

## Skarleje

*Salvia sclarea*



Skarleje eller Muskat salvie er endnu en af de talrige salvietyper, der har fundet vej til haver og krydderurtebed fra de sydlige himmelstrøg. Den dyrkes dels for smagen (til kylling, fisk eller lam). Dels pga. af de smukke, store blomster, som den fejrer sensommeren med.

Bladene anvendes i madlavning og medicin og kosmetik.

Den er to-årig og vokser bedst på solåben jord, hvor den blomstrer på andet-året, som en hel lille busk. Som den indvandrer den er, foretrækker den lidt beskyttelse mod den værste vinterkulde (blade, grene osv).

Den formerer sig ved frø og anbefales som prydblade. Den har kraftige rynkede blade og de store blomsterstande tynger stænglen ned, så de ofte hænger ud over planten. Hvilket gør den ekstra flot i rabatter og (store) blomsterkummer.

Der findes en lang række salvier, der adskiller sig ved deres forskellige smagsstoffer i bladene: ananas salvie, solbær salvie m. fl., Alle salvier er kuldkære, og kan opformeres ved stiklinger. Med lidt held kan de overvintre i kældre, hvor manglen på lys gør dem lidt mismodige. Til gengæld er det en fryd at se dem skyde på ny, når de igen kommer ud og tager fat på en ny sæson.

'Solbærssalvie' har blade, der lugter kraftigt af solbær. Bladene anbefales som smagsforstærker i solbær syltetøj.

Ananassalvies duft af ananas, forsvinder ved opvarmning, men de friske blade giver salaten et ekstra pift, specielt når menuen består af retter, hvor ananas indgår. Typisk i retter med rødder i Hawaii, Indonesien eller Det fjerne østen.

### Middelalderhaven fakta:

Skarleje dyrkes i haver.

Tema 17: Kosmetikplanter