

Coriander sativum

Allmänt

Koriander är en ganska förbisedd kryddväxt tillhörande familjen Umbelliferae/Apiaceae. Den är ettårig med 30-60 centimeter hög få rad och grenig stjälk. Nertill sitter bladen i enkla par, upptill är bladen mindre, de är äggformade och har skarpt tandade flikar. Blommorna är små och vita eller skära och sitter i flock. Alla delar av växten har en stark och ganska obehaglig lukt som påminner om vägglöss. Frukterna förlorar emellertid en del av den obehagliga lukten då de mognar och får i stället en behagligt kryddig och aromatisk doft.

Koriander är en urgammal växt som hör hemma i östra medelhavsområdet och Indien. Namnet koriander har sitt ursprung i grekiskans "korris" som betyder vägglus. Tyskarna kallar örten "Wanzendill" (väggdill). Sedan urminnes tider har koriander använts som matkrydda och läkemedel. Detta finns dokumenterat i kilskrift på 7 000 år gamla sumeriska lertavlor. Bibeln liknar korianderfrukterna vid mannakorn och de finns avbildade i gamla egyptiska gravar. Hippokrates berömmar drogen men Dioscurides varnar för den. Från de antika läkeböckerna vandrade korianderfrukterna vidare in i farmakopéerna. I vår svenska variant fanns den kvar en bit in på detta århundrade. De ingick tillsammans med sennablad och manna i "Pastor Möllers maskte" (på danska "ormethe") som i seklets början hade stor omsättning i Danmark och Skåne. Tillverkningen skedde på Kong Salomos apotek i Köpenhamn.

Under andra världskriget kom korianderfrukter till heders på ett mycket gammalt sätt, nämligen som "sockerpullor" d.v.s. klädda i vit eller rosa sockerdragé. Sådant godis kastade man förr i tiden på åskådarna av karnevalstågen, men med tiden ansåg man att detta var ett slöseri, så konfekten ersattes med små runda pappersbitar. De fick dock behålla snitt namn - konfetti.

Lola Näsman "Åtorpshäxan" säger om koriander att smaken är summan av smakerna på dess släktingar dill, persilja, libbsticka, palsternacka och med en liten spets av den förnämligaste släktingen - kvanne.

Klimatzon

Växer i klimatzon I - IV och i lämpliga lägen även i zon V.

Jordmån

Koriander sås på friland. Inga speciella krav på näring ställs.

Sådd och plantering

Så grund och glest i april - maj. Plantavståndet bör vara 35 x 15 centimeter.

Skötsel och gödsling

Andra växter bör ej skugga växten, utan en solig och torr plats är lämpligast.

Skörd

Korianderfrukterna är normalt mogna i början av augusti. När det närmar sig skördetid bör växten passas noga eftersom frukterna släpps oberäkneligt och ojämnt. De unga bladen skördas tidigt och används i soppor och så ser men även i sallader.

Användning

Koriander är en viktig kryddväxt. Frukterna och de färska bladen används för att krydda livsmedel, och rötterna kan kokas och ätas som grönsak. Av dessa skäl är växten väl värd att odlas i betydligt större omfattning än vad som sker i dag i Sverige. De bruna torra korianderufrukterna förvaras i glasburk med lock - smak och arom förstärks efter någon månad.

Frukterna används fortfarande inom folkmedicinen som aptitväckare och väderdrivande medel samt vid matsmältningsbesvär. Dosering: 1 tesked av de torkade pulveriserade frukterna får dra med en kopp kokande vatten under cirka 15 minuter, som sedan silas och intas 2-3 ggr dagligen.

Koriander används främst för att lösa kramp i mag-tarmkanalen och gallväggarna, som väderfördelande medel vid uppkördhet samt som stimulerande medel vid aptitlöshet och dålig matsmältning. Som krydda motverkar koriander den kolik (magknip) som lätt uppstår när man äter "svårsmält" mat som bröd, ost, kål, o.s.v.

Källor

Boken om kryddor, Rabén Prisma

Läkeväxter förr och nu, Forum

Naturmedel, Hälsokostrådet 1992

Bonniers stora bok om trädgård

Tidens stora bok om trädgård

Tidens stora bok om läkeväxter

Denna artikel kommer från FOBO:s handbok (1980) och skrevs av Wilhelm Raattamaa. Du kan läsa originalversionen [här](#).