



Julsenap framställs av fröna av svartsenap *Brassica nigra*, vitsenap *Sinapis alba* och sareptasenap *Brassica juncea*. Den skarpa smaken i senap, pepparrot och smörgåskrasse kommer från allylisotiocyanat som bildas först när cellerna krossas och senapsämnen bringas i kontakt med enzymer. Man kan alltså säga: Krasse smakar inte skarpt förrän man äter den.

Familjen kålväxter (Brassicaceae) känns igen på smaken, annars kan man räkna kronblad och ståndare: fyra kronblad, två korta ståndare och fyra långa.

