



Allergi mot grønnsaker

Stoff eller syrer i grønnsaken kan gi allergiske reaksjoner.

Matvarer deles opp i ulike risikogrupper.

Den grønnsaken som gir oftest og sterkeste reaksjoner er erter.

I neste gruppe som gir mindre sterke reaksjoner kommer:

- bønner
- rå gulrøtter
- paprika
- selleri
- tomater

Det er vanlig at bjerkeallergikere kan kryssreagere med for eksempel rå gulrøtter. Dette gir et utslag som ligner bjerkepollenallergien.

Dersom man reagerer på ulike grønnsaker er det viktig å finne ut hva man ikke tåler. Denne matvaren bør i såfall unngås.

Manus utformet med bistand fra Norges Astma- og Allergiforbund.