



10
okt 2022

Att äta efter säsong

Skribent: **Katrine Loo & Patrik Sers**

Att äta efter säsong. Varför? Jo helt enkelt för att grönsakerna smakar som bäst då. Tips till vinterns tacos med tillbehör i säsong!

Vi köper tomater i maj-september, gurka lika så. Rotselleri i oktober, jordgubbar i juli. Grönkål i december/januari.

Varför? Jo helt enkelt för att grönsakerna smakar som bäst då.

Vi köper växthusodlade tomater i december som har drivits upp hårt, utan solljus och växer likt en fabrik i Holland. Gurka från Spanien på vintern smakar ingenting. Den där lite härliga nästan söta melonaktiga smaken som en svensk frilandsgurka har är oslagbar och något man kan längta efter.

Meloner från Europa hör till sommaren, sydamerikanska meloner på vintern saknar sötman, smaken. De skördas omogna och får mogna på vägen hit. Transporten är så lång att de inte kan skördas mogna från träden. Tänk istället ett svenskt plommon eller ett svenskt äpple där smakerna är så koncentrerade.



Priserna är oftast bättre när säsongen är den rätta för grönsakerna. Transporterna blir kortare, vilket självklart är bättre för miljön. Dessutom blir matlagningen mer varierad, helt utan ansträngning.

Det finns så mycket där ute att upptäcka. Samtidigt förstår vi att det är ett steg extra att ta, att börja leta på skyltar efter vad som transporterats kortast, vad som är i säsong närmast där just du bor. När vi har våra vinkvällar får vi ofta höra att det är kreativa maträtter, även om det är en bakad morot som ligger på snacksbrickan med lite citronaioli och sesamfrön.

Svårt? Nej, men att ta sig utanför sin egen box är ofta svårt. Om vi lyckas inspirera någon att titta åt säsongens gröna istället för det vanliga är vi nöjda.

Tro nu inte att vi är helt orubbliga och absolut inte köper aubergine från Holland ibland, svamp från Polen eller blomkål från Italien. Det händer absolut men medvetenheten kring våra val finns där även då.

Ja, nu är det ju Katrine som lagar maten här hemma men sama tänk är lika självklart för Patrik. När det är taco-kväll hos WineLooSers i december är det varken tomat, gurka eller sallad på bordet. Nej, då görs det en coleslaw, det picklas lök och en äppelsalsa.

Hur ska säsongens fina grönsaker tillagas då? Så lite så möjligt och med så lite smaksättning som det bara går. Bra råvaror behöver inte mer än kärlek.