



2013-04-30 09:45 CEST

Kryddväxter – gläder alla sinnen!

Att ha egna kryddväxter är något alldeles speciellt. De är vackra och doftar gott samtidigt som de är goda och nyttiga att äta. Flertalet lockar till sig fjärilar och bin, behöver inte mycket skötsel och passar utmärkt både i krukor, rabatten och trädgårdslandet. Som extra bonus kan de sköras och torkas när utomhussäsongen är över.

Det finns ett rikt utbud av kryddväxter i handeln nu och det behövs bara en liten yta för att rymma mängder av dofter och smaker. En balkonglåda, en stor kruka eller en pallkrage fungerar utmärkt för den som har ont om plats. Har man trädgård eller kolonilott kan man anlägga en renodlad kryddträdgård eller blanda kryddväxterna med grönsakerna i landet eller blommorna i rabatten. Kryddväxter fungerar dessutom utmärkt inomhus, som krukväxt i fönstret eller ätbar dekoration på köksbordet.

Flertalet av våra kryddväxter växer naturligt runt Medelhavet och trivs därför bäst om de står i ett varmt och soligt läge. Samplanteras flera olika kryddväxter ska de lite högre växterna stå mot norr så de inte skuggar de lägre. Förutom en ljus och varm placering är det klokt att välja en plats åt dina kryddväxter där du enkelt kommer åt dem, kanske på trappen eller utanför köksfönstret. Då går det lätt att klippa några grenar till soppan eller ett par blad till frukostteet.

Skötsel

Att odla kryddväxter är lätt! De har inte stora krav och trivs i vanlig trädgårdsjord. Den bästa aromen får kryddväxterna i lucker sandblandad jord och i ett varmt och soligt läge. Kryddväxter som du köper i din butik eller handelsträdgård går bra att plantera ut så fort risken för frost är över.

De som är fleråriga kan om läget är gynnsamt klara sig år efter år. Klipp då inte ner kryddväxterna på hösten utan vänta tills de börjar spira igen på våren. Regnvatten kan annars tränga ner i de avklippta grenarna och bidra till att kryddväxterna ruttar.

Några favoriter

Basilika

Basilika är en ettårig växt i Sverige som finns i många smakvarianter och med olika färg och form på bladen. Basilika blir 20-30 cm hög och trivs bäst i ett vindskyddat och varmt läge med jämn fuktighet i jorden. Perfekt att odla i växthus. Basilika är frostkänslig, så plantera inte ut förrän risken för frost är över. Passar perfekt till tomat- och mozzarellasallad, örtsåser, pesto m.m.

Citronmeliss

Citronmeliss är en flerårig växt som blir 40 cm hög. Den sprider sig lätt med såväl utlöpare som frö. Dess friska citronsmak gör den mycket användbar och den passar utmärkt till fisk, sallad, ägg, lugnande te, bakverksdekorationer, i vattenkaraffen och drincken.

Dragon

Dragon är en flerårig växt som blir 60-80 cm hög. Det finns både fransk och rysk dragon. Fransk dragon har mycket godare smak men är inte lika härdig

som rysk. Var noga så du får den franska dragonen om du vill använda den i matlagningen! Dragon används färsk så länge som möjligt, men kan också frysas. Klassisk krydda i hollandaise- och bearnaisesås! Passar även fint till fisk, ägg, kyckling och lamm. En kvist i vinägerflaskan ger fin smak!

Kyndel

Kyndel finns både som ett- och flerårig, sommar- och vinterkyndel, och blir 15-30 cm hög. Kyndel är en värmekrävande växt som trivs bäst i väl-dränerad jord. Kyndel har en mild pepparsmak som passar till bönor, ärtor, kål samt stekta rätter.

Libbsticka

Flerårig, pampig växt som kan bli 2 m hög. Till skillnad från de flesta andra kryddväxter trivs libbsticka i näringsrik, fuktig jord och gärna i halvskugga. Libbsticka har en intensivt kryddig doft och smak. Används helst färsk men ytterst sparsamt i soppor, grytor och sallader. Passar också till smaksättning av snaps.

Grön-, krus-, peppar-, äppelmynta

Myntor är fleråriga växter med mycket god spridningsförmåga! Eftersom de sprider sig lätt med underjordiska utlöpare kan de med fördel odlas i kruka eller i nergrävd hink/kruka. Mynta passar till örtte och till smaksättning av sallader, såser, lammrätter samt kylda drycker som smoothies. Kan både torkas och frysas. Äppelmyntan har en fantastiskt fin färgsättning som gör den perfekt till dekoration av bakverk och desserter.

Oregano, kungsmynta

Oregano är en flerårig växt som blir 30 cm hög. Oregano växer vild på bla Gotland och förökar sig lätt. Hålls den inte efter blir den ett vackert "ogräs" även i trädgården, där den är mycket uppskattad av fjärilar, humlor och bin. Oregano är den klassiska pizzakryddan, men är även god till lamm, soppor, örtte och i bröd. Behåller smaken väl som torkad.

Persilja

Persilja är tillsammans med dill vår vanligaste färska krydda och det finns både krusig- och slätbladig samt rotpersilja. Persiljan är en tvåårig växt som ger bäst skörd första året. På riktigt varma och dränerade platser kan den också bli flerårig. Om persiljan övervintras utomhus går den i blom andra året och kan då självså sig. Persilja kan användas i nästan alla maträtter, i sallader och som garnering.

Rosmarin

Rosmarin är en flerårig kryddväxt med fantastisk smak och arom. Det är en torktålig solälskare som omgetts av mystik ända sedan antiken. Används i

matlagning med lätt hand, till lamm, kyckling, inläggningar med fetaost eller som smaksättning av vinäger. Rosmarin passar både i kryddgården och i rabatten, men gör sig allra bäst i kruka. Eftersom rosmarin är dåligt vinterhärdig i större delen av Sverige kan krukans lyftas in och övervintras ljus och frostfritt. Rosmarin lär bevara minnet och det ungdomliga sinnelaget!

Salvia

Salvia är en halvhärdig/härdig flerårig växt som blir 40-50 cm hög. Övervintras plantan i trädgården ska den klippas ner till hälften på våren. Salvia är en relativt ny förekomst som kryddväxt och inte förrän på 1800-talet började vi använda salvia i köket. Passar fint till kött-, fågel- och tomaträtter, pasta, bönor och fetaosten. Salvia är fin som kantväxt och i rabatt, där flera plantor tillsammans skapar effekt. Plantera gärna ihop med rosor och lavendel och under jätteverbena.

Trädgårds-, citron-, backtimjan

Timjan är en flerårig växt som blir 10-20 cm hög. Torktålig och vacker marktäckare på torr jord, t ex i stenparti i full sol, eller i krukor som inte vattnas så ofta. Timjan passar till vilt, pasta, potatis, soppor och örter. Timjan är känslig för hårda vintrar och barfrost så täck gärna med löv eller granris.

Skörd och förvaring

De flesta örter kryddor gör sig bäst som färska i matlagningen, men de går också ypperligt att skörda för att torka eller frysa in. Kryddväxter kan sköras under hela växtsäsongen, men plantorna är mest aromatiska alldeles före blomningen. För att torka kryddväxter görs små, knutna buntar som torkas på en varm, luftig och gärna skuggig plats. Efter ungefär två veckor är det lagom att repa av de torra bladen från stjälkarna. Gör ett test genom att se om det går att smula ett blad mellan fingrarna – då är det tillräckligt torrt. Lägg de torra bladen i namnade tättslutande burkar eller papperspåsar.

Vissa kryddor kan med fördel frysas färska t ex dill, mynta och persilja. Bäst är då att klippa bladen i små bitar och packa dem tätt i tättslutande burkar som fryses in. Därigenom minimeras kryddornas kontakt med luft och den goda smaken behålls. Ta efterhand så mycket kryddor som behövs och ställ sedan in burken i frysen igen. Enkelt och praktiskt!

För publicering under våren och sommaren

information och inspiration om svenskproducerade blommor.

Vår vision är svensk blomsterglädje i varje hem.

Kontaktpersoner



Malin Hidesäter

Presskontakt

information, bilder

malin@blomsterframjandet.se

0736-585818



Erika Wallin

Presskontakt

erika@blomsterframjandet.se

0708690567