



SAFLAX®



DE-ÖKO-039
EU- / Nicht-EU-Landwirtschaft

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Anethum graveolens



..... Български BG 2



..... Dansk DK 2



..... Deutsch DE 2



..... English UK 2



..... Eesti EE 3



..... Suomalainen FI 3



..... Français FR 3



..... Ελληνική GR 3



..... Gaeilge IE 4



..... íslenskur IS 4



..... Italiano IT 4



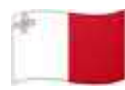
..... Hrvatski HR 4



..... Latviešu LV 5



..... Lietuvių kalba LT 5



..... Malti MT 5



..... Nederlands NL 5



..... Norsk NO 6



..... Polski PL 6



..... Português PT 6



..... Românesc RO 6



..... Svenska SE 7



..... Slovensky SK 7



..... Slovenski SI 7



..... Español ES 7



..... Český CZ 8



..... Türkçe TR 8



..... Magyar HU 8



..... 日本語 JP 9



БИО - копър

Anethum graveolens

Фина билка за деликатни риби и флорални декорации за балкони и тераси

Едногодишното тревисто растение расте през лятото до 75 см височина. Копърът вече е бил използван като лечебно и подправно растение в древен Египет и също е бил известен и популярен в древна Гърция и Рим. От юни до август сеникоцветните поднасят жълти сеникоцветни цветове - обогатяване на самостоятелно набрания букет от градински цветя. Ако го държите в саксия, трябва да изберете по-висок съд, защото копърът пуска дълбоки корени. От височина на растеж от 15 сантиметра можете да събирате копър редовно, като отрежете върховете. Копърът е подходящ като овкусител за мариноване на краставици и особено като билка за риба. Мекият вкус на фините връхчета от копър хармонизира идеално с деликатни риби като съомга, пъстърва или судак, ако предварително са били покрити с копър. Копърът се счуква на ситно заедно с босилека, кориандъра, лимона, черния пипер и солта. След това сместа се нанася върху рибата и се оставя в хладилника за два дни преди готвене. Копърът може да се използва и за множество сосове, салати и супи или като декоративна гарнитура. Въпреки това, трябва да добавите копър само непосредствено преди сервиране или в края на времето за готвене, за да не се изпари етеричното масло на копъра. Копърът може да се съхранява в алуминиево фолио в хладилник до три седмици. Може да се замрази и на малки парченца. Сушенето на копър на чист въздух, вързан на китки и окачен с главата надолу, също е чудесен начин за консервирането му. **Естествено местоположение:** Копърът идва от Югоизточна Азия, откъдето се разпространява чрез култивиране първо в Южна Европа, а по-късно в Западна Европа. **Успешно отглеждане:** Култивирането се извършва най-добре на слънчево място на закрито от февруари. Семето е лек покълник. Разпръснете семената върху влажен кокосов субстрат или органична билкова почва и леко натиснете семената. 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 по земята. 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 две до пет седмици. Растенията, отглеждани на закрито, могат да бъдат трансплантирани на открито с цялата коренова топка от май, когато вече не се очаква нощна слана. **Най-доброто местоположение:** Растението обича слънце, топлина и защитено от вятър място, за да развие пълноценно аромата си. **Оптимална грижа:** Винаги поддържайте почвата леко влажна, но не мокра. Поливайте веднага щом горният слой на почвата изсъхне. Не торете изобщо или само леко с компост или органичен билков тор. **През зимата:** Засейте отново на следващата година.



BIO - dild

Anethum graveolens

Fin krydderurt til sarte fisk og blomsterdekorationer til altaner og terrasser

Den etårige, urteagtige plante bliver 75 cm høj om sommeren. Dild blev allerede brugt som læge- og krydderplante i det gamle Egypten og var også kendt og populær i det antikke Grækenland og Rom. Fra juni til august præsenterer skærbilledet gule skærbilleder - en berigelse for den selvplukkede buket af haveblomster. Hvis du opbevarer den i en potte, bør du vælge en højere beholder, for dild udvikler dybe rødder. Ab einer Wuchshöhe von 15 Zentimetern können Sie Dill regelmäßig durch Abschneiden der Spitzen ernten. Dill eignet sich als Aromageber zum Einwecken von Gurken und besonders als Würzkraut für Fisch. Der milde Geschmack der feinen Dillspitzen harmoniert bestens mit zartem Fisch wie Lachs, Forelle oder Zander, wenn sie zuvor mit einer Dillbeize bestrichen wurden. Dill wird dafür zusammen mit Basilikum, Koriander, Zitronen, Pfeffer und Salz fein zerstoßen. Die Mischung trägt man dann auf den Fisch auf und lässt ihn zwei Tage im Kühlschrank ruhen, bevor er zubereitet wird. Auch für zahlreiche Soßen, Salate und Suppen kann man Dill verwenden oder ihn als dekorative Garnitur einsetzen. Sie sollten Dill allerdings erst kurz vor dem Servieren oder zum Ende der Kochzeit hinzufügen, damit sich das ätherische Öl des Dills nicht verflüchtigt. In Alufolie kann Dill im Kühlschrank bis zu drei Wochen gelagert werden. Kleingeschnitten kann er auch eingefroren werden. Auch die Trocknung von Dill an der frischen Luft, zu Sträußchen gebunden und kopfüber aufgehängt, ist eine tolle Methode, um ihn haltbar zu machen. **Naturlig beliggenhed:** Dild kommer fra Sydøstasien, hvorfra den spredte sig gennem dyrkning først til Sydeuropa og senere til Vesteuropa. **Succesfuld dyrkning:** Dyrkning foregår bedst på et solrigt sted indendørs fra februar. Frøet er et let spiremiddel. Spred frøene på fugtigt kokossustrat eller organisk urtejord og tryk let på frøene. 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 jorden. Placer dyrkningskarret lyst og varmt ved 20 til 25° Celsius. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforsprøjer), men ikke våd. Afhængigt af væksttemperaturen vises de første frøplanter efter to til fem uger. Planter dyrket indendørs kan transplanteres udendørs med hele rodklumpen fra maj, hvor der ikke skal forventes mere nattefrost. **Den bedste beliggenhed:** Planten elsker sol, varme og et sted i læ for vinden for fuldt ud at udvikle sin aroma. **Optimal pleje:** Hold altid jorden let fugtig, men ikke våd. Vand så snart det øverste jordlag er tørt. Gød slet ikke eller kun let med kompost eller organisk naturgødning. **Om vinteren:** Så igen året efter.



BIO - Dill

Anethum graveolens

Feines Würzkraut für zarten Fisch und Blütenschmuck für Balkon und Terasse

Die einjährige, krautige Pflanze wächst im Sommer bis zu einer Höhe von 75 cm. Bereits im Alten Ägypten wurde Dill als Heil- und Gewürzpflanze genutzt und war auch im antiken Griechenland sowie in Rom bekannt und beliebt. Von Juni bis August präsentiert der Doldenblütler gelbe Doldenblüten - eine Bereicherung für den selbst gepflückten Strauß aus eigenen Gartenblumen. Bei Haltung im Topf sollten Sie ein höheres Gefäß wählen, denn Dill bildet tief reichende Wurzeln aus. Ab einer Wuchshöhe von 15 Zentimetern können Sie Dill regelmäßig durch Abschneiden der Spitzen ernten. Dill eignet sich als Aromageber zum Einwecken von Gurken und besonders als Würzkraut für Fisch. Der milde Geschmack der feinen Dillspitzen harmoniert bestens mit zartem Fisch wie Lachs, Forelle oder Zander, wenn sie zuvor mit einer Dillbeize bestrichen wurden. Dill wird dafür zusammen mit Basilikum, Koriander, Zitrone, Pfeffer und Salz fein zerstoßen. Die Mischung trägt man dann auf den Fisch auf und lässt ihn zwei Tage im Kühlschrank ruhen, bevor er zubereitet wird. Auch für zahlreiche Soßen, Salate und Suppen kann man Dill verwenden oder ihn als dekorative Garnitur einsetzen. Sie sollten Dill allerdings erst kurz vor dem Servieren oder zum Ende der Kochzeit hinzufügen, damit sich das ätherische Öl des Dills nicht verflüchtigt. In Alufolie kann Dill im Kühlschrank bis zu drei Wochen gelagert werden. Kleingeschnitten kann er auch eingefroren werden. Auch die Trocknung von Dill an der frischen Luft, zu Sträußchen gebunden und kopfüber aufgehängt, ist eine tolle Methode, um ihn haltbar zu machen. **Naturstandort:** Dill stammt aus Südostasien, von wo aus es sich durch Kultivierung erst nach Südeuropa und später nach Westeuropa verbreitet hat. **Anzucht:** Die Anzucht erfolgt am besten an einem sonnigen Platz im Haus ab Februar. Der Samen ist ein Lichtkeimer. Streuen Sie das Saatgut auf feuchtes Kokossustrat oder BIO-Kräutererde und drücken Sie die Samen leicht an. 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 Erde 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 zwei bis fünf Wochen. Im Haus vorgezogene Pflanzen können ab Mai, wenn kein Nachtfrost mehr zu erwarten ist, mit dem gesamten Ballen ins Freiland umgesetzt werden, um Stress für die Pflanze zu vermeiden. **Standort:** Die Pflanze liebt Sonne, Wärme und einen windgeschützten Platz, um ihr Aroma voll zu entwickeln. **Pflege:** Halten Sie die Erde immer leicht feucht, aber nicht nass. Wässern Sie, sobald die oberste Erdschicht abgetrocknet ist. Düngen Sie gar nicht oder nur leicht mit Kompost oder BIO Kräuterdünger. **Im Winter:** Säen Sie im Folgejahr neu aus.



Organic - Dill

Anethum graveolens

Fine aromatic herb for tender fish and decorative flowers for your balcony or patio

The annual, herbaceous plant grows during the summer up to 75 cm high. As early as in ancient Egypt Dill has been already used as a medicinal and aromatic plant, and even in ancient Greece and Rome it was well known and popular. The umbellifer presents its yellow flower umbels from June to August - a beautiful addition to your handpicked bouquet from your own flower garden. If you wish to cultivate Dill in a pot, see that you choose a taller sized container, as Dill grows deep reaching roots. At a plant height of 15 cm you can regularly harvest the herb by cutting off the tips. Dill gives a great aroma when you pickle cucumbers or gherkins and it is especially suited as an aromatic herb for fish dishes. The mild taste of fine dill fronds blends perfectly with tender fish, like salmon, trout or pike-perch if it was basted with a dill marinade before. For this, you finely crush Dill together with basil, coriander, lemon, pepper and salt. This mixture is spread onto the fish that is then kept for about two days in the fridge before preparing. Dill can as well be used in a variety of gravies, dips, salads and soups, or to garnish your dishes. However, Dill should be added only at the end of the cooking process or shortly before serving, as to preserve its essential oil. Wrapped in tin foil, Dill can be kept in the fridge for up to three weeks, and chopped in small pieces it can be frozen as well. Even making a bundle and hang it upside down for drying in the air is a good method for preserving Dill. **Natural location:** Originally, Dill comes from South East Asia, from where it spread through cultivation to southern Europe and later to western Europe. **Successful cultivation:** The best time for propagation is starting in February at a sunny place indoors as the seed is a light germinator. Scatter the seeds onto moist coconut substrate or organic herbal soil and slightly press them on. Cover the seed container with clear film to prevent the soil from drying out, but don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on the potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20°C and 25° Celsius and keep the surface of the earth moist, but not wet (ideally using a water sprayer). Depending on the propagation temperature the first seedlings will come up after two to five weeks. Seedlings that are already raised indoors can be planted out with beginning of May. As soon as there is no more night frost expected, you can move the seedling with its complete root ball, to avoid stress for the plant. **The best location:** The plant needs the sun, warmth and a wind-sheltered place to produce its full aroma. **Optimal care:** Keep the soil always moist, but not wet. Water your plant as soon as the top layer of the earth has dried out. Fertilize the plant either very modest with compost or organic fertilizer for herbs, or don't fertilize at all. **In the winter:** Sow again the next year.



ORGAANILINE – till Anethum graveolens

Peen ürt õrnadele kaladele ja lillekaunistused rõdudele ja terrassidele

Üheaastane rohttaim kasvab suvel 75 cm kõrguseks. Tilli kasutati ravim- ja maitsetaimena juba Vana-Egiptuses ning oli tuntud ja populaarne ka Vana-Kreekas ja Roomas. Juunist augustini on umbelliferae'il kollased vihmaõied – see rikastab isekorjatud aialilled kimbu. Potis hoides tuleks valida kõrgem anum, sest tillil arenevad sügava juured. Alates 15-sentimeetrisest kasvukõrgusest saab tilli korrapäraselt koristada, lõgates otsad ära. Tili sobib maitseaineks kurkide marineerimisel ja eriti kalade ürdiks. Peente tilliotste mahe maitse harmoneerub suurepäraselt õrnade kaladega nagu lõhe, forell või sang, kui need on eelnevalt tilliplekiga kaetud. Tili purustatakse peeneks koos basiilikku, koriandri, sidruni, pipra ja soolaga. Seejärel kantakse segu kalale ja jätetakse enne küpsetamist kaheks päevaks külmkapi seisma. Tilli saab kasutada ka arvukate kastmete, salatite ja suppide valmistamiseks või dekoratiivselt lisandina. Tilli tuleks ära lisada alles vahetult enne serveerimist või küpsetusaja lõpus, et tilli eeterlik õli ei aurustuks. Tilli säilib alumiiniumfooliumis külmkapis kuni kolm nädalat. Seda saab ka väikeste tükkidena külmutada. Tilli säilitamiseks sobib suurepäraselt ka värskes õhus kuivatamine kimpudesse seotuna ja tagurpidi riputatuna. **Looduslik asukoht:** Tili on pärit Kagu-Aasiast, kust see levis kasvatamise teel esmalt Lõuna-Euroopasse ja hiljem Lääne-Euroopasse. **Edukas kasvatamine:** Kasvatamine on kõige parem teha päikesepaistelistes kohas siseruumides alates veebruarist. Seeme on kerge idandaja. Puista seemned niiskele kookossubstraadile või orgaanilisele ürdimullale ja suru seemnetele kergelt peale. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekke maapinnal. Asetage kultiveerimisnõu heledaks ja soojaks temperatuurile 20–25 °C. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Sõltuvalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe kuni viie nädala pärast. Toas kasvatatud taimi saab kogu juurepalliga õue siirdada alates maikuust, mil öökülmade enam oodata pole. **Parim asukoht:** Taim armastab päikest, soojust ja tuulte eest kaitstud kohta, et oma aroom täielikult välja töötada. **Optimaalne hooldus:** Hoidke muld alati veidi niiske, kuid mitte märg. Kasta niipea, kui pealmine mullakiht on kuivanud. Ära väeta üldse või ainult kergelt komposti või orgaanilise taimse väetisega. **Talvel:** Külva järgmisel aastal uuesti.



LUOMU - Tilli Anethum graveolens

Hieno yrtyt herkille kaloille ja kukkakoristeet parvekkeille ja terasseille

Yksivuotinen ruohokasvi kasvaa kesällä 75 cm korkeaksi. Tilliä käytettiin lääke- ja maustekasvina jo muinaisessa Egyptissä, ja se oli tunnettu ja suosittu myös muinaisessa Kreikassa ja Roomassa. Kesäkuusta elokuuhun sateenvarjoilla on keltaisia sateenkukkaisia kukkia, jotka täydentävät itse poimittua puutarhan kukkakimpua. Jos säilytät sitä ruukussa, kannattaa valita korkeampi astia, sillä tillillä on syvät juuret. 15 senttimetrin kasvukorkeudesta alkaen voit korjata tilliä säännöllisesti leikkaamalla kärjet pois. Tilli sopii mausteaineeksi kurkkujen peittaukseen ja erityisesti kalan yrteeksi. Hienojen tillin kärkien mieto maku sopii täydellisesti herkkien kalojen, kuten lohien, taimenen tai kuhan kanssa, jos ne on pinnoitettu etukäteen tillitahralla. Tilli murskataan hienoksi basilikan, korianterin, sitruunan, pippurin ja suolan kanssa. Seos levitetään sitten kalojen päälle ja jätetään jääkaappiin kahdeksi vuorokaudeksi ennen kypsennystä. Tilliä voidaan käyttää myös lukuisiin kastikkeisiin, salaatteihin ja keittoihin tai koristeluun. Tilliä kannattaa kuitenkin lisätä vasta juuri ennen tarjoilua tai kypsennysajan loppussa, jotta tillin eeterinen öljy ei haihtu. Tilli säilyy alumiinifoliossa jääkaapissa enintään kolme viikkoa. Sen voi myös pakastaa pieninä paloina. Myös tillin kuivaaminen raittiassa ilmassa nippuihin sidottuna ja ylösalaisin ripustettuna on hyvä tapa säilyttää sitä. **Luonnollinen sijainti:** Tilli tulee Kaakkois-Aasiasta, josta se levisi viljelyn kautta ensin Etelä-Eurooppaan ja myöhemmin Länsi-Eurooppaan. **Onnistunut viljely:** Viljely on parasta tehdä aurinkoisella paikalla sisätiloissa helmikuusta alkaen. Siemen on kevyt itää. Sirottele siemenet kostealle kookossubstraatile tai luomuyrttimaalle ja paina siemeniä kevyesti. 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 maahan. Aseta viljelyastia kirkaaksi ja lämpimäksi 20-25 °C:seen. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai viiden viikon kuluttua. Sisätiloissa kasvatetut kasvit voidaan istuttaa ulos koko juuripallolla toukokuusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää ole odotettavissa. **Paras sijainti:** Kasvi rakastaa aurinkoa, lämpöä ja tuulta suojattua paikkaa kehittääkseen täysin aromiaan. **Optimaalinen hoito:** Pidä maaperä aina hieman kosteana, mutta ei märkänä. Kastele heti, kun maan pintakerros on kuivunut. Älä lannoita ollenkaan tai vain kevyesti kompostilla tai luomuyrttilannoitteella. **Talvella:** Kylvä uudelleen seuraavana vuonna.



BIO - Aneth Anethum graveolens

Herbe aromatique raffinée pour du poisson tendre et une floraison pour le balcon et la terrasse

La plante annuelle et herbacée croît jusqu'à une hauteur de 75 cm en été. L'aneth était déjà utilisé en Egypte antique comme plante médicinale et aromatique et était aussi reconnu et aimé en Grèce antique ainsi qu'en Rome. De juin à août, l'ombellifère présente des ombelles jaunes - un enrichissement pour un bouquet cueillis vous-mêmes de vos propres fleurs en jardin. Si vous gardez la plante en pot, vous devez choisir un pot plus haut, car l'aneth forme des racines profondes. Vous pouvez récolter l'aneth régulièrement à partir d'une hauteur de 15 cm en coupant les têtes. L'aneth sert à donner un arôme pour les cornichons et est sert d'épice pour le poisson. Le goût doux des têtes d'aneth fines va le mieux avec du poisson tendre comme du saumon, de la truite, ou du sandre s'ils sont nappés d'une marinade d'aneth auparavant. L'aneth est finement pilé avec du basilic, de la coriandre, du citron, du poivre et du sel. Le mélange est ensuite mis sur le poisson et le poisson reste dans le réfrigérateur pendant deux jours avant d'être prêt. L'aneth peut aussi être utilisé dans de nombreuses sauces, salades et soupes ou comme une garniture décorative. Cependant, vous devez ajouter l'aneth seulement peu de temps avant de servir le plat ou à la fin de la cuisson pour que les huiles essentielles ne s'évaporent pas. L'aneth peut rester au réfrigérateur pendant trois semaines dans du papier aluminium. Il peut aussi être gelé lorsqu'il est coupé en petits morceaux. Sécher l'aneth en plein air, le rassembler en petits bouquets et le suspendre est une bonne méthode pour le rendre durable. **Emplacement naturel:** L'aneth provient de l'Asie du Sud-Est, d'où il s'est répandu vers l'Europe du Sud puis vers l'Europe occidentale par la culture. **Culture réussie:** La culture se fait dans un endroit ensoleillé à la maison à partir de février. La graine a besoin de lumière pour germer. Parsemez la semence sur un substrat de coco humide ou sur du terreau BIO et appuyez légèrement sur les graines. Couvrez le récipient avec une feuille transparente sur laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux 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°. Gardez le terreau humide (avec de l'eau pulvérisée, par exemple) mais pas mouillé. En fonction de la température de culture, les premiers semis apparaissent au bout de deux à cinq semaines. Les plantes cultivées à la maison peuvent être mises à l'extérieur avec toute la balle à partir de mai, lorsqu'il n'y a plus de gel nocturne à prévoir, afin d'éviter le stress pour la plante. **Le meilleur emplacement:** La plante aime le soleil, le chaud, et un endroit protégé du vent pour développer son arôme. **Soins optimaux:** Gardez toujours le terreau légèrement humide, mais pas mouillé. Arrosez dès que la couche supérieure de terreau se dessèche. N'engraissez pas du tout ou engraissez un petit peu avec du compost ou avec de l'engrais pour plantes aromatiques. **En hiver:** Resemez l'année suivante.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Άνηθος Anethum graveolens

Εκλεκτό βότανο για ευαίσθητα ψάρια και floral διακοσμήσεις για μπαλκόνια και βεράντες

Το ετήσιο, ποώδες φυτό φτάνει σε ύψος τα 75 εκατοστά το καλοκαίρι. Ο άνηθος χρησιμοποιήθηκε ήδη ως φαρμακευτικό και μπαχαρικό φυτό στην αρχαία Αίγυπτο και ήταν επίσης γνωστός και δημοφιλής στην αρχαία Ελλάδα και τη Ρώμη. Από τον Ιούνιο έως τον Αύγουστο, οι ομπρέλες παρουσιάζουν κίτρινα ομφαλοφόρα λουλούδια - ένας εμπλουτισμός για το μπουκέτο με λουλούδια κήπου που επιλέγεται μόνοι σας. Αν το φυλάτε σε γλάστρα, θα πρέπει να επιλέξετε ένα ψηλότερο δοχείο, γιατί ο άνηθος βγάζει βαθιές ρίζες. Από ύψος ανάπτυξης 15 εκατοστών, μπορείτε να συλλέξετε άνηθο τακτικά κόβοντας τις άκρες. Ο άνηθος είναι κατάλληλος ως αρωματικός παράγοντας για το τουρσί αγγουριών και ιδιαίτερα ως βότανο για τα ψάρια. Η ήπια γεύση των εκλεκτών άκρων άνηθου εναρμονίζεται τέλεια με τα ευαίσθητα ψάρια όπως ο σολομός, η πέστροφα ή το ζαχαρωτό, εάν έχουν προηγουμένως επικαλυφθεί με λεκέ από άνηθο. Ο άνηθος θρυμματίζεται φυλά μαζί με βασιλικό, κόλιανδρο, λεμόνι, πιπέρι και αλάτι. Το μείγμα στη συνέχεια εφαρμόζεται στα ψάρια και αφήνεται στο ψυγείο για δύο ημέρες πριν το μαγείρεμα. Ο άνηθος μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για πολλές σάλτσες, σαλάτες και σούπες ή ως διακοσμητική γαρνιτούρα. Ωστόσο, θα πρέπει να προσθέσετε άνηθο μόνο λίγο πριν το σερβίρετε ή στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος για να μην εξατμιστεί το αιθέριο έλαιο του άνηθου. Ο άνηθος μπορεί να αποθηκευτεί σε αλουμινοχαρτό στο ψυγείο για έως και τρεις εβδομάδες. Μπορεί επίσης να καταψυχθεί σε μικρά κομμάτια. Το στέγνωμα του άνηθου στον καθαρό αέρα, δεμένο σε τασιμπά και κρεμασμένο ανάποδα είναι επίσης ένας πολύ καλός τρόπος για να τον διατηρήσετε. **Φυσική τοποθεσία:** Ο άνηθος προέρχεται από τη Νοτιοανατολική Ασία, από όπου εξαπλώθηκε μέσω της καλλιέργειας πρώτα στη νότια Ευρώπη και αργότερα στη δυτική Ευρώπη. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια γίνεται καλύτερα σε ηλιόλουστο σημείο σε εσωτερικούς χώρους από τον Φεβρουάριο. Ο σπόρος είναι ένα ελαφρύ βλαστάρι. Διασκορπίστε τους σπόρους σε υγρό υπόστρωμα καρύδας ή βιολογικό φυτικό χώμα και πιέστε τους σπόρους ελαφρά. 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 έδαφος. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 έως 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 δύο έως πέντε εβδομάδες. Τα φυτά που καλλιεργούνται σε εσωτερικούς χώρους μπορούν να μεταμοσχευθούν σε εξωτερικούς χώρους με ολόκληρη τη ρίζα από τον Μάιο, όταν δεν αναμένεται άλλος ψυχτερινός παγετός. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Το φυτό λατρεύει τον ήλιο, τη ζεστασιά και ένα μέρος προστατευμένο από τον άνεμο για να αναπτύξει πλήρως το άρωμά του. **Βέλτιστη φροντίδα:** Διατηρείτε πάντα το χώμα ελαφρώς υγρό αλλά όχι υγρό. Ποτίστε αμέσως μόλις το ανώτερο στρώμα του εδάφους στεγνώσει. Μην λιπαίνετε καθόλου ή μόνο ελαφρά με λίπασμα ή βιολογικό φυτικό λίπασμα. **Το χειμώνα:** Ξανασπείρετε το επόμενο έτος.



ORGÁNACHA - Dill

Anethum graveolens

Luibh fíneáil le haghaidh iasc íogair agus maisiúcháin bláthanna le haghaidh balcóiní agus ardáin

Fásann an planda bliantúil, luibheach go dtí airde 75 cm sa samhradh. Baineadh úsáid as Dill cheana féin mar ghléasra míochaine agus spíosra san Éigipt ársa agus bhí aithne agus tóir air freisin sa Ghreig ársa agus sa Róimh. Ó Mheitheamh go Lúnasa, cuireann an umbeliferae bláthanna buí umbelliferous i láthair - saibhiú le haghaidh bouquet féin-roghnaithe bláthanna gairdín. Má choinníonn tú é i bpotá, ba cheart duit coimeádán níos airde a roghnú, toisc go bhforbraíonn dill fréamhacha domhain. Ó airde fáis de 15 ceintiméadar, is féidir leat dill a fhómhar go rialta trí na leideanna a ghearradh amach. Tá Dill oiriúnach mar ghníomhaire blaitithe le haghaidh cucumbers picilte agus go háirithe mar luibh d'iasc. Comhchuibhíonn blas éadrom na leideanna mín dill go foirfe le héisc íogair cosúil le bradán, breac nó zander má tá siad brataithe le stáin dill roimh ré. Tá Dill brúite go mín mar aon le basil, lus an choiré, líomóid, piobar agus salann. Cuirtear an meascán i bhfeidhm ar an iasc ansin agus fágfar sa chuisneoir é ar feadh dhá lá roimh chócaireacht. Is féidir Dill a úsáid freisin le haghaidh anlann iomadúla, sailéid agus anraithí nó mar garnish maisiúil. Mar sin féin, níor chóir duit ach dill a chur díreach roimh é a sheirbheáil nó ag deireadh an ama cócaireachta ionas nach mbeidh ola riachtanach an dill ag galú. Is féidir dill a stóráil i scragall alúmanaim sa chuisneoir ar feadh suas le trí seachtaine. Is féidir é a reoite freisin i bpiosaí beaga. Is bealach iontach é dill a thriomú san aer úr, ceangailte le bunches agus crochadh bun os cionn a chaomhnú. **Suíomh nádúrtha:** Tagann Dill ó Oirdheisceart na hÁise, áit a scaip sé trí shaothrú ar dtús go deisceart na hEorpa agus níos déanaí go dtí iarthar na hEorpa. **Saothrú rathúil:** Is fearr a shaothrú i láthair ghriannmhar taobh istigh ó mhí Feabhra. Is germinator éadrom é an síol. Scaip na síolta ar fhoshraith cnó cócósais nó ar ithir luibheach orgánach agus brúigh na síolta go héadrom. 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. Coscann sé seo múnla ó fhoirmiú ar an talamh. Cuir an soitheach cultúir geal agus te ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé flúch. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síológa tar éis dhá go cúig seachtaine. Is féidir plandaí a fhástar taobh istigh a thrasphlandú lasmuigh leis an liathróid fréimhe iomlán ó mhí na Bealtaine, nuair nach mbeifear ag súil le sioc oíche níos mó. **An suíomh is fearr:** Is breá leis an bplanda an ghrian, an teas agus áit atá foscadh ón ngoath chun a n-araoma a fhorbairt go hiomlán. **Cúram is fearr is féidir:** Coinnigh an ithir i gcoáil beagán tais ach ní flúch. Uisce chomh luath agus a bheidh an ciseal barr ithreach triomaithe. Ná fertilize ar chor ar bith nó amháin go héadrom le múirín nó leasachán orgánach luibhe. **Sa gheimhreadh:** Cránach arís an bhliain dár gcionn.



LÍFRÆNT - Dill

Anethum graveolens

Fín jurt fyrir viðkvæma fiska og blómaskreytingar á svalir og verönd

Hin árlega, jurtaríka planta verður 75 cm á hæð á sumrin. Dill var þegar notað sem lækninga- og kryddjurt í Egyptalandi til forna og var einnig þekkt og vinsæl í Grikklandi til forna og í Róm. Frá júní til ágúst sýna regnhlífarar gul regnbílm - auðgun fyrir sjálfvalinn vönd af garðblómum. Ef þú geymir það í potti ættirðu að velja hærri ílát, því dill þróar djúpar rætur. Frá 15 sentímetrum vaxtarhæð er hægt að uppskera dill reglulega með því að skera oddana af. Dill hentar vel sem bragðefni til að súrsa gúrur og sérstaklega sem jurt fyrir fisk. Milt bragðið af finu dillodunum passar fullkomlega við viðkvæma fiska eins og lax, silung eða söndur ef þeir hafa verið húðaðir með dillbletti áður. Dill er mulið smátt saman með basil, kóríander, sítrónu, pipar og salti. Blandan er síðan borin á fiskinn og látn standa í ísskáp í tvo daga fyrir eldun. Dill er einnig hægt að nota í margar sósar, salöt og súpur eða sem skraut. Hins vegar ættirðu bara að bæta dilli við rétt áður en það er borið fram eða í lok eldunartímans svo ilmjarnaolía dillsins gufi ekki upp. Dill má geyma í álpappír í kælikápi í allt að þrjár vikur. Það má líka frysta í litlum bitum. Að þurrka dill í fersku lofti, bundið í bunka og hengt á hvolf er líka frábær leið til að varðveita það. **Náttúruleg staðsetning:** Dill kemur frá Suðaustur-Asíu, þaðan sem hún dreifðist með ræktun fyrst til Suður-Evrópu og síðar til Vestur-Evrópu. **Árangursrík ræktun:** Ræktun er best gerð á sólríkum stað innandyrna frá febrúar. Fræið er létt spírúnarefni. Dreifið fræjunum á rakt undirlag kókoshnetu eða lífrænan jurtamold og þrýstið létt á fræin. Hyljið ræktunarlíatið með matarfilmu, sem þú útveggar 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 jörðinni. Settu ræktunarlíatið bjart og heitt við 20 til 25 ° Celsius. Haltu jarðvegsyfirborðinu róku (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til fimm vikur. Plöntur sem ræktaðar eru innandyrna má gróðursetja utandyrna með allri rótarkúlunni frá máli, þegar ekki er að búast við meira næturfrostri. **Besta staðsetningin:** Plöntan elskar sól, hlýju og stað í skjóli fyrir vindi til að þróa ilm sinn að fullu. **Besta umönnun:** Haltu jarðveginum alltaf örliðið rökum en ekki blautum. Vökvaðu um leið og efsta lagið af jarðvegi hefur þornað. Ekki má frjóvga alls eða aðeins með rotmassa eða lífrænum jurtaáðurð. **Á veturna:** Sáðið aftur árið eftir.



BIO - Aneto

Anethum graveolens

Erba fine per pesci delicati e decorazioni floreali per balcone e terrazza

Questa pianta erbacea annuale raggiunge un'altezza di 75 cm in estate. Già nell'antico Egitto l'aneto veniva usato come pianta medicinale e spezia, era anche conosciuto e apprezzato nell'antica Grecia e a Roma. Da giugno ad agosto, questa pianta ombrellifera presenta fiori gialli detti ombrelle - per arricchire il bouquet di fiori raccolti dal proprio giardino. Per la coltivazione in vaso si dovrebbe scegliere un vaso alto, perché l'aneto sviluppa radici profonde. A partire da un'altezza di 15 cm è possibile raccogliere regolarmente l'aneto, tagliando le punte. L'aneto è perfetto come aroma per l'inscatolamento di sottaceti e soprattutto per i piatti a base di pesce. Il gusto delicato delle punte fini dell'aneto si sposa bene con pesci teneri come salmone, trota o luccio, per cui si può ricoprire il pesce con una salsa marinata all'aneto. Per preparare la salsa pestare finemente l'aneto con basilico, coriandolo, limone, sale e pepe. Versare quindi la salsa sul pesce e lasciarlo in frigorifero a riposare per due giorni prima di cucinarlo. L'aneto si può utilizzare anche per la preparazione di numerose salse, insalate e zuppe, oppure come decorazione. Tuttavia si dovrebbe aggiungerlo solo poco prima di servire, oppure a fine cottura, per impedire che l'olio essenziale dell'aneto evapori. L'aneto può essere conservato in frigorifero, in un foglio di carta di alluminio, fino a tre settimane. Può essere anche congelato, finemente tritato. Anche l'essiccazione dell'aneto all'aria aperta, legato in mazzi e appeso a testa in giù, è un ottimo modo per conservarlo a lungo. **Posizione naturale:** L'aneto è originario dell'Asia sud-orientale, da dove si è diffuso attraverso la coltivazione prima nell'Europa meridionale e successivamente in Europa occidentale. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione produce i migliori risultati in un luogo soleggiato in casa, a partire da febbraio. Il seme ha bisogno di luce per germinare. Cospargere i semi sul substrato di cocco umido o sulla terra per erbe aromatiche BIO ed esercitare una leggera pressione sui semi. Coprire il recipiente di cultura con pellicola trasparente, sulla quale praticherete dei fori. In questo modo si eviterà che la terra si secchi. Ogni due o tre giorni è necessario rimuovere la pellicola per 2 ore. Questo impedirà la crescita di muffe sulla terra. Posizionare il recipiente di cultura in un punto caldo e luminoso, tra i 20° e i 25° C. Mantenere la superficie della terra umida, ma non bagnata (ad esempio con uno spruzzino d'acqua). Le prime piantine appariranno, a seconda della temperatura di coltivazione, tra due e cinque settimane dopo. A partire dal mese di maggio, quando dovrebbero cessare le gelate notturne, le piante coltivate in casa possono essere spostate all'esterno, insieme all'intero pane di terra, per evitare stress alla pianta. **La posizione migliore:** Questa pianta ama il sole, il calore e predilige i luoghi riparati per sviluppare pienamente il suo aroma. **Cura ottimale:** Mantenere sempre il terreno leggermente umido, ma non bagnato. Innaffiare quando lo strato di terra in superficie è asciutto. Non concimare, oppure concimare solo leggermente con compost o con fertilizzante BIO per erbe. **In inverno:** Seminare nuovamente l'anno successivo.



ORGANSKI - Kopar

Anethum graveolens

Fina biljka za nježne ribe i cvjetne dekoracije za balkone i terase

Jednogodišnja zeljasta biljka ljeti naraste do 75 cm visine. Kopar se kao ljekovita i začinska biljka koristio već u starom Egiptu, a bio je poznat i popularan u staroj Grčkoj i Rimu. Od lipnja do kolovoza štitarice daju žute cvjetove štitarice - obogaćenje za vlastiti ubrani buket vrtnog cvijeća. Držite li ga u posudi, odaberite višu posudu jer kopar pušta duboko korijenje. Od visine rasta od 15 centimetara možete redovito vratiti kopar odrežući vrhove. Kopar je prikladan kao aroma za kiseljenje krastavaca, a posebno kao začinska biljka za ribu. Blagi okus finih vrhova kopra savršeno se slaže s delikatanom ribom kao što su losos, pastrva ili smuđ ako su prethodno premazani mrljom od kopra. Kopar se sitno zdrobi zajedno s bosiljkom, korijanderom, limunom, paprom i soli. Smjesu zatim nanesite na ribu i ostavite u hladnjaku dva dana prije kuhanja. Kopar se može koristiti i za brojne umake, salate i juhe ili kao ukrasni ukras. No, kopar dodajte tek neposredno prije posluživanja ili na kraju kuhanja kako eteriačno ulje kopra ne bi isparilo. Kopar možete čuvati u aluminijskoj foliji u hladnjaku do tri tjedna. Može se i zamrznuti u malim komadima. Sušenje kopra na svježem zraku, povezanog u grozdove i obješenog naopako, također je odličan način za njegovo očuvanje. **Zemlja porijekla:** Kopar dolazi iz jugoistočne Azije, odakle se uzgojem proširio prvo u južnu, a kasnije i u zapadnu Europu. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj je najbolje provoditi na suncanom mjestu u zatvorenom prostoru od veljače. Sjeme je lagano kljajalica. Posipajte sjemenke po vlažnom supstratu od kokosa ili organskom biljnom tlu i lagano ih pritisnite. 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. Stavite posudu s kulturom na svijetlo i toplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon dva do pet tjedana. Biljke koje se uzgajaju u zatvorenom prostoru mogu se presaditi na otvoreno s cijelom korijenskom balom od svibnja, kada više ne treba očekivati ​​noćne mrazove. **Najbolja lokacija:** Biljka voli sunce, toplinu i mjesto zaštićeno od vjetrova kako bi u potpunosti razvila svoju aromu. **Optimalna njega:** Tlo uvijek održavajte blago vlažnim, ali ne mokrim. Zalijevajte čim se gornji sloj zemlje osuši. Ne gnojite uopće ili samo malo gnojite kompostom ili organskim biljnim gnojivom. **U zimi:** Sljedeće godine ponovno sijati.



BIOLOGISKI - Dilles

Anethum graveolens

Smalks garšaugš smalkām zivīm un ziedu rotājumi balkoniem un terasēm

Vienādīgs lakstaugs vasarā izaug līdz 75 cm augstumā. Dilles kā ārstniecības un garšvielu augu izmantoja jau Senajā Ēģiptē un bija pazīstamas un populāras arī Senajā Grieķijā un Romā. No jūnija līdz augustam umbelliferae piedāvā dzeltenus lietussargus ziedus - bagātīnājumu pašu noplūktam dārza ziedu pušķim. Ja turat podiņā, jāizvēlas augstāks trauks, jo dillēm veidojas dziļas saknes. No 15 centimetru augšanas augstuma dilles var regulāri novākt, nogriežot galotnes. Dilles ir piemērotas kā aromatizētājs gurķu kodināšanai un īpaši kā garšaugš zivīm. Smalko dillu galiņu maigā garša lieliski saskan ar tādām smalkām zivīm kā lasis, forele vai zandarts, ja tās iepriekš ir noklātas ar dillu traipu. Dilles smalki saberž kopā ar baziliku, koriandru, citronu, pipariem un sāli. Pēc tam maisījumu uzklāj uz zivīm un pirms gatavošanas divas dienas atstāj ledusskapī. Dilles var izmantot arī daudzām mērcēm, salātiem un zupām vai kā dekoratīvu garnējumu. Tomēr dilles vajadzētu pievienot tikai tieši pirms pasniegšanas vai gatavošanas laika beigās, lai dillju ēteriskā eļļa neiztvaikotu. Dilles var uzglabāt alumīnija folijā ledusskapī līdz trim nedēļām. To var arī sasaldēt mazos gabaliņos. Lielisks veids, kā tās saglabāt, ir arī kaltēt dilles svaigā gaisā, sasietaš ķekaros un pakārtas otrādi. **Dabiska vieta:** Dilles nāk no Dienvidaustrumāzijas, no kurienes kultivējot vispirms izplatījās Dienvideiropā un vēlāk Rietumeiropā. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšanu vislabāk veikt saulainā vietā telpās no februāra. Sēkla ir viegla dīgtspēja. Izkaisiet sēklas uz mitra kokosriekstu substrāta vai organisko augu augsni un viegli piespiediet sēklas. 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 uz zemes. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā temperatūrā 20 līdz 25°C. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz piecām nedēļām. Telpās audzētos augus ar visu sakņu kamolu var pārstādīt ārā no maija, kad vairs nav gaidāmas nakts salnas. **Labākā atrašanās vieta:** Augs mīl sauli, siltumu un no vēja aizsargātu vietu, lai pilnībā attīstītu savu aromātu. **Optimāla aprūpe:** Vienmēr turiet augsni nedaudz mitru, bet ne mitru. Laistiet, tiklīdz augsnes augšējais slānis ir nožuvis. Nebarojiet vispār vai tikai nedaudz ar kompostu vai organisko augu mēslojumu. **Ziemā:** Nākamajā gadā sējiet vēlreiz.



EKOLOGISKAS - Krapai

Anethum graveolens

Puiki žolēļ gležņiem žuvims ir gēliju dekorāvimu balkonuose ir terasose

Vienmetis, žolīnis augals vasarā uzauga iki 75 cm aukščio. Jau senovēs Ēģiptē krapai buvo naudojami kaip vaistinis ir prieskoninis augals, taip pat buvo žinomi ir populiarūs senovės Graikijoje ir Romoje. Birželio-rugpjūčio mėnesiai skleidžia geltonus skėtinius žiedus – tai praturtinama pačių nuskinta sodo gėlių puokštė. Jei laikote vazone, reikėtų rinktis aukštesnę indą, nes krapai vysto gilius šaknis. Nuo 15 centimetrų augimo aukščio galite reguliariai nuimti krapų derlių, nupjauinant galiukus. Krapai tinka kaip kvapioji medžiaga marinuojant agurkus ir ypač kaip žolė žuvims. Švelnus smulkių krapų galiukų skonis puikiai dera su gležnomis žuvimis, tokiomis kaip lašiša, upėtakis ar zanda, jei prieš tai jie buvo padengti krapų dėmėmis. Krapai smulkiai sutrinami kartu su baziliku, kalendra, citrina, pipirais ir druska. Tada mišinys užtepamas ant žuvies ir paliekamas šaldytuve dvi dienas prieš gaminant. Krapai taip pat gali būti naudojami daugeliui padažų, salotų ir sriubų arba kaip dekoratyvinis garnyras. Tačiau krapus reikėtų dėti tik prieš patiekiant arba pasibaigus kepimo laikui, kad neišgaruotų eterinis krapų aliejus. Krapus aliuminio folijoje šaldytuve galima laikyti iki trijų savaičių. Jis taip pat gali būti užšaldytas mažais gabalėliais. Krapų džiovinimas gryname ore, surištas į kekes ir pakabintas aukštyn kojomis – taip pat puikus būdas juos konservuoti. **Natūrali vieta:** Krapai atkeliauja iš Pietryčių Azijos, iš kur auginimo būdu išplito iš pradžių į Pietų Europą, vėliau į Vakarų Europą. **Sėkmingas auginimas:** Geriausia auginti saulėtoje vietoje nuo vasario mėn. Sėkla yra lengvas daigiklis. Išbarstykite sėklas ant drėgno kokoso substrato arba ekologiškų žolelių dirvožemio ir sėklas lengvai paspauskite. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai apsaugo nuo pelėsio susidarymo ant žemės. Kultivavimo indą pastatykite šviesiai ir šiltai 20–25 °C temperatūroje. Dirvos paviršių laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapia. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų – penkių savaičių. Patalpoje auginamus augalus su visu šaknų gumuliu galima persodinti į lauką nuo gegužės mėnesio, kai nebereikia tikėtis naktinių šalnų. **Geriausia vieta:** Augalas mėgsta saulę, šilumą ir nuo vėjo apsaugotą vietą, kad visiškai išvystytų savo aromatą. **Optimali priežiūra:** Visada laikykite žemę šiek tiek drėgną, bet ne šlapia. Laistykite, kai tik viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžius. Kompostu ar organinėmis žolelių trąšomis netręškite visai arba tik nestipriai. **Ziemą:** Kitais metais sėkite dar kartą.



ORGANIČI - Xibt

Anethum graveolens

Ħwawar fina għal ħut delikat u dekorazzjonijiet tal-fjuri għal gallariji u terrazzi

L-impjant erbaċċej annwali jikber sa għoli ta' 75 cm fis-sajf. Ix-xibt kien diġà użat bħala pjanta medikinali u ħwawar fl-Eġittu tal-qedem u kien magħruf u popolari wkoll fil-Greċja tal-qedem u Ruma. Minn Ġunju sa Awwissu, l-umbelliferae jipprezentaw fjuri umbelliferous isfar - arrikkiment għall-bukkett tal-fjuri tal-ġnien li jingabar minnu nnifsu. Jekk iżżommha f'borma, għandek tagħżel kontenitur oġġla, għax ix-xibt jiżviluppa għeruq fondi. Minn għoli ta' 'tkabbir ta' centimetru 15, tista' taħsad ix-xibt regolarment billi taqta' l-ponot. Ix-xibt huwa adattat bħala aġent tal-pickling u speċjalment bħala ħwawar għall-ħut. It-togħma ħafifa tal-ponot fini tax-xibt tarmonizza perfettament ma' ħut delikat bħal salamun, trota jew sander jekk ikunu ġew miksija minn qabel bi tebġha tax-xibt. Dill huwa mgħaffeg fin flimkien ma' ħabaq, kosbor, lumi, bżar u melħ. It-taħlita mbagħad tiġi applikata fuq il-ħut u tithalla fil-frigg għal jumejn qabel it-tisjir. Xibt jista' jintuża wkoll għal wosta zlaži, insalati u sopop jew bħala garniż dekorattiv. Madankollu, għandek iżżid ix-xibt biss eżatt qabel isservi jew fi tmiem il-ħin tat-tisjir sabiex iż-żejt essenzzjali tax-xibt ma jevaporax. Ix-xibt jista' jinħażen f'fojl tal-aluminju fil-frigg sa tliet ġimgħat. Jista' wkoll jiġi ffrizāt f'biċċiet żgħar. It-triġxix tax-xibt fl-arja friska, marbut f'għenieq u mdendel rasu 'l isfel huwa wkoll mod tajjeb ħafna biex jiġi ppreservat. **Post naturali:** Ix-xibt ġej mix-Xlokk tal-Asja, minn fejn infirex permezz tal-kultivazzjoni l-ewwel lejn in-Nofsinhar tal-Ewropa u aktar tard lejn il-Punent tal-Ewropa. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni ssir l-aħjar f'post xemxi ġewwa minn Frar. Iż-żerriegħa hija ġerminatur ħafif. Ferrex iż-żrieragħ fuq sottostrat niedja tal-ġewż jew ħamrija organika tal-ħxejjex u aghfas iż-żrieragħ ħafif. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovi b'toqob. Dan jipprotegi l-ħamrija milli tinxf. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-moffa milli tifforma fuq l-art. Poġġi l-bastiment tal-kultura qawwi u shun f'20 sa 25 ° Celsius. Żomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprej tal-ilma) iżda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimgħatjiet sa hames ġimgħat. Pjanti mkabbra ġewwa jistgħu jiġu trapjantati barra bil-boċċa ta' l-għeruq kollu minn Mejju, meta ma jkunx mistenni aktar għata bil-lejl. **L-aħjar post:** L-impjant iħobb ix-xemx, is-shana u post kenn mir-riħ biex jiżviluppa bis-shiħ l-aroma tiegħu. **Kura ottimali:** Dejjem żomm il-ħamrija kemmxejn niedja iżda mhux imxarraba. Ilma hekk kif is-saff ta' fuq tal-ħamrija jkun nixef. Ma fertilize xejn jew taħfi biss b'kompost jew fertilizzant organiku tal-ħxejjex. **Fix-xitwa:** Erga' ħanżira s-sena ta' wara.



Bio - Dille

Anethum graveolens

Fijne kruiden voor malse vis en bloemen voor balkon en terras

De eenjarige, kruidachtige plant wordt in de zomer 75 cm hoog. Dille werd al in het oude Egypte gebruikt als medicinale en aromatische plant en was ook bekend en geliefd in het oude Griekenland en Rome. Van juni tot augustus presenteert de umbelliferae gele schermbloesems - een verrijking voor het zelfgeplukte boeket van eigen tuinbloemen. Als je ze in potten bewaart, moet je een hogere pot kiezen, omdat dille diepe wortels vormt. Vanaf een hoogte van 15 centimeter kun je regelmatig dille oogsten door de toppen af te snijden. Dille is geschikt als smaakstof voor het beitsen van komkommers en vooral als smaakmaker voor vis. De milde smaak van de fijne dillepuntjes past goed bij malse vis zoals zalm, forel of snoekbaars, mits deze vooraf met een dille-vlek zijn bedekt. Om dit te doen, wordt dille samen met basilicum, koriander, citroen, peper en zout fijngemalen. Het mengsel wordt vervolgens op de vis aangebracht en twee dagen in de koelkast bewaard voordat deze wordt gekookt. U kunt dille ook gebruiken voor tal van sauzen, salades en soepen of als decoratieve garnering. U moet echter dille toevoegen net voor het serveren of aan het einde van de kooktijd, zodat de etherische olie van de dille niet verdampst. In aluminiumfolie kan dille maximaal drie weken in de koelkast worden bewaard. Het kan ook worden ingevroren als het in kleine stukjes wordt gesneden. Dille drogen in de frisse lucht, in trossen gebonden en ondersteboven opgehangen, is ook een geweldige manier om het te bewaren. **Natuurlijke locatie:** Dille komt uit Zuidoost-Azië, vanwaar het zich via de teelt verspreidde naar Zuid-Europa en later naar West-Europa. **Succesvolle teelt:** Het kweken kan het beste vanaf februari op een zonnige plaats binnen gebeuren. Het zaadje is een lichte kiem. Strooi de zaden over een vochtig kokossubstraat of biologische kruidengrond en druk de zaden licht aan. 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 aarde. 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 teeltemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na twee tot vijf weken. In huis gekweekte planten kunnen vanaf mei, wanneer geen nachtvorst meer te verwachten is, met de hele baal naar buiten. **De beste locatie:** De plant houdt van zon, warmte en een beschutte plek om zijn aroma volledig te ontwikkelen. **Optimale verzorging:** Houd de grond altijd licht vochtig, maar niet nat. Geef water zodra de bovenste laag aarde is opgedroogd. Bemest niet of slechts licht met compost of organische kruidenmeststoffen. **In de winter:** Het volgende jaar opnieuw zaaien.



ØKOLOGISK - Dill

Anethum graveolens

Fin urt til delikat fisk og blomsterdekorasjoner til balkonger og terrasser

Den årlige, urteaktige planten vokser til en høyde på 75 cm om sommeren. Dill ble allerede brukt som medisin- og krydderplante i det gamle Egypt og var også kjent og populær i antikkens Hellas og Roma. Fra juni til august presenterer skjermblomstene gule skjermblomster - en berikelse for den selvplukkede buketten med hageblomster. Hvis du oppbevarer den i en gryte, bør du velge en høyere beholder, fordi dill utvikler dype røtter. Fra en veksthøyde på 15 centimeter kan du høste dill regelmessig ved å kutte av tuppene. Dill egner seg som smaksstoff for sylting av agurker og spesielt som urt til fisk. Den milde smaken til de fine dillspissene harmoniserer perfekt med sart fisk som laks, ørret eller sandart hvis de er belagt med en dillflekk på forhånd. Dill knuses fint sammen med basilikum, koriander, sitron, pepper og salt. Blandingen påføres deretter fisken og stå i kjøleskapet i to dager før tilberedning. Dill kan også brukes til mange sauser, salater og supper eller som dekorativ pynt. Du bør imidlertid kun tilsette dill rett før servering eller på slutten av koketiden slik at den eteriske oljen i dillen ikke fordampes. Dill kan oppbevares i aluminiumsfolie i kjøleskapet i inntil tre uker. Den kan også fryses i små biter. Å tørke dill i frisk luft, bundet i bunter og hengt opp ned er også en fin måte å konservere den på. **Naturlig beliggenhet:** Dill kommer fra Sørøst-Asia, hvorfra den spredte seg gjennom dyrking først til Sør-Europa og senere til Vest-Europa. **Vellykket dyrking:** Dyrking gjøres best på et solrikt sted innendørs fra februar. Frøet er et lett spiremiddel. Spred frøene på fuktig kokosnøttsubstrat eller organisk urtejord og press frøene lett. 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 bakken. Plasser kulturkaret lyst og varmt ved 20 til 25 ° Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturen vises de første frøplantene etter to til fem uker. Planter dyrket innendørs kan transplanteres utendørs med hele rotklumpen fra mai, da det ikke er å forvente mer nattefrost. **Den beste beliggenheten:** Planten elsker sol, varme og et sted i ly for vinden for å fullt utvikle aromaen. **Optimal omsorg:** Hold alltid jorden litt fuktig, men ikke våt. Vann så snart det øverste jordlaget har tørket. Ikke gjødsle i det hele tatt eller bare lett med kompost eller organisk urtegjødsel. **Om vinteren:** Så igjen året etter.



Bio - Koperek

Anethum graveolens

Drobne ziola na delikatne ryby i kwiaty na balkon i taras

Roczna roślina zielna dorasta latem do 75 cm wysokości. Już w starożytnym Egipcie Koper był używany jako roślina lecznicza i aromatyczna, a nawet w starożytnej Grecji i Rzymie był dobrze znany i popularny. Baldachowiec prezentuje swoje żółte baldaszki kwiatowe od czerwca do sierpnia - piękny dodatek do ręcznie dobranej bukietu z własnego ogrodu kwiatowego. Jeśli chcesz uprawiać koper w doniczce, upewnij się, że wybierasz większy pojemnik, ponieważ koper rośnie głęboko, sięgając korzeni. Przy wysokości rośliny 15 cm można regularnie zbierać zioło, odcinając konicówki. Koper daje wspaniały aromat podczas kisenia ogórków lub korniszonów i szczególnie nadaje się jako aromatyczne zioło do dań rybnych. Łagodny smak drobnych koperkowych liści doskonale komponuje się z delikatnymi rybami, takimi jak łosoś, pstrąg czy sandacz, jeśli wcześniej polane były marynatą koperkową. W tym celu drobno zmiążdż koperkowiak razem z bazylią, kolendrą, cytryną, pieprzem i solą. Taką mieszankę rozprowadzaj się na rybach, które przed przygotowaniem przechowywane są przez około dwa dni w lodówce. Koperkowiak można również stosować w różnych sosach, dipach, sałatkach i zupach lub do dekoracji potraw. Jednak koperkowiak należy dodawać dopiero pod koniec procesu gotowania lub krótko przed podaniem, aby zachować olejek eteryczny. Zawinięte w folię aluminiową, koper można przechowywać w lodówce do trzech tygodni, a pokrojony na małe kawałki można go również zamrozić. Nawet zrobienie pakietu i powieszenie go do góry nogami w celu wysuszenia na powietrzu jest dobrym sposobem na zachowanie kopru. **Naturalne położenie:** Pierwotnie koperkowiak pochodzi z Azji Południowo-Wschodniej, skąd poprzez uprawy rozprzestrzenił się na południową Europę, a później do Europy Zachodniej. **Udana uprawa:** Najlepszy czas na rozmnażanie rozpoczyna się w lutym w słonecznym miejscu w pomieszczeniu, ponieważ nasiona są lekkimi kiełkującymi. Rozsyp nasiona na wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznej ziemi ziółkowej i lekko je docisnij. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby gleba nie wysychała, ale nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób unikniesz tworzenia się pleśni na kompoście doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i ciepłym o temperaturze od 20 ° C do 25 ° Celsjusza i utrzymuj powierzchnię ziemi w stanie wilgotnym, ale nie mokrym (najlepiej za pomocą rozpylacza wodnego). W zależności od temperatury rozmnażania pierwsze sadzonki wyrosną po dwóch do pięciu tygodni. Sadzonki, które są już wyhodowane w pomieszczeniu, można sadzić na początku maja. **Najlepsza lokalizacja:** Roślina potrzebuje słońca, ciepła i miejsca osłoniętego od wiatru, aby wydobyć swój pełny aromat. **Optymalna pielęgnacja:** Utrzymuj glebę zawsze wilgotną, ale nie mokrą. Podlewaj roślinę, gdy tylko wyschnie górna warstwa ziemi. Roślinę należy nawozić bardzo skromnie kompostem lub organicznym nawozem do ziół lub w ogóle nie nawozić. **W zimę:** Zasiej ponownie w następnym roku.



ORGÂNICO - Endro

Anethum graveolens

Erva fina para peixes delicados e decorações florais para varandas e terraços

A planta herbácea anual cresce até uma altura de 75 cm no verão. O endro já era usado como planta medicinal e condimentar no antigo Egito e também era conhecido e popular na Grécia e Roma antigas. De junho a agosto, as umbelíferas apresentam flores umbelíferas amarelas - um enriquecimento para o buquê auto-colhido de flores do jardim. Se guardar em vaso, deve escolher um recipiente mais alto, pois o endro desenvolve raízes profundas. A partir de uma altura de crescimento de 15 centímetros, você pode colher endro regularmente cortando as pontas. O endro é adequado como agente aromatizante para pepinos em conserva e especialmente como erva para peixes. O sabor suave das finas pontas de endro harmoniza perfeitamente com peixes delicados, como salmão, truta ou zander, se previamente cobertos com uma mancha de endro. O endro é finalmente esmagado com manjerição, coentro, limão, pimenta e sal. A mistura é então aplicada no peixe e deixada na geladeira por dois dias antes de cozinhar. O endro também pode ser usado em vários molhos, saladas e sopas ou como guarnição decorativa. No entanto, só deve adicionar o endro pouco antes de servir ou no final da cozedura, para que o óleo essencial do endro não evapore. O endro pode ser armazenado em papel alumínio na geladeira por até três semanas. Também pode ser congelado em pedaços pequenos. Secar o endro ao ar livre, amarrado em cachos e pendurado de cabeça para baixo também é uma ótima forma de conservá-lo. **Localização natural:** O endro vem do sudeste da Ásia, de onde se espalhou pelo cultivo primeiro para o sul da Europa e depois para a Europa Ocidental. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo é melhor feito em um local ensolarado dentro de casa a partir de fevereiro. A semente é um germinador leve. Espalhe as sementes em substrato de coco úmido ou solo de ervas orgânicas e pressione as sementes levemente. 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 chão. Coloque o recipiente de cultura brilhante e quente entre 20 e 25 ° Celsius. Mantenha a superfície do solo úmida (por exemplo, com um pulverizador de água), mas não molhada. Dependendo da temperatura crescente, as primeiras mudas aparecem após duas a cinco semanas. As plantas cultivadas dentro de casa podem ser transplantadas para fora com toda a raiz a partir de maio, quando não se espera mais geada noturna. **A melhor localização:** A planta adora sol, calor e um local abrigado do vento para desenvolver plenamente seu aroma. **Cuidado ideal:** Sempre mantenha o solo levemente úmido, mas não molhado. Regue assim que a camada superior do solo secar. Não fertilize de forma alguma ou apenas levemente com composto ou fertilizante orgânico à base de ervas. **No inverno:** Semear novamente no ano seguinte.



Ecologic - Mărar

Anethum graveolens

Ierburi fine pentru pești tandri și flori pentru balcon și terasă

Planta erbacee anuală crește până la o înălțime de 75 cm vara. Mararul era deja folosit ca plantă medicinală și aromatică în Egiptul antic și era cunoscut și iubit și în Grecia antică și Roma. Din iunie până în august, umbeliferele prezintă flori galbene umbelate - o îmbogățire pentru buchetul auto-cules de flori de grădină proprii. Dacă le păstrați în ghivece, ar trebui să alegeți un recipient mai înalt, deoarece mărarul formează rădăcini adânci. De la o înălțime de 15 centimetri puteți recolta mărar în mod regulat tăind vârfurile. Mararul este potrivit ca agent aromatizant pentru castraveți de murat și mai ales ca plantă de condimente pentru pești. Gustul blând al vârfurilor fine de mărar se potrivește bine cu peștii sensibili, cum ar fi somonul, păstrăvul sau șarpanta, dacă au fost acoperiți în prealabil cu o pată de mărar. Pentru a face acest lucru, mărarul este mărunțit fin împreună cu busuioc, coriandru, lămâie, piper și sare. Amestecul este apoi aplicat peștei și lăsat la frigider timp de două zile înainte de a fi gătit. De asemenea, puteți folosi mărar pentru numeroase sosuri, salate și supe sau îl puteți folosi ca garnitură decorativă. Cu toate acestea, ar trebui să adăugați mărar chiar înainte de servire sau la sfârșitul timpului de gătit, astfel încât uleiul esențial al mărarului să nu se evapore. În folie de aluminiu, mărarul poate fi păstrat în frigider până la trei săptămâni. Poate fi înghețat și când este tăiat în bucăți mici. Uscarea mărarului în aer proaspăt, legată în ciorchini și atârnată cu susul în jos, este, de asemenea, o modalitate excelentă de a-l menține durabil. **Locație naturală:** Mararul provine din Asia de Sud-Est, de unde s-a răspândit prin cultivare în sudul Europei și mai târziu în vestul Europei. **Cultivare de succes:** Cultivarea se face cel mai bine într-un loc însorit în interior din februarie. Sămânța este un germin ușor. Imprăstiați semințele pe substratul umed de năcă de cocos sau pe solul de plante organice și apăsați semințele 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 împiedică formarea mușcăiului pe pământ. 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 două până la cinci săptămâni. Plantele cultivate în casă pot fi mutate cu întreg balotul în aer liber din luna mai, când înghețul nocturn nu mai este de așteptat. **Cea mai bună locație:** Planta iubește soarele, căldura și un loc adăpostit pentru a-și dezvolta pe deplin aroma. **Îngrijire optimă:** Păstrați întotdeauna solul ușor umed, dar nu umed. Apă imediat ce stratul superior al solului s-a uscat. Nu fertilizați deloc sau doar ușor cu compost sau îngrășămintă organice pe bază de plante. **În iarnă:** Re-semănați în anul următor.



Ekologiskt - Dill

Anethum graveolens

Fina örter för öm fisk och blommor för balkongen och terrassen

Den årliga örtartade växten växer till en höjd av 75 cm på sommaren. Dill användes redan som en medicinsk och aromatisk växt i det gamla Egypten och var också känd och älskad i det antika Grekland och Rom. Från juni till augusti presenterar umbelliferae gula umbellate-blommor - en berikning för den självplockade buketten med egna trädgårdsblommor. Om du förvarar dem i krukor bör du välja en högre behållare eftersom dill bildar djupa rötter. Från en höjd av 15 centimeter kan du regelbundet skörda dill genom att skära av spetsarna. Dill är lämpligt som smakämne för betning av gurkor och speciellt som kryddor för fisk. Den fina dillspetsens milda smak passar bra till öm fisk som lax, öring eller gös om de har belagts med en dillfläck i förväg. För att göra detta krossas dill fint med basilika, koriander, citron, peppar och salt. Blandningen appliceras sedan på fisken och lämnas i kylan i två dagar innan den kokas. Du kan också använda dill för många såser, sallader och soppor eller använda den som en dekorativ garnering. Du bör dock tillsätta dill strax före servering eller i slutet av tillagningstiden så att den eteriska oljan i dill inte avdunstar. I aluminiumfolie kan dill lagras i kylan i upp till tre veckor. Den kan också frysas när den skärs i små bitar. Torkning av dill i den friska luften, bunden i klasar och hängda upp och ner, är också ett utmärkt sätt att hålla den hållbar. **Naturligt läge:** Dill kommer från Sydostasien, varifrån den sprids genom odling till södra Europa och senare till västra Europa. **Framgångsrik odling:** Odling görs bäst på en solig plats inomhus från februari. Fröet är en lätt bakterie. Sprid fröna på fuktigt kokosnötssubstrat eller organisk örtjord och tryck lätt på fröna. 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 mögeltillväxt på jorden. Placera fröbehållaren på en lätt och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jordytan fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingstemperaturen uppträder de första plantorna efter två till fem veckor. Växter som odlas inomhus kan flyttas ut med hela balen från maj, då det inte längre kan förväntas nattfrost. **Den bästa platsen:** Växten älskar sol, värme och en skyddad plats för att fullt ut utveckla sin arom. **Optimal vård:** Håll alltid jorden lite fuktig men inte våt. Vatten så snart jordens översta lager har torkat. Gödsla inte alls eller bara lätt med kompost eller organiska örtgödselmedel. **På vintern:** Så igen året efter.



BIO - Kôpor

Anethum graveolens

Jemná bylínka pre jemné ryby a kvetinové dekorácie na balkóny a terasy

Jednoročná, bylinná rastlina dorastá v lete do výšky 75 cm. Kôpor sa používal ako liečivá a koreninová rastlina už v starovekom Egypte a známy a obľúbený bol aj v starovekom Grécku a Ríme. Od júna do augusta majú dažďovníky žlté dažďovníkové kvety - obohatenie pre samozberovú kyticu záhradných kvetov. Ak ho chováte v črepníku, mali by ste zvoliť vyššiu nádobu, pretože kôpor vytvára hlboké korene. Od výšky porastu 15 centimetrov môžete kôpor zbierať pravidelne odrezávaním špičiek. Kôpor je vhodný ako dochucovadlo na nakladanie uhoriek a najmä ako bylina na ryby. Jemná chuť jemných končekov kôpru dokonale ladí s delikátnymi rybami, ako je losos, pstruh alebo zubáč, ak boli vopred pokryté kôprom. Kôpor najemno rozdrvíme spolu s bazalkou, koriandrom, citrónom, korením a solou. Zmes sa potom aplikuje na ryby a pred varením sa nechá v chladničke dva dni. Kôpor sa dá použiť aj do mnohých omáčok, šalátov a polievok alebo ako ozdobná ozdoba. Kôpor by ste však mali pridávať až tesne pred podávaním alebo na konci doby varenia, aby sa esenciálny olej z kôpru neodparil. Kôpor sa môže uchovávať v hliníkovej fólii v chladničke až tri týždne. Dá sa aj zmraziť na malé kúsky. Sušenie kôpru na čerstvom vzduchu, zviazané do zväzkov a zavesené hore nohami, je tiež skvelý spôsob, ako ho konzervovať. **Prirodzená poloha:** Kôpor pochádza z juhovýchodnej Ázie, odkiaľ sa pestovaním rozšíril najskôr do južnej Európy a neskôr do západnej Európy. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie sa najlepšie vykonáva na slnečnom mieste v interiéri od februára. Semeno je ľahký kľúčik. Semená rozsypť na vlhký kokosový substrát alebo organickú bylinkovú pôdu a semená zľahka pritlačiť. 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. Tým sa zabráni tvorbe plesní na zemi. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlú a teplú pri teplote 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé sadenice objavia po dvoch až piatich týždňoch. Rastliny pestované v interiéri môžeme presádzať vonku s celým koreňovým balom od mája, keď už netreba očakávať nočný mráz. **Najlepšie umiestnenie:** Rastlina miluje slnko, teplo a miesto chránené pred vetrom, aby mohla naplno rozvinúť svoju vôňu. **Optimálna starostlivosť:** Pôdu udržiavajte vždy mierne vlhkú, ale nie mokrú. Zalejte hneď, ako vrchná vrstva pôdy vyschne. Nehnojte vôbec alebo len jemne kompostom alebo organickým bylinkovým hnojivom. **V zime:** Ďalší rok zasejte.



BIO - Koper

Anethum graveolens

Fino zelišče za občutljive ribe in cvetlične dekoracije za balkone in terase

Enoletna, zeltna rastlina poleti zraste do višine 75 cm. Koper so kot zdravilno in začimbno rastlino uporabljali že v starem Egiptu, poznan in priljubljen pa je bil tudi v stari Grčiji in Rimu. Od junija do avgusta predstavljajo dežnikarice rumene dežnikaste cvetove - popestritev lastnega nabranega šopka vrtnih rož. Če ga hranite v loncu, izberite višjo posodo, saj koper požene globoke korenine. Od višine rasti 15 centimetrov lahko koper redno pobirate tako, da odrežete vršičke. Koper je primeren kot aroma za vlaganje kumaric in predvsem kot zelišče za ribe. Blag okus finih koprovih vršičkov se odlično ujema z nežnimi ribami, kot so losos, postrvi ali smud, če jih predhodno premažemo s koprovo barvo. Koper drobno zdrobimo skupaj z baziliko, koriandrom, limono, poprom in soljo. Mešanico nato nanesemo na ribe in pustimo v hladilniku dva dni pred kuhanjem. Koper lahko uporabimo tudi za številne omake, solate in juhe ali kot dekorativen okras. Koper pa dodajte le tik pred serviranjem ali ob koncu kuhanja, da eterično olje kopra ne izhlapi. Koper lahko hranite v aluminijasti foliji v hladilniku do tri tedne. Lahko ga tudi zamrzujemo v majhnih kosih. Odličen način ohranjanja je tudi sušenje kopra na svežem zraku, zvezanega v šopke in obešenega z glavo navzdol. **Naravni habitat:** Koper prihaja iz jugovzhodne Azije, od koder se je s pridelavo razširil najprej v južno in kasneje v zahodno Evropo. **Navodila za gojenje:** Od februarja je najbolje gojiti na sončnem mestu v zaprtih prostorih. Seme je lahek kalilec. Semena raztrosite po vlažnem kokosovem substratu ali organski zeliščni zemlji in semena rahlo potlačite. 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 tleh. Posodo s kulturo postavite na svetlo in toplo na 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 dveh do petih tednih. Rastline, ki jih gojimo v zaprtih prostorih, lahko od maja, ko ni več pričakovati nočne zmrzali, presajamo na prsto s celotno koreninsko grudo. **Najboljša lokacija:** Rastlina obožuje sonce, toploto in prostor, zaščiten pred vetrom, da popolnoma razvije svojo aromo. **Optimalna nega:** Tla naj bodo vedno rahlo vlažna, vendar ne mokra. Zalivajte takoj, ko se zgornja plast zemlje posuši. Splah ne gnojite ali le malo gnojite s kompostom ali organskim zeliščnim gnojilom. **V zimskem času:** Naslednje leto ponovno sejemo.



Ecológico - Eneldo

Anethum graveolens

Fina hierba aromática para pescados y decoraciones florales para patios y terrazas

La planta herbácea anual crece en verano hasta una altura de 75 cm. El eneldo ya se utilizaba como planta medicinal y aromática en el antiguo Egipto y también era conocido y amado en la antigua Grecia y Roma. De junio a agosto, la umbelífera presenta flores de umbelífera amarillas - un enriquecimiento para el ramo de flores de su propio jardín. Cuando se guarda en una maceta, se debe elegir un recipiente más alto, ya que el eneldo forma raíces profundas. A partir de una altura de crecimiento de 15 centímetros se puede cosechar eneldo regularmente cortando las puntas. El eneldo es adecuado como agente aromatizante para los pepinos y especialmente como hierba sazadora para el pescado. El sabor suave de las finas puntas de eneldo armoniza perfectamente con pescados delicados como el salmón, la trucha o la lucioperca, si previamente han sido cubiertos con una capa de adobo de eneldo. El eneldo se tritura finamente junto con la albahaca, el cilantro, el limón, la pimienta y la sal. La mezcla se aplica al pescado y se deja reposar en la nevera durante dos días antes de su preparación. El eneldo también se puede utilizar para numerosas salsas, ensaladas y sopas o como adorno decorativo. Sólo se debe añadir eneldo poco antes de servir o al final del tiempo de cocción, para que el aceite esencial del eneldo no se evapore. El eneldo puede almacenarse en papel de aluminio en el refrigerador durante hasta tres semanas. También se puede congelar cuando se corta en trozos pequeños. El secado del eneldo al aire libre, atado en ramos y colgado boca abajo, es también un buen método para conservarlo. **Ubicación natural:** El eneldo proviene del sudeste asiático, desde donde se extendió primero al sur de Europa y más tarde a Europa Occidental a través del cultivo. **Cultivo exitoso:** El mejor lugar para el cultivo es un lugar soleado en el interior a partir de febrero. La semilla es un cubo ligero. Espolvoree las semillas sobre sustrato de coco húmedo o tierra para hierbas orgánicas y presione ligeramente las semillas. Cubra el contenedor de cultivo con una película de plástico transparente con agujeros. Esto protege el suelo de la desecación. Cada dos o tres días debe retirar la película durante 2 horas. Esto evita la formación de moho en la tierra. Coloque el recipiente de cultivo brillante y caliente a una temperatura de 20 a 25 ° Celsius. Mantenga la superficie húmeda (por ejemplo, con un rocío de agua), pero no mojada. Dependiendo de la temperatura de crecimiento, las primeras plántulas aparecen después de dos a cinco semanas. Las plantas crecidas en interiores pueden trasladarse al exterior con todo el fardo a partir de mayo, cuando ya no es de esperar que se produzcan heladas nocturnas, para evitar que la planta se estrese. **La mejor ubicación:** La planta ama el sol, el calor y un lugar protegido para desarrollar plenamente su aroma. **Cuidado óptimo:** Mantenga siempre la tierra ligeramente húmeda, pero no mojada. Riegue tan pronto como la capa superior de la tierra esté seca. No fertilice en absoluto o sólo ligeramente con abono orgánico o fertilizante herbario BIO. **En el invierno:** Sembrar de nuevo al año siguiente.



BIO - Kopr

Anethum graveolens

Jemná bylinka pro jemné ryby a květinové dekorace na balkony a terasy

Jednoletá, bylinná rostlina dorůstá v létě do výšky 75 cm. Kopr se používal jako léčivá a kořenící rostlina již ve starém Egyptě a známý a oblíbený byl také ve starověkém Řecku a Římě. Od června do srpna představují pupečnickové žluté květy, které jsou obohacením pro samosbíranou kyticí zahradních květin. Pokud ho chováte v květináči, měli byste zvolit vyšší nádobu, protože kopr vyvíjí hluboké kořeny. Od výšky růstu 15 centimetrů můžete kopr pravidelně sklízet odřezáváním špiček. Kopr je vhodný jako dochucovadlo k nakládání okurek a především jako bylinka na ryby. Jemná chuť jemných koprových špiček dokonale ladí s jemnými rybami, jako je losos, pstruh nebo candát, pokud byly předem potaženy koprovou skvrnou. Kopr najemno rozdrťte spolu s bazalkou, koriandrem, citronem, pepřem a solí. Směs se poté aplikuje na ryby a před vařením se nechá dva dny v lednici. Kopr lze také použít do mnoha omáček, salátů a polévek nebo jako dekorativní ozdobu. Kopr byste však měli přidávat až těsně před podáváním nebo na konci doby vaření, aby se esenciální olej z kopru neodpařil. Kopr lze uchovávat v hliníkové fólii v chladničce po dobu až tří týdnů. Dá se i zmrazit na malé kousky. Sušení kopru na čerstvém vzduchu, svázané do trsů a zavěšené dnem vzhůru, je také skvělý způsob, jak ho uchovat. **Přirozená poloha:** Kopr pochází z jihovýchodní Asie, odkud se pěstováním rozšířil nejprve do jižní Evropy a později i do západní Evropy. **Úspěšné pěstování:** Pěstování se nejlépe provádí na slunném místě v interiéru od února. Semeno je lehký klíček. Semínka rozsypte na vlhký kokosový substrát nebo organickou bylinkovou půdu a semena lehce přitlačte. 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 plísni na zemi. Kultivační nádobu umístěte na světlou a teplou při 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokrý. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až pěti týdnech. Rostliny pěstované uvnitř je možné přesazovat ven s celým kořenovým balem od května, kdy již nelze očekávat noční mrazíky. **Nejllepší umístění:** Rostlina miluje slunce, teplo a místo chráněné před větrem, aby plně rozvinula své aroma. **Optimální péče:** Půdu udržujte vždy mírně vlhkou, ale ne mokrou. Zalévejte, jakmile vrchní vrstva půdy vyschne. Nehnojte vůbec nebo jen lehce kompostem nebo organickým bylinkovým hnojivem. **V zimě:** Příští rok zasejte znovu.



ORGANİK - Dereotu

Anethum graveolens

Balkonlar ve teraslar için narin balıklar ve çiçekli dekorasyonlar için kaliteli bitki

Yaz aylarında 75 cm yüksekliğe ulaşan tek yıllık otsu bir bitkidir. Dereotu, eski Mısır'da zaten tıbbi ve baharat bitkisi olarak kullanılıyordu ve antik Yunanistan ve Roma'da da biliniyor ve popülerdi. Haziran'dan Ağustos'a kadar, umbelliferae, kendi seçtiği bahçe çiçekleri buketi için bir zenginlik olan sarı şemsiyeli çiçekler sunar. Saksıda saklayacaksanız daha yüksek bir kap seçmelisiniz çünkü dereotu derin kökler geliştirir. 15 cm'lik bir büyüme yüksekliğinden itibaren, uçlarını keserek düzenli olarak dereotu toplayabilirsiniz. Dereotu, salatalık turşusu için tatlandırıcı bir madde olarak ve özellikle balıklar için bir bitki olarak uygundur. Ince dereotu uçlarının hafif tadı, önceden dereotu lekeli ile kaplanmışlarsa somon, alabalık veya zander gibi hassas balıklarla mükemmel uyum sağlar. Dereotu fesleğen, kişniş, limon, biber ve tuzla birlikte ince ince ezilir. Karışım daha sonra balığa sürülür ve pişirmeden önce iki gün buzdolabında bekletilir. Dereotu ayrıca çok sayıda sos, salata ve çorba için veya dekoratif bir garnitür olarak kullanılabilir. Ancak dereotu esansiyel yağının buharlaşmaması için dereotunu sadece servisten hemen önce veya pişirme süresinin sonunda eklemelisiniz. Dereotu alüminyum folyo içinde buzdolabında üç haftaya kadar saklanabilir. Küçük parçalar halinde de dondurulabilir. Dereotu temiz havada kurutmak, salkımlar halinde bağlamak ve baş aşağı asmak da onu korumanın harika bir yoludur. **Doğal konum:** Dereotu Güneydoğu Asya'dan gelir ve ekim yoluyla önce Güney Avrupa'ya ve daha sonra Batı Avrupa'ya yayılır. **Başarılı yetiştirme:** Yetiştirme en iyi şekilde Şubat ayından itibaren güneşli bir yerde yapılır. Tohum hafif bir cimlendiricidir. Tohumları nemli hindistancevizi alt tabakasına veya organik bitki toprağına dağıtın ve tohumları hafifçe bastırın. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurummasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, zeminde küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak ve sıcak olarak 20 ila 25°C'ye yerleştirin. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler iki ila beş hafta sonra ortaya çıkar. İç mekanda yetiştirilen bitkiler, daha fazla gece donunun beklenmediği Mayıs ayından itibaren tüm kök topuyla birlikte dış mekana nakledilebilir. **En iyi konum:** Bitki, aromasını tam olarak geliştirmek için güneşi, sıcaklığı ve rüzgardan korunan yerleri sever. **Optimum bakım:** Toprağı daima hafif nemli tutun, ancak ıslak tutmayın. Toprağın üst tabakası kurur kurumaz su. Kompost veya organik bitkisel gübre ile hiç gübreleme yapmayın veya çok az gübreleyin. **Kışın:** Ertesi yıl tekrar ekin.



BIO - Kapor

Anethum graveolens

Finom fűszernövény a finom halakhoz és virágdíszek erkélyekre és teraszokra

Az egynyári, lágyszárú növény nyáron 75 cm magasra nő. A kaprot már az ókori Egyiptomban is használták gyógy- és fűszernövényként, ismert és népszerű volt az ókori Görögországban és Rómában is. Júniustól augusztusig az ernaős virágúak sárga ernaős virágokat adnak – ezzel gazdagítják a saját szedett kerti virágcsokrot. Ha cserépben tartjuk, érdemes magasabb edényt választani, mert a kapor mélyen gyökerezik. **Természetes elhelyezkedés:** A kapor Délkelet-Ázsiából származik, ahonnan termesztés útján először Dél-Európába, később Nyugat-Európába terjedt. **Sikeres termesztés:** Februártól zárt térben a legjobb a termesztés. A mag könnyű csírázó. Szórja szét a magokat nedves kókuszdió-aljzaton vagy szerves gyögnövénytalajra, és enyhén nyomja meg a magokat. 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 talajon. Helyezze a tenyészőedényt világosra és melegen 20-25 °C-ra. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettől függően az első palánták két-öt hét múlva jelennek meg. A zárt térben termesztett növényeket májustól a teljes gyökérlabdával szabadba ültethetjük, amikor már nem kell éjszakai fagyra számítani. **A legjobb hely:** A növény szereti a napot, a meleget és a szélétől védett helyet, hogy teljesen kifejléssze aromáját. **Optimális gondozás:** Mindig tartsa a talajt enyhén nedvesen, de ne nedvesen. Öntözzük, amint a talaj felső rétege megszáradt. Komposztal vagy szerves növényi műtrágyával egyáltalán ne, vagy csak enyhén trágyázzon. **Télen:** A következő évben vedd újra.

: : : : :



オーガニック - デイル

Anethum graveolens

魚料理に合う香りの良いハーブ、そしてバルコニーやパティオを美しく飾ります

一年生植物で夏の間に最高75cmの高さに成長します。古代エジプトでデイルは既に薬用または芳香植物として使われており、古代ギリシャとローマでも人気のあるよく知られた植物でした。このセリ科の植物は6月から8月にかけて、黄色の花を咲かせます-手摘みの美しいブーケを楽しめます。鉢で栽培する際は、根が張るスペースを考慮して深さのある鉢を選びましょう。

15cmの高さになったら、定期的に先端を切り取ってハーブを収穫します。デイルはきゅうりやガーキンのピクルスに素晴らしい香りを与えます、そして魚料理にも最適なハーブです。デイルの上質で優しい味はサーモン、トラウトまたはパイクパーチをマリネするのに最適です。バジル、コリアンダー、レモンを細かく刻みコショウと塩と共にデイルをつぶします。それを魚の上に広げ、冷蔵庫で約2日間マリネします。その他にもデイルは、グレービーソース、ディップ、サラダ、スープ、または料理を飾るためのガーニッシュとしても使用できます。デイルはその香りを最大限に活かすために、調理の最後または食卓に出す直前に加えてください。デイルはアルミホイルに包んで最大3週間冷蔵庫で保存でき、細かく刻んで冷凍することもできます。また、束ねて逆さまに吊るして乾燥させるのもデイルを保存する良い方法です。

自然な場所: デイルは東南アジアが原産で、栽培を通じて南ヨーロッパそして西ヨーロッパへ広がりました。

栽培成功:

光発芽種子なので、2月上旬に室内の明るい場所で栽培するのが最善です。ココファイバー又はハーブ用のオーガニック栽培用土に種を散らして軽く押し付けます。乾燥を防ぐため、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、用土の表面は湿った状態に保ちます。(スプレーボトルの使用が理想的です)。温度によりますが、通常は約2~5週間で発芽します。既に室内で育てているプラントは、5月上旬には屋外に植える事ができます。夜に霜が降りなくなったら、プラントのストレスを避けるため、根ごと植え替えをします。

最高のロケーション: プラントは、その芳香を作り出すために、日光、暖かさ、そして防風された場所が必要です。

最適なケア:

土壌は濡れた状態ではなく、湿った状態に保ちます。用土の表面が乾燥したら水を与えます。肥料を与える場合は、堆肥又はハーブ用の肥料を少量与えるか、又は全く肥料を与えないでください。

冬に: 翌年、再び種を蒔いてください。

SKU: 15306 / BIO - Dill