

Foredrag om krydderurter

Smag, duft og økologi

Tekst: Karen Margrethe Nielsen

Foto: Arne Christensen

39 havde lagt vejen forbi til DN Holstebros årsmøde. Det skyldtes nok ikke mindst foredragsholder Anders Bech, Holstebro, som var gæsteforedragsholder ved årsmødet.

Tove og Anders Bech har 400 forskellige spiselige afgrøder i deres have, der dyrkes økologisk. De har det princip, at der altid skal være en salat med en krydderurt i hver dag. + hovedret med mindst én krydderurt.

175 forskellige krydderurter i have og drivhus. Medbragte et pænt udvalg af dem.

Men sådan har det ikke altid været.

For 40 år siden var der kun persille, dild og purløg i haven.

Så var de til en fest, hvor de fik lammekølle med en rigtig god tomatsalat - fransk estragon, olie og eddike var opskriften. Det gav startskuddet til en livslang interesse.

Anders Bech fortalte, at de dog ikke har smagt alle urterne i haven, for krydderurter er også til pynt, påpegede han. De har eksempelvis 21 forskellige timian, og kun to af dem kommer med på bordet.

Parret har specialiseret sig i frø, der ikke kan købes andre steder. Herunder mange spiselige blomster og krydderurtefrø.

Foredragsholderen fortalte også om krydderurternes historiske betydning og anvendelse.



Krydderurtetips:

Timian giver både smag og bedre holdbarhed til kødet.

Kvan – kendt som "vikingeurten". Kunne holde skørbug væk, og blev også brugt til at søde med. Anders Bech bruger planten til snaps.

Hvidløg og kommen groede stadig i området ved Nørre Vosborg 600 år efter, de blev plantet på det gamle Nørre Vosborg. Urterne kan desværre ikke findes i området mere.

Anders Bech plantede slangehvidløg og kommen for 20 år siden, og de kommer stadig hvert år, så han er ikke i tvivl om, at Nørre Vosborg-historien er sand.

Grønne krydderurter er gode til frisk te.

Citronverbena – virker afstressende

Myntete – virker opkvikkende

Isop – kan bruges mod hoste og ondt i halsen

Hvidløg rundt om et frugttræ beskytter mod mosegrise.

Træspåner og græsafklip i urtehaven virker mod gulerodsfluer.

Tips til kryddersalt og kryddereddike.

Det er godt at hæve bedene lidt, så vandet kan trække fra. Bland evt. sand i mulden. Middelhavskrydderurterne kan være mindre vinterhårdføre.

Alle blomster fra krydderurter er spiselige.

Krydderurter tiltrækker mange insekter.

Krydderurter er ofte tørketålende. De er vant til det i sydeuropa.



Tilhørerne fik også tips til at hente urter i naturen.

Ramsløg er velegnet – både blomster og blade.

Mælkebøtte, skvalderkål og nælde indeholder en mængde vitaminer og sporstoffer, vi har behov for tidligt på foråret. Kan blendes sammen med havens krydderurter, lidt rosiner og nødder til en velsmagende pesto.

Men ellers mener Anders Bech, at det har taget lidt overhånd, at man skal hente alt i naturen. Selv synes han, at det er lettere at hente urterne i egen have.

Men han har jo også 175 af dem!

Se også Anders Bech's hjemmeside www.urtehave.dk