



Tidens trend er spiselige blomster. Salvians blomster har samme smag som dens blade, bare mildere. Blomsterne er elegante, og den blå farve klæder maden. I italiensk mad er salvie et must. F.eks. hvide asparges overhældt med smeltet smør, hvori der er varmet fine strimler af salvieblade og parmaskinke.

Bøger om krydderurter

■ »Havens Krydderurter« af Magna Leth, Christian Ejlers' Forlag 1971

■ »Krydderurtehaven på Knatten« af Annemarta Borgen, Chr. Erichsens Forlag 1975

■ »Krydderplanter« af Lesley Bremness, Gyldendal 1996

■ »Krydderurter ude og inde« af Frederik Duvald, Askholms Forlag, 1999

■ »Krydderurter i haven« af Anemette Olesen, Politikens Forlag 2004

indeholder krydderurter. Det gælder især salt, sukker og eddike. F.eks. et glas rosmarinsalt, vildtsalt, fiskesalt eller en særlig grillsalt, der indeholder chili, hvidløg, hyldeblomst og røget paprika. Sukker og krydderurter er en anden delikatesse. Chilisukker er lidt af en overraskelse. Brugt som sukker i marengsen kan det give kyskagerne et ekstra forjættende sus.

Krydderurte-eddiker er klassiske og findes hos Nielsen & Nielsen i flere varianter. Blandt andet løvstikke og salvie i samme flaske, og en fines herbes med en blanding af purløg, persille, merian, basilikum og kørvel i eddiken.

»Frilandskrydderurterne er vores speciale, og de mangler på markedet. På friland udvikles bladenes olietkirtler langt bedre end hos urter, der drives frem i gartnerier,« lyder budskabet fra Jytte og Inger.

Det særlige krydderurtekoncept har bragt Nielsen & Nielsen med i Regional Madkultur Sjælland, der igen er medlem af et europæisk initiativ, Culinary-Heritage Europe, der støttes af EU-midler. På Sjælland findes 27 forskellige gårdbutikker, små fødevarerproducenter og lignende fra Skafterup i syd til Sjællands Odde i nord tilknyttet denne særlig smag af Sjælland.

MANGE KRYDDERURTER er gået næsten i glemmebogen. Det gælder f.eks. isop og sar.

»Vi vil gerne gøre noget for glemte krydderurter. Isop er især smuk, når den blomstrer med de røde, blå blomster. Den er super til fisk. Læg en kvist isop i pande eller gryde sammen med fisken, det gør fisken endnu mere fast og smagfuld. Brug den også over salaten i bidder, det giver en varm pebreret smag,« lyder opskriften fra damerne Nielsen.

En anden glemte krydderurt er sarsen, med den særegne smag. En kokkeven af krydderurtehuset i Skafterup har beskrevet smagen som en blanding af timian, solskin og harpiks! »Brug den mellem rodfrugter i ovn, men kun de sidste ti minutter af bagtiden, hvor der spredes en blanding af hakket løg og sar over rodfrugterne.«

Navnet Nielsen & Nielsen er i øvrigt Inger Vaabens idé. Hun er barnefodt Nielsen, og det gav hende idéen til det utraditionelle, men gode danske navn, der har bragt hele verden til Skafterup gennem krydderurterne og deres historier.

Sådan dyrker du krydderurter

- Plant krydderurterne hvor solen skinner det meste af dagen.
- De fleste krydderurter trives i almindelig havejord, men foretrækker en let jord.
- Høst krydderurterne i tørt vejr, når duggen er væk.
- Tør bladene i ovn eller i tørreapparat og gem i mørke glas til vinterbrug.
- Dild, persille, fennikel og esdragon er gode til fryseren.
- Timian og salvie kan høstes friske året rundt.



Den ene halvdel af Nielsen & Nielsen, Jytte Nielsen, foran huset, hvor de mange forskellige krydderurter præsenteres. Her står småplanter af mange forskellige timian, salvie og mynte foruden citronverbena og ægte laurbær. De fleste krydderurter produceres på stedet, mens enkelte indkøbes og sælges videre.

Mynter hører til Nielsen & Nielsens meget yndede krydderurter. Der tilbydes knap 20 forskellige sorter i højsæsonen. Nogle med særegne navne som Borte med Blåsten-mynte og Hemingway-mynte på billedet bl.a. Basilikum-mynte, Bowles-mynte, Æble-mynte og Citron-mynte.

