

MADOPLEVELSER

4 Historie

Hmmm hvordan skal jeg næsten begynde. Jeg er i Indien, hvor de har absolut verdens bedste mad. Jeg er vild med indisk mad. Bare ikke det jeg får som daglig næring her på VIOA Ayurvedisc institut. Det kan efter min vurdering betegnes som verdens kedeligste mad. Alt smager lige som bare af det samme. Det er yderst sjældent, at vi får noget, som smager rigtig godt. Risene er dødtriste, hvilket for mig er helt underligt, da ris "på indisk" normalvis er helt fantastiske.

Så da jeg på første fri-lørdag var inde i byen sammen med 11 andre fra holdet, og vi skulle have frokost på en rigtig god restaurant, ja så gik jeg amok i det indiske madprogram – stadig vegetarisk, men med dejlig smag af frisk og nærende indisk madkunst.

På lørdag tager jeg på min egen shoppetur, og jeg skal helt sikkert lande på en restaurant med god indisk mad. Og hvis jeg kan finde det, så skal jeg have et måltid med kylling eller lam. Og på fredag er vi en flok der med taxa køre et par kilometer hen ad vejen, for at spise aftensmad på en familierestaurant. Det glæder jeg mig til.

LIVESNERVEN FRA MUND TIL ENDE

Vi lever af SATTVIC mad – livsgivende mad her i VIOA Ashram. Men det er jeg nu ikke helt sikker på, at det er. Det er vegetarisk – næsten vegansk, hvilket er helt fint, hvis det er spændende nærende mad, men det er det ikke. Det animalske produkt vi får er komælk i vores kl. 16 chai og lidt i desserter med yoghurt og indimellem tynd tynd havregrød lavet på mælk. Jeg kan nemt forholde mig til vegetarmad. Men jeg har min tvivl, om jeg får optimal næring her i VIOA. I hvert fald bliver mine smagssanser total understimuleret i øjeblikket. Når det så er sagt, så havde jeg frygtet det ville være værre, end det rent faktisk er.



Alle måltider indtages fra rustfristål bakketallerkner. Og vand drikkes af rustfri stålkrus – begge dele får mig til at tænke på amerikanske fængsler og anstalter. Hæsligt grej, Men selvfølgelig hammerpraktisk. Te kan vi dog drikke af rigtige krus.

Vi er i en Ashram og det er naturligvis hensigten, at jeg skal hengive sig til hvad der måtte komme min vej, fordi det jo er en del at hele det kosmiske univers, vi befinder os i her i VIOA ashram. Jeg tillader mig nu, at holder fast i nogle af mine grænser.

Bernie – en studiekollega fra UK fik fat i havregryn sidste weekend, så nu laver vi to (middel



aldrende kvinder) havregrød hver morgen ud af den fineste havre og kogende vand.

Jeg har fundet mig en plastikbøtte, som jeg vil bruge til at spise min daglige morgengrød af. Lyden af de stålbakker for hver skefuld er bare så hæs lig der kl. 8 hver morgen.



Jeg har det lidt svært med ris til morgenmad. Også selv om det pyntes med koriander, mandler, pistasie - og cashewnødder og en sjat ghee - og jeg bliver ikke mæt. Det andet alternativ til morgenmad er jammerlig toastbrød med hammer dårlig smør og udmærket honning. Så vores havregrød gør godt. Kors hvor jeg savner lidt æg.



Til frokost er der den daglige kitchari. Det er en omgang tynd smagsløs suppe med alt for lidt mungdahl og for meget ris efter min mening. Rigtig ærgerlig at det er lavet så jammerligt for det er ellers gode råvare.

Så er der noget andet suppeagtig noget eller en form for grøntsag i meget tynd sovs. Så en klat hvide meget klistrede ris. Og 2 slags dampede grøntsager altid gulerødder og bønner. Plus en mælkeagtig dessert.



Højdepunktet for mig er fredag med paner i f.eks. palak (spinat) eller anden sovs... Yammie!

Til aftensmad. Igen kitchari. Lidt sammenkogt grønt af en slags og nogle ris måske med lidt gurkemeje eller andet spice i. Hvis man har aftenvagt i klinikken i Pune, så har man madkasse med. Og i den skal der helst ikke være Kitchari – fy for pokker! Det er en fæl klistret kold klat, fordi det er smeltet sammen med overkogt ris. Bedst er det når der er basmati ris og grøntsager i sovs – og hver for sig. Eller kokospesto blændet med koriander og dertil med en quinoa / ris pandekage.

Alt mad er total nonspicy (læs smagsløst for det meste). Det er alt sammen gult i en eller anden nuance og såen lidt tynd i konsistensen. Med mindre vi er heldige at der er palak (spinat i sovsen)

Til hvert måltid kan vi selv putte hakket koriander, kværnede hørfrø/peanuts, ghee, kokosmel, ingefær på. Det er for at give maden bare lidt crunch og bare en anelse smag.

Så nej jeg nyder bestemt ikke min mad her på VIOA, men jeg overlever, fordi det her mesterlæreprogram, er noget jeg har villet meget længe, og nu gør jeg det. Og så gør jeg, hvad jeg kan, for at få mig nogle gode måltider på restaurant i løbet af weekenderne.

Vi har adgang til køleskab, så måske vil jeg tage noget palak paneer eller paneer Kofta med retur som take away til et måltid i løbet af ugen – det kan vel spises koldt. Jeg vil selvfølgelig respektere, at vi her på VIOA Ashram ikke indtager animalske hardcore proteiner, så bedste alternativ er nok paneer (en slags tofu lavet af fed komælk).

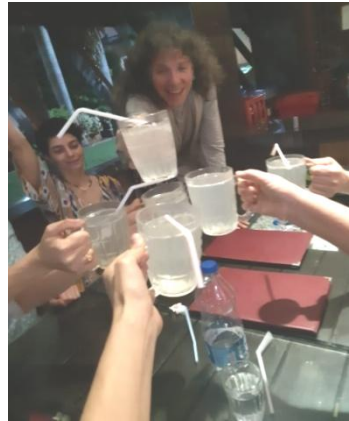
EN TØSSEAFTEN PÅ RESTAURANT

Som nævnt så var der kommet den geniale ide på bordet, at vi kunne tage på restaurant og spise en fredag aften. Jeg tilmeldte mig straks. En super fed oplevelse og jeg fik bestilt mig alt det bedste mad, som jeg kunne komme af sted med. Vi havde enorme mængder af mad på bordet og vi kom af med 30 kr. hver. Det bliver ikke sidste gang, at jeg skal derhen på en fredag. Da vi forlod stedet ville alle 5 tjenere + chefen tage billeder sammen med os. Jeg er ret sikker på, at de synes vi var kugleskøre. Men hold da op en fest, vi havde. *Beklager billekvalitet og mit lidt dorsk-lykkelige udtryk.*





Jeg fik; paneer kofta, veg haka noddles, nam brød med hvidløg og ost... yammie ☺. Og vi skålede i fresh lime soda.
3 portioner is med kugler til deling med sødkager.
Alle var mega mætte, men sku lige afsluttes helt perfekt med sødt. OOOM



En stor forandring fra de noget grå måltider i ashram, hvor alle næsten bare lukker sig helt inde i sig selv eller også knevre vi løs. Rigtig mange snakker om at de er småtrætte, og de bliver lige som ved med at holde fast i at det er flyveturen for 14 dage siden. Jeg tror ski, det er mangel på bl.a. nok næring.



SHOPPETUR – PÅ JAGT EFTER NÆRENDE MORGENMAD



Jeg har besluttet at gå mine egne veje mht. morgenmad. I går lørdag den 16. november var jeg i et kæmpe shoppingcenter. Det var så sååå fedt. Mega flotte butikker.

Jeg fik bl.a. købt en del indiske kjoler. Og så gik jeg amok i supermarkedet og købte kamille te (så slipper jeg for grøn te med tulsu), jeg fik mig en god quinoa/mandel mysli, mandelmælk og små kokosvand, jeg købte princles chips, mørk chokolade og nogle nye kuglepenne – mine medbragte er ved at løbe tør for blæk.



Og jeg fik mig et mega sjovt måltid fra Pujab india streetfood. Måltidet er Bryianie chicken tikka sissler.

Coca colaen er for en sikkerheds skyld. Sku der være bakterie, så er det den fantastisk til at slå bakterie ihjel. Maden var rygende varm, så det burde være ok.



Jeg fik mega meget ud af de 500 kr. jeg spenderede på hele dagen med sjove oplevelser og go mad, masser af tøj, transport mv. Taxituren i sig selv var interessant – den historie kommer på et andet tidspunkt.

Jeg nyder det program jeg har gang i, men madmæssigt kommer jeg aldrig til at leve af så kedelig mad, som det vi får i VIOA Ashram. Der er så meget dejlig smagsfyldt mad med god næring og det er jeg stor tilhænger af at prøve så meget af som overhovedet muligt.

