

Sura Skövdeminnen

På 50-talet hade Jan-Erik Wannerdt med sig en alldeles speciell läckerhet på skoltåget hem från Skövde.

Det var surkål inhandlad från någon träbalja bland marknadsstånden på her-tig Johans torg.

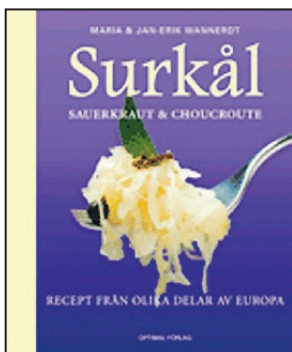
Den liksom saltgurka handlades i lös vikt i papperspåsar, och Wannerdt försäkrar att han fortfarande kan känna den härliga friska doften från läckerheterna på torget.

Surkål är riktig slowfood, och nyttigt dessutom på en rad olika sätt försäkras det. Inte nog med det: det är gott dessutom. Men författarna är förstas jäviga.

Surkål liksom surströmming och rader av andra speciella maträtter kom ju till av rent praktiska skäl. Utan kylskåp hade man svårt att få maten att hålla sig och tvingades ta till rader av knep. Den sura varianten av kål håller sig bättre, och sägs också vara nyttigare. Ännu i början av 60-talet kunde man köpa surkål på torget i Skövde, men sen gjorde frysboksen mjölksyrejäsningen inaktuell. I alla fall i stor skala.

Surkål på svenska

Här får man både lära sig att tillverka sin egen surkål och att sedan använda den i alla tänkbara rätter. Maria och Jan-Erik har botanisera-t i rader av kokböcker och funnit recept på surkål i mängder av sammanhang. Allt har



BÖCKER

Titel: Sauerkraut, Surkål & Choucroute. Recept från olika delar av Europa.

Författare: Jan-Erik och Maria Wannerdt.

Förlag: Optimal.

Antal sidor: 182 med massor av bilder och recept.

dock anpassats till svenska förhållanden, försäkrar de. Mycket kommer från främmande länder som Frankrike, Tjeckien, Tyskland, Ungern och Österrike, men även Skara får vara med. Surkålsgrötan från Skara samsas med liknande rätter från Schwaben och Estland.

Här finns hur mycket som helst att välja på, och ändå är dessa recept bara en källa till inspiration för dig att söka vidare på surkålsens matnyttiga väg.

Rader av bilder visar upp rätterna på det mest frestande sätt, precis som det brukas i böcker av det här slaget.

Men som sagt, detta är inte bara gott utan dessutom nyttigt. Det kan man ju inte säga om all mat.