

Månedens krydderurt

Oregano er nok den krydderurt, der er knyttet flest myter og historier til. Det er såvel dens helende virkning som duften og smagen, der har fortryllet siden oldtiden.

Oregano kommer af græsk "oros ganos", der betyder "bjergets glæde". Hvis man har vandret i de græske bjergø, forstår man navnet. Planten er nu også havens glæde, for her fremstår den med megen ynde som staude og krydderurt. Oregano er et meget anvendt krydderi i både det græske og det italienske køkken. I dag populært i pizza- og pastaretter. Bruges til svinekød, lam og kylling, fars, sammenkogte retter, saucer og supper. Rigtig godt i brød.

Navnene oregano og merian bruges i flæng. På frøposer og navneskilte opleves stor forvirring, så det anbefales at gå efter de latinske navne. De to mest dyrkede arter inden for *Origanum*-slægten er *Origanum majorana* (havemerian, der er en-årig i det danske klima) og *O. vulgare* (oregano eller vild merian).

Sidstnævnte består af flere sorter, som er populære i danske haver: *O. vulgare* 'Compactum' (dværgoregano) og *O. vulgare var. aureum* (gylden oregano) for at nævne et par meget smukke.

Oregano kan sås og formeres ved deling. Trives i al jord, dog ikke for fugtig. *O. vulgare* klarer normalt den danske vinter.



TEKST OG FOTO: ANDERS BECH