JENNY NEIKELL

Gör: Folkhälsovetare och matentreprenör, driver Surtantens syrade.
Utbildning: Examen i folkhälsovetenskap vid Kristianstads högskola, YH-utbildning i "mathantverkare med entreprenörskap" vid Folkuniversitetet.
Ålder: 38 år.
Bor: Malmö.
Familj: Maken Niklas och katten Siv.
Hobby: Spelar bas i rockbandet Dalaplan.

SURT & SYRLIGT

Den gamla konsten att göra syrade grönsaker är hetare än någonsin. Jenny Neikell har lyft mjölksyrningen till nya höjder genom sitt företag Surtanten.

TEXT_**IA WADENDAL** FOTO_**DANIEL NILSSON**

Den koreanska surkålen kimchi är en av Surtantens storsäljare. Några munsbitar av ingredienserna chili, vitlök och ingefära sätter fart på smaklökarna.

Inspiration från 40-talet.

Surkatten Siv.

Chopp, chopp, chopp. Den vassa kniven i hennes hand strimlar snabbt ned salladskålen till konfettiliknande remsor. Jenny Neikell samlar ihop salladsremsorna och lägger ner dem i den stora röda plastbaljan, där de ska täckas av ett lager salt. Sedan fortsätter hon att strimla ett nytt salladskålshuvud. Och ytterligare ett. Det går redan att se på salladskålen som har landat i plastbaljan att saltet drar ut vätskan – kålremsorna svettas liksom lite.

Vi är i Surtantens ”fabrik”, ett litet kalt och kallt rum med starka lysrör i taket, hos en grönsaksgrossist i en av de lite ruffiga gamla industrimiljöerna i Heleneholm, i sydöstra Malmö, som påminner lite om Meatpacking District i New York. På det rostfria beredningsbordet växer Jenny Neikells produkter fram – här blir ekologisk vitkål, morötter, rödbetor, gurkor och salladskål bubblade och jästa i flera veckor innan de pressas ner i fina små glasburkar med etiketten Surtantens syrade. Produkterna är opastöriserade och innehåller levande mjölksyrebakterier som utvecklas när grönsakerna och kryddorna står tillräckligt länge i en syrefri miljö.

”Jag tänker att det här är bra för kroppen på alla sätt. Jag är nästan aldrig sjuk, och jag står ju i kimchiångorna nästan jämt.”

– Jag brukar göra tre fyra hinkar när jag är här. Sedan får de stå och bubbla, säger hon och öppnar locket en aning på en vit tiolitershink.

En sträv och rätt överväldigande doft av fermentering ångar upp mot näsborrarna. Det är lukt som kräver en del tillvänjning.

– Jag tänker att det här är bra för kroppen på alla sätt. Jag är nästan aldrig sjuk, och jag står ju i kimchiångorna nästan jämnt, skrattar Jenny Neikell.

Mjölksyrning är en urgammal konserveringsmetod som höjer näringsvärdet i produkterna, skapar en bra tarmflora och hjälper kroppen att ta upp järn och andra mineraler. Just i dag inleder Jenny Neikell processen som ska ge ett antal burkar kimchi, ett slags koreansk surkål.

Förutom salladskål så innehåller kimchi också chili, vitlök och ingefära – kryddor som sätter fart på jäsningsprocessen. Det tar upp till fem dagar innan kimchin har bubblat och jäst klart, sedan ska den mogna i kylskåp i 2–3 veckor. Vitkål, rödbetor och

Syrade rödbetor passar lika bra till pyttipanna som till en soppa.

morötter jäser först några veckor i rumstemperatur, och sedan lagras de för mognad i kyl i flera månader så att de blir lagom mjuka och mjälla i smaken.

– Det här är ett så häftigt sätt att konservera, det är bara grönsakerna, salt och kryddor. Man behöver inte tillsätta sådant som socker, ättika eller vinäger. Det blir fantastiskt gott också, jag kan få cravings efter surkål och äta direkt ur burken, säger Jenny Neikell och ler lite eftersom vi ser aningen skeptiska ut.

– Det är inte smaker som vi är vana vid, syran från mjölksyrebakterierna, men när man väl har börjat blir man beroende. De som går mina kurser är antingen redan frälsta eller så blir de det. Den bästa måltiden består av sött, salt, bittert och syrligt, och de syrade grönsakerna uppfyller behovet av det syrliga.

Hon säger att syrade grönsaker fungerar till alla rätter man kan tänka sig, och frågar om vi vill prova hennes syrade rödbetssoppa och kimcheese sandwich. Självklart.

Fem minuters bilfärd bort ligger Jennys lilla charmiga gathus från slutet av 1800-talet där hon bor med mannen Niklas och bondkatten Siv. Här möts vi av trädgårdsredskap, omonterade spröjsade fönster, ett par rejäla Tretornstövlar och planscher med all världens kryddväxter. I ett hörn i vardagsrummet står basgitarren som hon plockar fram när hon lirar med rockbandet Dalaplan på helgerna.

Det var i hemmaköket som hon startade sitt företag. Innan dess jobbade hon i flera år som folkhälsovetare på länsstyrelsen och som projektledare vid Folkuniversitetet. Jenny Neikell hade inga planer på att bli egen företagare förrän hon fick syn på en affisch om en YH-utbildning till mathantverkare. I samma veva hade mjölksyrning börjat bli hett, och försäljningen av ekologiska produkter tagit fart.

– När jag såg det så tänkte jag, det här är ju det jag ska göra, syrade grönsaker är ju min grej. Men det är klart att det var med en del vånda jag sade upp mig, det är inte ett helt lätt beslut. Man måste ju betala sina räkningar.

Företagsnamnet Surtanten dök upp i huvudet en dag, och först tänkte hon att det kanske lät för negativt – men icke.

– Jag testade det på mina kompisar som först blev alldeles tysta, sedan asgarvade de. Det var helt perfekt och är också en hommage till min mormor och farmor, två riktiga kruttanter. Tantkunskapen förtjänar att uppmärksammas, säger Jenny Neikell.

Hon drar fram några gamla slitna kokböcker från 1940-talet ur bokhyllan, och ut faller handskrivna recept på skört papper och med sirlig handstil.

– Jag har surkålsreceptet från min farmor och köksgrejor från min mormor. Under andra världskriget var det vanligt med syrade grönsaker, man fick ta det som fanns. Farmor gjorde surkålen i ett Höganäskrus som pappa hade kvar långt efter att hon dog. ■

SURTANTENS SYRADE RÖDBETSSOPPA

INGREDIENSER

1 burk **Surtantens syrade rödbeta** (250 g)
1 mogen **avokado**
1 **äpple**, sött
2 st **salladslökar**
6 dl **vatten**
1 **grönsaksbuljongtärning**
1–1,5 tsk **salt**
0,5 tsk **honung**
1 tsk **vinäger**
svartpeppar

1 dl **crème fraiche**
1 tsk riven, färsk **pepparrot**
1 finhackad **salladslök**

1. Dela avokado, äpple och salladslök i stora bitar och lägg i en mixer tillsammans med rödbetan. Värm 1 dl vatten och lös buljongtärningen och honungen däri.
2. Häll buljongen och resten av vattnet i mixern och kör tills soppan är helt slät. Smaka av med salt, vinäger och svartpeppar. Servera direkt eller ställ i kylen och låt smakerna mogna.
3. Blanda pepparrot och crème fraiche till en kräm och klicka i soppan, strö över hackad salladslök och servera.