

BLOMKÅL



Läs mer om SydGrönts
produkter på www.sydgront.se



Blomkål



Blomkål finns i många olika färger, bland annat orange, lila och grön. Den i särklass vanligaste är dock vit. När blomkål skördas skärs den av från roten och en del av de gröna foderbladen putsas av. Blomkål är den kålsort som är i särklass känsligast för stötar och ovarsam hantering.

Hantering

- Blomkål kan verka robust, men får mycket lätt stötskador.
- En stötskada kan ge mörka fläckar och sjunker in en aning.
- Hantera huvudena varsamt och se till så att inte blomkålen stöter ihop med varandra när du lägger dem i grönsaksdisken.
- Undvik att stapla blomkålshuvudena i stora berg.
- Alternativt att skydda blomkål med tunn flastilm. Plastfilmen gör att avdunstning från huvudet minskar och hållbarheten gör att blomkålen inte lättar i vikt.

Temperatur

- Blomkål ska liksom alla sorters kål förvaras kallt, mellan 0 och +4°C.
- Så kallt som möjligt, så länge som möjligt fram till att någon stoppar den i munnen, gör att hållbarheten ökar och kvaliteten behålls.
- Blomkål som står i rumstemperatur förlorar i vikt (och därmed i värde för butiken).
- Både foderblad och själva blomkålshuvudet förlorar i fräschör och antalet dagar det ser fräscht ut i disken minskar för varje timme det står på ett okyld lager.

Är min blomkål fräsch?

Färgen på blomkålen ska vara vit och utan mörka fläckar (stötskador).

Foderbladen ska se fina och "pigga" ut, då är blomkålen nyskördad och väl hanterad.

Säsong

Jan	Feb	Mars	April	Maj	Juni	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dec

Tips och råd

Blomkål ska, liksom alla sorters kål, förvaras kallt. Det gör att hållbarheten ökar och kvaliteten behålls.

Blomkål kan med ätas både rå och tillagad. Blomkålsris eller blomkålsmos är både trevliga och goda alternativ till klassisk kokt blomkål.

