**TrädgårdsHusets Växtråd**

**Sparris**

Sparris - *Asparagus officinalis* ären flerårig köksväxt och en prydnadsväxt som passar både i kökslandet, i en blomsterbukett och i perennarabatten. Det finns över hundra arter av sparris. Den blir ca 1-1,5 meter hög och har ett vackert bladverk. Från plantans rötter växer det varje år ut nya skott som man sen skördar. Det finns både han-och honplantor, och just honplantorna får röda, vackra bär på hösten. Det är samma sorts planta som ger både grön och vit sparris. Vit sparris får du genom att du kupar upp jorden över skotten.

En sparris kan leva i 15-20 år. Men till slut blir plantorna gamla och sparrisstänglarna så tunna att det känns meningslöst att fortsätta. Dags att börja om med nya plantor - i ny jord.

**Växtplats:** Sparris trivs i öppna soliga lägen men vill ha det vindskyddat. Välj växtplats noga då sparris inte gillar att bli flyttade.

**Jord:** De vill ha en djup, väldränerad och näringsrik jord. Mycket sand och lite lera. Det är bra att förbereda jorden något innan plantering med att blanda i kompost eller kogödsel i den befintliga jorden. Ta bort allt ogräs. Bra tid för plantering är från april-juni när det är tillräckligt varmt i jorden, ca 8-10 grader.

**Plantering:** Ca 10-15 plantor är lagom för husbehov. Vattna plantorna rejält några timmar innan plantering. Ta plantan ur krukan och sprid försiktigt ut rötterna som en solfjäder. Gräv ett dike som är ca 15-20 cm djupa och breda. Plantavstånd 25-40 cm och radavstånd 1-1,5 meter.

**Grön sparris:** Lägg plantorna på rad efter varandra och kupa upp lite jord ca 5-10 cm så att hela plantan täcks. Vattna. Varefter skotten skjuter upp kupa mera så att knoppstället är täckt. Skär eller bryt av skotten när de är ca 15-20 cm långa, innan knopparna öppnas.

**Vit sparris:** Gräv ett dike ca 10 cm djupt i en uppluckrad jord. Fyll på med sandblandad jord och efter hand fyll på upp till 50 cm jord. Vattna. Ett annat alternativ till jord är att använda svart plast, eller hinkar. Det gäller att skotten inte nås av solljus alls. När skotten tittar upp, stick ner dem under jorden, plasten eller hinken. Skörda när de är ca 20 cm då de är som godast.

**Vattning:** Sparris behöver mycket vatten, särskilt under sommaren då det kraftiga bladverket utvecklas. Ca 1 gång i veckan vid torka. Men rötterna är djupa, så efter planteringsåret brukar man inte behöva vattna, såvida sommaren inte blir ovanligt torr.

**Skördetid:** Första året när man har planterat skördar man inte alls. Andra året tar man några skott per planta. Året därpå kan man skörda från maj och ända fram till midsommar.

Efter skörd låter man plantan gå i blom och hämta kraft tills nästa år.

**Gödsling:** Sparris är mycket näringskrävande så gödsla efter skörden kring midsommar varje år. Använd ett fullgödselmedel eller kompost, höns- och kogödsel. Du bör använda ca 0,5 kg fullgödselmedel eller t.ex. 2 kg hönsgödsel per 10 kvadratmeter.

**Skötsel:** Håll markytan fri från ogräs då det ökar skörden. Skär av stänglarna sent på hösten så nära marken som möjligt. Plantorna är känsliga för vårfrost så täck dem om det blir minusgrader.

**Exempel på sorter: Rambo**, en robust tidig sort som klarar lite tuffare jord och som ger kraftiga skott. Bra till ekologisk odling. Buskigt växtsätt och dekorativ i trädgården. Rambo har han- och honplantor och får på sensommaren dekorativa röda bär. Fin till häck och fint att ta in till snitt.

**Elegantare Gijnlim** Mycket tidig sort och den mest odlade i norra Europa, både som vit och som grön sparris. Ger stor skörd av tunna till medeltjocka skott. En s.k. hanhybrid som huvudsakligen ger hanplantor och därför inga röda bär på hösten och fröar inte av sig.

**Salladssparris Prima Verde** Spännande sort med ljust grön färg. Lägre fiberhalt än de mörkgröna och är omtyckt i råkostsallader mm. Medeltidig hanhybrid med medeltjocka stänglar.

**Användning:** Allra godast är sparris som primör direkt från landet. Njut annars av dem kokade i saltat vatten med smör på eller grillade med t.ex. parmaskinka runtomkring… De håller ca 7-8 dagar i kylskåpet och de kan också frysas in.