



EN MIDDLEHAVS DRØM

# VINEA LOQUENS

– Autentisk kjøkken på italiensk vingård

På den lille øya Ponza, en liten båttur utenfor Roma ligger vingården Vinea Loquens. La deg inspirere av den italienske middelhavsstilen på kjøkkenet til Antonio, der personlighet og enkelhet spiller hovedrollen.

TEKST: KRISTIN MA BERG FOTO: MASSIMO LEARDINI

**1.** Antonio plukker ferske fikener fra hagen. **2.** Fargerike tallerkener, alle med ulikt mønster står og tørker på et tørkestativ malt i en herlig syrinlilla farge. **3.** Bildet av en hardarbeidende Antonio hegner som et symbol på.. **4.** Syrinsøylen er laget ved å binde tørkede. **5.** Syrinsøylen er laget ved å binde tørkede. **6.** Syrinsøylen er laget ved å binde tørkede

# P

Ponza er en øy utenfor Roma utenfor Perstorp nordvest i Skåne ligger herregården Snälleröd. Godset er fra slutten av 1700-tallet og har i de siste femti år blitt drevet av Erik og Sophie Berntson. De holder en eldgammel mattradisjon ved like og elsker å feire jul.

Det rosa hovedbygget er flankert av to steinfløyer hvor man kommer inn gjennom en vakker smijernsport. Nå til jul har frosten pyntet tretoppene og de åpne engene er snøkledde. I det store huset lyser det innbydende fra vinduene.

Her feires lillejulaften, og familien Berntson med slekt og venner er samlet for å nyte den helt nykokte juleskinken som serveres med både potetstappe og eplemos slik den alltid har blitt tilberedt. Dette er nesten det beste måltidet i hele julen, synes familien.

Julens mattradisjoner har fulgt familien i flere generasjoner, og når julefreden har senket seg er det nesten som om tiden har stått stille. Skinken smaker vidunderlig når den er varm. Middagen kvelden før den store kvelden spises sakte og lenge med mye latter og prat. Gløggen som serveres etter maten, og snapsen som skal serveres til morgendagens lunsj, kommer fra eget bryggeri, Snälleröds Ångbränneri – som er berømt for sitt gode og økologiske brennevin og gløgg.

Kvelden før julaften avsluttes alltid med at alle sitter rundt det store kjøkkenbordet og pakker inn pakker. Når julemorgen kommer skal barna i huset få hver sin julestrømpe og alle skal samles rundt frokostbordet. Deretter er det tid for å forberede den



1



2



3



5



6



7



8



9



## Gazpacho alla Vincenzo

### GAZPACHO

(Ca 22 stk)

Saften av 1 appelsin  
1/4 ts safran  
225 g mykt smør  
200 g sukker  
en klype kardemomme  
1 ss lyst brunt sukker

#### Slik gjør du:

Forvarm ovnen til 175°C og kle 2 stekebrett med bakepapir. Varm 2 ss appelsinsaft i en kasserolle, fjern fra varmen og rør inn safran i den varme

saften. Spar på resten av saften fra appelsinen. Bland smør, sukker, en klype kardemomme, en klype salt, brunt sukker og revet appelsinskall i en bolle. Visp inn eggoplommene. Sikt mel, malte mandler og natron sammen i en bolle. Tilsett det tørre og appelsinsaften med safran i blandingen med smør og sukker og bland godt. Ha blandingen i en sprøytepose med en stor stjerneformet spiss og sprøy ut ca 6.5 cm lange staver på stekebrettene med ca 4 centimeters mellomrom. Stekes i 10-12 minutter eller til de får en gyldenbrun farge. Avkjøl på rist. For å sette sammen og dekorere; kok opp resten av appelsinsaften og marmeladen og avkjøl.



store julelunsjen. Det er mye å tenke på. Flere sorter sild, røykelaks, kokte egg med rogn og ansjos, pølser og kjøttboller som skal stekes og en rotfruktsgrateng som må inn i ovnen. Et annet viktig innslag i julelun-  
sjen på Snälleröd er en diger salat med roquefortost og valnøtter. Og et stort fenålå.

Julelunsjen varer i flere timer. Barna går fra litt før for å se Donald Ducks jul på tv, men de voksne sitter igjen og avslutter

Aquae. Nequam lam lam as dolenimus aperorum diate sin con corendi as etur as maximus.

Rum volupis veniae. Imus enihiciam imolum ium et re quodi bea que dolorenienda cullab inciat lanim dolorio verem ea veria volorae eumque poressit

”

Her kan vi ha et dikt  
som Antonio har  
skrevet. Det ville vært  
veldig fint, eller et  
sitat bare



## Tonno su spiedini

### TUNFISK PÅ SPYD

(Ca 22 stk)

Saften av 1 appelsin

1/4 ts safran

225 g mykt smør

200 g sukker

en klype kardemomme

1 ss lyst brunt sukker

#### Slik gjør du:

Forvarm ovnen til 175°C og kle 2 stekebrett med bakepapir. Varm 2 ss appelsinsaft i en kasserolle, fjern fra varmen og rør inn safran i den varme saften. Spar på resten av saften fra appelsinen. Bland smør, sukker, en klype kardemomme, en klype salt, brunt sukker og revet appelsinskall i en bolle. Visp inn eggeplommene. Sikt mel, malte mandler og natron sammen i en bolle. Tilsett det tørre og appelsinsaften med safran i blandingen med smør og sukker og bland godt. Ha blandingen i en sprøytepose med en stor stjerneform.

Faccae volupie ndiate porunt omnis es eiumet ventiuriant facepra epreius aut eius anis dolore quam ut qui voluptat.





## SALAT MED SJØMAT

(Ca 22 stk)

Saften av 1 appelsin  
1/4 ts safran  
225 g mykt smør  
200 g sukker  
en klype kardemomme  
1 ss lyst brunt sukker

### Slik gjør du:

Forvarm ovnen til 175°C og kle 2 stekebrett med bakepapir. Varm 2 ss appelsinsaft i en kasserolle, fjern fra varmen og rør inn safran i den varme saften. Spar på resten av saften fra appelsinen. Bland smør, sukker, en klype kardemomme, en klype salt, brunt sukker og revet appelsinskall i en bolle. Visp inn eggplommene. Sikt mel, malte mandler og natron sammen i en bolle. Tilsett det tørre og appelsinsaften med safran i blandingen med smør og sukker og bland godt.

Stearinlys ferdig støpt i glass med metallhåndtak er en fin måte å få i pose og sekkk på – lys og lyslykt i samme.



Housedoctor



Mateus



Dekorativ engel,



TRAY, WOOD, MIXED SIZES  
004012 / 1 PCS  
45-80x40-70CM



Saks og nøste  
med jutetråd.

## STJEL STILEN

Til en røff og rustikk atmosfære er  
rå naturmaterialer et must, supplert  
med ting som har levd en stund.



Hjerte i fattigmannsølv,  
kr 89.chicantique.dk



KJØKKEN OG BAD 2014