

This is an electronic reprint of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version:

Dahlberg, U. (2023). Kaveldun är klimatvänligt och smakar gott. *Bioekonomi-bloggen* 15.6.2023

CC BY 4.0



15.06.2023 | Kommentarer

Ulrika Dahlberg

Kaveldun är klimatvänligt och smakar gott

Du kanske känner kaveldun som ”cigarren” som växer på stränder och i diken? Att odla kaveldun på torvmarker som tidigare varit dikade har fördelar för miljön. Då man odlar en växt som trivs i våta förhållanden, kan man höja grundvattnet på åkern med hjälp av reglerbar dränering. Då upphör koldioxidutsläppen som uppstår när torven bryts ner. Kaveldunet tar också effektivt upp näringsämnen från sin omgivning.

Vad gör man med det odlade kaveldunet? Fröna blir olja eller fyllning för textilier, pollen blir ett proteinrikt pulver, skaftet och bladen blir fiber för textilier och byggnadsmaterial, odlingsunderlag eller djurfoder. De små skotten har potential att bli mat, även om kaveldunet inte ännu är livsmedelsgodkänt, och rötterna kan man göra stärkelse av.

För att konkret visa upp möjligheterna med kaveldun och andra våtmarksväxter, ordnade Naturresursinstitutets (LUKE) projekt TURINA en kväll med matlagning av våtmarksväxter i Helsingfors i början av juni. Kockarna **Edith Keto**, **Janne Länsipuro** och **Jyrki Tsutsunen**, som alla är specialiserade på matlagning av vilda växter, bjöd publiken på smakprover av mat som innehöll bland annat tranbär, hjortron och kvanne (*Angelica archangelica*). Jag hade dessutom turen att få vara med i juryn som smakade på olika rätter av kaveldun (*Typha*). Med mig vid bordet hade jag en kaveldunsodlare, två representanter från Jord- och skogsbruksministeriet och professor **Kristiina Lång** från Naturresursinstitutet.

De tre rätterna av de olika kockarna innehöll kaveldunsskott i olika former: kokt, grillat, fermenterat och stekt, samt rått i små bitar. Alla rätterna innehöll också sik och olika vilda växter. För en som

aldrig tidigare tänkt tanken att äta kaveldun, var det en mycket spännande upplevelse. Smaken var lite gurkaktig, speciellt i det råa kaveldunet. De tillredda versionerna påminde om sparris till konsistensen, men med en kraftigare, aningen strävare smak. Endast det yttersta lagret av de kokta och grillade bitarna var sega. Annars gick det lätt att skära och tugga.

Juryn hade också den svåra uppgiften att rangordna portionerna. Vinnare blev Edith Ketos portion, som liknade en fisktartar. Den innehöll rå sik, rått kaveldun, örter och dill, och en väldigt god sås. Portionen hade passat som förrätt på vilken restaurang som helst. En annan detalj i kaveldunsportionerna som flera av jurymedlemmarna gillade var friterad strutbräken (*Matteuccia struthiopteris*), som fanns i Janne Länsipuros upplägg. Den var knaprig, mild och behaglig till smaken, och serverades tillsammans med bland annat en puré av jordärtskocka.



Den vinnande portionen var en liten förrätt med bitar av kaveldunsskott, sik, örter, dill och ätbara blommor. En grön sås hälldes på vid serveringen.

Evenemanget i sin helhet, med mat, musik och umgänge, tillsammans med korta infonuttar om våtmarksodling, var ett konkret sätt att lyfta fram nyttorna av att återväta torvmarker. Våra välbekanta kaveldun, vilda växter och inhemska bär kan bli väldigt exotiska och spännande rätter när

de tillreds av professionella kockar. Att tidigare obekanta råvaror ska bli ekonomiskt lönsamma att producera, kräver förändringar i attityder och vanor hos såväl konsumenter som industri, restauranger och offentliga kök. I Finland har vi också turen att vara omgivna av ren natur, som möjliggör användningen av vilda växter, vilket kockarna på evenemanget upplevde som inspirerande. Vi har alla möjligheter att samla och producera vår mat nära oss, på ett sätt som är skonsamt mot klimatet och miljön.

Inlägget är skrivet inom projektet *NorNa - Nordisk naturfiber i cirkulär ekonomi*. Projektet finansieras av Svenska kulturfonden.



Bild 1 (kaveldun): Mandy Selig från Pixabay

Bild 2 (matportion): Ulrika Dahlberg

Texten har granskats av Novias campusredaktion och publicerats 15.6.2023

Granskat av Novias campusredaktion

Nyckelord:

våtmarksodlingtorvhållbarhetmatvildörter

Kategorier:

Granskat inlägg - Reviewed post