

Örtagårdens Grunder

Skapa din egen Örtagård

1. Läge: De örter vi odlar som kryddor i vår örtagård vill ha sol. 5-6 timmar om dagen om det går. Kan du sedan ordna så att det är ganska vindstilla är det fantastiskt. Vi vill inte att de eteriska oljorna "blåser bort".

2. Placering: Här tänker vi praktiskt. Ska vi använda örterna i matlagning så är det så klart smart att placera örtagården nära eller i anslutning till köket. Ligger den för långt bort är det osäkert att vi kommer att använda örterna så mycket som vi vill.

3. Designen av din örtagård avgör du. Hur stor plats har du? Hur mycket örter vill du odla? Gillar du raka formella former eller mer organiska? Vill du odla plant på marken eller bygga uppåt? På friland? I bänkar? I krukor och burkar? Eller allt på en gång? Det är dina idéer och förutsättningar som bestämmer

4. Växtval är också ditt val. Vilka örter tycker du om? Vill du ha bara färska eller även sådana som passar att torka inför vintern? Vill du ha perenna växter som kommer tillbaka efter vintern eller vill du sätta nytt varje år? Färdiga växter eller sätter du gärna frön? Perenna kryddväxterna där jag bor, zon 4, är bl.a. timjan, oregano, dragon, citronmeliss, libbsticka, gubgskägg, lavendel åbrodd. Många färdiga plantor hittar du på plantskolor på våren. Ja, även de du hittar i matbutikerna som färska örter går att plantera ut. Sår du från frön hittar du många fler sorter.

5. Jordmån De flesta ört- och kryddväxter vill ha mager och lucker jord. Gärna med kalk. De är medelhavsväxter. Viktigt för dem är att det är väl-dränerat vare sig du odlar på friland, i pall eller i kruka. Så finns det också några örter som vill ha rikligt med vatten som basilika, dill, koriander och persilja. Kan du sätta dem tillsammans lite för sig så underlättar du för dig själv.

6. Skötsel. Alla nyplanterade växter kräver extra mycket vatten så att rötterna kan få stark jordkontakt. När de väl har etablerat sig kräver de flesta örter vatten bara vid torka. Om du plockar bort blommorna då de kommer så utvecklar sig bladen bättre och du får mer att skörda. Vill du ha blommor till att smaksätta tex. vinäger med så spar du dem på en del plantor och vill du vara riktigt snäll mot bin och humlor så spar du dem på fler örter. I alla fall framemot hösten då det ofta blir bris på mat för insekterna.