

Lagerblad

Laurel nobilis

NÄR LAGERTRÄDEN VÄXER där de egentligen hör hemma, vid Medelhavet, så blir de höga träd och har mörkt, mörkt gröna blad. Här hemma ser vi de oftast som lite stramt hållna, formklippta buskar, fortfarande med mörka blad men lite mattare i färgen. Lagerträd är en växt som bidrar mycket till att bygga rumslighet och har man möjlighet att ha en buske i kruka i växthuset så kommer det att bidra med både varm grönska och härlig doft.

Jord och gödsel

Lagern vill stå en lerhaltig mulljord med både kapacitet att hålla näring och vatten. De Medelhavsjordar som säljs i handeln lämpar sig bra. För att bladen skall hålla lyster och färg måste man näringsvattna en gång i månaden mellan april och augusti. Efter det bör trädet förberedas på att gå i vila och man avbryter då gödningen.

Skötsel

Lagerträdet kräver en del omsorg för att hållas friskt och vackert i Norden. Den största utmaningen är övervintringen.

Eftersom lagern behåller bladen över vintern är den i fortsatt behov av ljus. Temperaturen bör vara 10-15 grader och tillgången på ljus god. Om man inte har möjlighet att ställa den i ett glasat uterum eller dylikt så bör man investera i en växtlampa så att den får ett bra ljusstillskott där den placeras. Man ska vattna sparsamt under vintern, men inte upphöra helt med vattningen.

Lagerträd har en tendens att dra på sig sjukdomar över vintern då förhållandena inte är optimala. Framst är det lusangrepp, ullöss och sköldlöss. Trädet behöver



därför tittas till en hel del. Ser du tecken på lusangrepp, till exempel sot på bladen, så behandla omedelbart. Hela trädet skall duschas och sedan sprutas med såplösning med lite T-röd i. Behandlingen måste upprepas flera gånger.

När våren kommer och lagern ska flyttas ut i växthuset igen så an man med fördel plantera om trädet i ny jord och lite större kruka och kära bort intorkade grenar. Om nätterna fortfarande är svala kan trädet de första månaderna täckas med fiberduk.

Skörd

Lagerblad är en krydda som används mycket i soppor, buljonger och grytor. Den bidrar till en mustighet och fyllighet i smaken. Men lagerbladet är med sin pikanta och vuxna smak också rolig att använda i helt andra sammanhang, som smaksättning av vaniljglass eller krydda inlagda plommon med.

Bladen kan användas både färska och torkade. De färska har en lite starkare smak.