

Citron

Citrus x limon

Om växten

Citronträdets ursprung är okänt, men man antar att de första odlingarna fanns i Indien eller Kina. Trädet har förädlats under tusentals år och finns i hundratals underarter.



Oljans beståndsdelar

Citronolja består främst av terpenen limonen som ger en frisk och skarp doft. Limonen är känsligt för syre och oljan bör därför förvaras i lufttät behållare.

0 25 50 75 100%

citral (A)



d-limonen (T)



β -pinen (T)



γ -terpinen (T)



Framställning av olja

Citronolja, Oleum Citri, framställs genom kallpressning av skal. Stora mängder skal blir över vid juicetillverkning vilket gör oljan relativt billig. Oljan är lättflytande, klar till ljusgul, med karaktäristisk citrondoft och en något bitter smak.

Traditionell användning

Citronträd importerades till romarriket någon gång under det första århundradet. Det latinska namnet *citrus* kommer genom egyptiskan och betyder "det doftande".

Citronen har länge odlats i asien där den användes i både matlagning och som medicin. I europa började odlingen i större skala först under 1400-talet. Eftersom citronträdet inte tål frost kan det inte odlas i Sverige, men bevarade dokument visar att importerade citroner fanns vid Gustav Vasas hov.

Oljan från citronskal har använts vid fet hy och acne. Den kan även blandas med handkräm för att ge mjuka händer och starka, vita naglar.

Citronolja i hemmet

Citronolja betraktas som uppiggande och stimulerande. Den passar bra i studierummet eftersom den förbättrar inlärningen, men även i matsalen för att stimulera aptiten.

Tänk på att citronolja som blivit utsatt för luft kan bli hudirriterande - framför allt i kombination med direkt solljus.