

Veckans växt v. 46 2007

Morot (*Daucus carota* L.)



Den mest använda rotfrukten i det svenska folkhushållet torde vara moroten (ssp. *sativus*), som råkostsallad, "mellanmålgodis", grytbas, dippinne, brödingrediens och så vidare. Fiberrik, söt, knaprig och rik på A-vitamin. Och färggrann: de traditionellt gulorange rötterna som ännu dominerar helt börjar få konkurrens av violetta, röda, gula och ibland vita sorter.

Formerna varierar också, från den klassiskt avlånga till små och runda, nästan fyrkantiga. Forna tiders fodermorötter som förra sekelskiftets hästar tyckte om att äta kunde bli mycket stora, att jämföra med de pyttesmå picklesmorötter som MacDonalds numera erbjuder som ett alternativ till feta pommes frites.

Hos oss växer den vilda moroten (ssp. *carota*) rätt allmänt på mager och sandig mark – gärna vägkanter – i de södra och mellersta delarna av landet. Flocken är rent vit, ofta konkavt välvd, tät och vacker. Alldeles mitt i finns ett litet rött centrum. Typiskt är också det stora och flikiga svepet som sitter precis under flocken. Till skillnad från andra flockblomstriga växter (familjen *Apiaceae*) böjer sig flocken uppåt och inåt när den mognar, och blir till sist nästan bollformig. Fröet är rikt utrustat med små taggar.

Genom historien har många sorter passerat genom den svenska odlingen. Men omsättningen har varit omfattande och eftersom morotsfröet inte är särskilt hållbart har också många sorter försvunnit för alltid. POMs fröupprop 2002-2005 lyckades inte heller inbringa några kända saknade sorter eller arvesorter. Nordiska Genbanken har till dags dato bevarat 20 sorter med svenskt ursprung.

Text och foto: Jens Weibull, Programmet för odlad mångfald

