



## 14. TUINIERNEN IN POTTEN: MEERJARIGE KRUIDEN

Elk van de kruiden die we in deze fiche voorstellen, vereist een pot van minstens 2 liter. Plant gerust verschillende kruiden samen in een grotere pot, maar laat telkens 20 cm tussen de planten.

Let op:

- de eerste zes kruiden uit onderstaande lijst hebben een voorkeur voor een mengsel van potgrond en compost. U kunt ze dus combineren;
- de mediterrane kruiden vormen een aparte groep: plant ze samen om mooie en lekkere combinaties te maken. Deze groep planten heeft arme grond nodig.



### 1. ENKELE VOCHTMINNENDE WINTERHARDE KRUIDEN

#### 1.1. BIESLOOK

Bieslook gedijt perfect op een zonnige plek. Met zijn lekkere grasachtige bladeren en bolle lila bloemen (die ook eetbaar zijn), past hij wonderbaarlijk goed bij andere kruiden.

Bieslook wordt meestal gescheurd van een andere plant, maar u kunt het ook zaaien. Buiten zaaien kan van half maart tot augustus. U kunt het blad doorlopend oogsten, maar bij voorkeur voordat de plant in bloei komt, want dan worden de sprietten hard en taai. Als u geregeld bijknipt, groeien er voortdurend nieuwe, malse sprietten.

#### 1.2. CITROENMELISSE

Deze doorlevende plant doet het goed op een koel plekje in de zon of schaduw. U kunt er thee mee maken of de blaadjes in salades en desserts verwerken. Snij en gebruik vooral de blaadjes bovenaan, de andere blaadjes kunnen tegen halfschaduw.

#### 1.3. DRAGON

Deze plant is nogal koudegevoelig: haal hem binnen wanneer het gaat vriezen.

Het kruid wordt veel gebruikt in onze keuken: kip, bearnaisesaus, salades, kruidenboter... zijn gewoon veel lekkerder met verse dragonblaadjes dan met gedroogde dragon.

#### 1.4. MUNT

Kruizemunt, Marokkaanse munt, pepermint: deze plant is heel gemakkelijk in een pot te kweken. Pluk de blaadjes elke dag en geniet van thee, dessertjes en vele andere gerechten waarin muntblaadjes onmisbaar zijn. Tip: verzamel verschillende muntsoorten. U hebt er weinig werk aan, en ze geven veel plezier. Ze verdragen een plek in halfschaduw.



### 1.5. TUINZURING

Deze doorlevende plant staat graag in halfschaduw of volle zon. Gebruik hem voor paling in het groen of salades, of eet hem als groente. De glanzende blaadjes staan mooi rechtop en kunt u bijna het hele jaar door oogsten. Er bestaat een nog mooiere variant, met rode nerven: de bloedzuring.

### 1.6. ROOMSE KERVEL

Deze doorlevende plant houdt van een schaduwrijke plaats. De gesneden bladeren smaken naar anijs en zijn heerlijk in salades of in stoofpotjes.

### 1.7. BASILICUM

Zelf basilicum uitzaaien is niet zo gemakkelijk: de zaden hebben veel licht, vocht en warmte nodig. Koop daarom jonge plantjes en zet ze half mei buiten in een pot met goede potgrond en compost.

## 2. ENKELE MEDITERRANE DOORLEVENDEN KRUIDEN DIE U IN POTTEN KUNT KWEKEN

Mediterrane kruiden ogen mooi op uw terras en zijn heerlijk in de keuken. Ze zorgen meteen voor een Provençaalse sfeer en zijn helemaal niet moeilijk te kweken. Ze trekken ook hommels, bijen, vlinders en andere nuttige insecten aan.

In de natuur groeien mediterrane keukenkruiden op zonnige, droge standplaatsen, op stenige, kalkarme grond. Deze omstandigheden kunt u perfect nabootsen in potten.

Gebruik dit keer geen compost, maar vermeng uw grond met 25% steentjes, zand of zelfs kleine stukjes baksteen of dakpannen.

De kale plekjes tussen de planten kunt u bedekken met kiezels, grind of zelfs grotere keien. Ze warmen mee op in de zon en geven die warmte 's nachts af aan de kruiden.

Mediterrane keukenkruiden zijn eigenlijk kleine struikjes. Van al deze zuidse soorten knipt u de groeipunten af: snoei telkens 5 cm van de buitenste takjes (met blaadjes). Zo ontwikkelen de planten zich mooi tot dichte struikjes.



Combineer gerust verschillende van deze mediterrane kruiden in één pot: ze vragen maar weinig water (veel minder dan andere kruiden of groenten) en u hebt er dus bijna geen werk aan.

- **Rozemarijn:** mooie bloei in het voorjaar.
- **Hysop:** wordt vaak in kruidenthee gebruikt.
- **Lavendel:** in kruidenthee, maar vooral om regelmatig aan te ruiken!
- **Strobloem:** geurplant, met een geur van kerrie.
- **Gewone tijm en wilde tijm:** heerlijk in stoofpotjes, soep, sauzen... Gewone tijm staat stevig rechtop en wilde tijm kruipt mooi rond: plant ze samen in een mooie aarden pot.
- **Salie:** onmisbaar in kruidenthee bij keelpijn; maakt ook zware, vette gerechten beter verteerbaar.
- **Oregano:** geen mediterrane kruid, maar groeit op dezelfde schrale grond. Heerlijk in tomatensaus of bij raclette!

