



TIMIAN
Thymus vulgaris



Fremtreden: Duftende dekorative blader. Nyanse av lilla på undersiden. Får ved utplanting i hagen vakre blå/lilla blomster. Vintergrønn.

Smak: Aromatisk og mild.

Bruk: Meget anvendelig. Forsterker smaken av andre krydder. Passer til kjøtt, fisk, grønnsaker, poteter og sauser. Uunnværlig i gryter, farseretter og til vilt. Passer godt til rødvin og øl. Kan plantes ut i for eksempel steinpartier. God markdekker.

Kjerringråd: Hjelper mot forkjølelse. Er slimløsende og desinfiserende. Stiller hoste og hjelper mot sår hals. Hjelper på fordøyelsen og bidrar til å bryte ned fet mat. Bra mot fordøyelsesplager, diaré og tarmgass. Sies å hjelpe mot tretthet, depresjon og dårlig konsentrasjonsevne.



Stell: Vann jevnlig i skålen, men 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. Timian overvintrer milde vintre i sydnorge.