

Veckans växt v. 47 2007

Jordärtskocka (*Helianthus tuberosus* L.)

Indianroten och många andra namn



Jordärtskocka av Johan Wilhelm
Weinmann, Augsburg 1735

Jordärtskockan (*Helianthus tuberosus* L.) är en flerårig korgblommig växt, närbesläktad med solrosen. Jordärtskockan kom från den "nya världen" tillsammans med potatisen, majsens och tomaten. Till skillnad från dessa, blev arten aldrig riktigt erkänd som en odlingsvärd växt. Linné ansåg dock att växten hörde till de "ekonomiska tidehvarfets" trädgårdsväxter. Han antog att arten ursprungligen kom från Brasilien eller Peru och det var han inte ensam om att tro. De första som beskrev arten var holländaren Dodoens 1563 samt fransmannen Lobel 1576 och de gav den namnen *Chrysanthemum peruvianum* resp. *Flos solis peruvianus*.

Även det namn som växten fortfarande bär i Frankrike och Tyskland – topinambur – är ett stort misstag, men visar med all sorglig tydlighet hur européerna såg på andra folk. I början av 1600-talet visade ringresande mot betalning upp Topinambou indianer från Brasilien. Av marknadsstrategiska grunder kallade Samuel de Champlain 1605 den konstiga knölen som han hade tagit med sig

hem för just Topinambur. Trots att han mycket väl visste att jordärtskockan, visserligen nyttjades av indianerna, men de som levde i Klippiga bergen i Nordamerika, där jordärtskockan hör hemma. Champlain beskrev i sina reseberättelser att "bergen lysa gula av växten och att smaken i rotknölnarna påminde om kronärtskockornas". Jordärtskockan har fått många namn: sockerpotatis, kanadensiskt eller ryskt jordäpple och chiquebi som är ursprungsnamnet, är bara några.

Älskad av kungen, ratad av folket

Vid det franska kungahuset serverades under 1600-talet jordärtskocka som en delikatess. Växten lovprisades för sin "vitalitet", vilket kanske paradoxalt nog också bidrog till att den förlorade sin status! Skördeprodukten är underjordiska knölar, stjälkknölar, som har gula, röda eller vita skal men alltid vitt kött. Knölna bildas sent och därför skördas växten långt in på höstkanten. Växten är extremt anspråkslös och knölna tål frost bra och överlever stränga vintrar. Detta bidrar till att jordärtskockor är extrema överlevare och lätt sprider sig och blir till ett ogräsproblem! Det behövs bara en liten del av knölen för att det ska bildas en ny planta.

Egenskaper som att knölna är ojämna, "oregelbundna, knutiga och försedda med stora ögon samt en massa birötter" som det står i äldre trädgårdslitteratur, samt att lagringsegenskaperna är dåliga, gjorde säkert sitt till att växten förlorade i popularitet. Potatisen slog nästan helt ut odlingen av denna art under 1700-talet. Det var endast när potatisbladmögel grasserade i Europa under 1840-talet som odlingen av jordärtskockor ökade kraftigt. Idag förekommer växten sporadisk i hemträdgårdar. För att undvika spridning av plantan i hela grönsakslandet odlas växten i separata

sängar. Att knölen under lagring i källare omvandlar kolhydraterna till socker, kan elimineras genom att efter behov hämta knölar så länge som man kan gräva i marken. Ett sätt är att täcka landet med ett tjockt lager löv, så kan man skörda hela vintern.

Lite speciell men väl så god



Roten innehåller ett speciellt kolhydrat, inulin, som är ett typiskt för just korgblommiga växter. Inulin är "gummiartad" och smakar inte sött. Rostar man rötter med detta ämne som t ex. också finns i cikoria, ålandsrot och maskros uppnås en kaffeliknande smak. Just inulinet är en sockerart som anses tålas väl av diabetiker. Det ska dock inte förväxlas med insulin som är ett hormon som tillverkas i bukspottkörteln! Växten är en kortdagsväxt, dvs. den behöver mörka nätter för att blomma. På grund av våra ljusa sommarnätter blommar växten mycket sent eller inte alls och fröbildning uteblir. Enligt äldre litteratur finns det två huvudformer av jordärtskocka i vårt land. Dels den högväxande och i stort sett aldrig blommande samt den lågväxande som blommar. Den största variationen som vi har i svenskt material är ändå färgen på knölarnas skal. Det finns vita

och gula som är ganska högavkastande, samt de rödvioletta som ger en sämre skörd. Sorter som omnämns är "Vanlig röd", "Suttons hvita" samt "Hvit Jerusalem".

Förhoppningsvis kommer denna missförstådda och kanske på grund av sin starka livskraft bortträngda växt få en ny renässans! I Ryssland, Tyskland och Frankrike har man sett växtens potential bättre än hos oss! Det finns uppgifter över växten som foder eller läskydd. Ett annat användningsområde som man kan läsa om är att man i början av 1900-talet framställa olja och brännvin av rötterna och nyttjade de kraftiga stjälkarna som bränsle. Men växten är nog inte främst en industrigröda utan en delikatess! En och annan rot tillsatt i potatismoset förhöjer smaken, bröd bakat med en liten andel topinambor-rötter är värt att pröva, men bäst är ändå att rosta skivor av roten som smaksätts med citron, salt och peppar!

Text: Else-Marie Strese