

Klassifisering av salater under posisjon 07.05

Isbergsalat

Varenummer 07.05.1112-07.05.1130

Isbergsalat (issalat)



Isbergsalat danner meget faste hoder som nesten ser ut som et lite kålhode. Bladene er tykke, saftige og meget sprø.

Norsk: Isbergsalat
Latin: *Lactuca sativa* var. *capitata*
Engelsk: Iceberg lettuce
Tysk: Eissalat
Fransk: Laitue Iceberg
Spansk: Lechuga Iceberg, Lechuga glacial
Italiensk: Lattuga cappuccio a foglie ricce Iceberg

Annen hodesalat


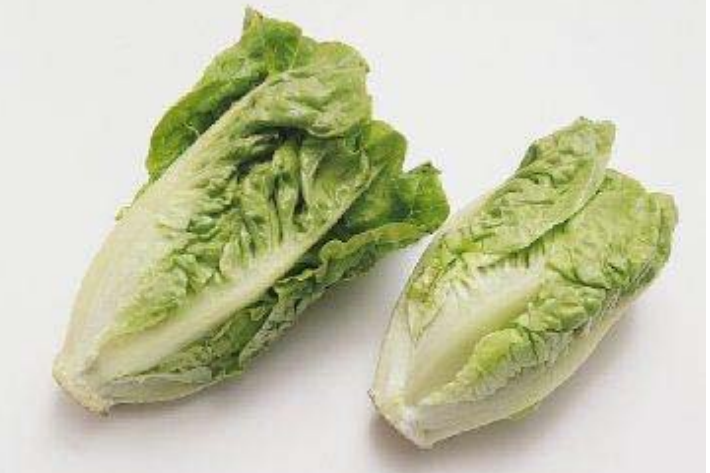
Varenummer 07.05.1141-07.05.1170



Hodesalat







Vanlig hodesalat danner et fast hode med noe løsere blader ytterst. Fargen er jevnt lys grønn, bladene er tynne og runde i kantene.

Norsk: Hodesalat
Latin: *Lactuca sativa* var. *capitata*
Engelsk: Butterhead lettuce
Tysk: Kopfsalat
Fransk: Laitue pomée
Spansk: Lechuga trocadero
Italiensk: Lattuga

<p>Romano – midi, stor</p>	
<p>Romanosalat danner store hoder av avlange blader med meget kraftige nerver helt ut i bladtuppene. Fargen går fra mørk grønne ytterblader til lys gult på de innerste bladene.</p>	<p>Norsk: Romanosalat Latin: <i>Lactuca sativa</i> var. <i>langifolia</i> Engelsk: Cos lettuce, Romain Tysk: Romana, Römischer Salat Fransk: Laitue romaine Spansk: Romana Italiensk: Romana</p>
<p>Romano – mini (hjerter)</p>	
<p>Hjertesalat er en liten romanosalat. Hjertesalat danner et kompakt, avlangt lite salathode som bare er 12-15 cm langt med sprø og saftige blader rundt en kraftig stengel.</p>	<p>Norsk: Hjertesalat Latin: <i>Lactuca sativa</i> var. <i>langifolia</i> Engelsk: Little gem Tysk: Little gem Fransk: Little gem Spansk: Cogollos de Tudela Italiensk: Little gem</p>

Batavia	
<p>Bataviasalat danner store, faste hoder. Bladene er brede, krusete og sprø. Det finnes både grønn og rød batavia, men den røde er vanligst.</p>	<p>Norsk: Bataviasalat Latin: <i>Lactuca sativa</i> var. <i>capitata</i> Engelsk: Batavia Tysk: Bataviasalat Fransk: Laitue batavia Spansk: Lechuga batavia Italiensk: Batavia, Canasta</p>
<p>Annen salat Varenummer 07.05.1911-07.05.1999</p>	
Lollo (Bionda, Rosso, Verde)	
<p>Lollo danner store og løse hoder av sterkt krusete, meget tynne og delikate blader. Kan være grønne eller rødlige.</p>	<p>Norsk: Lollosalat Latin: <i>Lactuca sativa</i> var. <i>crispa</i> Engelsk: Green lollo, Lollo biondo Tysk: Grün lollo, Lollo biondo Fransk: Lollo biondo, lattughino Spansk: Lollo biondo Italiensk: Lollo biondo</p>

<p>Ekeblad (Grønn, rød)</p>	
<p>Ekebladsalat danner ikke faste hoder, men består av en stor rosett med tynne, delikate blader.</p>	<p>Norsk: Ekebladsalat, Eikebladsalat Latin: <i>Lactuca sativa</i> var. <i>crispa</i> Engelsk: Oakleaf lettuce Tysk: Eichblattsalat Fransk: Feuille de chêne, Laitue à tondre Spansk: Hoja de roble Italiensk: Foglie di quercia</p>
<p>Crispi / 'Frillice'</p>	
<p>Dette er navn på samme type salat. Den er grønn, veldig sprø og har store blader med krusete kanter.</p>	<p>Norsk: Crispi, 'Frillice' Latin: <i>Lactuca sativa</i> Engelsk: Frillice, frillice lettuce Fransk: Laitue frillice</p>

<p>Multileaf</p>	
<p>En gruppe salater med ulike bladformer og farger. Ulike krysninger. Markedsført under ulike navn, avhengig av opphavsretten til frøet. Bladene er festet til stilken på en måte som gjør at man bare trenger ett kutt med kniven for å dele opp salaten.</p>	<p>Norsk: Multileaf, Salanova, BellaGio Latin: Lactuca sativa Engelsk: Multi-leaf</p>
<p>Rapidsalat</p>	
<p>Rapidsalat (<i>Lactuca sativa</i> var. <i>crispa</i>) er en krysning av bataviasalat. Rapid har lange krøllete blader som er tynne og sprø, men som ikke danner noe fast hode.</p>	<p>Norsk: Rapidsalat Latin: <i>Lactuca sativa</i> var. <i>crispa</i> Engelsk: Grand rapids Tysk: Rapid Fransk: Rapid Spansk: Rapid Italiensk: Rapid</p>

Sikorisalat (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

Varenummer 07.05.2110- 07.05.2190

Sikori



Sikori har et avlangt, spisst og kompakt hode med fast sammenrullede blader. Først dyrkes sikori på friland, så tas røttene opp og lagres mørkt og fuktig i spesielle dyrkingsrom hvor de bleke bladene drives frem. Bladene er hvite, med gule, lys grønne eller røde topper.

Norsk: Sikori, Julesalat
Latin: *Cichorium intybus* var. *foliosum*
Engelsk: Chicory, Belgian endive, Belgian chicory
Tysk: Chicorée
Fransk: Endive
Spansk: Endibia belga
Italiensk: *Cichoria belga*
Nederlandsk: Witloof

Radicchio



Radicchio rosso danner små, runde og hardt sammenknyttede hoder. Finnes også som avlang type, kalt Treviso. Bladene er mørkerøde med hvite nerver og smaken er bitter. Den brukes i blanding med andre salater, men brukes også i varme retter.

Norsk: Radicchio rosso
Latin: *Cichorium intybus* var. *foliosum* (var *silvestre*)
Engelsk: Radicchio, Italian chicory
Tysk: Radicchio
Fransk: Chicorée rouge, Chicorée trévisé
Spansk: Achicoria, Cardo
Italiensk: Radicchio, Cicorino rosso

Annen sikori**Varenummer 07.05.2911-07.05.2990**

Frisée



Friséesalat danner store, flate, uregelmessige og løse hoder som ofte ser litt rufsete ut. Fargen er lys grønn og i midten er bladene helt gule. Bladene på friséesalat er lange, smale, sterkt fliket med spisse tupper og den er svært sprø i konsistensen.

Norsk: Friséesalat
Latin: *Cichorium endivia* var. *crispum*
Engelsk: Frisée, curled endive
Tysk: Friséesalat
Fransk: Chicorée frisée
Spansk: Achicoria
Italiensk: Indivia riccia

Eskaroll



Eskaroll danner store hoder som ikke knyter seg ordentlig, og de ser derfor litt løse og rufsete ut. Bladene er store, krusete og ganske sprø.

Norsk: Eskarollsalat
Latin: *Cichorium endivia* var. *latifolium*
Engelsk: Endive (broad or plain leaved), Escarole
Tysk: Endivie, Eskariol
Fransk: Chicorée escariol
Spansk: Endibia Escarola
Italiensk: Scarola

Bilder og tekst brukt med tillatelse fra Opplysningskontoret for frukt og grønt (frukt.no) og Gartnerhallen.