



## 41.1. Σέλινα – Γενικές Πληροφορίες

### 41.1.1. Εισαγωγή

Τα σέλινα (επιστ. Σέλινον το βαρύοσμον, *Arium graveolens*) είναι διετές φυτό του γένους Σέλινον (*Arium*) της οικογένειας των Σελινοειδών (*Ariaceae*) (συν. Σκιαδοφόρων (*Umbelliferae*)).

Η καταγωγή των σέλινων θεωρείται η Νότια Ευρώπη, η Δυτική Ασία και η Βόρεια Αφρική δηλαδή πρόκειται για ένα Μεσογειακό φυτό το οποίο ήταν γνωστό στους Έλληνες και Ρωμαίους με το όνομα «σέλινον».

Υπάρχουν 3 βασικές ποικιλίες σέλινου.

- Η σελινόριζα (*Arium graveolens* L. *rapaceus*) με μεγάλη σαρκώδη ρίζα, που καλλιεργείται για αυτή και τρώγεται ωμή, σαλάτα, σε σούπες και μαγειρεμένη με διάφορους συνδυασμούς.
- Τοσέλερι (*Arium graveolens* L. *var. silvestre*). Είναι η πιο γνωστή διεθνώς ποικιλία, με σαρκώδεις μεγάλους μίσχους οι οποίοι τρώγονται είτε ωμοί είτε μαγειρεμένοι. Τα φύλα της ποικιλίας συνήθως δεν καταναλώνονται.
- Το σέλινο (*Arium graveolens* L. *Var. dulce*) έχει λεπτούς μίσχους με πλούσιο φύλλωμα και καλλιεργείται για τα φύλλα του, τα οποία τρώγονται είτε ωμά, είτε μαγειρεμένα.

Σήμερα στην Ελλάδα καλλιεργούνται περίπου 7.000 στρέμματα και παράγονται 15.400 τόνοι σέλινου και σελινόριζας.

### 41.1.2. Δείκτες Ωριμότητας:

Το φυλλώδες σέλινο συγκομίζεται 5-8 μήνες μετά τη σπορά ή 3-6 μήνες μετά τη μεταφύτευση, ανάλογα με την ποικιλία, την εποχή και τις συνθήκες καλλιέργειας. Η συγκομιδή γίνεται σταδιακά μόλις τα φυτά βρεθούν στο επιθυμητό εμπορικό μέγεθος και έχουν αναπτύξει ικανοποιητικό φύλλωμα.

### 41.1.3. Ποιοτικοί Δείκτες:

Τα υψηλής ποιότητας σέλινα αποτελούνται από στελέχη τα οποία είναι ομοιόμορφα σχηματισμένα, έχουν παχείς και συμπαγείς μίσχους, χωρίς καμπυλώσεις ή διογκώσεις, με ελάχιστη συστροφή του μίσχου, με πράσινο φωτεινό χρώμα και



φρέσκια εμφάνιση. Πρόσθετοι δείκτες ποιότητας είναι η ελευθερία από ελαττώματα, όπως η μαύρη καρδιά, μεστοί μίσχοι, ρωγμές ή σχισμές, απαλλαγμένα από έντομα και αποσύνθεση.

**\*Τα παραπάνω κείμενα αποτελούν αποσπάσματα από το βιβλίο μας  
«Λαχανικά: Μακροχρόνια Συντήρηση, τα μυστικά».**