

*Artemisia dracunculus*

## Allmänt

Dragon är en korgblommig växt och tillhör familjen *Compositae/Astraceae* liksom malört. Medlemmar av denna familj har blomkorgar med strål- och/eller diskblommor. Dragon och malört är nära släkt med åbrodd och gråbo, alla bär samma släktnamn *Artemisia*.

Dragon är flerårig med en höjd av 80-120 centimeter. Den hör hemma i mellersta och södra Ryssland. Bladen är ljusgröna och lansettlika. Vid beröring ger de ifrån sig en intensiv doft.

Man brukar skilja mellan rysk och fransk dragon. Den ryska har matta och starkt ludna blad och är mindre omtyckt på grund av den relativt svaga aromen och den bittra bismaken.

Fransk dragon med sina glänsande blad har en finare och mer aromatisk smak. Den kan endast förökas vegetativt, det vill säga med sticklingar och genom delning. Den är dessutom ganska känslig för frost.

Namnet dragon kommer via arabiska och latinet från det grekiska drakon, vilket betyder drake. Västen ansågs bota bett och sting av giftiga djur och även hundbett. Dragon används dock i huvudsak som krydda, men de blombärande stjälkarna har använts som infusion, pulver eller tinktur för att stimulera aptiten, underlätta matsmältningen och som allmänt tonikum. Den destillerade eteriska oljan används fabriksmässigt vid tillverkning av en del toalettartiklar. Dragon används också regelbundet i livsmedels- och konserveringsindustrin.

## Klimat

Den franska dragonen är härdig upp till Mellansverige medan den ryska går upp till Norrlands kustland.

## Jordmån

Dragon trivs bäst i lucker, djup, näringsrik och kalkhaltig jord. Fuktig jord bör undvikas. Går bra i sol till halvskugga.

## Sådd / plantering

Dragon bör inte sås eller planteras tillsammans med persilja. Mars-april är bästa tiden för sådd av rysk dragon inomhus för utplantering i maj-juni. Dragon trivs bäst på soliga och vindskyddade platser i grönsaksland eller tillsammans med andra höga kryddväxter, intill ett staket eller en mur. Det går också att odla dragon i stora blomlådor på balkongen eller på fönsterbänken. Plantavstånd 40 x 30 centimeter. Höga exemplar binds upp vid en pinne.

## Skötsel / gödsling

Under tillväxtperioden luckras jorden regelbundet och växten bör också vattnas vid torra. Gödsla med organiskt gödsel eller kompostjord.

## Skörd och användning

De späda unga bladskotten ger den finaste kryddan. De färska bladen har den bästa smaken. De kan frysas in, men torkade förlorar de en del i smak.

Under första året efter planteringen kan man plocka enstaka kvistar i april för omedelbar användning. Det andra året efter planteringen har växten blivit kraftigare, och det är möjligt att skörda för vinterförråd. Efter fjärde odlingsåret bör växten delas.

Skottspetsar och blad kan användas till sallader, såser, fisk och rårivna grönsaker. Inlagd gurka, pumpa, vinäger och äpplegelé får fin smak av kryddan. Dragonte och urindrivande verkan.

## Övrigt

Den höga halten av aromatiska oljor, garv- och bitterämnen verkar avskräckande på skadedjur.

Torkad dragonört ingår i boqué garní och andra kryddblandningar.

Dragon är huvudkryddan i bearnaisesås och hollandaisesås. Senap och vinäger kan smaksättas med dragon.

## Källor

Tidens stora bok om läkeväxter

Lyckas med trädgården

Bonniers stora bok om trädgård

Denna artikel kommer från FOBO:s handbok och skrevs av Wilhelm Raattamaa. Du kan läsa originalversionen [här](#).