

<style type="text/css"></style>

Petroselinum crispum, var. tuberosum

Rotpersiljan tillhör familjen *Umbelliferae* (flockblommiga) och är en släkting till bladpersiljan.

Den vilda formen härstammar från medelhavsländerna. I Sverige har rotpersiljan odlats åtminstone sedan i slutet av 1800-talet, men den har aldrig blivit särskilt allmän, trots att det är en både välsmakande och näringsrik rotfrukt.

Rotpersilja påminner om palsternacka men blir inte fullt så storvuxen. Blasten liknar slätbladig persilja och kan med fördel användas som sådan.

Blasten blir 30-35 centimeter hög. För den som har ont om utrymme är rotpersiljan att föredra, eftersom den ju i samma planta kombinerar en mycket användbar rot med en nyttig blast.

i 100 gram ätlig vara

Energ i (exkl fibrer)	128 kJ 31 kcal
Vatten	83,0 g
Aska	1,8 g
Protein	2,3 g
Fettsyror, mättade	0,1 g
Fettsyror, fleromättade	0,4 g
Kolhydrater (ej fibrer)	3,9 g
Kostfibrer	1,6 g
Betakaroten	30 mikrogram
Retinolekv.	5 mikrogram
A-tokoferol	1,7 mg
Tiamin	0,10 mg
Riboflavin	0,08 mg
Niacin	2,0 mg
Niacinekv.	2,4 mg
Vitamin B6	0,23 mg

Folacin	180 mikrogram
Ascorbinsyra	41,0 mg
Natrium Na	17,0 mg
Kalium K	562,0 mg
Kalcium Ca	55,0 mg
Fosfor P	77,0 mg
Magnesium Mg	36,0 mg
Järn Fe	1,2 mg
Zink Zn	0,5 mg

Både blast och rot kan användas som råkost och som ingrediens i soppor och grytor. I övrigt kan den användas som alternativ till palsternacka, vilken den överträffar både i smak och kvalité. Dess milda smak påminner något om sellerins.

Det går 800-850 frön på ett gram. Normalt behövs cirka 40 gram per 100 kvadratmeter eller 1,8 gram till 10 sträckmeter. Grobarheten varar under 2-3 år.

Den mest odlade sorten är **Tidig tjock socker**. Två andra sorter med hög kvalitet är **Bero** och **Berliner**.

Idealet är en sandblandad mulljord med god struktur och något alkalisk reaktion. Rotpersiljan har en lång utvecklingstid och gynnas därför av varma lägen och speciellt av milda höstar. Tillväxten sker ju mycket under den senare delen av året. Rotpersiljan är inte så frosthärdig som till exempel palsternackan. Den kan emellertid övervintra i jorden.

Som samodlingspartner kan troligen samma växter användas som för vanlig persilja. Det skulle då vara sparris och tomater, vilka även erhåller bättre smak genom samodlingen.

I växtföljden kan rotpersilja komma samtidigt med morot, då näringsbehovet är likartat eller något större. Alltså ett eller två år efter en kraftigare gödsling.

Rotpersiljan bör sås på friland så tidigt som möjligt, eftersom den har en lång utvecklingstid. Rotpersiljans frö gror också långsamt, men man kan tjäna mycket tid på att först lägga fröna i vatten, ett dygn före sådd. Groningstiden är normalt cirka 3 veckor.

Rotpersilja sås så tidigt som möjligt. Sådjupet är cirka 2 centimeter, plantavståndet 7-10 centimeter. Radavståndet bör vara 45-50 centimeter.

Höstsådd är också möjlig.

Man kan prova att driva rotpersilja i ett ljust fönster på vårvintern, för att få färsk persilja. Prova också att jordslå några exemplar i kallbänk eller kallhus, så håller sig blasten längre.

Näringsbehovet för rotpersilja är relativt måttligt. Därför behövs knappast någon gödsling om man placerar den ett till två år efter en kraftigare gödsling i växtföljden.

På magra jordar kan en måttlig giva stallgödsel ges på hösten före sådd.

Jordens pH-värde bör vid behov justeras. Idealvärdet ligger något över pH 7,0.

Bevattning kan behövas, eftersom rotpersiljan föredrar en något fuktig jord.

För att undvika rost på rötterna bör man sträva efter att hålla en jämn fuktighet i jorden.

Rotpersiljan kan under ogynnsamma omständigheter angripas av morotsfluga, men är i övrigt ganska fri från skadegörare.

Skörden bör ske så sent som möjligt på hösten, men dock innan starkare frostperioder inträder, då blasten ganska lätt kan skadas.

Blasten kan djupfrysas eller torkas och används som persilja.

Inte heller roten är helt hårdig, men kan eventuellt skyddad under kraftig täckning skördas efter behov under vintern i de mildaste delarna av landet, en möjlighet om man har ont om lagringsmöjligheter.

En god skörd torde vara 200-300 kilogram per 100 kvadratmeter.

Blasten kan djupfrysas eller torkas. Rötterna bör helst förvaras i källare inslagna i något fuktad sand, då de annars lätt skruppnar.

De kan även förvaras i stuka.