

Velkommen til Mad Uden Grænser


Her en lille beskrivelse af, hvorfor jeg valgt at koncentrere mig om mad fra de lande du ser ude i menuen til venstre:


Cajun-og kreolerkøkkenet. Det er op til i dag lykkedes cajun-folket at bevare en stor del af deres madkultur, men også skabe en ny. **Kreolerkøkkenet** opstod i de fine

hjem, hvor sorte slaver lavede mad til deres "herrer" der kom fra forskellige steder i Europa, så maden blev sammensat af en blanding af spansk, italiensk, fransk, krydret med indiansk og de sortes eget køkken, bl.a. jambalaya, som er ris, kød, krydderier, skaldyr, grøntsager som er kogt i en stor gryde



Måltidet - mere end bar' mad - Mange steder i Europa - ikke mindst i Frankrig, Italien og Spanien - møder man nogle meget veldefinerede madkulturer. Men i **Danmark** er der tilsyneladende ikke en tradition for helt den samme kulinariske stolthed og bevidsthed med hensyn til vores madkultur. Der er simpelthen brug for variation, mangfoldighed og begejstring i dansk madkultur. Så derfor vælger jeg at komme med mine bud på **god dansk traditionel mad**.

Grækerne holder meget af de enkle ting i livet: sol, hav og frisk luft. De holder også af god spise, og efter århundreders eksperimenter har de udviklet den udsøgte smag, der gør, at det græske køkken genkendes og værdsættes over hele verden. Med landets geografiske beliggenhed har **det græske køkken** både et orientalsk  og et europæisk præg, og det har skabt et imponerende opbud af lækre og unikke smagsretninger med udgangspunkt i de basal ingredienser :olivenolie, friske tomater og citroner og frisk frugt.


Det Indiske køkken er meget rigt på krydderier, grøntsager, frugt, ris, kød, og fisk, 20 % af befolkningen spiser ikke oksekød, der dyrkes over 3000 sorter ris, så er det man spørger sig selv, hvordan smager de 2994 andre? som vi ikke ser i de danske butikker. De bruger også mange krydderier, Indien har en meget gammel madkultur og deres  køkken hører til blandt verdens bedste. Bare duften af en karryblanding lavet af en indisk husmor kan få smagsløgene til at vibrerer. Det skal ikke bare være det gule skidt vi kan få i de danske butikker.


Det italienske køkken, siger man ofte, men det er mere korrekt at tale om de italienske køkkener!!! Fra Sydtyrol i nord til Pantelleria i syd er der langt ikke kun i kilometer men også

gastronomisk. Italien er et af verdens mest kendte madkulturer og har bredt sig til det meste af verden og har udviklet sig til mange af de måltider vi indtager. 

De tre mest bemærkelsesværdige er Pizza, Pasta og Lasagne. Fast food er en italiensk opfindelse, såsom Pizza, eller pastrami- sandwich. Men udover det, har det Italienske køkken stor mangfoldighed med mange specialiteter og lækre desserter. Der er dog rygter om, at det var Kineserne der opfandt spaghettien, og Tyrkerne der opfandt Pizzaen. Men det er så åbenbart blevet hængende i Italien.

Det kinesiske køkken har en ærværdig alder: Det er – som landet selv ikke kun århundreder men årtusinder gammelt, og gennem sine frembringelsers velsmag berømt over hele verden. Opskrifterne er i første række gået i mundtlig arv fra mor til datter og det til trods af at kineserne opfandt bogtrykkunsten. Risen er for kineseren hvad kartofflen og brødet er for europæeren. De kinesiske retter er mange gange nemme at tilberede og mange gange meget vitaminrige og tilmed af den billige slags.

Mexicansk mad bygger på traditioner, der er mange hundrede år gamle. Spanierne erobrede Mexico i det 16. århundrede og den raffinerede madkultur med nye grøntsager og frugter blev bragt til Europa af spanierne. De fleste navne på mexicansk mad findes da også i en spansk ordbog. Majs, bønner, chili og tomater spiller en stor rolle i  det mexicanske køkken. Majs er mexicanernes vigtigste næringsmiddel og dermed hovedingrediensen i deres brød, som de kalder tortillas. For mexicaneren er tortillas vigtigere i madlavningen end kartoflerne er for danskerne. Intet mexicansk måltid uden tortillas.

Thailandsk mad er et orgie af farver, stærke og milde krydderier samt eksotiske grøntsager og frugter, kød, fisk og skaldyr. Det hårde arbejde ligger i at snitte og skære de forskellige ingredienser. Udsæringen afhænger hvor hård den er, eller hvordan man bedst trækker smagen ud af den. En gulrod bliver måske fint hakket, mens 

ingefær snittes i tynde strimler, en tomat som er blød og derfor mere sart bliver skåret i både, medens et forårsløg vil blive skåret i ret lange stykker for at bevare sin sprødhed. Mange retter er så fint hakket og snittet, så det kun kræver et øjeblik at lynstege, til en dejlig krydret og velduftene ret.