



Skal en grøntsagsmartini nu være en dille?

Nye trends, spisesteder og events dukker konstant op på madscenen. Ibyens madskribent klæder dig på.



DAVID DYRHOLM

1 København koger
Madfestivalen **Copenhagen Cooking** har overlevet både coronapandemien og tjenermangel og kan således byde velkommen til endnu en runde med høstfest, langbordsmiddage, osteforedrag, sylteworkshops, madpakkeskoler, vinsmagninger, kaffeundervisning og andre udskjelser i den dur. Det hele i perioden 19. til 28. august og spredt ud over byen – dog med base ved Torvehallerne og på Israels Plads, hvor mange af arrangementerne afholdes.

Andetsteds i avisen guider vi til et hav af arrangementerne, men skulle jeg selv vælge et par stykker at besøge, bliver det **baristaworkshoppen** hos Darcys Kaffe 20. august (200 kroner) – mine forsøg udi latte-art har indtil nu i højere grad end svaner og tulipaner lignet malerier hentet fra den abstrakte ekspressionisme, og altså ikke på den fede Pollock-måde.

Det kunne også blive **tartiflette-undervisning** hos Ma Poule i Torvehallerne (28. august, 155 kroner), for reblochonost, kartofler og bacon bagt som gratin er nu en gang en treenighed, der går lige i hjertet – for ikke at sige arterierne. Eller **eddi-smagning** på Suhrs Højskole (25. august, 65 kroner) med tilhørende oplæg om balsamicolagrung og pleje af forholdet til din eddikemor.

Resten af festivalens program kan findes på www.copenhagencooking.dk

2 Nyt fra Nørrebro
På Nørrebro er der ligeledes gang i ilden under gryderne. Her åbner **Villette** inden længe, endnu én i rækken fra madentreprenørerne Martin Ho og Jesper Emil Norrie, der de seneste par år har haft stor succes med vinhulen Pompette og kyllinge- og tofu-boden Poulet-

te i Møllegade. Sidstnævnte laver i øvrigt landets bedste *fried chicken sandwich*, hvis I spørger mig.

Den nye restaurant – som ligger i gården bag Mellemfølgelig Samvirke på Fælledvej – får den amerikanske kok og diætist Marissa Lippert som køkkenchef, og maden bliver overvejende grøntsagsbaseret.

I Søllerødgade, et spytklat fra Stefanshus, bygges og bores der for at gøre klar til åbningen af **Andra**, vinbar og spisested med lette retter udtænkt af Lola Zlokapa (tidl. Apotek 57) og Jamie Jacob fra design- og keramikbutikken Everyday Shop.

Længere ude ad Frederikssundsvej ved Smedetoften i Nordvest slår **Fiskerizakajaen** snart dørene op: Et koncept udtænkt af Hjalte Pohlentz & Co. fra engros-virksomheden Fiskerikajen, der i mere end 20 år har leveret frisk fisk og andre havdyr til landets absolut bedste restauranter.

Hvad menuen kommer til at byde på, er uvist, da lokalerne skal lægge hus til et skiftende udvalg af kokke og deres udskjelser: »Vi har mange kokke i vores netværk, der har lyst til at lave noget. Til et symbolsk beløb kan alle søge om at låne det. Kokkelever kan låne det gratis«, siger Pohlentz til lokalavisen NordvestLIV.

Villette, Fælledvej 12, Kbh. N. Andra, Søllerødgade 44, Kbh. N. Fiskerizakajaen, Smedetoften 25, Kbh. NV.

3 Fastfoodfejde
Andetsteds i København ... nej, snart sagt *alle* steder i København bobler det over med nye **burgerbarer**.

Fælles for de fleste af dem er, at de forsøger at æde sig ind på Jagger og Gasoline Grills monopol som luksusalternativet til quarterpounder fra McDonald's.

Mon alle de nye (og gamle) kan overleve? Ikke nødvendigvis, lyder det i en artikel i branchemagasinet *Fødevarerwatch*.

»Før i tiden kunne du bare åbne en burgerbar, og så havde du succes. Det kan du ikke længere bare lige gøre – du bliver nødt til at komme med noget andet«, siger Gasoline Grill-direktør Klaus Wittrup til magasinet og peger på især ét punkt, der kan blive afgørende i konkurrencen: Kvaliteten af stedernes vegetarburgere og det generelle udvalg af

vegetariske og veganske menuer, som kunderne ifølge ham i stigende grad op søger, når der skal spises fastfood.

Står det til troende, vil vi altså nok komme til at se en hel del flere grønne burgere på skiltene bag disken i fremtiden. Det kommer jo ikke som den helt store overraskelse klodens tilstand taget i betragtning, men det er alligevel opløftende at læse, at københavnere rent faktisk efterspørger de grønne alternativer. Det må da være dagens bedste nyhed fra snask-land.

4 Madkunst
På Gl. Holtegaard åbner udstillingen **'Mad Mad Mad'** inden længe (19. august til 12. februar 2023), og på papiret lyder det som noget for alle os, der har interesse i gastronomien som fænomen ved mere end bare middagsbordet.

Udstillingen bliver en undersøgelse af »måltidet som en kulturbærende faktor, om madens betydning for os som mennesker, og hvordan mad- og måltidskultur hænger sammen med status, trivsel, etik, sundhed og fællesskaber«, lyder det fra museet, der til anledningen har indlånt en række barokke malerier samt flere nye værker af kunstnere som bl.a. Emily Gernild og Anna Stahn.

Som opvarmning til museumsbesøget kan man passende bladde i kunsthistoriker Lise Beks **'Måltidet som stilleben'**, en fremragende moppedreng af en kaffebordsbog med lange kapitler om maden som motiv gennem kunsthistorien. For et æble på et bord er jo ikke bare et æble på et bord, hvis du spørger en symbolanalytiker. **'Mad Mad Mad – i barok og samtidskunst'**. Gl. Holtegaard, 19. august til 12. februar 2023.

5 Den næste dille?
Månedens sjoveste læsning finder vi i The Guardian, der i anledning af, at den såkaldte **grøntsagsmartini** er blevet udråbt som »Londons seneste drinksdille«, har sendt en reporter i marken.

For kan det virkelig passe? Og hvordan smager de så?

Det spørger avisens skribent Stuart Heritage om, inden han sætter sig for at teste fem forskellige opskrifter hentet fra britiskebarer og restauranter på én og samme eftermiddag. Måske ikke verdens bedste idé i forhold til levertallene, men ikke desto mindre ekstremt mor-

■ Foto: Louise Herrche Serup og Harris Voeg.
Illustration: Christine Vierø Larsen

somt. Den, der på papiret lyder mest appetitlig, er den såkaldte Horiatiki Martini fra restauranten Firebird tæt på Oxford Circus. Løst oversat er det en græsk salat-martini, hvor ginflasken proppes med oregano, tomat, agurk og ... ahem, feta, inden den får lov til at trække natten over. Dagen efter kan man så fremstille sin martini ved at iblande tør vermouth og pynte glasset med frisk oregano, og ifølge Stuart Heritage var »alle de noter, jeg skrev, mens jeg drak, virkelig positive. Men igen, jeg var voldsomt fuld på daværende tidspunkt, så hvem ved?«.

Test af opskriften sker på eget ansvar. Skal du bare lidt ad vejen, kan du nøjes med at bestille en *dirty* martini på cocktailbaren Tata i stueetagen hos Hotel Sanders i København – de laver ifølge mine optegnelser byens bedste af dén slags.

6 Rodebunken
Og så en lille opsamlingsrunde her til sidst.

Det hyggelige **Grønt Marked**, hvor gårdejere og små fødevarerproducenter sælger ud af både afgrøder og håndlavede delikatesser, udvider inden længe. Fra søndag 14. august kl. 10-15 – og hver anden søndag i måneden indtil december – popper boderne således også op på Litauens Plads. Folkene bag arbejder også på at arrangere en større høstfest til oktober, og markedsdagene på Refshaleøen og Nørrebro fortsætter ligeså året ud.

I USA taler alle om tv-serien **'The Bear'**, der ifølge både anmeldere og et hav af køkkenansatte skildrer livet i restaurationsbranchen på hidtil uset vis. Produktionselskabet bag har allerede betalt for endnu en sæson, og selv om der endnu ikke er nogen dansk premiere i horisonten, går der nok ikke længe, før vi også kan streame med herhjemme.

Og så til drømmejobbet: Ifølge flere internationale medier leder det canadiske slikfirma Candy Funhouse efter en såkaldt **chief candy officer**, der hver måned skal smage sig gennem 3.500 stykker slik for at vurdere, hvilke der skal på markedet. Årslønnen i jobopslaget lyder på mere end 500.000 danske kroner, så der burde være råd til både fitnessabonnement og ugentlige tandlægebesøg.

david.dyrholm@po.l.dk