

# Urtekatalog

## Plantemarked i Botanisk hage

### søndag 29. mai 2022



Alle planter bør plantes om i større potter eller direkte på friland.  
Denne katalogen er med forbehold om at det kan bli noen forandringer.

## Abrodd

### Trappeurt

*Artemisia abrotanum*

Kurvplantefamilien

#### Flerårig

Slår lett rot i bark, torvstrø og sand  
Lett jord, solrik plass  
Skjær tilbake på våren for å bevare formen  
Beskytt røttene om vinteren  
Formering: stiklinger

Hører opprinnelig til i Sør-Europa og Asia. Sterk, søt gjennomtrengende duft som minner om sitron. Hjelper til å holde insekter unna. Tar bort uønsket duft fra hendene ved berøring. Blader kan brukes i salat, til kål og fet fisk  
Aroma til eddik.

### Abrodd



## Agurk

### Slangeagurk

*Cucumis sativus*

Gresskarfamilien

#### Ettårig

Bærer jevnt og gir stor totalavling. Knipes etter 5-7 bladforgreninger. Bindes opp  
Formering: frø

Hører opprinnelig til i India allerede for 3000 år siden.

Velkjent grønnsak i salater, til pålegg, innlagt i eddik, dressinger med mer.

### Agurk



## Agurkurt

### Lysblomst

*Borago officinalis*

Rubladfamilien

#### Ettårig

Hardfør  
Selvsår seg villig  
Kalkholdig, næringsrik jord.  
Bruk mager jord på balkong  
Formering: frø



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. Kan kokes som spinat eller brukes som suppekrydder.

### Agurkurt blå



## Agurkurt

### Lysblomst

*Borago officinalis*

Rubladfamilien

### Ettårig

Hardfør

Selvsår seg villig

Kalkholdig, næringsrik jord.

Bruk mager jord på balkong

Formering: frø



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.

Kan kokes som

spinat eller brukes som suppekrydder.

## Agurkurt hvit



## Anisisop

*Agastache foeniculum*

Leppeblomstfamilien

### Flerårig

Lang blomstringstid!

Stive, rette stengler.

Solrik plassering i

varm og drenert jord.

Jevn fuktighet.

Kan toppes for å få en kraftigere plante.

Egner seg godt som potteplante.

Formering: frø



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.

## Anisisop





<p><b>Basilikum</b>  <b>Purpur</b>  <i>Osimum basilicum</i> var. <i>purpurascens</i>  Leppeblomstfamilien  <b>Ettårig</b>  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.</p> <p>Formering: frø</p>	<p>Hører opprinnelig til i tropiske områder i Asia og det østlige Afrika.</p> <p>Sterk pepperaktig duft. Til tomatretter, pesto, pizza, salater, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og gir en purpurrød farge til eddik.</p>	<p><b>Basilikum Purpur</b></p> 
<p><b>Basilikum</b>  <b>Thai</b>  <b>Siam Queen</b>  <i>Osimum basilicum</i>  Leppeblomstfamilien  <b>Ettårig</b>  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 tropiske områder i Asia og det østlige Afrika. 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> 

## Basilikum

### Piccolino

*Osimum basilicum*  
Leppeblomstfamilien

### Ettårig

Vannes fra skålen.  
Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15 C utendørs.  
Var for trekk og vind.  
Egner seg som potteplante.  
Formering: frø potteplante. Toppes for tettere bladvekst.  
Formering: frø

Hører opprinnelig til i India, Midt-Østen og noen øyer i Stillehavet.  
Sterk pepperaktig duft.  
Til tomatretter, pesto, pizza, salater, supper, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og eddik.

### Basilikum Piccolino



## Basilikum

### Anis

*Osimum basilicum*  
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

Hører opprinnelig til i tropiske områder i Asia og det østlige Afrika. Moderne variant av thai basilikum. Krydder i det asiatiske kjøkken brukt i wok og supper.

### Basilikum Anis



## **Basilikum**

### **Kanel**

*Osimum basilicum*  
Leppeblomstfamilien

#### **Ettårig**

Vannes fra skålen.  
Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15 C utendørs.  
Liker ikke trekk og vind. Fin som potteplante.  
Formering: frø

Hører opprinnelig til i tropiske områder i Asia og det østlige Afrika. Sterk kanelduft. Til te, dessert, i gryteretter og til meksikansk mat.

### **Basilikum Kanel**



## **Basilikum**

### **Sitron**

*Osimum basilicum*  
Leppeblomstfamilien

#### **Ettårig**

Vannes fra skålen.  
Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15C utendørs.  
Var for trekk og vind.  
Fin som potteplante.  
Toppes for tettere bladvekst.  
Formering: frø

Hører opprinnelig til i India, Midt-Østen og noen øyer i Stillehavet. Herlig duft av sitron. Til tomatretter, pesto, pizza, salater, supper, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og eddik.

### **Basilikum Sitron**



## Blomkarse

### Purple Emperor

*Tropaeolum majus*

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



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.

### Blomkarse Purple Emperor



## Blomkarse

### Wina Born

*Tropaeolum majus*

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



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.

### Blomkarse Wina Born





## Blomkarse

**Ikke klatrende**

*Tropaeolum majus*

**Ettårig**



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.

### Blomkarse



## Blomkarse

**Ice age**

*Tropaeolum majus*



Indisk karse. Melkehvite blomster med vaniljegult svelg. Utmerket slyngplante til espalier og gjerder eller som markdekker. Blomster og blader er spiselige.

### Blomkarse Ice age





## Brønn- karse

*Nasturtium officinale*

Korsblomstfamilien

**Ettårig**

Skal ha mye vann og lys.

Formering: frø

Hører opprinnelig til i Asia, USA og Europa. Vokser langs elvekanter. Stor konsentrasjon av næringsstoffer. Smaken ligner pepperrot eller reddik. Krydder og dekorasjon til salater, grønnsaksretter og til kjøtt.

### Brønnkarse




## Chilipepper Aurora

*Capsicum annuum L.*

Ved modning endrer fruktfargen seg fra fiolett til gul og rød. Egner seg til dyrking i pottes. Skarphetsstyrke: 5-6.

### Chilipepper Aurora



<p><b>Grønncål</b>  <b>Nero di Toscana</b>  <b>Palmcål</b>  <i>Brassica oleracea</i>  <i>Palmifolia-gr.</i>  Korsblomstfamilien  <b>Ettårig</b>  Hardfør, står helt til frosten kommer.</p> <p>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><b>Grønncål, Palmcål</b></p> 
<p><b>Grønncål</b>  <b>Rød</b>  <i>Brassica oleracea var. sabellica</i>  Korsblomstfamilien  <b>Ettårig</b>  Hardfør, står helt til frosten kommer.</p> <p>Formering: frø</p>	<p>Hører opprinnelig til i Europa.  Full av vitaminer, mineraler og kostfiber.  Brukes i smoothie, supper, tørket som chips og pesto.</p>	<p><b>Grønncål rød</b></p> 
<p><b>Grønncål</b>  <b>Westlander Winter</b>  <i>Brassica oleracea var. sabellica</i>  Korsblomstfamilien  <b>Ettårig</b>  Hardfør, står helt til frosten kommer</p> <p>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><b>Grønncål Westlander Winter</b></p> 

## Hagekjørvel

*Anthriscus cerefolium*  
Skjerimplantefamilien

### Ettårig

God og næringsrik jord.  
Vannes jevnt.  
Tåler kjølig vokseplass  
og skygge.

Formering: frø

Hører opprinnelig  
til i Sørøst Europa.

Smaken er  
anislignende, lakris  
lignende. Brukt i  
dropsproduksjon.  
Yngre blader  
brukes i salater,  
grønne sauser,  
supper, eggretter,  
på grønnsaker og  
til kylling og  
kalvekjøtt.

## Hagekjørvel



## Isop

*Hyssopus officinalis*  
Leppeblomstfamilien

### Flerårig.

40-50 cm. Lettdyrket.

Tørr, mager jord.

Lett å dyrke. Skjæres ned  
om våren.

Vakker prydplante. Hekk-  
og kantvekst. Steinbed og  
fjellhager.

Formering: frø



Hører opprinnelig til i  
Mellom og Sør-Europa  
samt Vest- Asia.  
I Norge kjent som en  
gammel klosterplante.  
Aromatisk duft.  
Pepperlignende, litt bitter  
smak. Bladene brukes  
både ferske og tørket.  
Salat og suppekrydder. I  
kokevannet til fet fisk.  
Smakssetting av  
desserter.

## Isop



## Isurt

*Mesembryanthemum  
crystallinum*

Den er krypende med  
tykke, saftige stengler og  
blader som er dekket av  
små "duggdråper". De  
første bladene er meget  
store, senere blir de  
mindre. Isurt kan  
anvendes som salat eller  
spinat. Bladene kan  
puttes i salat eller på  
smørbrød, og de gir en  
saftig friskhet. De lange  
stenglene med blader kan  
også dampes lett og  
brukes som tilbehør.

## Isurt





# Karve

*Carum carvi*

Skjermplantefamilien

**Toårig,**

men frør seg.

15-50 cm

Kan finnes viltvoksende.

Tåler ikke å flyttes.



Formering: frø

Hører opprinnelig til i Europa, Asia, India, Nord Afrika Minst 5000 år gammel plante. Ferske blad og røtter brukes i supper, karvekålsuppe. Frø i søtsaker, kjeks, brød, ost, pickles, surkål og brennevin.

## Karve



# Lavendel

**Vanlig**





*Lavendula angustifolia*



Flerårig staudeplante, men plantene bør helst stå i drivhus eller innendørs gjennom vinteren. Halvbusk som blir 50-80 cm høy. Foretrekker tørr, kalkrik, lett og veldrenert jord. Lege- og dufteplante



## Lavendel Vanlig








<p><b>Løk</b>  <b>Gressløk</b>  <i>Allium schoenoprasum</i>  Løkfamilien  <b>Flerårig</b>  30 cm  Sol-skygge  Hardfør  En tradisjonell gressløk, hurtigvoksende og finbladet  Vanlig jord, jevnt fuktig</p> <p>Formering: frø, rotdeling</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><b>Gressløk</b></p> 
<p><b>Løk</b>  <b>Kinesisk gressløk</b>  <i>Allium schoenoprasum</i>  Løkfamilien  <b>Flerårig</b>  40 cm. Hardfør  Vokser i tuer, lettdyrket  Næringsrik og veldrenert jord  Vinterherdet i flere år  <b>Kun få eksemplarer</b>  Sol eller halvskygge  Formering: frø, rotdeling</p>	<p>Hører opprinnelig til i Kina.  Kryddergrønt med smak av hvitløk.  Blomstene er også spiselige.  Fin prydblant  Blomstrer hele sommeren.</p> 	<p><b>Kinesisk gressløk</b></p> 






<p><b>Løk</b>  <b>Pipeløk</b>  <b>Svenskeløk,</b>  <b>Japansk purre</b>  <i>Allium fistulosum</i>  Løkfamilien  <b>Flerårig</b>  50-90 cm. Hardfør.</p> <p>Veldrenert, fet jord.  Hurtigvoksende.</p> <p>Formering: frø, rotdeling</p>	<p>Hører opprinnelig til i Sentral og Vest Kina.</p> <p>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 prydevekst.</p>	<p><b>Pipeløk</b></p> 
<p><b>Løk</b>  <b>Seiersløk</b>  <b>Alpeløk</b>  <i>Allium victorialis</i>  Løkfamilien</p> <p><b>Flerårig</b>  40-70 cm  Hardfør.</p> <p>Formering: frø, rotdeling</p>	<p>Hører opprinnelig til blant annet på fjellenger i Pyreneene, Sentral-Frankrike, Alpene, Balkan og Japan. Smaker og lukter som hvitløk. Brukes på samme vis som hvitløk.</p> <p>Perfekt til å lage pesto og aioli av.</p>	<p><b>Seiersløk</b></p> 



<p><b>Løpstikke</b>  <b>Kjærlighetsurt</b>  <i>Levisticum officinale</i>  Skjerimplantefamilien  <b>Flerårig</b>  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.</p> <p>Formering: frø</p>	<p>Hører opprinnelig til i Iran.  Stor og kraftig. Lukt og smak minner litt om selleri.  Både rot, stilk og blad brukes som suppekrydder.  Friske blad i salat eller kokt som spinat. Kan brukes tørket i kjøttretter og sauser.  Aromatisk i likør  Kan fryses eller tørkes.</p>	<p><b>Løpstikke Kjærlighetsurt</b></p> 
--	---	--

<p><b>Mangold</b>  <b>Bladbete</b>  <b>Rainbow</b>  <i>Beta vulgaris</i>  Amarantfamilien  <b>Ettårig</b></p> <p>God drenert jord</p> <p>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><b>Mangold</b></p> 
---	---	--

<p><b>Mynte</b>  <b>Eplemynte</b>  <b>Rundmynte</b>  <i>Mentha suaveolens</i>  Leppeblomstfamilien  <b>Flerårig</b>  Vinterherdet 1 år  60 cm. Hardfør</p> <p>Formering: Rotdeling, frø</p>	<p>Hører opprinnelig til ved Middelhavet. Gråfiolette blomster, runde, gråhvite, hårete blader. Høy plante. Duft av mynte &amp; eple. Mer dempet enn andre mynter. Krydder i saus, salat og desserter. Nydelig te.</p> 	<p><b>Eplemynte</b></p> 
<p><b>Mynte</b>  <b>Temynte,</b>  <b>Hestemynte</b>  <b>Etasjeblostm</b>  <i>Monarda didyma</i>  Leppeblomstfamilien  <b>Flerårig</b>  Vinterherdet flere år  50-80 cm høy.</p> <p>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 pryddplante i hagen.</p>	<p><b>Temynte, Hestemynte</b></p> 
<p><b>Mynte</b>  <b>Grønnmynte</b>  <i>Mentha spicata</i>  Leppeblomstfamilien  <b>Flerårig</b>  30-100 cm  Fuktig og næringsrik jord, sol eller halvskygge  Formering: Rotdeling</p>	<p>Hører opprinnelig til i Middelhavslanene. Brukes tørket i fiskeretter, lam, te, salater, supper og til myntegelé.</p> 	<p><b>Grønnmynte</b></p> 

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



## Persille

### Kruspersille

*Petroselinum crispum*  
var. *crispum*

Skjermplantefamilien

#### Toårig

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

Hørere 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.

### Kruspersille



## Persille

### Bladpersille

*Petroselinum crispum*  
Skjermplantefamilien

#### Toårig

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

Hørere opprinnelig til i Sørvest- Asia og Middelhavsområdet. En persille 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.

### Bladpersille



## Ring- blomst

### Balls Orange

*Calendula officinalis*  
Kurvplantefamilien

#### Ettårig

60 cm

Hardfør

Helst sol. Lett dyrket

Rabatt- og snittblomst

Verandakasser

Formering: frø, selvsår seg

Hører opprinnelig til i Middelhavslandene og Iran.

Kronblader og unge blad i salat og bakverk.

Fremhever egensmaken i annen mat.



### Balls Orange



# Romersk kamille

*Chamaemelum nobile*  
Kurvplantefamilien

## Flerårig

30 cm hardfør

Lett, veldrenert men fuktig jord.

Fin som bunndekke.

Verandakasse.

Formering: Stiklinger, frø, sår seg selv

Hører opprinnelig til i Europa.

Fjærlignende, søtt duftende findelt bladverk.

Mer sammensatte blomster enn den vanlige kamillen

Meget god og beroligende te.

Bladene tar du om våren, blomst midtsommers.

Hver blomst må knipes for hånd.



## Romersk kamille



# Salvie

## Kryddersalvie

*Salvia officinalis*

Leppeblomstfamilien

## Ettårig

## Flerårig

## sone H3 og H4

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

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.



## Kryddersalvie



# Sar

## Sommersar

**Bønneurt**  
**Fattigmannspepper,**  
**Pepperurt**

*Satureja hortensis*

Leppeblomstfamilien

### Ettårig

20-30 cm. Godt

drenert jord.

Avskjermet plass.

Formering: Selvsår seg  
lett, frø



Hører opprinnelig til i det  
Østlige  
Middelhavsområdet og  
Svartehavet.

Små hvite blomster.

Avlange, spisse  
aromatiske blad. Brukes  
frisk og tørket.

Pepperlignende smak.

Eliminerer fettsmak. Som  
krydder i fet mat, bønne-  
og ertesuppe.

## Sommersar



# Sar

## Vintersar

**Bønneurt**  
**Fattigmannspepper,**  
**Pepperurt**

*Satureja montana*

Leppeblomstfamilien

### Flerårig

20 cm

Middels hardfør.

Godt drenert jord.

Avskjermet plass.

Kan finnes vill i Norge.

Formering: frø



Hører opprinnelig til i  
Nord Afrika, Sør-Sørøst  
Europa, Midtøsten og  
Sentral Asia.

Buskaktig, vintergrønn  
med treaktig stilk.

Kranser av hvite-rosa  
blomster, dekorativt  
mørkegrønt bladverk.

Brukes som sommersar,  
men har sterkere smak.

## Vintersar





## Sikori

*Chicorium intybus*  
Kurvplantefamilien

### Flerårig

70cm

Blomstrer fra juli-  
september



Formering: frø

Hører opprinnelig til i  
Europa, Nord Afrika og  
Vest Asia.

En svært gammel  
kulturplante som har  
vært brukt både til mat  
og medisin.  
Blomst og blad kan  
brukes i salat.

## Sikori



## Sitron- melisse

### Hjertensfryd

*Melissa officinalis*

Leppeblomstfamilien

### Flerårig

40-70 cm

Ikke hardfør nok for de  
kaldeste vintrene i Oslo

Lettdyrket

Mager jord

Nesten all slags jord

Egner seg for potte

Formering: Ved  
rottdeling, frø

Hører opprinnelig til i  
Orienten.

Grønne ovale blader,  
tannete og lett  
Rynkete.

Lukter og smaker sitron.  
Dufter deilig.

Bruk friske blader.

Hakk over fisk- og  
soppretter, dessert, ost.



## Sitronmelisse



## Sitron- verbena

*Aloysia triphylla*

Jernurtfamilien

**Flerårig**, ikke  
vinterherdig

Veldrenert jord i full sol  
Hurtigvoksende hvis  
den får nok vann og  
gjødning

Formering: Stikling, frø

Hører opprinnelig til i  
Argentina og Chile.

Kan brukes i matretter  
istedenfor sitron.

Smakstilsetning i oljer,  
eddik, salater,  
marmelader, geleer og  
desserter.

## Sitronverbena



## Sukker- erter

### Engelsk sabel

*Pisum sativum*

Erteblomstfamilien

#### Ettårig

8-9 cm belger

Meget god vekst over hele sesongen

Bindes opp

Formering: frø

Hører opprinnelig til i Vest- Asia.

Meget gammel kulturvekst.

Søt, sprø og velsmakende.

Brukes fersk i salater, wokes eller spises lett forvellet.

### Sukkererter Engelsk sabel



## Tagetes

### Estragon

*Tagetes lucida*

Sommerblomst og krydderurt. Dufter deilig. Kalles også Mexicansk estragon. Trives i bed, krukke og verandakasse. Blader og blomster dufter deilig av anis. Får lett takkede blader som kan brukes i marinader, sauser, til fisk, kylling og lam. Brukes også i desserter - overalt hvor et streif av lakris er på sin plass. Trives i sol til halvskygge i næringsrik og veldrenert jord.

### Tagetes Estragon



## Tagetes

### Signet Lemon

*Tagetes tenuifolia*

Kurvplantefamilien

#### Ettårig

20 -30 cm. Ampler, blomsterkasser, rabatter. Sol, halvskygge

Knip for å få lengre blomstring

Tørk ut før vanning

Toppes

Formering: frø

Hører opprinnelig til i Mexico.

Liten tagetes.

Sitronduftende bladverk i tette busker. Enkle, klargule blomster.

Hele blomsten er spiselig. Brukes i salater, kaker, lemonade og desserter.



### Tagetes Signet Lemon



# Tagetes

## Red Gem

*Tagetes tenuifolia*  
Kurvplantefamilien  
**Ettårig.**

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

Hører opprinnelig til i Mexico.  
Hele blomsten er spiselig. Blad og blomster har en fin krydret duft av sitronmynte.

Den kan brukes i salater, kaker, lemonade og desserter.



## Tagetes Red Gem



# Timian

*Thymus vulgaris*  
Leppeblomstfamilien  
**Flerårig**

30 cm.  
Sol  
Lett, veldrenert jord.  
Skrinn, kalk- og sandholdig jord.  
Følsom for kulde.

Formering: frø, stiklinger.





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.







## Timian





<p><b>Tomat</b>  <b>Tumbler</b>  <b>Busktomat</b>  <i>Solanum lycopersicum</i>  Søtvierfamilien  <b>Ettårig.</b>  God friluftstomat på en varm og solrik plass når frostrisikoen er over. Krever mye vann og næring</p> <p>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><b>Tomat Tumbler</b></p> 
<p><b>Tomat</b>  <b>Antho striped dwarf</b>  <i>Solanum lycopersicum</i></p>	<p>Kompakt plante som produserer mengder av små til mellomstore runde tomater. De er røde med striper og blå-/antho-farget sjatteringer. Fruktkjøttet er saftig. Smaken er mer søt enn syrlig. Rik på antioksydanter.</p>	<p><b>Tomat Antho striped dwarf</b></p> 
<p><b>Tomat</b>  <b>Bad Horsey Bicolor</b>  <i>Solanum lycopersicum</i></p>	<p>Tidlig og riktbærende plante med lekre oransje biff tomater på 250-500 gram. Fruktkjøttet er gult med bringebær-røde sjatteringer. Smaken er mild, frisk, saftig og kjøttfull. Egner seg også til varmebehandling</p>	<p><b>Tomat Bad Horsey Bicolor</b></p> 

<p><b>Tomat</b>  <b>Fuzzy Wuzzy</b>  <i>Solanum lycopersicum</i></p>	<p>Planten produserer veldig godt med ovale, lodne tomater, noen med en spiss ende. Fargen er orangerød med gule striper. God balanse mellom sødme og syre. Salat-tomat.</p>	<p><b>Tomat Fuzzy Wuzzy</b></p> 
<p><b>Tomat</b>  <b>San Marzano</b>  <i>Solanum lycopersicum</i></p>	<p>Robust tomat som trenger støtte. Avlange frukter, som også er egnet til fremstilling av tomatpure. Sideskudd må fjernes.</p>	<p><b>Tomat San Marzano</b></p> 
<p><b>Tomat</b>  <b>Sweet Baby</b>  <i>Solanum lycopersicum</i></p>	<p>Enestående cherrytomat med mange søte, svært gode, sterkt røde småfrukter i brede klaser. Brukes i salater eller spises som snacks!</p>	<p><b>Tomat Sweet Baby</b></p> 

<p><b>Tomat</b>  <b>Sweet'n neet yellow</b>  <i>Solanum lycopersicum</i></p>	<p>Delikate gule cherrytomater. Produseres i klaser hele sommeren. Ideell for dyrking på balkong eller vinduskarm.</p>	<p><b>Tomat Sweet'n neet yellow</b></p> 
--	--	---

**Litteratur:**

Impecta.no

Solhatt.no

Rolv.no

Krydderurter, boken for krydderelskere, Lene Tvedegaard.

Frøkataloger

Wikipedia

Skogoglandskap.no

Øvrig info på internett

**Revidert 2022**