

SLANGEKØD I KØLEDISKEN

VIL DU HAVE EN SMAGSPRØVE ?

*Slang er ikke hverdagskost, så JydskeVestkysten bad slagter Kasper Vindeløv tilberede et stykke pytonslange og spurgte tilfældige kunder i slagterforretningen, om de kunne lide kødet. Det var en blindsmagning.*



Livsstilsekspert: At servere slange handler om at sende signaler

Jydske Vestkysten har spurgt livsstilseksperter Helle Lundsgaard om, hvem der vil købe kød fra en pytonslange.

– Det er folk, som bare er nødt til at afprøve noget nyt og fuldstændigt vanvittigt. Det handler overhovedet ikke om sult, men om den historie, som slangekødet giver. Det er ikke noget, man køber til sig selv og spiser sammen med sin partner. Det er noget, man køber, når man skal diske op med en delikatesse. Det hele handler om selvrealisering. Det er samme mekanisme, der gør sig gældende for slagteren. Han øger sin pr-værdi og får den gode historie frem, om den fantastiske ting, han har skaffet, forklarer Helle Lundsgaard.



Helle Lundsgaard mener, at man køber pytonslangekød for at fortælle en god historie om sig selv.

Privatfoto

Prisen på 1200 kroner kiloet er ingen hindring. – Kødet kan serveres i bitte små portioner. Udgiften vil ikke holde folk tilbage. Prisen vil derimod gøre, at det bliver en endnu mere interessant historie.

*Tror du, at vi vil blive ved med at se anderledes fødevarer?*

– Ja. Køb af pytonslange har noget med gastronomisk nydelse at gøre. Det helt afgørende er den historie, der er i kødet. Mennesket vil altid have behov for at skille sig ud og være noget specielt. Det er ikke behovet for at få mad på bordet hver dag, vi jagter i Danmark, selv om der er nogle, der har det svært.

*Er nysgerrighed også en drivkraft?*

– Hvis det var en nysgerrighed, så kunne man spise hvad som helst. Her mener jeg, det handler om, at kødet er dyrt og anderledes. En vare for dem, der er helt fremme i skoene.

FAKTA ■■■

LIVSSTILSEKSPERTEN

■ Helle Lundsgaard er forfatter og livsstilseksperter. Hun har blandt andet deltaget i tv-programmet Go' Aften Danmark og er medlem af ekspertpanel i iværksætterprogrammet »De 6 hatte« på Radio 24 Syv.

■ Hun har 20 års baggrund som tekstforfatter, kreativ chef og reklamebureauudirektør, før hun i 2003 stiftede kommunikationsbureauet Drømmefabrikken.

DELIKATESSE



Tekst: Lena Juul Tlf. 7211 4231, lju@jv.dk



Foto: Ludvig Dittmann Tlf. 7211 4212, ldi@jv.dk

Janni Lund, 28, ledig, Lunderskov:

– Det er lækkert. Smagen af kiwi er tydelig. Det smager også af svinekød.

*Hvad siger du, når jeg fortæller, at det er pytonslange?*

– Det havde jeg ikke troet, men jeg er ikke kræsen, og prøver gerne noget nyt. Ikke så meget derhjemme, men når jeg går ud at spise. Om jeg kunne finde på at købe slangekød kommer an på prisen. Og hvis jeg skulle gøre det, skulle jeg have gode råd om tilberedning med.



Nico Maida, 36, cykelhandler, Kolding:

– Det smager fantastisk godt: Sødt og blødt. Det smager næsten som kalkun. Der er en ingrediens i, der forlænger smagen. Måske er det en slags eddike. Det smager godt.

*Hvad siger du, når jeg fortæller, at det er pytonslange?*

– Det er fint. Jeg kommer fra Italien og har arbejdet i restaurationsbranchen, så jeg kan godt lide at prøve anderledes og ny mad.

Min kæreste og jeg vil også gerne eksperimentere med at tilberede nye retter hjemme i køkkenet.



Allan Nygaard, 30, læge, Kolding:

– Det kan jeg godt lide. Kødet smager lidt hen ad kylling, men der har også en bismag, som jeg ikke lige kan sætte ord på. Det smager ok.

*Hvad siger du, når jeg fortæller, at det er pytonslange?*

– Kødet smager ikke eksotisk. Jeg kunne godt tænke mig at servere pyton. Det ville være sjovt.



Pernille Skibelund, 26, social- og sundhedshjælper, Kolding:

– Det smager ok, men det er lidt mærkeligt, når det kommer i munden. Det smager af svinekød.

*Hvad siger du, når jeg fortæller, at det er pytonslange?*

– Bvaaaadrrr. Jeg ved ikke, om jeg ville have smagt, hvis jeg vidste, det var pyton. Det er i hvert fald godt, at jeg ikke kunne se slangen. Det er lidt ligesom med al. Jeg synes, de er ulækre, men jeg kan godt spise dem.

