



SAFLAX®



Tips



About © : Contact SAFLAX -

Papaver rhoeas

	 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



Klatschmohn

Papaver rhoeas

Morpheus gewidmet, dem Gott des Schlafes und der Träume

Dem Mohn ist Morpheus, der Gott der Träume und des Schlafes zugesellt. Er wächst er vor allem auf Äckern und Feldern mit Getreide. Im Frühsommer ist er aber auch an vielen Wegrändern anzutreffen. Er zählt zu den Mohngewächsen und enthält in seinem Milchsafte die traumgebenden, schwach giftigen Alkaloide. Anders als der verwandte Schlafmohn (Papaver somniferum) enthält er jedoch kein Morphin, so dass er nicht als Droge angesehen wird und seine Kultur bei uns legal ist. Seinen Namen verdankt der Klatschmohn seinen papierdünnen Blüten, die bei Wind und Regen aneinander klatschen. Die einjährige, krautige Pflanze mit ihren tiefreichenden Pfahlwurzeln wächst aufrecht und wird durchschnittlich 50 bis 60 Zentimeter hoch. Seine markanten Blätter sind mehrfach gefiedert und am Rand deutlich gezähnt. Die Blütezeit dauert von Mai bis Juni / Juli und die einzelnen Blüten halten maximal drei Tage, erneuern sich aber ständig. Als bienenfreundliche Pflanze lockt der Klatschmohn zur Blütezeit viele Insekten an. **Effektive nützliche:** Царевичният мак трябва да се използва само в малки количества и в малки дози. Чай: Една чаена лъжичка венчелистчета се заливат със 150 мл вряла вода и след десетина минути се прецежда. Чаят е най-добре да се пие подсладен с мед. Твърди се, че една до две чаши на ден помагат при безсъние и безпокойство. Съвет: Дори пълна баня с температура до 37 градуса по Целзий със силен чай (около четири чаени лъжички) може да ви помогне да заспите. В кухнята: В кухнята можете да използвате маковите листа като съставка на салати. Имат орехов вкус, подобен на краставица. Особено младите листа правят приятна комбинация с ядки или кедрови ядки. Царевичните макове са красива украса за плодови салати или сладкиши. **Естествено местоположение:** Макът е у дома си в умерените зони на Северна Африка и Азия. Въпреки това, той също расте в Европа от епохата на неолита и следователно също се счита за роден у нас. **Успешно отглеждане:** Царевичният мак може да се засява директно на открито през март и април. Фините семена покръпват на светло и затова се притискат леко и не се покриват с пръст. По-късно можете да разреждате подложките и да отделите младите растения на разстояние от 20 до 25 сантиметра. **Най-доброто местоположение:** Царевичният мак обича слънчево и защитено от вятър място, за да не се отвяват нежните листенца преждевременно. Вирее най-добре на суха, умерено богата на хранителни вещества и добре дренирана почва. **Оптимална грижа:** Усилията за поддръжка са много ниски. Отстранявайте редовно избледнелите цветя, за да насърчите цъфтежа и да удължите цъфтежа. Трябва да поливате саксията всеки ден - в градината само ако сушата продължи по-дълго. Най-добре е цветята да се сушат на проветрива полусянка и да се съхраняват в хартия. Семената се окачват с главата надолу над купа и се оставят да изсъхнат. Изсушените семена се избиват и съхраняват в кутии. **През зимата:** Царевичният мак е едногодишен и се засява на следващата година.



Valmue

Papaver rhoeas

Dedikeret til Morpheus, søvnens og drømmenes gud

Forbundet med valmuen er Morpheus, drømmenes og søvnens gud. Den vokser hovedsageligt på marker og marker med korn. I forsommeren kan den dog også findes i mange vejkanter. Den er en af valmueplanterne og indeholder de drømmegivende, let giftige alkaloider i sin mælkesaft. Men i modsætning til den beslægtede opiumvalmue (Papaver somniferum) indeholder den ikke morfin, så den betragtes ikke som et lægemiddel, og dyrkningen er lovlig i vores land. Valmuen skylder sit navn til sine papirtynde blomster, som smadrer sammen i blæst og regn. Den etårige, urteagtige plante med sine dybtgående pælerødder vokser oprejst og er i gennemsnit 50 til 60 centimeter høj. Dens iøjnefaldende blade er flerfoldigt finned og tydeligt tandede på kanten. Blomstringsperioden varer fra maj til juni/juli og de enkelte blomster holder højest tre dage, men fornyes konstant. Som bivenlig plante tiltrækker valmuen mange insekter under blomstringen. Effektive kræfter: Majsvalmue bør kun bruges i små mængder og i små doser. Te: Hæld 150 ml kogende vand over en teskefuld kronblade og si brygget efter ti minutter. Den drikkes bedst sødet med honning. En til to koppper om dagen siges at hjælpe mod søvnløshed og rastløshed. Tip: Selv et fuldt bad på ikke over 37 grader Celsius med stærk te (ca. fire teskefulde) kan hjælpe dig med at falde i søvn. I køkkenet: I køkkenet kan du bruge valmuebladene som ingrediens i salater. De har en agurk-lignende nøddeagtig smag. Især unge blade er en behagelig kombination med nødder eller pinjekerner. Majsvalmuer er en smuk dekoration til frugtsalater eller kager. **Naturlig beliggenhed:** Valmuen er hjemme i de tempererede zoner i Nordafrika og Asien. Den har dog også været i vækst i Europa siden den yngre stenalder og anses derfor også for at være hjemmehørende hos os. **Succesfuld dyrkning:** Majsvalmuer kan sås direkte udendørs i marts og april. De fine frø spirer i lyset og er derfor kun let pressede og ikke dækket af jord. Senere kan du tynde ud i stammerne og adskille de unge planter i en afstand på 20 til 25 centimeter. **Den bedste beliggenhed:** Majsvalmue elsker et solrigt og vindbeskyttet sted, så de sarte kronblade ikke blæses væk for tidligt. Den vokser bedst i tør, moderat næringsrig og veldrænet jord. **Optimal pleje:** Vedligeholdelsesindsatsen er meget lav. Fjern faldende blomster regelmæssigt for at fremme blomstringen og forlænge blomstringen. Du bør vande potten hver dag - i haven kun hvis tørken varer længere. Det er bedst at tørre blomsterne i en luftigt halvskygge og opbevare dem i papir. Frøstandene hænges på hovedet over en skål og lader dem tørre. De tørrede frø slås ud og opbevares i dåser. **Om vinteren:** Majsvalmue er en etårig og sås året efter.



Klatschmohn

Papaver rhoeas

Morpheus gewidmet, dem Gott des Schlafes und der Träume

Dem Mohn ist Morpheus, der Gott der Träume und des Schlafes zugesellt. Er wächst er vor allem auf Äckern und Feldern mit Getreide. Im Frühsommer ist er aber auch an vielen Wegrändern anzutreffen. Er zählt zu den Mohngewächsen und enthält in seinem Milchsafte die traumgebenden, schwach giftigen Alkaloide. Anders als der verwandte Schlafmohn (Papaver somniferum) enthält er jedoch kein Morphin, so dass er nicht als Droge angesehen wird und seine Kultur bei uns legal ist. Seinen Namen verdankt der Klatschmohn seinen papierdünnen Blüten, die bei Wind und Regen aneinander klatschen. Die einjährige, krautige Pflanze mit ihren tiefreichenden Pfahlwurzeln wächst aufrecht und wird durchschnittlich 50 bis 60 Zentimeter hoch. Seine markanten Blätter sind mehrfach gefiedert und am Rand deutlich gezähnt. Die Blütezeit dauert von Mai bis Juni / Juli und die einzelnen Blüten halten maximal drei Tage, erneuern sich aber ständig. Als bienenfreundliche Pflanze lockt der Klatschmohn zur Blütezeit viele Insekten an. Wirkende Kräfte: Klatschmohn sollte nur in geringen Mengen und leichten Dosierungen verwandt werden. Tee: Übergießen Sie einen Teelöffel Blütenblätter mit 150 ml kochendem Wasser und seihen Sie den Sud nach zehn Minuten Ziehzeit ab. Am besten wird der Tee mit Honig gesüßt getrunken. Täglich ein bis zwei Tassen sollen bei Schlafstörungen und Unruhezuständen helfen. Tipp: Auch ein Vollbad nicht über 37 Grad Celsius mit starkem Tee (etwa vier Teelöffel) kann das Einschlafen fördern. In der Küche: In der Küche können Sie die Mohnblätter als Zutat in Salaten verwenden. Sie haben einen gurkenähnlichen nussigen Geschmack. Vor allem junge Blätter ergeben eine angenehme Kombination mit Nüssen oder Pinienkernen. Klatschmohnblüten sind eine hübsche Dekoration für Obstsalate oder Torten. **Naturstandort:** Seine Heimat hat der Klatschmohn in den gemäßigten Zonen Nordafrikas und Asiens. Allerdings wächst er bereits seit der Jungsteinzeit auch in Europa und gilt daher auch bei uns als heimisch. **Anzucht:** Klatschmohn können Sie im März und April direkt ins Freiland aussäen. Die feinen Samen sind Lichtkeimer und werden daher nur leicht angedrückt und nicht mit Erde bedeckt. Später können Sie die Bestände ausdünnen und die Jungpflanzen auf 20 bis 25 Zentimeter Abstand vereinzeln. **Standort:** Klatschmohn liebt einen sonnigen und windgeschützten Platz, damit die zarten Blütenblätter nicht vorzeitig verweltet werden. Er wächst am besten in trockenen, mäßig nährstoffreichen und durchlässigen Böden. **Pflege:** Der Pflegeaufwand ist sehr gering. Entfernen Sie Verblühtes regelmäßig, um die Blütenbildung anzuregen und die Blütezeit zu verlängern. Im Topf sollten Sie täglich gießen - im Garten nur bei länger anhaltender Trockenheit. Die Blüten trocknen Sie am besten im luftigen Halbschatten und bewahren Sie in Papier auf. Die Samenkapseln hängt man kopfüber über einer Schale auf und lässt sie so trocknen. Getrocknet werden die Samen ausgeklopft und in Dosen aufbewahrt. **Im Winter:** Klatschmohn ist einjährig und wird im Folgejahr neu ausgesät.



Corn poppy

Papaver rhoeas

Dedicated to Morpheus, the god of sleep and dreams

The poppy is joined by Morpheus, the god of dreams and sleep. It grows mainly in fields and fields with grain. In early summer it can also be found on many roadsides. It is one of the poppy family and contains the dream-giving, weakly poisonous alkaloids in its milky sap. Unlike the related opium poppy (Papaver somniferum), however, it does not contain morphine, so it is not considered a drug and its culture is legal with us. The poppy owes its name to its paper-thin flowers, which clap against each other in wind and rain. The annual, herbaceous plant with its deep tap roots grows upright and is on average 50 to 60 centimeters high. Its distinctive leaves are pinnate several times and clearly serrated on the edge. The flowering period lasts from May to June / July and the individual flowers last a maximum of three days, but are constantly renewed. As a bee-friendly plant, the poppy attracts many insects during flowering. Active forces: Corn poppy should only be used in small quantities and light doses. Tea: Pour 150 ml of boiling water over a teaspoon of flower petals and strain the brew after ten minutes of steeping. The tea is best drunk sweetened with honey. One or two cups a day should help with sleep disorders and restlessness. Tip: Even a full bath not above 37 degrees Celsius with strong tea (about four teaspoons) can help you fall asleep. In the kitchen: In the kitchen you can use the poppy seed leaves as an ingredient in salads. They have a cucumber-like, nutty taste. Young leaves in particular make a pleasant combination with nuts or pine nuts. Poppy flowers are a nice decoration for fruit salads or cakes. **Natural location:** The corn poppy has its home in the temperate zones of North Africa and Asia. However, it has been growing in Europe since the Neolithic and is therefore also considered to be native to us. **Successful cultivation:** Corn poppies can be sown outdoors in March and April. The fine seeds are light germs and are therefore only lightly pressed and not covered with earth. Later you can thin out the stands and separate the young plants at a distance of 20 to 25 centimeters. **The best location:** Corn poppy loves a sunny and sheltered place so that the delicate petals are not blown away prematurely. It grows best in dry, moderately nutrient-rich, well-drained soils. **Optimal care:** The maintenance effort is very low. Remove faded items regularly to stimulate flowering and extend the flowering time. You should water the pot every day - in the garden only when it is dry for a long time. The flowers are best dried in the airy partial shade and stored in paper. The seed pods are hung upside down over a bowl and left to dry. When dried, the seeds are knocked out and stored in cans. **In the winter:** Corn poppies are annual and are precisely sown the following year.



Moon

Papaver rhoeas

Pühendatud Morpheusele, une- ja unenägude jumalale

Mooniga on seotud unenägude ja unejumal Morpheus. Kasvab peamiselt põldudel ja viljapõldudel. Varasüvel võib teda aga kohata ka paljudel teeservadel. See on üks moonitaimedest ja sisaldab oma piimjas mahlas unenägusid andvaid, kergelt mürgiseid alkaloidide. Erinevalt sugulastest oopiumimugunast (Papaver somniferum) ei sisalda see aga morfiini, seega ei peeta seda narkootikumiks ja selle kasvatamine on meie riigis seaduslik. Mooni võlgneb oma nime paberõhukeste õitele, mis tuule ja vihmaga kokku löövad. Üheaastane, sügavale ulatuvate karjajuurtega rohttaim kasvab püsti ja on keskmiselt 50–60 sentimeetri kõrgune. Selle silmatorkavad lehed on mitmekordselt sulgjad ja servast selgelt hammastega. Õitsemise periood kestab maist juunini/juulini ja üksikud õied kestavad maksimaalselt kolm päeva, kuid uuenevad pidevalt. Mesilassõbraliku taimena meelitab moon õitsemise ajal palju putukaid. Tõhusad jõud: maisimaguna tuleks kasutada ainult väikestes kogustes ja väikestes annustes. Tee: Vala teelusikatäis kroonlehtedele 150 ml keevat vett ja kurna tõmmis kümne minuti pärast. Kõige parem on teed juua meega magustatult. Väidetavalt aitab üks kuni kaks tassi päevas unetuse ja rahutuse vastu. Näpunäide: isegi täisvann, mille temperatuur ei ületa 37 kraadi Celsiuse järgi, koos kange teega (umbes neli teelusikatäit) võib aidata teil uinuda. Kõõgis: Kõõgis saab moonilehti kasutada salatite koostisosana. Neil on kurgilaadne pähkline maitse. Eriti noored lehed loovad meeldiva koosluse pähklike või piiniaseemnetega. Maisimoonid on kaunis kaunistuseks puuviljasalatitele või kookidele. **Looduslik asukoht:** Mooni on kodune Põhja-Aafrika ja Aasia parasvöötmes. Kuid see on kasvanud ka Euroopas alates neoliitikumiajast ja seetõttu peetakse seda ka meil põliselanikuks. **Edukas kasvatamine:** Maisimoonid võib otse avamaale külvata märtsis ja aprillis. Peened seemned idanevad valguse käes ja on seetõttu vaid kergelt pressitud ega kata mullaga. Hiljem saab varusid harvendada ja noortaimed eraldada 20–25 sentimeetri kaugusel. **Parim asukoht:** Maisimagun armastab päikeselist ja tuule eest kaitsitud kohta, et õrnad kroonlehed enneaegselt minema ei lendaks. Ta kasvab kõige paremini kuivas, mõõdukalt toitainerikkas ja hästi kuivendatud pinnases. **Optimaalne hooldus:** Hoolduskulu on väga väike. Õitsemise soodustamiseks ja õitsemise pikendamiseks eemaldage regulaarselt pleekinud lilled. Potti tuleks kasta iga päev – aias vaid siis, kui pöud kestab kauem. Õisi on kõige parem kuivatada õhulisel poolvarjus ja säilitada paberis. Seemnekaunad riputatakse tagurpidi kausi kohale ja jäetakse kuivama. Kuivatatud seemned koputatakse välja ja hoitakse purkides. **Talvel:** Maisimagun on üheaastane ja külvatakse järgmisel aastal.



Unikko

Papaver rhoeas

Omistettu Morpheukselle, unen ja unien jumalalle

Unikoon liittyy Morpheus, unen ja unen jumala. Se kasvaa pääasiassa pelloilla ja viljapelloilla. Alkukäällä sitä kuitenkin löytyy myös monelta tienvarsilta. Se on yksi unikkokasveista ja sisältää unelmia antavia, lievästi myrkyllisiä alkaloideja maitomaisessa mehussa. Toisin kuin sukulainen oopiumiunikon (Papaver somniferum), se ei kuitenkaan sisällä morfiinia, joten sitä ei pidetä huumeena ja sen viljely on maassamme laillista. Unikko saa nimensä paperiohuista kukistaan, jotka haisevat yhteen tuulussa ja sateessa. Yksivuotinen ruohokasvi syväle ulottuvine kantajuurineen kasvaa pystyssä ja on keskimäärin 50–60 senttimetriä korkea. Sen silmiinpistävää lehdet ovat moninkertaisesti pinnalta ja selkeästi hammastettu reunasta. Kukinta-aika kestää toukokuusta kesä-/heinäkuuhun ja yksittäiset kukat kestävät enintään kolme päivää, mutta ne uusiutuvat jatkuvasti. Mehiläisystävällisenä kasvina unikko houkuttelee kukinnan aikana monia hyönteisiä. Tehokkaat voimat: Maisiunikkona tulee käyttää vain pieniä määriä ja pieniä annoksia. Tee: Kaada 150 ml kiehuvaa vettä teelusikaliseen terälehtiä ja siivilöi haudutus kymmenen minuutin kuluttua. Tee on parasta juoda hunajalla makeutettuna. Yhden tai kahden kupin päivässä sanotaan auttavan unettomuuteen ja levottomuuteen. Vinkki: Jopa täysi kylpy, joka ei ylitä 37 celsiustastetta, vahvan teen (noin neljä teelusikallista) kanssa voi auttaa nukahtamaan. Keittäessä: Keittäessä voi käyttää unikonlehtiä salaattien ainesosana. Niissä on kurkkumainen pätkäinen maku. Erityisesti nuoret lehdet muodostavat miellyttävän yhdistelmän pätkinöiden tai pinjansiementen kanssa. Maisiunikit ovat kaunis koriste hedelmäsalaattiin tai kakkuihin. **Luonnollinen sijainti:** Unikko on kotonaan Pohjois-Afrikan ja Aasian lauhkeilla vyöhykkeillä. Se on kuitenkin kasvanut myös Euroopassa neoliitikaudesta lähtien, ja siksi sitä pidetään myös meillä kotoisina. **Onnistunut viljely:** Maisiunikit voidaan kylvää suoraan ulos maalis-huhtikuussa. Hienot siemenet itävät valossa, joten niitä pidetään vain kevyesti eikä niitä ole peitetty mullalla. Myöhemmin voi harventaa varastoja ja erottaa nuoret kasvit 20-25 senttimetrin etäisyydeltä. **Paras sijainti:** Maisiunikko rakastaa aurinkoista ja tuulelta suojattua paikkaa, jotta herkäst terälehdet eivät lennä enneaikaisesti. Se kasvaa parhaiten kuivassa, kohtalaisen ravinnerikasta ja hyvin valutetussa maaperässä. **Optimaalinen hoito:** Huoltotyö on erittäin vähäistä. Poista haalistuneet kukat säännöllisesti kukinnan edistämiseksi ja kukinnan pidentämiseksi. Sinun tulisi kastaa ruukku joka päivä - puutarhassa vain, jos kuivuus kestää pidempään. Kukat on parasta kuivata ilmvassa puolivarjossa ja säilyttää paperissa. Siemenpalot ripustetaan ylösalaisin kulhoon ja jätetään kuivumaan. Kuivatut siemenet irrotetaan ja varastoidaan tölkeihin. **Talvella:** Maisiunikko on yksivuotinen ja kylvetään seuraavana vuonna.



Pavot de maïs

Papaver rhoeas

Dédié à Morphée, le dieu du sommeil et des rêves

Associé au pavot est Morpheus, le dieu des rêves et du sommeil. Il pousse principalement dans les champs et les champs avec du grain. Au début de l'été, cependant, on le trouve également sur de nombreux bords de route. Il appartient à la famille du pavot et sa sève laiteuse contient des alcaloïdes oniriques et faiblement toxiques. Contrairement au pavot à opium apparenté (Papaver somniferum), cependant, il ne contient pas de morphine, il n'est donc pas considéré comme une drogue et sa culture est légale chez nous. Le coquelicot doit son nom à ses fleurs fines comme du papier qui se claquent sous le vent et la pluie. La plante herbacée annuelle avec ses racines pivotantes profondes pousse debout et mesure en moyenne 50 à 60 centimètres de hauteur. Ses feuilles distinctives sont pennées plusieurs fois et nettement dentelées sur le bord. La période de floraison dure de mai à juin / juillet et les fleurs individuelles durent au maximum trois jours, mais sont constamment renouvelées. En tant que plante respectueuse des abeilles, le pavot attire de nombreux insectes pendant la floraison. Forces actives: Le pavot de maïs ne doit être utilisé qu'en petites quantités et à faibles doses. Thé: Versez 150 ml d'eau bouillante sur une cuillère à café de pétales de fleurs et filtrez l'infusion après dix minutes de trempage. Le thé est mieux bu sucré avec du miel. Une ou deux tasses par jour devraient aider à soulager les troubles du sommeil et l'agitation. Conseil: même un bain complet à une température ne dépassant pas 37 degrés Celsius avec du thé fort (environ quatre cuillères à café) peut vous aider à vous endormir. Dans la cuisine: Dans la cuisine, vous pouvez utiliser les feuilles de pavot comme ingrédient dans les salades. Ils ont un goût de concombre et de noisette. Les jeunes feuilles en particulier font une combinaison agréable avec des noix ou des pignons de pin. Les fleurs de pavot sont une belle décoration pour les salades de fruits ou les gâteaux. **Emplacement naturel:** Le pavot de maïs a sa maison dans les zones tempérées d'Afrique du Nord et d'Asie. Cependant, il se développe en Europe depuis le néolithique et est donc également considéré comme indigène chez nous. **Culture réussie:** Les coquelicots de maïs peuvent être semés à l'extérieur en mars et avril. Les graines fines sont des germes légers et ne sont donc que légèrement pressées et non recouvertes de terre. Plus tard, vous pourrez éclaircir les peuplements et séparer les jeunes plants à une distance de 20 à 25 centimètres. **Le meilleur emplacement:** Le pavot de maïs aime un endroit ensoleillé et abrité pour que les pétales délicats ne soient pas soufflés prématurément. Il pousse mieux dans les sols secs, moyennement riches en nutriments et bien drainés. **Soins optimaux:** L'effort de maintenance est très faible. Retirez régulièrement ceux qui sont fanés pour stimuler la floraison et prolonger la période de floraison. Vous devez arroser le pot tous les jours - dans le jardin uniquement lorsqu'il est sec pendant longtemps. Les fleurs sont mieux séchées à l'ombre partielle aérée et stockées dans du papier. Les gousses sont suspendues à l'envers au-dessus d'un bol et laissées à sécher. Une fois séchées, les graines sont éliminées et stockées dans des boîtes. **En hiver:** Les coquelicots de maïs sont annuels et sont semés précisément l'année suivante.



Παπαρούνα

Papaver rhoeas

Αφιερωμένο στον Μορφέα, θεό του ύπνου και των ονείρων

Με την παπαρούνα συνδέεται ο Μορφέας, ο θεός των ονείρων και του ύπνου. Αναπτύσσεται κυρίως σε χωράφια και χωράφια με σιτηρά. Στις αρχές του καλοκαιριού, όμως, μπορεί να βρεθεί και σε πολλούς δρόμους. Είναι ένα από τα φυτά παπαρούνας και περιέχει τα ονειροπόλα, ελαφρώς τοξικά αλκαλοειδή στον γαλακτώδη χυμό του. Ωστόσο, σε αντίθεση με τη συγγενή παπαρούνα οπίου (Papaver somniferum), δεν περιέχει μορφίνη, επομένως δεν θεωρείται ναρκωτικό και η καλλιέργειά της είναι νόμιμη στη χώρα μας. Η παπαρούνα οφείλει το όνομά της στα χάρτινα λουλούδια της, που χτυπάνε μεταξύ τους στον αέρα και τη βροχή. Το ετήσιο, ποώδες φυτό με τις βαθιές ρίζες του μεγαλώνει όρθιο και έχει ύψος 50 έως 60 εκατοστά κατά μέσο όρο. Τα εντυπωσιακά φύλλα του είναι πολλαπλά περσιονειδή και καθαρά οδοντωτά στην άκρη. Η περίοδος ανθοφορίας διαρκεί από Μάιο έως Ιούνιο / Ιούλιο και τα μεμονωμένα άνθη διαρκούν το πολύ τρεις ημέρες, αλλά συνεχώς ανανεώνονται. Ως φυτό φιλικό προς τις μέλισσες, η παπαρούνα προσελκύει πολλά έντομα κατά την ανθοφορία. Αποτελεσματικές δυνάμεις: Η παπαρούνα καλαμποκιού πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε μικρές ποσότητες και σε μικρές δόσεις. Σοά: Ρίξτε 150 ml βραστό νερό πάνω από ένα κουταλάκι του γλυκού πέταλα και στραγγίστε το έλκισμα μετά από δέκα λεπτά. Το σοά πίνεται καλύτερα με μέλι. Ένα έλκισμα δύο φλιτζάνια την ημέρα λέγεται ότι βοηθούν στην αϋπνία και την ανησυχία. Συμβουλή: Ακόμη και ένα πλήρες μπάνιο που δεν υπερβαίνει τους 37 βαθμούς Κελσίου με δυνατό σοά (περίπου τέσσερα κουταλάκια του γλυκού) μπορεί να σας βοηθήσει να κοιμηθείτε. Στην κουζίνα: Στην κουζίνα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα φύλλα παπαρούνας ως συστατικό σε σαλάτες. Έχουν μια γεύση σαν καρύδι σαν αγγούρι. Ειδικά τα νεαρά φύλλα κάνουν έναν ευχάριστο συνδυασμό με ξηρούς καρπούς ή κουκουναρία. Οι παπαρούνες καλαμποκιού είναι μια όμορφη διακόσμηση για φρουτοσαλάτες ή κέικ. **Φυσική τοποθεσία:** Η παπαρούνα βρίσκεται στον οπίτι στις εύκρατες ζώνες της Βόρειας Αφρικής και της Ασίας. Ωστόσο, αναπτύσσεται και στην Ευρώπη από τη Νεολιθική Εποχή και επομένως θεωρείται επίσης εγγενές σε εμάς. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Οι παπαρούνες καλαμποκιού μπορούν να σπαρθούν απευθείας σε εξωτερικούς χώρους τον Μάρτιο και τον Απρίλιο. Οι λεπτοί σπόροι βλασταίνουν στο φως και επομένως πιέζονται ελαφρώς και δεν καλύπτονται με χώμα. Αργότερα μπορεί να αραιωθεί τα αποβόματα και να χωρίσει τα νεαρά φυτά σε απόσταση 20 έως 25 εκατοστών. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Η παπαρούνα καλαμποκιού λατρεύει ένα ηλιόλουστο και προστατευμένο από τον άνεμο μέρος, έτσι ώστε τα ευαίσθητα πέταλα να μην εξαφανίζονται πρόωρα. Αναπτύσσεται καλύτερα σε ξηρό, μέτρια πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά και καλά στραγγιζόμενο έδαφος. **Βέλτιστη φροντίδα:** Η προσπάθεια συντήρησης είναι πολύ χαμηλή. Αφαιρέστε τα ξεθωριασμένα λουλούδια τακτικά για να ενθαρρύνετε την ανθοφορία και να παρατείνετε την ανθοφορία. Θα πρέπει να ποτίζετε την γλάστρα κάθε μέρα - στον κήπο μόνο εάν η ξηρασία διαρκεί περισσότερο. Είναι καλύτερο να στεγνώσετε τα λουλούδια σε μια αέρια ημικιέρα και να τα αποθηκεύσετε σε χαρτί. Οι λοβοί των σπόρων κρεμάζονται ανάποδα σε ένα μπολ και αφιερώνονται να στεγνώσουν. Οι αποξηραμένοι σπόροι αφαιρούνται και αποθηκεύονται σε κουτιά. **Το χειμώνα:** Η παπαρούνα καλαμποκιού είναι μονοετής και σπέρνεται την επόμενη χρονιά.



Poipín

Papaver rhoeas

Tiomnaithe do Morpheus, dia codlata agus aisling

Tá baint ag Morpheus leis an bpáipéar, dia na mbríonglóidí agus an chodlata. Fásann sé go príomha ar pháirceanna agus páirceanna le grán. Go luath sa samhradh, áfach, is féidir é a fháil ar go leor cois bóthair. Tá sé ar cheann de na plandaí poppy agus tá alcalóidigh bhríonglóid, beagán tocsaineach ina sú Bó Finne. Mar sin féin, murab ionann agus an poipín codlaidín gaolmhar (Papaver somniferum), níl morfín ann, mar sin ní mheastar gur druga é agus tá a shaothrú dlíthiúil inár dtír. Tá an t-ainm i ngeall ar a bláthanna tanaí páipéir, a bhuaileann le chéile sa ghaoth agus sa bháisteach. Fásann an planda luibheach bliantúil a bhfuil barrfhréamhacha doimhne aige ina seasamh agus é 50 go 60 ceintiméadar ar airde ar an meán. Tá a duilleoga buailte iolrú pinnate agus go soiléir fiadlacha ar an imeall. Maireann an tréimhse bláthanna ó Bhealtaine go Meitheamh / Iúil agus maireann na bláthanna aonair ar a mhéad trí lá, ach déantar iad a athnuachan i gcónaí. Mar phlanda atá neamhdhóibhálach do bheach, meallann an poipín go leor feithidí le linn bláthanna. Fórsaí éifeachtacha: Níor cheart poipín arbhar a úsáid ach i méideanna beaga agus i dáileoga beaga. Tæ: Doirt 150 ml d'uisce fiuchta thar teaspoon peitil agus brú ar an brew tar éis deich nóiméad. Is fearr an tæ a ólta milsithe le mil. Deirtear go gcuidíonn cupán amháin nó dhá chupán in aghaidh an lae le insomnia agus le suaimehneas. Leid: Is féidir le fiú folctha iomlán nach mó ná 37 céim Celsius le tæ láidir (thart ar cheithre teaspoon) cabhrú leat titim i do chodladh. Sa chistin: Sa chistin is féidir leat na duilleoga poppy a úsáid mar chomhábhar i sailleíd. Tá blas nutty cosúil le cúcamar orthu. Déanann duilleoga óga go háirithe meascán taitneamhach le cnónna cnónna nó péine. Is maisiú deas iad poppies arbhar do sailleíd torthaí nó cácaí. **Suíomh nádúrtha:** Tá an poipín sa bhaile i gciosanna measartha na hAfraice Thuaidh agus na hÁise. Mar sin féin, tá sé ag fás freisin san Eoraip ón Aois Neoiliteach agus mar sin meastar go bhfuil sé dúchasach dúinn freisin. **Saothrú rathúil:** Is féidir poppies arbhair a chur go díreach lasmuigh i Márta agus Aibreán. Phéacann na síolta mín sa solas agus mar sin ní bhíonn siad ach brúite go héadrom agus gan a bheith clúdaithe le hithir. Níos déanaí is féidir leat na stoic a tanaí amach agus na plandaí óga a scaradh ar fad idir 20 agus 25 ceintiméadar. **An suíomh is fearr:** Is breá le poipín arbhar áit ghrianmhar agus ghaoth-chosanta, ionas nach ndéantar na peitil fogair a shéideadh roimh an. Fásann sé is fearr in ithir thirim, measartha saibhir cothaitheach agus dea-dhraenáilte. **Cúram is fearr is féidir:** Tá an iarracht chothabhála an-iseal. Bain bláthanna faded go rialta chun bláthanna a spreagadh agus chun bláthanna a shíneadh. Ba chóir duit an pota a uisce gach lá - sa ghairdín ach amháin má mhaireann an triomach níos faide. Is fearr na bláthanna a thriomú i leathscáth aerdhíonach agus iad a stóráil i bpáipéar. Crochtar na pods síolta bun os cionn thar bhábha agus fágтар iad le triomú. Cuirtear na síolta triomaithe amach agus iad a stóráil i cannaí. **Sa gheimhreadh:** Is poipín arbhair bliantúil agus cuirtear an bhliain dár gcionn.



Valmúa

Papaver rhoeas

Tileinkað Morfeusi, guði svefnis og drauma

Tengt valmúanum er Morpheus, guð drauma og svefnis. Það vex aðallega á ökrum og ökrum með korni. Snemma sumars má hann þó einnig finna víða í vegakantum. Hún er ein af valmúaplöntunum og inniheldur draumgefandi, órlítið eitruð alkalóíða í mjólkursafa sínum. Hins vegar, ólíkt skyldum ópíumvalmúum (Papaver somniferum), inniheldur hann ekki morfín, svo hann er ekki talinn lyf og ræktun hans er lögleg í okkar landi. Valmúinn á nafn sitt að þakka pappírspunnum blómum sínum sem smella saman í roki og rigningu. Hin árlega, jurtaríka planta með djúpt nærandi rótarrótum stendur upprétt og er að meðaltali 50 til 60 sentimetrar á hæð. Áberandi blöðin eru margflögð og greinilega tennt á brúninni. Blómstrandi tímabilið varir frá maí til júní / júlí og einstök blóm endast í mesta lagi þrjá daga, en endurnýjast stöðugt. Sem býflugnavæn planta dregur valmúinn að sér mörg skordýr við blómgun. Áhrifaríkar kræftir: Máisvalmúa ætti aðeins að nota í litlu magni og í litlum skömmtum. Tæ: Hellið 150 ml af sjóðandi vatni yfir teskeið af krónublöðum og sigtið bruggið eftir tíu mínútur. Best er að drekka teið sætt með hunangi. Einn til tveir bollar á dag eru sagðir hjálpa við svefnleysi og eirðarleysi. Ábending: Jafnvel fullt það sem fer ekki yfir 37 gráður á Celsius með sterku tei (um fjórar teskeiðar) getur hjálpað þér að sofna. Í eldhúsinu: Í eldhúsinu má nota valmúablöðin sem hráefni í salöt. Þeir hafa agúrku-eins og hnetubragð. Sérstaklega ung lauf gera skemmtilega samsetningu með hnetum eða furuhnetum. Máisvalmúar eru falleg skraut fyrir ávaxtasalöt eða kökur. **Náttúruleg staðsetning:** Valmúinn á heima á tempraða svæðum Norður-Afríku og Asíu. Hins vegar hefur það einnig verið að vaxa í Evrópu frá nýaldaröld og er því einnig talið upprunalegt hjá okkur. **Árangursrík ræktun:** Máisvalmúum má sá beint utandyrá í mars og apríl. Fínu fræin spíra í birtu og eru því aðeins pressuð létt og ekki þakin mold. Seinna er hægt að þynna út stofnana og aðskilja unga plönturnar í 20 til 25 sentimetrar fjarlægð. **Besta staðsetningin:** Kornvalmúi elskar sólrikan og vindverndaðan stað, svo að viðkvæmu krónublöðin fjúki ekki of snemma. Það vex best í þurrum, miðlungs næringarrikum og vel framræstum jarðvegi. **Besta umönnun:** Viðhaldsálagið er mjög lítið. Fjarlægðu fölnuð blóm reglulega til að hvetja til flóru og lengja blómgun. Þú ættir að vökva pottinn á hverjum degi - í garðinum aðeins ef þurrkurinn varir lengur. Best er að þurrka blómin í loftgóðum hálfskugga og geyma þau á pappír. Fræbelgirnir eru hengdir á hvolf yfir skál og látnir þorna. Þurrkuðu fræin eru slegin út og geymd í dós. **Á veturna:** Kornvalmúi er árlegur og er sáð árið eftir.



Papavero di mais

Papaver rhoeas

Dedicato a Morfeo, il dio del sonno e dei sogni

Associato al papavero è Morpheus, il dio dei sogni e del sonno. Cresce principalmente in campi e campi con grano. All'inizio dell'estate, tuttavia, può essere trovato anche su molti bordi delle strade. Appartiene alla famiglia dei papaveri e la sua linfa lattiginosa contiene gli alcaloidi onirici e debolmente velenosi. A differenza del papavero da oppio correlato (Papaver somniferum), tuttavia, non contiene morfina, quindi non è considerato una droga e la sua cultura è legale con noi. Il papavero deve il suo nome ai suoi fiori sottilissimi che battono l'uno contro l'altro nel vento e nella pioggia. La pianta erbacea annuale con le sue profonde radici a fittone cresce eretta ed è alta in media dai 50 ai 60 centimetri. Le sue foglie distintive sono più volte pennate e chiaramente seghettate sul bordo. Il periodo di fioritura dura da maggio a giugno / luglio ei singoli fiori durano al massimo tre giorni, ma vengono costantemente rinnovati. Essendo una pianta amica delle api, il papavero attira molti insetti durante la fioritura. Forze attive: il papavero da mais deve essere utilizzato solo in piccole quantità e dosi leggere. Tæ: versare 150 ml di acqua bollente su un cucchiaino di petali di fiori e filtrare l'infuso dopo dieci minuti di macerazione. Il tè è meglio bevuto addolcito con miele. Una o due tazze al giorno dovrebbero aiutare con i disturbi del sonno e l'irrequietezza. Suggerimento: anche un bagno completo non superiore a 37 gradi Celsius con un tè forte (circa quattro cucchiaini) può aiutarti ad addormentarti. In cucina: in cucina potete utilizzare le foglie di semi di papavero come ingrediente nelle insalate. Hanno un sapore di nocciola simile al cetriolo. Le foglie giovani in particolare sono un piacevole abbinamento con noci o pinoli. I fiori di papavero sono una bella decorazione per macedonie o torte. **Posizione naturale:** Il papavero di mais ha la sua casa nelle zone temperate del Nord Africa e dell'Asia. Tuttavia, è cresciuto in Europa sin dal neolitico ed è quindi considerato anche originario di noi. **Coltivazione riuscita:** I papaveri di mais possono essere seminati all'aperto in marzo e aprile. I semi fini sono germi leggeri e quindi vengono solo leggermente pressati e non ricoperti di terra. Successivamente è possibile sfoltire i supporti e separare le giovani piante a una distanza di 20-25 centimetri. **La posizione migliore:** Il papavero di mais ama un luogo soleggiato e riparato in modo che i petali delicati non vengano spazzati via prematuramente. Cresce meglio in terreni asciutti, moderatamente ricchi di sostanze nutritive e ben drenati. **Cura ottimale:** Lo sforzo di manutenzione è molto basso. Rimuovere regolarmente tutto ciò che è sbiadito per stimolare la fioritura e prolungare il tempo di fioritura. Dovresti innaffiare la pentola ogni giorno - in giardino solo quando è asciutta da molto tempo. I fiori sono meglio essiccati all'aria all'ombra parziale e conservati in carta. I baccelli vengono appesi a testa in giù su una ciotola e lasciati asciugare. Una volta essiccati, i semi vengono eliminati e conservati in lattine. **In inverno:** I papaveri di mais sono annuali e vengono seminati precisamente l'anno successivo.



Mak

Papaver rhoeas

Posvećeno Morpheusu, bogu sna i snova

Uz mak je povezan Morpheus, bog snova i sna. Raste uglavnom na poljima i poljima sa žitom. Početkom ljeta, međutim, može se naći i na mnogim cestama. Jedna je od biljaka maka i u svom mliječnom soku sadrži blago otrovne alkaloide koji daju san. No, za razliku od srodnog opijumskog maka (Papaver somniferum), ne sadrži morfij, pa se ne smatra drogom i njegov je uzgoj u našoj zemlji legalan. Mak duguje svoje ime svojim poput papira tankim cvjetovima koji se skupljaju na vjetru i kiši. Jednogodišnja zeljasta biljka s dubokim glavnim korijenjem raste uspravno i prosječno je visoka 50 do 60 centimetara. Njegovi markantni listovi su višestruko perasti i jasno nazubljeni na rubu. Razdoblje cvatnje traje od svibnja do lipnja/srpnja, a pojedinačni cvjetovi traju najviše tri dana, ali se stalno obnavljaju. Kao pčelama prihvatljiva biljka, mak tijekom cvatnje privlači mnoge kukce. Djelotvorne snage: Kukuruzni mak smije se koristiti samo u malim količinama i u malim dozama. Čaj: Žličica latica preliti sa 150 ml kipuće vode i nakon deset minuta procijediti. Čaj je najbolje piti zaslađen medom. Jedna do dvije šalice dnevno navodno pomažu kod nesanice i nemira. Savjet: čak i kupka koja ne prelazi 37 stupnjeva Celzijusa s jakim čajem (oko četiri žličice) može vam pomoći da zaspite. U kuhinji: Listove maka u kuhinji možete koristiti kao sastojak salate. Imaju orašasti okus poput krastavca. Osobito mladi listovi čine ugodnu kombinaciju s orašastim plodovima ili pinjolima. Kukuruzni mak je lijep ukras za voćne salate ili kolače. **Zemlja porijekla:** Mak se udomaćio u umjerenim zonama Sjeverne Afrike i Azije. No, raste iu Europi još od mlađeg kamenog doba te se stoga smatra i kod nas autohtonom. **Uspješan uzgoj:** Kukuruzni mak može se sijati direktno na otvorenom u ožujku i travnju. Fino sjeme klija na svjetlu i zato se samo lagano pritiska i ne prekriva zemljom. Kasnije možete prorijediti temelje i odvojiti mlade biljke na razmak od 20 do 25 centimetara. **Najbolja lokacija:** Kukuruzni mak voli sunčano i od vjetra zaštićeno mjesto, kako se nježne laticе ne bi prerano otpuhale. Najbolje uspijeva na suhom, umjereno hranjivom i dobro dreniranom tlu. **Optimalna njega:** Održavanje je vrlo malo. Redovito uklanjajte ocvale cvjetove kako biste potaknuli cvjetanje i produljili cvjetanje. Posudu treba zalijevati svaki dan – u vrtu samo ako suže potraje duže. Cvjetove je najbolje sušiti u prozračnoj polusjeni i čuvati u papiru. Mahune sjemena objese na naopake iznad zdjele i ostave da se osuše. Osušene sjemenke se izbiju i spremaju u limenke. **U zimi:** Kukuruzni mak je jednogodišnja biljka i sije se sljedeće godine.



Magone Papaver rhoeas Veltīts Morfejam, miega un sapņu dievam

Ar magoņu ir saistīts sapņu un miega dievs Morfejs. Tas aug galvenokārt uz laukiem ar graudiem. Taču vasaras sākumā to var atrast arī daudzās ceļmalās. Tas ir viens no magoņu augiem, un tā piena sulā satur sapņus radošos, nedaudz toksiskos alkaloidus. Taču atšķirībā no radniecīgās opija magones (Papaver somniferum) tās nesatur morfiju, tāpēc netiek uzskatītas par narkotiskām un tās audzēšana mūsu valstī ir legāla. Magone ir parādā savu nosaukumu, pateicoties tās papīra plānajiem ziediem, kas sakrīt vējā un lietū. Viengadīgs, zālaugu augs ar dziļi sniedzamām mīkstsaknēm aug stāvus un ir vidēji 50 līdz 60 centimetrus augsts. Tās uzkrītošās lapas ir daudzkrāt smailas un skaidri zobotas malās. Ziedēšanas periods ilgst no maija līdz jūnijam/jūlijam, un atsevišķie ziedi ilgst ne vairāk kā trīs dienas, bet tiek pastāvīgi atjaunoti. Kā bitēm draudzīgs augs, magones ziedēšanas laikā piesaista daudzus kukaiņus. Efektīvi spēki: kukurūzas magones drīkst lietot tikai nelielos daudzumos un nelielās devās. Tēja: tējkaroti ziedlapu apļē ar 150 ml verdoša ūdens un pēc desmit minūtēm izkāš. Tēju vislabāk dzert saldinātu ar medu. Tiek uzskatīts, ka viena līdz divas tases dienā palīdz pret bezmiegu un nemieru. Padoms: pat pilna vanna, kas nepārsniedz 37 grāds pēc Celsija, ar stipru tēju (apmēram četras tējkarotes) var palīdzēt aizmigt. Virtuvē: Virtuvē varat izmantot magoņu lapas kā salātu sastāvdaļu. Viņiem ir gurķiem līdzīga riekstu garša. Īpaši jaunas lapas veido patīkamu kombināciju ar riekstiem vai priežu riekstiem. Kukurūzas magones ir skaists dekors augļu salātiem vai kūkām. **Dabiska vieta:** Magones ir mājās Ziemeļāfrikas un Āzijas mērenajā zonā. Taču arī Eiropā tas aug jau kopš neolīta laikmeta un tāpēc tiek uzskatīts par dzimteni arī pie mums. **Veiksmīga audzēšana:** Kukurūzas magones var sēt tieši ārā martā un aprīlī. Smalkās sēklas dīgst gaismā, tāpēc tās ir tikai viegli nospiestas un nav pārklātas ar augsni. Vēlāk var retināt krājumus un atdalīt jaunus stādus 20 līdz 25 centimetru attālumā. **Labākā atrašanās vieta:** Kukurūzas magonēm patīk saulaina un no vēja aizsargāta vieta, lai smalkās ziedlapiņas priekšlaicīgi nenopūstos. Vislabāk aug sausā, vidējī barības vielām bagātā un labi drenējama augsne. **Optimālā aprūpe:** Apkopes piepūle ir ļoti zema. Regulāri ņemiet izbalējušos ziedus, lai veicinātu ziedēšanu un paildzinātu ziedēšanu. Pods jālaista katru dienu – dārzā tikai tad, ja sausums ielgst. Ziedus vislabāk kaltēt gaisīgā pusēnā un uzglabāt papīrā. Sēklu pākstis pakār otrādi virs bļodas un atstāj nožūt. Žāvētās sēklas izsīt un uzglabā kārbās. **Ziemā:** Kukurūzas magones ir viengadīgas un tiek sētas nākamajā gadā.



Aguona Papaver rhoeas Skirta Morfejui, miego ir sapņu dievui

Su aguona siejamas Morfejus, sapņu un miego dievas. Dauglasiuga auga laukuose ir laukuose su grūdais. Tačiau vasaros pradžioje ji galima rasti ir daugelyje pakelėse. Tai vienas iš aguonų augalų, kurio pieno sultys yra svaionių suteikiančių, šiek tiek toksiškų alkaloidų. Tačiau, skirtingai nei giminingose opiuminėse aguonose (Papaver somniferum), joje nėra morfijaus, todėl ji nelaikoma narkotikais ir mūsų šalyje jos auginimas yra legalus. Aguona gavo savo pavadinimą dėl plonų popieriaus žiedų, kurie dvelkia vėju ir lietuimi. Vienmetis žolinis augalas su giliai siekiančiomis liemeninėmis šaknimis auga stačiai ir yra vidutiniškai 50–60 centimetrų aukščio. Jo ryškūs lapai yra daug plunksniški ir aiškiai dantyti ant krašto. Žydėjimo laikotarpiu trunks nuo gegužės iki birželio / liepos, o atskiri žiedai trunks daugiausia tris dienas, tačiau nuolat atnaujinami. Kaip bitėms draugiškas augalas, aguona žydėjimo metu pritraukia daug vabzdžių. Veiksmingos jėgos: Kukurūzines aguonas reikia naudoti tik nedideliais kiekiais ir nedidelėmis dozėmis. Arbata: arbatinį šaukštelį žiedlapių užpilkite 150 ml verdančio vandens ir po dešimties minučių nukoškite. Arbata geriausia gerti pasaldintą medumi. Teigiama, kad vienas ar du puodeliai per dieną padeda nuo nemigos ir neramumo. Patarimas: net pilna vonia ne aukštesnėje kaip 37 laipsnių Celsijaus su stipria arbata (apie keturis arbatinius šaukštelius) gali padėti užmigti. Virtuvėje: Virtuvėje aguonų lapus galite naudoti kaip salotų ingredientą. Jie turi agurkų riešutų skonį. Ypač jauni lapai maloniai dera su riešutais ar pušies riešutais. Kukurūzų aguonos yra puiki vaisių salotų ar pyragų puošmena. **Natūrali vieta:** Aguonos gyvena Šiaurės Afrikos ir Azijos vidutinio klimato juostose. Tačiau jis taip pat auga Europoje nuo neolito amžiaus, todėl taip pat laikomas vietiniu pas mus. **Sėkmingas auginimas:** Kovo ir balandžio mėnesiais kukurūzų aguonas galima sėti tiesiai į lauką. Smulkios sėklos dygsta šviesoje, todėl yra tik lengvai spaudžiamos ir nepadengiamos žeme. Vėliau galite retinti išteklius ir atskirti jaunus augalus 20–25 centimetru atstumu. **Geriausia vieta:** Kukurūzinės aguonos mėgsta saulėtą ir nuo vėjo apsaugotą vietą, kad per anksti nenupūtų gležni žiedlapijai. Geriausiai auga sausoje, vidutiniškai maistingų medžiagų turinčioje ir gerai nusausintoje dirvoje. **Optimali priežiūra:** Priežiūros pastangos yra labai mažos. Reguliariai pašalinkite išblukusias gėles, kad paskatintumėte žydėjimą ir pailgintumėte žydėjimą. Puodą laistyti reikėtų kasdien – sode tik tuo atveju, jei sausra užsitęsia. Geriausia gėles džiovinti erdviame pusiau pavėsyje ir laikyti popieriuje. Sėklų ankštys pakabinamos aukštyn kojomis virš dubens ir paliekamos išdžiūti. Išdžiūvintos sėklos išmušamos ir laikomos skardinėse. **Ziemą:** Kukurūzinės aguonos yra vienmetis ir sėjamos kitais metais.



Peprin Papaver rhoeas Iddedikat lil Morpheus, alla tal-irqad u l-holm

Assočjat mal-peprin hemm Morpheus, l-alla tal-holm u l-irqad. Tikber prinčipālmēt fuq ghēlieqī u ghēlieqī bil-qamh. Fil-bidu tas-sajf, madankollu, jista 'jinstab ukoll fuq hafna nahat tat-toroq. Hija wahda mill-pjanti tal-peprin u fiha l-alkalojdi li jaghtu l-holm, kemmxejn tossici fil-meraq tal-halib tieghu. Madankollu, b'differenza mill-peprin tal-opppj relatat (Papaver somniferum), ma fihx morfina, ghalhekk mhux meqjus bhala droga u l-kultivazzjoni tieghu hija legali f'pajjiżna. Il-peprin ghandu ismu għall-fjuri rqaq tal-karta tieghu, li jghaqqdu flimkien mar-rih u x-xita. Il-pjanta annwali u erbačejja bl-gheruq tagħha li jilhqqu l-fond tiegħi wieqfa u hija għolja bejn 50 u 60 centimetru bhala medja. Il-weraq impressjonanti tieghu huma multipli pinnate u bi snien čar fuq it-tarf. Il-perjodu tal-fjoritura jdm minn Mejju sa Gunju / Lulju u l-fjuri individwali jdumu massimu ta 'tlett ijiem, izda jiggēddu kontinwament. Bhala pjanta li tiffavorixxi n-nahal, il-peprin jattira hafna insetti waqt il-fjuri. Forzi effettivi: Il-peprin tal-qamhīrrun għandu jintuża biss f'ammonti zghar u f'doži zghar. Te: Ferra 150 ml ilma jagħli fuq kuččarina petali u ferra l-brew wara għaxar minuti. It-te huwa l-aħjar tinxtorob helu bl-ghasel. Wiehed jew żewġ tazzi kuljum jingħad li jghinu fl-insomnija u l-irkwiet. Tip: Anke banju shih li ma jaqbizx is-37 grad Celsius b'te qawwi (madwar erba 'kuččarin) jista' jghinek torqod. Fil-kčina: Fil-kčina tista' tuża l-weraq tal-peprin bhala ingredjent fl-insalati. Għandhom toghma tal-ġewż bhā hjar. Spečjalment weraq zghar jagħmlu tahlita pjačevoli ma 'ġewż jew ġewż tal-arżnu. Il-peprin tal-qamhīrrun huma dekorazzjoni sabiħa għall-insalati tal-frott jew il-kejkijiet. **Post naturali:** Il-peprin huwa d-dar fiż-żoni moderati tal-Afrika ta 'Fuq u l-Asja. Madankollu, ilha tikber ukoll fl-Ewropa sa mill-Etā Neolitika u għalhekk hija wkoll meqjusa bhala indigena għalina. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-peprin tal-qamhīrrun jista' jinżera direttament barra f'Marzu u April. Iż-żrieragh fini jiggērminaw fid-dawl u għalhekk huma biss ipressati hafif u mhux koperti bil-hamrija. Aktar tard tista' tnaqqas il-hażniet u tissepara l-pjanti zghar f'distanza ta' 20 sa 25 centimetru. **L-aħjar post:** Il-peprin tal-qamh iħobb post xemxi u protett mir-rih, sabiex il-petali delikati ma jintefhux qabel iż-żmien. Tikber l-aħjar f'hamrija niexfa, moderatament b'hafna nutrijenti u skulata sew. **Kura ottimali:** L-isforz ta 'manutenzjoni huwa baxx hafna. Nehhi l-fjuri faded regolarmēt biex tinkorāgġixxi l-fjoritura u ttawwal il-fjoritura. Għandek ilma l-borma kuljum - fil-ġenien biss jekk in-nixfa ddm aktar. L-aħjar huwa li nixxef il-fjuri f'semi-dell arja u taħzinhom fil-karta. Il-mizwed taż-żerriegħa huma mēndla rasu 'l isfel fuq skutella u jithallaw jinxef. Iż-żrieragh innixxa huma knocked out u maħżuna fil-bottijiet. **Fix-xitwa:** Il-peprin tal-qamhīrrun huwa annwali u jinżera 's-sena ta' wara.



Klaproos Papaver rhoeas Opgedragen aan Morpheus, de god van slaap en dromen

Geassocieerd met de klaproos is Morpheus, de god van dromen en slaap. Het groeit voornamelijk in velden en velden met graan. In de vroege zomer is hij echter ook op veel bermen te vinden. Het behoort tot de papaverfamilie en het melksap bevat de dromerige, zwak giftige alkaloiden. In tegenstelling tot de verwante papaver (Papaver somniferum) bevat het echter geen morfine, dus het wordt niet als een medicijn beschouwd en de cultuur ervan is bij ons legaal. De klaproos dankt zijn naam aan zijn flinterdunne bloemen die tegen elkaar klappen in wind en regen. De eenjarige, kruiddachtige plant met zijn diepe penwortels groeit rechtop en wordt gemiddeld 50 tot 60 centimeter hoog. Het kenmerkende blad is meerdere keren geveerd en duidelijk gezaagd aan de rand. De bloeiperiode duurt van mei tot juni / juli en de individuele bloemen gaan maximaal drie dagen mee, maar worden constant vernieuwd. Als bijvriendelijke plant trekt de klaproos tijdens de bloei veel insecten aan. Werkzame krachten: Klaproos mag alleen in kleine hoeveelheden en lichte doses worden gebruikt. Thee: giet 150 ml kokend water over een theelepel bloembladen en zeef het brouwsel na tien minuten weken. De thee kan het beste worden gedronken, gezoet met honing. Een of twee kopjes per dag zouden moeten helpen bij slaapstoornissen en rusteloosheid. Tip: Zelfs een vol bad niet boven de 37 graden Celsius met sterke thee (ongeveer vier theelepels) kan je helpen in slaap te vallen. In de keuken: In de keuken kunt u de maanzaadblaadjes gebruiken als ingrediënt in salades. Ze hebben een komkommerachtige, nootachtige smaak. Vooral jonge bladeren vormen een prettige combinatie met noten of pijnboompitten. Papaverbloemen zijn een leuke decoratie voor fruitsalades of taarten. **Natuurlijke locatie:** De klaproos heeft zijn thuis in de gematigde streken van Noord-Afrika en Azië. Het groeit echter in Europa sinds het neolithicum en wordt daarom ook als inheems bij ons beschouwd. **Succesvolle teelt:** In maart en april kunnen maïsplanzen buiten worden gezaaid. De fijne zaden zijn lichte kiemen en worden daarom slechts licht geperst en niet bedekt met aarde. Later kun je de tribunes uitdunnen en de jonge plantjes scheiden op een afstand van 20 tot 25 centimeter. **De beste locatie:** Klaproos houdt van een zonnige en beschutte standplaats zodat de tere bloembladen niet voortijdig wegwaaien. Het groeit het beste in droge, matig voedselrijke, goed doorlatende bodems. **Optimale verzorging:** De onderhoudsinspanning is erg laag. Verwijder regelmatig vervaagde plekken om de bloei te stimuleren en de bloeitijd te verlengen. U moet de pot dagelijks water geven - alleen in de tuin als deze lange tijd droog is. De bloemen worden het beste gedroogd in de lichte halfschaduw en bewaard in papier. De zaaddozen worden ondersteboven boven een kom gehangen en laten drogen. Na het drogen worden de zaden eruit geklopt en in blikjes bewaard. **In de winter:** Maïs-papavers zijn eenjarige en worden het volgende jaar precies gezaaid.



Valmue

Papaver rhoeas

Dedikert til Morpheus, søvnens og drømmenes gud

Assosiert med valmuen er Morpheus, drømmenes og søvnens gud. Den vokser hovedsakelig på åker og åker med korn. På forsommeren kan den imidlertid også finnes i mange veikanter. Den er en av valmueplantene og inneholder de drømmegivende, lett giftige alkaloidene i sin melkesaft. Men i motsetning til den berusede opiumvalmuen (Papaver somniferum), inneholder den ikke morfin, så den regnes ikke som et stoff og dyrkingen er lovlig i vårt land. Valmuen skylder navnet sitt til de papirtynne blomstene, som smeller sammen i vind og regn. Den ettårige, urteaktige planten med sine dyptgående pælerøtter vokser oppreist og er i gjennomsnitt 50 til 60 centimeter høy. Dens slående blader er flerfoldig finnet og tydelig tannet på kanten. Blomstringsperioden varer fra mai til juni/juli og de enkelte blomstene varer maksimalt tre dager, men fornyes stadig. Som en bivenlig plante tiltrekker valmuen mange insekter under blomstringen. Effektive krefter: Maisvalmue skal kun brukes i små mengder og i små doser. Te: Hell 150 ml kokende vann over en teskje kronblader og sil brygget etter ti minutter. Teen drikkes best søtet med honning. En til to kopper om dagen sies å hjelpe mot søvnløshet og uro. Tips: Selv et fullt bad som ikke overstiger 37 grader Celsius med sterk te (omtrent fire teskjeer) kan hjelpe deg med å sovne. På kjøkkenet: På kjøkkenet kan du bruke valmuebladene som ingrediens i salater. De har en agurk-lignende nøtteaktig smak. Spesielt unge blader er en hyggelig kombinasjon med nøtter eller pinjekjerner. Maisvalmuer er en pen dekorasjon for fruktsalater eller kaker. **Naturlig beliggenhet:** Valmuen er hjemme i de tempererte sonene i Nord-Afrika og Asia. Imidlertid har den også vokst i Europa siden yngre steinalder og regnes derfor også som innfødt for oss. **Vellykket dyrking:** Maisvalmuer kan sås direkte utendørs i mars og april. De fine frøene spirer i lyset og blir derfor kun lett presset og ikke dekket med jord. Senere kan du tynne ut bestandene og skille de unge plantene i en avstand på 20 til 25 centimeter. **Den beste beliggenheten:** Maisvalmue elsker et solrikt og vindbeskyttet sted, slik at de sarte kronbladene ikke blåses bort for tidlig. Den vokser best i tørr, moderat næringsrik og veldrenert jord. **Optimal omsorg:** Vedlikeholdsinnsatsen er svært lav. Fjern falmende blomster regelmessig for å oppmuntre til blomstring og forlenge blomstringen. Du bør vanne potten hver dag - i hagen bare hvis tørken varer lenger. Det er best å tørke blomstene i en luftig halvskygge og oppbevare dem i papir. Frøbelgene henges opp ned over en bolle og lar de tørke. De tørkede frøene slås ut og lagres i bokser. **Om vinteren:** Maisvalmue er en ettårig og blir sådd året etter.



Mak kukurydziany

Papaver rhoeas

Dedykowany Morfeuszowi, bogu snu i snów

Z makiem związany jest Morfeusz, bóg snów i snów. Rośnie głównie na polach i polach ze zbożem. Jednak wczesnym latem można go spotkać również na wielu poboczach dróg. Należy do rodziny maków, a jego mleczny sok zawiera zjawiskowe, słabo trujące alkaloidy. W przeciwieństwie do pokrewnego maku lekarskiego (Papaver somniferum) nie zawiera jednak morfiny, więc nie jest uważany za narkotyk, a jego kultura jest u nas legalna. Mak zawdzięcza swoją nazwę cienkim jak papier kwiatom, które klaszczą o siebie na wietrze i deszczu. Roczna roślina zielna o głębokich korzeniach palowych rośnie pionowo i ma średnio 50 do 60 centymetrów wysokości. Jej charakterystyczne liście są kilkakrotnie pierzaste i wyraźnie ząbkowane na brzegach. Okres kwitnienia trwa od maja do czerwca / lipca, a pojedyncze kwiaty trwają maksymalnie trzy dni, ale są stale odnawiane. Jako roślina przyjazna pszczołom mak przyciąga w okresie kwitnienia wiele owadów. Siły czynne: Mak kukurydziany należy stosować tylko w małych ilościach i lekkich dawkach. Herbata: lyżeczkę płatków kwiatów zalej 150 ml wrzącej wody i po 10 minutach moczenia odcedź napar. Herbatę najlepiej pić słodzoną miodem. Jedna lub dwie filiżanki dziennie powinny pomóc w zaburzeniach snu i niepokoju. Wskazówka: Nawet pełna kąpiel w temperaturze nie przekraczającej 37 stopni Celsjusza z mocną herbatą (około czterech łyżeczek) może pomóc zasnąć. W kuchni: W kuchni można użyć maku jako składnika sałatek. Mają ogórek, orzechowy smak. Szczególnie młode liście tworzą przyjemne połączenie z orzechami lub orzeszkami pinii. Kwiaty maku są ładną ozdobą sałatek owocowych czy ciast. **Naturalne położenie:** Mak kukurydziany występuje w umiarkowanych strefach Afryki Północnej i Azji. Jednak rośnie w Europie od neolitu i dlatego jest również uważany za rodzimny. **Udana uprawa:** Maki kukurydziane można wysiewać na zewnątrz w marcu i kwietniu. Drobne nasiona są lekkimi zarodkami i dlatego są tylko lekko wyskane i nie są pokryte ziemią. Później można rozrzedzić stojaki i oddzielić młode rośliny w odległości od 20 do 25 centymetrów. **Najlepsza lokalizacja:** Mak kukurydziany uwielbia słoneczne i osłonięte miejsce, aby delikatne płatki nie zostały przedwcześnie zdmuchnięte. Najlepiej rośnie na glebach suchych, średnio zasobnych w składniki pokarmowe, przepuszczalnych. **Optymalna pielęgnacja:** Nakład konserwacji jest bardzo niski. Usuń regularnie wyblakłe rośliny, aby pobudzić kwitnienie i przedłużyć czas kwitnienia. Doniczkę należy podlewać codziennie - w ogrodzie tylko wtedy, gdy długo wyschnie. Kwiaty najlepiej suszyć w przewiewnym półcieniu i przechowywać w papierze. Strąki nasion zawieszają się do góry nogami nad miską i pozostawiają do wyschnięcia. Po wysuszeniu nasiona są wybijane i przechowywane w puszkach. **W zimę:** Maki kukurydziane są jednoroczne i dokładnie wysiewane w następnym roku.



Papoula

Papaver rhoeas

Dedicado a Morfeu, deus do sono e dos sonhos

Associado à papoula está Morfeu, o deus dos sonhos e do sono. Cresce principalmente em campos e campos com grãos. No início do verão, no entanto, também pode ser encontrado em muitas estradas. É uma das plantas de papoula e contém os alcaloides levemente tóxicos que dão sonhos em seu suco leitoso. No entanto, ao contrário da relacionada papoula (Papaver somniferum), ela não contém morfina, por isso não é considerada uma droga e seu cultivo é legal em nosso país. A papoula deve seu nome às suas flores finas como papel, que se chocam com o vento e a chuva. A planta herbácea anual, com raízes profundas, cresce verticalmente e tem em média 50 a 60 centímetros de altura. Suas folhas marcantes são multiplamente pinadas e claramente dentadas na borda. O período de floração vai de maio a junho/julho e as flores individuais duram no máximo três dias, mas são constantemente renovadas. Como uma planta amiga das abelhas, a papoula atrai muitos insetos durante a floração. Forças efetivas: A papoula de milho só deve ser usada em pequenas quantidades e em pequenas doses. Chá: Despeje 150 ml de água fervente sobre uma colher de chá de pétalas e coe a bebida após dez minutos. O chá é melhor bebido adoçado com mel. Diz-se que uma a duas xícaras por dia ajudam com insônia e inquietação. Dica: Mesmo um banho completo não superior a 37 graus Celsius com chá forte (cerca de quatro colheres de chá) pode ajudá-lo a adormecer. Na cozinha: Na cozinha você pode usar as folhas de papoula como ingrediente em saladas. Eles têm um sabor de noz semelhante ao pepino. Folhas especialmente jovens fazem uma combinação agradável com nozes ou pinhões. As papoulas de milho são uma bela decoração para saladas de frutas ou bolos. **Localização natural:** Seine Heimat hat der Klatschmohn in den gemäßigten Zonen Nordafrikas und Asiens. Allerdings wächst er bereits seit der Jungsteinzeit auch in Europa und gilt daher auch bei uns als heimisch. **Cultivo bem sucedido:** Klatschmohn können Sie im März und April direkt ins Freiland aussäen. Die feinen Samen sind Lichtkeimer und werden daher nur leicht angedrückt und nicht mit Erde bedeckt. Später können Sie die Bestände ausdünnen und die Jungpflanzen auf 20 bis 25 Zentimeter Abstand vereinzeln. **A melhor localização:** Klatschmohn liebt einen sonnigen und windgeschützten Platz, damit die zarten Blütenblätter nicht vorzeitig verweht werden. Er wächst am besten in trockenen, mäßig nährstoffreichen und durchlässigen Böden. **Cuidado ideal:** O esforço de manutenção é muito baixo. Remova as flores desbotadas regularmente para estimular a floração e prolongar a floração. Você deve regar a panela todos os dias - no jardim apenas se a seca durar mais tempo. O morfelho é secar as flores em uma semi-sombra arejada e guardá-las em papel. As vagens de sementes são penduradas de cabeça para baixo sobre uma tigela e deixadas para secar. As sementes secas são eliminadas e armazenadas em latas. **No inverno:** A papoula do milho é anual e é semeada no ano seguinte.



Mac de porumb

Papaver rhoeas

Dedicat lui Morfeu, zeul somnului și al viselor

Asociat cu macul este Morfeu, zeul viselor și al somnului. Crește în principal în câmpuri și câmpuri cu cereale. La începutul verii, totuși, poate fi găsit și pe multe margini de drum. Apartine familiei de maci, iar seva sa lăptoasă conține alcaloizi de vis, slab otrăvitori. Spre deosebire de macul de opiu aferent (Papaver somniferum), totuși, acesta nu conține morfina, deci nu este considerat un medicament și cultura sa este legală la noi. Macul își datorează numele florilor sale subțiri de hârtie care bat din palme unul în celălalt în vânt și ploaie. Planta erbacee anuală, cu rădăcinile sale adânci, crește în poziție verticală și are în medie 50 până la 60 de centimetri înălțime. Frunzele sale distinctive sunt pinnate de mai multe ori și clar zimțate pe margine. Perioada de înflorire durează din mai până în iunie / iulie, iar florile individuale durează maximum trei zile, dar sunt reînnoite constant. Ca plantă prietenoasă cu albinele, macul atrage multe insecte în timpul înfloririi. Forțe active: macul de porumb trebuie utilizat numai în cantități mici și în doze ușoare. Ceai: Se toarnă 150 ml apă clocotită peste o linguriță de petale de flori și se strecoară preparatul după zece minute de înfundare. Ceaiul se bea cel mai bine îndulcit cu miere. Una sau două cani pe zi ar trebui să ajute la tulburările de somn și neliniște. Sfat: Chiar și o baie plină care nu depășește 37 de grade Celsius cu ceai tare (aproximativ patru lingurițe) vă poate ajuta să adormiți. În bucătărie: În bucătărie puteți folosi frunzele de mac ca ingredient în salate. Au un gust de castravete, de nucă. Frunzele tinere fac în special o combinație plăcută cu nuci sau pin. Florile de mac sunt un decor frumos pentru salate de fructe sau prăjituri. **Locație naturală:** Macul de porumb își are casa în zonele temperate din Africa de Nord și Asia. Cu toate acestea, a crescut în Europa încă din neolitic și, prin urmare, este considerat, de asemenea, nativ pentru noi. **Cultivare de succes:** Macii de porumb se pot semăna în aer liber în martie și aprilie. Semințele fine sunt germenii ușori și, prin urmare, sunt doar ușor presate și nu sunt acoperite cu pământ. Mai târziu puteți subția standurile și separa plantele tinere la o distanță de 20 până la 25 de centimetri. **Cea mai bună locație:** Macul de porumb iubeste un loc însorit și adăpostit, astfel încât petalele delicate să nu fie suflate prematur. Crește cel mai bine în soluri uscate, moderat bogate în nutrienți, bine drenate. **Îngrijire optimă:** Efortul de întreținere este foarte mic. Îndepărtați tot ce s-a estompat în mod regulat pentru a stimula înflorirea și a prelungi timpul de înflorire. Ar trebui să udați vasul zilnic - în grădina numai când este uscat mult timp. Florile se usucă cel mai bine la umbra parțială aerisită și se păstrează în hârtie. Păstăile de semințe sunt agățate cu capul în jos peste un castron și lăsate să se usuce. Când sunt uscate, semințele sunt scoase și depozitate în cutii. **În iarnă:** Macii de porumb sunt anuali și sunt semănați cu precizie în anul următor.



Majs vallmo

Papaver rhoeas

Tillagnad Morpheus, sömnens och drömmarnas gud

Associerad med vallmo är Morpheus, guden för drömmar och sömn. Den växer främst på åkrar och åkrar med spannmål. På försommaren finns det dock också på många vägar. Den tillhör vallmofamiljen och dess mjölksaft innehåller de drömlika, svagt giftiga alkaloiderna. Till skillnad från den relaterade opiumvallmo (Papaver somniferum) innehåller den dock inte morfin, så den anses inte vara ett läkemedel och dess kultur är laglig hos oss. Vallmo har sitt namn tack vare sina papperstunna blommor som klappar mot varandra i vind och regn. Den årliga, örtartade växten med sina djupa kranrötter växer upprätt och är i genomsnitt 50 till 60 centimeter hög. Dess utmärkande löv är pinnat flera gånger och är tydligt räfflade på kanten. Blomningsperioden varar från maj till juni / juli och de enskilda blommorna varar högst tre dagar men förnyas ständigt. Som en bi-välig växt lockar vallmo många insekter under blomningen. Aktiva krafter: majsvallmo bör endast användas i små mängder och lätta doser. Te: Häll 150 ml kokande vatten över en tesked blomblad och sila bryggan efter tio minuters brottnig. Teet drickas bäst sötat med honung. En eller två koppar om dagen ska hjälpa till med sömnstörningar och rastlöshet. Tips: Även ett fullt bad inte över 37 grader Celsius med starkt te (cirka fyra teskedar) kan hjälpa dig att somna. I köket: I köket kan du använda vallmofrön som en ingrediens i sallader. De har en gurkliknande, nötig smak. I synnerhet unga löv är en trevlig kombination med nötter eller pinjenötter. Vallmoblommor är en fin dekoration för fruktsallader eller kakor. **Naturligt läge:** Majsvallmo har sitt hem i de tempererade zonerna i Nordafrika och Asien. Den har emellertid ökat i Europa sedan neolitikern och anses därför också vara införd för oss. **Framgångsrik odling:** Majsvalmor kan sås utomhus i mars och april. De fina frön är lätta bakterier och är därför bara lättpressade och inte täckta av jord. Senare kan du tunna ut stativet och separera de unga växterna på ett avstånd av 20 till 25 centimeter. **Den bästa platsen:** Majsvallmo älskar en solig och skyddad plats så att de känsliga kronbladen inte blåses bort i förtid. Den växer bäst i torra, måttligt näringsrika, väl-dränerade jordar. **Optimal vård:** Underhållsarbetet är mycket lågt. Ta bort allt som har bleknat regelbundet för att stimulera blomningen och förlänga blomningstiden. Du bör vattna potten dagligen - bara i trädgården när den är torr under lång tid. Blommorna torkas bäst i den luftiga halvskuggan och förvaras i papper. Fröskalorna hängs upp och ner över en skål och får torka. När de torkas slås fröna ut och lagras i burkar. **På vintern:** Majsvalmor är årliga och sås exakt året därpå.



Mak

Papaver rhoeas

Venované Morfeovi, bohovi spánku a snov

S makom je spojený Morpheus, boh snov a spánku. Rastie najmä na poliach a poliach s obilím. Začiatkom leta ho však možno nájsť aj na mnohých cestách. Patrí medzi makové rastliny a vo svojej mliečnej šťave obsahuje mierne toxické alkaloidy dávajúce sny. Na rozdiel od príbuzného maku sateho (Papaver somniferum) však neobsahuje morfin, preto sa nepovažuje za drogu a jeho pestovanie je u nás legálne. Vlčí mak vďačí za svoj názov svojim papierovo tenkým kvetom, ktoré sa vo vetre a daždi triestia spolu. Jednoročná bylina s hlboko siahajúcimi koreňmi rastie vzpriamene a je vysoká v priemere 50 až 60 centimetrov. Jeho nápadné listy sú mnohonásobne perovité a na okraji zreteľne zubaté. Doba kvitnutia trvá od mája do júna / júla a jednotlivé kvety vydržia maximálne tri dni, ale neustále sa obnovujú. Ako rastlina priateľská k včelám priťahuje mak počas kvitnutia veľa hmyzu. Účinné sily: Kukuričný mak by sa mal používať len v malých množstvách a malých dávkach. Čaj: Čajovú lyžičku okvetných lístkov zalejte 150 ml vriacej vody a po desiatich minútach scedte. Čaj je najlepšie piť osladený medom. Jedna až dve šálky denne vraj pomáhajú pri nespavosti a nepokoji. Tip: Aj plný kúpeľ nepresahujúci 37 stupňov Celzia so silným čajom (asi štyri čajové lyžičky) vám môže pomôcť zaspáť. V kuchyni: V kuchyni môžete makové listy použiť ako prísadu do šalátov. Majú oreškovú príchuť podobnú uhorke. Najmä mladé listy tvoria príjemnú kombináciu s orechmi alebo píniovými oreškami. Kukuričné maky sú peknou ozdobou ovocných šalátov alebo koláčov. **Prírodná poloha:** Mak je doma v miernych pásmach severnej Afriky a Ázie. Od neolitu však rastie aj v Európe, a preto sa považuje za pôvodnú aj u nás. **Úspešná kultivácia:** Kukuričný mak je možné vysievať priamo vonku v marci a apríli. Jemné semená klíčia na svetle, a preto sú len jemne utlačené a nezasypané zeminou. Neskôr môžete zásoby pririediť a mladé rastlinky oddeliť na vzdialenosť 20 až 25 centimetrov. **Najlepšie umiestnenie:** Kukuričný mak obľubuje slnečné a vetrom chránené miesto, aby sa jemné lupienky predčasne nerozfékali. Najlepšie rastie v suchej, stredne bohatej na živiny a dobre priepustnej pôde. **Optimálna starostlivosť:** Náročnosť na údržbu je veľmi nízka. Pravidelne odstraňujte odkvitnuté kvety, aby ste podporili kvitnutie a predĺžili kvitnutie. Črepník by ste mali polievať každý deň – v záhrade iba vtedy, ak sucho trvá dlhšie. Najlepšie je kvety sušiť vo vzdušnom polotieni a skladovať v papieri. Struky semien sa zavesia hore dnom nad misku a nechajú sa vysušiť. Vysušené semená sa vyklepú a skladujú v plechovkách. **V zime:** Mak kukuričný je jednoročný a seje sa nasledujúci rok.



Mak

Papaver rhoeas

Posvečeno Morfeju, bogu spanja in sanj

Z makom je povezan Morfej, bog sanj in spanja. Raste predvsem na njivah in njivah z žitom. V zgodnjem poletju pa ga najdemo tudi ob številnih cestah. Spada med rastline maku in v svojem mliečnem soku vsebuje sanje, rahlo strupene alkaloidne. Vendar za razliko od sorodnega opijskega maku (Papaver somniferum) ne vsebuje morfija, zato ga ne štejejo med mamila in je njegovo gojenje pri nas legalno. Mak je svoje ime dobil po svojih kot papir tankih cvetovih, ki se v vetru in dežju udarjajo skupaj. Enoletna zelnata rastlina z globoko segajočimi glavnimi koreninami raste pokončno in je v povprečju visoka od 50 do 60 centimetrov. Njeni vpadljivi listi so večkrat pernatí na robu jasno nazobčani. Obdobje cvetenja traja od mája do junija/julija, posamezni cvetovi pa trajajo največ tri dni, vendar se nenehno obnavljajo. Kot čebelar prijazna rastlina mak med cvetenjem privablja številne žuželke. Účinkovitost: Koruzni mak se sme uporabljati le v majhnih količinah in v majhnih odmerkih. Čaj: Žličko cvetnih listov prelijte s 150 ml vrele vode in po desetih minutah zvrzite precedim. Čaj je najbolje piti sladkanega z medom. Ena do dve skodelici na dan naj bi pomagali pri nespečnosti in nemiru. Namig: Tudi polna kopel do 37 stopinj Celzija z nočnim čajem (približno štiri čajne žličke) vam lahko pomaga zaspáti. V kuhinji: V kuhinji lahko makove liste uporabite kot sestavino solat. Imajo okus po oreščkih, podoben kurumam. Predvsem mladi listi so prijetna kombinacija z oreščki ali pinjolami. Koruzni mak je lep okras za sadne solate ali pecivo. **Naravni habitat:** Mak je doma v zmernih pasovih severne Afrike in Azije. Vendar pa raste tudi v Evropi že od mlajše kamene dobe in zato tudi pri nas velja za avtohtono. **Navodila za gojenje:** Koruzni mak lahko sejemo neposredno na prosto marca in aprila. Drobná semena kalijo na svetlobi in jih zato le rahlo potlačimo in ne prekrivamo z zemljo. Kasneje lahko zaloge redčite in mlade rastline ločite na razdalji 20 do 25 centimetrov. **Najboljša lokacija:** Koruzni mak obožuje sončno in pred vetrom zaščiteno mesto, da nežni cvetni lističi ne odpihnejo prezgodaj. Najbolje uspeva v suhih, s hranili srednje bogatih in dobro odcednih tleh. **Optimalna nega:** Vzdrževanje je zelo malo. Odcvetele cvetove redno odstranjujte, da spodbudite cvetenje in podaljšate cvetenje. Lončnico zalivamo vsak dan – na vrtu le, če suša traja dlje. Cvetove je najbolje sušiti v zračni polseni in shraniti v papirju. Semenske stroke z glavo navzdol obesimo nad skledo in pustimo, da se posušijo. Posušena semena izločimo in shranimo v plečinkah. **V zimskem času:** Koruzni mak je enoletnica in sejemo naslednje leto.



Amapola de maíz

Papaver rhoeas

Dedicado a Morfeo, el dios del sueño y los sueños.

Asociado con la amapola está Morfeo, el dios de los sueños y el sueño. Crece principalmente en campos y campos con grano. Sin embargo, a principios del verano también se puede encontrar en muchos bordes de carreteras. Pertenecen a la familia de las amapolas y su savia lechosa contiene alcaloides de ensueño, débilmente venenosos. Sin embargo, a diferencia de la amapola de opio relacionada (Papaver somniferum), no contiene morfina, por lo que no se considera una droga y su cultivo es legal para nosotros. La amapola debe su nombre a sus flores delgadas como el papel que se aplauden entre sí con el viento y la lluvia. La planta herbácea anual con raíces profundas crece erguida y tiene una altura promedio de 50 a 60 centímetros. Sus hojas distintivas son pinnadas varias veces y claramente aserradas en el borde. El período de floración dura de mayo a junio / julio y las flores individuales duran un máximo de tres días, pero se renuevan constantemente. Como planta apta para las abejas, la amapola atrae a muchos insectos durante la floración. Fuerzas activas: La amapola de maíz solo debe usarse en pequeñas cantidades y dosis ligeras. Té: Vierta 150 ml de agua hirviendo sobre una cucharadita de pétalos de flores y cuele la infusión después de diez minutos de remojo. Es mejor beber el té endulzado con miel. Una o dos tazas al día deberían ayudar con los trastornos del sueño y la inquietud. Consejo: incluso un baño completo que no supere los 37 grados Celsius con té fuerte (aproximadamente cuatro cucharaditas) puede ayudarlo a conciliar el sueño. En la cocina: En la cocina puedes utilizar las hojas de amapola como ingrediente en ensaladas. Tienen un sabor a nuez parecido al pepino. Las hojas tiernas en particular hacen una combinación agradable con nueces o piñones. Las amapolas son una bonita decoración para ensaladas de frutas o pasteles. **Ubicación natural:** La amapola de maíz tiene su hogar en las zonas templadas del norte de África y Asia. Sin embargo, ha estado creciendo en Europa desde el Neolítico y, por lo tanto, también se considera nativa de nosotros. **Cultivo exitoso:** Las amapolas de maíz se pueden sembrar al aire libre en marzo y abril. Las semillas finas son gérmenes ligeros y, por lo tanto, solo se presionan ligeramente y no se cubren con tierra. Posteriormente se pueden ralear los rodales y separar las plantas jóvenes a una distancia de 20 a 25 centímetros. **La mejor ubicación:** La amapola ama un lugar soleado y protegido para que los delicados pétalos no se vayan prematuramente. Crece mejor en suelos secos, moderadamente ricos en nutrientes y bien drenados. **Cuidado óptimo:** El esfuerzo de mantenimiento es muy bajo. Retire los que se hayan desvanecido con regularidad para estimular la floración y prolongar el tiempo de floración. Debe regar la maceta a diario, en el jardín solo cuando esté seca durante mucho tiempo. Las flores se secan mejor en la sombra parcial aireada y se almacenan en papel. Las vainas de semillas se cuelgan boca abajo sobre un recipiente y se dejan secar. Cuando se secan, las semillas se eliminan y se almacenan en latas. **En el invierno:** Las amapolas de maíz son anuales y se siembran precisamente al año siguiente.



Mák

Papaver rhoeas

Věnováno Morfeovi, bohu spánku a snů

S mákem je spojen Morpheus, bůh snů a spánku. Roste především na polích a polích s obilím. Na začátku léta se s ním však můžeme setkat i na mnoha silnicích. Patří mezi rostliny máku a ve své mléčné šťávě obsahuje snové, mírně toxické alkaloidy. Na rozdíl od příbuzného máku opiového (Papaver somniferum) však neobsahuje morfin, není tedy považován za drogu a jeho pěstování je u nás legální. Vlčí mák vděčí za svůj název svým papírově tenkým květům, které se spolu třískají ve větru a dešti. Jednoletá bylina s hluboko sahajícími kulovými kořeny roste vzpřímeně a je v průměru 50 až 60 centimetrů vysoká. Jeho nápadné listy jsou mnohočetně zpeřené a na okraji zřetelně zubaté. Doba květu trvá od května do června / července a jednotlivé květy vydrží maximálně tři dny, ale neustále se obnovují. Jako rostlina přátelská ke včelám přitahuje mák během kvetení mnoho hmyzu. Efektivní síly: Kukuřičný mák by měl být používán pouze v malých množstvích a malých dávkách. Čaj: Lžičku okvětních lístků zalijte 150 ml vroucí vody a po deseti minutách sceďte. Čaj je nejlepší pít slazený medem. Jeden až dva šálky denně prý pomáhají při nespavosti a neklidu. Tip: I plná koupel nepřesahující 37 stupňů Celsia se silným čajem (asi čtyři lžičky) vám může pomoci usnout. V kuchyni: V kuchyni můžete listy máku použít jako přísadu do salátů. Mají ořechovou chuť podobnou okurce. Zejména mladé listy tvoří příjemnou kombinaci s ořechy nebo piniiovými oříšky. Kukuřičný mák je hezkou ozdobou ovocných salátů nebo koláčů. **Přirozená poloha:** Mák je doma v mírných pásmech severní Afriky a Asie. Od neolitu však roste i v Evropě, a proto je i u nás považován za původní. **Úspěšné pěstování:** Kukuřičný mák lze vysévat přímo venku v březnu a dubnu. Jemná semena klíčí na světlo, a proto jsou jen lehce přitlačena a nezasypaná zeminou. Později můžete zásoby proředit a mladé rostliny oddělit na vzdálenost 20 až 25 centimetrů. **Nejlepší umístění:** Mák kukuřičný miluje slunné a před větrem chráněné stanoviště, aby jemné okvětní lístky nebyly předčasně odfouknuty. Nejlépe roste v suché, středně bohaté na živiny a dobře propustné půdě. **Optimální péče:** Náročnost údržby je velmi nízká. Pravidelně odstraňujte odkvetlé květy, abyste podpořili kvetení a prodloužili kvetení. Květináč byste měli zalévat každý den – na zahradě pouze v případě, že sucho trvá déle. Květiny sušte nejlépe ve vzdušném polostínu a skladujte v papíru. Lusky se semeny se zavěsí dnem vzhůru nad misku a nechají se uschnout. Sušená semena se vyklepou a uloží do plechovky. **V zimě:** Mák kukuřičný je jednoletý a vysévá se v následujícím roce.



Haşhaş

Papaver rhoeas

Uyku ve rüya tanrısı Morpheus'a ithaf edilmiştir.

Haşhaşla ilişkilendirilen, rüyaların ve uykunun tanrısı Morpheus'tur. Ağırıklı olarak tarlalarda ve tahıllı tarlalarda yetişir. Ancak yaz başında birçok yol kenarında da bulunabilir. Haşhaş bitkilerinden biridir ve sütü suyu rüya veren, hafif zehirli alkaloidler içerir. Ancak ilgili haşhaşın (Papaver somniferum) aksine morfin içermediği için uyusturucu madde sayılmaz ve ülkemizde ekimi yasaldır. Gelincik adını, rüzgar ve yağmurda birbirine yapışan kağıt inceliğinde çiçeklerinden alır. Derinlere uzanan kazık kökleri ile yıllık, otsu bitki dik büyür ve ortalama 50 ila 60 santimetre yüksekliğindedir. Çarpıcı yaprakları çok pinnate ve kenarlarında açıkça dişlidir. Çiçeklenme dönemi Mayıs'tan Haziran / Temmuz'a kadar sürer ve tek tek çiçekler en fazla üç gün sürer, ancak sürekli yenilenir. Arı dostu bir bitki olan haşhaş, çiçeklenme döneminde birçok böceği kendine çeker. Etkili kuvvetler: Haşhaş sadece küçük miktarlarda ve küçük dozlarla kullanılmalıdır. Çay: Bir çay kaşığı yaprağın üzerine 150 ml kaynar su dökün ve demliği on dakika sonra süzün. Çay en iyi balla tatlandırılarak içilir. Günde bir ila iki fincanın uykusuzluğa ve huzursuzluğa yardımcı olduğu söyleniyor. İpucu: Güçlü çay (yaklaşık dört çay kaşığı) ile 37 santigrat dereceyi aşmayan tam bir banyo bile uykuya dalmanıza yardımcı olabilir. Mutfakta: Mutfakta haşhaş yapraklarını salatalarda malzeme olarak kullanabilirsiniz. Salatalığa benzer cevizli bir tada sahiptirler. Özellikle genç yapraklar, fındık veya çam fıstığı ile hoş bir kombinasyon oluşturur. Gelincikler, meyve salataları veya kekler için güzel bir dekorasyondur. **Doğal konum:** Gelincik, Kuzey Afrika ve Asya'nın ılıman bölgelerinde evindedir. Bununla birlikte, Neolitik Çağ'dan beri Avrupa'da da büyümektedir ve bu nedenle bize de yerli olarak kabul edilmektedir. **Başarılı yetiştirme:** Mısır haşhaşları Mart ve Nisan aylarında doğrudan dış mekanlara ekilebilir. İnce tohumlar ışıktan çimlenir ve bu nedenle sadece hafifçe bastırılır ve üzeri toprakla örtülmez. Daha sonra stokları inceltilir ve genç bitkileri 20 ila 25 santimetre mesafeden ayırabilirsiniz. **En iyi konum:** Mısır haşhaşı güneşli ve rüzgardan korunan yerleri sever, böylece narın yapraklar erken uçup gitmez. Kuru, orta derecede besin açısından zengin ve iyi drene edilmiş toprakta en iyi şekilde büyür. **Optimum bakım:** Bakım çabası çok düşüktür. Çiçeklenmeyi teşvik etmek ve çiçeklenmeyi uzatmak için solmuş çiçekleri düzenli olarak çıkarın. Saksıyı her gün sulamalıyız - sadece kuraklık daha uzun sürerse bahçede. Çiçekleri havadar bir yarı gölgede kurutmak ve kağıtta saklamak en iyisidir. Tohum kabukları bir kabin üzerine baş aşağı asılır ve kurumaya bırakılır. Kurutulmuş tohumlar nakavt edilir ve teneke kutularda saklanır. **Kışın:** Mısır haşhaşı bir yıllıktır ve ertesi yıl ekilir.



Mák

Papaver rhoeas

Morpheusnak, az alvás és az álmok istenének szentelték

A mákhoz kapcsolódó Morpheus, az álmok és az alvás istene. Főleg szántóföldeken és gabonás táblákon terem. Nyár elején azonban számos útszélén is megtalálható. A máknövények közé tartozik, tejes levében az álmodozó, enyhén mérgező alkaloidokat tartalmazza. A rokon ópiummákkal (Papaver somniferum) ellentétben azonban nem tartalmaz morfiomot, így nem számít drognak, természetesen nálunk legális. A mák nevét papírvékony virágainak köszönheti, amelyek szélben és esőben összeérnek. Az egygyári, lágy szárú növény, mélyre nyúló karógyökereivel egyenesen nő, átlagosan 50-60 centiméter magas. Feltűnő levelei többszörösen szárnyasak, szélükön egyértelműen fogazottak. A virágzási időszak májustól júniusig/júliusig tart, és az egyes virágok legfeljebb három napig tartanak, de folyamatosan megújulnak. Méhbarát növényként a mák virágzás közben sok rovar vonz magához. **Természetes elhelyezkedés:** A mák otthonos Észak-Afrika és Ázsia mérsékelt égövében. A neolitikum óta azonban Európában is növekszik, ezért nálunk is őshonosnak számít. **Sikeres termesztés:** A kukorica mák márciusban és áprilisban közvetlenül a szabadba vethető. A finom magvak fényben csíráznak, ezért csak enyhén préselik, és nem takarják be talajjal. Később ritkíthatja az állományokat, és 20-25 centiméter távolságra elválaszthatja a fiatal növényeket. **A legjobb hely:** A kukorica mák szereti a napos és szélvédett helyet, hogy ne repüljenek el idő előtt a finom szirmok. Száraz, közepesen tápanyagdús és jó vízelvezetésű talajban fejlődik a legjobban. **Optimális gondozás:** A karbantartási ráfordítás nagyon alacsony. A kifakult virágokat rendszeresen távolítsa el a virágzás ösztönzése és a virágzás meghosszabbítása érdekében. Az edényt minden nap meg kell öntözni – a kertben csak akkor, ha tovább tart a szárazság. A virágokat legjobb szellős félélnyékben szárítani és papírbán tárolni. A maghüvelyeket fejfel lefelé akasztjuk egy tál fölé, és hagyjuk megszáradni. A megszáradt magvakat kiütjük és konzervdobozokban tároljuk. **Télen:** A kukorica mák egygyári, és a következő évben vetik.

: : : : :



ヒナゲシ

Papaver rhoeas

眠りと夢の神、モルベウスに捧ぐ

ポピーに関連しているのは、夢と睡眠の神であるモルベウスです。主に畑や穀物畑で育ちます。しかし初夏には、多くの道端でも見られます。それはケシの家族に属しており、その乳白色の樹液には夢のような、弱毒のアルカロイドが含まれています。ただし、関連するケシ (Papaver somniferum) とは異なり、モルヒネが含まれていないため、薬物とは見なされず、その文化は合法です。ポピーの名前は、風と雨の中で互いに拍手する紙のように薄い花に由来しています。深い直根を持つ毎年恒例の草本植物は直立して成長し、平均して50から60センチメートルの高さです。その独特の葉は数回羽状になっていて、端にはっきりと鋸歯状になっています。開花期間は5月から6月/7月までで、個々の花は最大3日間続きますが、常に更新されます。ミツバチにやさしい植物であるポピーは、開花時に多くの昆虫を引き付けます。有効な力：コーンポピーは少量および少量でのみ使用する必要があります。お茶：小さじ1杯の花びらに150 mlの沸騰したお湯を注ぎ、10分間浸した後、醸造物を濾します。お茶は蜂蜜で甘く飲んで飲むのが一番です。1日1〜2杯は睡眠障害と落ち着きのなさを助けるはずです。ヒント：摂氏37度以下の濃いお茶（小さじ約4杯）を入れたお風呂でも、眠りにつくことができます。キッチンで：キッチンでは、ポピーの種の葉をサラダの材料として使用できます。きゅうりのようなナッツのような味がします。特に若い葉は、ナッツや松の実と心地よい組み合わせになります。ポピーの花はフルーツサラダやケーキの素敵な装飾です。

自然な場所:

コーンポピーは、北アフリカとアジアの温帯にその家を持っています。しかし、それは新石器時代からヨーロッパで成長しているため、私たちの原産でもあると考えられています。

栽培成功:

ヒナゲシは3月と4月に屋外で播種できます。細かい種子は軽い細菌であるため、軽く押し付けられ、土で覆われていません。後でスタンドを薄くして、20〜25センチメートルの距離で若い植物を分離することができます。

最高のロケーション:

ヒナゲシは、繊細な花びらが時期尚早に吹き飛ばされないように、日当たりの良い保護された場所が大好きです。それは、乾燥した、適度に栄養分が豊富で、水はけの良い土壌で最もよく育ちます。

最適なケア:

メンテナンスの労力は非常に少ないです。定期的に色あせたものを取り除き、開花を刺激し、開花時間を延長します。あなたは毎日ポットに水をやる必要があります-それが長い間乾いているときだけ庭で。花は風通しの良い部分的な日陰で最もよく乾燥され、紙に保管されます。種莢を逆さまにしてボウルに吊るし、乾かします。乾燥すると、種子はノックアウトされ、缶に保管されます。

冬に: ヒナゲシは一年生植物で、翌年に正確に播種されます。

SKU: 15247 / Klatschmohn