



En kasse fyldt med krydderurter

På en solfyldt terrasse eller altan vil en kasse med krydderurter vokse godt. Du kan sagtens hænge kassen op på væggen eller ud over terrassens kant, men sørg for at den er forsvarligt fæstnet, så ingen får den ned over sig.

Hvor kommer planterne fra

Det er faktisk meget praktisk at vide noget om, hvor planterne oprindeligt kommer fra. F.eks. kommer rosmarin og timian fra Middelhavslandene, hvor de både får masser af sol og samtidig meget lidt nedbør. Planter du derfor timian og rosmarin i din krydderurtekasse, er det bedst at blande gode med sand eller sten i jorden, så de ikke står for vådt.

Det er også bedst at lade alle mynter vokse i deres egen krukke, for de breder sig alt for meget.

Basilikum er en dejlig krydderurt, men kan give problemer, hvis den overvandes. Plant derfor også altid basilikum i potter for sig selv.

Sådan gør du:

Nr. 1 Din kasse skal være forsynet med huller i bunden, så overskydende regnvand kan komme ud af kassen

Nr. 2 Læg nu et lag af potteskår eller mellemstore sten i bunden. Store lecanødder er også en god løsning. Fyld kassen halvt op med god plantejord evt. iblandet sand eller småsten, hvis du planter middelhavsplanter

Nr. 3 Sænk potterne med krydderurter ned i en spand med vand så de kan trække vand ind i rodklumpen. Når potterne er blevet våde og tunge, trækker du forsigtigt potten af. Nu kan du placere planterne i din kasse. Måske skal du prøve dig lidt frem, så de kommer til at stå fint sammen. De oprette planter ser pæneste ud i midten af kassen, mens de overhængende passer godt ud mod kanten

Nr. 4 Nu kan du fylde jord rundt om og på toppen af alle de forskellige krydderurter. Brug fingerspidserne til at skubbe jorden godt rundt i hele kassen. Det færdige resultat skal levne plads til at du kan vande, så jorden skal være ca. 2-3 cm fra kassens kant

Nr. 5 Vand nænsomt med en vandkande, der har spredning på. Vandet vil roligt trænge ned gennem al jorden og sikre en god kontakt mellem røddernes spidser og den nye jord

Nr. 6 Det bedste ved krydderurter er, at de elsker at blive klippet i og nippet af. Tag gerne toppen af – det fremmer plantens evne til at danne nye sideskud og endnu flere nye skud, som du kan høste løbende af. Dog vokser purløg lidt anderledes end de øvrige krydderurter – næsten lige som græs. Når du høster purløg, skal du klippe det af ved bunden.

Dip

Det er supernemt at lave en dressing med krydderurter fra din kasse. Bland cremefraise med lige hvad du synes.