

Græsk Oregano

(*Oreganum vulgare* subsp. *Hirtum*)

600 frø

Værd at vide:

Den flerårige Græske Oregano er blandt Oregano sorter den absolut bedste. Denne 30 til 40 cm høje nektar-, duft- og krydderurteplante bør ikke mangle i nogen krydderurte samling. Romerne indførte den fra Italien til det øvrige Europa og det græske klingende navn betyder oprindeligt "Bjergenes juvel".

Den kompakte plante med dens små, ovale blade, blomstere i juli og august med mange små hvide eller violette blomster. Den kan dyrkes i potter, skåle, altankasser eller direkte i et bed i haven. Planten er vinterhårdfør og der kan høste på den lige fra om foråret til efteråret.

Anvendelse:

Græsk Oregano er det ideelle krydderi til pizza og kød, også til kødsovs, til pasta og gryderetter bør denne krydderurt ikke mangle. Den er meget krydret og med en kraftig peberaroma og regnes for en af de mest skattede krydderurter i "Middelhavskøkkenet". De næsten visne blomster smager også fremragende. Oregano er appetitvækkende, slimløsende og fordøjelsesfremmende.

Oprindelse:

Hjemhørende i Italien og i Provence i Sydfrankrig.

Formering:

Frøene spirer godt ved en temperatur på 15° til 22° C. Efter 1 til 2 uger viser de første spirer sig. Til såning anvendes en god krydderurtejord eller såjord. Ved såning i det fri skal dette tidligst ske fra midt maj (pas på nattefrost / dæk med fiberdug) når jorden er godt opvarmet.

Placering / lys:

Oregano elsker solrige til placeringer med fuld sol.

Gødning, vanding og pleje:

Ved dyrkning i bed skal den have kalkholdig jord. Ved dyrkning i potter eller lignende er en god krydderurtejord ideel. Vandes regelmæssigt, men ikke for meget.

Overvintring:

Den græske Oregano er vinterhårdfør og kan overvintres i det fri.

Vigtige dyrkningstips:

De tropiske forhold kan vi normalt ikke efterligne her hos os. På trods af det er såning/formering let, hvis der tages hensyn til den grundlæggende dyrknings-/pasningsvejledning:

- Hverken alm. havejord eller alm. potteplantejord egner sig til kulturen. Miks derfor selv krydderurternes voksemedie af henholdsvis 1/3 krukkeplantejord, lerholdig havejord og sand. En sådan blanding kan normalt også fås i faghandlen.
- Alle krydderurter har behov for et godt dræn tillige med der skal være hul i bunden af potten for at undgå, at rødderne rådner eller får skimmel.
- Vand regelmæssigt, men jorden må ikke holdes våd. Der skal holdes god afstand mellem de enkelte planter så de får en ensartet mængde lys og/eller sol. Planterne lider, hvis jorden er for tør, for våd eller der er lysmangel.
- Krydderurter, der skal vokse videre indendørs, bryder sig ikke om en tør radiatorvarme. Det er for alle tropiske planter den rene stressfaktor. Ideelt er en placering i en lys vindueskarm i køkkenet, et køligt kældervindue eller i en trappeopgang.

