

BØGER

Krimidronning i storform

AF HENRIK TIALVE
redaktion@m-jylland.dk

Vi befinder os midt i corona-pandemien, og den pensionerede lægesekretær Anne-Maj Mortensen har fået nyt knæ. Det volder hende så mange smerter, at hun velforsynet med smertestillende medicin indfinder sig på Høve Kurbad. Her kan hun kombinere en besværlig genoptræning med det behagelige.

Med den optakt tager Anna Grue fat på »Døden i kurbadet«, hendes anden krimi med Mortensen i førersædet, og til alt held for læseren brydes idyllen af mord. Først findes en kvinde druknet i hotellets mudderbad, og kort efter er det hendes søster, der bliver smidt ud fra en bro. Anne-Maj Mortensen kan naturligvis ikke holde sig i ro, så med vanligt talent blander hun sig i efterforskningsarbejdet, og er den, der til politiets lettere frustration sikrer, at opklaringsbrikkerne falder plads.

Det hele skildres af en Anna Grue i storform. Mortensen er en herligt knarvorn hovedperson, og stemningen og samspillet mellem kurgæsterne er gnistrende veloplagt skildret. Også livet, som det



udfolder sig i skyggen af de mange restriktioner, pandemien medfører, er fint inddraget i »Døden i kurbadet«, som bevidst er skrevet i den gode klassiske tradition, som vi kender den fra Agatha Christie. Dejligt med en sådan opdatering fra vores svar på en krimidronning.



Anna Grue: »Døden i kurbadet«. 350 sider. 249,95 kroner. (Lindhardt og Ringhof)

Corona under litterær behandling

AF HENRIK TIALVE
redaktion@m-jylland.dk

Marie og Niels er et pensionistpar midt i 70'erne og er netop flyttet fra deres store hus til et rækkehus. Det, der hermed skulle være optakten til en behagelig og nemmere pensionisttilværelse, bliver, da Niels rammes af sygdom, optakten til et sandt mareridt. Niels bliver syg med covid-19, han indlægges og oplever her et hospitalsvæsen ramt af sammenbrud. Han sendes hjem, inden han er rigtigt rask, og konstaterer her, at Marie er væk, måske er hun også indlagt ramt af sygdommen.

Med dette som optakt er Søren Poders »Undergang« måske den første roman på dansk, som tager corona-pandemien under litterær behandling, og det billede, der tegnes, er barskt. Poders ærinde er frem for det stramt realistiske at vise, hvor galt det kan gå, hvis myndighedernes styringsforsøg glipper. Det, der møder os, er en virkelighed, hvor det er junglelovens alles kamp mod alle, der udfolder sig hæmningsløst. Selv tidligere gode naboer trænger nu ind hos Niels for at plyndre hans fryser og køleskab, men værre ting venter.

Niels sætter sig nemlig for, efter nogle dage hvor han prøver at komme til hægterne, at finde ud af, om Marie er indlagt på Skejby Sygehus. Det lykkes ham til fods at komme frem, men inden han har været gennem grusom skærsild.

Ved at skildre den situation, covid-19 har medført så råt, overskrider Søren Poder til alt held det, vi har set under vores himmelstrøg, men får hermed sat tankerne i gang hos sine læsere. For hvad er forklaringen på, at vort samfund fortsat fungerer, og hvor lidt skal der egentlig til, for at det hele kommer ud af kontrol? At rejse sådanne spørgsmål i romanform fortjener ros, ikke mindst fordi Poder skriver godt.



Søren Poder: »Undergang«. 240 sider. 199 kroner. (Brændpunkt)



MAD



Dette tilbehør løfter grillmaden til nye højder

Mange fokuserer primært på bøffer og det kød, som skal udgøre hovedretten. Men med det rigtige tilbehør vil grillmiddagen blive en helt ny oplevelse

AF CECILIE LYNGBERG
redaktion@m-jylland.dk

Et hvidløgsflute fra frost, pølsebrød med ketchup og en salat bestående af iceberg, agurk og dåsemajs.

Tilbehøret kan hurtigt blive undseelige statister til grillmaden, men sådan behøver det ikke at være.

Der er nemlig masser af små sidersetter, som er nemme at gå til - og som vil løfte dit samlede måltid til nye højder, siger Anders Jensen, der

er medlem af det danske grillandshold og ansvarlig for Weber Grill Academy.

- Det er både nemt og utroligt lækkert eksempelvis at grille frugt og grønt, som kan serveres som sidersetter eller indgå i salater, siger han.

Samme besked lyder fra Annie Otto, der er køkkenchef i Jespers Torvekøkken. Hun anbefaler, at du griller nogle af de grove grøntsager, som fejlagtigt får skudt i skoen, at de er »kedelige« rå eller kogt.

- Men mange grøntsager ændrer fuldstændigt karakter, når de får høj og intens varme på grillen, siger hun.

Det kunne eksempelvis være kvarte spidskål, halve eller hele løg, skivet blomkål eller gulerødder.

- I min generation var gulerødder sådan noget, der var blevet stegt eller kogt alt for blødt. Men med hård varme og et stenk balsamico eller rødvinseddike, opnår du en fantastisk karamellisering, siger Annie Otto.

Et andet bud er at smide en selleri i skiver på grillen sammen med eksempelvis portobellosvampe.

Når svampene er møre, kan de blendes og røres eller blendes med lidt olie - som dip til selleriskiverne eller fritterne.

- Råvarerne ændrer fuldstændig karakter, og man må gerne give dem lidt hårdere varme, end man tror, de kan klare, råder Annie Otto.

Skær i store stykker

Et godt tip er, at du skærer grøntsagerne på langs, så du får nogle store stykker, som er nemme at vende på grillen, forklarer Anders Jensen.

Når de har grillet og hvilet nogle minutter, kan du efterfølgende skære dem ud og vende dem i en salat eller med friske urter.

- Hvis man skærer dem i småstykker fra start, får man en hulens masse småstykker, som tager en krig at vende på grillen, konstaterer han.

Frugter gør sig også enormt godt grillet.