

En ört som skördats och torkats på bästa möjliga sätt blir så spröd att den frasar när du tar i den, och på en hel ört ska det vara lätt att repa av bladen och grövre delar ska vara lätta att bryta av. De ska ha den typiska örtdoft, och ingen unken lukt. Färgen ska vara så oförändrad som möjligt från när den skördats. Hur mycket torkade örter du får av det du plockat varierar mycket på vilken sorts ört det är, skillnaden kan vara så stor som att 3 till 6 kg färska örter och blad behövs för 1 kg torkade.



Skörd

Hela örter och deras blad skördas från mars till oktober här i Norden. Mest smak och doft har de strax innan växten blommar och när den just har börjat blomma. Hela örter skördas ofta i början av blomningen, medan blad kan skördas hela perioden. En planta behöver återhämtningstid mellan skörd och vintervila, så ta inte för stora mängder av plantan för sent på säsongen. Det försämrar dess möjlighet att överleva vintern. Ta så unga delar av plantan som möjligt, och på högväxta plantor ska du bara ta toppdelen. När stammen är vedartad skärs den bäst av med en vass kniv eller

sekatör och om det är en mjukare stam ska du klippa med en sax eller speciell örtsax. Båda metoderna är bättre än att bryta av växten.

Örter ska skördas i torrt väder, men inte för tidigt på morgonen när dimma och dagg ligger kvar. Regn sköljer bort eventuell smuts från växterna, men om den inte torkat ordentligt när den skördas är det mycket lättare att de möglar eller får en unken smak och lukt. Bäst är det att skörda mitt på dagen efter några timmars solsken, då är smaken och doften som starkast.

Undvik att plocka växter nära väggkanter och vid besprutade marker, och plocka inte mer än att det blir kvar en del av plantan för att möjliggöra återväxt. Om det är ett litet vilt bestånd bör du lämna det ifred helt.

När du har skördat örterna är det bästa att transportera och förvara dem i en korg eller kartong i väntan på att torka dem. I en plastkasse packas växterna för tätt och krossas lätt, vilket gör att bladen börjar svettas och en stor del av smak och doft försvinner. Det är även bäst att bevara den skördade plantan så hel som möjligt eftersom fotosyntesen fortsätter med bladen kvar på plantan.

Rengöring

Rensa bort gula, vissna och fläckiga blad – fläckarna kan vara tecken på svamp eller virussjukdom.

Dammiga och jordiga växter kan försiktigt sköljas i kallt vatten, detta tar även bort eventuella småkryp.

Frysning

För vissa örter lämpar sig frysning bättre än torkning. Vanliga örter att frysa är dill och persilja. Frysning är enkelt. Det är bara att ta de rensade örterna, packa dem tätt i plastpåsar eller askar och stoppa dem i frysen. När du vill använda av dem tar du fram förpackningen och bryter lös lite av örten och sedan sätter

du tillbaka det du inte ska använda i frysen. Låt inte det du inte ska använda tina, för det blir mycket is i förpackningen av det och då förkortas hållbarheten.

Frysta örter kan hålla ett år eller längre i frysen om de inte kommer i kontakt med för mycket luft. Om man förvarar örterna i askar och tar lite i taget ur dessa blir det mer och mer luft i asken och då börjar örterna frystorka. De går fortfarande att använda men är inte lika fräscha. Det är alltså bättre att packa dem i plastpåsar eller i mindre förpackningar om du ska frysa in dem.

torkar örter.bmp Torkning

Torkning i rumstemperatur: När man torkar i rumstemperatur är det svårt att avgöra exakt hur lång tid det kommer att ta för örterna att bli helt torra. Det kan ta från ett par dagar till tre veckor, beroende på växtmaterial, luftfuktighet och temperatur. Det är en kamp mot tiden för att slippa att hela skörden blir förstörd. Vissa växter - t. ex. groblad - tål inte att torkas i ugn och måste därför torkas i rumstemperatur, men det ska gå fort för att de inte ska förlora sin färg och sina egenskaper.

Rummet du torkar i ska vara mörkt - solsken och annat ljus förstör både färg och smak. Det ska vara luftigt och väl ventilerat, eftersom fukten som avdunstar annars återgår till örterna, och det är även därför man ska samla ihop örterna så fort de är helt torra. De kan börja ta åt sig fukt från rummet de ligger i, och i båda fallen riskerar du att örterna möglar eller får en unken smak och lukt. Vind och pannrum - så länge det inte luktar olja där, är bra ställen för dina örter. Trappor är också bra eftersom det är bra luftcirkulation där. För att skynda på processen lite kan man torka örterna ovanför öppnaspisen eller element, uppe på kyl eller frys, eller i ett torkskåp med dörren på glänt. Du ska aldrig lägga örter på tork i en källare för de tar åt sig lukt och smak.

Det finns flera olika sätt att torka dina örter:

- Upphängt: Ta hela örtekvistar och häng upp i små knippen på tvättlinor, krokar eller andra lämpliga platser. Lite gasbinda löst hängande över knippena skyddar dem från damm.
- Utbrett: Hela örter eller lösa blad läggs ut på tyg eller otryckt, obehandlat absorberande papper i ett mörkt och luftigt rum. Desto tunnare lager med örter, desto snabbare torkar de, desto bättre bevaras de och desto mindre risk för mögel är det. Vänd ofta på växterna så det torkar jämnt. Hela örter kan torkas liggande några dagar och hängas upp i knippen för eftertorkning.
- I glas: Mindre mängder kan snabbt torkas i ett vanligt dricksglas eller en glasburk. Ställ i ett soligt fönster i 2-3 dagar och rör om med jämna mellanrum. Dessa örter bör användas relativt snabbt.



Ugnstorkning: När du ska torka örter i ugn får du inte ha för hög temperatur, det får fukt och eteriska oljor att avdunsta för fort och då blir det mindre doft och smak i den torkade örten.

Torka med luckan på glänt i max 50 grader tills det är riktigt torrt. Vänd på örtdelarna då och då så att de torkar jämnt. Krusbladig persilja är en ört som är svår att torka. Man kan få ha lägre temperatur under

längre tid för att få ett riktigt bra resultat. Om din ugn inte går att ställa på lägre temperatur än 50 grader kan du ha luckan helt öppen.

Torkning i mikrovågsugn rekommenderas inte.



Torkkollar: Proffs använder elektriska torkkollar, men det är lätt att bygga en enklare modell själv. Du bygger ramar av trä med nät, eller tyg som kan staplas på varandra med ordentliga luftspalter mellan, ungefär som ett brickställ. Du kan använda korgar eller galler också. Det är viktigt med rejält avstånd mellan varje bricka så att luften kan cirkulera ordentligt.



Utomhustorkning: Torkning utomhus är en nödlösning för mycket fuktiga växter när du varit tvungen att skörda i blött väder eller efter en mycket solfattig sommar. Inomhus skulle örterna mögla innan de hann torka, så under sådana omständigheter är det väl värt ett försök. Det går inte vid för sen skörd, då är det för hög luftfuktighet. För att ha en chans att lyckas måste du utsätta växterna för sol och vind. Värme och luftcirkulation alltså, men tänk på att örterna inte kan hänga i solen för länge – då gulnar det.

Lagring

Om det är de eteriska oljorna du vill ta vara på bör du förvara örten så hel som möjligt så länge som möjligt och repa av bladen först när du ska använda dem.

I övrigt gäller samma regler för bästa resultat. Förvara örterna i kärl som håller dem torra och i mörker. Papperspåsar, kartonger och trälådor rekommenderas ofta eftersom de tar upp eventuell fukt från örterna, men de tar även upp fukt från omgivningen och kan därför förstöra dem istället för att bevara dem. Vid förvaring under längre tid bör du nyttja mörka glasburkar som går att försluta helt, men även där kan det gå fel. Om örterna inte är fullkomligt torra när du sätter dem i burken möglar det fort. Att förvara i plåtkärl är det delade meningar om, eftersom dessa varken absorberar eventuell fukt från örterna eller stänger ute all fukt från omgivningarna. Något alla är överens om dock är att man inte ska förvara torkade växter i plastpåsar eller plastburkar. Det är för tätslutande och får växterna att svettas. Möjligen kan man använda plast som ett ytterkärl runt papper eller med annat fuktabsorberande material.

Oavsett vilket förvaringskärl du använder så bör du lagra dem torrt, mörkt och i låg rumstemperatur - ett gammalt skaffereri eller på en vind brukar vara idealiskt.

Var noga med att sätta etiketter på dina burkar. Efter några månader har man helt glömt bort viktiga uppgifter som växt, växtedel, växtplats, insamlingsdatum och packningsdatum.

Hållbarhet

Var noga med att kontrollera dina örter innan du använder dem, så att de inte angripits av mögel eller insekter. Släng bort allt som är minsta lilla skadat. Mögel eller unken smak och lukt går inte bort oavsett vad du gör.

Vanligtvis förnyar man sitt lager varje år men vissa örter kan, om de är rätt torkade och lagrade, hålla i 2-3 år.