

# Hör kålroten hemma på ditt julbord?

Kålrot har länge varit en viktig odlingsväxt i Norra Europa och är vid sidan av rovan en av de som ger mest skörd. Båda är viktiga källor till c-vitamin under vintern och blir sockerhaltigt foder som passar djuren. En gång berättade jag om finländska jultraditioner på ett seminarium i Spanien och att kålroten har en viktig plats på julbordet. Plötsligt hördes en förvånad fråga från publiken: Menar du verkligen att människor äter kålrot på julen?



**K**ålrot har troligen odlats sedan romarrrikets tid. Namnet kålrot och kohlrube hänvisar till smaken.

Det är känt att kålrot odlades i Norra Tyskland redan på 1620-talet. På 1900-talet spreds kålroten också till Norden, där den odlades både för människor och djur. Rovann var under långa tider viktigare för svedjefinnarna än kålroten, eftersom den senare kom hit först efter svedjebruket. Kålroten räddade ändå stora massor i Europa undan hungersdöden.

I dag är kålroten en viktig odlingsväxt både hos oss i Norden, men också i Tyskland, Skottland och Kanada. I Norge har man som en följd av arbetet med den nationella genbanken tagit gamla lokala sorter i odling igen. I Finland är sorten Simo den första gamla sorten som tagits i odling igen.

I Skottland får kålrötterna ligga kvar i jorden under vintern och tas upp efterhand som fabriken behöver råvara. Vid behov täcks bladen med halm och torv så att kålrötterna inte fryser. Det varmare klimatet har ökat möjligheterna till vinterodling i Nordeuropa och på de Brittiska öarna.

När det gäller växtskydd är kålroten en av de knepigaste frilandsgroönsaker, (jämförbar med paprika i växthus). Odlingsarealen har under många år varit stabil strax under 500 ha.

Det är mycket viktigt att hålla en bra växtföljd i odlingen. Den största plågoriset är kålflugans larver. Odlingsföljden ska vara minst sexårig och om det förekommer klumprot är det klokast att lämna bort kålroten i minst 20 år.

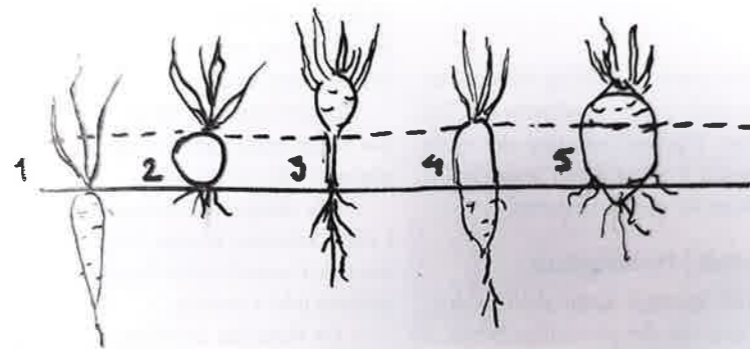
Kålroten är botniskt i huvudsak en stamknöl-knöl utvecklad av stamanlag. På

Vid Allhelgona fanns kålrötter av sorten Globus till salu för 1,79 euro/kg. Jag köpte 10 kålrötter å 0,5-1,0 kg. I tre av 10 kålrötter fanns relativt stora skador, hjärtröta. Senare på vintern blir håligheterna bruna och spricker. Kålroten börjar lukta illa, smakar illa och blir oanvändbar, så de här exemplaren är redan på väg att bli dåliga.

grund av detta är övre delen endera grönaktig eller rödviolett beroende på sort. Den har utvecklats av den nedre delen av skaftet (blasten) som bildar knölen. Från den ljusare delen av knölen bildas sedan rötterna. Rotknölen utgör cirka ¼ av kålrotens volym.

## Lång växtföljd

Sorterna delas in i vita eller gula beroende på fruktköttets färg. Det relativt tjocka skaftet är gulaktigt, brunrött, grönt eller violett beroende på sorten. De gula odlas främst som livsmedel, de vita är vanligen foder. Det gröna som syns högst upp på roten är stamanlag som också innehåller klorofyll.



Skillnaderna mellan olika rotfrukter. 1. Morot är en rotknöl. 2. Rädisa och rödbeta är en knöl utvecklad av stamanlag-hypokotyl, 3. Kålraabi är en stamknöl, 4. Rättika är en knöl utvecklad av stamanlag-rotknöl och 5. Kålroten är en stamknöl-knöl utvecklad av stamanlag-rotknöl. (teckning Aaltonen, M.2022, efter Irma Voipios bok).

Att odla kålrot utmanande, liksom andra korsblommiga växter som den är nära släkt med; rova, ryps, raps och andra kålväxter. Bekämpning av kålflugan är den största utmaningen, kålmalen var inget stort problem sommar 2022 och den kan inte anses vara den största skadegöraren. Vid bekämpning använder man i praktiken samma medel för flera sorters skadegörare.

I Apetit Oy:s kontraktsoodling har man testat nät under några år och det är sannolikt att man kommer att se mer av dem i kontraktsoodlingarna i framtiden. Insektnät har också fått spridning via producentorganisationerna då investeringarna berättigar till cirka 30 % stöd (CiruleIG. och

Perttu, M. 2022). Då man använder nät är det möjligt att använda obetade frön.

## Lerjordar och extra bor

Kålroten är en bra växt på lerjordar och andra tunga jordtyper, men den kan också odlas på välgödslad mjäla och slitjordar (Obs; risk för ytskorpa). Kvävebehovet är ganska stort, cirka 130 kg/ha, varav 2/3 ges på våren. I odlingsföljden passar kålrot bra efter sockerbeter då de hör till olika växtfamiljer och betan lämnar kvar många av de näringsämnen som kålroten behöver.

Kålroten drabbas lätt av brist på bor och det märks genom att fruktköttet blir genomskinligt och det bildas bruna fläckar eller håligheter, så kallad hjärtröta, som är en fysiogen sjukdom. Det behövs alltid borhaltiga gödemedel (Nitabor) även om vissa sorter är mer känsliga för sjukdomen än andra.

Hos sorten Globus är sjukdomen framträdande. Sorten skulle annars vara en bra rotfrukt för lädrätter.

I praktiken har det visat sig att risken för hjärtröta är störst när fältet har högt pH (>7) och det blir en lång torrperiod efter våren. Det är svårt för plantorna att ta upp bor då marken är tät, det finns lite humus eller på lätt, grov mineraljord som lätt urlakas. Bor är vid sidan av koppar, mangan och järn ett näringsämne som binds så hårt i jordar med högt pH att växterna inte

kommer åt det. Bor som ges senare hjälper inte mot hjärtröta.

Det är också viktigt att ogräsbekämpningen lyckas. Det behövs tydligare bruksanvisningar för bekämpningsmedel i olika situationer. Hecider kan ges genom insektnät om nätet inte är för tätt.

Kålrot sås vanligen med 13 cm plantavstånd och till exempel 45 cm mellan raderna. Plantavståndet styr vilken storlek man vill att kålroten ska få. Om man har sockerbeter som förfrukt garanterar det att det finns gott om näring för kålroten. På en hektar behövs cirka 700 gram frö, eller 180 000 stycken.

Slitjordar får lätt ytskorpa och det kan krävas att man sår hela ytan på nytt. Om plantorna angrips av skadegörare (loppor eller skalbaggar) kan det också vara bäst att så på nytt.

## Olika sorter

För Globus är målet är att få cirka 1 kg kålrötter för kontraktsoodling och cirka 500 grams rötter som packas i 1-3 kgs påsar till jul. Växtperioden är cirka 110-130 dagar.

Numera kan man köpa kålrot och andra rötter som pure inför julen. Många föredrar det i stället för att försöka skala och skära en hel kålrot i bitar. Det kan vara utmanande om man inte har lämpliga knivar hemma eller lyckas hålla fast den ordenligt.

Den svenska, röd-violetta sorten Magres odlas ganska allmänt och det finns tecken på att den har en viss motståndskraft mot klumprot. Magres är gul inuti och smakar bra. Bladen klarar sjukdomar bra.

Andra sorter, förutom Simo, är den gamla sorten Östgöta II, Gry, Emily och den ljusa (inuti) Wilhelmsburger. Östgöta II kom ut på marknaden redan 1936. Gry är en tidig och ljus norsk sort, Emily en engelsk sort med kraftig blast. Wilhelmsburger är en kraftig sort med slät yta, kraftig nacke och blir bredare neråt.

Jag minns att vi hemma odlade gamla sorter med namn som "Petrovski" och "Kultapallo" (Guldboll), men jag vet inte om frön av dess finns att få längre. Den senare hade synnerligen bra hållbarhet i lager.

Den söta Simo undersöktes i MTT:s sortförsök på 1990, då de officiella försöken lades ner. Simo odlades i Lahtis-området i slutet av 1800-talet och efter det i Polvijärvi. Frön togs tillvara och sorten räddades av numera avlidna Simo Pajari som sorten senare namngavs efter. Det finns fortfarande frön i lager hos Naturresursinstitutet.

Text och foto: Marja Aaltonen, forskare vid Naturresursinstitutet Luke



Den här typen av nät skyddar mot skadeinsekter, men det är fortfarande möjligt att spruta mot ogräs.