

Kruiden in de kruidentuin: in volgorde van links naar rechts, met je rug naar het winkelcentrum.

Venkel : wordt vermeerderd door zaaien . Zaaït zich ook zelf uit door splitsing. Anijsachtig lijkt op Dille. Zaden hebben zoete anijsachtige smaak, vers of gedroogd te gebruiken als thee of garnering op gerechten. Het fijne blad te gebruiken bij vis gerechten en in salades en als garnering het fijne blad kan ingevroren worden. In deze tuin komt ook een bronzen soort voor.

Lavas: Heeft zeer vruchtbare grond nodig en veel water, doet het hier in de kruidentuin niet goed, blijft in groei achter. Is wel een heel lekker kruid is soepen en sausen ruikt naar maggi

Peterselie: heeft ook zeer vruchtbare grond nodig en veel water, dus doet het niet goed in deze kruidentuin.

Selderij: eenjarige plant soms tweejarig kan milde winter overleven tweede jaar komt de plant tot bloei en kun je zaden oogsten. Veel snijden is goed voor de plant. Wordt gebruikt in soepen, stoofpotten en sausen

Klaverzuring: wilde klaversoort, spontaan ontstaan, is licht zuur van smaak. Als het gaat regenen of het wordt donker sluiten de blaadjes zich. Kan in salades verwerkt worden

Bloedzuring: is als 1 jarig plantje in de tuin gezet. Is citroenachtig van smaak. Is rijk aan vitaminen en spoorelementen, is lekker in sla en stoofpotten en heeft veel voldoening als garnering .

Kervel: is familie van de peterselie, heeft ook vruchtbare grond nodig, blijft hier in deze tuin achter. Heeft sporen van anijs en brengt in een gerecht de smaak van andere kruiden naar boven. Liever niet meekoken om smaakverlies te voorkomen. Hak en gebruik rauw in salades.

Papaver en klaproos als sierbloem in de tuin bloeit in het voorjaar. In het voorjaar ook tulpen die de gaatjes opvullen en voor kleur in het voorjaar zorgen.

Oost-Indische kers:. Er zijn wel 90 soorten, zijn eenjarig en worden gezaaid na de winter, zaden oogsten in augustus tot oktober. Bloemen en bladeren hebben kruidige licht peperachtige smaak en zijn lekker in en op salades. Zaden ook als peper te gebruiken.

Salie: heel veel soorten, in paars grijs bont en groen. Heeft een warm plekje in de zon nodig groeit op kalkachtige aarde bijzondere smaak en reuk, niet iedereen houdt er van. Blad plukken voor de bloei dan is de salie het lekkerst, maar kan het hele jaar door, wordt vooral gebruikt in Italiaanse gerechten is ook gefrituurd als chips te gebruiken, niet te veel. Salie boter lekker bij vet vlees, niet te veel van eten. Je kunt het goed drogen en dan verkruiden In de tuin verjaagd het insecten.

Lavendel: Sterk ruikende plant bloemen kunnen gebruikt worden in azijn, sausen, thee, reukzakjes tussen kleding. Op tijd terugsnoeien anders wordt de plant er niet mooier op. stekken door 10 cm lange stengels te planten of splits de plant.

Borage; of komkommerkruid. Bloeit met blauwe bloemetjes die vers te gebruiken zijn in salades en als versiering op soepen. Het jonge blad smaakt licht naar komkommer, fijnhakken en toevoegen aan salades en yoghurt. Vermeerderd zich zelf, of kan gezaaid worden.

Basilicum: is er in verschillende soorten Ook dit kruid heeft losse vochtige grond nodig en een beschutte zonnige plaats. Is dus moeilijk in deze tuin. Alleen te vermeerderen door zaaien. In deze tuin zijn plantjes neergezet. Heerlijk kruid in tomatensalade, aardappelsalade en Italiaanse gerechten.

Kerriepiant: alleen voor de sier is niet te eten. De bloemen kunnen wel gebruikt worden in geurbultjes en bloemenkransen

Bonenkruid: staat het liefst op zonnige plaats, heeft wel veel water nodig. Het wordt gezaaid maar zaait zich zelf ook uit. Smaakt erg lekker bij elke bonensoort. Maar doet het ook goed bij vlees, is te vergelijken met tijm maar is subtieler van smaak. Voeg je dit kruid toe aan een machtige bonenschotel, dan is deze schotel lichter verteerbaar. Vooral de zachte blaadjes oogsten.

Jeneverbes: is vooral in deze tuin sierboompje-plant. groeit langzaam maar gestadig. Bes wordt gebruikt in jenever en in wildgerechten. Jeneverbes heeft een mannelijke of vrouwelijke plant nodig om bessen te verkrijgen.

Engelwortel: Is een plant die vooral in de geneeskunde gebruikt wordt, je kunt het wel eten maar dan alleen de jonge scheuten. Wat bitter van smaak. Wordt als smaakmaker toegevoegd aan o.a. Gin en vermouth.

Marjolijn of Oregano of Marjoraan: namen voor de zelfde plant, ze zijn zeer verwant aan elkaar. Doen het hier goed want heeft droge grond nodig en veel zon. Heeft een peperachtige smaak. Bijen komen graag op de bloemen af. Pluk de jonge bladeren voor gebruik. Kan gedroogd worden of in de vriezer. Wordt veel gebruikt in Italiaanse gerechten. De korte gouden Oregano is een echt pizza kruid en doet het goed in azijn. Alhoewel de bloemen belangrijk zijn voor de bijen, Moeten toch de bloemen verwijderd worden om dit kruid in de gerechten te kunnen gebruiken, de blaadjes blijven anders te klein. Er bestaat ook een wilde soort Marjolein of oregano. Is ook goed in de keuken te gebruiken

Citroenmelisse: Heeft vochtige grond nodig. De plant kun je splitsen of zaaien. Hak verse bladeren en voeg toe aan salades, fruitsalades, pudding, gelei en zet thee van verse bladeren.

Citroenverbena: of Verveine, Komt uit Chili en is niet winterhard, Het kruid maakt geen zaad, dus alleen stekken. Dit kruid heeft de meeste citroenbeleving. Het is heerlijk in de thee.

Mierikswortel: wortel is in een pot in de grond gezet. Kan ook gezaaid worden, smaakt naar mosterd en is heet. Wortel oogsten in oktober. Gebruik in de keuken rasp wat je nodig hebt. Gebruik bij vis bv. Gerookte zalm.

Duizendblad: Van oorsprong wild, wordt ook gekweekt. Het jonge blad kun je eten, ruikt een beetje kamferachtig. Verder wordt het gebruikt in de cosmetica industrie en in geneeskunde. Gekneusde bladeren helpen een bloedende wond te stelpen. Bloemen kleuren van wit naar lichtroze.

Onsterfelijkheidskruid: Onbekend waar het vandaan komt, maar is al heel oud, is goed te stekken. Wordt gebruikt in de geneeskunde in Ginseng drank. Is familie van de komkommer, vers of gedroogd gebruiken in thee, samen met andere kruiden.

Rozemarijn: Deze winterharde plant kan hoog worden en bloeit van maart tot mei heeft graag zon en kalkachtige aarde. Je kunt ze gemakkelijk stekken door ze in stekgrond te zetten. De plant heeft een harsachtige reuk en smaak. In de linnenkast tegen de motten, in het badwater stimuleert het de bloedsomloop. Kook de bladeren voor een haarmassage. In de keuken vooral in kleine hoeveelheden gebruiken is onmisbaar bij lamsvlees en wildgerechten. Is prima in te vriezen.

Laurie: Het zijn jonge plantjes, maar doen het goed. Bladeren kunnen geplukt worden, maar deze plantjes zijn nog erg klein, dus nog even wachten. Ze zijn gedroogd heerlijk in soepen en bij rundvlees, moeten als het gerecht klaar is verwijderd worden.

Hibiscus: is in deze tuin aan komen waaien. Er zijn wel 200 soorten. Wordt vooral medicinaal gebruikt en gewoon om zijn mooie bloemen.

Dragon: van dit kruid zijn 2 varianten. Ze zijn winterhard. De dragon die hier staat is de Russische dragon is bitter van smaak en mist het anijsachtige van de Franse Dragon die erg lekker is. Te gebruiken in azijn, bij vis, in pasta's. In de uiterst rechtse hoek van de tuin staat de Franse soort, nog wel klein, die wel de lekkere smaak van anijs, citroen en peper draagt.

Hysop: Wordt gezaaid in Mei in de volle grond uitlopers kun je het hele seizoen oogsten. De bloemen zijn prachtig blauw, wit of roze en geuren heel lekker ze hebben een licht bittere smaak, de bloem kan in salades verwerkt worden. Dit kruid wordt gebruikt in sterke drank zoals absint en in salades en sausen.

Munt: In deze tuin staan diverse soorten munt, b.v. Variegata, (crème gerand), suaveolens, harige naar appel geurende heldergroen bladeren. vermeerderd zich zelf. De verse blaadjes goed te gebruiken voor thee en in salades.

Tijm: heeft kalkhoudende grond nodig en veel zon. Zeer oud kruid, werd ook gebruikt bij het balsemen van de doden. Vermeerderen door stengel met hiel te stekken in stekgrond. Bladeren oogsten als tijm in volle bloei staat. er zijn wel 18 soorten. Je kunt het drogen en verkruiden dan in potjes. Of in vriezen. Te gebruiken als aftreksel met honing tegen hoestbuien of stomen bij verkoudheid. Voorzichtig met tijmolie deze kan branden op de huid. In de keuken te gebruiken met mate in stoofschotels en bij wildgerechten en soepen.

Wijnruit: Zeer oud kruid werd vooral in de oudheid gebruikt, bij bijvoorbeeld slangen beten. Het werkt door zijn penetrante geur tegen honden en katten in je tuin. Het is een bitterkruid en werkt ook als vet verteerder (zeer kleine hoeveelheid toevoegen bij vet eten)

Goudsbloem: Deze bloemen vind je door de gehele tuin vermeerderen zich zelf door afgevallen zaden. Gebruik ze gekookt voor verf, voor een kleurtje in de boter. Als garnering op salades. Medicinaal zit de Goudsbloem in calendula.

Grote Pimpernel: Geeft mooie grote bloemen van juni tot September Heeft veel water nodig. De blaadjes zijn wel te gebruiken in salades. Maar dit kruid wordt vooral in geneeskunde gebruikt.

Kleine Pimpernel: Zaaït zich zelf uit prachtig blaadjes, blijft laag bij de grond, vooral als garnering te gebruiken, smaakt een beetje nootachtig en naar komkommer. Is goed te combineren met andere kruiden b.v. dragon of munt, kan ook in plaats van sla gebruikt worden.

Koriander: Is een eenjarige plant en moet gezaaid worden, heeft veel water nodig, dus blijft in deze tuin wat achter. De geur is lekkerder dan de smaak in gerechten. Heeft iets van Anijs en sinaasappel. Doe het kruid los bij een gerecht zodat ieder er naar genoeg van kan nemen. Kan bij koolsoorten, visschotels en kerrieschotels.

Dille: eenjarige plant ieder jaar zaaien komt soms spontaan terug. Prachtige bloemen en loof. Bloemen geven zaden. Loof gebruiken vooral bij vis, is licht anijsachtig.

Knoflook-bieslook: deze soort kun je zelf kweken. Een knoflookteentje in weinig water, al na een paar dagen zie je een groen steeltje tevoorschijn komen en kun je het in de grond zetten na 8 cm kun je al gaan oogsten. Laat je het z'n gang gaan dan krijg je prachtige witte bloemen. De bladeren zijn fijngesneden als knoflook te gebruiken. En ook mooi als decoratie evenals de bloemen.

Bieslook: heel bekend kruid in de keuken Kan men zaaien en ook de plant scheuren. Steeds opnieuw afknippen. Is heel goed in te vriezen. Als bieslook wordt verhit verdwijnt de smaak.

Lipia Dulcis: Is een potplant, niet winterhart, is zoeter dan de Stevia, maar niet zo bekend als de Stevia. Prettiger van smaak, heeft een warm beschut plekje nodig. 's Winters binnen zetten. Gebruiken in thee, en fruitpudding als zoetstof.

Stevia: Is ook een potplant, ook wel honingplant genoemd. Vermeerderen door stekken, is eenjarig, maar soms kun je de wortels opnieuw in de aarde steken en kunnen opnieuw gaan groeien tot plant. Te gebruiken als zoetstof. Is minder zoet dan de Lipia Dulcis

Bergamot: Het bergamotkruid wat wij terug proeven in snoepgoed of drankjes, groeit aan een boom als citrusvrucht Dit plantje heeft wel de aromatische geur van Bergamot, heeft prachtige bloemen die je als garnering kunt gebruiken. De bladeren fijnhakken en toevoegen aan sausen op azijn basis.

Roomse Kervel: is iets groter van blad als de gewone kervel, heeft kalkhoudende grond nodig, heeft wel de anijsachtige smaak maar is zoeter. Wordt veel gebruikt in likeuren. Wordt vermeerderd voor zaden.

Ananassalie: afwijkend van alle andere salie's Heeft een vruchtbare bodem nodig, is prima te stekken. Is eigenlijk niet winterhard, maar heeft de afgelopen winter doorstaan. De blaadjes smaken en ruiken sterk naar ananas. Is lekker in de thee, en fijngesnipperd kan het ook meegebakken worden in gebak. De bloem doet het goed in de fruitsalade.

Kamille: Zaait zich zelf uit, kun je ook opnieuw zaaien. Bloemen gebruiken, kun je de hele zomer oogsten. In thee te gebruiken, kan ook samen met citroenmelisse, en rozemarijn. Rustgevende werking.

Daslook: Is een beschermde plant, wordt vermeerderd door de wortels te scheiden en opnieuw uit te planten. Bladeren alleen vers gebruiken, gedroogd verliezen ze kracht en geur. Niet meekoken. Strooi fijngehakt op boterham, soep of aardappelen.

Eet prei in Maart en Daslook in Mei, dan is men het gehele jaar dokter vrij.