

# Strandkål

## - gjenopplaget delikatess

For meg er strandkål (*Crambe maritima*) den mest engelske av alle grønnsakene jeg tok med meg til Norge tidlig på 80-tallet. En av plantene er fortsatt i live, snart 40 år etter!



1 Strandkål er en fantastisk edimental/ prydskål, se bare på blomstringen på Lindesnes.

2 Forskyvning av radene kan gi over 10 prosent større avstand mellom plantene og økt avling i et bed.



2

Jeg vokste opp i Sør-England, i et område kjent for strandkål. Den engelske naturalisten Gilbert White samlet i 1751 frø for å anlegge et større strandkål-bed i sin Hampshire-hage. Men det var ikke før hans nabo og god venn William Curtis publiserte hans småskrift *Directions for cultivating Seakale for the use of the table* (1799) med gratis frø, til og med, at den etter hvert ble en ganske vanlig grønnsak. Det førte til at ville planter ble høstet i så store mengder og solgt på markedene i London, at det ble gjort ulovlig.

### Dyrking

Når man anlegger et bed for strandkål, bør man tenke på hvordan den vokser i naturen. I tung jord bør man grave inn mye sand. Jeg gravde også inn mye av min tang-baserte kompost. Salt er ikke noe problem, strandkål er naturlig salt-tolerant. Man kan også bruke andre type naturgjødsel. Strandkål foretrekker solrike steder, men tåler også en god del skygge. De beste dyrkningsrådene finner man ikke overraskende i bøker fra 1800-tallet. Det ble anbefalt å plante

tre planter i hver stasjon, omtrent en halv meter fra hverandre med forskyvning av radene (forband) for maksimalt utbytte. Etter hvert kan noen av plantene graves opp til for eksempel innedring vinterstid.

Da strandkål vokser ganske sakte, kan man dyrke raskere kålvekster, salat osv. innimellom de unge plantene. Jeg har dyrket bendelløk som gir mini-purreliknende løk, også etter at strandkålplantene har blitt store (de konkurrerer lite). En annen idé er å dyrke strandkål og asparges sammen, for eksempel annen hver plante. De er begge flerårige grønnsaker med samme behov, begge er strandplanter.

### Bleking

Bleking av grønnsaker er en teknikk der skuddene dyrkes fram uten lys. Det gjøres ved å dekke over planten eller dyrke i en mørklagt bygning. Teknikken er mest brukt på sikkori, løvetann, asparges og rabarbra, resultatet er en mildere, søtere smak.

Strandkål har sannsynligvis blitt samlet inn i uminnelige tider av folk som bodde nær voksestedene. I løpet av vinteren blir strandkål ofte dekket av sand,



1 Tradisjonelle strandkålkrukker. Plantene dekkes tidlig på våren for å få en mildere smak. 2 Bleket strandkål, samt ubleket (øverst til høyre), og den lysere og mildere varianten 'Lily White' med et lag tang rundt plantene. Andre spiselige strandplanter; strandstjerne og tangmelde, kan også sees.



2

stein eller tang. Nyskuddene får derfor en naturlig bleking når de vokser opp gjennom disse lagene. Folk syntes at smaken tidlig om våren var bedre og for å bevare den, dekket de over plantene de ville høste noen uker seinere. Kanskje har dette inspirert folk til å prøve bleking også på andre grønnsaker som i utgangspunktet har litt sterk smak. Jeg har selv latt meg inspirere med pepperrot. Se Hagetidend nr 2, eller les på nett på *Min side*.

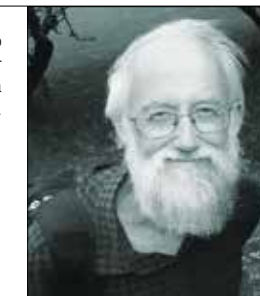
### Dekkes for vinteren

Strandkål dør helt tilbake til røttene hver høst og er ganske hardfør, men da jeg er redd for at planten ikke vil tåle streng kulde med dyp tele, dekker jeg mitt bed hver høst. Først med tang, så et tykt lag med høstløv, deretter med granbar eller strie øverst, for å holde løvet på plass.

Tidlig om våren, når faren for hard frost er over, fjerner jeg løv fra én plante om gangen, ca. en gang i uken, og dekker med en leirkrukke eller bønne. På denne måten forlenger man innhøstingsperioden. Det blir varmere under krukken og man kan etter ca. en uke høste de første, lekre vårskuddene.

Jeg har aldri opplevd insektskade på plantene mine, til tross for at for eksempel kålmøll svermer rundt strandkålplantene når de kommer i slutten av mai. Det ser ut til at larvene ikke klarer seg. Dette kan man kanskje bruke til å distrahere sommerfugler fra andre mer utsatte kålvekster. Sliter du med å dyrke kålvekster, velg heller de flerårige, de er stort sett ferdige

STEPHEN BARSTOW Plantefaglig leder for KVANN (Kunnskap og Vern Av Nytte-planter i Norge), leder av Lauget for Flerårige Grønnsaker og Allium-lauget. Forfatter av boka *Around the World in 80 plants* om flerårige grønnsaker.



når insektangrepet kommer. Dyrk strandkål selv, ikke høst den i naturen.

### Følger kystene

*Crambe maritima* fins spesielt på bølgepåvirkede strender med stein eller sand i Nord-Europa, samt Svarthavskystene. I Skandinavia er arten spredt langs kysten av Baltikum, i Sverige fra Stockholm til norskegrensen og langs kysten til Rogaland. Den er også å finne i Trøndelag, der den sprer seg til nye områder. Arten er naturalisert på vestkysten av USA, der den har rømt fra fyrvokterhager.

### Gjenopplaget

I dag er det en økt interesse for strandkål, takket være gourmetkokker. Kommeriell dyrking er startet i Frankrike og Nederland, der det er utviklet teknikker for oppformering (vevskultur) og innebleking av strandkål. ■

### Planter / frø?

Grønnsjorð staudegartneri på Lindesnes, Efferus og Garden Living har tilbudt planter eller frø. Medlemmer av KVANN (kvann.no) har tilbudt frø, planter og rotstiklinger det siste året gjennom *Lauget for Flerårige Grønnsaker*. Jeg har den selvblekende sorten 'Lily White' og har tilbudt rotstiklinger og frø. Jeg kuldebehandler ferske strandkålfrø inne i den kulerunde skulpen\*. Andre fjerner skulpen og sår på våren, men det kan ta litt tid før det spirer. I fjor fikk KVANN frø av en ny seleksjon 'Improved Lily White', som vi er spente på.

### Fun fact

Sea kale ble tidlig på 1800-tallet en av favorittgrønnsakene til president Thomas Jefferson i USA. Det er kjent at han også kjøpte engelske leirkrukker for bleking av vårskuddene.

\*skulp=fruktlegeme



Se ny medlemsfordel; Algiure - tangbasert gjødsel side 3