

| ART | E T F S | VÅR | SOMMAR |
|---|---------------------|---|---|
| ROSMARIN <i>Rosmarinus officinalis</i> | S 1,2 m buske | Köp plantor och sätt på solig, skyddad växtplats långt bak i kryddlandet. | Gör avläggare av låga grenar på större plantor. Ta sticklingar av årsskotten och övervintra i kallbänk eller växthus. |
| RÖDSAL VIA <i>Salvia rutilans</i> | F 90 cm | Köp plantor och sätt i soligt, skyddat läge. Lämplig till krukor och baljor. | Ta sticklingar. |
| SPANSK KÖRVEL <i>Myrrhis odorata</i> | F 60 cm | Köp plantor och sätt soligt. Sätt ut höstsädda fröplantor med 45 cm mellanrum. | Självsår sig lätt. |
| SPISKUMMIN Kryddkummin <i>Cuminum cyminum</i> | E 30 cm | Så under glas tidigt på våren. Avhärda 20–25 cm hoga fröplantor. | Plantera i varmt, skyddat läge. Skär av stjälkarna till torkning när fröna mognat. |
| SÅPNEJLIKA <i>Saponaria officinalis</i> | F 60 cm | Så frö i kallbänk. | Sätt ut fröplantor med 15 cm mellanrum i sol eller skugga. Vattna vid torra. |
| TEMYNTA <i>Monarda didyma</i> | F 60 cm | Så direkt på växtplatsen. Gallra till 45 cm. Ta upp och dela äldre plantor. | Lägg torv eller lövkompost runt plantorna för att hålla rötterna fuktiga. |
| TIMJAN <i>Thymus</i> | F 20–45 cm | Skär loss rotade grenar från mogna plantor. Köp plantor och sätt dem varmt och torrt. Så frö. | Gallra fröplantor till 10 cm. Hall ogräsrikt kring småplantor. Skörda till torkning under blomningen. |
| VEJDE <i>Isatis tinctoria</i> | T 105 cm | Köp plantor och sätt soligt. | Så frö under sensommaren direkt på växtplatsen. Gallra till 25 cm. |
| VIOLROT <i>Iris florentina</i> | F 45 cm | Köp plantor och sätt med 20 cm mellanrum i sol. Sätt ut plantor som sätts föregående höst. | Delat plantorna efter blomningen. Ta undan en del rötter till torkning. |
| VITLÖK <i>Allium sativum</i> | E | Plantera smälökar (klyftor) från mogna lökar i soligt läge med 15 cm mellanrum. | |

| HÖST | VINTER | ANVÄNDNING |
|---|---|---|
| Skär tillbaka hälften av årsväxten på utvuxna plantor. Ta om möjligt in plantorna över vintern. | Skydda plantorna med halm. | Färska eller torkade blad till kött, grönsaker och frukt. Avkok som sköljmedel till mörkt hår. Te för matsmältningen. |
| Ta in plantorna. | Inomhusplantor blommar i november. | Prydnadsväxt. Färska blad i fruksallader och fruktdrycker. |
| Skär bort blomstänglar och vissna blad. Så färskt frö i lådor som får stå skyddat utomhus. | Plantan vissnar ned. | Mildrar syrligheten i rabarber och krusbär. Blad i fruksallad, grönsallad och salladressing. |
| Ta bort vissna plantor. | Torka fröna. | Torkade frön i purjolökssoppa, köttstuvningar, curryrätter, inläggningar. Malda frön i mjuka kakor och småkakor. |
| Köp plantor och sätt ut i sol eller skugga. | Vissnar ned under vintern. Markera växtplatsen. | Dekokt av bladen som hudlotion och shampoo. Dekokt av hela plantan till tvätt av ömtåliga tyger. |
| Plantera krukodlade exemplar i soligt läge. | Plantorna vissnar ned. Markera växtplatsen. | Blomsterarrangemang. Torkad i potpurrier. Temyntesirap i fruksallader. Te mot halsont. Biväxt. |
| Timjan bildar själv avläggare. Beskär plantor som blivit för spretiga. | Plantor som är vissna i mitten kan täckas med jord eller kompost så att det kommer nya skott. | Färska eller torkade blad till soppor, stuvningar, fyllningar, ost och grönsaker. Te mot hosta. Citrontimjan till sallad på färsk frukt och potpurrier. |
| Markera växtplatsen. | | Prydnadsväxt. Färgväxt. |
| Köp plantor och sätt på solig växtplats. Så moget frö i kallbänk. | | Torkade rötter mals till potpurrier. |
| Gräv upp hela plantan och skörda lökarna när bladen vissnat. | Ta eventuellt bort blasten. Låt lökarna torka ytterligare några dagar. | Sparsamt i många olika maträtter och sallader. Några droppar saft i salladressing. Vitlöksbröd. |