

Citron Basilikum "Sweet Lemon"

(*Ocimum citriodorum*)

200 frø

Værd at vide:

Denne enårig, kompakte og ca. 30 cm høje plante med dens særlige og intensive citronagtige aroma samt dens krydderi egenskaber tæller allerede blandt mange kokke som en af de mest interessante krydderurter. Den lille basilikumbusk ser velproportioneret ud og sætter hvide blomster. Den kan dyrkes alene eller sættes sammen med andre basilikumarter og den trives såvel i potter, krukker som bede.

Anvendelse:

Den citronagtige krydderurt passer fantastisk til salater og til alle fiskeretter. Den herligt duftende Citron Basilikum passer ligeledes perfekt til kryddring af kylling, grillretter, isdesserter eller i sommerdrikke. Man skal altid høste bladene friske da der ellers mistes for meget aroma, hvis man vil anvende tørrede blade. Man kan dog godt konservere bladene. Det sker ved indfrysning i isterninger.

Oprindelse:

Basilikum har sin oprindelse i tropisk Østasien.

Formering:

Frøene har brug for ca. 8 til 14 dage til spiring. Frøene udsås på krydderurtejord eller løs, husmus- og næringsstofrig jord, hvorefter de dækkes med et tyndt lag jord og derefter holdes jorden jævnt fugtig frem til spiring. Såbakken stilles varmt ved en temperatur på 18° til 25° C, da Basilikum først spirer ved en temperatur fra 16° til 18° C.

Placering / lys:

Da det er en varmekrævende plante skal den ikke stilles udendørs før tidligst fra midt maj. Placeringen skal være vindbeskyttet, varm og gerne solrig.

Gødning, vanding og pleje:

Om sommeren vandes rigeligt og hver 3. uge tilføres organisk gødning. Ved knibning af nye skud busker planten sig hurtigt.

Overvintring:

Da Citron Basilikum er enårig, betaler det sig bedst med en ny såning, når der er behov derfor og for hele tiden at have friske planter.

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.