

# Pumpapysssel

Pumpan tillhör familjen gurkväxter och kommer liksom squashen från Amerika. **Det finns många olika typer, allt ifrån små prydnadspumpor till giganter på hundratals kilo.**

I Sverige odlas av tradition oftast de avlånga sorterna. SM i pumpaodling hålls varje år i månadsskiftet september-oktober på Öland. Under de senaste tre åren har segrarexemplaren vägt över 500 kilo.

**Traditionen med pumpalykter på Halloween kommer från den folkliga legenden om den irländska smeden Jack som sålde sin själ till djävulen.** Jack lyckades snuva djävulen på sitt byte, men när han dog blev han inte insläppt i vare sig himlen eller helvetet. Jack-o'-lantern blev dömd till en evig vandring på jorden och för att lysa upp sin väg hade han en lykta gjord av en kålrot (majrova, pumpa). Än i dag kan man se honom irra över markerna..

ANNIKA KARLBOH & LOTTA BERGSTRÖM



Sweet dumpling.



Turkisk turban.



Buttercup.



Rondini.



Connecticut.



Prydnadspumpor.

## \* Så här gör man en pumpalykta

- Välj ut en stor fast pumpa utan märken. Börja med att måla upp ett mönster på pumpan (det finns mängder av mallar på nätet, sök efter jack-o'-lantern+pattern).
- Skär av ett lock på pumpan. **Tips:** Tänk på att skära snett, om du skär uppifrån och ner kommer locket inte att ligga kvar utan trilla ner i pumpan.
- Gröp ur innehållet i pumpan med en sked. Gör inte väggarna för tunna, då säcker pumpan ihop efter ett tag.
- När pumpan är urgröpt är det dags att skära ut mönster. Skär försiktigt i linjerna du ritat.
- När pumpan är klar, ställ i ett ljus och lägg på locket. Så, nu är den färdig att ställa ut på trappan för att välkomna gästerna.

**OBS!** Ställ den på tryggt avstånd från allt brännbart. Lämna aldrig en brinnande pumpa.



## Lättagad pumpasoppa

4 portioner  
2 msk olja  
cirka 1 kg pumpa  
2 lökar  
2 vitlöksklyftor  
3 dl vatten  
5 dl mjölk  
1 buljongtärning (höns eller grönsak)  
chillipulver, salt, peppar  
25 gram smör  
limesaft/äppelvinäger  
grädde

Skär pumpan i småbitar och hacka lökarna. Häll en skvätt olja i en soppgryta, varm försiktigt och låt pumpan, löken och vitlöksklyftorna svettas i oljan någ-

ra minuter utan att ta färg. Slå i vattnet och koka tills pumpan är mjuk, mixa, tillsätt mjölk och buljongtärning.

Koka upp soppan igen, salta, peppra och lägg i smöret. Dunsta i lite chillipulver om du tycker att anrättningen behöver mer sting.

Några äppelbitar som får koka tillsammans med pumpan förstärker smaken. Du kan också spetsa soppan med saften från ett par limefrukter eller en aning äppelvinäger. En skvätt grädde är heller aldrig fel i den här sortens soppor.

Ett gott bröd hör till soppan och gärna en smaskig dessert.

## Inlagd pumpa

med paprika och curry

2 1/2 kg pumpa  
3 urkärnade och grovsurna paprikor  
2 skalade och grovhackade gula lökar  
1 liter vitvinsvinäger  
1/2 liter äppeljuice (ej koncentrat)  
2 1/2 dl vatten  
3 dl socker  
2 tsk färskpressad citronjuice  
3 tsk salt  
3 tsk curry  
2 tsk svartpepparkorn  
3 tsk senapsfrön

Skala, kärna ur och skär pumpan i 2-3 cm stora bitar. Lägg pumpa-bitarna, urkärnade och grovsurna paprikor samt skalade och grovhackade gula lökar i en kastrull. Häll på vitvinsvinäger, äppeljuice, vatten, socker, färskpressad citronjuice, salt, curry, svartpepparkorn och senapsfrön. Låt koka

upp och koka tills pumpan mjuknat. Fyll upp i varma, väl rengjorda glasburkar. Förslut och förvara i kylen.

