



# Sådan får du masser af krydderi

De fleste krydderurter i haven er flerårige. Det vil sige, at de vokser år efter år. Enkelte skal plantes hvert år, og nogle kræver specielle forhold, for at blive rigtig gode. Her skal vi se nærmere på, hvordan man dyrker krydderurter. Du skal prøve at så og plante krydderurter, og så skal de selvfølgelig høstes og bruges.

## Nogle af de ældste og mest dyrkede planter i verden

Krydderurter er beskrevet i Det Gamle Testamente, og haverne var allerede i middelalderen plantet til med krydderurter. Haverne ses ofte ved siden af klostre, som dengang hjalp syge mennesker. Urterne blev både brugt i maden, men ikke mindst som medicin.

I dag har vi andre måder at blive helbredt på, så krydderurterne har først og fremmest en funktion, når vi skal nyde vores mad.

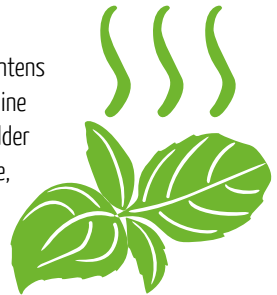
### Gartnertips

1. læg frøene i blød i vand ca. 3 timer
2. fordel vat i en lille skål og vand det godt til
3. smør frømassen hen over vatsykket i et jævnt lag
4. dæk skålen med husholdningsfilm eller plasticpose, så vandet ikke fordamper

### Aroma

Duften og smagen befinder sig i plantens olier. Når du gnider et blad mellem dine fingre, så frigives duften, og den sidder tilbage på din hud. Opvarmes olierne, så mister de fleste både duft og smag, så langt de fleste krydderurter skal først tilsættes maden lige inden, den er færdig.

Olierne er tydeligst i de friske krydderurter, men tørrer du dem, mens de er på deres højeste aroma niveau, så kan du bevare det meste af smagen til senere brug.





## Succes med karse

De fleste børn og voksne har prøvet at så karse i vat. Det kan nemt lade sig gøre – også på en kold vinterdag. Karse spirer nemt og så kan karse vokse i et forholdsvis lysfattigt lokale.

### Du kan også ...

- tegne en figur, et bogstav, et tal eller noget helt fjerde. Så dit mønster til med karse – det bliver rigtig flot.
- lave eksperimenter med dit nysåede karse. Hvordan vokser det i en lystæt kasse eller inde i skabet?
- hvem kan gro den højeste karse. Lav målinger og tegn det ind på et koordinatsystem – hvor hurtigt når du op på 5 cm?



## Gæt en duft

Hvor godt kender du egentlig de forskellige krydderurter? Hvordan dufter de? Hvordan smager de?

### Prøv om du kan bestemme duften

- Vælg 3 – 5 forskellige potter med krydderurter eller klip toppen af i et glas med vand. Påfør navneskilte på bagsiden og stil dem på en række.
- Find sammen to og to.
- Den ene får bind for øjnene og skal nu dufte til forskellige krydderurter og fortælle, hvad de hedder. Når makkeren skal gøre det samme, ændres rækkefølgen.
- (Det er ikke alle krydderurter, der dufter uden berøring, så testpersonen skal have mulighed for at gnide blade, som kan frigive duft)
- Giv alle krydderurterne karakter. Hvilken krydderurt vinder afstemningen?
- Hvilken krydderurt synes du dufter bedst. Hvilken bryder du dig ikke om.

## Så selv krydderurter

Der findes mange forskellige krydderurter, og du kan nemt komme i gang med at dyrke dine egne krydderurter ved at så dem.

De fleste frø fra krydderurter er meget små. Derfor er det bedst at starte med at så ud i bakker eller potter indendørs.



De fleste krydderurter spirer optimalt ved 10 – 13 grader C, mens basilikum kræver temperatur på 20 grader C.



### Sådan kan du gøre

1. Vælg 3 – 5 forskellige krydderurter på frøhylden
2. Find bakker, potter, såjord (brug altid en god kvalitet), skilte, vand og plastiklåg/poser
3. Fyld fugtig jord i potter eller bakker og tryk jorden flad med et forsigtigt tryk
4. Find sådybden på posen og læg dem i potterne
5. Vand forsigtigt til og dæk med låg eller pose
6. Stil planterne lyst
7. Når frøene er spiret frem, skal låget eller posen fjernes
8. Når det er blevet varmere udendørs kan krydderurterne flyttes ud til afhærdning (stil dem skyggefuldt i læ)
9. Efter en lille uges tid, så er planterne klar til at komme ud under åben himmel, og kan enten plantes ud i et bed eller i kummer, højbed eller større krukker.



Trin  
3

## Plant krydderurter udenfor

I danske gartnerier og planteskoler dyrkes mange krydderurter i små potter, der er nemme at plante ud i større beholdere. Med potter kan der hurtigt etableres et krydderurtebed. Hvordan får du så det bedste krydderurtebed? Man kan inddele krydderurter i fire forskellige grupper.



### Vokser nemt sammen i et bed

Salvie, timian, merian, purløg, kinesisk purløg, fennikel, kommen, citronmelisse, vintersar, merian, oregano, løvstikke

### Skal plantes hvert år

Persille, koriander, basilikum, dild

### Vokser voldsomt og indtager hele bedet

Alle mynter, peberrod

### Klarer ikke vinterens kulde

Rosmarin, estragon, citronverbena, laurbær





## Placering og jord

Krydderurter skal have masser af sol og varme. Find et sted, hvor der ikke er for meget skygge og mål jordstykket ud, eller byg dit højbed.

De fleste krydderurter vokser i helt almindelig havejord, men den skal være fri for store sten og ukrudt. Grav derfor jorden godt igennem, så den er porøs og nem at plante i.

I højbedet skal jorden også være luftig. Du kan godt blande kompost eller spagnum i almindelig havejord, men aldrig mere end 1 del til 4 dele jord.

## Plantning

Tegn bedet af og skriv, hvor de forskellige planter skal stå.

- Vand planterne godt op. Stil dem evt. i en spand med vand og lad dem suge al den vand, de kan
- Kig på tegningen og placér nu potterne ovenpå bedet, så det passer med planen
- Fjern plastikpotterne og grav nu hver enkelt plante ned, så den står i niveau med jorden
- Sæt skilte ved hver plante, men gem din tegning, så du altid kan finde tilbage til navnet, hvis skiltene bliver væk
- Vand bedet godt op

## Den videre pasning

I de første uger skal planterne bruge kræfter på at sende nye rødder ud i jorden, de er plantet i. Pasning med vand er derfor MEGET vigtig.

Når planterne er blevet etableret på deres nye voksested, så klarer de bedre selv at finde vand, men der skal vandes i tørre perioder.

Når planterne er kommet godt fra start, så drys lidt naturgødning i bedet – det giver ekstra flotte planter.

P.S.

Vanding i et bed (køkkenhaven) er mindre krævende, end i et højbed, der står ovenpå jorden.





Trin  
4

## Høst og brug af krydderurter

De fleste krydderurter har bedst af at blive høstet hele tiden. Når du klipper lidt af toppen, kvitterer planten med endnu flere nye skud og endnu mere, du kan høste. Klip ALDRIG hele planten ned, så der ikke er mere grønt tilbage.

### Tørring

Hvis du vil høste større mængder af krydderurter til tørring, så er det bedste tidspunkt lige inden de begynder at blomstre – her er smagen kraftigst. Høst altid i tørt vejr og hæng krydderurterne til tørre i ly for regn og direkte sol.

### Frysning

Skyl krydderurterne og læg dem i poser med navn på. ELLER hak dem fint og læg dem i isterningebakker med en smule vand.

## OPSKRIFTER ...

### Myntekiks

80 g majsgrøn  
275 g hvedemel  
250 g blødt smør  
60 g sukker  
½ tsk. salt  
4 spsk. hakket frisk pebermynte  
Korn fra 1 vaniljestang  
1 tsk. citronskal

Alle ingredienser samles til en ensformig dej og rulles til en pølse på ca. 3 cm i diameter. Lad den hvile i køleskabet i ca. 1 time. Nu skæres pølsen i skiver på ca. 1 cm tykkelse. Med en gaffel trykkes skiven ud til en kiks, som bages ved 150 grader C i ca. 30 min. Fjernes fra pladen, når de er bagt, så de bliver sprøde.



# OPSKRIFTER ...

## Krydderurtete

Kan laves på mange forskellige blade, men smager bedst, når man anvender blade fra citronmelisse, citronverbena, pebermynte, frugtmynte eller grøn mynte.

Hæld kogende vand på friskplukkede blade (2-3 spsk. til 1 l vand). Lad blandingen trække i ca. 8 minutter.

Prøv også at lave kold myntete smagt til med sukker og citron.



## Krydderurtesalt

Pluk en stor portion krydderurter – enkeltvis eller et miks af flere forskellige. Krydderurterne skylles grundigt og fyldes i en foodprocessor eller blendes. Når det er blevet en grøn velduftende grød, hældes groft salt ved ca. i samme mængde, som krydderurter fylder. Kør forsigtigt videre, men pas på at saltet ikke går helt i stykker.

Saltet tørres på køkkenrulle og hældes først på glas, når det er helt tørt.



## Krydderurteolie

Det er meget nemt at lave olier med smag fra krydderurter, men det er vigtigt at skolde eller blanchere krydderurterne, så der ikke kommer jordbakterier med.

1. Hæld en god olivenolie eller rapsolie på rengjorte glas eller flasker.
2. Skyl først krydderurterne og lad dem dryppe af.
3. Skold med kogende vand og hæld vandet fra med det samme. Nu kan urterne tilsættes olien.

