

Kål

Kål af mange slags har været dyrket og brugt i madlavningen, i så stort omfang, at gårdens urtehave for nemheds skyld ofte omtaltes som 'kålgården.'

I de sidste par århundreder, hvor Danmark er gået fra at være et landbrugsland til at være et industriland, har kål snarere fået renomme af, at være fattigmandskost, som man kunne bruge til bespisning af forældreløse børn, gamle, fattige, straffefanger og andre af den slags mennesker, som samfundet til enhver tid, helst undgår udgifter til.

Stamformen var tidligere alm. vildt voksende.

2-årig plante, som sætter blomst det andet år

I dag dyrkes mange typer, bl.a. disse 4:

Stængelkål

Spidskål

Blomsterkål

Bladkål

Kål i dag har en langt mindre fremtrædende plads på menukortet, end denne glimrende grøntsag egentlig indbyder til.

Vi ved at Nordens 'havehelgen' abbed Vilhelm på Æbelholt kloster i 1180, skrev hjem til Frankrig for at bede en broder, sende ham nogle kålfrø.

Den gode abbed havde det problem, at hans sydfranske nybyggere, der var med ham for at grundlægge klostre i Norden, truede med mytteri, fordi de fandt både vejret og maden heroppe aldeles afskyelig. Lange mørke vintre og dårlige opbevaringsforhold, har formodentlig også udgjort en helbredsfare.

I Middelalderen var man ikke så omhyggelig med at dele planter op i underarter og underarters underarter, som vi kender det i dag. Hvis noget mindede om kål, så kaldte man det kål, uden hensyn til, at f.eks. 'Strandkål' og 'skvalderkål' ikke er kålarter.

Kål spillede en stor rolle i årstidernes fester. Til påske skulle der helst være '7 slags kål' (uanset om grøntsagerne var kål eller ej) Til juleskinken hørte grønlangkål og

julestuernes lege kaldtes løjer og langkål. Grønkål tåler frost og kan høstes vinteren igennem.

Mange af vore bedste køkkenurter er begyndt som kystplanter, det gælder spinat, selleri, bede, kål og asparges

Standkål er blevet en mode grøntsag i 'Det ny nordisk køkken', hvor stjernekokke betaler godt for friske leverancer. Dette har medført at planten praktisk taget er udryddet på Amager udenfor København og biologer opfordrer til, at man lader de sidste planter stå i fred. Dog kan man med sindsro høste frøene, der er runde og saftige, smager som grønærter og regnes for en delikatesse.

Vil man selv dyrke strandkål, kan dette også lade sig gøre:

Frø af planten indsamles og sås ud i køkkenhaven om efteråret i almindelig havejord på et solrigt sted, og får tid til at udvikle sig i et par år. Plantens frø vil dog først spire, når de har fået noget frost, men kan snydes med en lille tur i fryseren.

I Middelalderhaven dyrkes kål af frø fra den nordiske genbank NordGen.