

## Ægte Kapersbusk

(*Capparis spinosa*)

25 frø

### Værd at vide:

Den Ægte Kapersbusk bliver ca. 1 meter høj med lange overhængende grene, hvis blade er blågrønne, ovale og let kødfulde. De kan ophobe vand og tåler problemløst temperaturer op til 40° C. Rødderne er meget hårde og salt tolerante.

Kapersbusken trives også i umiddelbar nærhed af kyster. På grund af dens store hvide blomster med lange støvfang virker planten meget eksotisk. Blomstringstiden er lang og der udvikles mange blomster.

### Anvendelse:

En Ægte Kapersbusk kan høstes i op til 15 år. Jo mindre kapersne er jo bedre er de. Kapers er værdsat i husholdningen. De håndplukkede små skud / bær skal tørres og kan derefter lægges i en luge af et miks af salt, eddike og olie. Før høst skal kapersne være lukkede. Kapers bliver oftest anvendt i husholdningen i Middelhavsregionen til pasta, på pizza, i salater m.v. De bedste kapers stammer fra Sydfrankrig. Deres smag er skarp og krydret samt lidt syrlig og derfor også egnet til saucer og tatar. I naturmedicinen bruges kapers mod blandt andet gigt og lignende sygdomme.

### Oprindelse:

Ægte Kapersbusk har sin oprindelse i Centralasien. Idag trives den i Sydfrankrig, Spanien, Italien og andre varmere lande.

### Formering:

Frøene fordeles jævnt på fugtig søj jord eller speciel krydderurtejord

### Placering / lys:

Placerest et sted der er solrigt til fuld sol. Den kan stå i en vinterhave hele året eller fra midt april til oktober placeres i det fri i en potte eller en krukke.

### Gødning, vanding og pleje:

Kapersbusken vandes moderat og gødes kun en gang om måneden i vækstsæsonen.

### Overvintring:

Temperaturen kan kortvarigt falde til -5° C. Den ideelle overvintringstemperatur ligger på 5° til 10° C og den skal have en lys placering. Om vinteren tørre mange grene og kviste meget tilbage, men de skyder fra ny igen til foråret.

### 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.