



SALVIE
Salvia officinalis



Fremtreden: Dekorativ form. Vakre sølvgrønne blader. Kan ved utplanting få lilla blomster. Kommer opprinnelig fra middelhavslendene.

Smak: Sterk aromatisk smak. Minner om mynte, men er sterkere og litt bitter.

Bruk: Til nesten all slags mat.
Til fet mat, svin, kalv, løkretter, ost og te.
Fjerner fettsmak fra maten og fremhever kjøttets egen smak.
Passer godt sammen med persille og rosmarin.

Kjerringråd: Medisinsk har den blitt brukt som universalmiddel i hundrevis av år. Den skal ha en senkende effekt på blodsukkeret. Salvie blir brukt i hostesaft siden den har en slimløsende og hostedempende effekt. Den blir også brukt i tannkrem.



Stell: Vann jevnlig i skålen, men husk at salvie har meget følsomme røtter. Sørg for at vannet ikke blir stående mer enn 10 min, da røttene trenger oksygen for å leve. Vi anbefaler at planten står på kjøkkenbenk under lysrør, da unngår man at den får solsjokk og tørkeskader.