



KRUSPERSILLE

Petroselinum crispum



Fremtreden: Kompakt med dekorative stilker

Smak: Frisk smak.

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. Høy pynte verdi, hele planten kan gjerne stå på bordet under måltidet.

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

Kjerringråd: Spis den for å bedre blodverdiene for eksempel ved sykdom eller etter fødsel.



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.

