

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

### *Scorzonéra hispánica*

Svartroten tillhör de korgblommiga växterna (fam. *Compositae*).

Den är en flerårig och fullt vinterhärdig växt som härstammar från Sydeuropa och växer vild i södra och mellersta Europa samt i västra Asien. På sommaren får den gula blomkorgar, som liknar fibblornas och visar därmed att den tillhör de korgblommiga växterna. Den är nära släkt med maskrosen, men svartrotens blad är inte flikiga.

Svartroten har långsmala, nästan cylindriska, pålrötter med svartbrunt skal och vitt innandöme.

Den började odlas i Sverige på 1700-talet som medicinalväxt, men har aldrig blivit allmänt odlad. Ändå är den värd mycket större spridning, då den räknas till våra läckraste grönsaker och är en delikatess om man äter den kokt med smör på.

Svartroten kallas även för "fattigmanssparris" eller "vintersparris". Man frösår den och första sommaren utvecklas en bladrosett och den långa pålroten, som är den ätliga delen. Om växten lämnas kvar kommer den att följande sommar bilda en cirka 0,5 meter hög blomstängel. Till skillnad från andra tvååriga rotsaker försämras ej svartrotens kvalitet av blomningen. Man kan skörda den under eftervintern och tidiga våren, då grönsakssortimentet i övrigt är mindre.

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

Energi (exkl. fibrer)	200 kJ 59 kcal
Vatten	79,0 g
Aska	1,0 g
Protein	1,4 g
Fett, totalt	0,4 g
Enkelomättade fetter	0,1 g
Fleromättade fetter	0,2 g
Kolhydrater, ej fibrer	12,3 g
Kostfibrer	4,0 g
Betakaroten	20 mikrogram
Retinolekv.	3 mikrogram
A-tokoferol	0,8 mg
Tiamin	0,11 mg

Riboflavin	0,04 mg
Niacin	0,4 mg
Niacinekv.	0,4 mg
Vitamin B6	0,05 mg
Folacin	31 mikrogram
Askorbinsyra	4,0 mg
Natrium Na	5,0 mg
Kalium K	320,0 mg
Kalcium Ca	53,0 mg
Fosfor P	76,0 mg
Magnesium Mg	23,0 mg
Järn Fe	3,3 mg
Zink Zn	0,2 mg

Liksom maskrosen innehåller svartrot mjölksaft, vilken innehåller kautschuk. därför skall man undvika att komma i beröring med saften när man skalar svartroten rå, eftersom den färgar brunt och kan ge fula fläckar. Bäst är därför att skala svartroten under rinnande vatten, eventuellt med gummihandskar. Färgen kan också fästa på kokkärlet.

Svartroten kokas lämpligen med skal i 15 till 20 minuter tills de mjuknar. Sedan kan de lätt skalas. Ska de ingå i soppor, stuvningar eller liknande, kan de råskalats med potatis skalare före kokning.

Av de barrliknande fröna går det åt 80-100 på ett gram. Grobarheten är ungefär 70 procent och den varar i 2-3 år. Utsädesmängd: Cirka 20-30 gram per 100 meter. Sådjup: 2 cm (ej djupare). Groningstid: Cirka 6-10 dagar. Plantavstånd: 10 cm. Radavstånd: 40-50 cm.

### Sorter:

**Lange Jan:** Tämligen långa, mörkbruna, kraftiga rötter utan tendens till grening.

**Maxima:** Denna sort ger kraftiga rötter som ibland liknar mer en morot än en vanlig svartrot.

**Skorzonera Einjåhrige:** Läcker, med stora svarta rötter och ger hög skörd på lucker jord. Sorten är tvåårig som de övriga, trots namnet.

**Nero:** Medelstor, slät och mörk bark. Den har god groningsförmåga.

**Rysk jätte:** Djupsvart med mycket lång rot, som är ganska slät. Trubbig rotända.

Svartroten fordrar en djup, mullrik och lucker jord. Om den får växa i olämplig jord, blir rötterna lätt greniga. Den trivs inte bra på rena torvjordar, men går bra på lätta lerjordar, bara jorden har en grymig struktur. Bästa pH-värde ligger mellan 6,6-7,5. Svartroten föredrar ett varmt läge. Jorden bör också vara väl dränerad, i synnerhet om man avser att övervintra den i jorden. Svartrot växer bäst i sol - halvskugga.

Svartroten är mycket hårdig och kan odlas i större delen av vårt land, zon I-VI.

Svartrot trivs med bönor och olika kålarter inklusive kålrabbi. Svartrot har en gynnsam inverkan på lök, spenat och sallat.

På grund av faran för rotål skall svartroten ej odlas på platser där det tidigare har vuxit tomater eller morötter. Då svartroten är mycket djuprotad kan den med fördel samodlas med grunt rotade växter.

I växtföljden placeras den i närheten av morötter, som har ungefär samma näringskrav.

Sådden bör ske på friland så tidigt som möjligt på våren, då svartroten behöver goda fuktighetsförhållanden för att gro och har lång utvecklingstid.

Sådd i augusti för övervintring av utvecklade plantor kan göras, liksom sen höstsådd för tidig uppkomst på varen.

För bästa utveckling kan man så på drill (små åsar) vilket ger högre jordtemperatur och bättre utvecklingsförhållanden för rötterna.

Näringsbehovet för svartrot är ungefär samma som för morötter. Sår man första eller andra året efter det att jorden gödslats behövs knappt något tillskott. Undvik att gödsla med stallgödsel, eftersom det kan leda till att rötterna förgrenar sig. Överdriven gödning gör mer skada än nytta. Täck jorden snabbt med gräsklipp eller annat organiskt täckningsmaterial.

Justera vid behov pH till cirka 7,0 med hjälp av till exempel Algomin. Om näringstillståndet inte är så bra kan man gärna tillföra något blodmjöl före sådd och som övergödning i juli, eftersom tillväxten sker under eftersommar och höst.

Då svartroten är mycket djuprotad och tillväxten normalt sker på eftersommar och höst, behövs normalt ingen bevattning om man tillämpar marktäckning. Blir det mycket torrt på högsommaren bör man ändå vid behov vattna.

Svartroten är mycket lämplig för ekologisk odling, då den knappast angrips av några allvarliga sjukdomar eller skadegörare. Blasten kan dock angripas av mjöldagg under högsommaren, men angreppet är vanligen godartat och försvinner utan åtgärder.

Mot harar och kaniner bör man skydda odlingen, då dessa är förtjusta i svartrotens blast. Upprepade lätta pudringar med blodmjöl kan ge relativt gott skydd.

Skörden sker så sent som möjligt. Enklast är att låta svartroten stå kvar på växtplatsen, täcka med halm eller dylikt och skörda efter behov under vinter och vår. Då rötterna är långa och ganska sköra, bör upptagning ske med försiktighet.

En skörd på 80-90 kg per 100 kvadratmeter anses som god.

Om rötterna skördas på hösten bör de förvaras i sand i sval källare eller läggas i en plastfodrad låda med fuktig torv mellan lagren. Lagra endast oskadade rötter, eftersom de annars lätt ruttnar. Man kan också förvara dem i en stuka.

Odlar man inom områden med milda vintrar, kan man med fördel hålla jorden tjälfri genom täckning med halm eller liknande och skörda vid behov. Finns det sork i trädgården är det dock säkrast att ta upp svartrötterna.

Då svartrötterna innehåller insulin, är de bra för diabetiker. Man rekommenderar också svartrot till personer med magsjukdomar eftersom den har hög slemhalt. Förr i världen torkade man och beredde svartrötterna till kaffesurrogat. Nu använder man de späda svartrotsbladen i sallader och de är en stor läckerhet.

I registret till FOBO:s Handbok finns följande produkter upptagna:

02.06.11 Haverrot

02.06.12 Sockerrot

Då dessa produkter odlas mycket sällan av husbehovsodlare och då de ej heller finns upptagna i Statens Livsmedelsverks Livsmedelstabell, kommer redaktionen ej att upprätta handboksblad för dessa.