

Vitskøl Kloster



Planteliste Krydderurter og lægeplanter 2008



Vitskøl Kloster . Viborgvej 475 . 9681 Ranum
Tlf. 96 66 36 36 . Fax 96 66 36 37 . www.tamu.dk

Vitskøl – konference- og mødecenter, klosterhave og kirkeruin

Klosterbygninger, konference- og mødecenter

De historiske klosterbygninger er indrettet som konference og mødecenter med kursuslokaler, enkelt- og dobbeltværelser samt restaurationslokaler og mulighed for udstillinger.

Konferencecentret er åbent hele året. Lokaler og værelser kan bestilles ved henvendelse til TAMU-Center Vitskøl.

Adgang til klosterbygningerne kan finde sted ved forudbestilte rundvisninger.

Klosterhave, kirkeruin og kiosk

Kiosken er åben, og der er adgang til kirkeruin, klosterhave, krydder-

urtehave, lægeurtehave og snapseurtehave i sommerperioden fra

Kr. Himmelfartsdag den 1. maj til den 31. august.

Åbningstiden er fra kl. 10.00-18.00 alle ugens dage.

Entré: 30 kr. for voksne og gratis for børn under 14 år. 20% Rabat for grupper over 10 personer ved samlet betaling.

Gartneriet

Gartneriet er åbent med salg af planter hele året

Mandag-torsdag	7.30-14.00
Fredag	7.30-13.00

Planter kan også bestilles på tamu.vitskoel@tamu.dk.



Klosterhavens historie

Vitskøl Kloster var tidligere et Cistercienserkloster, og munkene, der levede på klostret indførte forskellige planter til landet. Disse planter kan i dag ses, groende vildt omkring klosteret, og kaldes ofte levende fortidsminder eller reliktpanter.

Da forstanderparret Verner og Magna Leth tiltrådte som ledere af det daværende statsungdomshjem Vitskøl Kloster i 1942, bejstedes de over den store mængde reliktpanter, der fandtes i området.

For at redde disse planter fra landbrugets udvidelse og andre aktiviteter, lagde de et stykke jord brak. De indså dog hurtigt, at det ikke

var nok, og besluttede at anlægge en rigtig klosterhave hvor de kunne præsentere et bredt udvalg af de gamle, historiske planter. Den praktiske del blev for en stor del lagt i hænderne på gartner Julius Enevoldsen.

Det startede med St. Gallenhaven i 1953, og Krydderurtehaven fulgte hurtigt efter. Apotekerhaven kom, efter en ide fra Hamburg, til i 1963. Dufthaven for blinde er den sidste have, der er anlagt under forstanderparrets ledelse, og det skete sidst i tresserne.

Ægteparret trak sig tilbage i 1974. Snapsehaven er anlagt i sidste halvdel af 70'erne, og er omlagt til sit nuværende udseende i 1983.



Vitskøl klosterhave, forår

Krydderurter

Anisisop

Agastache foeniculum

Stauede med akslignende blomster, god til afskæring. Smager og dufter af anis. Blomsterne pynter på kager, desserter og salater. Blade bruges i fiskesauce, salater og kryddersmør. Også god til snaps og te.

sol ↑ 60-75 cm ☀ 7-10 blåilla flerårig

Topløg / etageløg

Allium cepa Proliferum

Løgplante, hvor der efter afblomstring dannes små spiselige løg i toppen. De tidlige, unge skud kan anvendes som grønt drys. Løgene kan anvendes som almindelige løg. De er noget stærkere i smagen.

sol ↑ 50-100 cm ☀ 5 - 6 hvid flerårig

Pibeløg / snitløg

Allium fistulosum

Saftig, med hule stængler. Bruges til grønt drys, i salater m. m. Kaldes pibeløg fordi man kan "pibe" i de hule stængler.

sol ↑ 40-80cm ☀ 7 - 8 hvid flerårig

Purløg

Allium schoenoprasum

Drys på smørrebød, i salater, oste, æggeretter m.m. Blomsterne kan tørres.

sol ↑ 30 cm ☀ 5-8 rosa flerårig

Kinesisk purløg

Allium tuberosum

"Hvidløgs-purløg". Pryd- og nytteplante. Blomsterne og de flade blade kan spises. Bruges som hvidløg eller purløg i salater, æggeretter m. m.

sol ↑ 50 cm ☀ 8 hvid flerårig



Aloe vera

Aloe

Aloe vera

Aloe har været kendt for sine gode egenskaber siden Kleopatra badede i den før Kristi fødsel. Idag bruges gel fra planten mod brandsår, psoriasis, herpes, solskoldning, og den drikkes mod maveonder. Planten indeholder mere end 200 aktive stoffer, hvoraf ca. halvdelen er undersøgt. Den styrker immunforsvaret, det almene velvære og regulerer fordøjelsen.

Sol ↑ 10 - 80 cm ☀ 1-12 gulorange
tåler ikke frost

Citronverbena

Aloysia triphylla

Dufter stærkt af citron. Kan med fordel afløse citronmelisse i te, desserter m.m. God til tørring. Te af planten kan drikkes mod forstoppelse og luft i maven og virker mildt beroligende. Tåler ikke frost.

sol ↑ 75-100 cm ☀ 8 uanseelige hvide flerårig

Dild

Anethum graveolens

Bruges frisk og tørret. Frøskærmene bruges som syltekrydderi. Bladene kan bruges til laks og sommerkartofler, agurkesalat, saucer, salater, m.m. Te af dildfrø øger mælkeproduktionen hos ammende kvinder.

sol ↑ 1,5 m ☼ 7 - 9 gul etårig

Kvan

Angelica archangelica

Skærmpolante, krydderurt. Kom hertil nordfra med vikingerne. Smager selleriagtig. Bruges i kryddersnaps. Kan kandiseres, og vil da smage sukatagtig.

halvskygge ↑ 1,4 m ☼ 6-8 hvid 2-fl.årig

Persilleselleri

Apium graveolens "Parcel"

Krydderurt med persillers vækst, og selleriens bladform. Smager som en mellemting mellem persille og selleri.

sol ↑ 30-50 cm ☼ 8-9 hvid 2 årig

Peberrod

Armoracia rusticana

Roden anvendes som krydderi ved syltning af rødbeder og agurker. Bruges fintrevet til kød- og fiskeretter.

sol ↑ 40-80 cm ☼ 7 - 8 hvid flerårig

Ambra

Artemisia abrotanum

Læge- og duftplante. Blev førhen brugt til Vermouth. Brugt som lægeurt fra det 9. årh. Afkog blev gnedet i hovedbunden, når en skaldet ville have håret tilbage.

sol ↑ 50-100 cm ☼ 7 - 8 gulgrøn flerårig

Malurt

Artemisia absinthium

Krydderurt til snaps. Bør ikke trække for længe, og skal bruges med måde, da den indeholder stoffet Thujon, der er giftigt. Tørret bruges planten til insektpulver og mod lus og lopper på husdyr.

sol ↑ 1 m ☼ 7 - 9 gulgrøn flerårig

Fransk esdragon

Artemisia dracunculus

Lægeurt og krydderurt, brugt i bernaisesovs, til fjerkræ, kødretter, salater, krydderredike. God at tygge ved tandpine. Gavner ved fordøjelsesbesvær. Bør vinterdækkes.

sol ↑ 50 cm ☼ 8 - 9 flerårig

Hjulkrone

Borago officinalis

Krydderurt, der smager som agurk. De flotte blomster pynter i enhver salatskål.

sol ↑ 60 cm ☼ 7 - 10 hvid el. blå etårig

Rosenmynte

Calamintha grandiflora

Lille hårdfør plante med en kraftig parfumeduft. Blomsterne kan bruges til te og som pynt på kager og desserter.

sol ↑ 20-60 cm ☼ 7 - 8 lyserøde flerårig

Brogetbladet rosenmynte

Calamintha grandiflora variegata

Som rosenmynte, men med hvidbrogede blade.

sol ↑ 20-60 cm ☼ 7 - 8 lyserøde flerårig

Chili

Capsicum annuum

Planter med flotte frugter, der kan bruges i madlavningen. Nogle er meget stærke, og andre mere moderate. Chili indeholder stoffet capsaicin. Det er det, der brænder når vi spiser chili. Får man for stærk chili indenbords, hjælper det ikke at drikke vand. Man skal i stedet bruge f. eks. brød, ris, mælk eller yoghurt. Vi har omkring 10 forskellige slags chili til salg i forskellige styrker.

sol ↑ 50 cm ☼ 5-10 hvide tåler ikke frost

Kommen

Carum carvi

Krydderurt. Blade bruges i råkost, salater, supper og saucer. (bladene smager anderledes end frøene). Frøene bruges i bagværk, ost, snaps, syltekrydderi m. m.

sol ↑ 80- 00 cm ☼ 5 - 6 hvid 2. år 2. årig



Artiskok

Romersk kamille

Chamaemelum nobile

Lægeurt der er god i te og indeholder bakteriehæmmende stoffer. Kamille betyder "æble nær jorden" og henlyder til plantens æbleduft. Kamillete gives til små børn, der har ondt i maven, og afkog af planten lægges på sår og eksem. God til bunddække.

sol ↑ 10 cm ☼ 7 - 9 hvid flerårig

Kokleare

Coclearia officinalis

Læge- og krydderurt. Rig på C-vitamin. Søfolk nedsaltede koklearen, og tog den med på lange togter, hvor de spiste den for ikke at få skørbug. God ved mundbetændelse. I mad kan den erstatte peberrod, kommes i osteretter, i urtesmør til fisk.

sol ↑ 15-30 cm ☼ 5 -6 hvid 2.år flerårig

Koriander

Coriandrum sativum

Læge- og krydderurt. Frøene bruges som appetitstimulerende og fordøjelsesfremmende. Bladene bruges som pynt på smørrebrød, grønt drys på æggeretter, ris m. m. Frøene i pølser, blandingskrydderier og kager.

sol ↑ 50 cm ☼ 7 - 8 rosa et-årig

Artiskok

Cynara scolymus "Green Globe"

Læge- og krydderurt. Gavner fordøjelsen, nedsætter kolesteroltallet, er vanddrivende. De flotte blomsterstande anvendes kogt til forretter. Ikke fuld hårdfør.

sol ↑ 1 - 1,5 m ☼ 7 - 8 lilla flerårig

Jordmandel

Cyperus esculentus

Græslignende plante med spiselige mandelformede knolde i jorden. Brugtes som fordøjelsesfremmende lægemiddel. Desuden fremmer den urindannelse og menstruation og lindrer luft i maven. Der er fundet rester af jordmandel i udgravninger i Nildalen. Dyrkes hele året i potter inden døre.

sol ↑ 50 cm ☼ småaks tåler ikke frost

Lemongræs

Cymbopogon citratus

Græs, der dufter stærkt af citron. De unge skud bruges meget i asiatisk madlavning. Indeholder meget (omkring 70%) æterisk olie, der bl.a. anvendes i parfume, kosmetik og drikkevarer. Græsset er godt til fordøjelsesfremmende te.

sol ↑ 1,5 m ☼ 8-9 aks tåler ikke frost

Hvid solhat

Echinacea purpurea "Alba"

Staude med lang blomstring, god til afskæring. Lancetformede blade. Rødderne indeholder stoffer der øger modstandskraften mod infektioner.

sol ↑ 70 cm ☼ 7 - 9 hvid flerårig

Rød solhat

Echinacea purpurea
som "Alba".

sol ↑ 70 cm ☼ 7 - 9 purpurrod flerårig

Salatsennep

Eruca sativa var. *sativa*

Læge- og krydderurt. Urindrivende og appetitstimulerende. I overtroen har den været brugt som elskovsmiddel. Til madlavning er den bedst ung og saftig i salater m. m. Umodne frøhylstre smager som bacon.

sol ↑ 20-60 cm ☼ 5 - 9 hvid 1 årig

Fennikel

Foeniculum vulgare

Læge- og krydderurt. Omtalt i papyrusruller fra egyptiske gravkamre. Bruges til brystdråber, og frøene hindrer oppustethed og sikrer en bedre fordøjelse. Spises som grønsag og bruges som krydderi til saucer, fiskeretter og i kryddersmør. Bør vinterdækkes.

sol ↑ 2 m ☼ 7 - 8 gulgrøn flerårig

Bronzefennikel

Foeniculum vulgare "Rubra"

Krydderurt med lakridssmag og duft. Bronzefarvet løv, der er flot i buketter. Bruges i kartoffelretter, salater, te.

sol ↑ 1,5 m ☼ 7 - 8 gulgrøn flerårig

Gul snerre

Galium verum

Lægeurt. Bruges som vanddrivende middel og mod hudsygdomme. Kaldes også "Jomfru Marias sengehalm". Dette hentyder til, at det var den plante, Jomfru Maria brugte som sengehalm til Jesusbarnet i krybben.

sol ↑ 40-60 cm ☼ 7 - 8 gul flerårig

Karry

Helicrysum italicum

Stærkt karryduftende gråløvet plante. Smager ikke så kraftigt, men er god til te, kryddersnaps og eddike.

sol ↑ 30-40 cm ☼ 7 - 9 gul flerårig

Dværg karry

Helicrysum italicum "microphyllum"

Som karryplanten, men bladene er mindre.

sol ↑ 20 cm ☼ 7 - 9 gul flerårig

Brudurt

Herniaria glabra

"Blød", bunddækkende plante, med små blade og blomster. Lægeplante, brugt som urindrivende.

sol ↑ krybende ☼ 7 - 9 gul flerårig

Prikbladet perikon

Hypericum perforatum

Læge- og snapsurt. Anbefales mod depressioner, er god ved stive og ømme led, ømme muskler, forkølelesår m. m. I snaps giver blomsterne en flot rød farve og en karakteristisk smag.

sol ↑ 40-80 cm ☼ 7 - 8 gule flerårig

Isop

Hyssopus officinalis

Krydderurt med dekorative blomster, der er gode til afskæring. Brug friske bladskud til fede kødretter, lammeretter og fisk. Også god i kartoffelretter, bønnesupper og æggeretter.

lys ↑ 40-60 cm ☼ 7 - 9 lilla flerårig

Lavendel

Lavandula angustifolia

Stedsegrøn duftende pryd- og nytteplante. Friske blomster bruges på desserter og i buketter. Tørrede i duftposer, kødretter og te. Indeholder stoffer, der er gode for fordøjelsen. Lavendelolie virker desinficerende, og bruges også i parfumeindustrien

sol ↑ 50-70 cm ☼ 7 - 8 lilla flerårig



Karryplante

Lavendel "White Horse"

Lavandula angustifolia "White Horse"
Som lavendel.

sol ↑ 40 cm ☼ 7 hvid flerårig

Sommerfuglelavendel

Lavandula stochas "Barcelona"

Lavendelplante, hvor det øverste af blomsten minder om en sommerfugl. Flot plante til sammenplantninger, og som solitær. God til duftposer og i buketter.

sol ↑ 30 cm ☼ 6-7 flere farver
tåler ikke frost

Løvstikke

Levisticum officinale

Læge- og krydderurt. Kaldes Maggiurt. Bruges i bl. a. supper, kartoffelretter og med måde i salat. Virker vanddrivende. Kræver meget plads.

sol ↑ 2 m cm ☼ 7 - 8 gulgrøn flerårig



Sommerfuglelavendel

Velduftende kamille

Matricaria recutita

Lægeurt. Bruges i te mod forkølelse. Er bakteriehæmmende, rensende og beroligende. Udvortes til øjne, der er betændte eller løber i vand.

sol ↑ 10-20 cm ☼ 7 - 9 hvid m/gul 1-årig

Citronmelisse

Melissa officinalis

Læge- og krydderurt. Kaldes Hjertensfryd fordi den virker styrkende for hjerte og kredsløb. Bruges i salat, fiskeretter, dressinger og te. Kan erstatte citron.

sol ↑ 60 cm ☼ 7 - 8 gulgrøn flerårig

Chokolademynthe

Mentha chocolate

Mynte, der dufter og smager svagt af chokolade. Bør vinterdækkes. Langsomt voksende. Bruges i te, drinks, desserter og i buketter.

sol/skygge ↑ 20-30 cm ☼ 7 - 8 svagt flerårig

Jordbærmynte

Mentha ssp.

Mynte, der dufter og smager svagt af jordbær. Bør vinterdækkes. Langsomt voksende. Bruges i te, drinks, desserter og i buketter.

sol/skygge ↑ 20-30 cm ☼ 7 - 8 svagt flerårig

Pebermynte

Mentha piperita

Læge- og krydderurt. Hybrid mellem vandmynte og grøn mynte. Anvendes som smagstilsætter i industrien. Kraftigt duftende. Lindrer ved forkølelse og influenza. Har en vis bakteriedræbende virkning. Bruges i salater, saucer, fisk, lam, fjerkræ, drinks m. m.

sol ↑ 60-70 cm ☼ 7 - 8 lilla flerårig

Polejmynte

Mentha pulegium

Flad og krybende, med en stærkere smag end andre mynter. Skal bruges med måde, da den indeholder stoffet Pulegon, der er giftigt. Bør vinterdækkes.

sol ↑ 10 cm ☼ 7 - 8 lyslilla flerårig



Ingefærmynte

Ingefærmynte

Mentha gracilis "Ginger"

Dekorativ mynte med gule streger på bladene. Dufter og smager af ingefær. God i te, mad og som pynt i drinks og buketter.

sol ↑ 40-50 cm ☼ 7 - 8 lyslilla flerårig

Fruemynte / helligmynte

Mentha requinii

Meget finløvet, skarpt duftende plante. God til bunddække. Tåler ikke at tørre ud. Bør vinterdækkes.

sol ↑ krybende ☼ 7 - 8 lyslilla flerårig

Eau de Cologne mynte

Mentha rotundifolia

"Eau de Cologne"

Parfumeduftende mynte. God til afskæring og tørring. Kraftigvoksende.

sol/skygge ↑ 40 - 50 cm ☼ 7 - 8 lilla flerårig



HUSK OGSÅ
VORES

MIDDELALDERDAGE



lørdag den 11. november
og søndag den 12. november

Info: www.vitskolmiddelalderdage.dk

Grøn mynte

Mentha spicata

Læge- og krydderurt. Lindrer ved forkølelse og influenza. Har en vis bakteriedræbende virkning. Dufter kraftig. God i te, salater, saucer, fisk, fjerkræ, drinks og desserter. God til buketter og tørring.

sol ↑ 40 - 70 cm ☼ 7 - 8 lilla flerårig

Krusemynte

Mentha spicata "Crispa"

Kraftigt smagende og duftende mynte, med meget krusede blade, der gør planten speciel. God til te, salater, lam, gele og buketter.

sol ↑ 40-60 cm ☼ 6 - 8 lilla flerårig

Brogetbladet ananasmynte

Mentha suaveolens variegata

Ananasduftende mynte med gulbroget løv. God til te, i drinks og som pynt til desserter og i buketter.

sol/skygge ↑ 40-50 cm ☼ 7 - 8 lilla flerårig

Sødsikærm / spansk kørvel

Myrrhis odorata

Krydder- og snapseurt indført af munkene. Brugt som syltekrydderi til at tage den sure smag. Smager af anis. Bruges til bagværk, supper, saucer. Frøene kan bruges til kryddersnaps.

sol/skygge ↑ 50-150 cm ☼ 5 - 6 hvid flerårig

Basilikum

Ocimum basilicum

Krydderurt med kraftig smag. Kaldes af nogle for kongen blandt krydderurter. Bruges i salater, kartoffelretter, bagværk, fiskeretter og til grønsager.

sol ↑ 50 cm ☼ 7 - 8 hvid 1-årig

Citron basilikum

Ocimum basilicum "Citriodorus"

Plante med citronsmag, der bruges som alm. basilikum.

sol ↑ 50 cm ☼ 7 - 8 hvid 1-årig

Rød basilikum

Ocimum basilicum "Rubin"

Bruges på samme måde som alm. basilikum.

sol ↑ 50 cm ☼ 7 - 8 rødlig 1-årig

Origanum Bristol grass

Origanum Bristol grass

Tætte, lyse, grønne blade. Ellers som gulbladet kruset origanum.

sol ↑ 10 cm ☼ 7 - 8 hvidlig flerårig



Origanum Bristol grass

Merian

Origanum majorana

Læge- og krydderurt. Har en nervestyrkende, krampestillende og sveddrivende virkning. Virker slimløsende og bruges ved hoste og astma. I madlavning til pizza, pasta, supper, salater og fjerkræretter.

sol ↑ 30 - 50 cm ☼ 7 - 9 hvid / lilla 1-årig

Origanum

Origanum vulgare

Krydderurt. God til pizza, pasta, supper, fjerkræ og grønsagsretter. Flot i buketter og god til tørring.

sol ↑ 0-50 cm ☼ 7 - 8 hvid / lilla flerårig

Gulbladet origanum

Origanum vulgare "Aureum gold"

Tæt og kompakt plante, der lyser op i krydderurtebedet. Bruges som origanum vulgare. Er lidt mildere i smagen.

sol ↑ 20 cm ☼ 7 - 8 lys flerårig

Brogetbladet origanum

Origanum vulgare

"Aureum variegated"

Som Gulbladet origanum "Aureum gold", men med brogede blade.

sol ↑ 20 cm ☼ 7 - 8 lys flerårig

Dværg origanum /

Kompakt origanum

Origanum vulgare 'compactum'

Lav tæppedannende plante, der tiltrækker mange insekter under blomstringen. God til stenbedet. Bruges som alm. origanum.

sol ↑ 20 cm ☼ 7 - 8 lilla flerårig

Gulbladet kruset origanum

Origanum onites

"Aureum Crinkle Leaf"

Gule krusede blade. Planten god i hængepotter. Ikke den store smagsoplevelse. god dekorationsplante.

sol ↑ 10 cm ☼ 7 - 8 hvidlig flerårig

Krupsersille

Petroselinum crispum

Nok den mest anvendte krydderurt. Behøver ingen forslag til anvendelse.

sol ↑ 30 cm ☼ 8 - 9 hvid 2-årig

Glatbladet persille

Petroselinum crispum convar. *crispum*

Bruges som krupsersille. Bladene er grovere, og med mere smag.

sol ↑ 30 cm ☼ 7 - 9 gulgrøn 2-årig

Portulak

Portulaca oleracea

Læge- og krydderurt. Planten virker vanddrivende, og kan drikkes som te eller presses som juice. Knuste blade kan lindre på solskoldet hud. I mad bruges den både rå og kogt, og stænglerne kan syltes og serveres til fisk, kylling m. m. God i salat og supper.

sol ↑ 5-30 cm ☼ 6 - 8 hvid et-årig

Granatæble

Punica granatum

Op til 6 m høj træ i syden. Herhjemme mest brugt i potter, da planten ikke er vinterhårdfør. I gamle dage brugte man blandt andet frugtskal og bark som ormemiddel. I dag bruger man frugterne i frugtsalat og presset som grenadine.

sol ↑ op til 6 m ☼ røde frostfølsom

Amerikansk olie

Ricinus communis

Gammel medicinplante, der har været anvendt i måske 4000 år. Olien, der udvindes af frøene virker kraftigt afførende, og man husker nok historier om folk, der har fået olien som medicin... Frøene er meget giftige, 2-6 frø kan være dødelig dosis for en voksen. Planten er yderst dekorativ.

sol ↑ 60-200 cm ☼ 7 - 9 grønlig et-årig

Rosmarin

Rosmarinus officinalis

Læge- og krydderurt. Mod depression, lavt blodtryk, dårligt blodomløb m. m. God til lammekød, vildt, fjerkræ, tomatretter, kryddersmør m. m. Bør vinterbeskyttes.

sol ↑ 30-100 cm ☼ 8 - 9 lilla flerårig

Fransk syre / skjoldsyre

Rumex scutatus

Anvendes som havesyre, men er mere syrlig i smagen. Bladene små og skjoldformede.

sol ↑ 10-40 cm ☼ 5 - 6 rødlig flerårig

Sølvbladet fransk syre

Rumex scutatus "silver shield"

Som fransk syre.

sol ↑ 10-40 cm ☼ 5 - 6 rødlig flerårig

Sølv salvie

Salvia argentea

Dekorativ plante, med flotte blomster og "sølvfarvede" blade i roset. Bladene er uldne som en puddelhund, og lækre at røre ved.

sol ↑ 70-100 cm ☼ 7 - 8 hvid 2-flerårig

Æble salvie

Salvia dorisiana

Planten dufter frugtagtig, svagt af æble. Store blade der bruges til te og i salat. Tørrede anvendes de i duftpotpourrier.

sol ↑ 40-80 cm ☼ 8-9 lyse tåler ikke frost

Ananas salvie

Salvia elegans

Duft- og prydblante. God i te, saft, gele. De unge blade og blomster i fiskeretter og salater. Flot i buketter.

sol ↑ 60-100 cm ☼ 7 - 9 rød flerårig

Tåler ikke frost

Solbær salvie

Salvia grahamii

Duft- og prydblante. God i te, saft og gele. De unge blade og blomster i salater m.m. Flot i buketter.

sol ↑ 20-80 cm ☼ 7 - 10 rød flerårig

Tåler ikke frost

Lægesalvie

Salvia officinalis

Læge- og krydderurt. Et gammelt ordspørg siger: "Hvorfor skal det menneske dø, som har salvie i sin have?" Salvie forlænger livet og kan bruges som kur mod mange sygdomme. Som kr.urt til kalve- og lammekød, lever, ost, stegefedt og krydderddike.

sol ↑ 50-70 cm ☼ 7 - 8 lilla flerårig



Lægesalvie

Rundbladet salvie

Salvia officinalis "Berggarten"

Som lægesalvie.

sol ↑ 50-70 cm ☼ 7 - 8 lilla flerårig

Salvie "Growers Friend"

Salvia officinalis "Growers Friends"

Klassisk salvie, kan bruges som lægesalvie.

sol ↑ 40-60 cm ☼ 7-8 lilla flerårig



Salvie "Growers Friend"

Gulbladet salvie

Salvia officinalis "Ictarina"

Dekorativ prydblade. Kan anvendes i kødretter, til te m. m.

sol ↑ 50-70 cm ☼ 7 - 8 lilla flerårig

Purpur salvie

Salvia officinalis "Purpurascens"

Dekorativ plante. Kan anvendes i kødretter, til te m. m.

sol ↑ 50-70 cm ☼ 7 - 8 lilla flerårig

Appelsin salvie

Salvia officinalis "Tangerina"

Plante med appelsinduft og smag. Bruges som ananassalvie.

sol ↑ 60-100 cm ☼ 7 - 9 rød flerårig
Tåler ikke frost

Trefarvet salvie

Salvia officinalis "Tricolor"

Dekorativ plante. Kan anvendes i kødretter, te m. m.

sol ↑ 0-70 cm ☼ 7 - 8 lilla flerårig

Skarleje salvie

Salvia sclarea

Lægeplante, duftende med spiselige blomster. Brugt til at krydre øl og vin med.

sol ↑ 90 cm ☼ 8 - 9 hvid 2. år 2-flerårig

Bibernelle

Sanguisorba minor

Læge- og krydderurt. Afkog af bladene lindrer ved solskoldning. Indeholder C-vitamin og gavner fordøjelsen. Som krydderurt bruges planten i saucer, marinader, salater, supper og kryddereddiker.

sol ↑ 50 cm ☼ 5 - 8 rødbrun flerårig

Cypresurt

Santolina chamaecyparissus

Amerikansk krydderurt, som kan bruges i te mod mavebesvær. Sølvgrå, meget findelte blade. Frostfølsom.

sol ↑ 30-50 cm ☼ 7 - 8 gul flerårig

Sæbeurt

Saponaria officinalis

Lægeurt, hvor roden blev brugt til behandling af hoste, astma og lever sygdomme. Desuden mod gulsot, var urindrivende og slimløsnende. Tidligere brugte man afkog af planten til sæbe. Bør ikke anvendes indvortes uden lægetilsyn.

sol ↑ 30-60 cm ☼ 7 - 9 rosa flerårig

Sommersar

Satureja hortensis

Læge- og krydderurt. Sar er brugt mod indvoldsorm og diarré. Er et gammelkendt elskovsmiddel, der skulle øge mandens potens. Blade lindrer ved stik. Som kr.urt bruges sommersar på samme måde som vintersar.

sol ↑ 30 cm ☼ 7 - 8 hvid et-årig

Vintersar

Satureja montana

Læge- og krydderurt. Beroligende og fordøjelsesbefordrende afkog, der mindsker luftudvikling i maven og stopper diarré. Som krydderurt god til fiskeretter og som erstatning for salt og peber i skånekost.

sol ↑ 40 cm ☼ 7 - 8 hvid flerårig

Marietidsel

Silybium marianum

Lægeurt der har været anvendt mod depressioner og leverlidelser i århundreder. Idag anvendes planten til behandling af forskellige leverlidelser. Det siges, at de hvide pletter på bladene er mælk fra Jomfru Marias bryst, der er dryppet ned på planten.

sol ↑ 1-1,5m cm ☼ 7 - 8 lilla 2-årig

Citrontimian

Thymus citriodorus

Krybende, god til bunddække og stenbed. Smager og dufter af citron. God til kødretter, fisk, fjerkræ, supper og te.

sol ↑ 10 cm ☼ 7 lilla flerårig

Brogetbladet citrontimian

Thymus citriodorus variegata

Krybende citrontimian med brogede blade. Bruges som citrontimian.

sol ↑ 10 cm ☼ 7 lilla flerårig

Archers Gold timian

Thymus citriodorus "Anchers Gold"

Krybende citrontimian med gule partier i planten. Bruges som citrontimian.

sol ↑ 10-15 cm ☼ 7 lilla flerårig

Gulbroget citrontimian

Thymus citr. "Doone Valley"

Krybende krydderurt, der også er god til bunddække. Smager og dufter af citron. Gulbrogede blade. God i mad og til te mod ondt i halsen.

sol ↑ 10 cm ☼ 7-8 lyse flerårig

Appelsintimian

Thymus citr. Frag. Orange

Krydderurt der dufter og smager af appelsin. God til kødretter, fisk, fjerkræ og te.

sol ↑ 20 cm ☼ 7-8 lyse flerårig

Timian

Thymus vulgaris

Læge- og krydderurt. Indeholder stoffet Thymol, der er bakteriedræbende. God til te mod ondt i halsen. Anvendes i tandpasta, som middel mod tandpine og i desinfektionsmidler. Som kr.urt er den god til kødretter, fisk, fjerkræ, supper, gule ærter og snaps.

sol ↑ 30 cm ☼ 7 lilla flerårig

Hvidbroget timian

Thymus vulgaris "Silver Posie"

Kryddertimian med sølvkant om bladene. God duftplante. Flot kontrast i bedet. God til mad og te.

sol ↑ 30 cm ☼ 7-8 lilla flerårig

Pragtverbena

Verbena hastata

Flot plante til afskæring.

sol ↑ 1 m ☼ 7 - 9 lilla flerårig

Læge jernurt

Verbena officinalis

Lægeurt, der har styrkende, opbyggende egenskaber og bruges til at lindre stress og angst. Desuden forbedrer den fødeoptagelse og lindrer ved hovedpine og menstruationsmerter.

sol ↑ 50 cm ☼ 7 - 9 rosa flerårig



Appelsintimian



Sådan finder du vej til Vitskøl Kloster.

Behandling af planterne:

Urterne bør ikke plantes ud før faren for nattefrost er ovre. Derfor sender vi dem først ud fra midten af maj måned, hvis ikke andet er aftalt.

Mange af urterne hører hjemme under varmere himmelstrøg, og tåler ikke frost og kulde. Det vil derfor være klogt at hærde planterne langsomt, ved at lade dem stå i potterne den første uge eller to, og tage dem indendørs om natten og på kolde og blæsende dage.

Men selv i slutningen af maj og begyndelsen af juni kan nattefrost forekomme. Hvis man har plantet urterne ud, og der er udsigt til frost, kan man beskytte dem ved

at sætte en spand, en urtepotte eller lignende over dem om natten.

Planterne bør vandes regelmæssigt den første tid efter udplantningen, og senere på sommeren i tørre perioder.

Urterne vil kunne gro i de fleste danske haver.

De fleste af dem trives i en almindelig god havejord, og mange af dem er endda hjemmehørende på mager og tør jordbund. Derimod er det de færreste af urterne, der bryder sig om blæst og kulde, så derfor bør man vælge et lunt sted til urtehaven.



Tag hele familien med til stemningsfyldt julemarked på
Vitskøl Kloster
lørdag den 29. & søndag den 30. nov.
fra kl. 10.00-17.00

Du finder masser af inspiration til julen, håndlavede hjerter, nisser, engle, kræmmerhuse, anderledes dekorationer og spændende borddækning.

Du finder også unikke gaver af glas, keramik, pileflet, træ, strik eller filt, et smukt smykke eller maleri.

Selvfølgelig har vi også lidt godt til ganen. Der vil være cafe i Munkekælderen. Desuden ponyridning og kanekørsel.

Entre: 25 kr.

Børn under 12 år gratis.

Vi glæder os til at se dig!

**Vitskøl
Kloster**



Viborgvej 475, 9681 Ranum
Tlf. 96 66 36 36

Vitskøl Kloster drives af TAMU

Træningsskolens Arbejdsmarkedsuddannelser - TAMU henhører under Undervisningsministeriet og tilbyder kompetencegivende uddannelser på 6 landsdækkende TAMU-centre.

På TAMU-Center Vitskøl tilbydes uddannelser inden for kantine, rengøring, gartneri, jordbrug og bygningsvedligeholdelse.

Eleverne opnår først og fremmest deres uddannelse ved at udføre alt det praktiske arbejde, som er forbundet med at drive TAMU-Center Vitskøl. Det er således elever, der arbejder i køkkenet, klargør værelser og lokaler på konferencetret og betjener centrets kunder, ligesom eleverne udfører arbejdet i centrets landbrug med tilhørende skovområder og strandenge og i centrets gartneri, som er kendt for sine særlige krydder- og lægeur-

tehaven. Vedligeholdelsen af det store bygningskompleks udføres også af elever under uddannelse. TAMU tilbyder uddannelse til arbejdsløse, der på grund af personlige og sociale forhold har vanskeligt ved at opnå uddannelse eller job. TAMU-Center Vitskøl er en kostskole, og langt størstedelen af skolens elever bor således på stedet, mens de er under uddannelse. Skolen drives på baggrund af en konsekvenspædagogisk holdning. Både det uddannelsesmæssige og det pædagogiske grundlag er fastlagt i den særlige lovgivning omkring Træningsskolens Arbejdsmarkedsuddannelser.

Vil du vide mere om pædagogikken og uddannelserne, eller om de andre TAMU-centre i Danmark kan du gå ind på TAMU's hjemmeside: www.tamu.dk