

Nørrebro forunderlige egnsretter

Kogebogsforfatteren Hanne Holm har været på feltarbejde i den københavnske bydel Nørrebro, og det er der kommet en spændende opskriftsbog ud af

AF OLE TROELSØ

Bogen om Nørrebros egnsretter handler ikke om banked, benløse fugle, forlorn hare eller andre af den slags retter, som husmødrene i de små arbejderboliger satte på bordet langt op i 1900-tallet.

Nej, de egnsretter, der her er tale om, spores let til Mellemøsten, hvor de har været spist i hundreder eller tusinder af år, mens de først er blevet hverdag på Nørrebro indenfor de seneste årtier.

Men det er de så til gengæld i en grad, som har drevet mangen en pølsevogn ud af bydelen, i takt med at flere og flere danskere har skiftet den røde pølse ud med en shawarma. Nørrebro bugner

jo af små brikse, som falbyder de mellemøstlige specialiteter som shawarma og falafel, desværre ofte i en modbydeligt lav kvalitet.

Undertegnede er en varm tilhænger af nævnte specialiteter, men jeg indtager dem fortinsvist i Falafel House i Købmagergade, hvor kvaliteten er mange klasser over gennemsnittet. Med hjælp fra bogen om de mellemøstlige køkkener har jeg nu fremstillet mine egne pitabrød af god økologisk hvede, det var forbløffende nemt og vellykket.

Jeg har spist dem med et par – i jomfruolivenolie – nystegte falafler, som der ligeledes er nyttige tip om i bogen. For eksempel at olien ikke må være for varm, så er det nemlig, at man ender



med nogle alt for hårde skaller om de grønne boller, som tilmed kan være nærmest rå i midten. At de er grønne, skyldes det halve bundt persille, som opskriften anbefaler at blande i de blendede, rå kikærter.

Hvis man koger kikærterne først, er man godt på vej mod Majda el-Yahas opskrift på hummus, og den er



god, selv om der ikke blandes olie i kikærtemosen. Majda er fra Palæstina, men har boet i Danmark siden 1985,

hvor hun ikke bruger så meget tid på at lave mad, som hun gjorde hjemme i Palæstina. Her i Danmark bruger hun »højest to timer om dagen,« hvilket giver et fingerpeg om, hvor rig den mellemøstlige madtradition er.

Majda el-Yahas er en blandt 20 indvandrere fra Marokko, Syrien, Iran, Jor-

dan, Irak, Libanon, Egypten, Tyrkiet og Palæstina, som har bidraget med opskrifter til bogen, der er strikket sammen af kogebogsforfatteren Hanne Holm.

Det er sket gennem et forløb med 40 kogeskoleaftener, arrangeret for at bringe nye danskere fra Mellemøsten sammen med etniske danskere med appetit på fremmed mad, et projekt som blev støttet af bl.a. Norda-fonden og Integrationsministeriet.

Vellykket

Det er en vellykket og kulturelt berigende opskriftsbog, og er man glad for mellemøstlig mad, løber tænderne i vand, når man bladrer fra side til side, med det ene ap-

petivækkende billede efter det andet, af retter som i flere tilfælde endda er sunde og tilmed bæredygtige. Her tænkes på de opskrifter, som indeholder mange grøntsager, især tørrede bønner, bælgfrugter og lignende, som samlet set belaster miljøet ganske lidt.

Så mens vi venter på, at en modig sjæl giver sig i kast med at etablere en mellemøstligt orienteret gourmetrestaurant – f.eks i stil med den michelinbestjerede thailandske restaurant Kiin Kiin på Nørrebro – så kan det varmt anbefales, at anskaffe denne bog og give sig i kast med at genskabe de mellemøstlige lækkerier i eget køkken.

ole.troelso@borsen.dk



Mellemøstlige køkkener af Hanne Holm er udgivet på forlaget Klematis, 208 sider, 250 kr. Disse fotos fra bogen er taget af Torsten Graae