

Anmelderne anbefaler



ROCK/POP

AF NIELS PEDERSEN

Sommerlandet bliver funky, når den svenske pop- og soulsanger Eric Gadd giver koncert i Tisvilde Bistro torsdag og fredag kl. 22. Det er en sjælden lejlighed til at svede til sange som »Do You Believe in Me?«, »Wish I« og »My Personality«. Forvent en løssluppen stemning et sted mellem gymnasiefest og en Martin Kongstad-novelle. Eric Gadd har netop udgivet albummet »Rise Up« i Sverige, og det lanceres i Danmark om en måned.



TEATER

AF LARSWREDSTRØM

Årets Rottfælde-revy i Svendborg er værd at gå efter, hvis man er til et godt grin og en besk og under holdende omgang humor. Det raffinerede er, at det, man i virkeligheden morer sig over, er et slags spejlbillede, idet revyen gør det til en dyd, at konfrontere publikum med egne indre svinehunds-principper. Spilledage og tider: rottfaelden.dk

FILM

AF MORTEN DÜRR

Guldpalmevinderen Cristian Mungiu og fire kolleger fra hjemlandet skildrer Rumænien under Ceausescus diktatur i »Den gyldne tid«. Filmen består af fem episoder, der skildrer vandrehistorier fra kommunistæraen. Landsbyen, hvor man hænger frugt op i træerne, da partitoppen kommer på besøg. Eller avisredaktionen, hvor man manipulerer diktatorens portrætter, så han tager sig imponant ud. Filmen er morsom og grotesk. Smilet blegner, når man erindrer, at vandrehistorierne sandsynligvis er mere end blot oppspind. I biograferne nu.

KLASSISK

AF JAKOBWIVEL

Andras Schiff må være verdens mest undseelige pianist. Han gør ikke megen væsen af sig, men samtidig er hans pianistiske »stemme« en af verdens største, klareste og stærkeste. Nyd ham når han får klangerne til at blomstre i Schumanns Davidsbündlertanze og lader sit Beethovens poetiske temperament lyse i Waldstein-sonaten og ikke mindst i »Måneskinssonaten« d. 4. kl. 19.30 i Tivolis Koncertsal.

KUNST

AF TOKE LYKKEBERG

Flere danske kunstnere klarer sig glimrende i udlandet, men er nærmest usynlige i København. En af dem, Tue Greenfort, kan nu ses på gruppeudstillingen »Freeze« hos Nils Stærk, Ny Carlsberg Vej 68. Den kunstner, der tiltrækker sig mest opmærksomhed, er dog portugiseren João Onofre, der har lavet en kopi af en kubeformet skulptur fra 1960'erne. Til fernisering spillede dødsmetalbandet Konkhra i den lyd-tætte og tonstunge boks, indtil de ikke længere kunne få vejret. Det samme gør de til finissagen den 20. august, kl. 18.

BALLET

AF LARSWREDSTRØM

Verdenspremiere, morderne dans og Tivoli - det kan næsten ikke blive mere spændende. Oplev og nyd Marie Brolin-Tanis ny ballet »Catching the Bolero« på Pantomime-teatret i den gamle have. Spændende koreografi og godt danset alt sammen til tonerne af Ravels berømte og insisterende Bolero-musik. Spilledage og tider: tivoli.dk



Vinderen af den regionale konkurrence på Fyn 2009, Morten Ostenfeld Pedersen fra Sorte Kro, sammen med Munkebos Thomas Pasfall, som har været med til at arrangere Børsens Kokketalent siden starten i 2004. Foto: Morten Groth Schärfe

Fokus på det franske arvesølv

Når konkurrencemiddagen i Børsens Kokketalent 2010 kommer til Munkebo Kro, bliver gamle franske klassikere støvet af og måske poleret med moderne pudsemidler

AF OLETROELSØ

Tiden går jo, som bekendt. Således er Thomas Pasfall ikke længere den unge, fremadstormende kok, som han var i 1990'erne, men efterhånden en erfaren mentor for unge kokke, som han har udlært mange af.

Siden han relancerede Munkebo Kro som gourmetrestaurant i år 2000, er 16 ungtkokke blevet udklækket der, og hele 14 har fået sølvmedalje. En af grundene er, at de hos Thomas Pasfall har lært håndværket helt fra bunden. Hans køkken er baseret i det klassiske franske, hvor der ikke skydes genvej, og hvor en sauce skal være såvel yderst smagfuld som smuk.

Men selv om Pasfall er klassicist, så betyder det ikke nødvendigvis, at hans elever kender gastronomiens tidlige historie. Naturligt nok har nutidens unge øjne rettet mod nutidens stjerner, mens det historiske har en tendens til at blive glemt. Og det vil han gøre noget ved under årets udgave af Børsens Kokketalent på Munkebo Kro, hvor konkurrencen har været afholdt hvert år siden 2004.

Kokke på uvant grund

»Temaet for konkurrencen bliver de helt gamle franske opskrifter, som de færreste kokke har noget at gøre med i dagligdagen. Det er der ikke noget nyt i. Jeg husker, hvordan jeg selv var rådvild for 20 år siden, når vi på kokke-

skolen skulle tilberede feks. en kalv sauté marengo,« siger Thomas Pasfall med henvisning til kokkebogens mange gamle franske opskrifter, som stort set aldrig var at finde på menukortene ude i virkeligheden.

»Jeg stod der og skulle smage min marengo til, uden at jeg egentlig havde nogen idé om, hvad den egentlig skulle smage af. Det var lidt som at have været på museum og så skulle genskabe noget af det, man havde set i en montre,« siger Pasfall om baggrunden for den menu, gæsterne skal opleve d. 23. august på Munkebo Kro.

Gastronomi à la 1972

Konkurrencemiddagen tager sit udgangspunkt i udtryk som Chasseur, Villeroy og Florentine, der hver især dækker over særlige tilberedningsmetoder. Villeroy

kan f.eks. være østers Villeroy, og navnet henviser til saucen, som er en sauce allemande monteret med fløde og tilsat champignon. Oplysningerne kommer fra undertegnede eksemplar af Kokkebogen i 1972-versionen komplet med pletter og andet godt fra brugen under mine ophold på kokkeskolen.

Dengang i 1970'erne var vort gastronomiske gudebillede Auguste Escoffier og tidens superstjerne kokken Paul Bocuse. At disse navne ikke har samme betydning for nutidens unge kokke er forståeligt, men man kunne nok forvente at navnet Escoffier ringer en klokke.

Om det er tilfældet, undersøgte jeg ved at spørge Troels Foged Hansen, Munkebos Kros repræsentant i konkurrencen, hvad Escoffier betyder for ham.

»Esco-hvad-for-noget,« sagde den unge mand oprigtigt

og bekræftede hermed Thomas Pasfalls teori.

Så prøvede jeg igen, med navnet Paul Bocuse.

»Ja, det er den store konkurrence,« lød svaret, og det er jo ikke forkert, om end Paul Bocuse dog også er en lyslevende personlighed i kokkeverden.

Men på spørgsmålet om hvilken nulevende kok, der indtager superstjernestatus hos den unge kok, svarede han Marco Pierre White - den engelske topkok som skinnede stærkt i 1990'erne.

Hurtigt udsolgt

Nok om forbilleder - det, som tæller, er jo, hvad der kommer på tallerkenen, og det skal blive spændende at se, hvordan de unge mennesker fortolker Thomas Pasfalls liste med gastronomiske museumsstykker, for der er frit slag med hensyn til at opdatere disse med moderne teknikker og ultraditionelle råvarer.

Hvordan det smager, kan man forvisse sig om ved at bestille plads til konkurrencemiddagen, hvortil slagteriet Friland leverer økologisk, tørmodnet højreb, og vinfirmaet L'Esprit du Vin står for at sætte vine til maden. Her vil blive tale om vine fra klassiske distrikter - muligvis med et moderne indspark hist og her. Vent os se, men vent ikke for længe med at ringe til Munkebo Kro, for pladserne har det med at blive udsolgt i en fart.

Kokkenes konge

Auguste Escoffier (1846-1935) anses for at være faderen til det moderne franske køkken, og han var kendt som »kokkenes konge og kongernes kok« samt for at stille strenge krav til køkkenpersonalet om hygiejne og almindelig opførsel i køkkenet, hvor banden og højrøstethed var forbudt.

Escoffier skrev en række bøger til professionelle kokke, bl.a. Le Guide Culinaire og hovedværket Ma Cuisine fra 1934, som fik enorm indflydelse på de danske lærebøger. Escoffier har skabt adskillige retter, bl.a. Pêche Melba som bliver et af indslagene ved Børsens Kokketalent-middagen på Munkebo Kro d. 23. august. ot.