

Så giv mig dog en rugbrødsfad!

Annika Lillelund Fauli om mænd i køkkenet.



Jeg har læst om det i aviserne, og jeg kan se det, når jeg bevæger mig rundt i mine venners køkkener. Mændene har puffet kvinderne ud af køkkenet! Aldrig har så mange stjernekokke været mænd, og aldrig har mændene talt så meget om mad, som de gør nu. Og vores husstand er ingen undtagelse. Hos os har vi altid været ret gode til at lave mad sammen. Vi har nydt at stå der og kokkerer sammen, og vi har blæret os over for vores venner med vores evne til at arbejde sammen i køkkenet. Det er jo trods alt ikke alle, der kan finde ud af at samarbejde. Og da slet ikke i et køkken. Men nu er det altså slut. Jeg er nærmest forment adgang i køkkenet. Min mand regerer og nyder at planlægge middagen helt selv og helt minutiøst. Og helt forudsigeligt er diverse elektroniske apparater begyndt at poppe op i køkkenet. Ja, gennem det sidste års tid har diverse gigantiske apparater faktisk sneget sig ind i vores køkken, og min mand får det til at lyde, som om alle normale husstande både har "sous vide"-apparater og vakuummaskiner, og at det er mig, der er helt galt afmarcheret, når jeg ikke rigtigt forstår nødvendigheden. Men nuvel,

gearet er vel den halve fornøjelse, så jeg prøver at leve med det.

Vi laver mad på to meget forskellige måder: Når jeg laver mad, er det næsten som i et tv-køkken. Alt er forberedt. Hakket og klart i små skåle. Ordnet og ryddet op, inden selve tilberedningen går i gang. Jeg har overblik og nærmest et hysterisk forhold til rene overflader. Når

”Vi kan på ingen måde længere få en burger, uden at bollen er hjemmebagt, og agurkerne hjemmesyltede”

det er ham, er det meget hæsbæsende. Kaos. Kød og grønt og rå KYLLING! side om side med skræller og tom emballage. Og så skal ALT laves fra bunden. Ravioli med hjemmelavet fyld, hyldeblomstsaft, hvor blomsterne efterfølgende blev brugt til "hylde-kylling", hjemmelavet syltetøj, og flere aftener i træk har han stået med det store bagegear fremme for at nå frem til den helt rigtige og sprøde profiterole. Det er ret avancerede retter - og det er absolut ikke til den slanke side. Men point for hans iver og lyst til at springe ud i noget nyt. Der er

bare ét problem. Vi taler ikke om andet end mad. Vi taler om aftensmaden, når vi spiser morgenmad. Og om morgenmaden, når vi spiser aftensmad. Jeg tror nærmest, jeg er mættet af smag. Og nu skal jeg jo ikke lyde som den utaknemmelige kone, for hold nu kæft, hvor er det dejligt at få hjemmelavet mad, som jeg ikke har stået for. Og hvor er det dejligt at smage en masse nye retter lavet fra bunden. Det er bare, som om ambitionsniveauet er så sindssygt højt hele tiden. Vi kan på ingen måde længere få en burger, uden at bollen er hjemmebagt og agurkerne hjemmesyltede, og på den måde bliver aftensmaden til et kæmpe projekt hver aften. Og hvis det så bare var det, men vi skal også dagligt igennem en tilbundsgående analyse af alle elementer i retten. Sukker- og saltbalancer og sprødheder, og om anretningen kunne have været anderledes, og der skal findes en fejl, som kan gøres bedre næste gang. Puha, nogle gange har man jo bare lyst til at proppe et eller andet i munden for at blive mæt, ikke? Vi er faktisk der nu, hvor jeg ser frem til, at han er ude en aften, for så står jeg for aftensmaden. Og *guess what?* Den står på ristet rugbrød med spejlæg! ●



Anne Hermansen, 45 år, journalist, mor til to, bor i lejlighed nord for København.



Annika Lillelund Fauli, 33 år, skribent og tekstforfatter, gift, mor til to børn samt papmor for tre. Bor på Østerbro i København.



Louise Gade Sig, 29 år, journalist, bor i lejlighed på Frederiksberg med sin kæreste.



Maise Njor, 45 år, journalist og forfatter. Har tre døtre og en hund og bor i Ordrup.

BLAND DIG!
Fortæl os, hvad du mener på ALTFordamerne.dk/klummen