

Pepperrot

- Nordens pepper

Milde og sterke

- I Norden er det samlet inn pepperrot mange steder de siste 20 årene, fra Tromsø i nord, til Lindesnes i sør. I KVANN (kvann.no) tilbyr vi 25 av disse landsortene til medlemmene.
- Man ville kanskje tro at de genetiske variasjonene i en plante som kun er oppformert vegetativt, vil være få. Men analyser av 170 innsamlinger viser en overraskende rikdom, avslørt både gjennom genetikken, bladform og særlig innhold av glukosinolaten sinigrin, som er ansvarlig for den sterke smaken.
- I praksis betyr det at det fins både milde og sterke former i våre hager. Det er viktig å ta vare på denne bredden. Det forskes fortsatt på om inntak av pepperrot kan være forebyggende mot visse former av kreft. Andre bruksområder kan også bli viktigere i fremtiden, f.eks. som sopp- og insektmiddel, med mer.



1 Skudd drevet fram ute under en bøtte. Det er tydelig at det har vært varmere inne i bøtta enn utenfor, de bleke skuddene er mye høyere enn de grønne som har vokst på utsiden.
2 Ingredienser i en wintersalat. Bleket pepperrot nederst, løvetannskudd dyrket under bøtte øverst til venstre.

Pepperrot (*Armoracia rusticana*) kom sannsynligvis til Norge som klosterplante i Middelalderen. I dag er den forvillet fra hager mange steder, spesielt i Sør- og Midt-Norge.

Den ble først brukt som medisinsplante mot en rekke lidelser. Mest kjent er bruken mot skjorbuk, på grunn av det høye innholdet av vitamin C. Det var lett å lagre røttene i for eksempel sand, og de ble derfor tatt med på lange sjøreiser.

Etter hvert ble det mer vanlig å bruke pepperrot på kjøkkenet. Til mat er det tradisjonelt røttene som er brukt. Her hjemme er det mange oppskrifter på revet pepperrot til saus, blandet med kokte, malte rødbeter, med epler i apfelkren (pepperrotsaus med epler), revet med litt eddik, med fermenterte grønnsaker, i blandingssalater, med yoghurt, med smør eller olje på potet og maisgrot, i tomat-ketsjup med chili, eller i små biter i supper.

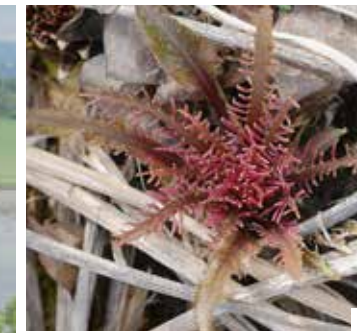
Villig

Pepperrot er en kraftig plante som kan bli over 1 meter høy. Under gunstige forhold kan den spre seg mye med rotskudd. Det er derfor viktig å bruke den hvert år.

Pepperrot er en svært lettdyrket vekst og min over 30 år gamle plante leverer hvert år uten at jeg må gjøre annet enn å grave opp røttene. Jeg har aldri gjødslet, men skulle planten vokse dårlig, kan man blande inn eller fylle på med litt kompost i jorda.

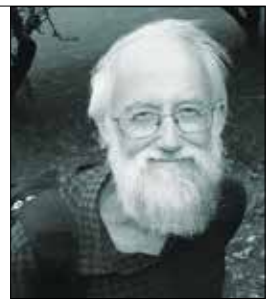
Pepperrot er fantastisk flott når den blomstrer. Den er også en plante ulike pollinerende insekter setter pris på. Blomstene smaker godt og er dekorative i salater. Det fins til og med en pryddvariant med variegerte (broket/tofarget) blad.

I likhet med flere andre flerårige grønnsaker blir smaken mildere når det nærmer seg blomstring. Sprø pepperrokkoli er en fantastisk grønnsak, men innhøstings-vinduet er kort.



1 Pepperrot er en av de flotteste prydvekstene i hagen i mai/juni. Blomstene smaker fantastisk.
2 De unge, flikete bladene er pene og kan brukes til å gi litt farge på tidlige vårsalater.
3 Pepperrokkoli.
4 Røtter klare for innedring. Røttene legges i en kasse med løv før den tas inn i en kald kjeller.

STEPHEN BARSTOW Plantefaglig leder for KVANN (Kunnskap og Vern Av Nytt-planter i Norge), leder av Lauget for Flerårige Grønnsaker og Allium-lauget. Forfatter av boka *Around the World in 80 plants* om flerårige grønnsaker.



Flerårige grønnsaker er lite utsatt for angrep av skadedyr og soppsykdommer da skadedyr og soppsykdommer er lite aktive fram til midtsommer. Senere angrep skader plantene i mindre grad. Det er derfor lett å dyrke flerårige grønnsaker økologisk.

Min bestand blomstrer rikelig hvert år, men jeg har til gode å finne ett eneste frø. Hos oss er pepperrot derfor kun oppformert vegetativt*. Pepperrot er herdig i store deler av landet.

Mildere smak med bleking

For meg er pepperrot, gjerne bleket (dyrket mørkt) for mildere smak, en viktig bladgrønnsak vinter og tidlig vår, når lite annet er tilgjengelig. Jeg graver opp hele planten min, den dekker ca. 1 m², senest mulig om høsten og sorterer røttene. De største blir brukt til innedring. Jeg kutter bladene av ved rothalsen og planter røttene i bøtter med jord, høstløv eller sand. Røttene er såpass herdige at de kan ligge ute i hagen etter innhøsting, men jeg setter dem inn i

en kald kjeller. Utpå vinteren flytter jeg bøttene opp i huset og skuddene vokser fram. Senere på våren, når kjellertemperaturen øker, kan jeg høste skuddene der. Jeg bruker ikke lys. Man kan også drive røttene ute, med en bøtte over for bleking.

Jeg bruker skuddene i wintersalater, i wok, som smakstilsetning i f.eks. ertesuppe og mange andre vegetarretter. Generelt sett er inne- og utedring av røtter av flerårige grønnsaker en teknikk for å forlenge hostesesongen.

Deler av Eurasia har tradisjon for å bruke pepperrotblad i matlagingen. For eksempel i Romania, der de store bladene ble brukt i *sarmale* (ruletter) istedenfor kålblad og i *muraturi*, syltet i en saltlake med andre grønnsaker; syltet med agurk i Russland (bladene til den ville slektningen *A. sisymbrioides* ble også brukt, en art som er domestisert i Sibir). Store blad ble lagt under brød ved steking, både for smakens skyld og for å hindre at brødet satte seg fast i pannen ■

LITT HISTORIE

Planten er nevnt i Norges første hagebok, *Horticultura*, fra 1694. Allerede da hadde planten forvillet seg i Trondheim. Professor Schübeler (1815–1892) kjente godt til pepperrot. Han dokumentert at den klarte seg til 700°N, men det kunne ta to år å dyrke fram store nok røtter (Vest-Finnmark). Jeg har selv sett kraftige planter i fjellet i Valdres og Vågå.

*ukjønnnet, ikke ved hjelp av frø.