

text
Cecilia Bergström
bild
Mare Toomingas

Från sådd till skafferri

grönkålssoppa

Det finns ingen mer underskattad grönsak än grönkål. Runt jul kan man köpa en plasttub med grön slabbig massa, som man förväntas stuva och äta på julbordet. Det är en ren skymf mot den stoltaste av kålsorter. I Svealand och Götaland kan man så grönkålen direkt på friland cirka 1 cm djupt när jorden är uppvärmd och fram till slutet av juni, i Norrland kan man behöva förgro fröna inomhus några veckor innan man beräknar plantera ut plantorna. Gallra till cirka en halvmeter mellan plantorna. För att hjälpa kålen mot angrepp kan man se till att hålla jorden fuktig. Man kan gärna odla den i närheten av lök, tagetes, bondbönor och selleri. Grönkålen växtsätt är upprätt, den knyter sig inte till huvuden som de andra kåslagen.

Grönkålen är lättodlad, stark, ihärdig och den kan till och med stå kvar i landet hela vintern. Bor man norrut kan man täcka jorden med lite halm eller löv som skydd. När man vill ha grönkål skär man bara av bladen, förväller snabbt och lagar till.

Till en värmande, god och faktiskt mycket lättlagad grönkålssoppa använder man:

- 2 vitlöksklyftor**
- 1 tsk curry**
- olivolja**
- förvälld och hackad grönkål, av en näves storlek**
- 1 liter vätska (mjölk, grädde eller vatten eller en blandning)**
- 2 buljongtärningar**
- mjöl till redning**

Fräs vitlök och curry i oljan. Vältra i grönkålsklumpen och rör om så att den fräses runt om. Häll på vätskan, sjud några minuter. Lägg i buljongtärningarna och gör en redning av två msk vetemjöl som vispas ut i ett glas kallt vatten. Tillsätt redningen, låt koka upp och sjuda ett par minuter. Servera!

