



Calendula officinalis

Goudsbloem

Gebruik in de keuken : De bloemblaadjes zijn eetbaar en worden in de keuken gebruikt ter vervanging van saffraan. De smaak is iets minder scherp, maar het heeft ook die typische gele saffraankleur. Het wordt gebruikt in rijst, zachte kaas, yoghurt, boter, cake en zoete broden. Ook voor de garniering van fruitsalades. De bloemblaadjes worden ook gebruikt voor de bereiding van goudsbloemolie.

Geneeskrachtige eigenschappen :

Dit kruid heeft een antiseptische, ontstekingsremmende, wondhelende en huidherstellende werking.

Thee van goudsbloem werkt bloedzuiverend en is goed bij geelzucht, leverziektes en dikke darmontsteking. Een aftreksel (sterke thee) in het voetbadje gecombineerd met goudsbloemzalf werkt bij voetschimmels.

Tinctuur van goudsbloem is een ideaal gorgelmiddel bij keel- en tandvleesontsteking. Als wondontsmettingsmiddel wordt goudsbloemtinctuur aangelengd met water.

Goudsbloemzalf wordt vooral aangewend bij spataders, brandwonden en het verbetert de bloedcirculatie in de huid. Ideaal voor winterhanden.

Goudsbloemolie voor massages of voor bereiding van zalf wordt op een zelfde manier bereid als St. Jansolie.





Kenmerken

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

Fotogalerij

