

Urte- grønsak og tomat katalog

Plantemarked i Botanisk hage

Søndag 25.mai 2025



Alle planter bør plantes om i større potter eller direkte på friland.

Gi noe gjødsel i hele vekstsesongen; dette gjelder særlig kål, løk og tomater. F.eks. er hønsegjødsel ok. Men neslevann og annen organisk gjødsel er også bra.

Vi har også i år noen urter fra Botanisk Hage. De er merket med; Fra Hagen.

Nytt i år er et Familiehjørne der vi har samlet vekster som kan være artige for barn og voksne som vil skape noe levende og grønt sammen. Vi har f.eks. store og små solsikker, gulrot, gresskar, agurk, tomater, Physalis og forskjellige små pluggplanter. Familiehjørnet finner dere oppe ved kafeen og der trenger dere ikke stå i de vanlige køene for å besøke oss der.

Vi behandler ikke plantene med giftige plantevernmidler. I stedet bruker vi biologisk plantevern.

Denne katalogen er med forbehold om at det kan bli noen forandringer.

Litteratur og bilder:

Frøkataloger

Impecta.no

Solhatt.no

Krydderurter, boken for krydderelskere, Lene Tvedegaard.

Plukkselv.no

Runåbergs fröer

Skogoglandskap.no

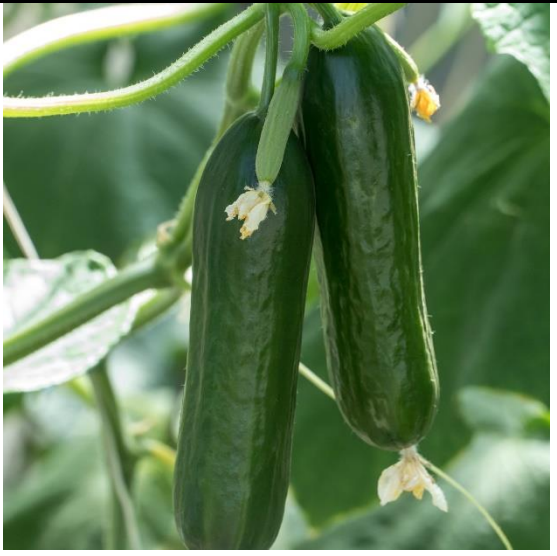
Tomatprat.no

Urtehaven, Agneta Ullenius

Urtekilden, Rolv.no

Wikipedia

Revidert 2025

Agurk Frilandsagurk <i>Cucumis sativus</i> var. <i>sikkimensis</i> ‘Sikkim’ Gresskarfamilien Blomstring/høsting: aug.-sep. Høyde: 150 cm Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø Tåler ikke frost. Trenger rikelig med næring. Kan dyrkes på bakken eller klatre i netting.	Sikkim-agurk er en av de best smakende agurker, som i tillegg kan lagres! Den kommer opprinnelig fra Sikkim-området i India, men akkurat denne sorten har sin opprinnelse i Transylvania. Fruktene har veldig god smak og kan enten høstes grønne og unge eller senere når skallet har blitt brunt og ruglete. Blir ikke bitter og kan lagres overraskende lenge (1-2 måneder). 	
Agurk Slangeagurk <i>Cucumis sativus</i> ‘Longo da China’ Gresskarfamilien Blomstring/høsting: aug.-sep. Høyde: 150 cm Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø Tåler ikke frost. Trenger rikelig med næring. Kan dyrkes på bakken eller klatre i netting.	Svært lang slangeagurk, ofte 50 cm. Mørkegrønne, sprø og noe knudrete frukter av førsteklasses kvalitet. Velegnet både på friland og i drivhus. 	
Agurk Snackagurk <i>Cucumis sativus</i> ‘Beth Alpha’ Gresskarfamilien Blomstring/høsting: aug.-sep. Høyde: 150 cm Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø Tåler ikke frost. Trenger rikelig med næring. Kan dyrkes på bakken eller klatre i netting.	Saftig og sprø sort med 17-20 cm lange, mørkegrønne frukter til ferskkonsum og sylting. 	

Agurkurt <i>Borago officinalis</i> Lysblomst Rubladfamilien Blomstring/høsting: juni-sep. Høyde: 50 cm Vokseplass: sol Ettårig Hardfør Formering: frø Selvsår seg villig. Kalkholdig, næringsrik jord. Bruk mager jord på balkong.	Hører opprinnelig til i Middelhavsområdet, brakt til Norge av munkene. Mild agurksmak. Både blomster og blad er spiselige. Brukes i salater. Fin dekorasjon i isbiter og på kaker. Bladene kan varmebehandles som spinat eller brukes som suppekrydder. 	
Anisisop <i>Agastache foeniculum</i> Leppeblomstfamilien Blomstring/høsting: juli-sep. Høyde: 70 cm Vokseplass: Solrik, i varm og drenert jord. Jevn fuktighet Ettårig Formering: frø Selvsår seg. Lang blomstringstid! Stive, rette stengler. Kan toppes for å få en kraftigere plante. Egner seg godt som potteplante.	Hører opprinnelig til i Nord-Amerika. Lakrisduftende blad og nektarfylte fiolette blomsteraks. Te av nye blad og blomster, ferske eller tørkede. Brukes i salater og desserter. Den kan smaksette snaps og likør. 	
Basilikum <i>Ocimum americanum</i> Lime Leppeblomstfamilien Blomstring/høsting: juli-aug. Høyde: 50 cm Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø Vannes fra skålen. Liker seg på varmt og beskyttet sted, eller innendørs. Toppes for tettere bladvekst. Hvis man ikke tar hele stilker når man skal bruke den, men heller klipper rett over et bladhjørne, vil planten vokse seg enda tettere og større.	Lavtvoksende og unik sort med grønne småblader. Den sterke smaken minner om lime, sitron og bergamott. Brukes mye i asiatiske retter, men kan også brukes i fruktsalat eller syltetøy. Fin å fryse. 	

Basilikum <i>Osimum basilicum</i> Rød Leppeblomstfamilien Blomstring/høsting: juli-aug. Høyde: 40 cm Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø Vannes fra skålen. Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15 °C utendørs. Liker ikke trekk og vind. Egner seg som potteplante. Toppes for tettere bladvekst.	Hører opprinnelig til i India, Sørøst-Asia, Midtøsten og Afrika Til tomatretter, pesto, pizza, salater, supper, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og eddik. Fin å fryse. 	
Basilikum <i>Ocimum basilicum</i> Småbladet Leppeblomstfamilien Blomstring/høsting: juli-aug. Høyde: 25 cm Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø Vannes fra skålen. Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15 °C utendørs. Var for trekk og vind. Fin som potteplante. Toppes for tettere bladvekst.	Hører opprinnelig til i India, Sørøst-Asia, Midtøsten og Afrika Kompakt basilikum med små blader. Blomstrer sent og er litt mer hardfør enn vanlig basilikum. Til tomatretter, pesto, pizza, salater, supper, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og eddik. Fin å fryse. 	
Basilikum <i>Osimum basilicum</i> Thai Leppeblomstfamilien Blomstring/høsting: juli-aug. Høyde: 20-50 cm Vokseplass: sol Ettårig Vannes fra skålen. Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15 °C utendørs. Var for trekk og vind. Fin som potteplante. Toppes for tettere bladvekst.	Hører opprinnelig til i India, Sørøst-Asia, Midtøsten og Afrika Lav basilikumsort med grønne, lilla mellomstore blad. Lilla stengler og lyserøde blomster gjør thai-basilikum til en flott prydplante.. Til tomatretter, pesto, pizza, salater, supper, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og eddik. Anisaktig smak. Fin å fryse. 	

Blomkarse <i>Tropaeolum majus</i> Busk Blomstring/høsting: juli-okt. Høyde: 40-60 cm Vokseplass: sol Ettårig Plantet rundt frukttrærne holder de bladlus på avstand.	Enkle blomster i forskjellige gule, oransje og røde farger. Både bladene og blomstene er spiselige, de har en senneps/karse-aktig smak og gir en flott optisk og kulinarisk berikelse. De friske grønne frøkapslene kan syltes i eddik og brukes som kapers-erstatning.	 
Blomkarse <i>Tropaeolum majus</i> 'Empress of India' Blomstring/høsting: juni-okt. Høyde: 80-100 cm Vokseplass: sol Ettårig Plantet rundt frukttrærne holder de bladlus på avstand.	Vakker blomkarse med blågrønne blad og mørkerøde blomster. Ikke-klatrende sort som danner tuer. Både bladene og blomstene er spiselige, de har en senneps/karse-aktig smak og gir en flott optisk og kulinarisk berikelse. De friske grønne frøkapslene kan syltes i eddik og brukes som kapers-erstatning.	 
Blomkarse <i>Tropaeolum majus</i> Klatrende Blomstring/høsting: juli-okt. Høyde: 150-200 cm Vokseplass: sol Ettårig 	Enkle blomster i forskjellige gule, oransje og røde farger. Både bladene og blomstene er spiselige, de har en senneps/karse-aktig smak og gir en flott optisk og kulinarisk berikelse. Plantet rundt frukttrærne holder de bladlus på avstand. De friske grønne frøkapslene kan syltes i eddik og brukes som kapers-erstatning.	
Bønner Brekkbønner Phaseolus vulgaris var. nanus 'Domino' Erteblomstfamilien Blomstring/høsting: juli-sep. Høyde: 50 cm Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø	Sorten har flotte mørkegrønne belger. Belgene er 12-13 cm lange og har en diameter på 8-9 mm. Jevn utvikling av belgene, og derfor egnet til engangshøsting. 	

Chilipepper <i>Capsicum annuum</i> ‘Sweet Banana’ Blomstring/høsting: juli-okt. Høyde: 50 cm Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø	Fra 1940. Gule, bananliknende, svært anvendelige, søte og gode frukter. Går over i rødt ved fullstendig modning. 100-500 Scoville. Den smaker godt rå, og er bare hakket hissigere enn vanlig paprika. Bruk den gjerne som topping på brødiskiva, eller til fredagstacoen. Syltet bananpepper er nydelig til taco.	 
Estragon <i>Tagetes lucida</i> Mexicansk Leppeblomstfamilien Blomstring/høsting: juli-sep. Høyde: 25-75 cm Vokseplass: sol Lettdyrket i bedkanter og blomsterkasser. Formering: frø Flereårig (må overvintre inne)	Meksikansk art som kan erstatte estragon i matlaging. Danner tette planter med mange små, enkle, helt gule blomster gjennom hele sommeren. <i>Har en tydelig smak og duft av fransk estragon. Brukes til krydder og te.</i>	 
Gresskar <i>Curcubita maxima</i> Hokkaido ‘Red Kuri’ Blomstring/høsting: sep.-okt. Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø	Rankende Hokkaido. Runde, oransje 1-2 kg store frukter med gult kjøtt. Fin nøtteaktig smak.	 
Gulrot <i>Daucus carota</i> ‘Nantes 2’ Blomstring/høsting: juli-sep. Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø	God gammel Nantes-gulrot med rund tupp og god og søt smak. At det er en Nantes-gulrot vil si at den modner relativt tidlig og egner seg godt til både fersk bruk og lagring. Røttene blir tykkere ved større planteavstand.	

Karriplante <i>Helichrysum italicum</i> Blomstring/høsting: juli-sep. Høyde: 50 cm Vokseplass: sol Hardførhet: C* Flerårig, overvintres frostfritt Formering: frø, rotdeling	Fra Hagen Sølvgrått, aromatisk bladverk og små gyllengule blomster i tette skjærmer. Planten har en markant karriduft og kan brukes som smakstilsetning i ris- og grønnsaksretter. 	
Karve <i>Carum carvi</i> Skjermplantefamilien Blomstring/høsting: juni-juli Høyde: 15-50 cm Vokseplass: sol Toårig Formering: frø Frør seg. Kan finnes viltvoksende. Tåler ikke å flyttes.	Hører opprinnelig til i Europa, Asia, India, Nord-Afrika. Minst 5000 år gammel kulturplante. Ferske blad og røtter brukes i supper, karvekålsuppe. Frø i søtsaker, kjeks, brød, ost, pickles, surkål og brennevin. 	
Kikert <i>Cicer arietinum</i> ‘Principe’ Erteblomstfamilien Blomstring/høsting: aug.-sep. Høyde: 60 cm Vokseplass: sol, lun og varm Ettårig Formering: frø Kraftige røtter, trenger dyp, næringsrik jord.	Bukkert. Gammel, søreuropeisk kulturplante. Forgrenede, opprette busker med hengende, oppblåste belger med 1-2 kikerter i hver. Svært proteinrik. Brukes i hummus (kikertpuré), gryteretter, salater m.m.	
Koriander <i>Coriandrum sativum</i> Blomstring/høsting: juni-sep. Høyde: 50 cm Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø Foretrekker lett og løs jord.	Frodige, mørkegrønne blader med små fliker og aromatisk smak. Populær krydderurt i det asiatiske kjøkken. Brukes som grønt i supper, til kjøttretter, eller knuste frø til grønnsaker, f.eks. rødbeter.	

Koriander <i>Coriandrum sativum</i> Lime Blomstring/høsting: juni-sep. Høyde: 50 cm Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø Foretrekker lett og løs jord	Bladkoriander. Kinesisk persille. Sitronkoriander med kompakt vekst, bladverk med små fliker. Aromatisk urtekrydder med et tydelig hint av sitron, passer utmerket til fiske- og grønnsaksretter. Småbladene brukes mye i det asiatiske kjøkkenet og i salater m.m. Velegnet til frysing.	
Kornblomst <i>Centaurea cyanus</i> Blomstring/høsting: juli-sep. Høyde: 80 cm Vokseplass: sol-halvskygge Formering: frø Flerårig 	Dobbeltblomstrende i tradisjonell blå kornblomstnyanse. Tette blomster på solide stilker. Klassisk svensk sommerblomst til blomsterbed, snittblomster, sommeroppsatser og kakepynt. Kronbladene til Kornblomsten kan spises. Kan også tørkes.	
Kål Brokkoli <i>Brassica oleracea var. Italica</i> 'Calebrese' Blomstring/høsting: aug.-sep. Vokseplass: sol Formering: frø Ettårig Trenger rikelig med næring og jevn vanntilgang, tåler noen kuldegrader	Fra Hagen Gartner Liv har sådd disse sortene. Disse selges som pluggplanter. Eldre sort som danner et litt mindre hovedskudd, men mange sideskudd som kan høstes over en lengre periode. Veldig god smak.	
Kål Purpurkål/ Rødbladet grønnkål <i>Brassica oleracea var. sabellica</i> 'Roter' Kornblomstfamilien Blomstring/høsting: sep.-des. Vokseplass: sol Formering: frø Ettårig	Hører opprinnelig til i Europa. Halvhøy grønnkål med flott rødfiolett farge. Full av vitaminer, mineraler og kostfiber. Smaksrik og sunn, kan brukes fersk eller til matlaging. Også dekorativ som garnityr til mat og til samplanting i blomsterbed. Brukes i smoothie, supper, tørket som chips og pesto	

Kål Hodekål <i>Brassica oleracea convar. capitata var. Alba</i> ‘Holsteiner Platter’ Blomstring/høsting: juni-sep. Vokseplass: sol Formering: frø Ettårig Trenger rikelig med næring og jevn vanntilgang, tåler noen kuldegrader	Fra Hagen Gartner Liv har sådd disse sortene. Disse selges som pluggplanter. Frodig sort, med store hoder og kraftige dekkblad. Flatrunde hoder som er veldig godt egnet til å lage melkesyregjæret kål. Egner seg ikke til lagring. Også egnet som råkost.	
Kål Knutekål <i>Brassica oleracea var. gongylodes L.</i> ‘Delikatess’ Blomstring/høsting: juni-sep. Vokseplass: sol Formering: frø Ettårig Dyrkes på tørkesterk jord, får sprekker hvis den ikke vannes nok.	Fra Hagen Gartner Liv har sådd disse sortene. Disse selges som pluggplanter. Knutekål som kan dyrkes hele sesongen, også tidlig i drivhus. Kraftig og oppreist bladverk. Jevn sortering. Aromatisk smak og fast konsistens.	
Kål Knutekål <i>Brassica oleracea var. gongylodes L.</i> ‘Dyna’ Blomstring/høsting: juni-sep. Vokseplass: sol Formering: frø Ettårig Dyrkes på tørkesterk jord. Må vannes jevnlig. Ujevn vanning kan gi sprekker. Kan bli stor uten å bli trevlete.	Fra Hagen Gartner Liv har sådd disse sortene. Disse selges som pluggplanter. Vakker, lilla knutekål med grønne stilker. Kan bli ganske stor uten å bli trevlete.. Kan lagres som Superschmelz.	

Kål Palmekål <i>Brassica oleracea Palmifolia-gr.</i> Nero di Toscana Kornblomstfamilien Blomstring/høsting: sep-des. Vokseplass: sol Formering: frø Ettårig	Svartkål. Fra 1800-tallet. Gammel grønnkålvekst med mørke, blågrønne blader. Tilberedes som grønnkål eller spinat. Kuldeherdig. Vakker i flerårige blomsterbed.	
Kål Rosenkål <i>Brassica oleracea var. Gemmifera</i> 'Groninger' Blomstring/høsting: sep-des. Høyde: 80 cm Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø	Eldre sort som gir mange relativt store rosenkålhoder med veldig god smak. Toppskuddene kan også spises. Tåler mye kulde.	
Kål Rødkål <i>Brassica oleracea convar. capitata var. Rubra</i> 'Kissendrup' Blomstring/høsting: juli-sep. Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø Ettårig	Fra Hagen Gartner Liv har sådd disse sortene. Disse selges som pluggplanter. Denne bevarte sorten ble anerkjent som sort i 1921 i Danmark. Sorten er middels tidlig og gir god avling. Kissendrup gir runde og mørkerøde hoder av god kvalitet som kan lagres til januar.	
Kål Sommerkål <i>Brassica oleracea convar. capitata var. Alba</i> 'Ladi' Blomstring/høsting: juli-sep. Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø Ettårig	Fra Hagen Gartner Liv har sådd disse sortene. Disse selges som pluggplanter. En norsk utviklet sommerkål. Den har en meget tidlig og jevn vekst, og kan høstes ca. 60 dager etter planting. Ikke egnet til lagring.	

Kål Spisskål <i>Brassica oleracea</i> convar. capitata var. Alba 'Kalibos' Blomstring/høsting: juli-sep. Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø Ettårig	Fra Hagen Gartner Liv har sådd disse sortene. Disse selges som pluggplanter. Populær rødkål som har egenskapene til en spisskål. Kålen har smakfulle og crispy blader. Spesielt egnet til råkost. Når den kokes mister den en del av sin fine farge. Egner seg for korttidslagring.	
Lavendel <i>Lavandula angustifolia / officinalis</i> Blomstring/høsting: juli-aug. Høyde: 50-80 cm Vokseplass: sol Flerårig Foretrekker tørr, kalkrik, lett og veldrenert jord	Flerårig staudeplante, men plantene bør helst stå i drivhus eller innendørs gjennom vinteren. Halvbusk som blir høy. Lege- og dufteplante. Veldig godt egnet til å tørke til duftposer 	
Løk Kinesisk gressløk <i>Allium tuberosum</i> Løkfamilien Blomstring/høsting: juni-juli Høyde: 40 cm Vokseplass: Sol-halvskygge Flerårig Formering: frø, rotdeling Hardfør Vokser i tuer, lettdyrket næringsrik og veldrenert jord Kun få eksemplarer	Hører opprinnelig til i Kina. Kryddergrønt med smak av hvitløk. Blomstene er også spiselige. Fin prydpilte Blomstrer hele sommeren. 	

Løk Pipeløk, Svenskeløk, Japansk purre <i>Allium fistulosum</i> Løkfamilien Blomstring/høsting: juni-juli Høyde: 50-90 cm Vokseplass: sol Veldrenert, næringsrik jord. Hurtigvoksende. Formering: frø, rotdeling	Hører opprinnelig til i Sentral og Vest Kina. Kraftige, saftige, oppblåste stilker. Alle deler anses utsøkte til råkost og matlaging. Fin i supper. Blomstene kan tørkes til dekorasjon. Også fin som prydvækt, brukes blant annet på torvtak i Gudbrandsdalen. 	
Løpstikke <i>Levisticum officinale</i> Blomstring/høsting: juli-aug. Høyde: 150-180 cm Vokseplass: sol-halvskygge Flerårig Formering: frø	Svært aromatisk bladverk. Friske eller tørkede blader gir god smak i kjøttretter, kryddersmør, sauser m.m. Brukes som erstatning eller komplement til buljong og fond. Smaken likner rotselleri, men er mer intens. Mister ikke smak ved koking. 	
Mangold <i>Beta vulgaris</i> 'Rainbow' Amarantfamilien Blomstring/høsting: juli-sep. Høyde: 40 cm Vokseplass: sol-halvskygge Ettårig Formering: frø Godt drenert jord	Hører opprinnelig til i Sør - Europa. Svært dekorativ med bladstilker og nerver i gult, rosa, oransje og rødt. Bladene anvendes ferske i salater eller tillaget som spinat. Stenglene kan brukes som asparges. Fantes i Babylons hager. Kulturarv fra 1857.	
Mangold <i>Beta vulgaris</i> 'Rhubard Chard' Blomstring/høsting: juli-sep. Høyde: 40 cm Vokseplass: sol-halvskygge Godt drenert jord	Fra 1857. Dekorativ, velsmakende bladbete med rød stilk som gir stor avling. Blader og stilker brukes ferske eller tilberedes som spinat. De unge stenglene kan brukes som asparges. Fantes i Babylons hager. Kulturarv fra 1857.	

Merian <i>Origanum majorana</i> Blomstring/høsting: juli-sep. Høyde: 25 cm Vokseplass: sol, veldrenert og ganske tørt. Hardførhet: D Ettårig, flerårig innendørs	Merian smaker både søtere og mildere enn oregano. Friske og tørkede kvister og blader brukes som smakstilsetning i bl.a. ertesuppe, pizza, pølser, posteier, sauser m.m. Kan plantes i krukke sammen med rosmarin, salvie og timian, de krever omtrent de samme forholdene. 	
Mynte <i>Mentha spicata</i> Grønnmynte Leppeblomstfamilien Blomstring/høsting: juni-aug. Høyde: 40-100 cm Vokseplass: sol-halvskygge Formering: Rotdeling Flerårig Fuktig og næringsrik jord	Hører opprinnelig til i Middelhavslandene. Brukes tørket i fiskeretter, lam, te, salater, supper og til myntegelé. 	
Mynte <i>Monarda didyma</i> Hestemynte Leppeblomstfamilien Blomstring/høsting: juli-sep. Høyde: 80 cm Vokseplass: sol-halvskygge Formering: frø Flerårig Hardførhet: B Plant ikke flere urtesorter ved siden av hverandre, de kryssformerer seg og blir dårligere i smak og utseende.	Ekstra sterk, aromatisk duft av thymololje (mynte og timian). Gule til lyserosa blomster med lilla flekker. Brukes tradisjonelt som medisinsplante. Dekorativ plante i blomsterbed og urtehager. Bladene kan brukes til te, potpurri og parfyme. Kronbladene; til salater, grønnsaks- og fiskeretter, pasta, olje og eddik. 	

Mynte <i>Monarda fistulosa</i> Villhestemynte Leppeblomstfamilien Blomstring/høsting: juni-aug. Høyde: 80-100 cm Vokseplass: Flerårig Formering: rotdeling, frø	En plante som også kalles for pizzaurt. De unge bladene brukes ferske eller tørket. Kan høstes flere ganger. Blomstene er lyse, lavendel- til purpurfargete og veldig dekorative. Kan deles og formeres om våren. 	
Myrt <i>Myrtus communis</i> Myrtfamilien Blomstring/høsting: mai-aug. Høyde: 60 cm Vokseplass: sol-halvskygge og fuktig jord Hardførhet: H0 Flerårig Formering: rotdeling Ikke hardfør nok til å overvintres utendørs i Norge og må tas inn på kjølig rom på vinteren. Trenger mye vann, må ikke tørke ut.	Fra Hagen. Måter å anvende Myrt: Friske eller tørkede blad, friske blomster, tørkede blomsterknopper, tørket frukt, og en eterisk olje som utvinnes ved dampdestillasjon av blad, blomster og greiner. Bladene kan plukkes når man trenger dem og brukes friske, eller tørkes for bruk i urtete. Blomsterknopper plukkes før de åpner seg og tørkes. 	
Oregano <i>Origanum vulgare</i> Bergmynte Blomstring/høsting: juli- sep. Høyde: 40-50 cm Vokseplass: sol Hardførhet: A Flerårig Formering: frø	Variant av det populære urtekrydderet med hvite blomster i mange stander og aromatisk, mørkegrønt bladverk. Hardfør halvbusk med forvedet stamme, velegnet hekk- eller kantplante. Friske og tørkede blader brukes som krydder på pizza, i gratenger, salater m.m. 	

Oregano <i>Origanum vulgare ssp. hirtum</i> Gresk Leppeblomstfamilien Blomstring/høsting: Høyde: 30-60 cm Vokseplass: sol, med lite næring Flerårig Formering: frø Hardførhet: A 	Hører opprinnelig til i Hellas og Tyrkia. Små hvite blomster. Gresk oregano har sterkere og mer aromatisk smak og duft enn vanlig oregano. Anses av gourmeter som den beste sorten til pizza. Brukes både fersk og tørket. Oregano kan ellers brukes til mye annet enn pizza, i supper, sauser, kjøttkaker, salater eller i bakverk.	
Oregano <i>Origanum syriacum</i> Syrisk ‘Zaatar’ Leppeblomstfamilien Blomstring/høsting: Høstes når de er 10-15 cm for best smak Høyde: 40 cm Vokseplass: sol, med lite næring Flerårig - overvintres frostfritt Formering: frø	Hører opprinnelig til i Middelhavsområdet. Aromatisk smak og duft av merian, timian og oregano. Brukes både fersk og tørket. Brukes til fisk, lammekjøtt, eggeretter, i posteier, pølsemat og fjærkre. 	
Persille <i>Petroselinum crispum</i> Bladpersille Skjermplantefamilien Blomstring/høsting: Høyde: 30-60 cm Vokseplass: Trives i de fleste jordforhold og moderat med lys I potte trives den best med tilføring av lekakuler og humus Toårig Formering: frø	Hører opprinnelig til i Sørvest-Asia og Middelhavsområdet. En persille med stor og flat bladvekst. Næringsrik: A- og C-vitamin, jern, kalsium og fosfor. Persille egner seg for frysing. Smak og bruk omtrent som kruspersille, men bladpersillen har litt sterkere smak.	

Persille <i>Petroselinum crispum</i> var. <i>crispum</i> Kruspersille Skjermplantefamilien Blomstring/høsting: Høyde: 30-60cm Vokseplass: Trives i de fleste jordforhold og moderat med lys. I potte trives den best med tilføring av lekakuler og humus Toårig Formering: frø	Hører opprinnelig til i Sørvest-Asia og Middelhavsområdet. Småkrusete blad. Brukes som pynt ved servering og i supper og sauser. Persille brukes i sauser, marinader og wok.	
Physalis <i>Physalis peruviana</i> Schönbrunner Gold Blomstring/høsting: juli-okt. Høyde: 75 cm Vokseplass: sol-halvskygge Må stå lunt og varmt, fint med drivhus. Toårig Kan overvintres inne og høstes også det andre året.	Kommer opprinnelig fra Andesfjellene Kraftige planter med mørkegule frukter med søtsyrlig smak. Sort fra Østerrike. 	
Rosmarin <i>Rosmarinus officinalis</i> Leppeblomstfamilien Blomstring/høsting: juni- juli Høyde: 60-100 cm Vokseplass: sol Flerårig Hardførhet: H2 Lite vinterherdig Formering: stiklinger	Fra Hagen Urten passer særlig godt til fete matretter, og kan anvendes i mange forskjellige krydderblandinger. Urten har mange bruksområder som både frisk eller tørket. 	

Salat <i>Lactuca sativa L. var. crispata</i> Crispysalat ‘Salanova Tralex’ Kurvplantefamilien Blomstring/høsting: Høyde: 15 cm Vokseplass: sol- halvskygge Ettårig Formering: frø	Rød crispysalat av type salanova. Egnet til dyrking både i drivhus og på friland. Høstes ved å ta de ytterste bladene, da vil planten sette nye blader fra midten.	
Salat <i>Lactuca sativa</i> Plukksalat ‘Rekord’ Kurvplantefamilien Blomstring/høsting: juni-sep. Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø	Flikete salat med store, løst sammensatte hoder. Lysegrønne, delikate, flikete og lett krusete blader. Går svært sent i blomst og kan høstes som plukksalat eller hodesalat. Høstes ved å ta de ytterste bladene, da vil planten sette nye blader fra midten.	
Salat <i>Lactuca sativa L. var. Romana</i> Romanosalat ‘Little Gem’ Kurvplantefamilien Blomstring/høsting: mai-sep. Høyde: Vokseplass: sol-halvskygge Trenger jevn vanntilgang. Ettårig Formering: frø	En kompakt og raskt voksende hjerte-/romanosalat. Salatbladene er sprø og har en veldig god søt smak. Enklest å høste som hele hoder, men man kan også forsiktig høste de ytterste bladene for at planten skal få en lengre vekstperiode. "Hodeformen" vil da gå tapt	
Salvie <i>Salvia officinalis</i> Blomstring/høsting: juni-aug. Høyde: 50-60 cm Vokseplass: sol- halvskygge Lett, veldrenert jord – ikke sur. Hardførhet: H3/H4 Ettårig Flerårig Formering: stiklinger, frø Vakker lav busk med grålodne, aromatiske blad og rødfiolette blomster.	Hører opprinnelig til i Middelhavsområdet. Først og fremst brukes salvie i kjøttretter av lam, svin, okse og i supper. Bladene kan brukes i te. Pasta med salvie er veldig godt, prøv også tomatsaus med salvie. Vakker lav busk med grålodne, aromatiske blad og rødfiolette blomster.	

		
Sar Vintersar <i>Satureja montana</i> Blomstring/høsting: juni-sep. Høyde: 35 cm Vokseplass: sol-halvskygge	Busket, vintergrønn flerårig plante med forvedet stamme. Kranser med hvite til purpurrosa blomster og dekorativt, klargrønt bladverk. Friske eller tørkede blader brukes som urtekrydder i matlaging. Bladene kan brukes til te, god erstatter til Rosmarin. 	
Sitrongress <i>Cymbopogon citratus</i> Blomstring/høsting: juli-sep. Høyde: 60-120 cm Vokseplass: sol Her i Norge må sitrongress overvintre inne, helst lyst og kjølig. Flerårig Formering: frø Kun få eksemplarer	Sitrongress er et flerårig gress som dufter herlig av sitron. Når du skal bruke gresset i mat, så knus gresset litt og kast det i gryten. La det koke med maten og fjern gresset før servering. Brukes i thai retter, te, curry, eddik og oljer.	
Sitrongress <i>Cymbopogon flexuosus</i> Østindisk Blomstring/høsting: juli-sep. Høyde: 60 cm Vokseplass: sol Dyrkes i potte og overvintres frostfritt. Flerårig Formering: frø Kun få eksemplarer	Asiatisk gress med sterk, frisk smak av sitron. Den nederste delen av stilken brukes i suppe, gryte, te m.m.	

Sitronverbena <i>Aloysia triphylla</i> <i>Jernurtfamilien</i> Blomstring/høsting: Høyde: Vokseplass: sol Flerårig, overvintres frostfritt <i>Formering: frø, stiklinger</i> Dyrkes i en veldrenert jord i full sol. Hovedstammen skjæres om våren tilbake til ca. 30 cm og sideskuddene beskjæres slik at det sitter igjen 2-3 knopper på gammel ved.	Fra Hagen. Bladene og de blomstrende toppene av planten benyttes. De plukkes om sommeren og brukes friske som krydderurt, i salater, eller for å ekstrahere den eteriske oljen. Sitronverbena er på sitt mest aromatiske tidlig om kvelden. Tørkede blad anvendes i urteteer og potpurrier. Tørket urt kan oppbevares i en mørk glasskrukke og beholder sitrondriften i minst tre år. 	
Solsikke <i>Helianthus annuus</i> ‘Hella’ Blomstring/høsting: juli-okt. Høyde: 80-100 cm Vokseplass: sol Trives i jord med god næring Ettårig Formering: frø	Varmt appelsingul solsikke med små blomster på lange, stødige stilker. Blomstrer svært rikt. Fin bakgrunnsplante i blomsterbed. Den har en forgreinet vekst og egner seg derfor veldig godt til snittblomster. 	
Solsikke Kjempesolsikke <i>Helianthus annuus (Giganteus-gr.)</i> Blomstring/høsting: juli-sep. Høyde: 300 cm Vokseplass: sol Trives i jord med god næring Ettårig Formering: frø	Gammeldags, høy solsikke med store, gyllengule blomster. Passer som bakgrunns vekst i sommerbed. 	

Stangselleri <i>Apium graveolens</i> var. <i>dulce</i> ‘Chinese Pink’ Blomstring/høsting: aug.-sep. Høyde: 25 cm Vokseplass: sol Krever mye næring og lang vekstsesong. Ettårig Formering: frø	Attraktiv stangselleri med 25 cm lange rosa stilker og grønne blader. Stilkene er litt tynnere enn hos vanlig stangselleri.	
---	--	--

Sukkerert <i>Pisum sativum</i> L. convar. <i>axiphium</i> ‘Ambrosia’ Blomstring/høsting: juli-sep. Høyde: 70-90 cm Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø	Søte belger med god aroma. Ved jevnlig høsting fortsetter plantene å blomstre og danne flere belger. Sukkerertene smaker best når ertene ikke har begynt å utvikle seg, men er også gode etter at de har svulmet opp noe. 	
---	---	---

Sukkerert <i>Pisum sativum</i> L. ‘Shiraz’ Blomstring/høsting: juli-sep. Høyde: 70-100 cm Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø Resistent mot meldugg og har god toleranse mot bladmugg.	Dekorativ med tofargede blomster og purpurfargede belger som er rike på antioksidanter. Høstes små og spises rå, dampkokte eller i wok. Fargen blekner til mørkegrønn ved tilberedning. 	
--	--	--

Tagetes Kryddertagetes <i>Tagetes tenuifolia</i> ‘Lemon Gem’ Kurvplantefamilien Blomstring/høsting: juni-aug. Høyde: 30-40 cm Vokseplass: sol-halvskygge Ettårig Formering: frø Velgjødset og drenert jord	Blomstrer med hundrevis av små, knallgule sitronduftende blomster. Den egner seg godt til å dyrke i potter, ampler, blomsterbed og som kantplante med sin voluminøse og buskete vekstform. Både blomster og blader er spiselige og vakre å bruke i salater, på kaker etc. Smaken er blomsteraktig med innslag av sitrus og krydder og litt bitterhet.	 
--	--	--

Timian

Thymus vulgaris

Leppeblomstfamilien

Blomstring/høsting: juni-okt.

Høyde: 30 cm

Vokseplass: Sol

Lett, veldrenert jord.

Skrinn, kalk- og sandholdig jord.

Følsom for kulde.

Formering: frø, stiklinger.

Flerårig

Hører opprinnelig til i det vestlige Middelhavsområdet.

Timian er en av de eldste krydderplantene vi kjenner til, flere tusen år gammel.

Vintergrønn halvbusk med purpurrosa blomster.

Aromatisk bladverk.

Svært vanlig, den beste matsorten. Fersk og tørket i ertesuppe, grillet kjøtt, kylling- og eggeretter. I dressing.



Tomater

Tomat <i>Solanum lycopersicum</i> 'Black Cherry' Blomstring/høsting: juli-okt. Høyde: 200 cm Vokseplass: sol Drivhus og varme uteforhold Sideskudd må fjernes. Bindes opp.	Produktiv cocktailtomat som utvikler mange små mørkerøde frukter på lange klaser. Tomatene er veldig søte og aromatiske. Høy og frodig vekst. Black Cherry er en gammel sort, opprinnelig fra USA. 	
Tomat <i>Solanum lycopersicum</i> 'Tiny Tim' Blomstring/høsting: Høyde: 30-40 cm Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø	Planten produserer mengder med små, røde Cherry-tomater. Fruktkjøttet er saftig, og smaken er krydret. God, gammeldags tomatsmak. Herlig tilskudd i salater. Siden dette er en busktomat, passer den godt ute på friland eller i stor krukke på verandaen. 	
Tomat <i>Solanum lycopersicum</i> 'Norderås busk' Blomstring/høsting: Høyde: 100 cm Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø 	Norderås Busk er en norsk busktomat, en tidlig sort som også kan plantes på friland. Frukttveggene er tykke, men fruktene blir bløte når tomatene er fullmodne. Sorten er forholdsvis tidlig, robust, har god smak og gir høy avling. Ganske motstandsdyktig mot sykdom. Tåler en del regn og kjølig vær.	

Tomat <i>Solanum lycopersicum</i> 'Tigerette Cherry' Blomstring/høsting: juli-okt. Høyde: 60 cm Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø	Busktomat med solgule, oransjestripete, saftige frukter på ca. 40 gram i klaser. Friskt lysegrønt bladverk og kompakt vekst til pletter og kasser i drivhus og varme uteforhold. 	
Tomat <i>Solanum lycopersicum</i> 'Ida Gold' Blomstring/høsting: juli-okt. Høyde: 80 cm Vokseplass: sol Ettårig Formering: frø	Intenst oransje krukke-tomat på ca. 30 gram med tydelig sødme og saftighet. Tidlig og kompakt busktomat med forgrenet vekst for store pletter i varme forhold. Lang og rik høstperiode. 	