

Kryddor

Att se det som man har sått och planterat växa och utvecklas är spännande. Varje dag händer det något nytt. En grupp av växter som utvecklas snabbt och är användbara på olika sätt är kryddväxter. De kan användas för att uppleva och jämföra smaker, för att smaksätta maträtter, för att gynna den biologiska mångfalden av insekter och för att diskutera likheter och släktskap.

Har du ordning i din kryddhylla?

Man kan ordna sina kryddor på en mängd olika sätt; till exempel efter burkarnas färg och storlek, efter vilken mat de passar till eller efter hur ofta man använder dem. Men har du tänkt på att man kan ordna kryddorna efter släktskap mellan växterna de kommer ifrån? Det är en systematikers drömkryddhylla!



Påfågelsöga på kungsmynta (*Origanum vulgare*).

Arten växer vild i Sverige från Skåne till Jämtland och föredrar kalkhaltiga jordar. Den har en stark kryddluk och används som krydda under namnet oregano. Arten är mycket attraktiv för insekter. Kryddan oregano som vi köper är ofta en blandning av olika underarter av oregano som inte finns i Sverige.

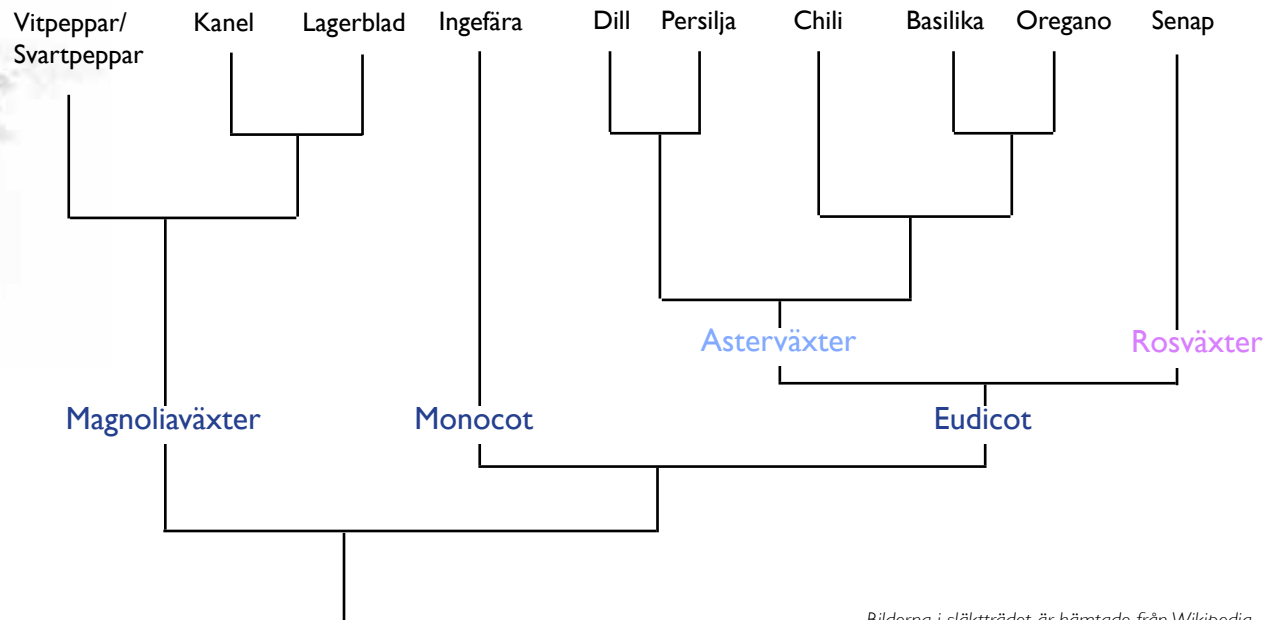
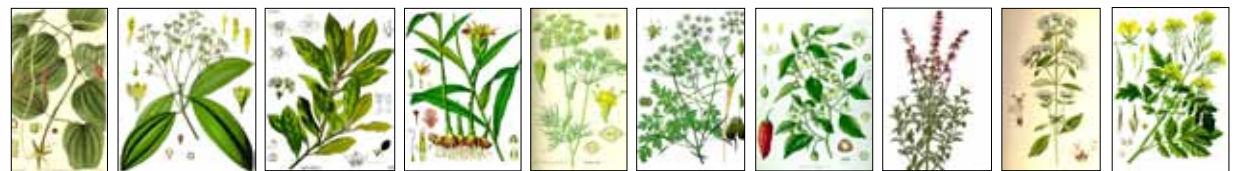
Den virtuella floran, <http://linnaeus.nrm.se/flora>



Odling kryddväxter

Vi har provodlat olika slag av basilika. Fröna gror snabbt och på några veckor har plantorna växt sig så stora att man kan provsmaka. Smakerna varierar, vissa sorter smakar kanel eller citron, medan andra är mer kryddstarka – provsmaka och försök identifiera olika smaker.

Dill kan också odlas inomhus, men persilja tar längre tid på sig för att utvecklas. Bitar av färsk ingefära kan skjuta skott och bilda långa smala blad som visar att det är en enhjärtbladig växt. Plantera en bit ingefära så att jordstammen delvis hamnar ovanför jordytan, vattna och ställ krukorna varmt.



Bilderna i släkträdet är hämtade från Wikipedia.






Maj 2013



Information

Måndag Tisdag Onsdag torsdag Fredag Lördag Söndag

v. 18	29	30	Valborg 1  Första maj	Filip, Filippa 2	John, Jane 3	Monika, Mona 4	Gotthard, Erhard 5
v. 19	Marit, Rita 6	Carina, Carita 7	Åke 8	Reidar, Reidun 9 Kristi Himmelsfärdsdag	Esbjörn, Styrbjörn 10	Märta, Märit 11	Charlotta, Lotta 12
v. 20	Linn, Linnea 13	Halvard, Halvar 14	Sofia, Sonja 15	Ronald, Ronny 16	Rebecka, Ruben 17	Erik 18  Pingstafton	Maj, Majken 19 Pingstdagen 
v. 21	Carola, Karolina 20 Anmandag pingst	Konstantin, Conny 21	Hemming, Henning 22	Desideria, Desirée 23	Ivan, Vanja 24	Urban 25	Vilhelmina, Vilma 26 Mors dag
v. 22	Beda, Blenda 27	Ingeborg, Borghild 28	Yvonne, Jeanette 29	Vera, Veronika 30	Petronella, Pernilla 31	1	2

Ordning i kryddhyllan

De flesta av våra kryddor hör hemma i två stora växtfamiljer. Vi har till exempel oregano, basilika, mejram och salvia som hör hemma i familjen kransblommiga växter. Hos dessa är det bladen vi äter. Den andra stora familjen är flockblommiga växter. Där finns bland annat dill, persilja, kummin, anis, fänkål och koriander. På dessa äter vi både frön (koriander, fänkål, dillfrö), blad och stammar (dill, persilja, fänkål) och rötter (persiljerot, rotselleri). I den familjen finns även hundkex och några riktigt giftiga växter såsom odört – den växt som tog livet av Sokrates.

Vill du ordna din kryddhylla systematiskt så kan du börja med släkträdet ovan och sedan leta vidare efter släktskap med andra kryddväxter.

Visste du att:

- vitpeppar, svartpeppar och grönpeppar kommer från samma växt men att frukterna har behandlats på olika sätt?
- kryddpeppar är mycket avlägset besläktad med svartpeppar och mycket närmare släkt med kryddnejlika. Det kan man känna på lukten!
- kryddnejlika är utslagna blomknoppar?

Om släkträd (text och bild): Elisabeth Långström, Inst. för biologisk grundutbildning, Uppsala universitet