

Rädisa

Raphanus sativus var. *radicula*

| | |
|----------------------------|---------------|
| Såtid | april–augusti |
| Sådjup | 1 cm |
| Sås direkt i växthusbädden | |
| Radavstånd | 15 cm |
| Plantavstånd | 5 cm |
| Sluthöjd | 15 cm |

RÄDISAN ÄR EN LITEN grönsak med pepprig smak och fin krispighet. Den är släkt med rättikan och kan gärna, precis som sin släkting, användas i asiatisk matlagning där den alltid tillför tuggmotstånd och fräschör. Om man är flitig med att så rädisan kontinuerligt kan man ha en liten odling igång under större delen av sommaren. Rädisan tillhör kålsläktet men har inte lika lätt att dra på sig klumprotsjuka som andra kålsläktingar.

Jord och gödsel

Rädisan vill växa i en sandig men mullrik jord där den har ständig tillgång till fukt. Grundgödsla med kompost eller kogödsel. Tilläggsgödning kommer inte att behövas förrän du sår nästa omgång rädisor. Rädisan är beroende av frekvent vattning, om den lider brist på vatten går den fort i blom och blir besk.

Skötsel

Rädisan hör till de mest lättodlade grönsakerna, mycket på grund av den snabba tillväxten. Därför lämpar de sig också bra att odla innan eller mellan andra kulturer i växthuset. Det man kan råka ut för är kålflugor och jordloppor, som är väldigt förtjusta i



rädisa. För att undvika angrepp kan du pudra vedaska eller kalk över bladen då och då. Det hjälper också att hålla jorden ständigt fuktig. Rädisor blir som bäst på försommaren och på sensommaren, när det är som varmast har de en tendens att gå i blom för fort utan att utveckla en fin rot, men det är viktigt att de får växa i jämn takt utan avbrott med för kalla nätter eller liknande.

Skörd och användning

Rädisor ska man skörda när de fortfarande är fasta och knapriga. För att kunna skörda kontinuerligt måste man så kontinuerligt, så att man undviker att rädisorna står för länge i jorden och förväxer sig, då blir de svampiga.

De flesta är vana att använda rädisor färska i sallader men det är en fin grönsak att använda även i varma rätter. Prova att woka, grilla, eller ha i soppor. Men de är godast om de alltid får behålla en viss knaprighet.