

-the easy way of gardening

Pottetrænedede krydderurter

Kender du det? Du kommer hjem fra arbejde, har på vejen hentet ungerne, købt ind til en gang hurtig og let aftensmad, og så snart hjemmet betrædes stresser du videre over madlavningen, mens du forsøger at få kvalitetstid med børnene presset ind i de få timer inden sengetid.

Man vil gøre det så godt, og ambitionerne er tårnhøje, både med hensyn til kvalitetstid, men også kvalitetsmad. Usprøjtet, økologisk, sundt, frilands, hjemmelavet, hjemmedyrket – børnene skal have det bedste, og det er ikke et problem, når man har tid nok, men hvad så når man ikke har...?

En dansk planteskole har fundet svaret og hjælpen er her. Den danske planteskole Nygaards Planteskole er en familiedrevet planteskole med et nyt koncept.

Growing Home er et koncept, der giver dig friske, hjemmedyrkede krydderurter hele sommeren igennem. Planterne har vokset sig store og lækre i en 2 liters potte, som de har det så godt i, at du ikke behøver at plante dem om. Så når du køber din basilikum eller timian, skal du blot stille den ud på terrassen eller på din altan, og vande den regelmæssigt og du kan bruge af den med det samme.

I modsætning til de kunstigt dyrkede køb- og-smid-væk-urter, er Growing Home krydderurterne dyrket på friland, hvor de har fået den tid til at vokse, som de skal have, og der er ikke brugt sprøjtemidler. Det er danske planter, dyrket i dansk vejr til de danske forbrugere. Du får derfor smukke krydderurter,

der er lige så smagskraftige, som de rendyrkede økologiske, og som dine børn vil elske at være med til at passe og plukke af hele sommeren.



Growing Home er ikke blot et koncept, men en livsstil, som familien kan samles om. Poderne lærer hvor tingen kommer fra, og er med til at vande krydderurterne. De lærer, at man skal huske at gøde dem ca. en gang om måneden, at man skal nippe blomsterne af, og at hvis man følger den simple pasningsvejledning, giver krydderurterne smag til maden hele sommeren. Og du kan roligt give dem lov til selv at prøve at plukke af urterne og lade dem hjælpe med at bruge dem i maden – for jo mere man plukker, jo større og flottere bliver planterne.

Når efteråret kommer, kan far vise dem, hvordan man tørrer overskydende krydderurter, så I kan bruge dem i maden hele vinteren også.

Krydderurter pakket i avis og hængt til tørre i drivhuset



Hele Familien på ferie

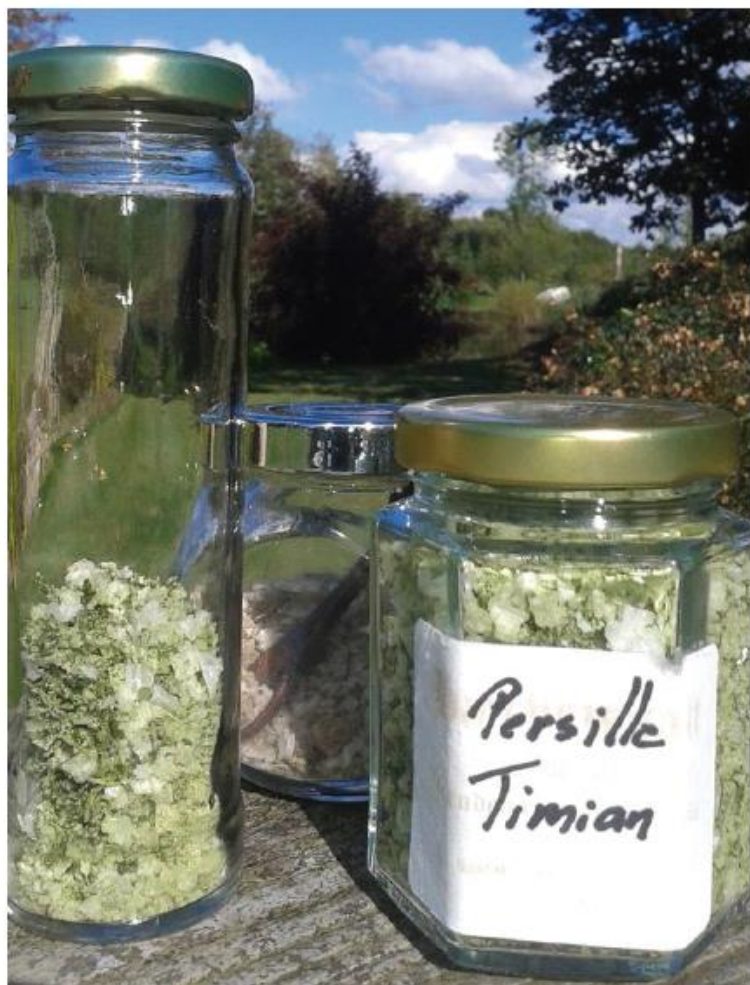


På den familiedrevne Nygaards Planteskole har det altid været naturligt at samle sig om planterne:

"Det har aldrig været pålagt vores børn at hjælpe til med at passe planterne. Det har været en måde at tjene nogle ekstra lommepenge på, og så har vi hygget os med det – selvom det har været arbejde har vi jo gået og snakket imens, og så har vi afsluttet med en kæmpe softice, når vi var færdige," siger Søren Nygaard, som sammen med mor-Bente startede planteskolen tilbage i 80'erne.

"I dag, hvor børnene er blevet voksne, er det stadig noget vi samles om, men det er fordi det er sjovt og hyggeligt, nu hvor vi ikke ses til hverdag mere - vores yngste datter bor på Samsø, og vores søn bor i Århus. Vores ældste datter er til gengæld blevet en fast del af planteskolen som ansat i marketingafdelingen." fortæller Søren.

Både Søren og mor-Bente har planterne som hobby, og udover de mange drivhuse til virksomheden, har Bente også sit eget orangeri på 60 m². Her dyrker hun alle mulige grøntsager, og krydderurterne har hun stående alle steder, foran hoveddøren, på terrassen og indenfor. Hun har nemlig afprøvet alt, hvad der står på etiketterne til Growing Home produkterne, både med hensyn til pasning og tilberedning.



"Der er ingen grænser for hvor mange forskellige pestoer vi har prøvet" griner Søren. "Alt kommer i maden! Testet, tørret og tilberedt, mor-Bente viger ikke for en krydderurteudfordring!".

Mor-Bente selv siger at; "det er sjovt at eksperimentere. Nu hvor Noma-bølgen raser og det nordiske køkken vinder frem, har jeg leget lidt med kørvel og vintersar, det er jo gamle nordiske krydderurter, så nu må vi se om de kommer med på paletten næste år."



Mor-Bente i deres egen have på Nygaards Plateskole

I denne og de kommende udgaver af Magasinet Hebe kommer der fra Nygaards Planteskole lidt omkring alle de skønne krydderurter. Krydderurterne er jo selvfølgelig ikke kun til dem der har en travl hverdag, de er også til alle dem, som vil have det nemmere i haven og alligevel nyde høsten.



Timian - Thymus vulgaris

Timian stammer oprindeligt fra Middelhavsområdet. Det er en ældgammel urt, der blandt andet er nævnt på Sumeriske stentavler over 2000 år før vor tidsregning.

Både duften og smagen har elementer af kryddernellike og mynte og selvom den varme smag er kraftig, er den ikke dominerende. Timian egner sig glimrende til langtidskogning, da den både holder duften og smagen. Timian passer godt til landlige retter med robust smag fra for eksempel flæsk, kål, løg og kartofler og så er timianen også god til mad kogt i vin.

Timian har været brugt til desinficerende middel flere steder i verden, for eksempel i Grækenland, England og Ægypten. De gamle romere tog bad med timian for at styrke deres mod inden de tog i krig.

Timian er nem

Dyrk din egen friske timian hjemme på terrassen, altanen eller vindueskarmen.

Klip de friske skud til din salat, krydder sommerens grillmad og brug den i den daglige madlavning.

Vand din Timian behov og klip lange skud, så planten altid har nye friske skud.



Se growinghome.dk for forhandler liste.



Lækker Marinade til Årets Grillbøffer

Det skal du Bruge:

4 gode oksebøffer af 150-200 g
2 tsk. finthakket chili
3 fed hvidløg
2 spsk. friskhakket timian
2 spsk. friskhakket rosmarin
2 spsk. friskhakket basilikum
1 dl. indonesisk soja
½ dl. olivenolie
Saft af 1 citron
Peber

Sådan gør Du:

Rør marinaden godt sammen, læg bøfferne ned i den og stil det hele i køleskabet i minimum 6 timer.

Luk kødets porer ved at ligge dem på risten tæt ved gløderne i et øjeblik.

Vend dem og hæv derefter risten så den er 10-15 cm fra gløderne

Grill bøfferne færdige i 2-3 minutter på hver side

Velbekomme



