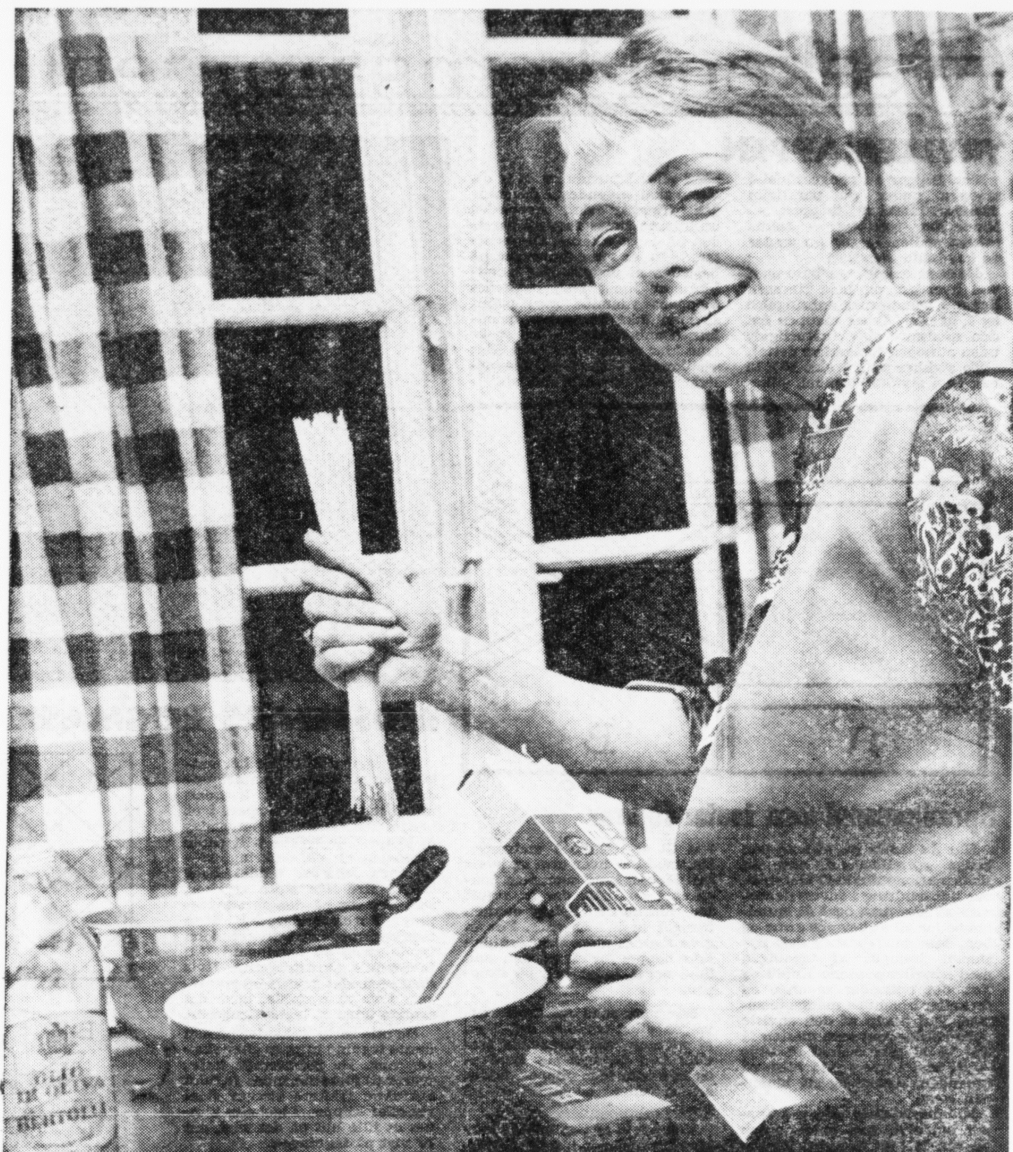


## VI SPISER STADIG PÅ ITALIENSK

En fodboldkone — den professionelle fodbold-spiller Flemming Nielsens drog af sted til Italien med et 3 uger gammelt barn — lærte hurtigt italienske køkken, som hun nu har taget med til Danmark

Birthe Flemming Nielsen  
i køkkenet i færd med  
en spaghetitert



**F**ODBOLDKONER skal stå for meget. Først skal de vænne sig til at tilbringe en masse tid med sig selv, mens deres mænd træner, spiller og går ud for at se andre spille — og i de efterhånden ikke så få tilfælde, hvor mændene får så meget ud af træning og spil, at de bliver »opdaget« og købt af udenlandske klubber, må konerne rykke ud af hjem og gamle vaner og søge deres gemaler.

Efter olympiaden i 1960 blev Flemming Nielsen opdaget, og det resulterede i en kontrakt med klubben Atalanta og i oprettelsen af et nyt hjem i Bergamo.

For Flemming Nielsens kone, Birthe, var det måske ekstra svært at skifte hjem, fordi hun stod med et 3 uger gammelt barn.

**O**G jeg var virkelig meget rådvild i begyndelsen, fordi jeg for det første kun talte meget lidt italiensk og for det andet overhovedet ikke vidste, hvad jeg skulle give vor søn at spise. Alle de gode bøger og råd, jeg kom med hjemmefra, var ikke rigtig noget værd, fordi jeg simpelt hen ikke kunne få de forskellige slags babymad, vi har herhjemme. Så drengen var nærmest flaskebarn til han var 1 år. Så fandt jeg ud af at gå ud i parkerne og spørge

de andre mødre, der luftede børn, hvad de egentlig gav deres, og så gik det.

Familien Nielsen levede helt og fuldt på italiensk, og de savnede ikke noget dansk.

— Flemming fik sin diætseddel fra klubben, og den skulle overholdes, fortæller Birthe Nielsen. — Vigtigt var det, at han fik kød to gange om dagen, ikke for tung mad i øvrigt og ikke for meget vin — og slet ikke sidst på ugen, før kampene.

— Kød er jo dyrt i Italien?

— Ja, det tør siges. Alene til os to købte jeg for 15–16 kr. kød hver eneste dag, men der blev nu også dejlig mad ud af det.

De enkelte gange, hvor der kom familie og venner hjemmefra med dansk mad, blev vi simpelt hen syge af det — når man bor i et fremmed land og skal arbejde, er man simpelt hen nødt til at leve af landets egen mad, der passer bedst til klima og mange andre forhold.

Og selvfølgelig indgik spaghetten som en meget vigtig del af den daglige kost.

— Herhjemme oplever vi tit, at få spaghetti, der klister. Det undgår nemt, hvis man i kogevandet kommer 1 spsk. olie — almindelig madolie, og gerne også en lille smule af en kraftterning, men bare en flis, der

giver kogevandet en ganske svag kulør. Og brug altid mere vand end der står på pakken.

Sammen med spaghetten serveres ofte en sovs med hakket oksekød, og her er den rigtige italienske opskrift:

Til 4 personer bruges 1 kg hakket oksekød, 3 kerner hydløg, der hakkes meget fint og 1 almindeligt løg. Det almindelige løg brunes i smør, og hvidløget blandes i kødet for at give det smag — desuden 3–4 flåede tomater (skold dem, så er skindet nemt at få af). Kød og løg blandes sammen og koges i en stor klat smør og koges i ½ time til tre kvarter og krydres med en god paprika — ikke den almindelige købmandspaprika, helst den ungarske, samt salt og peber og evt. lidt god tomatpure og en smule engelsk sovs — alt efter smag. Purren kan også serveres ved siden af i en skål til dem, der vil have sovsen lidt mere flydende.

**N**ÅR italienerne ikke spiser spaghetti, spiser de ris eller suppe, mindes Birthe Nielsen, der som fodboldentusiast ved, kom hjem med familien i juni. — Og de spiser meget. I Italien kan husmoderen nøjes med at købe ganske lidt kød, for det er tilbehøret, der tæller — lige omvendt af her, hvor kødsovsen nærmest drukner i spaghetten.

Risotto er en meget yndet forret — den spises uden kød til som regel, men af og til med ganske små bidder lever eller champignons.

Risene koges først almindeligt i letsaltet vand med lidt mere olie ved end i oksekødsovsen. Det giver en ganske særlig smag. Når den er kogt færdig, røres den op med en god klat smør, så den får konsistens som risengrød. Og ovenpå lægges reven ost. — Det smager dejligt, siger Birthe Nielsen, men det ligger lidt tungt, især når man er ude at spise på restaurant og der venter endnu fire retter, hvorefter en med kød, den næstsidste består af tykke ostehumpler, der spises til de sidste slurke rødvin og den allersidste fås til kaffen: en murstenstung sandkage, der tilsyneladende har ligget længe og ventet på lejligheden — fyldt med gode sager.

— Italiensk suppe er dejlig, men lidt svært at lave i Danmark. I f. eks. Minestrone skal der så mange forskellige ingredienser, som endnu ikke kan fås i Danmark. Desværre. I øvrigt findes næsten alle de rigtige italienske spaghettimærker her — spørg efter dem i special- og osteforretninger, bl. a. de grønne spaghetti, der indeholder grøntsagskoncetrater. Ved siden af oksekød er kal-

vekød det mest anvendte i italiensk husholdning, mener Birthe Nielsen, der selv brugte det tit og gerne.

**E**N af de retter, der for alvor er adopteret i det Nielsen'ske hjem, nu på Jægersborg Allé, tilberedes netop af kalvekød, der skæres i ganske tynde skiver, som gnides i citron, salt og peber på hver side. Skiverne vendes et øjeblik i olie på en varm pande, men kun et ganske lille øjeblik — de skal ikke blive brune. Så tages de op, og i olien blandes tomatpure, godt med smør, og det får lov at boble op. Så lægges kødet tilbage et øjeblik på hver side — det mørnes hurtigt, fordi skiverne er tynde. Dertil serveres en god kartoffelmos eller pommes frites — gerne hjemmelavede, samt en god salat og evt. svitsede grønne peberfrugter i skiver.

For resten er det almindeligt i Italien, siger Birthe Nielsen, at husmødrene laver store portioner, af f. eks. oksekødsovsen. Det er noget, der fornemmes på trappegangene. De laver en stor grydefuld og varmer op i løbet af ugen, eftersom de får brug for det, bl. a. til at lægge i et gratinad skiftevis med lag af brødt spaghetti og reven ost øverst. — Fadet stilles i ovnen, og gratinen smager dejligt. ★