

# Kryddnejlika

Eteriska oljor

## Syzygium aromaticum

### Om växten

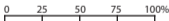
Kryddnejlika kallas de torkade blomsterknopparna från nejlikträdet. Trädet som ursprungligen kommer från Indonesien odlas numera i hela Sydostasien.



Namnet kommer av att kryddan påminner om små spikar (från lågtyskans *Negelkin*).

### Oljans beståndsdelar

Den eteriska oljan består huvudsakligen av fenolen *eugenol* som fått sitt namn av kryddnejlikan (lat. '*Eugenia*' - ädel börd). Det är detta ämne som ger den typiskt kryddiga doften. Eugenol förekommer även i bl.a. *kanel* och *muskot*.



karyofyllen (T)



eugenol (Al)



eugenolacetat (E)



### Framställning av olja

Eftersom oljan till viss del är vattenlöslig är destillering av kryddnejlikolja av hög kvalitet besvärlig.

Man brukar kombinera saltvatten- och ångdestillation i flera omgångar, men får i gengäld ett utbyte på över 20 %.

## **Traditionell användning**

Kryddan används i matlagning världen över. Framför allt är det indiska köket känt för sitt bruk av kryddnejlika. Den har även använts medicinskt inom ayurveda-medicinen.

I Europa har oljan främst använts för tandvård. Den ingår fortfarande i ett flertal munvatten.

I Japan destillerades eteriska oljor först på den konstgjorda ön Dejima vilken byggdes för att isolera västerlänningarna från ostindiska kompaniet från Nagasakis inhemska befolkning. Olja från kryddnejlika skänktes som en årlig gåva till shôgunen vilket ledde till att den karaktäristiska doften blev en symbol för den feudala makten. Samurairaerna kom snart att kombinera kryddnejlikoljan med den tidigare starkaste maktsymbolen - de använde oljan för att behandla sina svärd.

## **Hälsovarningar**

Irriterar huden även i låg koncentration. Eugenol är även en känd allergen. Kan orsaka leverskador vid förtäring av större mängder.

## **Kryddnejlika i hemmet**

Oljan är mycket vanlig inom parfymtillverkning och är njutbar på egna meriter. Kan med fördel blandas med söta eller kryddiga dofter.