



TEKST OG FOTO: ANDERS BÈCH

Månedens krydderurt: citronmelisse

Citronmelisse, *Melissa officinalis*, kaldes også hjertensfryd, hvilket hentyder til dens beroligende virkning på et uroligt hjerte. Det er måske den krydderurt, der står i flest haver. Det er en kraftigt voksende og hårdfør staude, som også spreder sig ved selvsåning. Så den skal holdes lidt i ave. Og klippes ned i løbet af sæsonen, så den danner nye friske blade.

Som krydderurt er den fin sammen med fisk og kylling og kan i øvrigt bruges der, hvor man gerne vil have citronsmag. De friske blade kan bruges i salat og til pynt på desserter. Endelig er den fortræffelig til te. Knib et par topskud, læg dem i en kop og hæld kogende vand på. Så har du en beroligende kop te.

Den klarer sig bedst i en fugtig muldjord i let skygge. Man bør nok ikke plante den i et blandet krydderurtebed, fordi den vil brede sig for meget. Gem den dog ikke alt for langt væk, men sæt den i halvskygge langs en havegang, hvor dens duft kan nydes.

Der findes en variant med gulbrogede blade: *Melissa off.* var. *variegata*. Den er smuk, men skal stå i halvskygge, for i fuld sol får den visne pletter på bladene.

Citronmelissens små hvide blomster tiltrækker en masse bier. Den giver ligesom timian en fin smag til honningen.