

KRÖNIKA | Husmanskost

Inget slår fläsk och bruna bönor

Kanske hör jag hemma i fel sekel, eftersom jag är tokig i riktigt gammeldags mat. Härmdagen stod jag i över två timmar och lagade kålpudding enligt alla konstens regler. Jag förvällde kålen, pillade isär alla blad, hackade stocken och stekte bitarna med löken, blandade ihop färsen med ägg, kalvfond, soja, mjölk, ströbröd, sirap och la ihop hela härligheten i två stora formar. Ett par varv med pepparkvarnen och några nypor farinsocker och så in i ugnen. Receptet var min nuvarande favoritkock Leif Mannerströms och skulle räcka till sex personer.

Sambon och jag åt mängder och njöt kopiöst av den supergoda, en aning brända pudding

När vi hade fått studielån slog vi på stort och köpte den största oxtungan vi kunde hitta och festade loss.

som serverades med rårörda lingon och pressgurka – här var jag faktiskt lite trendig och blandade lite skivad röd chili med gurkan och persiljan. Men Mannerström måste ha räknat fel för nu har vi hela kylskåpet fullt av kålpudding, trots att vi åt för fyra. Receptet skulle räcka till sex och vi har mer än hälften kvar. Men äsch, jag förlåter dig,

Mannerström, vi äter med glädje kålpudding i kväll också och fryser resten.

Min favoriträtt är fläsk med bruna bönor. Knaprigt ska fläsket vara, inte ett uns fettsladdigt, och salt. Det hela utgör en ljuvlig klassisk kulinarisk krock av det söta och salta. Har jag tur blir det en fläskbit över som jag morgonen därpå kan lägga på knäckemackan. Så gott, fast jag kan inte låta bli att ångra att jag inte sparade lite stekflott att bre med istället för smör.

Sedan kan jag bli lycklig när sambon lagar en av sina favoriträtter – stekt salt sill. Samma sak igen, salt sill och söt lök i gräddig sås. Och så kokt potatis till och en iskall lättöl – mums fili-babba.

Jag vet att många suckar och stönar över min längtan efter dallrande chokladpudding, friterade danska fläsksvålar och "värst av allt" - tunga med burkärter och potatismos. När jag var fattig student i Uppsala (det var inte ett dugg synd om mig, för pengarna hade gått till Burberryrock, Busneljacka och Pringletröjor) levde jag omväxlande på rester från mamma samt frystorkat som pojkvännen tog med från lumpen. Tack och lov fanns det också på den tiden andra "fattiga" vänner, lika frälsta som jag. När vi hade fått studielån slog vi på stort och köpte den största oxtungan vi kunde hitta och festade loss. Vino tinto passade perfekt till.



MILENA BERGQUIST
milena.bergquist@svd.se

☞ Milena tipsar:

Missa inte att laga en shepherds paj så här i vintertider. Mustig köttfärsås, duchesspotatismos ovanpå och in i ugnen.

HUSMANSKOST



TASTELINE.COM



Vaniljplantan tillhör orkidéfamiljen och kan bli upp till trettio meter lång. Varje blomma kan resultera i ett tiotal frukter.



Efter skörd skrapas varje frukt tre till fyra gånger för att stoppa mognadsprocessen.



Vaniljstängerna torkas i solen på grova linnedukar i tre veckor. Sedan är de redo att säljas direkt på gården.

Karibisk vanilj en kärleksaffär

DOFTANDE Vanilj är en uppskattad krydda i såväl köket som parfymhuset. Franska Guadeloupe i Karibien producerar en liten mängd av denna exklusiva medlem i orkidéfamiljen. Joël Nelson är en av regionens passionerade vaniljodlare.

En slingrig väg för oss upp till familjen Nelsons farm, Domaine de Vanibel, som famnas av den frodiga skogen. Joël Nelson visar runt oss på gården, där han odlar kaffe, bananer och en liten mängd av Vanilla pompona, en mer sällsynt vaniljsort.

Det har gått nio år sedan Joël Nelson bytte kostymjobbet på ett förlag i Paris mot en tillvaro som ekologisk odlare på vulkanön Basse Terre. I dag är ett tjugotal personer inblandade i jordbruket, och man tar även emot boende gäster.

– För mig är det här ett sätt att bevara den autentiska jordbrukskulturen. Visst är det arbetsamt att bedriva ett ekologiskt jordbruk, men jag trivs, för det handlar om livskvalitet, säger han och ler brett.

Vaniljplantorna växer skuggigt i skogen, och kräver dagliga vattenduschar för att må bra. Plantorna ser ut som lianer och slingrar sig kärleksfullt runt andra trädstammar. Under vår vinter växer de cirka femton till tjugo centimeter

Det tar fyra år innan vaniljplantorna blommar för första gången och blomningstiden varar bara under en dag.



Joël Nelson

långa frukterna i klasar på plantorna.

Det tar fyra år innan vaniljplantorna blommar för första gången och blomningstiden varar bara under en dag.

Vanilj pollineras för hand, då den lilla fluga som är den enda varelse som kan utföra detta arbete, inte trivs någon annanstans än i Mexico, vaniljens ursprungsland.

Under blomningen i april och maj får Joël Nelson därför fungera som en präst och föra samman den kvinnliga och den manliga delen på blomman, eftersom plantan är en hermafrodit. Ur varje blomma växer så småningom frukterna.

När vaniljen skördats rispar man skalet på varje stång lätt tre till fyra gånger för att jäsningsprocessen ska stanna av. Ett tidskrävande arbete som bevarar aromerna bättre än när man kokar vaniljen.

Vaniljstängerna torkas sedan på linnedukar i solen, några timmar varje dag i tre veckor innan de paketeras i små glasbehållare. Priset på högkvalitativ vanilj ligger på cirka fyratusen kronor per kilo.

Det odlas mycket mindre vanilj än vad vi konsumerar. Underskottet fylls ut med syntetiskt tillverkad vanilj, va-

nillin, som står för 95 procent av all konsumtion. Den som en gång fått smak på den lilla svarta blomman, tllxochitl, som de mexikanska indianerna kallade vaniljstängens, nöjer sig sällan med second best.

– Det är en fråga om pris. Vanillin ett av de mest smak- och aromrika ämnen som finns, men i ett blindtest känner man skillnaden direkt mellan äkta och konstgjord vara. Riktig vanilj har en blommig och rund sötma, berättar Ulf Lilieblad, fjärde generationen som driver Stockholm Eter & Essencefabrik i Stockholm. En butik som sålt vanilj till stockholmarna sedan 1889.

Syntetiskt tillverkad vanilj, vanillin, står för 95 procent av all konsumtion.

Låt oss återvända till Karibien. Efter besöket på familjen Nelsons gård njuter vi av ett det kreolska köket på en liten restaurang. Drinken är kryddad med vanilj, liksom såsen som serveras till den grillade fisken. Avslutningen blir madames vaniljdoftande chokladkaka som ger mersmak. Vanilj lär ju vara bra för både matsmältningen och kärlekslivet.

JOSEPHINE CARR
koket@svd.se

➔ **Tasteline.com**

Bagarens bästa bakkingsknep: en deg blir sex olika bullar.

• www.tasteline.com/bagare