

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

Apium graveolens var. rapaceum

Det latinska ordet *graveolens* betyder starkt doftande. Ursprungsformen förekommer vildväxande på saltängar vid Europas södra och västra kuster upp till Danmark.

Selleri är en gammal kulturväxt, känd redan i det forntida Egypten. Den infördes till Sverige under medeltiden från Italien.

Rotselleri beräknas odlas på en areal av ca 40 hektar i Sverige. Då den fordrar en mycket lång vegetationsperiod, har odlingen sannolikt av den orsaken koncentrerats till Skåne.

Näringsvärde i 100 g ätlig produkt enligt Livsmedelstabell från Statens Livsmedelsverk 1993:

Energi	122kJ 29 kcal
Vatten	89,0 g
Aska	1,0 g
Protein	1,5 g
Fettsyror, mättade	0,1 g
Fettsyror, fleromättade	0,3 g
Kolhydrater, ej fibrer	4,6 g
Kostfibrer	3,1 g
Betakaroten	30 mikrogram
Retinolekv	5 mikrogram
A-tokoferol	0,80 mg
Tiamin	0,05 mg
Riboflavin	0,14 mg
Niacin	1,00 mg
Niacinekv	1,20 mg
Vitamin B6	0,20 mg
Folacin	12 mikrogram
Askorbinsyra	11,00 mg

Natrium Na	7,00 mg
Kalium K	470,00 mg
Kalcium Ca	36,00 mg
Fosfor P	69,00 mg
Magnesium Mg	16,00 mg
Järn Fe	0,40 mg
Zink Zn	0,40 mg
Selen Se	1 mikrogram

Rotselleri trivs bäst på en humusrik, vattenhållande kalkrik eller svagt lerig jord.

Lätta jordar bör undvikas då de ofta är alltför torra. På alltför tunga jordar utvecklas sellerin dåligt. pH-värdet bör vara 7,0-7,5. Även kraftig lerjord fungerar om plantan sätts i en lucker yta. Rotknölen utvecklas då ovan jord och kan eventuellt kupas.

Var noggrann med växtföljden på grund av flera växtskyddsproblem. Blandkultur är bra för selleri, som trivs bra ihop med bönor och lök men även med tomat och kålrabbi. Särskilt lyckad är kombinationen selleri och kål. Selleri hjälper nämligen till att hålla till exempel kålflugor borta på grund av sin starka doft.

Sellerin måste sås mycket tidigt, då fröet även under glas ligger länge i jorden innan det gror.

Normal såtid är i slutet av februari eller i början av mars.

Vid sådd används 4-5 gram frö per kvadratmeter. Groningstemperatur är 18-20 grader C. Plantorna måste sedan skolas ut i varmbänk.

Enligt danska försök bör plantorna ha gott om plats i bänkarna, då avkastningen därigenom kan höjas avsevärt. Skörden blev 12 procent större när selleriplantorna skolats ut på avståndet 7,5 centimeter X 7,5 centimeter i jämförelse med 5 X 5 centimeter.

Utplanteringen sker sedan tidigast i maj, när frostrisken är borta, men för tidig plantering med för låg temperatur kan resultera i mycket stocklöpning.

Selleri kan planteras för hand eller med maskin. Planteringen ska vara grund, då djupare plantering gör att plantorna har svårare att komma igång och resulterar i svagare utvecklad selleri.

Den mycket stora sellerin är svår att sälja, varför avståndet bör avgöras med hänsyn till avsättningsmöjligheterna.

Vanligt radavstånd är 50-60 centimeter och plantavståndet 30-40 centimeter.

Selleri har ett mycket stort näringsbehov. Gödsla på hösten före planteringen med en riklig giva av naturgödsel. Den gör jorden mera lucker och på de lättare jordarna bevaras fuktigheten bättre.

Jorden bör ha ett bra tillstånd av kali, eftersom brist på kalium anses medverka till mörkfärgning av roten. Vid plantering för hand är det bra att strö lite träaska i planteringshålen.

Selleri är också känsligt för borbrist - hjärtröta.

En jordanalys kan avslöja eventuella brister i detta avseende.

Glöm inte att marktäcka med organiskt material mellan plantorna.

Lämplig förfrukt bör vara en klöverrik vall eller en grüngödslingsgröda.

Under senare delen av småplantstadiet bör vattningen vara riklig, gärna med gödselvatten. Sedan rotsellerin är utplanterad behöver den bara vattnas extra vid torka.

Selleribladfläcksjuka kan kraftigt hämma tillväxten. Stora plantavstånd förebygger angrepp, genom att plantorna torkar upp snabbare efter regn och dagg.

Selleriskorv är svår att komma till rätta med. En ordnad växtföljd och uppdragning av plantor i frisk jord är två viktiga faktorer. Skorvangripna knölar sorteras bort före lagring.

Redan under sommaren kan man gärna ta enstaka blad av sellerin, att använda som krydda till sallader och soppor. Vid skörden på hösten tar man vara på de finaste bladen och torkar dem. Pulveriserade är de utmärkta till smaksättning av maträtter.

Skörden kan utföras för hand genom uppgrävning eller med någon form av potatisupptagare. Den utföres så sent som möjligt i oktober-november.

Om sellerin skall säljas direkt, färdigputsas den direkt på fältet och förpackas vanligen i säckar.

Om sellerin ska lagras räcker det att grovputsa den genom att bladen och större rötter samt jord borttages. Lagringsförmågan försämras om sellerin får frysa i jorden. Temperaturen får ej gå under -4°C .

Avkastningen är 15-25 ton per hektar.

Selleri kan lagras i vanlig stuka, som dock inte bör göras större än en vanlig potatisstuka. Förvaring i sand i jordkällare är den säkraste metoden. Då skär man av det mesta av rötterna, men inte så nära knölen att den skadas.