

Veckans växt v. 36 2010

Kronärtskocka (*Cynaria cardunculus* L.)

Med rätta kallas kronärtskockan "Grönsakslandets krona". Det är en praktfull tistelväxt som kan bli upp till två meter hög. Allt är kraftigt på denna växt. En bastant förgrenad rotstock och ofta en meter långa flikiga hårda och stickiga blad ger växten ett ståtligt utseende.

Korgblommans taggiga uppsvällda blombotten står i vacker kontrast till de lena blå till purpurfärgande blommorna. Varje korg innehåller mellan 600-1500 små rörformade blommor. Växten är under gynnsamma förhållanden flerårig, men tål inte vinterkyla under -100C. I vårt land frösås växten varje år eller så måste den skyddas eller tas in under vintern. Kronärtskockan odlas som grönsak och som medicinalväxt.

Kronärtskockan är en delikatess som ska ätas i lugn och ro tillsammans med vänner, ett glas vin, smör och salt! Man kan inte ha bråttom när man ska njuta av denna speciella grönsak, den är både taggig och luddig. Det är blomkorgen som man äter och den behöver plockas isär. Strax innan blommorna slår ut i korgen ska den skördas. Då är basen på holkfjällen som köttigast och blombotten som mest uppsvälld. Efter tillagning plockar man av ett fjäll efter det andra och drar av köttet vid basen med tänderna. Har man väl arbetat sig in till blombotten behöver man ta bort alla blommor för att kunna njuta av den möra tjocka botten. Det är lite som att äta kräftor, man måste "jobba" lite för att komma åt det godaste!



Kronärtskockans odlingshistoria är relativt okänd, men man tror att den ursprungligen kommer från Medelhavsområdet. Egypterna och grekerna använde köksväxter som efter beskrivningen torde vara antingen kardon eller kronärtskocka. Plinius omnämner *Carduus* som en värdefull grönsak. Men då dessa två växtslag är mycket lika varandra är det svårt att säga vilken som åsyftas. Förr delade man in kardon och kronärtskocka i två olika arter, men då de tillsammans bildar fertila avkommor har man sammanfört dem till en art. Tidigare hade

kronärtskockan det latinska namnet *Cynaria scolymus* men det korrekta namnet är *C. cardunculus* L. ur *Scolymus* gruppen eller *C. cardunculus* L. subsp. *flavescens* Wikl.

Cardunculus kommer av ordet *carduus* – tistel och karda. I många språk heter växten varianter på Artichocke, så ibland även i Sverige. Ordet kommer troligtvis ursprungligen från arabiska "ardi-

schauki" – jordtagg. Under 1400-talet dyker kronärtskockan upp i Italien, men spridningen i övriga Europa tar lång tid. Först på 1600-talet infördes växten till Frankrike och 1640 omnämns den i odling i Danmark. I Sverige tycks växten ha odlats först i Uppsala botaniska trädgård där den finns med i växtlistan från 1658 under namnet *Cynaria altilis*. Idag sker odlingen av kronärtskocka främst i Sydeuropa där den lätt frösår sig och t.o.m. kan bli ett besvärligt ogräs.

I Sverige odlas kronärtskockan idag i mycket liten utsträckning och då främst som ettårig växt. Den kräver inte så hög temperatur under vegetationsperioden och är därmed relativt lättodlad i vårt klimat. Under 1930 talet förekom tämligen stora odlingar i trakterna kring Malmö, Landskrona, Hälsingborg och utmed Västkusten. I södra delarna av landet beskrivs att växterna delvis hölls i flera år, medan odlingarna i Mälardalen var ettåriga eller att plantorna grävdes upp för att förvaras frostfritt.

Det tycks som om man i början av 1900-talet odlade främst tre sorter i Sverige. Den vanligaste och bäst avkastande var "Grön skånsk". Denna sort odlades även i Skåne som flerårig och förökades genom sidskott. Sorten ger grågröna blomkorgar på ca 10 cm i diameter, blombotten blir tämligen stor och köttig och holkfjällen är ganska korta och trubbiga med obetydliga taggar. En annan sort som främst odlades som ettåring, men kan med täckning i Sydsverige övervintra flera år är "Violett fransk". Till skillnad från "Grön skånsk" är den grönviolet till färgen och blomkorgarna rundare och något större (ca 15cm i genomsnitt). En annan under våra förhållanden odlingsvärd sort ansågs på 30-talet vara "Sutton's Purple Globe" som i mycket överensstämmer med "Violett fransk". Idag finns för svenska förhållanden ett tiotal sorter på marknaden.



Vill man övervintra sin kronärtskocka så finns täckmetoder beskrivna i äldre trädgårdslitteratur. Det som mestadels tar död på växten är inte kylan utan bristen på luft, helt enkelt att täckningen av växten sker för tidigt och blir för kompakt. I södra Sverige räcker det att man kupar jord kring plantan med jord ca 25 cm högt innan marken fryser, därpå läggs något isolerande material som halm eller tång. Plantan ska inte skäras ner utan stjälken behålls så hög att den sticker upp ur täckningen. Den tycks tjäna som en bra luftkanal och roten skadas därmed inte så lätt av röta. I kallare trakter som Mellansverige är övervintringen av växten vansklig och kräver mycket omsorg och ytterligare täckmaterial som granbarr eller torvströ. Ibland rekommenderas att tillverka kupoler eller trattar av t. ex. tjärpapp som sätts över varje planta. Idag kanske t.o.m. bubbelplast skulle fungera?

Hur var det då med kronärtskocka som läkemedelsväxt? Drogen bereds idag av hela växten men främst av torkade blad under handelsbeteckningen *Cynaria folium* eller som pressaft. Det viktigaste verksamma ämnet är en syra (caffeoyl quinic acid), vilket används mot matsmältningsbesvär samt lär fungera som *ateroskleros-prevention*. Ämnena i kronärtskockan verkar *antioxidativt* och lipidsänkande (sänker blodfetter). I äldre örtaböcker står att man upparbetade rötter och blad till extrakt som ordinerades mot besvär i levern, gallgångarna och njurarna.

Text och foto: Else-Marie Karlsson Strese