

Lavendelöl selbst herstellen:



Das braucht man dazu:

- frischen oder getrockneten Lavendel (darauf achten, dass die Pflanzenteile gesund sind)
- saubere, verschließbare Gläser
- Olivenöl
 - ist sehr gut für die Hautpflege geeignet
 - zieht schnell ein
 - wirkt wundheilend
 - pflegt
 - ist lange haltbar

Schritt für Schritt - Anleitung:

	1. Frische, nicht gewaschene Kräuter 2-3 Tage trocknen lassen (so reduziert man den Wassergehalt der Pflanze. Das wirkt sich positiv auf die Haltbarkeit aus)
	2. Kräuter in kleine Stücke schneiden (die Stiele und Blätter kann man auch mit verwenden)
	3. Kräuterteile in das Glas schichten
	4. Mit dem Olivenöl aufgießen. Die Kräuter sollen bedeckt sein. 5. Mit dem Deckel verschließen
	6. 2-4 Wochen an einen dunklen, warmen Platz stellen - Regelmäßig schütteln (um Schimmelbildung vorzubeugen)

... danach kann man das Öl durch einen Papierfilter gießen und in dunkle Gläser abfüllen
Es sollte dann kühl und dunkel aufbewahrt werden.
Haltbarkeit: siehe Haltbarkeitsdatum des Olivenöls.