

Veckans växt v. 26 2010

## Smulgubbe (*Fragaria × vescana* R. Bauer & A. Bauer)



Det svenska pomologiska arvet rymmer vid sidan av de traditionellt odlade bärslagen tre intressanta hybridbär, som tagits fram av svenska växtförädlare. Ett av dessa, **allåkerbäret**, presenterades i vecka 44 år 2008. Nu har turen kommit till smulgubben som är en hybrid mellan jordgubben (*Fragaria × ananassa*) och skogssmultronet (*F. vesca*). Det bör noteras att även jordgubben är ett hybridbär, som uppstod då två amerikanska smultronarter odlades sida vid sida i 1700-talets Europa. Varken jordgubben eller dess föräldrar besitter skogssmultronets underbara arom och angenäma smak.

Sålunda uppstod en längtan att kombinera jordgubbens storlek och avkastning med smultronets njutningsfulla egenskaper – ett växtförädlingsprojekt som kompliceras av att bärslagen har olika kromosomtall. Jordgubbens kromosomtall är 56 gentemot smultronets 14. Arbetet måste därför ske stegvis och baseras på kromosomtalsförändringar och upprepade korsningar. Det är också nödvändigt att få fram fertila avkommor för att kunna fortsätta med urval och provodling.



Svensk växtförädling med smulgubbar påbörjades under 1960-talet och pågick under cirka 40 år. Inledningsvis var det tyska växtförädlarparet Rudolf och Annelise Bauer engagerade i projektet. Den första smulgubbesorten - 'Annelie' - kom i handeln i slutet av 1970-talet. 'Sara' lanserades tio år senare, och åtföljdes efter ytterligare ett decennium av 'Rebecka'. För urval av 'Sara' och framtagning av 'Rebecka' svarade Karin Trajkovski.

Växtförädlarna lyckades med att överföra smultronaromen till smulgubbarna. Det nya bärslaget smakar utmärkt, men bären är tämligen små och lösköttiga. Sålunda rekommenderas de främst till hemträdgårdsodling. En fördel med 'Rebecka' är att sorten ger skörd under hela växtsäsongen eftersom den är dagsneutral och anlägger blomknoppar oavsett dagslängd. Tilläggas kan att smulgubben i likhet med jordgubben innehåller flera hälsobefrämjande substanser, däribland vitaminer och antioxidanter.

Förmodligen är det smulgubbens lite gammaldags smak och konsistens som gör att den ofta förväxlas med forna tiders jordgubbssorter, vilka var sötare och mindre hållbara än dagens butiksförsålda bär. Frukt- och bäruppropet har mottagit flera tips om äldre jordgubbssorter, vilka visat sig vara smulgubbar. Inte så konstigt då 'Annelie' nu uppnått en viss ålder.

Text: Inger Hjalmarsson  
Foto: John-Erik Wallace