



MÅNEDENS KRYDDERURT:

Timian

TEKST ANDERS BECH

Timian er fyldt med historie. Den er omtalt i persisk, oldkinesisk og oldægyptisk litteratur, og antikkens forfattere priser den i høje toner. Mange af de retter, der er beskrevet i antikken, inddrager timian. Spørger man danskere, om de anvender timian, er svaret næsten hver gang: »Ja, til gule ærter.« Den er dog også et fortrinligt pift i mange andre retter.

De friske blade bruges som krydderi i fars, kødretter, til fisk, fjerkræ, postejer og supper. Timian er god til at bevare smagen i tørret tilstand, men da den er stedsegrøn, kan den også bruges frisk fra haven året rundt. Den er fortræffelig sammen med andre krydderurter og indgår i "bouquet garni" og i "herbs de Provence". Som syltekrydderi bruges den i rødbeder og pickles. Desuden er den god i kryddersnaps og effektiv i te mod halsonde.

Timian dør i kolde vintre, hvis den står i en tung og bundfrossen jord, men klarer sig godt i en sandblandet, veldrænet jord. Dæk den dog med lidt granris mod barfrosten i februar-marts.

Der findes omkring 40 forskellige sorter af timian. Mest kendt og bedst til krydderi er *Thymus vulgaris*, der gror som en lille busk (10-25 cm høj). *Thymus x citriodorus*, citrontimian, der oftest er krybende, findes i flere smukke sorter. Med den let citronsyrlige smag er den især velegnet til kylling og fisk.