

Marjolein (*Origanum Majorana*)

Majoraan (*Majorana hortensis*)



De permacultuur tuin:

De echte marjolein is een plant die thuishoort in zuid Europa. Bij ons zie je meestal de Majoraan. Beide behoren tot de familie van de lipbloemigen. Aan de naam kun je zien dat ook de Oregano naaste familie is. De planten houden van een kalkige, stenige bodem, zonder mest.

De keuken

De toepassing van beide kruiden is vergelijkbaar. De wilde marjolein heeft een intensere smaak dan de majoraan. Het zijn heerlijke smaakmakers, zowel in Mediterrane gerechten als Hollandse pot, bij vlees, in pizza, bij tomaat en boontjes.

De kruidengeneeskunde:

Deze kruiden worden toegepast bij krampen en darmproblemen. Ook verkrijgbaar als olie.