

Mynter

Mentha sp.

De fleste er glade for mynter, god smag, dejlig duft og kønne planter. Men de er svære at styre, de bestøver hinanden og krydsninger opstår. De er også aggressive og kan overvokse andre urter. Men de er meget anvendelige og indgår i mange opskrifter.

I Middelalderhaven vil vi gerne præsentere flere gamle arter og vi vil gerne kunne høste blade og blomster. Det er vanskeligt at skrive fakta om mynter, da der er mange navne og mange sorter og litteraturen er bestemt ikke enig.

Danske vilde mynter

Ager-Mynte og Vand-Mynte er begge udbredt i Danmark, der er enighed om at de 2 arter er oprindelige, måske er de øvrige indførte. Både Grøn Mynte(*spicata*) og Grå Mynte(*longifolia*) er omtalt i Rostrups Flora fra 1961, men som forvildede fra dyrkning. I dag hedder den grå Langbladet Mynte.

Mynte hører til familien Læbeblomstrede, med 4-kantet stængel og modsatte blade, små blomster i bladhjørnerne.

Hildegard af Bingen

Nævner og giver råd om 4 mynter, Vandmynte, Grå Mynte, Agermynte og Krusemynte. (VH)

Om mynter

En lille bog af Nielsen og Nielsen "Mynte" nævner mange sorter og krydsninger og deler dem op i undergrupper.

Pebermynte = *Mentha piperita* = klassisk pebermynte og rød pebermynte + marokkansk m. med mentholduft og ofte rød stængel. Bruges i tandpasta, industrien, pastiller, p-olie mv.

Krusemynte = *Mentha spicata* "crispa" = spearmint og grøn mynte ofte med grøn stængel

Honning Mynte = *Mentha species* el. *spec.* betyder at det er krydsninger – hertil Hemmingway + Bowles +og mange flere

Æblemynte = frugtmynter = *Mentha suaveolens* +Ananasmynte. Disse anvendes i saft, desserter og drikke

Polejmynte = *Mentha pulegium* er giftig og en anden er Fruemynte = Maria plante. De to sidste tilhører samme gruppe og må ikke stå i krydderurtebedet.



Mynte af navn

Disse planter kan være interessante for os, de hedder mynte, men hører til andre familier, (Kattemynte, Indianermynte, Hestemynte, Rosenmynte, Bjergmynte mv.)

Om de enkelte arter/sorter

Grøn Mynte bruges meget i mad, kaldes i England for spearmint, man tænker på tandpasta og tyggegummi.

Pebermynte er lidt skarp i smagen, den er både med grønne og røde stængler.

Marokkansk Mynte kendes af mange fra myntete, bruges også i mad.

Krusemynte bruges i drinks og til mad.

Vand Mynte kan bruges i mad, findes ofte i enge og fugtige skove.



Honningmynte har grålige blade, den bruges i te.

Hemingway-Mynte er en gave til Middelalderhaven, denne sort har været anvendt til Hemingways mojitos, med is, sukker, lime og så friske mynteblade – samt rom fra Cuba!

Fruemynte har vi i Mariabedet, den kaldes også Korsikansk Mynte, hører sammen med Polejmynten.

Polejmynte er giftig, i Middelalderhaven har vi lavet en luse-shampoo med mynten.

I Brøndegaard er der et langt afsnit om mynternes fortræffeligheder, både til mennesker og til husdyr, nævnes skal kun: I Harpestreng-bøger nævnes at den fremmer fordøjelsen og styrker maven. I mange landsdele har mynter været anvendt til tandproblemer og til at gnide tandkødet, Krusemyntevand har været brugt til mundskyllevand. Mynter kunne også hjælpe på fordøjelsen og mod hovedpine.

Mynter i Middelalderhaven

I krydderurtebedet har vi 4 mynter. Krusemynte, Pebermynte, Grøn Mynte og Grå Mynte.

I bedet med teplanter har vi Honningmynte og Marokkansk Mynte.

I snapsebedet har vi Hemmingway-Mynte

I kosmetikbedet har vi Polejmynte

I Maria-bedet forsøger vi med Fruemynte (skal vinterdækkes)

I sumpbedet Vand-Mynte