**Några enkla regler**

- Riv alltid pepparroten precis före servering.
- Värm den inte längre än nödvändigt – aromen försvinner snabbt.
- Börja försiktigt; det är lätt att lägga till mer.
- Smaken ska lyfta maten, inte ta över.
- Jag tror också att pepparroten passar mycket väl ihop med andra hälsingska råvaror: **älgört, granskott, enbär, dill, persilja, libbsticka, ramslök, svamp, lingon, äpplen och honung**. Tillsammans kan de bilda grunden för ett modernt "hälsingskt kök" – med lokala smaker som känns både traditionella och nyskapande. Det vore ett spännande projekt att utveckla vidare.
- Många vill odla ovanliga kryddor från varmare länder, men du utgår från en växt som faktiskt trivs bättre i Hälsingland än på Sicilien.
- Det finns också en historisk aspekt som är fascinerande. Före svartpeppar blev billig var pepparrot en av de viktigaste starka kryddorna

i Norden. Den odlades vid bondgårdar och prästgårdar, användes till fisk, kött och konservering och sågs nästan som en självklar nyttoväxt. På sätt och vis skulle du återupptäcka en gammal nordisk matkultur snarare än uppfinna en ny.

•Om du vill göra odlingen lite större kan du tänka så här:

•Plantera 10–20 rotsticklingar första våren.
•Skörda de kraftigaste rötterna varje höst och spara de finaste sidrötterna till nyplantering.
•Ha en särskild “pepparrotsbädd” där den får leva i många år.
•Riv färsk pepparrot året runt och prova den i en ny maträtt varje vecka. Efter ett år har du sannolikt hittat dina egna favoriter.