



SAFLAX®



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Origanum heracleoticum

 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



БИО - риган

Origanum heracleoticum

Традиционен вкус на италианска пица и класически Herbes de Provence

Пикантен и леко горчив, риганът е многогодишно тревисто растение и има заострени, леко яйцевидни листа. Семената се образуват от приятно ухаещите цветове с розови до пурпурни устни, след като избледнеят. Риганът играе важна роля в средиземноморската кухня и винаги се включва с мащерка в сместа за подправки Herbes des Provence, например. Силният аромат на риган хармонизира идеално със средиземноморски ястия. Това е най-добрата подправка за пица. Но също така придава на много други южни ястия като доматиен сос или мусака техния безпогрешен аромат. Той не само добавя интересна нотка към летните ястия, но и към обилните картофени яхнии. Използва се и за подправяне на зеленчуци като патладжани и чушки. Прясно набраният риган има малко по-мек вкус от изсушения. Ароматните ядливи цветя са подходящи и за красива декорация и могат да се консумират без колебание. За разлика от другите билки, трябва да добавите риган поне петнадесет минути преди края на времето за готвене, за да може вкусът да се развие напълно. Можете да съхранявате прясно нарязан риган в пластмасов съд в хладилника за няколко дни. Както много други билки, риганът също може да бъде замразен. Риганът е една от малкото билки, чийто аромат се усилва при изсушаване. Най-доброто време за това е по време или непосредствено след цъфтежа. Отрежете цели клонови и ги закачете с главата надолу, свързани заедно. Откъснете напълно изсъхналите листа и цветовете от дръжките и съхранявайте подправката в добре затворени съдове на тъмно място. **Естествено местоположение:** Риганът първоначално идва от източното Средиземноморие. **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 - oregano

Origanum heracleoticum

Traditionel smag af italiensk pizza og klassiske Herbes de Provence

Krydret og let bitter, oregano er en flerårig urt og har spidse, let ægformede blade. Frøene dannes fra de behageligt duftende, lyserøde til karminrøde læber, efter at de er falmet. Oregano spiller en stor rolle i middelhavskøkkenet og indgår for eksempel altid sammen med timian i krydderblandingen Herbes des Provence. Den stærke aroma af oregano harmonerer perfekt med middelhavsretter. Det er pizzakrydderiet par excellence. Men det giver også mange andre sydlandske retter som tomatsose eller mussaka sin umiskendelige aroma. Det tilføjer ikke kun et interessant præg til sommerretter, men også til solide kartoffelgyderetter. Den bruges også til at krydre grøntsager som auberginer og peberfrugter. Friskhøstet oregano smager lidt mildere end tørret. De aromatiske, spiselige blomster er også velegnede som en smuk dekoration og kan spises uden tøven. I modsætning til andre krydderurter bør du tilføje oregano mindst et kvarter før slutningen af tilberedningstiden, så smagen kan udvikle sig fuldt ud. Du kan opbevare friskskåret oregano i en plastikbeholder i køleskabet i et par dage. Som mange andre krydderurter kan oregano også fryses. Oregano er en af de få urter, hvis aroma intensiveres ved tørring. Det bedste tidspunkt at gøre dette på er under eller lige efter blomstringen. Klip hele grene og hæng dem på hovedet bundet sammen. Pluk fuldt tørrede blade og blomster fra stilken og opbevar krydderiet i tæt lukkede beholdere på et mørkt sted. **Naturlig beliggenhed:** Oregano kommer oprindeligt fra det østlige Middelhav. **Successful dyrkning:** Dyrkning foregår bedst på et solrigt sted indendørs fra februar. Frøet er et let spiremiddel. Spred frøene på fugtig kokossubstrat 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 vandfåstøver), men ikke våd. Afhængigt af væksttemperaturen vises de første frøplanter efter to til fem uger. Planter dyrket indendørs kan transplanteres udendørs med hele rødklumpen 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 - Oregano

Origanum heracleoticum

Traditionelles Aroma italienischer Pizza und Klassiker der Herbes de Provence

Der würzige und leicht bittere Oregano gehört zu den mehrjährigen Kräutern und trägt spitze, leicht eiförmige Blätter. Aus den angenehm duftenden, rosa bis purpurroten Lippenblüten bilden sich nach dem Verblühen die Samenstände. Oregano spielt vor allem in der mediterranen Küche eine große Rolle und ist zum Beispiel zusammen mit Thymian in der Würzmischung Herbes des Provence immer enthalten. Das kräftige Aroma von Oregano harmoniert hervorragend mit mediterranen Gerichten. Er ist das Pizzagewürz schlechthin. Aber auch vielen anderen südländischen Gerichten wie Tomatensauce oder Mussaka verleiht er das unverwechselbare Aroma. Nicht nur sommerlichen Speisen, sondern auch in deftigen Kartoffeleintöpfen sorgt er für eine interessante Note. Ebenso würzt man gerne damit Gemüse, wie zum Beispiel Auberginen und Paprika. Frisch geernteter Oregano schmeckt etwas milder als getrockneter. Die aromatischen, essbaren Blüten eignen sich als zudem hübsche Dekoration und können bedenkenlos verzehrt werden. Oregano sollten Sie im Gegensatz zu anderen Kräutern mindestens fünfzehn Minuten vor Ende der Kochzeit zufügen, damit sich die Geschmacksnote voll entfalten kann. In einem Plastikbehälter können Sie frisch geschnittenes Oregano im Kühlschrank einige Tage lagern. Wie viele andere Kräuter lässt sich auch Oregano auch einfrieren. Oregano gehört zu den wenigen Kräutern, deren Aroma durch Trocknung intensiviert wird. Die beste Zeit hierfür ist während oder kurz nach der Blüte. Schneiden Sie ganze Zweige und hängen Sie sie zusammengebunden kopfüber auf. Reiben Sie vollständig getrockneten Blätter und Blüten von den Stängeln und verwahren das Gewürz in dicht schließenden Behältern an einem dunklen Ort auf. **Naturstandort:** Oregano stammt ursprünglich aus dem östlichen Mittelmeerraum. **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 Kokossubstrat 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 - Oregano

Origanum heracleoticum

Traditional Italian pizza herb and a classic in "Herbes de Provence" (French mixture of dried herbs)

The aromatic and slightly bitter Oregano belongs to the perennial herbs and carries pointed and somewhat ovate leaves. Out of its pleasant-smelling pink or purple lipped flowers the plant develops its seed stems when the flowers wither. Oregano has especially in the Mediterranean cuisine much significance and is - for example along with Thyme - always part of the herb mixture "Herbes des Provence". The strong flavour of Oregano goes very well with Mediterranean dishes. It is the pizza herb number one, but it also gives a distinct aroma to many other southern dishes and side dishes like tomato sauce or moussaka. Oregano gives an interesting touch not only to summer dishes, but also to hearty potato stews. It is also often used for seasoning vegetables, e.g. aubergines and peppers. Fresh cut Oregano has a somewhat milder taste than the dried one. Its aromatic flowers make a nice garnish and are good to eat as well. Other than with other herbs, you should add the spice at least 15 minutes before the end of the cooking time to get the full flavour. Kept in a plastic box, you can store fresh cut Oregano in the fridge for a couple of days. Like many other herbs it can also be frozen. Oregano is one of the few herbs that develops a more intense aroma when it is dried. The best time to do so would be during or after blooming. Cut the whole twigs and hang them in a bundle upside down for drying. After they have dried completely, you may rub the leaves and blooms off the stems and keep the spice in a sealed container at a dark place. **Natural location:** Oregano has its origins in the eastern Mediterranean. **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 - pune

Origanum heracleoticum

Traditsiooniline Itaalia pitsa ja klassikalise Herbes de Provence'i maitse

Vürtsikas ja kergelt mõrkjas pune on mitmeaastane rohttaim, millel on teravad, kergelt munajad lehed. Seemned moodustuvad meeldivald lõhnavatest roosadest kuni karminpunasteks õitest pärast nende pleekimist. Oregano mängib Vahemere köögis suurt rolli ja see sisaldub alati koos tüümiانiga näiteks Herbes des Provence'i maitseainesegus. Oregano tugev aroom harmoneerub suurepäraselt Vahemere roogadega. See on pizza vürts par excellence. Kuid see annab ka paljudele teistele lõunamaistele roogadele nagu tomatikaste või mussaka oma eksimatu aroomi. See ei lisa huvitavat hõngu mitte ainult suviste roogadele, vaid ka toekatele kartulihautistele. Seda kasutatakse ka köögiviljade, näiteks baklažaanide ja paprikate maitsestamiseks. Värskest korjatud pune maitse veidi mahedam kui kuivatada. Aromaatset söödavat lilled sobivad ka kauniks kaunistuseks ja neid võib kõhklemata tarbida. Erinevalt teistest ürtidest tuleks pune lisada vähemalt viisteist minutit enne küpsetusaja lõppu, et maitse saaks täielikult välja areneda. Värskest lõigatud pune võid hoida plastnõus külmikus paar päeva. Nagu paljusid teisi ürte, võib ka punet külmutada. Oregano on üks väheseid ürte, mille aroomi kuivatamine tugevdab. Parim aeg seda teha on õitsemise ajal või vahetult pärast seda. Lõika terved oksad ja riputa need tagurpidi kokku seotud. Eemaldage täielikult kuivanud lehed ja õied vartest ning hoidke vürtsi tihedalt suletud anumates pimedas kohas. **Looduslik asukoht:** Oregano pärineb algelt Vahemere idaosast. **Edukas kasvatamine:** Kasvatamine on kõige parem teha päikesepaistelisel 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, mit öökülma 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 - oregano

Origanum heracleoticum

Perinteinen italialaisen pizzan ja klassisen Herbes de Provence -maku

Maustainen ja hieman karvas oregano on monivuotinen yrty, jolla on terävät, hieman soikeat lehdet. Siemenet muodostuvat miellyttävän tuoksuista, vaaleanpunaisista purppuranpunaisiin huulipunaisiin kukista niiden haalistumisen jälkeen. Oreganolla on tärkeä rooli Välimeren keittiössä ja se sisältyy aina timjamin kanssa esimerkiksi Herbes des Provence -mausteseokilleen. Voimakas oregano aromi harmonisoituu täydellisesti välimerellisten ruokien kanssa. Se on pizzamauste par excellence. Mutta se antaa myös monille muille tomatilla ruokalajeille, kuten tomaattikastikkeelle tai mussakalle, sen erehtymättömän aromin. Se ei vain lisää mielenkiintoista tunnelmaa kesäruokiin, vaan myös runsaisin perunapataisiin. Sitä käytetään myös vihannesten, kuten munakoison ja paprikan, maustamiseen. Juuri korjattu oregano maistuu hieman miedommalta kuin kuivattu. Aromattiset, syötävät kukat sopivat myös kauniiksi koristeeksi ja niitä voi syödä epäröimättä. Toisin kuin muut yrtyt, sinun tulee lisätä oregano vähintään viisitoista minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä, jotta maku voi kehittyä täysin. Voit säilyttää juuri leikattua oreganoa muovirasiassa jääkaapissa muutaman päivän. Kuten monet muut yrtyt, oregano voidaan myös pakastaa. Oregano on yksi harvoista yrteistä, joiden tuoksu voimistuu kuivaamalla. Paras aika tehdä tämä on kukinnan aikana tai juuri sen jälkeen. Leikkaa kokonaisia oksia ja ripusta ne ylösalaisin sidottuina. Poimi täysin kuivatut lehdet ja kukat varresta ja säilytä mausteet tiiviisti suljetuissa astioissa pimeässä paikassa. **Luonnollinen sijainti:** Oregano tulee alun perin itäiseltä Välimereltä. **Onnistunut viljely:** Viljely on parasta tehdä aurinkoisella paikalla sisätiloissa helmikuusta alkaen. Siemen on kevyt itää. Sirottele siemenet kostealle kookossubstraatille tai luomuyrttimaalle ja paina siemeniä kevyesti. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen maahan. Aseta viljelyastia kirkkaaksi 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 tuuletta 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 - Origan

Origanum heracleoticum

Arôme traditionnel de la pizza italienne et le classique de l'herbe de Provence

L'origan épicé et légèrement amer appartient aux herbes vivaces et porte des feuilles pointues et un peu ovoïdes. Les semences se forment à partir des fleurs labiées roses à pourpres aromatisées à la défloraison. L'origan joue un rôle important notamment dans la cuisine méditerranéenne et est toujours inclus avec le thym dans le mélange d'épices appelé Herbes de Provence, par exemple. L'arôme puissant de l'origan s'harmonise très bien avec les plats méditerranéens. Il est l'épice pour pizza par excellence, mais il donne aussi son arôme unique à beaucoup d'autres plats méditerranéens comme la sauce tomate ou la moussaka. Il fournit une note intéressante à non seulement des repas d'été, mais aussi à des ragoûts de pommes de terre. Il est aussi utilisé pour épicer des légumes, tels que l'aubergine et le poivron. L'origan fraîchement récolté a un goût un peu plus doux que l'origan sec. Les fleurs aromatisées et comestibles sont aussi une jolie décoration et peuvent être consommées sans hésitation. Contrairement à d'autres herbes, vous devez ajouter l'origan au moins 15 minutes avant la fin de la cuisson pour que le goût peut se déployer. Vous pouvez stocker de l'origan fraîchement coupé dans le réfrigérateur pendant quelques jours dans un récipient en plastique. Comme beaucoup d'autres herbes, l'origan peut aussi être gelé. L'origan appartient aux rares herbes dont l'arôme est intensifié par le dessèchement. Le meilleur temps pour cela est pendant ou peu après la floraison. Coupez des branches entières, attachez-les et suspendez-les. Enlevez les feuilles et les fleurs complètement sèches des tiges et rangez l'épice dans un endroit sombre dans des récipients étanches. **Emplacement naturel:** L'origan est originaire de la Méditerranée orientale. **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 - ρίγανη

Origanum heracleoticum

Παραδοσιακή γεύση ιταλικής πίτσας και κλασικού Herbes de Provence

Πικάντικη και ελαφρώς πικρή, η ρίγανη είναι πολυετής βότανο και έχει μυτερά, ελαφρώς ωοειδή φύλλα. Οι σπόροι σχηματίζονται από τα ευχάριστα αρωματισμένα, ροζ έως κατακόκκινα λουλούδια, αφού ξεθωριάσουν. Η ρίγανη παίζει σημαντικό ρόλο στη μεσογειακή κουζίνα και περιλαμβάνεται πάντα με το θυμάρι στο μείγμα καρυκευμάτων Herbes des Provence, για παράδειγμα. Το έντονο άρωμα της ρίγανης εναρμονίζεται τέλεια με τα μεσογειακά πιάτα. Είναι το κατ'εξοχήν μπαχαρικό της πίτσας. Δίνει όμως και σε πολλά άλλα νότια πιάτα όπως η σάλτσα ντομάτας ή ο μουσακάς το αλάνθαστο άρωμά του. Δεν προσθέτει μόνο μια ενδιαφέρουσα πινελιά στα καλοκαιρινά πιάτα, αλλά και στα χορσατικά μαγειρευτά πατάτας. Χρησιμοποιείται επίσης για την καρύκευση λαχανικών όπως οι μελιτζάνες και οι πιπεριές. Η φρεσκοκομμένη ρίγανη έχει λίγο πιο ήπια γεύση από την αποξηραμένη. Τα αρωματικά, βρώσιμα άνθη είναι κατάλληλα και ως όμορφο διακοσμητικό και μπορούν να καταναλωθούν χωρίς διαταγή. Σε αντίθεση με άλλα μυρωδικά, θα πρέπει να προσθέσετε ρίγανη τουλάχιστον δεκαπέντε λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος για να αναπτυχθεί πλήρως η γεύση. Μπορείτε να αποθηκεύσετε τη φρεσκοκομμένη ρίγανη σε πλαστικό δοχείο στο ψυγείο για λίγες μέρες. Όπως πολλά άλλα βότανα, η ρίγανη μπορεί επίσης να καταψυχθεί. Η ρίγανη είναι από τα λίγα βότανα που το άρωμα τους εντείνεται με την αποξήρανση. Η καλύτερη στιγμή για να το κάνετε αυτό είναι κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά την ανθοφορία. Κόψτε ολόκληρα κλαδιά και κρεμάστε τα ανάποδα δεμένα μεταξύ τους. Αφαιρέστε τα πλήρως αποξηραμένα φύλλα και τα άνθη από τους μίσχους και αποθηκεύστε το μπαχαρικό σε καλά κλεισμένα δοχεία σε σκοτεινό μέρος. **Φυσιική τοποθεσία:** Η ρίγανη προέρχεται αρχικά από την ανατολική Μεσόγειο. **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 καλύψτε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρέσει 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 καλύτερα, 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 - oregano

Origanum heracleoticum

Blas traidisiúnta pizza Iodálach agus clasaiceach Herbes de Provence

Spiósúil agus beagán searbh, is luibh ilbhliantúil é oregano agus tá duilleoga pointeáilte, beagán ubhagánacha aige. Cruthaíonn na síolta ó bhláthanna a bhfuil boladh taitneamhach orthu, bándearg agus corcáirdhearg tar éis dóibh fadú. Tá ról mór ag Oregano in ealaín na Meánmhara agus cuirtear san áireamh i gcónaí é thyme i meascán seasoning Herbes des Provence, mar shampla. Comhchuíbhíonn aroma láidir oregano go foirfe le miasa na Meánmhara. Is é an pizza spice par excellence é. Ach tugann sé go leor miasa theas eile freisin ar nós anlann trátaí nó mussaka a aroma dothuigthe. Ní hamháin go gcuireann sé teagmháil shuimiúil le miasa an tsamhraidh, ach freisin le stobháí prátaí mór. Úsáidtear é freisin chun glasraí a shéasúir ar nós uibheagán agus piobair. Tá blas beagán níos séimhe ar oregano úrghómhair ná triomaithe. Tá na bláthanna aramatacha, inite oiriúnach freisin mar mhaisiúchán deas agus is féidir iad a chaitheamh gan leisce. I gcodarsnacht le luibheanna eile, ba chóir duit oregano a chur leis cúig nóiméad déag ar a laghad roimh dheireadh an ama cócaireachta ionas gur féidir leis an blas a fhorbairt go hiomlán. Is féidir leat oregano úrghearrtha a stóráil i gcoimeádán plaisteach sa chúineoir ar feadh cúpla lá. Cosúil le go leor luibheanna eile, is féidir oregano a reoite freisin. Tá Oregano ar cheann de na cúpla luibheanna a ndéantar a n-arama a dhianú trí thriomú. Is é an t-am is fearr chun é seo a dhéanamh ná le linn bláthanna nó díreach tar éis bláthanna. Gearr craobhacha iomlána agus croch iad bun os cionn ceangailte le chéile. Bain duilleoga agus bláthanna triomaithe go hiomlán as na gais agus stóráil an spíosra i gcoimeádán atá séalaith go docht in áit dorcha. **Suíomh nádúrtha:** Tagann Oregano ó oirthear na Meánmhara ar dtús. **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 cóc tais nó ar ithir luibheach orgánach agus brúigh na síolta go héadrom. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán ciing, 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 fluich. 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 óiche níos mó. **An suíomh is fearr:** Is breá leis an bplanda an ghriann, an teas agus áit atá foscadh ón gaoth chun a n-arama a fhorbairt go hiomlán. **Cúram is fearr is féidir:** Coinnigh an ithir i gcónaí beagán tais ach ní fluich. 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 - oregano

Origanum heracleoticum

Hefðbundið bragð af ítölskri pizzu og klassískum Herbes de Provence

Kryddaður og örllítið bitur, oregano er fjölær jurt og hefur oddhvasst, örllítið egglauga lauf. Fræin myndast úr skemmtilega ilmandi, bleiku til rauðum vör blómunum eftir að þau hafa dofnað. Oregano gegnir stóru hlutverki í Miðjarðarhafsmatargerð og er til dæmis alltaf innifalið með timjan í kryddblöndunni Herbes des Provence. Sterkur ilmurinn af oregano passar fullkomlega við Miðjarðarhafsrétti. Það er pizzakryddið með ágætum. En það gefur líka mörgum öðrum suðrænum réttum eins og tómatsósu eða mussaka ótvíráðan ilm. Það setur ekki aðeins áhugaverðan blæ á sumarréttina heldur einnig á matarmikla kartöflupokkafisk. Það er einnig notað til að krydda grænmeti eins og eggaldin og papriku. Nýppskorið oregano bragðast aðeins mildara en þurrkað. Arómátisku, ætu blómin henta líka sem fallett skraut og má neyta þeirra án þess að hika. Óflugt við aðrar kryddjurtir ættir þú að bæta við oregano að minnsta kosti fimmtán mínútum fyrir lok eldunartímans svo bragðið geti þróast að fullu. Þú getur geymt nýskorið oregano í plastíláti í ísskápnunum í nokkra daga. Eins og margar aðrar kryddjurtir er líka hægt að frysta oregano. Oregano er ein af fáum jurtum sem ilmur styrkist við þurrkun. Besti tíminn til að gera þetta er á meðan eða rétt eftir blómgun. Klíptu heilar greinar og hengdu þær á hvolf bundnar saman. Takið fullþurrkuð laufblöð og blóm úr stilkunum og geymið kryddið í vel lokuðum ílátum á dimmum stað. **Náttúruleg staðsetning:** Oregano kemur upphaflega frá austurhluta Miðjarðarhafs. **Árangursrík ræktun:** Ræktun er best gerð á sólríkum stað innandyra frá febrúar. Fræið er létt spírunarefni. Dreifið fræjunum á rakt undirlag kókoshnetu eða lífrænum jurtamold og þrýstið létt á fræin. Hyljið ræktunarlátíð með matarfilmu, sem þú útvegur 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 ræktunarlátíð bjart og heitt við 20 til 25° Celsius. Haltu jarðvegsvirðisráðinu róku (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til fimm vikur. Plöntur sem ræktaðar eru innandyra má gróðursetja utandyra með allri rörtarkúlunni frá maí, 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 örllítið rökum en ekki blautum. Vökvaðu um leið og efsta lagið af jarðvegi hefur þornað. Ekki má frjógva alls eða aðeins með rotmassa eða lífrænum jurtaáburið. **Á veturna:** Sáid aftur árið eftir.



BIO - Origano

Origanum heracleoticum

Il profumo tradizionale della pizza italiana e un classico delle erbe provenzali

L'origano, dall'aroma leggermente amaro e piccante, è una delle erbe perenni e presenta foglie ovoidali. I fiori, dal piacevole profumo, vanno dal rosa al viola e si sviluppano raccolti in pannocchie, dopo il ciclo di vita del seme. L'origano svolge un ruolo importante soprattutto nella cucina mediterranea ed è sempre utilizzato, ad esempio insieme al timo, nei condimenti a base di erbe provenzali. Il delizioso aroma dell'origano si armonizza perfettamente con i piatti della cucina mediterranea. È un condimento fondamentale della pizza. Ma quest'erba caratterizza il gusto di molti altri piatti mediterranei, come il sugo di pomodoro o la Mussaka. Regala una nota interessante non solo nei piatti estivi, ma anche in quelli più sostanziosi, come saporiti stufati di patate. Oppure nelle verdure, come ad esempio melanzane e peperoni. Appena raccolto, l'origano ha un sapore leggermente più delicato che essiccato. I fiori aromatici e commestibili sono anche perfetti come decorazione e possono essere consumati senza alcun problema. L'origano, a differenza di altre erbe, dovrebbe essere aggiunto almeno quindici minuti prima della fine della cottura, per permettere al sapore di sprigionarsi pienamente. L'origano tagliato fresco si conserva in frigo, in un contenitore di plastica, per diversi giorni. Come molte altre erbe, è possibile congelare anche l'origano. L'origano è una delle poche erbe il cui sapore si intensifica con il tempo dopo l'essiccazione. Il momento migliore per raccoglierlo è durante o subito dopo la fioritura. Tagliare i rami interi e appenderli a testa in giù. Rimuovere dagli steli le foglie e i fiori completamente essiccati e riporli in un contenitore ermeticamente sigillato per spezie, in un luogo buio. **Posizione naturale:** L'origano ha origine nell'area del Mediterraneo orientale. **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 coltura con pellicola trasparente, sulla quale praticare 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 coltura 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 - origano

Origanum heracleoticum

Tradicionalni okus talijanske pizze i klasični Herbes de Provence

Ljut i pomalo gorak, origano je višegodišnja zeljasta biljka i ima šiljaste, blago jajaste listove. Sjemenke se formiraju iz cvjetova ugodnog mirisa, ružičastih do grimiznih usana nakon što uvenu. Origanu igra važnu ulogu u mediteranskoj kuhinji i uvijek se uključuje s timjanom u mješavinu začina Herbes des Provence, na primjer. Jaka aroma origana savršeno se slaže s mediteranskim jelima. To je začim za pizzu par excellence. Ali također daje nepogrešivu aromu mnogim drugim južnjačkim jelima kao što su umak od rajčice ili mussaka. Ne samo da daje zanimljivu notu ljetnim jelima, već i izdašnjim varivima od krumpira. Također se koristi za začinjavanje povrća poput patlidžana i paprike. Sveže ubrani origano ima nešto blaži okus od osušenog. Aromatični, jestivi cvjetovi prikladni su i kao lijepi ukrasi i mogu se bez oklijevanja konzumirati. Za razliku od drugog začinskog bilja, origano dodajte barem petnaestak minuta prije kraja kuhanja kako bi se okus u potpunosti razvio. Sveže narezani origano možete čuvati u plastičnoj posudi u hladnjaku nekoliko dana. Kao i mnoge druge biljke, origano se također može zamrznuti. Origanu je jedna od rijetkih biljaka čija se aroma pojačava sušenjem. Najbolje vrijeme za to je tijekom ili neposredno nakon cvatnje. Izrežite cijele grane i objesite ih naopako povezane. Potpuno osušene listove i cvjetove otkinuti sa stabljika i čuvati začim u dobro zatvorenim posudama na tamnom mjestu. **Zemlja porijekla:** Origanu izvorno dolazi iz istočnog Mediterana. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj je najbolje provoditi na zatvorenom mjestu u zatvorenom prostoru od veljače. Sjeme je lagana kljalicica. Posipajte sjemenke po vlažnom supstratu od kokosa ili organskom biljnom tlu i lagano ih pritisnite. Posudu s kulturom prekriti 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 - oregano Origanum heracleoticum

Tradicionāla itāļu picas un klasiskās Provansas garšas garša

Pikants un nedaudz rūgts oregano ir daudzgadīgs lakstaugs, un tam ir smailas, nedaudz olveida lapas. Sēklas veidojas no patīkami smaržojošiem, rozā līdz tumšsarkanam lūpu ziediem pēc tam, kad tie ir izbalējuši. Oregano ir liela nozīme Vidusjūras virtuvē, un, piemēram, Herbes des Provence garšvielu maisījumā tas vienmēr ir iekļauts kopā ar timiānu. Spēcīgais oregano aromāts lieliski harmonizējas ar Vidusjūras ēdieniem. Tā ir izcilākā picas garšviela. Taču tas piešķir nepārspējamu aromātu arī daudziem citiem dienvidu ēdieniem, piemēram, tomātu mērcei vai mussakai. Tas ne tikai piešķir interesantu pieskaņu vasaras ēdieniem, bet arī sātiem kartupeļiem, sautējumiem. To izmanto arī dārzeņu, piemēram, baklažānu un paprikas, garšvielām. Svaigi novākts oregano garšo nedaudz maigāks nekā žāvēts. Aromātiskie, ēdami ziedi ir piemēroti arī kā skaista dekorācija, un tos var lietot bez vilcināšanās. Atšķirībā no citiem garšaugiem, oregano jāpievieno vismaz piecpadsmit minūtes pirms gatavošanas laika beigām, lai garša varētu pilnībā attīstīties. Svaigi sagrieztu oregano plastmasas traukā varat uzglabāt ledusskapī dažas dienas. Tāpat kā daudzus citus garšaugus, oregano var arī sasaldēt. Oregano ir viens no retajiem garšaugiem, kura aromātu pastiprina žāvēšana. Labākais laiks to darīt ir ziedēšanas laikā vai tūlīt pēc tās. Nogrieziet veselus zarus un pakariet tos sasietus otrādi. No kātiem noplūk pilnībā izžuvušas lapas un ziedus un uzglabā garšvielu cieši noslēgtos traukos tumšā vietā. **Dabiska vieta:** Oregano sākotnēji nāk no Vidusjūras austrumiem.

Veiksmīga audzēšana: Audzēšanu vislabāk veikt saulainā vietā telpās no februāra. Sēkla ir viegla dīgļspēja. 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 izžušanas. 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 audzēšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz piecām nedēļām. Telpās audzētos augus ar visu sakņu kamolu var pārstādīt ārā no maija, kad vairs nav gaidāms 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 nožūvis. Nebarojiet vispār vai tikai nedaudz ar kompostu vai organisko augu mēslojumu. **Ziemā:** Nākamajā gadā sējiet vēlreiz.



EKOLOGIŠKAS - raudonēlis Origanum heracleoticum

Tradīcinis itāļu picas un klasiskās Provansas žoleļu skonis

Aštrus ir šiek tiek kartoks raudonēlis yra daugjāmetis augs, kurio lapai yra smailūs, šiek tiek kiaušiniški. Sėklos susiformuoja iš maloniai kvėpiančių, rausvų iki tamsiai raudonų lūpų žiedų, kai jos nuvyšta. Raudonėlis vaidina pagrindinį vaidmenį Viduržemio jūros regiono virtuvėje ir, pavyzdžiui, visada įtraukiamas su čiobreliais į „Herbes des Provence“ prieskonių mišinį. Stiprus raudonėlio aromatas puikiai dera su Viduržemio jūros regiono patiekalais. Tai išskirtinis picos prieskonis. Tačiau jis taip pat suteikia neabejotiną aromatą daugeliui kitų pietietišku patiekalų, tokių kaip pomidorų padažas ar mussaka. Jis ne tik įdomaus atspalvio suteikia vasaros patiekalams, bet ir sotiems bulvių troškiniams. Jis taip pat naudojamas daržovėms, tokioms kaip baklažanai ir pipirai, pagardinti. Šviežiai nuskinto raudonėlio skonis yra šiek tiek švelnesnis nei džiovintų. Aromatingos, valgomos gėlės taip pat tinka kaip graži puošmena ir gali būti vartojamos nedvejodami. Priešingai nei kitose žolelėse, raudonėlio reikėtų įdėti likus bent penkiolikai minučių iki kepimo pabaigos, kad skonis išryškėtų. Šviežiai supjaustytą raudonėlį galite keletą dienų laikyti plastikiniame inde šaldytuve. Kaip ir daugelį kitų žolelių, raudonėlį taip pat galima užšaldyti. Raudonėlis – viena iš nedaugelio žolelių, kurių aromatas sustiprėja džiovinant. Geriausias laikas tai padaryti yra žydėjimo metu arba iškart po jo. Nupjaukite visas šakas ir pakabinkite jas surištas aukštyje kojomis. Nuskinkite nuo stiebelių visiškai išdžiūvusius lapus ir žiedus, o prieskonius laikykite sandariai uždarytuose induose tamsioje vietoje. **Natūrali vieta:** Raudonėlis kilęs iš rytinės Viduržemio jūros dalies. **Sėkmingas auginimas:** Geriausia auginti saulėje 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 šlapią. Priklausomai nuo auginimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų – penkių savaičių. Patalpoje auginamus augalus su visu šakņu gumuliu galima persodinti į lauką nuo gegužės mėnesio, kai nebereikia tikėtis naktinių šalūnų. **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 šlapią. Laistykite, kai tik viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžiūvis. Kompostu ar organinėmis žolelių trąšomis netręškite visai arba tik nespirtai. **Ziemą:** Kitais metais sėkite dar kartą.



ORGANIČI - oregano Origanum heracleoticum

Togħma tradizzjonali tal-pizza Taljana u Herbes de Provence klassika

Pikkanti u kemmxejn morr, l-oregano huwa ħaxix perenni u għandu weraq bil-ponta, kemmxejn ovati. Iż-żrieragh jiffurmaw mill-fjuri b'xofftejn roża sa krimzi li jfuhu pjačevoli wara li jkunu faded. L-oregano għandu rwol ewlieni fil-kċina Mediterranja u huwa dejjem inkluż mas-sagħtar fit-taħlita ta' ħwawar Herbes des Provence, pereżempju. L-aroma qawwija tal-oregano tonarmonizza perfettament mal-platti Mediterranji. Hija l-ħwawar tal-pizza per eċċellenza. Iżda tagħti wkoll ħafna platti oħra tan-Nofsinarħ bħaz-zalza tat-tadam jew il-mussaka l-aroma li ma tičarax. Mħux biss iżid touch interessanti lill-platti tas-sajf, iżda wkoll lil stews tal-patata qalbhom. Jintuża wkoll biex iħawwar il-ħaxix bħall-brunġiel u l-bżar. L-oregano maħsud frisk għandu togħma f'it aktar ħafifa milli mnixxa. Il-fjuri aromatiċi u li jittieku huma wkoll adattati bħala dekorazzjoni sabiħa u jistgħu jiġu kkunsmati mingħajr eżitazzjoni. B'kuntrast ma' ħwawar oħra, għandek iżid l-oregano mill-inqas ħmista-x il minuta qabel it-tmiem tal-ħin tat-tisjir sabiex it-togħma tkun tista' tiżviluppa bis-shiħ. Tista' taħzen l-oregano maqgħuf frisk f'kontenitur tal-plastik fil-frigġ għal ftit jiem. Bħal ħafna ħxejjex aromatiċi oħra, l-oregano jista' wkoll jiġi ffriztat. L-oregano huwa wieħed mill-ftit ħxejjex aromatiċi li l-aroma tagħhom hija intensifikata bit-tnixxif. L-aħjar ħin biex tagħmel dan huwa waqt jew eżatt wara l-fjur. Aqta' friegħi šħaħ u dndidilhom rasu 'li isfel marbutin flimkien. Aqta' weraq u fjuri mnixxa għal kollox miż-zkuk u aħzen il-ħwawar f'kontenituri ssiġillati sewwa f'post mudlam. **Post naturali:** L-oregano oriġinarjament ġej mill-Lvant tal-Mediterran. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni ssir l-aħjar f'post xemxi ġewwa minn Frar. Iż-żerriegħa hija ġerminatur ħafif. Ferrex iż-żrieragh fuq sottostrat niedja tal-ġewwż jew ħamrija organika tal-ħxejjex u aghfas iż-żrieragh ħafif. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi 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. Poggj l-bastiment tal-kultura qawwi u shun f'20 sa 25 ° Celsius. Żomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) iżda mħux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimagħtejn sa ħames ġimghat. Pjanti mkabbra ġewwa jistgħu jiġu trapjantati barra bil-boċċa ta' l-għeruq kollu minn Mejju, meta ma jkunx mistenni aktar ġlata bil-lejl. **L-aħjar post:** L-impjant iħobb ix-xemx, is-šħana u post kenn mir-riħ biex jiżviluppa bis-shiħ l-aroma tiegħu. **Kura ottimali:** Dejjem żomm il-ħamrija kemmxejn niedja iżda mħux imxarrba. Ilma hekk kif is-saff ta' fuq tal-ħamrija jkun nixef. Ma fertilize xejn jew ħafif biss b'kompost jew fertilizzant organiku tal-ħxejjex. **Fix-xitwa:** Erga' ħanzira s-sena ta' wara.



Bio - Oregano Origanum heracleoticum

Traditionele smaak van Italiaanse pizza en een klassieker uit de Herbes de Provence

De pittige en licht bittere oregano is een overblijvend kruid en heeft spitse, licht eivormige bladeren. Van de aangenaam geurende, roze tot paarsrode lipbloemen, de zaaddozen vormen zich na het bloeien. Oregano speelt een bijzonder belangrijke rol in de mediterrane keuken en wordt altijd in de kruidenmix Herbes des Provence gebruikt, bijvoorbeeld samen met tijm. Het sterke aroma van oregano past goed bij mediterrane gerechten. Het is het ultieme pizzakruid. Maar het geeft ook veel andere zuidelijke gerechten zoals tomatensaus of mussaka zijn onmiskenbare aroma. Niet alleen zomerse gerechten, maar ook hartige aardappelstoofschotels voegen een interessante noot toe. Ze worden ook gebruikt om groenten, zoals aubergine en paprika, op smaak te brengen. Vers geoogste oregano smaakt iets milder dan gedroogd. De aromatische, eetbare bloemen zijn ook geschikt als mooie decoratie en kunnen zonder aarzelen worden geconsumeerd. In tegenstelling tot andere kruiden, moet oregano minstens een kwartier voor het einde van de kooktijd worden toegevoegd, zodat de smaaktonen zich volledig kunnen ontwikkelen. Vers gesneden oregano kan een paar dagen in een plastic bakje in de koelkast worden bewaard. Net als veel andere kruiden kan oregano ook worden ingevroren. Oregano is een van de weinige kruiden waarvan het aroma wordt versterkt door te drogen. De beste tijd hiervoor is tijdens of net na de bloei. Knip hele takken af en hang ze ondersteboven, samengebonden. Schud volledig gedroogde bladeren en bloemen van de stelen en bewaar het kruid in goed afgesloten containers op een donkere plaats. **Natuurlijke locatie:** Oregano komt oorspronkelijk uit de oostelijke Middellandse Zee. **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 sproeier), 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 - oregano

Origanum heracleoticum

Tradisjonell smak av italiensk pizza og klassiske Herbes de Provence

Krydret og litt bitter, oregano er en flerårig urt og har spisse, lett eggformede blader. Frøene dannes fra de behagelig duftende, rosa til karmosinrøde leppene etter at de har falmet. Oregano spiller en stor rolle i middelhavskjøkkenet og er for eksempel alltid inkludert sammen med timian i krydderblandingen Herbes des Provence. Den sterke aromaen av oregano harmonerer perfekt med middelhavsretter. Det er pizzakrydderet par excellence. Men den gir også mange andre sørlandske retter som tomatsaus eller mussaka sin umiskjennelige aroma. Det gir ikke bare et interessant preg til sommerretter, men også til solide potetgrøter. Den brukes også til å krydre grønnsaker som auberginer og paprika. Nyhøstet oregano smaker litt mildere enn tørket. De aromatiske, spiselige blomstene egner seg også som en pen dekorasjon og kan spises uten å nøle. I motsetning til andre urter bør du tilsette oregano minst femten minutter før slutten av koketiden slik at smaken kan utvikle seg fullt ut. Du kan oppbevare nykuttet oregano i en plastbeholder i kjøleskapet i noen dager. Som mange andre urter kan også oregano fryses. Oregano er en av få urter hvis aroma forsterkes ved tørking. Den beste tiden å gjøre dette på er under eller like etter blomstring. Klipp hele greiner og heng dem opp ned bundet sammen. Plukk helt tørkede blader og blomster fra stilkene og oppbevar krydderet i tett lukkede beholdere på et mørkt sted. **Naturlig beliggenhet:** Oregano kommer opprinnelig fra det østlige Middelhavet. **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 - Oregano

Origanum heracleoticum

Tradycyjny smak włoskiej pizzy i klasyka z ziół prowansalskich

Aromatyczne i lekko gorzkie Oregano należy do wieloletnich ziół i ma spiczaste i nieco jajowate liście. Z przyjemnie pachnących kwiatów o różowych lub fioletowych warzkach roślina rozwija łodygi, gdy kwiaty więdną. Oregano ma szczególnie duże znaczenie w kuchni śródziemnomorskiej i jest - na przykład wraz z tymiankiem - zawsze częścią mieszanki ziół „Herbes des Provence”. Mocny smak Oregano bardzo dobrze komponuje się z daniami śródziemnomorskimi. Jest to zioło numer jeden do pizzy, ale nadaje również wyraźny aromat wielu innym południowym potrawom i dodatkom, takim jak sos pomidorowy czy musaka. Oregano nadaje ciekawego akcentu nie tylko letnim potrawom, ale także obfitym gulaszom ziemniaczanym. Często jest również używany do przyprawiania warzyw, np. Bakłażanów i papryki. Świeżo pokrojone Oregano ma nieco łagodniejszy smak niż suszone. Jej aromatyczne kwiaty stanowią przyjemną ozdobę i są również dobre do spożycia. Inaczej niż w przypadku innych ziół, należy dodać przyprawę co najmniej 15 minut przed końcem gotowania, aby uzyskać pełny smak. Świeżo pokrojone oregano można przechowywać w lodówce w plastikowym pudełku przez kilka dni. Podobnie jak wiele innych ziół można go również zamrozić. Oregano jest jednym z niewielu ziół, które po wysuszeniu wydziela intensywniejszy aromat. Najlepszy czas na to będzie podczas kwitnienia lub po nim. Pokrój całe gałązki i zawieś je w wiązce do góry nogami do wyschnięcia. Po całkowitym wyschnięciu możesz zetrzeć liście i kwiaty z łodyg i przechowywać przyprawę w zamkniętym pojemniku w ciemnym miejscu. **Naturalne położenie:** Oregano ma swoje korzenie we wschodniej części Morza Śródziemnego. **Udana uprawa:** Najlepszy czas na rozmnażanie rozpoczyna się w lutym w słonecznym miejscu w pomieszczeniu, ponieważ nasiona są lekkimi kielkującymi. Zsyp nasiona na wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznej ziemi ziołowej 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 zime:** Zasiej ponownie w następnym roku.



ORGÂNICO - orégano

Origanum heracleoticum

Sabor tradicional da pizza italiana e clássico Herbes de Provence

Picante e ligeiramente amargo, o orégano é uma erva perene e tem folhas pontiagudas e ligeiramente ovais. As sementes se formam a partir das flores de lábios agradavelmente perfumadas, rosa a carmesim, depois de terem murchado. Orégano desempenha um papel importante na cozinha mediterrânea e é sempre incluído com tomilho na mistura de temperos Herbes des Provence, por exemplo. O forte aroma do orégano harmoniza perfeitamente com pratos mediterrâneos. É o tempero da pizza por excelência. Mas também dá a muitos outros pratos do sul, como molho de tomate ou mussaka, seu aroma inconfundível. Não só dá um toque interessante aos pratos de verão, mas também aos ensopados de batata. Também é usado para temperar vegetais como beringelas e pimentões. O orégano recém-colhido tem um sabor um pouco mais suave do que o seco. As flores aromáticas e comestíveis também são adequadas como uma bela decoração e podem ser consumidas sem hesitação. Ao contrário de outras ervas, você deve adicionar orégano pelo menos quinze minutos antes do final do tempo de cozimento para que o sabor se desenvolva completamente. Você pode armazenar orégano recém-cortado em um recipiente de plástico na geladeira por alguns dias. Como muitas outras ervas, o orégano também pode ser congelado. O orégano é uma das poucas ervas cujo aroma é intensificado pela secagem. A melhor época para fazer isso é durante ou logo após a floração. Corte galhos inteiros e pendure-os de cabeça para baixo amarrados juntos. Arranque folhas e flores totalmente secas dos caules e guarde o tempero em recipientes hermeticamente fechados em um local escuro. **Localização natural:** Orégano vem originalmente do Mediterrâneo oriental. **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 - Oregano

Origanum heracleoticum

Aroma tradițională a pizza italiană și un clasic din Herbes de Provence

Oregano picant și ușor amar este o plantă perenă și are frunze ascuțite, ușor în formă de ou. De la florile de buze plăcut parfumate, roz până la roșu purpuriu, păstăile de semințe se formează după înflorire. Oregano joacă un rol deosebit de important în bucătăria mediteraneană și este întotdeauna inclus în amestecul de condimente Herbes des Provence, de exemplu, împreună cu cimbru. Aroma puternică de oregano se potrivește bine cu preparatele mediteraneene. Este cel mai bun condiment pentru pizza. Dar, de asemenea, conferă multor alte preparate mediteraneene, cum ar fi sosul de roșii sau mussaka, aroma sa inconfundabilă. Nu numai mâncărurile de vară, ci și tocanele pline de cartofi adaugă o notă interesantă. De asemenea, sunt folosite pentru condimentarea legumelor, precum vinete și ardei. Oreganul proaspăt recoltat are un gust puțin mai blând decât cel uscat. Florile aromate, comestibile sunt potrivite și ca decor frumos și pot fi consumate fără ezitare. Spre deosebire de alte ierburi, oregano ar trebui adăugat cu cel puțin cincisprezece minute înainte de sfârșitul timpului de gătit, astfel încât nota aromelor să se poată dezvolta pe deplin. Oreganul proaspăt tăiat poate fi păstrat într-un recipient de plastic la frigider pentru câteva zile. La fel ca multe alte ierburi, oregano poate fi, de asemenea, congelat. Oregano este una dintre puținele plante a căror aromă este intensificată prin uscarea. Cel mai bun moment pentru a face acest lucru este în timpul sau chiar după înflorire. Taiati ramuri întregi și agătați-le cu susul în jos, legate între ele. Agitați frunzele și florile complet uscate de pe tulpini și depozitați condimentele în recipiente care se potrivește bine într-un loc întunecat. **Localitate naturală:** Oregano provine inițial din estul Mediteranei. **Cultivare de succes:** Cultivarea se face cel mai bine într-un loc însorit în interior din februarie. Sămânța este un germen ușor. Imprastiați semințele pe substratul umed de nucă de cocos sau pe solul de plante organice și apăsați semințele ușor. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzută-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscarea. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru împiedică formarea mușgaiului 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 localitate:** 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 - Oregano

Origanum heracleoticum

Traditionell smak av italiensk pizza och en klassiker från Herbes de Provence

Den kryddiga och lite bittra oregano är en flerårig ört och har spetsiga, lätt äggformade löv. Från de behagligt doftande, rosa till lila-röda läppblommorna bildas fröskalorna efter blommande. Oregano spelar en viktig roll i medelhavsmat och ingår alltid i kryddblandningen Herbes des Provence, till exempel tillsammans med timjan. Den starka aromen av oregano passar bra till medelhavsretter. Det är den ultimata pizzakrydden. Men det ger också många andra sydliga rätter som tomatsås eller mussaka sin omisskännliga doft. Inte bara sommarretter utan också rejäla potatisgrytor ger en intressant anteckning. De används också för att krydda grönsaker, såsom aubergine och paprika. Nyskördad oregano smakar lite mildare än torkad. De aromatiska, ätbara blommorna är också lämpliga som en vacker dekoration och kan konsumeras utan tvekan. Till skillnad från andra örter bör oregano tillsättas minst femton minuter före tillagningstiden så att smaknoten kan utvecklas helt. Nyskuren oregano kan förvaras i en plastbehållare i kylan i några dagar. Liksom många andra örter kan oregano också frysas. Oregano är en av få örter vars arom intensifieras genom torkning. Den bästa tiden att göra detta är under eller strax efter blomningen. Klipp hela grenar och häng dem upp och ner, bundna ihop. Skaka helt torkade löv och blommor från stjälkarna och förvara kryddan i tätt passande behållare på en mörk plats. **Naturligt läge:** Oregano är infödd i östra Medelhavet.

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 odlingskäret 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 - oregano

Origanum heracleoticum

Tradiční chuť talianskej pizze a klasického Herbes de Provence

Oregano je trváca bylina a má špicaté, mierne vajcovité listy. Semená sa tvoria z príjemne voňajúcich kvetov s ružovými až karmínovými perami po ich vylodení. Oregano hrá hlavnú úlohu v stredomorskej kuchyni a je vždy súčasťou tymianu napríklad v koreniacej zmesi Herbes des Provence. Výrazná vôňa oregana dokonale ladí so stredomorskými jedlami. Je to korenie na pizzu par excellence. Nezameniteľnú vôňu však dodáva aj mnohým ďalším južným jedlám, ako je paradajková omáčka alebo mussaka. Zaujímavý nádych dodá nielen letným jedlám, ale aj výdatným zemiakovým prípravkom. Používa sa aj na dochucovanie zeleniny, ako sú baklažány a papriky. Čerstvo zozbierané oregano chutí o niečo jemnejšie ako sušené. Aromatické, jedlé kvety sú vhodné aj ako pekná dekorácia a možno ich bez váhania konzumovať. Na rozdiel od iných bylín by ste mali oregano pridať aspoň pätnásť minút pred koncom varenia, aby sa chuť mohla naplno rozvinúť. Čerstvo nakrájané oregano v plastovej nádobe môžete skladovať niekoľko dní v chladničke. Rovnako ako mnohé iné bylinky, aj oregano sa dá zamraziť. Oregano je jednou z mála bylín, ktorých aróma sa sušením zintenzívňuje. Najlepší čas na to je počas kvitnutia alebo tesne po ňom. Odrežte celé konáre a zavesťe ich hore nohami zviazané. Úplne usušené listy a kvety otrhajte zo stoniek a korenie skladujte v tesne uzavretých nádobách na tmavom mieste. **Prirodzená poloha:** Oregano pôvodne pochádza z východného Stredomoria. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie sa najlepšie vykonáva na slnečnom mieste v interiéri od februára. Semeno je ľahké klíčiť. Semená rozsypte na vlhký kokosový substrát alebo organickú bylinkovú pôdu a semená zľahka pritlačte. 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 mraz. **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 - origano

Origanum heracleoticum

Tradicionalni okus italijanske pice in klasičnih provansalskih zelišč

Pekoč in rahlo grenak origano je trajna rastlina s konicastimi, rahlo jajčastimi listi. Semena nastanejo iz prijetno dišečih cvetov z rožnatimi do škrlatnimi ustnicami, potem ko odcvetijo. Origano igra pomembno vlogo v sredozemski kuhinji in je na primer vedno vključen v mešanico začimb Herbes des Provence skupaj s timjanom. Močna aroma origana se odlično poda k sredozemskim jedem. Je odlična začimba za pico. Daje pa tudi številnim drugim južnim jedem, kot sta paradiznikova omaka ali musaka, nedvomno aromo. Zanimiv pridih ne doda le poletnim jedem, temveč tudi krepkim krompirjevim enolončnicam. Uporablja se tudi za začimljanje zelenjave, kot so jajčevci in paprika. Sveže nabrani origano je nekoliko blažjega okusa kot posušen. Dišeči, užiti cvetovi so primerni tudi kot lep okras in jih lahko brez zadržkov zaužijemo. V nasprotju z drugimi zelišči morate origano dodati vsaj petnajst minut pred koncem kuhanja, da se okus popolnoma razvije. Sveže narezan origano lahko nekaj dni hranite v plastični posodi v hladilniku. Tako kot mnoga druga zelišča lahko tudi origano zamrznete. Origano je eno redkih zelišč, katerega aroma se s sušenjem okrepi. Najboljši čas za to je med ali takoj po cvetenju. Odrežite cele veje in jih povežite skupaj z glavo navzdol. Popolnoma posušene liste in cvetove potrgajte s pecljev in začimbo shranite v dobro zaprti posodi na temnem mestu. **Naravni habitat:** Origano izvira iz vzhodnega Sredozemlja. **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 prosto 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. Sploh ne gnojite ali le malo gnojite s kompostom ali organskim zeliščnim gnojilom. **V zimskem času:** Naslednje leto ponovno sejemo.



Ecológico - Oregano

Origanum heracleoticum

El sabor tradicional de la pizza italiana y del clásico sazónador Herbes de Provence

El orégano especiado y ligeramente amargo pertenece a las hierbas perennes y tiene hojas puntiagudas y ligeramente oblicuas. Las flores de color rosa a púrpura, con un aroma agradable, forman las semillas después de marchitarse. El orégano desempeña un papel importante sobre todo en la cocina mediterránea y, junto con el tomillo, por ejemplo, está siempre presente en la mezcla de condimentos de las hierbas de la Provenza. El fuerte aroma del orégano armoniza perfectamente con los platos mediterráneos. Es la especia para pizza por excelencia. Pero también muchos otros platos mediterráneos como la salsa de tomate o la salsa de champiñones le dan el inconfundible aroma. No sólo los platos veraniegos, sino también los abundantes guisos de patatas proporcionan una nota interesante. También se puede utilizar para condimentar verduras como berenjenas y pimientos. El orégano recién cosechado tiene un sabor ligeramente más suave que el orégano seco. Las flores aromáticas y comestibles también son adecuadas como bonita decoración y se pueden consumir sin dudarlo. El orégano, a diferencia de otras hierbas, debe añadirse al menos quince minutos antes del final de la cocción para permitir que el sabor se desarrolle completamente. En un recipiente de plástico puede guardar el orégano recién cortado en la nevera durante unos días. Como muchas otras hierbas, el orégano también se puede congelar. El orégano es una de las pocas hierbas cuyo aroma se intensifica al secarse. El mejor momento para ello es durante o poco después de la floración. Corte ramitas enteras y cuélguelas al revés atadas entre sí. Retire las hojas y flores de los tallos completamente secas y guarde la especia en recipientes bien cerrados en un lugar oscuro. **Ubicación natural:** El orégano es originario del Mediterráneo oriental. **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 orgánica 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 desarrollarse plenamente su aroma. **Cuidado óptimo:** Mantenga siempre la tierra ligeramente húmeda, pero no mojada. Riegue tan pronto como la capa superior de la tierra está 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 - oregano

Origanum heracleoticum

Tradiční chuť italské pizzy a klasického Herbes de Provence

Kořenitá a mírně nahořklé oregano je vytrvalá bylina se špičatými, mírně vejčitými listy. Semena se tvoří z příjemně vonících květů s růžovými až karmínovými pysky po odvadtí. Oregano hraje hlavní roli ve středomořské kuchyni a je vždy součástí tymiánu například v kořenící směsi Herbes des Provence. Výrazná aroma oregana dokonale ladí se středomořskými pokrmy. Je to koření na pizzu par excellence. Nezaměnitelné aroma dává ale i mnoha dalším jižním jídlům jako je rajčatová omáčka nebo mussaka. Zajímavý nádech dodá nejen letním pokrmům, ale i vydatným bramborovým gulášům. Používá se také ke koření zeleniny, jako je lilek a paprika. Čerstvě sklizené oregano chutná o něco jemněji než sušené. Aromatické, jedlé květy jsou vhodné i jako pěkná dekorace a lze je bez váhání konzumovat. Na rozdíl od jiných bylinek byste měli oregano přidat alespoň patnáct minut před koncem doby vaření, aby se chuť mohla plně rozvinout. Čerstvě nakrájené oregano v plastové nádobě můžete skladovat několik dní v lednici. Stejně jako mnoho jiných bylinek lze i oregano zamrazit. Oregano je jednou z mála bylinek, jejichž aroma se sušením umocňuje. Nejlepší čas na to je během květu nebo těsně po něm. Odřízněte celé větve a zavěste je obráceně svázané k sobě. Plně usušené listy a květy otrhajte ze stonků a koření skladujte v těsně uzavřených nádobách na tmavém místě. **Přirozená poloha:** Oregano původně pochází z východního Středomoří. **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 mokré. 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. **Nejlepší 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 - kekik

Origanum heracleoticum

Italyan pizzasinın geleneksel lezzeti ve klasik Herbes de Provence

Baharatlı ve hafif acı kekik çok yıllık bir bitkidir ve sivri, hafif oval yaprakları vardır. Tohumlar, solduktan sonra hoş kokulu, pembe ila kıpkırmızı dudaklı çiçeklerden oluşur. Kekik, Akdeniz mutfağında önemli bir rol oynar ve orneğin Herbes des Provence baharat karışımında her zaman kekikle birlikte bulunur. Güçlü kekik aroması, Akdeniz yemekleri ile mükemmel uyum sağlar. Mükemmel pizza baharatıdır. Ancak domates sosu veya mussaka gibi diğer birçok güney yemeğine de kusursuz aromasını verir. Sadece yaz yemeklerine değil, doyurucu patates güveçlerine de ilginç bir dokunuş katıyor. Ayrıca patlıcan ve biber gibi sebzeleri baharatlamak için kullanılır. Taze hasat edilmiş kekik tadı, kurutulmuşta biraz daha yumuşaktır. Aromatik, yenilebilir çiçekler güzel bir dekorasyon olarak da uygundur ve tereddütsüz tüketilebilir. Diğer bitkilerden farklı olarak kekiği pişirme süresinin bitiminden en az on beş dakika önce eklemelisiniz ki aroması tam olarak gelişebilsin. Taze kesilmiş kekiği plastik bir kapta birkaç gün buzdolabında saklayabilirsiniz. Diğer birçok bitki gibi kekik de dondurulabilir. Kekik, kurutulmuş aroması yoğunlaştırılan birkaç bitkiden biridir. Bunu yapmak için en iyi zaman çiçeklenme sırasında veya hemen sonrasındadır. Bütün dalları kesin ve birbirine bağlı olarak baş aşağı asın. Saplarından tamamen kurumuş yaprakları ve çiçekleri koparın ve baharatı sıkıca kapatılmış kaplarda karanlık bir yerde saklayın. **Doğal konum:** Kekik aslen doğu akdeniz'den geliyor. **Başarılı yetiştirme:** Yetiştirme en iyi şekilde Şubat ayından itibaren güneşli bir yerde yapılır. Tohum hafif bir çimlendiricidir. 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 kurumasını 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 toprakla 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 - oregánó

Origanum heracleoticum

Az olasz pizza és a klasszikus Herbes de Provence hagyományos íze

A fűszeres és enyhén keserű oregánó évelő fűszernövény, hegyes, enyhén tojásdad levelekkel rendelkezik. A magvak a kellemes illatú, rózsaszíntől a bíbor ajkú virágokból alakulnak ki, miután elhalványultak. Az oregánó fontos szerepet játszik a mediterrán konyhában, és például a Herbes des Provence fűszerkeverékben mindig szerepel a kakukkfűvel együtt. **Természetes elhelyezkedés:** Az oregánó eredetileg a Földközi-tenger keleti részéből származik. **Sikeres termesztés:** Februártól zárt térben a legjobb a termesztés. A mag könnyű csírázó. Szórja szét a magokat nedves kókuszdió-aljzaton vagy szerves gyöngyvirálytalajra, és enyhén nyomja meg a magokat. Fedje le a tenyészedényt ragasztó fóliával, 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 tenyésztőedényt 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 szélől védett helyet, hogy teljesen kifejlessze 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 vesd újra.

: : : : :



オーガニック - オレガノ

Origanum heracleoticum

イタリアの伝統的なピザハーブであり、有名な“Herbes de Provence” (フランスのドライハーブ)

香りの良いわずかに苦味のあるオレガノは多年生のハーブで、卵形の葉の先端は尖っています。その心地良い香りのピンクまたは紫色の花が枯れると、種を作る茎を発達させます。オレガノは特に地中海料理において非常に重要な素材であり、例えばタイムと共に常にミックスハーブ「Herbes des Provence」に使われています。

強い風味を持つオレガノは地中海料理に非常に良く合います。ピザに使われるハーブのナンバーワンですが、それは又トマトソースやムサカのような他の多くの南部の料理にはっきりとした香りを与えます。オレガノは夏の料理だけではなく、ボリュームたっぷりのジャガイモのシチューにも良く合います。ナスやパプリカなど、野菜の調味料としても日々使われています。新鮮なオレガノは乾燥させたものよりも味がマイルドです。香りの良い花は飾り付けにもよいですが、そのまま食べても美味しいです。他のハーブとは別に、最高の風味を得るために調理の終わりの約15分前にオレガノを加えてください。保存容器に入れ、冷蔵庫で数日間は新鮮に保存できます。他のハーブ同様、冷凍も可能です。オレガノは、乾燥させるとより強い香りがする数少ないハーブの1つです。乾燥は花が終わった後に行うのが最適です。小枝ごと切って、束にして逆さまにそれらを吊るして乾燥させます。それらが完全に乾燥したら、枝から葉と花をこすり取り、密閉容器に入れて暗所で保管します。

自然な場所: オレガノは東地中海が原産です。

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: 15311 / BIO - Oregano