

# Fikon

*Ficus carica*

**FIKONTRÄDET** ÄR ETT av de mest skulpturala träd man kan ha. Det har slät grå bark, knotiga grenar och stora, sträva, mörkgröna blad. Fikonträden vi odlar här i norr är självbefruktande så man behöver inte tänka på pollinerande syskonträd. Flera sorter går att odla p friland men bästa resultat vad gäller frukt får man om man odlar i växthus, och faktiskt gärna på kruka.

## *Jord och gödsel*

Fikonträdet vill stå i basisk, gärna lite lerhaltig mulljord och alltid väl-dränerat. Ingen kraftig gödning behövs. Gödsla med Algomin en gång om året på våren och blanda sedan, en gång i månaden, lite näringslösning i vattenkannan när du vattnar ditt träd.

## *Skötsel*

Fikonträd är kraftigväxande och tar gärna för sig av både jord och luftutrymme. För att trädet ska vilja utveckla frukt kan man behöva ”pressa” det lite grand. Begränsa rotutrymmet för trädet genom att odla på kruka och när de planterar om trädet på vårkanten kan du gärna beskära rötterna. Har du det planterat ner i marken så kan man rotbeskära med en djup spade en gång om året i en cirkel runt trädet, och om du är förutseende så gräver du ner en cementring i marken och planterar trädet i denna, så att rötterna begränsas på så sätt.

Vattna generöst under hela växtsäsongen

Fördelen med fikonsträdet jämfört med andra träd som hör hemma vid Medelhavet är att det faller sina löv. Det gör att det är lättare att få det att trivas över



vintern. Det vill fortfarande stå svalt, 0-10° men det behöver inte stå ljusst. När bladen har fällts kan man sätta in det för vinterförvaring i ett garage, till exempel. Det kan givetvis stå kvar i växthuset men då måste det hållas frostfritt.

På våren kan du sätta ut trädet i växthuset igen men gärna med lite skuggduk över eller fiberduk så att det får vakna i lugn och ro och inte brännas av gasande vårsol.

## *Skörd*

Fikon kan man äta både färska, torkade, tillagade och inlagda. De fikon vi är vana att äta från sydliga breddgrader är både sötare och fylligare i smaken än de som våra självbefruktande träd ger, helt enkelt för att frukten är lite annorlunda uppbyggd. Därför kan våra nordiska fikon med fördel tillagas eller konserveras innan man äter dem, då vinner de i smak.