

ve hvidt brød senere hen. Nogle elsker smør, andre skraber brødet og lægger i stedet en skive ost på. Vi mennesker vil selv bestemme, vi er lystbetonede, og det er lysten, der driver værket.«

SLÆBER OS HEN TIL KØLEDISKEN. Danskeres forhold til mad kan godt tåle en opsang og får den af Grethe Andersen.

»Franskmændene er også begyndt at kende til fedme, men har ikke så store problemer med overvægt, som vi har, og man møder ingen i metroen, der sidder og spiser. Man spiser til måltiderne og nyder det.

Det kan vi lære af. Vi ville psykisk have godt af at sætte os ned og spise, mens der er lukket for tv og radio. Modsat – hvis man mangler interessen for mad, prioriterer man mad

lavt og vil ikke betale for gode kvalitetsprodukter. Og det er da lidt mærkeligt, synes jeg egentlig, at vi ikke er lidt mere interesserede i, hvad vi hælder på os selv.«

Grethe Andersen taler om undersøgelser, der viser, at hovedparten af os ikke ved, hvad vi skal spise, før vi går ind i supermarkedet. Det er som om, vi hver dag forventer en middagsinvitation, der aldrig kommer, ind til vi til sidst modstræbende og i sidste øjeblik slæber os hen til en køledisk for at se, om der er noget, vi kan lide, og som alle i familien også kan lide, og med få variationer laver vi så det samme og det samme uge efter uge. Det kan høres på vores sprog omkring smag og mad og ses på navnene på retterne.

»Noget med kylling,« ligger vældig højt på statistikkerne over, hvad danskerne spiser. Vores register af middagsretter og navnene på dem er blevet fattigere. Det er ærgerligt, synes Grethe Andersen. Det skæmmer vores madkultur.

»Min personlige erkendelse i den her problemstilling er, at det er vigtigt at det, man laver, laver man godt. Jeg japper aldrig noget halvdårligt igennem, når der ikke er tid nok. Så findes der nødløsninger. Tunmousse, skinke, oliven kan laves til et hurtigt måltid, men alligevel laves så godt, at ingen overvejer, at det kan være en nødløsning. Hellere det end noget, der enten ikke er kogt nok eller er stegt for meget. Når du skal lave noget, kan det lige så godt være kulinarisk.

Og så skal du være nærværende. Jeg koger ikke kartofler uden at putte de største i først og de mindste senere, koteletten skal have seks minutter, hverken mere eller mindre, og man skal være der, imens man steger den. Det nytter altså ikke noget at hænge vasketøj ud samtidig. Vær til stede, lav god mad og nyd den. God mad er som underlægningsmusik. Man behøver ikke at tale om den, den er der bare, og får folk til at føle, at der er rart. Man vælger noget, man synes er i orden, og man smager mad til. Jeg bliver stangtosset, hvis folk ikke smager på mad, før de serverer den. Det er man simpelthen nødt til. Det andet er manglende respekt.« ■



Grethe Andersen giver gerne danskernes forhold til mad en opsang: sluk for dit tv og nyd din mad