

[Skriv här]

Torka örter

Torkade örter används till mycket, från matlagning till olika lekar för att träna luktsinnet.

Vilka örter ska man välja?

Örter som passar bra att torka är till exempel oregano, timjan, rosmarin, salvia, mynta, dragon och citronmeliss.

Gör så här

- Ta hela kvistar och häng upp i små knippen i rumstemperatur. Se till att det är ganska luftigt mellan knippena.
- Hela örter eller lösa blad kan även bredas ut på tyg eller papper i ett mörkt och luftigt rum.
- Man kan även torka i ugn. Max 50 grader med luckan på glänt annars kan fukt och eteriska oljor avdunsta för fort och då blir det mindre doft och smak kvar i den torkade örten. Vänd på bladen då och då så att de torkar jämnt.
- Förvara de torkade örterna torrt och mörkt.