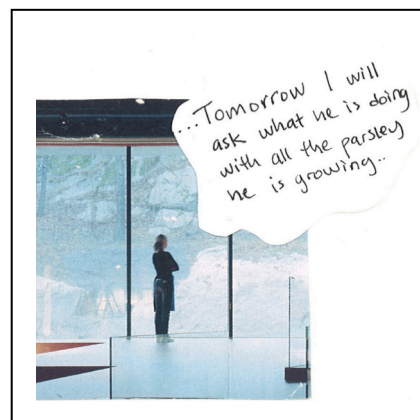


Att odla en matkultur

Grödor ur Irakisk, Syrisk, Turkisk och Libanesisk kokkonst som är odlingsbara i Södertälje



Åsa Waldenström

Uppsats för avläggande av filosofie kandidatexamen i
Kulturvård, Trädgårdens hantverk och design
22,5 hp
Institutionen för kulturvård
Göteborgs universitet



Att odla en matkultur
- Grödor ur Irakisk, Syrisk, Turkisk och Libanesisk
kokkonst som är odlingsbara i Södertälje

Åsa Waldenström

Handledare: Bo Magnusson

Kandidatuppsats, 22,5 hp
Trädgårdens hantverk och design
Lå 2013/14

By: Åsa Waldenström
Mentor: Bo Magnusson

Growing a Food Culture: cultivating crops from Iraqi, Syrian, Turkish and Lebanese cuisine in Södertälje

ABSTRACT

Municipalities consist of diverse compositions of people; this thesis suggests that locally produced crops should be adapted to the requirements of each specific community. In the case of Södertälje municipality, Sweden, many different nationalities are represented. At least a quarter of the citizens are from, or have ancestors from, the Middle Eastern countries Iraq, Syria, Turkey and Lebanon. Interviews have been carried out with one person from each country, to find out which vegetables and aromatic plants are used in their own food culture. Interviews have also been conducted with people who grow exotic plants in the same climatic zone or colder ones. Crops that were mentioned more than once have been investigated to find out whether they can be grown on open land in the climate of Södertälje - Swedish climatic zone II-III (see map on page 19). In the text the crops are presented in Swedish, Arabic, Turkish and English, along with their scientific names. Results indicate that most of the crops investigated can be grown in the climate of Södertälje municipality. A few vegetables like tomato, okra, aubergine and certain cucumbers do not do well on open land and are best cultivated in a greenhouse. Amongst the aromatic plants there are more crops that are not possible to cultivate, mainly because many are perennial woody plants from a tropical climate that do not produce the parts used as herbs for many years. Most aromatic plants that can be harvested after one season will grow in the climate of the municipality. An interesting result amongst the vegetables is *Gundelia tournefortii*, a wild growing vegetable mentioned in the interviews as a crop that was not possible to obtain in Sweden and which the interviewees longed for. Unfortunately the only known attempt of cultivating the plant was not very successful. Other vegetables mentioned during interviews that are seldom used in Swedish food culture are dandelion/chicory and the green parts of onions and garlic, which are all easily grown in Södertälje.

Title in original language: Att odla en matkultur – Grödor ur Irakisk, Syrisk, Turkisk och Libanesisk kokkonst som är odlingsbara i Södertälje

Language of text: Swedish

Number of pages: 64

Keywords: food culture, exotic vegetables, aromatic plants, Iraq, Syria, Turkey, Lebanon

Förord

Vi odlade mängder med persilja. Både slätbladig och krusbladig. Det hade blivit så på grund av designen i köksväxtlandet det året. Däremot var det ingen av oss som riktigt visste vad så stora mängder kunde användas till. Visst säger kokboken att det ska vara persilja i korvstroganoff, men sen då? En dag den sommaren hade jag ett fantastiskt möte med en person som besökte trädgården. Det visade sig att personen hade vuxit upp och levt nästan hela sitt liv i Libanon, men blivit tvungen att fly och hamnat i Sverige. I samtalet fick jag höra om längtan efter jorden hemmavid, efter odlandet och efter vissa grönsaker som var svåra att få tag på i Sverige. Det visade sig också att de var några vänner som hade gått ihop och odlade vildgurka i ett växthus i trakten. Ögonen talade om att längtan efter gården i Libanon var enorm. I glädjen över grönsaker hittade vi något gemensamt och persiljan fick jag veta att jag skulle använda till tabouleh. Det var noga att det var den slätbladiga persiljan och inte den krusbladiga jag skulle använda.

Men långt innan det här, närmare bestämt under 2010, befann jag mig under en längre tid utomlands. Jag hade rest ganska många månader. Det jag upplevde då var ett sug efter och sedan ett otroligt lugn när jag kom i kontakt med mat som smakade som hemma. Det gällde det mesta, men framför allt minns jag friheten i att äta fil och blåbär. Och en dag, på vandringen ner för ett berg, hörde jag ett sus ovanför mig. Det susade på det där sättet som det bara låter när asplöven får fart och jag blev alldeles tårögd av välbefinnande. Jag hade inte ägnat en tanke åt bristen på sus, men när det väl träffade min trumhinna kände jag mig hemma.

Detta arbete är på sätt och vis en hyllning till de där sakerna som får en att känna sig trygg, som att man har balans i livet trots att allt runt omkring är annorlunda. Men också helt tvärt om en hyllning till nya spännande saker i livet som till exempel armenisk vildgurka som jag fortfarande längtar efter att smaka färsk. Som ett resultat av arbetet har jag funnit mig själv i situationer som drastiskt har minskat de hjärnspöken som ibland har sagt åt mig att främlingar är farliga. Jag har snarare funnit dessa främlingar helt fantastiska.

Under skrivandet av detta arbete har jag fått hjälp av många personer och jag vill särskilt tacka alla de som ställt upp på intervjuer och hjälpt mig vid alla möjliga märkliga tillfällen.

Adim Mizban, Maik Varli, Nimet, Kenan, Roger, Jacob, Faiza, Nina, Kerji, Hosni, Josefin, Tomas, Lena, Shokoh, Lina, Mikael med flera.

Tack.

Innehållsförteckning

1. Inledning	9
1.1 Bakgrund	9
1.1.1 Livsmedelstrygghet	10
1.1.2 Invandrade köksväxter	10
1.2 Problemformulering och frågeställningar	12
1.3 Syfte och målsättning	12
1.4 Forsknings- och tillämpningsläge	13
1.5 Avgränsningar	14
1.6 Metod och material	15
1.6.1 Intervju	15
1.6.2 Litteraturstudie	16
1.6.3 Val av metod - diskussion	17
1.7 Södertälje	18
1.7.1 Klimat	19
2. Undersökning	22
2.1 Genomförande	22
2.1.1 Bearbetning av insamlad data	22
2.2 Resultat	22
2.2.1 Intervjuer	25
2.2.2 Kokböcker	25
2.2.3 Butik	25
2.2.4 Odlingsbarhet	26
2.2.5 Tabellförklaring	26
2.2.6 Grönsaker	27
2.2.7 Kryddväxter	45
3. Diskussion och slutsatser	53
4. Sammanfattning	55
Käll- och litteraturförteckning	57
Bilagor	63

1. Inledning

1.1 Bakgrund

I Södertälje kommun finns ett stort utbud av matkulturer, tack vare att det finns många nationaliteter representerade. Det innebär i sin tur en stor variation av grödor, både vad gäller arter och sorter samt hur de används. Många invånare i staden har vuxit upp i norra Mellanöstern eller har kopplingar dit. Eftersom Södertälje kommun medvetet arbetar för att öka andelen närodlad, så borde grödorna som odlas i kommunen vara anpassade efter invånarnas önskemål.

Matkultur och konsumtion av livsmedel är något vi alla kan relatera till oavsett var i världen vi känner oss hemma. Denna gemensamma nämnare kan innebära möjligheter att mötas över gränser. Etnobotanisten och odlaren av exotiska grönsaker, Mickael Mickaud från England, säger till tidningen *The Garden* att ”mat kan användas för att överbrygga avståndet mellan kulturer, det kan främja förståelse och föra människor samman.” Vidare menar Mickaud att ”många grupper upprätthåller sin kulturella identitet genom maten de producerar” (Spielberg 2005, s. 873; min översättning)

Smaker och dofter sitter djupt inom oss och nog minns de flesta som vuxit upp i Sverige somrar med smultron eller middagar med lingonsylt. Livsmedel som är vanliga i Sverige och svåra att få tag i utomlands skulle antagligen saknas av många svenskar vid en längre utlandsvistelse. Masoomi skriver i sin kokbok ”Matvanor tillhör de vanor som brukar behållas längst av invandrare. Mat fungerar som ett medel mot hemlängtan. Många invandrare anser att de äter betydligt oftare av hemlandets traditionella rätter nu efter emigrationen än de gjorde innan de lämnade sitt gamla hemland.” (Masoomi 2007, s. 12). Hockridge (2006) har skrivit en rapport om exotiska grödors potential att bli ekonomiskt viktiga för odlare i England och menar att både personer uppvuxna i England liksom ditflyttade i allt högre grad efterfrågar färsk exotiska grönsaker. Potentialen ligger enligt rapporten både i invandrade personers konsumtionsvanor liksom en kulinariskt modigare befolkning över lag. Men Hockridge (2006) menar också att det finns en nödvändighet i att odla nya grönsaker som en form av klimatanpassning.

För att kunna mötas kring odling av grönsaker underlättar det att ha ett gemensamt språk. De grönsaker som är svårödlade i det nordiska klimatet eller ovanliga i butikerna kanske inte ens har ett svenskt namn. Vid en utbildning i ekologisk grönsaksodling i Södertälje går främst personer med utländsk bakgrund och en av dem, Ragheed, säger till *Länstidningen* ”Det är få som odlar ekologiskt jämfört med efterfrågan som finns och den här utbildningen leder till ett sådant arbete. Det gör att vi slipper importera så mycket grönsaker från utlandet och att kunden får väldigt färsk produkt” (Zazi 2013). Flera av de grönsaker och kryddor som används i Mellanöstern odlas redan i Sverige. En del i växthus medan andra klarar klimatet på friland och vissa överlever till och med vintrarna. Ofta innebär våra korta somrar att grödor som har lång utvecklingstid måste förkultiveras i växthus under tidig vår om grödan ska hinna utvecklas.

Den totala självförsörjningsgraden i Sverige är den lägsta av alla länder i hela Europa. Vi producerar mindre än 55 procent av det vi själva äter, resten importeras¹. I vår tid är det omöjligt

¹ Lisa Sennerby Forsse Rektor Sveriges Lantbruksuniversitet, seminarium Skenbar Livsmedelstrygghet 19 mars 2014.

att inte ta hänsyn till sådant som peak oil, klimatförändringar, befolkningsökning liksom befolkningsförflyttning. Examensarbetet är skrivet med detta i åtanke, men går inte djupare in i begreppen. Arbetet tar avstamp i att det är rimligt att varje stad försöker nå en hög självförsörjningsgrad utifrån sina förutsättningar och preferenser.

1.1.1 Livsmedelstrygghet

Under slutet av 1900-talet låg Sveriges totala självförsörjningsgrad mellan 80-100 %, men har minskat drastiskt sedan dess. Idag är självförsörjningsgraden under 55 % och sjunker kontinuerligt. Det är den lägsta nivån av samtliga länder i Europa². Även grönsaker ligger på samma nivå och ca 50 % av det som konsumeras inom landet importerar (Olsson & Ottosson 2014). Johan Rockström, VD för Stockholm Resilience Centre, säger att ”vi måste vara oerhört nervösa för världens och Sveriges livsmedelsförsörjning i framtiden”³. Klimatförändringarna påverkar livsmedelsproduktionen i många av de länder som Sverige importerar ifrån och prishöjningen av livsmedel 2007-2008 berodde enligt Kuylensstierna och Sennerby Forsse (2012) delvis på klimatförändringar som ledde till dåliga skördar. Rockström menar vidare att det redan har hänt att länder slutar exportera livsmedel efter missväxt på grund av klimatförändringar. Pfeiffer (2006) menar att en community, exempelvis en stad, borde vara självförsörjande till 30 % för att uppnå livsmedelstrygghet. Resterande del av communityns konsumerade livsmedel borde produceras av närliggande jordbruk.

Livsmedelstrygghet handlar om tre saker:

Att det finns tillräckligt med livsmedel och att tillgången är konstant.

Att det finns förutsättningar för samtliga att erhålla livsmedel.

Att livsmedel används och hanteras på lämpligt sätt utifrån näringsbehov och sanitet.

(World Health Organization 2014)

1.1.2 Invandrade köksväxter

Köksträdgårdarnas utseende i Sverige har varierat mellan århundradena och inspiration har ofta kommit från andra håll i Europa. Längre var köksträdgården omgärdad för att hålla djuren ute, medan det under senare tid tvärt om är djuren som hägnas in. Köksträdgårdens plats har också varierat från centralt belägen, gärna så nära boningshuset som möjligt, till i skymundan. Även vilka grödor som använts har förändrats genom historien.

Några av grödor har endast använts under korta perioder så som krusmalvan, också kallad kruus kattost. Andra har använts i många tusentals år och används fortfarande, så som bondeböna. Vilka grödor som odlats har varierat både mellan samhällsklasser och beroende på klimat och jord (Hansson & Hansson 2011). Sverige har långsamt fyllts på med grönsaker och kryddor via resande eller personer som kommit hit för att slå sig ner. Många grödor har nått landet tack vare kloster och först odlats i klosterträdgårdarna. Några av de tidigaste invandrarna är lök, kål, linser, rovor, säd och ärter av olika slag (Nygårds 2005). Historiskt sett är Sverige knappast känt för sin kryddstarka mat. Faktum är att det är väldigt ont om vilda kryddor (Walfridsson 1996). Timjan växer vilt i vissa delar av landet liksom kungsmyntha, kummin och kvanne. Under tidig- och högmedeltid odlades bland annat rättika, mariastistel och lungrot i landets södra delar liksom andra grödor som cikoria, dill, sallat, isop och humle. Fynd av smörgåskrasse har daterats till

² Lisa Sennerby Forsse Rektor Sveriges Lantbruksuniversitet, seminarium Skenbar Livsmedelstrygghet 19 mars 2014.

³ Johan Rockström VD SRC, seminarium Skenbar Livsmedelstrygghet 19 mars 2014.

början av senmedeltid i Lund, men betydligt tidigare i grannlandet Norge. Enligt en förteckning över frösändningar till gods från 1598 ska bland annat anis, timjan, basilika, rosmarin, salvia, mejram, gurka, melon, rädisa och kål ha såtts. Under 1500-talet kom grönsaker som spenat och majs. Den vita huvudkålen ska ha kommit under 1500-talet och under 1600-talet ökade antalet kålsorter med både kålrabbi, rödkål, blomkål och grönkål. Under den här perioden introducerades även piplok, tomat, svartrötter och kronärtskocka (Hansson & Hansson 2011).

Rosenhane var godsägare och levde under första halvan av 1600-talet. Under sin tid påbörjade han ett verk med namnet *Oeconomia* där han bland annat beskrev odlingsmetoder och grödor. De kryddor som Rosenhane ansåg att man skulle odla var bland annat: persilja, mejram, timjan, basilika, rosmarin, salvia, isop, citronmeliss, körvel, dragon, dill och mynta (Israelsson 1996). Till och med saffran nämns i texten. Av grönsaker nämns bland annat purjolök, rova, rödbeta, morot, sparris, meloner, palsternacka och rödlök bland många andra (Hansson & Hansson 2011).

I det äldsta kända fröregistret från början av 1700-talet finns rosmarin, timjan, basilika, bladpersilja och salvia (Israelsson 1996). Under 1700-talet ska moroten ha funnits både som röd, vit och gul. Även blekselleri och rädisa odlades, om än mindre vanligt förekommande. Nykomling under tiden var broccoli, sparrisart, chili och krusbladig persilja (Hansson & Hansson 2011). Under 1800-talet kom de första fröfirmorna och hos dem såldes bland annat ”mejram, timjan, basilika, persilja, krusmynta och lavendel” (Walfridson 1996). Innan dess hade växterna spridits mycket långsamt i landet eftersom man var beroende av att få en stickling eller frö av varandra.

Under 1700-talet skrev Carl von Linné verket *Hortus Uplandicus* och Peter Lundberg *Then rätta svenska trädgårds-praxis*. I dessa böcker beskrivs allt ifrån maskros och dill, indiankrasse och slätbladig persilja till trädgårdsportlak och mangold samt närmare hundra andra grönsaker och kryddor. I växthus föreslogs chili, lager och rosmarin medan melon och vattenmelon, gurka, pumpa och ananas odlades i drivbänk (Hansson & Hansson 2011).

I början av 1800-talet slog potatisen igenom på riktigt, trots att den blivit introducerad redan på 1700-talet. Under 1800-talet ökade intresset för- och kunskapen om köksväxtodling och olika föreningar och skrifter för kunskapsspridning startades. Mot slutet av 1800-talet fanns ett så stort och varierat utbud av olika sorters köksväxter att något liknande varken förr eller senare har skådats (Nygårds 2005). En nykomling under århundradet var brysselkål och exempel på andra grödor som nämns i trädgårdsböcker från tiden är vattenkrasse, surklöverrova, strandkål, korogi, buskkål med flera (Hansson & Hansson 2011). Vid den här tiden startades också flera trädgårdsmästarutbildningar. ”När antalet inhemska trädgårdsutbildningar ökade blev antalet utbildade trädgårdsmästare fler och många av dem valde att starta eget. Kring de stora städerna växte många små företag upp med egna växthus, drivbänkar och frilandsodlingar. Med tiden blev odlingen ofta mer och mer specialiserad.” (Andréasson 2007, s. 23). Grödorna som nämnts ovan är endast en bråkdel av alla de som faktiskt odlats.

Fram till mitten av 1800-talet arbetade 80 % av befolkningen inom jordbruk, men har sedan dess ihållande sjunkit. I och med industrialiseringen under slutet av seklet effektiviserades och specialiserades jordbruket och av olika anledningar kunde färre försörja sig på odling. Det ledde till emigrering och att antalet stadsbor dramatiskt ökade då fler fick arbete i staden. Vid mitten av 1900-talet arbetade endast 30 % inom jordbruk och idag sysselsätter näringen kring 3 % av befolkningen (Lagerqvist 2012).

Under 1900-talet har intresset för odling i städernas koloniträdgårdar ökat under världskrigen, för att däremellan och därefter återigen sjunka. Egnahemsträdgården var vanlig under början av seklet och innebar odling i den egna trädgården framför huset. Den skulle främst nyttjas till köksväxter, bär och frukt. Under andra halvan av 1900-talet har köksväxtodling givit plats åt

gräsmattor och blomsterplanteringar och författarna Hansson & Hansson (2011) skriver vidare att antalet köksväxter under århundradet drastiskt minskade. Framför allt gällde det grönsaker och exempel på växter som försvann ur odlingsböckerna är cikoria, svartrot, kardon med flera liksom många kålsorter, medan kryddor snarare ska ha fått ett uppsving. Enligt Westerlind (red. 2011) odlades endast tre kryddor storskaligt i Sverige under 80-talet: persilja, dill och gräslök. I hemmen fanns torkade kryddor, men 80-talet var också tiden då färska kryddor blev modernt i köket och till exempel basilika blev in i köksfönstret. Under 90-talet var chili och vitlök omåttligt populärt. Under 2000-talet fick libanesiskt ett uppsving och istället för nya kryddor var det saltet som varierades i form och ursprung (Westerlind red. 2011).

Konsumtionen av grönsaker ökade med 15 % under de tio första åren av 2000-talet i Sverige och per person konsumeras i genomsnitt 50-60 kilo färska grönsaker och rotfrukter (Jordbruksverket 2010).

1.2 Problemformulering och frågeställningar

Sverige importerar mycket grönsaker och kryddor trots att det är möjligt att närodla många i vårt klimat. Självförsörjningsgraden är den lägsta i Europa och över 45 % av grödorna som konsumeras i landet importeras. I och med klimatförändringar och peak oil är detta problematiskt. Södertälje är en kommun som valt att satsa på en ökad mängd närodlat i sina verksamheter.

Olika kommuner har olika sammansättning av människor och därmed olika preferenser av råvaror. Över en fjärdedel, 27,5 procent, av invånarna i Södertälje kommun har bakgrund i fyra länder i norra Mellanöstern: Irak, Syrien, Turkiet och Libanon. Även andra länder i norra Mellanöstern finns representerade, men i mindre utsträckning. Undantaget personer med bakgrund i Norden utgör norra Mellanöstern den största gruppen i Södertälje.

Examensarbetet ämnar svara på följande frågor:

- Vilka grönsaker och kryddväxter används i matkultur i Irak, Syrien, Turkiet & Libanon?
- Vilka av dessa är möjliga att odla på friland i Södertälje?

1.3 Syfte och målsättning

Syftet är att undersöka möjligheten att i Södertälje kommun producera grönsaker och kryddor som används i matkultur från Irak, Syrien, Turkiet och Libanon. I förlängningen kan det leda till att öka tillgången på närproducerade färska råvaror som privatkonsumenter och kommunens verksamheter i Södertälje förbrukar, öka livsmedelstryggheten samt minska behovet av transporter.

Målet för undersökningen är att presentera en lista på de grönsaker och kryddor från Irak, Syrien, Turkiet och Libanon som redan odlas, har testodlats, förmodligen kan odlas respektive inte kan odlas i Södertäljes klimat. Målet är att presentera grödorna på svenska och vetenskapligt namn, men även med namn på engelska, arabiska och turkiska i de fall där det är möjligt. Detta för att öka möjligheten att hitta ett gemensamt språk och ge läsaren av arbetet möjlighet att söka ytterligare kunskap om den specifika grödan.

1.4 Forsknings- och tillämpningsläge

Sverige har en lång historia av att införa nya nyttoväxter, men också av att förädla dessa så att de passar våra förhållanden och behov. Sveriges Lantbruksuniversitet är en av de aktörer som än i dag arbetar med att testa sorter som passar i landet. Ulva park är ett nyare initiativ som gör detsamma. Ulva park har anställda med utbildningar inom den gröna sektorn från ett antal olika länder och har därmed också testodlat grödor som kan verka exotiska. Hushållningssällskapet har under flera år arbetat med att sammanföra bönder med invandrare som har agrar kompetens och skapar därmed förutsättningar för utökad odling av exotiska grödor.

Emma Hockridge skrev 2006 en industrirapport med namnet ”Farm local; eat global”, vilken handlar om möjligheterna för Storbritanniens jordbrukare att öka sina inkomster på en underutvecklad marknad: exotiska grönsaker. Hockridge skriver att ett av de viktigaste kriterierna då invandrare handlar grönsaker är att de är fräscha och att importerade grödor ofta håller för låg nivå. Vidare menar hon att många grödor inte går att importera på grund av för kort hållbarhet efter skörd, trots att de i ursprungsländerna ofta används mycket. Ett antal exotiska grödor växer enligt Hockridge mycket bra i det brittiska klimatet och hon menar att till och med okra kan ”luras” till en god skörd där sorten Clemson’s Spineless ska vara den bästa för tempererat klimat.

Michael Abdalla är postdoktor på fakulteten för livsmedelsvetenskap och nutrition vid institutionen för livsmedelsteknologi och växters ursprung, Universitetet i Poznan, Polen. Abdalla har under 2000-talet skrivit flera texter om Assyrisk matkultur publicerade i Journal of Assyrian Academic Studies, JAAS (Abdalla 2004, u.å.). Abdalla (2004) beskriver både kultiverade grönsaker och kryddor, men även användningen av vilda växter i maten vilken han menar är betydande, till och med likställd med kultiverade grönsaker. Abdalla tar upp vilda växter ur fler än tolv olika växtfamiljer. Många av växterna, till exempel *Malva neglecta* Wallr. och *Portulaca oleracea* L., används med all säkerhet, men författaren tar även upp växter som troligtvis används så som *Althaea officinalis* L. och *Rumex scutatus* Lam. Främst handlar det om grönsaker, men till viss del även kryddor så som sumak, *Rhus typhina* L. och *Mentha pulegium* L. Lökar som nämns är *Allium victorialis* L. och *Allium ursinum* men även *Scilla bifolia*. Många av de beskrivna växterna används som bladgrönsaker och exempel är: harsyra *Oxalis acetosella* L., cikoria *Chichorium intybus* L., maskros *Taraxacum officinale* Web., spenatskräppa *Rumex patientia* L., källfräne *Nasturtium officinale* R. Br., *Spinacia tetrandra* Roxb., ängsbräsma *Cardamine pratensis*, välsk krassing *Cardaria draba* (L.) Desv., och *Scorzonera parviflora* Gilib. sydcikoria *Cichorium endivia* L. Andra vars blomknoppar används är *Gundelia tournefortii* L. medan kardonen *Cynara cardunculus* L. användas för rot och stjälk. Några vars tidiga skott används är gul daglilja *Hemerocallis lilioasphodelus*, men där används även roten, vilket också är den del som används på vildmorot *Daucus sativus* Rochl. och trädgårdsrättikan *Raphanus sativus* L. Hela mariatisteln, som numera heter *Silybum marianum* (L.) Gaertn. (förr *Carduus marianus* L.), används på olika sätt under olika stadier av tillväxt.

Vad gäller kultiverade grönsaker skriver Abdalla (2004, u.å.) om lök och vitlök ur familjen Alliaceae. Från Solanaceae nämns tomater, paprika, aubergine och potatis medan Apiaceae representeras av morot och persilja. Zucchini, gurka och pumpa används liksom huvudsallat, kål, kålrot, blomkål och rädisor där författaren särskilt lägger till att blasten på rädisorna används och vidare rödbetor och vinblad. Bönor nämns generellt men specificeras bara i form av bondbönor (broad-beans). Växten som på engelska heter ”Jamaica sorrel” är med största säkerhet rosellhibiscus, *Hibiscus sabdariffa*, vars frukter används. Vidare nämns ”sorrel” vilket återigen kan vara rosellhibicus, men lika gärna någon syra. Kryddväxter är pepparmynta, sesamfrö, peppar och ”bittercress” vilket troligtvis är bergsbräsma. Rostade fröer ska vara populärt och kommer till exempel ur vattenmelon, pumpa och solros och äts i stora mängder. (Abdalla 2004, u.å.)

Kokböcker med mat från det geografiska området tar upp många olika grödor i recept. Kokböcker använder oftast grödor som är vanliga i ett land, men kan även ha med sådana som är mycket ovanliga och snarast inte konsumeras. I detta examensarbete är kokböckernas roll att komplettera intervjuer och eventuellt stärka bilden av vilka grödor som används i området. Se mer om de utvalda kokböckerna under litteraturstudie.

Grödornas odlingsförutsättningar:

Det finns mycket information att ta del av vad gäller grödors optimala tillväxtbetingelser. Utvalda böcker har i detta examensarbete bland annat varit *World vegetables* (Rubatzky 1997) och *Food plants of the world* (Van Wyk 2005). Den förstnämnda är en mycket omfattande bok om kultiverade grönsaker, samt i viss mån även kryddor. Boken beskriver inte bara växters ursprung utan även deras substrat- och klimatpreferenser. Den sistnämnda innehåller kortfattade beskrivningar av varje växt, dess ursprung och användning samt bilder i färg. Mer specifika odlingsbeskrivningar för det inhemska klimatet har tagits ur ett flertal böcker av Israelsson (1996, 2002, 2011, 2013) liksom den norska boken *Grönsakdyrking på friland* (Balvoll 1999). Utgåvor av Föreningen Sesams tidning *Sesamnytt* har använts då de i många fall innehåller bra beskrivningar av grödor och dess odling i Sverige genom tiderna.

Vad gäller kryddor har boken *Kryddväxter* av Hansson & Hansson (2010) gett goda beskrivningar, men varit väldigt sparsmakade vad gäller lignoser. Även andra böcker så som *Annas Örtagård* (Bergenström 2005) och *Kryddlexikon* (Vetlesen 2012) har använts.

1.5 Avgränsningar

Endast matkultur från fyra länder i norra Mellanöstern har undersökts: Irak, Syrien, Turkiet och Libanon. Dessa länder benämns i examensarbetet som ”undersökningsområdet”. Avgränsningen kommer av att mer än en fjärdedel av Södertälje kommuns befolkning har bakgrund i dessa länder. Matkultur från andra länder i Mellanöstern som finns representerade i kommunen är inte med i undersökningen.

Endast de grönsaker och kryddväxter som nämnts under intervjuerna samt de ur ett antal kokböcker beskrivs och undersöks i detta examensarbete. I examensarbetet benämns grönsaker och kryddväxter tillsammans som ”grödor”. Grödor som sedan länge odlas i Sverige har inte undersökts, utan nämns bara, så länge det inte rör sig om särskilda sorter som är ovanliga. Inte heller grödor som enbart nämnts vid ett enstaka tillfälle av intervjuer och kokböcker har undersökts.

Endast grönsaker och kryddor som används i matlagning har undersökts. Därmed utesluts frukter, nötter och sädesslag, samt sådant som används i drycker, som medicin eller annat. Grönsaker definieras i detta arbete som växter vilka odlas som annuella eller vilda växter som skördas i syfte att konsumeras och innefattar fruktgrönsaker, bönor och ärter, bladgrönsaker, kålväxter, lökväxter och rotfrukter. Kryddor definieras i Nationalencyklopedin som ”växter och växtdelar som innehåller smakämnen, i regel eteriska oljor men också hartser och andra ämnen med stark lukt och smak” (Olsson 2014). I detta examensarbete används ordet kryddväxter, vilket är inkluderande för samtliga växtslag. I undersökningen av kryddor är urvalet ett annat än det för grönsaker, vilket beror på att kryddor kommer från en mycket stor variation av växter. Därför inkluderas förutom annuella och perenner även lignoser vilka på något sätt används som krydda.

Endast en person med ursprung i var och ett av de fyra länderna har intervjuats och därutöver handlare med erfarenhet av försäljning av dessa grönsaker och kryddväxter, samt personer i Södertälje kommun som odlar; för att få reda på om grödorna redan har testats.

I examensarbetet räknas grödor som odlingsbara om de kan odlas i klimatet som erbjuds på friland i applikationsområdet. Många av dessa kräver förkultivering för att hinna utvecklas under de månader som erbjuder tillräcklig värme. Dessa räknas trots det som odlingsbara eftersom de utvecklas väl i de temperaturer som erbjuds under sommarmånaderna. Grödor som däremot, trots förkultivering, inte är möjliga att odla i klimatet utan kräver täckning eller växthus även under sommaren räknas som ej odlingsbara i det aktuella klimatet.

1.6 Metod och material

1.6.1 Intervju

”Vid kvalitativa intervjuer strävar man vanligen efter att just komma åt, att få veta, vad den intervjuade menar med eller hur han eller hon uppfattar ett ord eller en företeelse”

(Trost 2005, s. 113)

Undersökningen utgörs av en inventering av vilka grödor och kryddor som används i matkultur från Irak, Syrien, Turkiet och Libanon. För att få fram information om vilka grödor som används av personer med bakgrund i dessa länder har en person från varje land intervjuats om sin matkultur. De flesta av intervjupersonerna bor i eller i närheten av Södertälje kommun.

Intervjuer har även gjorts med två kolonilottsodlare i Södertälje med bakgrund i Turkiet och Libanon/Syrien. Dessa intervjuer genomfördes för att få reda på vad de odlar med framgång och vad som har testodlats utan framgång. Resultatet av dessa intervjuer finns att se i bilaga 2. En butiksägare till Hovsjö Matcenter, Södertälje, med bakgrund i Turkiet har intervjuats för att få reda på vad personer från undersökningsområdet efterfrågar samt vad som importeras. Även en verksamhetsansvarig på Ulva Park, som arbetar med testodling av många exotiska grödor, har intervjuats.

Undersökningsmaterialet har bestått av:

- Intervjuer med privatpersoner boende i Sverige med bakgrund i undersökningsområdet
- Recept ur kokböcker om mat från undersökningsområdet i norra Mellanöstern
- Intervju med butiksägare i Södertälje
- Intervjuer med kolonilottsodlare i Södertälje
- Intervju med Ulva Park som driver testodlingar av exotiska grödor

Intervjuerna har genomförts på ett enhetligt sätt inom varje grupp. Intervjuerna av de olika grupperna har dock skiljt sig något sinsemellan, eftersom intervjuerna med personer som lagar mat och med de som odlar har genomförts av olika anledningar. Den gemensamma nämnaren för samtliga intervjuer har varit fokus på grönsaker och kryddor som används i matlagning i undersökningsområdet. Intervjufrågorna som användes som utgångspunkt finns att se i bilaga 1.

Urvalskriterier för de personer som har intervjuats om grödor som används i matkulturerna har varit att personen själv har bott i något av de fyra länderna under en längre period av sitt liv samt att personen ofta lagar mat och fortfarande lagar mat från sitt tidigare hemland. Det var av vikt att intervjupersonerna främst var privatpersoner av den anledningen att privatpersoner utgör den största konsumentgruppen av grödorna.

Även personer som inte bor i Södertälje har intervjuats, vilket beror på svårigheter att komma i kontakt med tillräckligt många intervjupersoner från rätt länder.

Intervjumetoden som användes i examensarbetet var en kvalitativ semistrukturerad intervju. En pilotstudie genomfördes med en person för att undersöka bästa metod. Pilotstudien genomfördes på annan ort med en person från Libanon och denna tydliggjorde språkproblematiken kring grönsaker och kryddors namn på svenska.

Trost (2005) menar i boken *Kvalitativa intervjuer* att den som intervjuar ska ha ett litet antal teman som styr intervjun, vilken i övrigt ska vara väldigt fri på så sätt att ordningen av frågorna liksom det exakta innehållet endast styrs måttligt av intervjuaren. Trost (2005) skriver vidare att det finns både för- och nackdelar med olika sätt att dokumentera intervjusituationen. Att använda bandspelare är i många fall en fördel då det i efterhand är möjligt att gå tillbaka till sitt material för att lyssna till tonläge och exakta formuleringar. Trost menar dock att det är en smaksak och att det även finns många fördelar med andra metoder så som att anteckna eller till och med att filma intervjupersonen. I fallet av detta examensarbete användes papper och penna eller dator under intervjuerna.

1.6.2 Litteraturstudie

”Att äta tillsammans och dela varandras matkulturer kan kanske bygga broar mellan världens folk och föra oss tätare samman”

(Choueiry 2011, s. 10)

En sammanställning har gjorts av grönsaker och kryddor ur ett antal kokböcker. Ur böckerna har samtliga recept där inget ursprungsland angivits valts bort, vilket även gäller de recept som angivits komma från andra länder än undersökningsområdet.

Kokböcker

Chef Ramzis arabiska kokbok (Choueiry 2011): Med utgångspunkt i Libanon beskriver kocken Ramzi Choueiry en variation av recept från olika länder i Mellanöstern. Choueiry, född i Libanon, är en känd kock i många länder i Mellanöstern tack vare att hans TV-program om matlagning satellitsänds. Boken är skriven tillsammans med Bo Masser och all text är både på svenska och arabiska. På flera ställen står förklaringar till grönsaker som inte är möjliga att få tag på i Sverige och förslag på ersättare. Längst bak i boken finns också förklaringar av ovanliga ingredienser.

Lebanese cooking (Ward 1992): En bok som mycket noga tydliggör sorter av grönsaker. Boken beskriver endast Libanesisk mat och är skriven på engelska.

Orientens mat och kultur (Lutterbeck & Christ 2005): Boken är i inledningen tydlig med att den i viss mån är anpassad till ”europeiska förhållanden”, men också att ”mer exotiska ingredienserna beskrivs detaljerat i den utförliga uppslagsdelen i slutet av boken” (Lutterbeck & Christ 2005).

Kokboken innehåller recept från hela orienten: från Marocko till Turkiet utmed medelhavskusten och ner till Oman. Till en del recept finns ursprungsländerna beskrivna, medan andra är svåra att avgöra ursprunget till. I bokens inledning beskrivs att de har försökt fånga upp de gemensamma dragen i orientens matkultur. Endast recept som uttryckligen kommer från undersökningsområdet har använts.

Istanbul ett paradiset för matälskare (Yale 2010): En mycket utförlig receptberättelse från Istanbul i västra Turkiet. I boken finns både grönsaker och recept på turkiska och ibland ovanliga grödor beskrivna.

Böcker med mat från Libanon och Turkiet är möjliga att hitta på bibliotek och bokhandeln, men mat från Irak och Syrien är frånvarande i kokboksutbudet. I några av böckerna ovan finns det i viss mån recept från dessa länder.

Flertalet böcker har valts bort av anledningar som att de är allt för anpassade till svenska råvaror och inte behandlar varken receptens ursprungsländer eller ursprungliga råvaror.

1.6.3 Val av metod - diskussion

”Matkulturen skiljer sig inte så mycket, men kryddningen gör det”
– om skillnaden mellan länderna i undersökningsområdet, Intervjuperson 2014

På grund av språkförbistringar, både för att de intervjuade i samtliga fall har haft svenska som andraspråk och min brist på kunskaper i arabiska, turkiska och andra språk från området, riskerade kvantitativa intervjuer att inte bli tillräckligt tydliga. Ett sådant tillvägagångssätt hade eliminerat möjligheten att ställa viktiga följdfrågor samt be den intervjuade på olika sätt att tydliggöra vilken gröda det rörde sig om eller beskriva grödans egenskaper. Den kvalitativa intervjumetoden som användes möjliggjorde även användande av bilder och internet som redskap för att tillsammans hitta rätt gröda.

Ett alternativ hade varit att använda en kvantitativ intervjumetod och be den intervjuade att skriva namnet på grödan med originalspråk. Det hade varit möjligt om det inte var så att växtnamn varierar både mellan länder och mellan regioner, till och med lokalt. Om intervjupersonerna hade varit utbildade inom odling hade det varit möjligt att få reda på växternas vetenskapliga namn.

Det uppdagades problem även med användning av bilder under intervjun som medel för att få fram korrekt gröda, vilket troligtvis berodde på en ovana att skilja växter från varandra. Även därför krävdes stor noggrannhet och möjlighet att ställa följdfrågor.

Urvalet av intervjupersoner har skett genom kontakter och är i ett av fallen en bekant. Fördelaktigt hade varit att göra intervjuer med slumpmässigt utvalda personer från undersökningsområdet, nu bosatta i Södertälje. På grund av svårigheter att komma i kontakt med personer som var intresserade av att medverka i examensarbetet var detta inte möjligt. De uppsatta kriterierna för intervjupersoner har dock lett till en tillräcklig variation av de intervjuade, trots att samtliga inte bor i applikationsområdet Södertälje kommun.

Vårt att notera är undersökningsområdets geografiskt mycket stora yta samt klimat- och höjdskillnader inom området. Intervjupersonerna kan därför inte representera allas matkultur från

de utvalda länderna. Matkultur handlar om större likheter i användning av råvaror och tillagning lokalt eller inom en region. Det är dock viktigt att påpeka att kokkonst och användning av råvaror kan vara vitt åtskilda mellan individer oavsett egen uppfattning om kulturell tillhörighet. Med intervju som metod fångas dessa skillnader in utan direkt möjlighet att analysera uppgifternas allmängiltighet inom ett geografiskt område eller inom en kultur. Det finns också en mänsklig faktor inblandad, i form av minne, då det är svårt att under en intervju minnas alla grönsaker som någon gång används, framför allt de som används sällan.

Pilotintervjun har inte tagits med som del av materialet i undersökningen. Trost (2005) menar att en sådan intervju mycket väl går att använda som material så länge den inte är av dålig kvalitet. I detta examensarbete är pilotintervjun inte lika utförlig som påföljande intervjuer, men materialet som framkom är av god kvalitet. För resultatet från pilotintervjun, se bilaga 3.

I kokböcker beskrivs ofta recept med utgångspunkt i att allt är tillgängligt. Ibland har recept även med mycket ovanliga ingredienser som gemene man aldrig eller mycket sällan använder. Med detta finns både för- och nackdelar. Resultatet riskerar att inte gälla alla, men å andra sidan kommer nyanser upp som kan vara svåra att få fram under en tidsbegränsad intervju.

Vad gäller innehållet finns även andra faktorer att vara medveten om. Som det står i Orientens mat och kultur (Lutterbeck & Christ 2005, s. 8) ”En viss anpassning till europeiska förhållanden har varit nödvändig, men vi har varit nogga med att inte förvanska rätterna”.

Det är möjligt att se i sammanställningen av intervjuerna vilka grödor som endast nämns i kokböcker och därifrån dra egna slutsatser, se bilaga 2.

Resultatet bygger på material som framkommit genom intervjuer med olika sorters kunskapsbärare. Detta material har sedan analyserats och bearbetats genom uppföljning av intervjuer, en litteraturstudie och intervjuer med odlare. Materialet från intervjuer och kokböcker har sammanställts i ett dokument, se bilaga 2, varifrån listan med grödor har skapats som sedan beskrivs, se Resultat.

1.7 Södertälje

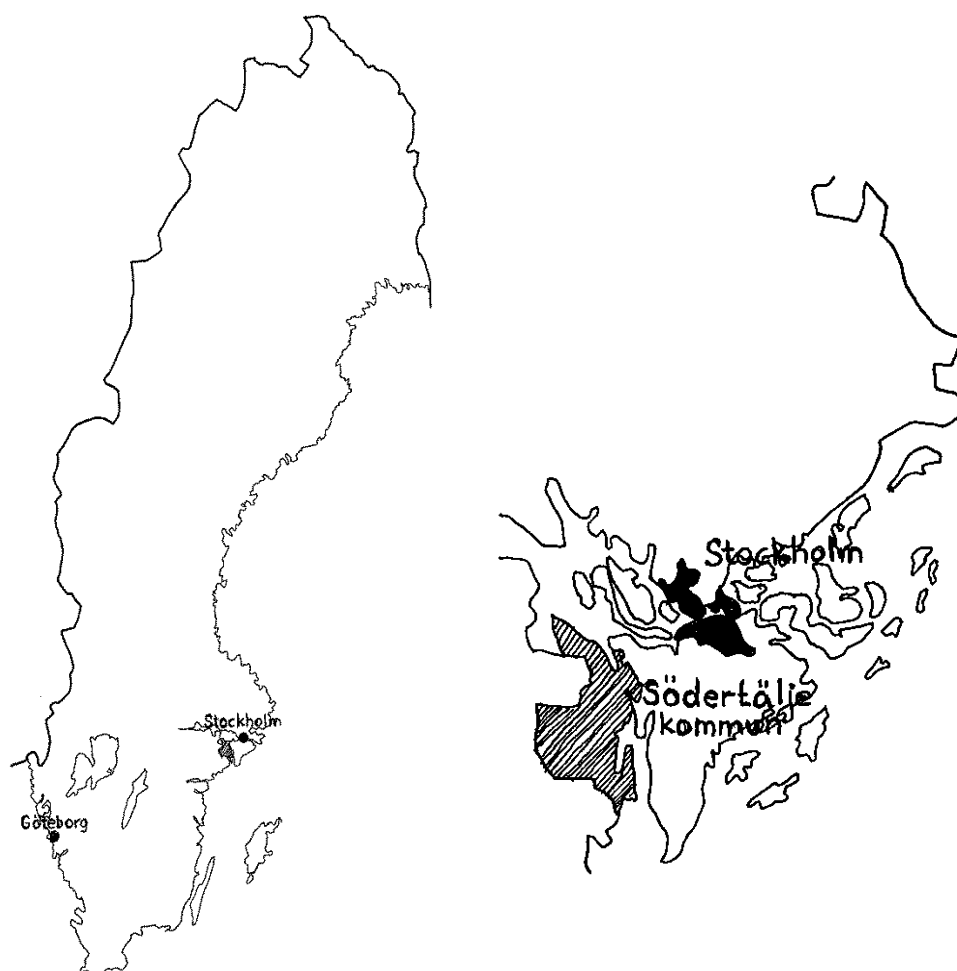
Södertälje kommun ligger i Stockholms län (Figur 1) och omfattar förutom Södertälje även kommundelarna Järna, Hölö-Mörkö, Vårdinge-Mölnbo och Enhörna. Södertälje kommun har 91000 invånare⁴ och en befolkningsökning på 1,4 procent (SCB 2013). Ungefär 32 000 av dem, eller 35,1 procent, är utlandsfödda⁵. Personer som har utländsk bakgrund räknas till 48,1 procent och med utländsk bakgrund menas personer som antingen är födda utomlands eller har två föräldrar som är det. Av de med utländsk bakgrund är det enskilt största representerade landet Irak med 10000 personer. Till dem med utländsk bakgrund i Syrien räknas 7600 personer, Turkiet 5400 och Libanon 2000 personer⁶. Sammanslaget innebär det att 27,5 % av kommunens invånare kommer från dessa fyra länder i norra Mellanöstern eller troligtvis har vuxit upp med matkultur därifrån. En mycket stor andel av dessa personer är assyrier eller syrianer. Personer med bakgrund i dessa fyra länder är tillsammans med Finland de fem mest representerade ursprungsländer i Södertälje kommun förutom Sverige. Det finns viss invandring från andra länder i Mellanöstern, exempelvis Iran, men i det fallet handlar det om betydligt färre personer.

⁴ Magnus Lundin utredare/statistiker Södertälje kommun, e-post den 26 februari 2014. Siffror från SCB 31 dec 2013

⁵ Magnus Lundin utredare/statistiker Södertälje kommun, e-post den 27 februari 2014. Siffror från SCB 31 dec 2013

⁶ Magnus Lundin utredare/statistiker Södertälje kommun, e-post den 26 februari 2014. Siffror från SCB 31 dec 2013

Personer med utländsk bakgrund efter ursprungsland	Antal	Procent av totalt antal invånare
Irak	10 004	11,0
Syrien	7632	8,4
Finland	6174	6,8
Turkiet	5393	5,9
Libanon	2005	2,2



Figur 1 Södertälje kommuns geografiska placering i Sverige.

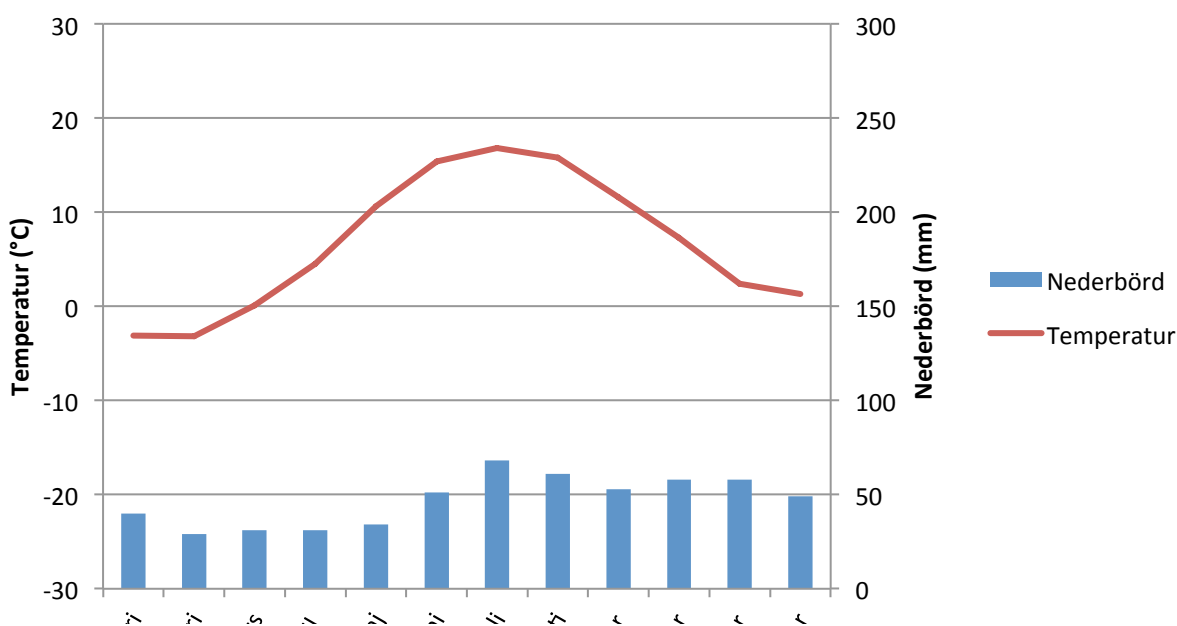
1.7.1 Klimat

Södertälje kommun ligger i gränslandet mellan södra Sveriges klimat, vilket räknas som ett varmt tempererat klimat som är fuktigt hela året och det nordligare kalltempererade klimatet som även det räknas vara fuktigt hela året (Fogelfors red. 2001, s. 17). Den sista frosten i Södertälje

kommun infaller oftast mellan 1-15 maj (SMHI 2009a) men enstaka frostnätter, så kallade järnnätter, kan förekomma även efter maj. Den första frosten kommer i genomsnitt 15 oktober (SMHI 2009b). Detta innebär att fem månader eller ca 170 dygn frostfria och att det under 10-30 av vegetationsperiodens dygn präglas av frost (Fogelfors red. 2001). Vegetationsperioden beräknades till 200 dygn kring Södertälje under samma period (SMHI 2011) och definieras av att dygnsmedeltemperaturen ihållande är +5°C eller mer (Fogelfors red. 2001).

Under 2012 nådde 55 dagar temperaturer över 20°C medan genomsnittet mellan 2000 och 2012 var 67,7 dagar med temperaturer över 20°C.

Södertäljes närmsta mätstation ligger numera i Tullinge strax utanför kommunen. Högsta uppmätta temperatur de senaste 10 åren har vid mätstationen varit 29 grader (uppgifter saknas 2008, 2006, 2004, 2003). Medeltemperaturen under sommarmånaderna var mellan åren 2000 och 2012 enligt SMHI (u.å.c) 15,66°C med lägsta somarmedeltemperatur på 14,3°C och högsta på 17,2°C (uppgifter saknas 2006, 2004, 2003). Årsnederbörden i medelvärde beräknas till 500 mm åren 1961-1990 (SMHI 2009c). Under sommarmånaderna, juni - augusti, är nederbörden 200-220 mm enligt medelvärde under perioden 1951-1980 (Fogelfors red. 2001). Diagrammet nedan (Figur 2) visar medeltemperatur samt medelvärde för nederbörd under referensperioden 1961-1990. För exakta siffror per månad, se bilaga 4.



Figur 2 Diagram över medeltemperatur och medelnederbörd för månaderna januari - december i Södertälje under referensperioden 1961-1990.

Dessa odlingsförutsättningar är dock skrivna i en föränderlig tid då SMHI (u.å.a) förutspår att medeltemperaturen kommer att ha ökat med 2 grader om 6 år, 2020, till skillnad från åren 1961-1990. Det innebär enligt SMHI att Mälardalen får samma temperatur som Skåne hade under 1990-talet. Om 65 år har Mälardalen uppnått samma temperaturer som norra Frankrike upplever idag. Vegetationsperioden i Sverige beräknas öka med 30-110 dagar med den största ökningen i Götaland och den minsta i Norrland. Snötäcket kommer att minska liksom antalet dagar med frost och framåt slutet av seklet riskerar det att vara helt snöfritt ända upp till Södermanland (SMHI u.å.a) och årsmedeltemperaturen till mitten på seklet kan ha ökat med så mycket som 4-6 grader SMHI u.å.b).

I odlingsssammanhang delas Sverige in i olika klimatzoner. Indelningen kom till med utgångspunkt i fruktträdsodling och fick sin nuvarande utformning 1961 (Larsson 2009). Enligt

zonkartan ligger delar av Södertälje i zon II medan merparten är belägen i zon III (Riksförbundet Svensk Trädgård u.å.). Kartan visar en generaliserad bild av klimatet i ett område, vilket innebär att mikroklimat kan vara både mildare och kallare än zonangivelsen. Zonkartan är framtagen med hänsyn till lignoser men tar inte hänsyn till perenner eller annueller. Denna karta är därför användbar till de vedartade kryddväxterna, men inte grönsakerna.

2. Undersökning

2.1 Genomförande

2.1.1 Bearbetning av insamlad data

En sammanställning har gjorts av resultaten från samtliga intervjuer för att redovisa vilka intervjupersoner som sagt vad samt vilka grödor som hämtats från kokböcker. Samtliga grödor som faller inom ramarna för undersökningens område har undersökts.

2.2 Resultat

”Jag ska vara ärlig. Jag saknar allt: Jag saknar smaken”

Matkultur är föränderlig. Flera gånger har intervjupersoner sagt att en gröda inte användes i hemlandet förr, men gör det nu. Vissa har även nämnt att de har anammat grödor som de förknippar med Sverige i sin matlagning sedan de flyttade hit. Matkultur är också personlig och flera av de intervjuade har sagt saker som ”jag gillar inte det, men min man gör” eller ”det odlar jag bara för min dotter, hon är den enda i familjen som gillar det” eller ”jag använder inte det i matlagning, men jag vet att andra gör”.

Både intervjupersoner liksom litteraturen menar att matkulturen i norra Mellanöstern i mycket hög utsträckning är densamma eller mycket lik länder emellan. Skillnader som framkommit under intervjuerna har främst varit att personer från vissa länder äter stark mat och andra inte gör det, men informanter har också berättat om andra delar av landet där det ser annorlunda ut. Flera intervjupersoner säger även saker som ”det äter inte vi, men de gör det i [grannlandet]”

Flera intervjupersoner har påpekat att inga grönsaker och kryddor saknas dem i Sverige. Allt finns att hitta i matbutiker under hela året, medan det i hemlandet bara fanns under vissa säsonger. En mycket hög andel av intervjupersonernas samt kokböckernas nämnda grödor är möjliga att finna i svenska butiker. Den främsta skillnaden mellan utbud i dessa butiker och efterfrågan av intervjupersonerna handlar om sorter; andra storlekar, färger och former. Med detta menas exempelvis slätbladig persilja istället för den vanligare krusbladiga. Andra exempel är vit liten zucchini och långsmal aubergin.

En bit in i intervjuerna har det flera gånger, trots tidigare försäkran om att inget saknas, kommit fram ett antal grödor som är svåra eller omöjliga att få tag på även i specialbutiker. Det handlar till exempel om portlak och växten ”harshuf” (se *Gundelia*) och i viss mån även små auberginer och små zucchini, liksom färsk mynta. Om krasse, troligtvis smörgåskrasse, säger kolonilottsägaren från Turkiet att han aldrig har sett det i butiker i Sverige.

En person pratar om att det som inte går att få tag på här är smakerna. Personen menar att allt smakar mycket intensivare i Libanon, något som troligtvis beror på långa transporter och ett vinterhalvår.

Det intervjupersonerna hämtar från sina ursprungsländer skiljer sig dem emellan. Personen från Turkiet fyller resväskorna med torkade grönsaker: aubergine, zucchini, paprika. Personen från Libanon/Syrien tar med sig lagerblad, chilipulver, kanel, sesam och sumak och menar att

kryddorna i hemlandet oftast har mer smak än de som går att köpa här. En intervjuperson säger att det är liten zucchini och aubergine som åker med i resväskan hem, men även lagerblad, mynta och okra.

Kolonilottso odlaren med ursprung i Turkiet beskrev grönsaker av alla de slag. Personen odlade bland annat en god bit över tio olika sorters tomater, vilka inte syns tydligt i listan nedan eftersom de saknade sortnamn. Det handlade om gula, röda och svarta tomater av olika storlekar. Personen odlade också mycket grönsaker som inte användes i det egna köket, utan istället gavs bort till kollegor och grannar. Exempel på detta är grönkål, gul och grön zucchini. Även grönsaker som personen ansåg vara svenska odlades, så som kålrabbi och vaxbönor. Kålrot odlades ett år, men det var inte populärt hemma. Personen med ursprung i Libanon/Syrien odlade bara kryddor och använde dem både färska och torkade.

Många kryddblandningar har nämnts under intervjuer och i detta arbete har de brutits ned till sina beståndsdelar som sedan presenteras både i Bilaga 2 samt under rubriken Kryddväxter. Exempel är paprikapulver som i Resultatdelen inte nämns som krydda, utan som grönsaken den kommer ifrån. Ett annat är zatar som brutits ner till sesamfrö, oregano, och sumak. Kebabkrydda har brutits ner till svartpeppar, paprika, spiskummin, oregano, cayennepeppar, vitlök, gurkmeja och koriander. Pommefrites krydda till lök, paprika och selleri. Kryddblandningen Sju kryddor består av muskotnöt, kyddnejlika, kryddpeppar, koriander, vejksel, ingefära och kanel. Curry är något svårare då det kan bestå av ett stort antal olika kryddor och vetskap saknas om vilka kryddväxter som ingår i den curry som används av intervjupersonerna. Några av de som vanligtvis ingår är enligt Vetlesen (2012) koriander, kanel, ingefära, bockhornsklöver, peppar, gurkmeja, kryddnejlika, kardemumma, muskot, chili, lagerblad och spiskummin, men ytterligare ett antal räknas upp i boken. På grund av osäkerheten har just curry inte delats upp och heller inte undersökts.

Under sökningen efter den grönsak som de intervjuade kallat harshuf kom andra grödor fram så som mariatistel och kardon. Trots att det visade sig att harshuf och mariatistel inte är detsamma så har två av de intervjuade vid visning av bilder på mariatistel sagt att den används. Det måste ändå räknas som ett osäkert resultat och eventuellt handlar det trots allt om växten *Gundelia*. Mariatistel finns ändå beskrivet i växtlistan.

En annan gröda som har varit något osäker är malva och/eller molokhia. Av intervjupersonen från Syrien nämndes en växt vid namnet molokhia, vilken även har framkommit i kokböckerna som en gröda som används i Libanon. Intervjupersonen beskrev att grödan kokas med vitlök och olja och att den till utseendet är lik mynta. Denna växt är med stor säkerhet *Corchorus olitorius* med svenska namnet är tossajute. Malva däremot har nämnts av intervjupersonen med ursprung i Turkiet som odlar i Södertälje, men utan att specificera art. Intervjupersonen Adim Mizban menade att det troligtvis rörde sig om kattost, *Malva neglecta*, men denna information är något osäker eftersom intervjupersonen själv inte har verifierat detta. Abdalla (2004) beskriver grödan som en av de som med säkerhet används av assyrier, vilket betyder att den används i området.

Många av grönsakerna och i viss mån även kryddorna som framkommit i arbetet har odlats i Sverige i många hundratals (eller tusentals) år; exempelvis majrovor och bondbönor liksom koriander, dill och rosmarin.

För mer information om intervjupersonernas kommentarer kring en specifik gröda, se under varje enskild växt i bilaga 2.

Några grönsaker används oftare än andra av intervjupersonerna och kokböckerna. Till dessa hör framför allt tomat, gurka, aubergine, zucchini, vitlök, lök, paprika, okra, bönor och då främst brytbönor, skärbönor och bondbönor, kikärtor, sallat och då främst romansallat. Persilja används i sådan kvantitet att det snarast kan räknas som en grönsak trots att den i NE (2014b) anges vara

en krydda. De mest använda kryddorna förutom persilja är pepparmynta och sumak. Andra som används mycket av intervjupersonerna och kokböckerna är svartpeppar, spiskummin, koriander, kanel, kardemumma, oregano och sesamfrö.

Under intervjuerna har det framkommit att det är andra sorter av annars vanliga grödor som används. Exempelvis är oregano troligtvis en grekisk eller syrisk oregano och zucchinin som används är främst en vitaktig sort som skördas mycket liten.

Ett antal stapelvaror går inte att odla i applikationsområdet. Till dessa hör framför allt tomat, aubergine och okra, vilka är mycket värmekrävande. Även om kallväxthus fungerar för tomat, och troligtvis även okra och aubergine, så går de inte att odla på friland. Gurka är också en av de grödor som i vårt klimat ofta odlas i växthus, men slanggurkan som är vanlig här används inte i särskilt stor utsträckning av intervjupersonerna. Det är framför allt en mindre gurka, ofta kallad minigurka, som används och denna har testodlats på friland med goda resultat i Uppsala. Även den armeniska vildgurkan går bra på friland enligt samma testodling. Andra grödor som finns i form av andra sorter än de vanligt förekommande är morot, lök, vitkål och sallat. Det finns exempelvis lila, röd och gul morot. Vitkålen har tunnare blad som är lättare att rulla till dolma och huvudet är ofta plattrunt. Sallat används i otaliga varianter.

Att okra, tomat, och aubergine är svårödlade om sommarvärmen lyser med sin frånvaro verkar tyvärr ännu vara en sanning. Med zucchini görs bland annat dolma, alltså ett alternativ till vinbladdolmar. Men till den maträtten behövs de mycket små frukterna och helst ska det vara en vit sort. Pumpa används till efterrätter men mycket sällan som mat, däremot blir fröna omtyckt snacks.

Språkförbistringar

Ett antal problem har uppstått i översättning från svenska till arabiska och turkiska. Då jag varken kan arabiska eller turkiska har jag till viss del fått hjälp av Adim Mizban, men även använt mig av översättare på internet; google translate samt Multilingual multiscrypt plant name database (Porcher 2012) och boken Istanbul ett paradiset för matälskare (Yale 2010). Exempelvis verkar smörgåskrasse/kryddkrasse, *Lepidium sativum* L., och rucola ha samma namn på arabiska: رشاد . Språkförbistring finns också kring kummin och spiskummin. Under intervjuerna har det varit svårt att få reda på om de anses vara samma eller olika kryddor och på många språk verkar de ha samma namn. Båda används troligtvis i matlagning från området, men vilken som menats vid ett intervjutillfälle är oklart.

Tre intervjupersoner har pratat om en grönsak med namnet ”harshuf” beskriven som en taggig låg växt som smakar likt sparris och får en lila blomma. Av den ena intervjupersonen är den nämnd som en gröda som äts förr, men troligtvis inte längre. Av en annan nämnd som en gröda som det pratas om ibland och av en tredje som en gröda som personen längtar efter.

Intervjupersonerna menade att det varken rörde sig om kronärtskocka *Cynara scolymus* eller kardon *Cynara cardunculus*. Mariatistel *Silybum marianum* finns med i Israelssons Handbok för köksträdgården (2011) och var ett första utkast på vilken växt det kunde röra sig om. Enligt intervjuperson Mizban handlade det eventuellt om mariatisteln, då den ska ätas i området. Enligt intervjupersonen från Syrien som återkommande hjälpte till i letandet var detta dock fel växt. Personen skickade efter bilder av växten från byar i Turkiet och växten är med största säkerhet *Gundelia tournefortii*.

Ett antal grönsaker och kryddor är frånvarande i redogörelsen för odlingsbarhet. Detta beror på att de grödorna inte har varit möjliga att spåra utifrån de beskrivningar som getts. Ett exempel är en mynta som enligt en intervjuperson växer vilt vid vattenkanter och används i linsoppa. Två

gurkor benämnda bademli respektive hiyar samt växten benämnd ”sleek” har inte varit möjliga att identifiera.

2.2.1 Intervjuer

”Man måste klara sig på vad som finns här, annars blir det svårt”

Det finns vissa tydliga skillnader mellan kokböckernas och intervjupersonernas användning av grödor. Intervjupersonerna har nämnt ett antal grödor som inte tagits upp eller specificerats i kokböckerna. Några av dessa är den lilla vita zucchinin, långsmal och rund aubergine, broccoli, små vita bönor, armenisk vildgurka, *Gundelia tournefortii*, rödkål, gröna-, gula-, svarta- och orangea linser, lökblast (istället för salladslök), silverlök, majrova, specifika sorter av mangold, maskrosblad, några sorters melon, gula-, lila-, röda morötter, ett antal specificerade paprikor, krusbladig persilja och bladselleri, blasten på rädisor, sparris, rund- och gul zucchini, samt blasten på vitlök. Västeråsgurka har nämnts av en intervjuperson, men främst som en ersättare i brist på rätt gurksort.

2.2.2 Kokböcker

Några grödor återfinns endast i kokböckerna. Exempel på detta är muskotblomma, sötpotatis, specificerade tomatsorter, specificerade lökarter: spansk/steklök, schalottenlök. Palsternacka nämndes bara i kokböckerna och vidare svartögda bönor, vaxbönor, kålsorten ’Dutch White’, några sorters melon, gul-, röd- och grön paprika som inte uttalat är smala och långa. Några olika sorters potatis, några sorters sallat och sleek, vilken inte gått att identifiera.

2.2.3 Butik

”Utbudet har blivit bättre de senaste 10 åren. Numera hittar man allt man behöver”

I den besökta butiken säljs det mesta av det intervjupersonerna nämnt. Okra säljs sällan färsk, utan snarare fryst eftersom den färska får ett för högt kilopris och ofta hinner bli dålig. Den lilla vita zucchinin finns till ett betydligt högre pris än den gröna. Det finns turkisk vitkål som är plattrund och enligt Varli ska ha lite mer smak än den vanliga runda. Vad gäller paprika säljs främst två sorter som heter ’Sivri’ och ’Charlie’ som båda är gröna och smalt avlånga. Charlie är något starkare i smaken. En annan sort som kallas ’Dolma’ är något mindre än de vanliga gröna paprikorna som oftast säljs i butik. Utöver dessa tre finns ett antal andra, exempelvis långa röda. Varli menar att det framför allt är grön paprika som används i mat. Chili finns både grön och röd i butiken. Rund aubergine finns inte eftersom Varli menar att den blir för dyr att importera. Däremot säljs en variant som är smal och relativt liten. Även avlånga finns i sortimentet ibland.

Varli berättar att de grönsaker som börjar bli fula säljs billigare och säger att invandrare inte slänger mat, utan vet hur man tar vara på allt. Andra grönsaker som säljs är rödbetor, rädisor, blomkål, slanggurka, vitlök, majrova, skärbönor, bondebönor, broccoli, pumpa, romansallat och i kryddväg säljs bland annat svart kummin, hel koriander, sumak, kryddpeppar och vild mynta.

2.2.4 Odlingsbarhet

I litteraturen används ett begrepp som lyder ”cool season crop” och ”warm season crop”. I detta examensarbete är dessa begrepp översatt till kallvädersväxt respektive varmvädersväxt. Detta syftar på en kategorisering av växter som utgår ifrån deras preferenser vad gäller temperatur. Kallvädersväxter föredrar under största delen av sin tillväxtperiod temperaturer mellan 10°C och 18°C. Dessa växter är ofta mycket köldtåliga. Varmvädersväxter å andra sidan vill ha temperaturer mellan 18°C och 30°C under större delen av sin tillväxtperiod och tål inte frost. Generellt sett är kallvädersväxter ofta de där blad, stam eller rötter äts, exempelvis sallad och morötter, medan varmvädersväxter ofta producerar ätliga frukter av olika slag, exempelvis tomater (Rubatzky 1997).

2.2.5 Tabellförklaring

Grödor som är möjliga att odla på friland i Södertälje kommun räknas som odlingsbara i följande växtlista. Grödor som behöver odlas under täckning för att öka temperaturen räknas som ej möjliga att odla i Södertäljes klimat. Många av de grödor som går att odla på friland behöver förkultiveras.

Grödorna delas i resultatdelen in efter familj och vetenskapligt namn. Anledningen till detta är köksväxtodlingens vana att odla grödor indelat efter familjer för att undvika växtsjukdomar. Vanligtvis brukar grödor sedan ordnas efter svenskt namn, men eftersom denna del av arbetet ska vara läsbar för människor med andra förstaspråk än svenska så är det vetenskapliga namnet det enda gemensamma och därför det som anger ordningen i vilken växterna presenteras.

I växtlistan finns grödorna presenterade med svenskt och vetenskapligt namn liksom på arabiska, turkiska och engelska. Vad gäller arabiska och turkiska ber jag om överseende med eventuella felaktigheter, då det inte är språk jag behärskar. Troligtvis finns även många fler namn för varje gröda än vad som presenteras.

Information som framkommit om en gröda vid intervjuerna presenteras under ”Intervjuresultat”. Sådan information finns inte för samtliga grödor, utan endast för ett antal som intervjuerna utvecklat sig kring.

svenskt namn	Vetenskapligt namn	Arabiska	Turkiska	Engelska
		العربية	Türkçe	English

2.2.6 Grönsaker

Enligt NE är definitionen på grönsaker: ”örtartade växter som människan lärt sig odla och använda i kosthåll. Även vilda växter som används på liknande sätt kallas grönsaker, t.ex. nässlor.” (Olsson & Ottosson 2014).

ALLIACEAE

”Men svenskar kan inte det här”

- Om användningen av lök- och vitlöksblast

Den kultiverade löken har sitt ursprung i Asien och Mellanöstern med största genetiska diversitet i Iran, Afghanistan och västra Pakistan. Vilda lökartor finns i många andra delar av världen.

purjolök	<i>Allium ampeloprasum</i> L. var. <i>porrum</i>	كرات	pirasa	leek
-----------------	---	------	--------	------

Odlingsbar: Ja, förkultivera

Odlas kommersiellt på friland (Jordbruksverket 2013a).

Intervjuresultat:

En av intervjupersonerna säger att purjolök används mycket ”till allt”.

lök gul, röd lökblast	<i>Allium cepa</i> var. <i>cepa</i>	البصل	soğan	onion
------------------------------------	-------------------------------------	-------	-------	-------

Odlingsbar: Ja, förkultivera eller använd sättlök

Odlas kommersiellt på friland. Självförsörjningsgraden ligger ihållande strax över 50 % (Jordbruksverket 2013a). Denna sorts lök kallas på svenska även för kepalök. Odlas även på kolonilott i Södertälje av kolonilottsägare och då till stor del för blastens skull. Denna används som salladslök.

Intervjuresultat:

I stället för salladslök odlar kolonilottsägaren vanlig gul lök där blasten används under sommaren och löken som blir kvar skördas senare under hösten. Personen sätter 20-30 kilo sättlök varav delar skänks bort till vänner och bekanta, men mycket äts upp av familjen. Både de som lagar mat och de som odlar säger att det är blasten till outvecklad kepalök som används. En intervjuperson kallar detta för färsk lök. I kokböcker används å andra sidan enbart benämningen salladslök som dock används på samma sätt. Salladslöken är dock en egen art, *Allium fistulosum*, medan den vanliga gula eller röda löken, kepalök, heter *Allium cepa* var. *cepa*.

salladslök*Allium fistulosum* L.

بصل ويلز

-

Japanese bunching onion, Welsh onion

Odlingsbar: Ja, förkultivera eller så direkt på friland

Salladslöken tål stora variationer i klimat och odlas från höga latituder i norra Kina och Japan ner till de varmare sydöstra delarna av Asien. Löken tål torka någorlunda bra, men trivs egentligen bättre med relativt hög vattentillgång i väl-dränerade jordar. Vattenmättad mark tål den inte. Löken är näringskrävande och föredrar ett neutralt pH. Salladslök är perenn, men odlas ofta som årlig. Det finns många olika sorter att tillgå som klarar olika klimat (Rubatzky 1997). Piplöken användes i Sverige under 1700-1800-talet ända upp till trakterna kring Umeå och övervintrar. Piplöken är dock hårdigare än salladslöken, men även den sistnämnda kan övervintra i Sverige. Fröet gror vid 4°C (Israelsson 2011). Salladslöken bildar oftast ingen lök, men löksättning triggas av dagsljus längre än 12 timmar och temperaturer över 20°C. Blomning å andra sidan triggas av grader under 13°C och korta dagar.

Vilda ättlingar till salladslöken är okända, men Kina anses vara lökens ursprungsland där den också ska ha använts redan 300 f.Kr. I Kina är produktionen av salladslök större än den av kepalök och i Japan och Korea står den för runt hälften av produktionen i vikt. Det är också i dessa länder som löken används mest och är på andra håll i världen en sällan odlad gröda. Orienten är ett undantag där löken är populär och det finns särskilda sorter framtagna för att passa klimatet (Rubatzky 1997). Israelsson (2011) menar dock att salladslöken är en förädling av piplöken, vilken hittade sin väg till Europa från Sibirien.

Intervjuresultat:
Se under lök.

vitlök*Allium sativum* L.

ثوم

sarımsak

garlic

vitlöksblast**Odlingsbar: Ja, sätt på hösten**

Odlas med framgång av kolonilottsägare i Södertälje.

Intervjuresultat:

Vitlök odlas i stora mängder och kolonilottsägaren satte klyftor i höstas. Personen kallar sorten som odlas nu för Ukrainsk vitlök, men använde förr vitlök från grönsaksdisken i matbutiker. Den nuvarande vitlöken har personen fått från ukrainska som hade kolonilott i närheten. Den vitlöken får en mycket högre blast som håller sig grön längre på säsongen, vilket är en fördel då den är omtyckt i mat. Sorten är inte helt vit, utan även lite lila. Flera intervjupersoner menar att vitlöksblasten är efterfrågad, varav en menar att den är svårt att få tag på.

APIACEAE**stjälkselleri/
blekselleri***Apium graveolens* var.
dulce (Mill.)Pers.

كرفس

-

celery, apio,
stalk celery**Odlingsbar: Ja, förkultivera**

Har odlats i Sverige sedan slutet av 1700-talet. Förkultiveras tidigt på säsongen, redan i februari, mars och bleks gärna under sommaren för att få godare stjälkar (Israelsson 2011). Plantera ut i

soligt läge när marken är 12°C eller varmare (Israelsson 2013). Selleri är krävande om god kvalitet är målet. Som bäst växer selleri vid temperaturer mellan 16°C-21°C medan temperaturer under 10°C ökar risken för att plantan går i stock. Selleri klarar lätt frost, ner till -2°C under en kortare tid utan att ta stor skada. Det finns även sorter framtagna för att tåla högre temperaturer än 21°C, vilka kan odlas i varmare klimat. Ett något lägre pH är att föredra, gärna mellan 5.8 - 6.7, beroende på jord. Stjälkselleri odlas i jordar med god vattenhållande förmåga, men tål inte stående vatten. Nederbörden under säsongen bör ligga mellan 750-900 mm (Rubatzky 1997), vilket är betydligt högre än normal nederbörd i Södertälje som får 500 mm under ett helt år. Vattning är nödvändigt.

Dess ursprung är oklart, men det finns vilda former av *Apium* i Europa. Selleri är bienn, men odlas ofta som annuell. *Apium* gror långsamt med optimal temperatur för groningen ska vara mellan 15°C och 20°C, då det enligt Rubatzky (1997) krävs en till två veckor, medan temperaturer både över och under förlänger groningen markant. Rubatzky menar vidare att fröet kan gro vid så låga temperaturer som 5°, men då mycket långsamt. Israelsson (2011) har angett groningenstid på 16-24 dagar och lägsta groningenstemperatur till 12°C. Rubatzky (1997) menar att temperaturer under 15°C under förkultiveringen dock bör undvikas på grund av ökad risk för att växten går i stock. Fröna är ljusgroende och täcks därför väldigt tunt (Israelsson 2002). Vid förkultivering tar det runt två månader att få fram plantor redo för utplantering. Därefter skördas plantan 90-120 dagar senare (Rubatzky 1997) Växten är näringskrävande och gödselvattnas därför gärna under säsongen (Israelsson 2002).

Intervjuresultat:

En intervjuperson menar att selleri finns i Libanon, men verkar själv inte använda grödan. Kolonilottsodlaren odlar selleri för nöjes skull, men använder inte grödan i matlagning.

snittselleri/ bladselleri ”Stark persilja”	<i>Apium graveolens</i> L. var. <i>secalinum</i> Alef.	نبات الكرفس	kereviz	smallage, leaf celery
--	---	-------------	---------	--------------------------

Odlingsbar: Ja, förkultivera helst

Tål svenskt klimat mycket bra och klarar lätt frost. För bästa resultat i Södertälje behöver den troligtvis förkultiveras i mars eller april, sådd på friland riskerar att gro för långsamt och dåligt. Snittselleri är mer lättodlad än flera andra selleriarter. Den kan planteras något skuggigt och får aldrig torka ut. Det finns både slätbladiga och närmast krusbladiga sorter (Israelsson 2011). Denna bladväxt är enligt Rubatzky (1997) mest använd i Asien och medelhavsområdet. Snittselleri är både mer värme- och köldtålig än stjälkselleri liksom mindre vattenkrävande. Kan troligtvis ändå behöva bevattning under säsongen. För mer information, se stjälkselleri ovan.

Intervjuresultat:

En växt med blad lika persiljan men som är starkare i smaken har nämnts. Växten är lika hög som persilja, men bladet ska vara något större och växten används i kokt mat, inte rå. Personen med kolonilott odlar denna gröda, men menar att det inte konsumeras hemma, utan istället ges bort till en vän från Irak, där den äts. Namnet på växten låter som ”karafas”, men stavas troligtvis kereviz.

morot	<i>Daucus carota</i> L. var. <i>sativa</i> Hoffm.	الجزرة جزر / البرتقال احمر	havuç	carrot
--------------	--	----------------------------------	-------	--------

Odlingsbar: Ja, så på friland

Odlas kommersiellt på friland. Självförsörjningsgraden av morötter är nära 100 % (Jordbruksverket 2013a). Den röda moroten är ovanlig i matbutikerna, men odlas på samma sätt som den orangea och är egentligen den som odlades först. Den orangea kom sist och började odlas på 1600-talet, efter både vita och gula morötter. Morötter har odlats i Sverige sedan medeltiden (Israelsson 2011).

Intervjuresultat:

Kolonilottsägaren odlar främst orangea, men har även testat att odla ”svarta”. Enligt en intervjuperson fanns det i personens tidigare hemland morötter i ”alla möjliga färger”; orangea, gula, vinröda, lila.

bladpersilja, krusbladig-	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.W. Hill	البقدونس	kivircik maydanoz	curled leaf parsley
--------------------------------------	--	----------	----------------------	------------------------

Odlingsbar: Ja, så på friland

Har odlats i Sverige sedan 1700-talet och blev den mest populära av de två sorterna krus- och slätbladig (Israelsson 2011). För mer information, se slätbladig persilja.

bladpersilja, slätbladig-	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.W. Hill	كرفس / بقدونس / مقدونس	maydanoz	plain leaf parsley (Italian parsley)
--------------------------------------	--	------------------------------	----------	--

Odlingsbar: Ja, så på friland

Har odlats i Sverige sedan 1700-talet, men odlades sparsmakat till fördel för den krusbladiga (Israelsson 2011). Den är lättodlad och sås på friland direkt efter att bädden förberetts, men kan även förkultiveras för tidigare skörd (Israelsson 2002). Till skillnad från Israelsson menar Rubatzky (1997) att förkultivering ger dåligt resultat och därför bäst sås på friland. Persilja gror långsamt, men klarar de flesta jordar, även om den med fördel står näringsrikt. Plantan kan övervintra i södra delen av landet (Israelsson 2011). Den kan odlas i hela Norge (Balvoll 1999) vilket innebär att den definitivt är odlingsbar i Södertälje. Skördeklar är den efter ca 90 från sådatum (Rubatzky 1997) Persiljan kommer ursprungligen från området kring medelhavet och föredrar temperaturer mellan 7°C och 16°C, en kallvädersväxt. Den hör till gruppen av kryddor som har använts längst i nordnorden (Balvoll 1999). Persilja tål frost relativt bra, och den krusbladiga har bättre härdighet (Balvoll 1999). Persilja är två- eller flerårig, men odlas oftast som årlig. Sås på friland (Rubatzky 1997). Lågt pH, under 5,5 bör undvikas då det kan ge så kallade ”surjordsskador” (Balvoll. 1999).

Intervjuresultat:

Enligt flera intervjupersoner är det bara den slätbladiga persiljan som används. En intervjuperson menar att den krusbladiga inte fanns i ursprungslandet, medan några menar att även den använts. Kolonilottägare odlar båda, men det är den slätbladiga som används.

ASTERACEAE

kronärtskocka	<i>Cynara scolymus</i> L.	خرشوف	-	globe artichoke
----------------------	---------------------------	-------	---	-----------------

Odlingsbar: Ja, förkultivera

Har odlats mycket i Sverige under flera hundra år upp till zon III och IIII, men den storskaliga odlingen lades mer eller mindre ner under början av 1900-talet. Kronärtskockor är inte lättodlade. De kräver mycket näring, god jord, gärna mycket sol och ska förkultiveras redan i februari (Israelsson 2011).

cikoria	<i>Cichorium intybus</i> L.	الهندباء البرية	yabani hindiba	chicory
----------------	-----------------------------	-----------------	-------------------	---------

Odlingsbar: Ja

Enligt Rubatzky (1997) har cikoria sitt ursprung i medelhavsregionen och odlas som årlig eller bienn. Den är dock bienn eller kortlivad perenn. Den växer vilt i södra delarna av landet och förekommer mer även längre norrut (Naturhistoriska riksmuseet 1998). Cikorian är i detta fall troligtvis en relativt oförädlad sort som närmast liknar maskrosblad till utseendet. Kolonilottsodlaren med ursprung i Turkiet odlar både endiv och cikoria med flera ur släktet.

Intervjuresultat:

Cikoriabladd nämns i en av kokböckerna som "chicory leaves" vilket i detta examensarbete översatts till cikoriabladd. Intervjupersonen från Libanon/Turkiet brukar prata om hindbeh och använder maskrosblad i Sverige. Personen menar att bladen som användes i hemlandet var längre och större. Huruvida det egentligen handlar om cikoriabladd eller om det även i hemlandet var maskrosblad som användes är osäkert då det finns "ett par tusen" småarter av maskrosor uppdelade i 60 artgrupper i världen (Naturhistoriska riksmuseet 2000). Recept på hindbeh vid en sökning på internet visar att både maskrosblad och cikoriabladd används.

Cikoriabladd (chicory leaves) och/eller maskrosblad har nämnts. Cikoria nämnts i en kokbok och maskrosblad av en intervjuperson som använder det i rätten hindbeh. Intervjupersonen som beskrev bladen sade att hen brukade använda maskrosblad i Sverige men att de i Libanon brukade vara större och säljas i knippen. Om det är maskrosblad eller cikoriabladd i intervjupersonens originalrecept är oklart, men i recept på internet används både cikoria och maskrosblad om vartannat.

gundelia	<i>Gundelia tournefortii</i>	عكوب	kengal	gundelia
-----------------	------------------------------	------	--------	----------

Odlingsbar: Osäkert

Gundelian ska enligt Korn⁷ inte ha fungerat på västkusten där den har testats. Inga andra försök har påträffats i landet. Något svenskt namn har heller inte hittats, varför den i detta examensarbete har döpts efter sitt vetenskapliga namn.

Intervjuresultat:

Gundelia nämnts första gången av kolonilottsodlaren med ursprung i Syrien/Libanon som en växt som personen saknade och som inte var möjlig att hitta i Sverige. Namnet på växten skulle vara något i stil med "harshuf". Beskrivningen löd att den smakar som sparris, men har stora

⁷ Peter Korn, e-post den 3 april 2014.

taggiga blad. Det handlade om varken kronärtskocka eller kardon. Frågor till andra intervjupersoner antydde att det kunde handla om mariatistel. Intervjupersonen från Syrien dementerade dock detta och skickade till slut en bild tagen av vänner i Turkiet, av *Gundelia tournefortii*.

sallat	<i>Lactuca sativa</i>	خس	marul	lettuce
---------------	-----------------------	----	-------	---------

Odlingsbar: Ja, förkultivera eller så på friland

Isbergssallat odlas kommersiellt på friland (Jordbruksverket 2013a) samt av kolonilottsodlare i Södertälje.

Intervjuresultat:

Samtliga intervjupersoner nämner romansallat först av alla sallatssorter. Personen från Turkiet säger att romansallat är den vanligaste och att den nu finns i olika sorter mot förr de det bara fanns en sort. Personen menar också att man kan äta stjälken på romansallaten.

Personen som odlar på kolonilott menar att romansallaten är mycket populär och att man äter mycket sallat över lag. Även frisésallat är populär, men heter på vetenskapligt namn *Cichorium endivia* vilket innebär att den hör till släktet *Cichorium* och inte *Lactuca* som de många andra sallater. Denna sallat blötläggs en halvtimme för att driva ur beskan.

Exempel på sallat som nämnts i kokböcker är ekbladssallat, ”butterlettuce” och en av de intervjuade kolonilottsodlarna i Södertälje räknade upp närmare tio sorter som odlades, se punkt 6 under teckenförklaring i Bilaga 2.

BRASSICACEAE

En av kolonilottsodlarna har testat att odla kålrot (ingen annan har nämnt det) men säger att det inte gick hem i matlagningen. Personen anser att det är en svensk gröda liksom palsternackor.

majrova	<i>Brassica rapa</i> L. ssp. <i>rapifera</i> Metzg.	لفت	<input type="checkbox"/> algam	turnip
----------------	--	-----	--------------------------------	--------

Odlingsbar: Ja, så på friland

Har odlats i Sverige i många hundra år och är en av de få rovor vi fortfarande odlar i viss mån (Israelsson 2011). Rovor var stapelföda tills potatisen tog över platsen. Majrovan groor redan vid 5°C och blir så snabbt skördeklara att man hinner så flera omgångar under en säsong. Majrovan är lättodlad och kan absolut odlas i Södertälje och faktiskt hela vägen upp till norrbottnen (Israelsson 2011). I undersökningsområdet används den flitigt både rå och i varm mat.

Intervjuresultat:

Majrovan som för en tynande existens i den svenska matkulturen har en betydligt mer levande tillvaro i undersökningsområdets matkultur. Många har nämnt den och den finns både färsk och inlagd i Ronna livs och Hovsjö matcenter. Likaså verkar rädisan och rättikan betydligt mer uppskattade och används färska som tilltugg och rättikan läggs in. Det är oklart vad de intervjuade har menat med rättika. I några av fallen har det betytt daikon när vi har tittat på bilder, men även rättika i ordets rätta bemärkelse.

Vid tal om gurkor ser många drömska ut och pratar om andra sorter som smakar mycket mer än växthusodlade slanggurkan som säljs mest i Sverige.

vitkål	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>capitata</i> L. (Capitata-gruppen)	ملفوف ابيض	lahana	cabbage
---------------	--	------------	--------	---------

Odlingsbar: Ja, förkultivera

Odlas kommersiellt på friland (Jordbruksverket 2013a). Fröet gror vid 5° grader och uppåt (Israelsson 2011), men ultimata temperaturer är enligt Rubatzky (1997) 15°C till 20°C. Plantor är färdiga för utplantering efter 4-6 veckor och blir skördeklara 80-130 dagar efter sådd. Denna typ av huvudkål har odlats i Sverige i många hundra år. Bäst blir den i lite tyngre jordar som är näringsrik och har god fuktighetshållande förmåga. Tidig kål blir dock fin i lättare jordar (Israelsson 2011). Under säsongen kan det vara bra att tillföra ytterligare näring (Israelsson 2011). Kål fortsätter växa ner till 5°C och upp till 25°C för att över det påverkar kålhuvudets fasthet och form. Bäst är temperaturer mellan 15°C - 20°C. Många kålarter tål lätt frost.

Intervjuresultat:

Vitkål används av samtliga intervjupersoner, men en påpekar att den kål som används har större huvuden och mycket tunnare blad. Som alternativ använder intervjupersonen färsk vitkål under sommaren. Den vitkål som säljs i Hovsjö Matcenter är plattrund och kallas Turkisk vitkål.

rödkål	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>rubra</i> L. (Rubra-Gruppen)	ملفوف احمر	kırmızı lahana	red cabbage
---------------	---	------------	----------------	-------------

Odlingsbar: Ja, se vitkål

blomkål	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>botrytis</i> L. (Botrytis-gruppen)	قرنبيط	karnıbahar	cauliflower
----------------	--	--------	------------	-------------

Odlingsbar: Ja, förkultivera

Odlas kommersiellt på friland (Jordbruksverket 2013a). Även denna kål är en tvååring och odlas i stort sett som vitkål. En skillnad är att huvudet måste täckas av plantans egna blad för att behålla sin vita färg. Blomkål är känt sedan 2000 år tillbaka då det odlades i Mellanöstern och har odlats i våra trakter sedan 1600-talet. Blomkål tål att temperaturen går strax under nollan framåt hösten och blir skördeklar på 100-140 dagar (Israelsson 2011).

Intervjuresultat:

Blomkål har nämnts av två intervjupersoner samt i kokböcker. Enligt personen från Turkiet så är blomkål en något modernare gröda.

Broccoli är det endast en intervjuperson som använder. Ytterligare en intervjuperson har sagt att broccoli säkert används i Turkiet nu, men att den inte användes då personen bodde i landet.

rucola	<i>Eruca sativa</i> Mill. <i>Diplotaxis tenuifolia</i> (L.) DC.	جرجير / رشاد	roka	roquette, arrugula, rocket salad
---------------	---	--------------	------	----------------------------------

Odlingsbar: Ja, så på friland

Rucola gror redan vid 5°C och har odlats i Sverige sedan 1400-talet, men då under namnet senapskål. Tål att växa både i sol och halvsugga. Blir skördeklar på 4 veckor och kan sås i omgångar under sommaren (Israelsson 2011). Vid temperaturer över 30°C går rucolan lätt upp i

stock (Rubatzky 1997). Odlas den därför i lätt skugga eller inte alls mitt på sommaren (Israelsson 2011).

Intervjuresultat:

Intervjupersonen från Libanon menar att rucola, "Jirjir", i det tidigare hemlandet hade större blad än den som går att hitta i Sverige.

smörgåskrasse kryddkrassing	<i>Lepidium sativum</i> L.	رشاد	bahçe teresi, tere	garden cress, land cress, pepper cress
--	----------------------------	------	-----------------------	--

Odlingsbar: Ja, så på friland

Smörgåskrassen är en ettåring som växer sig skördemogen lika snabbt som rucola. Enligt Israelsson odlas smörgåskrassen ofta inomhus i Sverige medan den odlas i trädgårdslanden i Mellanöstern. Smörgåskrasse sås direkt på friland och gror vid 5°C och uppåt. Det går bra att odla dem i sol till lätt skugga och kan alltså planteras mellan rader av andra grönsaker (Israelsson 2011). Smörgåskrasse har sitt ursprung i Europa (Rubatzky 1997). Odlas av kolonilottsägare i Södertälje.

Intervjuresultat:

Kolonilottsodlaren från Turkiet menar att vattenkrasse äts mycket hemma, men att det är relativt svårödlad.

vattenkrasse källfräne	<i>Nasturtium officinale</i> R. Be.	جرجير الماء	su teresi	watercress
---	--	-------------	-----------	------------

Odlingsbar: Ja, så på friland

Vattenkrasse är perenn och växer vilt i södra delen av landet, om än sällsynt. Av namnet är det lätt att förstå växtens behov av tillgång på vatten och enligt Israelsson (2011) ska den helst vattnas varje dag om den odlas i köksväxtlandet. Vidare skriver Israelsson att växten kräver täckning om den odlas på friland. Det beror på att täckningen behåller miljön fuktig⁸. Det är en kallväderväxt, vilket innebär att den föredrar temperaturer mellan 10°C-18°C (Rubatzky 1997). Tillskott av näring behövs under säsongen eftersom den skördas kontinuerligt (Israelsson 2011). Vattenkrasse kommer ursprungligen från norra Mellanöstern och de närliggande områdena i Asien samt eventuellt Etiopien. Det är en långdagsväxt, vilket innebär att den bara blommar under perioder med långa dagar och därmed inte alls i tropikerna. Vattenkrasse förökas ofta vegetativt då den lätt bildar rötter från noder på stamdelar och den kan skördas efter en till en och en halv månad vid sådan förökning. Fröförökning går också bra. Det är en arbetsintensiv gröda (Rubatzky 1997) som naturligt ofta växer i vattendrag (Israelsson 2011). Odlas av kolonilottsägare i Södertälje, information om det sker under täckning saknas.

Intervjuresultat:

Vattenkrasse äts färsk enligt intervjupersonen från Syrien. Personen säger att många odlar vattenkrasse i sina trädgårdar och att hen får grödan från dem.

⁸ Lena Israelsson möte 21 mars 2014

rättika daikon	<i>Raphanus sativus</i> L. var. <i>niger</i>	الدايكون فجل	daikon turp siyah	black radish /Spanish radish/daikon, Chinese winter radish osv.
---------------------------	---	-----------------	----------------------	---

Odlingsbar: Ja, så på friland

Rättikan är nära släkting med rädisan, som är en förädling av rättikan (Israelsson 2011). Arten *Raphanus sativus* är känd sedan 2700 år f.Kr. då den användes i Egypten. De flesta *Raphanus* är årliga. Långa dagar ökar risken för att växten börjar blomma, men också för att roten ska bli tjockare upptill. Växten är väl anpassad till tempererat klimat och odlas mycket i Europa. *Raphanus* kan ha en uppsjö av olika skalfärger, men är oftast vit på insidan. Det finns många varieteter av *Raphanus sativus* och en annan som rättika är exempelvis var. *raphanistroides* som på svenska har namnet åkerrättika eller var. *longipinnatus*, daikon (Rubatzky 1997). Enligt Israelsson (2011) är daikon en vit och mild form av rättika. Troligtvis är det den som säljs under namnet rättika i vanliga storköp i Sverige.

rädisa	<i>Raphanus sativus</i> L. var. <i>radicula</i>	فجل	turp	garden radish
---------------	--	-----	------	---------------

Odlingsbar: Ja, så på friland

Har odlats i Sverige sedan 1600-talet. Den gror redan vid 5°C och kan sås när jorden rett sig. För mer information, se rättika.

Intervjuresultat:

Rädisblasten används i sallad och i en viss maträtt.

AMARANTHACEAE

mangold	<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>cicla</i> L. (<i>Mangold-gruppen</i>)	السلق	pazi	swiss chard, chard
----------------	--	-------	------	-----------------------

Odlingsbar: Ja, så på friland

Mangolden kan ibland låta som en nykomling i grönsaksdiskarna, men egentligen började den odlas i Norden redan på 1400-talet. I Sesamnytt skriver Perby (2008) att det är ofattbart att denna grönsak har använts så lite i landet trots dess tålighet i klimatet och de många odlingsböcker de senaste åhundradena som beskriver grödans fördelar. Perby skriver också att mangolden, *Beta vulgaris* var. *cicla*, är en föregångare till rödbetan som hör till samma släkt. Växten är tvåårig och bildar en bladrosett första året för att gå i blom året därpå men odlas som ettårig. Fröna gror vid 8-10°C och sås direkt på friland, men det är en fördel att vänta tills jorden blivit lite varmare för att förhindra att mangolden går upp i stock i förtid. I övrigt går mangold inte upp i stock mitt på sommaren, till skillnad från spenat, utan kan sköras hela säsongen (Israelsson 2011). Mangold är en kallväxsväxt som trots det tål höga temperaturer bra liksom lätt frost. Mangold kan sköras ca 55 dagar efter sådd (Rubatzky 1997). Perby (2008) beskriver hur många olika sorter som finns och berättar om en av Sesams åldermän som skaffar fröer från Grekland av en ursprungligare sort med gröna stjälkar. Mangold odlas av kolonilottsägare i Södertälje.

Intervjuresultat:

Mangold är vanligt och verkar ätas i alla olika färger och former. Intervjuperson från Syrien

menar att det är mangold med vit stjälk som används. De från Irak och Libanon använder mångfärgade, men personen från Libanon menar också att det finns en sort som har smalare blad än den som oftast finns i Sverige. Det viktigaste är dock att stjälken inte går upp i bladet, vilket gör att den blir lättare att använda till dolma. Personen från Turkiet som odlar på kolonilott i Södertälje odlar tre sorter; vit, gul och rödstammig mangold. Det är dock bara den vitstammiga som används till matlagning.

rödbeta	<i>Beta vulgaris</i> (Rödbeta-Gruppen)	شونذر / جذر الشمندر	pancar	beetroot
----------------	--	------------------------	--------	----------

Odlingsbar: Ja, så på friland

Odlas kommersiellt på friland (Jordbruksverket 2013a) samt av kolonilottsägare i Södertälje.

Intervjuresultat:

Rödbeta verkar användas mycket av flera intervjupersoner. Intervjupersonen från Irak är den enda som inte nämner grödan. Både kokböckerna och intervjupersonerna från Turkiet och Libanon anger att bladen (blasten) på rödbetan används i matlagningen.

spenat	<i>Spinacia oleracea</i> L.	سبانخ	ispanak	spinach
---------------	-----------------------------	-------	---------	---------

Odlingsbar: Ja, så på friland

Odlas kommersiellt på friland (Jordbruksverket 2013a) och av kolonilottsägare i Södertälje.

Intervjuresultat:

Intervjupersonen från Libanon menar att spenat är dyrt i Sverige och dessutom svårt att få tag på.

CUCURBITACEAE

De flesta av *Cucurbita* är dagslängdsneutrala men några är kortdagsväxter. Släktet är inte självpollinerande. *Cucurbita* har bäst tillväxt mellan 18°C - 30°C och vid lägre temperaturer är tillväxten dålig. För att fröer ska gro krävs minst 15°C. Vid temperaturer kring noll tar plantan stor skada eller dör (Rubatzky 1997). Plantorna kan planteras ut på friland fyra- sex veckor efter sådd, men först då marken är 12-15°C och nätterna varmare än 5°C. Alla odlade arter i släktet behöver stå soligt och gärna varmt. För mycket kväve gynnar bladtillväxt till nackdel för frukten, men fosfor och kalium är bra att tillföra. Frön gror vid 15°C och uppåt.

Gurkor, *Cucumis sativus*, anses ha sitt ursprung i Indien där de har odlats i många tusen år. De flesta rankar sig på marken eller klättrar, men precis som hos *Cucurbita* så finns det även de som blir buskiga. Gurkan är annuell och frukten är gulaktig till grön med ett vitaktigt inre (Rubatzky 1997). Gurkor är varmvädersväxter och växer som bäst med en dagstemperatur på 30°C och en nattemperatur på 20°C. De är helt intoleranta mot frost, vilken dödar dem, men redan vid ihållande temperaturer på 10°C och lägre får de köldskador och under 15°C påverkas tillväxten negativt. Växthusgurkor så som många slanggurkor kräver högre temperaturer och tillväxten påverkas redan vid 20°C och under. Gurkor nöjer sig med en nederbörd på 400-500 mm under växtsäsongen och fördrar ett pH kring neutralt. Frukt kan ofta skördas ungefär två månader efter att plantan har grott och groning tar bara 2-4 dagar under goda förhållanden; 20-30°C (Rubatzky 1997). Lätt jord med god tillgång på näring är en fördel, men för höga doser kväver ökar sjukdomsriskerna. De har även mycket känsliga rötter vilka bör störas så lite som möjligt. (Norr 2013).

butternut (vintersquash)	<i>Cucurbita moschata</i> (Duchesne) Poir.	قرع	patlican	Summer squash
---	---	-----	----------	---------------

Odlingsbar: Ja, förkultivera

Ursprung: Tropiska och subtropiska delar av Amerika. *Cucurbita pepo* odlades redan för 8000 år f.Kr. från södra Mexico till sydvästra USA.

Cucurbita moschata är den minst köldtåliga arten inom släktet *Cucurbita*. De flesta av *Cucurbita* är dagslängdsneutrala, men några är kortdagsväxter.

pumpa orange, vit	<i>Cucurbita pepo</i> , <i>Cucurbita maxima</i>	قرع / قرع ابيض	kabak	pumpkin
-----------------------------	--	-------------------	-------	---------

Odlingsbar: Ja, förkultivera

Intervjuresultat:

Intervjupersonen från Turkiet menar att pumpa odlades i hemlandet men sparades till vintern och flera av intervjupersonerna menar att pumpa framför allt används till efterrätter. Några menar att det är vitskaliga pumpor som används mest, medan andra använder orangea.

pumpakärnor	-	حب قرع	-	pumpkin seed
--------------------	---	--------	---	--------------

Odlingsbar: Ja, se pumpa

Det finns nakenfröpumpor av släktet *Cucurbita pepo* som har ett mycket tunnare fröskal och därmed är mer lättätet. Alla pumpakärnor är dock ätliga. Odling: Se pumpa.

zucchini sommarsquash	<i>Cucurbita pepo</i> L.	كوسة	kabak	summer squash
--	--------------------------	------	-------	---------------

Odlingsbar: Ja, förkultivera

'Lebanese White Bush' är den vanligaste sorten av vit squash i Mellanöstern och kallas cousa, kuusa eller kusah (Israelsson 2013). Det finns även gröna och gula sorter av sommarsquash, men den vita är överlägset mest populär, följd av den gröna. Den gula verkar oanvänd i undersökningsområdets kök.

Squash kommer ursprungligen från tropiska och subtropiska delar av Amerika och *Cucurbita pepo* odlades redan 8000 år f.Kr. från södra Mexico till sydvästra USA. Sommarsquashen är nu världens mest odlade av alla arter *Cucurbita* och är också en av de mest köldtåliga. Sommarsquash har ett mindre rotsystem än andra arter inom släktet och är därför något mer känslig för torka.

Cucurbita växer bäst i näringsrik, väl-dränerad jord och helst nivåer nära neutralt pH (Rubatzky 1997). *Cucurbita pepo* blir buskig till skillnad från många andra i släktet som får långa rankor (Israelsson). Odlas av kolonilottsägare i Södertälje.

Intervjuresultat:

Intervjuperson från Irak menar att den lilla vita zucchini är den bästa och intervjupersonen från Syrien att det bara var den som fanns i det tidigare hemlandet och att de gröna inte fanns där. Personen från Turkiet menar att både den vita, gröna och gula används. En av intervjupersonerna menar att det finns små runda zucchini i det tidigare hemlandet.

minigurka	<i>Cucumis sativus</i> L.	خيار ماء	salatalik
------------------	---------------------------	----------	-----------

Odlingsbar: Ja, förkultivera

Gurka har odlats i landet sedan 1600-talet, men det var inte förrän under 1900-talet som slanggurkan blev vanlig. Tidigare odlades frilandsgurkor så som den kanske mest kända Västeråsgurkan vilken hör till *Cucumis sativus* Druvgurka-Gruppen. Under 1700- och 1800-talet fanns en mångfald av olika sorters frilandsgurkor som i stor utsträckning har försvunnit (Norr 2013). Minigurkan som nämns av intervjupersonerna har inte kunnat identifieras med vetenskapligt namn eller sort, men enligt Ulva Park i Uppsala har en sort som ska vara ”den rätta” odlats på friland med framgång.

Intervjuresultat:

Gurka är mycket populärt, säger en av intervjupersonerna, som också berättar om förvåningen första gången hen fick syn på en slanggurka: den var så lång! Även en annan intervjuperson menar att det bara var de små gurkorna som fanns i förra hemlandet. Samtliga intervjupersoner förutom en pratar om en liten gurka som smakar och luktar lite annorlunda, men framför allt har den mer smak. Den lilla gurkan används bland annat till inläggning. Personen med kolonilott odlar västeråsgurka, vilket ska fungera som ersättning just vid inläggning.

slanggurka	<i>Cucumis sativus</i> L.	خيار بيوت محمية	salatalik	cucumber
-------------------	---------------------------	--------------------	-----------	----------

Odlingsbar: Ja, vissa sorter. Förkultivera.

Slanggurka finns både som växthusgurka och frilandsgurka. Den som säljs i svenska butiker är troligtvis utan undantag en sort som odlas i växthus och kräver höga temperaturer samt bör inte pollineras. 28-29°C är optimalt för groningen, efter 3-4 äkta blad sänks temperaturen till 25°C tills blomning börjar varpå 20-21°C används under dagtid och 17-18°C nattetid. Denna gurkodling är mycket specialiserad och kräver växthus. Växthusgurkor hämmas i tillväxten under 20°C. Det finns dock slanggurkor som kan odlas på friland. De föredrar dagstemperaturer på 30°C och nattemperaturer kring 20°, men växer även vid temperaturer ner till 15°C varefter tillväxten hämmas. En period med lägre än 10°C kan ge skador på plantan (Rubatzky 1997). Runåbergs fröer (u.å.) presenterar bland annat slanggurkor som kan odlas på friland upp till zon III.

Intervjuresultat:

Slanggurkan används främst i sallad, medan andra gurkor används till både sallad men även exempelvis inläggning.

vattenmelon	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai	بطيخ	karpuz	water melon
--------------------	--	------	--------	-------------

Odlingsbar: Nej

Vattenmelon kräver relativt höga temperaturer på 30°C dagtid och 20°C nattetid, gärna under 100-150 dagar. Melonen tål torka betydligt bättre än stillastående vatten, vilket den är känslig för. En djup, väl-dränerad lerhaltig jord är att föredra med ett lätt surt pH. Nederbörd kring 400-700 mm är tillräckligt (Rubatzky 1997). Kraven på höga temperaturer kring 30°C innebär att vattenmelon endast är odlingsbart under riktigt varma somrar eller med täckning av något slag. Grödan räknas därför som ej odlingsbar i klimatet.

Intervjuresultat:

Två intervjupersoner har nämnt vattenmelon, vilket gör den till melonsorten som nämnts flest gånger. Den har även testodlats av kolonilottsodlare i Södertälje, men utan framgång. Intervjupersonen från Turkiet beskrev även en annan melonsort som ska vara grön med svarta ränder/prickar i skalet och är stor och rund med lite gurkliknande smak. Galiamelon nämns av samma person som också menar att det finns många olika sorters meloner i det tidigare hemlandet.

FABACEAE

”Fråga mig inte om kryddor och bönor, det finns så många sorter”

Bönor finns i otaliga sorter och kokböckerna är mer utförliga i sina beskrivningar än intervjupersonerna. Flera av intervjupersonerna menar på att det finns så många olika sorter att det är omöjligt att komma ihåg alla. Gemensamt för så gott som alla intervjuade är att de nämner brytbönor och skärbönor och dessa finns även med i kokböckerna. Personer från Turkiet och Libanon tillägger att de framför allt äter vita bönor, stora som små. De syftar då på torkbönor, bönor som får mogna och torka för att senare kokas mjuka. Svarta bönor är enligt samma personer inte så vanliga. En person från Libanon menar att man i Irak äter de stora bondbönorna, medan de i Libanon äter de små. Bryt- och skärbönor odlas av kolonilottsägare i Södertälje, men har även odlats i Uppsala med gott resultat. Kolonilottsodlare säger att han tidigare brukade odla de låga buskbönorna men nu har gått över till de höga, störbönorna. Samma person säger att bondbönor inte används särskilt mycket, och oftast används de torkade snarare än färska. Personen odlar också gula bönor, troligtvis vaxbönor, men menar att dessa är ”svenska” och använder dem inte själv i matlagningen.

Under en intervju nämns bönorna *yasil fasulie*, som ser ut som skärbönor. Namnet översätts från Turkiska till *gröna bönor*, men det är oklart om det är någon särskild sort.

Bruna bönor nämns under intervjuerna, men exakt vilka bönor det handlar om är oklart. Detsamma gäller för **vita bönor**.

kikärt	<i>Cicer arietinum</i> L.	الحمص	Nohud (Nochut)	Chick pea, Garbanzo, Bengal gram, cece, homos, chana
---------------	---------------------------	-------	-------------------	--

Odlingsbar: Ja

Kikärt odlas bäst i kallare klimat med temperaturer mellan 8-22°C och måttlig nederbörd. Långa dagar påskyndar blomning för de flesta sorter, men variation förekommer. Plantan är årlig och blir ungefär halvmeter hög (Rubatzky 1997). Kikärt anses härstamma från en art som växer vilt i Turkiet (Eriksen et al. 2013). Odlas av kolonilottsodlare i Södertälje med framgång och personen menar att det är enkelt och ger god skörd.

Intervjuresultat:

Kikärt används mycket av samtliga intervjupersoner liksom i kokböckernas recept.

linser	<i>Lens culinaris</i> Medikus, (<i>L. esculenta</i>)	عدس	mercimek, mencu	lentil
---------------	---	-----	--------------------	--------

Odlingsbar: Ja

Linser härstammar troligtvis området kring Medelhavet och Sydvästra Asien och har i dessa regioner odlats många tusen år. Linser är en årlig kallvädersväxt som klarar de flesta jordarna, men presterar dåligt i varmt och fuktigt klimat (Rubatzky 1997). Fröet utvecklar de två första noderna under marken och kan från dessa utveckla ny tillväxt om plantan blir skadad ovan mark. Plantan blir mellan 20-75 cm hög (McVicar, McCall, Brenzil, Hartley, Panchuk, Mooleki, Vandenberg & Banniza 2010). Linser vill inte stå blött. Växten tål torka måttligt, men en nederbörd på minst 150-250 mm under en säsong krävs dock för att producera maximalt. Linser gror då marken har en temperatur på +5°C och tillväxten ökar upp till dagstemperaturer på +27°C för att däröver hämmas. Plantan tål så låga temperaturer som -4°C (Saskatchewan pulse growers 2000) Linser har länge odlats på Gotland på jordar med låg bördighet (Nilsson 2010).

Intervjuresultat:

En intervjuperson menar att det används mycket röda linser, men även gröna.

ärt	<i>Pisum sativum</i> L.	البازلاء	bezelye	garden peas,
gröna ärtor		الخصراء		field peas

Odlingsbar: Ja

skärböna	<i>Phaseolus vulgaris</i> (Skärböna-Gruppen)	فاصوليا خضراء الفاصوليا	taze fasulye	-
-----------------	---	----------------------------	--------------	---

Odlingsbar: Ja, så på friland

brytböna	<i>Phaseolus vulgaris</i> (Brytböna-Gruppen)	الفاصوليا الخصراء	-	snap bean string bean
-----------------	---	----------------------	---	--------------------------

Odlingsbar: Ja, så på friland

bondböna	<i>Vicia faba</i>	الفول	bakla	broad bean
-----------------	-------------------	-------	-------	------------

Odlingsbar: Ja, så på friland

Bondbönan är årlig och kan odlas i ”de flesta svenska landskap” och den hinner mogna så att frön kan sparas för nästa odlingsår. Bäst växer de i svagt sur jord, ca pH 6 och tillgång på kalium samt fosfor är gynnsamt för fruktsättningen. Bondbönan tål så mycket som 4 minusgrader.

Idag är bondbönan sällsynt som köksväxt, men var egentligen den första bönsorten att odlas i landet då den började kultiveras här för 4000 år sedan. Den kan gå under många olika namn, bland annat turkisk böna, foderböna, åkerböna, hästböna och spritböna. Idag klassas åkerböna och hästböna till undergrupper av bondbönan. En sort vid namn 'Acuadulce' nämns som ”populär i odling kring Medelhavet” och även att det är denna runda sort som används i Mellanöstern. Det finns många variationer av bondböna, bland annat sådana som ger stora och andra som ger små bönor. De senare ska ofta ge en större skörd än de sorter som ger stora bönor. Andra variationer finns i bönans färg som kan vara både vit, grön, lila och brun. Olika

sorter går från sådd till skördemogna på mellan 90-220 och de storfröiga hör till de senare. Bondbönan innehåller ett antal giftiga ämnen, vilka minskar vid kokning (Pettersson 2012).

Intervjuresultat:

Används i matkultur från undersökningsområdet, både rå, som snacks, samt färsk i mat. Den torkas för långtidsförvaring som sedan blötläggs och kokas och används inlagda. En av intervjupersonerna menade på att det var ett mycket bra snacks i rå form. Bondbönor används av alla intervjupersonerna förutom en och odlas av kolonilottsägaren samt i Uppsala av Ulva park.

MALVACEAE

skär kattost malva	<i>Malva neglecta</i>	خبازة مهملة	-	Chinese mallow / dwarf mallow
-------------------------------	-----------------------	-------------	---	-------------------------------------

Odlingsbar: Ja

Enligt intervjuperson Mizban är den malva som används i Mellanöstern troligtvis *Malva neglecta*. I Israelssons Handbok för köksträdgården (2011, s. 250) står det dock ”Två slags malvor används, *kransmalva* i Medelhavsländerna, *krusmalva* i Östasien”. Båda dessa tillhör arten *Malva verticillata* var. *crispa* L. och blir ganska höga, uppåt metern, till skillnad från skär kattost, *Malva neglecta*, som blir ganska låg, högst 50 cm. Skär kattost växer vilt i södra delen av landet upp till Värmland och Gästrikland (Naturhistoriska riksmuseet 2005).

Intervjuresultat:

Enligt kolonilottso odlaren i Södertälje med ursprung i Turkiet steks malva som spenat, men det är oklart om personen även odlar malva.

okra	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench (<i>Hibiscus esculentus</i>)	بامية	bamya	Bhindi, gumbo, lady's finger
-------------	---	-------	-------	------------------------------------

Odlingsbar: Nej

Okra odlas bäst i näringsrik väl-dränerad jord med ett pH mellan 6-7. Växten tål torka, men bör inte torka ut under blomning. Tillgång på fukt bör ligga kring 50 mm per vecka (Rubatzky 1997), vilket innebär 250-430 mm fram till att plantan blommat beroende på om det tar 35 eller 60 dagar innan detta sker, vilket enligt Rubatzky (1997) är det tidsspann som är vanligt. Därefter tar det dock ytterligare tid innan frukten är mogen. Okra är mycket värmekrävande och optimal temperatur ligger mellan 30-35°C. Under 20°C påverkas tillväxten och kring 15°C är tillväxten mycket dålig. Kring 10°C tar växten skada. Vissa sorter är dagslängdsneutrala, medan andra är kortdagsväxter (Rubatzky 1997). De sistnämnda blommar således inte mitt under svensk sommar då dagarna är långa. Kolonilottso odlaren har testat att odla okra, men med dåligt resultat. Det gäller även Ulva Park i Uppsala, där de testat med dåligt resultat.

Intervjuresultat:

Samtliga intervjupersoner har nämnt okra. Intervjupersonen från Irak menar att okra bara fanns på sommaren i personens tidigare hemland, men att det här finns året runt och även äts närmare en gång i veckan.

tossajute molokhia	<i>Corchorus olitorius</i> L.	ملوخية	molokhia	jew's mallow, tossa jute, molokhia, bush okra
-------------------------------	-------------------------------	--------	----------	--

Odlingsbar: kanske

Tossajute är en kortlivad perenn eller annuell. Det är en kortdagsväxt som växer bäst i höga temperaturer, mellan 25-35°C, och med hög luftfuktighet. Den kan odlas i de flesta jordar, men tål torka bättre än väta. Många olika sorter finns i odling. Skörd kan ske 40-60 dagar efter sådd (Rubatzky 1997). Då perioden från sådd till skörd är relativt kort och växten inte går i blom under långa dagar finns det en möjlighet att det under varma somrar vore möjligt att odla tossajute. Ingen information om odling i Sverige har hittats.

Intervjuresultat:

Intervjupersonen från Syrien nämner under intervjun en gröda som låter som ”mlochie” som kokas och äts med vitlök och olja. Grödan ska vara lik mynta till utseendet, men är inte samma. Det handlar med stor sannolikhet om molokhia. Denna gröda nämns även i en av kokböckerna som en populär växt i Libanon, men stavas då molokhiya.

POACEAE

majs	<i>Zea mays</i> L.	ذرة	misir	corn, sweet corn, maize
-------------	--------------------	-----	-------	----------------------------

Odlingsbar: Ja, förkultivera

PORTULACACEAE

trädgårdsportlak	<i>Portulaca oleracea</i> var. <i>sativa</i>	الرجلة نبات عشبي	semizotu	kitchen purslane
-------------------------	---	---------------------	----------	---------------------

Odlingsbar: Ja, så på friland

Trädgårdsportlaken behöver god tillgång på fukt i början av odlingsperioden, de första veckorna från sådd och framåt. Därpå är den torktålig och trivs bra i varma klimat. Efter ungefär tre veckor kan de första skotten skördas. (Eriksen, Dahl, Neuendorf & Tind 2013). I undersökningsområdet växer den vilt vid bearbetad mark och vägar (Lippert & Podlech 1991). Växten är frostkänslig och annuell (Rubatzky 1997). Jorden bör vara minst 12°C vid sådd och behöver eventuellt täckas i början (Israelsson 2013).

Intervjuresultat:

Namnet ”parpare” eller ”perpare” och ”bakleh” har nämnts flera gånger under intervjuerna och denna gröda har vid efterforskningar visat sig vara portlak. Av en person beskrevs den som ”en sur grönsak” av en annan som ”små tjocka blad”. I de flesta fall rör det sig troligtvis om trädgårdsportlak, men en av kolonilottsägarna odlar tre olika sorter. Vilka sorter det rör sig om är oklart, men en ska vara en krypande medan en annan blir högre. En intervjuperson säger att portlak är svår att få tag på, men att det planteras på kolonilotterna i området och därifrån eventuellt säljs till butikerna under sommarsäsongen. Används i fetoush, istället för gurka i tsatsiki och som kocht.

SOLANACEAE

chilipeppar	<i>Capsicum annuum</i>	الفلفل الحار	çili	Chile, chillies, pimento, paprika
--------------------	------------------------	--------------	------	-----------------------------------

Odlingsbar: Nej, Se paprika

Intervjuresultat:

Kolonilottsodlaren från Turkiet odlar chilipeppar i stora mängder, både gula och röda, långa och korta. Det äts en del hemma, men mycket ges bort. Intervjupersonen från Irak menar att stark mat är omtyckt där.

paprika	<i>Capsicum annuum</i>	فلفل	biber (yeşil, kırmızı)	Paprika, pepper
----------------	------------------------	------	------------------------	-----------------

Odlingsbar: Nej

Paprika kräver höga temperaturer, under dagen mellan 20-25°C och tål högre temperaturer än tomat. Temperaturer under 16°C innebär att blommorna inte blir befruktade då pollenproduktionen blir för dålig. Olika sorter kräver olika tillgång på fukt, från 400 till 1000 mm under odlingssäsongen (Rubatzky 1997).

Intervjuresultat:

Kolonilottsodlaren i Södertälje menar att den röda paprikan inte är så populär.

Intervjupersonen från Irak menar att olika färger används, men att den gröna helst används i mat och att den form av paprika som används är den som oftast säljs i svenska butiker; stor och något avlång. Personen från Syrien menar att den paprika som används kallas turkisk paprika och är smal, lång vilket gör att den ser ut som chili. Även en sort som är röd och lång används, men inte de sorterna som personen från Irak använder. Även personen från Libanon menar att det är den turkiska paprikan som används. En sort kallas dolma och är i formen som en svensk paprika, men grön och mindre. Den har även tunnare skal. Även sorterna Sivri och Charlie används mycket. Den förstnämnda är stark, medan Charlie är mild och i formen är de båda smala och långa. Personen från Libanon menar att det där finns "tusen olika paprikor". Även en sort som personen kallar bebispaprika som till formen ser ut som avlånga stora oliver och är grön i färgen.

tomat	<i>Solanum lycopersicum</i>	طماطم	domates	tomato
--------------	-----------------------------	-------	---------	--------

Odlingsbar: Tveksamt, förkultiveras.

Tomat är enligt Rubatzky (1997) odlingsbart i klimat som erbjuder 3 till 4 frostfria månader av temperaturer över 16°C. Dock kan temperaturer under 12°C en längre period skada plantan.

Temperaturer mellan 25-30°C är optimalt under dagar, medan 16-20°C under nätter.

Fruksättning är som bäst vid temperaturer mellan 18-24°C och knapp under 15°C. Plantan är näringskrävande och behöver tillgång på ca 25-30 mm av vatten per vecka. Stillastående vatten är mycket negativt. Tomat växer bra i de flesta jordar med ett pH mellan 5.5-7 (Rubatzky 1997). Då medeltemperaturen i Södertälje kommun i genomsnitt ligger på 15.4 i juni, 16.8 i juli och 15.8 i augusti är medeltemperaturen på gränsen till vad som är gångbart för tomat. Varma somrar bör ge god skörd på friland, medan kalla somrar kan innebära att plantan inte överlever.

Intervjuresultat:

Enligt intervjupersonen från Turkiet används tomat till varje matlagning. Kolonilottsodlaren från samma land odlar långt över tio olika sorter i alla storlekar, former och färger.

aubergine	<i>Solanum melongena</i> L. rund frukt: var. <i>esculentum</i> , lång smal frukt: var. <i>serpentinum</i>	بادنجان	patlıcan	Eggplant, aubergine, garden egg, Guinea squash
------------------	--	---------	----------	---

Odlingsbar: Nej

Odlas den med fördel i kruka då den kan behöva flyttas in vid låga temperaturer.

Är mycket värmekrävande och behöver förkultiveras. Så i februari eller mars. Kan planteras ut när nätterna erbjuder minst 12 grader och dagarna får gärna vara varmare än 22 grader (Israelsson 2011). Förkultiveras och sås en till en och en halv månad innan utplantering och därefter dröjer det ytterligare en och en halv till två månader innan växten börjar blomma. Första skörden sker fyra veckor senare. Optimal temperatur är 25-35°C och nätter som inte blir kallare än 20-27°C (Eriksen et al. 2013).

Intervjuresultat:

Aubergine har oftast en avlång päronform då den säljs i svenska butiker, men flera av intervjupersonerna pratar om väldigt små runda auberginer och en långsmal sort. En person säger att det finns väldigt många sorter. Även färgen nyanseras av intervjupersonerna och förutom den mörklila beskrivs en ljuslila variant. Kokböckerna går inte in på särskilda sorter utan använder enbart ordet aubergine i recepten. En av intervjupersonerna berättade att den formen som finns i Sverige inte fanns där hen växte upp. Kolonilottsodlaren har testat att odla aubergine, men utan framgång.

potatis	<i>Solanum tuberosum</i>	البطاطس	patates	potato
----------------	--------------------------	---------	---------	--------

Odlingsbar: Ja

2.2.7 Kryddväxter

Nationalencyklopedins definition på kryddor är ”växter och växtdelar som innehåller smakämnen, i regel eteriska oljor men också hartser och andra ämnen med stark lukt och smak”. Kryddor används som ”tillsatser till mat” (Olsson 2014). Det finns flera olika ord som används för att beskriva dessa tillsatser, men med lite varierande betydelse. Ordet kryddväxter inkluderar alla sorters växter och växtdelar från både träd, perenner och ettåriga växter. Kryddörter är däremot ett ord som betyder kryddor som är örtartade, det vill säga sådana som vissnar ner på vintern. Ordet ört kan både ha samma definition som kryddväxter i språket, men om ordet används i botaniken betyder det rent av en växt som vissnar ner på vintern eller efter att den satt frö (Hansson & Hansson 2010).

ALLIACEAE

gräslök	<i>Allium schoenoprasum</i>	الثوم المعمر	frenk soğanı	chives
----------------	-----------------------------	--------------	--------------	--------

Odlingsbar: Ja, så på friland

Gräslök har god härdighet och kan odlas på en skyddad plats med god dränering i hela landet. Den trivs i sol till halvskugga och är perenn. God jord med bra tillgång på näring, kalk och fukt är gynnsamt, men placera den väl-dränerat. Den sås direkt på friland eller förkultiveras. Gräslök växer vild i landet har varit känd i Sverige åtminstone sedan 1600-talet då den första gången nämns i litteratur (Hansson & Hansson 2010).

vitlök	<i>Allium sativum</i> L.	ثوم	sarımsak	garlic
---------------	--------------------------	-----	----------	--------

Odlingsbar: se vitlök under Grönsaker

ANACARDIACEAE

bärsumak (rönnsamak)	<i>Rhus coriaria</i> L. (<i>Rhus typhina</i> L.)	السماق	sumak	sumac
---------------------------------------	--	--------	-------	-------

Odlingsbar: Osäkert

Släktet *Rhus* förekommer i vilt tillstånd i ”varmtempererade och subtropiska delar av det norra halvklivet” (Eriksen et al. 2013). Bärsumaken, *Rhus coriaria*, växer vilt kring Medelhavet samt Västasien. Frukterna blir syrliga då de mognat, men är i omoget tillstånd beska. Sumak används istället för citron för att få syrlighet och används i vissa delar av Mellanöstern fortfarande där citroner är svåråtkomliga, men är över lag vanlig i matlagning i samtliga länder i undersökningsområdet. Enligt Eriksen et al. (2013) är det bärsumak som används som krydda, medan författarna menar att rönnsamak, *Rhus typhina*, endast används som prydnadsträd. Ljungqvist (2006) menar dock att även rönnsamak används även om bärsumaken är den som främst konsumeras. Förutom dessa två finns även *Rhus glabra* och *Rhus aromatica* vilka är hemmahörande i Nordamerika (Eriksen et al. 2013). Dessa två samt *Rhus typhina* används enligt Fern (2000) även om rönnsamaken beskrivs utförligast av dessa. Enligt Hansson & Hansson (2010) är rönnsamakens giftig till skillnad från bärsumaken och enligt Hallbergs Plantskola (u.å.) är rönnsamakens växtsaft giftig. Fern (2000) skriver att det är lätt att skilja giftiga arter av sumak från de ätliga då bären hos de giftiga är släta jämfört med de hos de ätliga som är ludna. Fern

skriver vidare att rönnsamak är mycket lättodlat och sprider sig med rotskott samt att den tål de flesta jordar, även dåliga jordförhållanden och torka. Enligt Palmstierna och Johanson (1999) är *Rhus typhina* härdig till zon III. Oklart är dock om frukterna hinner mogna. *Rhus coriaria* är troligtvis ej härdig i landet, och information om växtens odlingskrav saknas i stort. Enligt hemsidan Plants for a future (u.å.) ska växten vara härdig utmed Englands kuster samt i Cornwall och stora delar av Irland.

Intervjuresultat:

Samtliga av de intervjuade har beskrivit sumak. Endast personen från Turkiet menade att den själv inte använder sumak, men vet att det görs av andra från samma land. Ingen av intervjupersonerna visste vilken art av sumak som används.

APIACEAE

dill	<i>Anethum graveolens</i> L.	شبت	dereotu	dill
-------------	------------------------------	-----	---------	------

Odlingsbar: Ja, så på friland

Dill är ånnuell och trivs bäst i full sol i väl-dränerad jord. Ett pH på 7 eller något lägre är bäst för dillodling. Så direkt på friland under säsongen (Hansson & Hansson 2010). Författarna skriver också att dill "är inte lättodlad men där den trivs växer den så det knakar". Bergenström (2005) menar att både mullrik jord och sandjord fungerar bra, men dill utvecklas dåligt i lerjord. Bergenström skriver även att dill går att så från slutet på april till midsommar.

Intervjuresultat:

Kolonilottsägaren menar att dill är mycket lättodlat, men äter inte själv kryddan. Däremot ges den bort till familjemedlemmar som tycker om den samt till grannen.

kummin	<i>Carum carvi</i> L.	كروياء	keraviye	caraway
---------------	-----------------------	--------	----------	---------

Odlingsbar: Ja, så på friland

Kummin är härdig i hela landet, är bienn och blommor år två. Hela växten är ätlig, även roten. Odlar i full sol i näringsrik jord som gärna får vara väl-dränerad även om tyngre jord går bra. Tål frost (Hansson & Hansson 2010). Kummin ska finnas förvildad i landet och Bergenström (2005) menar att den föredrar lätt jord, har lågt behov av näring är relativt torktålig även om vatten kan behöva tillsättas vid längre torka.

Intervjuresultat:

Kolonilottsodlare har testat att odla kummin, men utan gott resultat.

koriander	<i>Coriandrum sativum</i> L.	كزبرة	ki ni	coriander, cilantro
------------------	------------------------------	-------	-------	------------------------

Odlingsbar: Ja, färsk, så på friland

Koriander har odlats i Sverige åtminstone sedan början av 1700-talet då den finns upptecknad i den äldsta kända frökatalogen. Hos adeln odlades koriander redan i mitten av 1600-talet (Israelsson 1996). Koriander trivs bäst i full sol, men lätt skugga går bra. Det är en ånnuell och finns förvildad åtminstone så långt norrut som Uppland (Hansson & Hansson 2010), landskapet norr om Södermanland vari Södertälje är beläget. Färsk koriander är lättodlad, eftersom det är bladens om skördas. Torkad koriander består av korianderns malda frukter och enligt Hansson &

Hansson (2010) hinner dessa bara mogna under ”långa varma somrar”. Rubatzky (1997) menar att det krävs 3-4 månader för frukten att mogna och att höga ljusnivåer samt måttlig temperatur är att föredra. Bergenström (2005) menar att koriander kan förkultiveras i april för fröodling och att den helst ska stå i väldränerad jord, men med fuktighetshållande förmåga.

Intervjuresultat:

Kolonilottsodlaren odlar färsk koriander enbart till ett av sina barn, eftersom det är den enda personen i familjen som äter grödan.

spiskummin	<i>Cuminum cyminum</i> L.	كمون	kimyon	cumin
-------------------	---------------------------	------	--------	-------

Odlingsbar: Nej

Spiskummin kan inte odlas på friland i Södertäljes klimat. Växten behöver en lång period av dagstemperaturer uppemot 30°C för att sätta frö och odlas därför i växthus i vårt klimat. Växten är ettårig (Hansson & Hansson 2010).

anis	<i>Pimpinella anisum</i> L.	يانسون	anason	anise
-------------	-----------------------------	--------	--------	-------

Odlingsbar: Ja, så på friland

Anis är årlig och kan odlas under växtsäsongen i Södertäljes klimat. Att föredra är jord med god genomsläpplighet som dock gärna får vara både fuktig och näringsrik. Placeras i full sol till halvskugga (Hansson & Hansson 2010). Bergenström (2005) å andra sidan menar att den är svårödlad och kräver en god plats i lä med varm jord och en sommar med mycket sol för att sätta frö. Vidare skriver Bergenström att anis sås på friland i maj.

persilja	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.W. Hill	البقدونس	maydanoz	parsley
-----------------	--	----------	----------	---------

Odlingsbar: Se under grönsaker.

IRIDACEAE

saffran	<i>Crocus sativus</i> L.	زعفران	safran	saffron
----------------	--------------------------	--------	--------	---------

Odlingsbar:

Saffranskrokusen är höstblommande och är en steril art som endast förekommer i odling. Den har sitt ursprung i trakterna kring undersökningsområdet och Eriksen et al. (2013) menar att det troligtvis rör sig om en enda muterad knöl och att alla idag odlade knölar av saffranskrokus är vegetativa kloner. Vilken *Crocus* som är ursprunget till saffranskrokusens muterade knöl är omtvistat. Saffran har ätit i landet sedan 1600-talet. Dock saknas information om huruvida den har odlats i landet. *Crocus sativus* kräver höga temperaturer under sommaren, men tål likväl vintrar med mycket kyla. God tillgång på vatten under vår och höst är viktigt för blomningen liksom knölens behov av en torr sommar. Jorden bör vara näringsrik och knölen planteras 12-18 centimeter djupt (Eriksen et al. 2013). Saffranskrokus odlas och skördas i Skåne (svt 2010)

LAMIACEAE

citronmeliss	<i>Melissa officinalis</i> L.	بلسم الليمون	melisa otu	lemon balm
---------------------	-------------------------------	--------------	------------	------------

Odlingsbar: Ja

Citronmeliss är en perenn som har odlats i landet sedan 1600-talet. Fuktig lerjord är att föredra för växtens välmående under säsongen, men för övervintring är god dränering och en lättare jord att föredra. Odlas i sol till halvskugga på en skyddad och väl-dränerad plats för att med säkerhet överleva vintern. Annars är den odlingsbar som ånnu (Hansson & Hansson 2010).

Intervjuresultat:

Används både av en intervju-person, men även kolonilottsodlare.

mynta	<i>Mentha × piperita</i> L.	نعناع	nane	mint
--------------	-----------------------------	-------	------	------

Odlingsbar: Ja

Mynta är lättodlat och sprider sig gärna. Odlas på solig plats och gärna väl-dränerat (Hansson & Hansson 2010). Något fuktighetshållande jord är dock fördelaktigt (Bergenström 2005). Odlas på kolonilott i Södertälje. Andra sorter som nämnts under intervjuer är troligtvis grönmyntan *Mentha spicata*.

Intervjuresultat:

Samtliga intervju-personer har nämnt mynta. Intervju-personen från Irak menar att hen gillar en sorts mynta, medan dennes partner föredrar en annan. Intervju-personen från Libanon menar att det är mynta med släta blad som äts och inte de med ludna blad och att stammen på myntan som äts är grön. Den mynta som nämnts som vattenväxande och används till lins-soppa kan eventuellt vara polejmyntan *Mentha pulegium*.

Kolonilottsodlaren menar att det är orientalisk mynta och pepparmynta som odlas och att ytan är 12 kvadratmeter med mynta som både används av familjen själv, men även ges bort. Den orientaliska myntan ser ut som pepparmynta, men har grön stam.

basilika	<i>Ocimum basilicum</i> L.	ريحان	fesle en	Basil
-----------------	----------------------------	-------	----------	-------

Odlingsbar: kanske

Basilika är mycket känslig för låga temperaturer liksom blåst och är i vårt klimat en ånnu som behöver förkultiveras innan den planteras ut på friland. I Södertälje kan den planteras ut på friland efter att den avhårdats när sommaren är i full gång och nätterna är varma. Odlas med fördel i kruka utomhus på en varm plats i lä, alternativt inomhus (Leth, Magna 1976[1974]). Odlas lätt i kallväxthus och har odlats under sådana förutsättningar med gott resultat av Ulva Park i Uppsala. Planteras i full sol i lätt och genomsläpplig jord (Hansson & Hansson 2010).

Intervjuresultat:

Personen som odlar på kolonilott i Södertälje har tre olika sorters basilika från Turkiet. Dessa är både gröna och röda och odlas på friland, men äts bara av ett av barnen i familjen.

mejram (oregano)	<i>Origanum vulgare</i> L. <i>Origanum syriacum</i> L.	مردقوش	mercankök	oregano
-----------------------------	---	--------	-----------	---------

Odlingsbar: Ja

På svenska heter *Origanum vulgare* kungsmymta och *Origanum syriacum* heter syrisk oregano, medan andra oreganoarter kan heta mejram. Kungsmymta har god härdighet och trivs i full sol med på en jord med god dränering som gärna får vara mager till lätt näringsrik och kalkrik. Härdigheten på den syriska oreganon är enligt Lindbloms Frö (u.å.) okänd och går troligtvis inte att odla på friland. Däremot går den utmärkt att odla som annuell och då gärna i kruka. Även Hansson och Hansson (2010) menar att det är en utplanteringsväxt, men skriver att den är härdig ner till 5 minusgrader. På solig och skyddad plats med väl-dränerad jord kan den klara vissa vintrar i Södertälje.

Intervjuresultat:

Oregano har framkommit i flera fall genom kryddblandningen zaatar där den blandas med rostade sesamfrön och sumak. Vilken oregano som intervjupersonerna använt är något oklart, men troligtvis har syrisk oregano varit en av dem. Hansson och Hansson (2010) menar att det kan variera mellan många olika växter. Både kungsmymta, syrisk oregano, timjan, spansk oregano, kyndlar med flera kan användas.

rosmarin	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	ندى الجبل	biberiye	rosemary
-----------------	----------------------------------	-----------	----------	----------

Odlingsbar: Nej

Rosmarin tål vintrarna i de sydligaste delarna av landet, men gärna med hjälp av vintertäckning. Växten vill stå soligt och vindskyddat i näringsfattig jord och är mycket torktålig (Hansson & Hansson 2010). I Södertäljes klimat bör den odlas i kruka för vinterförvaring inomhus, men kan planteras ut på en varm plats under sommarmånaderna.

salvia	<i>Salvia officinalis</i> L.	قصعين طبي	adaçayı	sage
---------------	------------------------------	-----------	---------	------

Odlingsbar: Ja

Salvia står med fördel väl-dränerat och i full sol i trädgårdsjord (Hansson & Hansson 2010), vilket ofta innebär någorlunda mullrik och näringsrik jord, och övervintrar enkelt i Södertäljes klimat. Det finns många olika sorters salvia, varav kryddsalvian *Salvia officinalis* är bland de härdigaste.

Intervjuresultat:

Salvia odlas på kolonilott i Södertälje, men enligt kolonilottsodlaren från Turkiet bara för skojs skull, medan odlaren från Libanon/Syrien menar att den används till kött och te.

timjan	<i>Thymus vulgaris</i> L.	زعتر	kekik	thyme
---------------	---------------------------	------	-------	-------

Odlingsbar: Ja

Många timjanarter har god övervintringsförmåga i hela landet om de står i väl-dränerad varm jord och kalkrik jord är en fördel (Hansson & Hansson 2010). Det korrekta svenska namnet på *Thymus vulgaris* är kryddtimjan, vilket bara är en av många arter av timjan. Odlas på kolonilotterna i Södertälje.

Intervjuresultat:

Båda kolonilottsodlarna odlar timjan, men den från Turkiet menar att den endast används lite och den andra från Libanon/Syrien att den används till allt.

LAURACEAE

kanel	<i>Cinnamomum verum</i> J.Presl	قرفة	tarçın	cinnamon
--------------	------------------------------------	------	--------	----------

Odlingsbar: Nej

Kanel är innerbark från ett antal olika arter av *Cinnamomum*, men endast *Cinnamomum verum* anses vara änk kanel. Många av de andra sorterna har dock liknande egenskaper och används på samma sätt. Den äkta kanelen, eller ceylonkanel som den också kallas, har sitt naturliga utbredningsområde på ”Sri Lanka, sydvästra Indien och sydligaste Burma”. Kanel kan förökas både med sticklingar och genom frö, varav det förstnämnda ger tidigare skörd och det tar mellan ett och ett halvt år upp till tre innan barken på plantorna kan skördas (Eriksen et al. 2013).

lagerblad	<i>Laurus nobilis</i> L.	الغار	defne	sweet bay, laurel, bay laurel, bay tree
------------------	--------------------------	-------	-------	---

Odlingsbar: Nej

Lager växter naturligt i undersökningsområdet och växer i ”torrare delarna av tropikerna och i de varmtempererade zonerna”. I Sverige har lager odlats i kruka för att övervintras frostfritt oftast inomhus, men kan stå ute under sommaren.

MYRISTICACEAE

muskot	<i>Myristica fragrans</i>	جوزة الطيب	küçük hindistan cevizi	nutmeg
---------------	---------------------------	------------	------------------------------	--------

Odlingsbar: Nej

Muskotträdet växer naturligt på ögrupper i östra Indonesien, men har spridits och finns nu i odling förutom på dessa öar vid namn Moluckerna även på Sumatra i samma geografiska område och Grenada, en ö ovanför Sydamerikas norra kust. Frukt bär trädet efter 5 till 8 år och ger som bäst skörd från 15 år och upp mot 50 år (Eriksen et al. 2013).

MYRTACEAE

kryddpeppar	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	فلفل افرنجي	yenibahar	allspice, clove pepper,
--------------------	----------------------------------	-------------	-----------	----------------------------

Odlingsbar: Nej

Kryddpeppar är vildväxande i Central- och Sydamerika, men har sitt ursprung i Centralamerika och Västindien och idag är Jamaica den största producenten. Kryddpeppar är ett medelstort träd

på upp till 12 meter. Själva kryddan är omogna och torkade frukter med ett utseende som liknar pepparkorn. Skörd kan påbörjas då plantan är fem år och den ger som bäst 15 år senare. Odling på andra platser har gett dåligt resultat menar Eriksen et al. (2013).

kryddnejlika	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M.Perry	قرنفل	karanfil	cloves
---------------------	--	-------	----------	--------

Odlingsbar: Nej

Kryddnejlika kommer ursprungligen från Moluckerna i östra Indonesien och är de torkade blomknopparna på ett träd som blir 10-14 meter högt. Då träden är 6 år blommar de för första gången och därefter ökar skörden varje år upp till 20 år ålder varefter det är produktivt ytterligare 50-60 år. Trädet växer i tropiskt klimat och odlas idag framför allt i Madagaskar, Indonesien, Tanzania och Brasilien (Eriksen et al. 2013).

PEDALIACEAE

sesamfrö svart, vitt	<i>Sesamum indicum</i>	سمسم	susam	sesame seed
---------------------------------	------------------------	------	-------	-------------

Odlingsbar: Oklart. Information saknas.

Sesam är en årlig som förekommer naturligt i södra Asien samt nordöstra Afrika och fördes till Mellanöstern där den har kultiverats i många tusen år (Eriksen et al. 2013).

PIPERACEAE

peppar	<i>Piper nigrum</i> L.	الفلفل الأسود	karabiber	black pepper
---------------	------------------------	---------------	-----------	--------------

Odlingsbar: Nej

Peppar kommer från en vedartad klängväxt och frukten ger i olika stadier av mognad och med olika förädlingsprocesser upphov till både grön-, röd-, svart- och vitpeppar. Växten kommer ursprungligen från sydvästra Indien. Idag finns många olika sorter av *Piper nigrum* och export sker främst från länderna Indonesien, Vietnam, Indien, Malaysia och Brasilien (Eriksen et al. 2013).

cayennepeppar	<i>Capsicum annuum</i>	فلفل حريف	-	cayenne pepper
----------------------	------------------------	-----------	---	----------------

Odlingsbar:

Cayennepeppar är en chilisort. För odling se chili under Grönsaker.

ROSACEAE

vejksel	<i>Prunus mahaleb</i> L.	الفلفل الأسود	karabiber	black pepper
----------------	--------------------------	---------------	-----------	--------------

Odlingsbar: Ja

Prunus mahaleb växer sedan Linnés tid i botaniska trädgården i Uppsala samt i Linnés Hammarby. Vejkseln har eventuellt förökat sig då det växer ett mindre träd i närheten, vilken tros vara en fröplanta (Uppsala universitet 2011). Vejkselns kärna används som krydda.

ZINGIBERACEAE

gurkmeja	<i>Curcuma longa</i> L.	مسحوق جذور الكركم	zerdeçal	turmeric
-----------------	-------------------------	----------------------	----------	----------

Odlingsbar: Nej

Gurkmeja är rhizomet hos en örtartad perenn. Växten är ursprungligen från södra Asien, togs i kultur i Indien och har spridits så att den numera är odlad över stora områden där klimatet är tropiskt, men Indien och Sydostasien är de största producenterna till försäljning. Den är steril och förökas med rottdelar. Gurkmeja föredrar varmt fuktigt klimat och temperaturer över 20°C upp till 35°C samt nederbörd mellan 1000-2000 mm. Skörd kan ske efter 7-10 månader och indikeras av gulnande blad (Eriksen et al. 2013). Både de höga temperaturerna, luftfuktigheten samt det stora behovet av nederbörd indikerar att gurkmeja inte är möjligt att odla i applikationsområdet.

kardemumma	<i>Elettaria cardamomum</i> (L.) Maton	هال نبات الهال	kakule	cardamom
-------------------	---	-------------------	--------	----------

Odlingsbar: Osäkert. Information saknas.

Kardemumma är en perenn med sitt naturliga utbredningsområde i västra Sri Lanka och södra Indien, men odlas även i exempelvis Tanzania, Sri Lanka och Guatemala. Växten kan både förökas med frö eller jordstammar, men kloner kan inte pollinera varandra (Eriksen et al. 2013).

ingefära	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	زنجبيل	zencefil	ginger
-----------------	-----------------------------------	--------	----------	--------

Odlingsbar: Nej

Ingefära har sitt ursprung i Sydostasien och är en flerårig ört (Vetlesen 2012). Växten odlas främst i tropiskt klimat, men även på andra platser. Den förökas med jordstammen då den sällan sätter frö och skörd kan ske cirka 5 månader efter plantering. Det finns många olika sorter av ingefära i odling (Eriksen et al. 2013). Rubatzky (1997) menar att den även växer i varma tempererade områden, men främst odlas i Sydostasien. Bäst växer den i temperaturer mellan 25-28°C med hög luftfuktighet. Full sol är optimalt, men även halvskugga fungerar bra. Temperaturer under 15°C begränsar tillväxten, men växten klarar lätt frost. Långa dagar på mer än 16 timmar ökar vegetativ tillväxt, medan korta dagar på mindre än 10 timmar ökar rhizomens tillväxt. Önskvärd fukt under år ligger på 1500 mm. Växten är perenn, men odlas oftast som årlig (Rubatzky 1997). De höga temperaturerna tillsammans med behovet av luftfukt och hög nederbörd innebär med största sannolikhet att grödan inte är odlingsbar i Södertäljes klimat ens som årlig.

3. Diskussion och slutsatser

Enligt resultatet är det möjligt att odla merparten av de grönsaker som används i matkulturer i undersökningsområdet, medan merparten av kryddorna däremot är svårödlade. Då kryddorna i större utsträckning har bestått av lignoser, vilka ofta behöver många år för att bli skördemogna, måste de vara härdiga för att övervintra i Södertälje. De kryddor som kan odlas som annueller eller örtartade perenner är i större utsträckning möjliga att odla. Grönsaker å andra sidan odlas oftast som annueller och blir skördeklara på en säsong eller kortare, även om vissa måste förkultiveras för att hinna sätta frukt.

Resultatet från kokböckerna skiljer sig till viss del från intervjuresultaten. Detta beror eventuellt på att kokböcker kan använda grödor som över lag är ovanliga i ett land. En annan möjlig orsak kan vara att kokböckerna har bytt ut originalgrödor för att anpassa recepten till Norden. Trots att böcker som varit alltför ändrade till nordiska ingredienser undvikits, så användes ändå exempelvis boken *Orientalens mat och kultur* (Lutterbeck & Christ 2005) där författarna skrev att recepten till viss del varit tvungen att anpassas. Ytterligare en anledning till olikheter mellan resultaten av intervjupersoner och kokböcker kan vara de stora geografiska skillnaderna som förekommer i undersökningsområdet. Det kan innebära att grödor används i andra områden än de som intervjupersonerna ursprungligen kommer ifrån. Vad gäller sorter av grödor har kokböckerna och intervjupersonerna i olika fall varit mer utförliga. Varför kokböckerna beskriver många fler sorters tomater medan intervjupersonerna beskriver fler varianter av mangold är svårt att veta.

Ett stort antal grödor som idag kan verka exotiska har en tidigare historia i landet. I kapitlet om invandrade köksväxter beskrivs många av de grödor som undersöks i detta arbete och flertalet odlades redan för hundratals år sedan, men är idag helt eller delvis okända.

Examensarbetet har bara undersökt om grödorna är odlingsbara och hinner ge en skörd under den svenska säsongen, men har inte gått in på avkastning. Det innebär att vissa grödor kan vara fullt möjliga att odla till husbehov eller för hobbyodlaren, medan det är svårt att få en tillräckligt stor skörd per yta för att det ska vara ekonomiskt lönsamt vid försäljning. Resultatet av examensarbetet blir därför direkt användbart för privatpersonen, men kan behöva utvecklas om det ska användas av företagare inom växtodling.

De grödor som kräver mycket resurser för att transporteras, som har kort hållbarhet och/eller som används i stora mängder av invånarna i Södertälje borde närodlas i första hand. Även de grödor som anses vara svåra att få tag på av olika anledningar, men som har nämnts under intervjuerna, kan vara värda att närproducera då de uppenbarligen saknas. De grödor som inte går att producera i Sverige, samt grödor som används sparsamt och dessutom kan transporteras torkade, exempelvis många kryddor, kan vara klimatmässigt försvarbara att importera. Då fräschhet i form av spänstiga grödor inte är en säljande faktor för kryddor kan det dessutom vara svårt att konkurrera mot de som importeras.

Avgränsningen att endast undersöka grönsaker som odlas som annuella har medfört att vissa växter har fallit bort. Vinblad är en av dem som används som en grönsak av intervjupersonerna och som inte är med i resultatet eftersom vinplantan är en lignos. Även Abdalla (u.å.) menar att vinblad används i den assyriska matkulturen, men främst av ungdomar.

Undersökningsområdet har fokuserat på ett antal länder som är mest representerade bland de med utländsk bakgrund i Södertälje. Länderna har till antalet varit tillräckliga för att fånga upp de största grupperna i Södertälje enligt landstillhörighet, men eftersom många av de med utländsk bakgrund är assyrier/syrianer kan det diskuteras om ett det borde varit ett kriterium för samtliga intervjupersoner. Undersökningsområdet hade trots det blivit geografiskt mycket stort och omfattat många olika klimat och stora höjdskillnader. Det hade dock begränsat antalet religioner

och tillhörigheter som finns i undersökningsområdet. Huruvida det mellan sådana grupper skiljer sig i användandet av grödor har fallit utanför ramarna av detta arbete och det är därmed omöjligt att avgöra om ett sådant kriterium hade gett ett annat resultat.

I många fall har jag upplevt att intervjupersonerna är mycket skickliga på att ta vara på alla ätliga delar av grönsaker. Ett exempel är användning av blasten på rödbetor, vitlök, lök och rädisor som i vår matkultur ofta slängs. Detta bekräftades även av butiksägaren Maik Varli som menade att personer med ursprung i undersökningsområdet aldrig slänger något som är ätligt på grönsaker.

Förvånande är användningen av växten utan svenskt namn; *Gundelia tournefortii* liksom mariatisteln *Silybum marianum*, maskros *Taraxacum* och/eller cikoria *Cichorium intybus*. Av dessa har *Gundelia* nämnts flest gånger under intervjuer. Gemensamt för dem alla är att de är vilda växter men används som grönsaker. Detta bekräftas också av Abdalla (2004) som i sin text om vilda grönsaker i Assyrisk matkultur beskrivit samtliga av dessa. Abdalla beskriver dock betydligt fler vilda grönsaker, men räknar även rädisa, trädgårdspörtlak och vattenkrasse till denna grupp.

Mycket tyder på att skär kattost, *Malva neglecta*, används av informanterna, men kanske främst tossajute, *Corchorus olitorius*, som är en gröda ur samma familj.

Examensarbetet bidrar till att tydliggöra vilka grödor som används av personer med ursprung i undersökningsområdet och ger en översikt av de vanligaste grödorna i det geografiska området. Det gäller både grönsaker och kryddor som används till vardags men även sådana som inte går att köpa i Sverige.

Förslag till framtida studier i ämnet är att undersöka vilka av de odlingsbara grödorna som är ekonomiskt lönsamma att odla i applikationsområdets klimat. Fler liknande undersökningar bör utföras kring städer som har andra matkulturer representerade. Forskning behövs även kring grödornas hållbarhet efter skörd.

4. Sammanfattning

Grödor som används i matkultur i Irak, Syrien, Turkiet och Libanon smakar mer än de grödor som oftast används i Sverige. Med det menas inte att det smakar annorlunda, utan endast att smakerna är intensivare. De personer som intervjuats i detta examensarbete beskriver i flera fall att maten i deras tidigare hemland har mer smak och i sitt nya hemland Sverige väljer de, om möjligt, sådana grödor framför de som vanligtvis säljs i svenska butiker. Exempel på en sådan gröda är en zucchini-sort som är vitaktig i skalet och skördas då den är ungefär tio centimeter lång. Den används ofta till dolmar och behöver därför skördas som mycket liten. Anledningen till att informationen om denna och andra grödor är intressant beror på att Södertälje kommun arbetar för att öka andelen närodlad i sina verksamheter och över en fjärdedel av befolkningen har bakgrund i de fyra länderna Irak, Syrien, Turkiet och Libanon.

Examensarbetet har därför ämnat undersöka vilka grönsaker och kryddväxter (grödor) som används i matkulturer från dessa fyra länder, som i examensarbetet kallas undersökningsområdet, samt vilka av dessa som är möjliga att odla i Södertälje. I förlängningen kan det leda till att öka tillgången på närproducerade färska råvaror som privatkonsumenter och kommunens verksamheter i Södertälje förbrukar, öka livsmedelstryggheten samt minska behovet av transporter. Målet för examensarbetet har varit att presentera en lista på de grönsaker och kryddor som framkom vid intervjuer med personer från undersökningsområdet, samt intervju personer som odlar dessa grödor. Grödorna har presenterats i listan på svenska, med vetenskapligt namn, på engelska, arabiska och turkiska. Anledningen till att så många språk används är att det ökar möjligheten att hitta ett gemensamt språk och ge läsaren av arbetet möjlighet att söka ytterligare kunskap om den specifika grödan. I listan går det även att utläsa om dess grödor är odlingsbara på friland i Södertälje kommun.

En anledning till att närodlade grödor är intressanta är Sveriges självförsörjningsgrad som är den lägsta i Europa⁹. Detta innebär att försämrade importförutsättningar riskerar att slå hårt mot landet. I ljuset av exempelvis klimatförändringar och peak oil menar Pfeiffer (2006) att städer borde vara nära på självförsörjande eller försörjas av omkringliggande landsbygd.

Intervjuerna gjordes med en semistrukturerad intervjumetod med ett antal grundfrågor. Intervjuerna pågick mellan en till tre timmar vardera. En pilotintervju genomfördes för att få grundförståelse för förutsättningarna vid intervjutillfället samt välja intervjumetod. Litteratur om intervjuteknik har använts för att lägga upp strukturen. Förutom intervjuer har kokböcker använts med recept från området för att få en bredare bild av vilka grödor som används. Det har visat sig finnas en del skillnader mellan grödor som nämns i kokböcker jämfört med de som nämnts i intervjuer.

Användningen av vildväxande grödor i matlagningen i undersökningsområdet ska enligt Abdalla (2004, u.å.) vara betydande och växter som malva, portlak, skräppor, syror och cikoria används. Av de grödor som Abdalla beskrivit har några så som maskrosblad, cikoria och *Gundelia* även nämnts av intervjupersonerna i detta arbete. Några av de som Abdalla menar är vilda i undersökningsområdet är här snarare kulturväxter, till exempel portlak och sumak.

Ett intressant resultat är bland annat intervjupersonernas användning av majrova, som är relativt ovanlig i inhemsk matlagning idag, men som har varit vanlig här tidigare. Andra grödor som beskrivits är bladen på lök och vitlök, maskrosblad eller cikoriablader samt den vildväxande grödan

⁹ Lisa Sennerby Forsse Rektor Sveriges Lantbruksuniversitet, seminarium Skenbar Livsmedelstrygghet 19 mars 2014

Gundelia tournefortii som är en tistel vars blomställning äts. Gundelian har nämnts av två intervjupersoner samt en av kolonilottsodlarna som intervjuats i Södertälje. Grödan nämndes som en av de som inte går att få tag på i svenska butiker. Traditionenligt ska blomställningen ätas samma dag som den skördas, vilket gör import svårt. Tyvärr är *Gundelia* troligtvis svårödlad i Södertäljes klimat, men den enda källan till odlingsinformation om växten i svenskt klimat är Peter Korn¹⁰ som testat med dåligt resultat på västkusten.

Södertälje kommun ligger i Södermanland, Stockholms län och har till största delen klimatzon III. Ungefär 150 dygn är frostfria och 68 av dagarna under denna period överstiger 20°C, med en toppnotering på 29°C de senaste åren. Klimatet är dock satt i förändring, vilket kan innebära att dessa förutsättningar redan håller på att förändras och troligtvis kommer se annorlunda ut inom en snar framtid. Troligt är att temperaturerna ökar liksom nederbörden, vilket eventuellt innebär att flera av de värmekrävande grödorna blir möjliga att odla i kommunen.

De flesta av grödorna som nämnts av intervjupersonerna är inte ovanliga, utan sådana som redan odlas eller konsumeras i Sverige. Ett antal går inte att odla på friland i det aktuella klimatet, utan måste odlas i växthus för att säsongen ska bli tillräckligt lång eller temperaturerna tillräckligt höga. De flesta av grödorna är dock odlingsbara, vilket även gäller ett antal av de ovanligare grödorna.

¹⁰ Peter Korn, e-post 3 april 2014.

Figurförteckning

Figur 1 Södertälje kommuns geografiska placering i Sverige. Illustration av författaren

Figur 2 Diagram över medeltemperatur och medelnederbörd för månaderna januari - december i Södertälje under referensperioden 1961-1990.

Käll- och litteraturförteckning

Otryckta källor

Intervjupersoner

Erlandsson, Thomas, verksamhetsansvarig Ulva Park. Samtal februari 2014, e-post mars 2014

Varli, Maik, ägare Hovsjö Matcenter. Samtal februari 2014

Mizban, Adim, agronom, Södertälje. Samtal mars 2014

Hanna, Faiza, Privatperson, ursprung i Irak, kock i Alby. Samtal februari 2014

Omeirat, Kerji, Privatperson, ursprung i Libanon. Telefonsamtal mars 2014

Asmar, Lina, Privatperson, ursprung i Syrien. Telefonsamtal mars, e-post mars 2014

R, Pilotintervju, Privatperson, ursprung i Libanon. Samtal februari 2014

K, Privatperson, ursprung i Turkiet, odlare i Södertälje. Samtal februari 2014

J, Privatperson, ursprung i Libanon/Syrien, odlare i Södertälje. Samtal februari 2014

Elektronisk kommunikation

Re: statistik. M. Lundin, utredare/statistiker, Kommunstyrelsens kontor/enheten för utredning och hållbarhet, 26 & 27 februari, 17, 26 & 27 maj 2014.

Re: Gundelia. P. Korn, Peter Korn's Trädgård, 1 & 3 april 2014.

Seminarier och föreläsningar

”Skenbar livsmedelstrygghet – Sveriges roll i framtidens globala livsmedelsförsörjning”, Norra Latin, Stockholm, seminarium 19 mars 2014.

Tryckta källor och litteratur

Abdalla, Michael (2004). Wild growing plants in the cuisine of modern Assyrians in the Eastern Syrian-Turkish borderland. *Journal of Assyrian Academic Studies*, 18(2), ss. 50-58.

Abdalla, Michael (u.å.). The evolution of Assyrian traditional culinary practices. *Journal of Assyrian Academic Studies*, ss. 19-21.

Andréasson, Anna (2007). *Trädgårdshistoria för inventerare*. 1. uppl. Alnarp: Centrum för biologisk mångfald. Tillgänglig: <http://www.slu.se/Global/externwebben/centrumbildningar-projekt/centrum-for-biologisk-mangfald/Dokument/publikationer-cbm/cbm-skriftserie/skrift19.pdf>

Balvoll, Gudmund (1999). *Grönsakdyrking på friland*. 6. utgåve Oslo: Lantbruksforlaget

Bergenström, Anna (2005). *Annas örtagård: om glädjen att odla och använda kryddor*. 2., rev. uppl. Stockholm: Bonnier

- Choueiry, Ramzi & Masser, Bo (2011). *Chef Ramzis arabiska kokbok = Kitāb al-tabkh al-ʿarabī*. Västerås: Ica
- Eriksen, Dahl, Neuendorf & Tind (2013). *Nyttoväxter från hela världen. J-Z*. Sävedalen: Warne
- Fern, Ken (2000). *Plants for a future: edible & useful plants for a healthier world*. 2. ed. Hampshire: Permanent
- Fogelfors, Håkan (red.) (2001). *Växtproduktion i jordbruket*. Stockholm: Natur och kultur/LT i samarbete med Sveriges lantbruksuniv.
- Hallbergs Plantskola (u.å.) Hallbergs plantskola: växtkatalog 2013-2014. Nossebro: Nossebro Mediatryckeri
- Hansson, Marie & Hansson, Björn (2010). *Kryddväxter: [odling, användning, lexikon] : våra trädgårdsväxter*. Stockholm: Norstedts
- Hansson, Marie & Hansson, Björn (2011). *Köksträdgårdens historia*. [Ny utg.] Stockholm: Norstedts
- Hockridge, Emma (2006) *Farm local; eat global – Growing exotic vegetables in the UK: A potential vehicle for utilising an underdeveloped market and promoting agriculture in the UK*. Nuffield Farming Scholarship Trust. Tillgänglig: <http://www.nuffieldinternational.org/reports/>
- Israelsson, Lena (1996). *Köksträdgården: det gröna arvet*. Stockholm: Wahlström & Widstrand
- Israelsson, Lena (2002). *Jordens täppor: köksträdgårdar i hela världen*. Stockholm: Wahlström & Widstrand
- Israelsson, Lena (2011). *Handbok för köksträdgården: odla grönsaker, kryddor och bär*. [Ny, uppdaterad utg.] Stockholm: Bonnier fakta
- Israelsson, Lena (2013). *Gourmetträdgården: köksväxterna som smakar bäst*. Stockholm: Bonnier fakta
- Jordbruksverket (2010). *Marknadsöversikt – Färska frukter och grönsaker*. (Rapport 2010:22) Jönköping: Jordbruksverket. Tillgänglig: http://www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf_rapporter/ra10_22.pdf
- Jordbruksverket (2013a). *Marknadsöversikt 2012 - Frukt och grönsaker*. (Rapport 2013:4) Jönköping: Jordbruksverket
- Jordbruksverket (2013b). *Statistikdatabas: Åkerarealens användning efter kommun och gröda*. Jönköping: Jordbruksverket. Tillgänglig: <http://statistik.sjv.se/Databas/Jordbruksverket/Markanvandning/Markanvandning.asp>
- Larsson, Annika (2009) *Nordiska zonkartor - Historia, konstruktion och klimatförändringens påverkan*. Kandidatuppsats, Sveriges Lantbruksuniversitet, Alnarp. Tillgänglig: http://epsilon.slu.se:8080/archive/00003252/01/Larsson_A_090518.pdf
- Leth, Magna (1976[1974]). *Odla kryddväxter*. 2. uppl., 2. tr. Västerås: Ica bokförl.

- Lagerqvist, Christopher (2012). Näringsförändringar i Sverige, åren 1750-2010. Den svenska tjänstesektorn. S. 19-47, ill.
- Lindbloms Frö (u.å.) <http://www.lindbloms.se/krydd-och-medicinalvaxter/ettariga/origanum-syriacum/origanum-syriacum-syrisk-oregano-zaatar-ekologiskt-fro.html> [2014-04-23]
- Ljungqvist, Kerstin (2006). *Nyttans växter: uppslagsbok med över tusen växter: historik om svensk medicinalväxtodling*. Dals Rostock: Calluna
- Lutterbeck, Barbara & Christ, Jürgen (2005). *Orientens mat & kultur*. Västerås: Ica
- Masoomi, Maria (2007). *Persiska bufféer*. Västerås: Ica
- McVicar, R., McCall, P., Brenzil, C., Hartley, S., Panchuk, K., Mooleki, P., Vandenberg, A. & Banniza, S. (2010). Lentils in Saskatchewan (Fact sheet; production). Saskatchewan: Saskatchewan Ministry of Agriculture. Tillgänglig: <http://www.agriculture.gov.sk.ca/Default.aspx?DN=c5993bcc-009f-4031-b936-c52c992b9e7d>
- Naturhistoriska riksmuseet (2005). *Den virtuella floran: skär kattost*. <http://linnaeus.nrm.se/flora/di/malva/malva/malvneg.html> [2014-03-14]
- Naturhistoriska riksmuseet (2000). *Den virtuella floran: maskrosor*. <http://linnaeus.nrm.se/flora/di/astera/tarax/welcome.html> [2014-04-01]
- Naturhistoriska riksmuseet (1998). *Den virtuella floran: cikoria*. <http://linnaeus.nrm.se/flora/di/astera/cicho/cichint.html> [2014-05-01]
- Nilsson, Carina (2010). *Linser, sojabönor och trädgårdsbönor – odlingsmöjligheter i Sydsverige*. Uppsatsnivå: Grund AB, Sveriges Lantbruksuniversitet, SLU Alnarp. Alnarp: Universitet. Tillgänglig: http://www.baljavxtakademin.se/home/odling/Linser_sojabonor_tradgardsbonor-odlingsmojligheter_i_Sydsverige.pdf
- Norr, Hannes (2013) Skrå för gurka och melon: åldermannen tipsar. *Sesamnytt (Föreningen Sesam)*, Höst 4/2013, ss. 5-6.
- Nygårds, Lena (2005). *Vi odlade till busbehov*. 1. uppl. Alnarp: Programmet för odlad mångfald
- Olsson, Olle G. (2014). Kryddor. *Nationalencyklopedin*. <http://www.ne.se/lang/kryddor> [2014-04-06]
- Olsson, Olle G. & Ottosson, L. (2014). Grönsaker. *Nationalencyklopedin*. <http://www.ne.se/lang/gronsaker> [2014-04-06]
- Palmstierna, Inger & Johanson, Bertil K. (1999). *Träd & buskar i trädgården*. Västerås: Ica
- Pettersson, Johan (2012). Skrå för bondbönor: åldermannen tipsar. *Sesamnytt (Föreningen Sesam)*, Sommar 3/2012, ss. 4-6.
- Perby, Maja-Lisa (2008). Nordlig mangold – nej, sydlig. *Sesamnytt (Föreningen Sesam)*, december 2008 ss. 4-5.

Pfeiffer, Dale Allen (2006). *Eating fossil fuels: oil, food and the coming crisis in agriculture*. Gabriola Island, B.C.: New Society Publishers

Plants for a future (u.å.) *Rhus coriaria* L.
<http://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Rhus+coriaria> [2014-05-01]

Riksförbundet Svensk Trädgård (u.å.) *zonkartan*.
http://www.tradgard.org/svensk_tradgard/zonkarta/index.html [2014-02-26]

Rubatzky, Vincent E. (1997). *World vegetables: principles, production, and nutritive values*. 2. ed. New York, N.Y.: Chapman & Hall

Runåbergs fröer (u.å.) *Xin Tai, ekofrö: cucumis sativus*. <http://www.runabergsfroer.se/?p=95> [2014-05-01]

Saskatchewan pulse growers (2000) *Pulse production manual 2000*. Tillgänglig:

<http://www.ndsu.edu/pubweb/pulse-info/resources-pdf/Lentil%20production%20guide%20from%20Saskatchewan.pdf>

Sennerby Forsse, Lisa & Kuylenstierna, Johan. (2012). Sverige saknar strategi för trygg livsmedelsförsörjning. *Dagens nyheter*, 31 december. <http://www.dn.se/debatt/sverige-saknar-strategi-for-trygg-livsmedelsforsorjning/>

SCB (2010). *Markanvändningen i Sverige*. Stockholm: SCB

SCB (2013). *Befolkningsstatistik - Folkmängd i riket, län och kommuner 30 september 2013 och befolkningsförändringar 1 juli - 30 september 2013*. Stockholm: SCB

SMHI (u.å.a). *Klimatet i Sverige om hundra år*. <http://www.smhi.se/k-data/klimatpresentation/smhi4.swf> [2014-02-26]

SMHI (u.å.b). *Förändring av årsmedeltemperaturen i Södermanlands län, scenario RCP 8.5*.
<http://www.smhi.se/klimatdata/Framtidens-klimat/Klimatscenarioer/2.2252/2.2264?area=lan&var=t&sc=rcp85&seas=ar&dnr=0&sx=0&sy=237#area=lan&dnr=4&sc=rcp85&seas=ar&var=t> [2014-02-26]

SMHI (u.å.c) *Hur var vädret?* <http://www.hurvarvadret.se/stationer/230> [2014-02-28]

SMHI (2009a). *Genomsnittliga datum för den sista vårfrosten*.
<http://www.smhi.se/klimatdata/meteorologi/temperatur/genomsnittliga-datum-for-den-sista-varfrosten-1.4072> [2014-02-27]

SMHI (2009b) *Genomsnittliga datum för den första höstfrosten*.
<http://www.smhi.se/klimatdata/meteorologi/temperatur/genomsnittliga-datum-for-den-forsta-hostfrosten-1.4074> [2014-02-27]

SMHI (2009c) *Normal uppmätt årsnederbörd, medelvärde 1961-1990*.
http://www.smhi.se/polopoly_fs/1.4159!image/p117.png_gen/derivatives/fullSizeImage/p117.png [2014-02-27]

SMHI (2011) *Vegetationsperiod*. <http://www.smhi.se/kunskapsbanken/klimat/vegetationsperiod-1.6270> [2014-02-27]

Spielberg, Sue. (2005). *Crossing cultures. The garden: journal of the Royal Horticultural Society*, volume 130 part 12, ss.870 -873. London: New Perspectives Publ. for the Society

Svt (2010) *Nu skördas saffran i Skåne*. <http://www.svt.se/nyheter/regionalt/sydnytt/nu-skordas-saffran-i-skane> [2014-04-23]

Södertälje kommun (2012). Utvecklingsplan för kolonilotter och odlingslotter för Södertälje kommun (PM 2012-11-14).
http://www.sodertalje.se/mainupload/dokument/Kommun%20o%20demokrati/Politik%20och%20p%20p%20C3%A5verkan/N%20C3%A4mnder/Jarna_KDN/Sammantr%20C3%A4deshandlingar/2013/2013-01-29/Utvecklingsplan%20f%C3%B6r%20odlingslotter%20och%20kolonilotter.pdf

Trost, Jan (2005). *Kvalitativa intervjuer*. 3. uppl. Lund: Studentlitteratur

Uppsala universitet (2011). *Uppsala Linneanska trädgårdar; Linnés hammarby; Prunus mahaleb – vejkäsl*. http://www.botan.uu.se/vih/vih_prunmah.html [2014-04-30]

Van Wyk, Ben-Erik. (2005). *Food plants of the world: an illustrated guide*. 1. ed. Portland, OR: Timber Press

Vetlesen, Kari (2012). *Kryddlexikon: världens alla kryddor från A till Ö*. Sundbyberg: Optimal

Ward, Susan (1992). *Lebanese cooking: an introduction to this special Middle Eastern cuisine*. London: Apple

Waldenström, Åsa (2014). *Konstnärliga verk av stora konstnärer*. Mariestad: Dacapo

Walfridson, Marguerite . (1996). Kryddorna och historien. *Hemträdgården*, v. 51(2), ss. 56-58.

Westerlind, Nina (red.) (2011). *Grönt: välja, hantera, tillaga*. Stockholm: Natur & kultur

World Health Organization (2014). *Food security*.
<http://www.who.int/trade/glossary/story028/en/> [2014-02-07]

Yale, Pat (2010). *Istanbul: ett paradiset för matälskare*. Stockholm: Berättarförlaget

Zazi, Elias (2013). Grönsaker ska ersätta bidrag. *Länstidningen Södertälje*, 24 augusti.
<http://lt.se/nyheter/sodertalje/1.2185768-gronsaker-ska-ersatta-bidrag>

Övrig litteratur

Alvesson, Mats (2011). *Intervjuer: genomförande, tolkning och reflexivitet*. 1. uppl. Malmö: Liber

Dalen, Monica (2008). *Intervju som metod*. 1. uppl. Malmö: Gleerups utbildning

Esaiasson, Peter (2003). *Metodpraktikan: konsten att studera samhälle, individ och marknad*. 2., [rev.] uppl. Stockholm: Norstedts juridik

- Kajiser, Lars & Öhlander, Magnus (red.) (1999). *Etnologiskt fältarbete*. Lund: Studentlitteratur
- Lagercrantz, Olof (1996). *Om konsten att läsa och skriva*. Nyutg. Stockholm: Wahlström & Widstrand
- Mårtensson, Jenny. (2013). *I Sverige gör vi så här – En undersökning om svenska normer*. Kandidatuppsats, Samhällsvetenskapliga institutionen, Södertörns högskola. Södertörn: Högskolan.
- Patel, Runa & Davidson, Bo (2011). *Forskningsmetodikens grunder: att planera, genomföra och rapportera en undersökning*. 4., [uppdaterade] uppl. Lund: Studentlitteratur
- Porcher, Michel. H. (2012). *list of names*.
http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/List_bot.html#sec.02 [2014-03-31]
- Svensk Kulturväxtdatabas, SKUD (u.å.) <http://www.slu.se/sv/centrumbildningar-och-projekt/skud/sok/fritextsökning>
- Svenska skrivregler*. 3., [utök.] utg. (2008). Stockholm: Liber
- Thomsson, Heléne (2010). *Reflexiva intervjuer*. 2. uppl. Lund: Studentlitteratur
- Ward, Susan (1992). *Lebanese cooking: an introduction to this special Middle Eastern cuisine*. London: Apple
- Wikström, Hanna (2009). *Etnicitet*. 1. uppl. Malmö: Liber

Bilagor

BILAGA 1. Intervjufrågor

Något olika frågor har ställts till de olika kategorierna av intervjupersoner eftersom de intervjuats av olika anledningar. Till de intervjupersoner som har matlagningskompetens har följande frågor ställts:

- 1, Vilka grönsaker och kryddor använder du i din matlagning?
- 2, Finns det några grönsaker eller kryddor som du verkligen längtar efter ibland?
- 3, Finns det andra sorter än de vanliga grönsakerna i stora butiker som du saknar (storlek, form, färg)?
- 4, Importerar du på något sätt grönsaker, fröer eller kryddor?

I många fall ställdes följdfrågor som: Vet du vad den heter på svenska? Hur ser den ut? Kan du beskriva den noggrannare? Varför används just den sorten framför en annan?

Till intervjupersoner som odlar eller har en utbildning inom odling har följande frågor ställts:

- 1, Vilka grönsaker odlar du på din odlingslott?
- 2, Vilka av dessa grönsaker används i matlagningen hemma och vilka anser du hör till din mattradition?
- 3, Hur har det gått att odla dessa grödor?

I många fall ställdes följdfrågor som: Varför odlar du just den sorten? Har du testat att odla andra sorter?

BILAGA 4. Temperatur och nederbörd under referensperioden 1961-1990 i Södertälje.

Medeltemperatur, mätt i °C, per månad:

Jan	Feb	Mar	Apr	Maj	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	dec	År
-3.1	-3.2	-0.1	4.5	10.6	15.4	16.8	15.8	11.6	7.3	2.4	-1.3	6.4

Nederbörd i referensnormal, mätt i millimeter, per månad:

Jan	Feb	Mar	Apr	Maj	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	dec	Total
40	29	31	31	34	51	68	61	53	58	58	49	565

Bilaga 2

Sidnr.	Växter	Kokböcker	Intervjupersoner				Odlare		
	total		total	Irak	Libanon	Turkiet	Syrien	Södertälje	Ulva park, Uppsala
44	aubergine	x						●	
44	aubergine, liten-		x	x	x		x		
44	aubergine, smal lång-		x				X även ljustila		
36	beta, röd-	x		x	x		x	○	
36	beta, röd-, blast	x				x			
33	blomkål	x		x	x				
33	broccoli			x					
	böna	x				X många olika	X alla sorter		
	böna, black eye-	x							
40	bönor, bond-	x	x	X små bond-			x	○	○
	bönor, brun	x					x		
40	bönor, bryt-	x	x	x	x		x	○	○
	bönor, gröna-	x							
40	bönor, skär-	x	x	x	x		x	○	○
	bönor, svartögda-	x							
	bönor, vax-	x							
	bönor, vita-			x		X vita små-			
	bönor, vita små-					x			
31	cikoria "chicory leaves"	x		X el. maskros					●
	fänkål	x							
	gurka, armenisk vild-					x			○ ⁸
38	gurka, mini-		x			x	x	○ ³	○ bra på friland
38	gurka	x	X slang-	x		X slang-		○	
31	gundelia "harshuf"					X (förr)	x		
39	kikärt	x	x	x		x	x	○ lättodlade	
34	krasse, smörgås-					X tere otu		○	
34	krasse, vatten--	x				X sort oklart-	x	○ svårodlat	○
31	kronärtskocka	x	x				x		

33	kål, blom-	x	x			x		
33	kål, röd-		x	x	x	x		
33	kål, vit-		x	x	x	x		
	kål, vit- 'Dutch White'	x						
40	linser	x						
	linser, brun-	x						
	linser, gröna-		x	x	x			
	linser, gula-						x	
	linser, orangea-				x			
	linser, röda-	x	x	x	x	x		
	linser, svarta-						x	
27	lök, gul-, röd-	x	x lök	x	x	x bara gul	o	
27	lök, blast		x		x		o	
27	lök, purjo-	x		x	x			
28	lök, sallads-	x		x	x	x		
	lök, scharlotten-	x						
	lök, silver-			x				
	lök, ev. stek- eller spansk-	x						
32	majrova		x	x	x	x		o
42	majs	x			x			
41	malva						x	
35	mangold	x		x ¹	x			o
35	mangold, flerfärgad		x				o ⁴	o
35	mangold, vit stam-					x		
31	maskrosblad			x				
	melon, cantaloupe-	x						
	melon, charantais-	x						
	melon, galia				x			
	melon, honeydew-	x						
	melon, shaloch-				x			
38	melon, vatten-		x		x		•	

42	molokhiya (tossajute)	x				x			○ myskmalva
30	morot	x	x	x	x	x			○
30	morot, röd-		x	x				X även gula, lila	
41	okra	x	x	x	x	x			● ● ⁹
	palsternacka	x							
43	paprika	x	x			x			○
	paprika, bebis-				x				
	paprika, charlie-				x	x			
	paprika, dolma-				x				
	paprika, grön-	x							
	paprika, grön smal lång-					x	x		
	paprika, röd lång-					x	x		
	paprika, sivri-				x	x			
	paprika, turkisk-	x			x			x	
	persilja	x			x				○
30	persilja, krusbladig-					x			
30	persilja, slätbladig-	x	x			x	x		○
42	portlak, trädgårds-	x	x			x	x		○ tre sorter
44	potatis	x	x	x	x	x	x		○
	potatis, cyprus-	x							
	potatis, red-	x							
	potatis, söt-	x							
37	pumpa	x	X orange/butternut			X stor orange-	x		○ vit-
37	pumpa, kärnor		x						
33	rucola	x	x	X storbladig-	x				○
35	rädisa	x	x			x	x		○
35	rädisa, blast-					x			
35	rättika		X /daikon			X /daikon	X ²		○ daikon
32	sallat	x	X alla sorters			x			○ ⁵
	sallat, ekblad-	x							
	sallat, ev. en sort som heter s	x							

	sallat, isbergs-	x			x		o
	sallat, kål-				x		
	sallat, roman-	x	x	x	x	x	o
28	selleri, blek-, stjälk-	x	x	x			
	sparris		x				
36	spenat	x	x	x	x	x	o
43	tomat	x	x	x	x	x	△ ⁶
	tomat, körsbärs-	x			X kvist-		
	tomat, biff-	x				x	
	tomat, biffsteak-	x					
	tomat, chili-	x					
	tomat, plommon-	x					
28	vitlök	x	x	x	x	x	o
28	vitlök, blast		x				o
37	zucchini	x	X grön-		X grön-		o ⁷
37	zucchini, gul-				x		
37	zucchini, liten vit-	x	x	x	x	x	
	zucchini, rund-				x		
40	ärtor	x					
40	ärtor, gröna-	x	x	x			

Sidnr	Kryddväxter	kokböcker	Intervjupersoner				Odlare		
	total		total	Irak	Libanon	Turkiet	Syrien	Kolonilott, Södert.	Kolonilott, Södert.
	ajowan		x						
47	anis	x	x						
48	basilika	x				x	○	○	🏠 5 sorter
51	cayennepeppar	x		x	x	x			
43	chili	x	x				○		○ för arbetsintensivt
48	citronmeliss					x	○	○	○
	curry		x			x			
46	dill	x	x	x		x	○	○	○ svårodlat
	dillfrö	x							
	dragon	x					○	○	
45	gräslök		x			x			
52	gurkmeja	x	x	x					
52	ingefära	x		x					
	kaffirlime blad					x			
50	kanel	x	x	x		x			
52	kardemumma	x	x	x		x			
46	koriander	x		x		x	○		○
46	koriander, färsk-	x							x
46	koriander, torkad-	x	x	x		x			x
	korint	x							
51	kryddnejlika	x	x	x		x			
46	kummin	x		x			●		
	kyndel, torkad-	x						○	
	kyndel, mild-						○		
50	lagerblad	x	x	x					
52	mahlab (vejksel)	x		x					
50	muskot	x	x	x					
	muskotblomma	x							
48	mynta	x	x			x	○	○	○

48	mynta, grön-	x		x					
48	mynta, peppar-	x							
	nigellafrö		x						
49	mejram/oregano	x	x	x	x		o		o
	oregano, grekisk-	x							
	paprika, rosen-	x							
51	peppar	x							
51	peppar, grön-	x							
50	peppar, krydd-	x	x	x					x
51	peppar, röd-	x							
51	peppar, svart-	x	x	x	x				x
51	peppar, vit-	x		x					
30	persilja	x	x		x				x
30	persilja, slätbladig-	x	x	x	x		o		x
29	persilja, storbladig-	x	x ¹⁰				o ¹⁰		
49	rosmarin	x		x			o		o
47	saffran	x	x		x				
49	salvia	x			x		o		o
51	sesamfrö	x		x	x				
51	sesamfrö, svart-		x		x				
51	sesamfrö, vitt-		x						
47	spiskummin	x	x	x					x
45	sumak	x	x	x	x				x
	svartkummin			x					
49	timjan	x			x				o
	vallmofrö	x							o
28	vitlök	x		x					o

Teckenförklaring:

🏠 Odlas i kallväxthus

○ Odlas med gott resultat

● Har testodlats, men utan gott resultat

¹ mer blad, mindre stjälk-

² lila och vitt skal, rund.

³ odlar västeråsgurka som fungerar bra som minigurka

⁴ odlar vit, röd och gul, men bara vit som används i maten

⁵ Intervjupersonen odlar (skrivet av personen själv): ruccola, senapsruccola, ängssyra, vattenkrasse, smörgåskrasse, romansallat, amerikansk sallat, friséesallat, ekbladssallat (cerbiatta cradicetta), bladsallat (lollo bionda), isbergssallat, ofluck sallat, kopf sallat, eichenlaubsallat, vinterendiven, cikoria (cichorium intybus), scarola/sydcikoria (Cichorium endivia), maraulla de verano canasta, kinakål.

⁶ odlar extremt många olika sorter, men i växthus.

⁷ odlar vita, gula gröna, men äter bara vita

⁸ Hittade den "rätta sorten" som går bra på friland.

⁹ har testat men fungerade inte. Till och med en okraodlare misslyckades.

¹⁰ Intervjuperson från Irak liksom kolonilottodlare i Södertälje pratar om en starkare "persilja" och personen från Irak menar att den har större blad. Troligtvis en bladselleri/snittselleri *Apium graveolens* var. *secalinum*. Eventuellt samma som storbladig persilja som nämns i Yale (2010).