

De flesta aromatiska örterna har inte bara en angenäm smak utan även doften är tilltalande. De används för att ge god smak, likväl som doft åt bl.a. mat och medicinska preparat. Många av dessa örter är även mildt antiseptiska. Att använda väldoftande örter i doftpåsar, potpurri, parfym, tvålar, hudvårdsprodukter och doftljor är ytterligare ett sätt att ta till vara på örternas fantastiska arom.

Några exempel på dessa aromatiska örter är:

[Anis](#)

Centifolieros

[Fänkål](#)

Kamillkulla

[Koriander](#)

Kryddsalvia

[Kummin](#)

Lakrits

[Lavendel](#)

[Rosmarin](#)