



## GLATTBLADET PERSILLE

*Petroselinum hortense*



Fremtreden: dekorativ

Smak: Litt mer aromatisk enn kruspersille.

Bruk: Til supper, sauser, dressinger, kjøtt og fisk. Bruk den gjerne ved siden av andre urter og hvitløk. Tilsettes etter koking så vitaminene ikke ødelegges.

Egenskaper: Inneholder A, B og C- vitamin + jern, magnesium og kalsium.

Kjerringråd: Spis den som C- vitamintilskudd eller for å bedre blodverdiene for eksempel ved sykdom.

Stell: Vann jevnlig og rikelig i skålen og sørg for at vann ikke blir stående mer enn 10 min da røttene trenger oksygen for å leve.  
Hardfør. Trives både inne og ute. Toårig. Kan klippes helt ned og kommer igjen.