



Lätt om odling

Nr 27 • Odlar kryddväxter

Det är både roligt och lätt att odla kryddor. Kryddväxter är goda, nyttiga och vackra växter som ger din trädgård ett extra värde. De ger mycket smak och doft från liten yta. Och smaken av färska örtekryddor går inte att jämföra med dem man köper torkade på burk.

Under en lång period var de mer exotiska kryddorna som peppar, nejlika, lagerblad, kanel och kardemumma "vanliga" kryddor i det svenska hushållet. Då har vi inte räknat med dill, persilja och pepparrot som vi knappt tänker på som kryddor. Genom omfattande invandring och ett ökat resande till andra länder har vi svenskar efter hand lärt oss att uppskatta många fler kryddor i vår kost.

Flera av dessa kryddor har sitt ursprung i medelhavsländerna där de växer vilt på bergssluttningarna.

Här i Sverige kan vi utan vidare odla ett tjugotal örtekryddor, både

ett- och fleråriga och de flesta övervintrar utan problem. Kryddväxtfamiljen framför andra är familjen kransblommiga, Lamiaceae, som omfattar växter som också utmärker sig för sin förmåga att locka bin och fjärilar. Många av dem är dessutom vackra som prydnadsväxter.

Bland grönsaker och blommor eller på balkongen

Anlägg gärna en kryddgård med prydliga rutor men du kan lika gärna odla kryddorna bland grönsakerna, i blomsterrabatten, stenpartiet eller i krukor på



Dill
Ill Han Veltman



Citronmeliss
Ill Han Veltman



Kyndel
Ill Han Veltman



Spansk körvel
Ill Eva Jern

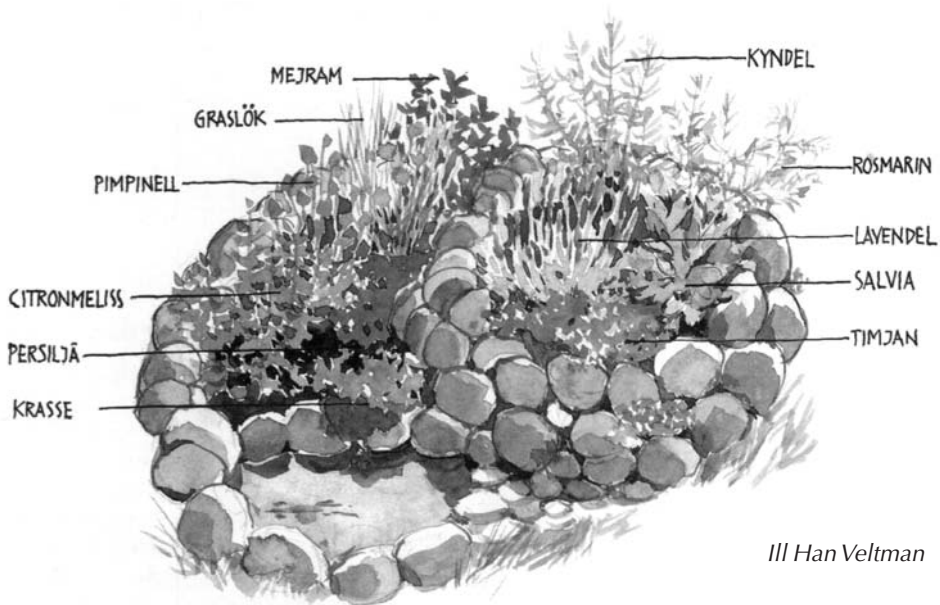


Utgiven av

Svenska Förbundet för Koloniträdgårdar och Fritidsbyar

Åsögatan 149 • 116 32 Stockholm • Tel. 08-556 930 80

e-post: kansli@koloni.org • hemsida: www.koloni.org



Ill Han Veltman

balkongen. Många låga sorter är också vackra som kantväxter. Planera kryddlandet så att de höga kryddorna står längst bak mot norr och inte skymmer de lägre. Tänk också på att kryddorna ska vara lätta att komma åt, t ex i en liten hörna nära trappen, så att det blir enkelt att plocka med sig några kvistar till köket.

Att odla i en kryddspiral som på bilden är ett sätt att ge de olika kryddorna bästa tänkbara förutsättningar på en liten yta.

Av de flesta kryddor klarar man sig med en eller ett par plantor för ett normalt hushållsbehov. En yta på två kvadratmeter räcker ofta – med hälften ettåriga och hälften fleråriga kryddor.

Odling

Att odla kryddväxter är inte svårt. De har inte speciellt stora krav på jorden utan trivs i vanlig trädgårdsjord. Den bästa aromen får de i lucker, gärna sandblandad jord, i ett varmt och soligt läge. Var lite återhållsam med gödslingen så att plantorna inte blir alltför frodiga och därmed tappar en del av sin arom. Det gäller framförallt de fler-

åriga kryddväxterna som är mer eller mindre förvedade, t ex lavendel, isop, timjan och salvia.

Ettåriga kryddväxter som är mer örtartade och bladrika, t ex basilika, citronmeliss och kummin kan behöva gödglas med kompost på samma sätt som dill och persilja. En del kraftigväxande örter kan behöva fetare jord. Det gäller t ex libbsticka och gurkört.

Ettåriga och fleråriga

Kryddorna delas in i ettåriga och fleråriga växter. En del kan direktsås, andra behöver förkultiveras. Även om flera av kryddorna kan direktsås får man förstås en tidigare skörd om de förkultiveras. Vissa fleråriga kryddor, bl a mejram och rosmarin odlas helst som ettåriga, eftersom deras hårdighet är dålig.

Ettåriga som kan direktsås: anis, dansk körvel, dill, gurkört, koriander, mejram.

Ettåriga som bör förkultiveras: basilika, fänkål, persilja, sommarkyndel.

Fleråriga som kan direktsås: citronmeliss, gräslök, isop, kummin, spansk körvel, timjan.

Fleråriga som bör förkultiveras: dragon, lavendel, libbsticka, malört, myn-
tor, pepparrot, rosmarin, salvia, vinter-
kyndel, åbrodd.

Förkultivering

Så inomhus i krukor eller sålådor i mars–april. Skola om plantorna en och en i krukor när de blivit ett par cm höga. Plantera ut när risken för frost är över.

Odling och användning

Här följer ett urval av de mest använda kryddorna:

Basilika. Ettårig, många smakvarianter finns. Blir 20–30 cm hög. Vindskyddat och varmt läge med jämn fuktighet i jorden. Frostkänslig. Passar till tomaträtter, örtsåser, pesto m m.

Citronmeliss. Flerårig. 40 cm hög. Sprider sig lätt med frö och även med utlöpare. Kan frysa under sträng vinter med barfrost. Vintertäck gärna med löv. Trivs i något fuktig jord. Frisk citronsmak som passar till sallader, fisk- och äggrätter. Vacker dekoration till bakverk. Örtte med lugnande egenskaper.

Dill, blad- och kron-. En av våra vanligaste kryddor. Ettårig. Självsår sig lätt om plantan får gå i frö. Sås relativt tätt, i flera omgångar. Mycket känslig för svampsjukdomar och tät jord. Häll hett vatten i såraden före sådd. Växla odlingsplats. Till kött, fisk, skaldjur, inläggningar och färsopotatis, förstås.

Dragon. Flerårig. 60–80 cm hög. Finns både fransk och rysk. Fransk dragon har angenämare smak men är inte lika hårdig som rysk. Rysk dragon kan frösås, fransk förökas med sticklingar eller delning. Lätt dominant smak, speciellt som torkad. Används färsk så länge som möjligt. Kan också frysas. Klassisk krydda i hollandaise- och bearnaisesås. God till dressing, kyckling och fisk.

Kyndel. Finns både ett- och flerårig, sommar- och vinterkyndel. 15–30 cm

hög. Värmekrävande. Väldränerad, kalkhaltig jord. Vinterkyndel är hårdig till zon III. Mild pepparsmak, starkare hos vinterkyndel. Smakar och doftar bäst färsk. Till bönor, ärtor, kål samt stekta rätter.

Körvel, dansk. Ettårig. 15–20 cm hög. Sås tätt, i flera omgångar. Går snabbt i blom om den odlas alltför soligt och torrt. Skörda kontinuerligt innan den går i blom. Används som persilja. Kan användas rikligt som färsk till nästan all mat. Tillförs i slutet av matlagningen. Mild smak av anis-lakrits som går förlorad vid torkning. God till örtsås, soppa, ägg, fisk, skaldjur.

Körvel, spansk. Flerårig. 100 cm hög. Liknar hundkäx men med ludna blad. Finns ibland förvildad. Förökas lätt genom frö eller delning. Trivs i något fuktig miljö, i halvskugga. Något kraftigare anis-lakritsarom än hos dansk körvel. Grönskar tidigt på våren, före de flesta andra kryddväxter. Används färsk till bl a körvelsoppa och som smaksättning av syrliga krämer.

Libbsticka. Flerårig, pampig växt som kan bli 2 m hög. Näringsrik, fuktig jord, gärna i halvskugga. Starkt kryddig lukt. Smakar selleri. Används helst färsk, sparsamt i soppor, grytor och sallader. Kan också torkas.



*Libbstickeblad
III Eva Jern*

Myntor, grön-, krus-, peppar, äppel-
Fleråriga. 50–70 cm hög. Äkta pepparmynta kan endast förökas genom delning. Alla sprider sig lätt med underjordiska utlöpare. Odlas i avgränsad bädd eller nergrävd hink/kruka. Grönmynta är mildare än pepparmynta. Smaken gynnas av värme. Passar till örter och till smaksättning av sallader, såser, lammrätter och kylta drycker. Kan både torkas och frysas.

Oregano, kungsmynta. Växer vild bl a på Gotland, men har då något svagare arom. Flerårig. 30 cm hög. Trivs ganska torrt. Pizzakryddan framför andra, men även god till lammrätter, soppor, örter.

Persilja. Tillsammans med dill vår vanligaste färska krydda. Finns både krusig och slätbladig (starkare) samt rotpersilja. Tvåårig. Bäst skörd första året. Går i blom andra året. Självår sig då lätt. Lång groningstid. Kan användas rikligt i nästan all sorts matlagning, i sallader och som garnering. Järnrik. Fröna är lätt giftiga.

Timjan, trädgårds-, citron-, back-
Flerårig. 10–20 cm hög. Kan frysa un-

der sträng vinter. Vintertäck gärna med löv. Vacker marktäckare på torr jord, t ex i stenparti i full sol. Backtimjan är vildväxande och har svagare arom.

Används till vilt, lamm, pasta, potatis och örter som sägs lindra luftförsämr. Antiseptisk verkan.

Skörd och förvaring

De flesta örter kryddor gör sig bäst som färska i matlagningen. Skörda efter hand när plantorna växt till sig och blivit kraftiga. Strax före blomning brukar de vara som finast. Mejram, timjan och oregano kan med fördel sköras med blommor. Skörda helst på förmiddagen i soligt väder, när aromen är som bäst. För torkning: gör små, hårt knutna buntar eller bred ut bladen på torkställning och torka på varm, luftig och skuggig plats. Förvara i tättslutande, mörka burkar eller frys i de torkade kryddorna i små paket. Vissa kryddor kan också frysas ner färska t ex dill, dragon, mynta och persilja.

Kruka gärna in några kraftiga kryddplanter på eftersommaren för att ta in dem senare på hösten. En del behöver samtidigt klippas ner eller toppas för att ge nya och späda skott. På så sätt kan man ha färska kryddor nästan fram till jul. Ställ plantorna så ljust som möjligt.

De fleråriga planter som står kvar ute lämnas orörda på hösten och klippas ner först till våren. Då skyddas plantorna bättre mot vinterkylan.

*Solveig Sidblad
(text)*



Ill Han Veltman



Utgiven av

Svenska Förbundet för Koloniträdgårdar och Fritidsbyar

Åsögatan 149 • 116 32 Stockholm • Tel. 08-556 930 80

e-post: kansli@koloni.org • hemsida: www.koloni.org