

Denna text är lagd åt sidan så länge eftersom den är tagen ur Sigris bok. Vi får kolla med henne innan den läggs ut allmänt. Man kan också använda den som källa. /Petter

Torka endast färska, späda, förstklassiga grönsaker. Rengör, ansa, skär, förväll det som ska förvällas och torka dem så snart som möjligt efter skörden. Ju kortare tid mellan skörd och torkning, desto bättre kvalitet.

Svamp borstas av, ansas och skäres i bitar. Den sköljes ej. Skär gärna tunna skivor och små bitar innan du fått erfarenhet av torkning. Kort torktid och låg temperatur ger bästa resultatet, men är naturligtvis en svår balansgång.

Det är också viktigt att lägga grönsakerna på torkkolloma omedelbart efter det man skurit dem. Det finns ingen anledning att använda egna ord för detta, då Eisens är mera märgfulla:

«Jag will emedlertid beskrifwa torkningen af sådana saker, som i synnerhet förtjena den, men erindrar å nyo om den wigtiga reglen, at alla wäxter, som icke nödwändigt blifwa bruna, utan skola behålla sin hwita eller gröna färg, måste ingalunda få wissna, utan bringas i hast på den warma ugnen til en snar torkning. Likaledes måste alla, som blifwit förwälda, genast torkas, på det de måtte undwika ruttning.»

De tork- och förvällningstider jag uppger i tabellen gäller färska grönsaker. Torkning av gamla grönsaker tar längre tid och ger sämre resultat. Hos späda grönsaker tar förvällning och torkning kortare tid därför att cellvävnaderna är mjukare.

Några ord om förvällning:

Rotsaker som torkats utan förvällning har efter några månader seg konsistens, höaktig smak och doft samt gråaktig färg. Jag har gjort försök med både ångblanchering och förvällning i saltat och osaltat vatten. Förvällning i saltat vatten har alltid gett de bästa resultaten. Tabellerna om förvällning gäller således **alltid** förvällning i saltat vatten.

Tillbehör:

- En stor kastrull med lock.
- En kastrullinsats för ångkokning eller en salladsslunga.
- Hålslev eller vanlig slev.

Vattenmängden bör vara så stor att vattnet snabbt kokar upp igen då grönsakerna lagts i.

Insatsen ska vara varm då grönsakerna läggs i den, så kyls inte vattnet ner så mycket.

Saltet gör att vattnet ej drar ut så mycket mineralämnen ur grönsakerna.

- En lämplig vattenmängd är 4 liter.
- Tillsätt 1 struken matsked salt per liter vatten.
- Koka upp.
- Lägg 1/2-1 liter skurna grönsaker i insatsen och sänk ner den i vattnet.
- Räkna tiden från det vattnet åter kokar upp.

- Skumma vid behov.
- Skaka insatsen eller rör om i grönsakerna ibland, så förvällas de jämnare och snabbare.

Man får träna upp sin känsla för när förvällningen är klar. Tiden är dels beroende av bitarnas storlek och dels av hur hårda cellvävnaderna är.

Bitarna ska börja mjukna, men inte bli kokta. De måste behålla sin spänst.

I tabellerna står vilka grönsaker som bör förvällas, de ungefärliga förvällningstiderna och i vilka former man kan skära.

Vad vinner man på att förvälla?

- Det torkar fortare.
- Icke önskvärda bakterier dödas.
- Smak, färg, doft och konsistens bibehålles bättre.
- Uppblötningen går bättre och snabbare.
- Lagrat på rätt sätt kan produkterna förvaras under mycket lång tid, eventuellt i flera år.

Låt vattnet rinna av väl innan du lägger grönsakerna på torkollorna. Bred ut i tunna lager, så att luften kan cirkulera mellan bitarna.

Kom ihåg att luftcirkulationen är lika viktig som temperaturen!

hur man kan förkorta torktiden! Rör om på ollorna ibland, så att bitarna ej klumpar

De torkar då även fortare och jämnare.

Stryk en aning olja på ollorna om bitarna fastnar.

Faktorer som påverkar torktiden:

Luftfuktigheten vid skörden och torkningen, grönsakernas ålder, förvällningen, bitarnas form, storlek och snittytor. Fiberriktningen har också stor betydelse. Skär man tvärsöver fibrerna så torkar grönsakerna snabbare och blir ej sega vid uppblötningen. Brytbönor o.d. torkar bäst om man skär dem både på längden och tvären.

Rotsaker

Potatis och alla sorters rootsaker bör ha snittytor för att torka snabbare. T.o.m. små rädisor halveras eller får ett litet snitt. Rotsaker innehåller inte så mycket vätska, och den som finns avdunstar snabbt genom snittytorna. Använd därför gärna den högst angivna temperaturen redan från början av torkningen.

Jämför med frukt och bär!

Potatis och rotfrukter ska torkas tills de är riktigt hårda.

Jämför även detta med frukt och bär!

Bladgrönsaker, kryddörter och vilda växter

Önskemålet är som vanligt en snabb torkning, trots låg temperatur.

Alla bladgrönsaker är lätta att torka. Ett fåtal, t.ex. vitkål, bör förvällas först. De tunnare delarna av bladen torkar först och sist torkar nerverna och stjälkarna. Då de tunna bladdelarna är torra, går fukten från bladnerverna ut i dem, varvid man får en långsam torkning av hela bladen. Grova nerver, t.ex. på kålblad, bör därför skäras bort och torkas för sig.

Vad som gäller bladnervernas torkning, gäller också till stor del stjälkarna, även om dessa ej är så tätt sammanfogade med bladen som nerverna är. Av denna anledning bör kryddörter o.dyl. torkas i **små** buketter, eller också torkas bladen för sig och stjälkarna för sig, för att inte försena torkningen. Då bladen är lätta att smula sönder och bladnerverna känns som färskt trä (ej torrt virke), är örterna torra.

Det bästa stället för torkning av bladgrönsaker o.dyl. är ett mörkt, varmt och dragigt rum. En del saker, t.ex. vitkål och spenat, behöver något högre temperatur. Se i tabellen! Alla oförvillda grönsaker har kortare lagringstid. Torka bara vad du behöver före nästa skörd.

Aubergin (äggplanta)

Skalas och skäres i 4-7 mm tjocka skivor, eller i bitar och stavar. Förvällas ej.

Blomkål

Blomkål har den nackdelen att den lätt blir grå och seg vid torkning, varför man bör arbeta både snabbt och grundligt. Det är viktigt att den är färsk och fräsch, att den förvällas väl och att den genast läggs på redan uppvärmda ollor.

Under torkningen blir blomkålen gråaktig, men blir vitare under kokningen. Det är också av stor betydelse att blötlägningsvattnet kokar då blomkålen läggs i. Efter kokningen ska den ätas genast. Får den stå i sitt spad finns det risk för att den blir både grå och seg. Förfar man på detta sätt är den nästan lika fin som färsk, nykokad blomkål.

Blomkålshuvudena delas upp i små buketter och bitar. Stocken skalas och insidan skäres i bitar eller rives grovt. Grova nerver och fina blad kan delas i bitar, förvällas och torkas separat.

Bondbönor

Bondbönor har förr både lufttorkats och värmertorkats, hela, i bitar och spritade. Hur man än gör, så brukar de lätt svartna. Därför är det viktigt att förvälla dem väl. Sprita bönorna, förväll och torka.

Den som vill kan försöka följande med **späda, mjälla** bondbönor: Skär ett snitt längsefter, men sprita dem ej. Skär dem sedan i bitar **mellan** bönorna. Förväll.

Broccoli

«Denna tyckes enligt sit utseende icke wara annat än en i Italien och de warma länderna förbättrad blåkål eller som den i Tyskland kallas, braunkål, hwaraf blifwit Bronkol, Brokol och slutligen Brokoli. Det är en förtrefflig kålsort då man wet at rätt använda den, och det är skada at den är så litet i bruk.»

(Eisen)

Blad och knoppar förvälles och torkas för sig. Stockar och grova stjälkar (skalade eller oskalade) skäres i bitar och förvälles. Dessa kan torkas vid något högre temperatur än bladen (50°).

Brysselkål

Strimlas eller skäres i bitar, skivor eller klyftor. Blir bäst förvälld.

Brytböner

Dessa kan torkas hela, vilket tar minst 7 timmar. Skär man dem i bitar på tvären blir torktiden också lång. Kortaste torktiden och bästa resultatet får man genom att först skära dem på längden och sedan i bitar, gärna på snedden.

Brytböner bör förvällas. Läs också under skärböner!

Dill

Vid torr väderlek kan man försöka att hänga upp mycket små knippen för lufttorkning på varm plats, men det tar mycket lång tid att torka dem.

Ett annat alternativ är att noppa av «bladen» och breda ut dem för lufttorkning. Stjälkarna torkas för sig vid svag värme.

Det bästa sättet är att värmestorka allt vid max 35°. Bladen måste även då noppas loss från stjälkarna före torkningen. Det är svårt att göra det då de är torra.

Mixa eller mal stjälkarna och använd dem som krydda. De kan också stoppas hela i en soppa eller gryta och tas upp då rätten är färdig.

Endivsallad

Denna strimlas på tvären i olika breda strimlor alltefter bladens tjocklek.

Gräslök

Gräslök kan torkas hel, men det innebär längre torktid och något sämre kvalitet. Det bästa är att klippa den i c:a 1 cm långa bitar före torkningen. Varma torra dagar kan dessa också bredas ut och lufttorkas.

Grönkål

Bladen lossas från de grova nerverna, förvälles och torkas för sig. Nerver, stjälkar och stockar (helst skalade) skäres i bitar, förvälles och torkas vid något högre temperatur (50°).

Gul lök

Skiva löken på råkostkvarn eller med tunn vass kniv tvärsöver. Skär man på längden torkar löken ytterst långsamt. Skivorna bör ej vara för tunna, varför inte alla råkostkvarnar är lämpliga.

Att lök innehåller en myckenhet aromatiska ämnen vet alla som någon gång skurit lök. Detta kan bli ett problem vid torkning av lök, eftersom det då gäller större mängder.

Några tips:

- Öppna fönstren.

- Tag på skid- eller motorglasögon eller knyt en remsa tunn genomskinlig plast över ögonen.
- Tvätta händerna efteråt med tvål och **kallt** vatten, så luktar det inte lök av dem.

Lök är bäst om man ej förväller den, även om det finns uppgifter om att man ibland gjorde det förr.

De torkade lökringarna är goda att äta som «chips». De kan också pulvreras och användas i örtsalt, färsmixer o.dyl.

Lägger man torkad lök direkt i en soppa eller gryta blir smaken lätt besk.

Att «friter» i enbart fett är inte heller bra. Bättre är att hetta upp 1/2 dl vatten och 1 msk fett och sedan lägga i 1/2 dl torkad lök. Detta får sedan puttra tills löken sugit upp vätskan.

En del lök är så mild i smaken att den kan användas direkt i olika maträtter.

En del av dem som annars kan ha svårt att tåla lök, brukar kunna fördrå torkad lök bättre.

Gurka (slanggurka)

Denna är bäst att torka då den är skalad. Den oskalade torkar ytterst långsamt och dessutom blir skalet segt. Skär i 5-8 mm tjocka skivor och torka dem. Man kan också skära i c:a 3 cm långa bitar och sedan dela dessa i 4-6 bitar på längden.

Att hyvla slanggurka på råkostkvarnen eller skära med kniv i tunna skivor och sedan torka dessa hårt, blir mycket goda chips.

Jordärtskockor

Ansa, skär i bitar eller skivor, förväll och torka.

Jag har inte funnit det mödan värt att torka kronärtskockor, men för den som till äventyrs är intresserad av detta låter jag kyrkoherde Eisen komma med sina funderingar:

«At Kron-ärtskockor torkas i Holland, är bekant. Jag glömde at cultivera dem förledne år; men jag föreställer mig, at fjällen och fästena böra först förvällas, därefter hastigt torkas på en ram uppå ugnen. På samma sätt torde de också kunna torkas hela. Men huru många saker skola icke upfinnas ännu, som på lika sätt kunna ansas och förwaras? Det må emedlertid wara nog med denna underrättelse.»

Kryddörter

Hit räknas basilika, borago, dragon, kyndel, körvel etc. Det vanligaste sättet är att hänga upp dem i små knippen och lufttorka dem. Man kan också torka bladen för sig och stjälkarna för sig.

Kålrabbi

Behandlas som kålrötter.

Kålrötter

Ansas och skalas. Skäres i skivor, bitar, stavar, kuber eller rives grovt. Förvälles.

Morötter

Morötter var tydligen inte populära under 1700-talet. Vår vän Pastor Eisen har helt utelämnat dem, trots att han tagit upp många andra, för oss ovanliga grönsaker.

Torkning av morötter är inte mycket att orda om. Här gäller de allmänna reglerna om förvällning etc.

Däremot vill jag gärna delge er några erfarenheter jag gjort under mitt experimenterande. Ångförvällda morötter fick en något sämre smak och doft än vattenförvällda. Konsistensen blev hårdare och färgen gråare och mörkare. Det är viktigt att förvälla omsorgsfullt i saltat vatten.

Experiment med att skära morötterna på längden (längsefter fibrerna) gav ett något överraskande resultat. Både smak och doft påverkades till det sämre och dessutom blev de sega. Vid försök med blötläggning av olika bitar i olika temperaturer blev som vanligt resultaten bäst vid blötläggning i kokhett vatten. Som en liten kuriositet kan nämnas att kuberna blev mera aromatiska och hade en sötare smak än skivor och stavar.

Jag rekommenderar läsarna att själva göra liknande experiment! Det ökar insikterna om vad som händer vid torkning.

Palsternackor

Gör på samma sätt som med kålrötter.

Tag också tillvara palsternacksbladen!

Stjälkar och grova nerver tas bort före torkningen. Använd dem smulade eller pulvrerade som tillskott eller krydda i soppor, grytor, kryddsmör, keso, örtsalt etc.

Paprika

Snitta paprikorna längsefter i 4-6 delar. Tag loss bitarna och rensa bort kärnor och vita hinnor. Skär i c:a 1/2 cm breda strimlor på tvären.

En del kanske föredrar att förvälla paprikan före torkningen. Konsistensen blir då mjukare och smaken förändras litet. Om smakförändringen är till fördel får var och en avgöra efter egen smak.

Torkad röd paprika (oförvällad) kan pulvreras till ett mycket gott och användbart paprikapulver med maximal smak, färg och doft. Använd det gärna till svamprätter istället för peppar! Varför inte göra paprikapulver även på grön paprika?

Persilja

Vid mycket torr och varm väderlek kan man hänga upp persilja i knippen för torkning. Bladen på persilja gulnar mycket lätt, varför det gäller att förkorta torktiden så mycket som möjligt. Därför bör knippena vara **mycket små**. Ett annat sätt är att noppa av bladen och breda ut dem för lufttorkning.

Det bästa är att värmetorka persilja. Även då bör bladen noppas av och blad och stjälkar torkas separat, bladen vid max 35° och stjälkarna vid max 40°.

Pulvrera stjälkarna och använd dem som örtekrydda! Du kan också stoppa dem hela i t.ex. en soppa och ta upp dem strax före serveringen. De är lika goda smagivare som bladen.

Potatis

Det finns ingen grönsak som det skrivits mera om i torkningslitteraturen än om potatis, och det märks tydligt att den gett många av författarna bekymmer. Trots det kan man märka en påtaglig entusiasm över torkad potatis.

Citat från Johan Carl Leuchs:

«Att torka potäter föröker ej allenast deras värde som näringsmedel, da en stor del wattenpartiklar, hwilka utvidga innanmätet och förorsaka slemaktiga wätskor, awlägsnas ifrån dem, utan är äfwen det enda säkra medel att en längre tid förwara dem.» «Ekonomiska sällskapet i Bath skickade i ugn torkade potäter till Jamaika, och fann dem, efter 3 år, då skeppet återkom, ännu fullkomligt goda.»

De lämpligaste formerna är stavar, bitar och skivor. Dessa bör alltid förvällas väl i saltat vatten, aldrig ångblancheras.

Förvällningstiden räknas som vanligt från det vattnet åter kokar upp. Skumma vid behov.

Alla som råskalat potatis vet att man måste lägga dem i vatten omedelbart, annars svartnar de. Därför är det lönlöst att ens försöka torka dem utan förvällning.

Jag har gjort försök med att torka både gammal och färsk potatis, förvällt dem med ångblanchering, med att bara låta vattnet koka upp och förvällt dem några minuter i saltat vatten.

Den potatis jag ångblancherade svartnade under torkningen, speciellt den gamla. En del bitar blev helt svarta. Vid uppblötningen blev de slemmiga på ytan, luktade litet härsket och var hårda inuti, alltså långt ifrån något att rekommendera.

Den potatis där vattnet fick koka upp blev betydligt bättre. Bäst blev den potatis som förvällts några minuter, både vad gäller smak, doft, färg och konsistens.

Potatis bör förvällas tills den är nästan mjuk, men ännu behåller sin konsistens.

Pumpa

Halvera pumporna med vass kniv och skär sedan klyftor på längden. Skrapa ur inkråmet. Skala klyftorna. Skär fruktköttet i bitar eller grovriv det. Förvälles ej.

Den som vill torka kärnorna rensar ut dem ur inkråmet och torkar dem för sig. De är mycket goda att äta som chips, om man torkar dem tills de är spröda.

Purjolök

Snitta purjolöken längsefter så att du kommer åt att skölja mellan bladen.

Strimla sedan på tvären med vass kniv i c:a 1/2 cm breda strimlor. Det gröna tar du förstås också med.

Förvälld purjolök får en mjukare konsistens och litet annorlunda smak. Förvällning eller ej är i detta fall en individuell smaksak.

Rotselleri

Sköljes och ansas. Skäres i skivor, bitar, stavar, kuber eller rives grovt. Förvälles. Skummas vid behov.

Tag bort stjälkar och grova nerver från bladen och torka dem. De är en god krydda till olika maträtter och i örtsalt.

Rädisor

Skäres i små bitar eller skivor. Även små rädisor halveras så att de får en snittyta, annars tar torkningen alltför lång tid. Rädisor måste förvällas, men i svagt saltat vatten. I annat fall blir smaken alltför salt. Ej förvällda rädisor får en mycket seg konsistens.

Bladen torkas för sig. Stjälkar och grova nerver tas bort före torkningen.

Rättikor

Ansas, förberedes, förvällas och torkas som kålrötter. Liksom med blomkål måste man arbeta snabbt och effektivt så att de ej blir gråa och sega.

Rödbetor

Problemet med rödbetor är att saften så lätt sipprar ut och detta händer så snart man på något sätt förstör skalet. Alla som kokat rödbetsoppa vet att den röda saften lätt rinner ut i soppan, så att rödbetsbitarna blir avfärgade.

Det är viktigt att arbeta snabbt och grundligt vid förberedelser och förvällning och att lägga bitarna på redan uppvärmda ollor. Saltet i förvällningsvattnet hindrar till en del att den röda saften går ut i vattnet.

I blötlägningsvattnet kan du tillsätta litet citronsaft. Den är en fin smakbrytning mot rödbetornas något söta smak.

Rödbetor förberedes som kålrötter: ansa, skala och skär i de bitar du önskar.

Rödbetsblasten kan du också ta tillvara som tillskott i vinterns soppor o.dyl. Tag bort stjälkar och grova nerver och torka sedan bladen vid max 35°.

Jag har gjort försök med att lufttorka rödbetsblad på tre olika sätt: Hela blad upphängda i knippen, hela blad och blad utan stjälkar och nerver utbredda. Vid alla tre försöken har bladen gulnat lätt p.g.a. den konsistens och långa torktid som rödbetsblad har.

Eisen ger i sin bok tips om att man kan torka de rödbetor man gallrar bort:

«Man sår derföre rödbetorna tätt, och nyttjar til kokning dem, som man gallrar ut för at ge utrymme och luft åt de öfrige, som skola stå qwar til hösten, och hwartilgerna wäljas de, som äro röda och frodiga.»

Dessa små rödbetor förvällas inte före torkningen, eftersom de mest består av blad. Varför inte göra på samma sätt med t ex de palsternackor du gallrar ur?

Rödkål

Om rödkål finns inte många uppgifter vad gäller torkning, och de som finns motsäger varandra. Några påstår att man ej ska förvälla rödkål och en del säger att man ska förvälla och behandla den som vitkål. Därför får jag återigen redovisa resultaten från mina egna experiment.

Rödkål som **ej förvälles** behåller sin färg bättre under torkningen, men vid uppblötningen blir den blek och avfärgad. Den håller sig inte heller lika bra som den förvällda.

Förvällad rödkål avfärgas något under förvällningen, och då den sedan torkas får den en mörkt blårod färg, vilket kanske kan verka fränstötande. Vid uppblötningen återfår den en del av sin ursprungliga färg istället för att bli grå och avfärgad som oförvällad rödkål.

Förvällad rödkål håller sig bättre vid lagring och har också bättre smak och konsistens än oförvällad.

Mitt råd är: Förväll, skär och behandla den som vitkål!

Varför äter vi bara vitkålssoppa? Varför inte försöka en rödkålssoppa med torkade kremlor, makaroner och massor av persilja och körvel.

Att laga mat på torkade produkter inbjuder till att bli okonventionell!

Rödlök

«Rödlök är den allmännaste krydda, och brukas til de flesta maträtter, hwarför des saknad om wåren, då den icke står at fås, gör kockarna mycket bekymmer. På resor är det ännu swårare; ty om wintern förfryser den, och förtorkar om sommaren. Lägges den at torka skuren på längden, så torkar den icke på flera dagar; men deremot så hastigt som någon wäxt, när den skäres på tvären i skifwor. Man måste icke låta den wisna, utan torka den snart.»

Under 1700-talet fick kockarna bekymmer om de inte hade tillgång till rödlök och idag försummar vi den!

Rödlök förberedes och torkas som gul lök.

Sallad

«Det hör til sundhets-reglorna at aldrig äta stek utan sallat; ty örtsaften och ättikan lösa det feta och underhjelpa digestionen. Många äro så store älskare af sallat, at de, såsom mine landsmän Frankerne och mine grannar Schwaberne, och jag själf, icke äta sallaten för stekens skull, utan steken för sallatens, och derföre föga weta af någon colik. Men huru godt måtte icke en sallat göra i fält och ännu mera til sjös, på långa resor m.m.»

Tag bort de grova stjälkarna, skär dem i bitar och torka dem för sig. Strimla salladsbladen före torkningen.

Salladskål

Strimlas tvärsöver: Tjocka nerver i smalare och tunna blad i bredare strimlor.

Snoppa och ansa skärbönorna och skär dem i bitar på tvären. Att också skära hörnorna på längden, förkortar både torknings- och blötläggningstid. Dessutom torkar de snabbare om man skär dem på snedden och inte rakt av!

Förr fanns en sorts skärmaskin som användes till att skära bönor på längden och en annan typ av maskin som man kunde skära på snedden med.

Skärbönor förvälles och värmestorkas vid max 50°.

De kan också trädas upp på trådar för att lufttorkas. Man träder upp dem på trådar antingen före, eller efter förvällningen.

Sockerärter

Vännen Eisen säger helt uppriktigt så här:

«Ingen artikel har oftare misslyckats för mig än denna. Jag har ännu hela packor kvar af skidor som blifwit bortskämda. För at wara goda måste de plockas jämnt halfmogna och behålla en vacker grön färg.»

Jag är lika uppriktig i mitt påstående att sockerärter både är lätta att torka och goda att äta, men både förvällningen och sättet att skära dem är mycket viktiga. Läs under skärböner!

Spenat

Klipp gärna sönder större blad, bred ut dem på ollor och torka dem vid max 35°. Tunna stjälkar och grova nerver torkas för sig.

Finfördelade nerver och stjälkar och söndersmulade spenatblad användes som vanligt till stuvningar, soppor, «smörfräs» etc.

Blötläggning av spenat i ljunt vatten ger en litet frän bismak. Vid blötläggning i hett vatten sker en liten smakförändring, men detta är enbart en fördel. Smaken blir mild och mycket god.

Squash

Behöver ej skalas. Skäres i bitar eller rives grovt. Förvälles ej.

Sticklök

Se gul lök!

De långa lökskotten kan också tas tillvara. Klipp dem i ca 1 cm långa bitar. Torka dem som gräslök vid max 35°. Använd dem som gräslök.

Svartrötter

Liksom med blomkål gäller det att handla snabbt och effektivt så att de ej svartnar.

Skalas. Skäres i bitar om 1-2 cm. Grövre svartrötter delas också på längden för att förkorta torktiden och därmed förbättra kvaliteten. Förvälles genast i saltat vatten och läggs på redan uppvärmda torkollor.

Tomater

Skäres i klyftor och lägges på lätt oljade metallollor med en bit av skalet nedåt. Man kan också skära dem i skivor vertikalt. Är de mycket saftiga torkas de på lätt oljat bakplåtspapper.

Torkade tomater är mycket gott och även praktiskt att ha som smaktillsats. Finklipp eller smula sönder dem i soppor, såser grytor o.dyl.

Tomatpulver kan du också göra. Läs om detta under «Örtkryddor, buljongpulver m.m.»

Vaxböner

Se under skärböner!

Vitkål

Tag bort grova nerver och skär dem i bitar. Strimla bladen tvärsöver fibrerna. Skala stocken och skär innanmätet i bitar eller riv det grovt. Förväll och torka.

Man kan också förvälla stora bitar vitkål med hjälp av salladsslunga, hacka eller skära den och sedan torka. Även då är det viktigt att ge akt på fiberriktningen.

Vitkål blir bäst om den förvälles före torkningen och håller sig då också bättre under lagringstiden.

För övrigt hänvisar jag återigen till vår kära kyrkoherde som verkligen lovprisar torkad vitkål.

«Denna utgör en af de bästa grönsakerna til torkning. Kålen behåller sin naturliga smak, öfwertreffar den färska, som mot våren tages ur källaren.»

Ärter, linser, bönor o dyl

Hit räknar jag det som vi vanligtvis köper torkat för att koka och äta, t.ex. gula och gröna ärter, kikärtor, linser, bruna bönor, sojabönor, vita hönor, mungbönor adukibönor etc. För att dessa ska kunna användas i t.ex. en soppa med torkade ingredienser, så måste de först kokas och sedan torkas. Koka dem tills de är färdigkokta, men ej tills de börjar mosa sig. Det idealiska är naturligtvis att man lyckas avväga vattenmängden så att allt vattnet kokar in.

Torka dem sedan vid max 50°. Vid uppblötningen behöver de koka bara några minuter, eller kanske ingenting alls.

En egen komponerad ärtsoppa eller linsgryta att äta uppe på kalfjället är alltså inte någon utopi!

Grönsaker och örter

Parentes = Förvällning valfri

Temperaturer och tider gäller vid idealisk luftcirkulation (i annat fall måste temperaturen höjas 5-10°)

	Former	Förvällning minuter	Maximal tempera- tur	Torktid timmar	Biffar /Färser	Buljong- pulver, örtkryddor	Kryddsmör /Keso	Mos	Små- rätter	Smörgås- pastej	Soppor /Grytor
Aubergin (Äggplanta)	Skivor, stavar, bitar	-	50	4-6	x				x		x
Blomkål	Buketter, bitar Stockens märg i bitar	2-5	50	5-7					x		x
Bondbönor	Spritas	2-5	50	4-6					x		x
Broccoli blad, knoppar	Hela eller bitar	1-2	40	4-5					x		x

Broccoli stock, stjälkar	Stocken skalas Bitar	2-5	50	5-6		x					x
Brysselkål	Strimlor bitar, klyftor	1-3	40	4-6					x		x
Brytbönor	Hela eller bitar	2-5	40	6-8					x		x
Dill blad	Noppas från stjälkarna	-	35	3-4		x	x			x	
Dill stjälkar	Hela eller bitar	-	40	3-4		x					
Endivsallad	Strimlas	-	40	3-4					x		x
Gräslök	Hel eller bitar	-	35	3-4		x	x			x	
Grönkål blad	Hela eller bitar	1-2	35	4-5		x	x		x		x
Grönkål nerver, stjälkar	Bitar	2-5	50	5-6		x					x
Gul lök	Skivas på tvären	-	40	4-6	x	x					x
Gurka (slanggurka)	Skalas. Stavar, bitar, skivor	-	50	6-8					x		x
Jordärtskockor	Bitar	2-5	50	5-6		x			x		x
Kryddörter blad	Hela	-	30	4-5		x	x			x	
Kryddörter stjälkar	Hela eller bitar	-	35	4-5		x					
Kålrabbi	Skivor, bitar,	2-5	50	5-6	x				x		x

	stavar, grovt rivna											
Kålrotter	Skivor, bitar, stavar, grovt rivna	2-5	50	5-7	x	x			x	x		x
Morötter	Skivor, kuber, grovt rivna	2-5	50	5-6	x	x				x		x
Palsternackor, rötter	Skivor, bitar, stavar, grovt rivna	2-5	50	5-6	x	x				x		x
Palsternackor blad	Tag bort nerver. Hela eller bitar	-	35	3-4		x	x				x	
Paprika	Strimlor ca 1/2 cm	(1-3)	40	6-8	x	x						x
Persilja, blad	Noppas från stjälkarna	-	35	2-3	x	x	x	x	x	x	x	x
Persilja, stjälkar	Hela eller bitar	-	40	3-4		x						
Potatis	Skivor, bitar, stavar	2-5	50	6-8	x				x	x		x
Pumpor	Skalas, stavar, bitar, grovt rivna	-	50	5-6	x					x		x
Purjolök	Strimlor	(1-3)	40	4-5	x	x	x					x

Rotselleri, rötter	Skivor, bitar, stavar, grovt rivna	2-5	50	5-6	x	x			x		x
Rotselleri, blad	Tag bort nerver. Hela eller bitar	-	35	3-4		x	x			x	
Rädisor, rötter	Bitar, halvbor	1-2	50	3-4		x			x		x
Rädisor, blad	Tag bort stjälkar. Hela	-	35	2-3		x	x				
Rättikor	Skivor, bitar, stavar, grovt rivna	2-5	50	5-6	x	x			x		x
Rödbetor, rötter	Skivor, stavar, bitar	2-5	50	5-6	x				x		x
Rödbetor, blad	Tag bort stjälkar. Hela eller bitar	-	35	4-5		x	x				x
Rödkål	Strimlor, bitar	1-3	40	3-5					x		x
Rödlök	Skivas till ringar	-	40	4-6	x	x			x		x
Sallad	Strimlor. Grova nerver i bitar	-	35	2-3					x		x
Salladskål	Strimlor	-	40	3-4					x		x
Skärbönor	Bitar	2-5	40	6-8					x		x

Sockerärter	Bitar, hela	1-3	40	3-5					x		x
Spenat	Hela eller bitar. Stjälkar i bitar	-	35	2-3			x		x		x
Squash	Bitar, stavar	-	50	5-6	x				x		x
Sticklök	Skivas till ringar	-	40	4-5	x	x			x		x
Sticklök, skott	Bitar	-	35	4-5	x	x	x			x	x
Svamp	Skivor, bitar, hela	(1-3)	40	4-6	x	x			x	x	x
Svartrötter	Bitar	2-5	50	7-9	x				x		x
Tomater	Klyftor, halvor, vertikala skivor	-	50	8-10		x			x		x
Vaxbönor	Hela eller bitar	2-5	40	6-8					x		x
Vilda örter	Blommor och/eller blad utan stjälkar	-	35	3-5	x	x	x	x	x	x	x
Vitkål	Strimlor, bitar	1-3	40	3-5					x		x
Ärter, linser, bönor (köpta, torkade)	Kokas färdiga på vanligt sätt, men ej tills de mo-sar sig. Torkas sedan	-	50	4-6	x				x	x	x

Fotnot: Denna Handboks-artikel är hämtad ur Sigri Sahlins bok "Sigris bok om Torkning". Finns i vissa bokhandlar men köpes lättast genom att sätta in 49 kr på postgiro 44 17 381-3. Då kommer boken i brevlådan.

Illustrationerna i boken har gjorts av Margareta Dahlin. I boken medverkar också Arne Groth.

Denna artikel kommer från FOBO:s handbok. Du kan läsa originalversionen [här](#).