

Kåldolmens dag

En klassisk husmanskost är kåldolmar och varje år den 30 november firar vi Kåldolmens dag för att hedra denna goda maträtt. Kål är något vi har gott om i Sverige och i denna maträtt används vitkålsblad. Vitkålshuvudet sjuds i vatten så att bladen lättare lossnar. En färsfyllning rullas in i kålbladen och tillagas sedan i ugn så att kålbladen mjuknar och färsfyllningen tillagas. Traditionellt serveras kåldolmar med skysås, lingonsylt och kokt potatis eller potatismos.

Dolma betyder fyllning på turkiska och det är just Turkiet som dolmar tros härstamma ifrån. I Turkiet görs dolmar med vinblad och serveras med sallad eller yoghurt till. Första gången dolmar beskrivs i svenska kokböcker är 1765 i Kajsa Wargs berömda kokbok. I den står det att man kunde ersätta de dyra vinbladen med kålblad.

Dolmar förekommer även i olika varianter i andra länder som t.ex. Grekland, Iran, Azerbajdzjan, Armenien, Egypten, Libyen, Palestina. Dolmar måste inte ha en färsfyllning utan kan även fyllas med grönsaker eller nötter.

