

Lavendel (Lavendula)



De permacultuur tuin:

De lavendel bestaat uit een grote groep planten in de munt familie. Aantrekkelijk voor bijen, hommels en andere bestuivers en dus onmisbaar in de kruid laag van het voedselbos. De plant heeft zich vanuit Europa over de wereld verspreid. Wordt geteeld als sierplant, als keukenkruid, geneeskruid en voor de bereiding van essentiële olie. Lavendel doet het goed naast rozemarijn. Beide soorten kun je vermeerderen door afleggers en door het stekken van jonge groene scheuten.

De keuken

De bloemknopjes worden gebruikt als smaakversterker in zoete of gekruide gerechten en in saus. De blaadjes kunnen rozemarijn vervangen en hebben een iets subtielere smaak. Lavendelhoning is geurig en populair.

De kruidengeneeskunde:

Lavendel werkt kalmerend en versterkend als thee, als kompres of als olie. Gedroogd in zakjes geeft het niet alleen een fijne geur in je kledingkast of –lade, maar weert ook motten. Heerlijk in zeep.