

Wijnruit (Ruta graveolens)



De wijnruit is niet verwant aan de Ruit (Thalictrum)

De permacultuur tuin:

Ruta heeft een vreemde doordringende geur (graveolens) en weert katten uit je moestuin.

Het is fototoxisch, dat wil zeggen dat je huid in de zon rood en pijnlijk kan worden als je in aanraking bent geweest met het sap van de plant.

De keuken:

Ruta smaakt heel bitter, wordt vooral gebruikt in de mediterrane keuken, helpt bij het verteren van zware maaltijden. Wordt gebruikt in grappa (Grappa alla Ruta).

De kruidengeneeskunde:

Voorzichtig met het gebruik van het kruid: kan miskraam veroorzaken bij te hoge dosis of overgevoeligheid.

Ruta desinfecteert. Toepassing: als thee, als tinctuur(olie) en in de homeopathie. Olie voor pezen en banden, Ruta D1 voor de ogen