



	Jan	Feb	Maart	April	Mei	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dec
Wilde knoflook			■	■								
Basilicum	■	■			■	■	■	■	■	■		
Bonenkruid						■	■	■	■			
Brandnetel				■	■	■						
Dille				■	■	■	■	■				
Dragon						■	■	■				
Kervel					■	■	■	■				
Koriander	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Tuinkers	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Lavas				■	■	■	■	■				
Laurier	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Marjolein								■	■	■		
Munt							■	■	■			
Oregano					■	■	■	■	■			
Peterselie	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Rozemarijn					■	■	■	■				
Salie					■	■						
Bieslook	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Tijm					■	■	■	■	■			
Lievevrouwebedstro				■								
Citroen melisse					■	■	■	■				

Deze kalender is bedoeld om een overzicht te geven van wanneer welke kruiden beschikbaar zijn. Houd er altijd rekening mee dat de kruiden verschillen in hun teelt en verzorging. Sommige kruiden kunnen niet alleen in de tuin worden gekweekt, maar bloeien ook heerlijk in een pot bij het keukenraam.

## Onze Tip:

De meeste kruiden kunnen ook ingevroren worden, gewoon wassen, droogdeppen, fijnhakken en kleine bakjes vullen. Oregano en tijm moeten beter gedroogd worden, omdat ze een aanzienlijke hoeveelheid aroma verliezen door bevroering.

