

Grönsaker hela vintern

En del grödor lämnas på odlingslotten, en del lagras i det extra tätade kallskafferiet och en del fryses in.

Caroline Loohofvud och Anders Carlborg tar hand om årets skörd så att de har grönsaker hela vintern.

En kylig eftermiddag när det börjat skymma cyklar vi ut till lotten med fyra cykelkorgar och flera papperspåsar. De första frostnätterna kom i början av oktober, men det som finns kvar att skörda är mest rotfrukter och de klarar sig bra under jorden tills tjälen kommer.

Nu ska vi plocka upp de sista rödbetorna och kålrötterna. Vi gräver också upp jordärtskocka och palsternacka men låter en hel del stå kvar i jorden. Speciellt palsternacka smakar mycket sötare efter att ha stått i tjälen över vintern. Det är dessutom ett bra sätt att bevara en del av skörden till nästa vår. I april är det fantastiskt att kunna plocka upp några tappa palsternackor och jordärtskockor.

Några blad grönkål plockar vi med hem men resten får stå kvar så länge de håller sig spröda. Grönkål blir bara godare efter en frostknäpp eller två, och de brukar vara fina ända fram i februari. Så detta är inte vinterns sista besök på lotten!

Nu är det också hög tid att gräva om komposten, grundligt. Visst har vi gjort det då och då under säsongen men nu ska vi riktigt vända upp och ner på allt och sedan låta den vila. Vi täcker med diverse löv, blast och stjälkar. För att bevara mikrolivet i jorden täcks även landen och pallkragarna med löv och halm.

På så sätt

Honungsglaserade rotfrukter

- 3 morötter
- 2 palsternackor
- 1 bit rotselleri (ca 150 g)
- 4 gula lökar
- 1 bit kålrot (ca 300 g)
- 2 msk rapsolja
- 2 msk mjuk honung
- havssalt
- persilja
- svartpeppar

Skala och skär morötter, palsternackor, rotselleri, lök och kålrot i grova bitar.

Lägg grönsakerna i en långpanna. Ringla rapsolja över rotfrukterna.

Rosta dem i ugnen i 20-25 minuter, 200°C.

Ta ut plåten och ringla över honung. Rosta cirka fem minuter till. Smula över havssalt, persilja och svartpeppar.



Anders Carlborg och Caroline Loohofvud förbereder odlingslotten för vintern.

läcker det också ut mindre näringsämnen.

När vi kommer hem sätter vi igång att koka rödbetor. De vi satte i andra omgången har bara hunnit bli stora som femkronor. De brukar vi lägga in hela i ättikslag, det tar lite mer plats i burken men det bevarar konsistensen bättre än om man skivar dem. Ättikslagen kokar vi enligt kokbokens anvisningar, med nejlika och kryddpeppar. Förra året smaksatte vi några burkar med riven ingefära, vilket var ett framgångsrecept – så det gör vi igen.

I vårt hyreshus byggt under tidigt 1960-tal utrustades köken med kallskafferi mot yttervägg i norrläge. På senare tid har

Gratäng på säsongens råvaror

- 4-5 mjöliga potatisar
- 1 liten gul lök
- 3 morötter
- 1 rödbeta
- 50 gram vitkål
- 2 vitlöksklyftor
- 3 dl färdigkokt mathavre eller matvete
- 2 dl mjölk
- 1,4 gram salt
- 1 krm svartpeppar
- 2 dl riven ost
- Örtkryddor efter tillgång, tycke och smak: persilja, libbsticka, basilika, dragon, oregano etc.

Sätt ugnen på 200 grader. Skala potatis och alla grönsaker. Skär dem i ca 1/2 cm tjocka strimlor (eller riv dem grovt).

Lägg potatis- och grönsaksstrimlor i en smord ugnsäker form tillsammans med matvetet/mathavren. Blanda grädde, mjölk och ost. Pressa i vitlöken och smaksätt med salt och peppar (och eventuella örtkryddor). Håll blandningen över strimlorna och rör runt lite. Tryck till med en sked så att ytan blir jämn. Grädda mitt i ugnen ca 50 minuter. Gratängen ska vara gyllenbrun och lätt krämig när den är färdig.

ju allt fler av dessa fantastiska utrymmen renoverats bort och i nybyggda hus är de aldrig ens påtänkta. Men hemma hos oss spelar kallskafferiet en central roll, det är ju den enda möjligheten (förutom balkongen) vi har att lagra vår skörd. Med hjälp av en enkel täckningslist för fönster har vi isolerat dörrspringan så att inte kyla läcker ut och värme in.

Under vintermånaderna december till februari, när man på våra breddgrader kan räkna med minusgrader eller åtminstone bara några få plusgrader utomhus, håller kallskafferiet mellan 2 och 6 grader. Här lagrar vi morötter, kålrötter, palsternackor, potatis, lök, inlagda rödbetor, äppelmos, lingonsylt – och numera också allt annat som behövs förvaras kallt.

Förra året stängde vi av kylskåpet tre månader, eftersom det visade sig vara kallare i skafferiet! I början var det en lite underlig känsla att öppna en trädörr och ta ut mjölk, ost och smör. Som ett historiens vingslag. Den enda skillnaden mot förr är väl att mjölken idag förpackas i tetrapack, osten i plast och smöret i papper. Men det kanske blir annorlunda i framtiden. Till dess låter vi frysen gå och använder den för att förvara grönkål och annat gott.

Caroline Loohofvud
Anders Carlborg



Foto: Henrik Andersson

Förvälla och frysa in grönkål

Grönkål kan stå kvar i jorden långt in i februari. Den håller sig bäst om snötäcket är tjockt och någorlunda konstant. Men om man vill säkra skörden från harar och rådjur så kan det vara en idé att förvälla och frysa in en del av den. Det funkar också bra med många andra grönsaker, t ex. mangold, tomat, spenat, vitkål, rödkål, spetskål. (Det finns faktiskt lila grönkål, som på bilden. En "undersort" som heter purpur.)

Gör så här: Skölj grönkålen och hacka den (både stjälkar och blad) i mindre bitar, ett par centimeter stora. Lägg dem i en kastrull, gärna med vid botten, och håll på ytterst lite vatten (bara så att det inte bränner fast i början). Lite salt är också bra, då bevaras vitaminerna bättre. Vrid på värmen och driv ut grönkålens egen vätska, låt den svettas så att den blir lätt mjuk. Lägg den att svalna i en form eller liknande. Fyll sedan grönkålen i påsar/burkar med så lite luft som möjligt.