



RØDDER

Et tværfagligt undervisningsmateriale

Historie – Madkundskab. 5. – 6. kl.

Kirsten Jensen. University College Lillebælt.



Indhold

ELEVmateriale	3
Rødder	3
Modul 1. Hvor kommer rødderne fra?	3
Opgave 1. Kilder om rodfrugter i litteraturen	4
Opgave 2. Kan I finde andre opskrifter både gamle og nye på nettet, i kokebøger eller ved at spørge hjemme?	6
Opgave 3. Historiske billedkilder.	6
Kig gennem et vindue på malerierne.	7
Opgave 4. Find oplysninger om rodfrugternes historie	7
Modul 2. Kender du rødderne?	8
Opgave 1: Undersøg rødderne	8
Opgave 3. Beskriv konsistensen i rodfrugterne. I kan bruge ord fra konsistenskortet.	10
Opgave 4: Hvad er kvalitet?	10
Opgave 5. Hvordan vil I vurdere kvaliteten af de rodfrugter, I har gravet op i haven, eller har købt hos grønhandleren?	11
Opgave 6. Præsenter din viden	11
Modul 3. Hvordan dyrkes rodfrugter?	11
Opgave 1. Produktion af rodfrugter (have eller mark, konventionelt og økologisk.)	12
Opgave 2. Besøg en grønsagsavler, en skolehave eller en forælder, der dyrker rodfrugter	12
Opgave 3: Lav et måltid med rodfrugter fra besøget i haven eller hos gartneren	12
Opgave 4. Afprøv jeres viden – eller få ny viden om rødder i en quiz	13
Modul 4. Eksperimenter med rodfrugter i jeres egen opskrift	13
Opgave 1. I skal udvikle jeres egen ret med rodfrugter i et historisk perspektiv.	13
Opgave 2. Formidling af arbejdet med rodfrugter.	15
Leksikon	16



ELEVmateriale

Rødder

Ordet rødder kan betyde flere ting.

Et menneske stammer fra en bestemt egn eller land, familie eller slægt. Du er del af en historie om en slægt.

Det kan også være de rødder vi spiser. Hvide, brune, gule, lilla, røde og orange rødder. Tynde, tykke lange og korte rødder med grønne eller rødlig toppe. Rødderne bliver kaldt rodfrugter, selvom de er grøntsager.

Rodfrugter stammer fra en slægt og har også en historie. De har rødder helt tilbage i oldtiden.

Det er forskellige rødder som gulerødder, pastinak og persillerod. De kommer fra skærmplantefamilien. Det gør selleriknolden også. Rødbeden kommer fra Salturffamilien.

Rodfrugterne vokser under jorden. Deres toppe er grønne blade. Nogle af bladene kan man spise, når de lige kommet op af jorden.

Rodfrugterne kan have forskellige farver: Gulerødder kan både være orange, hvide, gule og lilla, men den mest almindelige gulerod er orange. Rødbeder har også forskellige farver. De kan være røde, gule, hvide og bolchestribede med røde og hvide striber.



Modul 1. Hvor kommer rødderne fra?

Læringsmål:

- Du kan redegøre for udvalgte rodfrugter fra vild plante til det, vi kender i dag.
- Du kan fortælle om, hvordan tre tidsperioder har tilberedt rodfrugter.
- Du kan anvende forskellige historiske kilder.

Hvorfra kender man røddernes historie?

I Danmark gror der vilde rødder, som man har kunnet gave op i naturen siden jæger- og samlerkulturen for næsten 10.000 år siden. Vilde gulerødder vokser i hele Europa og Vestasien. Rødbeden stammer fra den vilde plante – Strandbede. Den er også udbredt i hele Europa. Ud fra disse vilde planter har man forædlet sorterne, så de efterhånden danner en opsvulmet rod. I det gamle Grækenland og Rom blev der dyrket forskellige rodfrugter. Romerne tog rødderne med til både England, Frankrig og Tyskland. Efterhånden blev rodfrugter også kendt i de mere nordlige egne af Europa. Især hollænderne var dygtige til at forædle grøntsagerne og udvikle dyrkningsmetoder.

Omkring år 1520 inviterede den danske konge Christian d. 2. hollandske bønder til Amager og til Falster, hvor de skulle lære danskerne at dyrke grøntsager og lave mejeriprodukter. Kørerne leverede gødning til markerne og affaldet fra grøntsagerne blev brugt til foder til kvæget. Om vinteren gemte bønderne

grøntsagerne på loftet over kostalden og varmen herfra kunne holde grøntsagerne frostfrie. Kongen havde på den måde friske grøntsager til sit hofkøkken det meste af året.

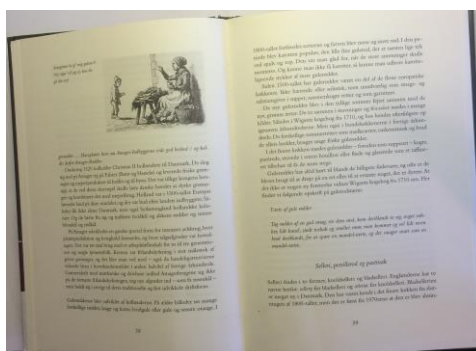
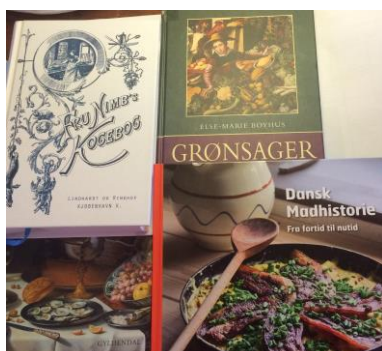
Fra billeder og skriftlige kilder kan man få et indtryk af, hvad der er dyrket på forskellige tidspunkter og hvordan det dyrkede er blevet brugt. Også analyser af affald med planterester i jordlag i gamle byer har givet mange vigtige oplysninger om plante- og havebrug.



Joachim Beuckelaer. Marked Ca. 1560.

Opgave 1. Kilder om rodfrugter i litteraturen.

Skriftlige kilder om rodfrugter kan fx være havebøger, optegnelser for indkøb fra kongehoffet eller store herregårde eller kogeboøger.



Se på de tre opskrifter nedenunder.

Tre opskrifter fra hver deres tidsperiode

Tilbered de tre retter ud fra opskrifterne og tag fotos af det færdige resultat. Smag på retterne og giv forslag til, hvordan de tre retter kan indgå i et måltid.

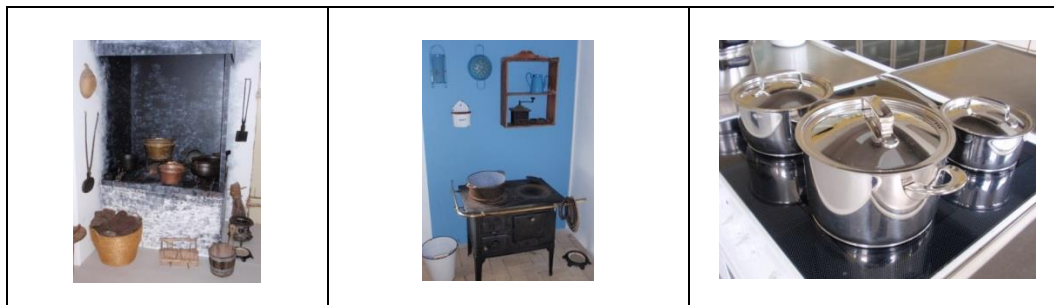
Havesagers brug over åben ild	Havesagers brug i komfurkøkkenet	Havesagers brug i det moderne køkken
<p>Grønsagssuppe.</p> <p>2 løg 4 spsk. smør 300 g friske brændenældeblade 2 l vand 600 g rodfrugter fx selleri, gulerødder, persillerødder 2 porrer Salt og peber</p> <p>Sådan gør du:</p> <p>Pil og hak løget. Skyl og hak brændenælder. Rens porrer og rodfrugter. Skær dem i skiver. Smelt smørret i en gryde over bålet. Svits løg, porre og rodfrugter. Hæld vand i gryden. Lad suppen koge i ca. 30 min. Smag til med salt og peber.</p>	<p>Rodfrugtpandekager.</p> <p>300 g selleri og / eller persillerod 300 g. gulerod og / eller pastinak 1 porre 3 æg Ca. 5 dl mælk 3 dl groft mel fx grahams eller spelt 1½ tsk. salt Lidt friskkværnet peber 3 tsk. frisk timian eller 1 tsk. tørret Smør til stegning.</p> <p>Sådan gør du:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Skræl og skyl rodfrugterne og porren og skær alt i fine stykker.2. Kom grønsager, æg, mel og mælk og krydderier i en skål og pisk godt.3. Varm panden op og kom lidt smør på. (Den må ikke ryge).4. Bag små pandekager (ca. 2 spsk. dej). Glat overfladen med en ske.5. Bag pandekagerne gyldne.6. Vend og bag på den anden side.	<p>Æblekompot med peberrod.</p> <p>2 store æbler 2 spsk. vand 1 spsk. olivenolie 2 tsk. sukker frisk revet peberrod</p> <p>Sådan gør du:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Vask æblerne, skær dem i både og fjern kernehuset.2. Damp æblebådene i en gryde i 2 spsk. vand og 1 spsk. olie under låg.3. Kom sukker i gryden efter 5 minutter og rør rundt.4. Når æblerne er møre hældes de i en skål.5. Riv peberrod6. Kom revet peberrod, salt og peber i den lune æblekompot.
Til fotos:	Til fotos	Til fotos

Tre tidsperioder i madlavningen historie.

Valg af varmekilde har en betydning for antallet af retter, man kunne lave på en gang,

Med brændekomfurets indførelse kunne man pludselig, både bage i ovnen, koge vand til opvasken og lave flere retter på komfuret.

Det åbne ildsted blev brugt indtil ca. 1850. Brændekomfuret blev brugt fra ca. 1850 – ca. 1946. Mange fik gasblus, især i byerne fra 1900 tallet. Det moderne komfur blev almindeligt fra ca. 1970.



Opgave 2. Kan I finde andre opskrifter både gamle og nye på nettet, i kokebøger eller ved at spørge hjemme?

Skriv titel på opskrift og hvilke rodfrugter, der er brugt i skemaet.

Kokebog eller opskrift	Ca. hvornår er opskriften fra?	Hvilke rodgrønsager er brugt?

Opgave 3. Historiske billedkilder.

Se på de to malerier af den hollandske maler Joachim Beukelaer. De fortæller en historie og vidner om, at der har været mange slags grøntsager og frugter i den pågældende periode omkring 1500 tallet.

Malerier med grøntsager og frugter. Markedscene. 1564.



Joachim Beuckelaer. Fire elementer. Jord. 1569.

Kig gennem et vindue på malerierne.

Tag et stykke papir på størrelse med billedet. Klip et vindue på 3 x 3 cm i papiret.

Læg papiret med vinduet over dele af billedet. Kig gennem vinduet og fortæl, hvad der sker på den del af billedet.

Er der rodfrugter på billedet?

Sæt navne på de grøntsager og frugter, du kender.

Hvordan se størrelsen på grøntsager og frugter ud i forhold til dem, du kender?

Opgave 4. Find oplysninger om rodfrugternes historie.

I Danmark blev det moderne at spise de forskellige rødder i renæssancen (år 1450-1600). Senere gik de af mode og blev kun brugt i supper og til at give smag til suppen. Omkring 1980 blev danskeren inspireret af den franske kogekunst og det blev moderne at spise og tilberede rødderne på mange forskellige måder.

Læs teksterne ovenfor og se i leksikon bagerst om de enkelte rodfrugters historie.

Skriv nøgleord i skemaet og forbered en fortælling om de enkelte rodfrugter.

	Gulerod	Pastinak	Peberrod	Persillerod	Rødbede	Selleri
Rodfrugtens historie						

Modul 2. Kender du rødderne?

Hvornår er rodgrøntsager i sæson?

I Danmark bliver rodfrugter dyrket på friland. Det betyder, at de kan købes i forretningerne fra ca. juli til ca. april. Rodfrugtavlere er rigtig dygtige til at forlænge sæsonen ved at kom et lag halm over fx gulerødderne, mens de står i jorden. På den måde kan der trækkes friske rodfrugter op i vinterperioden også, bare der ikke er for hård frost. Sæsonen kan også forlænges ved opbevaring på kølelagre.



Læringsmål

Du kan kende og beskrive forskellige rodfrugter.

Du kan gøre rede for rodfrugters sæson.

Du kan undersøge og forklare forskellige rodfrugters smag og konsistens

Du kan undersøge, diskutere og gøre rede for begrebet kvalitet

Opgave 1: Undersøg rødderne.

Undersøg og beskriv forskellige rodfrugters udseende, former, farver. Tag fotos af dem.

Se på gulerødder, pastinak, persillerod, rødbede, selleri og peberrod. Beskriv rodfrugternes form, farve, struktur og smag.

Diskuter jeres vurderinger af de forskellige rodfrugter.

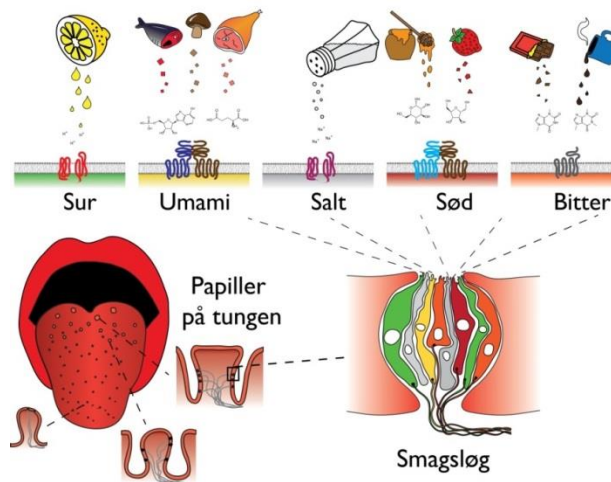
Skriv nøgleord ind i skemaet.

	Gulerod Her flere farver	Pastinak	Persillerod	Rødbede Her flere farver	Selleri	Peberrod
Form						

Farve med skræl						
Farve uden skræl						
Rodfrugtens struktur – skær den over						

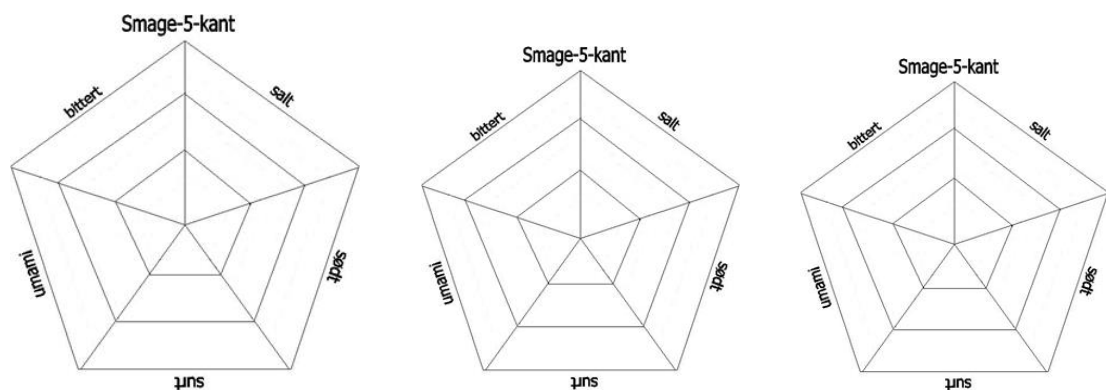
Opgave 2. Undersøg, vurder og beskriv rodfrugterne smag. Skriv din vurdering ind i smage-5-kanten.

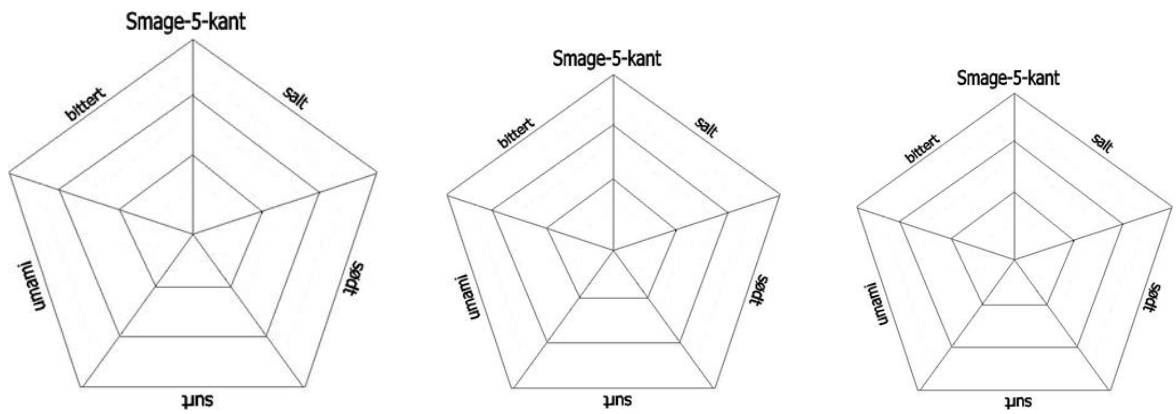
Grundsmage:



Kilde: Morten Christensen. www.smagforlivet.dk Syddansk Universitet.

Tegn styrken af grundsmagene ind i smage-5 - kanten for de seks rodfrugter.





Kilde: www.smagensdag.dk

Opgave 3. Beskriv konsistensen i rodfrugterne. I kan bruge ord fra konsistenskortet.

Blød	Cremet	Fast	Fedt	Geleret
Grynet	Hårdt	Klistret	Knasende	Klumpet
Luftigt	Melet	Mørt	Saftigt	Sejt
Slimet	Snerpende – som får munden til at trække sig sammen	Sprødt	Svampet	Trævlet
Tørt	Vandet	Viskositet = Tyndt eller tykt flydende		

Kilde: www.smagensdag.dk

Opgave 4: Hvad er kvalitet?

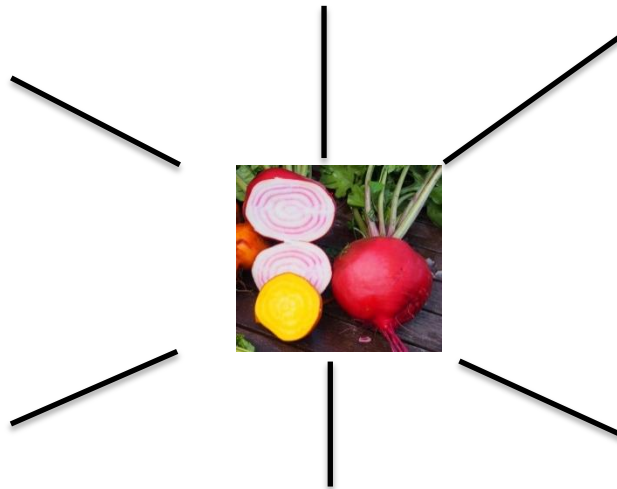
Når vi skal undersøge og vurdere en fødevarers kvalitet, er der rigtig mange parametre gældende. En fødevarers udseende, sammensætning, alder, holdbarhed, brugbarhed, sundhed, smag, produktionsmetode, oprindelse, information, pris, service mv. kan være forskellige vurderingskriterier.

Kvalitetsbegrebet er en sammensat størrelse, der varierer fra individ til individ og som ændrer sig hele tiden. Noget kan måles fx mængden af næringsstoffer, antal mikroorganismer i rodfrugter, pesticidrester, påvirkninger fra miljøet fx tungmetaller eller af miljøet fx omkostninger for naturen.

Andet er af mere subjektiv karakter fx de tilberedningsmetoder rodfrugten udsættes for, spisekvalitet og smag.

Opgave 5. Hvordan vil I vurdere kvaliteten af de rodfrugter, I har gravet op i haven, eller har købt hos grønthandleren?

Skriv et kvalitetsparameter ud for hver streg.



Opgave 6. Præsenter din viden.

Lav en plakat, en film, en udstilling eller billedserie, hvor I fortæller andre om rodfrugter. Måske kan I også indføje den historiske fortælling om rodfrugterne fra modul 1.

Modul 3. Hvordan dyrkes rodfrugter?

Læringsmål:

Du kan undersøge, hvordan rodfrugter kan dyrkes på forskellige måder.

Du kan gøre rede for forskellen mellem konventionel og økologisk dyrkning.

Du kan forklare rodfrugteres gang fra jord til bord til jord.

Dyrkning af rodfrugter.

Danmark er et godt sted at dyrke rodfrugter, der i vores tempererede klima bliver faste, sprøde, saftige og får en god smag. De fleste rodfrugter er modne om efteråret og kan gemmes mørkt og koldt eller på køl hele vinteren. Rodfrugter kan dyrkes på flere måder - som økologiske og som konventionelle.

Lyt til interview med gartner her: <http://plantererogaamad.dk/gulerodsproducent/>

Hvad er forskellen på konventionel og økologisk have dyrkning?

I naturen er planter og dyr opbygget af næringsstoffer som fx kulhydrater, vitaminer og mineraler. Når planter og dyr dør, nedbrydes de af smådyr og mikroorganismer til næringsstoffer og kan give liv til nye planter. Plantenæringsstoffer består bl.a. af nitrogen (kvælstof), fosfor og kalium – NPK. Denne forkortelse på tre bogstaver kender du også fra kunstgødning. Kunstgødning produceres på fabrikker, hvor man vha. en kompliceret proces indvinder luftens kvælstof. Denne produktion er meget energikrævende.

Når du høster dine grøntsager om efteråret fjerner du plantenæringsstoffer fra jorden. Hvis du ikke vil udpine jorden er du nødt til at tilføre rester af plantemateriale eller dyregødning – kompost. Derfor gøder du jorden om efteråret, så planternes rødder kan opsuge den næring, de har brug for næste forår.



Opgave 1. Produktion af rodfrugter (have eller mark, konventionelt og økologisk.)

Søg oplysninger på <http://skolekontakten.dk/gocook/gocook-smagekassen> og skriv ind i skemaet.

	Konventionel dyrkning	Økologisk dyrkning
Jord		
Gødning		
Frø		
Plante		

Opgave 2. Besøg en grønsagsavler, en skolehave eller en forælder, der dyrker rodfrugter

For at forberede besøget skal du have gennemgået Tema 2 og opgave 1 i Tema 3.

Du skal også forberede nogle spørgsmål, du vil stille på besøgsstedet.

Under besøget skal du indsamle informationer og tage billeder. De informationer, du kan bruge, kan du tilføje i skemaet i opgave 1.

Måske får I lov til at trække/grave rodfrugter op og tage med hjem til madkundskabsundervisningen. Rodfrugter kan I gemme i en spand med sand, mørkt og køligt.

Se film om grønsagsdyrkning:

Moderne produktion af grøntsager - <http://www.carrot.dk/fra-jord-til-bord/>

Historien om Lammefjorden: <http://www.lammefjorden.dk/lammefjorden/historien-om-lammefjorden/>

Fra Lammefjorden til Dragsholm Slot: <http://www.lammefjorden.dk/lammefjorden/video-fra-fjord-til-slot/>

Opgave 3: Lav et måltid med rodfrugter fra besøget i haven eller hos gartneren

Find opskrifter på retter med rodfrugter i kokebøger og på nettet. Evt. links til opskrifter.

Rodfrugt	Mellemmåltid	Frokost	Aftensmåltid
Gulerødder			

Pastinak			
Peberrod			
Persillerod			
Rødbeder			
Selleri			

I skal tilberede en ret med rodfrugter fra besøget ud fra en af opskrifterne i skemaet ovenover. Rodfrugter skal være hovedingrediens i jeres ret. Kan jeres ret få dette mærke? Hvad betyder mærket?



Hvorfor? Hvorfor ikke?

Opgave 4. Afprøv jeres viden – eller få ny viden om rødder i en quiz.

Quiz om rødder: Klik ind på <http://historieogkultur.ucl.dk/madquiz-roedder/>

Modul 4. Eksperimenter med rodfrugter i jeres egen opskrift.

Læringsmål:

Du kan eksperimentere med rødders udseende, smag og konsistens.
 Du kan udvikle nye retter og måltider med rodfrugter ud fra et historisk perspektiv og kildebrug.
 Du kan formidle proces og resultat til andre.

Opgave 1. I skal udvikle jeres egen ret med rodfrugter i et historisk perspektiv.

Rodfrugter skal være hovedingrediens i jeres ret.

I skal gennemgå 4 faser i arbejdsprocessen:

En forståelsesfase – her søger I viden om rodfrugter og forskellige måder at anvende dem på.
 En ideudviklingsfase – her udvikler I først mange vilde ideer og vælger senere nogle ud.
 En realiseringsfase – her afprøver I flere forskellige mulige kombinationer.
 En evalueringsfase – her laver I ændringsforslag og afprøver igen og erfaringsudveksler med de andre på holdet.

Forståelsesfasen.

Ved at arbejde med Modul 1 – 4 har I erhvervet jer en viden om rodfrugter og deres historie og færdigheder i at anvende dem.

Ideudviklingsfasen.

Lav en brainstorm over, hvordan jeres nye ret med rodfrugter skal være. Skriv alt ned.
 Fx Hvilke rodfrugter vil I bruge?

Hvordan skal de bruges?

Hvilket historisk perspektiv og kildebrug vil I anvende?

.

I kan evt. selv grave jeres rodfrugter op i skolehaven.

Hvilke grundsmage og konsistenser skal der være i retten?

Diskuter hvad retten skal hedde

Realiseringsfasen

Her sorterer I ideerne og vælger ud.

Skriv jeres ide til ret med rodfrugter i et historisk perspektiv ind i skemaet.

Navn på ret.	FOTO		
Ingredienser:	FOTO		
Undersøgelsesspørgsmål: Hvordan vil I integrere det historiske i retten? Hvordan er rodfrugterne fremstillet – økologisk / konventionelt? Hvordan vil I skaffe de rodfrugter, der skal bruges? Hvor vil I købe de resterende ingredienser? Hvad lægger I vægt på, når I vælger en fødevarer? Hvordan er fødevarerne mærket? Lav selv flere spørgsmål!			
Hvordan vil I samarbejde om at tilberede måltidet?			
Tilberedning: Lav fotos over processer i tilberedningen.			
Foto Af processerne	Foto Af tilberedning	Foto Af tilberedning	Foto Af tilberedning
Hvordan indgår rodfrugter i retten?			
Hvordan skal måltidet serveres?			

Hvordan smager retten?

Brug Smage-5-kant.

Hvordan er konsistensen?

Brug evt. konsistenskort.:

Evalueringsfasen:

Hvad skal justeres i opskriften til næste gang, I laver retten?

Hvad ved du nu om de forskellige rodfrugter, deres historie og deres brug i madlavningen?
Hvilken betydning har valget for det færdige resultat?

Opgave 2. Formidling af arbejdet med rodfrugter.

Diskuter, hvordan jeres materiale skal formidles.

1. Hvordan skal jeres opskrift se ud?

I har eksperimenteret med at lave retter med rodfrugter og har undervejs set forskellige opskrifter. Måske har I lagt mærke til, hvordan de opskrifter I har brugt, er bygget op? Der er nemlig mange informationer i en opskrift, der er nødvendige for at kunne lave retten. Du skal for eksempel kende mængden af de forskellige ingredienser og vide hvor lang tid, det tager at tilberede. I denne opgave skal I arbejde med, hvordan I kan udforme en opskrift, så andre kan lave jeres ret.

2. Udformning af opskrift

I skal nu opstille jeres egen opskrift. Hvilke informationer er relevante for at andre skal kunne lave jeres ret? Vil I have billeder af den færdige ret, trin-for-trin billeder, eller slet ingen billeder – og hvorfor? I kan selv vælge, hvilke elementer, der skal indgå i netop jeres opskrift.

3. Diskuter

I har nu arbejdet med opstillingen af opskrifter. Diskuter på klassen hvilke oplysninger, der er uundværlige og hvilke, der kan undværes. Få en anden gruppe til at lave jeres opskrift eller læs en anden gruppes opskrift – Får I de informationer, I har brug for? Hvad er rigtig godt, og hvad kan de eventuelt ændre?

4. Hvordan vil I fortælle om jeres arbejde med rodfrugter?

Det er ikke kun opskriften og maden, I skal præsentere jeres arbejde. I skal også fortælle om, hvad I har lært om rodfrugter og deres historie.

Diskuter i gruppen, hvordan I vil gøre det.



Leksikon.

Gulerod - *Daucus Carota*, *Carota*.

Gulerodens forfader, eller en vild gulerod, – var en lille hvid, hård, bitter, og forgrenet rod, som ikke var særlig velsmagende, men hvis frø havde medicinske egenskaber. Arkæologer har fundet hele frø, som kan dateres 10.000 år tilbage i tiden. Guleroden blev oprindeligt dyrket i nutidens Afghanistan, Pakistan og Iran. Selve roden bliver første gang nævnt i skriftlige kilder i det 1. århundrede.

Den orange gulerod, vi kender i dag, blev i fremavlet i Holland i 1500-tallet og indført til Danmark af de hollandske bønder, som Christian 2. inviterede til landet.

"Gulerod var i det gamle bondesamfund kendt for sin helbredende virkning især mod nyregrus og blæresten. Kogte man roden i vin til et omslag, kunne den uddrive et dødt foster og efterbyrden. Man kunne også lægge en gulerod under den syges hoved, og begyndte han at synge, betød det, han ville dø, men tav han stille, ville han leve!" (Buhl, 2010, s. 28)

Pastinak - *Pastinaca sativa*.

Pastinak er en art i skærmpantefamilien. Den er vildtvoksende i store dele af Europa og SV-Asien og blev dyrket allerede i oldtidens Grækenland. Den vilde form er almindelig i vejkanter og på tørre enge i Danmark. Det er en halvmeterhøj, toårig urt med kraftig pælerod, fjersnitdelte blade, gule blomster og flade, elliptiske frugter; planten indeholder stoffer, der kan fremkalde hudirritation. Den dyrkede form har en tyk, hvidlig, aromatisk pælerod, der bruges som grøntsag, især i supper. "Pastinak optræder første gang i 1648 [i danske kilder], hvor det oplyses, at der findes pastinakker i stor mængde, sået og dyrket i haverne som andre madurter. Det hed sig, at pastinak var en særlig velegnet spise til dem, som arbejdede hårdt. Som en sidebemærkning fortælles, at indtagelsen af for mange af disse rødder vækker lysten til kvinder." (fra Buhl, 2010, s. 27)

Peberrod. (*Armoracia rusticana*)

Peberrod stammer formentlig fra Asien men blev bragt til Europa for ca. 1000 år siden.

Allerede i Middelalderen vidste man, at peberroden havde gode egenskaber, og man brugte den mod skørbug.

I Danmark har den været kendt siden det 17. århundrede.

Peberrod er en flerårig urt med lange blade, der udvikler lange, kraftige, cylindriske rødder med skarp smag og lugt, der forårsages af et stof - sennepsglykosid.

Peberrod indeholder tre gange så meget C-vitamin som citroner, men med den kraftige smag er den nærmest at betragte som et krydderi i madlavningen.

Den bruges bl.a. i sovse, i kryddersmør og som pynt på smørrebrød. Den bliver kaldt Danmarks chili.

Persillerod

"Persillerod omtales i 1500-tallet som en velsmagende rod, hvor både urt og rod egnede sig til al slags mad. Specielt nævnes persillerod som tilbehør til fisk, stegte høns, i sovser og i stuvninger. Roden blev ligeledes brugt som smagsingrediens i tilberedningen af forskellige slags supper."

(Buhl, 2010, s. 27)

Rødbede

Rødbeden, som vi kender den i dag, stammer fra den vilde strandbede, der vokser vildt på strande i Europa. Den er langt tilbage i tiden blevet brugt som lægeurt. I Danmark findes den langs en del kyster, bl.a. ved Storebælt. Strandbeden udvikler ikke en opsvulmet rod som rødbeden.

Romerne var de første til at forædle strandbeden for rodens skyld, og allerede dengang fandtes der planter med både gule, lysrøde, hvide, grønne og sorte rødder. I første omgang var det dog til medicinsk brug. De første beretninger om rødbede kommer i 1500 tallet, hvor planten 'romerbede', *Beta romana*, bliver beskrevet af J.

Selleri - *Apium graveolens* var. *rapaceum*

Knoldselleri er en ældgammel rodfrugt - oprindeligt en strandplante - der hører til skærmpantefamilien. Oprindeligt fandt man den spændende knold i middelhavslandene, og man har fundet rester af selleriblade hos vore egyptiske forfædre i grave fra ca. 1100 fvt.

I Danmark kender vi den fra omkring 1300-tallet, hvor den er nævnt i urtebøger, og anvendelsen har formentlig været af medicinsk art. I 1600-tallet har den været dyrket af de få i enkelte haver, men i ca. 1800 finder man den dyrket flere steder. På Langeland forsøgte man sig med akvavit af selleri, og samme sted blev den hundrede år efter anvendt for sine

Daleschamp i 1586 i bogen "Historia Generalis Plantarum". Arten blev hurtigt spredt til England, Skandinavien, Rusland og Østeuropa. Især i Østeuropa blev rødbeden en vigtig grønsag. Man har dog kendt til rødbeden i Danmark siden middelalderen

brunstfremmende evner.

Leksikon er lavet af Steffen Lind Christensen. Historielab i Jelling. Se mere på: <http://historielab.dk/>

Se også om rodfrugter på <http://www.raavareguiden.dk/> under grøntsager.



Vild gulerod



Dyrkede rødder