

Timian

Thymus

Timian findes i mange arter og varianter: Havetimian, broget timian, citrontimian m fl.

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

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 ved beskæring og jævnlig høst. Den egner sig godt til stenbeddets barske klima og krybende arter kan trives mellem fliser og stenbelægninger.

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 høstes bedst lige før blomstringen, både når det drejer sig om høst til timianolie, duftblandinger eller vinterkrydderier.

Ved høst, bør man lade mindst en håndsbred af beplantningen stå tilbage.

Timian står i Middelalderhavens krydderurtebed og i te-bedet.