

Koriander

Eteriska oljor

Coriandrum sativum

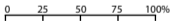
Om växten

Koriander är en ettårig ört som växer vilt kring medelhavsländerna. Örten är även vanlig i Asien. europeisk koriander har mindre frukter än de asiatiska varianterna och frukterna tenderar att bli mindre desto längre norrut örten växer. Illustrationen ovan visar en typisk asiatisk variant.



Oljans beståndsdelar

Oljan består främst av D-linalol som även kallas *coriandrol* efter örten. Doftmässigt skiljer sig denna isomer mycket från L-linalol som ger lavendeln sin doft.



coriandrol (Al)



limonen (T)



terpener ospec. (T)



Framställning av olja

Färska korianderfrukter har en obehaglig lukt som försvinner vid torkning och ersätts av en egenomlig aromatisk doft.

De torkade frukterna ångdestilleras och ger ett

relativt lågt utbyte på 0,2-2%.

Traditionell användning

Koriander har i Europa haft en stor användning som medicinalväxt i klostren. örter destillerades eller drogs ut i alkohol och blandades sedan efter hemliga recept. På detta sätt skapades föregångaren till våra dagars parfymer - *doftvattnet*. Doftvatten kunde användas både invärtes och utvärtes beroende på åkomma. Koriander används fortfarande som smaksättare i ett flertal klosterlikörer.

Vid matlagning kan både frön och blad användas. Korianderblad är mycket mer populära i Kina än i Europa och kallas ibland *kinesisk persilja*. Blad bör användas färska och tillsättas i slutet av tillredningen eller som dekoration eftersom värme snabbt förstör smaken. Rötterna används nästan uteslutande i asiatisk matlagning.

Hälsovarningar

Kan vara hudirriterande för personer med mycket känslig hy, men orsakar vanligtvis inga problem.

Koriander i hemmet

Doften är lugnande och stimulerar aptiten. Den kan blandas med citrus- eller blomdofter för att friska upp den annars ganska jordiga doften.