



BYDLENÍ, ZAHRADA 14. 05. 2019

Pěstování bylinek: Citrónová tráva neboli lemongrass

Citrónová tráva vyklíčí asi za 10 až 20 dní. K jejímu pěstování potřebujete hlavně kvalitní propustný substrát a pokojovou teplotu okolo 20 až 22 °C....

Citrónová tráva je bylinka skvělá k přípravě thajské a indické kuchyně. Citrónová tráva těmto pokrmům z ryb, drůbeže a mořských plodů dodává citronové aroma a výjimečnou chuť. Při přípravě jídel se používají stonky se zduřelou bází, a i kdy můžete koupit svazky na trzích, nejlepší je citronovou trávu vypěstovat doma, abyste ji měli čerstvou.

Citrónová tráva, která se používá i jako léčivo při nachlazení a trávicích potížích, se doma pěstuje lehce jako třeba, v květináči třeba přímo u kuchyňského okna. Máte na výběr z dvou možností, buď si můžete tuto bylinku koupit vegetativně rozmnoženou ve specializovaném zahradnictví, nebo si vypěstujete citronovou trávu východoindického typu sami ze semínek. **Sáček semínek vás vyjde na zhruba 30 korun a z jednoho sáčku vám může vyrůst několik desítek rostlin.** Citronovou trávu můžete pěstovat celoročně.

Pěstování citronové trávy

Citrónová tráva vyklíčí asi za 10 až 20 dní. **K jejímu pěstování potřebujete hlavně kvalitní propustný substrát a pokojovou teplotu okolo 20 až 22 °C.** Na dno květináče je dobré dát drenáž, abyste ji mohli v klidu zalévat, ale **citrónová tráva by ve vodě trvale stát neměla.** Určitě dejte bylinku na **co nejsvětější místo.**

1. Semínka dejte na misku na **povrch substrátu**. Malinko je zasypte a zatlačte do hlíny a lehce zalijte.
2. Misku pak **překryjte průhledným mikrotenovým sáčkem** nebo sklem. Substrát pak občas poroste, aby vám semínky nevyschla.
3. Mladé rostlinky, které vám vyjdou přemístěte do květináče a pravidelně je ho zalévejte (ale **pozor na přelítí**).
4. Na léto pak můžete nádobu s trávou **umístit na terasu nebo zahradu**, případně travu druhým rokem vysadit přímo do půdy na chráněné místo.

Citrónová tráva naroste i do metru. **Pokud chcete, aby vám citronová tráva bujně rostla, na jaře a létě ji pravidelně přihnojíte**, v zimě pak hnojivo omezte a rostlinu držte na teplém a světlém místě nebo pod umělým osvětlením. Zazimovat ji můžete také ve velké nádobě v chladné místnosti s malým množstvím zálivky.



Citronová tráva je aromatická a křehká

Pro využití v kuchyni se **z rostliny odřezávají stonky se zduřelou bází, které jsou křehké a aromatické**. Na jemno nakrájenou ji můžete dá do salátů nebo ji podusit s další zeleninou. **Citronová tráva je také dobrá spolu s kokosovým mlékem a mořskými plody**. Kromě toho se citronová tráva **používá také v aromaterapii**.

Spodní část čerstvých výhonků pak můžete využít při přípravě rýže, masa a vývarů. **Z tuhých zelených listů pak můžete uvařit osvěžující čaj**. V Asii, Africe nebo Karibiku se **citronová tráva používá také jako pomocný prostředek na léčbu malárie, chřipky nebo při problémech se žaludkem**.

Přečtěte si také o dalším pěstování bylinek

- [Bazalka](#)
- [Rozmarýn](#)
- [Tymián](#)
- [Pažitka](#)
- [Řeřicha](#)
- [Citrónová tráva](#)
- [Stévie](#)
- [Koriandr](#)
- [Libeček lékařský](#)
- [Máta](#)
- [Šanta kočičí](#)
- [Šalvěj](#)
- [Yzop](#)
- [Rýmovník](#)
- [Kurkuma](#)
- [Bobkový list](#)
- [Verbena](#)
- [Levandule](#)