

Kryddor på Österlen

av Pauliina Ivarsson, HS Halland

Bakom varje ört finns en historia. Rosmarin trivs bäst i salta kustområden, vinterkyndel är ett måste i toscansk matlagning och vem kommer inte ihåg den söta smaken av marockanskt te tillagat på marockansk mynta.

De halländska örtodlarna är på besök på Österlen kryddor och lyssnar noga, när ägarinnan Eva Olsson berättar om sina örtodlingar, kryddornas användningsområden och odlings-tips. Örtodlingarna har växt år för år och varje år förnyas en del av bestånden. Sticklingarna kommer för det mesta från Holland, även om man har lyckats till exempel med egna lavendelsticklingar. Sticklingar garanterar sortäkt-



Rosmarin



Eva och Olle Olsson, Österlen Kryddor.

het, som i sin tur innebär jämn utveckling och skörd. Alla odlingarna grundgödslas med 450 kg NPK 11-5-18 mikro vid plantering och varje vår, samt att vid behov ges extra kväve efter första skörden.

Rosmarin

Eva kan sina örter väl. Rosmarinplantorna klarar vintern i Skåne om de täcks sent på hösten, gärna med mörk odlingsväv som håller plantorna i vila tillräckligt länge. Plantorna är ju särskilt känsliga för torr vårfrost och kalla vårvindar. Rosmarin passar bra till köttträtter och ska helst smaksätta det italienska brödet foccacia.

Kyndel och grekisk oregano

Vinterkyndel kommer från medelhavsområdet precis som rosmarin, men är betydligt hårdigare. Kyndel hör till så väl toscansk matlagning och tysk bönsoppa, men skulle kunna vara ett alternativ till timjan i vår ärtsoppa!

Grekisk oregano är en av storsäljarna och det sätts ca 25 000 sticklingar varje vår för att ga-



Halländska örtdlare lyssnar noggrant på odlingsanvisningar.

rantera både bra skördekvälighet och kvantitet. Vi känner igen oreganon som smaksättare till pizzor, pajer och tomaträtter.

Doftande lavendel

Lavendelraderna är imponerande och Eva berättar att hälften av skörden destilleras till olja och hälften torkas och används till lavendelsocker, lavendelskorpor och små doftpåsar. Oljan säljs både i gårdsbutikerna och vidare till kosmetikaindustrin. Lavendeloljan är en värdefull vara, från 300 liter lavendelblommor kan man utvinna 3-3,5 dl olja.

Eva tipsar oss att alltid plantera lavendeln i nordlig-sydlig riktning för maximal blomning och att klippa plantorna ganska hårt på senhösten om det är blomning man vill stimulera. Sorten Hidcote Blue har varit hårdig i odlingarna på Österlen.



Malört

Skördedags

Alla örterna skördas med en ombyggd vallförsöksskörde-maskin 2-3 gånger per säsong.

I torklokalerna får vi se malört som torkas i knippen för att

sedan säljas som brännvinskrydda. Övriga örterna torkas i lådor med nätbotten som staplas på varann och ställs i den nybyggda torken med mycket hög kapacitet. Efter två till fyra dagar är örterna torra och kan rensas och tröskas.

Marknadsföring

Österlen Kryddor säljer hälften av produktionen på gården, delvis tack vare nya skyltar vägverket har godkänt, och hälften på marknader, andra gårdsbutiker och lokala livsmedelsaffärer. Kryddfältsvandringar är också populära och viktiga i marknadsföringssyfte. Annars rekommenderar maken Olle Olsson att arbeta med hemsidan, personliga visitkort och kontakter med turistbyrån.

www.mjuktogott.se

