



Søllerødgade kgebogen

tre forestillede verdener & opskrifter

Forord

Nyttehaven i Søllerødgade er til fælles brug. En så relativt beskeden have kan selvfølgelig ikke forsyne en hel gade, men man kan måske finde den krydderurt eller andet, man står og mangler til et måltid. Kogebogen rummer opskrifter med ingredienser fra nyttehaven. Offentlige rum ses ofte som noget, der er uden for en selv, noget andre tager sig af. Haven i Søllerødgade giver alle en mulighed for at passe eller tage del i noget fælles i gaden. Et vandopsamlingsanlæg gør det muligt for enhver at vande planterne. Et beboer projekt som forskønnelsen af Søllerødgade er en forhandling mellem det forestillede og det mulige. Kogebogen indeholder derfor også eksempler på forestillede verdener fra litteraturen, nogle bizzarre og fantasifulde og en, som var tænkt realiseret. På den måde åbnes et rum mellem den dagligdags madlavning og utopien som en drift mod at forandre eller forbedre det eksisterende. God læselyst.

Søllerødgade Kogebogen er et kunstprojekt af billedkunstner Nis Rømer.
Udgivet september 2006

Publiceret i forbindelse med
Søllerødgadeforskønnelsen - et
beboerdemokratisk netværksprojekt
www.sollerodgadeforskonnelse.dk.

Gaden vil danne ramme om skiftende kunststillinger i gadens eget
WiredArtGallery. Udstillingerne, arrangeres af
Foreningen Søllerødgadeforskønnelse. For
mere info skriv til:
info@sollerodgadeforskonnelse.dk

Indhold i haven 2006:

Rabarber
Jordbær
Schweizisk mynte
Stangbønner
Timian
Vin
Tomater
Solbær
Hindbær
Squash
Rødbeder
Salat
Rucola
Timian
Oregano
Dild
Salvie
Koriander
Mynte
Løvtikke
Citron timian
Fennikel
kommen

Haven er plantet og planterne valgt sammen med Rikke Rask fra Søllerødgade. Havens udformning kan forandres med tiden. Tak til beboerne, Botanisk have og alle andre, der har hjulpet til.

OPSKRIFTER

Rabarbermarmelade med kvan

Ingredienser:

500 g rabarber

200 g kvanstikke

1 dl vand eller appelsinsaft

300 g sukker

1 spsk. vanillesukker

1 tsk. citronsyre eller 2 tsk. citronsaft

Rabarber og kvanstikke skæres i småbidder og en luge af vand, sukker og citron røres sammen og hældes over. Lad det stå og trække et par timer eller varm det ganske langsomt op med det samme.

Småkog marmeladen ca. 15 minutter og smag den til før servering. Husk konserveringsmiddel, hvis den skal gemmes.



Harmonia

Charles Fourier (1772-1837)

Lystfællesskaber

Fourier bliver ofte betegnet som utopist, men hans ønske var at virkeliggøre sine ideer. Han anviste mulige steder, de kunne realiseres og var i sit omfattende forfatterskab meget detaljeret om det nye samfunds indretning. Han forestillede sig, at når først det første eksempel var opført, og folk så, hvor godt det var, så ville det sprede sig og blive til et globalt netværk af storkollektiver. Fourier forestillede sig en samfundsindretning baseret på lyst, et samfund, der lader lidenskaberne udfolde sig, og giver plads til alle mulige manier og lystformer. Hvor Newton havde påvist tyngdekraften var det Fouriers mål at afdække den gensidige tiltrækningskraft.

Rødbeder med yoghurt dressing

Ingredienser:

- 1 kg rødbeder
- 2 hårdkogte æg
- 3 dl yoghurt naturel
- 1 bundt purløg
- 3 løg
- olie

Rødbederne koges møre. Det tager 15 - 20 minutter alt afhængig af størrelsen..

Rødbederne afkøles, skæres i skiver og lægges på et fad.

Æggene hakkes og røres sammen med yoghurt og klippet purløg. Smag til med salt og peber. Hæld dressing over rødbederne.

Løgene skæres i skiver og brunes i olie på en varm stegepande. Herefter skal de afkøles og derefter fordeles på rødbederne.

Phalansteren, som han navngav organisationen, bestod ideelt set af mellem 800 og 1800 medlemmer, baseret på at antallet af forskellige menneskelige lidenskaber manier og lyster skulle være rigest muligt repræsenteret. Fourier opregnede, at der fandtes omkring 405 temperamenter og basale lidenskaber af henholdsvis han og hunkøn - i alt ca. 810 og uddrog deraf det mindste antal medlemmer i et kollektiv. Phalansteren var forbundet med et indvendigt gadegalleri, der bandt beboelse og de forskellige arbejdsfunktioner sammen, så medlemmerne let kunne skifte mellem dagens forskellige aktiviteter.

Ved at så mange lidenskaber og manier var til stede samtidigt opnåedes en ny socialdynamik, hvor sære og afvigende tilbøjeligheder blev drivkraften bag et nyt fællesskab. De lyster, der var sjældne og måske kun repræsenteret med et enkelt medlem eller to, gjorde det nødvendigt at indgå fællesskaber på tværs af den enkelte Phalanstere og åbnede dermed for dannelsen af globale netværk. Af denne tiltrækningens tyngdelov udleder Fourier, hvordan samfundet fungerer her beskrevet i nogle grundlæggende træk.

Arbejdet

Der er så mange forskellige beskæftigelser i phalansteren, at alle kan finde nogle aktiviteter, de brænder for. Afvekslingstrangen er en vigtig menneskelig egenskab, den enkelte arbejdssammenhæng er derfor højest på 1-2 timer, en dag

Australsk squashtærte

Ingredienser:

1 lille løg

3 skiver bacon

250 g squash

50 g revet ost (cheddar)

1 dl mel

1/2 tsk. bagepulver

1/2 dl olie

3 æg

salt

peber

Tænd ovnen på 180 grader C.

Smør et fladt ovnfast fad. Skær

bacon i små tern, der ristes. Løg

hakkes fint. Squashen rives - med

skræl, og osten rives. Alt blandes.

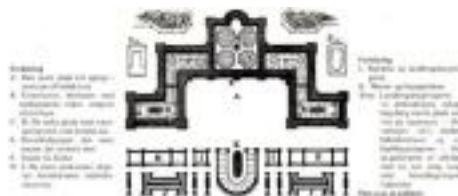
Hæld blandingen i det smurte fad.

Bages 30-35 minutter ved 180 grader

C.

Overfladen skal være lysebrun.

består derfor af 5-10 forskellige arbejds-sammenhænge. Fourier kalder andetsteds dette for sommerfuglebehovet, en afvekslingstrang til social forandring så man kom til at arbejde med stort set alle i Phalansteren, og var sikret social variation i hverdagen.



Børsen

Her planlægger man sammenkomsterne for de følgende dage, arbejde, fornøjelser og udvekslinger af grupper mellem de forskellige kollektiver, som koordinerer deres industri og deres adspredelser. I hvert stammefællesskab forhandler man sig hver dag frem til mindst otte hundrede gruppesammenstillinger i forbindelse med arbejde, måltider, kærlighedsaffærer, rejser og andre anliggender. Hver af disse sammenkomster forudsætter debatter mellem ti, tyve og undertiden hundrede personer; der er mindst tyve tusinde intriger at udrede på Børsen i løbet af en time. Til at bilægge dem er der embedsmænd af enhver slags og arrangementer ved hjælp af hvilke hvert individ kan følge omkring tredive intriger på én gang; sådan at Børsen i det mindste stammefællesskab er mere animeret end den i London eller Amsterdam. Man forhandler for en stor del ved

Kyllingelår med citron og timian

Ingredienser:

4 kyllingelår med overlår
2 -3 friske løg
2 små økologiske citroner
2 stilke frisk timian
2 tsk. honning
salt og peber

Tilbehør:

salat af krølsalat bladselleri og røde kidneybeans med olie-eddikedressing

Dup kødet tørt og skær evt. overflødigt skind og fedt af. Brun stykkerne meget godt på begge sider på en pande. Det er ikke nødvendigt at bruge fedtstof, da skindet afgiver en del. Krydr med salt og peber og læg stykkerne i et ovnfast fad. Skær løgene i tynde skiver og svits dem i fedtstoffet et par minutter. Krydr med timian og kom honning på panden. Kog det let sammen og fordel det over lårene i fadet. Læg tynde skiver citron ovenpå. Sæt fadet midt i en 200 grader varm ovn til kødet er gennemstegt, ca. 40 minutter. Server med en blandet salat til.

hjælp af tegn, hvilket gør det muligt for en dirigent at debattere fra sit bord med alle enkeltpersoner, og gennem medarbejdere holde sig orienteret om diskussionerne mellem tyve grupper, tyve serier, ja tyve kollektiver på én gang, uden larm og forvirring.

Kvinderne og børnene forhandler ligesom mændene for at bestemme sammenkomster af alle slags, og de stridigheder som opstår hver dag om dette emne mellem serierne, grupperne og individerne, udgør den mest pirrende leg, den mest komplicerede og livlige intrige, der kan tænkes. Således er selv Børsen i det ny samfund en kilde til glæde. (Charles Fourier ca. 1800, Stammefællesskabet, Rhodos 1972)

Grupper vil uafbrudt dannes og opløses efter behov, de er derfor ikke repressive. De åbner samtidigt for så mange skiftende grupperinger, at man ikke kan tale om egentlige institutioner. På grund af de mange indbyrdes relationer vil der ikke opstå permanente stridigheder, da grupper altid vil have gensidige forbindelser (to haveforeninger konkurrerer f. ex. på at lave den flotteste have, men fordi begge foreninger er åbne, har de indbyrdes udveksling og undgår dermed fatale stridigheder)

Beplantningerne

Heller ikke på dette punkt vil man finde nogen overensstemmelse med de civiliserede skikke. De forskellige kulturer må i den ny verden flette sig ind i hinanden i alle retninger. I dag anlægger man f. eks. blomsterhaven og køkkenhaven hver for sig, men denne skik vil ikke længere være

Solbærmarmelade

Ingredienser:

250 g solbær

150 g sukker

saft af 1/4 citron

evt. 1/4 tsk. konservering

Solbærrene ribbes og skylles.

Bær og citronsaft koges i ca. 5 min.

Sukker tilsættes og marmeladen

koges godt igennem. Skummes og

tilsættes evt. konservering.

Hældes på rene glas og lukkes tæt med det samme.

antagelig. Det er nødvendigt, at de forgrener sig ind i hinanden.

Blomsteranlæggene - den kultur der ligger nærmest hovedbygningen - må strække sig på langs og skyde store stykker tværs igennem de områder, hvor der dyrkes køkkenurter og frugtræer, ja helt inde i det store agerbrugsområde må der være isolerede felter med blomster, f.eks. firkanter med rosenbuske, border med vilde blomster, forhøjninger med tusindfryd, som tilså hver måned, sådan at der overalt i kantonen er masser af blomster, der hele tiden udskiftes. På samme måde bør man midt i de største blomsterbede anlægge nogle kontrasterende felter, og overalt sørge for, at de forskellige kulturer lapper ind over hinanden så meget som terrænet nu tillader det. Teorien om gruppe-ægteskaber viser, at det er nødvendigt at blande grupperne som arbejder i markerne, og undlade at koncentrere alle blomster-dyrkerne på ét sted og alle frugt-dyrkerne et andet, sådan som det ville være tilfældet hvis det var et civiliseret landbrug der opdyrkede hele kantonen.

(Charles Fourier 1808,

Stammefællesskabet, Rhodos 1972)

Lidenskaberne

Et så stort antal forbindelser mellem medlemmerne af Phalansteren som muligt var en absolut fordel. Ifølge Fourier udgjorde lidenskaberne en sammenholdende social kraft. For at opnå dette skal man holde udkik også efter de mest ukendte og ringeagtede tilbøjeligheder, for hver eneste af dem kan udgøre et bånd som forener mennesker fra hele verden. Fourier

Grillede krabbeklør med frisk kokos, timian og søde chalotteløg

Ingredienser:

800 g krabbeklør

4 kokosnødder

1 bdt. frisk timian

2 fed hvidløg

1 alm. rød chili

1 bdt. rucolasalat

250 g chalotteløg

4 dl rødvin

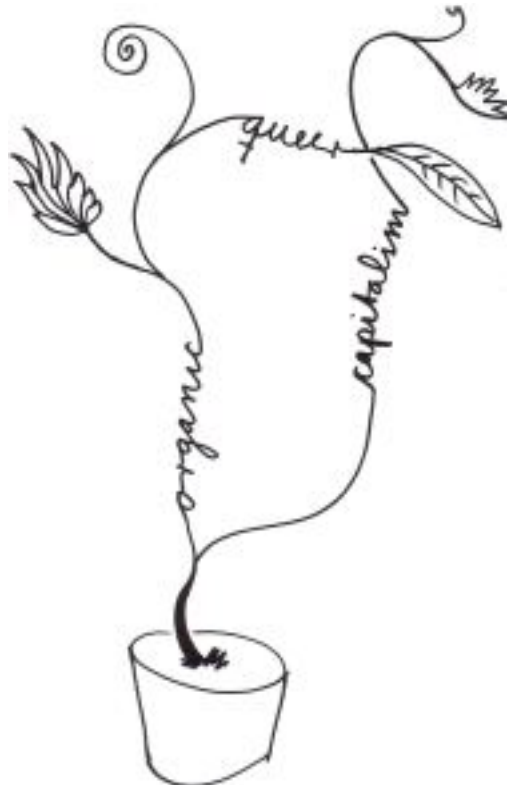
1 dl sukker

salt

peber, frisk fra kværn

Chalotteløgene renses og koges i rødvin med sukker, salt og peber til de er møre ca. 20 min. og tages op. Rødvinen koges ind til den karamelliserer og de kogte løg vendes i. Krabbeklørerne skylles grundigt og grilles i en forvarmet ovn ca. 10 min. Kokosnødderne flækkes, kødet tages ud og skæres i mindre stykker. Salaten skylles og vendes med friskhakket timian, knust hvidløg, finthakket chili, kokos og smages til med salt og peber. De varme krabbeklør bankes let med en hammer, så skallen flækkes, og anrettes på salaten. De lune løg lægges omkring, og retten serveres straks.

opfordrer til at gå på opdagelse i kroppens muligheder og bruge de skæve lyster og menneskers forskellighed og gør på den måde op med et blasert normalitetsbegreb.



Koteletter med salvie

Ingredienser:

Svinekoteletter

Frisk salvie

Skalotteløg

Smør

Salt

Peber

Æblecider

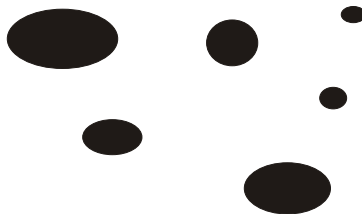
Frisk persille

Rids svinekoteletterne på kryds og tværs med en skarp kniv.

Hak salvie og skalotteløg sammen og kom det op i en skål med noget smør, salt og peber. Bland det godt sammen og smør det på begge sider af koteletterne.

Steg koteletterne på en pande. Når koteletterne har stegt lidt hældes cider ved, og det simrer yderligere i 5-6 minutter.

Tilsæt til slut smør og lidt persille og ryst panden godt inden servering.



Cittabella

Lia Wainstein, Viaggio in Drimonia, Milan 1965

En by af ukendt beliggenhed, sandsynligvis i central Europa. Cittabella er også kendt som "byen af huller". Den jord, som byen er bygget på, er helt unik og kan hverken sammenlignes med en bikube, fordi hullerne ikke er regulære eller med en schweizer ost. Besøgende i byen må først gøre sig bekendt med byens særlige topografi - dvs. de forskellige typer huller. De mest almindelige og mindst bekymrende huller er på størrelse med en stegepande. De er runde med takkede kanter på grund af den pludselige kollaps af det øvre lag, der har farve som en aubergine. Indersiden af "stegepanden" er ru og ujævn med små stykker jord og snavs, der knaser, når man træder på dem. Når det regner bliver hullerne slimede pytter, og det er ikke usædvanligt at finde en uheldig sommerfugl liggende i mudderet. Indbyggerne i Cittabella kommer frem enten ved at træde direkte i dem og gå på denne henslængte facon eller ved at tage store skridt for ikke at ødelægge de ujævne kanter. Børnene finder glæde i simpelthen at hoppe over dem.

Salat af tomater, løg og koriander

Ingredienser:

3 tomater

1 salatagurk

1 stort løg

1/4 tsk. salt

2 spsk. citronsaft

1/4 tsk. friskmalet peber

1/2 tsk. chili peber

1 tsk. ristede spidskommenfrø stødes

2 spsk. hakket frisk grøn koriander

Skær tomaterne i tynde både, løgene i tynde ringe og agurken i tynde skiver. Kom dem i en salatskål og bland dem med alle de andre ingredienser.

Dernæst, ordnet efter fare, kommer særlige store og dybe huller, der let kan sluge et par huse. Besøgende vil lægge mærke til frøkolonierne på bunden, som lever i vandet i bunden, som aldrig rigtigt forsvinder, såvel som åkander og siv. Kanten på disse huller er chokoladefarvet og runde. Gæster rådes til ikke at falde i disse huller, da det forstyrrer frøerne og den økologiske balance.

Hullerne i den næste kategori, mindre end hullerne før, har formen af store pærer, appelsiner eller æbler skåret i halvt dagen før. Denne detalje er vigtig for at beskrive dem, da kanterne som frugt skåret tidligere har en tendens til at krympe og sprække, ligesom kanterne på denne specifikke type huller. Det er bedst at klatre ned ved at sætte hælene i lige over de hvidlige sten, der danner de indre vægge. Denne øvelse siger indbyggerne i Cittabella er alletiders for lægmusklerne og gymnastikinstruktører tager ofte deres studerende med for at træne op og ned af siderne.

Hullerne i den sidste gruppe er de farligste, selvom de er næste usynlige. Disse bedrageriske åbninger synes ikke store nok til at holde på en nål, hvilket er en farlig misforståelse. Skulle en rejsende komme i nærheden ramler jorden sammen, ofte forsvinder hele hestevogne med 8 eller flere heste i spandet for evigt i disse uventede fordybninger. Denne kategori af huller er især irriterende for beboerne i Cittabella afbryder de parade-og

Varm kartoffelsalat med olie- eddikedressing

Ingredienser:

1 kg små nye kartofler
1 fint hakket skalotteløg
1 dl olivenolie
2 spsk. god eddike (sherry- eller
hvidvinseddike)
1 tsk. sennep
1 knivspids sukker
salt og peber
Blandede krydderurter, f.eks. dild,
purløg, løvstikke, fint hakket

Nye kartofler skal kun befries for jord
og derefter koges i letsaltet vand,
eventuelt tilsat en kvist timian.
Rør sennep, sukker og eddike
sammen og rør derefter olien i til
sidst. Smag til med salt og peber.
Hæld dressingen sammen med de
varme og hele kartofler. Bland med
krydderurter og skalotteløg.

festoptog, som indbyggerne er så
glade for.

Indbyggerne i Cittabella er kendte for
deres besynderlige gangart, de går
altid som søger de efter noget. Det
gør de af flere grunde - enten fordi de
befinder sig i et område i byen hvis
huller de ikke er bekendte med, eller
fordi de søger (mest for at tilfredsstille
deres bekymrede familier) efter en
nyankommet fætter fra landet som
har været forsvundet et par dage,
eller fordi de har mistet endnu en
vogn eller bus. I det sidste tilfælde er
det bedste at give op så hurtigt som
muligt, da eftersøgningen sjældent
krones med succes.

Ovnbagt fennikel

Ingredienser;

3 store fennikler

1 fed hvidløg

salt

peber

¼ pakke smør

2 glas vermouth, hvidvin eller vand

Skær stilkene af fenniklerne, men behold toppene. Skær fenniklerne i ½ centimeter tykke skiver og hak toppene. Læg skiver og toppe i et ildfast fad. Hak hvidløgsfeddet og fordel det mellem fennikelskiverne. Smørret skæres i tynde skiver, som fordeles i fadet. Tilsæt godt med salt og peber og bland ingredienserne. Hæld vermouth over retten. Krøl et stykke bagepapir sammen og gør det vådt og bred det derefter ud over retten. På denne måde damper fenniklerne i deres egen væde. Fadet stilles i en 220-230 grader varm ovn i 30-40 minutter.

Retten kan også serveres til lammekød, svinekød og fjerkræ.



Civilizations øen

Henry-Florent Delmotte, Voyage pittoresque et industriel.. 1835

Civilizations øen er den vigtigste af VITI øerne i Polynesien, der blev annekteret af Frankrig i 1831 af kaptajnen på Calembredaine det første skib, der opdagede den. Øen er skov- og bjergrig, men en tyk tåge slører ofte sceneriet.

Civilizations øen er et monarki styret af en konge i palisandertræ. Kongen er mekanisk drevet og kan underskrive op til 30 dekretter om dagen med en formfuldendt signatur på engelsk. Fordelene ved dette system er mange. Man undgår alle problemerne med arvefølge og skift i dynastiet. Det betyder også, at de offentlige udgifter kun beløber sig til 30 frank om året til olie og fedt. Kun præsidenten for ministerrådet har ret

Agurk og jordbærsalat

Ingredienser:

2 1/2 dl. fromage fraiche

1-2 fed knust hvidløg

2 spsk finthakket mynte

1 spsk finthakket persille

1 stor agurk i skiver eller tern

350 g jordbær groftskivede

Bland fromage fraiche, hvidløg og krydderurter.

Arranger agurk og jordbær i en skål og blandes forsigtigt med dressing.

Afkøles 1 time før servering.

Tips: Er god til krydderet gill kød.

til at trække kongen op.

Ministrene har et stort ansvar. Hver har en lykke om halsen, som enhver vælger kan trække i, indtil ministeren kvæles, hvis denne viser sig at have handlet imod de indgåede aftaler. Alle medlemmerne af parlamentet er døve og dumme, hvilket sætter en stopper for endeløse debatter og betydeligt reducerer muligheden for, at de påvirkes af overbevisende argumenter. Debatterne føres på tegnsprog.

I følge loven er det forbudt for mere end en person at udkæmpe dueller, hvilket har afsluttet denne praksis. Øen er rig og fremgangsrig. Det gamle jernbanenet er blevet afskaffet af et transportsystem, der benytter elektrisk væske. Vognene rejser med en utrolig fart langs en tynd metallinie, der fungerer som leder. Friktionen afgiver gnister, som om natten oplyser et stort område på begge sider af sporet. Systemet er billigt, let at installere og kan flyttes, hvis nogle beboere har indvendinger imod det. Desværre kan kun en person rejse af gangen, da flere personer i vognen ville væsentligt forøge chancen for elektrisk chok. Posten benytter også systemet, som er så hurtigt, at man ofte modtager svar allerede før brevet er leveret. Gaslyset er blevet afløst af et transportabelt apparat, der bruger phosphoriculine - en delikat og brændbar væske. En lang slange er hæftet på genitalierne og rektum. Phosphoriculine er udvundet fra ekskrementerne og flyder ind i lampen, som bæres i et bælte. Lyskvaliteten varierer alt efter brugerens kost -løg, ærter, linser og t

Carpaccio med chili, ingefær, radiser og soja

Ingredienser:

1 oksefilet

1 håndfuld korianderfrø

peber

salt

chili-olie

koriander

ingefær

chilier

radiser

sesamolie

soja

limesaft

Knus korianderfrøene i en morter.

Drys korianderfrø og rigeligt med salt og peber på et spækbræt og rul kødet henover, så det hele bliver dækket af krydderierne. Hæld en smule af chili-olien fra før over kødet og sørg for, at hele fileten får lidt olie. Brun kødet på en pande. Det skal vendes ofte. Når kødet er brunet på alle sider, tages det af varmen. Derefter skal det hvile i 5-10 minutter.

Hak den friske koriander og ingefæren fint. Skær radiserne i tynde skiver på langs. Skær toppen af chilierne, fjern frøene og hak chilierne så fint som muligt.

Retten serveres på en stor tallerken. Læg radiseblade i bunden. Skær kødet i meget tynde skiver og fordel skiverne på radisebladene. Drys ingefær, koriander, radiser og chilier over kødet oppefra. Hæld lidt sesamolie, soja og limesaft over.

majroer producerer et særligt klart lys. Temperamenter har også en effekt på kvaliteten og farven af lyset: et roligt temperament laver et hvidt lys, mens et nervøst laver et blå. Phosphoriculine bliver også brugt medicinsk til diagnoser af for eksempel kolik og fordøjelsesbesvær. Læger behandler ofte patienter med ingenting, da de mener, medicin er skadeligt. Dysenteri kureres ved at patienten presser sit hoved mod jorden med hænderne, en behandling, der aldrig har slået fejl.

