



Mad med følelserne uden på tøjet

Kille Enna gemmer sig i Sydsverige. Som ung var hun feteret "barnestjerne"-kok på top-restauranter i ind- og udland. Nu forsker hun i sanselig smag, duft og mad, der sætter erindringen på arbejde.

JAKOB RUBIN | jakob.rubin@jp.dk
MIK ESKESTAD | Foto



Kok, kogebogsforfatter og fotograf Kille Enna har fundet sit helle på en lille, øde beliggende gård på landet i Sydsverige.



I snart flere år har Kille Enna gået alene og passet grøntsagerne i sin have, dog med daglige besøg af de økologiske køer på nabogårdens forsøgsstation.



Der er tæt tåge over Sydsverige denne kolde oktoberdag, og man må ned og læse på postkasserne langs landevejen for at se, om man er nået langt nok ud ad Högestavägen, der snor sig langs marker og skov en halv snes kilometer nord for Ystad.

Det er man og svinger op ad en grusvej, hvor der efter nogle hundrede meter dukker et upræget hus ud af ærtesuppen. Klos op ad et skånsk naturreservat. Tilsyneladende uden naboer.

Gavlen på det ganske lille hus er udbygget med et 40 kvadratmeter, fem meter højt drivhus i kraftige stålvanger, og rundt om er anlagt en sirlig nyttehave med en variation af sjældne kål, løg, porrer og hvad der ellers kan tåle at stå i jorden så tæt på frosttid.

Den slags har kostet kræfter, ved man, da Skånes undergrund er kendt for at være mere klippe end muld.

På dette afsondrede sted gemmer en spinkel, energisk kvinde med det eventyrlige navn, Kille Enna, sig.

Hun kommer stormende i gummistøvler og striktrøje for at tage imod ledsaget af to terriere, gamle August med de fabelagtigt udstående strittænder og emsige unge Nelle, der vil bestemme det hele og gør i vilden sky i nogle minutter.

Seriøst gør-det-selv

Kille Enna holder af at nævne fornavnet på den, hun taler med, på den hjertelige vis, der kendetegner sønderjyder som legendariske Ole Olsen. Hun slår døren op til stuehuset, hvor man træder direkte ind i et veludrustet køkken med stålborde, ovne og professionelt køkkenudstyr. Husets gulv er hævet 20 centimeter i et forsøg på at isolere det.

»Vi har selv sat det i stand og oprettet haven, Jakob, her var intet, hverken vand eller strøm. Men gulvisoleringen er ikke vellykket. Her er fodkoldt, så behold bare skoene på,« siger Kille Enna, mens hun hænger overtøjet på bøjle på badeværelset.

Te på tid og surdejsbrød

Hvor huset tidligere blot havde et enkelt vindue, er der nu tre glasdøre ud til haven. Stolper og

skunk er fritlagt. En herligt skæv skorsten fulden der indtrykket af gammel, fortættet hygge.

»Jeg har bagt surdejsbrød,« siger Kille Enna og tilbyder også te og espresso. Hun stiller hjemmelavet marmelade af jordbær, lavendel og rosenblade frem. Teen laves i en porcelænsotte med assistance fra et minutur, så bladene ikke trækker for længe.

Der er småt og smukt og meget ordentligt. Halvdelen af huset er en stue, den anden et køkken, mens en hems fungerede som soveplads, indtil Kille Enna og hendes mand, Morten Høeg-Larsen, en dansk møbelsnedker, der dagligt kører de knap 100 km til København for at arbejde, også købte huset for enden af vejen.

»Nu er det her mit testkøkken og laboratorium,« siger hun.

Kulinarisk stjernesud

I dag er Kille Enna kendt for sine indtil videre ni personlige og smukke kogebøger og bøger om mad, men før var hendes livsbane en anden. Alle rede som ganske ung var hun trukket ud i overhalingssbanen som kulinarisk stjernesud og nåede at snuse til tinderne i det internationale kokkelandskab, nærmest før hun var udlært.

Den lille, charmerende gavtyv, der kun gad lave mad på top-restauranter, blev betragtet med fascination for så at forsvinde ud af køkkenerne, før det hele for alvor kom i gang.

Jyllands-Posten er taget til Högestavägen for at høre Kille Ennas egen fortælling om, hvad der fik hende til at skifte spor, forlade de kendte restauranter og søge så langt væk som til en sydsvensk markvej.

Det bliver til timelange samtaler om omkostningerne ved at ville det sublime, om at være kompromisløs, men også om at være sart og skrøbelig.

Buddhas finger

»Intet er tilfældigt,« siger hun.

»Tag nu den duft, der var her i lokalet, da du trådte ind. I morges tænkte jeg, at den skal Jakob dufte til, når han kommer. Den dufter smukt og betryggende. Jeg ville noget med det. Jeg vil noget med alt det, jeg gør,« siger hun.

Kille Enna taler meget og hurtigt. Hun sitrer af engagement, af sanseløshed, af en smittende

besættelse af sine yndlingsobjekter, som er krydderier, urter, blomster, dufte og smage, der, som hun siger det, kan vække erindringer.

Med en urtekniv snitter hun spidsen af frugten på et eksotisk citrontræ, der vokser i en potte i køkkenet. Den er på størrelse med en grape, ligner en almindelig citron i den ene ende, men ender i den anden i lange, snoede, gule 'arme' med afrundede spidser.

»Er den ikke smuk. Det er Buddha's Hand, en østasiatisk citron med rigere duft- og smagsnuancer end almindelige citroner. Den kombinerer jeg med andre aromaer, så der opstår flere lag, og det bliver til noget nyt. Når det virker bedst, så kan jeg med min mad og mine dufte skabe stemninger, vække glæde og bringe minder og følelser frem,« siger hun, der gerne vil se sig selv som en blanding mellem parfumeur og vinmager.

Dyrker dufte og smage

Dagen før dette interview er hun i øvrigt blevet hædret med Det Tyske Gastronomiske Akademis sølvmedalje for sin kogebog 'Smag', der udkom i 2010 og er oversat til tysk.

I det hele taget har Kille Enna viet sit liv - i hvert fald den del af det, der foregår lige nu - til at gå på jagt i naturen kloden rundt efter de ypperste smage og dufte i urter, blomster, krydderier, men også i udforskning i de almindelige fødevarer, vi omgås og bruger til daglig. Mad, som vi i Kille Ennas øjne glemmer at værdsætte.

»Duft og smag er tæt forbundet med menneskets adfærd, vores humørfølelser og minder. Det er lige præcis arbejdet i det fantastiske univers, der driver mig, og som jeg står op til. Og som gør mig ked af det, når det ikke lykkes. Mit højeste mål er via en duft eller en smag at sende et menneske på en indre rejse. Få vedkommende til at huske noget, der er sket, eller som vækker begejstring, sorg eller glæde. Lykkes det, er jeg oppe og flyve,« siger hun.

Angreb på 32 kartofler

Senest er Kille Ennas energi gået ud over kartoffelen. Til arbejdet med sin seneste kogebog, 'Kartofler på bordet' fra i år, fik Kille Enna fat i 32 gamle, næsten glemte nordiske kartoffelsorter fra NordGen, en nordisk frøbank i Malmö og dyrkede dem i sin have.

Tag nu den duft, der var her i lokalet, da du trådte ind. I morges tænkte jeg, at den skal Jakob dufte til, når han kommer.

KILLE ENNA OM...

...Sverige

»Jeg har altid haft en drøm om et lille hus med åbne vidder, ingen naboer, ro, natur og dyr. Flytningen til et lille, billigt svensk hus, vi selv har sat i stand, har givet mig økonomisk frihed til at træffe de kompromisløse valg, der er essentielle for mig for, at det, jeg laver og bruger tid på, føles meningsfyldt. Blandt andet min testhave til bog-projekterne. Og så oplever jeg svenskerne som noget mere høflige i deres adfærd end danskerne. Det holder jeg rigtig meget af.«

...kærligheden

»Jeg blev gift i Las Vegas på fem minutter i "Chapel of Love" med min bedste ven og min største støtte, Morten Høeg-Larsen efter at være kørt dertil fra San Francisco i en gammel Mercedes hen over Nevada ørkenen. Vi har været gift i 13 udfordrende år. Morten er udlært møbelsnedker og arbejder nu som produktudvikler på Munio Design, hvor de blandt andet laver bæredygtige smykker i træ.«

...børn

»Jeg elsker børn. Og børn elsker mig. De er kontante og siger det, de føler. Det er jeg stor tilhænger af. Det gør livet meget lettere. For så kan man bruge tiden til det, der er vigtigt for en, fremfor at bruge tid på at tænke over, hvad alle andre folk tænker. Det kan man alligevel ikke regne ud alligevel, uanset hvilken iderigdom man besidder. Børn er livsbekræftende og dejlige, men de er ikke på tegnebrættet endnu. Jeg har ikke fået mine egne endnu, men det kan jeg stadig nå.«



Det lakker mod enden her allersidst i oktober i Kille Ennas store drivhus. Hendes mange urter og grøntsager bruges til opskrifterne i hendes flotte kogebøger.

HOTEL DAGMAR



VILD MED FEST?

Når du skal holde fest, er Hotel Dagmar altid et godt bud. Danmarks og Ribes ældste hotel byder på festoplevelser i særklasse. Førsteklasses service og gastronomi i historiske og smukke omgivelser.

Fra kr. 545,- pr. person
(incl. 3 retter, kaffe, natmad samt vin og øl ad libitum).

Festarrangement 2 Velkomstdrink

Forret:

Rødtungefilet med laks og basilikum i sprødt Sarkofag på skummende tomat og hummersauce

Hovedret:

Kalvefilet i svøb af unghane og serrano på kalvefume og estragonfløde, dagens friske grøntsager og klassisk Pommes Anna

Dessert:

Kompositon af mørk og hvid chokoladedessert med hindbærsorbet og passionsfrugt ekstrakt

Kaffe/the inkl. en likør eller cognac

Natmad:

Sønderjysk pølsebord med hjemmebagt brød og tilbehør

Øl, vand og vin inkluderet fra festens start og 7 timer frem

Pris pr. couvert Kr. 695,-

Overnatning i forbindelse med ovenstående arrangement kr. 575,-

ÅRETS JULEGAVEIDÉ

KØB ET GAVEKORT TIL HOTEL DAGMAR OG FÅ 10% RABAT PÅ VÆRDIEN.

(f.eks. værdi kr. 1000,-
købes for kr. 900,-)

FORKÆLELSSESOPHOLD

til kr. 1.445,- pr. person
købes for
kr. 1.300,-

Se evt. forslag på
www.hoteldagmar.dk

For køb af gavekort og salgsbetingelser
ring 75 42 00 33

VINTEROPHOLD I RIBE

TAG PÅ VINTEROPHOLD I RIBE OG LÆR DANMARKS ÆLDSTE BY AT KENDE

Prisen er inklusiv:

- Velkomstdrink
- 3-retters menu med 1 glas vin pr. ret
- Overnatning i charmerende dobbeltværelse
- Morgenbuffet.

Gælder fra 07.01 - 01.04.2012

Kr. 795,- pr. person

(fredag og lørdag tillæg kr. 100,00).
Enkeltværelsestillæg kr. 350,- pr. døgn

MINIFERIE PÅ HOTEL DAGMAR

PRIS FRA KR. 345,00 PR. DAG (MINIMUM 2 NÆTTER)

Inkl. 2-retters aftenmenu eller buffet,
overnatning i delt dobbeltværelse
og morgenbuffet.

Se pristabel på www.hoteldagmar.dk
eller ring og forhør nærmere.



Kun mod forudbestilling - opholdene kan bookes
telefonisk, tlf. 7542 0033

HOTEL DAGMAR

Hotel Dagmar Torvet 1, 6760 Ribe, Tlf. +45 75 42 00 33, www.hoteldagmar.dk



Lidt af en enspænder kan man kalde Kille Enna. Hun går sine egne veje og medgiver, at hun er kompromisløs. På stort set alle livets fronter.



SPAR 3.000 KR!

De skønne Galapagos-øer på 1. classes båd

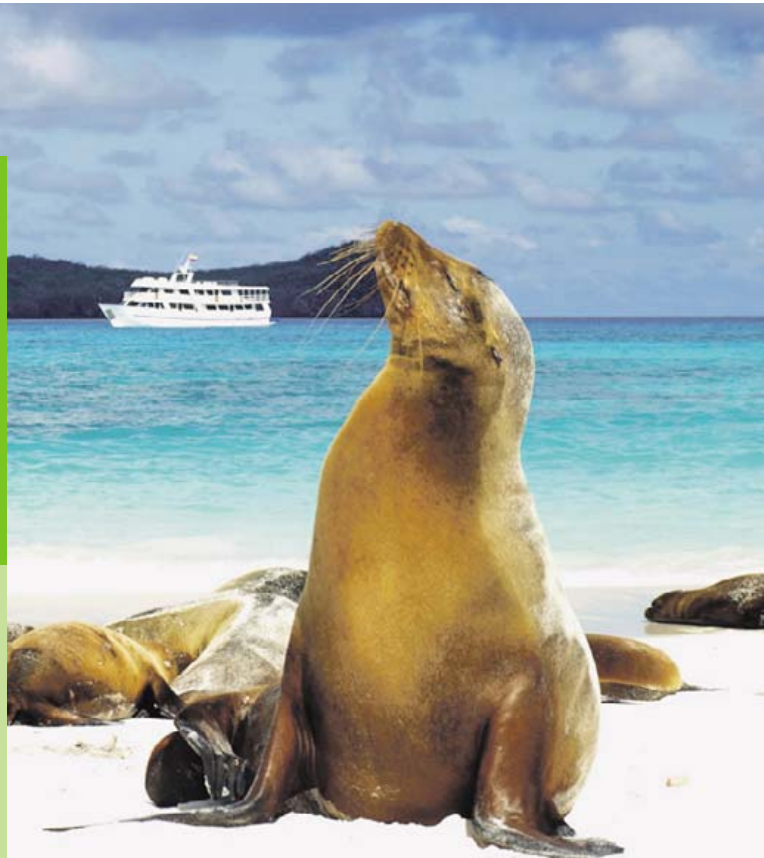
Galapagosøerne er en af verdens største naturhistoriske skatte, med strande så hvide, at de næsten skinner i øjnene, specielle fugle, enorme og utrolig gamle landskildpadder der leder tankerne hen på fortidens store øgler. Her kan du stirre leguaner i øjnene, snakke med brølende søløver, snorkle med harmløse hajer og dykke med rokker. Og hver ø byder på sin helt egen flora og fauna.

På denne rejse får du mulighed for en blød landing i Ecuador med en dag i Quito, efterfulgt af fire spændende dage på de unikke Galapagos-øer, på den lækre 1. classes båd Galapagos Voyager. Rejsen afsluttes ligeledes med tre dage i Quito.

9 dage fra kun kr.

19.995

Prisen er pr. pers. v. 2 pers. og inkl. fly med KLM: Kbh. - Quito t/r, 4 hotelovernatninger i Quito og 4 dages 1. classes cruise på Galapagos med båden Galapagos Voyager. Prisen gælder på et begrænset udvalg af afrejse datoer. Der spares 3.000 kr pr. person ifht. normalprisen.



Vores motto er mærk verden - og med det mener vi: rejs med dine sanser. Smag, duft, hør, se og mærk landenes særpræg og kom ind under huden på dem. Når du rejser med os, vil vi rigtig gerne sende dig ud på egen hånd. Sådan rejser vi også selv, da det bringer os ud, hvor asfalten ender og vejene bliver til stier. Det er nemlig ofte dér, man får de største oplevelser. Vores speciale er at hjælpe dig med at skræddersy dine drømmerrejser - og vise dig vejen til de store oplevelser, der venter i de små detaljer undervejs.

www.jr.dk


jysk rejsebureau
mærk verden

Århus
86 18 24 88

Aalborg
98 12 33 36

Grupperejser
86 18 42 88

Hovednummer
70 20 19 15

”Jeg er hy-perfølsom, følelserne raser uden på kroppen af mig. Jeg er opmærksom på signaler, fra den mindste støj fra en vej, fra folk, der kigger.

Kartoflerne var lilla, røde, næsten sorte, aflange, små, krogede, blå eller kridhvide og havde smagsnuancer af nødder, mandel, lakrids, anis, sukker, hasselnød, asparges, honning og meget mere. Med navne som congo, rödbrokig svensk og fjellfinn.

Af kartoflerne komponerede Kille Enna 80 opskrifter. I sit madatelier ved Högestavägen gik hun alene dag efter dag, dyrkede kartoflerne, opfandt og eksperimenterede med retterne, fotograferede dem, skrev teksterne og var kreativ direktør på layoutet. Kontrol-freak, kunne man spørge. Måske. Men resultatet er blevet en smuk, anderledes kogebog fuld af begejstring og nænsom opsang.

Mad på naturens måde

Kille Ennas næste bogprojekt handler om salater til planlagt udgivelse i 2013. Forinden vil hun på samme vis dyrke en række af de mange salat typer, vi andre for længst har glemt eksistensen af, hvis vi nogensinde har kendt den.

»Den proces holder jeg rigtig meget af. Se tingene vokse op uden sprøjtemidler og gylle. Naturen kan give os alt. Alle burde flytte ud i den og lære den at kende. Det hele er efterhånden blevet så industrialiseret. Vores mad laves på industriens præmisser. Først og fremmest skal madvarerne kunne se pompøse ud i butikkerne, kunne transporteres langt, holde sig uendeligt og give et kæmpe udbytte. Smag, kvalitet og variation bliver nedprioriteret. Vi kan snart ikke tåle længere at bevæge os væk fra at tænke kvalitet. Alt bliver efterhånden discount, det er jo vanvittigt,« siger hun.

Pjække med pligter

»Det kan godt være, at jeg er meget alene her. Men jeg føler mig ikke spor ensom. Det er fantastisk at kunne tilbringe så meget tid i naturen. Den gør mig lykkelig og giver mig en følelse af ydmyghed, som jeg godt kan lide,« siger hun.

Historien om Kille Enna handler imidlertid om meget andet end kartofler og salat. Hun blev født

for 39 år siden i Augustenborg i Sønderjylland, hvor hun boede med sin mor, billedkunstneren Dea Enna.

Hjemmet var ikke normalt i traditionel forstand. Kille Enna kalder det ”alternativt”. Når hun fik lov at pjække fra skole, skulle hun arbejde i køkkenet eller haven.

»Jeg måtte ikke gå derhjemme uden at være aktiv. Det var jeg så også fra naturens hånd. Jeg har meget, meget energi. Dengang havde jeg endnu mere.«

Køkkenet ramte plet

Tænker Kille Enna tilbage på sin barndom og ungdom, er det især energien, hun husker. Hun havde så meget. Og ikke rigtig noget sted at komme af med den.

I folkeskolen kommer Kille Enna i erhvervspraktik på en restaurant. Med det samme mærkede hun, at energien og tempoet i køkkenet passede til hendes temperament. Selv om hun ifølge sin mor på det tidspunkt ikke kunne koge et æg. ▶

Naturlig elegance...

JACOB JENSEN™ Skærebræt, Bambus

Forskærerbræt 45 x 30 x 3 cm vejl. 449,-

Brødbræt 33 x 27 x 3 cm vejl. 399,-

Nærmeste forhandler oplyses på
tlf. 89 28 13 00.

Product by:

Bell Xpress A/S

www.bellxpress.dk

www.jacobjensen.com



Kedel 0,6 L vejl. 799,-



Toaster vejl. 699,-



Brødrister vejl. 599,-



Kedel 1,2 L vejl. 999,-



Vægt m. timer vejl. 699,-



I sin tilværelse langt fra storbyernes stress har Kille Enna favnet naturen. Dens farver, dufte og smage er hendes største inspirationskilde.



” Jeg kan godt se nu, at jeg nok kæmpede meget på egen hånd. Jeg kom næsten aldrig hjem til min mor. ”

»Jeg kunne lide at præstere og producere. Jeg faldt også for tidspresset, der gjorde det spændende. Og jeg kunne lide at være på gyngende grund. Sådan er kokkemiljøet. Man balancerer på en knivsæg. Det var lige mig. Dengang,« siger hun.

Arbejde i døgn drift

Kille Enna kommer som 16-årig i lære på Restaurant De 4 Årstider i Aarhus, der blev ledet af en af Danmarks få kvindelige mesterkokke, Jonna Hald.

»Der gik tre minutter, så forelskede de sig i mig og jeg i dem. Jeg knoklede og holdt virkelig af det,« husker hun.

Kille Enna dedikerer sig til arbejdet. I sin sparsomme fritid assisterer hun med at snitte og rense fisk på andre restauranter. Privatliv er der ikke noget af.

Venerne fra skolen ser hun ikke mere.

»Sådan er kokkebranchen, og selvfølgelig var det hårdt. Jeg kan godt se nu, at jeg nok kæmpede meget på egen hånd. Jeg kom næsten aldrig hjem til min mor, kunne ikke få fri i weekenderne og heller ikke til familiefester. Men jeg nød miljøet og elskede at lave god mad. I virkeligheden synes jeg også, at familiefester er dødkedelige,« siger hun.

Kille Enna viser sig at være et talent ud over det sædvanlige. Jonna Hald tager den lille spirrevip af en kompromisløs kokkelærling med sig som personlig assistent ved mesterkokkemøder i Tyskland.

Gråd og besvimelse

En uge efter at Kille Enna bliver udlært i foråret 1993, har hun arbejde på restauration Ballymaloe House i Cork i Irland. Hun er i det forjættede land, men græder næsten hver eneste aften af overanstrengelse.

»Måske var jeg i virkeligheden for skrøbelig til presset, konflikterne og det enorme ansvar, det er, når man lover gæsterne en oplevelse ud over det sædvanlige og bagefter skal levere den. Og vi havde jo ikke 20 assistenter, men måtte lave det hele selv,« husker hun.

Set fra den anden ende af optikken ser tingene til gengæld rosenrøde ud. Kille Enna er feteret, kan slide for to, og bliver hentet til London som køkkenchef på Café dell’Ugo i London under den kendte, britiske tv-kok, Anthony Worrall Thompson. Hun har da blot været udlært i et halvt års tid. Det er ikke mindre hårdt. En morgen falder hun bevidtløs omkuld og bliver i sengen i tre dage. Hun indser, at ansvaret og arbejdspresset er for stort. Det er ikke sådan, hun vil virkeliggøre sine ambitioner.

Hun siger op og drager en måned til USA. Kille Enna er blevet 21 år og arbejder på en række af Californiens mest interessante restauranter deriblandt Rubicon i San Francisco, der havde en af USA’s hotteste, kvindelige køkkenchefer, Tracy Des Jardin, ved roret og den legendariske, nu nedbrændte, økologiske Manka’s. Den var indrettet i en luksuriøs jagtthytte i en skov en times kørsel nord for San Francisco.

De daglige knubs

Som 23-årig kommer hun hjem til stillingen som køkkenchef på Restaurant Provence i Aarhus. Der bliver hun i to år, indtil hun tager et dramatisk valg. Hun forlader restaurationsbranchen, selv om succesen er absolut, og restauranten fuldt besat stort set hver eneste aften. Karrieren tager en helt ny retning.

»Måske var jeg for sart. Jeg fik mange knubs. Det gør man jo, når man ikke vil gå på kompromis. Hvis man er meget ambitiøs og meget dygtig, så får man knubs de steder, hvor dem, man arbejder med, ikke er sådan, ikke har den tilgang, ikke er så dygtige, ikke kan forstå dig og faktisk bliver jaloux. Det har jeg altid fået. Jeg er kontant og holder ikke mine følelser tilbage.«

På dybt vand

I dag tænker Kille Enna på beslutningen om at begynde at skrive kogebøger som et af de bedste valg, hun har taget i sit liv. Selv om hun igen var kastet ud på dybt vand, da hun ingen penge havde og aldrig havde skrevet før.

»Set med økonomiske øjne var det benhårdt, fordi jeg nu skulle tjene mine penge på noget, jeg

BLÅ BOG

Kille Enna, 38 år, bor uden for den skånske by Ystad i Sverige med mand og to hunde.

1972: Født i Sønderborg, opvokset i Augustenborg.

1989-1993: Udlært kok på De 4 Aarstider i Aarhus.

1993-1995: Arbejde i Irland, England og USA.

1995-1997: Køkkenchef på Restaurant Provence i Aarhus.

1997: Stopper som køkkenchef.

1998: Udgiver sin første kogebog.

2002-2007: Skriver om mad i Jyllands-Posten og andre dagblade og magasiner.

2011: Udkommer med sin 10. Kogebog, som hedder 'Kartofler på bordet'.

ikke beherskede. Her kom min stædighed mig virkelig til hjælp,« siger hun, hvis første kogebog 'Mit solskinskøkken' udkom i 1998.

Begejstret sensitiv

Kille Enna rører ikke sine egne surbrødsmadder, mens Jyllands-Postens to udsendte - skribent og fotograf - nyder de overdådige skiver. Hun viser rundt i haven, graver i jorden med hænderne og fremviser store, fede, fremmedartede porrer, som hun dufter til. Kålene ligner kunstværker, der bliver skamrost for deres sundhed og særegne aroma. Hun bobler næsten over af begejstring.

Med boss-hunden Nelle i det efterårskolde drivhus. I huset ved Høgestavägen nord for Ystad dyrker hun sine specielle afgrøder. Til sin seneste bog havde hun dyrket 32 slags nordiske kartoffelsorter, den næste vil handle om ukendte, spændende salatsorter.



»Sådan er jeg. Jeg har en meget stor følsomhed over for naturens skønhed, når jeg oplever den i dens fornemmeste udtryk. Hvis jeg ikke var sart, ville jeg ikke kunne lave det, jeg gør. Jeg er hyperfølsom, følelserne raser uden på kroppen af mig. Jeg er opmærksom på signaler, fra den mindste støj fra en vej, fra folk, der kigger. Min sensitivitet er mit måske vigtigste redskab. Men den gør mig også sårbar.«

Tilbagetrukket forsker

Denne sårbarhed har gjort, at man i nu 14 år kun har kunnet drømme sig til et måltid af Kille Enna. På nær for sine nærmeste og bekendte koger hun ikke længere professionelt, men har for længst forladt de professionelle kokkes slagmarker, hvor det koster blod og tårer at producere det sublime.

I stedet forsker Kille Enna videre på menneskehedens vegne og anviser i sine kogebøger, hvordan man laver det sublime til sig selv. Det behøver ikke være svært. En mos af den finske pitokartoffelsort med snittede æbler vendt i senep og peberrod serveret med stegt chorizo-pølse kan gøre det.

Salig som en baby

Kille, hvad er det fantastiske måltid for dig?

»Det fantastiske måltid skal have et tempo. Det skal starte med at sætte en tone. Der skal være en topnote. I smag og duft er der top-, mellem- og bundnoter. Toppen er livlig, det er lige in your face, en mellemnote er noget, du oplever, som du kan læne dig tilbage til, bundnoten er noget stabilt og stationært, som til slut får lov at dominere. Der skal være temposkift, noget der afløser hinanden, der skal være flotte overgange eller broer mellem retterne, det hele drejer sig om overgange. Det er lige som et penselsstrøg. Det er skidesvært, fordi det helst hele tiden skal være unikt. Noget, hvor man tænker: fuck, hvad fanden er det her for noget. Det er det, jeg tænder på. Når jeg får det, bliver jeg blød i knæene som en baby, taber alt, bliver bare lykkelig som en påskønnelse af, at nogen kan vække det i mig.«

Til det er der kun at sige: Velbekomme. ■

OPLAGTE JULEGAVER



Mette Blomsterberg

Kongerigets kager

Nyd denne sanselige rejse rundt i kagelandet, hvor helt almindelige danskere deler ud af deres bedste kageopskrifter, herlige minder og gode oplevelser. Få opskrifterne på Mette Blomsterbergs egne spiselige værtindegaver, og nyd godt af alle hendes uundværlige tips, når hun sætter sit helt personlige præg på alle KONGERIGETS KAGER.

DIN PRIS
189,95

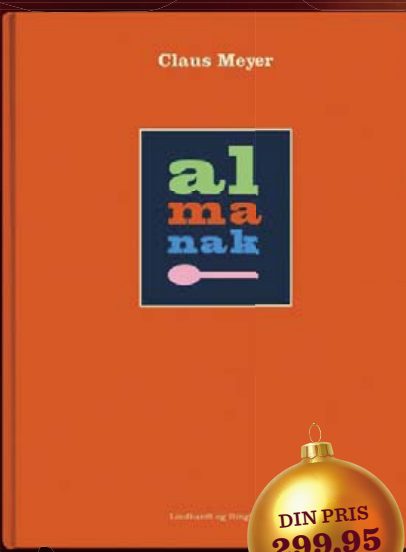
Adam & James Price

Spise med Price sæson 3

Få svaret på, hvorfor James ønsker sig en gris som kæledyr, tag med Adam på badeferie, hvor han møder nyrige russere, eller sæt dig til bords med Napoleon på slagmarken. Adam og James er tilbage i topform med opskrifterne fra tredje sæson af den populære tv-udsendelse Spise med Price.



DIN PRIS
249,95



Claus Meyer

Almanak

ALMANAK er Claus Meyers drøm om det fuldendte madår. Med udgangspunkt i årets gang og sæsonernes skiftende råvarer tilbyder bogen mere end 1.000 opskrifter på aftensmad, småretter og desserter, men også syltesager, pålæg, drikke, brød og kager. Det hele fordelt ud over samtlige af årets 365 dage.

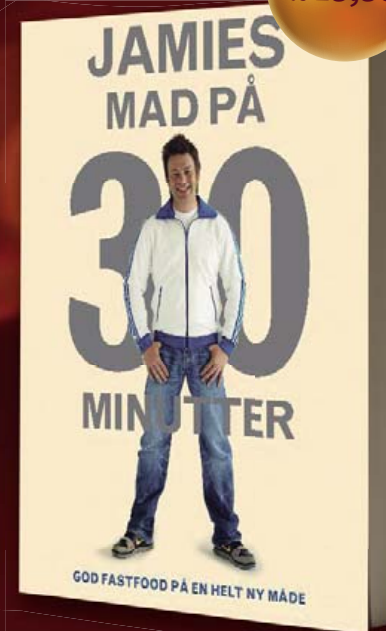
DIN PRIS
299,95

Jamie Oliver

Jamies mad på 30 minutter

Det er en fornøjelse at arbejde i køkkenet - også når det skal gå stærkt! Selv om det gælder om at bruge hvert minut, skal det altid være sjovt at lave maden. Jamie Oliver viser dig, hvordan du får en god middag på bordet på 30 minutter. Glæd dig til at komme i gang med fast-food på en helt ny måde!

DIN PRIS
249,95



JULEGAVER HOS SAXO

- Prisgaranti på julens bestsellers
- Leveringsgaranti
- Ubegrænset returret
- Julebonus frem til 23. december

Se mere om disse fordele på
www.SAXO.com

SAXO Bøger på nettet!

www.saxo.com

Der tages forbehold for trykfejl og udsolgte varer. Priserne gælder minimum til d. 24. december 2011. Alle bestillinger tillægges 19,00 kroner i forsendelse i Danmark. Fragtfrit ved køb for min. 500 kroner.