

Namn	Växdel	Tillstånd	Smak	Användning
Kyndel	blad	färska, torkade	färsk: mild torkad: skarp, pepparaktig	rätter på säd, morot, bönor
Mejram	blad	färska, torkade	kraftig arom (förr korvkrydda)	pålägg, rätter på korn
Basilika	blad	färska, torkade	färsk: mild, kryddaktig torkad: pepparaktig	rätter på säd, bönor, såser, tomater, pålägg
Timjan	blad	färska, torkade	skarp, pepparaktig, värmande	rätter på säd, grönsakssoppor, tomater, linser, bönor
Rosmarin	blad	färska, torkade	aromatisk, lite bitter	i små mängder till tomatsås rätter på säd (särskilt havre)
Salvia	blad	färska, torkade	sammandragande, kärv, bitter	till feta rätter, linser, bönor, soppor, rätter på säd (i små mängder)
Dragon	blad mjuka stjälkar	färska, torkade	kryddaktig, aromatisk, mild	sallader av olika slag, såser
Libsticka	blad	färska, torkade	genomträngande, saltaktig	soppor, såser, rätter på säd, fyllningar (i små mängder)
Koriander	frön	krossade, malda	kryddaktig, aromatisk, värmande	soppor, såser, rätter på säd, söta rätter, bröd
Kummin	frön	krossade, malda	kraftig, lite kärv, värmande	bröd, kål, kvark, rätter på säd (råg)
Anis	frön	krossade, malda	värmande, söt	till bakning, i gröträtter med frukt
Fänkål	frön	krossade, malda	sötaktig	till bakning, bröd
Dill	blad, frön blommor	färska	angenämt kryddaktig, mild	såser, kryddkvark, råkost, sallader
Paprika	frukter	torkade, pulveriserade	papparaktiv, eldig	kvark, pikanter såser
Pepparrot	rötter	rivna	skarp, brännande	kvark, sallader av olika slag, såser