

### Algemene informatie

Lavendel staat bekend om haar rustgevende en ontsmettende werking. Het kruid is enorm veelzijdig en kan medicinaal en cosmetisch gebruikt worden. Voorbeelden van gebruik zijn in badwater, in zepen en crèmes, ontspannende geurzakjes, massageolie, bodymist en nog veel meer.

### Recept lavendelolie

Lavendelolie is een hele fijne olie waar je diverse dingen mee kunt doen. Je kunt het bijvoorbeeld direct gebruiken als een ontspannende huidolie, parfum of massageolie. Of je kunt deze olie gebruiken als ingrediënt voor het zelf maken van crèmes, lotions en zepen.

#### Benodigheden:

- 4 delen basisolie, bijvoorbeeld zonnebloemolie of amandelolie. Kies een olie die past bij je huidtype
- 1 deel gedroogde lavendel
- glazen potje. Strooi de lavendel in een potje en giet daarop de gewenste hoeveelheid olie. Sluit het potje af met het bijbehorende deksel.

Vervolgens laat je de plantenstoffen in de olie trekken, dit wordt ook wel macereren genoemd. Je kunt kiezen tussen de volgende methoden:

- Zonnemethode: zet het potje op de vensterbank in de zon en laat het daar 6 weken staan.
- Au-bain Marie: wanneer je een au-bain-Marie pan hebt of een sous-vide apparaat, dan kun je het potje in het water plaatsen in het apparaat en deze 48 uur laten staan op een temperatuur van minimaal 40 graden tot maximaal 50 graden Celsius. Na het laten intrekken zeef je de plantendelen uit de olie. Als zeef kun je een koffiefilter, kaasdoek of hydrofiel doek gebruiken dat je in een aardappelpers of een vergiet legt. Giet daarin de olie met de plantendelen en knijp of druk de olie uit. Voorzie het potje van een etiket zodat je de naam van de olie en de productiedatum en houdbaarheidsdatum kunt noteren. Gebruik als houdbaarheidsdatum de datum van de olie. Zorg dat je olie nog vers genoeg is om lang genoeg van de lavendelolie te kunnen genieten.

### Achtergrond & geschiedenis

In Zuidoost-Frankrijk zijn er tot op heden kleine lavendelboeren die samen een coöperatie vormen en zodoende de kleine lavendelvelden kunnen bewerken, oogsten en in plaatselijke en primitieve stokerijen de olie uit de planten persen. Hiertoe wordt het geoogste gewas met de hand in roestvrij stalen ketels gedaan, waarna er een met beton gevulde tractorband bovenop wordt gelegd. Dit gewicht is precies op maat van de binnendiameter geprepareerd.

Hierna wordt de ketel hermetisch afgesloten met een zwaar deksel. De ketel wordt dan van buitenaf verwarmd door een oven, die gestookt wordt met reeds geperste planten. Vervolgens wordt er heet water (ook op temperatuur gebracht door het stoken met reeds geperste planten) in de ketel geperst waardoor de druk, hitte en het hete water stoom ontstaat die de olie losmaakt uit de planten.

De olie en het water worden door een korte pijpenconstructie geleid en opgevangen in een ketel waar aan de bovenkant een eenvoudig scheidingsfilter geplaatst is. De olie wordt door de gezamenlijke eigenschappen van het water én de olie bijna automatisch gescheiden en de olie is klaar om gebotteld te worden.

