



## Lysning Krydderurter



**Agastache 'Black Adder'**

**Anisisop, Indianer Mynte**

70-80 cm høj staudef/krydderurt.

Blå blomster fra juli-september.

Ynder fuld sol og veldrænet havejord.

Bladene bruges i salater, desserter, bagværk, fiskesauce, smør.

God insekt- og potpourri plante.



**Geranium renardii**

**Storkenæb**

20-25 cm høj staudef.

Tueformet bunddækkende vækst.

Hvide blomster med lilla åre.

Blomstrer i juni-juli.

Placeres i sol-halvskygge.

Plantes i veldrænet havejord.



**Valeriana officinalis**

**Lægebaldrian**

0,8-1,2 m. høj lægeurt.

Hvide duftende skærmbloster.

Blomstrer i juni-august.

Placeres i sol.

Plantes i fugtighedsbevarende havejord.



**Salvia officinalis**

**Salvie**

40-50 cm høj krydderurt.

Lilla blomster fra juni-august.

Placeres i sol.

Plantes i alm. veldrænet havejord.

Bladene bruges til kød, fjerkræ og fiskeretter.

God i salater, smør eddiker, og osteretter samt i the.



**Myrrhis odorata**

**Spansk Kørvel, Sødskaerm**

70-80 cm høj krydderurt.

Hvide anis-duftende blomster i juni-juli.

Placeres i sol-halvskygge.

Plantes i alm. havejord.

Frø, blade, rod og blomster er spiselige.



**Hypericum perforatum**

**Prikbladet perikon**

50-60 cm høj staudef.

Gule blomster i juli-august.

Placeres i sol.

Plantes i alm. veldrænet havejord.

Bruges til kryddersnaps.



**Hyssopus officinalis**

**Isop**

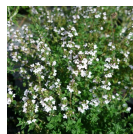
40-50 cm høj dværgbusk.

Mørkeblå duftende blomster.

Blomstrer i juli-august.

Plantes i veldrænet havejord.

Bruges i salater, oksekød- og fiskeretter.



**Thymus vulgaris 'Lammefjord'**

**Timian**

20-30 cm høj krydderurt.

Placeres i sol, i veldrænet havejord.

Bladene bruges som krydderi til vildt, fjerkræ, og skaldyr.

God i salater og til suppe samt bouquet garni.

Bruges desuden til snaps og the.

God potpourri plante.



**Salvia officinalis 'Purpurascens'**

**Salvie**

40-50 cm høj krydderurt.

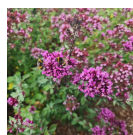
Lilla blomster fra juni-august.

Placeres i sol.

Plantes i alm. veldrænet havejord.

Bladene bruges til kød, fjerkræ og fiskeretter.

God i salater, smør eddiker, og osteretter samt i the.



**Origanum vulgare**

**Oregano**

40-50 cm høj staudef/krydderurt.

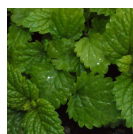
Rosa duftende blomster.

Blomstrer fra juli-september.

Placeres i sol

Plantes i alm. veldrænet havejord.

Både blomster og blade er spiselige.



**Melissa officinalis**

**Citronmelisse, Hjertensfryd**

50-60 cm høj krydderurt.

Placeres i sol-halvskygge.

Plantes i alm. havejord.

Bladene bruges i madlavning og kolde drikke.

Bruges også til potpourri.



**Agastache 'Alabaster'**

**Anisisop, Indianer Mynte**

60-80 cm høj staudef/krydderurt.

Hvide blomster i juli-september.

Ynder fuld sol og veldrænet havejord.

Mynte-lakridssmag.

God insekt- og potpourri plante.



***Foeniculum vulgare* 'Purpureum'**

**Bronzefennikel**

1-1,5 m høj krydderurt.  
Placeres i sol.  
Plantes i alm. veldrænet havejord.  
Dufter og smager af lakrids.  
Både blomster, blade og frø er spiselige.



***Artemisia dracunculus***

**Fransk Estragon**

30-60 cm høj krydderurt.  
Placeres i sol.  
Plantes i veldrænet havejord.  
Alle dele af planten er spiselig.  
Anvendes bla. til aioli, kryddersmør, bearnaisesauce m.m.



***Armoracia rusticana***

**Peberrod**

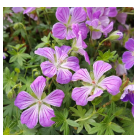
80-100 cm høj krydderurt.  
Placeres i sol.  
Plantes i veldrænet havejord.  
Blomster, blade og pælerod er spiselig.  
Anvendes i supper, saucer, okse- og fiskeretter.



***Allium schoenoprasum***

**Purløg**

20-40 cm høj krydderurt.  
Placeres i sol.  
Plantes i alm. veldrænet havejord.  
Bladene bruges som grønt drys på ægge-tomat og kartoffelretter.  
Mayonnaise- og creme fraiche dressinger.



***Geranium sanguineum* 'Canon Miles'**

**Blodrød Storkenæb**

20-25 cm høj staude.  
Bunddækkende vækst.  
Lillarosa blomster fra juni-august.  
Placeres i sol.  
Plantes i veldrænet havejord.



***Carum carvi***

**Kommen**

50-70 cm høj krydderurt.  
Hvide skærmbloster i juni.  
Placeres i sol.  
Plantes i alm. veldrænet havejord.  
Både blomster og frø er spiselige.



***Artemisia abrotanum***

**Ambra**

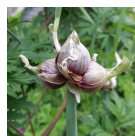
80-100 cm høj staude/krydderurt.  
Placeres i sol.  
Plantes i veldrænet havejord.  
Ambra bruges ofte som duftplante.  
I små mængder bruges den som krydderurt til snaps.



***Angelica archangelica***

**Kvan**

1,5-2 m. høj krydderurt.  
Grønne skærmformede blomster i juni-juli.  
Placeres i sol.  
Plantes i fugtighedsbevarende havejord.  
Blade, stængler og rødder er spiselige.  
Anvendes til snaps, frugt og osteretter.



***Allium cepa* var. *viviparum***

**Etægøløg**

50-60 cm høj krydderurt.  
Placeres i sol.  
Plantes i alm. veldrænet havejord, gerne sandet.  
Bladene bruges som grønt drys på ægge-og kartoffelretter, som purløg.  
De små løg i toppen bruges som alm. løg eller skalotteløg.