

Lavendel in bad, in de kast én op je bord

Ik heb een vrij formele tuin. Dat past wel bij een huis midden in de stad. Geschoren buxus- en taxushagen met weelderige borders. In het midden een rond perk. De zachtroze roos *Lady of the Dawn* met haar gele hartje kleurt prima bij het grijs en blauw van de lavendel. De tuin ligt pal op het zuiden en lavendel koestert zich graag in warmte en droogte. In die zonnige stilte

hoor ik vaak horden gonzende bijen afkomen op deze trekpleister van lavendelgeur en kleur.

De bijen maken er zoete honing van, die geneeskrachtig is. De Romeinen en Grieken kenden al de bacteriedodende werking van de lavendel. Ze verdreven er de luizen mee uit hun kleren en sprenkelden lavendelwater in hun huizen en straten om insecten te verjagen. Nu wordt in Zuid-Frankrijk

lavendel gekweekt voor de parfumindustrie. Honderd kilo voor een onbetaalbare liter olie. De echte *lavandula angustifolia* of *lavandula officinalis* is ook een heerlijk keukenkruid. Probeer maar eens *Herbes de Provence*-dressings, maar niet te veel, want dan gaat uw eten naar zeep smaken. Er is ook lavendelijs, -azijn en -thee. Als u de bloemetjes fijn hakt en vlak voor het serveren toevoegt aan vis, lamsvlees, salades, stoofpotten, fruitdesserts of gebakken aardappeltjes, eet u lekker én mooi. Na zo'n maaltijd waan ik mij al rustig in bad met lavendelolie. Sinds de oudheid wordt die als een kalmerend middel gebruikt, dat ook wondjes ontsmet. Ik ruik mijn schone pyjama en hemdje al in de kast. Elk jaar stuurt een vriendin uit Zuid-Frankrijk mij een geborduurd lavendelzakje voor in mijn klerenkast. Heel lief én praktisch! Maar nu eerst nog even de tuin in en daarna schilderen – dat is ook genieten geblazen. ❀

Janneke Brinkman-Salentijn



Geniet elke maand van de prachtige aquarellen van illustratrice en biologe Janneke Brinkman-Salentijn.



Janneke Brinkman-Salentijn
www.jannekebrinkmansalentijn.nl