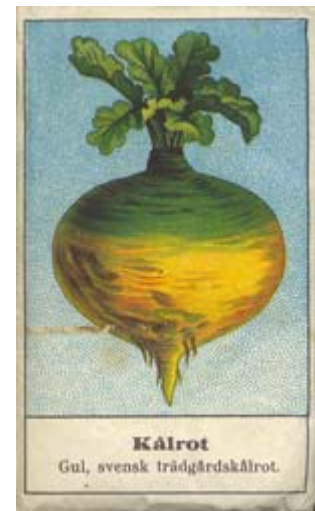


Veckans växt v. 27 2007

Kålrot (*Brassica napus* Napobrassica-Gruppen)

"Kålrötter, rotkål,.., förtiena i hög grad landtmännens uppmärksamhet, emedan de äro lika lätta att odla, som rofwor;" ansåg redan Johan Burger 1834 i sin *Handbok i landthushållningen**. Och visst har väl kålroten, eller rotabagan som den svenska kålroten också kallades (enligt samme Burger), sin självskrivna plats i det svenska folkhushållet. Kanske mest som rotmos till fläskläggan eller den rimmade oxen, men också som grytgrönsak, i rotsakslådor, rostad i ugn eller som råkost. C-vitaminhalten är hög och också andelen kostfibrer. Och att smaken skiljer stort mellan olika sorter visade det helt ovetenskapliga smaktest POM bjöd konferensdeltagarna på när CBM:s mångfaldskonferens 2004 besökte Äskhults by i Halland.



Under POMs Fröupprop kom 16 olika lokala kålrotssorter in från de mellersta och norra delarna av landet, varav inte mindre än tio från [Dalarna](#) ! Det visar på en nordlig förskjutning i odlingen trots att södra Sverige både har haft en omfattande odling vilket också innefattat sortframställning. Inte minst sorten 'Östgöta Gul' var länge att betrakta som klassisk.

I maj 2006 fick Assar och Mary Hedberg på gården Trutsgård utanför Östersund en guldärta för att de har fortsatt att hålla en lokal kålrot i odling. Så det kan löna sig att satsa på kålrötter!

Text: Jens Weibull, Pom

*Öfwersättning från Tredje Original=Upplagan. Stockholm, uti W. Lundequists Bokhandel.

