



Salvie-sorten
Salvia officinalis
'Aurea' har
gullige blade.

Månedens krydderurt: Salvie

Salvie er en fin krydderurt. Den er smuk og frodig, og den dufter. Salvien har i 6000 år været kendt som lægeurt, og et arabisk ordsprog lyder: »Den som dyrker salvie i sin have, vil aldrig dø.« Navnet salvie kommer fra det latinske ord *salvo*: at helbrede. Urten er dog i store mængder lidt giftig, hvorfor den skal anvendes behersket trods sit gode ry.

Prøv at lægge salvieblade i stegefedtet, når du steger kød med fedt. Salvie er nemlig god til fede retter (f.eks. ål og i bugen på julegåsen). I eddike giver den en kraftig marinade. Salvie-te er god til en betændt hals. I te smager ananas- og solbærsalvie bedst. Tag et topskud, læg det i en kop, og hæld kogende vand over.

Salvie er en nøjsom halvbusk, der ynder sol og kalkrig jord. Den klippes kraftigt tilbage om foråret, men kan dog blive så træet, at den har svært ved at skyde nye skud. I så fald kan man i stedet vælge at grave hele planten dybere ned om foråret.

Den almindelige lægesalvie, *Salvia officinalis*, er den mest hårdføre, men sorterne 'Purpurescens' med purpurfarvede blade, den storbladede 'Berggarten' og den gulbladede 'Aurea' plejer at klare den danske vinter. Den smukke trefarvede 'Tricolor' er derimod mere sart. Ananassalvien, *Salvia rutilans*, og solbærsalvien, *Salvia microphylla*, tåler ikke frost.