

Veckans växt v. 22 2007

## Rädisa (*Raphanus sativus* L. Rädisa-gruppen)

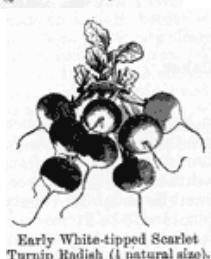
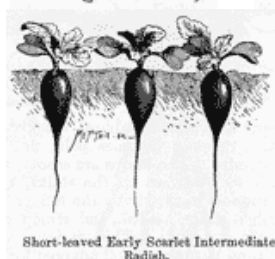
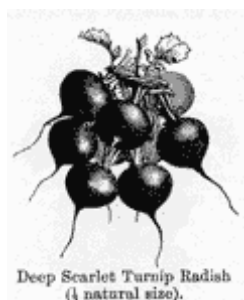


Krispiga, spröda, starka, söta, peppriga och - framför allt - tidiga. Visst är det härligt när man kan dra upp de allra första rädisorna ur jorden, skölja under kranen och bara mumsa? Kanske doppa i lite salt eller lägga som skivor på ostmackan? Och vackert är det också!

Trädgårdshistorien känner till ett mycket stort antal sorter av rädisa: långa, smala, ovala, runda, helröda, röd-vita, vita, lila, pupurfärgade, ja till och med gula. De underbart vackra teckningarna från Vilmorin-Andrieux *The Vegetable Garden* från 1885 ger en liten antydning av variationen. Ett snabbt svep bland fröfirmorna på Internet talar också sitt tydliga språk: rädisan är fortsatt populär bland svenskarna och det finns

ett mycket stort antal sorter att pröva på. Idag finns det också sorter som inte heller blir så träiga som de kan bli ifall de får stå för länge i jorden. Nordiska genbankens informationssystem [SESTO](#) uppger att åtminstone 41 olika rädissorter finns långsiktigt bevarade i genbankens frysboxar, framför allt danska.

Rädisans ursprung är faktiskt inte helt klarlagt. Möjligen har flera olika vilda rädisar bidragit till att skapa dagens rädisa. En tidigare form av rädisan, mer som dagens rättika, odlades hursomhelst av de gamla egyptierna för nästan 5 000 år sedan. Den starka smaken kommer sig av s.k. isotiocyanater, olika kemiska föreningar som förekommer hos många kålväxter som senap, rucola (senapskål), kålrot och andra.



Text och foto: Jens Weibull, Pom

