



SAFLAX®



Tips



© Risacher - CC-BY-SA-3.0

Ocimum basilicum

	 Български	BG	 2		 Malti	MT	 5
	 Dansk	DK	 2		 Nederlands	NL	 5
	 Deutsch	DE	 2		 Norsk	NO	 6
	 English	UK	 2		 Polski	PL	 6
	 Eesti	EE	 3		 Português	PT	 6
	 Suomalainen	FI	 3		 Românesc	RO	 6
	 Français	FR	 3		 Svenska	SE	 7
	 Ελληνική	GR	 3		 Slovensky	SK	 7
	 Gaeilge	IE	 4		 Slovenski	SI	 7
	 íslenskur	IS	 4		 Español	ES	 7
	 Italiano	IT	 4		 Český	CZ	 8
	 Hrvatski	HR	 4		 Türkçe	TR	 8
	 Latviešu	LV	 5		 Magyar	HU	 8
	 Lietuvių kalba	LT	 5		 日本語	JP	 9



Тайландски босилек

Ocimum basilicum

Вкусно пилешко къри и екзотична супа с фиде

Тайландският босилек е основна съставка във все по-популярната далекоизточна кухня на Тайланд и Виетнам. Леко сладкият вкус на ароматните листа върху тъмни виолетови стъбла напомня на анисон и женско биле. Неговите издънки могат да бъдат пряно събрани през цялото лято. Тайландският босилек също е визуално удоволствие, защото листата му контрастират красиво със съцветията и техните розово-лилави цветя. Вкусът на тайландския босилек се различава значително от европейските сортове. В Азия се използва като подправка към салати или към риба и много пилешки ястия, както и към къри ястия с кокосово мляко. Листата се добавят или цели, или нарязани на малки парчета в края на времето за готвене, за да могат да развият пълния си аромат. Тайландската кухня също познава пържените листа като пикантна гарнитура към пържена риба, а пикантният вкус на виетнамската супа с юфка се основава основно на тайландски босилек. **Естествено местоположение:** Тайландският босилек първоначално идва от Тайланд и Малайзия. **Успешно отглеждане:** Отглеждането на закрито е възможно цялгодишно. Натиснете леките семена само малко върху влажна почва за саксии и ги покрийте само леко с почвения субстрат, тъй като стевията се нуждае от светлина, за да покълне. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане, първите разсад се появяват след една до две седмици. **Най-доброто местоположение:** Тайландският босилек обича слънчеви до частично сенчести места. Поради чувствителността му към замръзване, трябва да се поставя на открито само в средата на май. **Оптимална грижа:** Не дръжте тайландския босилек прекалено влажен. Ако саксията с билки е навън през лятото, трябва редовно да я проверявате за охлюви. Между другото, не трябва да изсушавате листата, тъй като те губят аромата си толкова бързо. Замразяването също не се препоръчва, тъй като листата са много кашави след размразяване. **През зимата:** Тайландският босилек е едногодишен и ще умре веднага щом настъпят зимните месеци.



Thai basilikum

Ocimum basilicum

Lækre kyllingekarryretter og eksotisk nudelsuppe

Thai basilikum er en vigtig ingrediens i det stadig mere populære fjernøstlige køkken i Thailand og Vietnam. Den lidt søde smag af de duftende blade på mørke, violette stængler minder om anis og lakrids. Dens skud kan høstes frisk hele sommeren. Den thailandske basilikum er også en visuel fornøjelse, fordi dens blade står i smuk kontrast til blomsterstandene og deres pink-lilla blomster. Smagen af thailandsk basilikum adskiller sig væsentligt fra de europæiske varianter. Den bruges i Asien som krydderi i salater eller til fisk og mange kyllingeretter samt til karryretter med kokosmælk. Bladene tilsættes enten hele eller skåret i små stykker i slutningen af kogetiden, så de kan udvikle deres fulde aroma. Det thailandske køkken kender også stegte blade som et krydder tilbehør til stegt fisk, og den krydrede smag af en vietnamesisk nudelsuppe er i det væsentlige baseret på thailandsk basilikum. **Naturlig beliggenhed:** Thai basilikum kommer oprindeligt fra Thailand og Malaysia. **Succesfuld dyrkning:** Indendørs dyrkning er mulig hele året rundt. Tryk de lette frø kun lidt ned på fugtig pottejord og dæk dem kun lidt med jordsubstratet, da steviaen skal have lys for at spire. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på den voksende jord. Gør dyrkningskarret lyst og varm ved 20 til 25° Celsius. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforstøver), men ikke våd. Afhængigt af væksttemperaturen vises de første frøplanter efter en til to uger. **Den bedste beliggenhed:** Thai basilikum elsker solrige til delvist skyggefulde steder. På grund af frosthølsomheden bør den først placeres udendørs i midten af maj. **Optimal pleje:** Hold ikke den thailandske basilikum for fugtig. Står urtepotten udenfor om sommeren, bør du jævnligt tjekke den for snegle. I øvrigt skal du ikke tørre bladene, da de er detmister hurtigt deres aroma. Frysning kan heller ikke anbefales, da bladene er meget grødede efter optøning. **Om vinteren:** Thai basilikum er en etårig og vil dø ud, så snart vintermånederne sætter ind.



Thai - Basilikum

Ocimum basilicum

Leckere Hähnchen Currys und exotische Nudelsuppe

Thai Basilikum ist ein wesentlicher Bestandteil der immer populärer werdenden fernöstlichen Küche Thailands und Vietnams. Der leicht süßliche Geschmack der an dunklen, violetten Stängeln sitzenden, duftenden Blätter erinnert an Anis und Lackritze. Seine Triebe können den ganzen Sommer über frisch geerntet werden. Auch optisch ist das Thai Basilikum durchaus ein Genuss, denn seine Blätter kontrastieren wunderschön mit den Blütenständen und ihren rosa-lila Blüten. Thai Basilikum unterscheidet sich geschmacklich deutlich von den europäischen Sorten. Man verwendet es in Asien als Würze im Salat oder zu Fisch und zu vielen Hähnchengerichten sowie für Currygerichte mit Cocosmilch. Die Blätter werden dabei ganz oder klein geschnitten erst zum Ende der Garzeit beigegefügt, damit sie ihr volles Aroma entfalten können. Die thailändische Küche kennt auch frittierte Blätter als würzige Beilage zu gebratenem Fisch und auch der würzige Geschmack einer vietnamesischen Nudelsuppe basiert wesentlich auf Thai Basilikum. **Naturstandort:** Thai Basilikum stammt ursprünglich aus Thailand und Malaysia. **Anzucht:** Die Anzucht im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Drücken Sie das leichte Saatgut nur ein wenig auf feuchte Anzuchterde und bedecken Sie es höchstens nur ganz wenig mit dem Erds substrat, da es sich bei der Stevia um einen Lichtkeimer handelt. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach ein bis zwei Wochen. **Standort:** Thai Basilikum liebt sonnig bis halbschattige Standorte. Aufgrund ihrer Frostempfindlichkeit sollte sie erst Mitte Mai ins Freie gestellt werden. **Pflege:** Halten Sie das Thai Basilikum nicht zu feucht. Wenn der Kräutertopf im Sommer im Freien steht, sollten Sie ihn regelmäßig auf Schnecken kontrollieren. Trocknen sollten Sie die Blätter übrigens nicht, da sie so schnell ihr Aroma verlieren. Auch Einfrieren ist nicht empfehlenswert, da die Blätter nach dem Auftauen sehr matschig sind. **Im Winter:** Thai Basilikum ist einjährig und stirbt ab, sobald die Wintermonate einsetzen.



Thai Basil

Ocimum basilicum

Delicious chicken curries and exotic noodle soups

The Thai Basil is a main component in the more and more popular far-eastern cuisine of Thailand and Vietnam. The light sweet taste of the aromatic leaves that grow on dark, purple stalks, reminds one of anise and liquorice. The sprouts can be harvested freshly throughout the summer. The plant makes also a rather pleasant sight since the leaves are beautifully contrasting the inflorescences and the pinky-purple flowers. The Thai Basil differs greatly from the European basil species. In Asia it is used to spice up salads and fish dishes as well as in many chicken dishes and curries with coconut milk. The either whole or chopped leaves are added only at the end of the cooking time, so they can unfold their full flavour. In the Thai kitchen the leaves are also been deep-fried and served with fried fish, and the herbal taste of a Vietnamese noodle soup is mainly based on Thai Basil. **Natural location:** The Thai Basil originally comes from Thailand and Malaysia. **Successful cultivation:** **The best location:** The Thai Basil likes to be kept in a sunny or at least half-shaded place. Since the plant is rather sensitive to frost, it should only be moved outdoors from mid May. **Optimal care:** Don't keep the Thai Basil too moist, and check regularly for slugs during summer, when the pot is kept outdoors. Drying the leaves is by the way not a good idea since the aroma will fade off quickly, and with storing them in the freezer you will only get sludgy leaves after defrosting. **In the winter:** Thai Basil is an annual plant and dies off as soon as the winter starts.



Tai basiilik

Ocimum basilicum

Maitsvad kanakarriid ja eksootiline nuudlisupp

Tai basiilik on Tai ja Vietnami üha populaarsemaks muutuva Kaug-Ida köögi oluline koostisosa. Tumedate, violetsete varte lõhnavate lehtede kergelt magus maitse meenutab aniisi ja lagritsat. Selle võrseid saab kogu suve värselt koristada. Tai basiilik on ka visuaalne maiuspala, sest selle lehed kontrasteerivad kauniti õisikute ja nende roosakaslillade õitega. Tai basiiliku maitse erineb oluliselt Euroopa sortidest. Seda kasutatakse Aasia maitseainena salatites või kala- ja paljude kanaroogade ning kookospiimaga karriroogade juures. Lehed lisatakse kas tervelt või küpsetusaja lõpus väikesteks tükkideks lõigatuna, et neil tekiks täielik aroom. Tai köök tunneb praelehti ka praekala võrtsika lisandina ning Vietnamis nuudlisupi võrtsikas maitse põhineb sisuliselt Tai basiilikul. **Looduslik asukoht:** Tai basiilik on algelt pärit Taist ja Malaisiast. **Edukas kasvatamine:** Toas kasvatamine on võimalik aastaringelt. Vajutage heledaid seemneid ainult veidi niiskele potimuldale ja katke need vaid veidi mullasubstraadiga, sest stevia vajab idanemiseks valgust. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustate aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See takistab hallituse teket kasvupinnal. Tehke kultuurinõu heledaks jaoe 20-25 kraadi Celsiuse järgi. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Olenevalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud ühe kuni kahe nädala pärast. **Parim asukoht:** Tai basiilik armastab päikeselist kuni osaliselt varjutatud kohta. Külmatundlikkuse tõttu tuleks seda õue panna alles mai keskel. **Optimaalne hooldus:** Ärge hoidke Tai basiilikut liiga niiskena. Kui ürdipott on suvel väljas, tuleks seda regulaarselt kontrollida tiguete suhtes. Muide, te ei tohiks lehti kuivatada, kuna need on niikaotavad kiiresti oma aroomi. Samuti pole soovitatav külmutada, kuna lehed on pärast sulatamist väga pudrused. **Talvel:** Tai basiilik on üheaastane ja sureb talvekuude saabudes kohe välja.



Thai basilika

Ocimum basilicum

Herkullisia kanacurryja ja eksootista nuudlikeitto

Thaimaan basilika on olennainen ainesosa Thaimaan ja Vietnamin yhä suosituimmassa Kaukoidän keittiössä. Tummien, violettien varsien tuoksuviien lehtien hieman makea maku tuo mieleen aniksen ja lakritsin. Sen versot voidaan korjata tuoreena koko kesän. Thaibasilika on myös visuaalinen herkku, sillä sen lehdet erottuvat kauniisti kukintojen ja niiden vaaleanpunaisen violettien kukkien kanssa. Thaimaan basilikan maku eroaa merkittävästi eurooppalaisista lajikkeista. Sitä käytetään Aasiassa mausteena salaateihin tai kala- ja monien kanaruokien kanssa sekä curryruokiin kookosmaidolla. Lehdet lisätään joko kokonaisina tai leikataan pieniksi paloiksi kypsennysajan lopussa, jotta ne saavat täyden arominsa. Thaimaalainen keittiö tuntee myös paistetut lehdet mausteisena lisukkeena paistetun kalan kanssa, ja vietnamilaisen nuudeliikeiton maustaminen maku perustuu pääosin thaibasilikkaan. **Luonnollinen sijainti:** Thaibasilika tulee alun perin Thaimaasta ja Malesiasta. **Onnistunut viljely:** Sisäviljely on mahdollista ympäri vuoden. Paina vaaleita siemeniä vain vähän kostealle ruukkumultalle ja peitä ne vain vähän maaperällä, sillä stevia tarvitsee valoa itääkseen. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvumaahan. Tee viljelyastiasta kirkas jalammin 20-25 astetta. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät yhden tai kahden viikon kuluttua. **Paras sijainti:** Thaibasilika rakastaa aurinkoisia tai osittain varjoisia paikkoja. Pakkasherkkytensä vuoksi se tulisi sijoittaa ulos vasta toukokuun puolivälissä. **Optimaalinen hoito:** Älä pidä thaibasilikkaa liian kosteana. Jos yrttiruukku on kesällä ulkona, kannattaa se säännöllisesti tarkistaa etanoiden varalta. Muuten, sinun ei pitäisi kuivata lehtiä, koska ne ovat niinennettävät nopeasti tuoksuunsa. Pakastamista ei myöskään suositella, koska lehdet ovat sulatuksen jälkeen hyvin tahmeita. **Talvella:** Thaibasilika on yksivuotinen ja kuolee heti talvikuukausien tullessa.



Basilic thai

Ocimum basilicum

Pour des poulets au curry délicieux et des soupes aux nouilles exotiques

Le basilic thai est un ingrédient fondamental de la cuisine thaïlandaise et vietnamienne qui ne cessent de se répandre. Le goût légèrement sucré des feuilles parfumées, qui se trouvent sur des pédoncules violet foncé, rappelle l'anis et la réglisse. Ses rameaux peuvent être récoltés frais pendant tout l'été. Le basilic thai est même un plaisir optique, car ses feuilles contrastent merveilleusement avec les inflorescences et ses fleurs rose lilas. Le basilic thai se distingue fortement des espèces européennes en termes de goût. En Asie, on l'utilise pour épicer les salades, le poisson et beaucoup de plats de poulet, ainsi que les plats de curry avec du lait de coco. Pour ce faire, les feuilles entières ou coupées sont ajoutées à la fin du cuisson pour qu'elles puissent déployer tout leur arôme. La cuisine thaïlandaise connaît aussi les feuilles frites comme supplément épicé pour le poisson frit et le goût épicé d'une soupe aux nouilles vietnamienne basée essentiellement sur le basilic thai. **Emplacement naturel:** Le basilic thai est originaire de la Thaïlande et de la Malaisie. **Culture réussie:** La culture des graines à la maison est possible tout au long de l'année. Parsemez les graines sur du substrat humide ou du terreau pour herbes, appuyez-les un peu, et recouvrez-les très légèrement avec le substrat. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 20° à 25° Celsius. Maintenez la surface humide (avec un vaporisateur d'eau, par exemple), mais pas mouillée. Les premiers semis apparaissent après deux à trois semaines en fonction de la température. **Le meilleur emplacement:** Le basilic thai aime des emplacements ensoleillés à mi-ombragés. Il doit être mis en plein air seulement en mai en raison de sa sensibilité au gel. **Soins optimaux:** Maintenez le basilic thai pas trop humide. Si le pot à herbes est en plein air en été, vous devez régulièrement le contrôler pour les escargots. Il ne faut pas laisser les feuilles se dessécher, car elles perdent leur arôme très rapidement. Il est aussi conseillé de ne pas les laisser geler, car les feuilles sont très boueuses après le dégel. **En hiver:** Le basilic thai est annuel est meurt dès que les mois d'hivers arrivent.



Taïlandικός βασιλικός

Ocimum basilicum

Νόστιμα κάρι κοτόπουλου και εξωτική σούπα νουντλς

Ο βασιλικός της Ταϊλάνδης είναι απαραίτητο συστατικό στην όλο και πιο δημοφιλή κουζίνα της Άπω Ανατολής της Ταϊλάνδης και του Βιετνάμ. Η ελαφρώς γλυκιά γεύση των αρωματικών φύλλων σε σκούρα, βιολετί μίσχους θυμίζει γλυκάνισο και γλυκόριζα. Οι βλαστοί του μπορούν να μαζευτούν φρεσκοκομμένα όλο το καλοκαίρι. Ο βασιλικός της Ταϊλάνδης είναι επίσης μια οπτική απόλαυση, επειδή τα φύλλα του έρχονται σε όμορφη αντίθεση με τις ταξιανθίες και τα ροζ-μοβ άνθη τους. Η γεύση του βασιλικού της Ταϊλάνδης διαφέρει σημαντικά από τις ευρωπαϊκές ποικιλίες. Χρησιμοποιείται στην Ασία ως καρύκευμα σε σαλάτες ή με ψάρια και πολλά πιάτα κοτόπουλου καθώς και για πιάτα με κάρυ με γάλα καρύδας. Τα φύλλα προστίθενται είτε ολόκληρα είτε κόβονται σε μικρά κομμάτια στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος για να αποκτήσουν το πλήρες άρωμά τους. Η ταϊλανδέζικη κουζίνα γνωρίζει επίσης τα τηγανητά φύλλα ως πικάντικο συνοδευτικό για τηγανητό ψάρι και η πικάντικη γεύση μιας βιετναμέζικης σούπας noodle βασίζεται ουσιαστικά στον βασιλικό της Ταϊλάνδης. **Φυσική τοποθεσία:** Ο βασιλικός της Ταϊλάνδης προέρχεται αρχικά από την Ταϊλάνδη και τη Μαλαισία. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο. Πιέστε τους ελαφρούς σπόρους μόνο λίγο σε υγρό χώμα γλάστρας και καλύψτε τους μόνο ελαφρά με το υπόστρωμα εδάφους, καθώς η στέβια χρειάζεται φως για να βλαστήσει. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχαρτό για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Κάντε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 με 25° Κελσίου. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από μία έως δύο εβδομάδες. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Ο βασιλικός της Ταϊλάνδης λατρεύει τις ηλιόλουστες έως μερικώς σκιερές τοποθεσίες. Λόγω της ευαισθησίας του στον παγετό, θα πρέπει να τοποθετείται σε εξωτερικούς χώρους μόνο στα μέσα Μαΐου. **Βέλτιστη φροντίδα:** Μην κρατάτε τον ταϊλανδικό βασιλικό πολύ υγρό. Εάν η γλάστρα είναι έξω το καλοκαίρι, θα πρέπει να την ελέγχετε τακτικά για σαλιγκάρια. Παρεμπιπτόντως, δεν πρέπει να στεγνώνετε τα φύλλα, καθώς είναι έτοιχα να γρήγορα το άρωμά τους. Επίσης, δεν συνιστάται η κατάψυξη, καθώς τα φύλλα είναι πολύ χυλώδη μετά την απόψυξη. **Το χειμώνα:** Ο βασιλικός της Ταϊλάνδης είναι ετήσιος και θα πεθάνει μόλις μπουν οι χειμερινοί μήνες.



Basil Téalainnis

Ocimum basilicum

Curraí sicín delicious agus anraith noodle coimhthíocha

Is bun-chomhábhar é basil Téalainnis in ealaín an Chianoirthir sa Téalainn agus i Vítneam atá ag éirí níos coitianta. Tá blas beagán milis na duilleoga cumhra ar gais dorchá, violets i gcuimhne d'ainisí agus licorice. Is féidir a shoots a bhaint úr i rith an tsamhraidh. Is cóir amhairc é an basil Téalainnis freisin, toisc go bhfuil a dhuilleoga i gcodarsnacht go hálainn leis na inflorescences agus a gcuid bláthanna bándearg-corrca. Tá difríocht mhór idir blas basil Téalainnis agus na cineálacha Eorpacha. Úsáidtear é san Áis mar shéasúr i sailéid nó le héisc agus go leor miasa sicín chomh maith le miasa curáil le bainne cnó cócó. Cuirtear na duilleoga go hiomlán nó gearrtha i bpiosaí beaga ag deireadh an ama cócaireachta ionas gur féidir leo a n-roma iomlán a fhorbairt. Tá a fhios ag ealaín na Téalainne duilleoga friochta freisin mar thionlacan spicy d'iasc friochta, agus tá blas spicy anraith noodle Vítneaimis bunaithe go bunúsach ar basil Téalainnis. **Suíomh nádúrtha:** Is ón Téalainn agus ón Mhalaeisia a thagann basil Téalainnis ar dtús. **Saothrú rathúil:** Is féidir saothrú taobh istigh ar feadh na bliana. Brúigh na síolta solais beagán ar ithir potaithe tais agus clúdaigh iad beagán leis an tsubstráit ithreach, mar go dteastaíonn solas ón stevia chun péacadh. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar mhúnlá a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Déan an soitheach cultúir geal aguste ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fliuch. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síológa tar éis seachtain amháin nó dhá sheachtain. **An suíomh is fearr:** Is breá le basil Téalainnis áiteanna gréine go páirteach. Mar gheall ar a íogaireacht le sioc, níor chóir é a chur lasmuigh ach amháin i lár mhí na Bealtaine. **Cúram is fearr is féidir:** Ná coinneigh an basil Téalainnis ró-thaice. Má tá an pota luibh lasmuigh i rith an tsamhraidh, ba chóir duit é a sheiceáil go rialta le haghaidh seilidí. Dála an scéil, níor chóir duit na duilleoga a thriomú, mar atá siad amhlaidhchailleadh go tapa a n-roma. Ní mholtar reo freisin, ós rud é go bhfuil na duilleoga an-mushy tar éis leá. **Sa gheimhreadh:** Is basil Téalainnis bliantúil é agus gheobhaidh sé bás chomh luath agus a thagann míonna an gheimhridh isteach.



Tælensk basil

Ocimum basilicum

Ljúffengur kjúklingakarrí og framandi núðlusúpa

Tælensk basilika er ómissandi innihaldsefni i sífellt vinsælli matargerð frá Austurlöndum fjær í Tælandi og Vítneam. Örlítið sætt bragð ilmandi laufanna á dökkum, fjólubláum stönglum minnir á anís og lakkrís. Hægt er að uppskera sprotana nýlega allt sumarið. Tælenska basilíkan er líka sjónræn skemmtun, vegna þess að blöð hennar eru í fallegri mótsögn við blómstrandi og bleik-fjólubláa blóm þeirra. Bragðið af tælenskri basilíku er verulega frábrugðið evrópskum afbrigðum. Það er notað í Asíu sem krydd í salöt eða með fiski og mörgum kjúklingaréttum sem og í karrýrétti með kókosmjólk. Laufunum er annaðhvort bætt við heilum eða skornum í litla bita í lok eldunartímans svo þau fái fullan ilm. Tælensk matargerð þekkir líka steikt lauf sem kryddaðan meðlæti við steiktan fisk og kryddbragðið af víetnömskri núðlusúpu byggist í meginatriðum á tælenskri basilíku. **Náttúruleg staðsetning:** Tælensk basil kemur upprunalega frá Tælandi og Malasíu. **Árangursrík ræktun:** Ræktun innandyrá er möguleg allt árið um kring. Þrýstið ljósfræjunum aðeins á rakan pottajaröveg og hyljið þau aðeins með undirlagi jarðvegsins, þar sem stevian þarf ljós til að spíra. Hyljið ræktunarilátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Gerðu ræktunarilátið bjart oghita við 20 til 25° á Celsíus. Haltu jarðvegsyfirborðinu röku (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir eina til tvær vikur. **Besta staðsetningin:** Tælensk basil elskar sólrika staði til að hluta til skyggða. Vegna frostnæmis ætti hann aðeins að vera utandyra um miðjan maí. **Besta umönnun:** Ekki halda tælensku basilíkunni of rakri. Ef kryddjurtapotturinn er úti á sumrin ættirðu að skoða hann reglulega fyrir snigla. Við the vegur, þú ættir ekki að þurrka blöðin, eins og þau eru svomissa fljótt ilm þeirra. Ekki er heldur mælt með frystingu þar sem blöðin eru mjög mjúk eftir þíðingu. **Á veturna:** Tælensk basilika er árleg og mun deyja um leið og vetrarmánuðirnir ganga í garð.



Basilico tailandese

Ocimum basilicum

Delizioso nelle ricette di pollo al curry e zuppe di nudeln

Il Basilico tailandese è un ingrediente fondamentale delle ricette divenute popolarissime della cucina del lontano Oriente, in Thailandia e Vietnam. Il gusto leggermente dolce delle foglie profumate, che crescono sui piccoli viola scuro, ricorda l'anice e la liquirizia. I suoi germogli possono essere raccolti freschi per tutta l'estate. Il Basilico tailandese è una delizia anche per gli occhi, perché le sue foglie creano un meraviglioso contrasto con le infiorescenze e i loro fiori color rosa-lilla. **Posizione naturale:** Il Basilico tailandese proviene dalla Thailandia e dalla Malesia. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione da semi in casa è possibile durante tutto l'anno. Distribuite i semi sul substrato di coltivo umido o su terra per piante erbacee e ricopriteli solo poco con il substrato. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente, sulla quale praticherete dei fori, in questo modo la terra eviterà di seccarsi. Ogni due o tre giorni rimuovete la pellicola per 2 ore, per prevenire la formazione di muffe sulla terra. Collocate il recipiente di coltivazione in un luogo luminoso e molto caldo, a una temperatura fra i 20° e i 25°C e mantenete la superficie della terra umida (ad esempio usando uno spruzzino), ma non bagnata. A seconda della temperatura della coltivazione, le prime piantine compariranno da due a tre settimane dopo. **La posizione migliore:** Il Basilico tailandese predilige gli ambienti soleggiati, fino a mezz'ombra. A causa della sua sensibilità al freddo, dovrebbe essere portato all'aperto solo da metà maggio. **Cura ottimale:** Mantenete il Basilico tailandese non troppo umido. Quando il vaso si trova all'aperto, in estate, controllate regolarmente se sono presenti lumache. Le foglie non andrebbero fatte essiccare, perché perdono velocemente il loro aroma. Neppure congelarle è consigliato, perché le foglie sono molto molli dopo lo scongelamento. **In inverno:** Il Basilico è annuale e muore con l'arrivo dei mesi invernali.



Tajlandski bosiljak

Ocimum basilicum

Ukusan pileći curry i egzotična juha s rezancima

Tajlandski bosiljak bitan je sastojak sve popularnije dalekoistočne kuhinje Tajlanda i Vijetnama. Lagano slatki okus mirisnih listova na tamnim, ljubičastim peteljka podsjeca na anis i sladić. Njegovi izdanci mogu se svježe brati tijekom cijelog ljeta. Tajlandski bosiljak je i vizualna poslastica, jer njegovi listovi lijepo odudaraju od cvatova i njihovih ružičasto-ljubičastih cvjetova. Okus tajlandskog bosiljka značajno se razlikuje od europskih sorti. U Aziji se koristi kao začim salatama ili uz ribu i mnoga jela od pilettine, kao i za curry jela s kokosovim mlijekom. Listovi se dodaju ili cijeli ili narezani na sitne komadiće na kraju kuhanja kako bi razvili svoju punu aromu. Tajlandska kuhinja također poznaje pržene listove kao pikantan dodatak prženoj ribi, a pikantni okus vijetnamske juhe s rezancima u osnovi se temelji na tajlandskom bosiljku. **Zemlja porijekla:** Tajlandski bosiljak izvorno dolazi iz Tajlanda i Malezije. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj u zatvorenom prostoru moguć je tijekom cijele godine. Lagane sjemenke samo malo pritisnite na vlažnu zemlju za posude i malo ih prekrijte zemljanom supstratom jer je stavljanje potrebna svjetlost za njega prokljajala. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu za uzgoj. Učinite posudu s kulturom svijetlom itoplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon tjedan do dva. **Najbolja lokacija:** Tajlandski bosiljak voli sunčana do djelomično zasjenjena mjesta. Zbog osjetljivosti na mraz, na otvorenom se smije staviti tek sredinom svibnja. **Optimalna njega:** Nemojte držati tajlandski bosiljak previše vlažnim. Ako je posuda s biljem ljeti vani, trebali biste redovito provjeravati ima li u njoj puževa. Usput, ne biste trebali sušiti lišće, jer su takvi brzo gube aromu. Zamrzavanje se također ne preporučuje, jer su listovi nakon odmrzavanja jako kašasti. **U zimi:** Tajlandski bosiljak je jednogodišnja biljka i odumrijeće čim dođu zimski mjeseci.



Taizemes baziliks

Ocimum basilicum

Garšīgs vistas karijs un eksotiska nūdeļu zupa

Taizemes baziliks ir būtiska sastāvdaļa arvien populārākajā Taizemes un Vjetnamas Tālo Austrumu virtuvē. Smaržīgo lapu nedaudz saldenā garša uz tumšajiem, violetajiem kātiem atgādina anīsu un lakricu. Tās dzinumus var svaigi novākt visu vasaru. Taizemes baziliks ir arī vizuāls gardums, jo tā lapas lieliski kontrastē ar ziedkopām un to rozā violetajiem ziediem. Taizemes bazilika garša ievērojami atšķiras no Eiropas šķirnēm. Āzijā to izmanto kā garšvielu salātos vai pie zivju un daudziem vistas ēdieniem, kā arī karija ēdieniem ar kokosriekstu pienu. Lapas pievieno veselās vai sagriež mazos gabaliņos gatavošanas beigās, lai tās varētu attīstīt pilnu aromātu. Taizemes virtuve arī pazīst ceptas lapas kā pikantu piedevu ceptām zivīm, un vjetnamiēšu nūdeļu zupas pikantās garšas pamatā galvenokārt ir Taizemes baziliks. **Dabiska vieta:** Taizemes baziliks sākotnēji nāk no Taizemes un Malaizijas. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšana telpās ir iespējama visu gadu. Viegļās sēklas tikai nedaudz uzspiediet uz mitras stādīšanas augsnes un tikai nedaudz pārklāiet tās ar augsnes substrātu, jo stēvijai ir nepieciešama gaisma, lai dīgtu. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augošajā augsnē. Padarīt kultūras trauku gaišu un silts no 20 līdz 25 grādiem pēc Celsija. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc vienas līdz divām nedēļām. **Labākā atrašanās vieta:** Taizemes bazilikam patīk saulainas vai daļēji ēnainas vietas. Tā kā tas ir jutīgs pret salu, to vajadzētu novietot ārā tikai maija vidū. **Optimāla aprūpe:** Neturiet Taizemes baziliku pārāk mitru. Ja garšaugu pods vasarā atrodas ārā, jums regulāri jāpārbauda, vai tajā nav gliemežu. Starp citu, lapas nevajadzētu žāvēt, jo tās ir tādāsatrī zaudē savu aromātu. Nav ieteicams arī sasaldēt, jo lapas pēc atkausēšanas ir ļoti mīkstas. **Ziemā:** Taizemes baziliks ir viengadīgs un izmirs, tiklīdz iestāsies ziemas mēneši.



Tailando bazilikas

Ocimum basilicum

Skanūs vištienos kariai ir egzotiška makaronu sriuba

Tailandietiškas bazilikas yra esminis ingredients vis populārējācijā Tailando un Vietnamo Tolimūjū Rytų virtuvē. Šiek tiek saldus kvapniņš lapu skonis ant tamsiem, violetinām stiebām primena anīzu un saldymēdi. Jo ūgliāli gali būtī šviežāli skīnāmi visā vasarā. Tailandietīškā bazilikas tāip pat yra vizuālinis malonums, nes jo lapai gražāli kontrastuoja su žiedinām ir jų rausvai violetinām žiedām. Tailandietīško baziliko skonis labāi skīriasi nuo europietīškų veislių. Jis naudojamas Azijoje kaip prieskonis salotoms arba prie žuvies ir daugelio vištienos patiekalų, taip pat prie kario patiekalų su kokosų pienu. Lapai dedami arba sveiki, arba supjaustomi mažais gabalėliais pasibaigus kepimo laikui, kad išgautų visą savo aromātą. Tailando virtuvėje kepti lapai taip pat žinomi kaip aštrus keptos žuvies priedas, o vietnamietīškos makaronų sriubos aštrus skonis iš esmės pagrįstas tailandietīšku baziliku. **Natūrali vieta:** Tailando bazilikas kilęs iš Tailando ir Malaizijos. **Sėkmingas auginimas:** Auginti patalpose galima ištisus metus. Šviesiāusias sėklas tik šiek tiek įspauskite ant drėgnos vazininės žemės ir tik šiek tiek padenkite dirvos substratū, nes stēvijai sudygti reikia šviesos. Kultūros indā uždenkite maistinė plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvā nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite folijā. Tai neleidiāžia augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Padarykite kultūros indā šviesų iršilta nuo 20 iki 25 laipsnių Celsijaus. Dirvos paviršių laikykite drėgnā (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapiā. Priklausomai nuo auginimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po vienos ar dviejų savaičių. **Geriausia vieta:** Tailando bazilikas mėgsta saulėtas ir iš dalies pavėsyje esančias vietas. Dėl jautrumo šalčiui lauke galima dėti tik gegužės viduryje. **Optimali priežiūra:** Nelaikykite tailandietīško baziliko per drėgno. Jei žolelių vazonas vasarā yra lauke, turėtumėte reguliariai tikrinti, ar jame nėra sraigčių. Beje, neturėtumėte džiiovinti lapų, nes jie tokie yragreitai praranda savo aromātą. Šaldyti taip pat nerekomenduojama, nes po atšildymo lapai būna labai purūs. **Žiemā:** Tailando bazilikas yra vienmetis ir išnyks, kai tik prasidės žiemos mėnesiai.



Ħabaq Tajlandiž

Ocimum basilicum

Curries tat-tigieġ Delicious u soppa tal-noodle eżotika

Il-ħabaq Tajlandiž huwa ingredjent essenżjali fil-kċina tal-Lvant Imbiegħed dejjem aktar popolari tat-Tajlandja u l-Vjetnam. It-togħma kemmxejn ħelwa tal-weraq fragranti fuq zkuk skuri u vjola hija reminixxenti ta 'anizetta u licorice. Ir-rimjiet tiegħu jistgħu jinħasdu friski matul is-sajf. Il-ħabaq Tajlandiž huwa wkoll kura viżwali, minħabba li l-weraq tiegħu jikkontrastaw sabiħ mal-fjorituri u l-fjuri roża-vjola tagħhom. It-togħma tal-ħabaq Tajlandiž tvarja b'mod sinifikanti mill-varjetajiet Ewropej. Jintuża fl-Asja bħala ħwawar fl-insalati jew mal-ħut u ħafna platti tat-tigieġ kif ukoll għal platti tal-curry bil-ħalib tal-ġewż. Il-weraq jizziedu jew shaħ jew maqtugħin f'biċċiet żgħir fl-aħħar tal-ħin tat-tisjir sabiex ikunu jistgħu jiżviluppaw l-aroma sħiħa tagħhom. Il-kċina Tajlandiża taf ukoll weraq moqli bħala akkumpanjament pikkanti għall-ħut moqli, u t-togħma pikkanti ta 'soppa tal-noodle Vjetnamiza hija essenżjalment ibbażata fuq ħabaq Tajlandiž. **Post naturali:** Il-ħabaq Tajlandiž oriġinarjament ġej mit-Tajlandja u l-Malasja. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni fuq ġewwa hija possibbli s-sena kollha. Aghfas iż-żrieragħ ħfief ftit biss fuq ħamrija tal-qari niedja u għattihom ftit biss bis-sottostrat tal-ħamrija, peress li l-stevia teħtieġ dawl biex tigħgermina. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovd i b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxef. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Aghmel il-bastiment tal-kultura jgħajjat ushun f'20 sa 25 ° Celsius. Żomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprej tal-ilma) izda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimgħa sa ġimagħtejn. **L-aħjar post:** Il-ħabaq Tajlandiž iħobb postijiet xemxija sa parzjalment oskura. Minħabba s-sensittività tiegħu għall-ġlata, għandu jitqiegħed barra biss f'nofs Mejju. **Kura ottimali:** Tżommx il-ħabaq Tajlandiž wisq niedja. Jekk il-borma tal-ħxejjex tkun barra fis-sajf, għandek tiċċekkjaha regolarment għall-bebbux. Mill-mod, m'għandekx nixxef il-weraq, peress li huma hekkmalajr jitilfu l-aroma tagħhom. L-iffriżar mhuwiex irrakkomandat ukoll, peress li l-weraq huma mossi ħafna wara li jinħall. **Fix-itwa:** Il-ħabaq Tajlandiž huwa annwali u se jmut hekk kif jibdw ix-xhur tax-itwa.



Kruiden - Thais - Basilicum

Ocimum basilicum

Heerlijke kipcurry's en exotische noedelsoep

Thaise basilicum is een essentieel onderdeel van de steeds populairder wordende keuken uit het Verre Oosten in Thailand en Vietnam. De lichtzoete smaak van de geurige bladeren die op donkere, paarse stengels zitten, doet denken aan anijs en lakscheur. De scheuten kunnen de hele zomer vers worden geoogst. De Thaise basilicum is ook visueel een genot, omdat de bladeren mooi contrasteren met de bloeiwijzen en hun roze-paarse bloemen. De smaak van Thaise basilicum verschilt aanzienlijk van de Europese variëteiten. Het wordt in Azië gebruikt als smaakmaker in salades of bij vis en bij veel kipgerechten en voor currygerechten met kokosmelk. De bladeren worden in hun geheel of klein gesneden en aan het einde van de kooktijd toegevoegd zodat ze hun volle aroma kunnen ontwikkelen. De Thaise keuken kent ook gebakken bladeren als een pittige begeleiding bij gebakken vis, en de pittige smaak van een Vietnamese noedelsoep is ook grotendeels gebaseerd op Thaise basilicum. **Natuurlijke locatie:** Thaise basilicum komt oorspronkelijk uit Thailand en Maleisië. **Succesvolle teelt:** Binnen kweken is het hele jaar mogelijk. Druk de lichte zaden een beetje op vochtige potgrond en bedek ze slechts een klein beetje met het bodemsubstraat, want stevia is een lichte kiem. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de teeltgrond. Zet de zaadbak op een lichte en warme plaats bij 20 à 25 ° Celsius. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een watersproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teelttemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na één tot twee weken. **De beste locatie:** Thaise basilicum houdt van zonnige tot gedeeltelijk beschaduwde locaties. Vanwege zijn vorstgevoeligheid mag hij pas half mei buiten staan. **Optimale verzorging:** Bewaar de Thaise basilicum niet te vochtig. Staat de kruidenpot in de zomer buiten, controleer hem dan regelmatig op slakken. Je moet de bladeren overigens niet drogen, omdat ze hun aroma zo snel verliezen. Invriezen wordt ook niet aanbevolen, omdat de bladeren na het ontdooien erg papperig zijn. **In de winter:** Thaise basilicum is eenjarig en sterft zodra de wintermaanden beginnen.



Thai basilikum

Ocimum basilicum

Deilige kyllingkarriretter og eksotisk nudelsuppe

Thai basilikum er en viktig ingrediens i det stadig mer populære kjøkkenet i Fjernøsten i Thailand og Vietnam. Den litt søte smaken av de velduftende bladene på mørke, fiolette stilker minner om anis og lakris. Skuddene kan høstes fersk gjennom hele sommeren. Thai basilikum er også en visuell godbit, fordi bladene kontrasterer vakkert med blomsterstandene og deres rosa-lilla blomster. Smaken av thailandsk basilikum skiller seg betydelig fra de europeiske variantene. Den brukes i Asia som krydder i salater eller til fisk og mange kyllingretter samt til karriretter med kokosmelk. Bladene tilsettes enten hele eller kuttet i små biter på slutten av koketiden slik at de kan utvikle sin fulle aroma. Det thailandske kjøkkenet kjenner også stekte blader som et krydder tilbehør til stekt fisk, og den krydrede smaken til en vietnamesisk nudelsuppe er i hovedsak basert på thailandsk basilikum. **Naturlig beliggenhet:** Thai basilikum kommer opprinnelig fra Thailand og Malaysia. **Vellykket dyrking:** Innendørs dyrking er mulig hele året. Press de lette frøene bare litt på fuktig pottejord og dekk dem bare litt med jordsubstratet, da steviaen trenger lys for å spire. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på den voksende jorda. Gjør kulturkaret lyst og varm ved 20 til 25 grader Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturer vises de første frøplantene etter en til to uker. **Den beste beliggenheten:** Thai basilikum elsker solrike til delvis skyggefulle steder. På grunn av frostsølsomheten bør den kun plasseres utendørs i midten av mai. **Optimal omsorg:** Ikke hold den thailandske basilikumen for fuktig. Hvis urtepotten står ute om sommeren, bør du sjekke den jevnlig for snegler. Du bør forresten ikke tørke bladene, da de er detmister raskt aromaen. Frysing anbefales heller ikke, da bladene er veldig grøtaktige etter tining. **Om vinteren:** Thai basilikum er en ettårig og vil dø av så snart vintermånedene setter inn.



Ziola - Tajski - Bazylia

Ocimum basilicum

Pyszne curry z kurczaka i egzotyczna zupa z makaronem

Bazylia tajska jest głównym składnikiem coraz popularniejszej dalekowschodniej kuchni Tajlandii i Wietnamu. Lekko słodki smak aromatycznych liści rosnących na ciemnych, fioletowych łodygach przypomina anyż i lukrecję. Kielki można zbierać na świeżo przez całe lato. Roślina jest również dość przyjemna, ponieważ liście pięknie kontrastują z kwiatostanami i różowo-fioletowymi kwiatami. Bazylia tajska znacznie różni się od europejskich gatunków bazylii. W Azji jest używany do przyprawiania sałatek i dań rybnych, a także do wielu dań z kurczaka i curry z mlekiem kokosowym. Całe lub posiekane liście dodaje się dopiero pod koniec gotowania, aby mogły rozwinąć swój pełny smak. W kuchni tajskiej liście są również smażone w głębokim tłuszczu i podawane ze smażoną rybą, a ziołowy smak wietnamskiej zupy z makaronem oparty jest głównie na tajskiej bazylii. **Naturalne położenie:** Bazylia tajska pochodzi z Tajlandii i Malezji. **Udana uprawa: Najlepsza lokalizacja:** Bazylia tajska lubi być trzymana w słonecznym lub przynajmniej półcienistym miejscu. Ponieważ roślina jest dość wrażliwa na mróz, należy ją przenosić na zewnątrz dopiero od połowy maja. **Optymalna pielęgnacja:** Nie utrzymuj tajskiej bazylii zbyt wilgotnej i regularnie sprawdzaj, czy nie ma ślimaków latem, kiedy garnek jest trzymany na zewnątrz. Nawiasem mówiąc, suszenie liści nie jest dobrym pomysłem, ponieważ aromat szybko zgaśnie, a po przechowywaniu ich w zamrażarce pozostaniesz po rozmrożeniu tylko szlam. **W zimę:** Bazylia tajska jest rośliną jednoroczną i obumiera, gdy tylko zacznie się zima.



Manjeriço tailandês

Ocimum basilicum

Curries de frango deliciosos e sopa de macarrão exótica

O manjeriço tailandês é um ingrediente essencial na cada vez mais popular culinária do Extremo Oriente da Tailândia e do Vietnã. O sabor levemente adocicado das folhas perfumadas em hastes violetas escuras lembra o anis e o alcaçuz. Seus brotos podem ser colhidos na hora durante o verão. O manjeriço tailandês também é um deleite visual, pois suas folhas contrastam lindamente com as inflorescências e suas flores rosa-púrpura. O sabor do manjeriço tailandês difere significativamente das variedades europeias. É usado na Ásia como tempero em saladas ou com peixes e muitos pratos de frango, bem como para pratos de curry com leite de coco. As folhas são adicionadas inteiras ou cortadas em pequenos pedaços no final do tempo de cozedura para que desenvolvam todo o seu aroma. A culinária tailandesa também conhece folhas fritas como acompanhamento picante de peixe frito, e o sabor picante de uma sopa de macarrão vietnamita é essencialmente baseado no manjeriço tailandês. **Localização natural:** O manjeriço tailandês vem originalmente da Tailândia e da Malásia. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo interno é possível durante todo o ano. Pressione as sementes leves apenas um pouco no solo úmido e cubra-as apenas ligeiramente com o substrato do solo, pois a estêvia precisa de luz para germinar. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no solo em crescimento. Torne o recipiente de cultura brilhante quente de 20 a 25° Celsius. Mantenha a superfície do solo úmida (por exemplo, com um pulverizador de água), mas não molhada. Dependendo da temperatura de crescimento, as primeiras mudas aparecem após uma a duas semanas. **A melhor localização:** O manjeriço tailandês adora locais ensolarados a parcialmente sombreados. Devido à sua sensibilidade ao gelo, só deve ser colocado ao ar livre em meados de maio. **Cuidado ideal:** Não deixe o manjeriço tailandês muito úmido. Se o vaso de ervas estiver do lado de fora no verão, verifique regularmente se há caracóis. A propósito, você não deve secar as folhas, pois elas são tão perdidas rapidamente o aroma. O congelamento também não é recomendado, pois as folhas ficam muito pastosas após o descongelamento. **No inverno:** O manjeriço tailandês é anual e morrerá assim que os meses de inverno chegarem.



Lerburi - Busuioc Thaiandez

Ocimum basilicum

Curry delicioase de pui și supă exotică de tăiței

Busuiocul thaiandez este o parte esențială a bucătăriei din ce în ce mai populare din Orientul Îndepărtat din Thailanda și Vietnam. Gustul ușor dulce al frunzelor parfumate așezate pe tulpini întinse, purpurii, amintește de crăpătul de anason și lac. Lăstarii săi pot fi recoltați proaspăt toată vara. Busuiocul thaiandez este, de asemenea, o plăcere vizuală, deoarece frunzele sale contrastează frumos cu inflorescențele și florile lor roz-violet. Gustul busuiocului thaiandez diferă semnificativ de soiurile europene. Se folosește în Asia ca condiment în salate sau cu pește și cu multe feluri de mâncare de pui, precum și pentru mâncăruri cu curry cu lapte de cocos. Frunzele sunt tăiate întregi sau mici și adăugate la sfârșitul timpului de gătit, astfel încât să își poată dezvolta aroma completă. Bucătăria thaiandeză cunoaște, de asemenea, frunzele prăjite ca acompaniament picant la pește prăjit, iar gustul picant al unei supe de tăiței vietnameză se bazează, de asemenea, în mare parte pe busuioc thaiandez. **Locație naturală:** Busuiocul thaiandez este originar din Thailanda și Malaezia. **Cultivare de succes:** Cultivarea în interior este posibilă pe tot parcursul anului. Apăsăți puțin semințele ușoare pe solul de ghiveci umed și acoperiți-le doar puțin cu substratul solului, deoarece stevia este un germen ușor. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscăre. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mușgaiului pe solul de cultivare. Așezați recipientul pentru semințe într-un loc ușor și cald, la 20-25 ° Celsius. Păstrați suprafața pământului umedă (de exemplu, cu un pulverizator de apă), dar nu umedă. În funcție de temperatura de cultivare, primii răsaduri apar după una până la două săptămâni. **Cea mai bună locație:** Busuiocul thaiandez iubeste locațiile însorite până la umbrele parțiale. Datorită sensibilității sale la îngheț, nu trebuie pus afară până la jumătatea lunii mai. **Îngrijire optimă:** Nu păstrați busuiocul thaiandez prea umed. Dacă vasul cu ierburi este afară vara, ar trebui să îl verificați în mod regulat pentru a vedea dacă există melci. Apropo, nu ar trebui să uscați frunzele, deoarece își pierd aroma atât de repede. De asemenea, nu se recomandă înghețarea, deoarece frunzele sunt foarte stufoase după decongelare. **În iarnă:** Busuiocul thaiandez este anual și moare imediat ce au început lunile de iarnă.



Örtte - Thai - Basilika

Ocimum basilicum

Läckra kycklingcurry och exotisk nudelsoppa

Thailändsk basilika är en viktig del av det alltmer populära östeuropeiska köket i Thailand och Vietnam. Den lite söta smaken av de doftande bladen som sitter på mörka, lila stjälkar påminner om anis och lackspricka. Dess skott kan sköras helt hela sommaren. Den thailändska basilikan är också visuellt ett nöje, eftersom dess löv står i kontrast till blomställningarna och deras rosa-lila blommor. Smaken av thailändsk basilika skiljer sig avsevärt från de europeiska sorterna. Den används i Asien som kryddor i sallader eller med fisk och med många kycklingrätter samt till curryrätter med kokosmjölk. Bladen skärs hela eller små och tillsätts i slutet av tillagningstiden så att de kan utveckla sin fulla arom. Det thailändska köket känner också stekta blad som ett kryddigt komplement till stekt fisk, och den kryddiga smaken av en vietnamesisk nudelsoppa bygger också till stor del på thailändsk basilika. **Naturligt läge:** Thailändsk basilika är ursprungligen från Thailand och Malaysia. **Framgångsrik odling:** Att växa inomhus är möjligt året runt. Pressa lätta frön bara lite på fuktig krukväxt och täck dem bara lite med markunderlaget, eftersom stevia är en lätt bakterie. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på odlingsjorden. Placera fröbehållaren på en lätt och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jorden fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingsstemperaturen visas de första plantorna efter en till två veckor. **Den bästa platsen:** Thailändsk basilika älskar soliga till delvis skuggade platser. På grund av dess känslighet för frost bör den inte läggas ut förrän i mitten av maj. **Optimal vård:** Förvara inte den thailändska basilikan för fuktig. Om örtkrukan är ute på sommaren bör du regelbundet kontrollera den för sniglar. Förresten bör du inte torka bladen eftersom de tappas sin arom så snabbt. Frysning rekommenderas inte heller eftersom bladen är mycket grumliga efter upptining. **På vintern:** Thailändsk basilika är årlig och dör så snart vintermånaderna börjar.



Thajská bazalka

Ocimum basilicum

Lahodné kuracie kari a exotická rezancová polievka

Thajská bazalka je základnou ingredienciou v čoraz obľúbenejšej kuchyni Ďalekého východu Thajska a Vietnamu. Jemne sladká chuť voňavých listov na tmavých, fialových stonkách pripomína aníz a sladké drevko. Jeho výhonky je možné čerstvo zbierať počas celého leta. Thajská bazalka je aj vizuálna lahôdka, pretože jej listy krásne kontrastujú s kvetenstvami a ich ružovo-fialovými kvetmi. Chuť thajskej bazalky sa výrazne líši od európskych odrôd. V Ázii sa používa ako korenie do šalátov alebo k rybám a mnohým jedlám z kuracieho mäsa, ako aj do kari jedál s kokosovým mliekom. Listy sa pridávajú buď celé alebo nakrájané na malé kúsky na konci doby varenia, aby mohli rozvinúť svoju plnú arómu. Thajská kuchyňa pozná aj vyprážané listy ako pikantnú prílohu k vyprážaným rybám a pikantná chuť vietnamskej rezancovej polievky je v podstate založená na thajskej bazalke. **Prírodná poloha:** Thajská bazalka pôvodne pochádza z Thajska a Malajzie. **Úspešná kultivácia:** Vnútročné pestovanie je možné po celý rok. Svetlé semená len trochu pritlačte na vlhkú črepníkovú zeminu a len mierne prikryte pôdnym substrátom, pretože stevia potrebuje na klíčenie svetlo. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabraňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Urobte kultúrnu nádobu svetlú ateplu na 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé semenáčky objavia po jednom až dvoch týždňoch. **Najlepšie umiestnenie:** Thajská bazalka miluje slnečné až čiastočne zatienené miesta. Pre citlivosť na mráz by sa mal umiestniť vonku až v polovici mája. **Optimálna starostlivosť:** Nenechávajte thajskú bazalku príliš vlhkú. Ak je kvetinač s bylinkami v lete vonku, mali by ste ho pravidelne kontrolovať, či sa v ňom nenachádzajú slimáky. Mimochodom, nemali by ste sušiť listy, pretože súrychlo strácajú arómu. Neodporúča sa ani mrazenie, pretože listy sú po rozmrazení veľmi kašovité. **V zime:** Thajská bazalka je jednoročná a odumrie hneď, ako nastanú zimné mesiace.



Tajska bazilika

Ocimum basilicum

Okusen piščančji curry in eksotična juha z rezanci

Tajska bazilika je bistvena sestavina vse bolj priljubljene kuhinje Daljnega vzhoda Tajske in Vietnamu. Rahlo sladek okus dišečih listov na temno vijoličastih steblih spominja na janež in sladki koren. Njegove poganjke lahko sveže nabiramo vse poletje. Tajska bazilika je tudi vizualna poslastica, saj so njeni listi v čudovitem kontrastu s socvetji in njihovimi rožnato vijoličnimi cvetovi. Okus tajske bazilike se bistveno razlikuje od evropskih sort. V Aziji ga uporabljajo kot začimbo solatam ali k ribam in številnim piščančjim jedem ter za curry jedi s kokosovim mlekom. Liste dodamo cele ali narezane na majhne koščke ob koncu kuhanja, da razvijejo svojo polno arómu. Tajska kuhinja pozna tudi ocvrte liste kot pikantno prilogo k ocvrtim ribam, pikanten okus vietnamske juhe z rezanci pa temelji predvsem na tajske bazilike. **Naravni habitat:** Tajska bazilika izvira iz Tajske in Malezije. **Navodila za gojenje:** Gojenje v zaprtih prostorih je možno vse leto. Rahla semena le malo pritisnemo na vlažno zemljo v lončkih in jih le rahlo prekrijemo z zemeljskim substratom, saj stevijo za kalitev potrebuje svetlobo. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni zemlji. Naj bo posoda s kulturo svetla intoplo pri 20 do 25°C. Površino tal naj bo vlažna (npr. z vodnim razpršilcem), vendar ne mokra. Odvisno od rastne temperature se prve sadike pojavijo po enem do dveh tednih. **Najboljša lokacija:** Tajska bazilika ljubi sončne do delno senčne lege. Zaradi občutljivosti na zmrzal ga na prosto postavimo šele sredi maja. **Optimalna nega:** Tajska bazilika naj ne bo preveč vlažna. Če je zeliščni lonec poleti zunaj, ga redno pregledujte, ali so polži. Mimogrede, listov ne smete posušiti, saj so takohitro izgubijo arómu. Tudi zamrzovanje ni priporočljivo, saj so listi po odtajanju zelo kašasti. **V zimskem času:** Tajska bazilika je enoletnica in bo odmrila takoj, ko nastopijo zimski meseci.



Albahaca

Ocimum basilicum

Pollo rico con curry y sopas exóticas de pasta

La albahaca es un componente importante de la cada vez más popular cocina tailandesa y vietnamita. El ligero sabor dulce, que proviene de las hojas que se encuentran en los tallos oscuros de color morado, recuerda al anís y al regaliz. Sus brotes pueden ser cosechados durante todos el verano. Ópticamente la albahaca también es apetecible porque sus hojas contrastan con las inflorescencias y flores de color rosa morado. El sabor de la albahaca se diferencia de otras variedades europeas. Se utiliza en Asia como condimento en ensaladas o pescado y en muchos platos con pollo, así como en platos con curry y leche de coco. Las hojas se utilizan enteras o picadas al final de la cocción, para que puedan desplegar todo su aroma. En la cocina tailandesa también se utilizan las hojas fritas como acompañamiento de pescado horneado, y el sabor aromático de la albahaca es también la base de una sopa de pasta vietnamita. **Ubicación natural:** La albahaca es originaria de Tailandia y Malasia. **Cultivo exitoso:** La mejor ubicación: La albahaca prefiere lugares entre soleados a semi sombra. Al no ser tolerante a heladas no deberá mantenerla en exterior hasta mediados de mayo. **Cuidado óptimo:** No mantenga la albahaca demasiado húmeda. Si mantiene la planta en maceta en exterior debe vigilar con regularidad si tiene caracoles. No desee las hojas porque si no perderán muy rápido su aroma. Tampoco se recomienda congelar las hojas porque después de descongelarlas estarán pochadas. **En el invierno:** La albahaca es una planta anual y muere en cuanto empiezan los meses de invierno.



Thajská bazalka

Ocimum basilicum

Lahodné kuřecí kari a exotická nudlová polévka

Thajská bazalka je nezbytnou ingrediencí ve stále oblíbenější kuchyni Dálného východu Thajska a Vietnamu. Mírně nasládlá chuť vonných listů na tmavých, fialových stoncích připomíná anýz a lékořici. Jeho výhonky lze čerstvě sklízet po celé léto. Bazalka thajská je také vizuální lahůdkou, protože její listy krásně kontrastují s květenstvími a jejich růžovo-fialovými květy. Chuť thajské bazalky se výrazně liší od evropských odrůd. V Asii se používá jako koření do salátů nebo k rybám a mnoha kuřecím pokrmům a také ke kari pokrmům s kokosovým mlékem. Listy se přidávají buď celé, nebo nakrájené na malé kousky na konci doby vaření, aby mohly rozvinout své plné aroma. Thajská kuchyně zná i smažené listy jako pikantní přílohu ke smažené rybě a pikantní chuť vietnamské nudlové polévky je v podstatě založena na thajské bazalce.

Přirozená poloha: Thajská bazalka pochází původně z Thajska a Malajsie. **Úspěšné pěstování:** Pěstování v interiéru je možné po celý rok. Světla semínka jen trochu přitlače na vlhkou zeminu v květináči a jen mírně zasype půdním substrátem, protože stévie potřebuje ke klíčení světlo. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísní na rostoucí půdě. Udělejte nádobu s kulturou světlou a teplotu na 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokrá. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po jednom až dvou týdnech. **Nejlepší umístění:** Bazalka thajská miluje slunná až částečně zastíněná místa. Kvůli citlivosti na mráz by měla být venku umístěna až v polovině května. **Optimální péče:** Nenechávejte thajskou bazalku příliš vlhkou. Pokud je květináč s bylinkami v létě venku, měli byste jej pravidelně kontrolovat, zda v něm nejsou slimáci. Mimochodem, neměli byste sušit listy, protože jsou rychle ztrácejí aroma. Zmrazování se také nedoporučuje, protože listy jsou po rozmrazení velmi kašovitě. **V zimě:** Thajská bazalka je jednoletá a zanikne, jakmile nastanou zimní měsíce.



Tayland reyhani

Ocimum basilicum

Lezzetli tavuk köri ve egzotik şehriye çorbası

Tay fesleğen, Tayland ve Vietnam'in giderek daha populér hale gelen Uzak Doğu mutfağının vazgeçilmez bir bileşenidir. Koyu menekşe saplarındaki mis kokulu yaprakların hafif tatlı tadı, anason ve meyan kökü anımsatır. Sürgünlere yaz boyunca taze hasat edilebilir. Tay fesleğeni de görsel bir ziyafet, çünkü yaprakları çiçek salkımları ve pembe-mor çiçekleriyle güzel bir tezat oluşturuyor. Tayland fesleğeninini tadı, Avrupa çeşitlerinden önemli ölçüde farklıdır. Asya'da salatalarda veya balık ve birçok tavuk yemeğinde baharat olarak ve ayrıca hindistan cevizi sütü ile köri yemeklerinde kullanılır. Yapraklar, tam aromasını geliştirebilmeleri için pişirme süresinin sonunda bütün olarak veya küçük parçalar halinde eklenir. Tayland mutfağı ayrıca kızarmış yaprakları kızarmış balığa baharatlı bir eşlik olarak bilir ve Vietnam şehriye çorbasının baharatlı tadı esas olarak Tay fesleğenine dayanır. **Doğal konum:** Tay fesleğen aslen Tayland ve Malezya'dan geliyor. **Başarılı yetiştirme:** Tüm yıl boyunca iç mekan ekimi mümkündür. Stevia'nın çimlenmesi için ışığa ihtiyacı olduğundan, hafif tohumları nemli sakı toprağına çok az bastırın ve toprak alt tabakasıyla hafifçe örtün. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak hale getirin ve 20 ila 25 ° C'de sıcak. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler bir ila iki hafta sonra ortaya çıkar. **En iyi konum:** Tay fesleğeni güneşli ve kısmen gölgeli yerleri sever. Dona karşı hassasiyetinden dolayı sadece mayıs ayının ortalarında açık alana konulmalıdır. **Optimum bakım:** Tay fesleğenini çok nemli tutmayın. Bitki saksısı yazın dışarıdaysa salyangoz olup olmadığını düzenli olarak kontrol etmelisiniz. Bu arada, yaprakları çok kuru olduğu için kurutmalısınız, aromalarını hızla kaybederler. Çözüldükten sonra yapraklar çok lapa olduğu için dondurmamak da tavsiye edilmez. **Kışın:** Tay fesleğen bir yıllıktır ve kış ayları başlar başlamaz ölecektir.



Thai bazsalikom

Ocimum basilicum

Ízletes csirke curryk és egzotikus tésztaleves

A thai bazsalikom elengedhetetlen kelleke az egyre népszerűbb thaiföldi és vietnámi távol-keleti konyhának. A sötét, ibolya száron illatos levelek enyhén édes íze ánizsra és édesgyökérre emlékeztet. Hajtásai egész nyáron frissen szüretelhetők. A thai bazsalikom vizuális csemege is, mert levelei gyönyörűen kontrasztosak a virágzattal és rózsaszínes-lila virágaikkal.

Természetes elhelyezkedés: A thai bazsalikom eredetileg Thaiföldről és Malajziából származik. **Sikeres termesztés:** A beltéri termesztés egész évben lehetséges. A világos magvakat csak egy kicsit nyomja a nedves virágföldre, és csak enyhén takarja be őket a talaj szubsztrátumával, mivel a steviának fényre van szüksége a csírázáshoz. Fedje le a tenyészedényt ragasztófoliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a növekvő talajon. Tedd fényessé a kultúredényt és 20-25 Celsius fokos meleg. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettől függően egy-két hét múlva jelennek meg az első palánták. **A legjobb hely:** A thai bazsalikom szereti a napos vagy részben árnyékos helyeket. Fagyérzékenysége miatt csak május közepén szabad szabadba helyezni. **Optimális gondozás:** Ne tartsa túl nedvesen a thai bazsalikomot. Ha nyáron kint van a gyógynövényes cserep, érdemes rendszeresen ellenőrizni, hogy nincs-e benne csiga. Egyébként a leveleket nem szabad szárítani, mivel azok gyorsan elvesztik az aromájukat. A fagyasztás sem ajánlott, mivel a levelek felengedés után nagyon pépesek. **Télen:** A thai bazsalikom egyényári növény, és a téli hónapok beköszöntével elpusztul.

: : : : :



タイバジル

Ocimum basilicum

美味しいチキンカレーとエキゾチックなヌードルスープ

人気のあるタイやベトナムなどの極東料理の主要な要素です。濃い紫色の茎の上に生える香りの良い軽い甘みのある葉はアニスやカンゾウを連想させます。芽や葉は夏の間収穫することができ、葉とピンクパープル色の花が作り出すコントラストのある風景は美しいものです。

タイバジルはヨーロッパのバジル種とは大きく異なります。アジアではスパイスとしてサラダや新鮮な料理またはココナツミルクと共にチキン料理やカレーに使用されます。そのままでも切っても調理の仕上げに加えることで最大限に風味を活かすことができます。タイでは葉を揚げて魚料理に添えたり、ベトナムではヌードルスープのメインの味付けに使用されています。

自然な場所: タイとマレーシアが原産です。

栽培成功:

種子繁殖は室内で年間を通して可能です。種を湿った栽培土壌またはハーブ用土壌に軽く押し付け、ほんの少量の土を上から被せます。サランラップなどの透明フィルムで鉢をカバーします。透明フィルムには空気穴をいくつかあけ、2~3日に1回は約2時間、完全にフィルムを鉢から外します。そうすることで、カビの発生を防ぎます。20°C~25°Cの明るく暖かい場所に置き、用土は湿った状態に保ちます - 水をスプレーすることをお勧めします - 濡らすのではなく湿らせます。温度によりますが、通常は約2~3週間で発芽します。

最高のロケーション: 明るい場所または半日陰を好みます。霜に敏感なので5月中旬以降に屋外に移動してください。

最適なケア:

湿気をあまり与えないようにして、屋外で保管する場合は夏の間ナメクジに注意してください。香りがすぐに消えてしまうので、葉を乾燥させるのはお勧めしません。冷凍保存すると解凍後の葉はドロドロとしてしまいます。

冬に: 一年草で冬が始まると同時に枯れてしまいます。

SKU: 17510 / Thai - Basilikum