

Urtekatalog

Plantemarked i Botanisk hage

Søndag 4.juni 2023



Info:

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.

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

Litteratur og bilder:

Impecta.no

Solhatt.no

Rolv.no

Krydderurter, boken for krydderelskere, Lene Tvedegaard.

Frøkataloger







Wikipedia









Skogoglandskap.no







Tomatprat.no





Øvrig info på internett


Revidert 2023


<p>Agurk <i>Cucumis sativus</i></p> <p>Slangeagurk 'Sonja'</p> <p>Gresskarfamilien</p> <p>Ettårig Bærer jevnt og gir stor totalavling. Knipes etter 5-7 bladforgreninger. Bindes opp. Formering: frø</p> 	<p>Hører opprinnelig til i India allerede for 3000 år siden.</p> <p>Velkjent grønnsak i salater, til pålegg, innlagt i eddik, dressinger med mer.</p>	
<p>Agurkurt <i>Borago officinalis</i></p> <p>Lysblomst</p> <p>Rubladfamilien</p> <p>Ettårig Hardfør Selvsår seg villig. Kalkholdig, næringsrik jord. Bruk mager jord på balkong. Formering: frø</p> 	<p>Hører opprinnelig til i Middelhavsområdet, brakt til Norge av munkene.</p> <p>Mild agurksmak.</p> <p>Både blomster og blad er spiselige. Brukes i salater.</p> <p>Fin dekorasjon i isbiter og på kaker. Kan kokes som spinat eller brukes som suppekrydder.</p>	
<p>Anisisop <i>Agastache foeniculum</i></p> <p>Leppeblomstfamilien</p> <p>Ettårig Lang blomstringstid! Stive, rette stengler. Solrik plassering i varm og drenert jord. Jevn fuktighet. Kan toppes for å få en kraftigere plante. Selvsår seg. Egner seg godt som potteplante. Formering: frø</p> 	<p>Hører opprinnelig til i Nord-Amerika.</p> <p>Lakrisduftende blad og nektarfylte fiolette blomsteraks.</p> <p>Te av nye blad og blomster, ferske eller tørkede. Brukes i salater og desserter. Den kan smaksette snaps og likør.</p>	







<p>Basilikum <i>Osimum basilicum</i></p> <p>Rød</p> <p>Leppeblomstfamilien Ettårig 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. Formering: frø </p>	<p>Hører opprinnelig til i India, Midtøsten og noen øyer i Stillehavet.</p> <p>Til tomatretter, pesto, pizza, salater, supper, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og eddik.</p>	
<p>Basilikum <i>Osimum basilicum</i></p> <p>Sitron</p> <p>Leppeblomstfamilien 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. Formering: frø </p>	<p>Hører opprinnelig til i India, Midtøsten og noen øyer i Stillehavet.</p> <p>Duft av sitron. Til tomatretter, pesto, pizza, salater, supper, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og eddik.</p>	
<p>Basilikum <i>Osimum basilicum</i></p> <p>Småbladet</p> <p>Leppeblomstfamilien 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. Formering: frø </p>	<p>Hører opprinnelig til i India, Midtøsten og noen øyer i Stillehavet.</p> <p>Til tomatretter, pesto, pizza, salater, supper, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og eddik.</p>	
<p>Basilikum <i>Osimum basilicum</i></p> <p>Thai</p> <p>Leppeblomstfamilien Ettårig 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. Formering: frø </p>	<p>Hører opprinnelig til i India, Midtøsten og noen øyer i Stillehavet.</p> <p>Til tomatretter, pesto, pizza, salater, supper, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og eddik.</p>	







<p>Blomkarse <i>Tropaeolum majus</i></p> <p>'Purple Emperor'</p> <p>Blomkarsefamilien Ettårig Veldrenert, ikke for næringsrik jord, da blir det blir det mye blad og lite blomster. Holder kålsommerfugler borte, ikke likt av snegler. Solrik eller halvskygge. Formering: frø</p> 	<p>Hører opprinnelig til i Sør-Amerika, særlig i Peru og Bolivia Skarp karse-lignende smak.</p> <p>Blomster og blader kan spises. Inneholder mye C-vitamin. Brukes til kremost, eggeretter og salater.</p>	
<p>Blomkarse <i>Tropaeolum majus</i></p> <p>'Wina Born'</p> <p>Blomkarsefamilien Ettårig Veldrenert, ikke for næringsrik jord, da blir det blir det mye blad og lite blomster. Holder kålsommerfugler borte, ikke likt av snegler. Solrik eller halvskygge. Formering: frø</p> 	<p>Hører opprinnelig til i Sør-Amerika, særlig i Peru og Bolivia.</p> <p>Skarp karse-lignende smak. Blomster og blader kan spises. Inneholder mye C-vitamin. Brukes til kremost, eggeretter og salater.</p>	
<p>Blomkarse <i>Tropaeolum majus</i></p> <p>Ikke klatrende Ettårig</p> 	<p>Ikke klatrende blanding. Enkle blomster i forskjellige gule, oransje og røde farger. Både bladene og blomstene er spiselige, de har en senneps/karse-aktig smak. Plantet rundt frukttrærne holder de bladlus på avstand. Tiltrekker bier. Kan også brukes som snittblomst. De friske grønne frøkapslene kan syltes i eddik og brukes som kapers-erstatning. Blomstrer fra juni til den første frost.</p>	






<p>Bønner <i>Phaseolus vulgaris</i> var. <i>nanus</i></p> <p>Brekkbønner 'Dragon'</p> <p>Ettårig Formering: frø</p> 	<p>Utrolig vakker voksbønne som gir høy avling. Belgene er flatrunde, ca. 16-17 cm lange og har purpurfargede flekker.</p>	
<p>Bønner <i>Phaseolus vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i></p> <p>Stang-brekkbønne 'Cobra'</p> <p>Ettårig Formering: frø</p> 	<p>Middels tidlig stangbønne med fine belger. Gir høy avling. Egned til dyrking i drivhus og på friland.</p> <p>Bønnene blir ca. 20 cm lang og 7-9 mm i diameter. Plantene støttes med bambuspinner eller staur. Vokser i høyden, klatrer opp til 3 meter.</p>	









<p>Estragon <i>Artemisia dracunculus</i></p> <p>'Russisk Estragon'</p> <p>Kurvplantefamilien Flerårig Formering: frø</p>	<p>Krydderplante som tåler ned til 10-15 minusgrader. Smaken minner om anis.</p>	
--	--	---







<p>Grønncål <i>Brassica oleracea</i> Palmifolia-gr.</p> <p>Palmekål 'Nero di Toscana' Korsblomstfamilien Ettårig Hardfør, står helt til frosten kommer. Formering: frø</p>	<p>Hører opprinnelig til i Europa.</p> <p>Full av vitaminer, mineraler og kostfiber. Brukes i smoothie, supper, tørket som chips og pesto.</p>	
<p>Grønncål <i>Brassica oleracea</i> var. <i>sabellica</i></p> <p>'Roter' Korsblomstfamilien Ettårig Hardfør, står helt til frosten kommer. Formering: frø</p>	<p>Hører opprinnelig til i Europa.</p> <p>Full av vitaminer, mineraler og kostfiber. Brukes i smoothie, supper, tørket som chips og pesto</p>	
<p>Grønncål <i>Brassica oleracea</i> var. <i>sabellica</i></p> <p>'Westlander Winter' Korsblomstfamilien Ettårig Hardfør, står helt til frosten kommer Formering: frø</p>	<p>Halvhøye planter med krusete blad, Meget ensartet bestand. Sorten har en lett søt og aromatisk smak. Tåler en del frost. Hører opprinnelig til i Europa. Full av vitaminer, mineraler og kostfiber. Brukes i smoothie, supper, tørket som chips med mer.</p>	
<p>Rosenkål <i>Brassica oleracea</i> var. <i>gemmifera</i></p> <p>'Groninger' Ettårig Formering: frø</p>	<p>Eldre sort som gir mange relativt store rosenkålhoder med veldig god smak. Toppskuddene kan også spises. Tåler mye kulde.</p>	







<p>Hagekjørvel <i>Anthriscus cerefolium</i></p> <p>Skjermplantefamilien Ettårig God og næringsrik jord. Vannes jevnt. Tåler kjølig vokseplass og skygge. Formering: frø</p> 	<p>Hører opprinnelig til i Sørøst Europa.</p> <p>Smaken er anislignende, lakrislignende. Brukt i dropsproduksjon. Yngre blader brukes i salater, grønne sauser, supper, egg-retter, på grønnsaker og til kylling og kalvekjøtt.</p>	
<p>Isop <i>Hyssopus officinalis</i></p> <p>Leppeblomstfamilien Flerårig. Høyde: 40-50 cm Lettdyrket. Tørr, mager jord. Lett å dyrke. Skjæres ned om våren. Vakker prydblade. Hekk- og kantvekst. Steinbed og fjellhager. Formering: frø</p> 	<p>Hører opprinnelig til Mellom og Sør-Europa samt Vest-Asia. I Norge kjent som en gammel klosterplante.</p> <p>Aromatisk duft. Pepperlignende, litt bitter smak. Bladene brukes både ferske og tørket. Salat og suppekrydder. I kokevannet til fet fisk. Smakssetting av desserter.</p>	
<p>Karve <i>Carum carvi</i></p> <p>Skjermplantefamilien Toårig men frør seg. Høyde: 15-50 cm Kan finnes viltvoksende. Tåler ikke å flyttes. Formering: frø</p> 	<p>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.</p>	




<p>Løk <i>Allium schoenoprasum</i></p> <p>Gressløk Løkfamilien Flerårig Høyde: 30 cm Sol-skygge Hardfør En tradisjonell gressløk, hurtigvoksende og finbladet Vanlig jord, jevnt fuktig Formering: frø, rottdeling</p>	<p>Hører opprinnelig til i Kina. Dekorative, spiselige blomster. Bra sort å fryse ned. Tørkede blomster kan også brukes som evighetsblomster. Anvendes til egg, osteretter, fisk, gratenger, silderetter og salater. Blomsten brukes gjerne som pynt.</p> 	
<p>Løk <i>Allium tuberosum</i></p> <p>Kinesisk gressløk Løkfamilien Flerårig Høyde: 40 cm. Hardfør Vokser i tuer, lett dyrket Næringsrik og veldrenert jord Vinterherdet i flere år Kun få eksemplarer Sol eller halvskygge Formering: frø, rottdeling</p>	<p>Hører opprinnelig til i Kina. Kryddergrønt med smak av hvitløk. Blomstene er også spiselige. Fin pryddplante Blomstrer hele sommeren.</p> 	
<p>Løk <i>Allium fistulosum</i></p> <p>Pipeløk Svenskeløk, Japansk purre Løkfamilien Flerårig Høyde: 50-90 cm. Hardfør. Veldrenert, fet jord. Hurtigvoksende. Formering: frø, rottdeling</p>	<p>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. Brukes på torvtak i Gudbrandsdalen. Fin også som pryddvekst.</p> 	









<p>Lavendel <i>Lavendula angustifolia</i></p> <p>Vanlig Flerårig Formering: frø H3-4</p> 	<p>Flerårig staudeplante. Halvbusk som blir 50-80 cm høy.</p> <p>Foretrekker tørr, kalkrik, lett og veldrenert jord. Lege- og dufteplante.</p>	
<p>Løpstikke <i>Levisticum officinale</i></p> <p>Kjærlighetsurt Skjermplantefamilien Flerårig Høyde: 150-180 cm Hardfør, krever plass Fyldig, fuktig, men godt drenert jord. Bearbeid jorden dypt og gjødsle ved første planting. Klipp ned langs kantene. Kan fryses eller tørkes. Formering: frø</p> 	<p>Hører opprinnelig til i Iran. Stor og kraftig. Lukt og smak minner litt om selleri. Kalles Maggiurt på tysk grunnet likheten til buljongterninger i smak.</p> <p>Både rot, stilk og blad brukes som suppekrydder.</p> <p>Friske blad i salat eller kokt som spinat. Kan brukes tørket i kjøttretter og sauser. Aromatisk i likør Kan fryses eller tørkes</p>	
<p>Mangold <i>Beta vulgaris</i></p> <p>Bladbete 'Rainbow' Amarantfamilien Ettårig God drenert jord Formering: frø</p>	<p>Hører opprinnelig til i Sør-Europa. Bladene anvendes ferske i salater eller tillaget som spinat. Stenglene kan brukes som asparges.</p> <p>Fantes i Babylons hager. Kulturarv fra 1857.</p>	







<p>Mynte <i>Mentha suaveolens</i></p> <p>Eplemynte Rundmynte</p> <p>Leppeblomstfamilien Flerårig Vinterherdet 1 år Høyde: 60 cm. Hardfør Formering: Rotdeling, frø</p>	<p>Hører opprinnelig til ved Middelhavet.</p> <p>Gråfiolette blomster, runde, gråhvite, og hårete blader. Høy plante. Duft av mynte & eple. Mer dempet enn andre mynter.</p> <p>Krydder i saus, salat og desserter. Nydelig te.</p> 	
<p>Mynte <i>Mentha spicata</i></p> <p>Grønnmynte</p> <p>Leppeblomstfamilien Flerårig Høyde: 30-100 cm Fuktig og næringsrik jord, sol eller halvskygge Formering: Rotdeling</p>	<p>Hører opprinnelig til i Middelhavslandene.</p> <p>Brukes tørket i fiskeretter, lam, te, salater, supper og til myntegeleé.</p> 	
<p>Mynte <i>Monarda didyma</i></p> <p>Hestemynte, Temynte</p> <p>Etasjeblostm Leppeblomstfamilien Flerårig Vinterherdet flere år Høyde: 50-80 cm Formering: Rotdeling, frø</p> 	<p>Hører opprinnelig til i Nord-Amerika.</p> <p>Bladene brukes til te og som krydder, høstes før den går i blomst.</p> <p>Brukes også som prydblant i hagen.</p>	
<p>Mynte <i>Monarda fistulosa</i></p> <p>Villhestemynte</p> <p>Leppeblomstfamilien Flerårig Høyde: ca. 80-100 cm</p> 	<p>En plante som også kalles for pizzaurt.</p> <p>De unge bladene brukes ferske eller tørket. Kan høstes flere ganger.</p> <p>Blomstene er lyse, lavendel- til purpurfargete og veldig dekorative. Kan deles og formeres om våren.</p>	






<p>Oregano <i>Origanum vulgare</i></p> <p>Bergmynte 'Kongsgress'</p> <p>Leppeblomstfamilien Flerårig Høyde: 30-60 cm Solrikt sted med lite næring. Formering. Frø</p> 	<p>Hører opprinnelig til i Europa, Midtøsten, Iran og Himalaya. Vokser vilt i deler av Norge opp til Helgeland. Brukes både fersk og tørket. Oregano kan ellers brukes til mye annet enn pizza, i supper, sauser, kjøttkaker, salater eller i bakverk.</p>	
<p>Oregano <i>Origanum vulgare ssp. hirtum</i></p> <p>Gresk oregano</p> <p>Leppeblomstfamilien Flerårig Høyde: 30-60 cm Solrikt sted med lite næring. Formering. Frø</p> 	<p>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.</p>	
<p>Oregano <i>Origanum syriacum</i></p> <p>Syrisk oregano 'Zataar'</p> <p>Leppeblomstfamilien Flerårig- overvintres frostfritt Høstes når de er 10-15 cm for best smak Høyde: 40 cm Solrikt sted med lite næring. Formering. Frø</p> 	<p>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.</p>	

<p>Persille <i>Petroselinum crispum</i></p> <p>Bladpersille</p> <p>Skjermplantefamilien Toårig Høyde: 30-60 cm Trives i de fleste jordforhold og moderat med lys I potte trives den best med tilføring av lekakuler og humus. Formering: frø</p>	<p>Hører opprinnelig til i Sørvest-Asia og Middelhavsområdet. En persille med stor og flat bladvekst. Næringsrik: A- og C-vitamin, jern, kalsium og fosfor.</p> <p>Persille egner seg for frysing. Smak og bruk omtrent som kruspersille, men bladpersillen har litt sterkere smak.</p>	
<p>Persille <i>Petroselinum crispum</i> var. <i>crispum</i></p> <p>Kruspersille</p> <p>Skjermplantefamilien Toårig Høyde: 30 -60 cm. Villig Trives i de fleste jordforhold og moderat med lys. I potte trives den best med tilføring av lekakuler og humus Formering: frø</p>	<p>Hørere opprinnelig til i Sørvest-Asia og Middelhavsområdet. Småkrusete blad.</p> <p>Brukes som pynt ved servering og i supper og sauser.</p> <p>Persille brukes i sauser, marinader og wok.</p>	
<p>Ringblomst <i>Calendula officinalis</i></p> <p>'Balls Orange»'</p> <p>Kurvplantefamilien Ettårig Høyde: 60 cm Hardfør Helst sol. Lettdyrket Rabatt- og snittblomst Verandakasser Formering: frø, selvsår seg.</p>	<p>Hører opprinnelig til i Middelhavslandene og Iran. Kronblader og unge blad i salat og bakverk.</p> <p>Fremhever egensmaken i annen mat.</p> 	
<p>Romersk kamille <i>Chamaemelum nobile</i></p> <p>Kurvplantefamilien Flerårig Høyde: 30 cm Hardfør Lett, veldrenert, men fuktig jord. Fin som bunndekke. Verandakasse. Formering: Stiklinger, frø, sår seg selv.</p>	<p>Hører opprinnelig til i Europa. Fjærlignende, søtt duftende findelt bladverk. Mer sammensatte blomster enn den vanlige kamillen.</p> <p>Meget god og beroligende te. Bladene tar du om våren, blomst midtsommers. Hver blomst må knipes for hånd.</p> 	

<p>Salvie <i>Salvia officinalis</i></p> <p>Leppeblomstfamilien</p> <p>Kryddersalvie</p> <p>Ettårig Flerårig sone H3 og H4 Høyde: 50-60 cm Vakker lav busk med grålodne, aromatiske blad og rødfiolette blomster. Lett, veldrenert jord – ikke sur. Kan høstes hele året. Formering: stiklinger, frø</p>	<p>Hører opprinnelig til i Middelhavsområdet.</p> <p>Først og fremst brukes salvie i kjøttretter av lam, svin, okse og i supper. Bladene kan brukes i te.</p> <p>Pasta med salvie er veldig godt, prøv også tomatsaus med salvie. Vakker lav busk med grålodne, aromatiske blad og rødfiolette blomster.</p> 	
<p>Sar <i>Satureja hortensis</i></p> <p>Sommersar</p> <p>Bønneurt Fattigmanspepper, Pepperurt</p> <p>Leppeblomstfamilien</p> <p>Ettårig Høyde: 20-30 cm. Godt drenert jord. Avskjermet plass. Formering: Selvsår seg lett, frø</p>	<p>Hører opprinnelig til i det Østlige Middelhavsområdet og Svartehavet.</p> <p>Små hvite blomster. Avlange, spisse aromatiske blad. Brukes frisk og tørket.</p> <p>Pepperlignende smak. Eliminerer fettsmak. Som krydder i fet mat, bønne- og ertesuppe.</p> 	
<p>Sar <i>Satureja montana</i></p> <p>Vintersar</p> <p>Bønneurt Fattigmanspepper, Pepperurt</p> <p>Leppeblomstfamilien</p> <p>Flerårig Høyde: 20 cm Middels hardfør. Godt drenert jord. Avskjermet plass. Kan finnes vill i Norge. Formering: frø</p>	<p>Hører opprinnelig til i Nord Afrika, Sør-Sørøst Europa, Midtøsten og Sentral Asia.</p> <p>Buskaktig, vintergrønn med treaktig stilk.</p> <p>Kranser av hvite-rosa blomster, dekorativt mørkegrønt bladverk.</p> <p>Brukes som sommersar, men har sterkere smak.</p> 	
<p>Sitronmelisse <i>Melissa officinalis</i></p> <p>«Hjertensfryd»</p> <p>Leppeblomstfamilien</p> <p>Flerårig Høyde: 40-70 cm Ikke hardfør nok for de kaldeste vintrene i Oslo. Lettdyrket. Nesten all slags mager jord. Egner seg for potte Formering: Ved rotdeling, frø</p>	<p>Hører opprinnelig til i Orienten. Grønne ovale blader, tannete og lett Rynkete.</p> <p>Lukter og smaker sitron. Dufter deilig.</p> <p>Bruk friske blader. Hakk over fisk- og sopprett, dessert og ost.</p> 	

<p>Sukker-erter <i>Pisum sativum</i></p> <p>Brystsukkererter 'Sugar Ann'</p> <p>Erteblomstfamilien Ettårig 8-9 cm belger Meget god vekst over hele sesongen, bindes opp.</p> <p>Formering: frø </p>	<p>Hører opprinnelig til i Vest- Asia. Meget gammel kulturvekst.</p> <p>Brystsukkerert en tidlig sort som gir flotte lysegrønne kjøttfulle belger som er 8-9 cm lange. Plantene er relativt lave (60-80 cm) og passer dermed også godt i mindre hager.</p> <p>Søt, sprø og velsmakende. Brukes fersk i salater, wokes eller spises lett forvellet.</p>	
<p>Tagetes <i>Tagetes tenuifolia</i></p> <p>'Red Gem'</p> <p>Kurvplantefamilien Ettårig. Høyde: 20-30 cm. En blomstervillig kryddertagetes som trives i krukker, bed og som en liten hekk Sol, halvskygge Knip for å få lengre blomstring Tørk ut før vanning Toppes Formering: frø</p>	<p>Hører opprinnelig til i Mexico. Hele blomsten er spiselig. Blad og blomster har en fin krydret duft av sitronmynte.</p> <p>Den kan brukes i salater, kaker, lemonade og desserter.</p> <p></p>	
<p>Tagetes <i>Tagetes tenuifolia</i></p> <p>'Signet Lemon'</p> <p>Kurvplantefamilien Ettårig Høyde: 20 -30 cm. Ampler, blomsterkasser, rabatter. Sol, halvskygge Knip for å få lengre blomstring Tørk ut før vanning Toppes Formering: frø</p>	<p>Hører opprinnelig til i Mexico.</p> <p>Liten tagetes. Sitronduftende bladverk i tette busker. Enkle, klargule blomster.</p> <p>Hele blomsten er spiselig. Brukes i salater, kaker, lemonade og desserter.</p> <p></p>	
<p>Timian <i>Thymus vulgaris</i></p> <p>Leppeblomstfamilien Flerårig Høyde: 30 cm. Sol Lett, veldrenert jord. Skrinn, kalk- og sandholdig jord. Følsom for kulde. Formering: frø, stiklinger.</p> <p></p>	<p>Hører opprinnelig til i det vestlige Middelhavsområdet.</p> <p>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.</p>	

<p>Tomater <i>Solanum lycopersicum</i></p> <p>'Blaua Zimmertomate'</p> <p>Ettårig Formering: frø</p> 	<p>Kompakt microbusk som bærer masser av røde ganske store cherry-tomater med blå skuldre.</p> <p>Vekten er på ca. 15-35 gram. Tomatene kan bli nesten helt sorte/blå om de blir eksponert for mye sollys. De er røde inni og på undersiden når de er modne.</p> <p>Smaken er mild. Mer syrlig enn søt. Dyrkes i 3-10 liters krukke.</p>	
<p>Tomater <i>Solanum lycopersicum</i></p> <p>'Fuzzy Wuzzy'</p> <p>Ettårig Formering: frø</p> 	<p>Planten produserer veldig godt med ovale, lodne tomater, noen med en spiss ende. Fargen er orangerød med gule striper.</p> <p>God balanse mellom sødme og syre. Salat-tomat.</p>	
<p>Tomater <i>Solanum lycopersicum</i></p> <p>'Orange Dream'</p> <p>Ettårig Formering: frø</p> 	<p>Kompakt, liten busk som gir mengder med sterk oransje, runde cherrytomater på ca. 10 gram.</p> <p>Søte og fruktige på smak. Brukes som tilbehør, til salatene eller som bord-snack.</p>	

<p>Tomater <i>Solanum lycopersicum</i></p> <p>'Tiny Tim'</p> <p>Ettårig Formering: frø</p> 	<p>Planten produserer mengder med små, røde Cherry-tomater.</p> <p>Fruktkjøttet er saftig, og smaken er krydret. God, gammeldags tomatsmak.</p> <p>Herlig tilskudd i salater. Siden dette er en busktomat, passer den godt ute på friland eller i stor krukke på verandaen.</p>	
<p>Tomater <i>Solanum lycopersicum</i></p> <p>'Tumbling Tom'</p> <p>Busktomat <i>Solanum lycopersicum</i> Søtvierfamilien</p> <p>Ettårig. God friluftstomat på en varm og solrik plass når frostrisikoen er over. Krever mye vann og næring Formering: frø</p> 	<p>Hører opprinnelig til i Sør-Amerika.</p> <p>Veldig produktiv busktomat</p> <p>Utvikler lange, hengende greiner med mengder av små, røde og søte tomater. Dekorativ i balkongkasse eller hengeampel.</p>	
<p>Tomater <i>Solanum lycopersicum</i></p> <p>'Wicked Plum'</p> <p>Ettårig Formering: frø</p> 	<p>Kompakt plante som bærer godt med burgunderfargede plommetomater med grønne/metalic striper.</p> <p>Fruktenes vekt er på 60-90 gram. Dette er en tomat som er mild og søt med god, fylldig smak uten for mye syre.</p>	