



(Foto: Mathilde Veje)

Mathilde gider ikke lave mad: 'Det er fuldstændig ligegyldigt, hvordan man tilbereder den'

23-årige Mathilde bruger højst syv minutter på et måltid. Se hendes bud på hurtigretter.

AF ASTRID ILDOR
4. MAJ 2019

Efter en lang dag med dansetræning kom Mathilde Veje for snart to år siden hjem til det køkken, hun deler med to andre piger. Mens de andre tilberedte aftensmad ved komfuret, greb Mathilde en dåse majs, hev låget af og spiste sin aftensmad direkte fra dåsen.

- For mig er det fuldstændig ligegyldigt, hvordan man tilbereder sin mad, siger Mathilde, der husker, hvordan de andre piger gik fuldstændig i stå i deres madlavning og bare stirrede på hende.

Deres kommentarer fik hende til at sætte sig til tastene og skrive et blog-indlæg. For hvorfor skal man egentligt bruge tid på at lave mad?

"Jeg vil ikke lave mad. Jeg gider SIMPELTHEN ikke. Hør her, jeg køber ikke engang appelsiner, fordi jeg ikke orker at skrælle dem", startede Mathilde sit indlæg.

maden
mellem
os

Med temaet '[Maden mellem os](#)' fokuserer DR på al det samvær, vi har omkring mad. Hvilken rolle spiller mad mellem os mennesker – i familier, i parforholdet, blandt forskellige kulturer og ude i de danske landskaber?

Følg temaet på DR's flader i marts og april måned og på DRTV, hvor tv-programmerne samles.



Mathilde Veje har boet og arbejdet i Beijing, Paris og Los Angeles, men det er i Danmark hun oplever størst fokus på mad. (Foto: privat foto)



DANSKERNES MADVANER

Færre laver helt hjemmelavet mad | 2015 lavede 55 procent af befolkningen helt hjemmelavet mad, i 2018 år var andelen faldet til 48 procent.

Det er særligt de unge 18 til 25-årige og de midaldrende 50 til 64-årige, der i mindre grad laver helt hjemmelavet mad og i stedet supplerer med enkelte færdigkøbte elementer.

Kilde: Madkultur 2018, som er en undersøgelse baseret på 2.257 besvarelser, som udgør et repræsentativt udsnit af den danske befolkning.

Sundhed kommer først

Mathilde bor og arbejder som professionel danser i Los Angeles. Sundhed, kost og træning spiller derfor en stor rolle i hendes professionelle liv, og hun har også søgt vejledning hos en diætist.

- Jo mere, man ved om ernæring, jo lettere er det også at finde ud af, hvordan man gør det så let for sig selv som overhovedet muligt, siger hun.

Dåsemajs alene er måske ikke det sundeste valg, erkender Mathilde, og dem har hun siden hen skiftet ud med retter, der primært består af frosne grøntsager tilberedt på panden med kogte poseris til.

Familien rundt om spisebordet

Det er oftest, når Mathilde er hjemme i Danmark, at hun mærker, at hendes forhold til mad er anderledes.

- Mad er næsten altid en del af fællesskabet, hvis man skal ses med venner eller ældre familiemedlemmer herhjemme. Det er lidt mærkeligt, at der skal bruges så meget tid på at lave

mad. Det er fuldstændig lige meget for mig, om det, der bliver serveret, har taget ti minutter eller fire timer at lave, siger hun.

Selv er Mathilde vokset op i en familie, hvor alle dyrkede sport på eliteplan. Hver aften var der en, der havde træning, så spisebordet har aldrig været fællesskabsmagnet i hendes familie.

- Jeg forstår godt, at madlavning og det at spise sammen for mange handler om at prioritere et fællesskab og vise, at man sætter pris på hinanden. Jeg er bare vokset op med, at fællesskabet lå omkring sport, siger hun.

Som barn kan hun huske, at hun syntes, det var mærkeligt, hvis hun overnattede hos veninder, og forældrene insisterede på, at alle skulle stå op og spise morgenmad sammen.

- Nogle gange har jeg tænkt, om det var for forældrenes skyld eller børnenes skyld, eller hvorfor man skulle sidde og være familie lige der, siger Mathilde, der i dag sætter pris på, at faste spisetider ikke var dikterende for hendes barndom.

- Jeg er vokset op med frihed til at dyrke min sport. Det er i lige så høj grad en værdi, jeg har taget med mig, som fællesskabet omkring måltidet. Når jeg selv får børn, vil jeg ønske, at det kan foregå på samme måde.