

Amerikansk Olieplante

Ricinus communis

Oljeplanten kaldes både kristpalme og amerikansk olje.

Den bliver op til 12 meter høj og får blade på over en halv meter i diameter. Den stammer fra Afrika og er i familie med vortemælk. Den har store rødlige blade og højrøde frugstande.

I Danmark dyrkes kristpalmen fortrinsvis som etårig potteplante, fordi den store plante fylder vel rigeligt i vindueskarmen. Den kan dog overvintre i vinterstuer, hvis den står frostfrit. Man kan hæmme den kraftige vækst ved beskæring.

På friland kræver den næringsrig jord, der er bearbejdet i dybden og jævnlig vandes. Den kan vokse op til 1 meters højde på en gunstig vækstsæson.

Blomsterne er enten han- eller hunblomster. De modnes til store kapsler med bløde pigge. Hver kapsel indeholder 2-3 frø.

I marts-april er det forholdsvist let at drive planten frem fra frø, der hurtigt spirer, hvis frøene lægges i vand nogle timer. Særligt kraftige planter opnås ved at give lidt staldgødning til plantestedet.

Det er særligt vigtigt at give den nye plante tid til at vende sig til lavere temperaturer før den kan plantes ud omkring grundlovsdag.

Hele planten er meget giftig, ikke mindst frøene, hvorfra olien udvindes.

Giftstoffet hedder ricin og har været brugt til gift mord. Blandt andet ved det såkaldte paraplymord i London 1978. Det spektakulære mord, satte frøene på listen over kemisk krigsførelse. Der kendes ingen modgift i tilfælde af forgiftning.

Alligevel har planten været dyrket i 6000 år og har fundet anvendelse som lampeolie og kosmetik.

I nyere tid har planten tjent som tilskudsfoder til kvæg i form af ricinus skrå og den dampede olie har været brugt som afførings- og smøremiddel i industrien.

Mange af efterkrigstidens børn vil huske den seje væske, de måtte indtage i tilfælde af forstoppelse. Heldigvis forventer ingen længere, at børn skal synke det ækle stads, men ricinusolie indgår fortsat i fremstillingen af visse sæber.

På trods af frøenes høje giftighed, er faren ved olieplanten dog ikke særlig stor, fordi de ikke minder om andre fødevarer.