

Fantasiløs "fedtudrivelsesproces" !!!

Hjemme hos os vælter vi om af grin, når DR præsenterer det tragikomiske program Max 30%. DR har tilsyneladende sat sig som mål, at præsenterer alle mulige selvbestaltede "kokke" med et, til tider, aparte forhold til mad, i de kredse kaldet kost – noget vi andre fejler med.

Sidste skud på stammen er en nytynd selvbestaltet madskribent. Det undrer mig, at DR vil lægge navn til, at bruge licensbetalernes penge på et program der mangler inspiration og i behandlingen af maden er direkte ødelæggende. Anne Larsen sagde i tirsdagens Max 30%, at hendes datter er god til en "fedtudrivelsesproces". Ja, det skal jeg sandelig love for. Først tager hun noget magert, hakket oksekød, steger det, hælder den smule sky fra der måtte være og - hold Dem fast kære læser – så skyller hun, Gud straffe mig, kødet under den varme hane. Derved opnår man selvfølgelig, at skylle de sidste rester af fedt ud, men ved samme lejlighed skylles al anden næring også ud. Oksekødet vil herefter have samme næringsværdi som pappet i en toiletrulle. Man må håbe at "retten" bliver tilstrækkeligt gennemvarm så vandet fra det varme rørsystem ikke bringer sygdom til de stakler der skal indtage dette.

Og som om det ikke var nok, så kan man også se hvordan man maltrakterer en kylling. Skindet, det absolut bedste på kyllingen bliver flået af, af Anne Larsens fedtudrivende datter. Ved en tidligere lejlighed har Anne Larsen anskueliggjort hvorledes man laver en sagesløs kylling om til tovværk. Man får det over 30 % fede skind af et kyllingebryst, det magreste kød på kyllingen, steger det i ovnen i ca. tre kvarter og vupti – så er det heller ikke til at spise. Sidst så vi en sagesløs kylling blive kogt : "en god time". Hvad i himmelens navn har den gjort siden dens endeligt skal fratage den en sidste mulighed for at være til glæde.

Når man laver et madprogram forventer i hvert fald jeg, at man i tilberedningen, opskriften eller metoden tilføjer seerne noget nyt; en god ide, en nem, sund eller billig opskrift e.l. Det med en ny ide klarer Anne Larsen til fulde når hun skyller tilberedt mad i varmt vand og sønderkoger- og steger madvarer der kræver fantasi og nænsom tilberedning, for at blive lækkert på tallerkenen. Men der mangler kreativitet og sanselighed i et program som Max 30 %. Grøntsager er dejlige og giver uanede muligheder for nuancer, men at bruge licenskroner på at se en rå gulerod skåret ud i "mundrette stykker" må være en dårlig joke fra DR`s side.

Endnu mere uforståelig er DR`s disposition når man tænker tilbage på Meyers Køkken, der osede af kærlighed til en hvilken som helst råvare, hvor sundhed, økologi og økonomi var faktorer der blev taget hensyn til og hvor fantasien fik frit spil, også i fedtfattige opskrifter.