

DET VILDE KØKKEN HOS JULIE HEY

IDÉ OG UDARBEJDELSE: JULIE HEY
FOTOGRAF: BETINA HASTOFT



KNIVSKARP (DUE)JAGT

Duen er en overset spise - måske fordi den er ret så højt-flyvende, og dermed en sjælden gæst på paraden. Men der var en gang, hvor jeg skulle have været på duejagt i Argentina. Turen blev desværre nedskudt, så jeg tog i stedet for en tur til København og gik rundt på Rådhuspladsen. Jøsses der er mange duer, men det er nok bedst ikke at fyre en kanon af midt på torvet i landets hovedstad, og i øvrigt skal man jo spise det man skyder, og Rådhusduer: NEJ TAK! De kan da ikke smage af andet end tørt pølsebrød, våde popcorn og cigaretskodder! Så hellere turtelduer og lerduer!

Når jeg en gang imellem kommer til Hovedstaden, så smutter jeg gerne ind forbi køkkenparadiset H.W.Larsen i Kødbyen. Wauw et overflødhedsjagthorn af køkkenudstyr jeg ikke anede, at jeg havde brug for. F.eks. en pandekageplade, dehydrator, knivsterilisator, kirsebærudstener, bøfformer eller en bette pålægsmaskine på hjul til... Kr. 59.000! Jeg er ganske tilfreds med mine helt almindelige køkkenknive, som jeg så til gengæld har 21 af og i alle størrelser og afskygninger. Dem får butikken så lov at slibe professionelt, imens jeg går en tur i drømmeland. Jeg kan huske da Globalknivene kom frem for præcis 35 år siden og indtog alle danske husholdninger. Det var en køkkenrevolution, og der gik det op for mange mennesker, hvor meget sjovere det er at lave mad, når man har værktøjet i orden (sådan hænger det sammen for mange ting ;-). Jeg har flere af mine allerførste knive endnu, på trods af, at der ikke er meget tilbage af dem efter 30 års professionel og egen slibning, og hver gang det sker, er jeg i mit eget lille paradis. Præcis som når duen pilles ned fra Vorherres øverste hylde og serveres på efterårrets æbler, jordskokker og resterne fra havens bær. Velbekomme! ▶