

Laga mat som proffsen

Stor var förväntan morgonen den 2 mars då 14 Sweor lämnade sina hem för att åka till Cortijo Roca Tranquila för att laga mat tillsammans med Kasper Nielsen från det danska kocklandslaget. Alla hittade till slut fram till den vackra cortijon där vi hade havet framför oss och bergen i ryggen.

Kasper lotsade oss genom de olika momenten i den trerättersmeny vi sedan "själva" skulle åstadkomma. Sedan fick vi "limma", hacka, smöra och göra knyten av hjärtans lust. Koncentrationen var stor och frågorna många. Visserligen var det väl lite gliringar från kompiserna bredvid om att osten inte var lika fint skuren som Kaspers - men sånt kan man ta när man har kul.

Vi fick lära oss att knivarna ska slipas "var femte minut" och det på ett keramiskt bryne. Köttet skall "snöras" för att bli jämnt stekt och skivorna vackra. Och att man skall ha handskar när man ansår kronärtskockor...

I denna otroligt vackra miljö fick vi sedan avnjuta vår egenhändigt lagade måltid (vi fick dock viss hjälp av de två kockar). Jeanette från Birdie Vinos del Mundo i Fuengirola presenterade de viner vi skulle dricka till maten, vilka var noggrant utvalda till den mat vi lagat

Efter många timmars jobb och avnjutande av maten rullade vi så tillbaka till våra hemdestinationer och jag kan nog svära på att det inte var aktuellt med kvällsmat den dagen.

Lotta Strandberg

