

Datablad for rucola



Navne

Familie: Korsblomstrede (*Cruciferae*)
Latinsk: *Diplotaxis tenuifolia* og *Eruca sativa*
Dansk: Vild rucola/sandsennep (se foto) og almindelig rucola/salatsennep.
Kaldes under ét for rucolasalat eller rucola
Engelsk: Rocket

I litteraturen omtales rucola også som arugula, erugula, roquette, rocket m.v.



Oprindelse og plantebeskrivelse

Rucola stammer oprindeligt fra Middelhavsområdet og Vestasien og har været kendt af romerne før Kristi fødsel. Rucolasalat dyrkes over hele verden. Specielt inden for de seneste år er markedet og produktionen steget markant i mange europæiske lande.

Rucola, som hører til de korsblomstrede, omfatter flere arter eller varieteter. Mest kendte er:

- den vilde rucola (*Diplotaxis tenuifolia*) også kaldet sandsennep, som har smalle, dybt fligede blade,
- den almindelige rucola (*Eruca sativa*) også kaldet salatsennep eller den tamme rucola, som har lancetformede blade.

Vild rucola er flerårig og har mindre tendens til blomsterdannelse. Der kan høstes blade fra planten, selvom den er gået i blomst. Ved erhvervsmæssig dyrkning og mekanisk høst kan en blomstrende kultur afpudsnes, hvorefter der kan høstes videre på de nye blade, som vokser frem. Når kulturen høstes flere gange, hæmmes tendensen til blomsterdannelse.

Almindelig rucola er en enårig, hurtigvoksende plante, som hurtigt går i blomst ved lang daglængde og høj temperatur.

For salatavleren er blomstringen en uønsket egenskab, og derfor kan det være nyttigt at kende, de faktorer, der påvirker blomsterdannelsen. Nærstående arter af samme familie som f.eks. kinakål og ræddike havde oprindeligt samme uheldige egenskaber. I Tyskland har man undersøgt temperatur og daglængdens indflydelse på blomsterdannelse og har fundet, at den almindelige rucola kan blomstre allerede ved en daglængde på 10 timer, men blomsterdannelsen accelererer ved stigende daglængde. Blomsterdannelsen fremmes endvidere, hvis planten udsættes for lav temperatur. For den vilde rucola havde daglængden en stærkere indflydelse på blomstringen, end temperaturen havde.

Anvendelse

Det var først i midten af halvfemserne, at kulturen blev almindeligt kendt i Danmark. Til trods for den enorme gastronomiske interesse og furore, der har været omkring rucolasalat siden da, er den her i landet kun blevet en nichekultur.

Rucola anvendes i Danmark oftest som friske blade i salatblandinger. I Italien anvendes rucola også som en kogt grønsag. Rucola dyrkes også mange steder til oliefremstilling af frøene. I Indien dyrkes rucola primært til oliefremstilling, og bladene anvendes slet ikke.