

Koriander

(*Coriandrum sativum* Caribe)

50 frø

Værd at vide:

Denne robuste og udbytterige, enårig urt er en ganske bekendt krydderurt fra det Asiatiske-, Middelhavs- og det Sydamerikanske køkken. Den har en intensiv, men alligevel en mild krydret smag. Enten elsker man den eller man kan slet ikke lide den. Oversat betyder Koriander "Duftende urt".

Planten lader sig dyrke hele året og fra stænglen udvikler den afrundede og takkede blade. Blomsterne udvikler sig allerede efter 4 til 6 uger som hvide eller rosa blomsterskærme. Så snart planten danner de kuglelignende frøstande, skal den støttes lidt for at undgå den knækker ned.

Anvendelse:

De friske unge blade snittes i små stykker og tilsættes lige før tilberedningen af f.eks. supper, risretter, gryderetter af kød eller salater afsluttes. I Sydeuropa bliver bladene også mikset med kartofler og grøntsager. De høstede frø kan også males og er et glimrende krydderi til kompot, æbletærte eller krydderi til brød. I Julekøkkenet er Koriander også kendt som krydderi til honningkager.

Oprindelse:

Koriander er hjemmehørende i Orienten og Middelhavsområdet. I vore dage findes den næste overalt i verden.

Formering:

Den lette spiring lykkes ved en temperatur på 10° til 20° C indenfor 2 uger. Enten kan den sås hele året indendørs eller udendørs fra maj til november. Frøene sås i en dybde af ca. 1 cm i krydderurtejord eller godt drænende havejord. Efter såning holdes jorden jævnt fugtig.

Placering / lys:

Solrige placeringer er at foretrække.

Gødning, vanding og pleje:

Koriander skal ikke vandes for meget og undgå at rødderne sopper hele tiden. Koriander kan gødes svagt med organisk gødning hver 3. uge. Efter blomstringen vokser planten ikke videre. De grønne frø udvikler sig herefter og kan høstes så snart de er lysebrune, hvorefter de tørres og efterfølgende kan de formales.

Overvintring:

Som enårig urt lønner det sig med en ny såning hvert år.

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.