



About © : Contact SAFLAX -



Tips



Allium schoenoprasum

 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 - див лук Allium schoenoprasum

Вкусна ежедневна билка и основна подправка

Лукът е една от най-популярните кухненски билки, а във Франция дори една от така наречените Fines Herbes. Това е растение алиум с дълги, тънки, тръбести листа. Кухите и гладки стелба са с дължина около 25 сантиметра. Лукът има добър вкус не само като гарнитура за сандвичи, но и в супи, сосове, салати, яйца, месо и много други ястия. Въпреки че можете да съберете пресни стъбла през първото лято, трябва да внимавате с отрязването в началото. През тази първа година дивият лук трябва да стане възможно най-силен. След това през втората година също понася много по-добре тежки съкращения. Можете да режете реколтата с остри ножички през цялата година. Неядливи са само цъфтящите стъбла. За да предотвратите цъфтежа, отрежете всички стъбла на малко под два сантиметра навреме. След това растението ще поникне отново за кратко време. Красивите цветя от див лук обаче са годни за консумация. Затова е препоръчително да оставите и някои растения да цъфтят. **Естествено местоположение:** Произходът на дивия лук е неясен, но вероятно е в Централна Азия и се е разпространил в средиземноморския регион чрез култивиране. **Успешно отглеждане:** За разлика от повечето билки дивият лук покълва на тъмно и студено. Засадете на около един до два сантиметра дълбочина във влажен кокосов субстрат или органична билкова почва. 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 за култивиране на сухо и хладно при максимум 18° по Целзий - още по-добре под 10° по Целзий, но без замръзване. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. Първите разсад се появяват след две до пет седмици. Възможна е и директна сеитба на открито от началото на април. Уверете се обаче, че почвата е свободна от замръзване. **Най-добро местоположение:** Лукът обича слънчеви до частично сенчести места, но вирее добре и на сянка. **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:** Лукът понася безпроблемно температури до -25 °C. Трябва да подрежете растението докрай през есента и да го покриете с дебел слой мулч или храсти. Не са необходими други предпазни мерки. Дивият лук ще поникне отново напролет. Лукът може да презимува и на открито в саксия. Подрежете го преди първата слана и покрийте субстрата с мулч. Дивият лук, държан на закрито, също се нуждае от фаза на почивка през зимата и е най-добре да презимува в светла, но хладна стая. Продължете да поливате умерено в дните без замръзване.



BIO - purløg Allium schoenoprasum

Lækker hverdagsurt og basiskrydderi

Purløg er en af de mest populære køkkenurter og i Frankrig endda en af de såkaldte Fines Herbes. Det er en alliumplante med lange, tynde, rørformede blade. De hule og glatte kulme er omkring 25 centimeter lange. Purløg smager ikke kun godt som sandwichopping, men også i supper, saucer, salater, æg, kød og mange andre retter. Selvom du kan høste friske stilke den første sommer, skal du være forsigtig med at skære ned i starten. I dette første år skal purløget vokse sig så stærkt som muligt. Så på det andet år tåler den også kraftige snit meget bedre. Du kan klippe høsten med skarp saks hele året rundt. Kun blomstrende stilke er uspiselige. For at forhindre blomstring skæres alle stilke tilbage til knap to centimeter i god tid. Planten vil så spire igen inden for kort tid. De smukke purløgsblomster er dog spiselige. Det er derfor tilrådeligt også at lade nogle planter blomstre. **Naturlig beliggenhed:** Purløgs oprindelse er uklar, men er sandsynligvis i Centralasien og har spredt sig til Middelhavsområdet gennem dyrkning. **Succesfuld dyrkning:** I modsætning til de fleste krydderurter spirer purløg i mørke og kulde. Plant omkring en til to centimeter dybt i fugtigt kokossubstrat eller organisk urtejord. 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. Stil dyrkningskarret lyst og køligt ved maks. 18° Celsius - endnu bedre under 10° Celsius, men frostfrit. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforstøver), men ikke våd. De første frøplanter vises efter to til fem uger. Direkte såning udendørs er også muligt fra begyndelsen af april. Sørg dog for, at jorden er fri for frost. **Den bedste beliggenhed:** Purløg kan lide solrige til delvist skyggede steder, men trives også godt i skyggen. **Optimal pleje:** Hold altid jorden let fugtig, men ikke våd. Vand så snart det øverste jordlag er tørt. Gød slet ikke eller kun let med kompost eller organisk naturgødning. **Om vinteren:** Purløg tåler temperaturer ned til -25 °C uden problemer. Du bør beskære planten helt tilbage i efteråret og dække den med et tykt lag muld eller børtetra. Ingen andre forholdsregler er nødvendige. Purløgene spirer igen til foråret. Purløg kan også overvinde udendørs i pletter. Beskær det tilbage for den første frost og dæk underlaget med barkflis. Purløg holdt indendørs har også brug for en hvilefase om vinteren og overvintrer bedst i et lyst, men køligt rum. Fortsæt med at vande moderat på frostfrie dage.



BIO - Schnittlauch Allium schoenoprasum

Leckeres Alltagskraut und Basiswürze

Schnittlauch gehört zu den beliebtesten Küchenkräutern und in Frankreich sogar zu den so genannten Fines Herbes. Es ist ein Lauchgewächs mit langen, dünnen, röhrenförmigen Blättern. Die hohlen und glatten Halme werden etwa 25 Zentimeter lang. Schnittlauch schmeckt nicht nur als Butterbrotbelag, sondern auch zu Suppen, Saucen, Salaten, Eiern, Fleisch und vielen weiteren Gerichten. Zwar können Sie schon im ersten Sommer frische Halme ernten, sollten jedoch noch mit dem Zurückschneiden zunächst vorsichtig sein. In diesem ersten Jahr sollte der Schnittlauch möglichst kräftig werden. Dann toleriert er im zweiten Jahr auch kräftige Schnitte deutlich besser. Den Ernteschnitt mit einer scharfen Schere können Sie das ganze Jahr hindurch durchführen. Nur blütentragende Halme sind ungenießbar. Um die Blüte zu verhindern, schneiden Sie alle Halme rechtzeitig auf knapp zwei Zentimeter zurück. Die Pflanze treibt dann innerhalb kurzer Zeit wieder aus. Allerdings sind die hübschen Schnittlauchblüten essbar. Es empfiehlt sich daher, einige Pflanzen auch blühen zu lassen. **Naturstandort:** Der Ursprung des Schnittlauch ist unklar, liegt vermutlich aber in Zentralasien und hat sich über Kultivierung bis in den Mittelmeerraum verbreitet. **Anzucht:** Schnittlauch ist im Gegensatz zu den meisten Kräutern ein Dunkel- und ein Kaltkeimer. Setzen Sie circa einen bis zwei Zentimeter tief in feuchte Kokossustrat oder BIO-Kräutererde. 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 kühl bei maximal 18° Celsius - besser noch bei unter 10° Celsius, aber frostfrei. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Die ersten Sämlinge erscheinen nach zwei bis fünf Wochen. Ab Anfang April ist auch eine direkte Aussaat im Freiland möglich. Achten Sie jedoch darauf, dass der Boden frei von Frost ist. **Standort:** Schnittlauch mag sonnige bis halbschattige Standorte, gedeiht aber auch im Schatten gut. **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:** Bis -25 °C Kälte verträgt Schnittlauch problemlos. Sie sollten die Pflanze im Herbst ganz zurückschneiden und mit einer dicken Schicht Mulch oder Reisig bedecken. Weitere Vorsichtsmaßnahmen sind nicht notwendig. Im Frühjahr treibt der Schnittlauch dann erneut aus. Auch im Topf kann Schnittlauch im Freien überwintern. Schneiden Sie ihn vor dem ersten Frost zurück und bedecken Sie das Substrat mit Mulch. In der Wohnung gehaltener Schnittlauch braucht ebenfalls im Winter eine Ruhephase und überwintert am besten in einem hellen, aber kühlen Raum. Gießen Sie weiter mäßig an frostfreien Tagen.



Organic - Chives Allium schoenoprasum

Tasty everyday herbage and basic seasoning

Chives is one of the most popular culinary herbs and even among the French so called "Fines Herbes". Chives is an allium plant with thin and long tubular leaves. Its smooth and hollow scapes (or stems) become about 25 cm long. Chives is not only delicious topping a slice of bread with butter, but also well suited for soups, sauces, salads, eggs, meat or many other dishes. Even you can already harvest the scapes in the first year, it is advisable not to cut the plant too much back. In its first year Chives should be allowed to grow possibly sturdy, so it will tolerate stronger cuts much better in the second year. You can cut Chives with sharp scissors all year long. Only blades bearing flowers are inedible. To avoid flowering you can cut all the scapes back to about 2 cm. The plant will develop new shoots within a short period of time. However, the Chives flowers itself are good to eat as well, therefore, it is recommendable to also allow blooming for some of your plants. **Natural location:** The origin of Chives still remains unclear, but it is believed to be in Central Asia, from where it spread through cultivation to the Mediterranean. **Successful cultivation:** Other than most herbs, Chives germinates under cooler and darker conditions. Plant the seeds about 1 - 2 cm deep into moist coconut substrate or organic herbal substrate. Cover the seed container with clear film to prevent the earth from drying out. 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 can avoid mold formation on your potting compost. Place the seed container somewhere bright and cool with a temperature of not more than 18° Celsius - even better around or beneath 10° Celsius, but frost-free. Keep the earth moist, but not wet (e.g. by using a water sprayer). Usually, the first seedlings will show after two to five weeks. From the beginning of April it is also possible to sow the seeds outdoors, but make sure that the soil is free of frost. **The best location:** Chives grows best in sunny to semi-shady places, but does also well when kept in the shade. **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:** Chives can resist frost up to -25 °C without problem. You should cut your plant completely back in autumn and cover it with a thick layer of brushwood or mulch. Other than that, no safety measures are needed. The plant will shoot again in spring. Chives can also hibernate outdoors in a pot - just cut back the plant before the first frost and cover the substrate with some mulch. When Chives is kept indoors, it will also need a break during the winter. It is best kept in a bright but cool place. Keep watering your plant modestly on frost-free days.



ORGAANILINE - murulauk

Allium schoenoprasum

Maitsev igapäevane ürt ja põhimaitseaine

Murulauk on üks populaarsemaid köögürti ja Prantsusmaal isegi üks nn Fines Herbes. See on pikkade õhukeste toruja lehtedega alliumtaim. Öonesed ja siledad kulmud on umbes 25 sentimeetri pikad. Murulauk ei maitse mitte ainult võileivakattena, vaid ka suppides, kastmetes, salatites, munades, liha ja paljudes muudes roogades. Kuigi värsked varsi saab koristada juba esimesel suvel, tuleks alguses tagasilõikamisega ettevaatlik olla. Sellel esimesel aastal peaks murulauk võimalikult tugevaks kasvama. Siis teisel aastal talub ka raskeid lõikeid palju paremini. Saaki saab teravate kääridega lõigata aastaringiselt. Ainult õitsetavad varred on mittesöödavad. Õitsemise vältimiseks lõigake kõik varred õigeaegselt veidi alla kahe sentimeetri pikkuseks. Seejärel tärkab taim lühikese aja jooksul uuesti. Ilusad murulauk õied on aga söödavad. Seetõttu on soovitatav lasta mõnel taimel ka õitseda. **Looduslik asukoht:** Murulauku päritolu on ebaselge, kuid arvatavasti asub see Kesk-Aasias ja on kultiveerimise teel levinud Vahemere piirkonda. **Edukas kasvatamine:** Erinevalt enamikust maitsetaimedest idaneb murulauk pimedas ja külmas. Istutage umbes ühe kuni kahe sentimeetri sügavusele niiskesse kookossubstraati või orgaanilisse ürdmulda. Kata kultuuriruum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamisest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekke maapinnal. Asetage kultiveerimisnõu valgusküllasesse ja jahedasse temperatuurile maksimaalselt 18 °C – veel parem alla 10 °C, kuid külmavaba. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Esimesed seemikud ilmuvad kahe kuni viie nädala pärast. Aprilli algusest on võimalik ka otsekülvil avamaale. Jälgi aga, et muld oleks külmavaba. **Parim asukoht:** Murulauk armastab päikeselist kuni osaliselt varjulist kasvukohta, kuid edeneb hästi ka varjus. **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:** Murulauk talub probleemideta kuni -25 °C temperatuuril. Sügisel tuleks taim täielikult tagasi lõigata ja katta paksu muld- või võsakihi. Muid ettevaatusabinõusid ei ole vaja. Kevadel tärkab murulauk uuesti. Murulauk võib ka õues potides talvituda. Kärbi see enne esimest külma talviga ja kata substraat tagasi ja katta substraat vajagi ka talvel puhkefaasi ja talvitub kõige paremini valgusküllases, kuid jahedas ruumis. Jätka kastmist mõõdukalt külmavabadel päevadel.



LUOMU - ruohosipuli

Allium schoenoprasum

Herkullinen arjen yrtti ja perusmauste

Ruohosipuli on yksi suosituimmista keittiöyrtteistä ja Ranskassa jopa yksi niin sanotuista hienoista yrteistä. Se on alliumkasvi, jolla on pitkät, ohuet, putkimaiset lehdet. Ontot ja sileät kulmat ovat noin 25 senttimetriä pitkiä. Ruohosipuli ei maistu vain voileivän täytteenä, vaan myös keitoissa, kastikkeissa, salaateissa, munissa, lihassa ja monissa muissa ruoissa. Vaikka tuoreet varret voi korjata jo ensimmäisenä kesänä, kannattaa olla varovainen leikkaamisen kanssa aluksi. Tätä ensimmäisenä vuonna ruohosipulin tulisi kasvaa mahdollisimman vahvaksi. Sitteen toisena vuonna se sietää myös raskaita leikkauksia paljon paremmin. Voit leikata satoa terävillä saksilla ympäri vuoden, vain kukkivat varret ovat syömättömiä. Kukinnan estämiseksi leikkaa kaikki varret hyvissä ajoin alle kahteen senttimetriin. Sitteen kasvi itää uudelleen lyhyen ajan sisällä. Kauniit ruohosipulin kukat ovat kuitenkin syötäviä. Siksi on suositeltavaa antaa myös joidenkin kasvien kukkia. **Luonnollinen sijainti:** Ruohosipulin alkuperä on epäselvä, mutta se on todennäköisesti Keski-Aasiassa ja levinnyt viljelyn kautta Väliameren alueelle. **Onnistunut viljely:** Toisin kuin useimmat yrtit, ruohosipuli itää pimeässä ja kylmässä. Istuta noin yhden tai kahden senttimetrin syvyyteen kosteaan kookossubstraattiin tai orgaaniseen yrttimaahan. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen maahan. Aseta viljelyastia valoisaan ja viileään korkeintaan 18 celsiusasteeseen - mieluummin alle 10 celsiusasteeseen, mutta pakkasetön. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai viiden viikon kuluttua. Myös suorakylvö ulkona on mahdollista huhtikuun alusta alkaen. Varmista kuitenkin, että maaperässä ei ole huurretta. **Paras sijainti:** Ruohosipuli pitää aurinkoisista tai osittain varjoisista paikoista, mutta viihtyy hyvin myös varjossa. **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:** Ruohosipuli kestää ilman ongelmia -25 °C:n lämpötiloja. Kasvi tulee leikata kokonaan takaisin syksyllä ja peittää se paksulla kerroksella multaa tai pensaspuuta. Muita varotoimenpiteitä ei tarvita. Ruohosipuli itää taas keväällä. Ruohosipuli voi talvehtia myös ulkona ruukuissa. Leikkaa se takaisin ennen ensimmäistä pakkasia ja peitä alusta multaa. Myös sisätiloissa säilytettävä ruohosipuli tarvitsee lepovaiheen talvella ja talvehtii parhaiten valoisassa, mutta viileässä huoneessa. Jatka kastelua maltillisesti pakkasettomina päivinä.



BIO - Ciboulette

Allium schoenoprasum

Herbe quotidienne et épice de base délicieuse

La ciboulette appartient aux herbes culinaires les plus aimées et même aux fines herbes en France. C'est une plante à bulbes avec des feuilles longues, minces, et tubulaires. Les tiges creuses et lisses atteignent environ 25 cm de longueur. La ciboulette est délicate non seulement comme une garniture pour sandwich, mais aussi dans les soupes, les sauces, les salades, avec les oeufs, la viande, et beaucoup d'autres plats. Vous pouvez certes récolter des tiges fraîches pendant le premier été, mais vous devez faire attention au départ lorsque vous coupez. La ciboulette doit être au plus intense pendant cette première année. Ensuite, elle tolère des coupes plus fortes beaucoup mieux pendant la deuxième année. Vous pouvez couper avec une cisaille tranchante toute l'année pour les récoltes. Seules les tiges portant des fleurs sont non comestibles. Coupez toutes les tiges en temps opportun à à peine 2 cm afin de prévenir la floraison. La plante germe ensuite dans des temps plus courts, mais les jolies fleurs de ciboulette sont comestibles. Il est donc conseillé de laisser quelques plantes fleurir. **Emplacement naturel:** L'origine de la ciboulette n'est pas claire, mais elle se trouve probablement en Asie centrale et la ciboulette s'est ensuite répandue jusqu'au bassin méditerranéen par la culture. **Culture réussie:** Contrairement à la plupart des herbes, la ciboulette a besoin de l'obscurité et du froid pour germer. 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. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit à 18 °C au plus - mieux serait un endroit à moins de 10 °C mais sans gel. Gardez la surface terrestre humide (avec de l'eau pulvérisée, par exemple) mais pas mouillée. Les premiers semis apparaissent après deux à cinq semaines. Un ensemencement en plein air est aussi possible à partir de début avril, mais veillez à ce qu'il n'y ait pas de gel dans le sol. **Le meilleur emplacement:** La ciboulette aime les emplacements ensoleillés à mi-ombragés mais prospère aussi à l'ombre. **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:** La ciboulette supporte des températures froides jusqu'à -25 °C sans problème. Vous devez tailler toute la plante en automne et la couvrir avec une couche épaisse de paillis ou de branchage. Il n'est pas nécessaire de prendre de précautions supplémentaires. La ciboulette repousse en printemps. La ciboulette peut aussi hiverner en plein air en pot. Taillez la plante avant le premier gel et couvrez le substrat avec du paillis. La ciboulette gardée à la maison a aussi besoin de repos pendant l'hiver et hiverne le mieux dans une salle lumineuse mais froide. Arrosez modestement pendant les jours sans gel.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Σχοινόπρασο

Allium schoenoprasum

Νόστιμο καθημερινό βότανο και βασικό καρύκευμα

Το σχοινόπρασο είναι ένα από τα πιο δημοφιλή βότανα κουζίνας και στη Γαλλία ακόμη και ένα από τα λεγόμενα Fine Herbes. Είναι φυτό άλλοιο με μακριά, λεπτά, σκληροειδή φύλλα. Οι κοιλές και λείες κορυφές έχουν μήκος περίπου 25 εκατοστά. Το σχοινόπρασο όχι μόνο έχει καλή γεύση ως επικάλυψη σάντουιτς, αλλά και σε σούπες, σάλτσες, σαλάτες, αυγά, κρέας και πολλά άλλα πιάτα. Αν και μπορείτε να μαζέψετε φρέσκα κοτσάνια το πρώτο καλοκαίρι, θα πρέπει να είστε προσεκτικοί με το κόψιμο στην αρχή. Αυτό το πρώτο έτος, το σχοινόπρασο πρέπει να αναπτυχθεί όσο το δυνατόν πιο δυνατά. Στη συνέχεια το δεύτερο έτος ανέχεται πολύ καλύτερα και βαριέ τις κοπές. Μπορείτε να κόψετε τη συγκομιδή με κοφτερό ψαλίδι όλο το χρόνο. Μόνο τα ανθισμένα κοτσάνια είναι μη βρώσιμα. Για να αποτρέψετε την ανθοφορία, κόψτε όλα τα κοτσάνια σε λίγο λιγότερο από δύο εκατοστά εγκαίρως. Στη συνέχεια, το φυτό θα φυτρώσει ξανά σε σύντομο χρονικό διάστημα. Ωστόσο, τα μωρφα άνθη του σχοινόπρασου είναι βρώσιμα. Καλό είναι λοιπόν να αφήσετε κάποια φυτά να ανθίσουν επίσης. **Φυσική τοποθεσία:** Η προέλευση του σχοινόπρασου είναι ασαφής, αλλά πιθανώς βρίσκεται στην Κεντρική Ασία και έχει εξαπλωθεί στην περιοχή της Μεσογείου μέσω της καλλιέργειας. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Σε αντίθεση με τα περισσότερα βότανα, το σχοινόπρασο φυτρώνει στο σκοτάδι και στο κρύο. Φυτέψτε περίπου ένα έως δύο εκατοστά βάθος σε υγρό υπόστρωμα καρύδας ή βιολογικό φυτικό χώμα. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχαρτό για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο έδαφος. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και δροσερό στους 18° Κελσίου το πολύ - καλύτερα ακόμα κάτω από 10° Κελσίου, αλλά χωρίς παγετό. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Τα πρώτα ποτίζοφυτα εμφανίζονται μετά από δύο έως πέντε εβδομάδες. Η απευθείας απορρόση σε εξωτερικούς χώρους είναι επίσης δυνατή από τις αρχές Απριλίου. Ωστόσο, βεβαιωθείτε ότι το έδαφος είναι απαλλαγμένο από παγετό. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Το σχοινόπρασο αρέσει σε ηλιόλουστες έως μερικώς σκιερές τοποθεσίες, αλλά ευδοκίμει και στη σκιά. **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:** Το σχοινόπρασο ανέχεται θερμοκρασίες έως -25 °C χωρίς κανένα πρόβλημα. Θα πρέπει να κλαδέψετε το φυτό μέχρι το τέλος του φθινοπώρου και να το καλύψετε με ένα παχύ στρώμα από σάπια φύλλα ή θάμνοξυλο. Δεν απαιτούνται άλλα προληπτικά μέτρα. Το σχοινόπρασο θα φυτρώσει ξανά την άνοιξη. Το σχοινόπρασο μπορεί επίσης να διαχειμάσει σε εξωτερικούς χώρους σε γλάστρες. Κλαδέψτε το ξανά πριν τον πρώτο παγετό και καλύψτε το υπόστρωμα με σάπια φύλλα. Τα φρέσκα κρεμμυδάκια που διατηρούνται σε εσωτερικούς χώρους χρειάζονται επίσης μια φάση ανάπαυσης το χειμώνα και ξεχειμωνιάζονται καλύτερα σε ένα φωτεινό αλλά δροσερό δωμάτιο. Συνεχίστε το πότισμα μέτρια τις ημέρες χωρίς παγετό.



ORGÁNACHA - Síobhais

Allium schoenoprasum

Luibh laethúil blasta agus blastanas bunúsach

Tá síobhais ar cheann de na luibheanna cistine is coitianta agus sa Fhrainc fiú ceann de na Fines Herbes mar a thugtar air. Is planda allium é le duilleoga fada, tanaí, feadánacha. Tá na maláí log agus míne thart ar 25 ceintiméadar ar fad. Ní hamháin go bhfuil blas maith ag síobhais mar bharráí ceapaire, ach freisin in anraithí, anlainn, sailleíd, uibheacha, feoil agus go leor míasa eile. Cé gur féidir leat gais úra a bhaint sa chéad samhradh, ba chóir duit a bheith cúramach agus tú ag gearradh siar ar dtús. Sa chéad bhliain seo, ba chóir go bhfásadh na síobhais chomh láidir agus is féidir. Ansin sa dara bliain fhulaingt sé freisin ciorrúithe trom i bhfad níos fearr. Is féidir leat an fóimhar a ghearradh le siosrú gear ar feadh na bliana, ach ní bhíonn ach gais bláthanna ite. Chun bláthanna a chosc, gearrtha siar gach gais go dtí díreach faoi bhun dhá ceintiméadar in am trátha. Beidh an planda sprout ansin arís laistigh de ghearr ama. Mar sin féin, tá na bláthanna deas síobhais inite. Tá sé inmholta mar sin ligean do roinnt plandaí bláthanna freisin. **Suíomh nádúrtha:** Níl bunús na síobhais soiléir, ach is dócha go bhfuil sé i Lár na hÁise agus tá sé tar éis scaipeadh go réigiún na Meánmhara trí shaothrú. **Saothrú rathúil:** I gcóidarsnacht leis an chuid is mó de luibheanna, péacann síobhais sa dorchadas agus fuar. Cuir thart ar aon go dhá cheintiméadar ar doimhneacht i bhfoshraith tais cnó cócú nó in ithir luibheach orgánach. 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 saothraithe geal agus fionnuar ag 18 ° Celsius ar a mhéad - níos fearr fós faoi 10 ° Celsius, ach saor ó sioc. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná biodh sé fliuch. Tá na chéad síológa le feiceáil tar éis dhá go cúig seachtaine. Is féidir cur díreach lasmuigh freisin ó thús mhí Aibreáin. Mar sin féin, déan cinnte go bhfuil an ithir saor ó sioc. **An suíomh is fearr:** Is maith le síobhais ghriannmhar go dtí suíomhanna atá scáthaithe go páirteach, ach éiríonn leo go maith sa scáth freisin. **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:** Glacann síobhais le teocht síos go -25 ° C gan aon fhadhbanna. Ba chóir duit an planda a ghearradh an bealach ar fad ar ais sa titim agus é a chúlúch le ciseal tiubh móta nó scuab-adhmaid. Níl gá le haon bhearta réamhchúraim eile. Beidh na síobhais spheurt arís san earrach. Is féidir le síobhais geimhreadh a dhéanamh faoin aer i bpotail freisin. Gearr ar ais é roimh an gcéad sioc agus clúdaigh an tsustráit le móta. Teastaíonn scíthe sa gheimhreadh freisin ag síobhais a choinnítear taobh istigh agus is fearr iad a gheimhreadh i seomra geal ach fionnuar. Lean ar aghaidh ag uisce measartha ar laethanta saor ó sioc.



LÍFRÆNT - Graslaukur

Allium schoenoprasum

Ljúffeng hversdagsjurt og grunnkrydd

Graslaukur er ein vinselasta eldhúsurtin og í Frakklandi jafnvel ein af svokölluðum Fines Herbes. Það er allium planta með löng, þunn, pípulaga blöð. Holu og sléttu hnúðarnir eru um 25 sentimetrar að lengd. Graslaukur bragðast ekki bara vel sem samlokuálegg heldur líka í súpur, sósur, salöt, egg, kjöt og marga aðra rétti. Þó að þú getir uppskera ferska stilkna fyrsta sumarið, ættir þú að fara varlega í að skera niður í fyrstu. Á þessu fyrsta ári ætti graslaukurinn að verða eins sterkur og hægt er. Svo á öðru ári þolir það líka mikið skurði miklu betur. Þú getur klippt uppskeruna með beittum skærum allt árið um kring. Aðeins blómstrandi stilkur eru óáttur. Til að koma í veg fyrir blómgun, skera alla stilkna niður í tæpa tvo sentimetrar tímanlega. Plöntan mun síðan spíra aftur innan skamms tíma. Hins vegar eru fallegu graslauksblómin æt. Það er því ráðlegt að láta sumar plöntur blómstra líka. **Náttúruleg staðsetning:** Uppruni graslauks er óljóst en er líklega í Mið-Asíu og hefur breiðst út til Miðjarðarhafsvæðisins með ræktun. **Árangursrík ræktun:** Ófugt við flestar kryddjurtir spírar graslaukur í myrki og kulda. Gróðursettu um eins til tveggja sentimetrar djúpt í röku undirlagi kókoshnetu eða lífrænum jurtajarðvegi. 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 kalt í mesta lagi 18 ° á Celsius - betra enn undir 10° Celsius, en frostlaust. Haltu jarðvegsyfyrborðinu röku (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til fimm vikur. Bein sáning utandyra er einnig möguleg frá byrjun apríl. Gakktu úr skugga um að jarðvegurinn sé frostlaus. **Besta staðsetningin:** Graslaukur líkar vel við sólríka staði til hálfskugga en þrífst líka vel í skugga. **Besta umönnun:** Haltu jarðveginum alltaf órlítið rökum en ekki blautum. Vökvaðu um leið og efsta lagið af jarðvegi hefur þornað. Ekki má frjófga alls eða aðeins með rottmassa eða lífrænum jurtaþurði. **Á veturna:** Graslaukur þolir hitastig niður í -25°C án vandræða. Þú ættir að klippa plöntuna alveg aftur á haustin og hylja hana með þykku lagi af mottu eða burstavíði. Engar aðrar varúðarráðstafanir eru nauðsynlegar. Graslaukur sprettur aftur með vorinu. Graslaukur getur líka yfirvettað utandyra í pottum. Klipptu það aftur fyrir fyrsta frostið og hyldu undirlagið með mottu. Graslaukur sem geymdur er inni þarf einnig hvíldarfasa á veturna og er best að yfirvetra hann í björtu en svölu herbergi. Haltu áfram að vökva hóflega á frostlausum dögum.



BIO - Erba cipollina

Allium schoenoprasum

Deliziosa erba di tutti i giorni e spezia fondamentale

L'erba cipollina si annovera fra le erbe più popolari in cucina e in Francia è un classico delle erbe aromatiche. Appartiene alla sotto-famiglia delle Alliioideae e presenta foglie lunghe, sottili e tubolari. Gli steli, cavi e lisci, misurano circa 25 centimetri di lunghezza. Il gusto dell'erba cipollina si esalta non solo come arricchimento al burro sul pane, ma anche in minestre, salse, insalate, uova, nella carne e in molti altri piatti. Anche se è possibile raccogliere gli steli freschi nella prima estate, è opportuno fare attenzione con la potatura. Durante il primo anno l'erba cipollina dovrebbe essere lasciata crescere e rinforzarsi il più possibile. In seguito tollera molto meglio tagli anni vigorosi, a partire dal secondo anno. È possibile raccogliertela tutto l'anno, tagliandola con forbici affilate. Solo gli steli fioriti non sono edibili. Per impedire la fioritura, tagliare tutti gli steli al momento opportuno di poco meno di due centimetri. La pianta germoglierà nuovamente entro un breve periodo di tempo. I graziosi fiori dell'erba cipollina invece sono commestibili. Si consiglia pertanto di lasciare anche fiorire alcune piante. **Posizione naturale:** L'origine dell'erba cipollina non è chiara, ma si localizza probabilmente in Asia centrale e in seguito si è diffusa, grazie alla coltivazione, nell'area mediterranea. **Coltivazione riuscita:** A differenza della maggior parte delle erbe, l'erba cipollina germina al buio e al freddo. Collocarla a circa 1-2 centimetri di profondità in un substrato di cocco umido, o in terra per erbe aromatiche BIO. Coprire il recipiente di coltura con pellicola trasparente, sulla quale praticherete dei fori. In questo modo si eviterà che la terra si secchi. Ogni due o tre giorni è necessario rimuovere la pellicola per 2 ore. Questo impedirà la crescita di muffe sulla terra. Collocare il recipiente di coltura in un luogo luminoso e fresco, a un massimo di 18° C - meglio se sotto i 10° C, ma al riparo dal gelo. 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. Dall'inizio di aprile è anche possibile la semina diretta all'aperto. Tuttavia è necessario assicurarsi che il terreno sia al riparo dal gelo. **La posizione migliore:** L'erba cipollina predilige i luoghi soleggianti o parzialmente ombreggiati, ma prospera bene anche all'ombra. **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:** Tollera il freddo senza problemi, fino a -25 ° C. È consigliabile tagliare la pianta in autunno e coprirla con uno spesso strato di pacciatura o sterpi. Non sono necessarie ulteriori precauzioni. In primavera, l'erba cipollina germoglia nuovamente. Può svernare all'aperto anche in vaso. Potarla prima del primo gelo e coprire il substrato con pacciatura. Anche l'erba cipollina tenuta in casa ha bisogno di un periodo di riposo in inverno, preferibilmente in una stanza luminosa ma fresca. Continuare a innaffiarla moderatamente anche nei giorni senza gelo.



ORGANSKI - Vlasac

Allium schoenoprasum

Ukusna svakodnevna biljka i osnovni začim

Vlasac je jedna od najpopularnijih kuhinjskih biljaka, au Francuskoj čak jedna od takozvanih Fines Herbes. To je biljka allium s dugim, tankim, cjevastim listovima. Šuplji i glatki listovi dugi su oko 25 centimetara. Vlasac nije dobar samo kao preljev za sendviče, već i u juhama, umacima, salatama, jajima, mesu i mnogim drugim jelima. Iako možete ubrati svježe stabljike u prvom ljetu, trebali biste biti oprezniji s rezanjem u početku. U ovoj prvoj godini vlasac treba što jače rasti. Zatim u drugoj godini puno bolje podnosi jake rezove. Urod možete rezati oštrim skarama tijekom cijele godine. Nejestivi su samo cvjetni peteljci. Kako biste spriječili cvjetanje, pravodobno odrežite sve stabljike na nešto manje od dva centimetra. Biljka će tada ponovno niknuti u kratkom vremenu. Međutim, lijeplj cvjetovi vlasca su jestivi. Stoga je preporučljivo pustiti i neke biljke da procvjetaju. **Zemlja porijekla:** Podrijetlo vlasca je nejasno, ali je vjerovatno u središnjoj Aziji te se uzgojem proširio na područje Mediterana. **Uspješan uzgoj:** Za razliku od većine začinskih biljaka, vlasac klija u tami i hladnoći. Posadite otprilike jedan do dva centimetra duboko u vlažnu kokosovu podlogu ili organsko biljno tlo. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje pljesni na tlu. Stavite posudu za uzgoj na svijetlo i hladno na najviše 18°C - još bolje ispod 10°C, ali bez smrzavanja. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Prve sadnice pojavljuju se nakon dva do pet tjedana. Direktna sjetva na otvorenom također je moguća od početka travnja. Međutim, pazite da tlo bude slobodno od mraza. **Najbolja lokacija:** Vlasac voli sunčana do djelomično zasjenjena mjesta, ali dobro uspijeva u sjeni. **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:** Vlasac bez problema podnosi temperature do -25 ° C. Trebali biste biljku orezati do kraja u jesen i pokriti je debelim slojem malča ili grmlja. Nisu potrebne nikakve druge mjere opreza. Vlasac će ponovno niknuti na proljeće. Vlasac može prezimiti i na otvorenom u posudama. Obrežite ga prije prvog mraza i pokrijte supstrat malčem. Vlasac koji se drži u zatvorenom također treba fazu odmora zimi i najbolje ga je prezimiti u svijetloj, ali hladnoj prostoriji. Nastavite umjereno zalijevati u danima bez mraza.



BIOLOGISKI - maurloki

Allium schoenoprasum

Garšīgs ikdienas garšaugš un pamata garšviela

Maurloki ir viens no populārākajiem virtuves garšaugiem un Francijā pat viens no tā sauktajiem Fines Herbes. Tas ir allium augš ar garām, plānām, cauruļveida lapām. Dobās un gludās kulas ir apmēram 25 centimetrus garas. Maurloki garšo ne tikai kā sviestmaizū virskārta, bet arī zupās, mērcēs, salātos, olās, gaļā un daudzos citos ēdienos. Lai gan svaigus kātus var novākt pirmajā vasarā, sākumā jābūt uzmanīgiem ar ciršanu. Šajā pirmajā gadā maurlokiem vajadzētu izaugt pēc iespējas stiprākiem. Tad otrajā gadā daudz labāk panes arī smagus griezumus. Ražu var griezt ar asām šķērēm visu gadu. Neēdami ir tikai ziedoši kāti. Lai novērstu ziedēšanu, laikus nogrieziet visus kātus, lai tie būtu nedaudz mazāki par diviem centimetriem. Pēc tam augš pēc tam īsā laikā atkal uzdīgs. Tomēr skaidstie maurloku ziedi ir ēdami. Tapēc ir ieteicams ļaut dažiem augiem arī ziedēt. **Dabiska vieta:** Maurloku izcelsme nav skaidra, bet, iespējams, atrodas Vidusāzijā un kultivējot ir izplatījusies Vidusjūras reģionā. **Veiksmīga audzēšana:** Atšķirībā no vairuma garšaugu, maurloki dīgst tumsā un aukstumā. Stādiēt apmēram vienu līdz divus centimetrus dziļi mitrā kokosriekstu substrātā vai organisko augu augsnē. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērs pelējuma veidošanos uz zemes. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un vēsā temperatūrā, kas nepārsniedz 18°C – vēl labāk zem 10°C, bet bez sala. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Pirmie stādi parādās pēc divām līdz piecām nedēļām. No aprīļa sākuma iespējama arī tiešā sēšana atklātā laukā. Tomēr pārliecinieties, ka augsne ir brīva no sala. **Labākā atrašanās vieta:** Maurlokiem patīk saulainas vai daļēji ēnainas vietas, taču tie labi attīstās arī ēnā. **Optimāla aprūpe:** Vienmēr turiet augsni nedaudz mitru, bet ne mitru. Laistiet, tiklīdz augsnes augšējais slānis ir nožūvis. Nebarojiet vispār vai tikai nedaudz ar kompostu vai organisko augu mēslojumu. **Ziemā:** Maurloki bez problēmām pacieš temperatūru līdz -25°C. Rudenī augu vajadzētu apgriezt līdz galam un pārklāt ar biezu mulčas vai krūmāju slāni. Citi piesardzības pasākumi nav nepieciešami. Maurloki atkal uzdīgs pavasarī. Maurloki var pāriemot arī ārā podos. Apgrieziet to atpakaļ pirms pirmajām salnām un pārklājiet substrātu ar mulču. Ar iekšstarp turētiem maurlokiem ziemā ir nepieciešama atpūtas fāze, un tos vislabāk pārziemot gaišā, bet vēsā telpā. Dienās bez sala turpiniet mēreni laistīt.



EKOLOGISKI - česnakai

Allium schoenoprasum

Skani kasdienē žolēlē ir pagrindiniai prieskoniai

Laiškiniai česnakai yra viena iš populiaresnių virtuvės žolelių, o Prancūzijoje netgi viena iš vadinamųjų Fines Herbes. Tai aliuminis augalas ilgais, plonais, vamzdiškais lapais. Tuščiavidurės ir lygios stulpeliai yra apie 25 centimetrų ilgio. Laiškiniai česnakai skanus ne tik kaip sumuštinų užpilas, bet ir sriubose, padažuose, salotose, kiaušiniuose, mėsosje ir daugelyje kitų patiekalų. Nors pirmąją vasarą galite skinti šviežius stiebus, iš pradžių pjaustydami turėtumėte būti atsargūs. Šiais pirmaisiais metais laiškiniai česnakai turėtų augti kuo stipresni. Tada antraisiais metais jis taip pat daug geriau toleruoja didelius pjūvius. Pjauti derlių aštriomis žirkėmis galite visus metus. Nevalgomi tik žydintys stiebai. Kad nežydėtų, laiku nupjaukite visus stiebus iki dviejų centimetrų. Tada augalas per trumpą laiką vėl išdygs. Tačiau gražios laiškinių česnako gėlės yra valgomos. Todėl kai kuriems augalams patartina leisti ir žydėti. **Natūrali vieta:** Laiškinio česnako kilmė neaiški, bet tikriausiai yra Vidurinėje Azijoje ir auginant išplito į Viduržemio jūros reģioną. **Sėkmingas auginimas:** Priešingai nei dauguma žolelių, laiškiniai česnakai dygsta tamsoje ir šaltyje. Pasodinkite maždaug vieno ar dviejų centimetrų gylyje drėgname kokoso substrate arba ekologiškoje žolelių žemėje. 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. Auginimo indą pastatykite šviesiai ir vėsiai, ne aukštesnėje kaip 18°C temperatūroje – geriau žemesnėje nei 10°C temperatūroje, bet neužšąla. Dirvos paviršių laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapią. Pirmieji daigai pasirodo po dviejų ar penkių savaičių. Nuo balandžio pradžios galima ir tiesioginė sėja lauke. Tačiau įsitinkinkite, kad dirva neužšąla. **Geriausia vieta:** Laiškiniai česnakai mėgsta saulėtas ar dalinai pavėsio vietas, bet puikiai auga ir pavėsyje. **Optimali priežiūra:** Visada laikykite žemę šiek tiek drėgną, bet ne šlapią. Laistykite, kai tik viršutinis dirvožemio sluoksnius išdžiū. Kompostu ar organinėmis žolelių trąšomis netreškite visai arba tik nestipriai. **Ziemą:** Laiškiniai česnakai be problemų toleruoja iki -25°C temperatūrą. Rudenį augalų reikėtų nugenėti iki galo ir uždengti storu mulčiu ar krūmynų sluoksniu. Jokių kitų atsargumo priemonių nereikia. Pavasarį laiškiniai česnakai vėl išdygs. Laiškiniai česnakai gali žiemoti ir lauke vazonuose. Genėkite atgal prieš pirmąsias šalnas ir uždenkite substratą mulčiu. Patalpoje laikomiem laiškiniams česnakams žiemą taip pat reikalinga poilsio fazė, juos geriausia žiemoti šviesioje, bet vėsioje patalpoje. Tęskite saikingą laistymą dienomis be šalčio.



ORGANIČI - Čavella

Allium schoenoprasum

Ħwawar Delicious ta 'kuljum u tħawwir bażiku

Ič-čavella hija waħda mill-aktar ħwawar popolari tal-kċina u fi Franza anke waħda mill-hekk imsejha Fines Herbes. Hija pjanta allium bi weraq tubulari twal, irraq. Il-qlub vojta u lixxa huma twal madwar 25 centimetru. Čavella mhux biss toghma tajba bhala topping sandwich, izda wkoll fis-sopop, zlazi, insalati, bajd, laħam u hafna platti oħra. Ghalkemm tista 'taħsad zkuk friski fl-ewwel sajf, għandek toghod attent li taqta' lura għall-ewwel. F'din l-ewwel sena, ič-čavella għandha tikker b'saħħitha kemm jista 'jkun. Imbagħad fit-tieni sena titollera wkoll qatgħat tqal hafna aħjar. Tista 'tnaqqas il-ħsad b'imqgħat li jaqtgħu s-sena kollha. Zkuk tal-fjuri biss ma jistgħux jittieku. Biex tevita l-fjoritura, aqta 'lura z-zkuk kollha għal ftit inqas minn żewġ centimetri fi żmien tajjeb. Il-pjanta mbagħad terġa 'tinbet fi żmien qasir. Madankollu, il-fjuri pjuttost tač-čassa huma tajbin għall-ikel. Għalhekk huwa rakkomandabbli li tħalli xi pjanti jiffjorixxu wkoll. **Post naturali:** L-orijini tač-čavella mhix čara, izda probabbilment tinsab fl-Asja Centrali u nfixret fir-reġjun tal-Mediterran permezz tal-kultivazzjoni. **Kultivazzjoni b'suċċess:** B'kuntrast mal-biċča l-kbira tal-ħxejjex aromatiċi, ič-čavella jiġġermna fid-dlam u l-kešha. Pjanta madwar wieħed jew żewġ centimetri fond f'sottostrat niedja tal-ġewż jew ħamrija organika tal-ħxejjex. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxf. Għandek tneħħi l-fojl għal saġhtejn kull jumejn jew tlett jiem. Dan jipprevjeni l-moffa milli tifforma fuq l-art. Poggj l-bastiment tal-kultivazzjoni jgħajjat u kessaħ f'massimu ta' 18 ° Celsius - aħjar minn 10 ° Celsius, izda mingħajr ġlata. Żomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprej tal-ilma) izda mhux imxarrab. L-ewwel nebbiata jidhru wara ġimgħtejn sa ħames ġimgħat. Iż-żriġħ dirett barra huwa possibbli wkoll mill-bidu ta' 'April. Madankollu, kun żgur li l-ħamrija hija ħielsa mill-ġlata. **L-aħjar post:** Chives bhala postijiet xemxija għal parzjalment oskura, izda wkoll jirnexxu tajjeb fid-dell. **Kura ottimali:** Dejjem żomm il-ħamrija kemmxjin niedja izda mhux imxarrab. Ilma hekk kif is-saff ta' 'fuq tal-ħamrija jkun nixef. Ma fertilizej xejn jew ħafif biss b'kompost jew fertilizzant organiku tal-ħxejjex. **Fix-xitwa:** Ič-čellej jittollera temperaturi sa -25 °C mingħajr problemi. Għandek tiżbara l-pjanta kollha lura fil-ħarifa u tkopriha b'saff oħxon ta' mulch jew brushwood. M'hemmx b'żonn ta' mizuri ta' 'prekawzjoni oħra. Ič-čavella terġa 'tinbet fir-rebbiegħa. Ič-čavella tista' wkoll tagħmel ix-xitwa barra fil-qasari. Aqla lura qabel l-ewwel ġlata u għatti s-sottostrat bil-mulch. Ič-čellej jinżammu ġewwa wkoll jeħtieġ fazi ta' 'mistrieħ fix-xitwa u l-aħjar isir ix-xitwa f'kamra qawwiya izda friska. Kompli tisqija b'mod moderat fi granet mingħajr ġlata.



Bio - Bieslook

Allium schoenoprasum

Heerlijk alleedaags kruid en basiskruiden

Bieslook is een van de meest populaire keukenkruiden en in Frankrijk zelfs een van de zogenaamde Fines Herbes. Het is een preiplant met lange, dunne buisvormige bladeren. De holle en gladde stengels zijn ongeveer 25 centimeter lang. Bieslook smaakt niet alleen goed als broodje, maar ook bij soepen, sauzen, salades, eieren, vlees en vele andere gerechten. Hoewel je in de eerste zomer verse stengels kunt oogsten, moet je toch voorzichtig zijn met het snoeien. In dit eerste jaar moet de bieslook zo sterk mogelijk zijn. Dan verdraagt hij in het tweede jaar ook veel beter zware snijwonden. Je kunt de oogst het hele jaar door knippen met een scherpe schaar, alleen bloemstengels zijn oneetbaar. Om bloei te voorkomen, snijdt u alle stengels op tijd terug tot net geen twee centimeter. De plant zal dan binnen korte tijd weer uitlopen. De mooie bieslookbloemen zijn echter eetbaar. Het is daarom aan te raden om ook enkele planten te laten bloeien. **Natuurlijke locatie:** De oorsprong van de chicklauch is onduidelijk, maar ligt waarschijnlijk in Centraal-Azië en heeft zich door teelt verspreid naar het Middellandse Zeegebied. **Succesvolle teelt:** In tegenstelling tot de meeste kruiden zijn bieslook zowel donkere als koude kiemen. Plaats ongeveer één tot twee centimeter diep in het vochtige kokossubstraat of biologische kruidengrond. Dek de kweekbak af met verhoudfolie, 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 schimmelgroei op aarde. Dit zet de zaadbak op een lichte en koele plaats bij maximaal 18 ° Celsius - beter nog onder de 10 ° Celsius, maar vorstvrij. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een watersproeier), maar niet nat. De eerste zaailingen verschijnen na twee tot vijf weken. Direct buiten zaaien is ook mogelijk vanaf begin april. Zorg er echter voor dat de grond vorstvrij is. **De beste locatie:** Bieslook houdt van zonnige tot gedeeltelijk schaduwrijke locaties, maar gedijt ook goed in de schaduw. **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:** Bieslook verdraagt temperaturen tot -25 ° C. In de herfst moet je de plant helemaal terug snoeien en bedekken met een dikke laag mulch of kreupelhout. Er zijn geen verdere verzorgingsmaatregelen nodig. De bieslook loopt dan in het voorjaar weer uit. Bieslook kan ook buiten in potten overwinteren. Snijd het voor de eerste nachtvorst terug en bedek het substraat met mulch. Bieslook die binnen wordt bewaard, heeft ook een rustfase nodig in de winter en kan het beste in een lichte maar koele kamer worden bewaard. Op vorstvrije dagen matig water blijven geven.



ØKOLOGISK - Gressløk Allium schoenoprasum Deilig hverdagsurt og basiskrydder

Gressløk er en av de mest populære kjøkkenurtene og i Frankrike til og med en av de såkalte Fines Herbes. Det er en alliumplante med lange, tynne, rørformede blader. De hule og glatte kulmene er omtrent 25 centimeter lange. Gressløk smaker ikke bare godt som smørbrødpålegg, men også i supper, sauser, salater, egg, kjøtt og mange andre retter. Selv om du kan høste ferske stilker den første sommeren, bør du være forsiktig med å kutte ned i starten. I dette første året skal gressløken vokse seg så sterk som mulig. Så i det andre året tåler den også kraftige kutt mye bedre. Du kan klippe avlingen med skarp saks hele året. Bare blomstrende stilker er uspiselige. For å hindre blomstring, kutt ned alle stilker til i underkant av to centimeter i god tid. Planten vil da spire igjen i løpet av kort tid. De vakre gressløkblomstene er imidlertid spiselige. Det er derfor lurt å la noen planter blomstre også. **Naturlig beliggenhet:** Opprinnelsen til gressløk er uklar, men er trolig i Sentral-Asia og har spredt seg til middelhavsregionen gjennom dyrking. **Vellykket dyrking:** I motsetning til de fleste urter, spirer gressløk i mørke og kulde. Plant omtrent en til to centimeter dypt i fuktig kokosnøttsubstrat eller organisk urtejord. 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 dyrkingskaret lyst og kjølig ved maksimalt 18° Celsius - enda bedre under 10° Celsius, men frostfritt. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. De første froplantene vises etter to til fem uker. Direktesåing utendørs er også mulig fra begynnelsen av april. Pass imidlertid på at jorda er fri for frost. **Den beste beliggenheten:** Gressløk liker solrike til delvis skyggefulle steder, men trives også godt i skyggen. **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:** Bis -25 °C Kälte verträgt Schnittlauch problemlos. Sie sollten die Pflanze im Herbst ganz zurückschneiden und mit einer dicken Schicht Mulch oder Reisig bedecken. Weitere Vorsichtsmaßnahmen sind nicht notwendig. Im Frühjahr treibt der Schnittlauch dann erneut aus. Auch im Topf kann Schnittlauch im Freien überwintern. Schneiden Sie ihn vor dem ersten Frost zurück und bedecken Sie das Substrat mit Mulch. In der Wohnung gehaltener Schnittlauch braucht ebenfalls im Winter eine Ruhephase und überwintert am besten in einem hellen, aber kühlen Raum. Gießen Sie weiter mäßig an frostfreien Tagen.



Bio - Szczypiorek Allium schoenoprasum Pyszne zioło do codziennej użytku i podstawowe przyprawy

Szczypiorek to jedno z najpopularniejszych ziół kulinarnych, a nawet wśród francuskich tzw. „Fines Herbes”. Szczypiorek to roślina allium o cienkich i długich cylindrycznych liściach. Jego gładkie i puste łodygi osiągną około 25 cm długości. Szczypiorek to nie tylko wyśmienite posypanie kromki chleba masłem, ale również świetnie nadaje się do zup, sosów, sałatek, jajek, mięs czy wielu innych potraw. Nawet jeśli możesz już zbierać łodygi już w pierwszym roku, zaleca się, aby nie przycinać rośliny zbyt mocno. W pierwszym roku szczypiorek powinien być możliwie mocny, aby w drugim roku znacznie lepiej tolerował silniejszą cięcia. Szczypiorek można ciąć ostrymi nożyczkami przez cały rok. Niejadalne są tylko ostrza z kwiatami. Aby uniknąć kwitnienia, wszystkie łodygi można przyciąć z powrotem do około 2 cm. Roślina w krótkim czasie wytworzy nowe pędy. Jednak same kwiaty szczypiorku są również dobre do jedzenia, dlatego zaleca się również zezwolenie na kwitnienie niektórych roślin. **Naturalne położenie:** Pochodzenie Szczypiorek nadal pozostaje niejasne, ale uważa się, że pochodzi z Azji Środkowej, skąd rozprzestrzenił się poprzez uprawy do Morza Śródziemnego. **Udana uprawa:** Oprócz większości ziół szczypiorek kiełkuje w chłodniejszych i ciemniejszych warunkach. Posadz nasiona na głębokość około 1-2 cm w wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznym podłożu ziołowym. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby zapobiec wysychaniu ziemi. Nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób możesz uniknąć tworzenia się pleśni na kompoście doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w jasnym i chłodnym miejscu o temperaturze nie wyższej niż 18 ° Celsjusza - jeszcze lepiej około 10 ° Celsjusza lub poniżej, ale bez mrozu. Utrzymuj ziemię wilgotną, ale nie mokrą (np. Za pomocą rozpylacza wody). Zwykle pierwsze sadzonki pojawiają się po dwóch do pięciu tygodni. Od początku kwitnienia można również wysiewać nasiona na zewnątrz, ale należy upewnić się, że gleba jest wolna od szronu. **Najlepsza lokalizacja:** Szczypiorek najlepiej rośnie w miejscach słonecznych i półcienistych, ale dobrze radzi sobie także w cieniu. **Optymalna pielęgnacja:** Utrzymuj glebę zawsze wilgotną, ale nie mokrą. Podlewaj roślinę, gdy tylko wyschnie górna warstwa ziemi. Roślinę należy nawozić bardzo skromnie kompostem lub organicznym nawozem do ziół lub w ogóle nie nawozić. **W zimę:** Szczypiorek bez problemu wytrzymuje mroz do -25 ° C. Jesienią należy całkowicie przyciąć roślinę i przykryć ją grubą warstwą chrustu lub ściółki. Poza tym nie są potrzebne żadne środki bezpieczeństwa. Roślina ponownie wystrzeli wiosną. Szczypiorek może również hibernować w doniczce na świeżym powietrzu - wystarczy przyciąć roślinę przed pierwszymi przymrozkami i przykryć podłoże ściółką. Kiedy Szczypiorek jest trzymany w domu, będzie potrzebował przerwy również zimą. Najlepiej przechowywać w jasnym, ale chłodnym miejscu. Podlewaj swoją roślinę skromnie w dni wolne od mrozu.



ORGÂNICO - Cebolinha Allium schoenoprasum Deliciosa erva diária e tempero básico

A cebolinha é uma das ervas mais populares da cozinha e, na França, até uma das chamadas ervas finas. É uma planta allium com folhas longas, finas e tubulares. Os colmos ocós e lisos têm cerca de 25 centímetros de comprimento. A cebolinha não só é saborosa como cobertura de sanduíche, mas também em sopas, molhos, saladas, ovos, carne e muitos outros pratos. Embora você possa colher talos frescos no primeiro verão, você deve ter cuidado ao cortar no início. Neste primeiro ano, a cebolinha deve crescer o mais forte possível. Então, no segundo ano, também tolera cortes pesados ​​muito melhor. Você pode cortar a colheita com tesouras afiadas o ano todo, apenas os caules com flores não são comestíveis. Para evitar a floração, corte todos os caules em pouco menos de dois centímetros em tempo hábil. A planta brotará novamente em pouco tempo. No entanto, as lindas flores da cebolinha são comestíveis. Portanto, é aconselhável deixar algumas plantas florescerem também. **Localização natural:** A origem da cebolinha não é clara, mas provavelmente está na Ásia Central e se espalhou para a região do Mediterrâneo através do cultivo. **Cultivo bem sucedido:** Ao contrário da maioria das ervas, a cebolinha germina no escuro e no frio. Plante cerca de um a dois centímetros de profundidade em substrato de coco úmido ou solo de ervas orgânicas. 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 cultivo claro e fresco a no máximo 18° Celsius - melhor ainda abaixo de 10° Celsius, mas sem gelo. Mantenha a superfície do solo úmida (por exemplo, com um pulverizador de água), mas não molhada. As primeiras mudas aparecem após duas a cinco semanas. A sementeira direta ao ar livre também é possível a partir do início de abril. No entanto, certifique-se de que o solo esteja livre de gelo. **A melhor localização:** A cebolinha gosta de locais ensolarados a parcialmente sombreados, mas também prospera bem na sombra. **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 cebolinha tolera temperaturas abaixo de -25 ° C sem problemas. Você deve podar a planta completamente no outono e cobri-la com uma espessa camada de palha ou mato. Nenhuma outra medida de precaução é necessária. A cebolinha brotará novamente na primavera. A cebolinha também pode hibernar ao ar livre em vasos. Podar antes da primeira geada e cobrir o substrato com cobertura morta. A cebolinha mantida dentro de casa também precisa de uma fase de descanso no inverno e é melhor passar o inverno em uma sala iluminada, mas fresca. Continue regando moderadamente em dias sem gelo.



Ecologic - Arpagic Allium schoenoprasum Ierburii zilnice delicioase și condimente de bază

Arpagicul este una dintre cele mai populare ierburii culinare și în Franța sunt cunoscute chiar sub numele de Fines Herbes. Este o plantă de praz cu frunze lungi, subțiri, tubulare. Tulpinile goale și netede au o lungime de aproximativ 25 de centimetri. Arpagicul are un gust bun doar ca sandviș, ci și cu supe, sosuri, salate, ouă, carne și multe alte feluri de mâncare. Deși puteți recolta tulpini proaspete în prima vară, ar trebui totuși să așteți grijă să le tăiați. În acest prim an arpagicul ar trebui să fie cât mai puternic posibil. Apoi, în al doilea an, tolerează și mai bine tăierile grele. Puteți tăia recolta cu foarfece ascuțite pe tot parcursul anului. Numai tulpinile care poartă flori nu sunt comestibile. Pentru a preveni înflorirea, tăiați toate tulpinile înapoi la puțin sub doi centimetri în timp util. Planta va răsări apoi din nou într-un timp scurt. Cu toate acestea, florile destul de arpagic sunt comestibile. Prin urmare, este recomandabil să lăsați și unele plante să înflorească. **Locație naturală:** Originea ciocanului este neclară, dar este probabil în Asia Centrală și s-a răspândit prin cultivare în zona mediteraneană. **Cultivare de succes:** Spre deosebire de majoritatea ierburilor, arpagicul este atât germini negri, cât și germini reci. Așezați aproximativ unul până la doi centimetri adâncime în substratul umed de năcă de cocos sau în solul organic al plantei. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne creșterea mușgaiului pe pământ. Așezați recipientul pentru semințe într-un loc luminos și răcoros la maxim 18 ° Celsius - mai bine încă sub 10 ° Celsius, dar fără îngheț. Păstrați suprafața pământului umedă (de exemplu, cu un pulverizator de apă), dar nu umedă. Primele răsaduri apar după două până la cinci săptămâni. Semănatul direct în aer liber este posibil și de la începutul lunii aprilie. Cu toate acestea, asigurați-vă că solul este liber de îngheț. **Cea mai bună locație:** Arpagicului îi place locațiile însorite până la cele parțial umbrite, dar prosperă și la umbră. **Îngrijire optimă:** Păstrați întotdeauna solul ușor umed, dar nu umed. Apă imediat ce stratul superior al solului s-a uscat. Nu fertilizați deloc sau doar ușor cu compost sau îngrășăminte organice pe bază de plante. **În iarnă:** Arpagicul tolerează fără probleme temperaturi de până la -25 ° C. Ar trebui să tăiați planta în totalitate toamna și să o acoperiți cu un strat gros de mulci sau tufișuri. Nu sunt necesare alte măsuri de precauție. Arpagicul răsare apoi din nou în primăvară. Arpagicul poate ierne și în ghivece în aer liber. Înainte de primul îngheț, tăiați-l înapoi și acoperiți substratul cu mulci. Arpagicul păstrat în interior are nevoie și de o fază de odihnă iarnă și se păstrează cel mai bine într-o cameră luminată, dar răcoroasă, dar răcoroasă. Continuați să udați moderat în zilele fără îngheț.



Ekologiskt - Gräslök

Allium schoenoprasum

Läcker vardagskruka och grundläggande kryddor

Gräslök är en av de mest populära kulinariska örterna och i Frankrike till och med en av de så kallade Fines Herbes. Det är en purjolöksväxt med långa, tunna, rörförmiga löv. De ihåliga och släta stjälkarna är cirka 25 centimeter långa. Gräslök smakar inte bara som en smörgågs utan också med soppor, säser, sallader, ägg, kött och många andra rätter. Även om du kan skörda färska stjälkar den första sommaren, bör du ändå vara försiktig med att beskära dem. Under det första året bör gräslökarna vara så starka som möjligt. Under det andra året tolererar han också kraftiga nedskärningar mycket bättre. Du kan skära skörden med skarpa saxar året om. Endast stjälkar med blommor är oätliga. För att förhindra blomning, skär alla stjälkar tillbaka till knappt två centimeter i god tid. Växten kommer sedan att gro igen på kort tid. De vackra gräslökblommorna är dock ätbara. Det är därför tillrådligt att också låta vissa växter blomstra.

Naturligt läge: Ursprunget till chicklauchen är oklart men ligger troligen i Centralasien och har spridit sig genom odling till Medelhavsområdet.

Framgångsrik odling: Till skillnad från de flesta örter är gräslök både mörka och kalla bakterier. Placera cirka en till två centimeter djupt i det fuktiga kokosnötssubstratet eller den organiska örtmarken. 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 ett ljus och svalt ställe vid högst 18 °C - ännu bättre under 10 °C, men frostfritt. Håll jorden fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. De första plantorna dyker upp efter två till fem veckor. Direkt sådd utomhus är också möjlig från början av april. Se dock till att jorden är fri från frost. **Den bästa platsen:** Gräslök gillar soliga till delvis skuggade platser, men trivs också i skuggan. **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:** Gräslök tål temperaturer så låga som -25 °C utan problem. Du bör skära plantan helt på hösten och täcka den med ett tjockt lager av mulch eller penselstrå. Inga ytterligare försiktighetsåtgärder är nödvändiga. Gräslökarna spirar sedan igen på våren. Gräslök kan också övervintra utomhus i krukor. Innan den första frosten, skär den tillbaka och täck underlaget med mulch. Gräslök som hålls inomhus behöver också en vilofas på vintern och förvaras bäst i ett ljus men svalt rum. Fortsätt att vattna måttligt på frostfria dagar.



BIO - pažitka

Allium schoenoprasum

Lahodná každodenná bylinka a základné korenie

Pažitka je jednou z najobľúbenejších kuchynských bylínok a vo Francúzsku dokonca jednou z takzvaných Fines Herbes. Je to allium rastlina s dlhými, tenkými, rúrkovitými listami. Duté a hladké steblo má dĺžku asi 25 centimetrov. Pažitka chutí nielen ako poleva na sendviče, ale aj do polievok, omáčok, šalátov, vajec, mäsa a mnohých ďalších jedál. Hoci čerstvé steblo môžete zbierať už v prvom lete, mali by ste byť spočiatku opatrní s rezom. V tomto prvom roku by mala pažitka narásť čo najsilnejšie. Potom v druhom roku oveľa lepšie znáša aj ťažké rezy. Úrodu môžete strihať ostrými nožnicami po celý rok. Nejedlé sú len kvitnúce stonky. Aby ste zabránili kvitnutiu, včas zrežete všetky stonky na necelé dva centimetre. Rastlina potom v krátkom čase opäť vyklíči. Pekné kvety pažitky sú však jedlé. Niektoré rastliny je preto vhodné nechať aj zakvitnúť. **Prirodzená poloha:** Pôvod pažitky je nejasný, ale pravdepodobne sa nachádza v Strednej Ázii a vďaka pestovaniu sa rozšírila do oblasti Stredozemného mora. **Úspešná kultivácia:** Na rozdiel od väčšiny bylínok pažitka kľučí v tme a chlade. Zasadte asi jeden až dva centimetre hlboko do vlhkého kokosového substrátu alebo organickej bylinkovej pôdy. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvorami. 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. Nádobu na pestovanie umiestnite svetlú a chladnú pri maximálne 18 °C - lepšie pod 10 °C, ale bez mrazu. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. Prvé sadenie sa objaví po dvoch až piatich týždňoch. Od začiatku apríla je možný aj priamy výsev vonku. Dbajte však na to, aby pôda nebola mrazom. **Najlepšie umiestnenie:** Pažitka má rada slnečné až čiastočne zatienené polohy, ale dobre sa jej darí aj v tieni. **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:** Pažitka bez problémov znáša teploty do -25 °C. Na jeseň by ste mali rastlinu orezať úplne dozadu a prikryť ju hrubou vrstvou mulča alebo drovinou. Nie sú potrebné žiadne ďalšie preventívne opatrenia. Na jar pažitka opäť vyraší. Pažitka môže prezimovať aj vonku v črepníkoch. Pred prvým mrazom ho späť orežte a substrát prikryte mulčom. Pažitka chovaná vo vnútri potrebuje aj v zime oddychovú fázu a najlepšie ju prezimuje vo svetlej, ale chladnej miestnosti. Počas dní bez mrazu pokračujte v miernej zálievke.



BIO - Drobňjak

Allium schoenoprasum

Okusno vsakodnevno zelišče in osnovna začimba

Drobňjak je eno najbolj priljubljenih kuhinjskih zelišč, v Franciji pa celo eno izmed tako imenovanih Fines Herbes. Je rastlina čemaž z dolgimi, tankimi, cevastimi listi. Votle in gladke stene so dolge približno 25 centimetrov. Drobňjak ni dober le kot preliv za sendviče, ampak tudi v juhah, omakah, solatah, jajcih, mesu in številnih drugih jedeh. Čeprav lahko sveža stebela nabirate že prvo poletje, bodite pri rezi sprva previdni. V tem prvem letu naj se drobňjak čim bolj okrepi. Nato v drugem letu veliko bolje prenaša tudi močne reze. Pridelek lahko režete z ostrimi škarjami vse leto, neuzitna so le cvetoča stebela. Da preprečite cvetenje, pravočasno porežite vsa peclja na slaba dva centimetra. Rastlina bo nato v kratkem času spet pognala. Vendar pa so lepi drobňjakovi cvetovi užiteni. Zato je priporočljivo pustiti, da nekatere rastline tudi cvetijo. **Naravni habitat:** Izvor drobňjaka ni jasen, vendar je verjetno v Srednji Aziji in se je z gojenjem razširil v Sredozemlje. **Navodila za gojenje:** V nasprotju z večino zelišč drobňjak kali v temi in na hladnem. Posadite približno eno do dva centimetra globoko v vlažen kokosov substrat ali organsko zeliščno zemljo. 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 za gojenje postavite na svetlo in hladno na največ 18 °C - še bolje pod 10 °C, vendar brez zmrzali. Površino tal naj bo vlažna (npr. z vodnim razpršilcem), vendar ne mokra. Prve sadike se pojavijo po dveh do petih tednih. Od začetka aprila je možna tudi direktna setev na prosto. Vendar se prepričajte, da je zemlja brez zmrzali. **Najboljša lokacija:** Drobňjak ima rad sončna do delno senčna rastišča, dobro pa uspeva tudi v senci. **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:** Drobňjak brez težav prenese temperature do -25 °C. Jeseni morate rastlino obrezati do konca in jo pokriti z debelo plastjo zastirke ali grmovja. Drugi previdnostni ukrepi niso potrebni. Spomladi bo drobňjak spet pognal. Drobňjak lahko prezimi tudi na prostem v lončkih. Pred prvo zmrzaljo jo obrežemo nazaj in substrat prekrijemo z zastirkjo. Drobňjak, ki ga hranite v zaprtih prostorih, prav tako pozimi potrebuje fazo počitka in ga je najbolje prezimiti v svetlem, a hladnem prostoru. V dnevi brez zmrzali nadaljujte zmerno zalivanje.



Ecológico - Cebollino

Allium schoenoprasum

Deliciosa hierba de uso diario y condimento básico

El cebollino es una de las hierbas culinarias más populares y en Francia incluso una de las llamadas Fines Herbes. Es una planta de puerro con hojas largas, delgadas y tubulares. Los tallos huecos y lisos miden unos 25 centímetros de largo. El cebollino no sólo sabe bien como ingrediente en un sándwich, sino también en sopas, salsas, ensaladas, huevos, carne y muchos otros platos. Aunque se pueden cosechar tallos frescos ya en el primer verano, hay que tener cuidado al podar. En este primer año, el cebollino debe hacerse lo más fuerte posible. Luego, en el segundo año tolera también los cortes grandes claramente mejor. Se puede cortar la cosecha con tijeras afiladas durante todo el año, sólo los tallos con flores son incomedibles. Para evitar la floración, reduzca todos los tallos a poco menos de dos centímetros, a tiempo. La planta vuelve a brotar en poco tiempo. Sin embargo, las bonitas flores del cebollino son comestibles. Por lo tanto, es aconsejable dejar que algunas plantas florezcan. **Ubicación natural:** El origen del cebollino no está claro, sin embargo, se encuentra presumiblemente en Asia Central y se extendió a través del cultivo por todo el área mediterránea. **Cultivo exitoso:** A diferencia de la mayoría de las hierbas, la semilla del cebollino brota en un lugar oscuro y frío. Coloque las semillas a aproximadamente entre uno a dos centímetros de profundidad en un sustrato húmedo de coco o en tierra para hierbas orgánicas. Cubra el envase de cultivo con una película de plástico transparente con agujeros. Así 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. Colocar el recipiente de cultivo en un lugar fresco y luminoso a una temperatura máxima de 18 °Celsius - aún mejor a menos de 10° Celsius, pero sin heladas. Mantenga la superficie húmeda (por ejemplo, con un rocío de agua), pero no mojada. Las primeras plántulas aparecen después de dos a cinco semanas. Desde principios de abril también es posible sembrar directamente en el campo. Asegúrese, sin embargo, de que el suelo esté libre de heladas. **La mejor ubicación:** A los cebollinos les gustan los lugares soleados o semisombreados, pero también prosperan a la sombra. **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:** El cebollino tolera temperaturas de hasta -25 °C sin problemas. Debe cortar la planta completamente en otoño y cubrirla con una capa gruesa de mantillo o matorral. No es necesario tomar más precauciones. En primavera los cebollinos vuelven a brotar. Los cebollinos también pueden pasar el invierno al aire libre en un macetero. Córteles antes de la primera helada y cubra el sustrato con mantillo. Los cebollinos que se mantienen en la casa también necesitan un período de descanso en invierno y se pasan mejor el invierno en una habitación luminosa pero fresca. Continúe regando moderadamente en los días libres de heladas.



BIO – pažitka

Allium schoenoprasum

Lahodná každodenní bylinka a základní koření

Pažitka je jednou z nejoblíbenějších kuchyňských bylinek a ve Francii dokonce jednou z tzv. Fines Herbes. Je to allium rostlina s dlouhými, tenkými, trubkovitými listy. Dutá a hladká stébla jsou dlouhá asi 25 centimetrů. Pažitka chutná nejen jako topping na chlebiček, ale také do polévek, omáček, salátů, vajec, masa a mnoha dalších pokrmů. I když můžete sklízet čerstvé stonky v prvním létě, měli byste být zpočátku opatrní s řezem. V tomto prvním roce by měla pažitka co nejvíce zesílit. Ve druhém roce pak také mnohem lépe snáší těžké řezy. Sklizeň můžete stříhat ostrými nůžkami po celý rok. Jen kvetoucí stonky jsou nejedlé. Abyste zabránili kvetení, včas seřízněte všechny stonky na necelé dva centimetry. Rostlina pak během krátké doby znovu vyraší. Pěkné květy pažitky jsou však jedlé. Některé rostliny je proto vhodné nechat i vykvést. **Přírozená poloha:** Původ pažitky je nejasný, ale pravděpodobně se nachází ve střední Asii a pěstováním se rozšířila do oblasti Středomoří. **Uspěšné pěstování:** Na rozdíl od většiny bylinek pažitka klíčí ve tmě a chladu. Zasadte asi jeden až dva centimetry hluboko do vlhkého kokosového substrátu nebo organické bylinné zeminy. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísni na zemi. Kultivační nádobu umístěte na světlou a chladnou maximálně 18° Celsia - ještě lépe pod 10° Celsia, ale bez mrazu. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokry. První sazenice se objeví po dvou až pěti týdnech. Od začátku dubna je možný i přímý výsev venku. Ujistěte se však, že půda je bez mrazu. **Nejlepší umístění:** Pažitka má ráda slunná až částečně zastíněná stanoviště, ale dobře prospívá i ve stínu. **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:** Pažitka bez problémů snáší teploty do -25 °C. Na podzim byste měli rostlinu seříznout celou cestu dozadu a zakrýt silnou vrstvou mulče nebo kletu. Nejsou nutná žádná další preventivní opatření. Pažitka na jaře znovu vyraší. Pažitka může přezimovat i venku v květináčích. Před prvním mrazem ji zpět seřízněte a substrát zakryjte mulčem. Pažitka chovaná uvnitř potřebuje v zimě také odpočinkovou fázi a nejlépe ji přezimuje ve světlé, ale chladné místnosti. Ve dnech bez mrazu pokračujte v mírném zalévání.



ORGANİK - Frenk Soğanı

Allium schoenoprasum

Lezzetli günlük bitki ve temel baharat

Frenk soğanı en popüler mutfak bitkilerinden biridir ve hatta Fransa'da Fines Herbes olarak adlandırılan bitkilerden biridir. Uzun, ince, borumsu yaprakları olan bir allium bitkisidir. İçi boş ve pürüzsüz kültürler yaklaşık 25 santimetre uzunluğundadır. Frenk soğanı sadece bir sandviç malzemesi olarak değil, çorbalarda, soslarda, salatalarda, yumurtalarda, etlerde ve diğer pek çok yemekte de lezzetlidir. İlk yaz aylarında taze sapları toplayabilirsiniz de, ilk başta kesmeye dikkat etmelisiniz. Bu ilk yılda, frenk soğanı olabildiğince güçlü büyümelidir. Daha sonra ikinci yılda ağır kesintileri de çok daha iyi tolere eder. Hasatı tüm yıl boyunca keskin makasla kesebilirsiniz, sadece çiçekli saplar yenmez. Çiçeklenmeyi önlemek için, tüm sapları zamanında iki santimetrenin biraz altına kadar kesin. Bitki daha sonra kısa bir süre içinde tekrar filizlenecektir. Ancak güzel frenk soğanı çiçekleri yenilebilir. Bu nedenle, bazı bitkilerin de çiçek açmasına izin verilmesi tavsiye edilir. **Doğal konum:** Frenk soğanının menşei belirsizdir, ancak muhtemelen Orta Asya'dadır ve yetiştirme yoluyla Akdeniz bölgesine yayılmıştır. **Başarılı yetiştirme:** Çoğu bitkinin aksine frenk soğanı karanlıkta ve soğukta çimlenir. Nemli hindistancevizi substratına veya organik bitkisel toprağa yaklaşık bir ila iki santimetre derinlikte ekin. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurummasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, zeminde küf oluşumunu önler. Kültivasyon kabını parlak ve serin bir şekilde maksimum 18°C'ye yerleştirin - daha da iyisi 10°C'nin altına, ancak buzlanma olmadan. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. İlk fideler iki ila beş hafta sonra ortaya çıkar. Nisan ayının başından itibaren açık havada doğrudan ekim de mümkündür. Ancak, toprağın donmadığından emin olun. **En iyi konum:** Frenk soğanı güneşli ve kısmen gölgeli yerleri sever, ancak gölgede de iyi gelişir. **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:** Frenk soğanı -25 °C'ye kadar olan sıcaklıkları sorunsuz tolere eder. Bitkiyi sonbaharda tamamen budamalı ve kalın bir malç veya çalı ağacıyla örtmelisiniz. Başka hiçbir tedbir gerekli değildir. Frenk soğanı ilkbaharda tekrar filizlenecek. Frenk soğanı da açık havada saksılarda kışlayabilir. İlk dondan önce budama yapın ve alt tabakayı malçla örtün. İçeride tutulan frenk soğanı da kışın bir dinlenme aşamasına ihtiyaç duyar ve en iyi şekilde aydınlık ama serin bir odada kışlanır. Don olmayan günlerde orta derecede sulamaya devam edin.



BIO - metélőhagyma

Allium schoenoprasum

Ízletes mindennapi fűszernövény és alapfűszer

A metélőhagyma az egyik legnépszerűbb konyhai fűszernövény, sőt Franciaországban az úgynevezett Fines Herbes egyike is. Ez egy allium növény, hosszú, vékony, csöszzerű levelekkel. Az üreges és sima száruk körülbelül 25 centiméter hosszúak. **Természetes elhelyezkedés:** A metélőhagyma eredete nem tisztázott, de valószínűleg Közép-Ázsiában található, és a természet révén a Földközi-tenger térségébe is áterjedt. **Sikeres termesztés:** A legtöbb fűszernövénnyel ellentétben a metélőhagyma sötétben és hidegben csírázik. Körülbelül egy-két centiméter mélyre ültetve nedves kókuszdió-szubsztrátumba vagy szerves növényi talajba. Fedje le a tenyészedényt ragasztófoliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a talajon. Helyezze a kultivátor edényt fényesre és hűvösre, maximum 18°C-ra – még jobb, ha 10°C alá, de fagymentesre. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. Az első palánták két-öt hét múlva jelennek meg. Április elejétől szabadföldi közvetlen vetés is lehetséges. Ügyeljen azonban arra, hogy a talaj fagymentes legyen. **A legjobb hely:** A metélőhagyma szereti a napos vagy részben árnyékos helyeket, de az árnyékban is jól fejlődik. **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 metélőhagyma -25 °C-ig gond nélkül elviseli a hőmérsékletet. A növényt őszei teljesen le kell metszeni, és vastag talajtakaróval vagy kefével kell befedni. Egyéb óvintézkedésekre nincs szükség. A metélőhagyma tavasszal újra kihajt. A metélőhagyma a szabadban is átélhet cserépben. Az első fagyok előtt metszük vissza, és takarjuk be az aljzatot talajtakaróval. A bent tartott snidlingnek télen is pihenő fázisra van szüksége, és a legjobb, ha világos, de hűvös helyiségben tele át. Fagymentes napokon folytassa az öntözést mérsékelten.

: : : : :



オーガニック - チャイブ

Allium schoenoprasum

毎日使う美味しい基本のハーブ

チャイブは最も人気のある料理用ハーブの1つであり、フランスではいわゆる「Fines Herbes」と呼ばれています。チャイブは細くて長い管状の葉を持つネギ属の植物です。滑らかで中空の茎（または莖）の長さは約25cmに成長します。チャイブはスライスしたパンにバターとトッピングするだけでなく、スープ、ソース、サラダ、卵、肉、又、他の多くの料理にもよく合います。栽培したその年に収穫することができますが、あまり収穫し過ぎない事をお勧めします。栽培最初の年はチャイブを丈夫に成長させましょう。それにより2年目にはさらに良い収穫が望めます。年間を通してチャイブを収穫できます。刃の付いている花のみ食べられません。開花を避けるため葉を2cmほど残して剪定します。

チャイブは短期間のうちに新しい葉を成長させます。また、チャイブの花自体は食べられるので、いくつか花を咲かせることもお勧めします。

自然な場所: チャイブの原産はいまだにはつきりしていませんが、中央アジアから栽培を通じて地中海地域に広がったと考えられています。

栽培成功:

他の多くのハーブとは異なり、チャイブはより涼しく、より日陰の環境で発芽します。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。用土の乾燥を防ぐため、鉢をサランラップなどの透明なフィルムでカバーします。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。苗床を温度が18°C以下の明るく涼しい場所で保管します - 10°C前後の霜の降りない場所は更に好都合です。土壌は濡らすのではなく湿った状態に保ちます（例：スプレーボトルなどを使用します）。通常は約2~5週間後に発芽します。4月上旬からは屋外に種を蒔くことも可能ですが、土壌に霜が降りていない事を確認してください。

最高のロケーション: チャイブは日当たりの良い場所又は半日陰の場所でよく育ちますが、日陰で栽培しても問題ありません。

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:

チャイブはマイナス25°Cまでの霜に耐えることができます。秋には完全にチャイブを剪定し、それを枝葉又はマルチなどでしっかり保護します。それ以外は特に気を付ける点はありません。チャイブは翌春、再び芽を出します。鉢植えのチャイブは屋外でも冬越しできます - 初霜の前に剪定してマルチで保護します。室内で保管されているチャイブの場合も冬越しが必要です。明るく涼しい場所での保管が最適です。霜の降りない日に控えめに水を与えてください。

SKU: 15313 / BIO - Schnittlauch