

Veckans växt v. 44 2006

Pepparrot *Armoracia rusticana*



Pepparrotten är en gammal kulturväxt i de nordiska länderna. Den har troligen sitt ursprung i Turkiet och sydöstra Europa där den växer vilt. Här lär den också ha odlats i 2000 år. På medeltiden odlades pepparrot även i Mellaneuropa och den spreds till Norden med invandrande munkar. Snart växte den även utanför klostren och vann alltmer i popularitet.

I Sverige anlades stora pepparrotsodlingar under 1800-talet i Enköping och därifrån fraktades rötterna för försäljning till Stockholm och andra städer. I Norden odlas idag pepparrot kommersiellt endast på ett fåtal platser.

Den starkt smakande pepparrotten har haft många användningsområden. Den troddes förr äga magiska krafter. Om man gned in händerna med pepparrot skulle man kunna ta i ormar utan att bli biten. Den ansågs också verksam mot huvudvärk, högt blodtryck, gikt, ischias och matsmältningsbesvär. Sjöfarande åt pepparrot för att förebygga skörbjugg. Vi vet idag att den goda effekten beror på dess höga C-vitaminhalt. Pepparrot kunde också användas som skönhetsmedel. En salva beredd på roten ansågs nämligen bleka huden och ge den vacker lyster. Den har också viss antibakteriell verkan och fungerade således inte bara som krydda i äldre tiders hushåll.

Numera används roten främst som konserveringsmedel och som krydda i matlagningen. Ny forskning antyder att pepparrot i framtiden kan användas för att lindra vissa former av långvarig smärta.

Text och foto: Jens Weibull