

# KRUIDEN

2000



Anijs

2005



Fijnbladig, Minette

## KRUIDEN

2000 Anijs

2 g | ca. 400 zaden | Prijsklasse 2

Eenjarig. De zoet geurende zaadjes worden vooral gebruikt voor inmaak van augurken en zilveruitjes of voor het maken van likeur, de "Anisette". Vers gehakte blaadjes doen het goed bij vis, varkens- en lamsvlees, groenteschotels en in slaatjes. Zaaïen in de volle grond op regels, uitdunnen en na de bloei als de vruchtjes grijsgroen van kleur zijn oogsten, drogen en de zaden eruit slaan.

### Basilicum

Basilicum is een eenjarig gewas en vooral bekend als een heerlijk keukenkruid, maar heeft ook een medicinale functie. Zaaïen onder glas, zaden niet bedekken, licht aandrukken en vochtig houden. Als de plantjes voldoende groot zijn uitplanten in potten en bakken of op een warm plekje in de volle grond. Lekker in o.a. salade, pasta, pesto en uiteraard bij tomaten.

•TIP•

Basilicum houdt **niet** van "natte voeten".  
Bieslook daarentegen houdt **niet** van te "droge voeten".

2005 Fijnbladig, Minette

0,4 g | ca. 300 zaden | Prijsklasse 2

De beste variëteit voor potcultuur. Bolvormige planten met klein, pikant geurend blad, onder handbereik op de vensterbank.

2009 Sweet Aroma 2 F1 Hybrid

0,9 g | ca. 575 zaden | Prijsklasse 4

**Biologische zaden.** Sweet Aroma F1 is fusarium tolerant en wordt beschouwd als de betrouwbaarste Genovese basilicum op de markt. Heeft een zeer intense smaak en heerlijke geur voor de allerlekkerste pesto.

2010 Grootbladig

1 g | ca. 625 zaden | Prijsklasse 2

Reeds meer dan duizend jaar is dit kruid erg populair bij de Grieken en Italianen.

2012 Genovese - Gustosa

1 g | ca. 620 zaden | Prijsklasse 3

**Biologische zaden.** Genovese wordt gezien als de pesto basilicum met een heerlijke intense smaak en geur. Genovese is een zeer krachtig gewas met grote glanzende blaadjes.

2013 Dark Opal

0,3 g | ca. 210 zaden | Prijsklasse 3

**Biologische zaden.** Het grote blad is blauwachtig purper van kleur en zeer aromatisch van geur. Ook als spruitgroente zeer gewild.

2014 Fuseables Basilicum "Try Basil"

ca. 20 zaden | Prijsklasse 5

**PRO.** Elke Multi-seed pil bevat ca. 8 zaden en geeft zodoende een gegarandeerde opkomst van 3 verschillende soorten (Genovese, gekulde en donker rood). Met deze unieke pil teelt u gemakkelijk, betrouwbaar en snel heerlijke basilicum. Een uniek gepatenteerd product.

2015 Thaise Basilicum, Siam Queen

0,3 g | ca. 210 zaden | Prijsklasse 3

Het blad heeft een heerlijke kruidige, aromatische smaak en zit tussen kaneel en anijs in. Pas op het laatste moment aan een gerecht toevoegen. De topbladeren kleuren van groen naar rood. Ook als sierplant in potten heel fraai.

2020 Purple Ruffles

0,3 g | ca. 210 zaden | Prijsklasse 3

Het grote blad is blauwachtig purper van kleur en zeer aromatisch van geur. Heel leuk samen in een pot met een grootbladige groene basilicum. Ook als spruitgroente zeer gewild. Einde seizoen paars bloeiend. Lekker in o.a. rijstgerechten en vanwege de aparte kleur heel fraai in basilicum azijn.

2025 Citroenbasilicum, Mrs. Burns

0,4 g | ca. 280 zaden | Prijsklasse 2

Een unieke basilicum met een delicate smaak, geschikt voor een groot scala aan gerechten. Zowel binnenshuis als buiten een verfrissende geur en citroenaroma. Ook als spruitgroente zeer gewild. Lekker in o.a. rijstgerechten, fruit salades, bij vis.

**Fuseables Basilicum "Try Basil"**  
Multi-Seed pil bevat ca. 8 zaden en geeft zodoende een gegarandeerde opkomst van 3 verschillende soorten (Genovese, gekulde en donker rood). Een uniek gepatenteerd product.

2009



Sweet Aroma F1 •EKO•

2010



Basilicum Grootbladig

2012



Genovese - Gustosa •EKO•

2013



Dark Opal •EKO•

2014



Fuseables Basilicum "Try Basil"







Thaise Basilicum, Siam Queen



Basilicum Purple Ruffles



Citroenbasilicum, Mrs. Burns



Bieslook fijnbladig



Bieslook grofbladig Staro •EKO•

## Bieslook

Ver voor de jaartelling gebruikte men al bieslook. Zaaïen onder glas of in de volle grond op regels. Zodra goed hanteerbaar op plek van bestemming uitplanten. Planten op een kalkrijke, goed bemeste, vochtige grond. Kan zowel op een zonnige als op een schaduwrijke plek. Ook geschikt voor potten.

### 2035 Fijnbladige bieslook

0,8 g | ca. 700 zaden | Prijsklasse 2

Het fijne blad is opgerold en hol. Het blad, maar ook de bloemen, zijn door de pittige uien smaak zeer geliefd in diverse gerechten. Liefst vers gebruiken.

### 2036 Grofbladige bieslook Staro

1 g | ca. 750 zaden | Prijsklasse 3

**Biologische zaden.** Staro is een donker-groene, grofbladige bieslook met een zeer gezonde groei. Geschikt voor teelt onder glas, in vollegrond of in een pot binnenshuis.

### 2040 Knoflookbieslook

0,8 g | ca. 220 zaden | Prijsklasse 2

Chineze of knoflookbieslook (Chin Suan) heeft een grasachtig plat blad met mooie witte bloemen en heeft een milde knoflook-smaak waardoor het kan dienen als vervanger van knoflook. Dit look kan mee-gekookt worden in gerechten, wat met gewone bieslook niet kan.

### 2044 Bonenkruid, zomer

0,6 g | ca. 800 zaden | Prijsklasse 3

**Biologische zaden.** De blaadjes oogsten voordat het zaad gaat zetten. Bloeiend kruid niet te diep afsnijden, zodat de plant doorgroeit en er later nog-maals kan worden geoogst. De blaadjes hebben een naar peper neigende smaak, geuren aromatisch en maken zwaar voedsel beter verteerbaar. Lekker bij vlees, vis, en aardappelen en bonengerechten. Zaaïen in de volle grond op regels en na opkomst uitdunnen. Bloei is met fraaie helder blauwe bloemetjes.

## Borage

De lange bloeitijd maakt Bernagie tot een van de beste planten voor de tuin. Bij bezoeken de bloemen veelvuldig. Het blad heeft een licht komkommerachtige smaak. Alleen jong blad oogst en verwerken in uw gerechten (bijv. salades). Ook de bloemen kunnen uitstekend dienen als garnering en zijn eetbaar. Zaaïen op een zonnige, windarme plek in de volle grond op regels en later eventueel uitdunnen. Stimuleert de groei van aardbeivruchten.

### 2049 Borage blauw

0,7 g | ca. 35 zaden | Prijsklasse 3

**Biologische zaden.** Komkommerkruid. Stervormige bloemen met intens blauwe kleur.

### 2050 Borage, mix blauw en wit

1 g | ca. 50 zaden | Prijsklasse 2

Komkommerkruid. Stervormige bloemen in een mix van intens blauwe en helderwitte kleuren.

### TIP

Kruiden kan je ook prima invriezen. Vul een ijsblokjesbakje met water. Doe de kruiden erin en zet ze zoveel mogelijk onder water. Zet in de vriezer en later gelabeld in zakjes ompakken en weer in de vriezer. Lekker en gemakkelijk voor in de winter.

### 2055 Citroengras Citronella

0,2 g | ca. 400 zaden | Prijsklasse 4

Een tropische grassoort met een voortreffelijke citroengeur en -smaak. Opkweken in warme kas of als potcultuur binnenshuis (hoge kiemtemperatuur). Wordt in een pot wat lager. Vers en gedroogd vormen de bladeren een keukenkruid, dat gebruikt wordt bij allerlei gerechten. Het speelt ook een belangrijke rol in de Indonesische keuken. Thee van de (gedroogde) bladeren wordt beschouwd als gezond en verfrissend.

### 2059 Citroenmelisse Citrina

0,3 g | ca. 400 zaden | Prijsklasse 3

**Biologische zaden.** Citroenmelisse werd medicinaal al tweeduizend jaar geleden door de Grieken gebruikt en is vernoemd naar de honingbij (Melissa in het Grieks). Een bijenplant, waarbij het blad bij kneuzing een zacht citroenachtige geur afgeeft en ook de smaak op citroen lijkt. Heerlijk in thee en o.a. vis en salades. Bij voorkeur vers blad gebruiken. Zaaïen onder glas of in de vollegrond op zaai-bed, verspenen en later uitplanten. Doet het uitstekend in potten of kuipen.

### 2061 Hysop

0,25 g | ca. 220 zaden | Prijsklasse 3

**Biologische zaden.** Hysop (Heilige plant) is een van de oudste kruiden en werd vroeger gebruikt om heilige gebouwen te reinigen. Hysopthee wordt gebruikt bij luchtwegontstekingen en buikkrampe. U plukt de blaadjes en jonge, witte uitlopers. Als keukenkruid past het goed in salades, soepen en sauzen.

## Dille

Volgens de bekende botanicus Dodonaeus kan "het saad den hick doen ophouden, alleen door sijnen reuck". De groengele schermvormige bloemen zijn zeer geliefd en schitteren in vele bloemstukken. Het vers gesneden blad ruikt heerlijk en past perfect bij visgerechten. Gedroogde zaden onmisbaar bij het inmaken. Zaaïen in de vollegrond op regels. Na opkomst uitdunnen.

### 2065 Bouquet

0,7 g | ca. 630 zaden | Prijsklasse 2

Hoogte 80 cm. De vroege selectie heeft een smaakvol, maar ook mooi geveerd en breekbaar blad. Ideaal voor oogst van de zaden.

### 2066 Heksenkruid

0,6 g | ca. 500 zaden | Prijsklasse 3

**Biologische zaden.** Hoogte ca. 80 cm. De algemeen gebruikte dille, maar nu als EKO-zaad.



Knoflookbieslook



Zomer Bonenkruid •EKO•



Borage Blauw •EKO•



Borage mix (Komkommerkruid)



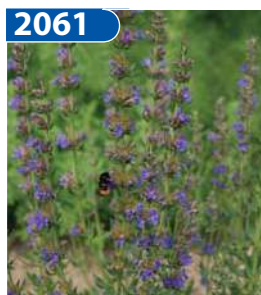
Citroengras





2059

Citroenmelisse •EKO•



2061

Hysop •EKO•



2065

Dille Bouquet



2066

Dille Heksenkruid •EKO•



2070

Dille Compatto

#### 2070 Compatto

0,7 g | ca. 630 zaden | Prijsklasse 3



Een compacte variëteit met smaakvol donkergroen, geveerd en breekbaar blad. Speciaal geselecteerd voor de teelt in potten. Zaaïen onder glas of buiten op een zaaibed en zo spoedig mogelijk overzetten in potten.



= Geschikt voor diepvries

#### 2075 Dragon

0,15 g | ca. 825 zaden | Prijsklasse 2



Alom bekend en geliefd vanwege zijn specifieke aromatische smaak: zoet en tegelijkertijd ietsje bitter. Voorzichtig gebruiken, want bij teveel wordt de smaak scherp. In 1536 schreef J. de la Ruelle: "Dragon is één van de meest dankbare kruiden in de sla". Ook geschikt voor o.a. visgerechten en soepen. Zaaïen onder glas of in de vollegrond op zaaibed, verspenen en uitplanten op plaats van bestemming. Volgende jaren in de herfst terugnoeien en afdekken in de winter.

#### 2081 Echte Kamille

0,15 g | ca. 1200 zaden | Prijsklasse 3



**Biologische zaden.** Heeft een vrij sterke geur en bevat veel etherische olie. De bloemen oogsten bij zonnig weer en goed laten drogen. Van de gedroogde bloemhoofdjes kan thee worden getrokken. Kamille wordt gebruikt als rustgevend middel bij slapeloosheid en ontstekingen. Zaaïen in de volle grond op regels. Zaad niet bedekken, maar even goed aandrukken. Kan ook uitstekend in potten worden gekweekt.

#### Kervel

Kervel heeft een nogal speciale smaak (anijs) en samen met z'n prettige aromatische geur behoort kervel tot de "fine herbes". Een zeer bekend keukenkruid, dat samen met groenten en/of kruiden (bijv. peterselie) een extra bonus aan smaak met zich meebrengt en uiteraard onmisbaar is voor "de kervelsoep".

#### 2085 Kervel Fijne Krul

5 g | ca. 2350 zaden | Prijsklasse 2



Zaaïen direct in de vollegrond, de zaden nauwelijks bedekken, licht aandrukken en eventueel later verplanten. Wintercultuur binnenshuis in potten is ook mogelijk.

#### 2086 Kervel Massa, gladbladig

2,5 g | ca. 1200 zaden | Prijsklasse 3



**Biologische zaden.** Massa heeft een goede kou tolerantie en schiet niet snel in bloei. Gladbladig gewas. Wordt ook wel "Donkergroene laat doorschietende" genoemd.

#### Koriander

Koriander levert ons twee smaken: het **blad** (Cilantro) heeft een zeer eigen, frisse peterselieachtige geur en is als kruid onmisbaar in Mexicaanse en Aziatische salades, soepen en vleesgerechten, terwijl het **zaad** (Coriander) een specerij is met een plezierige aroma en wordt veel gebruikt in Europese en Midden-Oosterse keukens. Voordat de zaden geheel rijp zijn, de stengels afsnijden en de planten op hun kop laten rijpen. De zaden opvangen met een doek.

#### 2091 Koriander Marino

2,5 g | ca. 325 zaden | Prijsklasse 3



**Biologische zaden.** Marino is verbetering van de standaard Koriander. Duidelijk beter bestand tegen het in bloei schieten. Dicht blad, dunne stengels, een zeer gezond gewas. Het verse korianderblad heeft een andere, sterkere smaak dan peterselie. Het kruid kan gebruikt worden in talloze stoofschotels, kippengerechten, salades en sauzen.

#### 2104 Lavendel Verani, Violet blauw

0,12 g | ca. 100 zaden | Prijsklasse 3



**Biologische zaden.** De bloemen worden geplukt en gebruikt in linnenzakjes, voor bloemschikken, zelfs in gebak. Zaaïen onder glas, verspenen, even laten afhardnen en buiten uitplanten. Na de bloei terugnoeien en bij strenge vorst de plant afdekken. Bruikbaar als een solitaire plant, als laag haagje of te

verwerken in potten. Een overbekende geur tijdens de zomervakanties in de Provence. Echte lavendel met zilvergrijze bladeren en prachtig blauwe bloemen.

#### 2115 Lavas of Maggikruid

1 g | ca. 275 zaden | Prijsklasse 2



De verse blaadjes geven een pittige selderij-smaak aan soep, saus, roereieren, spinazie, wortelen en aardappelen. Versnippert geeft het aan salades een fijne aromatische en pittige smaak. Bij rund- en lamsvlees is lavas een belangrijke smaakmaker en bovendien zijn deze gerechten dan beter verteerbaar. Zaaïen onder glas in een zaaibakje, de ontkieming is nogal onregelmatig, dus niet te snel het zaaimedium weggooien.



#### EKO BIOLOGISCH GETEELDE ZADEN

Dit zaad is geteeld, geschoond en verpakt volgens de biologische productie methode, welke is vastgelegd en gecontroleerd door de stichting SKAL, nummer 026035 / NL-BIO-01. Het SKAL keurmerk garandeert dat het daadwerkelijk om een biologisch product gaat.



2075

Dragon



2081

Echte Kamille •EKO•



2085

Kervel Fijne Krul



2086

Kervel Massa, gladbladig •EKO•



2091

Koriander Marino •EKO•

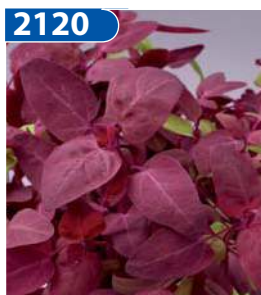




2104 Lavendel echte Verani •EKO•



2115 Maggikruid



2120 Tuinmelde Red Flash



2126 Mosterd •EKO•

Nieuw



2130 Wilde Marjolein

### 2120 Tuinmelde, Red Flash

1 g | ca. 140 zaden | Prijsklasse 3

Melde is een inheemse plant, afkomstig uit Zuid-Europa en hier verwilderd. Melde heeft een sierwaarde, maar het oorspronkelijke gebruik is als een bladgroente. Bereiding en gebruik van het jonge, glimmende, rode blad zijn gelijk aan bijv. spinazie, alleen is de oogsttijd veel langer. Het gehele jaar door kunnen de blaadjes geplukt worden, zolang ze niet verkleurd of verdord zijn. De smaak is fijner dan spinazie of zuring en bevat veel mineralen. Op ca. 20 cm hoogte van de grond afsnijden. Gemakkelijk op te kweken gewas.

groenbemester in korte tijd veel organische stof produceren. Wordt vaak gebruikt op laat vrijkomend land. Na bloei goed ommaaien en door de grond verwerken. Stelt weinig eisen aan de grond, enkel te zure grond is minder geschikt.

### Marjolein

Deze plant uit de Griekse bergen is een kruid voor droge, kalkrijke en zonnige plekken. Het kruid wordt gebruikt bij de bereiding van worsten, maar past ook uitstekend bij o.a. witte bonen, aardappeltjes, zuurkool, gehakt en in tomatensaus.

### 2130 Griekse Oregano

0,15 g | ca. 1350 zaden | Prijsklasse 3

Vreugde van de bergen, oregano of oregano, is de vrij vertaalde naam van onze inheemse Wilde marjolein. Heeft een sterkere aromatische smaak dan gewone Oregano. Bij voorkeur zaaien onder glas, zaden licht aandrukken, later verspenen en uitplanten. Wit bloeiend.

### 2131 Oregano of Marjolein

0,1 g | ca. 750 zaden | Prijsklasse 3

**Biologische zaden.** Oregano of Marjolein heeft een lekker pittig aroma en is essentieel voor pizza en pasta. Bij voorkeur zaaien onder glas, zaden licht aandrukken, later verspenen en uitplanten. Roze bloeiend.

### 2135 Poleimunt

0,1 g | ca. 1200 zaden | Prijsklasse 2

's Zomers kan vers, diepgroen blad met een verfijnde muntsmaak worden geplukt. Lekker in salades, soepen, groente- en vleesgerechten. Van verse kan men een verfrissende thee zetten. Het is een heerlijk geurend kruid en heeft door z'n pepermuntachtige geur een insectenwerend vermogen. Zaaien onder glas of direct in de vollegrond, eventueel verspenen en op plaats van bestemming uitplanten. Doet het eveneens goed in potten. Vraagt een licht humeuze, vochtige standplaats.

### 2136 Groene munt / Kruizemunt

0,08 g | ca. 950 zaden | Prijsklasse 3

's Zomers kan vers, diepgroen blad met een verfijnde muntsmaak worden geplukt. Lekker in salades, soepen, groente- en vleesgerechten. Van verse of gedroogde blaadjes kan men een verfrissende thee zetten. Het is een heerlijk geurend kruid en de bloemen trekken bijen en vlinders aan. Zaaien onder glas of direct in de vollegrond, eventueel verspenen en op plaats van bestemming uitplanten. Vraagt een licht humeuze, vochtige standplaats.

### Peterselie en Wortelpeterselie

Er bestaan krul-, blad- en wortelpeterselies. Wortelpeterselie is een soort op zich en heeft z'n eigen teeltwijze. Dan de overbekende moskrul peterselie, die weer wat sierlijker op uw bord is. Peterselie kan het jaar rond, vers geoogst worden. Bij het oogsten van het blad, het hart van de plant niet wegsnijden, zodat er meerdere keren geoogst kan worden. Als de plant in de bloei schiet, verliest peterselie veel van zijn smaak. Zaaien onder glas of in vollegrond op regels. Kiemt vaak langzaam. Grond na het zaaien vochtig en onkruidvrij houden. Uitstekend in potten, bakken etc.

### 2140 Krulpeterselie Moskrul 2

3 g | ca. 1650 zaden | Prijsklasse 2

Zowel als smaakversterker, als schotelversiering bekend. Vergeet niet de "fines herbes", waarvan peterselie een bestanddeel is. De smaak van peterselie is verfijnd en hartig.

### 2141 Krulpeterselie Grüne Perle

1,2 g | ca. 700 zaden | Prijsklasse 3

**Biologische zaden.** Grüne Perle is een prima selectie voor de teelt in vollegrond en in potten. Kan goed overwinteren door de zeer geringe neiging tot schieten. Prima smaak, mooie kleur en gezonde plant.



Kruiden:  
Natuurlijke smaakmakers!

### 2126 Gele of Witte mosterd

8 g | ca. 1150 zaden | Prijsklasse 3

**Biologische zaden.** Witte of Gele mosterd (bloeit met gele bloemen) wordt vaak gebruikt als groenbemester, maar kan ook gebruikt worden voor de oogst van de mosterd zaden of als spruitgroente (gehele jaar). Lekker op de boterham of in de salade. Behoort tot de kruisbloemigen en kan als



2131 Oregano of Marjolein •EKO•



2135 Poleimunt



2136 Groene munt / Kruizemunt



2140 Krulpeterselie



2141 Krulpeterselie Grüne Perle •EKO•





Krulpeterselie Wega



Italian Giant - Hilmar •EKO•



Bladpeterselie Gewone Snij 2



Wortelpeterselie



Rozemarijn

#### 2145 Krulpeterselie Moskrul Wega

3 g | ca. 1650 zaden | Prijsklasse 3

Wega is een duidelijke verbetering van de gewone gekrulde peterselie. Gezonde uniforme groei, donkergroen van kleur en perfect van smaak.

#### 2147 Bladpeterselie Italian Giant - Hilmar

2 g | ca. 760 zaden | Prijsklasse 3

**Biologische zaden.** Zeer aromatisch en grootbladiger dan de gewone 'platte peterselie'. Heeft diepgroene, gladde bladeren en heeft door een hoger watergehalte en een hoger gehalte aan etherische oliën een fijnere smaak dan de krulpeterselie. Groeit steeds opnieuw uit.



**TIP.**

Veel kruiden kunnen prima in potten worden geteeld. Zorg wel voor een goede afwatering door scherven aardewerk of grind onderin de pot te leggen. Eerst kleine plantjes maken en dan in pot verplanten zorgt voor een beter wortelgestel.

#### 2150 Bladpeterselie Gewone Snij 2

3 g | ca. 1200 zaden | Prijsklasse 2

Prima aromatisch type, ook wel 'platte peterselie' genoemd. Heeft diepgroene, gladde bladeren en heeft door een hoger watergehalte en een hoger gehalte aan etherische oliën een fijnere smaak dan de krulpeterselie.

= Geschikt voor diepvries

#### 2155 Wortelpeterseliewortel halflange, Berliner

2 g | ca. 1650 zaden | Prijsklasse 2

Het lekkere blad is te gebruiken als krulpeterselie, wordt echter gekweekt voor de wortel. De wortel lijkt op een kleine pastinaak. Smaak ligt tussen pastinaak en knolselderij in. Kan in soepen en stampotten worden verwerkt. Verse peterseliewortel rauw geraspt of gesnipperd toevoegen aan rauwkost en slaatjes. Zaaïen in de vollegrond op regels en later uitdunnen. De grond moet diepgaand los zijn en continu licht vochtig houden. Trage kiemer en groeier!

#### 2160 Rozemarijn

0,2 g | ca. 170 zaden | Prijsklasse 4

Rozemarijn (Dauw der Zee) komt van (ros = dauw en marinus = uit zee). Wordt uiteindelijk een mooi groenblijvend kruiden heestertje, met als prettige bijkomstigheid de mooie lichtblauwe bloemen. Is ook een goede bijen- en vlinderplant. In de keuken echt een topper bij braden en grillen: heerlijke aromatische geur/smaak. Gehele jaar oogstbaar. Zaaïen onder glas en als de planten voldoende groot zijn uitplanten of in potten zetten. Trage kiemer en groeier!

#### 2166 Salie Fanni

0,6 g | ca. 65 zaden | Prijsklasse 3

**Biologische zaden.** Populair bij de bijen. Vroeger werd het blad meegekookt in melk. Deze saliemelk werd als geneeskrachtig en rustgevend beschouwd. Salie met mate gebruiken, heeft een nogal sterke smaak.

Wordt zowel vers als gedroogd gebruikt in sauzen als bij vleesgerechten. Zaaïen onder glas of in de vollegrond op zaaibed. Als de planten voldoende groot zijn uitplanten op een licht zonnige plek.

#### Selderij

Blad- of snijselderij kan zowel onder glas als in de vollegrond worden geteeld. Bij het oogsten van het blad, het hart van de plant niet wegsnijden. Snijselderij heeft een pittige smaak en is vooral geschikt voor wintergerechten. Koken schaadt het aroma en breekt de vitaminen af, dus voeg het pas toe op het laatste moment.

#### 2170 Bladselderij, Amsterdamse donkergroene

2 g | ca. 5000 zaden | Prijsklasse 2

Is fijner van blad en steel dan de Gewone Snij. Zeer aromatisch en mooi compact van plant.

#### 2176 Bladselderij, Gewone Snij

0,5 g | ca. 1250 zaden | Prijsklasse 3

**Biologische zaden.** Ook wel Westlandse genoemd. Is grover van blad, steel en plant dan de Amsterdamse donkergroene. Heeft wel een zeer lekker aromatisch blad.

#### 2180 Stevia

ca. 20 zaden | Prijsklasse 5

Stevia of honingplant moet men binnenshuis onder glas zaaïen, niet te diep en even licht aandrukken. Niet teveel water geven i.v.m. de lastige en onregelmatige kiemkracht. Zodra hanteerbaar verplanten in potten of bakken. De blaadjes van Stevia zijn calorie-arm en worden gebruikt als een natuurlijke zoetmaker in uw thee, koffie en in diverse gerechten (evt. gepureerd). Prima o.a. voor de diabetes. Ca. 40x zoeter dan normale suiker. Stevia is als subtropisch plantje meerjarig, maar wel gevoelig voor kou. Bij lage nachtemperaturen, bijv. onder 10°C, de planten echt beschermen en naar binnenhalen.



Salie Fanni •EKO•



Amsterdamse donkergroene



Gewone Snij, Westlandse •EKO•

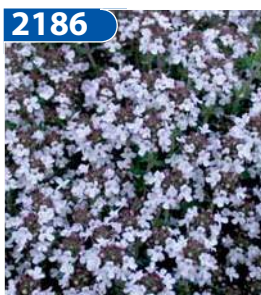


Stevia



Zomertijm





**2186** Tijn Charm •EKO•



**2187** Wintertijn •EKO•



**2190** Tuinkers



**2191** Tuinkers Cresso •EKO•



**2195** Waterkers gewone

## Tijn

Tijn heeft een verwarmende werking, is zeer aromatisch en ondersteunt de vertering van voedsel. Blaadjes en takjes kunnen meegestoofd worden bij vleesgerechten en meegekookt bij zware groenten. Gedroogd behoudt tijn ook z'n sterke aroma. Wil graag een zonnige, droge en kalkrijke standplaats. Doet ook prima in een pot.

**2185 Zomertijn, Echte**  
0,2 g | ca. 1000 zaden | Prijsklasse 2

Franse Echte zomertijn bloeit in de volgende jaren in mei en juni met lila of roze, soms witte bloemen. Zomertijn is wel vorstgevoelig, dus de plant evt. afdekken in de winter. Smaak van de zomertijn is wat beter dan de wintertijn.

**2186 Sinaasappel/citroen Tijn Charm**  
0,1 g | ca. 700 zaden | Prijsklasse 3

Charm is een bijzonder aromatische plant. De geur varieert van citroen tot sinaasappel, lekker fris van smaak en maakt uw gerecht tot een nieuwe attractie. Charm bloeit in het 2e jaar, maar het gewas is al in het 1e jaar in ruime mate beschikbaar.

**2187 Wintertijn**  
0,15 g | ca. 750 zaden | Prijsklasse 3

**Biologische zaden.** Tijn Duitse Winter bloeit in de volgende jaren in mei en juni met lila of roze, soms witte bloemen. Wintertijn is duidelijk beter bestand tegen lichte vorst dan zomertijn.

## Tuinkers

Bij tuinkers kunnen de blaadjes en stengeltjes rauw gegeten worden. Zaaïen kan het gehele jaar binnenshuis op potgrond of elk denkbaar materiaal dat schoon is en vocht vasthoudt. Zaaï regelmatig kleine hoeveelheden, dan kan er telkens weer opnieuw vers worden gesneden. Als de plantjes ca. 6 cm hoog zijn het blad wegknippen en gebruiken voor garnering, sauzen en op de boterham.

**2190 Tuinkers, gewone**  
10 g | ca. 4000 zaden | Prijsklasse 2

Leuk soort om kinderen een snel en eetbaar resultaat te laten zien.

**2191 Tuinkers Cresso**  
10 g | ca. 4000 zaden | Prijsklasse 3

**Biologische zaden.** Cresso is een uitstekende biologische selectie. Als de plantjes ca. 6 cm hoog zijn het blad wegknippen en gebruiken voor salades, garnering, sauzen en op de boterham.



**7300 Tuinkers, gewone in Maxi-Pack**  
250 gram | Prijsklasse E

## Maxi-Pack TUINKERS

Handig en aantrekkelijk geprijsd voor scholen om bijvoorbeeld snel en eenvoudig uitleg te geven over "wat en hoe te zaaïen", maar uiteraard ook lekker en gemakkelijk voor thuis in de keuken.

**2195 Waterkers gewone**  
0,8 g | ca. 3200 zaden | Prijsklasse 3

Een overblijvende moerasplant, die algemeen in en aan water (erg zuiver zoet water) voorkomt. De krokante bladeren vormen een goed toekruid bij allerlei salades, als garnering en bij vleesgerechten. De smaak is licht pikant. Dun zaaïen in een bak met natte grond, afdekken met folie of glas en goed vochtig houden. Zodra de plantjes verschijnen het plastic of glas verwijderen. Regelmatig water blijven geven. Zorg dat de wortels altijd in 't water staan. Oogsten als het gewas ca. 20 cm hoog is.

## Zuring

Kan uitstekend rauw gegeten worden als een sla en bij het aanmaken heeft men nauwelijks azijn of citroensap nodig, omdat de blaadjes van zichzelf reeds iets zuur smaken. Ook goed te gebruiken voor soepen, sauzen en als een spinazie. Zoveel mogelijk jong bladoogsten en de bloeistengels steeds verwijderen om het blad jong te houden. Zuring kiemt al bij lage temperatuur. Groeit het beste in wat halfschaduw.

**2200 Zuring Green de Belleville**  
1,5 g | ca. 1500 zaden | Prijsklasse 2

Meerjarige plant. Breedbladig gewas.

**2205 Bloedzuring, Bloody Dock**  
0,45 g | ca. 450 zaden | Prijsklasse 3

Meerjarig. Prachtige saladekruid en spinazie vervanger. Fijner van blad dan de groene zuring. Ook fraai als sierplant.

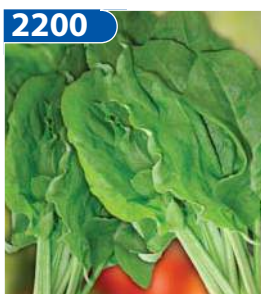
## Eetbare bloemen

Er zijn veel bloemen, die ook zeer smaakvol zijn. Denk hierbij aan Viooltjes, Oost Indische kers, Goudsbloemen, Borage (komkommerkruid) etc. Een bijzonder fraai gezicht in de tuin en als sluitstuk een waar schilderij op uw bord! Kleur en smaak worden samengebracht in o.a. salades, vleesgerechten en soepen.

**2210 Eetbare bloemen en kruiden**  
1,5 g | ca. 2 m2 | Prijsklasse 3

Deze mix bevat smaakvolle en aromatische kruiden als ook diverse eetbare bloemen. De zaden vermengen met droog zand voor een gelijkmatige en dunne uitzaai. Na de uitzaai licht doorharken. Zorg dat alle plantjes de ruimte krijgen, óók de kleintjes. Kan ook direct in grote potten worden gezaaid.

**Inhoud:** Calendula (Goudsbloem), Perilla (Shiso), Fijne Bieslook, Basilicum (div. soorten) Borage (Komkommerkruid), Matricaria (Kamille), Levisticum (Maggiëkruid)



**2200** Zuring Green de Belleville



**2205** Zuring Bloody Dock



**2210** Eetbare bloemen en kruiden

**TIP**

Kruiden kunt u ook  
prima telen in potten op terras,  
balkon of vensterbank!  
Heerlijk iedere dag  
verse kruiden uit eigen tuin.