

Denna text bör brytas ned och läggas som egna / kombineras med befintliga sidor under [Örtlista](#).

Kryddväxter är inget avgränsat och väldefinierat begrepp. För några innebär det en eller två örter, för andra åtskilligt fler. De här medtagna innefattas i mitt begrepp, vilket innebär att alla inte är med för kryddverkans skull utan kanske av tradition, doft eller något annat ovidkommande. De flesta tillhör familjen *Labiatae* och *Umbelliferce*, men även andra finns representerade.

Lennarth Jonsson

Angelika eller kvanne är ursprungligen en läkeört, som munkarna under medeltiden förde med sig från Norden (!) till medelhavsländerna. Idag används den till likörer och vissa såser, men det är för specialister. En gång var det en obligatorisk ört i Nordens örtagård (redan på vikingatid), men det är numera örtens yttre form, som utgör odlingsvärdet.

Den självsår sig lätt, men fröna förlorar snabbt sin groddbarhet. Örten är bienell. Första året blir den endast en bladbuske, som på god jord kan bli 1/2 m hög. Andra året kan den bli upp till 2 m och ser ut som ett jättehundkex. Kvanne är hårdig i zon VII och kommer i södra Sverige mycket tidigt andra året. Jorden bör vara lätt, väldränerad med högt pH. Om man vill ha självsådd skall jorden vara fuktig när fröna faller, så att de hinner gro innan grokraften går ur. Det är frågan om dagar.

Anis är en årlig från Egypten. Fröna har en söt lakritsliknande smak och används till bakverk och likörer.

Fröna gror långsamt (1 dygn) och groddbarheten är dålig, varför de lätt ruttnar. Förkultivera dem samtidigt med tomaterna och undvik om skolning. Utplantering när jordtemperaturen nått 9°C. Plantavstånd 15 cm och radavstånd 40 cm. Plantorna är ömtåliga i ungstadiet men blir sedan som de flesta kryddörter tåliga och oömma. Därför bör de planteras i ett gynnat läge (varmt och skyddat för hårda vindar). Den blir 30-40 cm hög i sådant läge på lätt jord (sandblandad humusrik). Den mognar i zon I-II under normala somrar. Anis är frostöm. Fröna mognar i september, då de får brun färg. Klipp av fröställningarna och häng dem torrt och luftigt, så att de faller ner på ett uppsamlingsblad. Passa dem varje dag så att fröna snabbt kommer i en tätslutande burk.

Basilikan är en härlig krydda och mycket använd i Medelhavsområdet men sällsynt här. Det finns fler arter t.ex. *O. basilicum*, *O. minimum*, som kultiverats. Den förra är vanligast och det finns en rödaktig variant. Det är bladen som används, och de kan plockas så fort plantan etablerat sig. Bladen kan även torkas eller frysas. Basilika används till främst tomaträtter, men några anser att pepparsmaken framträder bäst ihop med persilja och kyndel. Vid tillredning tillsätts kryddan så sent som möjligt eftersom smakessenserna är mycket flyktiga. Detta gäller i synnerhet basilika. Örten kommer ursprungligen från Ostasien och är där perenn, men här måste den inkrukas under vintern. Den tål knappt 0°C och är den som först fryser på hösten.

Basilikan förkultiveras samtidigt med tomat. Så fröna i en kruka (ca 13 cm:s diameter) så att man slipper omskolning. Groddbarheten är normalt bra men groddtiden 10-14 dygn. Utplanteringen vid jordtemperaturen 9°C. Zon I och gynnsamt läge är den naturliga växtplatsen. Jorden får inte vara för lätt

utan bör ha god fuktighet. Eftersom den är tropisk, vill den ha hög luft fuktighet, varför det lönar sig att duscha den regelbundet. Plantan blir 20-30 cm hög. Samplantering med tomat rekommenderas.

File:home/  
anders/dl/  
test/

**Bokhörnssklöver** är ofta använd till groddar, men fröna är aromrika och används som krydda vid matlagning. Det är en ärtväxt, ca 1/2 m hög med rund stjälk med få grenar. Blommorna är gulvita och de bruna mogna fröna sitter i små skidor. Förr ansågs den ha stärkande egenskaper och användes för bronkitis och tuberkulos. Mognar normalt i zon I-III, men i den övre zonen bör läget vara gynnsamt.

Citronmeliss eller hjärtansfröjd är en flerårig ört från södra Europa. Bladen skördas före blomningen och används till sallader, där de ger citronsmak. Fröna är mycket små och har dålig groddbarhet. Förkultivering är troligen enda möjligheten att få några plantor. Ett bättre sätt är att dela en äldre planta, som rotar sig lätt. Den vill ha lätt och kalkrik jord. Det är en 60 cm hög buske, som fryser ner varje vinter men kommer igen åtminstone i zon I-II och i skyddade lägen zon III. Barvintrar med regn och rusk har den svårare att klara än stränga snövintrar, även i skyddade lägen i zon I. Efter 4-5 år bör den förnyas eller omplanteras. Första året blommar den sällan.

File:home/  
anders/dl/  
test/

**Citronverbena** är en ytterst sällsynt buske, som kom från Chile till Europa på 1700-talet. Bladen har en stark och angenäm citrondoft och -smak. Den ersätter citron och är lämplig till te. Eftersom den är mycket känslig för frost eller kyla måste den odlas i kruka med insättning under vintern. Det är en perenn ört som vill ha hög luftfuktighet. Uppskattar duschning med vatten. Förökningen görs tidigt på våren med unga, vedartade sticklingar (gärna med klack). Sticklingarna sätts i en blandning av enhetsjord och grov sand. Täckning med plastpåse eller glas för att atmosfären skall hållas fuktig, vilket minskar avdunstningen från sticklingarna. Rotningen påskyndas också av värme, speciellt undervärme, d.v.s. man tillför värme underifrån, så att odlingssubstratet blir något varmare än luften ovanför. De nedersta bladen skärs bort, men det är viktigt att stiklingen får en viss bladyta. Örten tycker om mager och lätt jord, som ej får vara blöt. Den är emellertid mycket känslig för uttorkning. Bladen faller ofelbart om man glömt att vattna. Bladen är blanda och gulgröna på ovansidan. Blommorna är blekt lavendelblå och sitter i duniga knippen. Örten blir lätt litet spretig och bör hållas efter genom lämplig klippning vid utplanteringen.

Dragon är en meterhög ört från Ryssland, Sibirien och västra Nordamerika. Den ryska varianten är doftlös. En förädlad variant, kallad fransk med mild fin krydddoft är mindre (1/2 m) och finbladigare. Det är den franska som odlas. Låter man bladen ligga i ättika (helst vinättika) eller vinäger får man den välkända dragonformen av dessa, som man i Frankrike t.o.m. lär räkna i årgångar. Andra användningar är till bernaisesås.

Den ryska varianten kan förökas med frö, men eftersom de är mycket små bör man så under kontrollerade förhållanden, d.v.s. förkultivering. Den franska varianten blommar knappast utan förökas med rotsticklingar fram till juni. Örten fryser ner varje vinter, men den är mycket lättodlad och tålig. Klarar t.o.m. zon V, men den bör täckas vid stark och ihärdig kyla. Jorden skall vara väl-dränerad. Sol och högt pH lockar fram smaken. Den blir dessutom starkare om den plockas (bladen) och inte tillåts att bli hög. Rötterna måste ha god plats. Dragon har en tendens att "vandra över gänserna", d.v.s. den bildar

rotsticklingar, som löper iväg. Om man inte stänger in örten med barriärer i jorden, måste man varje år tukta den.

File:home/  
anders/dl/  
test/

Fänkål är egentligen en två- eller flerårig ört från södra Europa. Eftersom hela plantan har en anisliknande smak, kan den anrättas på mångahanda sätt. Finhackad fänkål i sallader, till fisksåser och soppor. Fröna, som kommer först 2:a året, kan användas i bröstdroppar och likörer samt även parfymer. Varieteten *azoricum (dulce)* odlas som ettårig grönsak. Det är den bleka, lökligt uppsvällda stambasen (*finocchio*) samt de bleka bladskäften och -slidorna, som används, men den lär bli träigare och hårdare här i Norden. Lämpliga sorter är Söt Bolongeser och Florentiner.

Man förkultiverar i april (gror villigt) och utplanterar i maj med avstånd 50 x 30 cm. Som grönsak kupas den. Första gången när plantan skjuter blomskott och upprepas efter 7-10 dagar. Efter ytterligare 3 veckor är den klar för skörd. Örten blir 1/2 m (grönsakssorter) till 1,5-2 m hög. För fröskörd måste den övervintra vilket är ytterst osäkert även i zon I. Bäst att låta dem stå kvar på växtplatsen och hoppas på en mild vinter.

Fläder som är aktuella i detta sammanhang, är två ej inhemska arter: vanlig fläder (*S. nigra*), som har blivit allmän, och blåbärsfläder (*S. coerulea*). Den första kommer från Mellaneuropa till norra Afrika och västra Asien, där den blir upp till 10 m hög. Den blommar i juni-juli med gulvita, starkt doftande blommor i platta klasar. I september följer svarta bär. Barken är skrovlig. I engelska trädgårdar är den gulbladiga formen *s.n.f. aurea* vanlig. I skugga blir också denna grönaktig. Blåbärsfläders hemland är nordvästra Amerika (stillahavskusten), där den når 17 m. Blommorna är gulvita och kommer i juni-juli och bären i september. De är svarta, daggiga. Båda arternas bär ger med samma recept som svarta vinbär en delikatess: fläderbärssylt. Detsamma gäller även saft. Bladen kan användas till te. En svag punkt är doften av färska skott. Åtminstone tycks flugorna anse detta och håller sig undan.

Den lär kunna sås på friland, men säkrast är nog rotsticklingar och avläggningar. Den kan växa på all slags jord och anses hårdig i zon I-IV. På grund av sin egenskap att snabbt fylla ut buskage och buskplanteringar är den ofta odlad. Vanligtvis måste busken beskäras hårt på vårvintern för att man skall få fram starka unga skott och ett färgrikt bladverk (gäller de ej gröna formerna). Fläder växer bra i skugga också. *S. nigra* finns i många odlingsformer. Släktet *S* står nära *Viburnum (olvon)*.

Förväxla ej fläder med hylle (*S. racemosa*). De äggformade, gulgröna blomklasarna doftar inte. Blommorna kommer tidigt på våren. Bären är röda och mognar i augusti. Dessa är ej användbara.

Gentianor är intressanta som prydnadsväxter men några också som bittermedel till drycker. De värdefullaste är gull- (*G. lutea*), klock- (*G. pneumonente*) och fältgentiana (*G. campestris*). Vanligast är gullgentiana som växer vild i bergstrakter i Syd- och Centraleuropa jämte västra Turkiet. Örten är 1-1,25 m hög och har, när den är ca 10 år gammal, stora ljusgula blommor.

Gurkörten är en ettårig, kraftig men graciöst växande ört troligen hemmahörande i Nordvästafrika. Den har blå blommor, som är mycket uppskattade av bin och humlor, från början av juli till frosten kommer. Örten har en svag doft av gurka, och om man lägger unga blad i en sval sommar dryck, smakar den friskt gurka. Bladen kan stuvas som spenat. Gurkört förhöjer smaken hos kokt kål. Gurkört har en hårig (närmast stickig) täckning, som på känslig hud kan framkalla nässelfeber.

Man sår gurkört på friland och den självsår sig rikligt i fortsättningen. Den kräver fri omkrets på ca 50 cm. Lämplig att odla i zon I-III. Lätt att odla och trivs i vanlig trädgårdsjord men liksom gurka har den ett stort fuktbehov.

File:home/  
anders/dl/  
test/

**Humle** är en flerårig klängväxt, som tillhör den lilla familjen *Canabaceæ* med förutom två arter humle enbart hampa. Humle är skildkönad (med olika han- och honindivider). Den förekommer vildväxande i norra halvklotets tempererade del. Honplantans obefruktade blomsamlingar (humlekoppor, humlekottar), vars stora gröna fjäll vid basen har körtlar med bitterämnet lupulin. Hanplantan bär små gröna blommor i grenade blomställningar, men den odlas ej. Förutom till öl används humle till te, sömnmedel och magåkommor.

Sticklingar tas på våren av de unga skotten och sätts i lätt mullrik jord på ett djup av 20-30 cm. De uppväxande revorna binds första året vid en 2-3 m hög käpp men kan växa fritt. Året därpå utväljs några av de kraftigaste skotten, som sedan fästs vid en 4-5 m hög stång. Övriga skott skärs bort. Humle är tålig och kan odlas i zon I-IV utan täckning. Men den vill ha dränerad jord, ler och sandmylla. Den säger inte nej till ett högt pH men klarar även något surt.

Isop är en halvbuske från Medelhavsområdet - mellersta Asien. Blommorna är vanligen blå men ibland vita och röda. Det är en utmärkt biblomma. Det är en bra inhängnadshäck till exempelvis kryddland. Den planteras då med 15-20 cm:s avstånd, annars 40 cm. Örten är flerårig.

Den kan sås direkt på friland men bör hållas under mer kontrollerade förhållanden, då fröna är så små. Sticklingar rotar sig snabbt och är egentligen den enda säkra metoden att få fram samma färg på blommorna. Den blir 30-40 cm på lätta, sandblandade väl kalkade jordar och är då mycket hårdig (zon I-V). På andra jordarter blir den lägre och kanske något ömtåligare. Den skärs ner före vegetationsperioden.

Äkta johannesört skall ej förväxlas med fyrkantig johannesört (*H. macudatum*). H.p. har spetsiga foderblad. Prickarna är samlade mot kanterna. Bladen är smalare och har ljusa runda fläckar. Stjälken är upprätt, grenad upptill och har två långsgående lister. Den buskiga örten har en terpentinliknande doft och påträffas vanligen på torr stenig jord. Förr hade den medicinsk användning till sår. Ett oljeextrakt användes till mag- och tarmåkommor. Äkta johannesört utgör kryddan i den danska perikonsnapsen. Man plockar då kronbladen på knoppar just färdiga att slå ut och när dagens värme börjat lägga sig. Knopparna får inte plockas för hand utan använd en bordsax och låt dem falla i en korg eller dylikt. För 37 cl essens behövs ca 700 knoppar, som således läggs i sprit utan beröring med händerna. Efter tre dygn silas knopparna av och essensen är färdig. Blandningsförhållandet 1 del essens och 2 delar brännvin kan vara lämpligt. Färgen är vackert röd.

File:home/  
anders/dl/  
test/

**Koriander** är en förbisedd krydda, som kan användas i bröd, likör och sötsaker ("sockerpullor") och till sylta, ris och fiskdesserter. Den ettåriga örten härstammar från främre Asien. Den har en oangenäm doft av bärfis. (Namnet kommer av latinets *lus*.) Fröna (egentligen frukter med frö inneslutna) har en sötaktig, fin doft, som förbättras med åren. Blommorna är vita till svagt rosa. Den sås på friland i zon I-III med ett

radavstånd på 40 cm. Normalt bör den bli färdig till augusti. Andra växter bör inte skugga den utan en solig, torr plats är lämpligare. Förhållandena är knappast kritiska. När det närmar sig skördetid bör den passas noga, eftersom frukterna släpps oberäkneligt och ojämnt.

Kummin är en biennell i Norden vildväxande ört. Första året bildas en bladrosett som påminner om morotens. För övrigt kan roten användas. Året därpå en nära meterhög stängel med vita - i varmare länder något rosa - blommor. Kumminfrö används till bröd, bakpotatis och kryddat brännvin (Akvavit). Ju längre norrut kummin växer, desto högre halt kumminolja innehåller fröna. I Norge använder man unga kumminplantor, s.k. kumminkål, i en speciell norsk vårrätt, karvelsuppe.

Man sår med plantavstånd 25 cm och rad 45-50 cm, men det är i fortsättningen nästan omöjligt att hindra självsådd. Den trivs utmärkt i torr och mager jord. Härdig i zon I-IV. Fröna mognar (blir brunaktiga) redan i juli. Man måste passa på noga då fröna inte mognar samtidigt. De översta faller lätt av innan de understa är halvmogna.

Sommarkyndel är en annuell i motsats till vinterkyndel (*S. montana*), som är en städsegrön, låg halvbuske. Båda härstammar från sydeuropa och har små vita till lilarosa blommor. Det är endast de späda bladen som används före blomningen. Örtens stjälkar är styva och den buskar sig fint, alltefterson man skördar bladen.

Sådd direkt på friland i maj ger färdiga plantor i juli (normalt). Men fröna gror långsamt (14-15 dygn), varför det är lämpligt att förkultivera och ut plantera med 20 cm:s avstånd. Den perenna örten är lämplig till zon I-II samt goda lägen i zon III (har själv buskar som klarat zon IV). Den annuella blir 30-40 cm hög och växer något spretigt. Mot hösten skiftar den ettåriga i färg och blir mörkt brunröd.

Körvel är en ettårig vild växt i östra Medelhavsområdet. I Danmark räknas örten till delikatessen, då den används till körvelsoppa. Aromen är mycket flyktig. Läggs därför färsk eller djupfrysad i färdig soppa. Den kan inte torkas utan fryses. Torkad har den förlorat det mesta av sin smak.

Den breddsås eller sås i rader med 20-25 cm:s avstånd, när jorden reder sig. Fröna gror snabbt och skördas efter 14 dagar vid gynnsamt väder. Sås i omgångar. Den blir halvmeterhög, men skördas långt tidigare. Mot hösten skiftar örten färg i rött och brunt.

Spansk körvel är en perenn ört från bergstrakter i Sydeuropa med stora, finflikiga och mjukhåriga blad. Blommar i maj. Den har ringa användning nuförtiden, men färsk makrill fylld med späda körvelblad lär vara en läckerhet. Kockt körvelrot kan ätas med smör. I nässelsoppa kan man lägga litet körvel. Den förökas lättast genom delning. Tack vare sin djupa rot övervintrar den lätt.

File:home/  
anders/dl/  
test/

Lavendel är en perenn städsegrön örthalbushög från Medelhavet. Det finns många arter inom släktet från meterhög till 25 cm, men den enda som med säkerhet övervintrar är den nämnda. Lavendeln skördas när den är fullt utslagen. Blommorna får dock inte ha hunnit blekna. Klipper man av axen med långa skaft, håller man busken tätare. När stjälkarna är torra, repas blommorna av. Lavendel är mycket användbar till infattningshäckar. Man sätter 10 plantor/m.

Fröna gror sakta och måste definitivt förkultiveras. Man kan också plantera en gammal planta djupt och dela den, när grenarna får rötter (avläggning). Lämpliga zoner är I-III och i skyddat läge zon IV. Gamla

plantor är ganska stryktåliga särskilt i mager jord med högt pH. Jorden bör inte gödslas, så kommer den starka angenäma doften, som alla arter har, att framträda bäst. Lerjordar föredrar den inte. Lavendel har tendens att som äldre bli spretig. Tuktas den omedelbart efter skörden, kan detta motverkas och buskarna hålls täta under många år. Skulle det inte hjälpa, klipper man ner den. Detta ger en föryngring och bör genomföras efter några år i vilket fall som helst. En sådan åtgärd vidtas på våren.

File:home/  
anders/dl/  
test/

US78A039.gif  
Ljbsticka är en flerårig växt ofta mer än 2 m hög. Blad och frö har en stark jästsmak (påminnande om selleri), som är ovärderlig i soppor, stuvningar och buljonger. Förökas genom rot delning, men även frö. Fastän den självsår sig lätt på sandjord, förlorar fröna förvånansvärt snabbt sin groddbarhet. Den övervintrar i zon I-III men troligen även i zon IV, om jorden är lätt och väldränerad. Den växer knappast på lera. Skär ner bladverket ofta, men lämna alltid de unga bladen i centrum.

Luktsalvia kallas även balsamblad eller bondsalvia. Även ett 4:e namn, svensk salvia, kan få oss att tro att det är en inhemsk perenn ört, men troligen härstammar den från Medelhavsområdet. Den blir 60-70 cm hög och bladen är hela med stark krydddoft. Används till vällukt ihop med lavendel. Förr ingick örten i kryddkvasten, som man luktade på för att hålla sig vaken under predikan. Blommorna påminner om renfanans.

Rötterna kryper liksom myntans tätt under markytan. Från dem växer nya skott upp. Lämpligt är att vart 3:e eller 4:e år gräva upp beståndet, dela det och plantera om för att få föryngring. Den är fullt hårdig i zon I-IV.

Malört är ursprungligen från östra Medelhavsområdet, men har naturaliserats i hela norra Europa och finns vild ända upp i Norrland. Det är en flerårig ört, ca 1 m hög. Förr användes malört, som namnet anger, mot mal och till magmedicin. Malört kan användas till bekämpning av skadeinsekter. Man gör då ett avkok (extrakt) och vattnar med detta. Mest känd är användningen som brännvinskrydda (bäsk). För detta ändamål kanske strandmalört (*A. maritima*) och silvermalört (*A. silvestris*) är mer uppskattade. Den förökas lätt genom delning, men frösår sig även. Fröna är emellertid så pyttesmå att man bör gro dem under kontrollerade förhållanden. Den fryser knappast aldrig bort i zon I-VI. Den trivs på all slags jord men bäst resultat på mager, torr, kalkhaltig, lätt jord.

Den odlades i klosterträdgårdarna och är krusig, lägre och tätare samt mindre sammanhållen blomställning än renfanan. Den har använts mot njursjukdomar, men även som brännvins krydda. I England till öl. Förökas genom delning och rotsticklingar. Den är flerårig och hårdig i zon I-V.

File:home/  
anders/dl/  
test/

US78A040.gif  
Till släktet *Origanum* hör flera örter: *O. majorana* (mejram, även *Majorana hortensis*), *O. vulgare* (kungsmynta), *O. onites*, *O. heracleoticum* (Kreta), *O. dictamnus* osv. Mejram är en ganska lågvuxen, gråluden ört med små vita läppblommor i täta ax. I ursprungsområdet Indien-Nordafrika är den flerårig, men här är det svårt att få den till tvåårig vid inkrukning. Busken klipps av vid skörd och torkas helst innan den blommat ut för fullt. Den har mest arom då. Fröna förkultiveras och utplanteras vid jordtemp på 9°C. Örten trivs bäst på lätt jord med högt pH. Mejram växer som ung mycket dåligt i för torr, blöt eller kall jord, om vädret är uselt.

Rekommenderas till zon I och möjligen II, men givetvis klarar den högre zoner. Den fryser bara bort i förtid.

Kungsmynta växer vild på lätt, kalkhaltig jord i zon I-III (dock sällsynt). Den tål att trampas på. Förökas genom delning.

Av släket *Mentha* finns flera perenna och härdiga arter, av vilka många torde vara hybrider, eftersom de lätt bildas i *M spicata* (grönmynta, även *M viridis*), *M rotundifolia* (rundmynta), *M alopecuroides*, *M longifolia*, *M piperita* (pepparmynta), *M aquatica* (vattenmynta), *M crispa* (krusmynta, ibland betecknad som varietet av *M s*), *M pulegium* (loppmynta, poleja), *M nobile* (ädelmynta, även *M geritalis*), *M citrata* (citronmynta). De är svåra att dra upp på frö, men lätta från utlöpare, som kryper tätt under marken. De kan t.o.m. bli ett svårt ogräs, om man inte stänger in dem med barriärer i jorden eller inte stänger in dem med barriärer i jorden eller örter med tätrotsystem, t.ex. temynta eller salvia. De tål att trampa på. Unga plantor är bättre än gamla. De växer på all slags jord och tål halvskugga. Bäst resultat på lätt jord med högt pH. De övervintrar i regel väl i zon I-V. Pepparmynta är en korsning mellan vatten- och grönmynta. Bladverket är brunaktigt grönt och den har små, rödvioletta blommor. Ta rotsticklingar från plantor med hög mentolhalt!

File:home/  
anders/dl/  
test/

**Pimpinella** är en örtartad rosväxt med aromatisk rot. Den har fina flikiga blad och lustiga skira blommor. I Alperna odlas pimpinella för kor, får och getter, då man anser att den ger mjölken extra fin smak. Något att prova?

Rosmarin är en uppskattad halvbuske från Medelhavsområdet. Det finns varieteter med höjder från miniatyr till 2 m. I vårt land normalt 25 cm. Den är städsegrön och mycket frostöm. Bladen kan plockas kontinuerligt när den etablerat sig, utan att man svälter ut den.

Odlas antingen i kruka, som sätts ut under den frostfria perioden eller som ettårig från frö, som måste förkultiveras redan i jan-feb. Den förökas lätt med sticklingar i juni. Osäker övervintring i skyddat läge zon I.

Salvia är en halvbuske från Medelhavsområdet och Främre Asien, ca 60 cm hög. Bladen är ludna, grågröna och blommorna blå eller vita. Det finns flera varieteter med breda, smala eller rödaktiga blad. De med smala blad är lättast att torka. När man skördar bladen, bör man aldrig ta ända in på stammen, eftersom nya endast växer ut från mjuka stjälar.

Vid frösådd är det lämpligt att förkultivera. Groddbarheten är inte allt för bra. Förökning med sticklingar är däremot relativt lätt. Odling utanför zon I-II är osäker. Jorden bör vara torr och lätt med högt pH, men övervintrar ibland på lera. Gamla plantor blir glesa och spretiga samt förlorar doft. En odling bör förnyas var 4:e-5:e år. Efter blomningen tuktas salvia ganska hårt. Detta ger jämna, täta plantor eller klipps ner på våren.

File:home/  
anders/dl/  
test/

**Spiskummin** är en årlig ört från östra Medelhavsområdet-Turkministan. Den blir ca 50 cm hög. Fröna har stark smak inte olik vårt kummin, och användes särskilt till att krydda ost.

Fröna förkultiveras i ordentliga krukor och utplanteras utan omskolning. Det är rådligt att börja i mars. Vid utplantering bör jorden vara 9°C varm. Det är emellertid redan i zon I osäkert om man får någon skörd. Sommaren måste vara varm och solig. Jorden skall vara lätt och varm.

Svartkummin är en årlig ört från Mindre Asien. Den är nära släkt till Jungfrun i det gröna och Spanska jungfrun. Den blir ca 30 cm hög. Blommorna är blåvita. Fröna smakar och luktar på ett sätt som påminner om kummin och anis. Fröna är oregelbundna och svarta. I Medelhavsländerna används den som brödkrydda.

Timjan är en flerårig halvbuske med små, mörkt gröna blad och rosa till lilafärgade blommor. Den växer vild på torra kalkmarker i Medelhavsområdet ungefär som torra ljunghedar i Sverige. Timjan är en städsegrön växt och får inte skattas för hårt på sensommaren, om den skall ha chans att övervintra. Utsädet vi använder har varierande hårdighet p.g.a. att härstamningen är olika. Övervintringen är alltså tvivelaktig även i zon I, men den kan odlas som årlig i upp till zon V. Timjan är i södra Sverige obligatorisk till ärtor (medan det i mellersta Sverige är mejram).

Den förkultiveras samtidigt med tomat och utplanteras när det är frostfritt. Självfallet får inte jorden vara för torr vid utplanteringen, annars bör solen steka på för fullt. För övrigt skall jorden vara lätt. Det är viktigt att pH är högt. I augusti just när de första, rosenfärgade blommorna slår ut är aromen som bäst. Busken blir litet vedaktig och spretig om den klarar sig några år, varför det inte skadar att av den anledningen förnya plantan var 2:a eller 3:e år. Den kan för ökas genom avläggare eller sticklingar också.

File:home/  
anders/dl/  
test/

Citrontimjan har en härlig arom av citron. Mycket omtyckt som stenpartiväxt också, då den bildar gyllene mattor som blir rödvioletta i juli. Lätt att för öka genom delning och avläggning. Jorden skall vara lätt och kalkhaltig. Hårdig i zon I-IV.

Temynta är en flerårig, ca 60 cm hög ört, som växer vild från Quebec till Michigan och ner till Georgia. Fyrkantiga stjälkar med stora tandade blad samt kraftigt röda foderblad. Hela örten doftar. Temynta intill lavendel lär vara en doftsensation. Det finns flera arter av *M* och alla är doftande, ganska vackra växter. Särskilt hybriderna som har mer övergått till prydnadsväxter från vitt till skärt och djupaste mahognybrunt. *M fistulosa* är högre med ljuslila färger och anses ha den mest aromatiska smaken. *M citriodora* har den behagligaste aromen (citron). Bladen används antingen färskt eller torkade.

Den förökas genom delning eller sådd, men det torde vara svårt att få tag i frö. Är inte svårt att odla i lätt, kalkhaltig jord. Hårdig åtminstone i zon IV.

Vinruta tillhör samma familj (*Rutacece*) som apelsin och Mose brinnande buske. Det är en perenn halvbuske från Sydeuropa med egendomligt blågröna, hartsprickiga, uppflikade blad samt obetydliga gulgröna blommor. Bladen är rika på eteriska oljor. Romarna använde den till att krydda vinet med. Idag är det mer prydnadsvärdet, som gör den odlingsvärd.

Förökas genom delning och sådd. Förkultivering är nödvändig. På lämplig jord kan den bli 1/2 m hög, annars 15-20 cm. Den föredrar mycket torr, kalkrik, stenig jord. Övervintrar i zon I-IV bra utom på lerjord.

Åbrodd är en flerårig halvbuske, dvs det mesta av de ovanjordiska delarna fryser bort. Förr användes den i "kyrkvasten" p.g.a. sin friska doft, men kan liksom malört brukas som brännvinskrydda.



Förökas genom delning, sticklingar och avläggning, som lätt rotar sig. Den växer på all slags jord, tål halvsugga men blir vackrast i soliga lägen. Trots att åbrodden knappast blommar hos oss är den härdig i zon I-VI.

Ålandsrot är en ståtlig upp till 2 m hög, flerårig ört. Den har stora breda undertill gråludna blad. Den är en utmärkt solitär med talrika blomkorgar innehållande gula diskblommor. Om hösten vissnar den fullständigt men tillhör våra tidigaste vårtecken. Ursprungligen kommer den från Centralasien. Förr var roten en läkeväxt, men både rot och stjälk kan syltas. Förökas genom delning och övervintrar även på lerjord troligen i zon V.