

7) Laurier(*Laurus nobilis*).



Kweken: Laurier kan uit zaad of stekken worden gekweekt, dit is echter niet eenvoudig. Eventuele ondergrondse uitlopers kunnen voorzichtig van de moederplant worden afgesneden en opgepot.

Plaats: Plant Laurier in de volle zon op een warme beschutte plek in voedselrijke, goed afwaterende grond. Laurier kan heel goed in een pot of kuip worden gekweekt. Let er wel bij Laurier in een pot opdat de grond niet uitdroogt, een laagje van bv houtsnippers op de potgrond zorgt ervoor dat de aarde voldoende vochtig blijft.

Gebruikte delen: Laurierblaadjes geven een intense smaak aan bouillons, soepen, stoofschotels en gepocheerde vis.

Gebruik in de keuken: Laurier is het belangrijkste onderdeel van het klassieke "bouquet garni" samen met tijm en peterselie. De blaadjes zijn ook lekker in custard of rijstpudding. Gedroogd laurierblad is minder sterk van smaak dan verse blaadjes.

Medicinaal gebruik: Een infusie van laurierblad maakt men met 20 gram bladeren op één liter kokend water, die men 10 minuten laat trekken. Men drinkt daarvan een 3 tal tassen per dag. Voor de smaak voegt men er tijmolie bij het wordt beschouwd als een preventief en curatief middel voor hoest en griepoestanden, dat ontsmettend en stimulerend werkt.