



Tasty Plants



– potteplanter, der sætter smag på hverdagen

Tasty Plants er fællesnavnet på en række spændende planter som Stendemose Gartneri nylig har lanceret. Planterne udmærker sig alle ved at have en særlig detalje i form af smag eller duft. Nip et blad og mærk smagen af citrus, kardemomme, peberrod, hvidløg eller noget helt femte brede sig i mundhulen. Mange af planterne har ikke blot fortrinlige smagegenskaber, men udmærker sig tillige ved at være gode i kampen mod forskellige sygdomme.

AF ANNE KNUDSEN

Stendemose Gartneri i stige på Fyn ejes af Inge Marit og Alf Andersen. Efter siden starten i december 1999 at have dyrket forskellige indendørs grønne potteplanter samt til haven margueritter, lavendel og høstanemoner har familien sidste år taget hul på en helt ny produktlinie inden for potteplantedyrkning herhjemme. Potteplanter der kan sætte smag på hverdagsmaden – Tasty Plants. Sortimentet omfatter en række spændende planter, der ikke alene smager, men også er særdeles dekorative. Serien startede med et sortiment på omkring 12 forskellige planter, og der er mange nye planter med flere smagsingredienser på gartneriets mange borde.

Planterne dyrkes uden brug af pesticider og med naturens egne hjælpere til at tage sig af skadedydere. Produktionen kan dog endnu ikke kaldes økologisk, da mange af planterne stadig får deres næring via kunstgødning. Planterne er for manges vedkommende aldrig dyrket i produktion på vore breddegrader, så derfor er det nødvendigt endnu en periode at tilføre kunstgødning, indtil Alf gennem de talrige afprøvninger, han udfører med økologisk næring, har fundet frem til en fuldt gennemførlig økologisk næringstilførsel, som de dejlige planter kan stortrives med.

Vi har udvalgt seks planter, som er aktuelle også her i vintertiden. I næste udgave af HVELIVET.DK kan du læse om flere af de dejlige Tasty Plants. ►

B rugen af naturlige sødemidler har altid været et emne, der har interesseret læger, ernæringsforskere, naturbehandlere mv., og de er også i dag genstand for undersøgelser og forskning. Opmærksomheden har i nogen tid været rettet mod en interessant plante, hjemmehørende i Sydamerika og opført i Brasiliens og Paraguays traditionelle farmakopeer – Stevia - sukkerplanten

Prøv at smage på et blad af denne dejlige plante. Munden fyldes med en dejlig sød smag. Det er fristende, at lade et par blade smutte ned i tekanden eller evt. brygge en te på bladene og anvende teen som sødemiddel i desserter, kager og brød og udelade almindeligt sukker eller andre sødemidler. Nu har du chancen, for sukkerplanten Stevia er blandt de spændende nye planter i Tasty Plant sortimentet, der vil stortrives i din vindueskarm.

Den søde smag

Bladenes søde smag stammer fra nogle stoffer, glykosider (hovedsagligt steviosid og rebaudiosid), der gør bladene 15 gange sødere end almindeligt sukker. Steviosid er til stede med gennemsnitlig 4 % i stængelen og i de blomstrende kviste og med en væsentlig højere gennemsnitlig procentandel i bladene, nemlig 6 %. Steviosid har en sødekraft, der er 300 gange større end almindeligt sukker (saccharose), og er vandopløseligt. Mens almindeligt sukker optaget i organismen producerer ca. 4,1 kalorier pr. gram, så er steviosid, der ikke indgår i organismens stofskifte, absolut uden kalorier (dvs. det producerer ikke kalorier). Heraf kan man forstå, hvorledes bladene af Stevia rebaudiana, indeholdende steviosid i signifikante mængder, kan udgøre en naturlig erstatning for syntetiske sødemidler, der i dag betragtes med skepsis på grund af deres toksiske virkning, og som i vid udstrækning anvendes i madvarer til overvægtige og diabetikere.

Meget grundige toxikologiske undersøgelser har vist, at sødestoffet er kaloriefrit og ufarligt. Det har tilsyneladende også en række gode medicinske egenskaber – specielt over for diabetes 2 patienter, da det reducerer blodtrykket og ikke producerer kalorier, og således kan medvirke til vægtreduktion. Forskere har for nylig afsluttet en række undersøgelser, der viser, at midlet kan reducere blodsukkeret med 20 procent, mindske blodtrykket med 12 procent og har en særdeles positiv effekt på blodfedtet - og det vel at mærke helt uden bivirkninger.

Midlet er baseret på et naturligt sødestof, steviosid, fra planten Stevia rebaudiana bertonii, som brasilianske indianerstammer har brygget te på igennem de sidste 1.500 år. En stor del af indianerne er født med et defekt gen, der gør, at de udvikler sukkersyge i 30 års alderen. Men fordi indianerne drikker teen flere gange dagligt, kan de holde symptomerne væk. Danske forskere har besøgt indianerne under deres årelange studier af planten, og har derigennem fået et godt indblik i plantestofferne dosis og effekt. Sødestoffet er ufarligt. Selv om WHO for længst har godkendt stoffet som sødemiddel i fødevarer, har EU i årevis nægtet at godkende stoffet og brug af planten i fødevarer

Hvordan ser planten ud?

Lille kompakt stauede. Med tiden danner den mange skud og kan i vild tilstand nå en højde på 80 cm. I de dyrkede arter er den ca. 50 cm høj og sætter små hvide blomster i toppen. Blomstringsperioden er mindre end 13-14 timer, derfor betegnes den som en "kort dagsplante". Bladene er små, lancetformede. Frugterne er små, kantede og kirtelformede, stængelen er tynd, oprejst, let behåret ved spidsen med tendens til at bøje sig, roden er flerårig,

Benævnelser

Plantens latinske navn: Stevia rebaudiana Bertonii.

Kurvblomstfamilien - Asteraceae
Synonymer: Stevia rebaudiana
Bertonii - Hamsley; caà-heé (eller cahee) på originalsproget. Bertonii Moises er navnet på den uruguayanske botaniker, der som den første i 1905 beskrev og klassificerede planten. Til sødning af bitre drikke beskrives sød Stevia således af botanikeren Bertonii i 1899: "Denne plantes sødende kraft er i sandhed utrolig! Et bladstykke på nogle få centimeter er nok til at holde munden sød i en time. Et lille stykke af et blad er tilstrækkelig til at søde en kop the."

I 1906 beskrev botanikeren Hamsley på ny planten og bekræftede Bertonis klassifikation.

Af denne grund refererer forskellige forfattere til samme ved at angive den som Stevia rebaudiana Bertonii - Hamsley. Betegnelsen "rebaudiana" er blevet tilføjet til ære for den paraguayske kemiker Ovidio Rebaudi, som man skylder de første undersøgelser af plantens kemiske sammensætning. Folkelige betegnelser: sukkerurt (azucà-caà); honningurt (eirà caà); sødeurt (guarani).

Voksested & dyrkning

Vokser vildt i Paraguay og i de tilstødende brasilianske områder samt Argentina, her vokser den i kanten af sumpområder eller vedvarende fugtige græsenge. Den dyrkes i Brasilien i provinserne Santa Caterina, São Paulo, Parana og Goias. Den dyrkes også under anvendelse af intensive dyrkningsmetoder i Japan og Sydkorea. I Japan i egnene omkring Okinawa og Hokkaido er man oppe på at høste bladene to gange årlig.

Bladene er den del af planten, der indeholder den største procentdel af det sødende stof. Af denne grund dyrkes den industrielt på en sådan måde, at den ikke blomster, hvorved der fås et større udbytte i bladene. Det fordelagtigt at dyrke Stevia på steder, hvor dagens længde er over 14 timer (idet planten, som allerede nævnt, er en "kortdagsplante", dvs. med en blomstringstid på under 13-14 timer). ▶



Sukkerplante
Stevia rebaudiana Bertonii

Udplantning og dyrkning af planten lykkes godt med stiklinger eller ved deling. Formering med frø er mere vanskelig, fordi hovedparten af frøene er sterile. De ufrugtbare eller sterile frø er lyse; de frugtbare er mørke; disse har for at spire brug for meget lys.

Wasabi
Wasabia japonica
 - japansk peberrod



Et forholdsvis nyt krydderi for os kom til Danmark, da japansk sushi holdt sit indtog i landet. Wasabi, *Wasabia japonica* – også kaldet japansk peberrod – kan nu købes som pottedplante. Plantens revne rod indgår som en særdeles stærk pasta i sushiretter. Nu vi har fået mulighed for at dyrke den friske Wasabi i vores vindueskarm, kan vi også nyde godt af plantens friske stilke og blade i vore middagsretter.

En sjælden rodplante

Wasabi er en rodplante, der er medlem af Korsblomstfamilien, hvortil også hører kål, radise og sennep, og plantens fulde navn er *Wasabia japonica*. Planten vokser kun naturligt langs de kolde og højtbeliggende floder Amagi, Hotaka og Shizuoka i Japan samt i visse dele af Korea samt dele af Kina, Taiwan, men den kan faktisk også findes visse steder i nordamerikanske skove. Selvom der findes enkelte wasabi-landbrug er ægte wasabi svært tilgængeligt og meget dyrt, så snart man kommer uden for Japan og Korea!

Det er en op til 40 cm høj, glat, flerårig urt med kraftig jordstængel, rhizom, og opstigende, bladbærende, overjordisk stængel. Bladene er hjerte- til nyreformede, blomsterstanden mangeblomstret, og de hvide blomster har støtteblade, hvilket er sjældent i familien. Blomsterne sidder i klaser og er hvide med kløvede kronblade. Frugten er, som hos de fleste korsblomster, en aflang ret kort cylindrisk skulpe, der er en todelt kapsel med en hindeagtig skillevæg. Skulpen hos Wasabi er kort med op til 8 frø.

Wasabi-planten elsker vand og kølige, fugtige omgivelser. Traditionelt har den været dyrket på bredden af kolde bjergfloder, for den trives åbenbart allerbedst i rindende vand. Men nutidens wasabi-avlere i Japan dyrker den i oversvømmede bede, der ydermere

er overdækket med skyggenet, for wasabien kan ikke tåle direkte, stærk sol. Planten tåler temperaturer helt ned til frysepunktet, men trives bedst ved en temperatur mellem 8 - 20° C. Så man kan sagtens plante den ud i haven om sommeren, når bare man husker at give den skygge og permanent våde rødder

Wasabi dyrkes især i Japan pga. den grønne rodknold, der har en skarp, stærk smag og anvendes friskrevet til sushi og sashimi. Wasabi er meget kostbar og erstattes undertiden med en billigere pasta af bl.a. tørret og revet peberrod, sennep, olie og grøn farve. Den minder ikke om peberrod i smagen, men er meget stærkt. Det siges, at Wasabi dræber de parasitter, der sommetider findes i rå fisk. Jordstænglen pulveriseres og opblandes med vand til en lækker udseende lysegrøn pasta. Bladene har også flere forskellige anvendelsesmuligheder. En mulighed er at knuse og presse bladene, friturestege dem og anvende dem som chips. En anden mulighed er at sylte bladene natten over i en lage af eddike og saltvand, koge dem kort sammen med lidt sojasauce og anvende wasabi bladene som en del af en lækker salat. Wasabi serveres sammen med sushi, sashimi (sushi uden ris), soba (boghvedenudler) og tofu; den blandes også med shoyu, japansk soja, eller den kan også bruges i en marinade eller i nudelretter for at tilføje krydderi og smag. Den skal spises, mens den er frisk, da den hurtigt taber smagen.

Stærkt og sundt

Den stærke smag i wasabi kommer fra glucosidet sinigrin, der udover i wasabi kan findes i blandt andet almindelig peberrod, broccoli og sorte sennepsfrø. Sinigrin skal komme i kontakt med luften, for det frigiver den krydrede wasabi smag.

Wasabi er i øvrigt særdeles sundt. Videnskabelige undersøgelser har vist at visse kemikalier i wasabi har værdifulde effekter såsom reduktion

af bakteriel vækst, hvorfor det i Japan igennem århundreder har været brugt som en urtemedicin til kur mod madforgiftning. ▶





Yndig og sart ser den ud – bladene er smukt stribeede i grønt og flødehvid. Blomsterne sidder i skærme på lange stilke – lyslilla og yndefulde. Det er ikke lige en plante, man normalt ser herhjemme hver dag. En lille bid blad fylder munden med en smag af hvidløg – ganske som vi kender det fra kinaløg, men det her er ikke kinaløg, men *Tulbaghia violacea* på engelsk kendt under navnet Society garlic – “Selskabs hvidløg”, da indtagelsen af plantens blade giver smagsoplevelsen af hvidløg, men ikke efterlader kropslugt, som det ægte hvidløg gør efter indtagelse. En af de mange fine nye plantespecialiteter, der dyrkes i gartneriet på Fyn til salg i butikkerne.

Tulbaghia violacea er en hurtigt voksende løgvækst, der bliver ca. 30-50 cm høj. Bladene er lange, smalle, saftige og udsender en stærk duft af hvidløg, når man gnider et blad imellem fingrene. Den vokser ud fra tykke knolde, der deler sig og danner klumper af planter. De lyslilla blomster sidder i skærme med op til 20 blomster på blomsterstilke, der rager højt op over bladene. De blomstrer over en lang periode sommeren igennem. Blomsterne dufter af hvidløg, når de plukkes. Siden udvikles de tresidede frugter med de sorte frø, der kan sås og blive til nye planter.

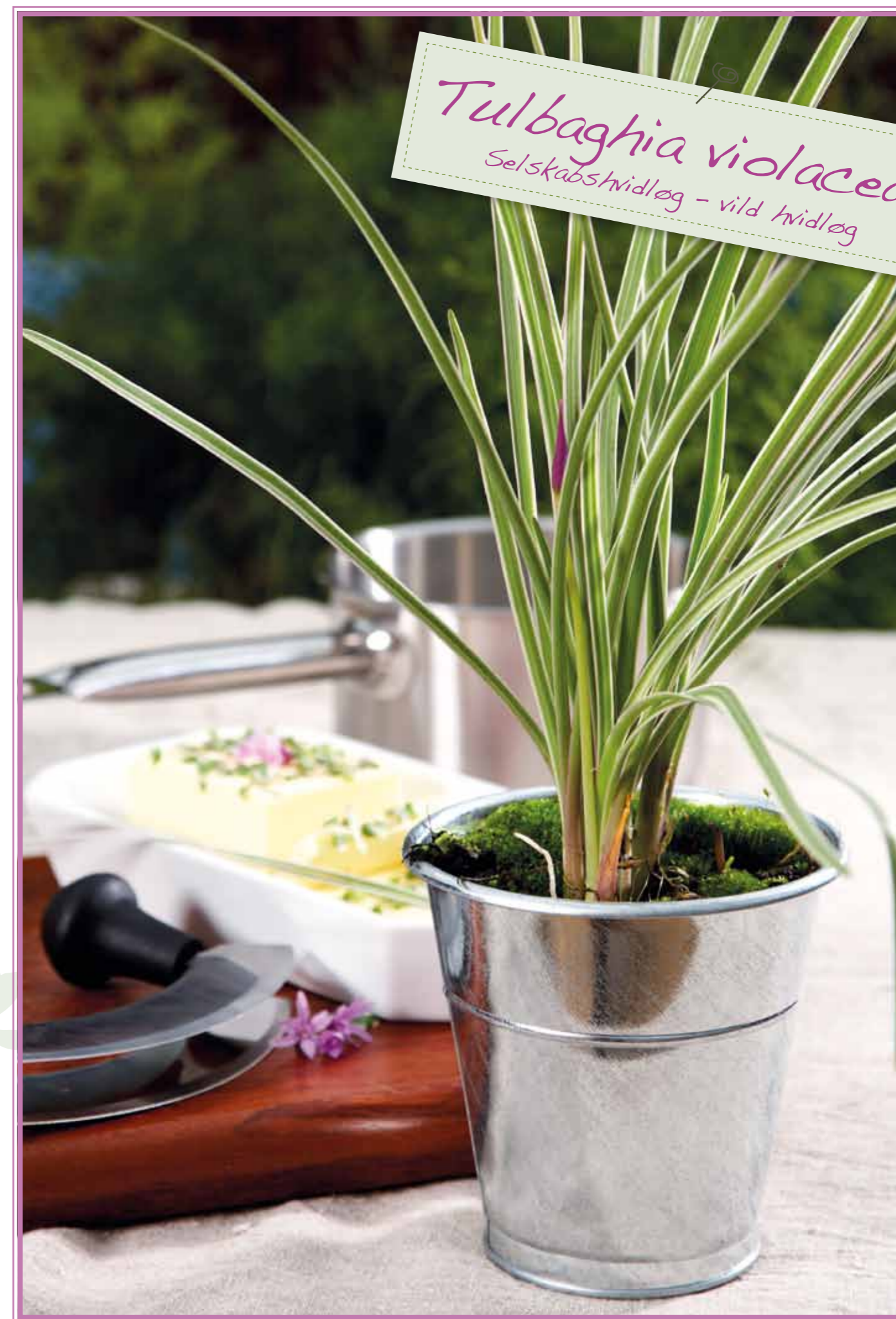
Planterne vokser naturligt fra det østlige Kapland, KwaZulu-Natal og Limpopo så langt mod nord som Zimbabwe. Tulbaghia er opkaldt efter Ryk Tulbagh (død 1771), guvernør over Kap det Gode Håb. Violacea betyder violet.

Planterne er lette at dyrke i let, sandholdigt jord. Gød jævnlige. De trives bedst i fuld sol. Planterne vil vokse godt også i skygge, men blomstringen vil formodentlig blive noget mere beskedne. Dyrkes planterne indendørs, skal de derfor stilles i fuldt lys. På vore breddegrader kan den fint dyrkes ude

i sommertiden, men trives vinteren over frostfrit inde, da den kun tåler ned til ca. – 6oC. Vand planterne ofte gennem vækstsæsonen, knap så ofte i blomstringstiden og reducer vandingen i vintertiden til blot at vande tilstrækkeligt så rodklumpen ikke tørrer helt ud. I drivhus kan planterne blomstre året rundt. Veletablerede planter kan overleve længere perioder med tørke, hvis det er nødvendigt. Hvis planterne dyrkes i potter, skal de deles hvert 3-4 år for at sikre fortsat vækst. Dyrkes de ude, vil de visne ned ved en temperatur på omkring 13oC. Til foråret vil de vokse op igen. Inde om vinteren gødes ikke og der vandes sparsomt.

Denne dejlige plante er ideel til sommerens urtehave, da såvel blade som blomster kan anvendes i salatskålen og andre retter. De knuste blade skulle kunne hjælpe til at kurere hovedpine og via lugten virke afskrækkende på havens muldvarpe. Knuses bladene på huden virker duften afvisende på fluer og myg. Knoldene har været brugt over for forskellige sygdomme og kan måske tænkes at have tilsvarende egenskaber som er videnskabeligt bevist gælder de ægte hvidløg. Zuluere bruger blade og blomster som spinat og som en stærk, pebret ret med kød og kartofler. Knolden anvender de til at fremstille medicin. De vilde hvidløg planter zuluerne rundt om deres hjem, da de holder slanger på afstand.

Tulbaghia bliver sjældent angrebet af sygdomme, men snegle kan forvolde stor skade. ▶



Tulbaghia violacea
Selskabshvidløg - vild hvidløg

Kejserens te
Gynostemma pentaphyllum
 - Kinesisk the



En af de mange specielle planter, som du nu kan glæde dig over i din vindueskarm er

Gynostemma pentaphyllum, som man kan brygge en særlig interessant te på, hvorfor den markedsføres under navnet Kinesisk the.

Te til konger og kejsere

Den første kejser i Qin Dynastiet, Qin Shi Huang, som erobrede alle de uafhængige stater i Kina og grundlagde det første kinesiske kejserdømme havde meget lange arbejdsdage, hvor han nød at drikke en helt speciel te. Han beordrede denne te fremstillet af en plante, som kun måtte nydes af kejseren. Planten var og er *Gynostemma pentaphyllum*, også kaldet jiaogulan (snoet vin orkide).

Kært barn har mange navne. Kinesisk: xiancao (udødelighedens urt), Engelsk: five-leaf ginseng, poor man's ginseng, miracle grass, fairy herb, sweet tea vine, gospel herb, Southern Ginseng, Japansk: amachazuru (sødtmagende krybende teplante), Latin: *Gynostemma pentaphyllum* eller *Vitis pentaphyllum*. Planten er dog ingen orkide, men en urteagtig vinplante fra agurkfamilien, Cucurbitaceae, der har oprindelse i det sydlige Kina, Sydkorea og Japan. Den udvikler planter, der enten er han eller hunplanter. Der skal således mindst en af hver til for, at der kan udvikles frø plus insekter til at foretage selve bestøvningen. Den kan dyrkes som etårig plante i haven eller tages ind om vinteren og dyrkes som staude. De lange ranker kan blive op til 8 m lange og blomstrer juli-august. Planten trives i fugtig veldrænet jord samt fuld lys. Den kan ikke vokse i skygge.

Blade og unge stilke er spiselige og anvendes hovedsagelig til te. Adskillige undersøgelser har vist, at planten indeholder en mængde helsebringende stoffer. Navnet udødelighedens urt stammer tilbage fra lægeskrifter i 1400'tallet, der konstaterede, at folk i sydlige regioner af Kina, der jævnligt drak te af denne

plante blev usædvanlig gamle. Bladene indeholder mange af de samme stoffer som ginseng endda i større koncentrationer, så derfor betegnes den også som fattigmænds ginseng trods planten på ingen måde er i familie med den ægte ginseng plante, *Panax ginseng*. Der foregår en stor forskning i forbindelse med denne plante, så den evt. kan erstatte den ægte ginseng i medicinal industrien, hvilket vil gøre de gavnlige stoffer mere tilgængelige for alle uanset de pågældendes økonomi. *Gynostemma* har således det største indhold af saponiner af alle kendte planter i naturen. 4 gange så mange som i ginseng. Mange andre stoffer er tilsvarende dem fundet i ginseng. I Asien bruges planten effektivt i kampen mod bl.a. overvægt. Renseri ved maveinfektioner – fjerner giftstoffer fra kroppen og meget andet bl.a. vigtig i cancer forskningen. ▶





Gennem 3000 år har kardemomme været brugt både i kinesisk medicin og i Ayurveda (traditionel indisk medicin). Den blev importeret til Grækenland i 4. århundrede f.Kr. og blev siden brugt af græske læger. Den engelske urtelæge William Cole beskrev i 1700-tallet kardemomme som "frøet over alle frø" og skrev bl.a.: det fjerner flegmatisk temperament, både fra hoved og mave

Man ved, at kardemomme har været brugt siden omkring år 700 f. Kr. Den blev importeret til Europa første gang omkring 1200-tallet. I dag dyrkes planten i Indien, Nepal, Sri Lanka, Thailand og i Centralamerika, hvor Guatemala er det førende producentland. Under de varme himmelstrøg høstes kardemommeplantens frøstande og bliver til krydderiet kardemomme. Selv om man ikke kan høste kardemomme på kardemommeplanten hjemme i stuen, virker den smukke grønne bladplante som krydderi til boligindretningen med en hel mosaik i grønne nuancer. Lidt ekstra tropestemning følger med i købet, for bladene afgiver ved den mindste berøring en let, krydret duft af kardemomme. Bladene har også en mild smag. Prøv f.eks. at hakke et par blade fint og tilsætte dem til wokretter eller andre sammenkogte retter – eller prøv et drys i salatskålen.

Kardemomme er en flerårig urt i ingefær-familien. Med kardemomme menes som regel grøn kardemomme, *Elettaria cardamomum*, som er et kraftfuldt aromatisk krydderi, der botanisk hører hjemme i ingefærfamilien Zingiberaceae. Planten, der er en staude, kan i troperne blive fra to til fire meter høj. Den bliver under stuevilkår ofte op til ca. 70 cm høj. Kardemomme er hjemmehørende i Indien og er en almindelig kulturplante i troperne, hvor man dyrker den for frøenes skyld. Krydderiet kardemomme kommer

fra plantens frugt, der er en tresidet 1-2 cm lang gulgrøn frøkapsel og indeholder aromatiske stoffer, selve frøene er sorte.

Kardemomme er en kraftigt voksende stueplante, der flittigt sender nye skud op fra grunden fra dens kødfulde vandret liggende rhizom (rodstængel). Bladene er placeret i to rækker, bliver op til 40-60 cm lange og har spidse ender. Blomsterne er hvide til svagt lilla og sidder i løse 30-60 cm lange klaser. Man skal dog ikke forvente, at planten sætter blomster under stuevilkår herhjemme.

Kardemomme er yderst let at holde som stueplante, idet den ikke stiller særlige krav. Den kan dyrkes i en almindelig standardjordblanding med hyppig vand- og næringstilførsel om sommeren. Om vinteren vandes mindre, og der gødes slet ikke. Hvis kardemomme står i stærk sol, bliver bladene kedeligt lyse til gule. Ved lav luftfugtighed får bladene visne rande. Planten bør derfor overbruses ofte. En let tilbagetrukket placering i sommerhalvåret så direkte sol på bladene undgås er fin, og når solstrålernes magt er begrænset, må planten gerne få en lysere placering. Det forhindrer, at væksten går helt i stå i vinterhalvåret. Kardemomme må aldrig tørre helt ud og skal derfor vandes jævnlige. For lidt vand og for kraftig lyspåvirkning medfører, at bladene krøller sammen. Gødningsbehovet er moderat, men størst i vækstsæsonen. Når vækstforholdene er optimale, kvitterer kardemomme snart med så kraftig vækst, at forholdene i potten bliver for trange, men det er værd at bemærke, at planten nemt lader sig dele, hvis det ikke er et stort eksemplar, man ønsker sig i stuen. ▶



Citrongræs

Cymbopogon citrates



Citrongræs, Lemon-grass, Cana de Limon, Citronelle, Fever Grass, Hierba de Limon, Limoncillo, Limonera, Te Limon, Sitwonel, West Indian Lemon Grass, Zacate Tay, Zacate Limon – ja, kært barn har mange navne. Denne spændende græsplante er endnu en af de mange planter, du nu kan købe i handlen fra Tasty Plant serien.

Cymbopogon citrates, Citrongræs menes at stamme fra Malaysia eller Sri Lanka, men dyrkes i hele Sydøstasien. Den tilhører græsfamilien, Poaceae og er en ca. 1,25 m høj græs, der naturligt vokser i store tuer med hvert et omfang på ca. 60 cm. De blomstrer sjældent. Brækkes bladene af, fornemmes en stærk citronduft med et svagt anstrøg af rose. Planterne er frostsølsomme stauder, der trives i en veldrænet tør jord ved jordtemperatur på 21-24°C i fuld sol. For megen vanding mindsker indholdet af æterisk olie i planten.

Den formeres ved deling. I kolde klimaer, som vores, kan rødderne graves op og overvintre indendørs. Citrongræs tåler ikke frost. Potten tages ind om efteråret og opbevares køligt ved mindst +7°C og lyst lige som pelargonier. Vand sparsomt, men tilfør ingen næring. Til foråret ser planten elendig ud, men når solen kommer frem begynder det at grønnes i potten. Klip alle de brune blade af og plant græsset over i en ny potte og giv den ny jord med næring. Eventuelt kan man ved omplantningen dele planten i flere. Citrongræs kan også sås. Men først det andet år efter såning, svulmer stilkene op og bliver hvide. Det betyder at den skal overvintre, før man kan begynde at høste.

Sidst på sommeren høstes citrongræs, og de lyse stængler kan nu give lige præcis den delikate smag, vi ofte oplever i det asiatiske køkken, da stænglerne er velkendte i asiatisk madlavning. Den yderste hinde fjernes, hvorefter

de friske stilke skæres i tynde skiver. Tørrede stilke hakkes fint. Man kan lægge et stykke af stilkene i gryderetten, og fjerne den inden maden serveres, lige som vi gør med laurbærblade. Hvis der anvendes friske eller tørrede blade, skal de hakkes fint.

Et græsstrå er nok til at give smag til en wok- eller karryret, til dressing eller marinade. Bladene er gode i te. Citrongræs indeholder citronolie ligesom frugten citron. Citrongræs indeholder dog ikke citronsyre, så derfor kan den anvendes i retter til at give smag af citron, uden at retten bliver syrlig i smagen. Citrongræs er først og fremmest associeret med Thailands og Sydøstasiens køkken. Stilkene bruges som smagstilsætning til fisk, krebs, salater, supper m.m.

Der fremstilles en olie til parfume- og levnedsmiddelindustrien af planten. Man har beretninger om, at citrongræs er blevet anvendt til oliedistillation i Filippinerne allerede tidligt i 1700-tallet til eksportformål. De første prøver på citronellaolie (der produceres af plantens olie) blev udstillet på verdensudstillingen i London's Crystal Palace i 1951. Det har været favoritolie gennem århundreder i Indien og er her kendt som choomana poolu, hvilket relaterer sig til plantens nedre tykke røde græsstængler. Den regnes også for nyttig, fordi planterne er gode til at holde på jorden og dermed forhindre jorderot.

I det østlige Indien og på Sri Lanka, kaldes planten fever tea og her bruges den i kombination med andre urter til at behandle feber, irritation, uregelmæssig menstruation, diarre, og mavepine. I Brasilien og Caribien er det en af de mest populære urter til at behandle nerve- og fordøjelsesproblemer. Kineserne anvender citrongræs tilsvarende i behandling af hovedpine, mavepine, forkølelse og rheumatisme. Olien anvendes i Indien til behandling af ringorm og i en pasta sammen med piske-

fløde gnides det på ringorm og sår. Adskillige studier bekræfter at det bekæmper mange bakterier og svampe og virker som deodorant. På Cuba anvendes det bl.a. til at virke blodtrykssænkende.

