

Veckans växt v. 49 2009

## Svartrot (*Scorzonera hispanica* L.)



Grönsakshyllans mest intetsägande rotfrukt är förmodligen svartroten: lång, smal, gråsvart och sandig ligger den där. Det kan ta en lång stund innan man ens hittar den bland allt det övriga färggranna. Men den som vågar sig på att pröva de pekfingertjocka rötterna gör oftast en smakupptäckt som blir bestående. Gärna återvänder man till svartrotens milda och fina smak.

Svartroten tillhör de korgblomstriga växterna (Asteraceae) och är faktiskt en fibbla. Närmast är arten släkt med svinroten (*Scorzonera humilis* L.), en ganska storblommig fibbla med frodig bladrosett som växer på fuktiga och mullrika marker i södra och mellersta Sverige, och haverroten (se [Veckans växt 41/2008](#)). Svartroten hör emellertid hemma i Sydeuropa, men går alldeles utmärkt att odla också här hos oss och särskilt i lätta mullrika jordar. Arten är flerårig och bör nog få växa till sig två-tre år innan den skördas. Bland kända sorter kan nämnas 'Vulkan' som fanns redan på 1950-talet och 'Enårig Kæmpe' som också gått under namnen 'Rysk Jätte' eller 'Rysk Kæmpe'. Frö av svartrot saluförs idag av flera olika fröfirmor.



Namnet scorzonera ska enligt uppgift härstamma ur det gammalfranska ordet för orm, *scorzon*. På engelska heter arten också serpent root, viper's grass eller viper's herb för att den historiskt kanske har använts i folkmedicinen mot ormbett. Vem vet: måhända är det bara ett utslag av den s.k. signaturläran eftersom roten är lång och svart som en orm?

Roten kokas bäst oskalad. Den är nämligen mycket latexrik och det kan bli ganska slitsamt att skrubba kastrullen ren med stålull! Men väl kokt är den lättskalad och i det svarta höljet ligger fina, smala elfenbensvita rötter. Mitt tips är att njuta dem tillsammans med gräddfil eller grekisk yoghurt blandad med saffran – en perfekt kombination!

Text: Jens Weibull

(Illustration hämtad ur *The Vegetable Garden* av M.M. Vilmorin-Andrieux (1885))