

LAVENDEL ZAAI-TIP

Lavendel (*Lavandula officinalis*) is een meerjarig kruid uit het Middellandse-Zeegebied. De prachtig bloeiende, heerlijk geurende, struikachtige planten zijn een prachtige aanwinst in de tuin.

ZAAIEN:

Vanaf april tot juni in een zaibakje binnenshuis in een zaibakje gevuld met zaai- en stekgrond mengsel. Lavendel zaad is erg klein, wij adviseren daarom het zaaisel niet te bedekken met grond, maar licht aan te drukken met de binnenzijde van de hand. Het zaaisel met een plantenspuit licht benevelen met lauwwarm water. Hierna het zaibakje afdekken met huishoudfolie. De optimale opkweektemperatuur is 20°C. Lavendel vraagt een relatief lange kiemduur, minimaal een viertal weken.

Lavendel is een koudkiemer en heeft dan ook een lage temperatuur nodig om te kiemen. Van oorsprong groeit lavendel in de bergen. In de herfst valt het zaad op de grond, waarna het in de loop van de tijd met sneeuw wordt bedekt. Zo overwintert het zaad. In het voorjaar verdwijnt de sneeuw en kan het zaad kiemen. Om dit enigszins na te bootsen, kunt U eventueel de zaden vóór het zaaien een 30 minuten in water laten weken en/of 2-3 dagen vooraf in de koelkast/diepvries bewaren.

Dek het zaibakje af met huishoudfolie en plaats het op een lichte, warme plaats. Zorg er voor dat het zaaisel niet uitdroogt, anders opnieuw benevelen. Als er na 5-6 weken groene scheutjes verschijnen verwijdert u de folie.

VERSPENEN:

Verspenen is het wijder uit elkaar zetten van de plantjes of het verplanten in afzonderlijke potjes. Verspeen de plantjes als hun eerste echte blaadjes verschijnen.

UITPLANTEN:

Verplant ze, na 6 weken, buiten op een zonnige plaats. Plantafstand is 25 x 25 cm. Regelmatig water geven. Lavendel bloeit vanaf het volgende jaar.

VERZORGING:

Om de plant mooi compact te houden is het aan te raden deze te snoeien: dat kan gebeuren na de bloei, waarna er nog voldoende nieuwe scheuten kunnen worden gevormd voor de winter, of in het vroege voorjaar. Lavendel wordt veel gebruikt in combinatie met rozen; de geur houdt mieren en bladluis op een afstand.

GEBRUIK:

Maak bosjes van de gedroogde bloemen of vul er stoffen reukzakjes mee. Plaats deze in de linnenkast of tussen kledingstukken als natuurlijke parfumverstuiver en om motten mee te verdrijven. Maar lavendel is ook in de keuken toe te passen : jonge blaadjes kunnen worden gebruikt bij de bereiding van lams- of schaapvlees, in visgerechten en stoofschotels. Thee bereid van blad en stengels werkt rustgevend.

VEEL SUCCES EN TUINPLEZIER.

