

PLANTLISTA - KRYDDVÄXTER

Kryddväxter samt örter för doft och färg!

De allra flesta växter som av traditionellt räknas som kryddväxter, kommer från Medelhavsområdet.

Vet man det så förstår man att de vill stå soligt och gärna i torr, mager jord.

För att underlätta så att t ex lavendel och helgonört blir flerårig så kan den som har kompakt lerjord lägga sand eller grus runt sina plantor. Och den som redan har en sandblandad jord kan koppla av!

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.

* markerar nyhet för 2002.

Fler kryddväxter finns!

Vissa kryddväxter t ex Ananassalvia planterar vi även upp i stora krukor.

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.

Kryddväxter 2002

Angelica, Kvanne (Angelica Archangelica) T Smak o sötningsmedel i bl a rabarberrätter #	25:-
Anisisop , Agastache foeniculum, Blue Fortune F 100 cm. Blåviolett. Som te-, mat- och fjärilsväxt. Favorit!	25:-
Basilika , Ocimum basilicum	15:-
E Odlas i skyddat läge eller inomhus. Ge den näring och vatten och njut...	
Bladen används färsk, frysta eller i vinäger till sallader, tomaträtter, pasta och pestosås.	
Plocka alltid topparna på plantan uppiifrån. På så sätt toppar du den får den buskigare och hindrar blomning som bara tar kraft. Vill du bevara basilikasmaken är frysning den bästa metoden . Torkad basilika får en annan men ändå användbar smak, t ex till soppor och grytor.	
"Medelhavssmak":	
Genovese compatto kompakt stam av Genovese, 40 cm grön med stark smak, bra i kruka.	
Krukbasilika, Bubikopf , god grön kompakt bra i kruka.	
Salladsbasilika , 50-70 cm gröna stora blad med mild smak	
Småbladig basilika , 50 cm grön aromstark !	
Citronbasilika , 40 cm grön med smalare blad, ljuvlig doft/smak till te, sallad, fisk etc.	
Röd basilika Osmín 40 cm, mörkt mahognyfärgade blad. God basilikasmak.	
Röd fransad basilika, Purple Ruiffles* 40 cm, mörkröd, god och dekorativ. Favorit i repris.	
"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 Horapha 40 cm För Thailandsk o Vietnamesisk matlagning och dekor.	
Helig basilika , O sanctum E/(F) Smultrondoft, fin smak i t ex ris- o kycklingrätter.	
Sägs skydda mot allt ont! Det skadar ju inte att prova...	
Björnrot , Meum athamanticum F vit 40 cm fransat fint bladverk. Anv. som persilja o dill. Brännvinskrydda.	25:-
Blodtopp , Sanguisorba officinalis F 100 cm mörkröda toppblommor, vinförbättrare. I dekokt: bleker fräknar	25:-
Citrongräs , Cymbopogon citratus (F) ca 25 cm nedre delarna av "grässtammen" används främst i asiatisk mat.	25:-
Citronmeliss , Melissa officinalis F 100 cm Hjärtansfröjd. Bladen i te, drinkar, sallader som dekoration etc. #	20:-
Gulbrokig citronmeliss , F Melissa off. var 'Sunburst' varigerade blad i övrigt som ovan #	25:-
Citronverbena , Aloysia triph./Lippia citrodora(F)100 cm Ljuvlig smak o doft till kaka, mat, bad o luktgott. från	25:-
Dragon Fransk , Artemisia dracuncul., F 40 cm Klassisk krydda i bearnaisesås o till kyckling. Färs el. torkad	25:-
Fingerborgsblomma , grekisk, Digitalis lanata, läkeväxt F, gula blommor.	25:-
Fänkål frö- , Foeniculum vulgaris, T 150 cm Använd bladen som dill, till fisk, sallader, soppor. Frön till bak o te.	20:-
Fänkål brons- , - " - 'Smokey' 150 cm god smak på frö och blad. Blir ofta flerårig. Övrigt som ovan.	20:-
Gamander , Teucrium chamaedrys, F 20 cm lilarosa Fin gammal kant- och läkeväxt. Doftar citrongryddigt.	25:-
Gurkört , Borago officinalis, E frösår sig. Blommor och spåda blad i sallader o som dekoration.	20:-
Helgonört Grå , Santolina chaemacyp. F sticklingsförökad Klosterväxt, doft- o likörkrydda. Vintertäck ev.	25:-
Helgonört Grå , - " - F 'Edward Bowles' limegula blommor, som ovan i övrigt	25:-

Helgonört Kompakt grå , Santolina serratifolia (F) 35 cm Sticklingsförökad i övrigt som ovan	25:-
Helgonört Grön , Santolina rosmarinifolia (F) Som ovan	25:-
Hjärtstillä , Leonorus cardiaca F 100 cm rosa blom. ger mörkgrön ullfärg. Anses lugna vid hjärtklappning.	22:-
Isop Blå, Vit, Rosa Hyssopus officinalis, F 40 cm Doftande kant-, bi- och fjärilsväxt. Krydda i feta rätter.	20:-
Johannesört , Hypericum perforatum Topas* F Den äkta naturläkearten samt brännvinskrydda o färgväxt.	25:-
Kamomill , Matricaria chamomilla E Amnvänds bl a till te. Läkeväst.	20:-
Kamomill Romersk , Anthemis nobilis, F Sydeuropeisk art. Används till te och örtkosmetik.	20:-
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 som bröd o matkrydda	20:-
Kummin , Carum carvi T 70 cm Fröna,(andra året) används som bröd, ost, brännvinskrydda och te.	20:-
Kyndel , Satureja hortensis Aromata E 25 cm Bladen till kött-, bön-, sopprätter etc. God krydda, binder gaser!	20:-
Vinterkyndel , Satureja montana F 20 cm Anv. som ovan . Vintergrön. Även kantväxt. Klipps ner på våren	20:-
Körvel dansk , Anthriscus cerefolium, E 40 cm Bladen används som persilja, i soppa, till sallader, såser.	20:-
Körvel spansk , Myrris odorata, F 70 cm Vackra ormbunksliknande blad. I övrigt som ovan. #	20:-
Lavendel vanlig , Lavandula angustifolia, F klassik som kant, fjärils- och luktegottväxt, som faktiskt går att använda i matlagning. Tag små mängder i mandelskorpor, blåbärspaj eller glass.	
Frösådda plantor, till lägre pris, är klara till försäljning sensommaren. 70 cm	18:-
Tänk på att du får 10% rabatt när du köper 20 plantor eller fler av samma sort!	
Sticklingsförökade, enhetliga:	
L.a. Munstead F 40 cm lavendelblå, ljust blåviolett	20:-
L.a. Hidcote Blue F 40 cm som ovan men mörkviolett blomma.	20:-
L.a. Grappenhall F 100cm blå blommor, silvergrå blad.	5:-
L.a. Rosea F 45 cm blekrosa, i övrigt som ovan.	25:-
L.a. Richard Grey F 60 cm mörkblå m silverblad.	25:-
L.a. Edelweiss* , F 45 cm den vitaste	25:-
La. intermediat 'Dutch' F 80 cm ljust blålila, silvriga blad.	25:-
Libbsticka Levisticum officinalis F 200 cm Blad och frön kan användas si buljong, fågel- och köträtter. #	20:-
Lundgamander/engelsk/lök gamander Teucrium scorodonia F*mild vitlökssmak i sallad + medicinalväxt	25:-
Läkemalva Althea officinalis F 150 cm. Växer som stockros med grågröna blad och blekrosa blommor.	20:-
Läkeverbena/Järnört Verbena officinalis F 80 cm Lila blommor. Ansågs av romarna ge heligt skydd och kraft	20:-
Lökväxter, Allium tillhör de lite ovanliga kryddväxterna som tål skuggigare lägen . Prova även i perennrabatterna	
Gräslök , Allium schoenoprasum F 40 cm till sallader, sillen, smörgås- och soppkrydda. Torka blommorna	12:-
Kinesisk (gräs-)lök , Allium tuberosum F 40 cm Delikat gräslök med mild vitlökssmak. Vita blommor.	20:-
Piplök , Allium fistulum, F 80 cm. Kulturväxt med uppblåsta stjälkar, Utsökt i råkost o matlagning.	25:-
Topplök/luftlök , F Allium cepa var. Proliferum små knippen av goda lökar överst på bladen	25:-
Utsädesvitlök har vi på hösten, när den ska sättas, gärna i sandblandad/porös jord.	
Malört/Artemisia , en stor användbar familj för soliga, torra lägen, höjder från 15-150 cm, alltid med vackra blad.	
Malört , Artemisia absinthum F 100 cm Grågrön brännvinskrydda. Gammaldags malmedel.	20:-
Japansk/kryppmalört , Artemisia smidiana nana F 15 cm Främst som stenpartiväxt.	25:-
Vitmalört , Artemisia ludoviciana Silver Queen F 60 cm silvergrått bladverk för kruka o rabatt.	25:-
Vitmalört , Artemisia ludoviciana Vallery Finnis F som ovan men sprider sig inte så mycket, bredare blad	25:-
Pärlmalört , Artemisia lactiflora var Guizho F 150 cm variant med mörka blad och vita blommor.	25:-
Strandmalört , Artemisia maritima F 40 cm Finflikigt silverbladverk. Den finaste bäskryddan.	30:-
Romersk/Pontisk malört , Artemisia pontica F 25 cm. Vermouthkrydda. Grå. Växer kraftigt!	25:-
Slottsmalört , Artemisia abrotanum Powis Castle F 60 cm flikigt silvrigt bladverk. Vintertäck.	30:-
Åbrodd , Artemisia abrotanum F 100 cm Doft- och brännvinskrydda.	25:-
Vit åbrodd Artemisia abrotanum Album F som ovan men ljusare blad o blommor.	22:-
Mattram , Chrysanthemum partenium. F 70 cm Sky av vita blommor. Traditionell migränmedicin.	20:-
Munkrenfana/Gubbaskägg Chrys/Tanacetum vulg. crispum 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!	
Citronmynta Mentha citrata F 50 cm god citron-mintsmak	25:-
Grönmynta Mentha spicata F 40 cm Kryddan i mintsås till lammkött. Även i äldre inläggningsrecept.	25:-
Pepparmynta , Mentha piperita F 50 cm Till te och smaksättning av likör, bål, efterrätter och såser.	25:-
Krusmynta Mentha spicata crispa F använd som grönmyntan, te m. m. smaka dig fram.	25:-
Äppelmynta Mentha rotundifolia/suaveolens F till geléer, mintsås, i pajer eller te.	25:-
Äppelmynta vitbrokig (Mentha rotundifolia var.) F till geléer, stekar etc	25:-

Ädelmynta, skånsk vitbrokig/Ingefärsmynta , <i>Mentha gentilis</i> v <i>subspicata</i> . F Som "matmyntorna" ovan	25:-
Korsikansk mynta , <i>Mentharequienii</i> F världens minsta mynta, vill ej stå torrt, stark doft	25:-
Vattenmynta <i>Mentha aquatica</i> F* planteras fuktigt. Använd som sorterna ovan.	25:-
Myrten <i>Myrthus communis</i> F Aromatisk kryddväxt till fläsk o lammstek. Brudkroneört. Tål ej torka o frost! från	25:-
Myskmadra <i>Galium odoratum</i> F Vin- o likörkrydda . Torkas för väldoft o kärleksfullhet. Mytomspunnen! #	25:-
Oregano/Kungsmynta , storsläkt m flera som tål både sol o skugga. Kungsmyntan frösår sig, de andra är mer hanterliga. Använd generöst, gott men även bakteriedödande.	
Mejram <i>Origanum majorama</i> Marcelka E extra doft- och smakrik sort;sallad, soppa (ärt-)lamm o såser.	20:-
Guldmejram/Guldblädig kungsmynta <i>Origanum vulg.</i> Aureum F Gyllene blad, doftande! i rabatt o kruka	25:-
Blomstermejram <i>Origanum laevigatum</i> Rosenkuppel , F cerise. Fantastiskt vacker fjärilsväxt aug.- sep.	25:-
Blomstermejram <i>Origanum laevigatum</i> Herrenhäusern , F som ovan, vintertäck gärna båda	22:-
Kungsmynta <i>Origanum vulgare</i> F Mild smak. Till färs, pasta o pizza. Fin i bukett o att torka .#	20:-
Kompakt kungsmynta <i>Origanum compactum</i> F Lågväxande mycket dekorativ. Höstblomning.	25:-
Grekisk oregano <i>Origanum ssp.</i> Hirtum F Stark "riktig" smak, färsk o torkad.Klassiker till pizza, tomat etc	25:-
Samt flera andra sorter oregano/kungsmynta. Som Country Cream, vitbrokig, och gul Tumble's variety.	25:-
Perovskia/Himmelsspira <i>Perovskia atriplicifolia</i> F 80 cm trivs torrt o soligt. Hela växter doftar. <i>Isande blå!</i>	40:-
Persilja krusbladig, slätbladig samt persiljerot , anv. rot o blad som krydda o medicinalväxt. Se grönsaksplantorna.	
Pimpinell <i>Sanguisorba minor</i> F till sallader, soppor, vinäger samt för att "höja" sämre vin.	20:-
Renfana <i>Chrysanthemum vulg.</i> F Brännvinskrydda, te, vinrecept samt för att bevara människors ungdom!	20:-
Rosenmynta <i>Satureja grandiflora</i> F Vackra rosa blommor. Efterrätts- och drinkdekoration.	25:-
Rosmarin <i>Rosmarinus officinalis</i> (F) Ljusblå. Till lamm,kyckling, fisk.Täck el övervintra inne. Flera storlekar från	20:-
Salvia	
Ananassalvia <i>Salvia elegans</i> <i>Rutilans</i> F Utsökt doft o smak. Till drinkar, efterrätter o kyckling.	20:-
Kryddsalvia <i>Salvia officinalis</i> F till fisk, fläsk, kyckling. Blanda med persilja. Te. Vintertäck.	20:-
Vanlig kryddsalvia blommor ljusblått. Vitblommande , <i>Salvia</i> off. 'Alba' finns också.	20:-
Kryddsalvia rödblädig <i>Salvia officinalis</i> Purpurea F Rödblädig i övrigt som ovan.	25:-
Kryddsalvia gulbladig <i>Salvia</i> off Icterina F Gyllenstrimmig i övrigt som ovan	25:-
Kryddsalvia storbladig <i>Salvia</i> off. Bergarten . F + S.o. lavandulifolia , smalbladig,	25:-
Kryddsalvia trefärgad <i>Salvia</i> off. Tricolor ,använd som vanlig. Något känsligare. Vintertäck	25:-
Muskatellsalvia (<i>Salvia sclarea</i>) T Ljusviolettera blommor, grågröna ludna blad. Doftande. Vinkrydda.	20:-
Sockerplanta* , <i>Stevia rebaudiana</i> , (F) som krydda och sötningsmedel. Övervintra i kruka inne, svalt och ljust	25:-
Stenkyndel/ Bergsmynta <i>Calamintha nep.</i> Nep.Blue Cloud F 25 cm mindre, blanka blad, en skönhet på hösten	25:-
Temynta , <i>Monarda didyma</i> , 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:	25:-
'Schneewitchen' vit, 'Beauty of Cobham' lysande rosa, 'OH Charm' tvåfärgad rosa-violett ,	
'Blustrumpf' blåviolett, 'Twins Rose' ljusrosa, 'Kardinal' rödviolett, 'Cambridge Scarlet' varmröd,	
'Dark ponticum' * , grön och violett! 'Twins Rose' milt rosa, 'Aquarius' violett, 'Elsie's Lavender' blålila	
'Squaw', rödlila, 'Fistulosa' violett , blommor senare än de andra temyntorna!	
Timjan, högre , 10-20 cm, som krydda, rabatt- och stenpartiväxt i sol	
Fransk kryddtimjan <i>Thymus vulgaris</i> <i>compactum</i> F låg och kompaktväxande i övrigt som ovan.	22:-
Citrontimjan <i>Thymus citrodorus</i> F Favorit i mat och rabatt! Fin till dressing och fisk.	22:-
Citrontimjan finns i många varianter med gyllene blad, vitstrimmiga etc. Aureus, Doon Valley, Golden King, Highland Cream, Silver Possy, EB Andersson, Doon Valley, Golden Dwarf. Samtliga blommor vackert och är vintergröna. Samt en sort som är suverän som marktäckare men knappast blommor (vi kallar den "icke-blommande")	
Timjan, låga , 5-10 cm främst som stenparti- och marktäckarväxt. Sol. Inte fukt	
Backtimjan <i>Thymus serpyllum</i> tappar bladen på vintern, bästa hjälpen mot hosta	22:-

Luden timjan/Gråtimjan Thymus pseudolanuginosus F Grå med ludna blad, lila blommor	22:-
Låg backtimjan Thymus s coccineus F Bra i stenparti och som fog växt. Lila blommor.	22:-
Vitblommande backtimjan Thymus serph. Snowdrift F mycket fräsch.	22:-
Stortimjan Thymus pulegioides F rosa blommor, mörkgröna stora blad, bra till matlagning.	22:-
Samt ett antal ytterligare timjansorter	
Vaniljgräs , Antoxanthum odoratum F som krydda till stekar! Bl a. Sprider sig!	20:-
Vinruta Ruta graveolens F Dekorativa gulgröngrå blad . Anv med försiktighet! till mat. Vinkrydda	20:-
Vänderot Valeriana officinalis F Ljuslila blommor. Sögs vända allt ont till gott. #	20:-

Plantera kryddväxter för barnen och fjärlarna, för snapsen och ärtsoppan men mest för att de är tåliga vackra och tacksamma. Vi upplever allt oftare att trädgårdsägare vill samplantera kryddväxter och gammaldags perenner för att få en levande trädgård. Till dessa växter behövs ingen märkvärdig jord. Bjud gärna in dem med lite bra planteringsjord i gropan.

Använd dina kryddväxter varje dag i matlagningen!

Trädgårdsmästaren har ordet:

Fransk dragon på stekt nypotatis....

Den spanska körveln växte frodigt, så det gick att gömma sig ibland den och den smakade lakrits.

Libbstickan vaktade porten till gården mot det onda.

Jag visste inte som barn vad den hette, bara att den luktade speciellt när man vidrörde den.

När grannen "Per Målare" tipsade mig om att börja odla kryddväxter för mer än 20 år sedan, var kunskapen om dessa växter nästan bortglömd.

Vilket intresse kunder och förbipasserande visade när vi började sälja basilika, citrontimjan, rosmarin, koriander, oregano osv på torget i Ystad.

Många äldre kände igen dofter från barndomsår och det blev många trevliga möten med människor.

Livet ledde mig lyckligen till Lena som efter giftermål i kryddgården bl a skrivit boken "Kryddväxter Odla-laga-njut" (ICA-bokförlag).

Många goda tips om kryddväxternas användning finns i den... men inte det om fransk dragon på färsk nypotatis!

Kjell Åberg

Boktips:

"Kryddväxter-odla, laga, njut" med odlingsråd, recept, planteringsskisser och lite hokus-pokus från vår trädgård av Lena Drameus-Åberg på ICA-bokförlag.

Säljs här i trädgården och i bokhandeln. Vårt specialpris är 200:-.

Dessa är några frågor du får svar på i boken:

Vad ingår i Trudes fantastiska julsaps? Kan man odla kryddväxter i skugga? Vad är en blomsterbitter? Hur lagar jag en pestosås? Varför bjuds jag jämt på vin kryddat med myskmadra? Smakar det inte tvålv om lavendelglassbomben? Kan jag ha någon nytta av citronmelissen nu när den håller på att ta över trädgården? Hur kan jag stoppa den? Kan jag göra en minikryddgård på balkongen? Hur lagar man Hans Wargs lammstek och Carinas romerska rullader? Kan jag odla kryddväxter fast jag vill ha ordning? Finns det kryddväxter som hindrar att vi får så mycket gaser i magen? Kan man sätta sig och njuta i kryddgården och bara låta det växa?