



Foeniculum vulgare 'Purpureum' *

Rode venkel

Gebruik in de keuken : Deze brons-purperen soort heeft een grotere sierwaarde dan de groene soort. Hij kan evengoed gebruikt worden in de keuken. De jonge bladeren en de zaden hebben een anijssmaak. De jonge bladeren worden rauw in salades gebruikt of meegekookt bij vis. De zaden worden gebruikt voor de bereiding van sauzen en kunnen ook toegevoegd worden aan cakes of brood. Populaire smaakmaker van likeuren en geurstof voor zeep en cosmeticaproducten. De bloemen lokken bijen en vlinders.

Geneeskrachtige eigenschappen :

Venkelthee wordt gemaakt van de zaden. Dit werkt bevorderend op de spijsvertering. Ideaal wanneer je last hebt van krampen en darmgassen. Venkelthee wordt ook aangeraden bij baby's en stimuleert bij borstvoeding de melkgift.

Het kauwen van de zaden werkt eetlust verdrijvend, dus interessant voor wie wil diëten.

Kenmerken

Te gebruiken
potgrond

Potgrond voor
Groenteplanten & Kruiden

Aanbevolen
plantvoeding

Organische meststof voor
groenten & fruit



Fotogalerij

