



Tips



© Obsidian Soul - CC-BY-SA-3.0

Cymbopogon flexuosus

 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



Лимонена трева Cymbopogon flexosus

Ароматът на азиатска кухня от вашата собствена градина

Лимонената трева заема стабилно място в азиатската кухня и придава на много ястия екзотичен вкус с лимоновия аромат на листата и леко пиперливия си аромат. Растението се отглежда лесно в саксия или кофа и може да достигне до 60 сантиметра височина. Можете да използвате зелените части на растението, напомнящи на тръстика, особено сочните стъбла и удебелените основи на листата, пресни от вашето собствено растение в кухнята. Предлаганата в търговската мрежа сушена лимонена трева има само слаб аромат. Винаги омокотявайте малко стъблата, преди да ги добавите към процеса на готвене, за да могат етеричните масла да се разтворят добре. Самите влакнести листа не се ядат, а се отстраняват след варене. Лимонената трева е популярна в азиатската кухня, особено когато се комбинира с кокосово мляко в ястия с пиле и морски дарове, придавайки им добре заоблен аромат. Много е подходящ и за овкусяване на чай. **Естествено местоположение:** Източноиндийската лимонена трева (*C. flexuosus*) расте диво и се отглежда в Шри Ланка, Индия, Бирма и Тайланд. **Успешно отглеждане:** Отглеждането на закрито е възможно целогодишно. Разпределете семената върху влажен субстрат за отглеждане или билкова почва, натиснете ги леко и ги покрийте само леко със субстрата. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане първите разсад се появяват след две до четири седмици. **Най-доброто местоположение:** Лимонената трева предпочита слънчево място. През лятото растението може да стои и на открито, защитено от вятър и дъжд. **Оптимална грижа:** Винаги поддържайте почвата влажна, но избягвайте преовлажняване (напр. поради остатъчна вода в чинийката). По време на годишната фаза на растеж, течен билков тор може също да се добавя към водата на интервали от три до четири седмици. Чрез разделяне можете да продължите да умножавате своята лимонена трева от втората година или да я подарите на скъпи приятели. **През зимата:** Лимоновата трева не е издръжлива и е най-добре да се пренесе на закрито през есента, където ѝ е определено светло и малко по-хладно място за зимния период на покой.



Citrongræs Cymbopogon flexosus

Duften af asiatisk køkken fra din egen have

Citrongræs har en fast plads i det asiatiske køkken og giver mange retter en eksotisk smag med bladenes citronduft og let pebret aroma. Planten er nem at have i potte eller spand og kan blive op til 60 centimeter høj. Du kan bruge de grønne dele af planten, der minder om siv, især de saftige stilke og de fortykkede bladbunde, frisk fra din egen plante i køkkenet. Det kommercielt tilgængelige tørrede citrongræs har kun en svag aroma. Blød altid stilkene lidt, før du tilføjer dem til tilberedningsprocessen, så de æteriske olier kan opløses godt. Selve de fibrose blade bliver ikke spist, men fjernet efter kogning. Citrongræs er populært i det asiatiske køkken, især når det kombineres med kokosmælk i kyllinge- og skaldyrsretter, hvilket giver dem en velafrundet aroma. Den er også meget velegnet til at smage te. **Naturlig beliggenhed:** Østindisk citrongræs (*C. flexuosus*) vokser vildt og i dyrkning i Sri Lanka, Indien, Burma og Thailand. **Successful dyrkning:** Indendørs dyrkning er mulig hele året rundt. Fordel frøene på fugtigt vækstsubstrat eller urtejord, tryk dem lidt ned og dæk dem kun lidt med substratet. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på den voksende jord. Gør dyrkningskarret lyst og varmt ved 20 til 25° Celsius. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforstøver), men ikke våd. Afhængigt af væksttemperaturen vises de første frøplanter efter to til fire uger. **Den bedste beliggenhed:** Citrongræs foretrækker et solrigt sted. Om sommeren kan planten også stå udenfor, beskyttet mod vind og regn. **Optimal pleje:** Hold altid jorden fugtig, men undgå vandfyldning (f.eks. på grund af resterende vand i underkoppen). I den årlige vækstfase kan der også tilsættes flydende naturgødning til vandet med tre til fire ugers mellemrum. Ved at dividere kan du fortsætte med at formere dit citrongræs fra andet år eller give det til kære venner. **Om vinteren:** Citrongræs er ikke hårdfør og bringes bedst indendørs om efteråret, hvor det tildeles en let og lidt køligere placering til vinterdvalen.



Zitronengras Cymbopogon flexosus

Der Duft asiatischer Küche aus dem eigenen Garten

Zitronengras hat seinen festen Platz in der asiatischen Küche und verleiht vielen Gerichten mit dem Zitronenduft seiner Laubblätter und seinem leicht pfeffrigen Aroma exotische Würze. Die Pflanze lässt sich gut im Topf oder Kübel halten und erreicht dort eine Wuchshöhe von bis zu 60 Zentimetern. Die grünen an Schilf erinnernden Pflanzenteile, vor allem die saftigen Halme und die verdickten Blattbasen können Sie frisch von Ihrer eigenen Pflanze in der Küche verwenden. Das im Handel erhältliche getrocknete Zitronengras weist nämlich nur ein schwaches Aroma auf. Klopfen Sie die Stiele immer etwas weich, bevor Sie sie beim Kochen hinzufügen, damit sich die ätherischen Öle gut lösen können. Die hartfaserigen Blätter selbst werden nicht mitgegessen, sondern nach dem Kochen entfernt. Zitronengras ist in der asiatischen Küche vor allem in der Kombination mit Kokosmilch bei Gerichten mit Hühnerfleisch und Meeresfrüchten beliebt und verleiht ihnen ein abgerundetes Aroma. Es eignet sich aber auch sehr gut zum Aromatisieren von Tee. **Naturstandort:** Ostindisches Zitronengras (*C. flexuosus*) wächst wild und in Kultur in Sri Lanka, Indien, Burma und Thailand. **Anzucht:** Die Anzucht im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Verteilen Sie die Samen auf feuchtem Anzuchtsubstrat oder Kräutererde, drücken Sie sie etwas an und bedecken Sie sie nur ganz leicht mit dem Substrat. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis vier Wochen. **Standort:** Zitronengras bevorzugt einen sonnigen Standort. Im Sommer kann die Pflanze wind- und regengeschützt auch gut im Freien stehen. **Pflege:** Halten Sie die Erde stets feucht, aber vermeiden Sie Staunässe (zum Beispiel durch Restwasser im Untersetzer). Während der jährlichen Wachstumsphase kann im Abstand von drei bis vier Wochen dem Wasser auch flüssiger Kräuterdünger zugegeben werden. Durch Teilung können Sie Ihr Zitronengras ab dem zweiten Jahr auch weiter vermehren oder lieben Freunden schenken. **Im Winter:** Zitronengras ist nicht winterhart und wird am besten im Herbst ins Haus geholt, wo man ihm für die Winterruhe einen hellen und etwas kühleren Standort zuweist.



Lemongrass Cymbopogon flexosus

The smell of Asian cuisine from your own garden

Lemongrass is a basic part of the Asian cuisine and gives many dishes with the lemon scent of its foliage leaves and its slightly peppery aroma an exotic flavour. It can easily be cultivated in a pot or tub and grows up 60 cm high. The green, reed-like parts of your plant, especially the juicy stalks and the thickened leaf bases, can easily be used in the kitchen as a better alternative to the commercially available Lemongrass with a much weaker aroma. While cooking, always tenderize the stalks a little bit before adding, so the essential oil can dissolve easily. The hard-fibrous leaves are not eaten, but taken out after cooking. Lemongrass is in the Asian cuisine particularly in combination with coconut milk commonly used for dishes with chicken or seafood, and gives a well-rounded flavour. It is also very suitable for giving a nice aroma in teas. **Natural location:** The *Cymbopogon flexosus* grows naturally and in cultivation in Sri Lanka, India, Myanmar and Thailand. **Successful cultivation:** Seed propagation indoors is possible throughout the year. Spread and slightly press the seeds onto moist potting compost or herb-substrate and put only very little compost earth on top. Cover the seed container with clear film to prevent the earth 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 your potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20°C and 25°Celsius and keep the earth – preferably with a water sprayer – moist, but not wet. Depending on the propagation temperature, the first seedlings will come up after two to four weeks. **The best location:** Lemongrass prefers a sunny place. During summer it can also be kept in a wind and rain-sheltered spot outdoors. **Optimal care:** Keep the earth always moist, but avoid waterlogging in pot and saucer. During the growth period you may add fluid fertilizer for herbal plants to the water every three to four weeks. Through cuttings from the second year on, you can multiply the Lemongrass or make it a present for a beloved friend. **In the winter:** Lemongrass is not frost-hard and should be moved indoors during autumn, where it best hibernates in a bright and cool place.



Sidrunhein

Cymbopogon flexosus

Aasia köögi lõhn teie enda aiast

Sidrunheinal on Aasia köögis kindel koht ja see annab paljudele roogadele eksootilise maitse oma lehtede sidrunilõhna ja kergelt piprase aroomiga. Taime on lihtne potis või ämbris hoida ja see võib kasvada kuni 60 sentimeetri kõrguseks. Rohelisi, pilliroogu meenutavaid taimeosi, eriti mahlaseid varsi ja paksenend lehealuseid võib kasutada köögis värskest enda taimelt. Kaubanduslikult saadav kuivatatud sidrunhein on ainult nõrga aroomiga. Enne küpsetusprotsessi lisamist pehmenage varsi alati veidi, et eeterlikud õlid saaksid hästi lahustuda. Kiulisi lehti ise ei sööda, vaid eemaldatakse pärast keetmist. Sidrunhein on Aasia köögis populaarne, eriti kombineerituna kookospimaga kana- ja mereanniroogades, andes neile hästi ümara aroomi. Sobib väga hästi ka tee maitsestamiseks. **Looduslik asukoht:** Ida-India sidrunhein (C. flexuosus) kasvab metsikult ja kasvatatakse Sri Lankal, Indias, Birmas ja Tais. **Edukas kasvatamine:** Toas kasvatamine on võimalik aastaringselt. Jaotage seemned niiskele kasvusubstraadile või ürdimullale, suruge need veidi alla ja katke need veidi substraadiga. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See takistab hallituse teket kasvupinnal. Tehke kultuurinõu heledaks jasoe 20-25 kraadi Celsiuse järgi. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Olenevalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe kuni nelja nädala pärast. **Parim asukoht:** Sidrunhein eelistab päikeselist kasvukohta. Suvel võib taim seista ka väljas, kaitstuna tuule ja vihma eest. **Optimaalne hooldus:** Hoidke muld alati niiske, kuid vältige vettimist (nt alustassi jääkvee tõttu). Iga-aastases kasvufaasis võib vette lisada ka vedelat ürdväetist kolme-neljanädalaste intervallidega. Jagades saad jätkata oma sidrunheina korrutamist alates teisest aastast või kinkida seda kallitele sõpradele. **Talvel:** Sidrunhein ei ole vastupidav ja on kõige parem tuua tuppa sügisel, kus talle määratakse talviseks puhkeperioodiks kerge ja veidi jahedam koht.



Sitruunaruohoa

Cymbopogon flexosus

Aasialaisen keittiön tuoksu omasta puutarhastasi

Sitruunaruoholla on vakaa paikka aasialaisessa keittiössä ja se antaa monille ruoille eksoottisen maun lehtien sitruunatuoksulla ja hieman pippurilla aromilla. Kasvi on helppo pitää ruukussa tai ämpärisssä ja voi kasvaa jopa 60 senttimetriä korkeaksi. Ruokoa muistuttavia kasvin vihreitä osia, erityisesti meheviä varsia ja paksuuntuneita lehtien tyviä, voit käyttää tuoreena omasta kasvustasi keittiössä. Kaupallisesti saatavalla kuivatulla sitruunaruoholla on vain heikko aromi. Pehmennä varsia aina hieman ennen kuin lisäät ne kypsennykseen, jotta eeteriset öljyt liukenevat hyvin. Kuituisia lehtiä ei syödä, vaan ne poistetaan kypsennyksen jälkeen. Sitruunaruoho on suosittu aasialaisessa keittiössä, varsinkin yhdistettynä kookosmaitoon kana- ja äyriäisruokissa, mikä antaa niille täyteläisen aromin. Sopii hyvin myös teen maustamiseen. **Luonnollinen sijainti:** Itä-Intian sitruunaruoho (C. flexuosus) kasvaa villinä ja viljellään Sri Lankassa, Intiassa, Burmassa ja Thaimaassa. **Onnistunut viljely:** Sisäviljely on mahdollista ympäri vuoden. Levitä siemenet kostealle kasvualustalle tai yrttimaalle, paina niitä hieman alas ja peitä ne vain vähän alustalla. 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 kasvumaahan. Tee viljelyastiasta kirkas jälmin 20-25 astetta. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai neljän viikon kuluttua. **Paras sijainti:** Sitruunaruoho suosii aurinkoista paikkaa. Kesällä kasvi voi myös seistä ulkona tuulelta ja sateelta suojassa. **Optimaalinen hoito:** Pidä maaperä aina kosteana, mutta vältä kastumista (esim. lautasessa olevan jäännösveden vuoksi). Vuotuisen kasvuvaiheen aikana veteen voidaan lisätä myös nestemäistä yrttilannoitetta kolmen-neljän viikon välein. Jakamalla voit jatkaa sitruunaruohosi lisääntymistä toisesta vuodesta alkaen tai antaa sen rakkaille ystäville. **Talvella:** Sitruunaruoho ei ole kestävä, ja se on parasta tuoda sisätiloihin syksyllä, jossa sille määrätään valoisa ja hieman viileämpi paikka talvilevolle.



Lemongrass de l'Inde

Cymbopogon flexosus

L'odeur de la cuisine asiatique dans votre propre jardin

Le lemongrass a sa place fixe dans la cuisine asiatique et donne une épice exotique à de nombreux plats avec le parfum de citron de ces feuilles et son arôme légèrement poivré. La plante peut être facilement entretenue en pot ou en bac et atteint une hauteur de 60 centimètres. Vous pouvez utiliser les parties de plantes vertes qui ressemblent au roseau, surtout les tiges juteuses et les bases de feuilles denses, de votre propre plante. Le lemongrass séché disponible en magasin présente seulement un arôme faible. Battez les tiges jusqu'à ce qu'elles soient douces, avant de les ajouter à la cuisine, pour que l'huile essentielle puisse bien se détacher. Les feuilles à fibres dures ne sont pas mangées, mais enlevées après le cuisson. Le lemongrass est surtout utilisé dans la cuisine asiatique en tandem avec le lait de coco pour les plats avec du poulet et des fruits de mer et leur donne un arôme arrondi. Il est aussi utile pour aromatiser le thé. **Emplacement naturel:** Le lemongrass de l'Inde sauvage et cultivé grandit au Sri Lanka, en Inde, en Birmanie, et en Thaïlande. **Culture réussie:** La culture des graines à la maison est possible tout au long de l'année. Parsemez les graines sur du substrat humide ou du terreau pour herbes, appuyez-les un peu, et recouvrez-les très légèrement avec le substrat. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 20° à 25° Celsius. Maintenez la surface humide (avec un vaporisateur d'eau, par exemple), mais pas mouillée. Les premiers semis apparaissent après deux à quatre semaines en fonction de la température. **Le meilleur emplacement:** Le lemongrass a besoin d'un emplacement ensoleillé. En été, la plante peut rester en plein air avec une protection contre le vent et la pluie. **Soins optimaux:** Maintenez toujours la terre humide, mais évitez l'eau stagnante (l'eau dans la soucoupe, par exemple). Pendant la phase de croissance annuelle, la plante peut être arrosée toutes les trois à quatre semaines et engraisée avec de l'engrais liquide pour herbes. Vous pouvez aussi reproduire votre lemongrass par division ou l'offrir à des amis chers à partir de la deuxième année. **En hiver:** Le lemongrass n'est pas rustique et doit être récupéré et mis dans la maison de préférence en automne. Mettez la plante dans un emplacement lumineux et un peu plus froid à la maison pour l'hibernation.



Λεμονόχορτο

Cymbopogon flexosus

Το άρωμα της ασιατικής κουζίνας από τον δικό σας κήπο

Το λεμονόχορτο κατέχει σταθερή θέση στην ασιατική κουζίνα και δίνει σε πολλά πιάτα μια εξωτική γεύση με το άρωμα λεμονιού των φύλλων του και το ελαφρώς πιπεράτο άρωμά του. Το φυτό διατηρείται εύκολα σε γλάστρα ή κουβά και μπορεί να φτάσει τα 60 εκατοστά σε ύψος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα πράσινα μέρη του φυτού, που θυμίζουν καλάμια, ειδικά τα χυμώδη κοτσάνια και τις παχύρρευστες βάσεις των φύλλων, φρέσκα από το δικό σας φυτό στην κουζίνα. Το αποξηραμένο λεμονόχορτο που διατίθεται στο εμπόριο έχει μόνο ασθενές άρωμα. Πάντα μαλακώνετε λίγο τα κοτσάνια πριν τα προσθέσετε στη διαδικασία μαγειρέματος για να διαλυθούν καλά τα αιθέρια έλαια. Τα ίδια τα ινώδη φύλλα δεν τρώγονται, αλλά αφαιρούνται μετά το μαγείρεμα. Το λεμονόχορτο είναι δημοφιλές στην ασιατική κουζίνα, ειδικά όταν συνδυάζεται με γάλα καρύδας σε πιάτα με κοτόπουλο και θαλασσινά, δίνοντάς τους ένα καλά στρογγυλεμένο άρωμα. Είναι επίσης πολύ κατάλληλο για τον αρωματισμό του τσαγιού. **Φυσική τοποθεσία:** Το ανατολικό ινδικό λεμονόχορτο (C. flexuosus) αναπτύσσεται άγρια και σε καλλιέργεια στη Σρι Λάνκα, την Ινδία, τη Βιρμανία και την Ταϊλάνδη. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο. Μοιράστε τους σπόρους σε υγρό υπόστρωμα καλλιέργειας ή χώμα από βότανα, πιέστε τους λίγο προς τα κάτω και καλύψτε τους μόνο ελαφρά με το υπόστρωμα. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχορτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Κάντε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 με 25° Κελσίου. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από δύο έως τέσσερις εβδομάδες. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Το Lemongrass προτιμά μια ηλιόλουστη τοποθεσία. Το καλοκαίρι, το φυτό μπορεί επίσης να σταθεί έξω, προστατευμένο από τον άνεμο και τη βροχή. **Βέλτιστη φροντίδα:** Διατηρείτε πάντα το χώμα υγρό, αλλά αποφύγετε την υπερχειλίση (π.χ. λόγω υπολειπόμενου νερού στο πλατάκι). Κατά τη διάρκεια της ετήσιας φάσης ανάπτυξης, υγρό φυτικό λίπασμα μπορεί επίσης να προστεθεί στο νερό σε δισαμήματα τριών έως τεσσάρων εβδομάδων. Δαιρώντας, μπορείτε να συνεχίσετε να πολλαπλασιάζετε το λεμονόχορτο σας από το δεύτερο έτος ή να το δίνετε σε αγαπημένους φίλους. **Το χειμώνα:** Το λεμονόχορτο δεν είναι ανθεκτικό και είναι καλύτερο να φέρεται σε εσωτερικούς χώρους το φθινόπωρο, όπου του ορίζεται μια ελαφριά και ελαφρώς πιο δροσερή θέση για τον χειμερινό λήθαργο.



Lemongrass

Cymbopogon flexosus

Boladh ealaín na hÁise ó do ghairdín féin

Tá áit daingean ag lemongrass i ealaín na hÁise agus tugann sé blas coimhthíocha do go leor miasa le boladh líomóide a dhuilleoga agus a aroma beagán piobar. Is furasta an planda a choinneáil i bpota nó i mbucket agus féadann sé fás suas le 60 ceintiméadar ar airde. Is féidir leat na codanna glasa den phlanda a úsáid, atá i gcuimhne do giolcacha, go háirithe na gais súiteacha agus na bunanna duilleoga tiubhaithe, úr ó do phlanda féin sa chistin. Níl ach aroma lag ag an leamhangras triomaithe atá ar fáil go tráchtála. Bog na gais i gcónaí beagán sula gcuirtear leis an bpróiseas cócaireachta iad ionas gur féidir leis na blátholaí a thuaslagadh go maith. Ní dhéantar na duilleoga snáithineacha iad féin a ithe, ach iad a bhaint tar éis cócaireachta. Tá tóir ar lemongrass i ealaín na hÁise, go háirithe nuair a chomhcheanglaítear é le bainne cnó cócó i miasa sicín agus bia mara, rud a thugann aroma dea-chothromaithe dóibh. Tá sé an-oiriúnach freisin le haghaidh tae blaitithe. **Suíomh nádúrtha:** Fásann lemongrass Oirthear na hIndia (C. flexuosus) fiáin agus á saothrú i Srí Lanca, san India, i mBurma agus sa Téalainn. **Saothrú rathúil:** Is féidir saothrú taobh istigh ar feadh na bliana. Déan na síolta a dháileadh ar shubstráit tais atá ag fás nó ar ithir luibh, brúigh síos iad beagán agus clúdaigh siad ach beagán leis an tsubstráit. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar mhúnla a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Déan an soitheach cultúir geal aguste ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fliuch. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síolga tar éis dhá nó ceithre seachtaine. **An suíomh is fearr:** Is fearr le lemongrass suíomh griannmhar. Sa samradh, is féidir leis an gléasra seasamh taobh amuigh freisin, a chosaint ó ghaoth agus ó bháisteach. **Cúram is fearr is féidir:** Coinnigh an ithir tais i gcónaí, ach seachain uiscebhúí (m.sh. mar gheall ar uisce iarmharach sa shár). Le linn na céime fais bliantúil, is féidir leasachán luibhe leachtach a chur leis an uisce freisin ag eatraimh trí nó ceithre seachtaine. Trí roinnt, is féidir leat leanúint ar aghaidh ag iolrú do lemongrass ón dara bliain nó é a thabhairt do chairde daor. **Sa gheimhreadh:** Níl an lemongrass cruca agus is fearr é a thabhairt laistigh san fhómhar, áit a sanntar láthair éadrom agus beagán níos fuairé do le haghaidh suanacht an gheimhridh.



Sítrónugrasi

Cymbopogon flexosus

Ilmurinn af asískri matargerð úr þínum eigin garði

Sítrónugras á sér fastan sess í asískri matargerð og gefur mörgum réttum framandi keim með sítrónuilm laufanna og órlítið piparkeim. Auðvelt er að geyma plöntuna í potti eða fötu og getur orðið allt að 60 sentimetrar á hæð. Þú getur notað græna hluta plöntunnar, sem minnir á reyr, sérstaklega safaríka stilka og þykkna laufbotna, ferska úr eigin plöntu úr eldhúsinu. Þurrkað sítrónugras sem fæst í versluninni hefur aðeins veikan ilm. Mykið stilkana alltaf aðeins áður en þeim er bætt í matreiðsluferlið svo ilmkjarnaolíurnar geti leyst vel upp. Trefjabloðin sjálf eru ekki borðuð, heldur fjarlægð eftir matreiðslu. Sítrónugras er vinsælt í asískri matargerð, sérstaklega þegar það er blandað saman við kókasmjólki í kjúklinga- og sjávarréttum, sem gefur þeim vel ávalinn ilm. Það hentar líka mjög vel til að bragðbæta te. **Náttúruleg staðsetning:** Austur-indverskt sítrónugras (C. flexuosus) vex villt og í ræktun á Sri Lanka, Indlandi, Búrma og Tælandi. **Árangursrík ræktun:** Ræktun innandyrna er möguleg allt árið um kring. Dreifið fræjunum á rakt vaxtarlag eða jurtamold, þrýstið þeim aðeins niður og hyljið þau aðeins með undirlaginunni. Hyljið ræktunarilátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Gerðu ræktunarilátið bjart og hita við 20 til 25° á Celsíus. Haltu jarðvegysfirborðinu rökum (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til fjórar vikur. **Besta staðsetningin:** Sítrónugras vill frekar sólríkan stað. Á sumrin getur plöntan líka staðið úti, varin fyrir vindi og rigningu. **Besta umönnun:** Haltu jarðveginum alltaf rökum en forðastu vatnslosun (t.d. vegna vatnsleifa í undirskálinni). Á árlegum vaxtarskeiði er einnig hægt að bæta fljótandi jurtaáburði út í vatnið með þriggja til fjögurra vikna millibili. Með því að deila geturðu haldið áfram að fjölga sítrónugrasinu þínu frá öðru ári eða gefa það þægilegt og þægilegt. **Á veturna:** Sítrónugras er ekki harðgert og er best að koma með það innandyrna á haustin, þar sem því er úthlutað léttum og aðeins svalari stað fyrir vetrardalann.



Citronella

Cymbopogon flexosus

Il profumo della cucina asiatica nel proprio giardino

La Citronella ha il suo posto fisso nella cucina asiatica, dove insaporisce molti piatti con il profumo di limone delle sue foglie e l'aroma leggermente pepato di spezia esotica. La pianta è facile da coltivare in vaso o in mastello, raggiungendo un'altezza massima di 60 centimetri. **Posizione naturale:** La Citronella dell'India occidentale (C. flexuosus) cresce sia spontanea che coltivata in Sri Lanka, India, Birmania e Thailandia. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione da semi in casa è possibile durante tutto l'anno. Distribuite i semi sul substrato di coltivo umido o su terra per piante erbacee e ricopriteli solo poco con il substrato. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente, sulla quale praticerete dei fori, in questo modo la terra eviterà di seccarsi. Ogni due o tre giorni rimuovete la pellicola per 2 ore, per prevenire la formazione di muffe sulla terra. Collocate il recipiente di coltivazione in un luogo luminoso e molto caldo, a una temperatura fra i 20° e i 25°C e mantenete la superficie della terra umida (ad esempio usando uno spruzzino), ma non bagnata. A seconda della temperatura della coltivazione, le prime piantine compariranno da due a quattro settimane dopo. **La posizione migliore:** La Citronella predilige ambienti soleggiate, in estate la pianta può essere tenuta all'aperto, in un luogo riparato dal vento e dalla pioggia. **Cura ottimale:** Mantenete la terra sempre umida, evitando i ristagni idrici (ad esempio l'acqua rimanente nel sottovaso). Durante la fase di crescita annuale potete somministrare concime liquido per piante erbacee ogni tre o quattro settimane. A partire dal secondo anno di vita potete dividere i cespi per riprodurre la Citronella, oppure per regalarla. **In inverno:** La Citronella non è resistente al freddo e dall'autunno è preferibile tenerla in casa, dove sceglierete un luogo luminoso e un po' più fresco.



Limunska trava

Cymbopogon flexosus

Miris azijske kuhinje iz vlastitog vrta

Limunska trava zauzima čvrsto mjesto u azijskoj kuhinji i mnogim jelima daje egzotičan okus s mirisom limuna svojih listova i blago paprenom aromom. Biljku je lako držati u loncu ili kanti, a može narasti do 60 centimetara u visinu. Zelene dijelove biljke, koji podsjećaju na trstiku, osobito sočne peteljke i zadebljale baze listova, možete koristiti svježe iz vlastite biljke u kuhinji. Komercijalno dostupna sušena limunska trava ima samo slabu aromu. Stabljike uvijek malo omekušajte prije nego što ih dodate u proces kuhanja kako bi se eterična ulja dobro otopila. Sami vlaknasti listovi se ne jedu, već se uklanjaju nakon kuhanja. Limunska trava popularna je u azijskoj kuhinji, osobito u kombinaciji s kokosovim mlijekom u jelima od piletine i plodova mora, dajući im dobro zaokruženu aromu. Također je vrlo pogodan za aromatiziranje čaja. **Zemlja porijekla:** Istočnoindijska limunska trava (C. flexuosus) raste samoniklo i u uzgoju u Šri Lanki, Indiji, Burmi i Tajlandu. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj u zatvorenom prostoru mogući je tijekom cijele godine. Sjeme rasporedite po vlažnom supstratu za uzgoj ili tlu za začinsko bilje, malo ga pritisnite i samo malo pokrijte supstratom. Posudu s kulturom prekriti folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu za uzgoj. Učinite posudu s kulturom svijetlom itoplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon dva do četiri tjedna. **Najbolja lokacija:** Limunska trava preferira sunčano mjesto. Ljeti biljka može stajati i vani, zaštićena od vjetrova i kiše. **Optimalna njega:** Održavajte tlo uvijek vlažnim, ali izbjegavajte nakupljanje vode (npr. zbog zaostale vode u tanjuriću). Tijekom godišnjeg rasta, tekuće biljno gnojivo također se može dodavati u vodu u intervalima od tri do četiri tjedna. Dijeljenjem svoju limunsku travu možete nastaviti razmnožavati od druge godine ili je pokloniti dragim prijateljima. **U zimi:** Limunska trava nije otporna i najbolje ju je unijeti u kuću u jesen, gdje joj je dodijeljeno svijetlo i nešto hladnije mjesto za zimsko mirovanje.



Citronzāle

Cymbopogon flexosus

Āzijas virtuves aromāts no sava dārza

Citronzālei ir stingra vieta Āzijas virtuvē, un tā daudziem ēdieniem piešķir eksotisku garšu ar lapu citriona smaržu un nedaudz piparu aromātu. Augu ir viegli turēt podā vai spainī, un tas var izaugt līdz 60 centimetru augstumā. Virtuvē varat izmantot zaļās auga daļas, kas atgādina niedres, īpaši sulīgās kātiņus un sabiezinātās lapu pamatnes, kas ir svaigas no sava auga. Tirdzniecībā pieejamajai žāvētajai citronzālei ir tikai vājš aromāts. Pirms pievienošanas gatavošanas procesam vienmēr nedaudz mikstiniet kātiņus, lai ēteriskās eļļas varētu labi izšķīst. Pašas šķiedras lapas netiek ēstas, bet pēc vārīšanas tiek izņemtas. Citronzāle ir populāra Āzijas virtuvē, īpaši kombinācijā ar kokosriekstu pienu vistas un jūras velšu ēdienos, piešķirot tiem ļoti noapaļotu aromātu. Tas ir ļoti piemērots arī tējas aromatizēšanai.

Dabiska vieta: Austrumindijas citronzāle (*C. flexuosus*) aug savaiļā un tiek kultivēta Šrilankā, Indijā, Birmā un Taizemē. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšana telpās ir iespējama visu gadu. Izklājiet sēklas uz mitras augšanas substrāta vai garšaugu augsnes, nedaudz piespiediet un tikai nedaudz pārklājiet ar substrātu. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augošajā augsnē. Padarīt kultūras trauku gaišu unilsno no 20 līdz 25 grādiem pēc Celsija. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz četrām nedēļām. **Labākā atrašanās vieta:** Citronzāle dod priekšroku saulainai vietai. Vasarā augs var stāvēt arī ārā, pasargāts no vēja un lietus. **Optimāla aprūpe:** Vienmēr turiet augsni mitru, taču izvairieties no aizsērēšanas (piemēram, šķīvī esošā ūdens dēļ). Ikgadējās augšanas fazē ūdenim ar trīs līdz četrām nedēļu intervālu var pievienot arī šķidru augu mēslojumu. Dalot, jūs varat turpināt pavairot savu citronzāli no otrā gada vai dāvināt to mīļajiem draugiem. **Ziemā:** Citronzāle nav izturīga, un to vislabāk ienest telpās rudenī, kur tai tiek piešķirta gaiša un nedaudz vēsāka vieta ziemas miera periodam.



Citrinžolē

Cymbopogon flexosus

Āzijas virtuvēs kvapas iļš savo sodu

Citrinžolē użima tvirtā vietā Āzijas virtuvē ir daļēliju patiekalu suiteikia egzotiķsko skonio, citrinu kvapo lapuose ir űiek tiek pipirinio aromato. Augalā lengva laikyti vazonēlyje ar kibire, jis gali użaugti iki 60 centimetru aukščio. Virtuvēlyje galite naudoti žalias, nendres primenančias augalo dalis, ypač sultingus stiebus ir sutorėjusius lapų pagrindus, šviežius iļš savo augalo. Parduodama džiovinta citrinžolē turi tik silpnā aromatā. Prieš dēdami j kepimo procesā, kotelius visada űiek tiek suminkštinkite, kad eteriniai aliejai gerai ištirtų. Patys pluoštiniai lapai nevalgomi, o pašalinami po virimo. Citrinžolē yra populiarai Āzijos virtuvēlyje, ypač kartu su kokosų pienu vištienos ir jūros gėrybių patiekaluose, suteikiant jiems visapusiškā aromatā. Taip pat labai tinka arbatai pagardinti. **Natūrali vieta:** Rytų Indijos citrinžolē (*C. flexuosus*) auga lauke ir auginama űri Lankoje, Indijoje, Birmoje ir Tailande. **Sėkmingas auginimas:** Auginti patalpose galima ištisus metus. Sėklas paskirstykite ant drėgno auginimo substrato arba žolelių dirvožemio, űiek tiek nuspauskite ir tik űiek tiek użdenkite substratu. Kultūros indā użdenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvā nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite folijā. Tai neleidžia augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Padarykite kultūros indā űviesų iršilta nuo 20 iki 25 laipsnių Celsijaus. Dirvos paviršiu laikykite drėgnā (pvz., vandens purkštuvu), bet ne űlapiā. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dvių-keturių savaičių. **Geriausia vieta:** Citrinžolē mėgsta saulėtā vietā. Vasarā augalas gali stovėti ir lauke, apsaugotas nuo vėjo ir lietaus. **Optimali priežiūra:** Visada laikykite dirvā drėgnā, tačiau venkite vandens użmirkimo (pvz., dēļ lėkštėje likusio vandens). Kasmetinio augimo fazėje kas 3–4 savaites j vandenį galima jplinti skystų žolelių traųų. Dalindami galite nuo antrų metų toliau dauginti savo citrinžolē arba dovanoti brangiems draugams. **Ziemā:** Citrinžolē nėra ištverminga ir geriausia rudenį jnešti j patalpas, kur jai paskiriama űviesi ir űiek tiek vėsesnė žiemos ramybės vieta.



Lemongrass

Cymbopogon flexosus

Ir-riħa tal-kċina Asjatika mill-ġnien tiegħek stess

Il-lemongrass ġħandu post sod fil-kċina Ażjatika u jaġħti lil ħafna platti toġħma eżotika bir-riħa tal-lumi tal-weraq taġħħa u l-aroħa kemmxejn ta' bżar. L-impjant huwa faċli biex iżżomm ġo borma jew barmil u tista 'tikber sa 60 centimetru ġħoli. Tista 'tuża l-partijiet ħodor tal-pjanta, reminixxenti tal-qasab, speċjalment iz-zkuk sukkulenti u l-baġijiet tal-weraq mħaxna, friski mill-pjanta tiegħek stess fil-kċina. Il-lemongrass imnixxef disponibbli kummerċjalment ġħandu biss aroma dġħajfa. Dejjem irattab iz-zkuk ftit qabel iżżidhom mal-proċess tat-tisjir sabieħ iz-żjut essenxjali jinħallu sew. Il-weraq fibruż infushom ma jittieklux, iżda jitneħħew wara t-tisjir. Il-lemongrass huwa populari fil-kċina Ażjatika, speċjalment meta kkombinat mal-ħalib tal-ġewż fi platti tat-tiġieġ u tal-frott tal-baħar, u jaġħtihom aroma fit-tond. Huwa wkoll adattat ħafna ġħat-toġħma tat-te. **Post naturali:** Il-lemongrass tal-Indja tal-Lvant (*C. flexuosus*) tikber selvaġġa u fil-kultivazzjoni fis-Sri Lanka, l-Indja, il-Burma u t-Tajlandja. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni fuq ġewwa hija possibbli s-sena kollha. Qassam iz-zrieragħ fuq sottostrat ta 'tkabbir niedja jew ħamrija tal-ħxejjex, aġħfashom ftit u ġħattihom ftit biss bis-sottostrat. Ġħatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxef. Ġħandek tneħħi l-fojl ġħal saġħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Aġħmel il-bastiment tal-kultura jġħajjat uħun f'20 sa 25 ° Celsius. Żomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) iżda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimġħatejn sa erba 'ġimġħat. **L-aħjar post:** Lemongrass jippreferi sit xemxi. Fis-sajf, l-impjant jista 'wkoll joqġħod barra, protett mir-riħ u x-xita. **Kura ottimali:** Dejjem żomm il-ħamrija niedja, imma evita l-ilma (eż. minħabba l-ilma residwu fil-saucer). Matul il-fażi tat-tkabbir annwali, fertilizzant erbali likwidu jista 'wkoll jiġi miżjud ma' l-ilma f'intervalli ta 'tlieta sa erba ' ġimġħat. Billi taqşam, tista 'tkompli timmultiplika l-lemongrass tiegħek mit-tieni sena jew taġħtiha lill-ġħeżieħ ħbieb. **Fix-xitwa:** Lemongrass mħuwieħ reżistenti u jingieħ l-aħjar ġewwa fil-ħarifa, fejn jiġi assenjat post ħafif u kemmxejn aktar frisk ġħar-rqad tax-xitwa.



Kruiden - Citroengras

Cymbopogon flexosus

De geur van de Aziatische keuken uit eigen tuin

Citroengras heeft een vaste plaats in de Aziatische keuken en geeft veel gerechten met de citroengeur van zijn bladeren en zijn licht peperige aroma exotische kruiden. De plant is goed te houden in een pot of emmer en kan tot 60 centimeter hoog worden. De groene delen van de plant, die aan riet doen denken, vooral de sappige stengels en de verdikte bladbodems, kun je vers van je eigen planten in de keuken gebruiken. Dit komt omdat het in de handel verkrijgbare gedroogde citroengras slechts een zwak aroma heeft. Dep de stelen altijd een beetje zacht voordat je ze tijdens het koken toevoegt, zodat de etherische oliën goed kunnen oplossen. De hardvezelige bladeren zelf worden niet gegeten, maar na het koken verwijderd. In de Aziatische keuken is citroengras vooral populair in combinatie met kokosmelk in gerechten met kip en zeevruchten en geeft het een goed afgeronde smaak. Maar het is ook heel geschikt om thee op smaak te brengen. **Natuurlijke locatie:** Oost-Indisch citroengras (*C. flexuosus*) groeit in het wild en in cultuur in Sri Lanka, India, Birma en Thailand. **Succesvolle teelt:** Binnen kweken is het hele jaar mogelijk. Verspreid de zaden op een vochtige groeistruaat of kruidengrond, druk ze een beetje aan en bedek ze slechts heel licht met het substraat. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de teeltgrond. Zet de zaadbak op een lichte en warme plaats bij 20 à 25 ° Celsius. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een sproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teelttemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na twee tot vier weken. **De beste locatie:** Citroengras staat het liefst op een zonnige standplaats. In de zomer kan de plant ook buiten staan, beschut tegen wind en regen. **Optimale verzorging:** Houd de grond altijd vochtig, maar vermijd wateroverlast (bijvoorbeeld door restwater in de schotel). Tijdens de jaarlijkse groeifase kunnen ook om de drie tot vier weken vloeibare kruidenmeststoffen aan het water worden toegevoegd. Door het te delen, kunt u uw citroengras vanaf het tweede jaar blijven vermenigvuldigen of aan dierbaren geven. **In de winter:** Citroengras is niet winterhard en kan het beste in de herfst in huis gehaald worden, waar het een lichte en iets koelere standplaats krijgt toegewezen voor de winterrust.



Sitrongress

Cymbopogon flexosus

Duften av asiatisk mat fra din egen hage

Sitrongress har en fast plass i det asiatiske kjøkken og gir mange retter en eksotisk smak med sitronduft fra bladene og den litt pepperaktige aromaen. Planten er lett å ha i potte eller bønne og kan bli opptil 60 centimeter høy. Du kan bruke de grønne delene av planten, som minner om siv, spesielt de saftige stilkene og de fortykkede bladbunnene, frisk fra egen plante på kjøkkenet. Det kommersielt tilgjengelige tørkede sitrongresset har bare en svak aroma. Myk alltid stilkene litt før du legger dem i kokeprosessen slik at de eteriske oljene kan løse seg godt opp. Selve fibrøse bladene spises ikke, men fjernes etter koking. Sitrongress er populært i asiatisk mat, spesielt når det kombineres med kokosmelk i kylling- og sjømatretter, noe som gir dem en godt avrundet aroma. Den egner seg også veldig godt til å smaksette te. **Naturlig beliggenhet:** Østindisk sitrongress (*C. flexuosus*) vokser vilt og i dyrking i Sri Lanka, India, Burma og Thailand.

Vellykket dyrking: Innendørs dyrking er mulig hele året. Fordel frøene på fuktig vekstsubstrat eller urtejord, press dem litt ned og dekk dem bare litt med underlaget. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på den voksende jorda. Gjør kulturkaret lyst og varm ved 20 til 25 grader Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturen vises de første frøplantene etter to til fire uker. **Den beste beliggenheten:** Sitrongress foretrekker et solrikt sted. Om sommeren kan planten også stå ute, beskyttet mot vind og regn. **Optimal omsorg:** Hold alltid jorda fuktig, men unngå vannmasser (f.eks. på grunn av gjenværende vann i tallerkenen). I løpet av den årlige vekstfasen kan flytende urtegjødsel også tilsettes vannet med tre til fire ukers mellomrom. Ved å dele kan du fortsette å formere sitrongresset ditt fra det andre året eller gi det til kjære venner. **Om vinteren:** Sitrongress er ikke hardfør og bringes best innendørs om høsten, hvor det er tildelt et lett og litt kjøligere sted for vinterhvilen.



Ziola - Trawa Cytrynowa

Cymbopogon flexosus

Zapach kuchni azjatyckiej z własnego ogrodu

Trawa cytrynowa jest podstawową częścią kuchni azjatyckiej i nadaje wielu potrawom o cytrynowym zapachu liści i lekko pieprzonym aromacie egzotyczny smak. Z łatwością można ją uprawiać w doniczce lub wannie i dorasta do 60 cm wysokości. Zielone, przypominające trzcinę części Twojej rośliny, zwłaszcza soczyste łodygi i zagęszczone podstawy liści, można z łatwością wykorzystać w kuchni jako lepszą alternatywę dla dostępnej w handlu trawy cytrynowej o znacznie słabszym aromacie. Podczas gotowania zawsze lekko zmiękczyć łodygi przed dodaniem, aby olejek eteryczny mógł się łatwo rozpuścić. Twarde włókniste liście nie są spożywane, ale wyjmowane po ugotowaniu. Trawa cytrynowa jest w kuchni azjatyckiej, szczególnie w połączeniu z mlekiem kokosowym, powszechnie używanym do potraw z kurczakiem lub owocami morza, i nadaje jej pełnowartościowy smak. Nadaje się również bardzo dobrze do nadania herbatom przyjemnego aromatu. **Naturalne położenie:** Cymbopogon flexosus rośnie naturalnie i w uprawie na Sri Lance, Indiach, Birmie i Tajlandii. **Udana uprawa:** Rozmnażanie nasion w pomieszczeniach jest możliwe przez cały rok. Rozłóż i lekko dociśnij nasiona do wilgotnego kompostu doniczkowego lub podłoża ziółowego i nałóż bardzo mało ziemi kompostowej na wierzchu. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby ziemia nie wyschła, 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 ° Celsjusa i utrzymuj ziemię - najlepiej za pomocą rozpylacza wodnego - wilgotną, ale nie mokrą. W zależności od temperatury rozmnażania pierwsze sadzonki wyrosną po dwóch do czterech tygodni. **Najlepsza lokalizacja:** Trawa cytrynowa preferuje słoneczne miejsce. Latem można go również trzymać na zewnątrz w miejscu osłoniętym od wiatru i deszczu. **Optymalna pielęgnacja:** Utrzymuj ziemię zawsze wilgotną, ale unikaj podlewania w garnku i spodku. W okresie wzrostu można co trzy do czterech tygodni dodawać do wody płynny nawóz dla roślin zielarskich. Dzięki sadzonkom od drugiego roku możesz rozmnożyć trawę cytrynową lub zrobić z niej prezent dla ukochanego przyjaciela. **W zimę:** Trawa cytrynowa nie jest mrozoodporna i jesienią należy ją przetranszować do wnętrza, gdzie najlepiej zimuje w jasnym i chłodnym miejscu.



Capim-limão

Cymbopogon flexosus

O aroma da cozinha asiática do seu próprio jardim

O capim-limão tem um lugar firme na culinária asiática e confere a muitos pratos um sabor exótico com o aroma de limão de suas folhas e seu aroma levemente apimentado. A planta é fácil de guardar em vaso ou balde e pode crescer até 60 centímetros de altura. Você pode usar as partes verdes da planta, que lembram os juncos, especialmente os talos suculentos e as bases das folhas espessas, frescas de sua própria planta na cozinha. O capim-limão seco disponível comercialmente tem apenas um aroma fraco. Sempre amoleça um pouco os talos antes de adicioná-los ao processo de cozimento para que os óleos essenciais se dissolvam bem. As próprias folhas fibrosas não são comidas, mas removidas após o cozimento. O capim-limão é popular na culinária asiática, principalmente quando combinado com leite de coco em pratos de frango e frutos do mar, conferindo-lhes um aroma bem arredondado. Também é muito adequado para aromatizar o chá. **Localização natural:** O capim-limão da Índia Oriental (*C. flexuosus*) cresce selvagem e é cultivado no Sri Lanka, Índia, Birmânia e Tailândia. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo interno é possível durante todo o ano. Distribua as sementes em substrato de cultivo úmido ou solo de ervas, pressione-as um pouco e cubra-as apenas levemente com o substrato. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no solo em crescimento. Torne o recipiente de cultura brilhante e quente de 20 a 25 ° Celsius. Mantenha a superfície do solo úmida (por exemplo, com um pulverizador de água), mas não molhada. Dependendo da temperatura de crescimento, as primeiras mudas aparecem após duas a quatro semanas. **A melhor localização:** Lemongrass prefere um local ensolarado. No verão, a planta também pode ficar ao ar livre, protegida do vento e da chuva. **Cuidado ideal:** Mantenha sempre o solo úmido, mas evite o encharcamento (por exemplo, devido a água residual no pires). Durante a fase de crescimento anual, o fertilizante líquido de ervas também pode ser adicionado à água em intervalos de três a quatro semanas. Ao dividir, você pode continuar a multiplicar seu capim-limão a partir do segundo ano ou entregá-lo a amigos queridos. **No inverno:** O capim-limão não é resistente e é melhor trazê-lo para dentro de casa no outono, onde é atribuído um local leve e ligeiramente mais fresco para a dormência do inverno.



Lerburi - Lemongrass

Cymbopogon flexosus

Mirosul bucătăriei asiatice din propria grădină

Lemongrass are un loc ferm în bucătăria asiatică și oferă multe feluri de mâncare cu mirosul de lămâie al frunzelor sale și aroma ușor piperată condimentul exotic. Planta poate fi păstrată bine într-o oală sau găleată și poate crește până la 60 de centimetri în înălțime. Părțile verzi ale plantei, care amintesc de stuif, în special tulpinile suculente și bazele de frunze îngroșate, pot fi folosite proaspete din propriile plante în bucătărie. Acest lucru se datorează faptului că lămâia uscată disponibilă în comerț are doar o aromă slabă. Bateți întotdeauna tulpinile puțin moi înainte de a le adăuga în timp ce gătiți, astfel încât uleiurile esențiale să se dizolve bine. Frunzele fibroase tari nu se mănâncă, ci se îndepărtează după gătit. În bucătăria asiatică, iarba de lămâie este deosebit de populară în combinație cu laptele de cocos în felurile de mâncare cu pui și fructe de mare și le conferă o aromă rotunjită. Dar este foarte potrivit și pentru aromarea ceaiului. **Locație naturală:** Lemongrassul din India de Est (*C. flexuosus*) crește sălbatic și în cultură în Sri Lanka, India, Birmania și Thailanda. **Cultivare de succes:** Cultivarea în interior este posibilă pe tot parcursul anului. Răspândiți semințele pe un substrat în creștere umedă sau pe un sol cu plante, apăsați-le puțin în jos și acoperiți-le doar foarte ușor cu substratul. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mușgaiului pe solul de cultivare. Așezați recipientul pentru seminte 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 patru săptămâni. **Cea mai bună locație:** Lemongrass preferă o locație însorită. Vara, planta poate sta și în exterior, ferită de vânt și ploaie. **Îngrijire optimă:** Păstrați întotdeauna solul umed, dar evitați înmuierarea (de exemplu din cauza apei reziduale din farfurie). În timpul fazelor anuale de creștere, îngrășămintele lichide pe bază de plante pot fi adăugate la apă la fiecare trei până la patru săptămâni. Împărțind-o, puteți continua să vă multiplicați lămâia din al doilea an sau să o dați celor dragi. **În iarnă:** Lemongrass nu este rezistent și cel mai bine este adus în casă toamna, unde i se oferă o locație ușoară și puțin mai rece pentru odihna de iarnă.



Örter - Citrongräs

Cymbopogon flexosus

Doften av asiatisk mat från din egen trädgård

Citrongräs har en fast plats i det asiatiska köket och ger många rätter med citrongräs av sina blad och dess lite peppriga arom exotisk krydda. Växten kan förvaras väl i en kruka eller hink och kan växa upp till 60 centimeter på höjden. De gröna delarna av växten, som påminner om vass, särskilt de saftiga stjälkarna och de förtjockade bladbaserna, kan användas färska från dina egna växter i köket. Detta beror på att det kommersiellt tillgängliga torkade citrongräset bara har en svag arom. Tappa alltid stjälkarna lite mjukt innan du tillsätter dem under tillagningen så att eteriska oljor kan lösas upp bra. De hårda fibrerna löven äts inte utan tas bort efter tillagningen. I det asiatiska köket är citrongräs särskilt populärt i kombination med kokosmjölk i rätter med kyckling och skaldjur och ger dem en väl avrundad smak. Men det är också mycket lämpligt för smaksättning av te. **Naturligt läge:** Östindisk citrongräs (C. flexuosus) växer vild och i kultur i Sri Lanka, Indien, Burma och Thailand. **Framgångsrik odling:** Att växa inomhus är möjligt året runt. Sprid fröna på ett fuktigt växande substrat eller örtjord, tryck ner dem lite och täck dem bara mycket lätt med substratet. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på odlingsjorden. Placera fröbehållaren på en ljus 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 fyra veckor. **Den bästa platsen:** Citrongräs föredrar ett soligt läge. På sommaren kan växten också stå ute, skyddad från vind och regn. **Optimal vård:** Håll alltid jorden fuktig, men undvik vattentätning (till exempel på grund av kvarvarande vatten i fatet). Under den årliga tillväxtfasen kan flytande växtbaserade gödningsmedel också tillsättas vattnet var tredje till fjärde vecka. Genom att dela det kan du fortsätta att multiplicera ditt citrongräs från det andra året eller ge det till nära och kära. **På vintern:** Citrongräs är inte tåligt och förs bäst in i huset på hösten, där det får en lätt och svalare plats för vintern.



Citrónová tráva

Cymbopogon flexosus

Vôňa ázijskej kuchyne z vlastnej záhrady

Citrónová tráva má pevné miesto v ázijskej kuchyni a mnohým jedlám dodáva exotickú chuť s citrónovou vôňou jej listov a mierne korenistou arómou. Rastlina sa ľahko udržiava v kvetináči alebo vedre a môže dorásť až do výšky 60 centimetrov. Zelené časti rastliny, pripomínajúce trstinu, najmä šťavnaté stonky a zhrubnuté základy listov, môžete využiť čerstvé z vlastnej rastliny v kuchyni. Komerčne dostupná sušená citrónová tráva má len slabú arómu. Pred pridaním do varného procesu stonky vždy trochu zmäknite, aby sa éterické oleje dobre rozpustili. Samotné vláknité listy sa nejedia, ale po uvarení sa odstraňujú. Citrónová tráva je obľúbená v ázijskej kuchyni, najmä ak sa skombinuje s kokosovým mliekom v jedlách z kuracieho mäsa a morských plodov, čo im dodáva príjemnú arómu. Je veľmi vhodný aj na dochutenie čaju. **Prírodná poloha:** Východoindická citrónová tráva (C. flexuosus) rastie divoko a pestuje sa na Srí Lanke, v Indii, Barme a Thajsku. **Úspešná kultivácia:** Vnútrotné pestovanie je možné po celý rok. Semená rozmiestnite na vlhký pestovateľský substrát alebo bylinkovú pôdu, trochu ich utlačte a len mierne prikryte substrátom. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabraňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Urobte kultúrnu nádobu svetlú alebo na 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé semenáčky objavia po dvoch až štyroch týždňoch. **Najlepšie umiestnenie:** Citrónová tráva uprednostňuje slnečné stanovište. V lete môže rastlina stáť aj vonku, chránená pred vetrom a daždom. **Optimálna starostlivosť:** Vždy udržiavajte pôdu vlhkú, ale vyhnite sa podmáčaniam (napríklad kvôli zvyškovej vode v tanieri). Počas fázy ročného rastu možno do vody v intervaloch trochu až štyroch týždňov pridávať aj tekuté bylinkové hnojivo. Delením môžete svoju citrónovú trávu od druhého ročníka ďalej rozmnožovať alebo ju darovať drahým priateľom. **V zime:** Citrónová tráva nie je mrazuvzdorná a najlepšie je ju preniesť do interiéru na jeseň, kde jej je určené svetlé a mierne chladnejšie miesto na zimný spánok.



Limonska trava

Cymbopogon flexosus

Vonj azijske kuhinje iz lastnega vrta

Limonska trava ima trdno mesto v azijski kuhinji in daje številnim jedem eksotičen okus z limoninim vonjem listov in rahlo poprovo aromo. Rastlino je enostavno hraniti v loncu ali vedru in zraste do 60 centimetrov visoko. Zelene dele rastline, ki spominjajo na trstičje, predvsem sočna peclja in odebeljene liste listov, lahko uporabite sveže iz lastne rastline v kuhinji. Komerčno dostopna posušena limonska trava ima le šibko aromo. Stebla vedno nekoliko zmečajte, preden jih dodate h kuhanju, da se eterična olja dobro raztopijo. Vlaknatih listov samih ne jedo, ampak jih po kuhanju odstranimo. Limonska trava je priljubljena v azijski kuhinji, še posebej v kombinaciji s kokosovim mliekom v jedeh s piščancem in morskimi sadeži, kar jim daje dobro zaokroženo aromo. Zelo primeren je tudi za aromatiziranje čaja. **Naravni habitat:** Vzhodnoindijska limonska trava (C. flexuosus) raste samoniklo in gojeno na Šrilanki, v Indiji, Burmi in na Tajskem. **Navodila za gojenje:** Gojenje v zaprtih prostorih je možno vse leto. Semena razporedimo po vlažnem rastnem substratu ali zeliščni zemlji, jih malo potlačimo in le rahlo prekrijemo s substratom. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni zemlji. Naj bo posoda s kulturo svetla in topla pri 20 do 25°C. Površino tal naj bo vlažna (npr. z vodnim razpršilcem), vendar ne mokra. Odvisno od rastne temperature se prve sadike pojavijo po dveh do štirih tednih. **Najboljša lokacija:** Limonska trava ima najraje sončno rastišče. Poleti lahko rastlina stoji tudi zunaj, zaščitena pred vetrom in dežjem. **Optimalna nega:** Tla naj bodo vedno vlažna, vendar se izogibajte namakanju (npr. zaradi ostankov vode v posodi). V fazi letne rasti lahko v vodo dodajamo tudi tekoče zeliščno gnojilo v presledkih treh do štirih tednov. Z delitvijo lahko svojo limonsko travo razmnožujete od drugega leta naprej ali pa jo podarite dragim prijateljem. **V zimskem času:** Limonska trava ni trdoživa in jo je najbolje jeseni prenesti v prostor, kjer ji za zimsko mirovanje namenimo svetlo in nekoliko hladnejše mesto.



Pasto limón

Cymbopogon flexosus

La fragancia de cocina asiática en el propio jardín

El pasto limón tiene su sitio fijo en la cocina asiática y proporciona a muchas recetas un aroma exótico con sus hojas con olor a limón y ligero aroma a pimienta. La planta se puede cultivar muy bien en maceta y alcanza una altura de 60 centímetros. Las partes verdes de la planta que recuerdan a la caña, sobre todo los tallos gruesos y las bases de las hojas, se pueden consumir frescas. El pasto limón comercial solo tiene un aroma débil. Machaque los tallos siempre un poco antes de utilizarlos para cocinar, para que se liberen los aceites esenciales. Las hojas con filamentos duros no se suelen comer, sino que se retiran después de cocinar. El pasto limón en la cocina asiática es muy popular en combinación con leche de coco en platos con carne de pollo y marisco, y les trasfiere un sabor pleno. También es muy apropiada para aromatizar té. **Ubicación natural:** El limoncillo (C. flexuosus) crece silvestre al este de la India y en cultivo en Sri Lanka, India, Birmania y Tailandia. **Cultivo exitoso:** La semilla se puede criar en interior durante todo el año. Esparza las semillas sobre sustrato húmedo o tierra para el cultivo de hierbas, presiónelas ligeramente y cúbralas un poco con el mismo sustrato. Cubra el recipiente de cultivo con un film transparente y agujeréelo. Así protegerá la tierra de la desecación. Para evitar la putrefacción del sustrato retire el film cada dos o tres días durante 2 horas. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar luminoso y cálido a alrededor de 20 a 25 grados y mantenga el sustrato húmedo (por ejemplo, rociando con un spray), pero no mojado. Dependiendo de la temperatura de cultivo aparecerán las primeras plántulas a las dos o cuatro semanas. **La mejor ubicación:** El limoncillo prefiere un lugar soleado. En verano puede mantener la planta en exterior protegida del viento y de la lluvia. **Cuidado óptimo:** Mantenga la tierra siempre húmeda pero evite el anegamiento (por ejemplo con agua en el platillo). Durante la fase de crecimiento anual, cada tres a cuatro semanas, puede suministrarle fertilizante líquido. A partir del segundo año puede criar el limoncillo a través de la división y regalarlo a buenos amigos. **En el invierno:** El pasto limón no tolera heladas y se mantiene en interior a partir de otoño, donde debe permanecer en un lugar fresco y luminoso.



Citronová tráva

Cymbopogon flexosus

Vůně asijské kuchyně z vlastní zahrádky

Citronová tráva má pevné místo v asijské kuchyni a mnoha pokrmům dodává exotickou chuť s citrónovou vůní jejich listů a lehce pepřovým aroma. Rostlina se snadno udržuje v květináči nebo kbelíku a může dorůst až do výšky 60 centimetrů. Zelené části rostliny připomínající rákos, zejména šťavnaté stonky a ztluštělé báze listů, využijete čerstvé z vlastní rostliny v kuchyni. Komerčně dostupná sušená citronová tráva má jen slabé aroma. Stonky před přidáním do procesu vaření vždy trochu zjemkčte, aby se éterické oleje dobře rozpustily. Samotné vláknité listy se nejedí, ale po uvaření se odstraní. Citronová tráva je oblíbená v asijské kuchyni, zejména v kombinaci s kokosovým mlékem v pokrmech z kuřecího masa a mořských plodů, což jim dodává dobře zaoblené aroma. Je také velmi vhodný k dochucení čaje. **Přírozená poloha:** Východoindická citronová tráva (C. flexuosus) roste divoce a pěstuje se na Srí Lance, v Indii, Barmě a Thajsku. **Úspěšné pěstování:** Pěstování v interiéru je možné po celý rok. Semena rozmístěte na vlhký pěstební substrát nebo bylinkovou půdu, trochu je přitlačte a substrátem jen mírně zasypte. 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 rostoucí půdě. Udělejte nádobu s kulturou světlou a teplotu na 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokry. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až čtyřech týdnech. **Nejlepší umístění:** Citronová tráva preferuje slunné stanoviště. V létě může rostlina stát i venku, chráněná před větrem a deštěm. **Optimální péče:** Vždy udržujte půdu vlhkou, ale vyvarujte se podmáčení (např. kvůli zbytkové vodě v misce). Během roční růstové fáze lze v intervalu tří až čtyř týdnů přidávat do vody také tekuté bylinné hnojivo. Dělením můžete svou citronovou trávu od druhého roku dále rozmnožovat nebo ji darovat drahým přátelům. **V zimě:** Citronová tráva není mrazuvzdorná a nejlépe ji přenesete na podzim do interiéru, kde jí je určeno světlé a mírně chladnější místo pro zimní klid.



Limon otu

Cymbopogon flexosus

Kendi bahçenizden Asya mutfağının kokusu

Asya mutfağında kendine sağlam bir yer edinen limon otu, yapraklarının limon kokusu ve hafif biberimsi aromasıyla pek çok yemeğe egzotik bir tat verir. Saksıda veya kovada tutması kolay olan bitkinin boyu 60 santimetreye kadar uzayabilir. Bitkinin sazlığı andıran yeşil kısımlarını, özellikle etli saplarını ve kalınlaşmış yaprak diplerini kendi bitkinizden taze olarak mutfakta kullanabilirsiniz. Ticarî olarak temin edilebilen kurutulmuş limon otunun sadece zayıf bir aroması vardır. Uçucu yağların iyi çözünbilmesi için pişirme işlemine ekmeden önce sapları daima biraz yumuşatın. Lifli yaprakların kendisi yenmez, pişirildikten sonra çıkarılır. Limon otu Asya mutfağında popülerdir, özellikle tavuk ve deniz ürünleri yemeklerinde hindistan cevizi sütü ile birleştirildiğinde onlara çok yönlü bir aroma verir. Çayı tatlandırmak için de çok uygundur. **Doğal konum:** Doğu Hint limon otu (C. flexuosus) Srí Lanka, Hindistan, Burma ve Tayland'da yabani olarak ve kültür ortamında yetişir. **Başarılı yetiştirme:** Tüm yıl boyunca iç mekan ekimi mümkündür. Tohumları nemli büyüyen substrat veya bitki toprağı üzerine dağıtın, biraz bastırın ve substrat ile hafifçe örtün. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurummasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak hale getirin ve 20 ila 25 °C'de sıcak. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler iki ila dört hafta sonra ortaya çıkar. **En iyi konum:** Limon otu güneşli bir yeri tercih eder. Yaz aylarında, bitki rüzgar ve yağmurdan korunarak dışarıda da durabilir. **Optimum bakım:** Toprağı daima nemli tutun, ancak su birikmesini önleyin (örneğin, tabakta kalan su nedeniyle). Yıllık büyüme aşamasında, sıvı bitkisel gübre de suya üç ila dört haftalık aralıklarla eklenebilir. Bölerek ikinci yıldan itibaren limon otunuzu çoğaltmaya devam edebilirsiniz veya can dostlarınıza verebilirsiniz. **Kışın:** Limon otu dayanıklı değildir ve en iyi şekilde, kış dinlenmesi için hafif ve biraz daha serin bir yer tahsis edildiği sonbaharda içeriye getirilir.



Citromfű

Cymbopogon flexosus

Az ázsiai konyha illata a saját kertedből

A citromfű szilárd helyet foglal el az ázsiai konyhában, és sok ételnek egzotikus ízt ad leveleinek citromillatával és enyhén borsos aromájával. A növény könnyen edényben vagy vödörben tartható, akár 60 centiméter magasra is megnőhet. **Természetes elhelyezkedés:** A kelet-indiai citromfű (C. flexuosus) vadon nő és természetik Srí Lankán, Indiában, Burmában és Thaiföldön. **Sikeres termesztés:** A beltéri termesztés egész évben lehetséges. A magokat nedves termesztőfelületen vagy gyógynövényes talajon oszlassuk el, kissé nyomjuk le, és csak enyhén takarjuk be az aljzattal. Fedje le a tenyészedényt ragasztófóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a növekvő talajon. Tedd fényessé a kultúredényt és 20-25 Celsius fokos meleg. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettől függően az első palánták két-négy hét múlva jelennek meg. **A legjobb hely:** A citromfű a napos helyet kedveli. Nyáron a növény kint is állhat, szeltől és esőtől védve. **Optimális gondozás:** Mindig tartsa nedvesen a talajt, de kerülje a vizesedést (például a csészéjében lévő maradék víz miatt). Az éves növekedési szakaszban három-négy hetes időközönként folyékony növényi műtrágyát is adhatunk a vízhez. Oszttással a második évtől tovább szaporíthatod a citromfüvet, vagy ajándékozhatod kedves barátaidnak. **Télen:** A citromfű nem szívós, és a legjobb ősszel bevinni a beltérbe, ahol világos és kissé hűvösebb helyet biztosítanak neki a téli nyugalmi időszakra.

• • • • •



レモングラス

Cymbopogon flexosus

アジア料理の香りを庭から

レモングラスはアジア料理の基本であり、レモンの香りの葉はやや胡椒の香りも含みエキゾチックな風味を多くの料理に提供してくれます。鉢植えでも簡単に栽培でき、60cmの高さに成長します。

緑色の葎のような部分、特にジューシーな茎と厚い葉の基部は簡単に調理に利用でき、店で購入するよりも香りがしっかりしています。常に柔らかくしてから料理に加えるとエッセンシャルオイルがよく吸収されます。硬い繊維質の部分は食べるには適さないの、調理の後に取り除いてください。レモングラスはアジア料理、特にココナッツミルクと組み合わせてチキンやシーフードの料理によく使用され、まろやかな風味を与えます。お茶にも爽やかな香りを与えます。

自然な場所: スリランカ、インド、ミャンマー、タイで生育しています。

栽培成功:

種子繁殖は室内で年間を通して可能です。種を湿った栽培土壌またはハーブ用土壌に軽く押し付け、ほんの少量の土を上から被せます。サランラップなどの透明フィルムで鉢をカバーします。透明フィルムには空気穴をいくつかあけ、2~3日に1回は約2時間、完全にフィルムを鉢から外します。そうすることで、カビの発生を防ぎます。20°C~25°Cの明るく暖かい場所に置き、用土は湿った状態に保ちます - 水をスプレーすることをお勧めします - 濡らすのではなく湿らせます。温度により異なりますが、通常は2~4週間で発芽します。

最高のロケーション: 日当たりの良い場所を好みます。夏の間は雨の当たらない防風された屋外で保管できます。

最適なケア:

土壌は常に湿った状態に保ちますが、鉢や受け皿に水が溜まるのは避けてください。生育期にはハーブ用の液体肥料を3~4週間ごとに与えます。2年目以降の剪定からレモングラスを増やしたり、友人にプレゼントすることができます。

冬に: 耐寒性を備えていないので秋には室内に移動させ、明るく涼しい場所で冬越ししてください。

SKU: 17504 / Zitronengras