

Petroselinum crispum

Allmänt

Persilja är en tvåårig växt som dock under gynnsamma förhållanden kan bli flerårig om den skördas hårt vartefter. I strängt klimat har persiljan dock svårt att övervintra och odlas snarast som ett årig. Vid extrem köldpåverkan efter uppkomsten kan persilja också gå i frö redan första året.

Persiljan tillhör de flockblomstriga växterna och räknar därigenom släktskap bland de odlade växterna med morötter och dill och blivande våra ogräs t.ex. kirskaål och hundkäx. Persiljan härstammar förmodligen från trakterna öster om Medelhavet, där den vilda typen mest påmint om vår slätbladiga (som för övrigt är vanlig i odlingar i södra Europa) medan den krusbladiga framodlats senare. Persilja är i mycket en idealisk krydda för vårt nordliga klimat; den växer bra utan alltför stora fordringar, den tål frost och är ofantligt användbar i matlagningen.

Näringsvärde

100 g persilja innehåller:

43 kcal

79 g vatten

5,0 g protein

5,0 g kolhydrater

325 mg kalcium

130 mg fosfor

120 mg askorbinsyra

8,0 mg järn

1 000 IE vitamin A

Ret ekv ug 0,08 mg tiamin

0,30 mg riboflavin

Utsäde

Det finns slätbladig och krusig persilja. Av den krusbladiga finns det dels rena frilandssorter dels drivsorter.

Jordmån, läge

Persiljan trivs bäst på en fuktighetshållande jord, men har annars inte så stora krav på jordtyp. För riktigt tidig persilja lämpar sig bäst sandjord med lutning åt söder.

Den bör helst skyddas mot alltför stark solstrålning, eftersom den växer bäst vid en inte alltför hög temperatur (upp till 18-20°C är idealiskt).

Samodling, växtföljd

Persilja bör följa efter grödor som inte dragit på jorden alltför mycket ogräs, eftersom den kommer så svagt i början. Den har också stora krav på näringen för att ge bra skördar och bör därför komma på en gynnad plats i växtföljden.

Den bör inte odlas efter eller invid morötter på grund av risken för angrepp av morotsfluga.

Sådd, plantering, drivning

För persilja på friland går det åt ca 2-3 g frö per 10 löpmeter eller knappt 100 g per 100 m².

Antingen kan man ha ett plantavstånd på 12-15 cm eller ett radavstånd på 30-40 cm där plantorna i raden gallras till ungefär 5 cm.

Fröet skall ej sås djupare än 1 cm. När jorden fått upp temperaturen till 5-6°C är det lämpligt att så. För snabbare uppkomst kan fröet stöpas i ljummet vatten ett dygn och jorden vattnas med hett vatten direkt före sådden. Lämpligt är också att så t.ex. rädisfrö som kommer snabbt här och var i raderna för att se var raden går så man kan hålla undan ogräset mellan raderna. Man kan också om man är rädd för att få ogräsproblem tillämpa fördröjd sådd på så sätt att man gör i ordning såbädden utan att så och sedan efter 10-12 dagar harvar mycket ytligt för att döda ogräs som börjat gro, och sår direkt efter denna bearbetning. Normalt tar persilja 20-30 dygn på sig för att gro.

För att få tidig persilja är det lämpligt att så i drivbänk, gärna varmbänk, så tidigt som möjligt. Senare (t.ex. i samband med första skörden) kan både glas och bänkar tas bort. Den allra tidigaste persiljan får man vid drivning på rötter i växthus.

Fröet håller normalt grobarheten i tre år.

Gödning

Välgödslad jord som gärna får en övergödning efter varje skörd. Håll dock koll på att bladen inte antar en onormalt mörkgrön färg, det tyder på förhöjd nitrathalt, vilket beror på övergödning.

Vatten

Persilja hör inte till de mest vattenkrävande växterna, men bör för att växa verkligt ordentligt få tillgång på jämn fuktighet och vattnas i samband med eventuella övergödningar.

Angrepp, sjukdomar

Persilja angrips inte speciellt mycket, utan är en ganska hårdig växt.

Morotsflugan är i stort det enda allvarliga hotet mot en persiljeodling.

Man bör också hålla undan vilda flockblomstriga växter, eftersom dessa kan sprida sjukdomar.

Skörd

När bladen växt ut så att de går bra att knippa, klipps eller nyps de av. Ett normalknippe i handeln ligger på runt 50 g.

Persiljan kan skördas flera gånger om året, men om den skördas alltför ofta blir tillväxten dålig. Lämpligt är att ta första skörden när den växt till sig ordentligt och sedan skörda 2-4 gånger beroende på

såningstidpunkt och längd på växt säsong. Däremot kan man skjuta upp blomningen genom tätare skördar.

Under goda betingelser kan man skörda 2 kg/ m².

Förvaring

Hackas och fryses, eller torkas mörkt och någorlunda varmt (40-60°C). Den torkade persiljan förvaras mörkt, svalt och lufttätt.

Praktiska tips

Gräv upp persiljeplantor på hösten och plantera om i krukor som får stå ute eller i jordkällare (se till att de inte torkar ut) under vintern, för att ta in inomhus för drivning vartefter under vintern, så har man ständigt tillgång på färsk persilja.

OBS! Förväxla inte odlad bladpersilja med vildpersilja (*Aethusa cynapium*), som är giftig.

Källor

Denna artikel kommer från FOBO:s handbok. Du kan läsa originalversionen [här](#).