



HERBÁŘ ROSTLIN 20. 06. 2012

## **Citroník pravý /Citrus limon/**

**Citroník pravý je stále zelený stromek dosahující 3 - 10 m. Má zelený přímý kmen s velkým počtem trnitých větví. Ty jsou porostlé oválnými,...**

### **Citroník pravý - popis**

**Citroník pravý** je stále zelený stromek dosahující 3 - 10 m. Má zelený přímý kmen s velkým počtem trnitých větví. Ty jsou porostlé oválnými, kopinatými listy, které jsou na pohled velmi lesklé a jasně zelené. Silně aromatické bílé až narůžovělé květy vyrůstají v paždí listů nebo na konci větví. Plodem jsou citróny.

## Citroník pravý - léčivé účinky

Charakteristický pro citrusové plody je vysoký obsah vitamínu C a citroník není výjimkou. Jeho užíváním se snižuje krevní tlak, zvyšuje se odolnost vlásečnic, má protizánětlivé a protialergické účinky. Je silným bojovníkem proti chřipce a nachlazení. Silice z citroníku je hojně využívána v potravinářském a kosmetickém průmyslu.

**Použitelné části citroníku pravého: plod**

**Období květu: Kvete různě, několikrát do roka.**

## Citroník pravý - použití v kuchyni a pěstování

Jako většina citrusů pochází z oblasti Asie, pravděpodobně z Indie, Barmy a Číny. Vyžaduje slunné místo s dostatkem vláhy a kyselé půdy. Je citlivý na výrazné poklesy teplot, mrazy jej ničí. V dnešní době se citroník pěstuje v mnoha různých kultivarech v subtropických oblastech po celém světě. U nás pouze ve sklenících. Velmi tvrdé dřevo citroníku je vhodné na řezbářské práce. Citroník vegetuje po většinu roku. Plody se sklízají až 3× do roka. Nejlepší jsou z první sklizně (listopad až březen).

### Tip: Citrónový sirup

1 kg citrónů  
3 kg cukru krupice  
7 dkg kyseliny citronové  
2 l vody

Citróny omyjeme, nakrájíme na plátky a odstraníme pecky. Kolečka citrónů vložíme do skleněné mísy a zalijeme vodou s rozpuštěnou kyselinou citrónovou. Necháme odležet alespoň 24 hodin. Poté vodu přecedíme do jiné nádoby a citróny vymačkáme přes kus plátna. Vodu i vymačkanou citrónovou šťávu smícháme, doplníme o cukr a rozmícháme jej. Když je cukr zcela rozpuštěný, naléváme citrónový sirup do lahví, můžeme nechat ještě odležet. Uchovááme v lednici.