

Krydderurter i haven...



Basilikum

'Genovese' basilikum, *Ocimum basilicum*
Storbladet meget højtydende basilikum, uden at gå på kompromis med den karakteristiske basilikum smag. Den vi kender som almindelig basilikum. Planten bliver 20-60 cm høj afhængig af betingelserne. Den får hvide blomster. Nem at dyrke og kan bruges til al madlavning.



Basilikum - Lemon

Citron-basilikum, 'Mrs Burns', *Ocimum x africanum* (syn. *Ocimum x citriodorum*)
En af de bedste basilikum sorter der findes! Grønne citronduftende blade, med små yndige hvide blomster. Planten er 30-40 cm høj. Brug både blade og blomster, da de begge har en frisk smag af citron/lime. God til fisk, salater, desserter, the og pesto.



Timian - Appelsin

"*Thymus fragrantissimus*"

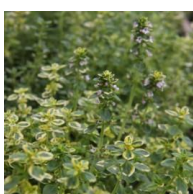
Denne timian har en udsøgt appelsinduft, en kraftig vækstform og et smukt grøn gråligt løv. Sorten er ovenikøbet ret hårdfør både mod kulde og varme. Duften fra denne sort er virkelig lækker. Styrger man hånden hen over løvet er duften utrolig lækker af *Althea bolcher*! Foruden det har den den almindelige timian aroma!

Planten er 20 cm høj.



Timian - Citron "Silver Queen"

Thymus x citriodorus 'Silver Queen' bliver 30 cm høj, 20 cm bred og får rosa blomster. De forholdsvis grå blade, som får et sølveragtigt skær, dufter også dejligt af citron.



Timian

'Doone Valley', Gulbroget Citrontimian, *Thymus doerfleri*
En gulbroget timianart med stærk citronaroma, når den vokser udenfor. Det veksler, hvor store de gule felter er på hvert blad. Blomsterne er lilla-rosa, og planten er krybende og bliver 5-8 cm i højden. Den danner hurtigt en tue eller tæppe.



Timian - Alm. "Rainbow Falls"

Thymus serpyllum 'Rainbow Falls' får blå-røde blomster og brogede gylde blade.

Smalbladet Timian.



Timian

Citron-timian, *Thymus serpyllum ssp serpyllum*
Citrontimian er en underart til den smalbladede timian med en meget markant citronaroma. Planten er krybende med en maksimal højde udendørs på 30 cm. På en vækstsæson kan en lille plante vokse sig til en diameter på 50 cm. Arten får sart violette blomster midt på sommeren. Citrontimian er vinterfast. De mørkegrønne blade har en vedholdende citronaroma. Citrontimian er meget anvendelig til retter, der skal tilføres et pift af citron. Blandt forskellige typer af citrontimianer er dette kokkenes yndling.

Krydderurter i haven...



Oregano - Vildt

Origanum vulgare

Den mest almindelige og hårdføre oregano, som gror vildt i Grækenland, og er meget udbredt herhjemme. Planten bliver omkring 40 cm. høj og får smukke lilla blomster, som villigt sår sig selv. Bladene kan have et højt indhold af thymol, som kendes på en kraftig kamferlignende lugt. Den er meget vinterhårdfør, bare den ikke drukner i vand.



Oregano - Kompakt

Dværgoregano, Origanum compactum

En superflot lav, kompakt plante, der er blandt de kønneste af oreganoerne. Får en meget tæt vækst, nærmest som en tue og får de yndigste lilla blomster. Bruges som almindelig oregano. Aromaen er kraftigere end den almindelige oregano. Sorten er egnet til krukke.



Oregano - Hot & Spicy

Origanum vulgare ssp. hirtum

En særdeles kraftig og krydret oreganosmag, næsten brændende, så brug den med måde. Det lyder voldsomt, men mange har denne som favorit i mad. Bladene er tydeligt hårede, og planten er vinterhårdfør i milde vintre. Planten er let krybende, ca. 20 cm høj. Blomsterne er hvide og løvet let gråligt.



Rosmarin

Almindelig rosmarin, Rosmarinus officinalis

Den klassiske rosmarin. Får yndige lilla blomster. Kan opstammes eller formes efter kunstevne. Skal stå i fuld sol og ikke for vådt. Passer godt til lam, vildt, fjerkræ og sammenkogte retter. Den gængse gode sort.



Estragon fransk

Artemisia dracunculus var. dracunculus

En 20 - 50 cm høj opret staude, som ikke er helt hårdfør, plant den et beskyttet sted udendørs, gerne op ad en sydmur, den bør tildækkes om vinteren. Trives bedst i fuld sol, men halvskygge er også ok. God til krukker, sidst på sommeren kan den få små, gule blomster, men det er sjældent udendørs. Frø udvikles ikke så tit. Hos denne variant findes den kraftigste og mest delikate aroma af anis, bruges til sovser, salat, kødretter og eddike.



Citronmelisse

Melissa officinalis

En flerårig krydderurt, som stammer fra Orienten. Planten bliver omkring 80 cm høj og får små hvide blomster, som er meget yndet af bier. Når den først er godt etableret er den meget flittig til at så sig selv og hvis man ikke er interesseret i citronmelisse i hele haven, skal man klippe den ned inden den går i blomst. Kan stå i fuld sol eller halvskygge. Bruges til madlavning med fisk, til salat, dressinger, bagning, desserter og the. Tænk på den som en mild dansk pendant til limeblade. Må ikke opvarmes længe i retterne, så forsvinder aromaen.

Krydderurter i haven...



Citronverbena

Aloysia citriodora syn. *Lippia triphylla*. Citronverbena er en lille busk med lange, smalle blade. Den kan klippes til en ca. 30 cm høj. God i te.



Mynte

Marokkansk mynte, *Mentha spicata*

Det er denne myntesort, der skal bruges til den populære og klassiske drink 'Mojitos'. Giver en masse blade og overvintrer nemt. Den må man have i haven. Planten bliver 40-50 cm høj og den er meget vinterhårdfør.



Mynte

Chokolade-mynte, *Mentha X piperita*

Dufter af mintchokolade, en 'After Eight' aroma. En smuk kompakt sort. Robust til overvintring. Planten bliver 40-50 cm høj, en af vores mest populære myntesorter.



Salvie

Ananassalvie, 'Scarlet Pineapple', *Salvia elegans*

En meget aromatisk plante med ananas-æble-duftende blade. Smagen af bladene er mild. Ananassalvie bliver 1-1,3 m høj. Den stammer oprindeligt fra det mexicanske højland. Planten får røde blomster sidst på sommeren. Ananassalvie er ikke vinterfast, men den kan flyttes indendørs til overvintring. Her vil den fortsætte blomstring. 'Golden Delicious' er en særlig variant med gyldne blade. Er god til the, saft, madlavning og blomsterne er super at servere i isdesserter, drinks og salater.



Salvie

Salvia off. "Growers Friend" Kryddersalvie

Grønne grove ovale aromatisk duftende blade med bølget rand. Bladene bruges til kød, fjerkræ og fiskeretter. Lilla blomster fra juni - august. 40-50 cm høj. Sol



Sar - Peberurt

Citron-vintersar, *Saturaja montana*

Denne sar er en variant af vintersar. En utrolig fin og kompakt plante med hvide blomster sidst på sommeren. Aromaen er helt anderledes, den er sød og citrusagtig og den pebrede smag er ikke udpræget ved denne variant. Den er vinterhårdfør



Cola Malurt

Ambra, *Artemisia abrotanum*

Ambra er en flerårig busk. Ældre planter kan blive op til 1 m høje. Duften kan variere fra kamfer over citrus til cola, denne sort er tydelig cola! Det er især en duftplante, men den bruges også som snapseurt. Løvet er grønt og meget fint - næsten som dild. Blomstring er sjælden i Danmark. Den er fuldt vinterhårdfør og danner ikke udløbere. Den egner sig til at dyrke i krukke.

Krydderurter i haven...



Karryplante

Helichrysum italicum ssp. italicum

Karryplante er 40-50 cm høj med nåleformet løv. Hele planten er dækket af fine, hvide hår, som giver den et sølvskær. De gule blomster kommer i en halvskearm på høje stængler (som på røllike). Den dufter af karry og bukkehorn. Karryplanten trives i mager, sandet jord og fuld sol. Kan tåle helt ned til -15° C, måske lavere, men ikke hvis vejret tit skifter mellem frost og tø. Kan også dyrkes i potte med dræn hele året udendørs.



Purløg

Allium schoenoprasum

Purløg er en tidlig krydderurt som bruges til æggeretter og grønt drys. Planten er flerårig. Purløg er en af de mest trofaste krydderurter, vi kender. Den er fuldt vinterhårdfør. Den vokser i en tæt tue og får hvide eller lyserøde blomster fra andet vækstår. Den bliver typisk 20-25 cm høj, men der findes højere typer. Den elsker næringsrig jord.



Persille

Krus-, *Petroselinum crispum*

Flot kraftigkruset persille, som i de gode gamle dage. Vinterhårdfør. Persille kan næsten bruges til alt madlavning og grønt drys. Planten er to-årig. Bladrosetten af kruset persille bliver 30 cm høj, blomsterstænglen er 50 cm med gullighvide skærme.



Persille

Glatbladet, *Petroselinum crispum*

Kraftigsmagende og nem at rengøre. Prises af mange kokke. Persille kan næsten bruges til alt madlavning og grønt drys. Planten er to-årig. Glatbladet persille er den højeste persilletype og findes i mange sorter. Sorten nævnt her er højtydende. Glatbladet persille indeholder mere af stoffet p-menthatrien end kruspersille. Det giver en mere aromatisk smag. Bladrosetten er 40-50 cm høj, senere kommer der en høj blomsterskearm med gullighvide nuancer



Persilleselleri

Apium graveolens

Den ligner meget en persille og dyrkes også lige sådan, men det er faktisk en selleri. Planten er toårig og bliver 15-20 cm høj, når den er i blomst dog højere. Den elsker god næringsrig jord. Persilleselleri ligner god gammeldags kruspersille, men smagen er ganske anderledes. De pyntelige krusede blade smager af mild selleri. Persilleselleri smager skønt i saucer, rullepølse og stegeretter.

Krydderurter i haven...