

SELLERI

Bengt Sommarin

Den selleri som odlas är tre varianter av samma art (*Apium graveolens*);

Bladselleri, *A. graveolens* Secalinum-gruppen, där man använder bladen som krydda.

Blekselleri, *A. graveolens* Dulce-gruppen, odlas för de tjocka bladskافتen.

Rotselleri, *A. graveolens* Rapaceum-gruppen, odlas för dess uppsvållda rotbas.

Bladselleri är den mest ursprungliga formen med spröda ihålliga stjälkar och lågt växtsätt med nästan liggande blad. Det är en strandväxt och trivs i kustklimat.

Historia

Blekselleri härstammar från Främre Asien. Den har odlats som föda och medicin av forntidens egyptier, greker och romare. Det var romarna som spred bleksellerin över Europa. På 1500-talet kom från Italien den bredstjälkiga varianten vi är vana vid. Till Sverige kom blekselleri på 1600-talet men blev aldrig populär hos allmogen, som föredrog kokta grönsaker. Den odlades däremot mycket på herrgårdar och slott. På slutet av 1800-talet kom den första självblekande bleksellerin, Golden Selfblanching, och denna finns i handeln fortfarande.

Rotselleri är en mutation från bladselleri och dök upp från ingenstans på 1700-talet. 100 år senare odlades den allmänt runt Medelhavet och i stora delar av Europa.

Selleri är en tvåårig växt. Blommorna är tvåkönade och är kors-pollinerande.

Odling

Odling av rot- och blekselleri är i huvudsak mycket lika varandra och jag behandlar båda varianterna i stort sett lika.

Selleri behöver lång tid för att utvecklas, så för att få goda skördar måste man förkultivera småplantor på våren för utplantering när frostrisken är över. Selleri vill växa snabbt och utan uppehåll och tål därför inte torka. Den fodrar djup, mullrik, lucker och välgödslad jord med pH 7,0-7,5. Ges selleri bara de odlingsbetingelser den fodrar i form av jord, gödsling och vatten är den förvånansvärt lättodlad. Ofta kan man förtvivla "att det inte blir nått" men den kraftigaste tillväxten sker på sensommaren och hösten, så ge inte upp! Dock kan selleri stocklöpa redan första året om den utsätts för torka eller låga temperaturer, under 13 grader mer än 10 dagar.

Selleri tål ett par graders frost utan att skadas. Lätta frostnätter tycks förbättra lagringsegenskaperna. Förefaller kylan bli bestående är det bäst att ta upp dem för vinterförvaring. De måste dock ha tinat på plats innan man rör dem.

Blekselleri skall blekas, säger man. Vill man ha de allra sprödaste, mjällaste och mildaste stjälkarna så får man nog göra sig det besväret, men många sorter är alldeles utmärkta utan blekning. Vid blekningen, i början av augusti, tar man bort de fula, yttre bladen och sveper wellpapp eller kartong runt de hopsamlade stjälkarna och binder om pappen så man har en stående cylinder med själva bladen tittande upp ur mitten. Kupa upp lite jord runt pappen så paketet får lite stöd. Efter 4 veckor är blekningen klar och man kan börja skörda.

Åkersork tycks vara förtjust i rotselleri och sorken har den lilla egenheten att den äter upp rotsellerin underifrån men lämnar en knapp centimeter närmast skalet kvar. De yttersta rötterna överlever, vilket resulterar i att blasten fortsätter att se grön och fin ut. Det är en märklig upplevelse att skörda tunna rotselleriskålar....

Fröodling

När man vill spara plantor över vintern för fröodling väljer man på senhösten ut de plantor man vill fröodla på. Dessa stympas på all sin blast utom de innersta minsta stjälkarna. På rotselleri bryts de yttre bladen nedåt så att de släpper från roten.

Plantorna får stå kvar på odlingsplatsen några veckor för att härdas. Gräv upp plantorna med så skonade rötter som möjligt.

Blad- och blekselleri selekteras med avseende på smak, stjälkarnas bredd osv. Rotselleri på rotens form och sidorötternas placering. Viktigt är att sortera bort exemplar som avviker, även på bladens utseende.

Blad- och blekselleri sätts i t. ex. en blomlåda tätpackade i lite jord. När vinterkylan kommer tag in lådan i källare eller ett svalt kallgarage. Se till att plantorna inte torkar men vattna sparsamt. Vattningens behovet är helt avhängigt källarens temperatur och fuktighet. Det kommer att växa ut nya stjälkar från plantorna under vintern men detta gör inget. Min erfarenhet av vinterförvaring är att de klarar vintern bäst om de får så mycket ljus som möjligt och att temperaturen är så nära noll, utan frost, som möjligt.

Rotselleri sätts upprätt i lådor – gärna rektangulära murbrukshalvor. Bottna med fuktig torv eller sågspån. Rötterna måste stå kallt och luftigt, annars är risken stor att de möglar. Har man inte källare eller kallgarage så kan man lyckas att förvara dem i trädgårdens lövhög eller i kallkompost med ungefär 20 cm täckning. För att inte utsätta rötterna för alltför mycket för väta lägger man en hatt av tjärpapp eller dylikt över lövhögen. I en lövhög kan rötterna frysa ganska ordentligt utan att ta skada, då temperatursvängningarna är mycket små. Variationerna på hur mycket kyla rötterna tål varierar dock mellan sorterna.

På våren, när man tar fram rötterna, hittar man ibland en liten rötgrop i toppen av rotsellerin. Rötter med detta angrepp är oftast värdelösa för fröodling. Friska rötter har en tydlig spets som bara väntar på att få bryta fram en ny stjälek. Det säkraste sättet att få selleri att överleva vintern är att förvara dem så, att blasten hela tiden står grön.

Det är en fördel om rötterna får mjukstarta våren på en kallveranda eller i en drivbänk. Selleri drar fördel av att ha startat att växa innan de utplanteras på slutlig odlingsplats.

Många gånger är det enklare att övervintra tämligen små plantor för fröodling. Vet man att man har bra stamfrö kan man lugnt fröodla även på små plantor. I annat fall får man ta sig en funderare på om man selekterar bort god tillväxt.

Fröskörd och tröskning

Selleriblommorna växer i etager och mognaden sker under lång tid. Blommorna är insektpollinerade och vanligaste insekterna är blomflugor och små skalbaggar. Vid varje blomflock grenar sig blomstängeln, växer 10-15 cm och ger ny blomflock. Frö från den första omgångens blommor blir större än de från andra osv. Vill man säkerställa att få högsta kvalitet på fröet, plockar man av första omgångens frö så fort det mognat. Väntar man till det ser ut som allt frö är moget har det bästa hunnit falla till marken. Moget, torrt frö är mycket lätttröskat. Oftast räcker det med att stryka med handen över flockarna för att fröet skall falla av.

Korsningsrisker

Korsningsriskerna för selleri finns bara mellan de olika odlade varianterna och mot vild selleri. Isoleringsavstånd på 500 meter räcker mer än väl.

Frödata

Grobarheten är omkring 75 %. Fröet gror på 15-25 dygn och behåller gröningsförmågan 5-8 år. Det går 2000-2500 frö på ett gram.

Källor

Bacher, T och Sörensen, F. Red. 1952. *Odling av köksväxter på friland och under glas*. Landskrona

Erlandsson, Peter. Föreningen Sesam. Muntlig kommunikation.

Israelsson, Lena. 1996. *Köksträdgården*. Stockholm
Runåbergs frökatalog 1996.

Vilmorin o Andrieux. 1885. *The Vegetable Garden*. England
Faksimil Ten Speed Press 1995 Berkely, USA