Kryddernellik - Syzygium aromaticum

Kryddernellik - Syzygium aromaticum

Plante:

Nelliktreet er et tropisk, eviggrønt tre som kan vokse seg opptil 15 meter høyt, selv om det som regel holdes nede på 5 meter når det dyrkes. Det har en pyramideformet krone og blanke, duftende blader. De velkjente nellikspikrene er egentlig umodne blomsterknopper. Disse plukkes før de rekker å bli røde og tørkes i solen i noen dager til de blir mørkebrune. Et tre må være rundt 10 år før man kan begynne å høste, og det kan gi flere kilo krydder hvert år.

Bruk:

Nellikspiker er de tørkede, umodne blomsterknoppene fra nelliktreet. De får sin mørkebrune farge først etter tørking. Du kan sjekke kvaliteten ved å legge dem i vann; de beste spikerne flyter oppreist og skiller ut litt olje hvis du klemmer på dem. Nellik holder seg i årevis i tett boks, men ferdig malt nellik mister smaken fort. Det utvinnes også eterisk olje fra treet, der den beste varianten kommer fra selve knoppene. Olje fra blader og stilker er sterkere og regnes som mer giftig, så den bør unngås i aromaterapi.

Virkning:

Aromatisk, antiseptisk, bakteriehemmende, virushemmende, sopphemmende, parasittdrepende, fordøyelsesfremmende, luftdrivende, kvalmestillende, leverstyrkende, styrkende, stimulerende, varmende, krampeløsende, bedøvende, smertestillende, slimløsende, astringerende, forhindrer oppkast, hudirriterende, immunstyrkende og afrodisierende. I kinesisk urtemedisin sies det at nellik styrker yang-energien i nyrene. Nellik er ellers en antioksidant, og har en insektavskrekkende virkning.

Hjelper mot:

Kryddernellik kan brukes ved tannpine, dårlig ånde, dårlig fordøyelse, kvalme, diaré, tarmgass, kolikk, hikke, magekramper, oppkast, innvollsorm, anoreksi, virusinfeksjoner, bakterieinfeksjoner, soppinfeksjoner (utvortes), malaria, kolera, tuberkulose, astma, forkjølelse, bronkitt, hoste, halskatarr, angst, depresjon, spenninger, hodepine, revmatisme, leddbetennelser, muskelspasmer, dårlig hukommelse, sår, øreverk, utflod, yang-mangel i nyrene, impotens, svake sammentrekninger under første del av fødselen, hudsykdommer, kviser og sti på øyet.

Generelt:

Nellik stammer opprinnelig fra Molukkene i Indonesia, men ble tidlig kjent i resten av verden. Allerede i år 240 f.Kr. ble

krydderet brukt medisinsk i Kina mot alt fra diaré til brokk. Ved det kinesiske hoffet var det faktisk påbudt å tygge nellik før man snakket med keiseren for å sikre god ånde. Funn i egyptiske mumier tyder også på at nellik var kjent og brukt helt tilbake til faraoenes tid.

Nellik har en kraftig og varm aroma som minner om pepper og kamfer. Smaken er både fruktig og brennende skarp, og den kan gi en lett bedøvende følelse på tunga. Siden smaken er så intens, bør du bruke den forsiktig så den ikke overdøver alt annet. Vi bruker nellik i alt fra kaker og syltetøy til den klassiske julegløggen. Tradisjonen med å stikke nellik i appelsiner stammer helt fra 1500-tallet; de ble hengt opp for å spre god lukt, holde møll unna og beskytte mot smitte.

Nellik er et av de mest stimulerende krydderne vi har. Som medisin kan den hjelpe mot kvalme, hikke og dårlig fordøyelse, samtidig som den styrker leveren og setter fart på blodomløpet. Krydderet fungerer også som et sterkt naturlig rensemiddel mot infeksjoner i både mage, luftveier og urinveier. Det er vitenskapelig bevist at nellikolje effektivt bekjemper flere typer bakterier, som streptokokker og gule stafylokokker.

Nellik har varmende og slimløsende egenskaper som beskytter mot infeksjoner og demper feber gjennom økt svette. Teen virker avslappende ved stress og angst, og kan fungere som et naturlig antihistamin mot allergi. I fordøyelsessystemet motvirker nellik luftplager og diaré, samtidig som den fremmer næringsopptaket. Krydderet har også en tradisjonell rolle i fødselsforberedelse ved å styrke livmormuskulaturen.

Eterisk nellikolje gir en god varmefølelse og brukes ofte i aromaterapi, men husk at den alltid må tynnes ut for å ikke irritere huden. Den virker smertestillende og er super mot stive muskler, leddsmerter og revmatisme. Hvis du blander den med rosmarinolje, kan den hjelpe på hukommelsen og konsentrasjonen. Oljen kan også brukes til magemassasje mot luftplager og diaré, og den er i tillegg fin for å styrke immunforsvaret.

Nellikolje er et effektivt kjerringråd mot hodepine; du kan enten puste inn duften eller smøre den uttynnet på tinningene. Tannleger har i lang tid brukt nellik fordi den virker bedøvende, noe som er supert mot tannverk. Du kan legge en bomullsdott med litt olje rett på tanna eller puste inn damp fra varmt vann med nellikolje. Blander du oljen med alkohol, får du et fint liniment for ømme muskler, som også renser sår og hjelper mot fotsopp.

I aromaterapi påvirker nellik også sinnet vårt. Duften gir en følelse av indre varme, glede og trygghet. Den hjelper hvis du føler deg nedstemt eller sliten, samtidig som den løser opp spenninger i både nerver og muskler. Denne varme utstrålingen er også god for kjærlighetslivet, fordi den fremmer nærhet og ro mellom partnere.

Et gammelt folkemedisinsk råd sier at man kan dempe lysten på alkohol ved å suge på to nellikspiker uten å tygge eller svelge dem. Nellik er også effektiv mot insekter og parasitter, og er spesielt kjent for å hjelpe mot skabb. For å bli kvitt lopper og møll, kan man blande nellikolje med eukalyptus, lavendel og sitron på en sprayflaske.

Andre navn:

© Viten.org

- Familie: Myrtaceae - Myrtfamilien
- Latin: Syzygium aromaticum
- Engelsk: Clove
- Norsk: Kryddernellik
- Svensk: Kryddnejlika
- Dansk: Kryddernellike
- Tysk: Gewürznelken
- Fransk: Clous de girofle
- Spansk: Clavero

© Viten.org