

Tragopogon porrifolius

Haverrot kommer ursprungligen från sydeuropa och har odlats i Sverige från 1600-talet även om den är sällsynt idag.

Växten jämförs ofta med svartrot och odlas på precis samma sätt men ger en vitgul morotsliknande rot med mild smak. Roten är vinterhärdig och smaken blir bättre om man skördar den efter några frostnätter. Kan även skördas på våren andra året innan de går i blom.

Så så tidigt på året som möjligt - gärna tillsammans med senap. Håll marken fuktig tills skotten tagit sig - det är lätt att frösådd misslyckas annars. Sen höstsådd är ett alternativ. Håll ett radavstånd på ca 20 cm och fröavstånd på 8 cm när du sår.

Använd haverrot i grytor, soppor, gratänger. Stek, grilla, ugnsrosta eller kok den. Unga rötter från gallring äts gärna färska rivna i sallader men äldre rötter bör tillagas.

Blomskotten kan användas som sparris om man låter växten stå till andra året - men då blir rötterna oätliga förstås. Var varsam vid skörden och gräv upp roten - de bryts lätt och blir då snabbt dåliga. Hela håller rötterna bra om de förvaras svalt, helst i fuktig sand eller torv i jordkällaren.

Haverrot används även i naturmedicin för flera åkommor och är framförallt hälsosam för levern och gallblåsan. Haverrot har flera närstående vildväxande släktingar i Sverige och bildar gärna hybrider.

Sorter,

White French

Mammoth Sandwich Island

Improved Mammoth Sandwich Island

Gammal Gotländsk

Källor:

<http://linnaeus.nrm.se/flora/di/aste...o/tragpor.html>

<http://www.pfaf.org/User/plant.aspx?...on+porrifolius>

<http://www.runabergsfroer.se/?m=131>

<http://www.impecta.se/sv/artiklar/haverrot.html>

Lunds universitet, Botaniska trädgården: Roten till det goda

http://en.wikipedia.org/wiki/Tragopogon_porrifolius