

Urter til
Vårtreffet i Botanisk hage
søndag 3. juni 2018
Ansvarlig urter: Liv Jæger og Trine Nervum



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

Agurk "Marketmore 76"

Cucumis sativus

Gresskarfamilien

Ettårig

Bærer jevnt og gir stor totalavling

Danner normalt kun hunnblomster og fruktene utvikles uten pollinering og frødannelse.

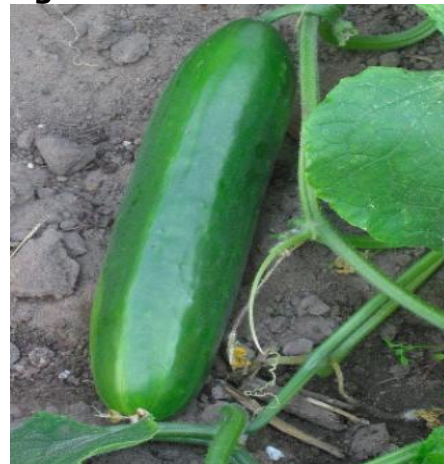
Bindenes opp

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 "Marketmore 76"



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



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



Basilikum Lime <i>Ocimum americanum</i> 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 østlige Afrika. En spesiell basilikum med tydelig limearoma. Gourmetkrydder til fiskeretter og marinader.	Basilikum Lime 
Basilikum Purpur <i>Osimum basilicum var. purpurascens</i> 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. Sterk pepperaktig duft. Til tomatretter, pesto, pizza, salater, sauser, kjøtt, fisk, kylling, oljer og gir en purpurfarge til eddik.	Basilikum Purpur 
Basilikum Thai Siam Queen <i>Osimum basilicum</i> 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. 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.	Basilikum Thai 

Basilikum Småbladig <i>Osimum basilicum</i> 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. Populært krydder i Middelhavslandene. Ferske og tørkede blad brukes mye i det italienske kjøkken til pesto og salat.	Basilikum Småbladig 
Basilikum Sitron <i>Osimum x africanum</i> Leppeblomstfamilien Ettårig Vannes fra skålen. Liker seg på varmt og beskyttet sted, ikke under 15C utendørs. Liker ikke trekk og vind. Egner seg som potteplante. Toppes for tettere bladvekst. Formering: frø	Sterk sitronduft. Til fisk, skalldyr og i eddik.	Basilikum Sitron 
Basilikum Anis <i>Osimum basilicum</i> 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

Cinnamon

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 Cinnamon



Krans- mynte

Clinopodium vulgare

Leppeblomstfamilien

Flerårig

Kan sås i pottes eller på friland.
Kan høstsås ute
Formering: frø

Hører opprinnelig til på tørre bakker og kratt i Sør-Norge, mot nord til Nordland.

Passer perfekt i fisk og egge-retter eller i te.

Kransmynte



Bønner

Prydbønne

Phaseolus coccineus
Erteblomstfamilien

Ettårig

Lett å avle, bindes opp på spalje ,på balkong eller varm uteplass.

Formering: frø

Hører opprinnelig til i Peru hos inkafolket.
Lange flotte bønnebelger med lilla bønner.
Kan både kokes ferske og som halvmodne.

Kan ikke spises rå, regnes da som giftig.

Prydbønne



Brønn-Karse <i>Nasturtium officinale</i> Korsblomstfamilien Ettårig Skal ha mye vann og lys. Formering: frø	Tilhører opprinnelig i Asia, USA og Europa. Vokser langs elvekanter. Stor konsentrasjon av næringsstoffer. Smaken ligner pepperrot eller reddik. Naturens egen Supergrønnsak Krydder og dekorasjon til salater, grønnsaksretter og til kjøtt.	Brønnkarse 
Dill Krondill <i>Anethum graveolens</i> Skjermplantefamilien Ettårig Skjermplante med gule frø og lett gjenkjennelig duft. Trives i veldrenert jord og jevn fuktighet. Friland eller potteplante. Formering: frø	Hører opprinnelig til i midtøsten og India. Den brukes til poteter, sild, innlagde grønnsaker Spiss, kokt fisk og gravet fisk. Dill er uunnværlig til skalldyr, er utmerket i salater, i hvit saus og fin til å pynte fat med. Går i blomst i august. 	Krondill 
Dill Bladdill "Tetra" <i>Anethum graveolens</i> Skjermplantefamilien Ettårig Veldrenert jord. Jevn fuktighet. Friland eller potteplante. Formering: frø	Hører opprinnelig til i midtøsten og India. Den brukes til poteter, sild, småagurker, kokt fisk og gravet fisk. Dill er uunnværlig til skalldyr, er utmerket i salater, i hvit saus og fin til å pynte fat med. Går i blomst veldig sent.	Bladdill 

Estragon Tysk <i>Artemisia dracunculus</i> Kurvplantefamilien Flerårig Trives best på et lunt og solrikt voksested. Veldrenert og sandblandet jord. Vinterherdet, 1år Formering: stiklinger	Hører opprinnelig til i Sør Europa og i Nord Amerika. Velduftende halvbusk, mørkegrønn findelt bladverk med en mild anissmak. Ferske og tørkede blader brukes i eggeretter, salat, fiskeretter og bearnaisesaus.	Estragon Tysk 
--	---	--

Grønnskål Grønn <i>Brassica oleracea var. sabellica</i> Korsblomstfamilien Ettårig Hardfør, står helt til frosten kommer. Formering: frø	Hører opprinnelig til i Europa. Full av vitaminer, mineraler og kostfiber. Brukes i smoothie, supper, tørket som chips og pesto.	Grønnskål 
Grønnskål Rød <i>Brassica oleracea var. sabellica</i> Korsblomstfamilien Ettårig Hardfør, står helt til frosten kommer. Formering: frø	Hører opprinnelig til i Europa. Full av vitaminer, mineraler og kostfiber. Brukes i smoothie, supper, tørket som chips og pesto.	Grønnskål Rød 

Hagekjørvel <i>Anthriscus cerefolium</i> Skjermplantefamilien Ettårig God og næringsrik jord. Vannes jevnt. Tåler kjølig vokseplass og skygge. Formering: frø	Hører opprinnelig til i Sørøst Europa. Smaken er anisaktig, lakris lignende. Brukt i dropsproduksjon. Yngre blader brukes i salater, grønne sauser, supper, eggretter, på grønnsaker og til kylling og kalvekjøtt.	Hagekjørvel 
--	--	---

Isop <i>Hyssopus officinale</i> Leppeblomstfamilien Flerårig. 40-50 cm. Lettdyrket. Tørr, mager jord. Lett å dyrke. Skjæres ned om våren. Vakker pryddplante. Hekk- og kantvekst. Steinbed og fjellhager. Formering: frø 	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.	Isop 
---	--	---

Jordskokk <i>Helianthus tuberosus</i> Kurvblomstfamilien Flerårig Jordskokken er lett å dyrke. Den tåler å overvintre ute Jordskokk trenger mye gjødsel. Formering: rotdeling	Hører opprinnelig til i Nord Amerika. Nøtteaktig og søtlig smak. Brukes i puré fløtegratinert, i potetmos, smørdampet og som suppe.  	Jordskokk 
--	--	---

Karve <i>Carum carvi</i> 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 
Kornblomst <i>Centaurea cyanus</i> Kurvplantefamilien Ettårig Ca 70 cm høy  Formering :frø	Hører opprinnelig til Rundt Middelhavet og øst Europa. Tørkede blomster brukes som te. Friske blomster brukes i salater.	Kornblomst 
Kryp-Gjøkesyre Oxalis <i>Oxalis corniculata</i> Gjøkesyrefamilien Ettårig Kan bli flerårig hvis den får overvintre inne. Vill ha godt med vann. Veldig voksevillig. Formering: stiklinger	Hører opprinnelig til i Australasia. Syrlig forfriskende smak. Både blad og blomst er spiselig. Kan erstatte eddik eller sitron i suppe og sauser. Nydelig pynt på salater.	Krypgjøkesyres 

Krysante- mum Kronkrage Shungiku <i>Chrysanthemum coronarium</i> Kurvplantefamilien Ettårig Kan være flerårig hvis den overvintrer inne. Trives best på lyse steder, jevn vanning. Formering: frø 	Hører opprinnelig til i Asia og nordøst Europa. Nasjonalplante i Japan. Spiselig krysantemum, shungiku. Kan bli opp til 60-70 cm, men høstes i ung tilstand når den er 10-25 cm høy. Det er mulig å høste flere ganger. Shingiku er en av hovedingrediensene i chop suey.	Krysantemum 
Kvann Fjellkvann Kvannjol <i>Angelica archangelica</i> Skjermplantefamilien Toårig, frør seg. 100 cm. Hardfør. Fuktig jord. Viltvoksende + dyrket. Vokser langsomt. Engangsblomstrende. Formering: frø	Hører opprinnelig til i nordlige og sentrale Europa, Nord-Asia, Kaukasus og på Grønland. I Norge vanlig i hele landet i fjellet. Stor eksportartikkel i middelalderen, for eksempel til benedikterlikør. Plantedel i bruk: blader, rot, stilk og frø.	Fjellkvann 
Kvann Vossakvann Jol <i>Angelica archangelica</i> <i>Var. majorum</i> Skjermplantefamilien Toårig eller Flerårig En fjellplante som er utbredt i hele norden. Formering: stiklinger, frø 	Hører opprinnelig til i hele norden, østover i Sibir, Grønland og Island. Den eneste kultiverte plante med sitt opphav i nordisk flora. En av våre eldste kulturplanter. Mildere smak enn fjellkvann. Stengler og blad er spiselige, kan kokes som grønnsak. Unge blader kan brukes som te.	Vossakvann 

Lavendel Vanlig <i>Lavandula angustifolia</i> Leppeblomstfamilien Flerårig 20-60 cm. Hardfør Godt drenert sandjord, åpen vokseplass Hønsegjødsel tidlig om våren. Bør fornyes med jevne mellomrom Formering: frø, stiklinger	Hører opprinnelig til i Frankrike, Middelhavsområdet, Kanariøyene og India. Dyrkes mest for duften. Brukes i grillet lam og viltretter. Lavendel-is, urtegelé. En av krydderne i Herbes de Provence. Duftposer mot møll. 	Lavendel Vanlig 
Lavendel Fransk Frynselavendel <i>Lavandula dentata</i> Leppeblomstfamilien Flerårig hvis den får overvintre inne. Solrikt sted, godt drenert sandblandet, kalkholdig jord Egner seg som potteplante Formering: frø, stiklinger 	Hører opprinnelig til på øyene i Atlanterhavet, i det vestlige middelhavsområdet og på den Arabiske halvøy. Planten dyrkes mest som aromatisk prydblant og har en rosmarinlignende duft. Blir 60-90 cm høy.	Frynselavendel 
Løk Gressløk <i>Allium schoenoprasum</i> Løkfamilien Flerårig 30 cm Sol-skygge Hardfør En tradisjonell gressløk, hurtigvoksende og finbladet Vanlig jord, jevnt fuktig Vinterhardet 2 år Formering: frø, rotdeling	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. 	Gressløk 

Løk Storbladet gressløk <i>Allium schoenoprasum</i> Løkfamilien Flerårig 40 cm. Hardfør Vokser i tuer, lettdyrket Næringsrik og veldrenert jord Vinterherdet 2 år Sol eller halvskygge Formering: frø, rotdeling	Hører opprinnelig til i Kina. Kryddergrønt med litt mildere smak enn vanlig gressløk. Blomstene er også spiselige. Fin prydpilte Blomstrer hele sommeren. 	Storbladet gressløk 
Løk Hvitløk <i>Allium sativum L</i> Løkfamilien Flerårig Danner sideløk Blir ca 30 cm høy Høstsådd Vokser i veldrenert og muldrik jord. Formering: sås ved å sette et og et fedd.	Hører opprinnelig til i øst eller sentral Asia. Mye brukt i hele verden i matlaging. Dyrkes helst på friland. Ett fedd blir til en hel løk. Høstes i juli, august.s	Hvitløk 
Løk Ramsløk Alpeløk, Bjørneløk <i>Allium ursinum</i> Løkfamilien Flerårig 25 cm, tidlig vårplante Liker fuktig, fruktbar jord og hel- / halvskygge. Visner til St. Hans. Vokser vilt. Formering: Så direkte på vokseplassen. Sår seg selv. Kan deles om høsten. 	Hører opprinnelig til i Sør Europa og Asia. Konvalliknende blad og hvite stjerneformete flokk-blomster. Blad brukes som krydder i sauser, i aromasmør, med cottage cheese og smøreost, puré. Erstatning for hvitløk. Blomsten er fin som dekorasjon i salater. Gammel klosterurt.	Ramsløk 

Løk

Pipeløk

Svenskeløk,

Japansk purre

Allium fistulosum

Løkfamilien

Flerårig

50-90 cm. Hardfør.

Veldrenert, fet 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.

Brukes på torvtak i
Gudbrandsdalen.

Fin også som prydevekst.

Pipeløk



Løpstikke

Kjærlighetsurt

Levisticum officinale

Skjermplantefamilien

Flerårig

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



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.

Løpstikke



Mangold

Bladbete

Rhubarb chard

Beta vulgaris

Amarantfamilien

Ettårig

God drenert jord

Formering: frø

Hører opprinnelig til i
Sør Europa.

Bladene anvendes

ferske i salater eller

tillaget som spinat.

Stenglene kan brukes

som asparges.

Fantes i Babylons hager.
Kulturarv fra 1857.

Mangold



Moskus- kattost

Malva moschata

Flerårig

Lite kravstor staude.
Trives i veldrenert,
næringsrik og gjerne tørr
jord.

Formering : frø



Hører opprinnelig til i
Mellom- europa og
Middelhavsområdet.

Gammel velkjent
kulturarv vekst.
Blomstrer villig med
flere blomster på hver
stilk.
Alle deler er spiselig
og kan brukes i
salater eller pynt på
kaker.
Rik på A,B,C -
vitaminer.

Moskuskattost



Mynte

Eplemynte

Rundmynte

Mentha suaveolens

Leppeblomstfamilien

Flerårig

Vinterherdet 1 år
60 cm. Hardfør

Formering: Rotdeling,
frø

Hører opprinnelig til
ved Middelhavet.
Gråfiolette blomster,
runde, gråhvite,
hårete blader. Høy
plante. Duft av mynte
& eple. Mer dempet
enn andre mynter.
Krydder i saus, salat
og desserter.
Nydelig te.



Eplemynte



Mynte

Ingefærmynte

Mentha x gracilis

Leppeblomstfamilien

Flerårig

Vinterherdet flere år
40-50 cm høy.
Formering: Rotdeling

Hører opprinnelig til i
Middelhavslandene.
God til te og i
desserter.



Ingefærmynte



Mynte

Peppermynte

Mentha x piperita

Leppeblomstfamilien

Flerårig

Vinterherdet flere år
50-80 cm høy.

Formering: Rotdeling

Peppermynte er en
krysning mellom
grønnmynte og
vassmynte.
Brukes som
smaksforsterker.



Peppermynte



Oregano

Bergmynte

Kongsgress

Origanum vulgare L

Leppeblomstfamilien

Flerårig

30-60 cm

Solrikt sted med lite
næring.

Formering. Frø



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
hjemmebaksten

Bergmynte



Oregano

Gresk oregano

Origanum vulgare

ssp. hirtum

Leppeblomstfamilien

Flerårig

30-60 cm

Solrikt sted med lite
næring.

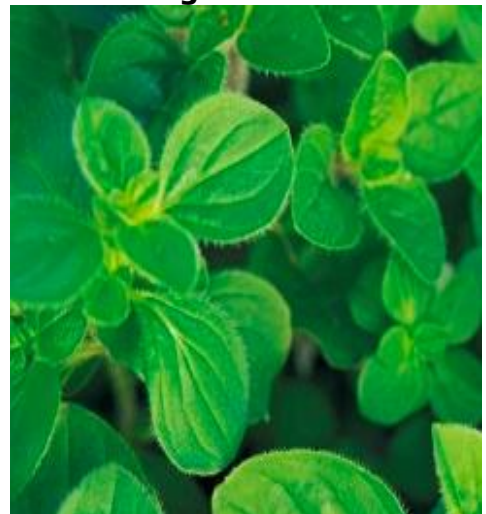
Formering. Frø



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 for øvrig
brukes til mye annet enn
pizza, i supper, sauser,
kjøttkaker, salater eller i
hjemmebaksten

Gresk oregano



Persille Kruspersille <i>Petroselinum crispum</i> <i>var. crispum</i> 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 <i>Petroselinum crispum</i> 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 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.	Bladpersille 
Ring- blomst Balls Orange <i>Calendula officinalis</i> Kurvplantefamilien Ettårig 60 cm Hardfør Helst sol. Lettdyrket 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

Vinterherdet 1 år

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



Rosmarin

Rosmarinus officinale
Leppeblomstfamilien

Flerårig

Tåler ikke norsk vinter.

Dyrkes i potter som tas inn om vinteren.

Lyngaktig busk, blir ca 60-100 cm

Formering: frø, stiklinger

Hører opprinnelig til ved kysten av Middelhavet.

Kraftig kamfer-
einebærlignende duft.

Brukes som krydder i blant annet retter av lam, vilt og hvitt kjøtt samt gryter og supper.

Rosmarin



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



Sango

Mikrogrønt

Raphanus sativus

Korsblomstfamilien

Ettårig

Spiseklar når den er 10-12 cm.

Formering: frø

Hører opprinnelig til i Asia.

Spirene har en sprø konsistens med en sterk reddik smak.

Stor konsentrasjon av næringsstoffer.

Brukes i salater, supper, wraps med mer.

Sango



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.

Pepperaktig smak.

Eliminerer fettsmak. Som

krydder i fet mat, bønne- og ertesuppe.

Sommersar



Sar

Vintersar

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



Skoghøy-mol

Matsyre

Rumex sanguineus

Slireknefamilien

Flerårig

Voksevillig, sprer seg lett, sol – halvskygge.
Vokser i de fleste jordsmonn.

50-100 cm

Formering: frø eller deling på våren

Hører opprinnelig til i Asia og Europa.

Fersk til salater eller kokt som grønnsak.
Inneholder oksalsyre, spis i moderate mengder som alle vekster i slireknefamilien.

Skoghøymol



Stevia

Stevia rebaudiana
Kurvplantefamilien
Ettårig, flerårig

30 cm.

Vanlig jord, litt sur
Må ikke tørke ut

Knip hver 3.-4. uke
Kan med fordel tørkes.
Formering: frø,
stiklinger

Hører opprinnelig til i
Paraguay.
Er blitt brukt som naturlig
søtningsmiddel i
Søramerika i over 1500
år
Sukkerplante. 40 ganger
søtere enn sukker.
Nesten helt kalorifri.
Søtningsstoff i te.
Kan brukes både tørket
og fersk.

Stevia



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
Mexiko.
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
Mexiko.
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

Kryddertimian

Hagetimian

Thymus vulgaris

Leppeblomstfamilien

Flerårig

30 cm

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, eggeretter og i dressing.

Kryddertimian



Timian

Sitrontimian

Thymus x citriodorus

Leppeblomstfamilien

Flerårig

5 cm

Hardfør

Mager, godt drenert jord. Vokser også på karrig, steinete bunn.

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. Brukes spesielt til fiskeretter og salater. God å ha i te.



Sitrontimian



Tomat

Thumbler

Solanum lycopersicum

Søtvierfamilien

Ettårig.

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.

Skal ikke tyves

Formering: frø



Hører opprinnelig til i Sør-Amerika. Det er kun frukten som er spiselig. Veldig produktiv busktomat, cherrytomat. Utvikler lange, hengende greiner med mengder av små, røde og søte tomater. Dekorativ i balkongkasse eller hengeampel.

Tomat Thumbler



Tomat

Terenzo

Solanum lycopersicum
Søtvierfamilien

Ettårig

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

Skal ikke tyves

Formering: frø 

Hører opprinnelig til i Sør-Amerika.

Tidlig og avlingsrik. God søt smak. Veldig produktiv busktomat.

Tomat Terenzo



Tomat

Bogus Fruchta

Solanum lycopersicum
Søtvierfamilien

Ettårig.

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

Skal ikke tyves

Formering: frø

Hører opprinnelig til i Sør-Amerika. Tomatsort som er egnet for krukker og balkong. Blir ca 65 cm høy. Åpen vekst, tidlig modning, god søt smak, fruktvekt på ca 40g. Trenger støtte.



Tomat Bogus Fruchta



Tomat

Indigo Rose

Solanum lycopersicum
Søtvierfamilien

Ettårig

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

Skal tyves

Formering: frø 

Hører opprinnelig til i Sør-Amerika. Verdens mørkeste tomat! Meget spesielle frukter på 30-40g. Plommelignende smak. Best når den får bli helt purpursvart. Trenger oppheng.

Tomat Indigo Rose



Tomat Artisan Golden Bumble Bee <i>Solanum lycopersicum</i> Søtvierfamilien Ettårig. 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. Skal tyves. Formering: frø	Hører opprinnelig til i Sør-Amerika. Spennende cherrytomat som vekker oppmerksomhet både når det gjelder smak og utseende. Får mengder av 2-3 cm søte, velsmakende frukter. Gull- gule frukter med rød- orange striper. Trenger støtte. 	Tomat Artisan Golden Bumble Bee 
---	---	---

Spiselige blomster Agurkurt Kornblomst Ringblomst Krysantemum Ettårig Trives best på lyse steder, jevn vanning. Formering: frø 	Hører opprinnelig til Asia og Nordøst Europa . Blomstene brukes som pynt på salater og kaker. Blomstene kan tørkes og du har pynt hele året. Kan høstes flere ganger.	Spiselige blomster 
Broccoli "Green magic" <i>Brassica oleracea var. italica</i> Korsblomstfamilien Ettårig Sol, lunt voksested, jevn vanning. Løs, næringsrik, fuktig og nøytral jord. Utviklingstid 60-65 dager. Formering: frø	Hører opprinnelig til i Italia. Smørstek buketter av broccoli med hvitløk og piripiri, god til stekt kjøtt, fisk eller i wok.	Broccoli, "Green magic" 

Grønkkål

Palmekål

Svartkål

Nero di Toscana

Brassica oleracea var.
acephala

Korsblomstfamilien

Ettårig

Næringsrik jord, tåler
en del frost.

Kan bli opp til 1
meter høy.

Formering: frø

Hører opprinnelig til i
Italia.

Meget god i
minestroneuppe,
risotto, pilaf og paella.

Høyeste A- vitamin
innhold av alle grønkkål.

Grønkkål



Knutekål

Kålrabi

Wiener blå

Brassica oleracea
var. *gongylodes*

Korsblomstfamilien

Ettårig

God næringsrik jord,
friland eller
pallekarmer.

Formering: frø

Hører opprinnelig til i
Europa.

Grønnsak som er en
underart av kål.

Sprø og saftig.

Smaker og brukes som
kålrot.

Høyt fiberinnhold, rik på
vitamin C.

Bladene er sprø og kan
brukes som suppegrønt

Knutekål



Kvitkål

"Brunswick"

Brassica oleracea
var. *capitata*

Korsblomstfamilien

Ettårig

God tilgang på
nitrogen frem til
høsting.

Lettomsettlig gjødsel,
 gjerne hønsemøkk i
moderate mengder.

Formering: frø

Hører opprinnelig til i
Middelhavsområdet.
Har vært dyrket i Norge
helt siden andre halvdel
av 1600- tallet.

Vår vanligste kålsort.
Brukes både fersk,
dampet og kokt i mange
ulike retter.

Kvitkål



Savoykål

"Vertus2"

Brassica oleracea var. sabauda

Korsblomstfamilien

Ettårig

Sol, veldrenert, næringsrik jord.

Hurtigvoksende , tidlig, passer vårt klima

Formering: frø

Hører opprinnelig til i Savoy-regionen i Alpene.

Brukes lettkokt med smør og persille eller i salter, supper, wok og til coleslaw.

Stekt savoykål passer fint til pasta pasta

Savoykål



Kailaan

Kinesisk brokkoli

Brassica oleracea var. alboglabra

Korsblomstfamilien

Ettårig

Trenger sol.

Fiberduk beskytter mot skadeinsekter.

Formering: frø

Hører opprinnelig til i Kina.

Lettavlet , vitaminrik kinesisk brokkoli. Hele planten er spiselig. Blad og stilk kokes, dampes eller wokes.

Kailaan



Spisskål

Kalibos

Brassica oleracea L. var. capitata

Korsblomstfamilien

Ettårig

God tilgang på nitrogen frem til høsting.

Lettomsettlig gjødsel, gjerne hønsemøkk i moderate mengder.

Formering: frø

Hører opprinnelig til i Middelhavs- området.

Tidlig sort, sprø konsistens og mild smak.

Egner seg best som råkost.

Kan brukes som vanlig spisskål, men den vil miste noe av sin rødfarge ved koking.

Spisskål, kalibos



Litteratur:

Impecta.no

Solhatt.no

Rolv.no

Krydderurter, boken for krydderelskere, Lene Tvedegaard.

Frøkataloger

Wikipedia

Skogoglandskap.no

Øvrig info på internett

Revidert 2018: Liv Jæger