

Kålrot eller Swedes!

I min barndom var kålrot det samma som rotmos. Jag kan inte komma ihåg att jag åt kålrot på något annat sätt än just som rotmos. Den slank ner så snällt i magen i sällskap med den kokta och lite salta fläsklägggen. För till rotmoset åt man alltid fläsklägg och inget annat. En riktig klassiker som numera är en sällsynt vardagsrätt. Antagligen beror det på att fläsklägggen tar relativt lång tid att koka. Man skall vara rätt modig för att våga meddela den mattögda och vrålhungriga familjen att det ska bli rotmos och fläsklägg i kväll men att det kommer att ta några timmar. Har man tur biter familjen ihop och smyger i sig en tallrik ”nödfil” och skippar det stora hungergrälet. Men visst var det gott med rotmos och med lite planering så är det egentligen enkelt att göra. Överraska vännerna med välagad husmanskost allå rotmos med fläsklägg, fjärran den vanliga tapasen.

I England kan man fram på hösten se handskrivna skyltar längs vägen där det står, Swedes och så ett pris. Jo, det är riktigt att de säljer så kallade ”svenskar” längs vägen, för i England heter kålrot swedes som betyder just svenskar. Så länge de kallar kålrötterna för svenskar och inte tvärt om är det väl ändå ok. Och jag kan trösta er med att anledningen till att kålrötter kallas för svenskar är för att man importerade dem från Sverige till England, inget annat. Det finns ett annat mycket trevligare engelskt namn på kålrot som är fritt från alla misstankar om kannibalism, rutabaga, vilket härstammar från ett gammalsvenskt ord för kålrot, rotbagge. Ett namn för kålrot som vi svenskar inte känner till längre men som tydligen har lyckats överleva i England.

På andra sidan bladet hittar ni kålrotsrecept, för nu för tiden går det bra att laga annat än rotmos av kålroten!

*Christer Ohlsson
Mossagården*

Liten grönsakslåda

Morot (Mossagården)
Kålrot (Fritz Thelin, Viken)
Purjolök (Fritz Thelin, Viken)
Brysselkål (Bjärhus, Klippan)
Broccoli (Italien)
Sallad (Italien)

Stor grönsakslåda

Morot (Mossagården)
Kålrot (Fritz Thelin, Viken)
Purjolök (Fritz Thelin, Viken)
Brysselkål (Bjärhus, Klippan)
Broccoli (Italien)
Sallad (Italien)
Paprika (Italien)
Tomat (Italien)

StorStor grönsakslåda

Morot (Mossagården)
Kålrot (Fritz Thelin, Viken)
Purjolök (Fritz Thelin, Viken)
Brysselkål (Bjärhus, Klippan)
Broccoli (Italien)
Sallad (Italien)
Paprika (Italien)
Tomat (Italien)
Savoykål (Solmarka gård, Vassmolösa)
Majs (Ventegodtgaard, Køge)
Spenat (Italien)
Citron (Italien)

Singellåda

Kålrot (Fritz Thelin, Viken)
Purjolök (Fritz Thelin, Viken)
Brysselkål (Bjärhus, Klippan)
Broccoli (Italien)
Sallad (Italien)
Äpple Ingrid-Marie (Linäs & Binas, Kivik)
Apelsin (Italien)

Liten fruktlåda

Äpple Ingrid-Marie (Linäs & Binas, Kivik)
Päron Conferance (Högdala gård, Gislöv)
Banan (Domenikanska Republiken)
Apelsin (Italien)

Stor fruktlåda

Äpple Ingrid-Marie (Linäs & Binas, Kivik)
Päron Conferance (Högdala gård, Gislöv)
Banan (Domenikanska Republiken)
Apelsin (Italien)
Kiwi (Italien)

Rotfruktlåda

Morot (Mossagården)
Rotselleri (Solmarka gård, Vassmolösa)
Rödbetor (Rönneberga grönsaker)
Vitkål (Solmarka gård, Vassmolösa)

