

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

Cucurbita

Robin Olsson

Allmänt

Pumpa, squash och zucchini är olika varianter på den pumpaväxt (*Cucurbita*) som odlas här i norr. *Cucurbita* tillhör familjen gurkväxter (*Cucurbitaceae*) och är en mycket gammal kulturväxt från Central- och Sydamerika. Det finns flera närstående arter, men i huvudsak odlas hos oss *C. pepo* och *C. maxima*.

Den typ av pumpa vi kallar squash eller zucchini (från italienskan) odlades av indianerna i Amerika redan innan européerna kom dit. Sedan 1500-talet har de också odlats i Europa. Skörden brukar bli riklig. En eller högst två plantor kan vara nog för en hel familjs förbrukning.

Näringsvärde

Pumpväxterna innehåller fler vitaminer och mineralämnen än de andra gurkväxterna. De utgör en bra C-vitaminkälla, men är också rika på B-vitamin. De mogna frukterna innehåller även A-vitaminer och mer kolhydrater än de tidigt skördade frukterna. Den köttiga delen av frukten är ganska näringsfattig medan fröna däremot innehåller en del fett och protein.

Utsäde/sortexempel

Pumpor

Lång gul mäg eller **Vegetable Marrow**: Ger stora cylinderformade långsträckta frukter med gulvit färg, rankande växtsätt.

Jättepumpa: Mycket stora runda till flatrunda, gula frukter, rankande.

Vit buskpumpa: Långa vitgula frukter, utan rankor - bra för den lilla trädgården.

Spaghettipumpa: Medelstora, ovala frukter som mogna blir gula, efter kokning får deras innehåll utseende av spaghetti, rankande.

New England Pie: Tillplattat runda, mörkt orangefärgade frukter. Ca 2-3 kg.

Squash

Ambassador F1: Tidigt mognande med långa, jämnt cylindriska frukter.

Gold Rush F1: Tidigt mognande gul squashsort, skalet är vackert klargult med grönt skaft, enhetliga cylindriska frukter.

Zucchini

Zucchini Admiral: Tidig och ger avlånga ganska mörkgröna frukter.

Golden Zucchini: Tidig med avlånga gula frukter.

Costata Romanesca: En gammal italiensk sort med mycket smak. Vacker mörkgrön med tydliga åsar. En av de bästa.

Yellow Crookneck: En gammal sort med gula, böjda frukter med mild men tydlig smak.

Vintersquash

Buttercup Burgess: Ganska små plattrunda blågröna frukter på 1-2 kg. Om de hinner mogna klart är de mycket söta och smakrika.

Jordmån

Pumpväxterna vill ha varm, lucker, vattenhållande och näringsrik jord med ganska högt pH-värde (6,5-7). Mager sandig jord eller kall lerjord är därför inte så lämpliga, men jorden kan ju förbättras lokalt med stallgödsel och kompost i gropar.

Samodling/växtföljd

Indianerna odlade enligt uppgift pumpa, majs och bönor tillsammans. Pumporna täckte marken, majsen växte på höjden och bönorna slingrade sig upp längs majsen. Pumpväxterna är krävande växter och man bör därför inte odla dem på samma plats år efter år.

Odling

I landets sydligare delar går det utmärkt att så pumpväxterna på friland. Jorden måste bara få upp värmen först, ca 15°C. Man vinner i allmänhet inte så mycket på att så tidigt. Sådd på våren ger sällan mer än 2-5 dagar tidigare skörd. Så 2-3 frön på varje plats (spetsen på fröet nedåt) och gallra sedan bort de svagaste när de vuxit till sig. Eftersom de gillar värme får du bästa resultatet genom att täcka med plast (måste luftas då och då) eller fiberduk fram till blomningen. De är mycket frostkänsliga och många föredrar att hellre förkultivera dem i krukor än att se frosten ta dem vid för tidig sådd. Det ger också tidigare skörd.

Så dem i 10 cm vida krukor i början av maj eller ca 4-6 veckor före utplantering, d.v.s. när den värsta frostrisken på din ort beräknas vara över.

Vid groningen bör temperaturen hållas kring 20-24°C för att därefter sänkas till omkring 16°C. Liksom gurka trivs pumpväxterna med högre rottemperatur än lufttemperatur. Det är därför bra att ha tillgång till undervärme vid plantupptragningen. Under maj, varma dagar, måste plantorna avhärdas genom att successivt luftas allt oftare och längre perioder. De kan annars skadas av att plötsligt komma ut i det ultravioletta ljuset och de lägre nattemperaturerna.

Avstånden mellan plantorna varierar. De revande pumporna kräver ganska mycket plats, men kan, om nödvändigt, spaljeras för att spara utrymme. På marken behöver de ca 1 m² att breda ut sig på, ibland mera. Genom förädling har man fått fram buskliknande varianter (squash, zucchini) som kräver mycket mindre utrymme. Endast omkr 50-60 cm² och de sätter även flera men mindre frukter per planta.

Pumpväxterna har skildkönade blommor. Honblommorna sitter i änden på ett fruktämne och hanblommorna sitter på smala skaft. Normalt klarar insekterna av pollineringen, men om väderleken en längre tid varit otjänlig (kallt och regnigt) för insekterna kan man själv överföra pollen med en pensel eller en avbruten hanblomma.

Vanligen ger de revande pumporna bättre skörd och kräver mindre utrymme om man toppar plantan efter 4-5 bladet. Varje toppad planta ger därefter 3-4 sidoskott. De buskliknande behöver inte beskäras. För alla

pump- och gurkväxter gäller att man måste skörda alla frukter, även de fula eller krokiga, då den fortsatta fruktsättningen annars hämmas.

Gödsling

Pumpväxterna är krävande vad gäller näring och vatten. De trivs t.ex. utmärkt om de planteras ovanpå en komposthög och håller även denna ogräsfri. Därför är det fördelaktigt att, förutom grundgödsling med stallgödsel, förbereda plantering/sådd genom att lägga ner ett greptag väl brunnen gödsel eller kompost i en grop för varje planta. Tillväxten främjas även av gödselvattningar varannan vecka i början av säsongen.

Bevattning

Frukterna består ju till stor del av vatten och det är därför nödvändigt att vattna vid torrt väder. En grop eller ränna runt plantan (den kan du göra redan vid plantering eller sådd) underlättar vattenupptagningen.

Växtskydd

Pumpor, squash och zucchini håller sig oftast friska, men om de utsätts för torka kan de ibland drabbas av mjöldagg. Bevattning vid torka och en bearbetad, lucker och näringsrik jord är mao en förutsättning för friska plantor. Täckmaterial, särskilt gräsklipp, är också bra eftersom det håller marken fuktig. Plast och fiberduk fram till blomningen trivs de värme- och fuktighetsälskande plantorna också med. På zucchini bör man plocka bort blommorna från fruktämnena så snart de vissnat. Då förhindras röta i fruktspetsarna, vilket lätt uppstår under regniga perioder.

I början och slutet av säsongen och ibland vid kall och fuktig väderlek, kan frukter ruttna med början från toppänden. Det beror på bristande eller utebliven befruktning. Bristande befruktning kan också ge spetsiga frukter med mycket kort hållbarhet. Sådana frukter skall alltid sorteras ifrån om frukterna är ämnade som handelsvara.

Virussjuka plantor kan förekomma. De har missformade, förkrympta blad och frukter.

Bekämpningsmedel finns inte. Plantorna bör snarast grävas upp och brännas och får inte komma i kontakt med de friska. Sniglar kan ibland vara besvärliga. Om det inte är nog att plocka bort dem för hand kan du försöka med snigelfällor bestående av kärl nedsänkta jäms marken och fyllda med öl. Ölet måste dock bytas ofta och skyddas mot regn. Vid torrt väder kan man också damma ner marken runt plantorna med för snigeln frätande ämnen som aska, sot eller stenhjöl. Närmare information om biologiskt växtskydd kan du få i den utmärkta boken "Biologiskt växtskydd i trädgården" av Schmid/Henggeler 1986.

Skörd

De större sorterna av pumpa kan bli bortåt 50 cm långa och 4-5 kg tunga, men kan med fördel skördas innan de blivit för mogna. Spaghettipumpan kan t.ex. också ätas späd och anrättas då som squash eller zucchini. Ska de användas som spaghetti bör de få mogna helt. De kan då bli 20-30 cm långa och väga 2-3 kg. Vintersquashen får mogna så länge det går, men ta in den innan frosten kommer.

Sommarsquash och zucchini plockas oftast medan de ännu är mycket små, bara 10-20 cm långa, då de är mycket mjälla och smakliga i t.ex. sallader. Att plocka frukterna små är också bästa sättet att få många frukter och stor skörd. Blomningen avtar nämligen om de får sitta kvar till mognad. Plantan tycker då att det räcker med frön för att säkra fortplantningen och lägger av.

Frukterna växer fort. För squash t.ex., tar det ungefär 6-7 dagar från blomma till 0,5 kg frukt.

Förvaring

De mogna frukterna av pumpväxterna kan med gott resultat förvaras i flera månader i svalt utrymme. Kylskåp är dock oftast för kallt och kan ge frostsador. Förvaringstemperatur bör vara lägst 10°C och högst ca 15°C. Vintersquashen håller sig oftast längst och kan förvaras i rumstemperatur. Torka rent skalet när den är nyskördad och låt den torka något dygn i lite varmare än rumstemperatur så blir hållbarheten bäst.

Under säsongen blir det en avvägningsfråga hur långt man låter frukterna mogna. Det beror dels på förbrukning/ev försäljning och dels på hur mycket man vill maximera skörden. Mot slutet av säsongen blir det dock en fördel att låta frukterna mogna till sig för att ge en säkrare lagring. Frukterna tål dock inte stötar och är känsliga för trycksador. Även de späda frukterna har god hållbarhet och kan tex förvaras 2-3 veckor i svalt utrymme.

Pumpa går även att mjölksyra. Enligt Annelies Schöneck är pumpan bäst i en kryddstark blandning t.ex. med paprika, mycket lök och vitlök, senapskorn och ev. lite hela ingefärsbitar, 20 g salt per liter vatten. (Se i övrigt under Gurka - förvaring.) Pumpväxternas fruktkött är ganska näringsfattigt. Fröna däremot innehåller en del fett och protein. Det är egentligen synd att skrapa ur kärnorna, som oftast bara slängs. Pumpfrön kan groddas och ätas på samma sätt som bön- och linsgroddar. De är även goda rostade.

Praktiska tips

Odlar inte för många plantor, du kan få alldeles för mycket frukt. De rankande sorterna är roliga att odla för sin frodighet, men se upp, rankorna ränner iväg fortare än du anar. Squash har blivit en populär grönsak, kanske för att den har en så mild och menlös smak att dess användningsområde nästan är obegränsat. Det brukar vimla av recept, men här är i alla fall en egen favorit i form av pastasås: Skär squashen i stora bitar och koka sönder dem i lite vatten, blanda i en burk creme fraîche och krydda med vitlök, salt, svartpeppar och curry efter samvete och behag, tillsätt ev. gröna örter och servera till pastan.

Ett bra tips från en brevskrivare, Ingrid Moholm: Man kan använda squash till att dryga ut dyrbar sylt, det är bara att låta några bitar koka med i sylten.

Källor:

Anders Ryberg: Några nya grönsaker - odlingsanvisningar, Sveriges Lantbruksuniversitet, 1986

Bror Tunblad: Squash, Hemträdgården 1984, Bonniers stora bok om trädgård 1983

L H Bailey: The standard cyclopedia of Horticulture, 1947

Schmid/Henggeler: Biologiskt växtskydd i trädgården, 1986