

Thymus vulgaris

Växten hör till familjen *Labiatae/Lamiaceae* (kransblommiga växter.) Den är buskartad med månggreniga fyrkantiga och uppåtböjda stjälkar, som nedtill är vedartade. De motsatta små lineära - ovala - vanligen oskaftade, ständigt gröna bladen har inrullade kanter och är vithåriga undertill. De små vita eller rosafärgade, tvåläppiga blommorna sitter i kransar i de övre bladvecken och bildar täta toppställda ax. Frukten består av 4 nötter. Alla delar av växten är starkt aromatiska.

Trädgårdstimjan är inhemsk i medelhavsområdet men odlas flitigt på många andra håll som medicinal- och kryddväxt. Den odlas också i en brokig form som prydnadsväxt. De antiseptiska och konserverande egenskaperna hos timjan var kända för de gamla egyptierna, som använde oljan vid balsamering. De grekiska läkarna under antiken nyttjade den mycket.

De blommande grenarna används medicinskt. De innehåller en eterisk olja (upp till 2,5 procent) med thymol, borneol och carvacrol som huvudkomponenter, garvännen, bitterämnen, saponiner och organiska syror. Den medicinska verkan liknar den hos backtimjan, men är starkare. Trädgårdstimjan är ett effektivt antiseptikum; den är också slemlösande, kramplösande, gasdrivande och maskdrivande. Den är särskilt välgörande vid matsmältnings- och andningsbesvär och mot inälvsmask.

Klimatzon

Trädgårdstimjan går bra upp till zon IV, men övertäckning under vintern är nödvändig i de högre zonerna.

Jordmån

Trädgårdstimjan behöver torr, humusrik jord med god dränering. I motsats till backtimjan kräver den kalkhaltig jord.

Plantering och sådd

I slutet av mars kan man så inomhus eller under glas och sedan sätta ut plantan i mitten av maj. Plantavstånd 25 x 10 centimeter.

Skötsel och gödsling

Timjan behöver ljus för att spira och skall därför inte täckas över vid sådd. Arter från söder ska täckas över på vintern. Skadedjur tycker inte om den aromatiska timjan. Om timjan växer dåligt beror det vanligen på alltför tung eller fuktig jord. Man kan få timjan att trivas bättre genom att blanda sand i jorden. Även en regnig sommar kan skada växten. Blomningstid i juni till augusti.

Skörd

Fram till dess att blommorna kommer, kan man skörda bladen. Timjankvistarna kan skäras av och torkas till vintern på en sval och luftig plats. Därefter förvarar man den torkade timjan i tättslutande glasburkar.

Användning

Inom örtmedicinen används den i infusioner, extrakt, kompresser, badpreparat och gurgelvatten. Den destillerade oljan används i farmaceutiska och kosmetiska preparat och inom livsmedelsindustrin. Trädgårdstimjan är en viktig ingrediens i köket, ensam kan den användas (försiktigt) i såser, soppor, till kött- och fiskrätter, marinader m.m. Timjan är lika obligatorisk till ärtsoppa i södra Sverige som mejram är i mellersta Sverige.

De färska bladen ger sallader en behaglig doft. I likörindustrin används trädgårdstimjan för att ge både doft och smak åt dryckerna.

Källor

Tidens stora bok om läkeväxter, 1986.

Lyckas med trädgården, 1989.

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