

KOKKENS BEDSTE OPSKRIFTER

Legendarisk Aarhus-kok har i årtier lært aarhusianerne at lave mad

Det er ikke helt uden grund, at Jonna Halds kurser er så populære og altid bliver fyldt helt op. Jonna Hald er udover at være en eminent god underviser nemlig også en meget kendt og velrenommeret kok, der har været i restaurationsbranchen, siden hun var 14 år. Hun startede som kok hos Søren Gericke, som lærte hende alt om at lave mad. Siden har hun både været medejer af De Fire Årstider sammen med sin mand, kunstneren, Ulrik Witt, arbejdet som kok hos René Knudsen, været køkkenchef på Mefisto og restaurationschef på Tivoli Frihedens Restaurant Terrassen. Hun har på disse såvel som på adskillige andre restaurationer altid stået som garant for den gode kvalitet og smag.

Det hele handler om gode råvarer

Sideløbende med sin succes som kok har hun heldigvis også haft lysten til at lære aarhusianerne kunsten at lave god mad. I over tyve år har hun undervist i madlavning hos FOF Aarhus, og som hun fortæller, så følger de samme kursister ofte hendes kurser år efter år, og nogen har endda været med siden allerførste sæson. 'Folk kender hinanden på kurserne, og kommer der nye til, så falder de hurtigt ind. Vi laver god mad og hygger os, og derfor kommer folk tilbage hvert år', fortæller Jonna Hald. De kommer selvfølgelig også for at lære fra mesteren selv, og hendes vigtigste råd til sine kursister er: 'De skal prioritere de gode råvarer og lære at sammensætte en ret og en menu, der harmonerer', forklarer Jonna Hald. Til næste år bliver hun 70 år, og hun har heldigvis ikke planer om at stoppe hverken undervisning eller madlavning endnu: 'Jeg tager et år ad gangen, for jeg hygger mig jo også - ligesom kursisterne', afslutter hun.

Tekst: Vibeke Sørensen
Foto: Jørgen Diswal



"DE SKAL PRIORITERE DE GODE RÅVARER OG LÆRE AT SAMMENSÆTTE EN RET OG EN MENU, DER HARMONERER"