

Citrongræs

(*Cymbopogon flexuosus*)

100 frø

Værd at vide:

Denne eksotiske krydderplante med dens citronagtige duft og smag og dens let pebrede anstrøg vokser hos os til en højde af 50 til 60 cm i potter og kan høstes friskt hele året.

Ved sorten "East India" drejer det sig om en frø formeret sort. Bladene er hos denne sort lidt smallere og mere græslikt end hos *Cymbopogon citriatus*, som er den originale Indiske variant. Den lader sig dog også formere ved deling. Den udvikler ikke blomster hos os.

Anvendelse:

Fra Citrongræs anvender vi, ligesom med Laurbær, bladene. Disse brækkes blot af planten og trykkes lidt i stykker nederst ved bladbasen, derved frigives mere aroma. Den passer fremragende i supper med kokosmælk, til kyllingekød, wok-retter og til fiskeretter. Den er også egnet til te og til at give frugtkompot aroma. Bladene koges blot med og skal ikke spises da de er ret fiberrige.

Oprindelse:

Citrongræs stammer fra Sydøstasien og Indien.

Formering:

Ved en temperatur på mellem 15° til 22° C lykkes spiringen efter 15 til 25 dage. Frøene strøs, jævnt fordelt, ud på fugtig såjord eller krydderurtejord, hvor de trykkes let an og dækkes med et tyndt lag af såjorden. Frem til spiring holdes en jævn fugtighed - ikke våd. Alle Citrongræsser her en spiringsprocent på ca. 55%.

Gødning, vanding og pleje:

Citrongræs elsker en lys, solrig og varm placering hele året. Om sommeren er det muligt med en placering i det fri på en varm plads. Krydderurtegræsset må aldrig tørre ud og gennem vækstfasen skal den gødes regelmæssigt.

Overvintring:

Overvintringspladsen skal være så lys som muligt og naturligvis frostfri. Det er anbefalelsesværdigt at give planten nyt jord i vinterperioden, selv om den er i vækst hvilefasen. Om vinteren kan der forekomme enkelte brune bladspidser.

Vigtige dyrkningstips:

De tropiske forhold kan vi normalt ikke efterligne her hos os. På trods af det er såning / formering let, hvis der tages hensyn til den grundlæggende dyrknings- / pasningsvejledning:

- Hverken alm. havejord eller alm. potteplantejord egner sig til kulturen. Måske derfor selv krydderurternes voksemedie af henholdsvis 1/3 krukkeplantejord, lerholdig havejord og sand. En sådan blanding kan normalt også fås i faghandlen.
- Alle krydderurter har behov for et godt dræn tillige med der skal være hul i bunden af potten for at undgå, at rødderne rådner eller får skimmel.
- Vand regelmæssigt, men jorden må ikke holdes våd. Der skal holdes god afstand mellem de enkelte planter så de får en ensartet mængde lys og/eller sol. Planterne lider, hvis jorden er for tør, for våd eller der er lysmangel.
- Krydderurter, der skal vokse videre indendørs, bryder sig ikke om en tør radiatorvarme. Det er for alle tropiske planter den rene stressfaktor. Ideelt er en placering i en lys vindueskarm i køkkenet, et køligt kældervindue eller i en trappeopgang.

