

JORDNÄRA Det är inte bara villaägaren som har möjligheten att odla sina egna matråvaror. I köksfönstret, på balkongen och på den lilla kolonilotten kan du komma betydligt längre än de flesta tror.

Odla din egen mat



MATS-ERIC NILSSON

MATKULTUR

Kvalitet, njutning, säsong och fusk. Mats-Eric Nilsson skärskådar matvärlden.

En inspirerande provkarta över alla de grönsaker och kryddor som ganska enkelt kan fås att frodas på liten yta.



Först ett erkännande som för någon läsare nog kan uppfattas som ett slags avslöjande:

Jag är i grunden höggradigt avog till trädgårdsarbete.

Tonårens kedjehusteg som toppdressades med blå korn och omgavs av rosor med tyska eller engelska överklassnamn lockade mig lika lite som pappas pergolabygge. Och när jag själv ett tag var ambivalent småhusägare undrade jag mest vad de tillbakalutade vilstolarna och inbjudande hängmattorna gjorde i de färgglada reklamblad som utan anmodan trycktes ned i vår brevlåda.

Det var ju ändå de uppfodrande och svindyra redskapen och maskinerna på nästa sida som verkade vara villalivets mening.

Men *bra karl ändrar sig själv*, som en kompis brukade säga vid tvära åsiktskast.

Det är inte så att jag på något vis slänger mig över sekretör eller skottkärra vid vår gotländska fritidsgård, men jag har mjuknat ordentligt.

Framför allt har jag insett de kulinariska vinsterna med att kultivera sina egna köksväxter. Att det finns ett rakt och märkvärdigt samband mellan jord och bord.

Odlarblicken och de gröna fingrarna står min fru Anna Karin entusiastiskt för. Jag är dock rätt bra på att gräva, inklusive på att kupa potatis, vilket lett till visst beröm från grann-



Peter Streiffert visar upp hemodlade rödbetor.

FOTO: LARS HALLSTRÖM

ta till mig journalisten och frilanskokken Peter Streifferts väl-tajmade *Odla för köket*. Denna behändiga och inspirerande skrift är inte tänkt som ytterligare en accessoar till vardagsrumsbordet utan som en jordnära handbok för den som här och nu vill börja producera sin egen mat. I ytterst liten eller något större skala.

"Du kanske börjar med att odla persilja på fönsterbrädan och helt plötsligt är du på väg att bli en odlare", skriver han i inledningen.

Till skillnad från de flesta författare i genren har Streiffert ingen sagolik villaträdgård att ståta med. Han är i stället de små odlingsutrymmenas mästare och bjuder på en inspirerande provkarta över alla de grönsaker och kryddor som ganska enkelt kan fås att frodas på köksbänken och balkongen eller på kolonilotten.

Och givetvis njuter han i fulla drag av arbetets sinnliga belöning. Känslan av att sätta tänderna i något du dragit upp alldeles själv:

"Har man inte smakat en nyskördad rotselleri så vet man inte vad rotselleri egentligen är, vill jag påstå. Den nyss skördade kan du äta rå med sked."

Det vill jag också göra.

Mats-Eric Nilsson är författare och journalist och aktuell med kokboken *Smakernas återkomst*. mats-eric.nilsson@svd.se

bonden. Och så snart något kan skördas och därmed förvandlas till ätbarheter står jag i första linjen med slipade knivar och saxar.

Alltför praktfulla och omfattande trädgårdsbiblar gör mig

fortfarande något matt. Men jag blir desto mer upplivad av praktiska tips från sådana odlare som osvikligt har köket som modornas mål.

Det är därför jag har så lätt att

Lättodlade favoriter

I Odla för köket finns två topplistor med Peter Streifferts favoritväxter för balkongen och kolonilotten.

Balkongen

1. Lagerblad
2. Chili
3. Tomat
4. Kryddörter
5. Bönor och ärtor
6. Mizunakål
7. Zucchini

8. Tomatillo
9. Svartkål
10. Sallat

Kolonilotten

1. Bondböna
2. Potatis
3. Zucchini

4. Kålrabbi
5. Tomat
6. Chili
7. Mizunakål
8. Mangold
9. Rödbeta
10. Rädisa



FOTO: JUREK HOLZER

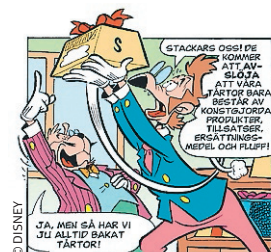
MER MATKULTUR [SVD.SE/MAT-OCHEVIN/MATKULTUR](http://svd.se/mat-och-vin/matkultur)

SKÄRPNING PÅ KROGEN

Dags att granska hur väl proffsen i krogköken tar hand om naturens gåvor.

Om du äter kött bör du kunna stå ut med att både se djuret födas upp – och dö.

Mats-Eric Nilsson om skenheliga köttätare.



MATUPPROR I KALLE ANKA

Serierna tuffare än verkligheten när Mårten Gås avslöjar matfusk i Ankeborg.