

Kardon

Cynara cardunculus

Kardon er artiskokkens vilde forfader.

Den vokser vildt i Middelhavsområdet.

Den ligner sin forædlede slægtning på de let tornede blade i en grågrøn nuance og meterhøje stængler, hvorfra den udvikler de karakteristiske blomsterknopper, der blomstrer med lilla tidselblomster i sensommeren.

Som det gælder for *alle* planter, har mennesker før eller senere prøvet at smage på den, og de fandt den så god, at ægypterne dyrkede og spiste den allerede 600 år før vor tidsregning.

Herhjemme er den uhyre sjælden, fordi den er meget kuldkær og ikke bryder sig om vores våde og kølige vintre.

Den er europæisk/afrikansk af oprindelse, men findes indslæbt i Argentina og California og Australien, hvor den anses for invasivt ukrudt.

Med umage og omhu kan dyrkning også lade sig gøre i Danmark, blot man er indstillet på, at fornøjelsen kun varer en enkelt sæson.

Man sår frøene indendørs ved stuetemperatur og stiller dem lyst, men undgår direkte sollys. De nye små

planter, plantes om i i takt med, at pladsen i potten bliver for trang. Midt i maj, når faren for frost er helt ovre, kan planterne introduceres for friland lidt ad gangen.

Planterne kan sættes 60-70 cm mellemrum i køkkenhaven, eller tilføre blomsterbedene en virkelig sjælden og eksotisk dimension på en lun og solrig plet.

Vækst på friland kræver grundig vanding og godt med kompost. Vil man have den til at overvintre, skal den vinterdækkes omhyggeligt.

Mens man hos artiskokken spiser blomsterknoppen, er det stænglen hos kardon, der er delikatessen.

Stænglerne er fulde af seje fibre og kræver lidt omsorg før de havner på middagsbordet. Den bedste metode er at 'blege' den nederste tykke del, så de bliver lyse og lækre.

Man pakker nederste del af stilken ind i blade eller papir og høster dem sidst på sommeren.

De seje fibre skal fjernes før tilberedning og man står nu med noget der nærmest ligner en bladselleri, der

hurtigt lægges i vand med lidt citronsyre for ikke at ilte og blive brune. Kog dem et kvarters tid i let saltet vand og server dem med smør og olivenolie til nogen, man gerne vil imponere. Eller man kan panere dem med æg og rasp og stege dem gyldne i olie.

I Middelhavslandene tjener Kardon som garniture til sardinerne og herfra kan der hentes mange opskrifter.

Plantens indhold af enzymer udnyttes til fabrikation af bestemte typer ost i Italien og Spanien.

I Middelhavshaven står Kardon mellem køkken urterne.

Frø af planten forhandles sammesteds.