

Lavendel

Lavandula angustifolia



Lavendel er en populær haveplante, kendt for sin duft og sine lilla blomster.

Den er hjemmehørende ved Middelhavet, hvor den dyrkes intensivt som led i parfumeindustrien omkring den sydfranske by Grasse.

Medicinsk har den været drukket som te mod diarre og hovedpine. Tilsat badevand skulle den lindre gigt.

Lavendelolje på hovedpuden fremmer en god søvn og modvirker stress

Lavendelolje er mildt antiseptisk og virksom på sår og brandvabler.

Duftposer lagt mellem vintertøjet

modvirkede at tøjet kom til at lugte hengemt i løbet af vinteren.

Lavendelolje anvendes som duftstof i parfumer, sæbe og kosmetik, og menes at lindre depression og menstruationsbesvær.

Duften af lavendel forbindes af og til med enlige kvinder, gammeljomfruer, pebermøer og andre ringeagtede eksistenser, der for godt 100 år siden fristede en tilbagetrukket tilværelse uden stemmeret og arveret og social status.

Afbrændt lavendel holder Fanden fra døren!

Lotion med lavendelolje virker celfornyende og er virksomt mod uren hud.

Tro mod sin sydlige herkomst, foretrækker lavendel en solrig ret tør vokseplads, der dog gerne må være sandet. Den formerer sig ved frø, undertiden på voksestedet. Stiklinger kan klippes i løbet af sommeren.

Forskellige sorter af lavendel forhand-

Middelalderhaven fakta:

Lavendel er en berømt lægeplante, i Middelalderhaven vokser den i bedet med:

Tema: Kosmetikplanter

les i supermarkeder og på planteskoler. I de senere år er arten Lavendel stoechas blevet meget populær under navnet 'sommerfugle lavendel' eller 'fransk lavendel'. Den almindelige sort 'angustifolia' er den sort der avles industrielt for oljens skyld. Denne sort er mere vinterhårdfør end nyere sorter.

Lavendel egner sig godt til kanter og krukker og er forholdsvis let at dyrke. Med sin duft, sine farver og sin beroligende virkning er det dens popularitet yderst forståelig.

Alle plantens overjordiske dele er dækket af aromatiske kirtler, der sidder tættest i blomsterne. Den afblomstrede plante udsender fortsat en kraftig duft. De afblomstrede stilke kan

afklippes og busken formes.

Lavendel kan bruges som krydderi. I kager og på grillmad passer den lidt skarpe og aromatiske smag glimrende. Lavendelsukker til småkager er også godt.

Lavendelsukker til te og småkager, kan fremstilles, ved at overhælde blomsterne med sukker og lade det stå og trække i et solvendt vindue nogle dage.

