



BOTANISKA
TRÄDGÅRDEN
LUNDS UNIVERSITET



Kryddväxter

Fakta om kryddväxter

- Många kryddväxter användes från början som medicin. Under medeltiden odlades de på kloster i södra Europa och fördes till Sverige via munkar och nunnor.
- *Örtagård* är ett annat namn för en kryddväxtodling.
- Kryddväxter lockar ofta till sig fjärilar. Skadeinsekter brukar tvärt om inte gilla kryddväxter.
- Citronmeliss, som syns på teckningen ovan, kallas även för "hjärtans fröjd" eftersom man trodde att den hade en lugnande effekt. Hjärtans fröjd är också namnet som används i visan "Uti vår hage".
- Det finns sorter av timjan som doftar citron och apelsin.
- Det finns faktiskt mynta som doftar choklad och basilika som smakar och doftar kanel!

Några odlingsförslag

- Slätbladig persilja
- Citronmeliss
- Mynta
- Oregano
- Timjan
- Basilika

På nästa sida: Lär dig odla kryddväxter

Odling

- Kryddväxter är enkla att odla och passar bra som nybörjarväxt. De flesta kryddväxter odlas på samma sätt.
- Kryddväxter gillar ett soligt läge.
- Många kryddväxter är bra på att sprida sig. Därför är de bra att odla i kruka.
- Kryddväxter kan klara ganska dålig jord, men växer bättre om det finns näring i den. Det krävs dock inte mycket gödsling.
- Kryddväxter tål torka bra, men tål inte för mycket vatten. Se därför till att jorden är porös. Är jorden lerig kan du blanda upp den med kompost. Om du vill att växterna ska överleva vintern är det också viktigt att jorden släpper igenom vatten.
- Klipp ner växterna på sensvåren. De som får nya skott nedifrån klipps ner helt. Det gäller citronmeliss och mynta. Salvia, timjan och rosmarin klipps ner till ungefär hälften, men inte ner till den grova veden.

Växtskydd

- Många kryddväxter fungerar själva som insektsmedel med sina starka dofter som skadedjuren inte gillar.

Skörd

- Plocka bladen när du behöver dem. De smakar bäst innan växterna blommar.
- Du kan torka kryddväxterna genom att binda ihop buketter och hänga dem upp- och ned inomhus på en luftig och ganska mörk plats. Efter ungefär två veckor kan du plocka av bladen och lägga dem i burkar med lock som håller tätt.
- Du kan frysa in de färska bladen hela, men det blir mer smak om du först hackar sönder dem tillsammans med lite olja. Om du fryser in blandningen som iskuber blir de lätta att använda i matlagningen. Av basilika kan du göra din egen jättegoda pesto!

