



## KAPITEL 13

# Fragilité

*Af Ole Hartling*

Ordet etik kommer fra græsk *ethicos* af *ethos*, som betyder sædvane og skik. Etik handler nemlig om, hvordan vi sædvanligvis og ordentligvis bør omgås hinanden. Etikken drejer sig om den gode og den rigtige adfærd. Etikette kommer fra det franske ord, *étiquette*. Både etikken og etiketten har altså noget med takt og tone at gøre. Taktfuldhed; måske hjertets takt.

Vi bliver ved det franske ... Da den franske kvinde, Babette Hersant kommer til den lille norske by, Berlevåg, udvirker hun et lille mirakel med sin sublime kogekunst. Karen Blixen fortæller det i, *Babettes Gæstebud*; de misstemninger, der havde udviklet sig i det lille samfund vejres

bort, og der opstår en følelse af samhørighed og godhed: ”Det gik i den lille by således, at man under et godt måltid kom til at føle sig lidt tung i det. Men denne aften var det modsatte tilfældet, selskabet omkring bordet blev lettere af vægt, og lettere om hjertet, jo mere de spiste og drak.”

Den franske kagedessert, *fragilité*, indgik ikke i Babettes middag. Ordet betyder egentlig skrøbelighed, og det må hentyde til dens filigranagtige delikatesse. Jeg er ikke i tvivl om, at de som smager fragiliteen bliver lettere om hjertet og kun ønsker at udvirke det gode – for det har jeg oplevet. Og så er opskriften oven i købet enkel.



## Fragilité

- 6 æg
- 400-500 g flormelis
- 150 g hasselnødder og/eller mandler
- lidt neskafe og kakao

Hviderne stivpiskes.

Nødder/mandler hakkes fint og blandes med 250-300 g flormelis, og vendes/røres i hviderne.

Bredes ud på bagepapir på ovnplade.

Sættes midt i 200° varm ovn i 3-5 min til marengsen er gylden, derefter skrues ned til 150° i ca. 35 min. Køler før bagepapir fjernes.

Blommerne piskes med ca. 200 g flormelis og 15-20 ml varmt vand, hvori er udrørt 1,5 tsk. neskafe og 1 tsk. kakao. → Æggesnaps.

200 g (blødt) smør blandes grundigt/røres i æggesnapsen.

Marengsen deles i 3 lige store dele, som lægges i lag.

Æggesnapsen fordeles (fx med dejskraber)

mellem lag 1 - 2 og 2 - 3.

Over øverste lag sigtes flormelis.

Fragiliteen kan nu skæres ud i passende stykker. Velegnet til frysning og kan tages frem kort før servering.

## Om forfatteren

Ole Hartling er overlæge, dr. med. og tidligere formand for Etisk Råd. Han har også været formand for Institut for Menneskerettigheder. Ole Hartling modtog Rosenkjærprisen i 2007 og udgav i den forbindelse bogen "Liv og død i menneskets hænder – vores etiske udfordring". Han har siden bl.a. udgivet "Aktiv dødshjælp – kan vi mere, end vi kan magte?". Ole Harting har deltaget i debatten om etiske faglige og sundhedspolitiske emner. Han har fire børn og 15 børnebørn.

