

Petitgrain

Citrus aurantium var. amara

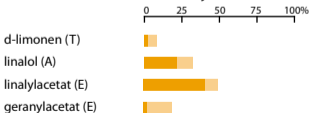
Om pomeransträdet

Petitgrain är olja som destilleras ur pomeransträdets blad, kvistar eller omogna frukter. Pomeransfrukterna påminner till utseendet om apelsiner men smaken är bitter och kryddig. Frukterna äts sällan direkt utan används mest till smaksättning. Här i Norden ser vi kanske torkade pomeransskal mest i juletid som en vanlig ingrediens i fruktkakor och glögg.



Oljans beståndsdelar

Oljan får mycket av sin doft från *linalol* och dess ester *linalylacetat*. Doften är kryddig och pepprig med en tydlig toppnot av citrus. Även *geraniol* och *nerol* med rosartad doft finns i oljan.



Framställning av olja

Även om pomeransträdet är det ursprungliga trä-

det för framställning av oljan är *petitgrain* numera ett samlingsnamn för alla oljor som destilleras ur blad och kvistar från olika citrusväxter. Bergamott påminner om pomerans och används ibland; apelsin och citron är inte helt ovanliga. Sammansättning och doft skiljer sig markant mellan varianterna.

Petitgrain från pomerans kommer huvudsakligen från Paraguay (*amara*) och Frankrike (*bigarade*).

Fram till mitten av 1800-talet utvanns petitgrainoljan ur trädets omogna frukter men numera används nästan bara de gröna bladen. Dessa ångdestilleras för ett utbyte på upp till 5 %.

Traditionell användning

Pomeransväxten blev populär i Europa under medeltiden. Pomerans har fått sitt namn från latinets *pomum aurantium*, "guldfärgat äpple".

Petitgrain är en av tre viktiga pomeransolja som parfymörer traditionellt använt sig av. De övriga är *Neroli* (trädets blommor) och *Pomeransskalolja* (skalen från de mogna frukterna).

Bladen har även använts för att brygga ett te med svett drivande och krampstillande egenskaper.

Skalen har använts vid magbesvär och som aptithämmare.

Hälsovarningar

Oljan är fotosensibiliserande och kan irritera huden i starkt solljus. Ogiftig såvitt man vet.

Petitgrain i hemmet

Petitgrain är avkopplande med en behagligt frisk citrusdoft.