

Grönkål – kålen som spirar



Till och med en illa medfaren och avbruten grönkålsplanta spirar vitalt när vårvärmen kommer. Om du kontinuerligt plockar skotten så fortsätter den bara att producera.

På våren längtar man efter grönt, dock tar det ett tag innan det går att skörda något från årets odlingar. Om du övervintrar några grönkålsplantor i landet så förser de dig med härliga, mjälla skott hela våren och försommaren – ja faktiskt långt in på hösten!

Text: Maja-Lisa Perby, foto: Karin Jansson

NERE I KÄLLAREN, en dag i mars, lyfte jag på pappsäcken som låg över kålrabbi av den riktigt storväxta sorten - iväg från kålrabbin ringlade långa skott, genomskinliga och vitaktiga. Lätt kokta och serverade med en klick smör, visade sig skotten vara en delikatess som stod strandkål nära.

Ett kålhuvud som låg bredvid - det var bara hälften kvar - hade fått en liten bula utmed stocken; för var dag buktade den ut mer, blev till en stjälk med ett litet kålhuvud i toppen. Denna fräscha kålprimör kom genast till användning och livade upp vintertrötta grönsaker.

En bit in på våren, i april tror jag det var, hände något också med brysselkålen som stod kvar ute i kökslandet. De små knoppiga huvuden som jag inte hade brytt mig om att skörda började växa, sköt ut med en stjälk från kålstocken, bladen började veckla ut sig...

Många slag av kål skjuter skott om våren. I en klass för sig är grönkål - den har en uthållighet utan motstycke. Efter en lyckad övervintring hälsar grönkål våren med nätta skott. Om man plockar skotten - framför allt de skott som ska bli blommor - fortsätter grönkålen att spira hela våren. Under en period på sommaren skjuter grönkålen kanske inte lika många nya skott men växer till sig desto mer. När hösten kommer tar plantorna nya tag, fortsätter att skjuta skott in på sena hösten, ända tills kylan sätter en gräns. Vissa år kan man rentav skörda två "slags" grönkål parallellt framemot jultid: dels frostnupna blad från årets plantor, dels spirkål från andraårsplantor.

VARHELST MAN ODLAR GRÖNKÅL och där klimatet är sådant att den övervintrar, där får man spirkål på våren. I de franska regionerna *Poitou* och *Vendée* (söder om Bretagne), där skotten kallas *poichons* eller *pions*, kokar man sen gammalt skotten i den enklaste av soppor: kokar dem i vatten, i tio minuter bara, tar i en klick smör till slut och serverar soppan genom att hålla spirkålen med sitt spad över stora brödiskivor i sopptallriken. I Tyskland kallas grönkålskott för *Sprossenkohl* (ordet kan också betyda brysselkål) eller *Spruten*. I Halland, det svenska grönkålslandskapet, känner man självklart spirkålen. I Skåne där grönkål också traditionellt varit ett omhuldat slag av kål, har man om våren lagat sjukålssoppa där spirkål från grönkål kombineras med annat spirande grönt från trädgård och natur som körvel, nässlor, ängssyra och blad från brödkryddan kummin.

Pentland Brig en gammal sorts grönkål, får efter en lyckad övervintring matiga och goda skott. Också *Berza Galega*, den storväxta och slätbladiga grönkål som odlas i Portugal, ger utmärkt spirkål, mild i smaken. Den klarar vinterkyla bra och är dessutom flerårig. (Om man vill ha med lite spirkål i en sallad, passar skott från *Berza Galega*, lätt strimlade, särskilt bra.)

De båda rödvioletta sorterna *Red Russian* och *Baltisk Röd* har fördelen att de övervintrar särskilt bra. (*White Russian*, som i mitt tycke är godare än dessa båda, verkar däremot ha svårt att klara våra vintrar.)

För att få grönkålsplantor att övervintra bra - och att utvecklas bra det andra året - verkar det vara en (liten) fördel att så dem ett par veckor senare än man normalt brukar göra. På hösten täcker man marken runt plantorna väl, till exempel med löv och hö.

En kall vinter utan snö går hårt åt plantorna, annat som ser farligt ut är inte lika farligt. Även när stocken har knäckts av snö och harar har gnagt sönder stocken upptill, klarar grönkålen sig ofta. Det räcker att det finns några få ansatser till skott - knappt synliga för ögat - på stocken nedanför de skadade ställena.

På våren kommer skotten så sakteliga, man gläds åt varje skott. Rätt tvärt ändrar det sig. Vid försommartid blir många slag av grönkål till en snårig härva av bladskott och långhalsade blomskott. Då är tiden inne för rejäla tag, och det är roligt på det sättet att man kan göra lite som det faller en in.

Ser *Red Russian* ut som en vildvuxen buske? Bara att skära ner den nära marken - till hösten, vid den tid när så mycket annat i trädgården är förbi, står plantan där åter, frodig och fin, och skjuter skott på skott.

Har den vackert stammade *Baltisk Röd* fått lurviga skott längs hela stjälken? Bara att med bestämd hand skala av skotten, utom några få - så blir plantan som den var förut, högre och grann med sin krans av rödvioletta toppblad.

Betrakta favoritplantor som *Pentland Brig* och *Berza Galega*. Nog behöver de tuktas lite, nog behövs luft och ljus. Bara att skulptera fram plantorna som man vill ha dem! Man tar ett steg tillbaka - kanske pryder en stammad planta landet mera än vad en buskformad gör? Gren efter gren knipsar man (en inte alltför varm dag) med sekator och grensax - så där nu har också skönheten fått sitt!

Tilltalande är också ett annat drag i skötsel. Andraårsplantor av grönkål har skickat sina rötter djupt ner i jorden. Sådana plantor skjuter sina skott oavsett om det regnar eller inte. Torra somrar när man ständigt går med vattenkannan i hand kan man alltså lugnt hoppa över de övervintrade grönkålsplantorna.

SPIRKÅLENS ENA STORA FÖRDEL är att den finns där, utan särskild ansträngning, såväl före som efter gängse säsong i grönsakslandet. Den andra stora fördelen är att den rättframma fräschören hos denna trivsamma grönsak kommer fram bäst om man lagar till den rakt upp och ner.

Det enkla och självklara sättet är att koka spirkål i en botten-skyla vatten, koka några minuter om man vill ha den bitfast, koka några minuter längre om man vill att den ska mjukna något. Så kan spirkålen serveras, bredvid potatisen eller ovanpå pastan, i båda fallen med lite smör eller olivolja. (Om man inte kan hålla fingrarna i styr kan man ta något lite grön lök i koket eller (vitlöks)gräslök efteråt, och/eller några droppar citron eller ljus vinäger; dragonvinäger bidrar med ett litet raffinemang.)

Spirkål kan bli den stillsamma pricken över i tillsammans med baljväxter och med höstens och vinterns rotsaker - förutsatt att man låter spirkålen "ta plats" i rätten och på tallriken. Man kan ta t.ex. kålrot, morot, vitkål eller kålrabbi, vitbeta eller gulbeta och laga till grönsakerna så att de smakar mycket som de gör i sig själva: skära i skivor, bräsa i olivolja och aningen *crème fraîche*, ha med en klyfta vitlök eller en kvist rosmarin, droppa över lite citron eller aningen vinäger och lägga i en handfull kokta bönor till slut. Spirkålen, kokt i egen gryta, lägger man på i sista ögonblicket, blandar inte ens runt.

FRÅN SPIRKÅL ÄR STEGET inte så långt till skott av en närstående växt, rova. Jag tänker på den italienska *cime di rapa*: i princip är det fråga om rovor som spirar och ger blad och blomknoppar, i praktiken använder man en variant av rova som blommor redan första året. När man ser knippen av *cime di rapa* ligga i ett torgstånd ser de just så anspråkslösa ut som den ordagranna översättningen, "skott från rova", låter förmoda: blad på spretiga stjälkar, och här och där inne bland bladen skyntar man blomknoppar i små små huvuden.



Spirkål



T.v: Red Russian som den ser ut första året. T.h: Hos övervintrande plantor av Red Russian kan man skörda spirkål och vanliga blad parallellt - de båda Russian-sorterna är kända för att de har blad som är mörre än hos andra sorter. Om andraårsplantan blir för vidlyftig och ful är det bara att frisera den.

I ett brett bälte av regioner i mellersta Italien kan man få cime di rapa i form av "kokt sallad" - man gör som man ofta gör med gröna blad i Italien: pressar ur kokvattnet väl och smaksätter med olivolja och citron. Men det är Puglia, den sydliga region som omfattar den italienska stövelns klack, som framför allt förknippas med cime di rapa. I en känd rätt därifrån får rovkotten ta smak av vitlök, peperoncino (spansk peppar) och sardeller och serveras med orecchiette, den pasta som får sin form av att man "tummar" fram den ur degen.

Av någon anledning verkar det som att den oansenliga cime di rapa delar italienare i två läger. Det finns de som är uttalade entusiaster och som gärna berättar om det enda rätta sättet att laga till dessa blad och skott. Lika ofta har jag fått en helt annan reaktion: simpel föda som man verkligen inte kan tänka sig att äta. I båda fallen är de åtbörder som man gör med handen lika talande som orden.

Smaken hos cime di rapa - så som jag känner den från Ligurien - är mild, den för knappast tanken till rovor. I grönsaksaffären fanns cime di rapa med fler och stadigare samlingar av blomknoppar än jag tidigare sett. "Jo, jag förväller skotten", sa grönsakshandlerskan, "men bara som allra hastigast; jag kokar upp vatten, lägger i dem, räknar sakta till tio - håller av!"

Kommentarer

Grönkål: Som alla slags kål behöver grönkål få god näring. Rejält med kompost ger välväxta plantor, vilket är förutsättningen för att få matiga skott. Samlingarna av blomknoppar hos grönkål är mycket små, så oavsett om det är blomskott eller bladskott skördar man skotten för de späda bladens skull.

Broccoli: När man har skördat det stora mitthuvudet fortsätter broccoli - särskilt plantor av traditionella sorter - att ge sidoskott. Efter hand som hösten framskrider blir broccoliskotten allt mer lika spirkål från grönkål, både i utseende och i smak. Man skördar då hela broccoliskottet, alltså även de blad som hör till skottet, och

lagar med fördel till dem på samma sätt som beskrivits för spirkål.

Cime di rapa: I Italien är det mycket litet av ett knippe cime di rapa som finner sin väg till grytan; man använder endast blomskott och riktigt späda blad.

Asiatiska blad - och tyska: Flera slag av asiatiska blad, bl a Pac Choi, Tatsoi och Kyona/Mizuna är varianter av rova som man odlar för bladens skull. I delar av Tyskland - framför allt i ett område kring floden Rhen - liksom i Holland, finns en tradition att odla rovor för att få primörblad på våren, eller rättare främst för att få stjälkar: Rübstiel eller Stielmus. Ett sätt som man använder är att så frön från majrovor eller andra rovor så tätt inpå varandra att plantorna inte förmår utveckla roten till rova. I Tyskland finns också en särskild variant av rova, framtagen för stjälkarnas och bladens skull: 'Namenia'.

Kålrot: Också kålrot spirar på våren. Ett odlartips - från en bok med engelskt ursprung - är att ställa kålrötter i en låda med jord och placera lådan mörkt och någotsånär varmt: då får man bleka mörka skott. Även av kålrot finns varianter som man odlar för bladens skull.

Spirkål, trädg., skott som på våren utskjuta från övervintrade plantor av härdiga kålslag, sådana som grönkål och brysselkål.

(Nordisk familjebok, Uggleupplagan.)



SAMAP
Hushållssädeskvagnar
Mal färskt fullkornsmjöl av bl.a. vete och råg

- malt på naturstenar
- mycket tystgående
- inget bortsiktat
- fullt hälsovärde

Ring så berättar vi mera!

ORBIO AB • tel: 08-767 08 85 • www.orbio.se