

# Vær snill mot gulrota!

Det kan være stor forskjell i smaken på to gulrøtter. Nå har forskere funnet ut at gulrøttene blir vondere hvis vi behandler dem dårlig.

Av Tone Hafsås / NTB | Publisert 01.02.2021

Del ↩ | Last ned ↓

Gulrøtter kan ikke kjenne smerte sånn som dyr og mennesker gjør. Men gulrøtter som dunkes borti hverandre, eller slenges hardt ned i grønnsaksskuffen, smaker dårligere!

Randi Seljåsen er grønnsaksforsker og gulrot-ekspert. Hun forteller at gulrøtter skiller ut en gass som heter etylen når de blir "stresset".

Etylengassen gir en bitter smak.



Randi Seljåsen er grønnsaksforsker hos NIBIO og vet hvordan man bør behandle gulrøtter. Foto: Ove Hetland, NIBIO

## Ikke bestevenner

Det er ikke bare gulrøttenes egen etylengass som kan få dem til å smake vondt. Dette undersøkte Randi ved å legge epler og gulrøtter sammen i en beholder. Epler er kjent for å skille ut ekstra mye etylengass.

Selv tåler eplene denne gassen, den gjør dem bare raskere modne, noe som av og til er praktisk. Men gulrøttene som ble utsatt for eplenes etylengass, ble vonde og bitre.

– Gulrot er ikke en frukt, og skal ikke modnes på samme måte som et eple, forklarer Randi.

## Trenger å puste

Randi forteller at mange forskjellige ting kan gjøre gulrøtter stresset.



– Det kan være tørke i åkeren. Insekter som spiser av bladene. Eller at vi er hardhendte når gulrøttene plukkes eller fraktes til butikken. Det kan forandre smaken, sier hun.

Randi har også forsket på hvordan gulrot helst bør pakkes inn. Hun har prøvd mange forskjellige poser og emballasjer.

– Vi prøvde noen poser som slapp inn mye luft til gulrøttene, og andre som var helt tette. De gulrøttene som ikke fikk puste, fikk en kvalmende smak, forteller Randi.

Emballasje med hull i er altså det beste for gulrøttene.

En glad gulrot er en god gulrot. Ill.: Tank.no

## En glad gulrot

Randi vet det meste om hva gulrøtter trives med, helt fra de står i jorda til de havner hjemme på kjøkkenet vårt.

– En glad gulrot er en som får lov til å stå og vokse med nok plass, og som får mye sollys, regn og gjødsel. Det er også bra for gulrota om det ikke er mye ugress som trenger seg på, sier Randi.

– Når vi skal plukke den, tar vi den forsiktig opp av jorda, og er forsiktige med den når vi frakter den til butikken. Der skal den oppbevares på god avstand fra eplene og tomatene.

Hjemme bør gulrøttene ligge i kjøleskapet, ved mellom 0 og 10 grader. De tåler ikke frost, og den vil fortsatt ha emballasje med hull i. Så lenge både bonden, butikken og du er snille mot gulrota, blir den frisk og søt.

Livet på jorda

Planter og trær

Mat