

ZA DOBER PRIDELEK IN KAKOVOST CITRONKE (*LIPPIA CITRIODORA* KUNTH) SO UGODNE VIŠJE TEMPERATURE IN REDNO ZALIVANJE

Mag. Nataša Ferant, dr. Barbara Čeh
Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije

Citronka, tudi alojzija, lojzka, z znanstvenim imenom *Lippia citriodora* Kunth sin. *Lippia triphylla* (L'Her.) Kuntze oziroma *Aloysia triphylla* (L'Her.) Britton je zdravilna rastlina, ki spada v družino sporiševk (*Verbenaceae*). Vsebuje različne učinkovine, v glavnem eterično olje, ki vsebuje citral, citronelol in nerol. Pridelek so listi, ki jih nabiramo pred cvetenjem, ko se pojavijo prvi cvetni popki. Uporablja se kot čaj v obliki poparka ali kot eterično olje. Zaradi prijetne arome citronko dodajamo mešanici drugih zelišč za čaje. Poleg tega se po svetu uporablja tudi pri pripravi rib in perutnine, saj jim da okus po limoni, pa tudi v marinadah, polivkah za solato, džemih, sorbetih in pudingih. Spodbuja apetit in prebavo, pomaga pri odpravljanju plinov iz prebavnega trakta, blaženju krčev, zniževanju vročine, ima pomirjevalni učinek (nekaj listov damo v vrelo vodo in jih pustimo namakati 10 minut). Infuzija cvetov in listov pomaga pri slabem zadahu. Iz citronke izdelujejo tudi ekstrakte, ki imajo prav tako različne pozitivne učinke.



Zaradi prijetne arome citronko dodajamo mešanici drugih zelišč za čaje. (foto N. Ferant)

Rastlina izvira iz Južne Amerike, od koder so jo v Evropo prenesli ob koncu 17. stoletja. Raste v Sredozemlju oz. v toplem klimatskem pasu, kjer je trajnica in raste v obliki do 3 m visokega grma. V Sloveniji je citronka razen na Primorskem enoletnica. V celinskem delu namreč ne prezimi, saj je zelo občutljiva na temperature pod 5 °C. Pridelujemo jo lahko na različnih tleh, zlasti pa dobro uspeva na lahkih, prepustnih tleh in v zavetnih legah. Kot se je pokazalo doslej, je v smislu doseganja

dobrega pridelka pri enoletni pridelavi v naših razmerah najboljša razdalja sajenja na 40 x 40 cm, tudi 30 x 50 cm, na IHPS pa smo v tem času dodelali tudi tehnologijo pridelave kakovostnih sadik na podlagi vegetativnega razmnoževanja.

Poskus pridelave na IHPS

V letih od 2008 do 2012 smo na IHPS preučevali, kakšne so možnosti pridelave v naših razmerah. Sadike citronke, vzgojene v rastlinjaku iz potaknjencev matičnih rastlin, smo vsako pomlad (konec maja) sadili na prosto na poskusno gredo Vrta zdravilnih in aromatičnih rastlin. Razdalja v vrsti je bila 40 cm, medvrstna razdalja pa 60 cm. Polovica grede je bila pokrita s črno folijo in namakana kapljično, drugo polovico pa smo obdelovali s kultivatorjem in ročno ter namakali po potrebi (običajno dvakrat tedensko) z razpršilcem. Pridelava je potekala po Smernicah ekološke pridelave. Na parceli brez folije je bilo potrebno kultiviranje, okopavanje in pletje v juniju, v sredini avgusta in sredini septembra, medtem ko smo pletje na parceli s folijo opravili le enkrat, in sicer v sredini avgusta. Je pa bila v slednjem primeru poraba časa večja spomladi, da se je položila folija in uredil namakalni sistem. Rastline smo poželi tik pred



Pridelek citronke se je v glavnem v vseh letih poskusa v pridelavi s folijo nakazal kot višji glede na pridelavo brez folije, in sicer za najmanj 20 %. Spomladi je imela folija pozitiven vpliv na višjo temperaturo tal, kar citronki ugaja, v letih z manj padavinami pa je imela pozitiven vpliv na boljše zadrževanje vode v tleh. (foto N. Ferant)

cvetenjem v sredini julija in jeseni pred prvo slano (v prvi dekadi oktobra).

Dve žetvi letno

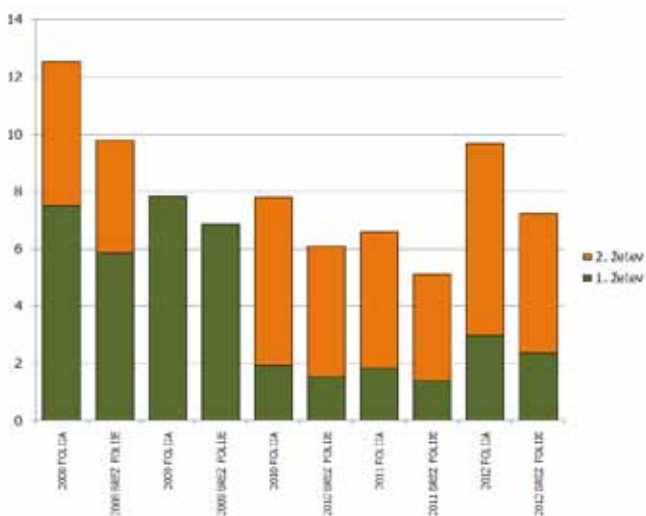
V vseh preučevanih letih (od 2008 do 2012) sta rast in razvoj citronke potekala nemoteno, pojava bolezni in škodljivcev nismo zasledili. Pridelovanje citronke v naših agroklimatskih razmerah se je izkazalo za mogoče, če rastline posadimo na prosto spomladi, ko nočne temperature ne padejo več pod 5 °C. Tak način omogoča dve žetvi letno. Izjema je bilo leto 2009, ko so nizke temperature v juniju močno zavrle rast mladih rastlin, kar se je odrazilo na zakasneni rasti in le eni žetvi. V letu 2012 smo zaradi nizkih nočnih temperatur (6–8 °C) in možnosti pozebe citronke žetev morali izvesti že slab mesec prej kot običajno (17. septembra).

Pridelek

Wagner (1997) navaja pridelek citronke 12 kg/100 m², ki smo ga v našem poskusu presegli le v letu 2008 pri pridelavi na foliji (12,5 kg/100 m²). Prva žetev pri pridelavi na foliji je v letih od 2008 do 2012 dala med 1,9 in 7,8 kg/100 m² suhe droge, pri pridelavi brez folije pa med 1,4 in 6,9 kg/100 m². Druga žetev na foliji je v letih od 2008 do 2012 dala med 4,8 in 6,7 kg/100 m² suhe droge, brez folije pa med 3,7 in 4,9 kg/100 m². Pridelek je običajno višji pri drugi žetvi, saj se po prvi rastline razvejajo in je pridelek po drugi posledično višji. V vseh letih raziskave in vseh žetvah je kakovost pri obeh žetvah zadoščala kriteriju Evropske farmakopeje.

Pridelava uspešna

Na podlagi rezultatov sklepamo, da so v zmernem



V vseh preučevanih letih je bil dosežen večji pridelek citronke pri pridelavi na foliji in urejenemu kapljičnemu namakanju (na sliki v kg/100 m²); v večini let je bil pridelek pri drugi žetvi večji v primerjavi s prvo.

celinskem agroklimatskem območju (Savinjska dolina) višje temperature od povprečnih ugodne za rast citronke. Pomembno pa je, da ima rastlina ves čas na voljo dovolj vode, saj je bil v sušnem letu z visokimi temperaturami (leta 2012) pridelek pri občasnem zalivanju zelo majhen. Pridelek pri rednem kapljičnem namakanju je bil v tem letu pri drugi žetvi kar za 27 % večji kot pri pridelavi brez folije in občasnem zalivanju. Največji pridelek pri varianti brez folije je bil dosežen v letu, ko so bile višje temperature od povprečnih in dovolj visoka količina padavin (leta 2008), v tem letu pa je bil dosežen tudi največji skupni pridelek (obe žetvi). Nizke temperature lahko povzročijo le eno žetev letno, kot je bilo to v našem primeru v letu 2009.

Kam po kakovostne sadike?

Če se boste v prihodnjem letu odločili za popestritev vašega vrta s citronko, lahko eko sadike kupite na Inštitutu za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije v Žalcu.



Eko sadike in eko čaj citronke so vam na IHPS na voljo vsak delovnik med 8. in 14. uro oz. po dogovoru.

(foto N. Ferant)