





Urter til  
Vårtreffet i Botanisk hage  
28.05.2017

Ansvarlig for urter: Trine Nervum og Liv Jæger










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

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>Abrodd</b><br/> <b>Trappeurt, fjøsurt</b><br/> <i>Artemisia abrotanum</i><br/> Kurvplantefamilien<br/> <b>Flerårig</b><br/> Slår lett rot i bark, torvstrø og sand<br/> Lett jord, solrik plass<br/> Skjær tilbake på våren for å bevare formen<br/> Beskytt røttene om vinteren<br/> Formering: stiklinger</p>              | <p>Hører opprinnelig til i Sør-Europa og Asia.<br/> Sterk, søt gjennomtrengende duft som minner om sitron.<br/> Hjelper til å holde insekter unna.<br/> Tar bort uønsket duft fra hendene ved berøring.<br/> Blader kan brukes i salat, til kål og fet fisk<br/> Aroma til eddik.</p> | <p><b>Abrodd</b></p>                |
| <p><b>Agurk</b><br/> <b>Frilandsagurk</b><br/> <i>Cucumis sativus</i><br/> Gresskarfamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> Bærer jevnt og gir stor totalavling<br/> Frukt med god indre kvalitet<br/> Danner normalt kun hunnblomster og fruktene utvikles uten bestøvning og frødannelse<br/> 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><b>Agurk Frilandsagurk</b></p>  |
| <p><b>Agurkurt</b><br/> <b>Lysblomst</b><br/> <i>Borago officinalis</i><br/> Rubladfamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> Hardfør<br/> Selvsår seg villig<br/> Kalkholdig, næringsrik jord.<br/> Bruk mager jord på balkong<br/> Formering: frø</p>  | <p>Hører opprinnelig til i Middelhavsområdet, brakt til Norge av munkene.</p> <p>Mild agurksmak<br/> Både blomster og blad er spiselige.</p> <p>Brukes i salater.<br/> Fin dekorasjon i isbiter og på kaker.<br/> Kan kokes som spinat eller brukes som suppekrydder.</p>             | <p><b>Agurkurt</b></p>            |






|   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>Basilikum</b><br/> <b>Vanlig</b><br/> <i>Ocimum basilicum</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> Vannes fra skålen. Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15 C utendørs. Var for trekk og vind. Egner seg som potteplante. Toppes for tettere bladvekst. Formering: frø</p>         | <p>Hører opprinnelig til i tropiske områder i Asia og det østlige Afrika.<br/> Mild, søt og varm<br/> Til tomatretter, pesto, pizza, salater, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og eddik.</p>  | <p><b>Basilikum Vanlig</b></p>  |
| <p><b>Basilikum</b><br/> <b>Dark opal, Rød</b><br/> <i>Ocimum basilicum</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> Vannes fra skålen. Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15 C utendørs. Var for trekk og vind. Egner seg som potteplante. Toppes for tettere bladvekst. Formering: frø</p> | <p>Hører opprinnelig til i tropiske områder i Asia og det østlige Afrika.<br/> Sterk pepperaktig duft.<br/> Til tomatretter, pesto, pizza, salater, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og gir en purpurrød farge til eddik.</p>                 | <p><b>Basilikum Rød</b></p>    |
| <p><b>Basilikum</b><br/> <b>Thai</b><br/> <i>Ocimum basilicum</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> Vannes fra skålen. Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15 C utendørs. Var for trekk og vind. Egner seg som potteplante. Toppes for tettere bladvekst. Formering: frø</p>           | <p>Hører opprinnelig til i tropiske områder i Asia og det østlige Afrika.<br/> Smak som minner om anis, søtlig duft av en blanding av lakris og mynte. Krydder i det asiatiske kjøkken brukt i wok og supper. Brukes også som ferskurt i te.</p> | <p><b>Basilikum Thai</b></p>  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>Basilikum</b><br/> <b>Piccolino</b><br/> <i>Osimum basilicum</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> Vannes fra skålen. Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15 C utendørs. Var for trekk og vind. Egner seg som potteplante. Toppes for tettere bladvekst. Formering: frø</p> | <p>Hører opprinnelig til i tropiske områder i Asia og det østlige Afrika.<br/> Populært krydder i Middelhavslandene. Ferske og tørkede blad brukes mye i det italienske kjøkken til pesto og salat.</p> | <p><b>Basilikum Piccolino</b></p>   |
| <p><b>Basilikum</b><br/> <b>Sitron</b><br/> <i>Osimum x citriodora</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> Vannes fra skålen. Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15C utendørs. Var for trekk og vind. Egner seg som potteplante. Toppes for tettere bladvekst. Formering: frø</p>  | <p>Hører opprinnelig til i New Mexico.<br/> Sterk sitronduft.<br/> Til fisk, skalldyr og i eddik.</p>   | <p><b>Basilikum Sitron</b></p>     |
| <p><b>Basilikum</b><br/> <b>Genovese</b><br/> <i>Osimum basilicum</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> Vannes fra skålen. Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15 C utendørs. Var for trekk og vind. Egner seg som potteplante. Toppes for tettere bladvekst. Formering: frø</p>  | <p>Hører opprinnelig til i tropiske områder i Asia og det østlige Afrika.<br/> Sterk pepperaktig duft.<br/> Til tomatretter, pesto, pizza, salater, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og eddik.</p>   | <p><b>Basilikum Genovese</b></p>  |



|   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>Basilikum</b><br/> <b>Fino Verde</b><br/> <i>Osimum minimum</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> Vannes fra skålen. Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15 C utendørs. Var for trekk og vind. Egner seg som potteplante. Toppes for tettere bladvekst. Formering: frø</p>   | <p>Hører opprinnelig til i tropiske områder i Asia og det østlige Afrika. Sterk søt pikant krydret smak. Til tomatretter, pesto, pizza, salater, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og eddik.</p>   | <p><b>Basilikum Fino Verde</b></p>        |
| <p><b>Basilikum</b><br/> <b>Cinnamon</b><br/> <i>Osimum basilicum</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> Vannes fra skålen. Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15 C utendørs. Var for trekk og vind. Fin som potteplante. Formering: frø</p>   | <p>Hører opprinnelig til i tropiske områder i Asia og det østlige Afrika. Sterk kanel duft. Til te, dessert, i gryteretter og til meksikansk mat.</p>  | <p><b>Basilikum Cinnamon</b></p>         |
| <p><b>Blomkarse</b><br/> <b>Purple Emperor</b><br/> <i>Tropaeolum majus</i><br/> Blomkarsefamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> 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. Blomster og blader kan spises. Inneholder mye C-vitamin. Brukes til kremost, eggeretter og salater.</p> | <p><b>Blomkarse Purple Emperor</b></p>  |







|  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>Dill</b><br/> <b>Bladdill</b><br/> <i>Anethum graveolens</i><br/> Skjermplantfamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> Skjermplante med gule frø og lett gjenkjennelig duft.<br/> Trives i veldrenert jord og jevn fuktighet<br/> Friland eller potteplante.</p> <p>Formering: frø</p> | <p>Hører opprinnelig til i midt østen og India.<br/> Dill er en kjent krydderurt i Norge<br/> Den brukes til poteter, sild, småagurker, kokt fisk og gravet fisk.<br/> Dill er uunnværlig til skalldyr, er utmerket i salater, i hvit saus og fin til å pynte fat med.</p> | <p><b>Dill</b></p>               |
| <p><b>Estragon</b><br/> <b>Russisk</b><br/> <i>Artemisia dracunculus</i><br/> Kurvplantfamilien<br/> <b>Flerårig</b><br/> Trives best på et lunt og solrikt voksested.<br/> Veldrenert og sandblandet jord.</p> <p>Formering: frø og stiklinger</p>                                  | <p>Hører opprinnelig til i Sør Europa og i Nord Amerika.<br/> Velduftende halvbusk, mørkegrønn findelt bladverk med en mild anissmak.<br/> Ferske og tørkede blader brukes i eggretter, salat, fiskeretter og bearnaisesaus.</p>   | <p><b>Estragon Russisk</b></p>  |
| <p><b>Estragon</b><br/> <b>Tysk</b><br/> <i>Artemisia dracunculus</i><br/> Kurvplantfamilien<br/> <b>Flerårig</b></p> <p>Trives best på et lunt og solrikt voksested.<br/> Veldrenert og sandblandet jord.</p> <p>Formering: stiklinger</p>  | <p>Hører opprinnelig til i Sør Europa og i Nord Amerika.<br/> Velduftende halvbusk, mørkegrønn findelt bladverk med en mild anissmak.<br/> Ferske og tørkede blader brukes i eggretter, salat, fiskeretter og bearnaisesaus.</p>   | <p><b>Estragon Tysk</b></p>    |






|  |  |   |
|--|--|---|
| <p><b>Grønncål</b><br/> <b>Westlander</b><br/> <i>Brassica oleracea var. sabellica</i><br/> Korsblomstfamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> Hardfør, står helt til frosten kommer.</p> <p>Formering: frø</p>       | <p>Hører opprinnelig til i Europa.<br/> Full av vitaminer, mineraler og kostfiber.<br/> Brukes i smoothie, supper, tørket som chips og pesto.</p>  | <p><b>Grønncål</b></p>            |
| <p><b>Grønncål</b><br/> <b>Rød</b><br/> <i>Brassica oleracea var. sabellica</i><br/> Korsblomstfamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> Hardfør, står helt til frosten kommer.</p> <p>Formering: frø</p>              | <p>Hører opprinnelig til i Europa.<br/> Full av vitaminer, mineraler og kostfiber.<br/> Brukes i smoothie, supper, tørket som chips og pesto.</p>  | <p><b>Grønncål Rød</b></p>       |
| <p><b>Hageerter</b><br/> <b>Aslaug</b><br/> <i>Pisum sativum L.</i><br/> Erteblomstfamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> Blir ca 1 meter høy, gir saftige grønne belger, trenger støtte.</p> <p>Formering: frø</p> | <p>Hører opprinnelig til i Sørvest Asia.<br/> Dette er en norsk sort som ble utviklet i Ås i 1989.</p> <p>Brukes ferske i salater eller kokes.</p> | <p><b>Hageerter Aslaug</b></p>  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>Hagekjørvel</b><br/> <i>Anthriscus cerefolium</i><br/> Skjerimplantefamilien<br/> <b>Etårig</b><br/> God og næringsrik jord. Vannes jevnt. Tåler kjølig vokseplass og skygge.<br/> Formering: frø</p>   | <p>Hører opprinnelig til i Sørøst Europa. Smaken er anisaktig, lakrislignende. Brukt i dropsproduksjon. Yngre blader brukes i salater, grønne sauser, supper, eggretter, på grønnsaker og til kylling og kalvekjøtt.</p>  | <p><b>Hagekjørvel</b></p>  |
| <p><b>Isop</b><br/> <i>Hyssopus officinale</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Flerårig.</b><br/> 40-50 cm.<br/> Lettdyrket.<br/> Tørr, mager jord.<br/> Lett å dyrke. Skjæres ned om våren, fornyes hvert 5. år.<br/> Vakker prydplante.<br/> Hekk- og kantvekst.<br/> Steinbed og fjellhager.<br/> Formering: frø</p>                            | <p>Denne planten hører opprinnelig til i Mellom og Sør-Europa samt Vest Asia. I Norge kjent som en gammel klosterplante. Aromatisk duft. Pepperaktig, litt bitter smak. Bladene brukes både ferske og tørket. Salat og suppekrydder. I kokevannet til fet fisk. Smaksetting av desserter.</p>  | <p><b>Isop</b></p>        |
| <p><b>Isop</b><br/> <b>Anisisop</b><br/> <i>Agastache foeniculum</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Flerårig</b> Lang blomstringstid!<br/> Stive, rette stengler.<br/> Solrik plassering i varm og drenert jord.<br/> Jevn fuktighet.<br/> Kan toppes for å få en kraftigere plante.<br/> Egner seg godt som potteplante.<br/> Formering: frø</p> | <p>Hører opprinnelig til i NordAmerika.</p> <p>Lakrisduftende blad og nektarfylte fiolette blomsteraks.</p> <p>Te av nye blad og blomster, ferske eller tørkede. Bruks i salater og desserter. Den kan smaksette snaps og likør.</p>   | <p><b>Anisisop</b></p>   |
















|  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>Jordskokk</b><br/> <i>Helianthus tuberosus</i><br/> Kurvblomstfamilien<br/> <b>Flerårig</b></p> <p>Jordskokken er lett å dyrke. Den tåler å overvintre ute</p> <p>Jordskokk trenger mye gjødsel.</p> <p>Formering: rotdeling</p>                                 | <p>Hører opprinnelig til i Nord Amerika.</p> <p>Nøtteaktig og søtlig smak.<br/> Brukes i puré fløtegratinert, i potetmos, smørdampet og som suppe.</p>  | <p><b>Jordskokk</b></p>    |
| <p><b>Karve</b><br/> <i>Carum carvi</i><br/> Skjermplantefamilien<br/> <b>Toårig</b>,<br/> men frør seg.<br/> 15-50 cm<br/> Kan finnes viltvoksende.<br/> Tåler ikke å flyttes.</p> <p>Formering: frø</p>  | <p>Hører opprinnelig til i Europa, Asia, India, Nord Afrika Minst 5000 år gammel plante.</p> <p>Ferske blad og røtter brukes i supper, karvekålsuppe.<br/> Frø i søtsaker, kjeks, brød, ost, pickles, surkål og brennevin.</p>           | <p><b>Karve</b></p>       |
| <p><b>Koriander</b><br/> <i>Coriandrum sativum</i><br/> Skjermplantefamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> 30-50 cm<br/> Trenger mye lys, næring og godt med vann, kan tørke litt mellom vanning<br/> Vannes fra skålen<br/> Tåler ikke å flyttes</p> <p>Formering: frø</p> | <p>Hører opprinnelig til i Sør-Europa og Vest Asia.</p> <p>Velkjent krydder i asiatisk og meksikansk kjøkken.<br/> Brukes i chutney, salsa, guacamole, supper, asiatiske gryteretter.</p>  | <p><b>Koriander</b></p>  |






|   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>Lakrisrot</b><br/> <i>Glycyrrhiza glabra</i><br/> Ertefamilien<br/> <b>Ettårig, Toårig</b><br/> Blir 50-150 cm høy.<br/> Frøene spirer sakte og ujevnt.<br/> Trives i dyp, fuktig sandblandet jord.<br/> Jordstengelen kan bli en meter lang<br/> Kan ikke overvintre ute i Norge<br/> Formering: frø</p>   | <p>Hører opprinnelig til i Spania , Hellas og Tyrkia.<br/> Ekte lakris.<br/> Rotsaften brukes som smakstillsetning.<br/> Oppreist, stødig plante med store lysegrønne parblad og lys blåfiolette ertebloomster.</p>  | <p><b>Lakrisrot</b></p>         |
| <p><b>Lavendel Vanlig</b><br/> <i>Lavandula angustifolia</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Flerårig</b><br/> 20-60 cm. Hardfør<br/> Godt drenert sandjord, åpen vokseplass<br/> Hønsegjødsel tidlig om våren. Bør fornyes med jevne mellomrom<br/> Stusses om våren</p> <p>Formering: Frø, stiklinger, avleggere</p>  | <p>Hører opprinnelig til i Frankrike, Middelhavsområdet, Kanariøyene og India.<br/> Dyrkes mest for duften.<br/> Brukes i grillet lam og viltretter. Lavendel-is, urtegelé.<br/> En av krydderne i Herbes de Provence.<br/> Duftposer mot møll.</p>   | <p><b>Lavendel Vanlig</b></p>  |
| <p><b>Lavendel Spiklavendel</b><br/> <i>Lavandula latifolia</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Flerårig</b><br/> Ikke vinterherdig<br/> Solrikt sted, godt drenert sandblandet, kalkholdig jord<br/> Egner seg som potteplante</p> <p>Formering : frø</p>    | <p>Hører opprinnelig til i Spania<br/> Buskete vekst med fiolette blomster.<br/> Sterk, aromatisk med en duft av kamfer. Mye brukt i eteriske oljer.<br/> Mest brukt for duftens skyld.<br/> Fin pryddplante i hagen.</p>   | <p><b>Spiklavendel</b></p>    |






|  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>Løk</b><br/> <b>Gressløk</b><br/> <i>Allium schoenoprasum</i><br/> Løkfamilien<br/> <b>Flerårig</b><br/> 30 cm<br/> Sol-skygge<br/> Hardfør<br/> En tradisjonell gressløk, hurtigvoksende og finbladet<br/> Vanlig jord, jevnt fuktig</p> <p>Formering: frø, rotdeling</p>             | <p>Hører opprinnelig til i Kina.<br/> Dekorative, spiselige blomster.<br/> 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><b>Gressløk</b></p>    |
| <p><b>Løk</b><br/> <b>Kinesisk gressløk</b><br/> <i>Allium tuberosum</i><br/> Løkfamilien<br/> <b>Flerårig</b><br/> 40 cm. Hardfør<br/> Vokser i tuer<br/> Næringsrik og veldrenert jord<br/> Lettdyrket<br/> Sol eller halvskygge<br/> Formering: frø, rotdeling</p>                        | <p>Hører opprinnelig til i Kina.<br/> Hvite/svakt blå blomster i skjerm. Kryddergrønt med mild hvitløkssmak. Blomstene er også spiselige. Fin prydblant. Blomstrer hele sommeren.</p>    | <p><b>Kinesisk gressløk</b></p>                                |
| <p><b>Løk</b><br/> <b>Luftløk</b><br/> <b>Etasjeløk</b><br/> <i>Allium cepa</i><br/> Løkfamilien<br/> <b>Flerårig</b><br/> Blomstrer ikke, men setter yngeløk i spissen av skuddene. Vokser i flere etasjer<br/> Krever vanlig god jord<br/> Bare kjent i kultur<br/> Formering: babyløk</p> | <p>Hører opprinnelig til i Kina.<br/> Brukes som grønnsak og krydder. Bruk løken som løk, bladene som purre. Yngeløk i pickles. Hele planten er spiselig, løk, stengel og babyløk i toppen. Dekorativ i hagen.</p>  | <p><b>Luftløk</b></p>  <p><small>Foto: Tord Beien</small></p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>Ramsløk</b><br/> <b>Alpeløk, Seiersløk</b><br/> <i>Allium ursinum</i><br/> Løkfamilien<br/> <b>Flerårig</b><br/> 25 cm, tidlig vårplante<br/> Liker fuktig, fruktbar jord og hel- / halvskygge.<br/> Visner til St. Hans.<br/> Vokser vilt.<br/> Formering: Så direkte på vokseplassen. Sår seg selv.<br/> Kan deles om høsten.</p>  | <p>Hører opprinnelig til i Sør Europa og Asia.</p> <p>Konvalliknende blad og hvite stjerneformete blomster.<br/> Blad brukes som krydder i sauser, i aromasmør, med cottage cheese og smøreost, puré.<br/> Erstatning for hvitløk. Blomsten er fin som dekorasjon i salater.<br/> Gammel klosterurt.</p> | <p><b>Ramsløk</b></p>      |
| <p><b>Løpstikke</b><br/> <b>Kjærlighetsurt</b><br/> <i>Levisticum officinale</i><br/> Skjerimplantefamilien<br/> <b>Flerårig</b><br/> 150-180 cm<br/> Hardfør<br/> Fyldig, fuktig, men godt drenert jord. Bearbeid jorden dypt og gjødsle ved første planting.<br/> Klipp ned langs kantene. Kan fryses eller tørkes.<br/> Krever plass.<br/> Formering: frø</p>  | <p>Hører opprinnelig til i Iran.</p> <p>Stor og kraftig. Lukt og smak minner litt om selleri.<br/> Både rot, stilk og blad brukes som Suppekrydder.<br/> Friske blad i salat eller kokt som spinat. Kan brukes tørket i kjøttretter og sauser.<br/> Aromatisk i likør<br/> Kan fryses eller tørkes.</p>  | <p><b>Løpstikke</b></p>  |
| <p><b>Mangold</b><br/> <b>Rhubarb chard</b><br/> <b>Bladbete</b><br/> <i>Beta vulgaris</i><br/> Amarantfamilien<br/> <b>Ettårig</b></p> <p>God drenert jord</p> <p>Formering: frø</p>   | <p>Hører opprinnelig til i Sør Europa.</p> <p>Bladene anvendes ferske i salater eller tillaget som spinat. Stenglene kan brukes som asparges.</p> <p>Fantes i Babylons hager.<br/> Kulturarv fra 1857.</p>   | <p><b>Mangold</b></p>    |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>Mynte</b><br/> <b>Eplemynte</b><br/> <b>Rundmynte</b><br/> <i>Mentha suaveolens</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Flerårig</b></p> <p>60 cm. Hardfør</p> <p>Formering: Rordeling, frø</p>                | <p>Hører opprinnelig til ved Middelhavet.<br/> Gråfiolette blomster, runde, gråhvite, hårete blader. Høy plante. Duft av mynte &amp; eple. Mer dempet enn andre mynter.<br/> Krydder i saus, salat og desserter.<br/> Nydelig te.</p>  | <p><b>Eplemynte</b></p>          |
| <p><b>Mynte</b><br/> <b>Grønnmynte</b><br/> <i>Mentha spicata</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Flerårig</b><br/> 30-100 cm<br/> Fuktig og næringsrik jord, sol eller halvskygge<br/> Formering: Rotdeling</p> | <p>Hører opprinnelig til i Middelhavslandene.<br/> Brukes tørket i fiskeretter, lam, te, salater, supper og til myntegelé.</p>   | <p><b>Grønnmynte</b></p>        |
| <p><b>Mynte</b><br/> <b>Ingefærmynte</b><br/> <i>Mentha x gracilis</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Flerårig</b><br/> 40-50 cm høy.<br/> Formering: Rotdeling</p>   | <p>Hører opprinnelig til i Middelhavslandene.<br/> God til te og i desserter.</p>    | <p><b>Ingefærmynte</b></p>     |
| <p><b>Mynte</b><br/> <b>Marokansk</b><br/> <i>Mentha Spiccata</i><br/> <b>Flerårig</b><br/> 40-50 cm høy.<br/> Formering: Rotdeling</p>   | <p>Hører opprinnelig til i Middelhavslandene.<br/> God til te og i desserter.</p>    | <p><b>Marokansk mynte</b></p>  |





|  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>Mynte</b><br/> <b>Peppermynnte</b><br/> <i>Mentha x piperita</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Flerårig</b><br/> 50-80 cm høy.<br/> Formering: Rotdeling</p>  | <p>Peppermynnte er en krysning mellom grønnmynnte og vassmynnte. Brukes som smaksforsterker.</p>                                   | <p><b>Peppermynnte</b></p>      |
| <p><b>Mynte</b><br/> <b>Sjokolademynnte</b><br/> <i>Mentha x piperita</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Flerårig</b><br/> 40-50 cm høy.<br/> Formering: Rotdeling</p>   | <p>Hører opprinnelig til i Middelhavslandene. Den har et snev av sjokoladesmak. God til te, i desserter og i kalde drikker.</p>  | <p><b>Sjokolademynnte</b></p>  |
| <p><b>Persille</b><br/> <b>Kruspersille</b><br/> <i>Petroselinum crispum</i><br/> Skjermplantefamilien<br/> <b>Toårig</b><br/> 30 -60 cm. Villig<br/> Trives i de fleste jordforhold og moderat med lys. I potte trives den best med tilføring av lekakuler og humus<br/> Kan høstes hele sommeren<br/> 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><b>Kruspersille</b></p>    |







|   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>Persille</b><br/> <b>Bladpersille</b><br/> <i>Apium graveolens</i><br/> Skjermplantfamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> 30-60 cm</p> <p>Trives i de fleste jordforhold og moderat med lys<br/> I potte trives den best med tilføring av lekakuler og humus.<br/> Formering: frø</p>            | <p>Hørere opprinnelig til i Sørvest Asia og Middelhavsområdet. En persilleart med stor og flat bladvekst. Næringsrik: A-og C-vitamin, jern, kalsium, fosfor. Persille egner seg for frysing. Smak og bruk omtrent som kruspersille, men bladpersillen har litt sterkere smak.</p> | <p><b>Bladpersille</b></p>     |
| <p><b>Ringblomst</b><br/> <b>Balls Orange</b><br/> <i>Calendula officinalis</i><br/> Kurvplantfamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> 60 cm<br/> Hardfør<br/> Helst sol. Lett dyrket<br/> Rabatt- og snittblomst<br/> Verandakasser</p> <p>Formering: frø, selvsår seg</p>                              | <p>Hører opprinnelig til i Middelhavslandene og Iran.</p> <p>Kronblader og unge blad i salat og bakverk. Fremhever egensmaken i annen mat.</p>   | <p><b>Balls Orange</b></p>   |
| <p><b>Ringblomst</b><br/> <b>Fiesta Gitana</b><br/> <i>Calendula officinalis</i><br/> Kurvplantfamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> 60 cm. Hardfør<br/> All jord som ikke er vanntrukket, helst sol<br/> Lett dyrket. Rabatt- og snittblomst<br/> Verandakasser<br/> Formering: frø, selvsår seg</p> | <p>Hører opprinnelig til i Middelhavslandene og Iran. Kronblader og unge blad i salat. Fremhever egensmaken i annen mat. Kronbladene kan erstatte safran.</p>                                  | <p><b>Fiesta Gitana</b></p>  |




|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>Romersk kamille</b></p> <p><i>Chamaemelum nobile</i><br/>Kurvplantefamilien</p> <p><b>Flerårig</b><br/>30 cm<br/>Hardfør<br/>Lett, veldrenert men fuktig jord.<br/>Fin som bunndekke.<br/>Verandakasse.<br/>Formering: Stiklinger, frø, sår seg selv</p>  | <p>Hører opprinnelig til i Europa.<br/>Fjærlignende, søtt duftende findelt bladverk.<br/>Mer sammensatte blomster enn den vanlige kamillen<br/>Meget god og beroligende te.<br/>Bladene tar du om våren, blomst midtsommers.<br/>Hver blomst må knipes for hånd.</p>   | <p><b>Romersk kamille</b></p>  |
| <p><b>Salvie</b></p> <p><b>Kryddersalvie</b></p> <p><i>Salvia officinalis</i><br/>Leppeblomstfamilien</p> <p><b>Ettårig</b><br/>50-60 cm<br/>Vakker lav busk med grålodne, aromatiske blad og rødfiolette blomster<br/>Lett, veldrenert jord – ikke sur. Kan høstes hele året.<br/>Formering: stiklinger, frø</p>   | <p>Hører opprinnelig til i Middelhavsområdet.<br/>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.</p>  | <p><b>Kryddersalvie</b></p>  |
| <p><b>Sar</b></p> <p><b>Sommersar</b><br/><b>Bønneurt</b><br/><b>Fattigmannspepper,</b><br/><b>Pepperurt</b></p> <p><i>Satureja hortensis</i><br/>Leppeblomstfamilien</p> <p><b>Ettårig</b><br/>20-30 cm. Godt drenert jord. Avskjermet plass.<br/>Formering: Selvsår seg lett, frø</p>  | <p>Hører opprinnelig til i det Østlige Middelhavsområdet og Svartehavet. Små hvite blomster. Avlange, spisse aromatiske blad. Brukes frisk og tørket. Pepperaktig smak. Eliminerer fettsmak. Som krydder i fet mat, bønne- og ertesuppe.</p>   | <p><b>Sommersar</b></p>      |





|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>Sar</b><br/> <b>Vintersar</b><br/> <i>Satureja montana</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Flerårig</b><br/> 20 cm<br/> Middels hardfør.<br/> Godt drenert jord.<br/> Avskjermet plass.<br/> Kan finnes vill i Norge.<br/> Formering: frø</p>  | <p>Hører opprinnelig til i Nord Afrika, Sør-Sørøst Europa, Midtøsten og Sentral Asia.<br/> Buskaktig, vintergrønn med treaktig stilk.<br/> Kranser av hvite-rosa blomster, dekorativt mørkegrønt bladverk.<br/> Brukes som sommersar, men har sterkere smak.<br/> Spesielt god til bønneretter.</p> | <p><b>Vintersar</b></p>        |
| <p><b>Sikororia</b><br/> <i>Chicorium intybus</i><br/> Kurvplantefamilien<br/> <b>Flerårig</b><br/> 70cm<br/> Blomstrer fra juli-september</p> <p>Formering: frø</p>   | <p>Hører opprinnelig til i Europa, Nord Afrika og Vest Asia.<br/> En svært gammel kulturplante som har vært brukt både til mat og medisin.<br/> Blomst og blad kan brukes i salat.</p>  | <p><b>Sikororia</b></p>       |
| <p><b>Sitronmelisse</b><br/> <b>Hjertensfryd</b><br/> <i>Melissa officinalis</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Flerårig</b><br/> 40-70 cm<br/> Ikke hardfør nok for de kaldeste vintrene i Oslo<br/> Lettdyrket. Mager jord<br/> Nesten all slags jord<br/> Egner seg for potte.<br/> Formering: Vedrotdeling, frø</p>              | <p>Hører opprinnelig til i Orienten.</p> <p>Grønne ovale blader, tannete og lett Rynkete.<br/> Lukter og smaker sitron.<br/> Dufter deilig.<br/> Bruk friske blader.<br/> Hakk over fisk- og soppretter, dessert, ost.</p>  | <p><b>Sitronmelisse</b></p>  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>Solsikke</b></p> <p><b>Lave</b><br/> <i>Helianthus annuus</i><br/> Kurvplantefamilien<br/> <b>Ettårig</b></p> <p>Trives best i full sol og varm temperatur</p> <p>Formering: frø</p>    | <p>Hører opprinnelig til i Mexico.</p> <p>Frø blir spist ferske eller ristede, brukt i baking og i salater. Oljen som utvinnes fra frøene brukes i mat, til steking. Blomsterknopper og blomsterblader kan spises. Blomsterbladene, har en mild nøtteaktig smak, fargerikt innslag i salaten.</p> | <p><b>Solsikke</b></p>                |
| <p><b>Stevia</b></p> <p><i>Stevia rebaudiana</i><br/> Kurvplantefamilien<br/> <b>Ettårig, flerårig</b><br/> 30 cm.<br/> Vanlig jord, litt sur<br/> Må ikke tørke ut<br/> Knip hver 3.-4. uke</p> <p>Etter hvert som bladene brukes. Kan med fordel tørkes.<br/> Formering: frø, stiklinger</p>   | <p>Hører opprinnelig til i Paraguay.</p> <p>Er blitt brukt som naturlig søtningsmiddel i Søramerika i over 1500 år<br/> Sukkerplante. 40 ganger søtere enn sukker. Nesten helt kalorifri.<br/> Søtningsstoff i te. Kan brukes både tørket og fersk.</p>   | <p><b>Stevia</b></p>                 |
| <p><b>Tagetes</b></p> <p><b>Sitrontagetes</b><br/> <b>Signet Lemon</b><br/> <i>Tagetes tenuifolia</i><br/> Korgplantefamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> 20 -30 cm. Ampler, blomsterkasser, rabatter. Sol, halvskygge<br/> Knip for å få lengre blomstring<br/> Tørk ut før vanning<br/> Toppes Formering: frø</p>  | <p>Hører opprinnelig til i Mexsiko.</p> <p>Liten tagetes. Sitronduftende bladverk i tette busker. Enkle, klargule blomster. Hele blomsten er spiselig. Brukes i salater, kaker, lemonade og desserter.</p>  | <p><b>Tagetes Signet Lemon</b></p>  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>Tagetes</b><br/> <b>Red Gem</b><br/> <i>Tagetes tenuifolia</i><br/> Korgplantefamilien<br/> <b>Ettårig.</b><br/> 20-30 cm. En blomstervillig kryddertagetes som trives i krukker, bed og som en liten hekk Sol, halvskygge Knip for å få lengre blomstring<br/> Tørk ut før vanning<br/> Toppes Formering: frø</p>  | <p>Hører opprinnelig til i Mexiko.<br/> Hele blomsten er spiselig.<br/> Blad og blomster har en fin krydret duft av sitronmynte.</p> <p>Den kan brukes i salater, kaker, lemonade og desserter.</p>   | <p><b>Tagetes Red Gem</b></p>  |
| <p><b>Timian</b><br/> <b>Kryddertimian</b><br/> <b>Hagetimian</b><br/> <i>Thymus vulgaris</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Flerårig</b><br/> 30 cm<br/> Sol<br/> Lett, veldrenert jord.<br/> Skrinn, kalk- og sandholdig jord<br/> Følsom for kulde<br/> Formering: frø, stiklinger</p>  | <p>Hører opprinnelig til i det vestlige Middelhavsområdet.<br/> Timian er en av de eldste krydderplantene vi kjenner til, flere tusen år gammel.<br/> Vintergrønn halvbusk med purpurrosa blomster. Aromatisk bladverk. Svært vanlig, den beste matsorten.<br/> Fersk og tørket i ertesuppe, grillet kjøtt, kylling, eggeretter og i dressing.</p> | <p><b>Kryddertimian</b></p>   |
| <p><b>Timian</b><br/> <b>Kryptimian</b><br/> <b>Småtimian</b><br/> <i>Thymus serpyllum</i><br/> Leppeblomstfamilien<br/> <b>Flerårig</b><br/> 10-15 cm<br/> Hardfør<br/> Mager, godt drenert jord. Vokser også på karrig, steinete bunn.<br/> Formering: frø, stiklinger</p>                 | <p>Hører opprinnelig til i det vestlige Middelhavsområdet.<br/> Timian er en av de eldste krydderplantene vi kjenner til, flere tusen år gammel.<br/> Vintergrønn. Krypene voksemåte.<br/> Litt skarp smak, god lukt. Brukes som krydder og til te.</p>  | <p><b>Kryptimian</b></p>     |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>Tomat</b><br/> <b>Tumbler</b><br/> <i>Solanum lycopersicum</i><br/> Søtviefamilien<br/> <b>Ettårig.</b> Etter såing og herding i veksthus, er den en god friluftstomat på en varm og solrik plass når frostrisikoen er over<br/> Krever mye vann og næring<br/> <b>Skal ikke knipes</b><br/> Formering: frø</p> | <p>Hører opprinnelig til i Sør- Amerika.<br/> Det er kun frukten som er spiselig.<br/> Veldig produktiv busktomat, cherrytomat.<br/> Utvikler lange, hengende greiner med mengder av små, røde og søte tomater.<br/> Dekorativ i balkongkasse eller hengeampel.</p> | <p><b>Tomat Tumbler</b></p>         |
| <p><b>Tomat</b><br/> <b>Terenzo</b><br/> <i>Solanum lycopersicum</i><br/> Søtviefamilien<br/> <b>Ettårig</b> Etter såing og herding i veksthus, er den en god friluftstomat på en varm og solrik plass når frostrisikoen er over<br/> Krever mye vann og næring<br/> <b>Skal ikke knipes</b><br/> Formering: frø</p>  | <p>Hører opprinnelig til i Sør-Amerika.<br/> <br/> Tidlig og avlingsrik.<br/> God søt smak. Veldig produktiv busktomat.</p>   | <p><b>Tomat Terenzo</b></p>        |
| <p><b>Tomat</b><br/> <b>Black Cherry</b><br/> <i>Solanum lycopersicum</i><br/> Søtviefamilien<br/> <b>Ettårig.</b> Etter såing og herding i veksthus, er den en god friluftstomat på en varm og solrik plass når frostrisikoen er over<br/> Krever mye vann og næring<br/> <b>Skal knipes</b><br/> Formering: frø</p> | <p>Hører opprinnelig til i Sør-Amerika.<br/> Originale svartrøde cherrytomater.<br/> Velsmakende og saftig fruktkjøtt.<br/> Veldig produktiv busktomat.</p>   | <p><b>Tomat Black Cherry</b></p>  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>Tomat</b><br/> <b>Indigo Rose</b><br/> <i>Solanum lycopersicum</i><br/> Søtviefamilien<br/> <b>Ettårig</b><br/> Etter såing og herding i veksthus, er den en god friluftstomat på en varm og solrik plass når frostrisikoen er over<br/> Krever mye vann og næring<br/> <b>Skal knipes</b><br/> Formering: frø</p>   | <p>Hører opprinnelig til i Sør-Amerika.<br/> Verdens mørkeste tomat!<br/> Meget spesielle frukter på 30-40g. Plommelignende smak.<br/> Best når den får bli helt purpursvart.</p> | <p><b>Tomat Indigo Rose</b></p>        |
| <p><b>Tomat</b><br/> <b>Yellow Pearshead</b><br/> <i>Solanum lycopersicum</i><br/> Søtviefamilien<br/> <b>Ettårig.</b><br/> Etter såing og herding i veksthus, er den en god friluftstomat på en varm og solrik plass når frostrisikoen er over. Krever mye vann og næring<br/> <b>Skal knipes</b><br/> Formering: frø</p> | <p>Hører opprinnelig til i Sør-Amerika.<br/> Kulturarv fra tidlig 1800 tallet.<br/> Mengder med 4-5 cm lange pæreformede, søte, gode tomater.</p>                                 | <p><b>Tomat Yellow Pearshead</b></p>  |

**Litteratur:**

Impecta.no

Solhatt.no

Rolv.no

Krydderurter, boken for krydderelskere, Lene Tvedegaard.

Frøkataloger

Wikipedia

Øvrig info på internett

**Revidert 2017: Liv Jæger**