

Zacate de Limón



Nombres comunes: Hierba limón, toronjil de caña,

limonaria, limoncillo, zacate limón, té de limón, pajete, caña de limón, caña santa, hierba de la calentura, paja de limón, malojillo, cedrón paraguayo

Nombre científico: *Cymbopogon citratus*

Clima: Cálido y templado

Descripción de la planta: Es una planta herbácea perenne que crece en forma de mata espesa con tallos sólidos. Puede alcanzar una altura de hasta dos metros. Sus hojas son generalmente aromáticas con olor a limón cuando son machacadas.

Cultivo: Colocar tallos de zacate limón frescos en un bote con agua en un lugar soleado hasta que echen raíces, es necesario cambiar el agua con regularidad. Cuando hayan echado raíces, hay que recortar la punta de los tallos y plantarlos en macetas en una mezcla de tierra y composta.

Otra opción para multiplicar la hierba limón es la división de las raíces. Basta con cortar la planta que ya tenemos por la mitad y trasplantar los cepellones resultantes a dos lugares diferentes. Se debe plantar a una distancia de 50 a 100 cm. Se puede cosechar cortando las hojas una vez que la planta tenga unos 30 cm de altura.

Es una planta que crece mejor sembrada a sol directo, pero puede crecer a media sombra. El riego debe ser moderado, hay que evitar riegos frecuentes y abundantes ya que pueden afectar las raíces. Prefiere suelos con mucho material orgánico, y con buen drenaje, al momento de plantar es recomendable agregar abono.



Usos: La hierba limón es una planta aromática que

contiene aceites esenciales ricos. De la hoja y el tallo se hace un té refrescante. También se usa para hacer perfumes y en aromaterapia, y se dice que tiene propiedades antisépticas, antibacterianas, antifúngicas, diuréticas, antiespasmódicas, digestivas y tónicas.

El té de zacate de limón da sudores y, por tanto, puede aliviar fiebres. También ayuda a curar resfriados, fiebre, tos, dolores estomacales, dolor de cabeza, calma los nervios, tiene propiedades desintoxicantes, antioxidantes y relajantes. Se usa principalmente para bajar la presión, aliviar los dolores musculares, las migrañas, las inflamaciones, la gripe, las infecciones por hongos, el colesterol, las diarreas, el vómito y la gastritis.

Para hacer un aceite del zacate limón, se pica el tallo, hay que molerlo y agregarle aceite, ponerlo a calentar por una hora, dejar enfriar y colar. Este aceite se aplica también como analgésico sobre golpes y contusiones, para aliviar dolores reumáticos como la artritis y dolores musculares, para la lumbalgia y la tensión cervical.

Es una planta que por su aroma nos ayuda en el huerto para repeler mosquitos y áfidos y se hace una buena barrera contra la erosión.

Plagas y enfermedades: El zacate de limón puede sufrir de royo de hongos que causa manchas amarillas y marrones. Esto se puede controlar con el uso de mantillos y compost para estimular el crecimiento, y podando las partes afectadas de la planta.¹

Referencias:

1. <https://plantvillage.psu.edu/topics/lemon-grass/infos>

English version: Lemongrass

Revisión #6

Creado Thu, Apr 30, 2020 8:44 PM por ZAP

Actualizado Thu, Oct 15, 2020 1:51 AM por Liam