

Dyrkningsvejledning for Karse



Latinsk navn: Lepidium sativum

"Karse hører til korsblomstfamilien (Crusiferae). Karse kendes i form af små bakker med kimplanter der kan købes hele året og som også er lette at dyrke selv. Men karse kan godt blive mere end små kimplanter. Den kan dyrkes på samme måde som andre et-årige krydderurter og findes i både en krusbladet og en glatbladet form. . Karsen gror op i knæhøjde, når den dyrkes i haven, og den får små hvide blomster. Karse kan anvendes som grønt drys på smørrebrød, i salater og sauce. Den skal ikke varmes, så taber den smagen. Karse er lidt stærkere i smagen end brøndkarse."

Jord:

Karse klarer sig i al slags havejord. Jorden må dog ikke blive for tør

Forkultivering:

Kimplanterne som man kan købe i supermarkederne er nemme selv at dyrke. Et stykke vat gennemvædes og ligges på en tallerken eller lignende; herpå strøes frøene tæt. Vand jævnlgt.. Efter et par dage vil frøene begynde at spire. Karsen vil være klar til smørrebrødet efter ca 8 dage.

Direkte udsåning:

Hvis man ønsker at dyrke karse som stor krydderurt skal den sås i haven fra midt i april. Så frøene tæt i en lille række. Man kan så hver tredje uge så man har karse hele sommeren. Så den et nyt sted hver gang. Lad karsen blive 10-12 cm høj hvorefter du kan høste på den.

Høst:

I haven skal karsen have omkring 3-4 uger til at blive 10-12 cm høj og dermed klar til høst.