

GRAVMAKREL

KØKKEN
skriveren

fra ferierne på „kællingeøen”

DANSK mad er dejlig mad — og fed mad. Ikke så helt lidt for fed! Og så de sovse, vi opbager, hille mænd dog! Musikradioens »lune« madcauser, restauratør Ejler Jørgensen, hvem Køkken skriveren tidligere har aflagt visit, er og har altid været at finde blandt de ivrigste bekæmpere af denne uden tvivl det danske køkkens værste ingrediens. Her kan han blive præsenteret for en oprigtig sympatisør — fru Marianne Jerneck.

Hun er gift med presseattaché Benkt Jerneck ved Sveriges ambassade i Danmark — og er selv diplomatisk til fingerspidserne.

— Nogen dom over det danske køkken får De mig ikke til at afsige. Egentlig stifter jeg kun bekendtskab med dansk mad, når min mand og jeg deltager i selskaber. Jeg har således kun et beskedent indtryk af den danske hverdagsmad. Skal jeg endelig påpege de væsentligste forskelle på dansk og svensk kost, må det imidlertid blive sovsene, flasket, mayonnaisen og de mange salater.

Sådan siger fru Jerneck. Den kritik kan umuligt støde os. Vi har hørt den så ofte før — og alligevel fortsætter vi »sovsfabrikationen« og nyder resultaterne. Eller gør vi?

FAMILIEN Jerneck — far, mor, Anne på 9 år og 13-årige Magnus — har boet i København i næsten 5 år. To sønner af huset befinder sig i Sverige. Den ene studerer i Lund, den anden er på kostskole.

Presseattaché-posten i Danmark er Benkt Jernecks første skridt i karrieren inden for den svenske udenrigstjeneste. Han er uddannet journalist og var indtil for fem år siden tilknyttet »Dagens Nyheter« i Stockholm som politisk medarbejder. Nu er han, fru, og børnene faldet godt til i »det danske«.

Anne og Magnus går — naturligvis — i dansk skole. De har — lige så selvfølgelig — madpakker med i skoletaskerne.

— I Sverige spiser eleverne på skolerne. Vidste De det? spørger fru Jerneck. Alle får de varme retter midt på dagen. Der høres et stort, moderne køkken til hver skole. Tidligere blev det måske opfattet som lidt af en skam, hvis man blev henvist til skolebæspisningen, i dag falder det helt naturligt for alle.

KÖTTBULLEN er for svenskeren, hvad frikadellen er for en dansker. Når Marianne Jerneck laver köttbullar — og det sker ofte — bruger hun: 1 kg hakket oksekød, 1½ dl rasp, et par kogte kartofler, 1 æg, 2 tskf. salt, lidt peber efter behag, 1 løg og ca. 1 dl fløde og 1 dl vand.

★ Kartoflerne og løget rives
★ før sammenblandingen med
★ de øvrige ingredienser. Farven
★ formes til boller i en-
★ kronestørrelser og steges i
★ margarine. Det smager prima
★ med f.eks. spaghetti til evt.
★ også tyttebær. Fru Jerneck
★ har til stadighed et par poser
★ köttbullar i sin dybfryser.
★ Lige klar til et frokost- eller
★ middagsbord.

— **JEG** tror, vi svenskere spiser flere fisk end danskerne, siger fru Jerneck. Det kan måske til dels skyldes, at vi har flere fiskearter at vælge imellem. Vi kan li' gravlaks her i huset. Jeg køber helst et mellemstykke af laksen — i øvrigt kan både lakseørred og makrel tilberedes på samme måde — renser det og fjerner store og små ben.

— En blanding af 2 spskf. sukker, 4 spskf. salt, ½ tskf. hvid peber, (hele korn, der er stødt, giver mest og bedst smag!) og masser af dild drysses over fiskens indre, og herefter »lukkes« fiskestykket igen. Det skal nu — hvis det drejer sig om rigtig laks — ligge i pres i køleskabet i mindst to døgn. Makrel kan nøjes med 1½ døgn. Når presningen er tilendebragt, skæres fisken i skiver på skrå — og er klar til servering.

— Sovsen til kan laves af: 1½ spskf. sennep, 1½ spskf. sukker,

2 spskf. vinäger og 6-8 spskf. olie. Det hele røres sammen, overdrysses med lidt salt og peber — og masser af klippet dild!

★

De svenske sild har opnået nærmest legendarisk ry. Vil De forsøge Dem i kunsten, køber De en ganske almindelig islandsk, saltet sild, filetterer den og lægger den i vand en nat over.

Den følgende herlige morgen blander De 2 dl eddike med 1 dl sukker, koger det og lader det køle af bagefter. Så skæres silden i små stykker og lægges i lagen sammen med et par røde log og ½ tskf. stødt »krydderpar«. Efter at have svømmet i lage dagen igennem er silden klar til at gøre lykke ved gæstebudet om aftenen!

Go' dansk snaps til — naturligvis!

— **SAVNER** De Stockholm? — Egentlig ikke spor! Jeg er født der, opvokset der og har

studeret ved universitetet. Det er en herlig by — men det er København også. Vi håber på mange gode år her endnu. Ferierne tilbringer vi i vort lille sommerhus på Kärlingeøen — »Kärlingeøen« — ud for den svenske vestkyst nord for Göteborg. Det er her, vi spiser de fleste »grav-makreller« og andre fisk. Vi henter dem frisk fra fæd hos fiskerne. Om aftenen bager vi — f.eks. småkager. Her skal De få opskriften på hurtige, billige og ærke-svenske havregryns-kager:

★ 6 dl havregryn æltes sam-
★ men med 2 dl mel, 1¼ dl
★ sukker, 200 g margarine, 1
★ spskf. vand og 1 tskf. bage-
★ pulver.

★ Dejen rulles til små boller,
★ der får et let tryk i toppen
★ med en gaffel. De bages i
★ 10-15 minutter ved 200 gra-
★ ders varme.

lars-c



Fru Marianne Jerneck: — En god dybfryser indeholden bl. a. godt med köttbullar, en kogebog og Anne som medhjælper — så kan det ikke gå helt galt!

(Foto Carl Rasmussen)

**Diplomatisk
diplomat-frue,
der ikke
vil fælde dom
over dansk mad —
Fru Marianne
Jerneck laver sild,
gravfisk,
småkager og
köttbullar —
Sympatisør i krigen
mod de opbagte
sovs**