



SAFLAX®



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Petroselinum crispum

	 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 - Плосък лист магданоз

Petroselinum crispum

Изисканост и украса на турската и ливанската кухня

Магданозът е двугодишна култура. При много добри условия на мястото е възможен и многогодишен растеж. Но тогава вече не може да се използва като подправка, тъй като след цъфтежа през втората година има само няколко листа с твърде високо съдържание на отровен апиол. Магданозът е съставка на известния франкфуртски зелен сос. Най-доброто време за прибиране на магданоз от градината е рано сутрин, след като сутрешната роса е изсъхнала. Това е моментът, когато билките са най-ароматни. Берете само толкова магданоз, колкото ви е необходим в момента, тъй като листата не издържат дълго. Отрежете стъблата близо до земята и не късайте само листата. Никога не режете сърцевината, която можете да познаете по по-дебелата дръжка и листата, които се развиват върху нея. Без сърцевидни листа растението умира. Внимание: Цветовите и семената не са годни за консумация и дори се считат за отровни. След цъфтежа листата вече не са годни за консумация. Магданозът върви добре с картофи, зеленчуци, супи, сосове и дресинги. В турската кухня почти всички студени ястия и печени меса се гарнират с наситен магданоз. Магданозът е основната съставка на ливанската салата табуле, заедно с мента и пшеничен грис. Магданозът може да се приготви и на супа, като се сvari и пасира в зеленчуков бульон. Най-добре е винаги да го използвате пресен и да го добавяте само в края на готвените ястия, защото при нагряване губи пикантния си аромат и здравословните си съставки. **Естествено местоположение:** **Успешно отглеждане:** Култивирането се извършва най-добре на слънчево място на закрито от февруари. Семето е лек покълник. Разпръснете семената върху влажен кокосов субстрат или органична билкова почва и леко натиснете семената. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл по земята. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане първите разсад се появяват след две до пет седмици. Растенията, отглеждани на закрито, могат да бъдат трансплантирани на открито с цялата коренова топка от май, когато вече не се очаква нощна слана. **Най-доброто местоположение:** Растението обича слънце, топлина и защитено от вятър място, за да развие пълноценно аромата си. **Оптимална грижа:** Винаги поддържайте почвата леко влажна, но не мокра. Поливайте веднага щом горният слой на почвата изсъхне. Не торете изобщо или само леко с компост или органичен билков тор. **През зимата:** Persilie всъщност е двугодишно. Листата ви обаче са много по-ароматни през първата година. Затова препоръчваме ежегодно повторно засяване.



BIO - Fladbladspersille

Petroselinum crispum

Forfining og udsmykning af tyrkisk og libanesisk køkken

Persille er en toårig afgrøde. Med meget gode pladsforhold er flerårig vækst også mulig. Men så kan den ikke længere bruges som krydderiplante, da den efter blomstring i andet år kun har blade med høj andel af giftig apiol. Persille er en ingrediens i den berømte Frankfurt grønne sauce. Det bedste tidspunkt at høste persille fra haven er tidligt om morgenen, efter at morgenduggen er tørret. Det er her, urterne er allermost aromatiske. Høst kun så meget persille, som du har brug for lige nu, da bladene ikke holder længe. Skær stænglerne tæt på jorden og pluk ikke bare bladene. Du bør aldrig skære i hjertet, hvilket du kan genkende på den tykkere stilk og blade, der udvikler sig på det. Uden hjerteblade dør planten. Bemærk: Blomster og frø er ikke spiselige og betragtes endda som giftige. Efter blomstring er bladene ikke længere spiselige. Persille passer godt til kartofler, grøntsager, supper, saucer og dressinger. I det tyrkiske køkken er næsten alle kolde retter og stegt kød pyntet med hakket persille. Persille er hovedingrediensen i den libanesiske tabbouleh salat sammen med mynte og hvedegryn. Persille kan også laves til suppe ved at koge og pure den i grøntsagsbouillon. Det er bedst altid at bruge det frisk og kun tilføje det i slutningen af kogte retter, fordi opvarmning af det mister sin krydrede aroma og dets sunde ingredienser. **Naturlig beliggenhed:** **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 udenørs 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:** Persille er faktisk toårig. Dine blade er dog langt mere aromatiske i det første år. Vi anbefaler derfor årlig gensåning.



BIO - Glatte Petersilie

Petroselinum crispum

Verfeinerung und Dekoration türkischer und libanesischer Kochkunst

Petersilie ist eine zweijährige Kulturpflanze. Bei sehr guten Standortbedingungen ist auch Mehrjährigkeit möglich. Sie ist dann aber als Gewürzpflanze nicht mehr verwendbar, da sie ab der Blüte im zweiten Jahr nur noch wenige Blätter mit einem zu hohen Anteil an giftigem Apiol aus. Petersilie ist ein Bestandteil der berühmten Frankfurter Grünen Soße. Die beste Zeit zum Ernten von Petersilie aus dem Garten ist der frühe Vormittag, wenn der Morgentau abgetrocknet ist. Dann sind die Kräuter am aromatischsten. Ernten Sie nur so viel Petersilie, wie Sie aktuell benötigen, da sich die Blätter nicht lange halten. Schneiden Sie die Stängel dicht über dem Boden ab und zupfen Sie nicht einfach nur die Blätter. Das Herz, das Sie an dem dickeren Stiel und sich daran entwickelnden Blättern erkennen, dürfen Sie niemals schneiden. Ohne Herzblätter stirbt die Pflanze ab. Achtung: Blüten und Samen sind nicht essbar und gelten sogar als giftig. Nach der Blüte sind auch die Blätter nicht mehr genießbar. Petersilie passt gut zu Kartoffeln, Gemüse, Suppen, Soßen und Dressings. In der türkischen Küche werden fast alle kalten Gerichte und gebratenes Fleisch mit gehackter Petersilie garniert. Beim libanesischen Taboulé Salat ist Petersilie neben Minze und Weizengrieß die Hauptzutat. Petersilie kann auch zu Suppe verarbeitet werden, indem man sie in Gemüsebrühe kocht und püriert. Am besten verwenden Sie sie immer frisch und fügen sie bei gekochten Gerichten erst zum Schluss hinzu, denn durch Erhitzen verliert sie ihr würziges Aroma und ihre gesunden Inhaltsstoffe. **Naturstandort:** **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:** Persilie ist eigentlich zweijährig. Allerdings sind Ihre Blätter im ersten Jahr weitaus aromatischer. Wir empfehlen daher eine jährliche Neuaussaat.



Organic - Plain Leaved Parsley

Petroselinum crispum

Refining and garnish in Turkish and Lebanese cuisine

Plain Leaved Parsley is a biennial cultivated plant. With ideal local conditions it can also be perennial, but in that case it can't be used as a spice plant anymore since after blooming the second year it will develop only few leaves that also contain too much toxic apiol. Moss Curled Parsley is an ingredient for the famous German Green Sauce. Moss Curled Parsley in the garden is best harvested early in mid-morning with the morning dew gone, as this is the time when the herbs are most aromatic. Only pick as much Parsley as you actually need at the time since the leaves don't last for long. Cut the stems close to the bottom rather than just plucking the leaves. Never cut off the heartleaf at the thicker stem, as without the heartleaf the plant will die off. Beware: the seeds and flowers of the plant are inedible and even considered to be poisonous. After blooming also the leaves aren't good to eat anymore. Parsley is suited for potatoes, vegetables, soups, sauces and dressings. In the Turkish cuisine almost all cold dishes and roasted meat are garnished with Parsley. Along with mint and wheat semolina, it is also the main ingredient for Lebanese Taboulé Salad. You can also make a soup out of Parsley by cooking the herb in a vegetable stock and puréeing. It is best to use Parsley always fresh cut and add it only at the end of the cooking process to the dish, as Parsley loses its aromatic flavour and the healthy substances when it is cooked. **Natural location:** Growing wild, Parsley originated in the Mediterranean region. **Successful cultivation:** The best time for propagation is starting in February at a sunny place indoors as the seed is a light germinator. Scatter the seeds onto moist coconut substrate or organic herbal soil and slightly press them on. Cover the seed container with clear film to prevent the soil from drying out, but don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on the potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20°C and 25° Celsius and keep the surface of the earth moist, but not wet (ideally using a water sprayer). Depending on the propagation temperature the first seedlings will come up after two to five weeks. Seedlings that are already raised indoors can be planted out with beginning of May. As soon as there is no more night frost expected, you can move the seedling with its complete root ball, to avoid stress for the plant. **The best location:** The plant needs the sun, warmth and a wind-sheltered place to produce its full aroma. **Optimal care:** Keep the soil always moist, but not wet. Water your plant as soon as the top layer of the earth has dried out. Fertilize the plant either very modest with compost or organic fertilizer for herbs, or don't fertilize at all. **In the winter:** Sow again the next year.



ORGAANILINE – lamedate lehtedega petersell

Petroselinum crispum

Türgi ja Liibanoni kõõgi viimistlemine ja kaunistamine

Petersell on kaheaastane kultuur. Väga heade kasvukohatingimuste korral on võimalik ka mitmeaastane kasv. Kuid siis ei saa teda enam võrtsitaimena kasutada, kuna pärast teise aasta õitsemist on tal vaid üksikud lehed liiga kõrge mürgise apiooli osakaaluga. Petersell on kuulsal Frankfurdi roheline kastme koostisosa. Parim aeg peterselli korjamiseks alati on varahommikune pärast hommikuse kaste kuivamist. Sel ajal on ürdid kõige aromaatsamad. Korista ainult nii palju peterselli, kui sul parasjagu vaja läheb, sest lehed ei säili kaua. Lõika varred maapinna lähedalt ja ära ainult lehti riisu. Ärge kunagi lõigake südant, mille tunnete ära jämedama varre ja sellel arenevate lehtede järgi. Ilma südamelehtedeta taim sureb. Tähelepanu: lilled ja seemned ei ole söödavad ja neid peetakse isegi mürgisteks. Pärast õitsemist pole lehed enam söödavad. Petersell sobib hästi kartulite, kõõgililjade, suppide, kastmete ja kastmetega. Türgi kõõgis on peaaegu kõik külmroad ja röstitud liha kaunistatud hakitud peterselliga. Petersell on Liibanoni tabbouleh salati peamine koostisosa koos piparmündi ja nisu mannaga. Peterselli saab ka suppi keeta ja kõõgiljapuljongis püreestada. Parim on kasutada seda alati värskena ja lisada alles valminud roogade lõpus, sest kuumutamisel kaotab see võrtsika aroomi ja tervislikud koostisosad. **Looduslik asukoht:** **Edukas kasvatamine:** Kasvatamine on kõige parem teha päikesepaistelises kohas siseruumides alates veebruarist. Seeme on kerge idandaja. Puista seemned niiskele kookossustraadile või orgaanilisele ürdimullale ja suru seemnetele kergelt peale. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekke maapinnal. Asetage kultiveerimisnõu heledaks ja soojaks temperatuurile 20–25 °C. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Sõltuvalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe kuni viie nädala pärast. Toas kasvatatud taimi saab kogu juurepalliga õue siirdada alates maikuust, mil öökülmade enam oodata pole. **Parim asukoht:** Taim armastab päikest, soojust ja tuulet eest kaitstud kohta, et oma aroomi täielikult välja töötada. **Optimaalne hooldus:** Hoidke muld alati veidi niiske, kuid mitte märg. Kasta niipea, kui pealmine mullakiht on kuivanud. Ära võeta üldse vöö ainult kergelt komposti või orgaanilise taimse väetisega. **Talvel:** Persilie on tegelikult kaheaastane. Kuid teie lehed on esimesel aastal palju aromaatsamad. Seetõttu soovime kord aastas külvata.



LUOMU - Tasalehtinen persilja

Petroselinum crispum

Turkkilaisen ja libanonilaisen keittiön jalostus ja koristelu

Persilja on kaksivuotinen sato. Erittäin hyvillä paikkaolosuhteilla myös monivuotinen kasvu on mahdollista. Mutta sitten sitä ei voi enää käyttää maustekasvina, koska toisen vuoden kukinnan jälkeen siinä on vain muutama lehti, joissa on liian suuri myrkyllisen apioolin osuus. Persilja on kuuluisan Frankfurin vihreän kastikkeen ainesosa. Paras aika kerätä persiljaa puutarhasta on varhain aamulla, kun aamukaste on kuivunut. Silloin yrtit ovat aromaattisimmillaan. Korjaa vain niin paljon persiljaa kuin tarvitset, sillä lehdet eivät kestä kauan. Leikkaa varret läheltä maata äläkä vain poimi lehtiä. Älä koskaan leikkaa sydäntä, jonka tunnistat paksummasta varresta ja siihen kehittyvistä lehdistä. Ilman sydänlehtiä kasvi kuolee. Huomio: Kukat ja siemenet eivät ole syötäviä ja niitä pidetään jopa myrkyllisinä. Kukinnan jälkeen lehdet eivät ole enää syötäviä. Persilja sopii hyvin perunoiden, vihannesten, keittojen, kastikkeiden ja kastikkeiden kanssa. Turkkilaisessa keittiössä lähes kaikki kylmät ruoat ja paahdetut lihat koristellaan hienonnetulla persiljalla. Persilja on libanonilaisen tabbouleh-salaatin pääainesosa mintun ja vehnäsuurimon ohella. Persiljaa voi valmistaa myös keittoon keittämällä ja soseuttamalla sitä kasvisliemessä. Se on parasta käyttää aina tuoreena ja lisätä vasta kypsennyksen lopussa, sillä kuumentamalla se menettää mausteisen arominsa ja terveelliset ainesosat. **Luonnollinen sijainti:** **Onnistunut viljely:** Viljely on parasta tehdä aurinkoisella paikalla sisätiloissa helmikuusta alkaen. Siemen on kevyt itää. Sirottele siemenet kostealle kookossustraalille tai luomuyrttimaalle ja paina siemeniä kevyesti. Pitä 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 kirkkaaksi ja lämpimäksi 20–25 °C:seen. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai viiden viikon kuluttua. Sisätiloissa kasvatetut kasvit voidaan istuttaa ulos koko juuripallolla toukokuusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää ole odotettavissa. **Paras sijainti:** Kasvi rakastaa aurinkoa, lämpöä ja 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:** Persilie on itse asiassa joka toinen vuosi. Lehtesi ovat kuitenkin paljon aromaattisempia ensimmäisenä vuonna. Siksi suosittelemme vuosittaista uudelleenkylvöä.



BIO - Persil plat

Petroselinum crispum

Raffinement et décoration de l'art culinaire turc et libanais

Le persil est une plante cultivée bisannuelle. Il est aussi possible d'avoir un persil vivace en cas d'un emplacement avec de très bonnes conditions. Par contre, il ne sera plus utilisable comme plante aromatique dans ce cas, car il n'aura que peu de feuilles avec une proportion trop importante d'apiol toxique à partir de la floraison lors de la deuxième année. Le persil est un ingrédient de la célèbre sauce verte de Francfort. Le meilleur temps pour récolter le persil du jardin est tôt le matin, lorsque la rosée matinale est desséchée. C'est à ce moment que l'arôme des herbes est le plus intense. Récoltez seulement la quantité de persil dont vous avez actuellement besoin, car les feuilles ne sont pas longtemps durables. Coupez les tiges au-dessus du sol et arrachez seulement les feuilles. Le cœur, que vous pouvez reconnaître par la tige épaisse et les feuilles qui s'y développent, ne peut jamais être coupé. La plante meurt sans feuille centrale. Attention : les fleurs et les graines ne sont pas comestibles et sont même toxiques. Après la floraison, les fleurs ne sont plus comestibles. Le persil passe avec les pommes de terres, les légumes, les soupes, les sauces, et les vinaigrettes. Presque tous les plats froids et les viandes rôties de la cuisine turque sont garnis avec du persil haché. En plus de la menthe et la semoule, le persil est l'ajout principal du taboulé libanais. Le persil peut aussi être utilisés pour les soupes en le cuisinant et en le mixant dans le bouillon de légumes. Il est mieux de l'utiliser lorsqu'il est frais et de l'ajouter à des plats cuisinés à la fin de la cuisson, car le persil perd son arôme épicé et ses ingrédients sains pendant le chauffage. **Emplacement naturel:** Le persil sauvage est originaire du bassin méditerranéen. **Culture réussie:** Il est mieux de cultiver la plante dans un endroit ensoleillé à la maison à partir de février. Arrosez les graines dures pendant 24 heures dans de l'eau à température ambiante pour stimuler la germination. Mettez les graines dans du substrat de coco humide ou dans du terreau BIO pour plantes aromatiques à environ un à deux centimètres de profondeur. **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:** Le persil frisé est en fait bisannuel. Cependant, ces feuilles sont beaucoup plus parfumées la première année. Nous conseillons donc un nouvel ensemencement tous les ans.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Μαϊντανός πλατύφυλλος

Petroselinum crispum

Εκλέπτυνση και διακόσμηση τουρκικής και λιβανέζικης κουζίνας

Ο μαϊντανός είναι μια διετής καλλιέργεια. Με πολύ καλές συνθήκες τοποθεσίας, είναι επίσης δυνατή η πολυετής ανάπτυξη. Αλλά τότε δεν μπορεί πλέον να χρησιμοποιηθεί ως φυτό μαγειρικής, αφού μετά την ανθοφορία το δεύτερο έτος έχει μόνο λίγα φύλλα με πολύ υψηλή αναλογία δηλητηριώδους apioλής. Ο μαϊντανός είναι ένα συστατικό της περιφέρησης πράσινης σάλτσας Φρανκφούρτης. Η καλύτερη στιγμή για να τη συγκομιδή του μαϊντανού από τον κήπο είναι χωρίς το πρωί αφού στεγνώσει η πρωινή δροσιά. Τότε είναι που τα βότανα είναι στα πιο αρωματικά τους. Συγκομίστε μόνο όσο μαϊντανό χρειάζεστε αυτή τη στιγμή, καθώς τα φύλλα δεν διαρκούν πολύ. Κόψτε τους μίσχους κοντά στο έδαφος και μην μαρμάρει μόνο τα φύλλα. Δεν πρέπει ποτέ να κόβετε την καρδιά, την οποία μπορείτε να αναγνωρίσετε από το παχύτερο κοτσάνι και τα φύλλα που αναπτύσσονται πάνω της. Χωρίς φύλλα καρδιάς, το φυτό πεθαίνει. Προσοχή: Τα λουλούδια και οι σπόροι δεν είναι βρώσιμα και θεωρούνται ακόμη και δηλητηριώδη. Μετά την ανθοφορία, τα φύλλα δεν είναι πλέον βρώσιμα. Ο μαϊντανός ταιριάζει πολύ με πατάτες, λαχανικά, σούπες, σάλτσες και ντρέσινγκς. Στην τουρκική κουζίνα, σχεδόν όλα τα κρύα πιάτα και το ψητό κρέας γαρνιρούνται με ψιλοκομμένο μαϊντανό. Ο μαϊντανός είναι το κύριο συστατικό της λιβανέζικης σάλτσας tabbouleh, μαζί με τη μέντα και το σμιγδόλι σιταριού. Ο μαϊντανός μπορεί επίσης να γίνει σούπα βράζοντας και πολτοποιώντας τον σε ζωμό λαχανικών. Είναι καλύτερο να το χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκο και να το προσθέτετε μόνο στο τέλος των μαγειρεμένων πιάτων, γιατί ζεσταίνοντας χάνει το πικάντικο άρωμά του και τα υγιεινά συστατικά του. **Φυσική τοποθεσία:** **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια γίνεται καλύτερα σε ηλιόλουστο σημείο σε εσωτερικούς χώρους από τον Φεβρουάριο. Ο σπόρος είναι ένα ελαφρύ βλαστάρ. Διασκορπίστε τους σπόρους σε υγρό υπόστρωμα καρύδας ή βιολογικό φυτικό χώμα και πιέστε τους σπόρους ελαφρά. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχάρτο 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 νυχτερινός 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 Persilie είναι στην πραγματικότητα διετής. Ωστόσο, τα φύλλα σας είναι πολύ πιο αρωματικά τον πρώτο χρόνο. Συνιστούμε λοιπόν την ετήσια επανασπορά.



ORGÁNACHA - Peirsil duille cothrom

Petroselinum crispum

Ealaín na Tuirce agus na Liobáine a scagadh agus a mhaisiú

Is barr débhlantúil é peirsil. Le coinníollacha súimh an-mhaith, is féidir fás ilbhliantúil freisin. Ach ansin ní féidir é a úsáid mar phlanda spíosraí a thuilleadh, ós rud é tar éis bláthanna sa dara bliain ní ach cúpla duilleoga aige le cion ró-ard de apiol nimhiúil. Is comhábhar é peirsil san anann glas cáiliúil Frankfurt. Die beste Zeit zum Ernten von Petersilie aus dem Garten ist der frühe Vormittag, wenn der Morgentau abgetrocknet ist. Dann sind die Kräuter am aromatischsten. Ernten Sie nur so viel Petersilie, wie Sie aktuell benötigen, da sich die Blätter nicht lange halten. Schneiden Sie die Stängel dicht über dem Boden ab und zupfen Sie nicht einfach nur die Blätter. Das Herz, das Sie an dem dickeren Stiel und sich daran entwickelnden Blättern erkennen, dürfen Sie niemals schneiden. Ohne Herzblätter stirbt die Pflanze ab. Achtung: Blüten und Samen sind nicht essbar und gelten sogar als giftig. Nach der Blüte sind auch die Blätter nicht mehr genießbar. Petersilie passt gut zu Kartoffeln, Gemüse, Suppen, Soßen und Dressings. In der türkischen Küche werden fast alle kalten Gerichte und gebratenes Fleisch mit gehackter Petersilie garniert. Beim libanesischen Taboulé Salat ist Petersilie neben Minze und Weizengriß die Hauptzutat. Petersilie kann auch zu Suppe verarbeitet werden, indem man sie in Gemüsebrühe kocht und püriert. Am besten verwenden Sie sie immer frisch und fügen sie bei gekochten Gerichten erst zum Schluss hinzu, denn durch Erhitzen verliert sie ihr würziges Aroma und ihre gesunden Inhaltsstoffe. **Suíomh nádúrtha: 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 te 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 sioc oíche níos mó. **An suíomh is fearr:** Is breá leis an bplanda an ghrian, an teas agus áit atá foscadh ón gaoth chun a n-arama a fhorbairt go hiomlán. **Cúram is fearr is féidir:** Coinnigh an ithir i gcónaí beagán tais ach ní 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:** Is Persilie dhá bhliain i ndáiríre. Mar sin féin, tá do duilleoga i bhfad níos aramatacha sa chéad bhliain. Molaimid mar sin athshíolú bliantúil.



LÍFRÆN - Flatblaða steinselja

Petroselinum crispum

Fágún og skreyting á tyrkneskri og líbanskri matargerð

Steinselja er tveggja ára uppskera. Með mjög góðum aðstæðum á staðnum er einnig hægt að vaxa til margra ára. En þá er ekki lengur hægt að nota það sem kryddjurt, þar sem eftir blómgun á öðru ári hefur hún aðeins nokkur lauf með of hátt hlutfall af eitruðu apióli. Steinselja er innihaldsefni í frægu Frankfurt grænu sósunni. Besti tíminn til að uppskera steinselju úr garðinum er snemma morguns eftir að morgundöggin hefur þornað. Þetta er þegar jurtirnar eru sem arómatískastar. Uppskerid aðeins eins mikið af steinselju og þú þarft núna, þar sem blöðin endast ekki lengi. Skerid stilkana nálægt jörðu og ekki bara rífa blöðin. Þú ættir aldrei að skera hjartað, sem þú getur þekkt á þykkari stilknum og laufum sem myndast á því. Án hjartalaufa deyr plöntan. Athugið: Blóm og fræ eru ekki æt og eru jafnvel talin eitruð. Eftir blómgun eru blöðin ekki lengur æt. Steinselja passar vel með kartöflum, grænmeti, súpum, sósam og dressingum. Í tyrkneskri matargerð eru næstum allir kaldir réttir og steikt kjöt skreytt með saxaðri steinselju. Steinselja er aðal innihaldsefni í líbanska tabbouleh salatinu ásamt myntu og hveiti semolina. Einnig er hægt að gera súpu úr steinselju með því að sjóða og mauka hana í grænmetissoði. Best er að nota það alltaf ferskt og bæta því aðeins við í lok eldaðra rétta, því við upphitun missir hann sterkan ilm og heilsusamlegt hráefni. **Náttúruleg staðsetning: Árangursrík ræktun:** Ræktun er best gerð á sólríkum stað innandyra frá febrúar. Fræið er létt spírúnarefni. Dreifið fræjunum á rakt undirlag kókoshnetu eða lífrænan jurtamold og þrýstið létt á fræin. 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 jörðinni. Settu ræktunarilátið bjart og heitt við 20 til 25° Celsius. Haltu jarðvegsyfirborðinu rökum (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til fimm vikur. Plöntur sem ræktaðar eru innandyra má gróðursteigja utandyra 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 örflítið rökum en ekki blautum. Vökvaðu um leið og efsta lagið af jarðvegi hefur þornað. Ekki má frjógva alls eða aðeins með rotmassa eða lífrænum jurtaburði. **A veturna:** Persilie er í raun tveggja ára. Hins vegar eru laufin þín mun arómatískri á fyrsta ári. Við mælum því með árlegri endursáningu.



BIO - Prezzemolo liscio

Petroselinum crispum

Raffinatezza e decorazione della cucina turca e libanese

Il prezzemolo è una pianta di coltura biennale. In ottime condizioni climatiche è possibile che duri più anni. Tuttavia, in quel caso non è più utilizzabile in cucina, poiché sviluppa solo poche foglie dopo la fioritura nel secondo anno, con una percentuale troppo alta di apiolo velenoso. Il prezzemolo è un ingrediente fondamentale della famosa salsa verde di Francoforte. Il momento migliore per raccogliere il prezzemolo dal giardino è la mattina presto, quando la rugiada mattutina è asciutta. In quel momento le erbe sono le più aromatiche. È consigliabile raccogliere solo il prezzemolo che si necessita, poiché le foglie non durano a lungo. Tagliare gli steli vicino al terreno, non strappare solo le foglie. Evitare sempre di tagliare il cuore della pianta, che si riconosce negli steli più spessi dove si sviluppano le foglie. Senza foglie sulla parte centrale della pianta, questa muore. Attenzione: fiori e semi non sono commestibili e sono addirittura considerati velenosi. Dopo la fioritura, le foglie non sono più commestibili. Il prezzemolo si sposa bene con patate, verdure, zuppe, salse e condimenti. Nella cucina turca, quasi tutti i piatti freddi e carne arrostita sono guarniti con prezzemolo tritato. Nell'insalata libanese Taboulé il prezzemolo è l'ingrediente principale, oltre alla menta e alla semola di grano. Si può anche preparare una zuppa di prezzemolo, facendolo bollire in brodo vegetale e poi frullandolo. È preferibile utilizzarlo sempre da fresco e aggiungerlo solo alla fine ai piatti cucinati, poiché perde il suo aroma speziato e le sue proprietà benefiche con il calore. **Posizione naturale: Coltivazione riuscita:** La coltivazione produce i migliori risultati in un luogo soleggiato in casa, a partire da febbraio. Il seme ha bisogno di luce per germinare. Cospargere i semi sul substrato di cocco umido o sulla terra per erbe aromatiche BIO ed esercitare una leggera pressione sui semi. Coprire il recipiente di coltura con pellicola trasparente, sulla quale praticare dei fori. In questo modo si eviterà che la terra si secchi. Ogni due o tre giorni è necessario rimuovere la pellicola per 2 ore. Questo impedirà la crescita di muffe sulla terra. Posizionare il recipiente di coltura in un punto caldo e luminoso, tra i 20° e i 25° C. Mantenere la superficie della terra umida, ma non bagnata (ad esempio con uno spruzzino d'acqua). Le prime piantine appariranno, a seconda della temperatura di coltivazione, tra due e cinque settimane dopo. A partire dal mese di maggio, quando dovrebbero cessare le gelate notturne, le piante coltivate in casa possono essere spostate all'esterno, insieme all'intero pane di terra, per evitare stress alla pianta. **La posizione migliore:** Questa pianta ama il sole, il calore e predilige i luoghi riparati per sviluppare pienamente il suo aroma. **Cura ottimale:** Mantenere sempre il terreno leggermente umido, ma non bagnato. Innaffiare quando lo strato di terra in superficie è asciutto. Non concimare, oppure concimare solo leggermente con compost o con fertilizzante BIO per erbe. **In inverno:** Il prezzemolo dura normalmente due anni. Tuttavia, le sue foglie sono molto più aromatiche durante il primo anno. Si raccomanda quindi una semina annuale.



ORGANSKI - Peršin u plosnatom listu

Petroselinum crispum

Oplemenjivanje i dekoracija turske i libanonske kuhinje

Peršin je dvogodišnja kultura. Uz vrlo dobre uvjete nalazišta, moguć je i višegodišnji rast. Ali tada se više ne može koristiti kao začinska biljka, jer nakon cvatnje u drugoj godini ima samo nekoliko listova s prevelikom udjelom otrovnog apiola. Peršin je sastojak poznatog frankfurtskog zelenog umaka. Najbolje vrijeme za berbu peršina iz vrta je rano jutro nakon što se jutarnja rosa osuši. Tada je začinsko bilje najaromatičnije. Berite samo onoliko peršina koliko vam je trenutno potrebno jer listovi ne traju dugo. Režite stabiljke blizu tla i nemojte samo čupati listove. Srce nikako ne smijete rezati, što ćete prepoznati po debljoj peteljci i listovima koji se na njoj razvijaju. Bez srčanog lišća, biljka umire. Pažnja: Cvjetovi i sjemenke nisu za jelo i čak se smatraju otrovnima. Nakon cvatnje lišće više nije za jelo. Peršin se odlično slaže s krumpirom, povrćem, juhama, umacima i preljevima. U turskoj kuhinji gotovo sva hladna jela i pečeno meso ukrašavaju se nasjeckanim peršinom. Peršin je glavni sastojak libanonske tabbouleh salate, uz metvicu i pšeničnu krupicu. Od peršina se također može napraviti juha kuhanjem i pasiranjem u juhi od povrća. Najbolje ga je uvijek koristiti svježeg i dodavati tek na kraju kuhanih jela, jer zagrijavanjem gubi ljutinu i zdrave sastojke. **Zemlja porijekla: Uspješan uzgoj:** Uzgoj je najbolje provoditi na sunčanom mjestu u zatvorenom prostoru od veljače. Sjeme je lagana kljajica. Posipajte sjemenke po vlažnom supstratu od kokosa ili organskom biljnom tlu i lagano ih pritisnite. Posudu s kulturom prekriti prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu. Stavite posudu s kulturom na svijetlo i toplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon dva do pet tjedana. Biljke koje se uzgajaju u zatvorenom prostoru mogu se presaditi na otvoreno s cijelom korijenskom balom od svibnja, kada više ne treba očekivati ​​noćne mrazove. **Najbolja lokacija:** Biljka voli sunce, toplinu i mjesto zaštićeno od vjetrova kako bi u potpunosti razvila svoju aromu. **Optimalna njega:** Tlo uvijek održavajte blago vlažnim, ali ne mokrim. Zalijevajte čim se gornji sloj zemlje osuši. Ne gnojite uopće ili samo malo gnojite kompostom ili organskim biljnim gnojivom. **U zimi:** Persilie je zapravo dvogodišnja. Međutim, vaše lišće je puno aromatičnije u prvoj godini. Stoga preporučujemo godišnju presjetvu.



BIOLOGISKI – plakanu lapu pētersīļi

Petroselinum crispum

Turku un Libānas virtuves pilnveidošana un dekorēšana

Pētersīļi ir divgadīga kultūra. Ar ļoti labiem vietās apstākļiem ir iespējama arī vairāku gadu izaugsme. Bet pēc tam to vairs nevar izmantot kā garšvielu augu, jo pēc ziedēšanas otrajā gadā tam ir tikai dažas lapas ar pārāk augstu indīgo apiolu daudzumu. Pētersīļi ir slavenās Frankfurtes zaļās mērces sastāvdaļa. Labākais laiks pētersīļu novākšanai no dārza ir agrs rīts pēc rīta rasas nožūšanas. Šajā laikā garšaugi ir aromātiskākie. Novāc tikai tik daudz pētersīļu, cik šobrīd nepieciešams, jo lapas ilgi nenoturas. Nogrieziet stublājus tuvu zemei un neplūciet tikai lapas. Nekādā gadījumā nevajadzētu griezt sirdi, ko var atpazīt pēc biezākā kātiņa un lapām, kas uz tās attīstās. Bez sirds lapām augs nomirst. Uzmanību: Ziedi un sēklas nav ēdamas un pat tiek uzskatītas par indīgām. Pēc ziedēšanas lapas vairs nav ēdamas. Pētersīļi labi sader ar kartupeļiem, dārzeņiem, zupām, mērcēm un mērcēm. Turku virtuvē gandrīz visus aukstos ēdienus un ceptu gaļu rotā ar sasmalcinātiem pētersīļiem. Pētersīļi ir galvenā Libānas tabbouleh salātu sastāvdaļa kopā ar piparmētru un kviešu mannū. Pētersīļus var pagatavot arī zupai, vārot un biezenī tos dārzeņu buljonā. Vislabāk to vienmēr lietot svaigu un pievienot tikai gatavošanas beigās, jo karsējot tas zaudē savu pikanto aromātu un veselīgās sastāvdaļas. **Dabiska vieta: Veiksmīga audzēšana:** Audzēšanu vislabāk veikt saulainā vietā telpās no februāra. Sēkla ir viegla digtspeja. Izkaisiet sēklas uz mitra kokosriekstu substrāta vai organisko augu augsni un viegli piespiediet sēklas. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu ņemt 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. **Optimālā aprūpe:** Vienmēr turiet augsni nedaudz mitru, bet ne mitru. Laistiet, tiklīdz augsnes augšējais slānis ir nožūvis. Nebarojiet vispār vai tikai nedaudz ar kompostu vai organisko augu mēslojumu. **Ziemā:** Persilie faktiski ir biennāle. Tomēr jūsu lapas pirmajā gadā ir daudz aromātiskākas. Tāpēc mēs iesakām veikt ikgadēju atkārtotu sēšanu.



EKOLOGISKOS – plokščialapēs petražolēs

Petroselinum crispum

Turkijos ir Libano virtuvēs tobulināmas ir dekoravimas

Petražolēs yra kas dveji metai. Esant labai geroms aiktšlės sąlygoms, galimas ir daugiamečiai augimas. Bet tada jis nebegali būti naudojamas kaip prieskoninis augalas, nes po žydėjimo antraisiais metais jis turi tik keletą lapų, kuriuose yra per didelė nuodingo apiolio dalis. Petražolės yra garsiojo Frankfurto žalių padažų ingredientas. Die beste Zeit zum Ernten von Petersilie aus dem Garten ist der frühe Vormittag, wenn der Morgentau abgetrocknet ist. Dann sind die Kräuter am aromatischsten. Ernten Sie nur so viel Petersilie, wie Sie aktuell benötigen, da sich die Blätter nicht lange halten. Schneiden Sie die Stängel dicht über dem Boden ab und zupfen Sie nicht einfach nur die Blätter. Das Herz, das Sie an dem dickeren Stiel und sich daran entwickelnden Blättern erkennen, dürfen Sie niemals schneiden. Ohne Herzblätter stirbt die Pflanze ab. Achtung: Blüten und Samen sind nicht essbar und gelten sogar als giftig. Nach der Blüte sind auch die Blätter nicht mehr genießbar. Petersilie passt gut zu Kartoffeln, Gemüse, Suppen, Soßen und Dressings. In der türkischen Küche werden fast alle kalten Gerichte und gebratenes Fleisch mit gehackter Petersilie garniert. Beim libanesischen Taboulé Salat ist Petersilie neben Minze und Weizengrieß die Hauptzutat. Petersilie kann auch zu Suppe verarbeitet werden, indem man sie in Gemüsebrühe kocht und püriert. Am besten verwenden Sie sie immer frisch und fügen sie bei gekochten Gerichten erst zum Schluss hinzu, denn durch Erhitzen verliert sie ihr würziges Aroma und ihre gesunden Inhaltsstoffe. **Natūrali vieta: Sėkmingas auginimas:** Die Anzucht erfolgt am besten an einem sonnigen Platz im Haus ab Februar. Der Samen ist ein Lichtkeimer. Streuen Sie das Saatgut auf feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Kräutererde und drücken Sie die Samen leicht an. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Erde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis fünf Wochen. Im Haus vorgezogene Pflanzen können ab Mai, wenn kein Nachtfrost mehr zu erwarten ist, mit dem gesamten Ballen ins Freiland umgesetzt werden, um Stress für die Pflanze zu vermeiden. **Geriausia vieta:** Augalas mėgsta saulę, šilumą ir nuo vėjo apsaugotą vietą, kad visiškai išvystytų savo aromatą. **Optimali priežiūra:** Visada laikykite žemę šiek tiek drėgną, bet ne šlapia. Laistykite, kai tik viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžiū. Kompostu ar organinėmis žolėlių trąšomis netręškite visai arba tik netaipiai. **Ziemą:** Persilie iš tikrųjų yra kas dveji metai. Tačiau pirmaisiais metais jūsų lapai yra daug aromatingesni. Todėl rekomenduojame persėti kasmet.



ORGANIČI - Tursin tal-weraq čatt

Petroselinum crispum

Irfinar u dekorazzjoni tal-kċina Torka u Lebaniža

It-tursin huwa ħsad biennali. B'kundizzjonijiet ta' 'sit tajbin ħafna, it-ktabbir ta' bosta snin huwa wkoll possibbli. Imma mbaġħad ma tistax tintuża aktar bħala pjanta tal-ħwawar, peress li wara l-fjur fit-tieni sena għandha biss ftit weraq bi proporzjon għoli wisq ta' apiol velenuż. It-tursin huwa ingredjent fil-famuża zalza ħadra ta' Frankfurt. L-aħjar ħin għall-ħsad tat-tursin mill-għnien huwa kmieni filgħodu wara li n-nida ta' filgħodu tkun nixef. Dan huwa meta l-ħxejjex huma l-aktar aromatiċi tagħhom. Ħsad tursin biss kemm għandek bżonn bħallisa, peress li l-weraq ma jidmuxe. Aqta' z-zkuk qrib l-art u mhux biss aqta' l-weraq. Qatt m'għandek taqta' l-qalb, li tista' tagħraf biż-zokk eħxen u l-weraq li jiżviluppaw fuqha. Mingħajr weraq tal-qalb, il-pjanta tmut. Attenzjoni: Fjuri u żrieragħ mħumiex tajbin għall-ikel u saħansitra jgħiesu velenużi. Wara l-fjur, il-weraq m'għadhomx jittiekle. It-tursin imur tajjeb mal-patata, ħaxix, sopop, zlazi u dressings. Fil-kċina Torka, kważi l-platti keshin kollha u l-laħam inkaljat huma mżejjen bit-tursin imqatta'. It-tursin huwa l-ingredjent ewlieni fl-insalata tat-tabbouleh Libaniža, flimkien mas-smid tal-mint u tal-qamħ. It-tursin jista' jsir ukoll f'soppa billi jagħli u jsir purē f'brodu tal-ħxejjex. L-aħjar huwa li dejjem tużaha huwa li żżidha biss fl-aħħar tal-platti msajra, għax it-tishin jitlef l-aroma pikkanti u l-ingredjenti b'saħħithom tiegħu. **Post naturali: Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni ssir l-aħjar f'postr xemxi gewwa minn Frar. Iż-żerriegħa hija ġerminatur ħafif. Ferrex iż-żrieragħ fuq sottostrat niedja tal-ġewż jew ħamrija organika tal-ħxejjex u aghfas iż-żrieragħ ħafif. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxef. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-moffa milli tiffurma fuq l-art. Poġġi l-bastiment tal-kultura qawwi u shun f'20 sa 25° Celsius. Żomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) iżda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-ktabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimagħtejn sa ħames ġimagħat. Pjanti mkabbra gewwa jistgħu jiġu trappantati barra bil-boċċa ta' l-għeruq kollu minn Mejju, meta ma jkunx mistenni aktar għata bil-lejl. **L-aħjar post:** L-impjant iħobb ix-xemx, is-shana u post kenn mir-riħ biex jiżviluppa bis-shiħ l-aroma tiegħu. **Kura ottimali:** Dejjem żomm il-ħamrija kemmxejn niedja iżda mhux imxarrba. Ilma hekk kif is-saff ta' fuq tal-ħamrija jkun nixef. Ma fertilizejx jew ħafif biss b'kompost jew fertilizzant organiku tal-ħxejjex. **Fix-xitwa:** Pjanta huwa fil-fatt biennali. Madankollu, il-weraq tiegħek huma ferm aktar aromatiċi fl-ewwel sena. Għalhekk nirrakkomandaw iż-żriġħ mill-ġdid annwali.



Bio - Bladpeterselie

Petroselinum crispum

Verfijning en decoratie van de Turkse en Libanese keuken

Peterselie is een tweejarig gewas. Bij zeer goede terreinomstandigheden zijn ook meerdere jaren mogelijk. Hij kan dan echter niet meer als specerijenplant worden gebruikt, omdat hij na de bloei in het tweede jaar nog maar een paar bladeren heeft met een te hoog gehalte aan giftige apiol. Peterselie maakt deel uit van de beroemde groene saus van Frankfurt. De beste tijd om peterselie uit de tuin te oogsten is 's morgens vroeg, als de ochtenddauw is opgedroogd. Dan zijn de kruiden het meest aromatisch. Oogst slechts zoveel peterselie als u momenteel nodig heeft, want de bladeren gaan niet lang mee. Snijd de stelen dicht bij de grond en pluk niet alleen de bladeren. Het hart mag je nooit afsnijden, dit herken je aan de dikke stengel en het ontwikkelen van bladeren. Zonder hartblaadjes sterft de plant. Waarschuwing: bloemen en zaden zijn niet eetbaar en worden zelfs als giftig beschouwd. Na de bloei zijn de bladeren ook niet meer eetbaar. Peterselie past goed bij aardappelen, groenten, soepen, sauzen en dressings. In de Turkse keuken worden bijna alle koude gerechten en gebakken vlees gegarneerd met gehakte peterselie. In de Libanese taboulesalade is peterselie het belangrijkste ingrediënt naast munt en tarwegries. Van peterselie kan ook soep worden gemaakt door het in groentebouillon te koken en te pureren. Het is het beste om het altijd vers te gebruiken en alleen aan het einde van gekookte gerechten toe te voegen, omdat het verwarmen zijn pittige aroma en gezonde ingrediënten verliest. **Natuurlijke locatie: 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 kruitengrond en druk de zaden licht aan. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de aarde. Zet de zaadbak op een lichte en warme plaats bij 20 à 25° Celsius. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een watersproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teeltemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na twee tot vijf weken. In huis gekweekte planten kunnen vanaf mei, wanneer geen nachtvorst meer te verwachten is, met de hele baal naar buiten. **De beste locatie:** De plant houdt van zon, warmte en een beschutte plek om zijn aroma volledig te ontwikkelen. **Optimale verzorging:** Houd de grond altijd licht vochtig, maar niet nat. Geef water zodra de bovenste laag aarde is opgedroogd. Bemest niet of slechts licht met compost of organische kruidenmeststoffen. **In de winter:** Persilie is eigenlijk twee jaar oud. Uw bladeren zijn echter in het eerste jaar veel aromatischer. We raden daarom aan om elk jaar opnieuw te zaaien.



ØKOLOGISK - Flatbladpersille

Petroselinum crispum

Forfining og dekorasjon av tyrkisk og libanesisk mat

Persille er en toårig avling. Med svært gode anleggsforhold er også flerårig vekst mulig. Men da kan den ikke lenger brukes som krydderplante, siden den etter blomstring det andre året bare har noen få blader med for høy andel giftig apiol. Persille er en ingrediens i den berømte Frankfurt grønne sausen. Den beste tiden å høste persille fra hagen er tidlig morgen etter at morgenduggen har tørket. Det er da urtene er på sitt mest aromatiske. Høst bare så mye persille som du trenger for øyeblikket, siden bladene ikke varer lenge. Klipp stilkene nær bakken og ikke bare plukk bladene. Du bør aldri kutte hjertet, som du kan kjenne igjen på den tykkere stilken og bladene som utvikler seg på det. Uten hjerteblader dør planten. Oppmerksomhet: Blomster og frø er ikke spiselige og anses til og med som giftige. Etter blomstring er bladene ikke lenger spiselige. Persille passer godt til poteter, grønnsaker, supper, sauser og dressinger. I tyrkisk mat er nesten alle kalde retter og stekt kjøtt pyntet med hakket persille. Persille er hovedingrediensen i den libanesiske tabbouleh-salaten, sammen med mynte og hvete-gryn. Persille kan også lages til suppe ved å koke og purere den i grønnsaksbuljong. Det er best å alltid bruke den fersk og bare legge den til på slutten av tilberedte retter, fordi oppvarming mister den krydrede aromaen og de sunne ingrediensene.

Naturlig beliggenhet: 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 litt med kompost eller organisk urtegjødsl. **Om vinteren:** Persille er faktisk toårig. Imidlertid er bladene dine langt mer aromatiske det første året. Vi anbefaler derfor årlig gjensåing.



Bio - Pietruszka Polska

Petroselinum crispum

Uszlachetnianie i dekoracja kuchni tureckiej i libańskiej

Pietruszka zwyczajna jest dwuletnią rośliną uprawną. Przy idealnych warunkach miejscowych może być również wieloletnia, ale w takim przypadku nie może być już używana jako roślina przyprawowa, ponieważ po kwitnieniu w drugim roku wykształci tylko kilka liści, które zawierają również zbyt dużo toksycznego apiolu. Pietruszka Moss Curled to składnik słynnego niemieckiego zielonego sosu. Pietruszkę zwinętą w mech w ogrodzie najlepiej zbierać wczesnym rankiem, gdy zniknie poranna rosa, ponieważ jest to czas, kiedy zioła są najbardziej aromatyczne. Zbierz tylko tyle pietruszki, ile faktycznie potrzebujesz w danym momencie, ponieważ liście nie utrzymują się długo. Tnij łodygi blisko dna, a nie tylko zrywaj liście. Nigdy nie odcinaj serduszka na grubszej łodydze, ponieważ bez serduszka roślina obumrze. Uwaga: nasiona i kwiaty rośliny są niejadalne, a nawet uważane za trujące. Po kwitnieniu liście nie nadają się już do jedzenia. Pietruszka nadaje się do ziemniaków, warzyw, zup, sosów i dressingów. W kuchni tureckiej prawie wszystkie dania na zimno i pieczone mięso przyprawia się pietruszką. Wraz z miętą i kaszą pszenną jest głównym składnikiem libańskiej sałatki Taboulé. Można również zrobić zupę z pietruszki, gotując zioło w wywarze warzywnym i przecierając na purée. Najlepiej jest używać pietruszki zawsze świeżo pokrojonej i dodawać ją do potrawy dopiero pod koniec procesu gotowania, ponieważ pietruszka po ugotowaniu traci swój aromatyczny smak i zdrowe składniki. **Naturalne położenie:** Rosnąca dziko pietruszka pochodzi z regionu śródziemnomorskiego. **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 organicznym ziemi ziółowej i lekko je docisnij. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby gleba nie wysychała, ale nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób unikniesz tworzenia się pleśni na kompoście doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i ciepłym o temperaturze od 20 ° C do 25 ° Celsjusza i utrzymuj powierzchnię ziemi w stanie wilgotnym, ale nie mokrym (najlepiej za pomocą rozpylacza wodnego). W zależności od temperatury rozmnażania pierwsze sadzonki wyrosną po dwóch do pięciu tygodni. Sadzonki, które są już wyhodowane w pomieszczeniu, można sadzić na początku maja. **Najlepsza lokalizacja:** Roślina potrzebuje słońca, ciepła i miejsca osłoniętego od wiatru, aby wydobyć swój pełny aromat. **Optymalna pielęgnacja:** Utrzymuj glebę zawsze wilgotną, ale nie mokrą. Podlewaj roślinę, gdy tylko wyschnie górna warstwa ziemi. Roślinę należy nawozić bardzo skromnie kompostem lub organicznym nawozem do ziół lub w ogóle nie nawozić. **W zime:** Zasiej ponownie w następnym roku.



ORGÂNICO - Salsa de folhas planas

Petroselinum crispum

Requinte e decoração da cozinha turca e libanesa

A salsa é uma cultura bienal. Com condições de terreno muito boas, o crescimento plurianual também é possível. Mas então não pode mais ser usada como planta de especiarias, pois após a floração no segundo ano ela tem apenas algumas folhas com uma proporção muito alta de apiol venenoso. A salsa é um ingrediente do famoso molho verde de Frankfurt. A melhor hora para colher a salsa do jardim é de manhã cedo, depois que o orvalho da manhã secou. É quando as ervas estão mais aromáticas. Colha apenas a quantidade de salsa necessária, pois as folhas não duram muito. Corte os caules rente ao solo e não apenas arranque as folhas. Nunca se deve cortar o coração, que se reconhece pelo talo mais grosso e pelas folhas que se desenvolvem nele. Sem folhas de coração, a planta morre. Atenção: Flores e sementes não são comestíveis e são até consideradas venenosas. Após a floração, as folhas não são mais comestíveis. Salsa vai bem com batatas, legumes, sopas, molhos e temperos. Na culinária turca, quase todos os pratos frios e carnes assadas são guarnecidos com salsa picada. A salsa é o principal ingrediente da salada de tabule libanesa, junto com a hortelã e a sêmola de trigo. A salsa também pode ser transformada em sopa fervendo e fazendo purê em caldo de legumes. É melhor usá-lo sempre fresco e só adicioná-lo no final dos pratos cozinhados, porque ao aquecê-lo perde o seu aroma picante e os seus ingredientes saudáveis. **Localização natural:** Cultivo bem sucedido: O cultivo é melhor feito em um local ensolarado dentro de casa a partir de fevereiro. A semente é um germinador leve. Espalhe as sementes em substrato de coco úmido ou solo de ervas orgânicas e pressione as sementes levemente. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no chão. Coloque o recipiente de cultura brilhante e quente entre 20 e 25 ° Celsius. Mantenha a superfície do solo úmida (por exemplo, com um pulverizador de água), mas não molhada. Dependendo da temperatura crescente, as primeiras mudas aparecem após duas a cinco semanas. As plantas cultivadas dentro de casa podem ser transplantadas para fora com toda a raiz a partir de maio, quando não se espera mais geada noturna. **A melhor localização:** A planta adora sol, calor e um local abrigado do vento para desenvolver plenamente seu aroma. **Cuidado ideal:** Sempre mantenha o solo levemente úmido, mas não molhado. Regue assim que a camada superior do solo secar. Não fertilize de forma alguma ou apenas levemente com composto ou fertilizante orgânico à base de ervas. **No inverno:** Persilie é realmente bienal. No entanto, suas folhas são bem mais aromáticas no primeiro ano. Portanto, recomendamos a replantação anual.



Ecologic - Pătrunjel Cu Frunze Plate

Petroselinum crispum

Rafinarea și decorarea bucătăriei turcești și libaneze

Pătrunjelul este o cultură bienală. În cazul unor condiții foarte bune de amplasament, este posibilă o perioadă de mai mulți ani. Cu toate acestea, nu mai poate fi folosit ca plantă de condimente, deoarece are doar câteva frunze cu o proporție excesivă de mare de apiol otrăvitor din înflorire în al doilea an. Pătrunjelul este o componentă a celebrului sos verde din Frankfurt. Cel mai bun moment pentru recoltarea pătrunjelului din grădină este dimineața devreme, când roua dimineții s-a uscat. Atunci ierburile sunt cele mai aromate. Recoltați atât pătrunjel cât aveți nevoie în prezent, deoarece frunzele nu vor dura mult. Taiati tulpinile aproape de sol și nu smulgeți doar frunzele. Nu trebuie să tăiați niciodată inima, pe care o puteți recunoaște după tulpina ei groasă și frunzele în curs de dezvoltare. Fără frunze de inimă, planta moare. Atenție: florile și semințele nu sunt comestibile și sunt chiar considerate otrăvitoare. După înflorire, nici frunzele nu mai sunt comestibile. Pătrunjelul merge bine cu cartofi, legume, supe, sosuri și sosuri. În bucătăria turcească, aproape toate felurile de mâncare reci și carnea prăjită sunt garnisite cu pătrunjel tocat. În salata libaneză de tabulă, pătrunjelul este ingredientul principal alături de menta și griul de grâu. Pătrunjelul poate fi, de asemenea, transformat în supă, fierbându-l în bulion de legume și zdrobindu-l. Cel mai bine este să îl folosiți întotdeauna proaspăt și să-l adăugați doar la sfârșitul vaselor gătite, deoarece încălzirea își pierde aroma picantă și ingredientele sănătoase. **Locație naturală:** Cultivare de succes: Cultivarea se face cel mai bine într-un loc înșorit în interior din februarie. Sămânța este un germen ușor. Imprastiați semințele pe substratul umezit 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 uscăre. La ficare 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 umezită (de exemplu, cu un pulverizator de apă), dar nu umezită. 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 iubeste soarele, căldura și un loc adăpostit pentru a-și dezvolta pe deplin aroma. **Îngrijire optimă:** Păstrați întotdeauna solul ușor umezit, 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:** Persilie are de fapt doi ani. Cu toate acestea, frunzele tale sunt mult mai aromate în primul an. Prin urmare, vă recomandăm să semănați din nou în fiecare an.



Ekologiskt - Persilja

Petroselinum crispum

Förfining och dekoration av turkiskt och libanesiskt kök

Persilja är en tvåårsgrödor. Om platsförhållandena är mycket bra är det också möjligt att springa i flera år. Det kan dock inte längre användas som kryddväxt, eftersom det bara har några få blad med en alltför hög andel giftig apiol från blomningen under det andra året. Persilja är en del av den berömda Frankfurts gröna säsen. Den bästa tiden att skörda persilja från trädgårdens är tidigt på morgonen när morgondaggen har torkat av. Då är örterna mest aromatiska. Skörda bara så mycket persilja som du behöver för närvarande eftersom bladen inte håller länge. Klipp stammarna nära marken och plocka inte bara bladen. Du får aldrig klippa hjärtat, som du känner igen på den tjocka stammen och utveckla löv. Utan hjärtblad dör växten. Varning: blommor och frön är inte ätbara och anses till och med giftiga. Efter blomningen är bladen inte heller ätbara. Persilja passar bra med potatis, grönsaker, soppor, såser och förband. I det turkiska köket garneras nästan alla kalla rätter och stekt kött med hackad persilja. I den libanesiska tabulatsalladen är persilja huvudingrediensen vid sidan av mynta och vetemjöl. Persilja kan också göras till soppa genom att koka den i grönsaksbuljong och mosa den. Det är bäst att alltid använda dem färska och bara lägga till dem i slutet av kokta rätter, eftersom uppvärmning förlorar sin kryddiga doft och hälsosamma ingredienser. **Naturligt läge: 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 jorden fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingstemperaturen uppträder de första plantorna efter två till fem veckor. Växter som odlas inomhus kan flyttas ut med hela balen från maj, då det inte längre kan förväntas nattfrost. **Den bästa platsen:** Växten älskar sol, värme och en skyddad plats för att fullt ut utveckla sin aro. **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 örtgödsmedel. **På vintern:** Persilie är faktiskt två år gammal. Dina löv är dock mycket mer aromatiska under det första året. Vi rekommenderar därför sådd igen varje år.



BIO - Plochy petržlen

Petroselinum crispum

Zdokonaľovanie a zdobenie tureckej a libanonskej kuchyne

Petržlen je dvojročná plodina. Pri veľmi dobrých stanovištných podmienkach je možný aj viacročný rast. Potom sa však už nedá použiť ako korenina, keďže po odkvitnutí v druhom roku má len niekoľko listov s príliš vysokým podielom jedovatého apiolu. Petržlen je súčasťou známej frankfurtskej zelenej omáčky. Najlepší čas na zber petržlenu zo záhrady je skoro ráno po zaschnutí rannej rosy. Vtedy sú bylinky najaromatickejšie. Zbierajte len tolko petržlenu, koľko aktuálne potrebujete, pretože listy dlho nevydržia. Stonky zrežte tesne pri zemi a netrhajte len listy. Nikdy by ste nemali rezať srdiečko, ktoré spoznáte podľa hrubšej stopky a listov, ktoré sa na ňom vyvíjajú. Bez srdcových listov rastlina zomrie. Pozor: Kvety a semená nie sú jedlé a dokonca sa považujú za jedovaté. Po odkvitnutí už listy nie sú jedlé. Petržlen sa hodí do zemiakov, zeleniny, polievok, omáčok a dresingov. V tureckej kuchyni sa takmer všetky studené misy a pečené mäso zdobia nasekanou petržlenovou vňaťou. Petržlen je hlavnou zložkou libanonského šalátu tabbouleh spolu s mätou a pšeničnou krupicou. Z petržlenovej vňate sa dá pripraviť aj polievka uvarením a roztláčením v zeleninovom vývare. Najlepšie je používať ju vždy čerstvú a pridávať ju až na konci varených jedál, pretože zahrievaním stráca korenistú vôňu a zdravé ingrediencie. **Prirodzená poloha: 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. Nehnojte vôbec alebo len jemne kompostom alebo organickým bylinkovým hnojivom. **V zime:** Persilie je vlastne dvojročná. Vaše listy sú však v prvom roku oveľa aromatickejšie. Odporúčame preto každoročné presádzanie.



BIO - peteršilj ploščat list

Petroselinum crispum

Prefinjenost in dekoracija turške in libanonske kuhinje

Peteršilj je dvoletna rastlina. Ob zelo dobrih rastišnih razmerah je možna tudi večletna rast. Takrat pa je ne moremo več uporabljati kot začimbnico, saj ima po cvetenju v drugem letu le nekaj listov s previsokim deležem strupenega apiola. Peteršilj je sestavina znane frankfurtske zelene omake. Najboljši čas za spravilo peteršilja z vrta je zgodaj zjutraj, ko se jutranja rosa posuši. Takrat so zelišča najbolj aromatična. Naberite le tolko peteršilja, kot ga trenutno potrebujete, saj listi niso dolgo obstojni. Stebla odrežite blizu tal in ne trgajte le listov. Nikoli ne režite srčike, ki jo prepoznate po debelejšem peclju in listih, ki se razvijajo na njem. Brez srčastih listov rastlina odmre. Pozor: Cvetovi in semena niso užiteni in veljajo celo za strupene. Po cvetenju listi niso več užiteni. Peteršilj se odlično poda h krompirju, zelenjavi, juham, omakam in prelivom. V turški kuhinji skoraj vse hladne jedi in pečeno meso okrasimo s seseklanim peteršiljem. Peteršilj je poleg mete in pšeničnega zdroba glavna sestavina libanonske solate tabouleh. Peteršilj lahko pripravite tudi v juho, tako da ga skuhate in pretlačite v zelenjavni juhi. Najbolje ga je uporabljati vedno svežega in ga dodajati šele na koncu kuhanih jedi, saj s segrevanjem izgubi svojo pikantno aromo in zdrave sestavine. **Naravni habitat: 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:** Persilie je pravzaprav dvoletnica. Vendar so vaši listi v prvem letu veliko bolj aromatični. Zato priporočamo letno presaditev.



Ecológico - Perejil liso

Petroselinum crispum

Condimento y guarnición de la cocina turca y libanesa

El perejil es una planta de cultivo bienal. Con muy buenas condiciones del sitio también es posible la plurianualidad. Sin embargo, ya no se puede utilizar como planta de especias, ya que a partir del segundo año de floración sólo produce unas pocas hojas con una proporción demasiado alta de apiol venenosas. El perejil es un componente de la famosa salsa verde de Frankfurt. El mejor momento para cosechar perejil es el jardín es a primera hora de la mañana, cuando el rocío de la mañana se ha secado. Entonces las hierbas son más aromáticas. Sólo coseche la cantidad de perejil que necesite en cada momento, ya que las hojas no duran mucho tiempo. Corte los tallos cerca del suelo y no sólo arranque las hojas. Nunca debe cortar el corazón, que reconocerá por el tallo más grueso y las hojas en desarrollo. Sin las hojas del corazón, la planta muere. Atención: las flores y las semillas no son comestibles e incluso se consideran venenosas. Después de la floración, las hojas ya no son comestibles. El perejil va bien con patatas, vegetales, sopas, salsas y aderezos. En la cocina turca casi todos los platos fríos y las carnes asadas se adornan con perejil picado. En la ensalada Taboulé libanesa, el perejil es el ingrediente principal junto con la menta y la sémola de trigo. El perejil también se puede convertir en sopa hirviéndolo en caldo de verduras y triturándolo. Es mejor usar siempre hojas frescas y añadir las a los platos cocinados sólo al final, porque cuando se calientan pierden su aroma y sus propiedades saludables. **Ubicación natural:** El perejil silvestre procede de la región mediterránea. **Cultivo exitoso:** El mejor lugar para el cultivo es un lugar soleado en la casa a partir de febrero. Remoje las semillas duras en agua tibia durante 24 horas para estimular la germinación. Coloque las semillas de uno a dos centímetros de profundidad en sustrato húmedo de coco o tierra para hierbas orgánicas. Cubra el contenedor de cultivo con una película de plástico transparente con agujeros. Esto protege el suelo de la desecación. Cada dos o tres días debe retirar la película durante 2 horas. Esto evita la formación de moho en la tierra. Coloque el recipiente de cultivo brillante y caliente a una temperatura de 20 a 25 ° Celsius. Mantenga la superficie húmeda (por ejemplo, con un rocío de agua), pero no mojada. Dependiendo de la temperatura de crecimiento, las primeras plántulas aparecen después de dos a cinco semanas. Las plantas crecidas en interiores pueden trasladarse al exterior con todo el fardo a partir de mayo, cuando ya no es de esperar que se produzcan heladas nocturnas, para evitar que la planta se estrese. **La mejor ubicación:** La planta ama el sol, el calor y un lugar protegido para desarrollarse plenamente su aroma. **Cuidado óptimo:** Mantenga siempre la tierra ligeramente húmeda, pero no mojada. Riegue tan pronto como la capa superior de la tierra esté seca. No fertilice en absoluto o sólo ligeramente con abono orgánico o fertilizante herbario BIO. **En el invierno:** Sembrar de nuevo al año siguiente.



BIO - Plochá petržel

Petroselinum crispum

Zjemnění a dekorace turecké a libanonské kuchyně

Petržel je dvouletá plodina. Při velmi dobrých stanovištních podmínkách je možný i víceletý růst. Pak už se ale nedá použít jako koření, protože po odkvětu druhým rokem má jen pár listů s příliš vysokým podílem jedovatého apiolu. Petržel je přísadou do slavné frankfurtské zelené omáčky. Nejlepší čas na sklizeň petrželky ze zahrady je brzy ráno po zaschnutí ranní rosy. Tehdy jsou bylinky nejarošatičtější. Sklízíte je jen tolik petržele, kolik aktuálně potřebujete, listy totiž dlouho nevydrží. Nať seřízněte těsně u země a netrhejte jen listy. Nikdy byste neměli řezat srdce, které poznáte podle silnější stopky a listů, které se na něm rozvinou. Bez srdčitých listů rostlina odumírá. Pozor: Květy a semena nejsou jedlé a jsou dokonce považovány za jedovaté. Po odkvětu již listy nejsou jedlé. Petržel se hodí k bramborám, zelenině, polévkám, omáčkám a dresinkům. V turecké kuchyni se téměř všechny studené pokrmy a pečené maso zdobí nasekanou petrželkou. Petržel je hlavní složkou libanonského salátu tabbouleh spolu s mátou a pšeničnou krupicí. Petržel se dá udělat i do polévky tak, že se uvaří a rozmixuje v zeleninovém vývaru. Nejlepší je používat ji vždy čerstvou a přidávat ji až na závěr vařených pokrmů, protože zahříváním ztrácí své kořenité aroma a zdravé ingredience. **Přirozená poloha: 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:** Persilie je vlastně dvouletá. Vaše listy jsou však v prvním roce daleko aromatičtější. Doporučujeme proto každoroční dosévání.



ORGANİK - Yassı yaprak maydanoz

Petroselinum crispum

Türk ve Lübnan mutfağının inceliği ve dekorasyonu

Maydanoz iki yıllık bylinka. Çok iyi saha koşulları ile çok yıllı büyüme de mümkündür. Ancak o zaman artık bir baharat bitkisi olarak kullanılamaz, çünkü ikinci yılda çiçek açtıktan sonra çok yüksek oranda zehirli apiol içeren yalnızca birkaç yaprağı vardır. Maydanoz, ünlü Frankfurt yeşil sosunun bir bileşenidir. Bahçeden maydanoz hasadı için en iyi zaman, sabahın erken saatlerinde, sabah çiysi kuruduktan sonradır. Bu, bitkilerin en aromatik olduğu zamandır. Yapraklar uzun süre dayanmadığından, şu anda ihtiyacınız olduğu kadar maydanoz toplayın. Sapları yere yakın kesin ve sadece yaprakları koparmayın. Üzerinde gelişen kalın sap ve yapraklardan taniyabileceğiniz kalbi asla kesmemelisiniz. Kalp yaprakları olmadan bitki ölür. Dikkat: Çiçekler ve tohumlar yenilebilir değildir ve hatta zehirli kabul edilir. Çiçeklenmeden sonra yapraklar artık yenilebilir değildir. Maydanoz patates, sebze, çorba, sos ve soslarla iyi gider. Türk mutfağında hemen hemen tüm soğuk yemekler ve rosto etler kıyılmış maydanozla süslenir. Maydanoz, nane ve buğday irmiği ile birlikte Lübnan tabbouleh salatasının ana maddesidir. Maydanoz kaynatılıp sebze suyunda püre haline getirilerek de çorba haline getirilebilir. Her zaman taze kullanmak ve sadece pişmiş yemeklerin sonunda eklemek en iyisidir çünkü ısıtıldığında baharatlı aroması ve sağlıklı içeriği kaybolur. **Doğal konum:** **Başarılı yetiştirme:** Yetiştirme en iyi şekilde Şubat ayından itibaren güneşli bir yerde yapılır. Tohum hafif bir çimlendiricidir. Tohumları nemli hindistancevizi alt tabakasına veya organik bitki toprağına dağıtın ve tohumları hafifçe bastırın. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, zeminde küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak ve sıcak olarak 20 ila 25°C'ye yerleştirin. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler iki ila beş hafta sonra ortaya çıkar. İç mekanda yetiştirilen bitkiler, daha fazla gece donunun beklenmediği Mayıs ayından itibaren tüm kök toprakla birlikte dış mekana nakledilebilir. **En iyi konum:** Bitki, aromasını tam olarak geliştirmek için güneşi, sıcaklığı ve rüzgardan korunan yerleri sever. **Optimum bakım:** Toprağı daima hafif nemli tutun, ancak ıslak tutmayın. Toprağın üst tabakası kurur kururuz su. Kompost veya organik bitkisel gübre ile hiç gübreleme yapmayın veya çok az gübreleyin. **Kışın:** Persilie aslında bienaldır. Ancak yapraklarının ilk yıl çok daha aromatik. Bu nedenle yıllık yeniden tohumlama öneririz.



BIO - Lapos levelű petrezselyem

Petroselinum crispum

A török és libanoni konyha finomítása és díszítése

A petrezselyem két éves növény. Nagyon jó termőhelyi adottságok mellett több éves növekedés is lehetséges. De akkor már nem használható fűszernövényként, hiszen a második évi virágzás után már csak néhány levele van, túl magas mérgező apiol arányban. A petrezselyem a híres frankfurti zöldségtörténet részét képezi. **Természetes elhelyezkedés: 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 tenyészedényt világosra és melegre 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 gyökérrel 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 Persilie valójában két éves. A levelei azonban sokkal aromásabbak az első évben. Ezért javasoljuk az évenkénti újratestet.

: : : : :



オーガニック - プレーンリーフパセリ

Petroselinum crispum

トルコ料理とレバノン料理を洗練させるガーニッシュ

パセリは二年生の植物です。理想的な環境下では多年生の植物でもあります。二年目に咲いた後には多くの有毒なアピオールを含む葉が少ししか成長しないので、それはもう香辛料として使用できません。パセリは、有名なドイツのグリーンソースに欠かせない素材です。

パセリは香りの一番強い、午前中の早い時間に収穫するのが最適です。葉はそれほど長持ちしないので、必要な分だけ収穫します。葉だけではなく地面近くから茎ごと切取ります。しかし、太い茎のハートリーフは切取らないでください。これを切ると植物自体が枯れてしまいます。注：花と種は有毒であると考えられるので、食べないでください。開花後は葉の風味も悪くなります。パセリはじゃがいも、野菜、スープ、ソース又はドレッシングなどによく合います。トルコ料理では、ほとんどすべての冷たい料理とローストされた肉料理にガーニッシュとしてパセリが添えられます。またパセリはミント、セモリナと共にレバノンのタブレサラダにも欠かせない素材です。野菜スープストックと共にパセリをピューレする事で美味しいスープも出来上がります。パセリは、調理時に香り、風味、栄養素を失うので、常に新鮮なものを使用し調理プロセスの最後に加えるのが良いでしょう。

自然な場所: 野生のパセリは地中海地域が原産です。

栽培成功:

栽培は2月に明るい室内で開始するのが理想的です。発芽を促進するために、種をぬるま湯に約24時間浸けてください。湿ったココファイバー又はハーブ用オーガニック用土の深さ1~2cmに種を植えます。乾燥を防ぐため、サランラップなどの透明フィルムで鉢をカバーします。透明フィルムには空気穴をいくつかあけ、2~3日に1回は約2時間、完全にフィルムを鉢から外します。そうすることで、カビの発生を防ぎます。20°C~25°Cの明るく暖かい場所に置き、用土の表面は湿った状態に保ちます。(スプレーボトルの使用が理想的です)。温度によりですが、通常は約2~5週間で発芽します。既に室内で育てているプラントは、5月上旬には屋外に植える事ができます。夜に霜が降りなくなったら、プラントのストレスを避けるため、根ごと植え替えをします。

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

最適なケア:

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

冬に: 翌年、再び種を蒔いてください。

SKU: 15317 / BIO - Glatte Petersilie