

Om MIG og MUG:



Jeg hedder Steen Soelberg og er 65 år.

Min hjemmeside er baseret på, at jeg lige fra jeg var omkring de 5 år, har haft stor lyst til at lave mad. Jeg er ud af en familie, der har haft restauranter og hoteller i et par generationer på begge sider af mine forældre, jeg har arbejdet inden for branchen som kok og tjener, men holdte op som tjener sidst i tresserne, da der kom moderne fransk mad på menuen. Jeg kunne simpelthen ikke få mig selv til at gå ind til en gæst på ca. 90 kg med en tallerkenanretning, hvorpå der lå et lille stykke kød, to små gulerødder og hvor toppen fyldte mest, samt en eller anden ligegyldig lille grøntsag og en lille skål med 4 små kartofler samt 2 spsk. Stegesky. Ingen kunne jo på nogen måde blive mæt af det. Det var gourmet mad kaldte man det. - Nej det var at

Om MIG/MUG

Skrevet af Administrator

Fredag, 25. marts 2011 17:47 - Senest opdateret Torsdag, 27. oktober 2011 15:01

hive penge ud af folk på en uansvarlig måde!! Derfor ser I heller ikke mange opskrifter på min hjemmeside fra Frankrig. Det kan godt være at mange grundopskrifter kommer fra Frankrig, det er også ok, men ligefrem, at falde i svime over det, som mange danske kokke gør, det fatter jeg slet ikke. Der er ikke meget andet en snobberi på de franske restauranter, de gange jeg har været i Frankrig, har der været flest skuffelser på de finere steder, hvor der omvendt har været god og velmagende mad hos lilleemor ude i landsbyerne, men hun skal jo heller ikke lave kunst, men bare sørge for mad, der smager godt og mætter. Ude i landsbyerne føler man sig ikke snydt, hverken kvalitets- eller prismæssigt og man har ydermere ikke en eller anden fiseform tjener stående for at forklare, hvad det er jeg spiser, jeg har vel for pokker selv bestilt det efter menukortet, så er det for mig ligegyldigt om lammet har trådt i en træffel eller i en gedeost, jeg vil bare have ro til at nyde min mad.

Derimod har mad fra Østen altid haft stor plads i mit hjerte, da de mange gange har en sund og velmagende måde at tilberede et godt måltid på, ud af enkle råvare, og man kan få rigtigt meget ud af lidt.

Jeg gik på et kursus en gang for mange år siden, hvor en thai/kinesisk kok underviste os i enkle opskrifter fra Østen, og hun kunne ud af en poulard på 1200 gr. og nogle få grøntsager samt ris lave 18 portioner velmagende mad. Hun lavede 4 portioner suppe med masser af fyld, 4 store forårsruller, 4portioner Chop Suey, 4portioner kylling med grøn karry, 2 portioner kylling med sursød, og det er det jeg vil kalde for kunst, i stedet for alt det pincet og kemi mad, man tilbereder i dag, og som mange gange når at blive koldt, inden det når gæstens bord, og før tjeneren har fået fortalt hvorledes urterne er høstet i måneskin, og jeg ved ikke hvad, en ren parodi på kejserens nye klæder.

Jeg har i ca. 11 år været medlem af en mad klub som vi kalder M.U.G. Det står for MAD UDEN GRÆNSER. Og der er vi 12 personer, der samles hver 14. dag, hvor vi så laver mad fra hele verden og udveksler opskrifter og idéer, som vi syntes, at andre skulle prøve, så nogle af disse opskrifter der bliver lagt ud stammer bl.a. fra M.U.G.

Jeg håber at I kan finde inspiration i nogle af de opskrifter, som er på min hjemmeside.

Husk god mad skaber hygge og glæde, velbekomme.

Om MIG/MUG

Skrevet af Administrator

Fredag, 25. marts 2011 17:47 - Senest opdateret Torsdag, 27. oktober 2011 15:01

Steen Soelberg

Hvis du har spørgsmål angående mad, eller forslag til gode anderledes retter: [Så send en e-mail til mig](#)

Du kan også anvende min ris & ros kontakformular for at kontakte mig!

