



Thymus vulgaris 'Compactus'

Echte tijm

Gebruik in de keuken: Kwa gebruik is er geen verschil met de gewone soort. Wel zorgt zijn compactere vorm ervoor dat het aroma iets sterker geconcentreerd is. Zowel de bladeren als de bloemen kunnen vers gegeten worden in salades, of als smaakmaker in honing, azijn, olie, kruidenboter, vullingen, stoofpotjes en thee.

Geneeskrachtige werking :

Thee van de bladeren wordt aangeraden bij hoest, verkoudheid en hoofdpijn. Tijm is sterk slijmoplossend. Tijmolie werkt vooral versterkend bij verslapte spieren, reuma en verstuikingen. In honing of suikersiroop is het een heel goed middel tegen hoest, darminfecties en diarree. De etherische olie kan voor sommigen sterk prikkelend zijn en zowel huid- als slijmvliesirritaties veroorzaken.





Kenmerken

Bloemkleur	Lilaroze
Bloeiperiode	mei - juni - juli
Bladkleur lente	Goud
Bladkleur zomer	Goud
Bladkleur herfst	Goud
Bladkleur winter	Goud
Winterbeeld	Wintergroen
Schorskleur	Bruin
Groeivorm	Bolvormig Rond
Groeikracht	Langzaam
Hoogte volgroeide plant	0.20 tot 0.30 m
Standplaats	Zon - Halfschaduw
Aantal per vierkante meter	9
Aantal per lopende meter	3
Snoeiperiode	Na de bloei
Te gebruiken potgrond	Potgrond voor Groenteplanten & Kruiden
Aanbevolen plantvoeding	Organische meststof voor groenten & fruit
Gebruikswaarde	Borderbeplanting - Kruiden & keuken - Rotstuijn - Tussen stapsteen



Fotogalerij

