



**MERIAN**

Majorana hortensis



**Fremtreden:** Små grågrønne blader. Kommer fra nordre Afrika og nordvestre Asia. Merian kom til Europa under middelalderen.

**Smak:** Svært aromatisk, en anelse bitter.

**Bruk:** La gjerne merian få gi sin duft og aroma i makaroni og tomatretter, fisk og skaldyrretter, egg og osteretter, soppretter og grønnsakspaijer, på pizza, i brød, i marinader og rømmesauser. Prøv den også i salater og farseretter.

**Kjerringråd:** En kopp beroligende meriante på morgenen mot hodepine. En kopp på kvelden hjelper mot søvnproblemer.



Stell:

Vann jevnlig i skålen. 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.