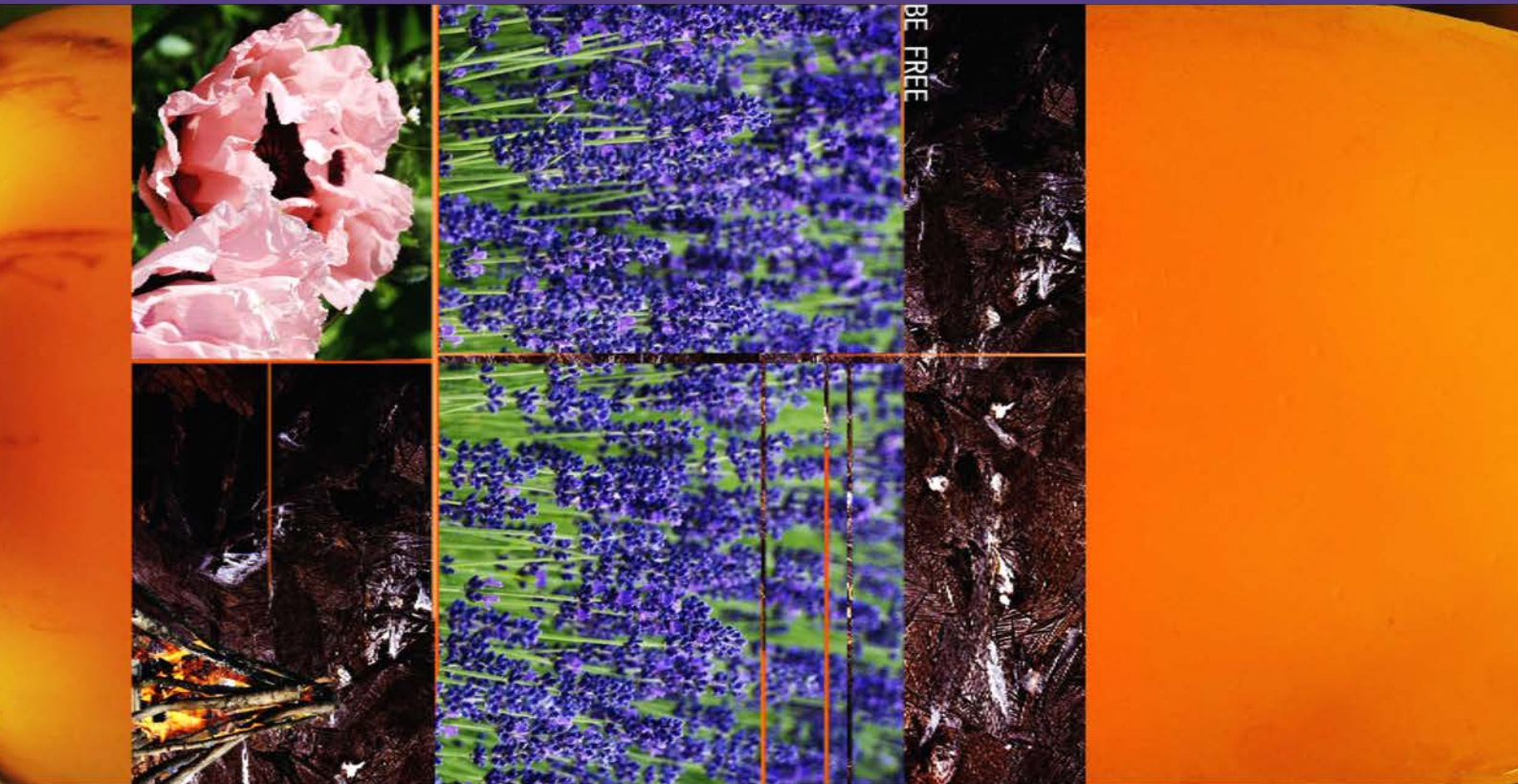


# DYREBART DAGLIGLIV



Om hvordan en almindelig  
torsdag i juni blev en  
særlig dag...

Af Mette Kold

# INDHOLD

18. juni 2009

Hyldeblomstsajt

Husmoderen

Kultivering

Overflod

Aftensmadstiden

Måltidet

Stilheden

Pia istemmer

Billedet på forsiden

Bagside: Skribentens eftertanker 8 år senere, september 2017

## 18. juni 2009

Det er den 18. juni. Der er sommer på den måde, som jeg holder allermest af. Er lidt pinlig ved at indrømme, at jeg faktisk trives bedst de dage, hvor temperaturen er omkring 20 grader. Synes at jeg burde synes, at 25 grader og bagende sol er endnu bedre. Det er også skønt i weekender, i ferier og i de sene aftentimer, når man kan sidde ude mod vest klokken halv elleve og nyde lyset og den tilbageværende varme i væggen. Men på en hverdag, der byder på arbejde og meget inde tid, så er 25 grader næsten så meget for særligt, at det forstyrrer.

Denne her 18. juni er der ca. 20 grader. I starten af ugen er der faldet masser af regn, så det hele dufter intenst grønt, og farverne mætter struttende øjnene. Sådant en dag mærkes sommerens liv så altfavnde, at jeg næsten bliver bange for at miste dem og det, jeg har kært.

Det er åbenbart det menneskelige åg og lod, at når lykken er allerstørst, så er skrøbeligheden det også. Dér midt i den allerstørste livfuldhed bliver jeg bange for at miste, bare sådan på abstrakt eller eksistentiel vis bange, samtidig med, at jeg bevidst vælger nærværet og lykkefølelsen. Angsten skal ikke få lov at tage pladsen...

Sebastian er lige blevet færdig med 9. klasse – sågar med fine karakter. Kathrine har fået ferie efter 2 veloverståede eksamener i 2.g. Så de er easygoing. Clara hænger stadig i med hverdagen, men der er meget rum til hygge, som f.eks. denne dag.

## Hyldeblomstsaft...

I starten af ugen var jeg ude og plukke hyldeeskærmene. De har nu stået i 2 dage og trukket sukker, citron og lime. Clara og jeg sier og hælder på flasker. Duften står os i næsen på en måde, så vi bliver næsten berusede.



*Er der overhovedet noget, der dufter mere af sommer end hylde?*

– når jeg at tænke midt i al den behagelige tanketomhed, fordi sansningen overtager al rummet og lader mig hvile i nu'et, der aldrig kan blive bedre end lige nu.

Vi sætter os andægtigt omkring bordet til eftermiddag – min mor, der normalt ikke kan lide hyldeblomstsaft, men som alligevel må overgive sig, alle 3 børn, kæresteren og børnenes legeskammerater. Vi hælder op. Smager, drikker. Hælder op, drikker. Vi får delt mere end en halv liter saft, tilsammen svarende til 3 liter saftvand, når de intense dråber blandes op med vand.

*Sanse-beruselsesfølelsen spreder sig til alle.*



Min mor og jeg går bagefter med de små forårskåde tøser ud og svinger to sjippetov, som de efterhånden mestrer rigtig godt.



## Husmoderen

... der samler forråd har overtaget mig denne eftermiddag...

Høster spinat, lægger lidt af det fra til aftensmad og til salat. Blancherer og fryser ned; så er der til 3 gange et eller andet med spinat; selvom det ikke er så meget, så føles det godt. Jeg fantaserer om, til



hvilke retter, det skal anvendes. Det bliver til spinattærte og til grønsagslasagne – engang senere på året. Der skal sås igen, jeg kan rigeligt nå at høste én gang til...

Så er det rabarbernes tur. Vi hjælper hinanden med at skære dem i stykker, fordeler dem i to poser og fryser ned. Det er godt at være sammen om den slags, flere generationer sammen, vi samler forråd, er i gang med grundlaget for vores eksistens.

Opskrifterne svirrer igen gennem mit hoved: Det skal være til rabarbertrifli og til rabarbertærte. Vi skal ikke have mere sukker i dag, så derfor er det fint, at de bliver frosset ned. Forråd er godt at ha'.



Jordbærrene... Om mindre end en uge vælter det frem med modne bær. Regnen med de jævne mellemrum i hele forsæsonen gør, at det ser ud til at blive ideelle betingelser for dem. Jeg har købt en lidt sen sort, der til gengæld skulle smage kraftigt og "gammeldags". De kan ikke gemmes bare ½ døgn, før de bliver dårlige, men det bliver de heller ikke hos os. Jeg lukker øjnene og mærker, hvordan det bliver at tage et varmt jordbær og ligesom suge saften ud af det. Men jeg har selvfølgelig tid til at vente. Forventningens glæde er også go' at ha'. Ingen frugt minder som jordbærret om, at nu'et skal nydes, ellers glider livet os af hænde. "Den der gemmer til natten gemmer til katten" er der et gammelt ordsprog, der siger, og sådan er det med

jordbærrene: Det er her og nu – eller slet ikke, når de først er modne!

I den endnu længere horisont er æblerne og pærerne. Det føles som et splitsekund siden, at træerne stod helt hvide af blomster. Nu er æblerne allerede 2 cm i diameter. Jeg ved, jeg burde tynde ud, nævner det ikke lige i dag. Hvordan skal jeg dog kunne være dommer over, hvilke der skal vokse sig store og hvilke, der skal slutte livet nu? - Ikke på en sådan dag, hvor jeg bader i overfloden, beslutter jeg..



Sådan kom æbletræet til at se ud, fordi jeg ikke fik tyndet nok ud. Grenene var lige ved at knække pga. de mange flotte æbler...! Vel og mærke økologiske æbler; kun nogle få gik der orm i dette år.

## Kultivering...

Kravet om udtynding er der også i forhold til gulerødderne. Jeg var lidt for god af mig, da jeg såede, de vokser hurtigt i øjeblikket, men heller ikke her nænner jeg det lige i dag. Måske jeg om en uges tid kan gøre det – og vi så får bitte små intenst smagende gulerødder at spise? Jeg udskyder i hvert fald opgaven. Her er et billede fra en have, hvor ejeren har været bedre til at udtynde end jeg 😊



## Overflod...

Det er lidt underligt, jeg kan næsten blive stresset af overfloden. Så meget spildes, hvis man ikke holder sig til.

Jeg må lige tage en afstikker ud i en association fra en hændelse, der gav mig et mere ubesværet forhold til overfloden. Var på markvandring med Eva fra det buddhistiske landbrug Drivhuset langs hendes økologiske mark, hvor hver ende af den lange række af kål stod til fri afbenyttelse for larver m.m. Mens ca. 70% af bedet havde dække over sig. Hun sagde ganske grinende:

*»Dyrene kom her før os. Vi ville da være nogle skarn, hvis vi ikke delte med dem.«*

Så siden har jeg tænkt, nåh ja, alt jeg ikke når at bruge, indgår jo bare i kredsløbet igen!

En anden mulighed, der ligger i den store overflod, er at udnytte essensen af de mange råvarer. Om vinteren nænner jeg ikke særlig ofte at tage 10

æbler og lave sølle to glas æblesaft af dem, men om sommeren bliver stort set alt i haven brugt til safter af alle mulige slags. Husstandens indbyggere bugner i juli-september utvivlsomt af vitaminer, fordi vi udover de mange, friske grønsager og frugter, også får mange forskellige friskpressede safter. Her en drik med æble, gulerod, ingefær og rødbede.





Ren gulerodsjuice er altså også balsam for maven; man behøver ikke komplicere det så meget.

Figernerne står foreløbig også fint i haven denne dejlige juni dag.

Men her dog et "snydebillede" af ukendt gartner, idet det endnu ikke er lykkedes mig at få en høst af figner. Dette billede animerer til at fortsætte projektet., men de kræver altså vedholdende varme; ikke just særlig dansk....



Så en lille tur over til tomaterne. De vokser okay, sætter blomster, men de ville have godt af de 25 grader; det ville sætte skub i processen. Her mærker jeg lidt utålmodighed. Hvis jeg havde et drivhus, så ville jeg være tæt på at have tomater...

Billedet er fra én måned senere, da det begynder at ligne noget.

På næste side kan man nyde et close up billede af, når processen sker ét fint skridt ad gangen i en klase. En påmindelse om, at ting tager nu engang den tid, ting tager. Og det nytter ikke noget at plukke frugten, før den er helt moden, for det er nu engang dér, den smager allerbedst. Dér hvor allerflest nuancer i smagen træder frem.





Og her en anden nok så væsentlig mening. Langtidsbagte tomater, 3-4 timer ved 100 grader – og masser af hvidløg og krydderurter, især basilikum fremmer smagen.



Og dette her af én af de mange meninger forbundet med at dyrke egne sherrytomater. En tomatsuppe, der er så intens, skarp og rund, så smagsløgene sitrer.



Clara mener, at der er én god grund til tomater, og det er denne her:





Jordskokkerne vokser ca. 10 cm. om dagen, de bliver jo omkring 2 meter høje; jeg har sat et metalstativ omkring, så de ikke falder til alle sider.

Nogen kalder den slags planter, der er nemme for ukrudt. Jeg synes, at de er lige præcis det modsatte: Sund fornuft. Hvorfor udrydde alt det, der går nemt, og plante alt det, der er sart og bøvellet og svært at have med at gøre? Det er som om noget bliver mere værd, når der er for lidt af det, mens det vi har i overflod, det ser vi slet ikke. Jordkok er lidt had-kærligheds i smagen. Jeg synes, at den smager godt rå, lidt hen ad noget nøddeagtig i smagen, så den er fin i tynde skiver i salat. Og en pureret jordkok-suppe med fløde er ved disse billeder får jeg næring til at holde drømmen i live...



Jeg MÅ have et drivhus en dag, når lysten bliver så stor, at jeg ikke kan lade være. Prøv at se nogle af væksthuse i Claus Dalbys have; ved disse billeder får jeg næring til at holde drømmen i live...



Falder i staver omkring tids-dialektikken i en have. Man føler hver eneste gang, man trisser rundt og sanser, en såre tilfredshed med nuet præcis som det er, intet ønske om andet og mere; øjeblikket og havens tilstand er fuldkommenheden selv, fra tidligt forår til sent efterår. Men nu'ets tilfredshed har i sig både indfoldet erindringen om den dag, hvor man såede det lille undseelige frø, der nu udfolder sit potentiale, samt forventningen om, fremtidsglæden knyttet til, hvad der måtte komme af blomstring, vækst, høst og nødvendig dvale eller død.

## Aftensmadstiden...

... nærmer sig. Jeg har tømt grønsagsskuffen for indhold: Hvide asparges, blomkål, fennikel, gulerødder, rød peber, rødløg, bønner. Og så har jeg købt portobello-svampe, der struttede af lige at være høstede. Det er simpel "store blande dag" i wok-gryden sammen med kødet, jeg egentlig godt kunne undvære, men som de unge drenge helst ikke vil undvære, så der kommer også kyllingefilet i. Det, der skal gøre maden smagfuld i dag, er ikke

den sædvanlige tomatsauce eller karrysmagen, der er så børnevenlig, at jeg nogle gange næsten ikke kan huske andre måder at krydre maden på. Jeg går over mod den sydvendte væg, hvor krydderurterne står.

Grundsmagen i krydringen er to forskellige slags timian, en kraftigt smagende almindelig og så en citrontimian. Så tager jeg en stor håndfuld rosmarin, der skal hakkes fint. En lille slant dild; det skal ikke smage af dild, men jeg har en fornemmelse af, at dilden vil komplementere de øvrige krydderurter. Så selvfølgelig lidt purløg og masser af bredbladet persille. Min lille skål med alle de klippede krydderurter føles overvældende.

Mens grønsagerne og kødet står og simrer, løber jeg ud og henter 3 slags salat: Ruccola er sået som staude, så vi er totalt selvforsynende med kun 1 kvm i mere end 3 måneder, blot vi klipper godt ned ind imellem.

Jeg når at regne ud, at jeg sparer mange penge gennem sommeren; plejer at købe ca. 2 bakker om ugen á 18 kr., dvs. ca. 432 kr.), en rød pluksalat, og en mangefarvet storbladet og blidt smagende salat er det, vi skal have i dag. Kun med en lille



slant olivenolie og krydderreddike på. Hurtigt ind til maden igen.. Jeg ved, at svampene vil afgive en god sky, men hvordan får jeg en smagfuld nok cremethed ind i retten? Jeg har ingen fløde i huset, gider ikke handle ind for det. Så der kommer i stedet fintrevet parmesan i.

## Måltidet...

Jeg fortæller ikke noget om min krydring, da vi sætter os til at spise. Men det behøver jeg heldigvis ikke. Ungerne ligesom vågner sansemæssigt, allerede da de tager den første bid. Uhhmm, hvad er det for en krydring, du har lavet i dag? – Jeg fortæller ivrigt. Det var lidt af et eksperiment, men helheden blev meget, meget større end delene; det er magien i madlavning, når det sker.

Vi bliver fjollede og ekstatiske af at spise. Spiser rub og stub af såvel blandingsgryden som de rustikke pasta, jeg har kogt dertil og vendt i til allersidst.

Vi drikker et lille glas skarpt smagende hvidvin dertil, kun ét lille, det er trods alt torsdag. Sågar Frederik, Kathrines kæreste giver et diskret kompliment.

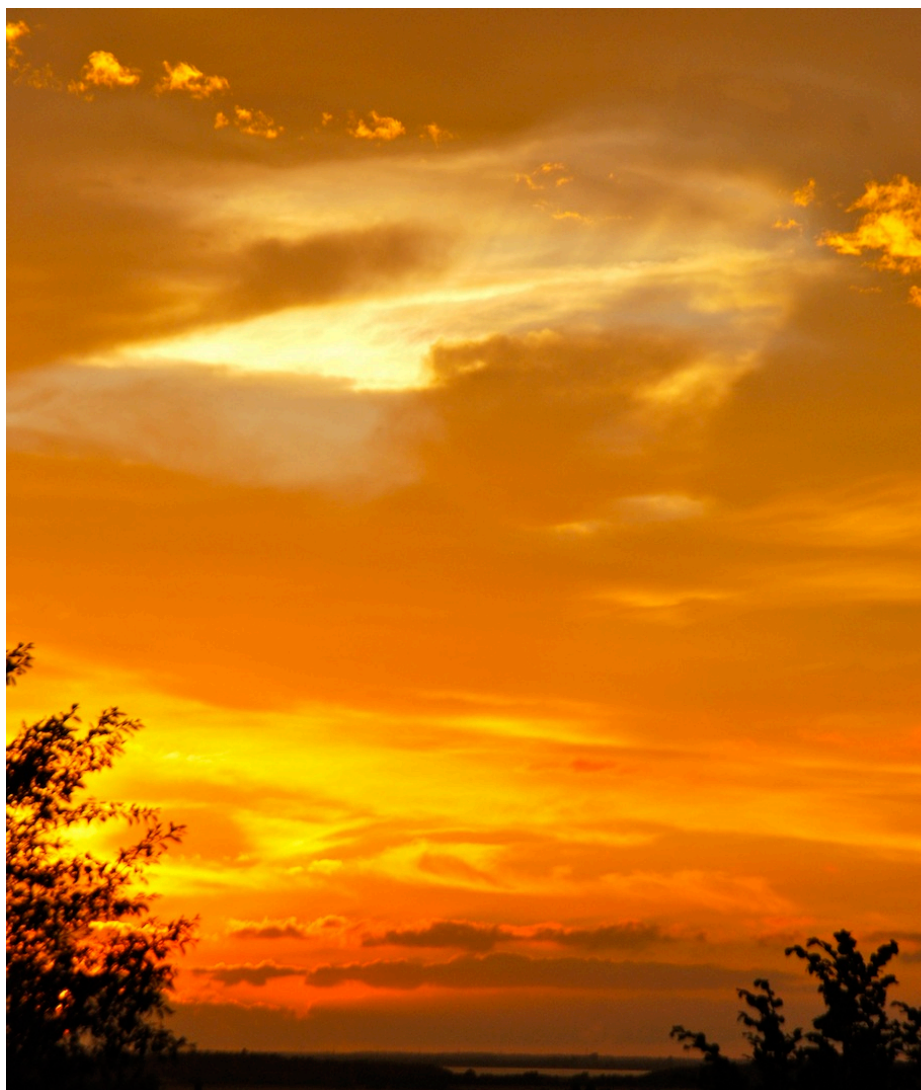
## Stilheden...

Den løsslupne sommerstemning forbliver aftenen ud. Ved nitiden, da jeg lægger Clara, der falder i søvn i en kærlig omfav-nelse med næsen ind mod min hals, står solen stadig smukt.

Da jeg vrister mig fri af hendes omkring mig slyngede arm og står op og kigger på himlen, er solen lige gået ned i en sæk.

Lysset sænkes og bliver en stund afløst af en stille og livfuld regn, inden det klarer op til solnedgangen. Jeg har en stille blå time, hvor jeg blander mig et halvt glas hvidvin med lidt hyldeblomstsaft – kan ikke tænke mig nogen smukkere afrunding af en sansemættet dag. Sætter mig i sofaen og kigger mod vest ud i den mangefarvede aftenhimmel, der minut for minut skifter farve og udtryk. Stilheden sænker sig uden for og inden i mig, så den dirrende sommerlykke mere bliver til en rolig lykkefølelse i hver en hvilende celle i kroppen. Det eneste, der med jævne mellemrum formes i mig og afbryder stilheden, er ordet TAK.

I øvrigt: Kan du også se de hvidgyldne skyer øverst i billedet som en engel?....



## Pia istemmer...



Billeder er fra en fælles hyldeblomsthøstdag.

Dagen efter at have skrevet første udkast til denne artikel, sender jeg den til Pia Lykke, min veninde og medforfatter på flere bøger, og hun responderer med sin dags sansninger:

»Hvor er det smukt skrevet. Jeg er rørt til tårer, måske fordi jeg kan sætte mig ind i oplevelsen af det hjemmelavede, simple som bliver himmerigsmundfulden, der mætter inden den når maven.

Jeg er i gang med hjemmelavet pizza, som ikke er sådan et lille projekt, da det hele laves fra bunden. Nåede også lige nogle pølsehorn til sommerens snack, som Julie elsker at spise som eftermiddagsmad. Selv hundene kræses der om, med kogte kartofler, en hjemmekogt kylling, som var på tilbud og ikke den kvalitet jeg ville servere for de tobenede, men hundene slubrede maden, som om det var det sidste måltid.

Jeg skal på aftengåturen med hundene, inden pizzaen skal kreeres i et roligt øjeblik. Jeg har til pizzaen også lavet sherry tomater - enkelte fra egen avl - lagret i nøddeolie og balsamico. Tomaterne der blev blendet som det første, trækker saft og kraft fra olivenolien det grove

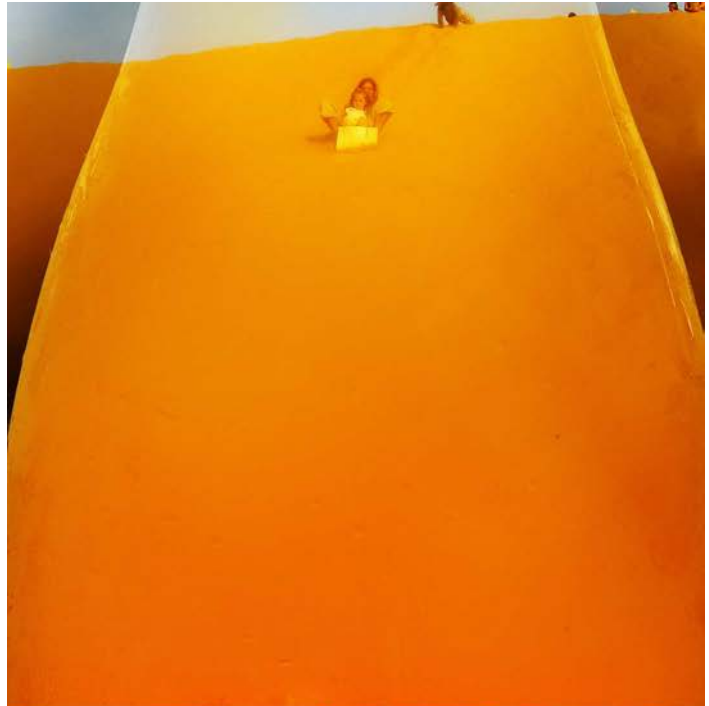
peber, havsaltet og carryen. Dejen langtidshæver og venter på pynten, der er nænsomt udvalgt og tænkt til hvert enkelt medlem af familien.

På min luftetur vil jeg finde lidt ukrudt i lilla farver og pynte nogle høje enkle vaser. De går hurtigt ud, men enkelheden og de nænsomt snoede grene, der har facon efter vind og hvilken skråning de er vokset på, er et lille kunstværk, som jeg helt gratis kan plukke lidt af nogle gange om ugen. Og på den måde byde de vilde vidder ind...«

## Forsidebilledet

Forsidebilledet er bygget af fotograf Finn Byrum, efter vi en dag legede med at tage billeder af en flaske hyldeblomstsafte, gennemskinnede af solen. Hans opgave var at bygge et billede, der mindede beskueren om sommer, når vinterens kulde og mørke lagde sig over os.

Billedet skulle indeholde flere af mine sommeryndlingsmotiver og have alle fire elementer i sig: Jord, vand, luft og ild. Lavendlen er fra et bed, hvor de danner duftende intens lilla cirkel foran huset. Den lyserøde valmue er kontrasten til den rustikke lavendel; den såede sig selv, hvor den havde lyst. Ingen skulle bestemme over den. Den dufter ikke, og den falder straks den bliver taget ind; den er ikke sådan at indfange. Der er noget let, sommerligt, æstetisk og erotisk over den, som bare tiltaler mig. Isen er fra en vinter, mens vi boede ved Buresø, og vi prøvede magien at gå på en meget frossen sø. Sebastian var tre år og kunne ikke stoppe med at være benovet. Øverst i billedet glider Clara og Kathrine på en plasticslæde ned af en sandbakke i Vietnam. Ildbilledet er fra et højskoleophold, hvor vi i stor flok lavede bålmad. Alle elementerne således repræsenteret – og forskellige livsfaser og oplevelser ligeledes indfoldet i billedet på en måde, så bare ét blik på billedet for mig er en dør ind til en tilstand af livfuldhed og behag. Billedet hænger i det lysfyldte forbindelsesrum – og sneg sig også med på det her billede af Kathrine og Frederik, der er med i bogen Meditation.



## DYREBART DAGLIG LIV I JUNI

### SKRIBENTENS EFTERTANKER 8 ÅR SENERE, SEPTEMBER 2017

Der er ikke nogen pædagogisk hensigt eller eksplicite redskaber til noget som helst selvudviklingsformål i denne artikel. I temaet på Time2be-platformen *Fortællinger fra det virkelige liv* har jeg i hver af de mange artikler taget mig rum til at fortælle vidt og bredt, sanseligt og svulstigt, nedtonet og råt om det levede liv, som det ser ud gennem én bestemt persons perspektiv. Nogle gange id lykke og glæde, andre gange mørke, ubehag, sorg eller vrede.

Denne artikel er i den mere lyse ende af skalaen. Den handler om en næsten helt almindelig hverdag i mit liv. Jeg har altid været fan af hverdagen. Af de stunder hvor alting ligesom falder i hak indeni og mellem os – men hvor der tilsyneladende ikke rigtig sker så meget. Artiklen er altså ikke sådan en 'ih og åh, hvor banker dog lykken på lige nu'-ting. Den hverdag, som jeg skriver om, hvis nogen havde spurgt nogen af os, der var der, 'hvordan har i dag været?', så ville vi have svaret, 'det har da været en god dag'. Havde vedkommende videre spurgt, 'hvad har I lavet?', ville svaret i hvert fald fra børnenes side være 'ikke rigtig noget'. Og fra min side 'åh, sådan lidt have-puslerier og ja, så skulle der jo også mad på bordet'...

I tilbageblikket kan jeg se, at jeg har faktisk, i al ubeskedenhed sagt, været god til at skabe ramme for årene med små børn, større børn og masser af mennesker sivende ud og ind af huset - også i hverdagen og ikke kun i weekenden. Af den simple grund, at hverdagen var virkelig, virkelig vigtig! Der skulle være overskud! Det var det vigtigste overhovedet i mit liv i ca. 25 år. Jeg var god til 'at holde stafetten' og sørge for de praktiske rammer omkring trivsel, glæde og sanseligt liv for børnene, deres venner og den udvidede familie, vi også

havde omkring os. Jeg værdsatte meget højt at være en 'eftermiddags-hjemmegående husmor'. Nogen ville kalde mig uambitiøs, fordi jeg ikke valgte lange arbejdsdage og al den erhvervsmæssig succes, mere erhvervsmæssig fokus kunne have givet. De samme ville sikkert også sige om mig, at jeg manglede drive og pondus og var lidt kedelig.

Jeg ser det lige modsat: Som kvinde var det så vigtigt for mig at vælge *familiens trivsel* som helhed og ikke kun mig selv. Det var et nemt valg, fordi jeg vitterligt ikke ét sekund ønskede mig noget andet steds hen med nogen som helst andre med nogle som helst andre gøremål. For hvad kan dog være mere vigtigt end at skabe hverdagslivstrivsel for familien?! Så fokus var der bare helt af sig selv, 24/7.

Og det står i øvrigt endnu tydeligere frem i dag, i år 2017, hvor jeg er godt i gang med næste livsfase som midaldrende. To ud af tre børn er flyttet hjemmefra, vi skulle igennem en noget hård skilsmisse, og den yngste og jeg er fraflyttet huset til en ny start et helt nyt sted. Det er også et godt liv – men der arbejdes mere aktivt for det, end dengang livsmeningen automatisk var lige for næsen af én hver morgen.

Så hvis artiklen alligevel skal 'kunne noget' i forhold til jer læsere – nogen synes jo, at der skal være et mål med alting - så er det at inspirere til, at det i mine øjne er absolut ok ikke at have andre mål end at skabe ramme omkring og sanseligt indhold i det at have et godt familieliv. Det er måske det vigtigste af alle mål, mens vi har små børn? Og dermed meget ambitiøst i mere almennyttig forstand, selvom det ikke kan måles og vejes efter denne tidsperiodes individualiserede 'good life' standarder.

Kærlig hilsen

*Mette Kold*