



Borago officinalis

Komkommerkruid

Gebruik in de keuken : De jonge blaadjes hebben een frisse komkommersmaak. Fijngehakte blaadjes zijn een delicatessen in salades, yoghurt of zachte kaas en in mayonaise. Ideaal voor zoutarme diëten. In sommige streken wordt zelfs de gehele plant als groente gegeten. De bloempjes (blauwe kroon en meeldraden) zijn eetbaar en hebben een zoete, frisse smaak. Deze worden als versiering gebruikt in komkommersla en op aperitiefhapjes. De bloempjes kunnen ook ingevroren worden in ijsblokjes.

Geneeskrachtige eigenschappen :

Thee van de nog niet bloeiende toppen werkt water- en zweetafdrijvend. Het is een opwekkend kruid dat positief werkt op de humeur. Het werkt tevens ontstekingswerend en wordt gebruikt bij nierontsteking. Het stimuleert de melkproductie. Een kuur van komkommerkruid is aangeraden bij mensen die sterk verzwakt zijn door ziekte.

Centrifugeer de gehele plant en vries het sap in in een ijsblokjesvorm. Drink iedere dag een glas fruit- of groentesap met één zo'n ijsblokje eraan toegevoegd. Dit zal zeer versterkend werken.





Kenmerken

Te gebruiken potgrond	Potgrond voor Groenteplanten & Kruiden
Aanbevolen plantvoeding	Organische meststof voor groenten & fruit

Fotogalerij

