

Veckans växt v. 9 2008

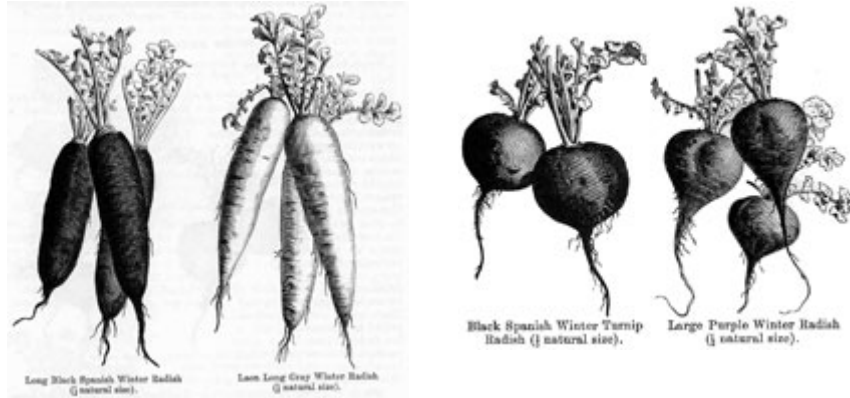
Rättika (*Raphanus sativus* L. Rättika-gruppen)



Inför arbetet med denna text markerade ordbehandlingsprogrammet ordet "rättika" som en felskrivning. Begreppet är alltså utslängt ur moderna hjälpmedel för rättstavning. Vem i en svensk snabbköpskö skulle idag känna igen en rättika i kundkorgen? Och vem äter egentligen rättika numera?

Rättikan är rädisans storasyskon och är precis som den en tvåårig växt. Alltså bildar den först en uppsvälld rot varefter den blommar och sätter frö andra året. Rättikan är oftast svart och det finns både runda, boll-lik, former och tjocka avlånga. Inuti är den dock vit. Rättikans ursprung finns i Medelhavsområdet och odlades i Egypten redan 2000 år f.Kr. Österut - till Kina och Japan där den är mycket populär - spreds rättikan långt senare. I Ostasien odlar man s.k. orientaliska typer som är ljusskaliga och kan väga upp till 20 kg! Det finns både sommar- och vinterformer. Gemensamt för

alla vinterrättikor är att de kan lagras över vintern utan att spricka eller att förlora sin spänst.



Precis som rädisan innehåller rättikan fräna senapsoljor eller glukosinolater som de också kallas. De orientaliska rättikorna är mildare och lite sötare i smaken och används ofta i inläggningar. Skivad på smörgås eller i en sallad blir rättikan ett spännande inslag.

Rättikan har en mycket lång odlingshistoria i vårt land, ända sedan 1200-talet, och var en viktig växt i medeltidens trädgård. I sin bok Handbok för köksträdgården slår Lena Israelsson ett slag för de mildare japanska daikon-rättikorna som mycket väl går att odla också i vårt land.

Text: *Jens Weibull*