



KAMILLE


WOLLIGE MUNT

WINTER-POSTELEIN


WILDE MARJOLEIN

✂️ SMAAKMAKERS ✂️

KAMILLE



MEI-SEP



KAMILLE

Deze mooie bloemetjes zijn lekker in de thee. Ook remt kamille ontstekingen en helpt het tegen kiespijn.

WOLLIGE MUNT


KAMILLE

WINTER-POSTELEIN


WILDE MARJOLEIN

✂️ SMAAKMAKERS ✂️

WOLLIGE MUNT



JUL-SEP



WOLLIGE MUNT

De wollige munt smaakt fris. Je kan hier thee van zetten en ermee koken. Je vindt munt in de supermarkt, maar ook gewoon in de stad!

WINTERPOSTELEIN

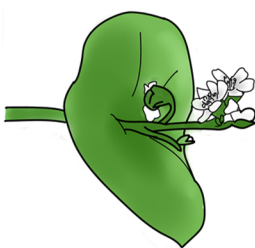
KAMILLE

WOLLIGE MUNT


WILDE MARJOLEIN

✂️ SMAAKMAKERS ✂️

WINTERPOSTELEIN



APR-JUN



WINTERPOSTELEIN

Winterpostelein is lekker in een salade of stampot. Kou schrikt deze plant niet af: hij kan zelfs leven als het flink vriest!

WILDE MARJOLEIN


KAMILLE

WOLLIGE MUNT


WINTER-POSTELEIN

✂️ SMAAKMAKERS ✂️

WILDE MARJOLEIN



JUL-SEP



WILDE MARJOLEIN

Dit kruid is ook bekend als oregano. Italianen en Grieken gebruiken het veel in de keuken. De plant ruikt erg sterk. Volg je neus en zoek hem buiten eens op!