



Japansk inspireret menu med tilegnet akustisk musik af Finn & Torsten Olafsson

- hos Jan Hurtigkarl & Co. i Ålsgårde

Jan og Jakob, med efternavnene Hurtigkarl og Mielcke, har været i Japan og hente inspiration fra det nok smukkeste og mest originale køkken af dem alle: Det japanske.

Her er det skønheden, enkelheden, renheden, men også skarpheden, der hersker - indbefattet en forbilledlig ydmyghed og respekt for de sublime råvarer, der arbejdes med.

Dette er essensen af alt dét, som Hurtigkarl & Co. har smeltet sammen under temaet 'Wa Fû', som oversat fra originalsproget betyder 'Harmoni'.

En uforlignelig rejse ud i de fineste og mest overraskende smagsoplevelser kan nu atter nydes hos Jan Hurtigkarl i Ålsgårde på fire lørdage i november og december:
d. 18. november og d. 2., 9. og 16. december.

På den første og sidste aften i december, lørdagene d. 2. dec. og 16. dec., krydres Wa Fû menuen ekstraordinært med tilsvarende udsøgt musik, udført på ædle akustiske musikinstrumenter. Som en fornem efterklang til den fuldendte menu kan man da opleve brødrene Finn Olafsson på akustiske stålstrengsguitarer og Torsten Olafsson med den japanske bambusfløjte 'shakuhachi', indiske tabla-trommer og diverse eksotisk slagtøj - i en japansk inspireret mini-koncert, som er særligt tilegnet netop disse Wa Fû aftener hos Jan Hurtigkarl & Co.

Finn og Torsten har spillet sammen gennem mere end fyrre år – og begge boet i Nordsjælland i nu næsten tre årtier. Allerede i 1969-71 markerede de sig som unge originale nyskabere i den symfoniske rockgruppe Ache, som sammen med Peter Schaufuss skabte verdens første ægte rock ballet 'De Homine Urbano', opført på Det Kgl. Teater og Bolshoi Teatret i Moskva - og hittede med balladen 'Shadow of a Gypsy' i Frankrig.

Siden da har Finn medvirket som akustisk og elektrisk guitarist på mere end 150 albums, mange af disse med fremtrædende danske solister. Han er ikke mindst kendt for sit mangeårige samarbejde med guitaristen Anders Roland og for deres fem højt anmelderroste duo-albums, samt for sine to soloplader 'Acoustic Guitar' og 'Acoustic Guitar 2'. Finn er anerkendt som en fremragende - ja, uovertruffen fingerpicking guitarist med sin egen helt unike, personlige stil. Han spiller fortrinsvis på de smukkeste tænkelige, specialbyggede danske Ole Kehlet stålstrengsguitarer.

Multimusikeren Torsten har lige siden Ache-dagene beskæftiget sig indgående også med udforskningen af Østasiens musik - især den japanske shakuhachi-fløjte, som han studerede hos Ozawa Seizan ved Zen templet Myôanji i Kyôto og hos den verdenskendte shakuhachi solist Yokoyama Katsuya i Tôkyô. Torstens solo-album 'Standing Waves – Zen Shakuhachi Meditations' med århundreder gamle, klassiske Myôan Taizan-ha Shakuhachi soloer - produceret af Finn Olafsson og udgivet af pladeselskabet Olafssongs i 1983 - var den første af sin art i verden udenfor Japan og har siden da opnået international status som 'genre best-seller'.

Lige som Hurtigkarl & Co.'s japanske inspirationsmenu bringer en på en rig og forløsende rejse gennem de fineste kulinariske oplevelser, man kan forestille sig, afrunder den efterfølgende musik med guitarer, bambusfløjte og nænsomt anslået slagtøj de to aftener med lige så sublime og overraskende toner, klange og rytmer: Et varieret og mangedimensionelt lydunivers skabt af elementerne træ, metal, skind, bambus - og luft ... som mødes og forenes, i et mættet rum af - tid.

Finn & Torsten Olafssons hjemmesider: www.finnolafsson.com & www.torstenolafsson.com

Japansk inspirationsmenu med dertil dedikeret akustisk musik hos Jan Hurtigkarl & Co. i Ålsgårde

Nordre Strandvej 154, 3140 Ålsgårde

Arrangementerne begynder kl. 19

Pris pr. kuvert kr. 1.250

– inklusive musik menu d. 2/12 & 16/12

Bordbestilling: Telefon 49 70 90 03

Yderligere information:

www.hurtigkarl.dk & www.olafssongs.dk



Menu'en - alle fire lørdage: 18/11 og 2., 9. og 16/12:

Wa Fû - Japansk inspirationsmenu:

3 små kolde som lune appetizers

Sandart - "kabayaki" - Ponzu, enoki, østers

Kammusling - "gari" - Blomkål, rødbede, ris

Kronhjort - "dashi" - Radisser, bladselleri, Karl Johan

Matcha - japansk grøn the

Daddel - "yuzu" - Lakridsrod, mandel, kirsebær

Chokolade - "nishiki" - Wasabi, safran, kaffe

Husets apéritif: "Wa Fû" - japansk apéritif

Vine m.m.:

Gros Manseng, Sauvignon 2003

Alain Brumont, Gascogne

Domaine Aghje vecchie, Chardonnay 2004

Canale di verde, Corse, France

Domaine Fontanel, Cuvé Prieuré 2000

Tautavel, Roussillon, France

Muscat de Cape de Corse, Domaine Gentile

Patrimonio, Corse, France

Kaffe Kenya med petits fours

Div. cognac, calvados, Marc & likør

