

# Bredbladet Timian

*Thymus pulegioides*

Timian kommer i mange varianter: Havetimian, broget timian, citrontimian og de 2 danske vildtvoksende.

I alle tilfælde er der tale om en lav dværgbusk, der vokser i lave puder og har en karakteristisk timian duft, samt smukke små blomsterstande, der egner sig til at give blomsterbede en lysende lyserød kant. Den blomstrer i højsommeren.

Navnet stammer fra græsk og betyder noget i retning af lugter-godt- og-stærkt.

I Danmark findes både 'bredbladet og 'smalbladet' timian vildtvoksende.

Planten er hjemmehørende og kom til landet tidligere end menneskene.

Den vokser på tørre overdrev og bakkeskråninger, den bredbladede mest i østlige egne og den smalbladede mest i Vestdanmark.

Timian er vært for en af landets store dagsommerfugle ' sortplettet blåfugl', hvis larver er afhængige af dens blomster og blade. Larven lever i symbiose med små myrer, der bortfører den til tuen, og passer den, til den bryder ud af puppen, som voksen sommerfugl. Der udøves omfattende

landskabspleje, for at sikre plantens levesteder, men i det meste af landet er det sjældne insekt udryddet.

Den kan dog stadig beundres i de kalkrige bakker bag klinten på Møn, hvor den er fredet.

Den gode plante med den stærke lugt, har en lang tradition i menneskets tjeneste, hvor man har anset den for at være et middel til at styrke livsmodet, kurere hoste og bronkitis og forbedre madens smag.

Salve med Timian er brugt mod hudproblemer.

Saft af Timian, bruges fortsat mod bronkitis.

Et gammelt husråd tilråder, at man ved luftvejsproblemer brygger en kop te af frisk timian (kogende vand og ca 10 minutters træketid) og drikker den med honning. En ufarlig medicin, som enhver selv kan lave.

Timian har et aktivt stof kaldet thymol, med en påvist antibakteriel virkning, der har været brugt til desinfektion på hospitaler. Thymol har også en hæmmende virkning på paradentose.

I folkelig omtale blev timian kaldt ' vor frues sengehalm' og har sandsynligvis

sammen med andre duftende urter været brugt til at forbedre sengens lugt. (se også Gul Snerre)

Det er forholdsvis let, at dyrke sin egen timian. Den kan trives både i sol og tørke, men tåler kun dårligt vedvarende fugt. Den har kun godt af lidt hårdhændet behandling og den tætte vækst forstærkes kun af beskæring og jævnlig høst. Den egner sig godt til stenbedets barske klima og krybende arter kan trives mellem fliser og solterrassens stenbelægnings.

De mange forskellige arter kommer fint ud af det med hinanden og krydser

nemt indbyrdes, hvilket betyder en del navneforvirring i plantehandelen. Den enkelte sort, man vil fremme, formeres lettest ved stiklinger.

Timian nyplantes ca hver tredje år.

Timian høstes bedst lige før blomstringen, hvis man vil høste krydderier til vinteren. Lad mindst en håndsbred stå tilbage. Timian til timianolje og til duftblandinger høstes ligeledes kort før blomstringen.

I Middelalderhaven dyrkes Have-Timian i krydderurtebedet, medens de to danske vildtvoksende arter vokser i vores bed med te-planter.