



## CHAPTER 24

# Kantareller

*Af Nicolai Dragsted*

For 7-8 år siden startede en meget interessant meditation med et mobilopkald, mens jeg samlede kantareller i Tisvilde Hegn. Da Pia Deleuran fandt på, at mad og meditation skulle kombineres i en kogebog, tænkte jeg derfor straks på kantareller.

Stegte kantareller er skønne på ristet brød som forret eller som tilbehør til stegt kød. Stegningen i smør bringer kantarellernes særegne smag frem, uden brug af hvidløg, bacon eller fløde. Jeg foretrækker den rene kantarelsmag. Lige så himmelsk smagen kan være, når man har ramt stegningen perfekt, lige så kedelig kan smagen dog blive, når de er stegt for lidt eller for

meget. De kan spises året rundt, og det kan blive en overraskende forret for gæsterne til jul eller i den kolde vinter.

Som al anden madlavning hjælper det med lidt øvelse, men med følgende fremgangsmåde bliver resultatet som regel perfekt. Metoden har en række faser, der hver især tager lidt tid, på samme måde som en god meditation. Prøver man at forcere processen, er der risiko for et ringere resultat.

Brug ca. 100-125 gram friske svampe pr. person. Svampene kan findes i f.eks. Tisvilde Hegn fra sidst i juni frem til sidst i september. Kender du ikke stederne i nærheden af, hvor du bor, kan

hjælp hentes på nettet i ”Danmarks Svampeatlas”.

Er du ikke til svampeture i skoven, kan de som regel købes i supermarkederne i august måned.

Svampene renses med blød børste, og undtagelsesvis kan enkelte svampe vaskes, hvis de er for fyldt med sand eller jord. Lad de friske og rensede svampe ligge enkeltvis på køkkenrulle nogle dage, så de tørrer lidt, uden at blive indtørret. Alt efter hvor fugtige de er, tager det 2 – 4 dage. Derefter kan de steges, eller de kan fryses ned og bruges resten af året, når kantarel sæsonen er overstået.

Jeg foretrækker at stege dem i en gryde eller pande af støbejern, men det er bare en smagssag. Smelt smørret og brus det af, uden at branke det. De friske eller frosne svampe kommer ned i det varme fedtstof. Frosne svampe skal i direkte fra fryseren uden optøning. Svampene steges derefter

ved svag varme i længere tid. På mit el-komfur bruger jeg indstilling 2 på en skala til 6. Jeg steger gerne mere end ½ time og rører rundt ind imellem, men ret beset passer de sig selv.

Under stegningen bliver svampene langsomt mørkebrune / gyldne, og de bliver samtidig mindre. Når de er ved at blive grundigt gyldne, tilsættes salt og steger lidt mere. Derefter tilsættes ca. en deciliter hvidvin og der skrues op for varmen et kort stykke tid, til væden er væk, og derefter steges igen på svag varme. Nu kan der smages på en enkelt kantarel. Du smager let, om der skal tilsættes mere salt, eller de skal steges lidt længere. Smagen er rigtig, når de har en intens nøddeagtig smag.

Inspireret af Pias sangglæde, har jeg skrevet en lille sang på melodien til ”Jeg en gård mig bygge vil”:

Nu det slut med kagebog,  
Læste den og blev så klog.  
Ikke på de to landsretter  
Men i ganen, hvor det batter  
Ingen tvist vil finde bo  
Når vor gryder gyder ro.

Vi fornuften fremme vil  
Hjernens kroge skal i spil  
Når den højre del forstemmer  
Venstre del vi dog fornemmer  
Mediator får den frem  
Så bli’r vejen ud jo nem.

Selv den værste tvist du ser  
Løses når vi mediér’!  
Hvorfor bruge tid på voldgift?  
Penge fosser ud i tilgift.  
Juleønsket fra os er  
Mange fler’ må mediér’!



## Om forfatteren

Nicolai Dragsted er it-advokat og erhvervs-mediator.

Nicolai er en betroet rådgiver på nogle af de mest komplekse og innovative it-projekter

Nicolai er senior-konsulent på Bird & Bird's kontor i Danmark og arbejder primært med mægling, kontraktudarbejdelse og forhandling.

Siden 1987 har Nicolai været aktiv i udarbejdelse, forhandling og fortolkning af større it-kon-

trakter med nuværende fokus på outsourcing, ERP og agile projekter.

Som en del af sit kontinuerlige arbejde med it-kontrakter, har han skrevet seks bøger og en række artikler herom. Derudover fungerer Nicolai som en hyppig taler ved konferencer om it-kontrakter. Nicolai er desuden certificeret ekspert i Danske IT-advokaters tvistløsningsordning.

Nicolai taler dansk, engelsk, tysk og fransk.

