

Kryddväxter för smak och doft med rötterna i människans historia...

F flerårig, (F) parentes runt betyder vinterförvara inne, T tvåårig, E ettårig # tål halvskugga.

Understruket = viktiga örter i köket

Anisop, Agastache foeniculum, Blue Fortune F 100 cm. Blåviolett. Som te-, mat- och fjärilsväxt. Favorit! 30:-

Balsamblad/Luktsalvia/Psalmboksblad Tanacetum balsamita gammal kulturört mest för doft 25:-

Basilika Ocimum basilicum E **Odlas i skyddat läge** eller inomhus. Ge den näring och vatten och njut...

Bladen används färska, frysta eller i vinäger till sallader, tomaträtter, pasta och pestosås.

Plocka alltid topparna uppifrån, så får den buskigare växtsätt.

Vill du bevara basilikasmaken är frysning den bästa metoden. Krydda vinäger ger också fin smak.

"Medelhavssmak":

Alla basilikaplantor

20:-

Krukbasilika, Bubikopf, god grön kompakt bra i kruka. Ju mindre blad desto starkare smak...

Småbladig basilika, Genovese compatto, 50 cm grön aromstark !

Röd basilika Rubin 40 cm, mörkt mahognyfärgade blad. God basilikasmak.

Rödgrönbrokig 'Ararat' god och dekorativ, 120 cm. Kraftig smak.

"Exotisk/Asiatisk smak:"

Citronbasilika Mrs Burns, 40 cm till fisk, sallader t o m friska efterrätter som exotisk fruktsallad

Kanelbasilika Cinnamon, 50 cm lavendelblå sallad, soppor och asiatiska rätter.

Thaibasilika Sweet Thai 40 cm För Thailandsk o Vietnamesisk matlagning och dekor.

Blodtopp, Sanguisorba officinalis F 100 cm mörkröda toppblommor, vinförbättrare. 25:-

Citrongräs, Cymbopogon citratus (F) ca 25 cm nedre delarna av "grässtammen" främst i asiatisk mat. 25:-

Citronmeliss, Melissa officinalis F 100 cm Hjärtansfröjd. Bladen i te, drinkar, sallader m.m. # 25:-

Gulbrokig citronmeliss, F Melissa off. var 'Sunburst' varigerade blad i övrigt som ovan # 25:-

Citronverbena, Aloysia triph./Lippia citr.(F)100 cm Ljuvlig smak o doft till kaka, mat, bad o luktegott. Fr. 35:-

Curryört, Helichrysum angustifolium (F) 40 cm Mild fin currysmaak och doft. Koka ej. Vintertäck! Fr. 35:-

Dragon Fransk, Artemisia dracuncul, F 40 cm Klassisk i bearnaisesås o till kyckling. Färsk el. torkad 25:-

Fänkål frö-, Foeniculum vulgare, T 150 cm Använd som dill, till fisk, sallader, soppor. Frön till bak o te. 20:-

Fänkål brons-, - " - 'Smokey' T 150 cm god smak på frö o blad. Blir ofta flerårig. Och som ovan. 20:-

Gamander, Teucrium chamaedrys, F 20 cm lilarosa Fin gammal kant- o läkeväxt. Doftar citronkryddigt. 25:-

Gurkört, Borago officinalis, E frösår sig. Blommor och späda blad i sallader o som dekoration. 20:-

Gurkört, - " 'Alba' E frösår sig, vitblommande - " - 25:-

Helgonört Grå, Santolina chaem. F 'Edward Bowles' limegula blommor, gärna torrt 25:-

Helgonört Kompakt grå, Santolina serratifolia (F) 35 cm som ovan 25:-

Hjärtstilla, Leonorus cardiaca F 100 cm rosa blom. ger mörkgrön ullfärg. Anses lugna vid hjärtklappning. 25:-

Isop Blå, Vit, Rosa Hyssopus officinalis, F 40 cm Doftande kant-, bi- och fjärilsväxt. Krydda i feta rätter. 25:-

Johannesört, Hypericum perforatum Topas F Den äkta naturläkearten samt brännvinskrydda o färgväxt. 25:-

Kamomill, Matricaria chamomilla E Används bl a till te. Läkeväxt. 20:-

Kamomill Romersk, Anthemis nobilis, F Sydeuropeisk art. Används till te och örtkosmetik 25:-

Kamomill romersk fylld, Anthemis nobilis Ligulosa/Flore Pleno F. Som ovan. Mycket dekorativ. 25:-

Kattmynta, Nepeta cataria, F 50 cm vita blommor. Doftväxt som förhäxar katter. Till te och vin! 25:-

Koriander indisk, Coriandrum sativum E 50 cm Färska blad i sallad o som dill. Frön brö- o matkrydda 20:-

Kummin, Carum carvi T 70 cm Fröna,(andra året) används som bröd, ost, brännvinskrydda och te. 20:-

Körvel dansk, Anthriscus cerefolium, E 40 cm Bladen används som persilja, i soppa, till sallader, såser. 20:-

Körvel spansk, Myrrhis odorata, F vit, sår sig, fin smaksättare till sallad, soppa, frön till snaps, fisk, bröd 45:-

Kvanne, Angelica archangelica T smak- och sötningsmedel, låt den fröså sig andra året 25:-

Tänk på att du får 10% rabatt när du köper 10 plantor eller fler av samma sort

Lavendel. Klassik som kant, fjärils- och luktegottväxt, går att använda i matlagning. Tag små mängder i mandelskorpor, blåbärspaj el glass.

Lavandula angustifolia **Munstead** F 40 cm lavendelblå, ljust blåviolett 20:-

Lavandula angustifolia **Hidcote Blue** F 40 cm som ovan men mörkviolett blomma. 20:-

Lavandula angustifolia **Grappenhall** F 100cm blå blommor, silvergrå blad. 25:-

Lavandula angustifolia **Rosea** F 45 cm blekrosa, i övrigt som ovan 25:-

Lavandula angustifolia **Richard Grey** F 60 cm mörkblå m silverblad 25:-

Lavandula angustifolia **Edelweiss**, F 45 cm den vitaste 25:-

Lavandula intermedia **'Dutch'** F 80 cm ljust blålila, silvriga blad 25:-

Libbsticka Levisticum officinalis F 200 cm Blad och frön kan användas i buljong, fågel- och köträtter. # 25:-

| | |
|---|------|
| Lundgamander/engelsk/lök gamander <i>Teucrium scorodonia</i> F mild vitlökssmak i sallad + medicinalväxt | 25:- |
| Läkemalva <i>Althea officinalis</i> F 150 cm. Växer som stockros med grågröna blad och blekrosa blommor. | 25:- |
| Läkerudbeckia , <i>Echinacea pallida</i> F 80 cm sol o näringsrikt. Vackra blommor - köp förkylningsmedicinen! | 25:- |
| Läkeverbena/Järnört <i>Verbena officinalis</i> F 80 cm Lila blommor. Gav enl. romarna heligt skydd o kraft | 25:- |
| Lökväxter , <i>Allium</i> tillhör de lite ovanliga kryddväxterna som tål skuggigare lägen . Prova även i perennrabatterna | |
| Gräslök , <i>Allium schoenoprasum</i> F 40 cm till sallader, sillen, smörgås- o soppkrydda. Torka blommorna | 15:- |
| Kinesisk (gräs-)lök , <i>Allium tuberosum</i> F 40 cm Delikat med mild vitlökssmak. Vita blommor | 20:- |
| Piplök , <i>Allium fistulosum</i> , F 80 cm. Kulturväxt med uppblåsta stjälkar, Utsökt i råkost o matlagning. | 25:- |
| Vitlök i kruka att plantera el. njuta av blasten. På hösten har vi utsädesvitlök, för sandblandad/porös jord. | 15:- |
| Topplök/Luftlök F bildar små knippen med lökar i högsta bladvecket. Goda, milda, färska el. i ugn | 25:- |

Malört/Artemisia, en stor användbar familj för soliga, torra lägen, höjder från 15 - 150 cm, alltid med vackra blad.

| | |
|---|------|
| Malört , <i>Artemisia absinthum</i> F 100 cm Grågrön brännvinskrydda . Gammaldags malmedel. | 25:- |
| Gulbladig gråbo <i>Artemisia vulg.</i> Oriental Limelight F gult variegerat bladverk | 25:- |
| Gulbrokig malört <i>Artemisia absinthium</i> Variegatum F 100 cm grönvitbrokiga blad, dekorativ | 25:- |
| Japansk/kryppmalört , <i>Artemisia smidiana nana</i> F 15 cm Främst som stenpartiväxt. | 25:- |
| Vitmalört , <i>Artemisia ludow.</i> Vallery Finnis F som ovan men sprider sig inte så mycket, bredare blad | 25:- |
| Sandmalört , <i>Artemisia stelleriana</i> 'Mori's Form' F Vacker silvrig martäckare i torra soliga lägen. | 25:- |
| Sandmalört , <i>Artemisia stelleriana</i> Boughton Silver F - " - | 30:- |
| Romersk/Pontisk malört , <i>Artemisia pontica</i> F 25 cm. Vermouthkrydda . Grå. Växer kraftigt! | 25:- |
| Åbrodd , <i>Artemisia abrotanum</i> F 100 cm Doft- och brännsvinskrydda . | 25:- |
| Ölandsmalört , F brännvinskrydda 30 cm | 30:- |
| Mattram , <i>Tanacetum parthenium</i> T sår sig, i folkmedicin mot migrän. Vacker blomning. | 25:- |
| Munkrenfana/Gubbaskägg <i>Chrys/Tanacetum vulg. crispum</i> F , krusiga dekorativa blad | 25:- |

Mynta/Mentha **F** Tolererar det mesta, även **skugga**. Obs Kungsmynta (*Origanum*), Temynta (*Monarda*), Rosenmynta (*Calamintha*), Drakmynta (*Physostegia*) etc **hör inte hit!** *Mentha* är tuff men vill inte torka.

| | |
|---|----------|
| Grönmynta <i>Mentha spicata</i> F 40 cm Kryddan i mintsås till lammkött. Även i äldre inläggningsrecept. | 30:- |
| Pepparmynta , <i>Mentha p.</i> Black Beauty F 50 cm, te, smaksättning av likör, bål, efterrätter och såser. | 25:- |
| Krusmynta , <i>Mentha spicata</i> 'Crispa' F 50 cm till te och doft | 45:- |
| Äppelmynta vitbrokig (<i>Mentha rotundifolia</i> var.) F till geléer, stekar etc | 25:- |
| Vattenmynta <i>Mentha aquatica</i> F planteras fuktigt. Använd som sorterna ovan. | 25:- |
| Fjärilsmynta <i>Mentha long.</i> 'Buddleia' F rosaviolett, långa blomspiror, fjärilsväxt | 35:- |
| Chokladmynta, Marockansk till te, Basilikamynta, Pierce krusmynta, Citronmynta, Ingefärsmynta, Brokbladig Ingefärsmynta är några andra myntasorter som finns | fr. 25:- |
| Myssmadra <i>Galium odoratum</i> F Vin- o likörkrydda. Torkas för väldoft o kärleksfullhet. Mytomspunnen! # | 35:- |

Oregano/Kungsmynta, storsläkt m flera som tål både sol o skugga. Kungsmyntan frösår sig, de andra är mer hanterliga. Använd generöst, gott och även bakteriedödande.

| | |
|---|------|
| Mejram <i>Origanum majorana</i> Marcelka E extra doft- och smakrik sort; sallad, soppa (ärt-)lamm o såser. | 20:- |
| Grekisk oregano <i>Origanum ssp. hirtum</i> F Stark riktig smak , färsk o torkad. Klassiker i pizza, tomat etc | 25:- |
| Kompakt kungsmynta <i>Origanum compactum</i> F Lågväxande mycket dekorativ. Höstblomning. | 30:- |
| Guldmejram/Gulbladig kungsmynta <i>Origanum v. Aureum</i> F Gyllene blad, doft! i rabatt o kruka | 25:- |
| Gulbladig kungsmynta <i>Origanum vulg.</i> Tumble's var. F Gyllena lite avlånga blad - " - | 25:- |
| Kungsmynta <i>Origanum vulgare</i> F Mild smak. Till färs, pasta o pizza. Fin i bukett o att torka. # | 25:- |
| Syrisk oregano <i>Origanum syriacum</i> 'Zantaar' F stark god arom, väl-dränerat, varmt läge, kan övervintra | 25:- |
| Blomstermejram <i>Orig. laevigatum</i> Hopley's , F cerise fjärilsväxt 30 cm varmt o soligt läge, väl-dränerat | 25:- |
| Blomstermejram " " Herrenhausern F violett " " " " | 25:- |
| Blomstermejram " " Rosenkuppel F ceriserosa " " " " | 30:- |

Perovskia/Himmelsspira *Perovskia atriplicifolia* **F** 80 cm trivs torrt o soligt. Doftande. **Isande blå!** fr. 95:-

Persilja krusbladig, slätbladig samt **persiljerot**, anv. rot o blad som krydda o medicinalväxt.

Se grönsaksplantorna.

| | |
|---|----------|
| Pimpinell Sanguisorba minor F till sallader, soppor, vinäger samt för att ”höja” sämre vin... | 25:- |
| Rosmarin Rosmarinus officinalis (F) Ljusblå. Till lamm,kyckling, fisk.Täck el övervintra inne. Olika priser | |
| Salvia | |
| Ananassalvia Salvia elegans Rutilans (F) Utsökt doft o smak. Till drinkar, efterrätter o kyckling. | fr. 35:- |
| Kryddsalvia Salvia off `Extracta` F till fisk, fläsk, kyckling. Blanda med persilja. Te. Vintertäck. | 25:- |
| Kryddsalvia blommor ljusblått. Vitblommande `Alba` finns också. | 25:- |
| Kryddsalvia smalbladig Salvia off. Lavandulifolia/hispanica,F , dekorativ, som ovan | 25:- |
| Kryddsalvia Storbladig , Salvia off. Berggarten F använd som all salvia off.. Stora vackra blad | 25:- |
| Muskatellsalvia Salvia sclarea T Ljusvioletta blommor, grågröna ludna blad. Doftande. Vinkrydda. | 20.- |
| Svartvinbärssalvia , Salvia elegans (F) som annanassalvia men med utpräglad svarvinbärs doft o smak | 35:- |
| Socketplanta , Stevia rebaudiana, (F) som krydda och sötningsmedel. Övervintra i kruka inne, svalt och ljust | 25:- |
| Stenkyndel/ Bergsmynta Calamintha nep. Nepetoides Blue Cloud F 25 cm en skönhet på hösten | 25:- |
| Stenkyndel/Bergsmynta Calamintha nep.nep. White Cloud F 25 cm - ” - | 25:- |
| Temynta , Monarda didyma, F många härliga sorter, alla blir ca 100 cm, trivs i bra trädgårdsjord, tål/vill ha fukt, har doftande blad som använts av Nordamerikas indianer i te. Prova! Blommorna är dramatiska och älskade av fjärilar, de har stort prydnadsvärde i kryddgård liksom i rabatterna. Vi har sorter som: Blaustrumpf, Fireball, Beauty of Cobham, Mahogany, Schneewittchen, Elsie’s Lavender, Prärienacht, Petit Pink Delight. Alla Monarda står nu bland perennerna, se färger och priser (som är beroende på storlek m m) i perennförteckningen! | |
| Timjan, högre , 10-20 cm, som krydda, rabatt- och stenpartiavväxt i sol. Vintertäck ev. med odlingsväv. | |
| Kryddtimjan Thymus vulgaris ,ärtsoppstimjan 30 cm oumbärlig i köket i t ex fläsk, fågel, bön- o linsrätter | 25:- |
| Fransk kryddtimjan Thymus vulgaris compactum F låg och kompaktväxande, mycket fin smak | 25:- |
| Citrontimjan Thymus citrodrorus F Favorit i mat och rabatt! Fin till dressing och fisk. | 25:- |
| Citrontimjan finns i många varianter med gyllene blad, vitstrimmiga etc. Blommor vackert och är vintergröna. | |
| Aureus, Silver Queen, Golden King, EB Andersson, Doon Valley. | |
| Stortimjan Thymus pulegoides F rosa 30 cm , soligt och torrt | 25:- |
| Timjan, lägre , 5 - 10 cm främst som stenparti- och marktäckarväxt. Sol. Inte fukt | |
| Backtimjan F Thymus serphyllum tappar bladen på vintern, bästa hjälpen mot hosta | 25:- |
| Luden timjan/Gråtimjan Thymus pseudolanuginosus F Grå, ludna blad, lila blommor | 30:- |
| Låg backtimjan Thymus praec. Highland Cream F Fin i stenparti o som fogväxt. Vitbrokiga blad | 25:- |
| Låg backtimjan Thymus praecox cocc. F - ” - Purpurröda blommor | 25:- |
| Låg backtimjan Thymus praecox Pink Chinz F - “ - varmrosa blommor | 25:- |
| Vitblommande backtimjan Thymus serph. Albiflorus F vitblommande mycket fräsch. | 30:- |
| Islandstimjan , Thymus praecox `minor` F 10 cm i torra, soliga lägen t ex stenparti | 30:- |
| Samt ovanligare sorter som apelsintimjan och ickeblommande timjan , fin som marktäckare, sparsam blomning. | 25:- |
| Trädgårdssyra , Rumex rugosa, F odla i sol, förväll bladen innan du använder dem som spenat | 20:- |
| Vinruta Ruta graveolens F Dekorativa gulgröngrå blad . Anv med försiktighet! till mat. Vinkrydda | 25:- |
| Vinruta , Ruta Graveolens Jackman’s Blue,F vackert blådagliga blad, i övrigt som ovan | 35:- |
| Vinterkyndel , Satureja montana F 20 cm Anv. som ovan . Vintergrön. Även kantväxt. Klippas ner på våren | 25:- |
| Vänderot Valeriana officinalis F Ljuslila blommor. 150 cm, ljusviolett Sägs vända allt ont till gott. # | 25:- |

Vill du få en godare och mer spännande matlagning, vill du ha fjärilar, bin och humlor i din trädgård, vill du samla eller prova gamla medicinska råd, är du intresserad av kulturhistoria och växter ?
Kryddväxterna ger näring till all denna längtan och stimulansen tar aldrig slut.
Ju mer man vet, desto roligare blir det att odla och använda kryddväxterna.

E=ettårig T= tvåårig F=flerårig (Parentes runt betyder: övervintra inne). # = växter som tål eller vill ha skugga, alla de andra föredrar sol. Bl a anis, kardbenediktin och Mariatistel har vi odlat plantor av tidigare men funnit att de blir bättre om de sås direkt ute i jorden . Frö finns bl a hos Lindbloms frö i Kivik.

De allra flesta växter som av tradition räknas som kryddväxter, kommer från Medelhavsområdet. Vet man det så förstår man att de vill stå soligt och gärna i torr, mager jord. Den som har kompakt lerjord kan lägga sand eller grus vid planteringen av plantorna. Fransk Dragon och Basilika tillhör undantagen, de vill ha porös och näringsrik jord.

Kryddväxter som sätter smak, lockar fjärilar och prunkar i rabatten!

Sätt krydda på varje dag - odla dina egna kryddväxter och njut!

Gemensamt för dem är att om du vill odla för att skörda mycket och njuta färskt, så får du vattna och gödsla, inte bara glömma dem.

De viktigaste matkryddväxterna:

Basilika, som trivs bara i varma, skyddade lägen.

Ge näring och vattna. Ettåringen som höjer upplevelsen av sommar!

Citronmeliss, växer gärna i halvskugga. Fyll t ex en kyckling innan den sätts i ugnen. Fin i sallader och fruktsallader. Klipp blommorna och sätt i bukett, så sår den sig inte.

Vattna o gödsla, så blir den saftig o god.

Fransk dragon, ädlaste kryddväxten! Bra jord med näring och vatten men inte alltför tung lerjord.

God färsk och ännu godare torkad.

Kyndel, lite ovanlig men bra till bön- och kålrätter.

Binder nämligen magens gaser.

Smak mellan timjan o oregano.

Libbsticka en liten bit blad ger mustig smak, som buljongtärning, åt soppor och grytor.

Lökväxter är omöjliga att klara sig utan. Klipp gräslök, kinesisk lök, piplok m m för frisk krydda.

Mynta växer bra i halvskugga. Myntan är generös. Njut den i mängd, liksom citronmeliss, som te, kall dryck etc.

Oregano. Mest smakar den grekiska oreganon både färsk och torkad.

Persilja. Krusbladig är snygg som dekoration och god. Slätbladig är smakrikare. Rotpersilja till soppor o grytor!

Rosmarin. Ljuvlig till all stekt och grillad mat, även äpplen! Lär dessutom vara bra för minnet och minnen!

Kryddsalvia. Perfekt till att låta steka med flera sorters lök, lägga i kyckling, till lever och koka förkylnings te av.

Kryddtimjan. På stekt potatis, stek, kyckling, quorn och överallt där man vill få en Medelhavssmak.

Och så ärtsoppa förstås!

Läs på här vilka som är fleråriga och lite om hur de trivs. Fråga oss på plantskolan om du är osäker.

Vi härdar av alla plantor som går att anpassa för ett liv utomhus. De flesta kryddväxter som är odlade så är lätta att lyckas med. Basilikan är ett undantag som alltid vill leva i ljummen temperatur, vissa somrar går det, andra somrar kommer den inte utomhus. Men fortsatt att prova och njut!

Boktips: **"Kryddväxter-odla, laga, njut"** med odlingsråd, recept, planteringsskisser och lite hokusfokus från vår trädgård av Lena Drameus-Åberg på ICA-bokförlag. Sök den på nätet via t ex Google.

Kryddiga tips:

Använd dina kryddväxter varje dag.

Gör en örtolja till helgen: Mixa basilika, vitlök och rejält med persilja i en god olja, t.ex. oliv el. raps.

Dropa över bröd, soppa, grönsaker kokta eller färska.

Mmmm... Den håller sig i kylskåp 4-5 dar.

Prova också varianter med fransk dragon, gräslök och persilja, och kanske lite dijonsenap.

Låt några blad citronverbena sjuda med i vattnet du kokar fisk i.

Fyll en kyckling som ska grillas i ugn med lök och kryddsalvia.

Klipp färska örter över god färskpotatis nykokt, kall eller när den stekts upp.

Låt alltid några lagerblad steka med kyckling, kycklinglever eller fläskkött. Chili till fruktiga efterrätter o choklad.

Och så God-natt-te med citronmeliss

Kryddväxter för sandigt läge

Favoritplatsen för de flesta kryddväxter

Allium – lökväxter OO

Artemisia – Malört, alla gråbladiga O

Calamintha – Stenkyndel OO

Gallium odoratum – Myskmadra OO

Helichrysum – Curryört O

Hypericum Perfortaum – Johannesört OO

Lavandula – Lavendel O

Melissa off. – Citronmeliss OO

Origanum – Oregano o Kungsmynta OO

Perowskia – Himmelsspira O

Ruta graveolens – Vinruta OO

Salvia off. – Kryddsalvia OO

Santolina- Helgonört O

Satureja – Rosenmynta O

Thymus – Timjan många sorter OO

Kryddväxter på lerjord

Plantera i extra grus, blanda i kompost el. mull..

Allium – lökväxter OO

Althea – Läkemalva O

Angelica – Kvanne OO

Chrys/Tanacetum cris- Gubbaskägg OO

Foeniculum `Smokey`- Bronsfänkål O

Galium odoratum – Myskmadra OOO

Hypericum perf – Johannesört OO

Hyssopus – Isop OO

Lavandula ang – jordförbättrad m sand el. grus O

Leonorus card. – Hjärtstilla O

Levisticum – Libbsticka OOO

Melissa off. – CitronmelissOO

Mentha – alla myntor OOO

Monarda – Temynta, ej torrt O

Origanum vulgare_ Kungsmynta OO

Ruta graveolens – Vinruta OO

Sanguisorba minor – Pimpinell O

Valeriana officinalis-Vänderot OO