

Zaai!

Leven met kruiden



Laat kruiden groeien in je keuken en je tuin.



Kruidenplanten uit de supermarkt: zo hou je ze langer in leven

Als kok geniet je natuurlijk het meest van zelfgekweekte kruiden. Toch grijpen velen van ons soms naar kruidenplanten uit de supermarkt. Helaas leven deze plantjes vaak niet lang in de vensterbank of op het aanrecht. Wist je dat je ze eenvoudig een langer leven geeft? We leggen je graag uit waarom deze vaak snel doodgaan en hoe je ze scheurt en verpot of buiten in de grond zet voor een langer leven.

[Meer tips](#)

Laurier: de winnaar onder de kruidenplanten

Laurier werkt ontstekingsremmend, bevordert de spijsvertering en geeft een diepe smaak aan stoofschotels. En mocht je nou heel erg van thee houden? Het is ook heerlijk in je thee.

[Ontdek de magie van laurier](#)



Hoe hou ik mijn basilicumplantje in leven?

Basilicum is de aanvoerder van de kruiden in veel gerechten. Je kent hem van de Italiaanse keuken en zijn heerlijke geur. Het teleurstellende feit dat hij alweer slap gaat hangen na 1 of 2 keer knippen is wel jammer. Toch geen zorgen, met deze 5 slimme tips zorg je ervoor dat je het hele jaar door verse basilicum in huis of tuin hebt.

[Ga voor verse basilicum](#)

Zelf gember kweken

Als je denkt dat een cactus langzaam groeit, dan heb je nog nooit gember in een pot gezien. Die groeit pas traag. En toch is het leuk om het een keer te proberen: zelf een gemberplant te kweken, met een biologische knol uit de supermarkt. En als het je lukt, heb je een prachtige plant in huis staan.

[Kweek nu!](#)



Startpagina

Meer tips? Lees elke dag nieuwe praktische tips en leuke verhalen op [Startpagina.nl](#)!