

# Estragon

*Artemisia dracunculus*

Fransk drageestragon, Estragon *dracunculus*, er en buskagtig plante, der bliver 40-50cm høj og op mod en halv meter bred. Den har smalle pileagtige blade på alle sidegrene og blomstrer med små grågrønne blomster ikke ulig dem, man ser på grå bynke. Den modner ikke frø i Danmark, men formerer sig ved at sende skud op fra rødderne. Den foretrækker et solrigt voksested uden for meget kalk i jorden.

Den egner sig godt til dyrkning i potte, men kræver omhyggelig pasning og vanding.

Den stammer fra den nordlige halvkugles steppelandskaber og er udbredt i hele Sydeuropa. Den tåler kulde dårligt, og bør vinterdækkes. Anbragt i mistbænk eller drivhus, kan der høstes af planten det meste af året.

Dens nære slægtning, Russisk Estragon, (*A. dracunculoides*) er noget større og mere vinterhårdfør, men bitter i smagen. Den vokser vildt i Rusland. Den kan dyrkes fra frø, men også formeres fra stiklinger, der anbringes i sandblandet muld på et lunt sted. Den foretrækker næringsrig, kalkfattig jord og en vokseplads med sol og læ.

Estragon bruges især til kylling, tomatsalat, fiskeretter og i urtesalt.

Sammen med hvidløg og basilikum kan der laves et delikat urtesmør med estragon.

Eddike med estragon forhandles i mange dagligvarebutikker, der også forhandler urten i tørret form.

Estragon er ikke så almindelig i det danske køkken, men smagen er dog velkendt fra bernaïse- og tatar sauce.

Navnet *dracunculus* er latin for 'drage' og hentyder måske til de lange slangeagtige rødder, mens 'Artemisia' fortæller, at Estragon tilhører den store plantefamilie, hvortil også bynke og malurt hører. Ligesom malurt giver frisk estragon en glimrende kryddersnaps, der er en god hjælp for sarte maver.

Medicinsk indeholder Estragon meget jod og A vitamin, og tygning af bladene har været anvendt som kur mod hikke og tandpine. Tygning af bladene har desuden en beroligende virkning.

Obs!

De friske blade anbefales også i forbindelse med slankekuere, hvor de hjælper med at holde sulten i ave.

I Middelalderhaven, står Estragon i krydderurtebedet.