

Hovedgevinst for to
Oversat af Flemming Andersen efter
Ein Hauptgewinn für zwei
© 2000 by Arena Verlag GmbH, Würzburg
Copyright © Danish Edition 2001 by CDR-Forlag
Skolebakken 11, DK-8000 Aarhus C
www.forlagene.dk/cdr • cdr@forlagene.dk
Tryk: Narayana Press
Bind: Damms Bogbinderi
ISBN 87-7841-270-6

Ekspedition:
Boghandlen eller CDR-Forlag,
fax 8619 9566

www.cdr-forlag.dk

1.

Jeg og Kong Frederik er lige kommet hjem fra dyrlægen. »Din kat har fået et mave-tilfælde,« sagde dyrlægen, efter at have undersøgt ham.

Mavetilfælde!

Sikke noget sludder. Kong Frederik havde bare spist for meget.



Frede havde bagt sin *Luxus-smør-creme-lagkage*, stillet den til afkøling på

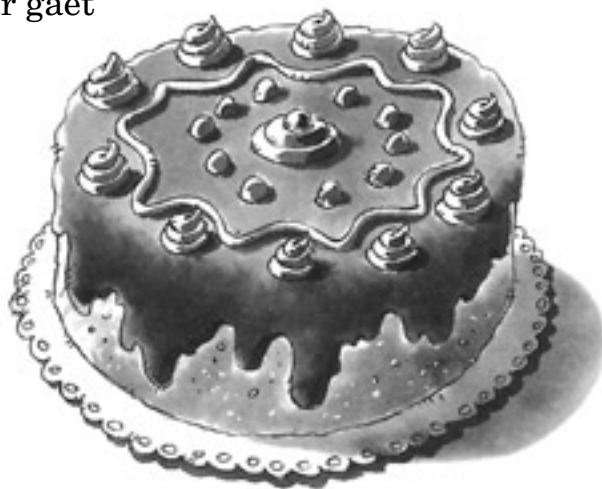
køkkenbordet og var gået ind på sit værelse.

Men katten havde ikke ladet vente længe på sig.

Da jeg kom ud i køkkenet, havde den ædt kagen rub og stub, og en time

senere var Kong Frederiks såkaldte *mavetilfælde* brudt ud. Han lagde sig på sofaen i stuen gispede lige så kraftigt som en fed sankt-bernhards-hund og så endnu mere skeløjet ud end sædvanligt.

»Der er ingen grund til at være bange,« sagde dyrlægen. »I løbet af højst to dage spiser han igen.« I løbet af *to* dage? Dyrlægen kendte ikke Kong Frederik. Når min far lavede skinke og røreæg næste morgen, ville



Kong Frederik garanteret ikke holde sig tilbage.

Og Kong Frederik kunne ikke drømme om at spise dåsemad, om det så blev serveret på en sølvbakke. Han snuser ikke engang til det. Der er også derfor, at han kan lide næsten alt det, som Frede og jeg spiser. Når jeg laver mad, sætter jeg tit en skål ned til ham og lader ham smage. Hvis han begynder at spise, så er maden okay. Og hvis han ikke vil spise, så er det helt sikkert, at der er et eller andet ved retten, der stadig mangler.



Min historie her handler også noget om at lave mad. Og selvfølgelig også om min far, Frede, og om Kong Frederik. Altså. I de sidste måneder har vi holdt et blad med mad-opskrifter. Det hedder *Fra gryde og pande*. Da jeg en dag ikke kunne finde på noget at lave, begyndte jeg at bladere i det. Så var det, at jeg fik øje på en konkurrence. Bladet var på jagt efter opskrifter på gryderetter. De bedste opskrifter ville komme i madbladet. Og præmien for den allerbedste opskrift var en hel uges ferie på et spændende hotel med en restaurant i topklassen.

Og hjemme hos os er jeg den helt store ekspert i gryderetter.

I sammenligning med mig er Frede kun en stakkels amatør.

Og en uge på et fem-stjernet hotel?

Det var kanon.

Indtil nu havde far jeg altid kun boet i telt.

Det havde nu også været skideskægt hver eneste gang. Men sidste år i Italien var vi lige ved at blæse væk i et uvejr, og næste morgen fandt vi vores fortelt i en olivenlund. Sådan noget ville der sikkert ikke ske for os på et hotel.

Jeg gik i gang med opgaven med fuld energi.



Frede var ikke med til det. Han havde jo sit arbejde. Men han var nu lidt forundret over, at jeg gik ud og købte ind tre gange om ugen. Jeg kunne selvfølgelig ikke vinde noget med de gryderetter, jeg sådan gik og lavede til daglig. Det skulle være noget helt specielt, så jeg opfandt de mest syge retter: Indbagt broccoli med sennepsmør og tyttebærsyltetøj. Kartoffelmos med sød piskefløde, ristet persille og

hakkede mandler. Stuvende ærter med saltede savojkålblade. Revne gulerødder med blodpølse. Græskargryde med friske skovsyrer og kandiseret løvetand.

Hver gang gav jeg Kong Frederik en lille portion. Og hver gang tog han kun en enkelt bid og lod resten ligge – *hvis* han altså tog en bid. På et eller andet tidspunkt gik jeg i gang

med et sidste forsøg. I den tyrkiske grønthandel ved siden af os købte jeg friske, grønne bønner, i fiskeforretningen mellemstore rejer, og i delikatessen købte jeg kantareller.



Og denne gang virkede det. Simpelthen!

Kong Frederik åd lynhurtigt sin portion og tiggede om mere.

Frede var også vild med det. »Fantastisk, Frederik,« sagde han om aftenen og øste op for tredje gang.

»Hvor har du opskriften fra?«

»Jeg har selv fundet på den,« svarede jeg.

»Ja, den er god med dig!« sagde Frede. »Og jeg er kejseren af Kina.«

Jeg ville normalt ikke have fundet mig i sådan en frækhed. Men lige nu var det bare kanon, at min far ikke troede på mig. Hvis jeg nu vandt konkurrencen, så ville overraskelsen være så meget desto større.

Den næste dag skrev jeg opskriften ned:



»Gryderet med friske, grønne bønner, rejer og kantareller. *(Til fire personer.)*

Ingredienser:

500 gram friske, grønne bønner

500 gram kogte kartofler

100 gram smør

250 gram ikke for store rejer

250 gram kantareller, der skylles grundigt!

salt

timian

bullion-pulver.

Tilberedning:

Kartoflerne skæres igennem på begge ledder og koges i ca. et kvarter sammen med bønnerne i lidt vand tilsat et drys bullion-pulver. Lidt før det er færdigt, tilsættes kantarellerne, der er svitset i smør, hvorefter rejerne hældes i. Smag til med salt og timian. Lige før serveringen blandes smørret i.«

Heldigvis havde Fredes computer en stavekontrol. Ellers havde aldrig fået det skrevet så fint. Jeg lagde opskriften i en konvolut og lagde den i postkassen. Jeg var sandsynligvis det eneste barn, der deltog i konkurrencen. Min chance for at vinde var én mod tusind.

