

Lavendelblüten TOP



Produkteinformation

Familie:	Lippenblütler
Heimat:	Mittelmeerraum
Typische Merkmale:	Lanzettliche Blätter und stark duftende Blüten

Der Lavendel wächst hauptsächlich im Westlichen Mittelmeergebiet. Der Lavendel ist ein bis zu ein Meter hoher Halbstrauch mit lanzettlichen, silbriggrauen Blättern und kleinen lavendelblauen Blüten in ährenförmigen Blütenständen. Der kommerzielle Anbau - zur Ölproduktion für die Parfüm- und Kosmetikherstellung - hat sich auch in andere Gebiete wie in Osteuropa ausgebreitet.

Lavendelblüten enthalten 1-3 % ätherische Öle. Der Gattungsname „Lavendel“ kommt aus dem Lateinischen „lavare“ (waschen) da man das Kraut gern dem Waschwasser oder dem Bade zusetzte. Im 12. Jh. wird er von Hildegard von Bingen erwähnt und als heilkräftig bezeichnet. Schon bei den alten Ägyptern wurde der Lavendel als Parfüm und Räucherbestandteil genutzt. Die Römer und Griechen verwendeten den Lavendel als Badezusatz. Lavendelblüten in der heutigen Küche: sie verfeinern Saucen, Suppen, Fisch, Hackfleisch- und Eintopfgerichte.

Dieser Lavendel TOP ist PhEur Klassifiziert, d.h. diese Blüten eignen sich um in Lebensmitteln verarbeitet zu werden. Lavendelblüten in den Speisen ergibt nicht den starken, bekannten Duft der Pflanze, sondern einen leicht würzigen Geschmack. Wichtig: nicht zu viel Lavendel begeben.

Anwendung

- ❖ Herstellung von Lavendelzucker & Lavendelsalz
- ❖ Beigabe zu Desserts und Speisen
- ❖ Herstellung von Lavendelsirup
- ❖ Potpourri & Duftschale
- ❖ Zur Zubereitung von Lavendeltee
- ❖ Bade- oder Saunazusatz
- ❖ Herstellung von Badesalz und Lavendelöl

Besondere Tipps

Auf den folgenden Seiten finden Sie interessante Informationen rund um den Lavendel wie Kochrezepte und andere Anwendungen mit Lavendelblüten. Viel Spass beim lesen.

Lavendel Fotogalerie



Die Lavendelblüte fängt ca. im April/Mai an zu Wachsen.



Gegen Anfang Juni hat die Blüte schon eine beachtliche Grösse erreicht.



Ca. gegen Mitte/Ende Juni gehen die Blüten auf.



Ab Juli ist die Lavendelblüte voll ausgereift. Lavendel ist bei den Bienen und Hummeln sehr beliebt.



Lavendel im Hochsommer in voller Blüte.

Fotos von Lucia Moulin-Gallego / 2013

Rund um den Lavendel

Erfrischendes Sommerdessert mit Lavendelblüten

Zutaten: 250 g Mascarpone, 180 g Nature Yoghurt, 100 g Zucker, 2 dl Vollrahm, ½ Esslöffel Lavendelblüten TOP, Erdbeeren, Minzeblätter, Schokoladenstreusel

250 g Mascarpone, 180 g Nature Yoghurt und 100 g Zucker zusammen verrühren. 2 dl Vollrahm zu Rahm schlagen und unter die Masse ziehen. ½ Esslöffel Lavendelblüten TOP dazu geben.

Die Creme dann ca. für 3 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.

Vor dem Servieren die Creme in Schalen verteilen und dann mit Erdbeeren, einem frischen Minzeblatt und etwas Schokoladenstreusel dekorieren. Bon Appetit!



Wohltuender Lavendeltee

Für den Lavendeltee 1-2 Teelöffel Lavendelblüten TOP (je nach Stärke) mit 250 ml kochendem Wasser ansetzen. Das Ganze ca. 10 Minuten ziehen lassen und dann abseihen. Noch etwas Zucker dazu geben und den Lavendeltee genießen.

Hinweis: Man sollte den Lavendeltee nicht überdosieren, da sonst der Magen oder Darm gereizt werden könnten.



Rund um den Lavendel

Lavendelzucker

Nehmen Sie ein gut schliessendes Marmeladeglas und ca. 2 Esslöffel Lavendelblüten TOP. Diese mit dem Mörser zerkleinern und mit dem Zucker gut vermischen. Füllen Sie den Zucker in das Glas. Es sollte ein ca. eine Woche im Glas ruhen damit der Zucker das Lavendelaroma gut annimmt. Lavendelzucker passt hervorragend zu Tee oder zum Verfeinern von Nature Yoghurt und Desserts.

Als Alternative können Sie auch die ganzen Lavendelblüten mit dem Zucker gut vermischen und in das Marmeladeglas abfüllen. Nach ca. einer Woche können Sie den Zucker mit einem Sieb sieben um so die ganzen Blüten zu entfernen.



Lavendelsalz

Nehmen Sie ein gut schliessendes Marmeladeglas und ca. 1 Esslöffel Lavendelblüten TOP sowie Meersalz. Die Blüten mit dem Meersalz gut vermischen und in das Glas geben. Das Salz mit den Lavendelblüten sollte ca. eine Woche im Glas ruhen damit das Salz das Lavendelaroma gut annimmt. Nach ca. einer Woche können Sie dann das Salz mit den Blüten in eine Salzmühle umfüllen.

Lavendelsalz passt gut zu sommerlichen Gerichten wie Salate und zum Würzen von Fleisch- und Fischgerichten. Bon Appetit!



Rund um den Lavendel

Lavendelbad

Für ein entspannendes Lavendelbad benötigen Sie:

2 Esslöffel Lavendelblüten TOP und 1 Liter Wasser. Die Blüten werden in einem Topf mit 1 Liter kochendem Wasser übergossen und ca. 10 Minuten ziehen gelassen.

Danach den Sud durch ein Sieb ins Badewasser geben. Das Badewasser sollte die gewohnte Temperatur haben. Abends angewendet wirkt es wärmend und beruhigend.



Lulu's Lavendel-Shop
Lucia Moulin-Gallego, Bruderholzstrasse 96, 4104 Oberwil BL
info@duftkissen.ch
www.duftkissen.ch