

Indkøb før og nu

Tidligere gik der meget tid med de daglige indkøb, hos fx slagteren, ismejeriet og købmanden. I dag kan de fleste nøjes med at besøge supermarkedet en gang i ugen, eller vælger at få bragt varerne direkte til døren, bestilt via Internettet.

Af Erling Jensen, redaktør Hjemkundskab.

Da jeg var dreng var fredag en særlig god dag, for da kom buddet fra købmanden forbi på sin Long John, og der var altid en lille gave fra købmanden. Et kræmmerhus med fyldte bolsjer. Dengang var der fem købmandsforretninger på vejen og tæt ved var også slagteren, ismejeriet, grønthandleren etc.

Min mor var hjemmegående husmoder, og hun brugte meget tid på madlavningen og ikke mindst de daglige indkøb, der var nødvendig, da vi nok havde et lille køleskab, men det blev ikke brugt, da det var for dyrt i strøm. I stedet havde vi et viktualierum ved bagindgangen. Det var et lille rum, hvor man kunne gå nogle trin ned til bunden, hvor der om efteråret stod en tønne med kartofler, som far havde købt på torvet. En tønne med 100 pund og i højre side var der hylde, hvor de henkogte blomster, syltetøj, hyldebærsaften m.m. var placeret, og rester fra middagen dagen før blev opbevaret.

Det var et helt andet liv dengang. Vi havde jo heller ingen fryser, så næsten hver dag blev jeg sendt over til slagter Hellesøe. Måske skulle der købes $\frac{3}{4}$ pund fars til kødboller, eller der skulle købes for en krone leverpostej eller afskåret spegepølse og rullepølse. Der var som regel stor kø hos slagteren, der altid havde en frisk bemærkning klar.

$\frac{3}{4}$ pund er lig med 375 gram, og det var nok til familien med mor, far og to hjemmeboende børn, og det blev nøje talt, hvor mange kødboller vi fik. Vi fik hver 9 kødboller, mens far fik 12, for det var jo ham, der skulle have energi til arbejdet på sølvvarefabrikken. Til kødbollerne blev der enten serveret stuvet selleri, der til min fars fortrydelse var med brød som tilbehør, for sådan var mor vant til hjemmefra. Han ville gerne have kartofler hver dag. Derfor blev der også kogt ekstra med kartofler, når menuen stod på boller i karrysovs med ris.

Andet liv i dag

I dag bor vi i Langesøskoven på Fyn. Langt fra nærmeste indkøbsmuligheder. Der er ca. 5 km uanset i hvilken retning, der køres. Den lidt øde beliggenhed er jo dog ikke noget problem, da vi har to biler og ikke spekulerer nærmere over, hvor langt der skal køres. Kun hvis vi går akut sukkerkolde, og jeg endnu engang er nem at motivere til at køre over til servicestationen for at hente lidt nødvendige forsyninger!

Vore naboer, der er først i 70'erne, regner det heller ikke for noget at køre de 25 km ind til BILKA i Odense. De er lige som vi andre blevet mobile. Villy er opvokset på gården, og det er sjovt at høre, om dengang for 60 år siden, hvor købmanden fra nabolandsbyen kom forbi efter kontobogen og så dagen efter kom forbi med de bestilte varer. Ugentlig kom der også en brødmand forbi med tilbud om velduftende rugbrød, sigtebrød og franskbrød, og ofte kom fiskemanden fra Båring forbi med



Skærising rullet med tomat.



Laks, citronbagt med jomfruhummer.



Rødtunge med frisesalat.

frisk fisk fra Lillebælt og Kattegat. Som regel kom der også to gange om året en uldkræmmer forbi.

Det var jo ikke ret mange, der havde bil for 50-60 år siden, og det gav et andet liv både på landet og i byen.

Fremtidens indkøbsmuligheder

Historien kører i ring, og derfor er der allerede nu tendenser til, at varerne kan blive bragt direkte til døren. Internettet er blevet en uundværlig ting i hverdagslivet. Handlen over Internettet er i rivende udvikling, og selvom man selvfølgelig skal passe på ved handel mellem private over Gul og Gratis og Den blå avis, er det vores erfaring, at Internetforretningerne er seriøse, og der ingen problemer er med at bestille varer og betale med Dankort.

Endnu har vi ikke prøvet at bestille fødevarer over Internettet, men vi har tit bestilt DVD-film, bøger etc, og det fungerer til fuld tilfredshed. Vi er nok ikke typiske kunder, da vi med grøntsager er stort set selvforsynende, og bestiller både svine- og oksekød direkte hos leverandøren og har derfor også to kummefryserer for at have plads til det hele. Vi har dog ladet os inspirere til netop at bestille den første ugepakke hos Skagenfood, der er blevet blandt landets største fiskehandlere m.m.

Skagenfood har eksisteret siden 2001, og som indehaveren Betina Kühn fortæller på en video på www.skagenfood.dk boede de oprindeligt på Frederiksberg, hvor det ikke var muligt at købe frisk fisk. De valgte derfor at flytte til Strandby lidt syd for Skagen og gik i gang med at udvikle konceptet bag Skagenfood.

Vi har i dag 10.000 abonnenter, der får frisk fisk hver uge, fortæller Betina Kühn. Fisken bliver leveret direkte til døren i en flamingokasse, der er så tæt, at temperaturen kan holdes mellem 0-2 grader. Fisken er derfor af den bedste kvalitet, leveret 2-3 dage efter, at den er fanget. Sammen med fisken er der desuden lagt en vejledende opskrift. Skagenfood har et udvidet samarbejde med flere dygtige kokke, som via hjemmesiden og nyhedsbreve kommer med gode tip.

Ved at købe fisk hos Skagenfood er der mulighed for at spise fisk to gange i ugen. Og der er mulighed for at prøve mange forskellige fisk, der som udgangspunkt er fisk, der lever i de danske farvande.



Hos Skagenfood er der ikke kun mulighed for at købe fiskepakker.



Der kan også bestilles kød, frugt, ost og vinpakker. Den travle forbruger behøver ikke selv at tænke på indkøbet, men kan lade sig inspirere over tilbud via nyhedsbreve, eller se hvad der er af nyt på www.skagenfood.dk

Tilbud til dig

Hjemkundskabslærerforeningen har samarbejde med Skagenfood. Du har på www.hjemkundskab.nu mulighed for at bestille den første fiskekasse til halv pris.

"Kun for medlemmer" på hjemmesiden:

Indtil næste udgivelse af Hjemkundskab er der adgang til "Kun for medlemmer" ved at anvende:

Brugernavn: dejlig
Adgangskode: eftersommer