

Ananasmynte



Månedens krydderurt: Mynte

»En mynte? Nej tak, dem kan jeg ikke styre!« siger mange. Men der er ingen grund til at undvære denne dejlige, smukke og frodige krydderurt. For nok er mynterne aggressive i deres vækst, men der er metoder til at kontrollere dem.

Mynte bruges industrielt til tyggegummi, tandpasta, sæbe mm. og er på verdensplan den mest dyrkede krydderurt. Danskerne har ikke rigtig taget den til sig, trods den bestemt er værd at bruge i køkkenet. Brug den i saucer til kød, på lammestegen, i bøffars, i chutneyer, i pesto, til myntegelé, på desserter og ikke mindst til te, som kan drikkes varm eller kold med isterninger i. Den er også god i snaps.

En mynte plantet i jorden i et krydderurtebed vil hurtigt invadere hele

bedet. Mynte bør derfor dyrkes i krukke, hvor den er til at styre. Men husk, at den ikke må tørre ud. Den må gerne stå i lidt halvskygge. Rødderne har det med at vandre ud langs kanten af krukken, så det er en god idé at plante den om hvert forår. Her kan man skære planten igennem og lave jordforbedring, inden den genplantes midt i krukken.

Der findes utallige sorter af mynte, da de let krydser, men grønmynte (*Mentha spicata*) og krusemynte (*Mentha spicata* 'Crispa') er dem, der har den reneste myntesmag. Broget æblemynte eller ananasmynte (*M. suaveolens* 'Variegata') er smuk med hvidbrogede blade. Den gulbrogede ingefærmynte (*M. x gentilis* 'Variegata') er også smuk og tilmed velsmagende.

TEKST: ANDERS BECH