



hjemkundskab





Hvidkål til brunkål og salat

Af akademisk medarbejder Gitte K. Bjørn,
Institut for Havebrugsproduktion. Aarhus Universitet.

Hvidkål er en gammel kending i grønsagssortimentet. Det var hollændere, som bosatte sig på Amager i 1520-21, som bragte hvidkålen til landet – en spise, som var så eksklusiv, at Amager-hvidkål kunne indgå i brudens medgift. Institut for Havebrugsproduktion i Årslev på Fyn har i mange år haft forsøg med hvidkål. I disse år afprøver vi foruden nyere sorter også sorter af gamle, danske hvidkål, som ikke er i handlen på nuværende tidspunkt. Sidstnævnte kan måske få en renæssance, i kraft af, at interessen for økologisk dyrkning og 'Det nordiske Køkken' er meget stor. Se mere på hjemmesiden www.Kaalog-Rodfrugter.dk.

Salget af hvidkål har været stagnerende, og det selvom hvidkål kan anvendes i mange sammenhænge, som f.eks. i salatskålen, i supper eller gryderetter. Den er også fantastisk i wokretter. Derudover er kål en meget sund grønsag, så det er endnu en god begrundelse for at spise den. Hvidkål er meget mere forskellig end de fleste tror både med hensyn til udseende og smag.

Salgstidspunktet

Hovedkål inddeles efter sin udviklingstid i sommer-, efterårs- og vinterkål. Bortset fra de helt tidlige kål, som gartnerne planter sidst i april, så planter man de øvrige kål samtidigt i første halvdel af maj. Grunden til, at man har kål både til efterår og vinter er, at nogle sorter skal bruge 70 dage fra plantetidspunktet til de er høstklare, mens andre sorter skal bruge mere end 100 dage. Kendetegnende for sommerkålen er, at de ikke danner så store hoveder, og de er også mere løse indeni end vinterkålen. De tidligste kål i forretningerne kan godt minde om en mellem ting mellem spidskål og hvidkål. De er generelt også sødere end kålen som høstes senere i vækstsæsonen. Mange frøfirmaer betragter da også spidskål og hvidkål under et, som hovedkål.

Form og farve

De fleste af de kål, vi kan købe, er runde til højrunde, men der findes også kål, som er meget flade (se billedet) og andre igen så spidse, at de nærmer sig det, som vi kalder spidskål. De tidlige danske kål har en mere friskgrøn farve, mens de bliver mere grågrønne senere på sæsonen. I forretningerne ses nogle gange, at der kan være noget rød-

farvning på hovedet. Det er ikke fordi hovedet fejler noget, men nogle sorter reagerer under nogle dyrkningsforhold med at blive lidt røde, fordi de har dette farvestof naturligt i sig. Et andet fænomen, som også giver reklamationer, er når forbrugeren finder vortelignende udvækster (korkdannelser) på kålen. Nogle sorter er så modtagelige, at de fravælges i dyrkningen, men alle bliver mindre eller mindre angrebet. Årsagen til dette fænomen er tripsen, som populært kaldes for tordenflue. Den suger på bladene, som så reagerer ved at danne disse udvækster. Det er helt ufarligt, forringer ikke smagen, og kan altså sagtens spises.

Smagen

Der er meget stor forskel på, hvordan de enkelte sorter smager. Der er sorter, som har en stærk kålsmag, som egner sig til brunkål, mens andre sorter er milde og søde, og de er velegnede til salatskålen. I indvandrerboutikker kan man købe en kåltype, som er mere flad, end de kål vi ser oftest i forretningerne, og indvendig ser kålen rodet ud, men den smager sødt og er både frisk og sprød. Den kan spises som snack. Så der er hvidkål for enhver smag.

