

## ***Ficus carica***

Fikon blir på sydliga breddgrader ett upp till 15 meter högt lövfällande träd. I Sverige får du knappast mer än en buske. Fikon kan odlas på friland i soliga, skyddade lägen i zon 1 men även där får man räkna med att den bara ger frukt efter milda vintrar. Hårda vintrar dör ofta grenverket så man måste klippa ned den. Roten överlever dock så det kommer nya skott som kan bära frukt nästa år. Så här på gränsen till fikonets härdighet kan en del sorter kräva två somrar för att frukten ska mogna - det gäller då att vintern emellan inte blir för hård för då fryser de omogna karten bort.

Bor du längre norrut så kan Fikon odlas i kruka utomhus på varmt, soligt ställe men vinterförvaras antingen i mörker (0 till 5 grader) eller ljus (-2 till 10 grader). I normal rumstemperatur trivs plantan inte då den kräver en kall viloperiod på vintern. Har du ett inglasat uterum så är det en utmärkt plats för fikon. Fikon kräver endast mycket lite vatten under vintern men behöver desto mer under sommaren. Krukodlade fikon bör planteras om med 2-3 års mellanrum med dränering av småsten eller lekakulor i botten. Detta sker på våren. Gödsla rikligt med kogödsel varje vår.

### **Förökning**

Att föröka fikon är mycket enkelt, Ta en 10-15 cm lång grenbit, stick ned den i en kruka med plantjord (med ett dräneringslager i botten), vattna lite och vänta. Eventuellt kan du trä en genomskinlig plastpåsen med lufthål över krukans. Det kan ta några månader innan den sätter blad. Förvara den svalt över vintern och plantera ut den nästa vår.

Fikon trivs på de flesta jordar även om det finns motstridiga uppgifter om kalkhaltiga jordar. En del säger att det inte går att odla fikon där, andra kalkar extra vid fikonbusken. Första åren kan man vintertäcka busken så ökar härdigheten.

Det går även att fröföröka fikon men det är onödigt då det är så lätt att föröka med sticklingar vilket går fortare.

### **Användning och Skörd**

Fikon måste skördas när precis när de mognar. De ska då hänga ned, ha mjuknat något och fått skrynkligt skal, eventuellt kan man ana en droppe saft i fikonets "öga".

Färska fikon är känsliga och har kort hållbarhet. De passar bra som dessert med vispgrädde och glass. Låt dem eventuellt dra i cognac några timmar före serveringen.

Torkade fikon (i sverige vanliga kring jul) kan lagras väldigt länge. Det är även möjligt att göra fikonpasta.

### **Historia**

Vilda fikon växer i mellan östra medelhavsområdet och nordvästra Indien. Troligen kultiverades de först av Assyrierna för ca; 5000 år sedan och det finns avbildade i 4000 år gamla egyptiska gravar. Fikon omnäms ofta i bibeln och Adam och Evas berömda blad var från fikon. I dagsläget kan de dock inte rekommenderas för klädesbruk.

### **Sorter**

Som med alla gamla kulturväxter finns det ett stort antal sorter som för *ficus carica* delas upp i tre grupper. Adria fikongruppen som är partenokarpa och alltså bildar frukt utan pollinering och befruktning. Smyrnafikongruppen anses ofta vara den godaste men den kan inte odlas i Sverige då de kräver pollinering med fikonsteklar (*Blastophaga psenes*) och en speciell pollineringsort (getfikon, *F. carica* var. *caprificus*). Dessutom finns San-pedrofikongruppen som sätter en vårskörd utan befruktning men sedan kräver

pollinering för huvudskörden. Alla fikon som odlas i Sverige är adriafikon.

Fikon som säljs på svenska plantskolor kommer oftast från Danmark och säljs som Bornholmsfikon eller varianter av namnet. Detta är dock inte en enhetlig sort utan ska ses som ett samlingsnamn av alla sorter som odlas i Danmark. Hårdigheten kan variera inom samma sort så plantera gärna flera för att öka chansen att någon överlever vintern.

### **Brown Turkey**

En bra och lättskött sort, är också ganska köldtålig ca -15c/-17c efter att den är etablerad. Får bruna medelstora frukter med sött brunrött fruktkött. Bra för både krukodling och frilandsodling.

### **Précoce de Dalmatie**

Adriafikon

### **Sari-Lob**

(även kallad "Lob Injir" eller "Calimyrna") Vaxgul sort, har odlats i över 2000 år i Turkiet. Smyrna typ.

### **Dottato**

(även kallad Kadota) gröngula små fikon som är söta. Köldkänslig och värme krävande. Adriafikon.

### **Verdone**

(White adriatic) Adriasort vanlig i England där den introducerades 1727

### **Franciscana**

(Black Mission) Ursprungligen spansk sort som fördes till Mexico och Chile mycket tidigt efter Columbus. Idag vanlig i Kalifornien.

Under 1900-talet har fikonförädling mest skett i USA där flera nya sorter uppkommit. Även korsningar har förekommit och gett uphov till mycket olika fikontyper.

### **Conadria**

Adriasort lämplig för torkning

### **DiRedo**

Adriasort lämplig för torkning

### **Excel**

Stora gulgröna fikon med en söt och väldigt god smak. Mognar tidigt på året. känslig. Adriafikon.

Flanders

### **Källor**

L. Engstrand, M. Widén: Frukter från främmande länder, 2002 ISBN 91-540-5894-5

<http://www.hemmakanalen.se/1.1640749>

<http://goto.glocalnet.net/Bluehill/sid3.htm>

<http://www.pfaf.org>

<http://swefig.webs.com/>