



SAFLAX®



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Thymus vulgaris

	 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 - мащерка

Thymus vulgaris

Самото име обещава топлина, слънце и интензивен аромат

Истинската мащерка е многогодишно, ниско растящо подправково, ароматно и лечебно растение, което достига височина до 40 см. и чиито листа имат силен ароматен аромат, когато се смачкат. Цъфтежът на малките, светлолилави цветчета продължава от май до октомври. При отглеждане в саксии трябва да поставите растението във висок съд, тъй като мащерката образува дълбоки корени. Мащерката е класика сред средиземноморските подправки. Между другото, дали е сушена или прясна не играе съществена роля при приготвянето на храната, тъй като листата на мащерката дори усилват аромата си до три пъти, когато са изсушени. Месото очевидно придобива вкус поради горчивия си и чудесно пикантен вкус. Но вегетариански ястия, като пържени картофи или картофено запекано, също могат да бъдат чудесно рафинирани с мащерка. Или фламукхен, който се гарнира с тънки резенчета ябълка, козе сирене и стръкчетата мащерка вместо бекон и лук. Не на последно място мащерката върви добре и с листни салати и разбира се с овче сирене, запечено в алуминиево фолио. Вкусна идея са и десертите с мащерка. Освен с цитрусови плодове като портокал и лимон, с мащерка се съчетават и ябълки, праскови и смокини.

Естествено местоположение: Истинската мащерка първоначално идва от западноевропейския средиземноморски регион. **Успешно отглеждане:** Култивирането се извършва най-добре на слънчево място на закрито от февруари. Семето е лек покъльник. 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:** През зимата кореновата част на растението трябва да бъде защитена, а през следващата година свежите издънки ще поникнат отново от дървесните места. Препоръчваме да подрязвате растението енергично до дървесните части през пролетта. Това насърчава нежните нови издънки да поникнат.



BIO - timian

Thymus vulgaris

Alene navnet lover varme, sol og en intens aroma

Den ægte timian er en flerårig, lavtvoksende krydderi-, aroma- og lægeplante, der når en højde på op til 40 centimeter, og hvis blade har en kraftig aromatisk duft, når de knuses. Blomstringsperioden for de små, lyslilla blomster strækker sig fra maj til Oktober. Når du dyrker i potter, bør du placere planten i en høj beholder, da timianen danner dybe pælerødder. Timian er en klassiker blandt middelhavskrydderierne. Forresten, om tørret eller frisk spiller ikke en stor rolle i tilberedning af mad, da timianens blade endda intensiverer deres aroma op til tre gange, når de tørres. Kød får tydeligt smag på grund af den bittersøde og vidunderligt krydrede smag. Men vegetarretter som stegte kartofler eller kartoffelgratin kan også herligt forfines med timian. Eller flammekuchen, som toppes med tynde skiver æble, geddeost og timiankviste i stedet for bacon og løg. Sidst men ikke mindst passer timian også godt til bladsalater og selvfølgelig til fåreost bagt i alufolie. En lækker idé er også desserter med timian. Udover citrusfrugter som appelsin og citron passer æbler, ferskner og figner også godt til timian. **Naturlig beliggenhed:** Den ægte timian kommer oprindeligt fra den vesteuropæiske middelhavsregion. **Succesfuld dyrkning:** Dyrkning foregår bedst på et solrigt sted indendørs fra februar. Frøet er et let spiremiddel. Spred frøene på fugtigt kokossustrat eller organisk urtejord og tryk let på frøene. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på jorden. Placer dyrkningskarret lyst og varmt ved 20 til 25° Celsius. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforstøver), men ikke våd. Afhængigt af væksttemperaturen vises de første frøplanter efter to til fem uger. Planter dyrket indendørs kan transplanteres udendørs med hele rodklumpen fra maj, hvor der ikke skal forventes mere nattefrost. **Den bedste beliggenhed:** Planten elsker sol, varme og et sted i læ for vinden for fuldt ud at udvikle sin aroma. **Optimal pleje:** Hold altid jorden let fugtig, men ikke våd. Vand så snart det øverste jordlag er tørret. Gød slet ikke eller kun let med kompost eller organisk naturgødning. **Om vinteren:** Plantens rodområde bør beskyttes om vinteren. De friske skud vil spire igen fra træområderne i det følgende år. Vi anbefaler at beskære planten kraftigt ned til de træagtige dele om foråret. Dette tilskynder til at spire ømme nye skud.



BIO - Thymian

Thymus vulgaris

Schon der Name verheißt Wärme, Sonne und intensives Aroma

Der Echte Thymian ist eine ausdauernde, niedrig wachsende Gewürz-, Aroma- und Heilpflanze, die eine Höhe von bis zu 40 Zentimetern erreicht und deren Blätter zerrieben stark aromatisch duften. Die Blütezeit der hellvioletten kleinen Blüten reicht von Mai bis Oktober. Bei Topfhaltung sollten Sie die Pflanze in ein hohes Gefäß setzen, da der Thymian tiefe Pfahlwurzeln bildet. Thymian ist ein Klassiker unter den mediterranen Gewürzen. Ob getrocknet oder frisch spielt bei der Zubereitung von Speisen übrigens keine große Rolle, da die Blätter des Thymians beim Trocknen sogar ihr Aroma bis zum Dreifachen intensivieren. Fleisch gewinnt durch den bittersüßen und wunderbar würzigen Geschmack deutlich an Aroma. Aber auch vegetarische Gerichte wie Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin lassen sich mit Thymian wunderbar verfeinern. Oder Flammkuchen, die statt mit Speck und Zwiebeln mit dünnen Apfelscheiben, Ziegenkäse und Thymianzweigen belegt werden. Nicht zuletzt passt Thymian auch zu Blattsalaten und natürlich zu in Alufolie gebackenem Schafskäse. Eine köstliche Idee sind auch Süßspeisen mit Thymian. Neben Zitrusfrüchten wie Orange und Zitrone passen auch Apfel, Pfirsiche und Feigen hervorragend zu Thymian. Thymian wird durch Hitzeeinwirkung kaum in Mitleidenschaft gezogen und kann daher im Gegensatz zu anderen Kräutern während der gesamten Zubereitung verwendet werden. **Naturstandort:** Ursprünglich stammt der Echte Thymian aus dem westlichen europäischen 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 Kokossustrat oder BIO-Kräutererde und drücken Sie die Samen leicht an. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Erde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis fünf Wochen. Im Haus vorgezogene Pflanzen können ab Mai, wenn kein Nachtfrost mehr zu erwarten ist, mit dem gesamten Ballen ins Freiland umgesetzt werden, um Stress für die Pflanze zu vermeiden. **Standort:** Die Pflanze liebt Sonne, Wärme und einen windgeschützten Platz, um ihr Aroma voll zu entwickeln. **Pflege:** Halten Sie die Erde immer leicht feucht, aber nicht nass. Wässern Sie, sobald die oberste Erdschicht abgetrocknet ist. Düngen Sie gar nicht oder nur leicht mit Kompost oder BIO Kräuterdünger. **Im Winter:** Zum Winter sollte die Pflanze im Wurzelbereich geschützt werden. Die frischen Triebe sprießen im Folgejahr wieder aus den verholzten Bereichen aus. Wir empfehlen, die Pflanze im Frühjahr kräftig bis in die verholzten Teile zu stutzen. So wird der Austrieb zarter neuer Triebe gefördert.



Organic - Thyme

Thymus vulgaris

Even the name promises warmth, sun and an intense aroma

Thyme is a perennial and low growing spice, aromatic and medicinal plant that reaches a growing height of not more than 40 cm. Its leaves reveal an intense aromatic aroma when crushed, and during flowering period between May and October it shows mauve flowers. When cultivated as pot plant you should use a tall potting container, as Thyme develops deep reaching tap roots. Thyme is a classic Mediterranean spice. It's not really important, whether you use it fresh cut or dried for preparing dishes since the aroma of the Thyme leaves gets even more intense and becomes up to three times as strong when dried. Particularly meat becomes significantly more aromatic with the bittersweet and pleasantly spicy flavour of Thyme. However, also vegetarian dishes, such as fried potatoes or potato gratin, can be refined quite nicely, as can a tarte flambee that is covered with thin slices of apple, goat cheese and Thyme twigs instead of bacon and onions. Last not least, Thyme is also well-suited for green salad and - of course - baked feta cheese wrapped in tinfoil. Another tasty idea are sweet desserts with Thyme. Aside from citrus fruits, like oranges and lemons, also apples, peaches and figs go very well together with Thyme. Other than many herbs and spices, Thyme is not as much affected by the cooking heat and can be added everytime during preparation. **Natural location:** Thyme comes originally from the western European 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:** During winter the root area of the plant should be protected. New shoots will develop from the lignified parts in the following year. We recommend to trim the plant all the way down to the lignified parts in spring, as this will boost budding of the new shoots.



ORGAANILINE - tüümian

Thymus vulgaris

Ainuüksi nimi lubab soojust, päikest ja intensiivset aroomi

Tõeline tüümian on mitmeaastane madalakasvuline maitse-, lõhna- ja ravimtaim, mis ulatub kuni 40 sentimeetri kõrguseni ja mille lehtedel on purustamisel tugev aromaatsed lõhn. Väikeste helelillade õite õitseage kestab maist kuni oktoober. Pottides kasvatades tuleks taim asetada kõrgesse anumasse, kuna tüümian moodustab sügavad karvajuured. Tüümian on Vahemere vürtside seas klassikaline. Muide, see, kas kuivatatud või värske, ei mängi toidu valmistamisel suurt rolli, kuna tüümiani lehed tugevdavad kuivatamisel oma aroomi isegi kuni kolm korda. Tänu mõrkjasmagusale ja imelisel vürtsikale maitsele annab liha selgelt maitset juurde. Kuid ka taimetoite nagu praekartul või kartuligratiin saab tüümianiga imelisel viimistleda. Või flammkuchen, mille peale pannakse peekoni ja sibula asemel õhukesed õunaviilud, kitsejuust ja tüümianioksid. Kõige lõpuks sobib tüümian hästi ka lehtsalatitesse ja loomulikult alumiiniumfooliumis küpsetatud lambajuustuga. Maitsev idee on ka magustoidud tüümianiga. Lisaks tsitrusviljadele nagu apelsin ja sidrun sobivad tüümiani juurde hästi ka õunad, virsikud ja viigimarjad. **Looduslik asukoht:** Tõeline tüümian on algselt pärit Lääne-Euroopa Vahemere piirkonnast. **Edukas kasvatamine:** Kasvatamine on kõige parem teha päikesepaistelises kohas siseruumides alates veebruarist. Seeme on kerge idandaja. Puista seemned niiske kookossubstraadile või orgaanilisele ürdimullale ja suru seemnetele kergelt peale. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekke maapinnal. Asetage kultiveerimisnõu heledaks ja soojaks temperatuurile 20–25 °C. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Sõltuvalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe kuni viie nädala pärast. Toas kasvatatud taimi saab kogu juurepalliga õue siirdada alates maikuust, mil öökülma enam oodata pole. **Parim asukoht:** Taim armastab päikest, soojust ja tuult 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:** Taim juureala tuleks talvel kaitsta, puitunud aladelt tärkavad värsked võrsed uuesti järgmisel aastal. Soovitame kevadel taimi jõuliselt kuni jõuliselt kuni puitunud osadeni kärpida. See soodustab uute õrnade võrsete tärkamist.



LUOMU - timjami

Thymus vulgaris

Pelkästään nimi lupaa lämpöä, aurinkoa ja intensiivistä tuoksua

Aito timjami on monivuotinen matalakasvuinen mauste-, aromi- ja lääkekasvi, joka kohoaa jopa 40 senttimetrin korkeuteen ja jonka lehdistä on murskattuna voimakas aromaattinen tuoksu Pienten, vaalean violettien kukkien kukinta-aika kestää toukokuusta Lokakuu. Ruukissa kasvatettaessa kasvi kannattaa sijoittaa korkeaan astiaan, sillä timjami muodostaa syvät juuret. Timjami on klassikko Välimeren mausteiden joukossa. Muuten, kuivatuna tai tuoreena ei ole suurta merkitystä ruoan valmistuksessa, koska timjamin lehdet jopa tehostavat aromiaan jopa kolme kertaa kuivatattaessa. Lihan maku paranee selvästi katkeran makean ja ihanan maustusten maun ansiosta. Mutta kasvisruokia, kuten paistettuja perunoita tai perunagratiinia, voi myös hienostella timjamilla. Tai flammkuchen, jonka päällä on ohuita omenaviipaleita, vuohenjuustoa ja timjamin oksia pekonin ja sipulin sijaan. Viimeisenä mutta ei vähäisimpänä, timjami sopii hyvin myös lehtisalaattien ja tietysti alumiinifoliossa paistettun lampaanjuuston kanssa. Herkullinen idea ovat myös jälkiruoat timjamilla. Sitruushedelmien, kuten appelsiinien ja sitruunan, lisäksi myös omenat, persikat ja viikunat sopivat hyvin timjamin kanssa. **Luonnollinen sijainti:** Aito timjami tulee alun perin Länsi-Euroopan Välimeren alueelta. **Onnistunut viljely:** Viljely on parasta tehdä aurinkoisella paikalla sisätiloissa helmikuusta alkaen. Siemen on kevyt itää. Sirottele siemenet kostealle kookossubstraatile tai luomuyrttimaalle ja paina siemeniä kevyesti. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen maahan. Aseta viljelyastia kirrkaaksi 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 kasvatettu kasvit voidaan istuttaa ulos koko juuripallolla toukokuusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää ole odotettavissa. **Paras sijainti:** Kasvi rakastaa aurinkoa, lämpöä ja tuulta suojattua paikkaa kehittääkseen täysin aromiaan. **Optimaalinen hoito:** Pidä maaperä aina hieman kosteana, mutta ei märkänä. Kastele heti, kun maan pintakerros on kuivunut. Älä lannoita ollenkaan tai vain kevyesti kompostilla tai luomuyrttilannoitteella. **Talvella:** Talvella kasvin juurialuetta tulee suojata, ja seuraavana vuonna puumaisista paikoista uudet versot nousevat uudelleen. Suosittelemme kasvin karsimista keväällä voimakkaasti puumaisiin osiin saakka. Tämä kannustaa uusia herkkiä versoja itämään.



BIO - Thym

Thymus vulgaris

Le nom promet la chaleur, le soleil, et un arôme intense

Le thym est une plante aromatique et médicinale tenace qui atteint une hauteur de 40 cm et dont les feuilles émettent un arôme intense lorsqu'elles sont pulvérisées. La floraison des petites fleurs violettes s'étend de mai à octobre. Si vous gardez la plante en pot, mettez-la dans un récipient haut, car le thym forme des racines pivotantes profondes. Le thym est une espèce méditerranéenne classique. Le fait qu'il soit sec ou frais ne joue pas un grand rôle dans la préparation de repas, car l'intensité de l'arôme des feuilles de thym peut même tripler lorsqu'elles sont sèches. La viande gagne beaucoup en arôme avec le goût doux-amer et merveilleusement épicé du thym. Même les plats végétariens, comme les pommes sautées ou le gratin dauphinois, peuvent être raffinés avec le thym. Il peut aussi être ajouté à des tartes flambées qui sont accompagnées de lard et des oignons avec des tranches de pomme, du fromage de chèvre et des branches de thym. Le thym passe notamment avec les salades et le fromage de brebis cuit dans du papier aluminium. Une idée délicate est un plat sucré avec du thym. En plus des agrumes, comme l'orange et le citron, la pomme, les pêches et les figues sont excellent avec le thym. Le thym n'est pratiquement pas affecté par l'effet de chaleur et peut donc être utilisé pendant toute la préparation, contrairement à d'autres herbes. **Emplacement naturel:** Le thym est originaire de la Méditerranée occidentale européenne. **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:** Les racines de la plante doivent être protégées pour l'hiver. Les bourgeons frais germent de nouveau en printemps des parties ligneuses. Nous conseillons de tailler la plante en printemps jusqu'aux parties ligneuses. Ceci favorise le bourgeonnement de nouveaux bourgeons délicats.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Θυμαρί

Thymus vulgaris

Το όνομα από μόνο του υπόσχεται ζεστασιά, ήλιο και έντονο άρωμα

Το αληθινό θυμάρι είναι ένα πολυετές, χαμηλής ανάπτυξης μπαχαρικό, αρωματικό και φαρμακευτικό φυτό που φτάνει σε ύψος έως και 40 εκατοστά και του οποίου τα φύλλα έχουν έντονη αρωματική μυρωδιά όταν συνθλίβονται. Η περίοδος ανθοφορίας των μικρών, ανοιχτό μωβ άνθη εκτείνεται από τον Μάιο έως Οκτώβριο. Όταν μεγαλώνετε σε γλάστρες, θα πρέπει να τοποθετείτε το φυτό σε ένα ψηλό δοχείο, καθώς το θυμάρι σχηματίζει βαθιές ρίζες. Το θυμάρι είναι ένα κλασικό ανάμεσα στα μεσογειακά μπαχαρικά. Παρεμπιπτόντως, είτε αποξηραμένα είτε φρέσκα δεν παίζει σημαντικό ρόλο στην παρασκευή του φαγητού, αφού τα φύλλα του θυμαρίου εντείνουν ακόμη και το άρωμά τους έως και τρεις φορές όταν στεγνώσουν. Το κρέας κερδίζει σαφώς γεύση λόγω της γλυκόπικρης και υπέροχα πικάντικης γεύσης. Αλλά τα πιτάκια για χορτοφάγους όπως οι τηγανητές πατάτες ή το γκρατέν πατάτας μπορούν επίσης να εκλεπτυσθούν υπέροχα με θυμάρι. Η flammkuchen, τα οποία καλύπτονται με λιπαρές φέτες ψήλου, κατούκιο τυρί και κλωνάρια θυμάρι αντί για μπέικον και κρεμμύδια. Τελευταίο αλλά όχι ασήμαντο, το θυμάρι ταιριάζει επίσης με φυλλοσολάτες και φυσικά με πρόβειο τυρί ψημένο σε αλουμινόχαρτο. Μια νόστιμη ιδέα είναι και τα γλυκά με θυμάρι. Εκτός από τα εσπεριδοειδή όπως το πορτοκάλι και το λεμόνι, τα μήλα, τα ροδάκινα και τα σικά ταιριάζουν επίσης με το θυμάρι. **Φυσική τοποθεσία:** Το πραγματικό θυμάρι προέρχεται αρχικά από την περιοχή της Δυτικής Ευρώπης της Μεσογείου. **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 καρδίας ή βιολογικό φυτικό χώμα και πιέστε τους σπόρους ελαφρά. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινόχαρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο έδαφος. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 έως 25° Κελσίου. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από δύο έως πέντε εβδομάδες. Τα φυτά που καλλιεργούνται σε εσωτερικούς χώρους μπορούν να μεταμοσχευθούν σε εξωτερικούς χώρους με ολόκληρη τη ρίζα από τον Μάιο, όταν δεν αναμένεται άλλος υ χειμερινός 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:** Η περιοχή της ρίζας του φυτού πρέπει να προστατεύεται το χειμώνα. Οι φρέσκοι βλαστοί θα φυτρώσουν ξανά από τις ξυλώδεις περιοχές τον επόμενο χρόνο. Συνιστούμε να κλαδεύετε έντονα το φυτό μέχρι τα ξυλώδη μέρη την άνοιξη. Αυτό ενθαρρύνει τους τρυφερούς νέους βλαστούς να φυτρώσουν.



ORGÁNACHA - Thyme

Thymus vulgaris

Geallann an t-ainm ina n-aonar teas, grian agus aroma dian

Is planda aramatacha agus íocshláinte ilbhiantúil é an thyme fíor a shroicheann airde suas le ceintiméadar 40 agus a bhfuil boladh láidir aramatach ag a duilleoga nuair a bhrúitear iad. Deireadh Fómhair. Agus tú ag fás i bpotáí, ba chóir duit an gléasra a chur i gcoimeádán ard, mar go gcruthaíonn an thyme fréamhacha domhain. Is clasaiceach é Thyme i measc spíosraí na Meánmhara. Dála an scéil, cibé acu triomaithe nó úr nach bhfuil ról mór ag ullmhú bia, ós rud é duilleoga an thyme fiú a n-aroma a dhianú suas le trí huairde nuair a bhíonn siad triomaithe. Is léir go n-éiríonn blas an fheoil mar gheall ar an blas searbh agus an-spicy. Ach is féidir miasa vegetariana cosúil le prátaí friochta nó gránán prátaí a scagadh go hiontach le thyme. Nó flammkuchen, a bhfuil slices tanaí de úll, cáis gabhar agus sprigs de thyme in ionad bagún agus oinniúin. Ar deireadh ach ní a laghad, téann thyme go maith freisin le sailéid duille agus, ar ndóigh, le cáis caorach bÁCáilte i scragall alúmanaim. Tá smaoineamh delicious freisin milseoga le thyme. Chomh maith le torthaí citris cosúil le oráiste agus líomóid, téann úlla, péitseoga agus figí go maith le thyme freisin. **Suíomh nádúrtha:** Is ó réigiún na Meánmhara in iarthar na hEorpa a thagann an fíor-thím ar dtús. **Saothrú rathúil:** Is fearr a shaothrú i láthair ghrianmhar taobh istigh ó mhí Feabhra. Is germinator éadrom é an síol. Scaip na síolta ar fhoshraith cnó cócó tais nó ar ithir luibheach orgánach agus brúigh na síolta go héadrom. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Coscann sé seo múnla ó fhoirmiú ar an talamh. Cuir an soitheach cultúir geal agus ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fliuch. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síológa tar éis 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 síoc oíche níos mó. **An suíomh is fearr:** Is breá leis an bplanda an ghrian, an teas agus áit atá foscadh ó ngaoth chun a n-aroma a fhorbairt go hiomlán. **Cúram is fearr is féidir:** Coinnigh an ithir i gcnóla beagán tais ach ní fliuch. 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:** Ba chóir limistéar fréimhe an ghleasra a chosaint sa gheimhreadh, beidh na shoots úra sprout arís ó na limistéir adhmadaigh an bhliain dár gcionn. Molaimid an gléasra a bhearradh go briomhar síos go dtí na codanna adhmaid san earrach. Spreagann sé seo shoots nua tairisceana chun sprout.



LÍFRÆNT - Tímían

Thymus vulgaris

Nafnið eitt og sér lofar hlýju, sól og sterkum ilm

Hið raunverulega timjan er fjölær, lágvaxin krydd-, arómatísk og lækningajurt sem nær allt að 40 sentímetra hæð og blöðin hafa sterkan arómatískan ilm þegar þau eru mulin. Blómgun litlu ljósfólubláa blómanna nær frá maí til Október. Þegar ræktun er í pottum ætti að setja plöntuna í háa ílát, þar sem timjan myndar djúpar rætur. Timjan er klassískt meðal Miðjarðarhafskryddanna. Við the vegur, hvort sem það er þurrkað eða ferskt spilar ekki stórt hlutverk við undirbúnning matar, þar sem blöðin af timjan auka jafnvil ilm þeirra allt að þrisvar sinnum þegar þau eru þurrkuð. Kjöt fær greinilega bragðið vegna beiskjús og dásamlega kryddaðs bragðsins. En grænmetisréttir eins og steiktur kartöflur eða kartöflugratin má líka frábærlega betrubæta með timjan. Eða flammkuchen sem er toppað með þunnum eplasneiðum, geitaosti og timjankvistum í stað beikons og lauks. Síðast en ekki síst passar timjan líka vel með laufsálötum og auðvitað með sauðastöki bakaður í álpappír. Ljúffeng hugmyndin eru líka eftirréttir með timjan. Auk sitrusávxata eins og appelsínu og sítrónu passa epli, ferskjur og fíkjur líka vel með timjan. **Náttúruleg staðsetning:** Hið raunverulega timjan kemur upphaflega frá vestur-evrópska Miðjarðarhafssvæðinu. **Árangursrík ræktun:** Ræktun er best gerð á sólríkum stað innandyrna frá febrúar. Fræið er létt spírúnarefni. Dreifið fræjunum á rakt undirlag kókoshnetu eða lífrænan jurtamold og þrýstið létt á fræin. Hyljið ræktunarlíatið með matarfilmu, sem þú 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 ræktunarlíatið bjart og heitt við 20 til 25 ° Celsius. Haltu jarðvegsyfirborðinu rökku (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til fimm vikur. Plöntur sem ræktaðar eru innandyrna má gróðursetja utandyrna með allri rótarkúlunni 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 jarðvegnum alltaf örliðið rökum en ekki blautum. Vökvaðu um leið og efsta lagið af jarðvegi hefur þornað. Ekki má frjóva alla eða aðeins með rotmassa eða lífrænum jurtabúrdi. **Á veturna:** Rótarsvæði plöntunnar ætti að vernda á veturna. Fersku sprotarnir munu spretta aftur úr skógarsvæðum á næsta ári. Við mælum með því að klippa plöntuna kröftuglega niður að viðarkennum hlutum á vorin. Þetta hvetur mjúka nýja sprota til að spíra.



BIO - Timo

Thymus vulgaris

Anche il nome promette calore, sole e aroma intenso

Il timo comune è una pianta aromatica, officinale e di uso culinario. Pianta perenne di crescita bassa, raggiunge un'altezza fino a 40 centimetri e le sue foglie sono molto aromatiche. La fioritura dei piccoli fiori color viola chiaro dura da maggio a ottobre. Se coltivato in vaso è consigliabile sceglierne uno alto, poiché il timo sviluppa dei fittoni profondi. Il timo è un classico tra le spezie mediterranee. Da fresco non gioca un ruolo importante nella preparazione del cibo, poiché le foglie del timo intensificano il loro aroma anche di tre volte quando sono seccate. Grazie al suo sapore agrodolce e meravigliosamente saporito, esalta a pieno l'aroma della carne. Ma anche i piatti vegetariani come le patate fritte o il gratin di patate acquisiscono un tocco speciale con il timo. Oppure la tarte flambée, che invece di speck e cipolle può essere farcita da sottili fette di mela, formaggio di capra e rametti di timo. Non da meno, il timo si sposa bene anche con le insalate in foglia e, naturalmente, con il formaggio di pecora arrostito in un foglio di alluminio. Non solo: utilizzarlo nella preparazione di dolci è un'idea deliziosa. Oltre agli agrumi come l'arancia e il limone, anche le mele, le pesche e i fichi si sposano molto bene con il timo. A differenza delle altre erbe, il timo è poco influenzato dal calore e può quindi essere aggiunto durante tutta la preparazione. **Posizione naturale:** In origine, il timo comune proviene dall'area mediterranea occidentale europea. **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 praterete 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:** In inverno la pianta dovrebbe essere protetta nella zona delle radici. I nuovi germogli spunteranno sulle parti lignificate l'anno successivo. È consigliabile potare vigorosamente le parti legnose della pianta in primavera. Questo favorisce la nascita di nuovi delicati germogli.



ORGANSKI - Majčina dušica

Thymus vulgaris

Samo ime obećava toplinu, sunce i intenzivan miris

Prava majčina dušica višegodišnja je niska začinska, aromatična i ljekovita biljka koja doseže visinu i do 40 centimetara i čiji listovi imaju jak aromatičan miris kada se zgriječe. Razdoblje cvatnje malih, svijetložubičastih cvjetova proteže se od svibnja do Listopad. Kada uzgajate u posudama, biljku trebate staviti u visoku posudu, jer majčina dušica stvara duboke glavne korijene. Majčina dušica je klasik među mediteranskim začinicima. Inače, sušeni ili svježi ne igraju veliku ulogu u pripremi hrane, budući da listovi majčine dušice čak i do tri puta pojačavaju svoju aromu kada se osuše. Meso jasno dobiva na okusu zbog gorko-slatkog i prekrasno ljutog okusa. Ali vegetarijanska jela kao što su prženi krumpir ili gratinirani krumpir također se mogu izvršno oplemeniti timjanom. Ili flammkuchen, koji se umjesto slanine i luka preliju tankim kriškama jabuke, kozjim sirom i grancicama timijana. Na kraju, ali ne manje važno, majčina dušica ide i uz lisnate salate i naravno uz ovčji sir pečen u aluminijskoj foliji. Ukusna ideja su i slastice s majčinom dušicom. Osim agruma poput naranče i limuna, uz majčinu dušicu dobro se slažu i jabuke, breskve i smokve. **Zemlja porijekla:** Prava majčina dušica izvorno dolazi iz zapadnoeuropskog mediteranskog područja. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj je najbolje provoditi na sunčanom mjestu u zatvorenom prostoru od veljače. Sjeme je lagana kljalica. Posipajte sjemenke po vlažnom supstratu od kokosa ili organskom biljnom tlu i lagano ih pritisnite. Posudu s kulturom prekritje 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:** Korijen biljke zimi treba zaštititi. Sljedeće godine iz drvenastih područja izbijaju svježi izdanci. Preporučujemo da biljku u proljeće snažno orezujete do drvenastih dijelova. To potiče nicanje nježnih novih izdanaka.



BIOLOGISKS – timiāns

Thymus vulgaris

Nosaukums vien sola siltumu, sauli un intensīvu aromātu

Īstais timiāns ir daudzgadīgs, zemu garšvielu, aromātiskais un ārstniecības augs, kas sasniedz pat 40 centimetru augstumu un kura lapas saspiežot ir izteikti aromātisks aromāts. Mazo, gaiši violeto ziedu ziedēšanas periods ilgst no maija līdz oktobris. Audzējot podos, augs jāievieto augstā traukā, jo timiāns veido dziļas mietisaknes. Timiāns ir klasika starp Vidusjūras garšvielām. Starp citu, tam, vai tas ir kaltēts vai svaigs, ēdiena gatavošanā nav lielas nozīmes, jo timiāna lapas žāvējot pat pastiprina savu aromātu līdz pat trīs reizēm. Gaļa nepārprotami iegūst garšu, pateicoties rūgtenai un brīnīšķīgi pikantajai garšai. Bet veģetāros ēdienus, piemēram, ceptus kartupeļus vai kartupeļu gratīnu, var arī lieliski rafinēt ar timiānu. Vai arī flammkuchen, kam bekona un sīpolu vietā tiek liktas plānās ābola šķēlītes, kazas siers un timiāna zariņi. Visbeidzot, timiāns lieliski sader arī ar lapu salātiem un, protams, ar aluminija folijā ceptu aitas sieru. Gardā ideja ir arī deserti ar timiānu. Papildus citrusaugļiem, piemēram, apelsīniem un citroniem, ar timiānu lieliski sader arī āboli, persiki un vīģes. **Dabiska vieta:** Īstais timiāns sākotnēji nāk no Rietumeiropas Vidusjūras reģiona. **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 augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz piecām nedēļām. Telpās audzētos augus ar visu sakņu kamolu var pārstādīt ārā no maija, kad vairs nav gaidāmas nakts salnas. **Labākā atrašanās vieta:** Augs mīl sauli, siltumu un no vēja aizsargātu vietu, lai pilnībā attīstītu savu aromātu. **Optimāla aprūpe:** Vienmēr turiet augsni nedaudz mitru, bet ne mitru. Laistiet, tiklīdz augsnes augšējais slānis ir nožuvis. Nebarojiet vispār vai tikai nedaudz ar kompostu vai organisko augu mēslojumu. **Ziemā:** Ziemā augu sakņu zona ir jāaizsargā, un nākamajā gadā no koksnes vietām atkal uzdīgs svaigi dzinumi. Mēs iesakām pavasarī enerģiski apgriezt augu līdz koksnes daļām. Tas veicina maigu jaunu dzinumu dīgšanu.



EKOLOGISĶAS – čibreliai

Thymus vulgaris

Jau vien pavadinīmas žada šilumā, saulē ir intensīvu aromātu

Tikrasis čibrelis – daugiameis, maži augantis prieskonis, aromātisks un vaistinis augs, kurio aukštis siekia iki 40 centimetru, o susmulkintus lapus jaučamas stiprus aromatinis kvapas. Smulkā, šviesā violetinā ziedu žydėjimo laikotarpis tęsiasi nuo gegužės iki spalio mėn. Auginant vazonuose, augalą reikia įdėti į aukštą indą, nes čibreliai formuoja gilius liemenines šaknis. Čibreliai yra klasika tarp Viduržemio jūros prieskonių. Beje, ar džiovinta, ar švieži, gaminant maistą didelio vaidmens neturi, nes džiovinant čibrelių lapeliai net iki trijų kartų sustiprėja aromatas. Mėsa aiškiai įgauna skonį dėl kartaus saldaus ir nuostabiai aštraus skonio. Tačiau vegetariški patiekalai, tokie kaip keptos bulvės ar bulvių gratinas, taip pat gali būti nuostabiai patobulinti čibreliais. Arba flammkuchen, ant kurių vietoj šoninės ir svogūnų dedami ploni obuolio griežinėliai, ožkos sūris ir čibrelių šakelės. Paskutinis, bet ne mažiau svarbus dalykas – čibreliai dera ir su lapų salotomis bei, žinoma, su aliuminio folijoje keptu avies sūriu. Taip pat skani idėja yra desertai su čibreliais. Be citrusinių vaisių, tokių kaip apelsinas ir citrina, su čibreliais taip pat dera obuoliai, persikai ir figos. **Natūrali vieta:** Tikrasis čibrelis kilęs iš Vakarų Europos Viduržemio jūros regiono. **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 šlapia. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų – penkių savaitių. Patalpoje auginamus augalus su visu šaknų gumuliu galima persodinti į lauką nuo gegužės mėnesio, kai nebereikia tikėtis naktinių šalnų. **Geriausia vieta:** Augalas mėgsta saulę, šilumą ir nuo vėjo apsaugotą vietą, kad visiškai išvystytų savo aromata. **Optimali priežiūra:** Visada laikykite žemę šiek tiek drėgną, bet ne šlapia. Laistykite, kai tik viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžiūvis. Kompostu ar organinėmis žolelių trąšomis netręškite visai arba tik nestipriai. **Ziemą:** Žiemą reikia saugoti augalo šaknų plotą, kitais metais iš sumedėjusių plotų vėl išdygs švieži ūgliai. Rekomenduojame pavasarį augalą energingai genėti iki sumedėjusių dalių. Tai skatina švelnių naujų ūglių dygimą.



ORGANIČI - Sagħtar

Thymus vulgaris

L-isem waħdu jwiegħed sħana, xemx u aroma intensa

Is-sagħtar reali huwa pjanta perenni ta' hwawar, ta' tkabbir baxx, aromatiċi u mediċinali li tilhaq għoli sa 40 centimetru u li l-weraq tagħha għandhom riħa aromatika qawwija meta mgħaffġa. Il-perjodu tal-floritura tal-fjuri žghar u vjola ċari jestendi minn Mejju sa Ottubru. Meta tikber fil-qsa, għandek tpoġġi l-pjanta f'kontenitur għoli, peress li s-sagħtar jifforma għeruq fil-fond. Is-sagħtar huwa klassiku fost il-hwawar tal-Mediterran. Mill-mod, kemm jekk imnixxef jew frisk ma għandux rwol ewleni fil-preparazzjoni tal-ikel, peress li l-weraq tas-sagħtar saħnsitra jintensifikaw l-aroma tagħhom sa tliet darbiet meta jitnixxfu. Il-laħam b'mod ċar jikseb fit-togħma minħabba t-togħma ħelwa morra u pikkanti mill-isbaħ. Iżda platti veġetarjani bħal patata moqlija jew gratin tal-patata jistgħu wkoll jiġu rfinuti mill-isbaħ bis-sagħtar. Jew flammkuchen, li huma kkompletati bi filieli irqaq tat-tuffieħ, gobon tal-mogħoż u sprigs tas-sagħtar minflok bacon u basal. Fl-aħħar iżda mhux l-inqas, is-sagħtar imur tajjeb ukoll mal-insalati tal-weraq u, ovvjament, mal-gobon tan-nagħaġ moħmi f'fojl tal-aluminju. Idea delizjuża huma wkoll deżerti bis-sagħtar. Minbarra l-frott taċ-ċitru bħall-laring u l-lumi, it-tuffieħ, il-hawħ u t-tin ukoll imorru tajjeb mas-sagħtar. **Post naturali:** Is-sagħtar reali oriġinarjament ġej mir-reġjun tal-Mediterran tal-Punent tal-Ewropa. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni ssir l-aħjar f'post xemxi għewwa minn Frar. Iż-żerriegħa hija germinatur ħafif. Ferrex iż-żrieragħ fuq sottotrat niedja tal-ġeww jew ħamrija organika tal-hxejjex u aghfas iż-żrieragħ ħafif. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovi b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxef. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-moffa milli tifforma fuq l-art. Poġġi l-bastiment tal-kultura qawwi u sħun 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 ġimgħatejn sa ħames ġimgħat. Pjanti mkabbra għewwa jistgħu jiġu trappjantati 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-sħana u post kenn mir-riħ biex jiżviluppa bis-sħiħ l-aroma tiegħu. **Kura ottimali:** Dejjem żomm il-ħamrija kemmxejn niedja iżda mhux imxarrba. Ilma hekk kif is-saff ta' fuq tal-ħamrija jkun nixef. Ma fertilize xejn jew ħafif biss b'kompost jew fertilizzant organiku tal-hxejjex. **Fix-xitwa:** Iż-żona ta' l-għeruq ta' l-impjant għandha tkun protetta fix-xitwa. Ir-rimjiet friski jergħu jinfatu miż-żoni ta' l-injam fis-sena ta' wara. Nirrakkomandaw iż-żbir tal-pjanta bil-qawwa sal-partijiet tal-injam fir-rebbiegħa. Dan jinkoraġġixxi rimjiet godda teneri biex jinfatu.



Bio - Tijm

Thymus vulgaris

De naam belooft al warmte, zon en een intens aroma

De echte tijm is een meerjarige, laagblijvende aromatische, aromatische en medicinale plant die een hoogte kan bereiken van wel 40 centimeter en waarvan de bladeren bij wrijven een sterk aromatische geur hebben. De bloeitijd van de kleine, lichtpaarse bloemen loopt van mei tot oktober. Als je de plant in een pot bewaart, plaats hem dan in een hoge bak, omdat de tijm diepe penwortels vormt. Tijm is een klassieker onder de mediterrane kruiden. Overigens speelt gedroogd of vers geen grote rol bij de bereiding van voedsel, aangezien de bladeren van de tijm hun aroma zelfs tot drie keer versterken wanneer ze gedroogd zijn. Vlees krijgt een uitgesproken aroma dankzij de bitterzoete en heerlijk pittige smaak. Maar ook vegetarische gerechten zoals gebakken aardappelen of aardappelgratin kunnen heerlijk verrijd worden met tijm. Of tarte flambée, overgoten met dunne appelschijfjes, geitenkaas en takjes tijm in plaats van spek en ui. Last but not least past tijm goed bij bladsalades en natuurlijk bij schapenkaas gebakken in aluminiumfolie. Zoete gerechten met tijm zijn ook een heerlijk idee. Naast citrusvruchten zoals sinaasappel en citroen, gaan appels, perziken en vijgen ook uitstekend samen met tijm. **Natuurlijke locatie:** De echte tijm komt oorspronkelijk uit het West-Europese Middellandse Zeegebied. **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 zaadpak op een lichte en warme plaats bij 20 à 25 ° Celsius. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een watersproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teelttemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na 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:** In de winter dient de plant in het wortelgebied te worden beschermd, het volgende jaar ontkiemen de verse scheuten weer uit de bosrijke gebieden. Wij raden aan om de plant in het voorjaar krachtig te snoeien tot op de houtachtige delen. Dit bevordert de opkomst van malse nieuwe scheuten.



ØKOLOGISK - Timian

Thymus vulgaris

Navnet alene lover varme, sol og en intens aroma

Den ekte timianen er en flerårig, lavtvoksende krydder-, aroma- og medisinsplante som når en høyde på opptil 40 centimeter og hvis blader har en sterk aromatisk duft når de knuses. Blomstringsperioden til de små, lys lilla blomstene strekker seg fra mai til Oktober. Når du dyrker i potter, bør du plassere planten i en høy beholder, da timianen danner dype pælerøtter. Timian er en klassiker blant middelhavskrydder. Forresten, om tørket eller fersk spiller ingen stor rolle i tilberedning av mat, siden bladene til timian til og med intensiverer aromaen opptil tre ganger når de tørkes. Kjøtt øker tydelig i smak på grunn av den bittersøte og herlig krydrede smaken. Men vegetarretter som stekte poteter eller potetgrateng kan også herlig foredles med timian. Eller flammkuchen, som toppes med tynne epleskiver, geitost og timiankvister i stedet for bacon og løk. Sist men ikke minst passer timianen også godt til bladsalater og selvfølgelig til saueost bakt i aluminiumsfolie. En deilig idé er også desserter med timian. I tillegg til sitrusfrukter som appelsin og sitron passer også epler, fersken og fiken godt til timian. **Naturlig beliggenhet:** Den ekte timianen kommer opprinnelig fra den vesteuropeiske middelhavsregionen. **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:** Plantens rotområde bør beskyttes om vinteren. De friske skuddene vil spire igjen fra treområdene året etter. Vi anbefaler å beskære planten kraftig ned til de treaktige delene om våren. Dette oppmuntrer ømme nye skudd til å spire.



Bio - Tymianek

Thymus vulgaris

Już nazwa obiecuje ciepło, słońce i intensywny aromat

Tymianek to wieloletnia i nisko rosnąca roślina przyprawowa, aromatyczna i lecznicza, osiągająca wzrost do 40 cm. Liście po zmiażdżeniu mają intensywny aromatyczny aromat, aw okresie kwitnienia od maja do października wykazują fioletowe kwiaty. W przypadku uprawy jako roślina doniczkowa należy użyć wysokiego pojemnika doniczkowego, ponieważ tymianek rozwija głęboko sięgające korzenie palowe. Tymianek to klasyczna śródziemnomorska przyprawa. Nie ma znaczenia, czy używasz go świeżo pokrojonego, czy suszonego do przygotowywania potraw, ponieważ aromat liści tymianku staje się jeszcze bardziej intensywny i staje się nawet trzy razy mocniejszy po wysuszeniu. Szczególnie mięso staje się znacznie bardziej aromatyczne dzięki słodko-gorzkiemu i przyjemnie korzennemu smakowi Tymianku. Jednak również dania wegetariańskie, takie jak smażone ziemniaki lub zapiekanka ziemniaczana, można całkiem nieźle uszlachetnić, podobnie jak tarte flambee, którą zamiast bekonu i cebuli posypuje się cienkimi plasterkami jabłka, koziego sera i gałązek tymianku. Co nie mniej ważne, tymianek świetnie nadaje się również do sałatek zielonych i - oczywiście - pieczonego sera feta zawiniętego w folię aluminiową. Kolejnym smacznym pomysłem są słodkie desery z tymiankiem. Oprócz owoców cytrusowych, takich jak pomarańcze i cytryny, z tymiankiem bardzo dobrze komponują się również jabłka, brzoskwinie i figi. **Naturalne położenie:** Tymianek pochodzi z zachodniej Europy Morza Śródziemnego. **Udana uprawa:** Najlepszy czas na rozmnażanie rozpoczyna się w lutym w słonecznym miejscu w pomieszczeniu, ponieważ nasiona są lekkimi kielkującymi. Rozsyp 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 komposcie 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 zimą:** Zimą należy chronić korzenie rośliny. Nowe pędy rozwijają się ze zdrewniałych części w następnym roku. Wiosną zalecamy przycinanie rośliny aż do zdrewniałych części, ponieważ przyspieszy to pączkowanie nowych pędów.



ORGÂNICO - Tomilho

Thymus vulgaris

Só o nome promete calor, sol e um aroma intenso

O verdadeiro tomilho é uma planta perene, de baixo crescimento, condimentar, aromática e medicinal, que atinge uma altura de até 40 centímetros e cujas folhas exalam um forte aroma aromático quando esmagadas. O período de floração das pequenas flores roxas claras se estende de maio a Outubro. Ao cultivar em vasos, coloque a planta em um recipiente alto, pois o tomilho forma raízes principais profundas. O tomilho é um clássico entre as especiarias do Mediterrâneo. Aliás, o fato de ser seco ou fresco não tem grande importância no preparo dos alimentos, já que as folhas do tomilho chegam a intensificar seu aroma em até três vezes quando secas. A carne claramente ganha sabor devido ao sabor agridoce e maravilhosamente picante. Mas pratos vegetarianos, como batatas fritas ou batatas gratinadas, também podem ser maravilhosamente refinados com tomilho. Ou flammkuchen, que são cobertos com fatias finas de maçã, queijo de cabra e raminhos de tomilho em vez de bacon e cebola. Por fim, mas não menos importante, o tomilho também acompanha bem saladas de folhas e, claro, queijo de ovelha assado em papel alumínio. Uma ideia deliciosa também são as sobremesas com tomilho. Além das frutas cítricas, como laranja e limão, maçãs, pêssegos e figos também combinam com tomilho. **Localização natural:** O verdadeiro tomilho vem originalmente da região mediterrânea da Europa Ocidental. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo é melhor feito em um local ensolarado dentro de casa a partir de fevereiro. A semente é um germinador leve. Espalhe as sementes em substrato de coco úmido ou solo de ervas orgânicas e pressione as sementes levemente. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no chão. Coloque o recipiente de cultura brilhante e quente entre 20 e 25° Celsius. Mantenha a superfície do solo úmida (por exemplo, com um pulverizador de água), mas não molhada. Dependendo da temperatura crescente, as primeiras mudas aparecem após duas a cinco semanas. As plantas cultivadas dentro de casa podem ser transplantadas para fora com toda a raiz a partir de maio, quando não se espera mais geadas noturnas. **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:** A área da raiz da planta deve ser protegida no inverno, os brotos frescos voltarão a brotar das áreas lenhosas no ano seguinte. Recomendamos podar a planta vigorosamente até as partes lenhosas na primavera. Isso incentiva o surgimento de novos brotos tenros.



Ecologic - Cimbru

Thymus vulgaris

Numele promite deja căldură, soare și o aromă intensă

Adevăratul cimbru este o plantă aromatică, aromatică și medicinală perenă, cu creștere redusă, care atinge o înălțime de până la 40 de centimetri și ale cărei frunze, atunci când sunt zdrobite, au un puternic parfum aromatic. Dacă păstrați planta într-un ghiveci, ar trebui să o așezați într-un recipient înalt, deoarece cimbru formează rădăcini adânci. Cimbru este un clasic printre condimentele mediteraneene. De altfel, dacă este uscat sau proaspăt, nu joacă un rol major în prepararea alimentelor, deoarece frunzele de cimbru chiar își intensifică aroma de până la trei ori când sunt uscate. Carnea capătă o aromă distinctă datorită gustului său dulce-amărui și minunat de condimentat. Dar felurile vegetariene, cum ar fi cartofii prăjiți sau gratinul de cartofi, pot fi, de asemenea, rafinate cu cimbru. Sau tarte flambee, care este acoperită cu felii subțiri de măr, brânză de capră și crenguțe de cimbru în loc de slănină și ceapă. Nu în ultimul rând, cimbrul merge bine și cu salatele de frunze și, bineînțeles, cu brânza de oaie coaptă în folie de aluminiu. Mâncărurile dulci cu cimbru sunt, de asemenea, o idee delicioasă. În plus față de citrice, cum ar fi portocala și lămâia, merele, piersicile și smochinele se potrivesc de asemenea cu cimbru. **Locație naturală:** Cimbrul adevărat provine inițial din regiunea mediteraneană vest-europeană. **Cultivare de succes:** Cultivarea se face cel mai bine într-un loc însorit în interior din februarie. Sămânța este un germen ușor. Imprăstați semințele pe substratul umed de nucleu de cocos sau pe solul de plante organice și apăsați semințele ușor. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. 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 locație:** Planta iubește soarele, căldura și un loc adăpostit pentru a-și dezvolta pe deplin aroma. **Îngrijire optimă:** Păstrați întotdeauna solul ușor umed, dar nu umezit. Apă imediat ce stratul superior al solului s-a uscat. Nu fertilizați deloc sau doar ușor cu compost sau îngrășăminte organice pe bază de plante. **În iarnă:** În timpul iernii, planta trebuie protejată în zona rădăcinii, lăstarii proaspeți răsărind din zonele lemnoase în anul următor. Recomandăm tăierea energică a plantei până la părțile lemnoase primăvara. Acest lucru promovează apariția unor lăstari noi și tandri.



Ekologiskt - Timjan

Thymus vulgaris

Namnet lovar redan värme, sol och en intensiv arom

Den verkliga timjan är en flerårig, lågväxande aromatisk, aromatisk och medicinalväxt som når en höjd på upp till 40 centimeter och vars blad, när de krossas, har en stark aromatisk lukt. Blomningstiden för ljuslila små blommor sträcker sig från maj till oktober. Om du förvarar växten i en kruka, bör du placera den i en hög behållare, eftersom timjan bildar djupa taproots. Timjan är en klassiker bland medelhavskryddorna. Förresten, oavsett om det är torkat eller färskt, spelar det inte någon viktig roll i beredningen av mat, eftersom timjanens blad till och med förstärker aromen upp till tre gånger när de torkas. Kött får en distinkt arom tack vare sin bittersöta och underbart kryddiga smak. Men vegetariska rätter som stekt potatis eller potatisgratäng kan också förfinas underbart med timjan. Eller tarte flambée, som är toppad med tunna äppelskivor, getost och timjerkvistar istället för bacon och lök. Sist men inte minst passar timjan också bra med sallader och naturligtvis med färskt bakad i aluminiumfolie. Söta rätter med timjan är också en utsökt idé. Förutom citrusfrukter som apelsin och citron passar äpplen, persikor och fikon också bra med timjan. **Naturligt läge:** Den verkliga timjan kommer ursprungligen från västeuropeiska Medelhavsområdet. **Framgångsrik odling:** Odling görs bäst på en solig plats inomhus från februari. Fröet är en lätt bakterie. Sprid fröna på fuktigt kokosnötssubstrat eller organisk örtjord och tryck lätt på fröna. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar mögeltillväxt på jorden. Placera fröbehållaren på en lätt och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jordytan fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlings Temperaturen 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:** På vintern ska växten skyddas i rotområdet. De nya skotten groddar ut igen från de vedartade områdena året därpå. Vi rekommenderar att beskära växten kraftigt ner till de vedartade delarna på våren. Detta uppmuntrar uppkomsten av ömma nya skott.



BIO - tymian

Thymus vulgaris

Už len názov sľubuje teplo, slnko a intenzívnu vôňu

Tymián pravý je trváca, nízko rastúca koreninová, aromatická a liečivá rastlina, ktorá dosahuje výšku až 40 centimetrov a ktorej listy po rozdrvení výrazne aromaticky voňajú. Obdobie kvitnutia drobných, svetlofialových kvetov trvá od mája do októbra. Pri pestovaní v kvetináčoch by ste mali rastlinu umiestniť do vysokej nádoby, pretože tymián tvorí hlboké koreňové korene. Tymián je klasikou medzi stredomorským korením. Mimochodom, či sušený alebo čerstvý nehrá pri príprave jedla hlavnú úlohu, keďže listy tymianu pri sušení dokonca až trojnásobne zintenzívnia svoju vôňu. Mäso jednoznačne získava na chuti vďaka horkosladkej a nádhorne korenistej chuti. Ale vegetariánske jedlá, ako sú vyprážané zemiaky alebo gratinované zemiaky, sa dajú tiež úžasne zjemniť tymiánom. Alebo flammkuchen, ktoré sú namiesto slaniny a cibule obložené tenkými plátkami jablka, kozím syrom a vetvičkami tymiánu. V neposlednom rade sa tymián hodí aj do listových šalátov a samozrejme k ovčiemu syru zapečenému v alobalu. Lahodným nápadom sú aj dezerty s tymiánom. Okrem citrusových plodov ako pomaranč a citrón sa k tymianu výborne hodia aj jablká, broskyne a figy. **Prirodzená poloha:** Pravý tymián pochádza pôvodne zo západoeurópskeho regiónu Stredozemného mora. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie sa najlepšie vykonáva na slnečnom mieste v interiéri od februára. Semeno je ľahký kľúčik. 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. Nehojte vôbec alebo len jemne kompostom alebo organickým bylinkovým hnojivom. **V zime:** Koreňovú časť rastliny treba v zime chrániť, v nasledujúcom roku z drevín opäť vyrašia čerstvé výhonky. Na jar odporúčame rastlinu rázne zostrihať až po drevnaté časti. To podporuje vyklíčenie jemných nových výhonkov.



BIO - Timijan

Thymus vulgaris

Že samo ime objavljuje toplino, sonce in intenzivno aromo

Pravi timijan je trajnica, nízko rastoča začimbna, dišavna in zdravilna rastlina, ki doseže višino do 40 centimetrov in katere listi močno dišijo, ko jih zdrobimo. Cvetenje majhnih, svetlo vijoličastih cvetov traja od maja do oktobra. Pri gojenju v loncih rastlino postavite v visoko posodo, saj timijan tvori globoke glavne korenine. Timijan je klasika med sredozemskimi začimbami. Mimogrede, posušeni ali sveži pri pripravi hrane ne igrata velike vloge, saj listi matere dušice posušeni celo do trikrat okrepijo svojo aromo. Meso očitno pridobi na okusu zaradi grenko-sladkega in čudovito pikantnega okusa. Toda vegetarijanske jedi, kot je ocvrt krompir ali gratiniran krompir, lahko prav tako čudovito oplemenite s timijanom. Ali pa flammkuchen, ki jih namesto slanine in čebule obložimo s tankimi rezinami jabolka, kozjim sirom in vejicami timijana. Nenazadnje se timijan odlično poda tudi k listnati solati in seveda k ovčjemu siru, pečenemu v alu foliji. Okusna ideja so tudi sladice s timijanom. Poleg citrusov, kot sta pomaranča in limona, se k timijan odlično podajo tudi jabolka, breskve in fige. **Naravni habitat:** Pravi timijan izvira iz zahodne evropske sredozemske regije. **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:** Korenino rastline pozimi zaščitimo, v naslednjem letu pa bodo iz olesenelih površin spet pogнали sveži poganjki. Priporočamo, da rastlino spomladi močno obrežete do olesenelih delov. To spodbudi poganjke nežnih novih poganjkov.



Ecológico - Tomillo

Thymus vulgaris

El nombre ya promete calidez, sol y aroma intenso.

El verdadero tomillo es una especie, planta medicinal y planta aromática persistente y de bajo crecimiento, que alcanza una altura de hasta 40 centímetros y cuyas hojas al molerlas, desprenden un fuerte olor aromático. La época de floración de las pequeñas flores de color violeta claro dura de mayo a octubre. Cuando se guarda en macetas, se debe colocar la planta en un recipiente alto, ya que el tomillo forma raíces profundas. El tomillo es un clásico entre las especias mediterráneas. Ya sea seco o fresco no juega un papel importante en la preparación de los alimentos, ya que las hojas del tomillo incluso intensifican su aroma hasta tres veces cuando se secan. La carne gana claramente en aroma por el sabor agrio y maravillosamente especiado. Pero los platos vegetarianos como las patatas fritas o las patatas gratinadas, también se pueden condimentar maravillosamente con tomillo. O flammkuchen, que se cubren con finas rodajas de manzana, queso de cabra y ramitas de tomillo en lugar de tocino y cebolla. Por último, pero no por ello menos importante, el tomillo también va bien con ensaladas de hojas y, por supuesto, con queso de oveja horneado en papel de aluminio. Una deliciosa idea son también los postres con tomillo. Además de los cítricos como la naranja y el limón, las manzanas, los melocotones y los higos también van bien con el tomillo. El tomillo apenas se ve afectado por el calor y, a diferencia de otras hierbas, puede utilizarse durante toda la preparación. **Ubicación natural:** El verdadero tomillo procede de la zona mediterránea de Europa occidental. **Cultivo exitoso:** El mejor lugar para el cultivo es un lugar soleado en el interior a partir de febrero. La semilla es un cubo ligero. Espolvoree las semillas sobre sustrato de coco húmedo o tierra para hierbas orgánicas y presione ligeramente las semillas. Cubra el contenedor de cultivo con una película de plástico transparente con agujeros. Esto protege el suelo de la desecación. Cada dos o tres días debe retirar la película durante 2 horas. Esto evita la formación de moho en la tierra. Coloque el recipiente de cultivo brillante y caliente a una temperatura de 20 a 25 ° Celsius. Mantenga la superficie húmeda (por ejemplo, con un rocío de agua), pero no mojada. Dependiendo de la temperatura de crecimiento, las primeras plántulas aparecen después de dos a cinco semanas. Las plantas crecidas en interiores pueden trasladarse al exterior con todo el fardo a partir de mayo, cuando ya no es de esperar que se produzcan heladas nocturnas, para evitar que la planta se estrese. **La mejor ubicación:** La planta ama el sol, el calor y un lugar protegido para desarrollar plenamente su aroma. **Cuidado óptimo:** Mantenga siempre la tierra ligeramente húmeda, pero no mojada. Riegue tan pronto como la capa superior de la tierra esté seca. No fertilice en absoluto o sólo ligeramente con abono orgánico o fertilizante herbáceo BIO. **En el invierno:** En invierno la planta debe tener protegida la zona de las raíces. Al año siguiente, los brotes frescos volverán a brotar de las zonas leñosas. En primavera se recomienda podar la planta vigorosamente hasta las partes leñosas. Esto promueve el crecimiento de nuevos brotes tiernos.



BIO - tymián

Thymus vulgaris

Už jen název slibuje teplo, slunce a intenzivní aroma

Tymián pravý je vytrvalá, nízko rostoucí kořenitá, aromatická a léčivá rostlina, která dosahuje výšky až 40 centimetrů a jejíž listy mají po rozdrcení silně aromatickou vůni. Období květu drobných, světle fialových květů sahá od května do října. Při pěstování v květináčích byste měli rostlinu umístit do vysoké nádoby, protože tymián tvoří hluboké kulové kořeny. Tymián je klasika mezi středomořským kořením. Mimochodem, zda sušený nebo čerstvý nehraje při přípravě jídla hlavní roli, protože listy tymiánu při sušení dokonce až trojnásobně zesílí své aroma. Maso jednoznačně získává na chuti díky hořkosladké a nádherně pikantní chuti. Ale vegetariánská jídla, jako jsou smažené brambory nebo zapékané brambory, lze také báječně zjemnit tymiánem. Nebo flammkuchen, které jsou místo slaniny a cibule obložené tenkými plátky jablka, kozím sýrem a snítkami tymiánu. V neposlední řadě se tymián hodí i do listových salátů a samozřejmě k ovčím sýru zapečenému v alobalu. Lahodným nápadem jsou i dezerty s tymiánem. Kromě citrusových plodů, jako je pomeranč a citron, se k tymiánu hodí také jablka, broskve a fíky. **Přirozená poloha:** Pravý tymián pochází původně ze západoevropské oblasti Středomoří. **Úspěšné pěstování:** Pěstování se nejlépe provádí na slunném místě v interiéru od února. Semeno je lehký klíčič. Semínka rozsypejte 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 plísní na zemi. Kultivační nádobu umístěte na světlou a teplou při 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokrý. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až pěti týdnech. Rostliny pěstované uvnitř je možné přesazovat ven s celým kořenovým balem od května, kdy již nelze očekávat noční mrazíky. **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:** Kořenová oblast rostliny by měla být v zimě chráněna, čerstvé výhonky znovu vyraší z dřevin v následujícím roce. Rostlinu doporučujeme na jaře energicky seříznout až k dřevnatým partiím. To podporuje rašení křehkých nových výhonků.



ORGANİK - Kekik

Thymus vulgaris

İsim tek başına sıcaklık, güneş ve yoğun bir aroma vaat ediyor

Gerçek kekik, 40 cm yüksekliğe ulaşan, yaprakları ezildiğinde güçlü bir aromatik kokuya sahip, çok yıllık, az büyüyen baharat, aromatik ve şifalı bir bitkidir. Ekim. Saksıda yetiştirirken, kekik derin kökler oluşturduğundan, bitkiyi uzun bir kaba yerleştirmelisiniz. Kekik, Akdeniz baharatları arasında bir klasiktir. Bu arada, kekik yaprakları kurutulduklarında aromalarını üç katına kadar yoğunlaştırdıkları için, yemeklerin kurutulmasında kurutulmuş veya taze olması önemli bir rol oynamaz. Acı-tatlı ve harika baharatlı tadı nedeniyle et açıkça lezzet kazanır. Ancak kızarmış patates veya patates graten gibi vejetaryen yemekleri de kekikle harika bir şekilde rafine edilebilir. Ya da domuz pastırması ve soğan yerine ince elma dilimleri, keçi peyniri ve kekik dallarıyla süslenmiş flammkuchen. Son olarak kekik, yaprak salatalarla ve tabii ki alüminyum folyoda pişirilmiş koyun peynirleriyle de iyi gider. Kekikli tatlılar da lezzetli bir fikirdir. Portakal ve limon gibi turuncgillerin yanı sıra elma, şeftali ve incir de kekikle iyi gider. **Doğal konum:** Gerçek kekik aslen Batı Avrupa Akdeniz bölgesinden gelir. **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 topuyla birlikte dış mekana nakledilebilir. **En iyi konum:** Bitki, aromasını tam olarak geliştirmek için güneş, 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:** Kişin bitkinin kök bölgesi korunmalıdır. Taze sürgünler ertesi yıl ağaçlık alanlardan tekrar filizlenecektir. İlkbaharda bitkinin odunsu kısımlarına kadar kuvvetlice budanmasını tavsiye ederiz. Bu, ihale yeni sürgünlerin filizlenmesini teşvik eder.



BIO - Kakukkfű

Thymus vulgaris

A név önmagában melegséget, napot és intenzív aromát ígér

Az igazi kakukkfű évelő, alacsony növekedésű fűszer-, aroma- és gyógynövény, amely akár 40 centiméter magasságot is elér, és levelei zúzva erős aromás illatúak. Az apró, világoslila virágok virágzási ideje májustól-ig tart. Október. A cserepes termesztés során a növényt magas edénybe kell helyezni, mivel a kakukkfű mély karógyökereket képez. **Természetes elhelyezkedés:** Az igazi kakukkfű eredetileg a nyugat-európai mediterrán régióból származik. **Sikeres termesztés:** Februártól zárt térben a legjobb a termesztés. A mag könnyű csírázó. Szórja szét a magokat nedves kókuszdió-aljzaton vagy szerves gyógynövénytalajra, 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 szélétől védett helyet, hogy teljesen kifejllessze 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 növény gyökérterületét télen védeni kell, a fás területekről a következő évben ismét kihajtanak a friss hajtások. Javasoljuk, hogy tavasszal erőteljesen metsszük le a növényt a fás részekig. Ez ösztönzi a zsege új hajtások kihajtasát.

: : : : :



オーガニック - タイム

Thymus vulgaris

タイムは暖かさ、太陽、芳香の代名詞

タイムは40cm以下の高さに成長する多年生の香辛料、芳香および薬用植物です。その葉はつぶした時に強い香り発し、5～10月には藤色の花を咲かせます。鉢植えて栽培する場合は、タイムの根がしっかり伸びるように深さのある鉢を使用します。

タイムは地中海地域の古典的な香辛料です。タイムは乾燥させると香りが3倍になります。新鮮なもの、乾燥したものどちらを使用してもよいでしょう。タイムのほろ苦さとスパイシーな風味が特に肉の味を引き立たせます。又、フライドポテトやポテトグラタンのようなベジタリアン料理や、ベーコンや玉ねぎの代わりに薄切りのリンゴ、ゴートチーズ、タイムの小枝を使ったタルトフランベにもよく合います。最後に、タイムはグリーンサラダや - もちろん

ホイルに包んだ焼きフェタチーズにも良く合います。他のアイデアとしては、タイムはスイーツにもよく合いオレンジやレモンのような柑橘系フルーツ以外にも、リンゴ、桃、イチジクとも相性が良いです。他の多くのスパイスやハーブとは異なり、熱に強いので調理中に加えても特に影響はありません。

自然な場所: タイムはもともと西ヨーロッパと地中海が原産です。

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℃～25℃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:

冬の間は根の部分を保護します。。翌年には木化した部分から発芽してくるでしょう。春には木化した部分まで剪定することをお勧めします。これにより、新しい芽の発芽が促進されます。

SKU: 15314 / BIO - Thymian