmed er der en opskrift knyttet til alle de vilde planter.

Så det er sådan set bare med at tage en kurv over armen og høste nogle af de gratis goder, der står og venter på os ude naturen. For mig leverer bogen oplevelse på oplevelse.

Den fortæller om, hvor rig naturen er på spiselige planter. Jeg bliver belært om blomster og buske, jeg aldrig har hørt om, og spiselige ting, jeg aldrig har sat tænderne i. Det morsomme er, at de fleste af de planter,

der er omtalt i bogen, har menneskene spist gennem rigtig mange år. Også længe inden, der var noget der det hed nyt nordisk køkken.

Jeg husker selv en sommer for snart mange år siden, hvor vi besluttede os til i en uge kun at leve af det, vi kunne finde i naturen. Vi var de rene novicer. Havde vi dengang haft 'Spis vilde planter' ved hånden, ville vores daglige måltid være blevet meget mere varieret og havde uden tvivl været nemmere at tilberede.

Her i sommertiden kan man f.eks. samle syre, blåbær, timian og engkarse. Og dem kender jeg alle sammen. Men jeg anede ikke eksistensen af hvidmelet gåsefod, som man kan stuve, eller korsknop, som man kan servere sammen med glaserede rødbeder. Og jeg kendte ikke til kveller, som man kan bage sig en tærte af.

Der er nok at tage fat på her i de lange sommerdage og -aftener. Og man behøver ikke at frygte skovens vilde planter, hvis man tager bogen ved hånden. Bogen viser planternes karakteristiske kendetegn, den anviser, hvor de gror, hvordan de smager, og hvornår de kan høstes. Man får også en bid kulturhistorie med i købet, og som sagt en række rigtig gode opskrifter. Bedre kan det næppe blive.

KJELD KOPLEV



SPIS VILDE PLANTER