



## Pepparrot *Armoracia rusticana* 'Wallen' Uppland 1800-TALET

**Beskrivning:** Pepparrot har varit en trogen och folklig krydd- och medicinalväxt sedan medeltiden. Några sorter har inte förekommit i handeln, men de pepparrötter som odlats runt om i landet skiljer sig mycket åt. Sorten 'Wallen' kommer från resterna av de stora odlingarna i Enköping på 1800-talet. Den samlades först in av Enköpings museum. Namnets ursprung är okänt och huruvida 'Wallen' är en felstavning av Wallin vet vi inte. Josef Wallin var nämligen den sista pepparrotsodlaren i Enköping. 'Wallen' har hög halt av sinigrin, omkring 33  $\mu\text{mol/g}$  torrsubstans.

**Odling och användning:** För att få grova och raka rötter krävs en lucker, mullrik jord och att sidorötterna "tjuvas" i juli. Pepparrot används traditionellt i många fisk- och fågelrätter men kan också användas som wasabi. Pepparrotten är rik på C-vitamin och har historiskt används för att bota skörbjugg.



Foto: Johan August Pettersson, Enköpings museum. Kvinna i pepparrotland i Enköping tidigt 1900-tal

### Enköping:

#### Pepparrottsstaden

I Enköping har man troligen odlat pepparrot sedan 1500-talet. På 1800-talet stod den som högst i kurs och odlades på de bästa jordarna nära staden. Kvinnor och barn arbetade krypandes på fälten och skörden skeppades med segelfartyg till Stockholm. Inne i staden blev rötterna söta och goda, men norr om staden, på "Myran" fick rötterna en fränare smak.