

Ärtsoppa, torsdag i september.

Igår åt vi ärtsoppa som kvällsmat.

Jag lade ärtorna i blöt kvällen innan.

Jag öppnade paketen med svenskodlade, gula ärtor och lät dem åka ner i en rostfri skål.

Det klingade så härligt när de mötte det rostfria, rena, blänkande materialet.

Jag stoppade ner handen och rörde runt en stund bland ärtorna. Det kändes nästan sinnligt. Jag öppnade kranen och lät kallt vatten samsas med ärtorna i skålen.

Ett lustfullt ljud. Vatten+ärtor=sant.

Dagen efter tittade jag till ärtorna då och då.

Såg redan framemot kvällens måltid.

Hällde ut blötläggningvattnet, letade upp en ny kastrull, slog på nytt vatten. Ärtorna var mjukare, vilket hördes på ljudet i kastrullen.

Salt tillsattes och kastrullen åkte på spisen och kokades sakta. Gul lök hackades, ögonen tårades. Löken doftade av nyttigheter. Löken åkte ner i kastrullen och fick koka med. Sedan ett par buljongtärningar och timjan.

Mmmm....timjan. En pigg, nyttig doft kittlade i näsan och lockade smaklökarna att avge saliv.

Munnen visste vad som väntade. Förväntan kändes i kroppen.

Jag letade upp mina fina tallrikar med blåklint på. Höstens första ärtsoppa krävde finaste tallriken.

Ögonfröjd av klass!

En liten pärla punch hade varit pricken över I. En liten gnutta sött och starkt till den lite kärva ärtsoppan hade lyft måltiden till en ännu högre ärtsoppshimmel.

Tyvärr, någon punch fanns inte i skåpet.

(Vi testade med lite rom - men nej, det passade verkligen inte till ärtsoppa.)

Men plättar med sylt förhöjde temperaturen på måltiden ett par grader.

Sylten var hemkokt krusbärsylt. Munnen välkomnade den söta, nästan sträva smaken.

Så hade vi det en vanlig kväll i september.

En riktig njutbar soppkväll.

Texten är utskriven från Poeter.se

Författaren Cikoria Blå med Poeter.se id #96002 innehar upphovsrätten