

Veckans växt v. 26 2006

## Dill (*Anethum graveolens* L.)



Nog vore det väl otänkbart att utelämna dillen till midsommaraftonens färskpotatiskok, eller till den gravade eller kokta laxen? Den färska dillen känns som en riktigt svensk sommarkrydda. För att inte tala om de vackra och underbart doftande dillkronorna till ättiksgurkan eller kräftkaket?

Dillen är mångsidig och har varit en viktig del av folkhushållet sedan 11-1200-talet. Den kommer ursprungligen från Medelhavsområdet och Främre Asien, och odlas förutom hos oss också i Indien och Nordamerika. Botaniska sett tillhör dillen de flockblomstriga växterna dit även andra kryddor och grönsaker som persilja, fänkål och selleri hör. Men familjen Apiaceae rymmer också flera riktigt giftiga arter som vildpersilja, **odört** och inte minst **sprängört** som nästan varje år orsakar dödsfall bland kor som betat nära fuktiga diken.

Dillens doft beror på den s.k. dilloljan som bland annat består av ämnena carvon och limonen. Oljan har t.ex. använts för matsmältningsbesvär och gasbildning, och dillfrön kallades enligt uppgift förr *bönefrö* eftersom de gavs till barn som blev hungriga under forna tiders långa

gudstjänster! Linné gav den lugnande, kolikdämpande och laxerande egenskaper.

Som gröda är dillen rätt krävande och man bör inte odla dill alltför länge på samma fält. Den trivs inte på för tung jord och drar gärna på sig angrepp av bladlöss. Bör sås i omgångar för att vara lagom stor att skörda under en lång tid.

Dillpåsen, som kom in till POM i samband med Fröuppropet, hade inget sortnamn angivet. En sort som emellertid har odlats mycket är "Mammut" och den finns fortfarande på sortlistan.

Text: Pom