

Staudekål

Brassica oleracea

Staudekål kaldes også bladkål og har især været dyrket fordi den kommer igen flere år i træk.

Den er særlig afholdt i cajun køkkenet i USA's sydstater og Sydtyskland, hvor den er en yndet suppeurt.

Planten kan blive meget stor- op til 1 meter- og udmærker sig ved at den sætter nye blade til erstatning for de store, man høster . Seks- syv eksemplarer kan forsyne en hel familie, både sommer og vinter i flere år.

Staudekål trives på skyggefuld, næringsrig jord. Den kan drives frem til udplantning i pletter eller formeres ved stiklinger.

De ældre og største blade har tykke, hvide ribber og resten egner sig godt til omslag om en dolme.

Smagen er mild og kålagtig og man kan tilberede planten på samme måde som grønkål.

Unge blade kan erstatte spidskål.

Bladkål vokser hurtigt og er parat til at levere efter blot et par måneder. Blomsterne er i sig selv en delikatesse med en sød og pebret smag.

Det er, lyse korsblomster og de optræder først, når planten er to-tre år gammel og dens dage er ved at være talte.

Staudekål er naturligvis også fast food for sommerfuglelarver, der bedst holdes nede, hvis man piller dem af, når man ser dem. De kan forvandle en kålgård til en sørgelig ørken af afgnavede ribber, men når de er mætte, kravler de ned i jorden for at forpuppe sig og genopstå som fine sommerfugle næste sommer.