

Veckans växt v. 26 2011

Rönn (*Sorbus aucuparia* L.)



Rönnen (*Sorbus aucuparia* L.) återfinns vildväxande i hela Sverige. Under sensvåren kan vi glädja oss åt rönnblommorna som slår ut i praktfulla krämfärgade klasar, och till hösten lyser rönnbären vackert röda i samma kompakta klasar. Om ingen plockar bären hänger de kvar under vintern och äts med förkärlek av fåglar.

Även om rönnbären är sura, som räven sa, så passar de för användning i hushållet. Vanligen kokas rönnbärsgelé, men bären kan också syltas eller nyttjas som smaksättare till brännvin. I folkmedicinen har rönnbär ansetts verksamma mot ledvärk, njursten och skörbjugg. I skriften "72 sätt att tillaga de vitaminrika rönnbären jämte inledande kapitel om rönnbär i folktro och forskning" ger Ellen Nordenstreng (Stockholm, Bonnier, 1934) ytterligare förslag till nyttjande av rönnbär.

Få växter är så lättodlade som rönnen. Låt den flytta in i din trädgård och du har ett vackert och lättskött träd. Plantskolan kan råda dig så att trädets form och storlek blir de rätta. Ett rönnbärsträd behöver inte ta stor plats. Idag finns dessutom möjlighet att köpa träd vars bär har en viss sötma. Den första sötrönnen, som introducerades var *S. aucuparia* var. *edulis* med de synonyma namnen 'var. *dulcis*' och 'var. *moravica*'. Det sistnämnda namnet indikerar att varieteten kommer från Mähren, där den första gången observerades av herdepojkar år 1805.

Numera finns även namnsatta sorter av sötrönn framtagna av ryska växtförädlare i början av förra seklet. Sorterna är mer eller mindre komplexa hybrider mellan vår vanliga rönn och dess nära frukt bärande släktingar (päron, aronia, hagtorn, äpple, mispel m.fl.). Finska forskare undersökte fyra av dessa sorter jämte vildväxande rönn och fann genomgående högt innehåll av antocyaner, fenoler och andra för människan nyttiga antioxidanter. Innehållet var dock högst hos sötrönnen vars bärsaft även visade sig ha antibakteriell verkan. Kanske gör sötrönnen att rönträdets på allvar flyttar in våra fruktträdgårdar.

Text och foto: Inger Hjalmarsson, Pom