GRÖNSAKSSYRNINGEN I SVERIGE BEHÖVER INSPIRATION OCH UTVECKLING

MJÖLKSYRADE GRÖNSAKER BLIR ALLT TRENDIGARE. I DANMARK KAN MAN IDAG INTE GÅ PÅ EN AMBITIÖS KROG UTAN ATT FÅ NÅGOT SYRAT PÅ TALLRIKEN. DEN SPANINGEN GÖR ELDRIMNERS AMBASSADÖR, KOCKEN OCH MATSKRIBENTEN JENS LINDER. OCH I SVERIGE VÄXER INTRESSET STADIGT.

TEXT Annelie Lanner ▪ FOTO Stéphane Lombard

Den ökande mängden läsarfrågor om syrade grönsaker som Jens Linder får när hans texter publiceras i olika mattidningar är ett tydligt exempel på att det finns många i Sverige som håller på med syrning hemma. Hans eget intresse har funnits länge.

– Det är ju så gott! Jag är besatt av saker med djupare smaker som utvecklas över tid. Mjölksyrade grönsaker blir som kalla långkok. Jag gillar när saker står i en burk, och det gör jobbet, förklarar han.

För 10 år sen var han på Slow food-rörelsens matmässa Terra Madre. Där tog hans intresse för syrade grönsaker verkligen fart, och det har underhållits och utvecklats av resor till Korea.

– I Korea fermenterar de allt. Även i Danmark och i New York är syrade grönsaker otroligt trendigt.

– I Sverige finns det många som håller på, men vi behöver utvecklas och inspireras. Precis som när det gäller många andra mattraditioner är vår tradition av syrade grönsaker bruten. Syrning var också mer av en självhushållningsgrej och inget de höll på med i herrgårdarna. Det gör att syrningen saknas i vår mathistoria, eftersom den är väldigt elitistisk, säger Jens Linder.

På SM i Mathantverk i höst är Jens Linder juryordförande i en av grupperna. Det är något han ser fram emot.

– Att vara juryordförande är bland det roligaste jag gör på hela året. Det är en fantastisk miljö med människor som alla är intresserade av mat. Det är dessutom otroligt lärorikt att smaka och diskutera produkterna. Det är också roligt att standarden höjs från år till år. //

JENS LINDER är en av Eldrimners ambassadörer. Han är också kursledare på två av Eldrimners kommande kurser; en kurs i fiskförädling i Stockholm och en kurs i att syra grönsaker i Ås.

Läs mer om kurserna i kalendarium.