

Origanum vulgare

(bild önskas)

Allmänt

Till släktet *Origanum*, som ingår i familjen *Labiatae/Laminaceae*, hör förutom Oregano även Mejram, d.v.s. Majorona hortensis, *Origanum onites*, *Origanum heracleoticum* (från Kreta), *Origanum dictamnus* m. fl.

Kungsmymta är en flerårig, nästan buskartad ört med upprätt, rödaktig och kantig stjälk, grenig upptill. Bladen är ovala, motsatta och skaftade. Både blad och stjälkar är håriga och prickiga av körtlar. De tvåläppiga rödvioletta blommorna sitter i täta huvudlika samlingar med rödbruna stödblåd. Frukten består av fyra nötter. Alla delar av växten är angenämt aromatiska. Höjd 30-60 centimeter. Blomningen inträffar i juni till september. Den förekommer - dock inte allmänt - på backar och i buskmark från Skåne till Hälsingland. För övrigt förekommer den i övriga Europa och i Asien.

Årtusenden igenom var kungsmymta ett medel mot många sjukdomar. Samtidigt var den en trolldomsört som troddes skydda mot "onda ögat". När häxprocesserna pågick tändes kungsmymta som rökelse i tortyrkamrarna för att hindra den onde från att undsätta de arma kvinnorna som troddes ha försvurit sig åt honom. Kungsmymta var länge upptagen i läkemedelsförteckningarna.

Klimatzon

Kungsmymta kan odlas i så gott som hela landet, i zon I- VI.

Jordmån

Kungsmymta trivs bäst i näringsrik, kalkhaltig och lucker jord, men går även på stenig och måttligt torr trädgårdsjord. Tål inte vattensjuka jordar eller kvarstående vatten, då den ruttnar lätt.

Plantering och sådd

Kungsmymta förökas genom delning på våren och kan sticklingförökas på sommaren. Radsådd på våren med 20 centimeter radavstånd. Planteras på 15 centimeters avstånd.

Skötsel/gödning

Bästa växtplatsen är en solig, varm och skyddad plats i kryddträdgården. Kan också odlas i blomlådor, i rabatter som kantväxt och i stenpartier. Under senvåren bör kungsmymtan beskäras kraftigt för att befrämja bladens tillväxt.

Skörd

Blad och skottspetsar kan skördas oavbrutet. När växten har blivit 30-40 centimeter hög kan den skördas för torkning och då skärs den omkring 10 centimeter ovanför marken. Aromen är som mest utvecklad strax innan blomknopparna slagit ut. Kvistarna torkas och förvaras sedan lufttätt.

Observera att angivna råd i stort sett kan gälla även för mejram fastän den inte är lika hårdig som kungsmymta och därför betraktas som ettårig i Sverige, och förodlas eller radsås.

Förodlad kan den skördas två till tre gånger, ska man torka örterna, skärs mejram strax innan knopparna slår ut och kungsmymta något senare, under blomningen.

Användning

De blommande stjälkarna används medicinskt, eftersom de innehåller 0,4 procent av en eterisk olja med tymol som viktigaste del, samt bitterämnen och garvsyra. Dessa ämnen ger kungsmynta adstringerande, hostbefrämjande, kramplösande antiseptisk, mild tonisk, magstärkande och gasdrivande verkan. Den används i örtte-blandningar för behandling av mag- och gallblåsstörningar, diarré, hosta, astma, nervös huvudvärk, allmän utmattning och menstruationssmärter. Utvärtes används kungsmynta i gurgelvatten, badpreparat, liniment och inandningspreparat, samt även vid infektioner i mun och svalg samt för baddning av svårläkta sår.

Kungsmynta - oregano - är en uppskattad kökskrydda särskilt i Italien, där den används för att krydda pizzor och pastarätter. Den är starkare än mejram.

Källor

Tidens stora bok om läkeväxter 1986

Läkeväxter förr och nu, Forum 1991

Lyckas med trädgården, 1989

Denna artikel kommer från FOBO:s handbok (1980) och skrevs av Wilhelm Raattamaa. Du kan läsa originalversionen [här](#).