

Kryddtagetes

Tagetes tenuifolia

Såtid	april–juni
Sådjup	1 cm
Kan sås direkt i växthusbädden eller förkultiveras i plugg	
Plantavstånd	20 cm
Radavstånd	30 cm
Sluthöjd	30 cm

KRYDDTAGETES ODLAR MAN kanske inte främst för kryddan utanför dess intensiva färg och doft. Likväl kan både blad och blomma med fördel användas i sallader eller som dekoration på olika maträtter. Tagetesen drar till sig pollinerande insekter och har ett rykte om sig att hjälpa till att hålla jorden frisk från nematoder. Hur det än förhåller sig med den saken så är den ett friskt och färgglatt inslag i växthuset.

Jord och gödsel

Kryddtagets är inte kräsen när det gäller jord. Grundgödsla genom att vända ner kompost eller kogödsel i växthusbädden och plantera sedan ut småplantorna. Stötta upp med lite flytande växtnäring när plantorna börjat blomma och vattna regelbundet med detta resten av säsongen.

Skötsel

Plantorna är fina att kanta växthusbädden med och går utmärkt att kombinera med till exempel persilja eller basilika. Det är lättare att få dem att blomma



vackert över lång tid om man är flitig med att klippa bort överblommat. Plantorna kan ibland välta för att de blir för tunga, en liten blompinne avhjälper detta. Men man kan också låta dem lägga sig ner och på så sätt få en ännu bredare och bulligare växtbård, det är en smaksak hur man vill ha det.

Skörd och användning

Både blad och blommor är ätliga på växten. Bladen har en citrusaktig kryddsmak och lämpar sig bäst till fisk, sallader eller vegetariska soppor. Man ska inte överanvända kryddan eftersom den lätt blir dominant. Blommorna har bara ett dekorativt syfte, ingen nämnvärd smak. Det går utmärkt att skörda kontinuerligt under växtsäsongen. Kryddan bör användas färsk.