

KØKKEN skriveren

Fru Else ser ud til at nyde
maden. Hvad gør man ikke
for pressen?!

Refrainsangeren Peter Sørensen, der blev kåret som
»den typiske dansker«, giver en opskrift med et navn,
der lyder som en japansk slager

DEN TYPISKE DANSKER OG SUKIYAKI



I 1936 blev sangeren og radio-
manden Peter Sørensen ved
en landsomfattende konkurren-
ce kåret som »den typiske dan-
sker«. Siden er han blevet
endnu mere typisk. Ca. 17 kilo.
— Men det ser man faktisk
ikke! siger han. For jeg optræ-
der som regel kun i radioen!

PETER SØRENSEN, som i
tidens løb har indsunget ca.
500 grammofonplader, har hus
i Herlev. Her bor han sammen
med fru Else, sønnerne Peter
på 13 og Søren på 15. Som den
typiske dansker, han er, elsker
Sørensen mad.

— Det, han er bedst til at lave
i køkkenet, siger fru Else, er rodt!
Han holder af alt, hvad jeg har
i køkkenet — undtagen opvæ-
rten!

— Stegt lever er min livret,
siger Peter Sørensen. Den ret
kan godt få mig til at rejse mig

fra stolen — selv om jeg næ-
sten ikke kan efter at have
spist noget finere.

— Hvem tager sig af leveren?
— Det gør Peter, forklarer
fruen. Han spiser det meste.
Men det er mig, der tilbereder
den, hvis det er det, De mener.

PETER SØRENSENS opskrift
hedder »Sukiyaki«. Det ly-
der som en japansk slager.
— Det er det også, fortæller
han. De fleste tror, at den sang
handler om blide vinde eller
den slags. Men den drejer sig
faktisk om en madret. Og man
skal ikke være en tøsedreng,
hvis man vil spise den. Sukiya-
ki er som en steppebrand, og
det anbefales at have godt med
drikkevarer i huset til at slukke
den med.

— Man kan selvfølgelig også
nøjes med lidt færre krydderier,
indskyder fru Else.

— »Man« er kun tøsedreng!
siger Peter Sørensen. Nu skal
De få opskriften.

— Hvor mange mennesker er
den beregnet til?
— Fire normale...! siger han.
— Og én af Peters slags! ler
fruen.

HER er opskriften:
400 g skært oksekød, smør,
2 dl kød- eller grøntsagssuppe,
2 spsk. sukker, 2 skeer japansk
soya og 3 spsk. tør sherry, 2
porrer, et salathoved, 100 gr
spinat, 100 g champignon, 100
g kogt mie (kan købes i spe-
cialforretninger) eller tynd
spaghetti. Løse ris.

Skær oksekødet i små, tynde
skiver og steg dem i smør. Til-
sæt suppe, sukker, soya og sher-
ry. Skær porrerne i skiver og
salat og spinat i strimler. Skub
kødet lidt til side på stegepan-
den og tilsæt grøntsagerne. Lad

det stege ganske sagte, til kødet
er næsten mørt. Derefter til-
sættes de halverede champig-
nons og den kogte mie (udtales
ligesom Mie fra filmene) eller
spaghetti. Lad det hele snurre
i endnu fem minutter. Server
retten med løskogte ris.

MAN tager... fortsætter Pe-
ter Sørensen.
— Ja, men retten er jo færdig,
indvender fru Else.

— Lad mig nu tale ud: Man
tager... på!

— Serverer De den ret for
Deres venner?

— Ja, svarer fru Else, og derfor
har vi snart ingen venner!

— Sludder! siger manden i
huset. Selv vores drenge kan
godt lide den.

— Det giver jeg ikke meget
for, smiler fru Else. Peter kan f.
eks. også lide The Beatles!

DET er en meget musikalsk
familie. Peter jr. spiller —
foruden grammofon — også
elektrisk guitar. Søren holder
af jazz og spiller selv klarinet.
Altsammen imens Peter senior
tømmer med sukiyaka. Så er der
et farligt spektakel. Selv hun-
den hyler, når den lugter den
ret, fortæller fru Else.

Til hverdag lever familien
Sørensen ganske almindeligt.
Farmand har kun tre stykker
mad med på arbejde. Men de
er til gengæld godt belagt. For
— som han selv siger — selv
rugbrød feder.

Peter Sørensen læser madop-
skrifter i bladene. Men han får
ikke lov at lave dem, før man
har sikret sig, at polsemændene
henne på torvet har åbent.

— Der sker mange ulykker i
køkkenet, siger fru Else. Navnlig
når det er mændene, der laver
røg i det.

Vi skal have taget et billede
af Peter Sørensen i køkken-ak-
tivitet.

— Else, råber han derude fra.
Har du et forklæde, der kan nå
rundt?

— Ser De, forklarer han, vi
holder meget af at rejse om
sommeren. Vi har telt og alle
køkkengrejene med. Noget af
det bedste, jeg ved på sådanne
ferieture, er bov i egen saft.
Sådan en kan man få på dase
for lidt over fire kroner. Den
skæres bare i skiver og serve-
res kold og med et spejlæg
oven på.

— De går meget op i mad?
— Ja, og i vægt! tilføjer fru
Else.

Lad os holde os til sagen,
fortsætter Peter Sørensen. Vi
har altid tre-fire daser bov stå-
ende i køleskabet. Om søndag-
en drikker vi morgenkaffe ret
sent og gør derfor ikke så meget
ud af frokosten. Bare et sådant
stykke bov med spejlæg og et
enkelt stykke brød...

— Og ost?
— Ja, men det bedste ved
osten er nu snapsen!

Hvad skal man drikke til
sukiyaki?

— Alt det. De har i huset!
Men rødvin f.eks. er godt. Det
er næsten godt til altting — og
endog til ingenting.

FRUEN er ikke bange for at
lave spændende retter, men
synes ikke, hun får lov til det
i tilstrækkelig stor udstræk-
ning.

— Min mand er ikke kræsen,
fortæller hun. Men han holder
ikke så meget af fisk.

— Jo, af kogt, røget laks, si-
ger han. Det er der ingen ben
i. Det er noget andet med stegte
sild. Men hvis De nu laver su-
kiyaki, så husk endelig drikke-
varerne. Den ret skaber en dej-
lig tørst.

— Den ret lyder spændende,
siger jeg.

— Al mad kan være spæn-
dende. Selv biskemad. Man ved
aldrig, hvad man kan finde i
den slags!

— Hvad er »mie«?

— Det er noget lignende spag-
hetti. Om De bruger mie eller
spaghetti er lige fedt — eller
lige fedende. Japansk soya kan
man få hos næsten enhver køb-
mand. Og så er sukiyaki en ret,
som er hurtig at lave.

— Jeg tror, jeg skal hjem og
prøve sukiyaki, siger jeg til af-
sked.

— Tak for den tid, vi har
kendt hinanden! svarer Peter
Sørensen. Lodvi!