[Mat-uschla?](http://www.franska.be/exercicesdujour/1904/bouffe1.docx)

Skrivet av [Magdalena Ribbing](http://blogg.dn.se/etikettfragan/skribent/magdalena-ribbing/) 06:00, 13 april 2016 i kategori [Allmänt](http://blogg.dn.se/etikettfragan/kategori/allmant/), [Måltider](http://blogg.dn.se/etikettfragan/kategori/maltider/)

**Fråga:** Vi bjöd för ett tag sedan några nära släktingar, på makens sida, på middag. Köttgryta. När vi under tillagningen provsmakade maten var den första köttbiten seg och vi blev oroliga att maten blivit misslyckad. Provade en bit till, den var okej. Vi släppte vår oro och serverade grytan.
Den var i min mening en katastrof. Majoriteten av köttet var så segt att det knappt gick att tugga sönder, smaken var dock okej. Jag ville beklaga
detta för middagsgästerna, men inte maken. Han menade att det var fel att som värd beklaga den mat man serverar. Eftersom det var hans släkt fick
han bestämma. Hur gör man en sån här gång?

**Svar:**Visserligen var det förr god stil att förminska sin matkonst genom att uschla sig över det man bjöd på, gästerna skulle inte få veta att man tyckte att man hade lyckats bra med att laga denna utsökta mat. Men detta var i gamla tider. I övre delen av samhället beklagade sig inte värdfolket, man hade ju inte tillrett maten själv, det gjorde tjänstefolket som fick ta skulden i händelse av misslyckande.

I modern tid ska man som värdperson inte uschla sig inför gästerna, alltså aldrig själv beskärma sig över att maten/drycken inte blev så bra som man tänkt. Gästerna har inte något val, de måste säga att maten är god och drycken perfekt oavsett den vidbrända steken och det sura vinet. Nu var det frågan om segt kött med god smak, inte någon stor katastrof tycker jag. En del professionella personer menar till och med att det är bättre med lite segare kött, sådant är bra för tändernas motion.

Men visst kan man in ett sammanhang som det du beskriver, med nära släktingar, lite lätt bekymrat säga ungefär ”ja, den här grytan var välment men köttet har inte uppfört sig riktigt som avsett” eller något sådant för att markera att dessa närstående gäster inte förväntas berömma maten. Annars tiger man bara lugnt. Det kan vara den bästa utvägen.

**Magdalena Ribbing**