

LÆR KATOST AT KENDE



Katost blomstrer fra juli til slutningen af september. Fem kronblade danner de elegante stokroseagtige blomster. Dens sjove frugter har givet den navnet katost, fordi de kan ligne små runde oste opdelt i ostestykker.

Katost har været brugt til lidt af hvert. Hele planten er spiselig både for dyr og mennesker, de grønne, umodne frugter blev spist, og bladene er brugt som bladgrønsag i supper, og da den ved kogning afgiver slim, er den fin i sammenkogte retter. I haven er der gode muligheder for at bruge katost. Den kan bruges som andre vilde stauder, til pryd og som insektplante. På en solrig plads vil den kunne gøre sig både, hvor jorden er humusrig, og hvor den er mere stenet.

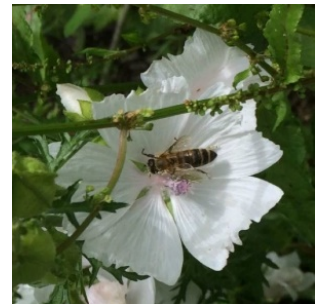
Man kan også forsøge sig med den i grønsagshaven. I en rækkekultur er den fin, man kan bruge bladene som grønsag, eller den kan tjene til at skabe variation og liv i blandingskulturen.

Den kan frøformeres, enten ved såning efterår eller maj-juni. Småplanterne kan plantes i bed eller række næste forår. Der findes flere arter af katost, rosenkatost, mørk katost, liden katost, småbladet katost, rundbladet katost.

Katost og insekterne

Rigelig nektar samt pollen er tricket, når en blomst i juli og august skal tiltrække insekter - og katost har begge dele. Både bier, sommerfugle samt svirrefluer besøger den.

Katost er værtsplante for katostmøl og katostmåler.



Sådan dyrker du katost:

Katost er flerårig og kan udsås på friland både forår og efterår fra april-maj. Nogle sorter har lidt svært ved at klare den danske vinter, men moskuskatost er forholdsvis robust og kommer igen og igen.

Den selvsår villigt i blomsterengen. Overvintrer i små bladrosetter, og trives både i mager og mere velgødet jord.

Frøene sås inde i potter i februar-april og udplantes på voksestedet fra maj.

De små planter ligner små stokroser, men får hurtigt katost-blade.