

Körvel, dansk

Anthriscus cerefolium

| | |
|-------------------------|------------|
| Såtid | april–juli |
| Sådjup | 0,5 cm |
| Sås direkt i växtbädden | |
| Plantavstånd | 30 cm |
| Radavstånd | 30 cm |
| Sluthöjd | 30–40 cm |

KÖRVEL ÄR EN KRYDDVÄXT som finns i lite olika skepnader. Den danska körveln kallas ibland även trädgårdskörvel och är en ettårig växt, till skillnad från den spanska körveln som är flerårig och betydligt grövre och högre som planta. Den danska körveln är ett fint inslag i växthuset, den går att odla även på friland men den trivs ofta bättre i det skyddade klimatet i växthuset. Blommorna påminner om tunna hundkex-blommor och bladen har en frisk grön färg och form av ormbunksblad.

Jord och gödsel

Körveln vill ha varm och genomsläpplig jord, gärna sandblandad med hög mullhalt. Förbered genom att blanda sand, kompost och kogödsel. Tilläggsnäring är oftast inte nödvändig.

Skötsel

Det här är en planta som gärna kan stå lite skyddat från gassande sol, i framkant av lite högre plantor är



perfekt, eller i kruka lite undanskymt. Man får inte slarva med vattningen, körveln behöver en jämn och rik tillgång på vatten. Har du plantan på kruka får du räkna med att ge lite flytande gödning under säsongen, står den i växthusbädden brukar det inte behövas.

Skörd och användning

Det är körvelns blad man använder i matlagning och de kan plockas kontinuerligt. En krydda som inte har så starkt genomslag men som bidrar med fyllighet i många rätter. God att ha i soppor, grytor, färsk i sallad och till fisk och skaldjur. Smaken påminner lite om anis, fast mildare. Den går att torka och frysa in men den är godast färsk.