

Indisk Sesam

(*Sesamum indicum*)

25 frø

Værd at vide:

Den enårig sesamplante regnes til de ældste kendte krydderplanter. Den har været kendt i over 3.000 år. Den vokser forgrenet og bliver, afhængig af sort, 1,2 til 1,6 meter høj. De lysende grønne, bløde blade er smalle og lancetformede og de hvide/rosa blomster er trompetlignende.

Hos os vil det nok ikke blive muligt, at høste sesamfrø, da vi har et for koldt klima. Alligevel er det en meget køn plante, der lader sig kultivere i en vinterhave eller et væksthhus.

Anvendelse:

Anvendelsesmulighederne i det indiske og asiatiske køkken er udpræget mangeartede. Sesamfrøene bliver anvendt ristede som uristede, som olie eller også til Tahinpasta. F.eks. kan frugtgrød pyntes/drysses med Sesamfrø og de kan indgå i panade (tilsætning til fars). Sesamfrø bruges også til topping på kiks, brød ect. Ristet sesamfrø og salt (Gomasio), der males i en morter er et særligt lækkert krydderi, der kan anvendes til mange forskellige retter.

Oprindelse:

Indisk Sesam har sin oprindelse i Indien samt Kina og tropisk Afrika.

Formering:

Såning / spiring af frøene er muligt hele året indendørs. Frøene sås på fugtig såjord og dækkes med et 1 cm tykt lag heraf. Ved en temperatur på ca. 20° C følger spiringen efter 7 til 20 dage. De unge planter har også behov for en temperatur på ca. 20° C og skal af og til overbruses med en forstøver (brug kalkfritvand / regnvand). Planten vokser ret langsomt i begyndelsen.

Placering / lys:

Hvis det er muligt skal planten, der er udvokset efter 3 til 4 måneder, stilles så varmt som muligt ved en temperatur på 20° til 30° C.

Gødning, vanding og pleje:

Ideelt voksemedie er sand og ler holdig jord. God løs henholdsvis godt drænende havejord går også. Potten eller krukken må ikke være for lille, da Sesam planten udvikler lange rødder og derfor har brug for god plads i rodszonen.

Overvintring:

Som enårig plante kan den ikke overvintres, men sås igen det følgende forår.

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. Miks 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.