

De kumquat is een klein citrus vruchtje en wordt ook wel dwerg sinaasappel genoemd. Rond de kerstperiode zul je hem in de supermarkten of bij de betere groenteman kunnen vinden. Men eet hem met schil en al en daardoor smaakt hij iets wat bitter. Het lijkt alsof je gewoon sinaasappelschil aan het eten bent. Hij wordt veel in desserts gebruikt gesuikerd of gecarameliseerd. Ook wordt er likeur van gemaakt. Hij heeft veel overeenkomsten met de wild Orange die we kennen.

Red manderin. Yes wat ben ik gaan stuiteren toen ik zag dat deze op de markt kwam! Dit is een behoorlijke zeldzame vrucht we zien hem echt heeeeel weinig ik ben hem pas een paar keer tegen gekomen op vakbeurzen. Qua smaak heel zoet en doet wat denken aan de bloedsinaasappel qua smaak. Hij heeft heel overeenkomsten met de Romeinse kamille die we kennen. En is super goed in te zetten bij drukke kinderen met "stuiterballen gedrag" werkt ook mooi in combinatie met romeinse kamille. Hij werkt fantastisch op de huid zeker in combinatie met andere huidolien zoals juniper Berry, Frankincens, myrhh en alle bloemenolien. Daarnaast veilig te gebruiken tijdens zwangerschap en met kokosolie preventief smeren om striae tegen te gaan

Clementine of te wel "de sinterklaas manderijn" het kan bijna niet anders dan dat doterra deze uit Spanje vandaan heeft omdat daar de beste kwaliteit clementine mandarijnen worden gekweekt. Maar daar ga ik nog even navraag over doen. Clementine staat bekend om zijn super zoete smaak en karakistieke geur. Op moment dat sinterklaas aankomt in Nederland zijn deze mandarijnen weer vol op verkrijgbaar. Fantastisch om tijdens koken te gebruiken, in je yoghurt en in je drankjes.

Deze 3 zijn heerlijk in bruiswater om zo je eigen 'gezonde' limonade te maken.