

Cikorie, *Cichorium intybus*

LÆR CIKORIE AT KENDE

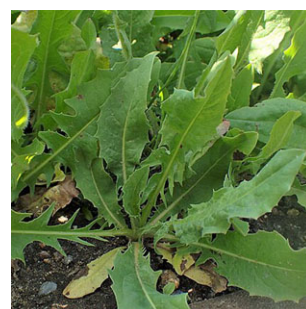


Cikorie, *Cichorium intybus* er en smuk plante med sine himmelblå blomster. Den kan findes hist og her, ved vejkanter og i brakmarkerne – især i kalkholdige jorder i østjylland, men den er langt fra almindelig. Den ser dog ud til at foretrække områder, hvor jorden er blevet rodet igennem, og ses hyppigt langs nyanlagte veje.

Planten menes ikke at være oprinelig hjemmehørende i Danmark, men er indført af munke i middelalderen. Den er udbredt både i Europa, Mellemøsten og Nordafrika.

Tidligere blev roden af cikorie brugt til kaffeerstatning på grund af den bitre smag og bruges stadig som koffeinfri kaffe. En variant bruges også som julesalat, hvor man driver roden frem i drivhuse. Har dog en udpræget bitter smag, som dog harmonerer godt med syltig smag af appelsin.

Cikorie er flerårig og får meget lange rødder, der er så kraftige, at de kan bryde gennem hård lerjord. Er derfor også anvendt til bekæmpelse af traktose.



Cikorie og insekterne

Cikorie tiltrækker flere forskellige insektgrupper som bier og svirrefluer. Der er delte meninger om cikorie tiltrækker sommerfugle, så tag en stol en sommerdag og hold øje med, hvem der besøger cikorieblomsten.

Cikorie har en lang blomstringsperiode der kan vare langt ind i efteråret, hvor der kun er få blomster tilbage. Værtsplante for katostmøl og katostmåler. Her besøges den af hvidpletlet agersvirreflue.



Sådan dyrker du cikorie:

Frøet spirer først efter en kuldeperiode og udsås bedst på friland i efteråret. Frøet ligner julesalat, som den også er nær beslægtet med. De små frø dækkes med et tyndt lag sand eller jord. Stiller ikke store krav til voksestedet. Ler, kalk eller sand er foretrukne voksesteder, så brug sandblandet så- og priklejord.

Kuldespiring: Bland frø med fugtig jord i en plastpose og læg det nogle uger i køleskabet. Udså frøet derefter, og det vil spire.