

Bergamott

Citrus × limon var. bergamia

Om växten

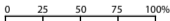
Bergamott är en citrusfrukt som traditionellt odlats i provinsen Kalibrien på Italiens sydkust. Fruktarna har en ganska sur och bitter smak och används därför sällan till matlagning. Bergamott odlas istället för sina aromatiska fruktskal.

Ibland kallas örter av släktet temynta för bergamott då de har en doft som påminner om bergamottsolja. Parfymörer använder dock enbart beteckningen om frukterna.



Oljans beståndsdelar

Bergamott har förutom *limonen* som finns i alla citrusskalolja ett högt innehåll av estern *linalylacetat* (som bland annat känns igen från lavendelolja). Detta gör att doften ofta känns blommigare än andra citrusolja.



d-limonen (T)



linalol (A)



linalylacetat (E)



Framställning av olja

Oljan kallpressas ur omogna (gröna) fruktskal. Utbytet blir relativt högt och skalet från två frukter innehåller tillräckligt med olja för att fylla en av våra flaskor.

Traditionell användning

Skalen och den eteriska oljan används till smaksättning av livsmedel. Det klassiska exemplet är *Earl Gray tea*, men skalen är även vanliga i bittra frukostmarmelader och likörer.

Oljan är även en av de mest använda inom parfymtillverkningen. Det är en av huvudingredienserna i den ursprungliga *Eau de Cologne*. Den italiensk-tyske parfymören Johann Maria Farina skrev 1708 i ett brev till sin bror: *"Jag har funnit en doft som är som en italiensk vårmorgon, som min hembygds blommande apelsinträd efter regn"*. Året därpå lanserades doften som skulle etablera Köln som parfymstad.

Hälsovarningar

Alla citrusskaloljor kan irritera huden och bör framför allt undvikas där huden exponeras för solljus. Bergamott innehåller dessutom Psoralen som ger envisa mörka hudfläckar efter exponering av UVA-ljus.

Bergamott i hemmet

Doften är mild och behaglig och kan med fördel blandas med andra oljor.