

TAG TIL ALLERØD

BESØG NINAS NATURCAFÉ

"Jeg er uddannet arkitekt, men nu bygger jeg kager, og det passer mig fint." Ordene er Nina Dolriis', på niende år indehaver af Ninas NaturCafé i Allerød. Den arkitektoniske baggrund fornægter sig ikke. Der er et fint samspil mellem hus, have og natur, og måske netop derfor kommer der er så mange besøgende i hendes vidunderlige café.



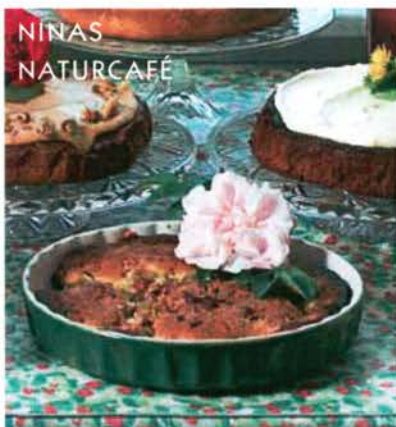
1 En snoet grusvej leder op til Ninas NaturCafé og Ninas private bolig. De gamle frugttræer, roserne og den vajende vimpel i baggrunden slår Morten Korch-stemningen an. 2 Nina bager selv alt, og på en travl søndag skal der bages i omegnen af 35 kager! 3 Cafeen ligger i kanten af Store Dyrehave ved det smukke Tokkekøb Hegn. 4 Det overdådige kagebord har et fast sortiment af kager kombineret med kager med sæsonens frugter og bær. Ingen går sultne fra dette bord!

Ideen til Ninas NaturCafé opstod, fordi Nina var træt af at køre så langt til arbejde hver dag, når hun nu boede sådan et dejligt sted. Ønsket var at bruge rammerne, naturen og nogle ordentlige råvarer, også dem, der var på stedet. Og det har folk taget til sig. Her kommer alle typer mennesker. I hverdagens mest veninder og ældre mennesker. I weekenden er det mere familier – gerne flere generationer på udflugt sammen. Tit falder folk i snak med hinanden, og i regnvejr sidder man tæt sammen og hygger sig i drivhuset. Men faktisk er det sjældent dårligt vejr hos Nina. Stedet ligger med skoven beskyttende omkring sig, og folk er gode til at klæde sig efter vejret. Det fornemmes som at være barn igen og komme på besøg i

mormors sommerhus. Et dejligt alternativ til by, hus og lejlighed. Og det er også det, Nina synes, er bedst ved stedet – at her er en dejlig fredfyldt og afslappet stemning og en smuk omkringliggende natur.

DET STRÅTÆKTE HUS I SKOVEN

Vi befinder os midt i de skønne nordsjællandske skove i et kuperet terræn, formet af den sidste istid for 10-12.000 år siden, hvor randen af isen under afsmeltningen bevægede sig frem og tilbage. Og i lavningerne mellem bakkerne dannedes søer, der i tidens løb er blevet til moser. Midt i en lysning ligger det hyggelige stråttækte hus, der



**TÆRTE
MED BLOMMER ELLER BÆR**
Skøn tærte med sæsonens frugter eller bær

175 g smør • 175 g sukker • 2 æg • 200 g mel
• 1 tsk bagepulver • Evt. 1 tsk vaniljesukker •
Ca. 300 g skyllede bær (fx hindbær, jordbær,
blåbær eller brombær – 500 g, hvis du bruger
blommer) • 3-6 spsk perlemelis • 1 tsk kanel
(hvis du bruger blommer) • 50 g hakkede
hassel nødder • Evt. cremefraiche eller
flødeskum som tilbehør

Pisk smør og sukker sammen. Rør æggene i
et ad gangen. Bland forsigtigt mel og bage-
pulver og eventuelt vanilje. Kom halvdelen af
dejen i en velsmurt tærte- eller springform,
og bag bunden ca. 20 minutter ved 175°. Læg
frugten på den afkølede bund. (Del blom-
merne i halve, og læg dem med den buede
side opad). Drys med perlemelis og eventuelt
kanel. Fordel resten af dejen i klatter ovenpå,
og drys med perlemelis og de hakkede nød-
der. Bag kagen yderligere i ca. 30 minutter.
Serveres med cremefraiche eller flødeskum.



1 I haven ligger det store drivhus, som giver læ til de mange gæster. Når regnen siler ned, rykker folk ind og tæt sammen, og ofte går snakken lystigt på kryds og tværs af bordene. Her sidder man blandt pelargonier, figentræer og vin. **2** Det kan være en god idé at reservere bord i forvejen, da der er run på cafeen. Bordene er dækket med jordbærduge, og på hvert bord ligger en sten med påmalet bordnummer og et lille jordbær.

udgør privatbolig for Nina og hendes familie og samtidig rummer café og butik. Cafeen består af et drivhus, terrasser og en markhave omkranset af planter og elementer fra den gamle landbohave: Tjørn, hyld, roser, gamle frugttræer, den obligatoriske flagstang, perlestensbelægninger, syrenhække og toppede brøsten. Men her er også vildtvoksende roser, halvhøjt græs, brændenælder og tilfældigt placerede frugtbuske, der skaber en blid overgang til skov og eng og gør stedet fortryllende. Her emmer af fred og fordragelighed, og der er et fint samspil med naturen. Måske er det det, der drager så mange til stedet. Ofte holder der 15-20 biler på p-pladsen, når cafeen åbner.

FIND DIN EGEN PLET I SOLEN

Du vælger selv, om du vil sidde inde i drivhuset, på terrassen eller i markhaven. Sidstnævnte er som at sidde midt i naturen, hvor der bliver slået et stykke græs til borde og stole. Her sidder du under æbletræets flimrende løv og ser ud over engene med de græssende får og skoven som baggrund. Vælger du i stedet at trække indendørs, er det i drivhuset, det foregår. Her bolttrer heliotropen sig lystigt op ad væggen. Her er figentræer og vin, der får store klaser af blå druer. Her står store flotte pelargonier i vinduerne, og i hjørnet ligger en stabel stråhatte til udlån på en varm sommerdag. Dugene er prydet af jord-



LAGKAGE MED NØDDEBUND

Let og frisk sommerlagkage

3 æg • 115 g sukker • 100 g mel • ½ tsk bagepulver • 1 tsk pulverkaffe (nescafé) • 75 g hasselnødder, hakkede • **FYLD:** Ca. 4 dl piskefløde • Lidt sukker efter behag • Ca. 400 g jordbær eller hindbær (alternativt ca. 350 g god frugtkompot)

LAV FØRST BUNDENE. Pisk æg og sukker let og luftigt. Når du har pisket lidt, sætter du skålen i et

varmt vandbad og pisker videre, til æggemassen er cremet. Tag skålen af vandbadet, og pisk lidt endnu. Sigt mel og bagepulver, og vend det forsigtigt i æggemassen sammen med kaffepulver og nødder. Hæld dejen i en smurt springform, og bag kagen ca. 40 minutter ved 175°. Når kagen er helt kold, flækkes den i to lagkagebunde. **LAV NU FYLDET:** Tag de pæneste bær fra til pynt, og halver resten (hvis det er jordbær). Pisk fløden, og tag 1/3 fra til pynt. Vend bærrene i resten af flødeskummet, og tilsæt sukker efter behag. Fordel blandingen mellem lagkagebundene. Pynt lagkagen med flødeskum og bær.

1 Ninas NaturCafé ligger midt i de smukke nordsjællandske skove, hvor istiden har skabt et kuperet terræn. Ninas sånefår går frit omkring, og her kommer naturen helt tæt på både bolig og café, og det tilfører en helt særlig atmosfære til stedet. 2 I markhaven sidder man mere uforstyrret med kig til engen, skoven og fårene. 3 Ninas egne produkter, som kryddersalt og sennep, produceres om vinteren, når hun holder "sommerferie".

bær afbildet som frugt og i blomst. På bordene ligger små sten med påmalede bordnumre og et lille jordbær eller en jordbærblomst.

SANDWICH, KAGER OG DELIKATESSER

I umiddelbar forlængelse af drivhuset ligger butikken og køkkenet. Butikken er i virkeligheden en reol i forbindelse med køkkenet, der bugner af Ninas hjemmelavede produkter samt salg af gode varer, som Nina finder eller anvender i køkkenet, for eksempel honning, te og kaffe. I forlængelse af butikken er kagebordet med overdådige og indbydende kager, smukt dekoreret og med havens blomster som pynt. Er du mere til frokostenretninger, er der spændende salater

og sandwich. Ud over kagerne, hvor der er et fast sortiment og så årstidsvariationerne, er der nemlig hver dag et nyt menukort med dagens frokosttilbud. I butikken er der et udvalg af egne produkter og særligt udvalgte delikatesser. Du finder også værker af de lokale kunstnere udstillet i butikken. Ninas egne produkter produceres om vinteren, når hun holder "sommerferie". På det tidspunkt udarbejder hun også program for næste sæson, og hun finder de produkter, der skal sælges i butikken. For dem, der ikke kan vente til foråret, leverer Nina om vinteren hjemmebakte kager og gavekurve ud af huset. Og der er noget for alle, for diabetikere og glutenallergikere har Nina også tænkt på.