

Ny kogebog med ”blindsmagning”.

Den 27. oktober 2011 udkommer kogebogen ”Mad uden stress” af Agnete Odgaard-Jensen fra Hurup Thy. Agnete Odgaard-Jensen har været blind siden 1975 som følge af diabetes, så alle bogens opskrifter er skabt kun ved hjælp af smags-, føle-, lugte- og høresansen. Netop brugen af sanserne er det centrale i alle opskrifterne, der også er fedtfattige.

Her fortæller Agnete Odgaard-Jensen om tankerne bag udgivelsen af ”Mad uden stress”:

Min store drøm er gået i opfyldelse.

Lige fra jeg var en stor pige, har min store interesse været at lave mad og være kreativ i køkkenet, og det blev samtidig til stor glæde for min mor. Da jeg mistede mit syn i 1975, troede jeg nok ikke lige, at det skulle ende med, at jeg fik mine ideer udgivet i en kogebog, men hvorfor ikke? I starten skrev jeg som blind mine påhit ned på punktskrift og senere på computeren. Efter talrige opfordringer fik jeg blod på tanden til at realisere min drøm, og derfor var springet ikke så stort til at gå i gang med opgaven. Jeg holdt en pause i min foredragsvirksomhed og tog arbejdshandskerne på.



Måtte nøjes med 2. pladsen som blind kogebogsforfatter.

Jeg troede helt bestemt, at jeg ville blive den første blinde kogebogsforfatter, men der tog jeg fejl. Da jeg undersøgte sagen nærmere, fik jeg nemlig at vide på Nationalmuseet, at Christiane Rosen, som mistede sit syn i 1810, udgav en kogebog nogle år senere. Hun kunne ernære sig ved at sælge bøger, for på det tidspunkt var folk begyndt at interessere sig for opskrifter på mad, idet komfuret holdt sit indtog i mange hjem. Det var ligeledes en kogebog for seende.

Samarbejde med forlag, fotograf og kromanden fra Svostrup kro.

Da min beslutning var taget, gjaldt det om at finde et forlag, som ville udgive min kogebog, og min første henvendelse gav resultat. Jeg havde forlaget Moxfa i kikkerten, og forlægger Christian Morsing sagde ja, men nok ikke uden betænkeligheder. Fotograf Knud E. Jensen har taget alle billederne, og Niels Løgager, kromanden fra Svostrup Kro, som ligeledes er censor på kokkeskolen, har skrevet anprisningen.

Sunde ideer i bogens indhold.

Der er 68 opskrifter, og billeder af de 63. Opskrifterne er ikke fedtfrie, men kun tre af dem er ikke fedtfattige, så kogebogen er velegnet såvel til diabetikere som til andre, som vil leve sundt. Det er ikke nødvendigt at skulle løbe langt efter ingredienserne, for de kan købes i de fleste supermarkeder. Jeg har gjort meget ud af det sunde grove brød, gode grønsagssupper, og jeg har ligeledes mange forslag til salater og grønsagstilbehør, som jeg selv gør meget ud af. Der er forslag til for- og hovedretter samt desserter eller noget til en kop kaffe.

Mad uden stress.

Der er ikke noget værre end at komme til middag et sted, hvor værtinden suser rundt mellem potter og pander, stresset fordi madlavningen ikke er planlagt ordentligt. Jeg værdsætter højt at give mig tid til at lave mad, forberede den i god tid, så den er parat til at blive sat i ovnen, når gæsterne er på trapperne. Er det weekend, og vi vil slappe af herhjemme, går jeg efter samme princip. Jeg kan slet ikke forestille mig, at madlavning nogensinde vil blive en sur pligt, for lysten driver værket. Bogen er derfor en oplagt julegave til dem, der gerne vil nyde livet i deres køkken.

Viljen til at ville, giver os evnen til at kunne.

Disse ord er Søren Kirkegaards, men de er også blevet leveregel for mig. Jeg har altid sagt, at man kan, hvad man vil, men siden jeg har mistet mit syn, har jeg måttet tilføje - næsten da. Jeg tror på, at når jeg som blind kan lave maden efter mine opskrifter, så har en seende også en rimelig chance for at gøre mig det kunsten efter.

Agnete Odgaard-Jensen.
Kammersgårdsvej 7,
Ydby,
7760 Hurup Thy.
Tlf 97 95 64 09
www.soldrys.dk
odgaard@soldrys.dk