



SAFLAX®



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Levisticum officinale



..... Български BG 2



..... Dansk DK 2



..... Deutsch DE 2



..... English UK 2



..... Eesti EE 3



..... Suomalainen FI 3



..... Français FR 3



..... Ελληνική GR 3



..... Gaeilge IE 4



..... íslenskur IS 4



..... Italiano IT 4



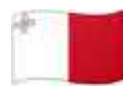
..... Hrvatski HR 4



..... Latviešu LV 5



..... Lietuvių kalba LT 5



..... Malti MT 5



..... Nederlands NL 5



..... Norsk NO 6



..... Polski PL 6



..... Português PT 6



..... Românesc RO 6



..... Svenska SE 7



..... Slovensky SK 7



..... Slovenski SI 7



..... Español ES 7



..... Český CZ 8



..... Türkçe TR 8



..... Magyar HU 8



..... 日本語 JP 9



БИО - любовник Levisticum officinale

Много повече от подправка за супа - разнообразие от подценявана билка

Lovage е издръжливо, многогодишно тревисто растение, което може да достигне височина от 1 до 2,5 м. Цялото растение мирише ароматно. Вкусът напомня на целина. Използват се предимно листата на ловека, но могат да се използват и семената, стъблата и корените. Любичът е типичната подправка за всякакви зеленчукови супи, но трябва да го използвате пестеливо, защото ароматизиращата му сила е огромна. Обикновено разчитате само на един лист на литър. В допълнение към класическите, домашни супи, ловека може да обогати много други ястия: телешко и птиче месо - особено печено, салати, ястия с яйца, ястия с гъби, риба, сосове и кварк. Както при почти всички билки, ловека също е най-ароматният прес. Губи вкуса си при замразяване и също става кашаво и неапетитно при размразяване. По-добре е първо да нарежете билката и след това да я замразите във форма за лед заедно със зехтин и вода. Още по-добре е да изсушите живец на връзки или грубо нарязан. След това билката не трябва да се смита на прах, в противен случай бързо ще се окисли. **Естествено местоположение:** Lovage е роден в Близкия или Средния изток - вероятно Иран или Афганистан. Оттам идва в останалата част на Европа през средиземноморския регион. **Успешно отглеждане:** Култивирането се извършва най-добре на слънчево място на закрито от февруари. За разлика от повечето билки, живецът покръпва на тъмно и студено. Засадете на около един до два сантиметра дълбочина във влажен кокосов субстрат или органична билкова почва. В зависимост от температурата на отглеждане, първите разсад се появяват след две до десет седмици. **Най-доброто местоположение:** Растението обича слънце, топлина и защитено от вятър място, за да развие пълноценно аромата си. **Оптимална грижа:** Винаги поддържайте почвата леко влажна, но не мокра. Поливайте веднага щом горният слой на почвата изсъхне. Не торете изобщо или само леко с компост или органичен билков тор. **През зимата:** Lovage е устойчив на -20 °C. Все пак се препоръчва защита с мулч или храсти. Съберете останалите издънки през есента и отрежете растението на 10 см само между февруари и март. Дори през зимата поливайте умерено в дните без замръзване.



BIO - løvstikke Levisticum officinale

Meget mere end en suppekrydderi - variation af en undervurderet urt

Lovage er en hårdfør, flerårig, urteagtig plante, der kan vokse til en højde på 1 til 2,5 m. Hele planten dufter aromatisk. Smagen minder om selleri. Løvstikkens blade bruges hovedsageligt, selvom frø, stilke og rødder også kan bruges. Lovage er det typiske krydderi til alle slags grøntsagssupper, men du bør bruge det sparsomt, fordi dets smagskraft er enorm. Du regner normalt med kun et blad pr. liter. Udover klassiske supper i hjemmet kan løvstikke berige adskillige andre retter: kalv og fjerkræ - især stege, salater, æggeretter, svamperetter, fisk, saucer og kvarg. Som med næsten alle krydderurter er løvstikke også den mest aromatiske friske. Den mister sin smag, når den fryses og bliver også grødet og uappetitlig, når den optø. Det er bedre at hakke urten først og derefter fryse den ned i en isterningbakke sammen med olivenolie og vand. Det er endnu bedre at tørre bundtet eller groft hakket løvstikke. Derefter skal urten ikke males til pulver, ellers vil den hurtigt oxidere. **Naturlig beliggenhed:** Lovage er hjemmehørende i Nær- eller Mellemøsten - sandsynligvis Iran eller Afghanistan. Derfra kom den til resten af Europa via Middelhavsområdet. **Succesfuld dyrkning:** Dyrkning foregår bedst på et solrigt sted indendørs fra februar. I modsætning til de fleste krydderurter spirer løvstikke i mørke og kulde. Plant omkring en til to centimeter dybt i fugtig kokossubstrat eller organisk urtejord. Afhængigt af væksttemperaturen vises de første frøplanter efter to til ti uger. **Den bedste beliggenhed:** Planten elsker sol, varme og et sted i læ for vinden for fuldt ud at udvikle sin aroma. **Optimal pleje:** Hold altid jorden let fugtig, men ikke våd. Vand så snart det øverste jordlag er tørret. Gød slet ikke eller kun let med kompost eller organisk naturgødning. **Om vinteren:** Lovage er hårdfør til -20 °C. Beskyttelse med barkflis eller børstetræ anbefales dog stadig. Høst de resterende skud om efteråret og klip kun planten tilbage til 10 cm mellem februar og marts. Selv om vinteren skal du vande moderat på frostfrie dage.



BIO - Liebstöckel Levisticum officinale

Weit mehr als Suppenwürze - Vielfalt eines verkannten Krautes

Liebstöckel ist eine winterharte, ausdauernde, krautige Pflanze, die Wuchshöhen von 1 bis 2,5 m erreichen kann. Die ganze Pflanze riecht aromatisch. Der Geschmack erinnert an den von Sellerie. Vom Liebstöckel werden vor allem die Blätter verwendet, obwohl auch die Samen, Stängel und Wurzeln verarbeitet werden können. Liebstöckel ist das typische Gewürz für Gemüsesuppen aller Art. Allerdings sollten Sie es sparsam verwenden, denn seine Würzkraft ist enorm. Man rechnet normalerweise mit nur einem Blatt pro Liter. Neben klassischen, gutbürgerlichen Suppen kann Liebstöckel aber zahlreiche weitere Speisen bereichern: Kalb und Geflügel - insbesondere Braten, Salate, Eierspeisen, Pilzgerichte, Fisch, Saucen und Quark. Wie bei fast allen Kräutern ist auch Liebstöckel frisch am aromatischsten. Beim Einfrieren verliert es sein Aroma und wird beim Auftauen zudem matschig und unappetitlich. Besser ist es, das Kraut zunächst zu hacken und dann zusammen mit Olivenöl und Wasser in einem Eiswürfelbehälter einzufrieren. Noch besser ist das Trocknen von im Bündel zusammengefasstem oder grob geschnittenem Liebstöckel. Danach sollte das Kraut aber nicht zu Pulver zermahlen werden, da es sonst rasch oxidiert. **Naturstandort:** Liebstöckel stammt aus dem Nahen oder Mittleren Osten - wahrscheinlich aus dem Iran oder Afghanistan. Von dort kam es über das Mittelmeergebiet ins restliche Europa. **Anzucht:** Die Anzucht erfolgt am besten an einem sonnigen Platz im Haus ab Februar. Liebstöckel ist im Gegensatz zu den meisten Kräutern ein Dunkel- und ein Kaltkeimer. Setzen Sie circa einen bis zwei Zentimeter tief in feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Kräutererde. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis zehn Wochen. **Standort:** Die Pflanze liebt Sonne, Wärme und einen windgeschützten Platz, um ihr Aroma voll zu entwickeln. **Pflege:** Halten Sie die Erde immer leicht feucht, aber nicht nass. Wässern Sie, sobald die oberste Erdschicht abgetrocknet ist. Düngen Sie gar nicht oder nur leicht mit Kompost oder BIO Kräuterdünger. **Im Winter:** Liebstöckel ist winterhart bis -20 °Celsius. Ein Schutz mit Mulch oder Reisig ist aber dennoch empfehlenswert. Ernten Sie die restlichen Triebe im Herbst und schneiden Sie die Pflanze erst zwischen Februar und März bis auf 10 cm zurück. Gießen Sie auch im Winter mäßig an frostfreien Tagen.



Organic - Lovage Levisticum officinale

Much more than just soup seasoning - diversity of an often underrated herb

Lovage is a hardy, perennial herbaceous plant that reaches a growing height of 1 to 2.5 meters. The whole plant smells aromatic and its flavour reminds one of celery. Primarily, the Lovage leaves are being used, but also its seeds, stems and roots can be utilized. Lovage is the most typical spice for all kinds of vegetable soups, but it should be used sparingly since it has quite strong seasoning action. Usually, you calculate with one leave per litre. Besides classic plain soups, Lovage can also enrich a variety of dishes: veal and poultry - especially roast, salads, egg dishes, mushrooms, fish, sauces and curds. As with almost all herbs, Lovage is most aromatic when it is fresh. If frozen, it will lose its flavour and also becomes mushy and unsavoury. It is much better to chop the herb first and give it together with some olive oil and water in an ice cube tray for freezing. The even better option for conservation would be drying the Lovage, either bundled or chopped up into big pieces. However, it is not recommendable to grind the herb into powder, as it oxidizes rather quick. **Natural location:** Lovage is native to the Near and Middle East and originated probably in Iran or Afghanistan from where it spread through the Mediterranean into the rest of Europe. **Successful cultivation:** Propagation is ideally done starting from February at a sunny place indoors. Other than most herbs, Lovage germinates under dark and cool conditions. Place the seeds 1-2 cm deep into moist coconut substrate or organic herb substrate. Cover the seed container with clear film to prevent the soil from drying out, but don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on the potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20°C and 25° Celsius and keep the surface of the earth moist, but not wet (ideally using a water sprayer). Depending on the propagation temperature the first seedlings will come up after two to ten weeks. Seedlings that are already raised indoors can be planted out with beginning of May. As soon as there is no more night frost expected, you can move the seedling with its complete root ball, to avoid stress for the plant. **The best location:** The plant needs the sun, warmth and a wind-sheltered place to produce its full aroma. **Optimal care:** Keep the soil always moist, but not wet. Water your plant as soon as the top layer of the earth has dried out. Fertilize the plant either very modest with compost or organic fertilizer for herbs, or don't fertilize at all. **In the winter:** Sow again the next year.



ORGAANILINE - leevendus

Levisticum officinale

Palju enam kui supimaitseaine – alahinnatud ürdi sort

Lovage on vastupidav mitmeaastane rohttaim, mis võib kasvada 1–2,5 m kõrguseks. Kogu taim lõhnab aromaatselt. Maitse meenutab sellerit. Peamiselt kasutatakse lehestiku lehti, kuigi võib kasutada ka seemneid, varsi ja juuri. Lovage on tüüpiline võrs igasuguste kõõviljaspuppidele, kuid seda tuleks kasutada mõõdukalt, sest selle maitsejõud on tohutu. Tavaliselt arvestate ainult ühe lehe liitri kohta. Lisaks klassikalistele kodumaisetele suppidele võib lovage rikastada paljusid teisi roogasid: vasika- ja linnuliha – eriti praad, salatid, munatoidud, seeneroogad, kala, kastmed ja kohupiim. Nagu peaaegu kõigi ürtide puhul, on ka leevik värskest kõige aromaatssem. See kaotab külmutamisel oma maitse ning sulamisel muutub see pudruks ja isuäratavaks. Parem on ürt esmalt hakkida ja seejärel koos oliiviõli ja veega külmutada jääkuubikualusel. Veelgi parem on kuivatada kimpudena või jämedalt tükeldatud leegi. Pärast seda ei tohi ürte pulbriks jahvatada, muidu oksüdeerub see kiiresti. **Looduslik asukoht:** Lovage on pärit Lähis- või Lähis-Idast – tõenäoliselt Iraanist või Afganistanist. Sealt jõudis see Vahemere piirkonda kaudu ülejäänud Euroopasse. **Edukas kasvatamine:** Kasvatamine on kõige parem teha päikesepaistelistes kohas siseruumides alates veebruarist. Erinevalt enamikust maitsetaimedest idaneb leevike pimedas ja külmas. Istutage umbes ühe kuni kahe sentimeetri sügavusele niiskesse kookossubstraati või orgaanilisse ürdmulda. Olenevalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed istikud kahe kuni kümne nädala pärast. **Parim asukoht:** Taim armastab päikest, soojust ja tuult eest kaitsitud kohta, et oma aroom täielikult välja töötada. **Optimaalne hooldus:** Hoidke muld alati veidi niiske, kuid mitte märg. Kasta niipea, kui pealmine mullakiht on kuivanud. Ära väeta üldse või ainult kergelt komposti või orgaanilise taimse väetisega. **Talvel:** Leem on vastupidav kuni -20 °C. Siiski on soovitatav kaitsta multši või võsa abil. Korjake ülejäänud võrsed sügisel ja lõigake taim tagasi 10 cm pikkuseks alles veebruarist märtsini. Isegi talvel kasta külmaabadel päevadel mõõdukalt.



LUOMU - lovage

Levisticum officinale

Paljon enemmän kuin keiton mauste - aliarvioitu yrtti

Lovage on kestävä, monivuotinen ruohokasvi, joka voi kasvaa 1-2,5 metrin korkeuteen. Koko kasvi tuoksuu aromaattiselta. Maku muistuttaa selleriä. Lehtiä käytetään pääasiassa, mutta myös siemeniä, varsia ja juuria voidaan käyttää. Lovage on tyypillinen mauste kaikenlaisiin kasviskeittoihin, mutta sitä kannattaa käyttää säästeliäästi, sillä sen makuvoima on valtava. Normaalisti lasket vain yhden lehden litrassa. Klassisten, kotimaisten keittojen lisäksi lovage voi rikastuttaa monia muita ruokia: vasikan- ja siipikarjanlihaa – erityisesti paistit, salaattit, munaruuat, sieniruuat, kalat, kastikkeet ja rahka. Kuten lähes kaikki yrtit, lovage on myös tuorein aromaattisin. Se menettää makunsa pakastettuna ja muuttuu myös tahmeaksi ja mauttomaksi sulatettuna. Yrtti on parempi pilkkoa ensin ja sitten pakastaa jääpalakaukalossa yhdessä oliiviöljyn ja veden kanssa. Vielä parempi on kuivata niputettu tai karkeasti pilkottu leipä. Sen jälkeen yrttiä ei saa jauheta jauheeksi, muuten se hapettuu nopeasti. **Luonnollinen sijainti:** Lovage on kotoisin Lähi- tai Lähi-idästä – luultavasti Iranista tai Afganistanista. Sieltä se tuli Välimeren alueen kautta muualle Eurooppaan. **Onnistunut viljely:** Viljely on parasta tehdä aurinkoisella paikalla sisätiloissa helmikuusta alkaen. Toisin kuin useimmat yrtit, leipä itää pimeässä ja kylmässä. Istuta noin yhden tai kahden senttimetrin syvyyteen kosteaan kookossubstraattiin tai orgaaniseen yrttimaahan. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai kymmenen viikon kuluttua. **Paras sijainti:** Kasvi rakastaa aurinkoa, lämpöä ja tuulelta suojattua paikkaa kehittääkseen täysin aromiaan. **Optimaalinen hoito:** Pidä maaperä aina hieman kosteana, mutta ei märkänä. Kastele heti, kun maan pintakerros on kuivunut. Älä lannoita ollenkaan tai vain kevyesti kompostilla tai luomuyrttilannoitteella. **Talvella:** Lovage kestää -20 °C. Suojaus multaa tai pensaita suositellaan kuitenkin edelleen. Kerää loput versot syksyllä ja leikkaa kasvi takaisin 10 cm:iin vasta helmi-maaliskuussa. Talvellakin kastele maltillisesti pakkaspäivinä.



BIO - Livèche

Levisticum officinale

Beaucoup plus qu'une épice pour les soupes - La diversité d'une herbe méconnue

La livèche est une plante rustique, tenace et herbacée qui peut atteindre une hauteur de 1 à 2,5 m. Toute la plante dégage un arôme. Le goût rappelle celui du céleri. Les feuilles de la livèche sont surtout utilisées, bien que les graines, les tiges et les racines peuvent aussi être utilisées. La livèche est l'épice typique de toutes les soupes de légumes. Cependant, vous devez l'utiliser économiquement, car son pouvoir épicant est énorme. Normalement, seulement une feuille par litre est utilisée. En plus des soupes bourgeoises classiques, la livèche peut aussi enrichir beaucoup d'autres plats : le veau et les volailles – notamment les rôtis, les salades, les plats aux oeufs, les plats aux champignons, le poisson, les sauces et le quark. Comme pour presque toutes les herbes, l'arôme de la livèche est au plus intense lorsqu'elle est fraîche. Lorsqu'elle est gelée, elle perd son arôme et devient boueuse et dégoûtante lorsqu'elle est dégelée. Le mieux est de hacher l'herbe, puis de la geler avec de l'huile d'olive et de l'eau dans un bac à glaçons. Encore mieux est de sécher les livèches rassemblées en paquets ou coupées. Par contre, l'herbe ne doit pas être ensuite moulu en poudre, car sinon, elle oxyde rapidement. **Emplacement naturel:** La livèche est originaire du Proche- ou du Moyen-Orient – probablement de l'Iran ou de l'Afghanistan. De là, elle est arrivée dans le bassin méditerranéen dans le reste de l'Europe. **Culture réussie:** Il est mieux de cultiver la plante dans un endroit ensoleillé à la maison à partir de février. Contrairement à la plupart des herbes, la livèche 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. Les premiers semis apparaissent après deux à dix semaines en fonction de la température de culture. **Le meilleur emplacement:** La plante aime le soleil, le chaud, et un endroit protégé du vent pour développer son arôme. **Soins optimaux:** Gardez toujours le terreau légèrement humide, mais pas mouillé. Arrosez dès que la couche supérieure de terreau se dessèche. N'engraissez pas du tout ou engraissez un petit peu avec du compost ou avec de l'engrais pour plantes aromatiques. **En hiver:** La livèche est résistante au froid jusqu'à -20 °C. Cependant, il est conseillé de la protéger avec du paillis ou des branchages. Récoltez les bourgeons restants en automne et taillez la plante entre février et mars jusqu'à 10 cm. Arrosez modestement en hiver lors de jours sans gel.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - λοβό

Levisticum officinale

Πολύ περισσότερο από ένα καρύκευμα σούπας - ποικιλία υποτιμημένου βοτάνου

Το λοβό είναι ένα ανθεκτικό, πολυετές, πωώδες φυτό που μπορεί να αναπτυχθεί σε ύψος από 1 έως 2,5 m. Ολόκληρο το φυτό μυρίζει αρωματικά. Η γεύση του θυμίζει σέλινό. Χρησιμοποιούνται κυρίως τα φύλλα της λοβό, αν και μπορούν να χρησιμοποιηθούν και οι σπόροι, οι μίσχοι και οι ρίζες. Το λαχανικό είναι το χαρακτηριστικό μπαχαρικό για κάθε είδους σούπες λαχανικών, αλλά πρέπει να το χρησιμοποιείτε με φειδώ γιατί η γευστική του δύναμη είναι τεράστια. Συνήθως υπολογίζετε μόνο σε ένα φύλλο ανά λίτρο. Εκτός από τις κλασικές, σπιτικές σούπες, το λουλούδι μπορεί να εμπλουτίσει πολλά άλλα πιάτα: μοςχάρι και πουλερικά – ειδικά ψητά, σαλάτες, πιάτα με αυγά, πιάτα με μανιτάρια, ψάρια, σάλτσες και κουάρκ. Όπως συμβαίνει σχεδόν με όλα τα βότανα, το λουλούδι είναι επίσης το πιο αρωματικό φρέσκο. Χάνει τη γεύση του όταν καταψύχεται και επίσης γίνεται χυλός και ανόρεκτος όταν αποψυχθεί. Είναι καλύτερα να ψιλοκόψετε πρώτα το βότανο και μετά να το παγώσετε σε παγοθήκη μαζί με ελαιόλαδο και νερό. Είναι ακόμη καλύτερο να στεγνώνετε δεσμευμένο ή χοντροκομμένο λουλούδι. Μετά από αυτό, το βότανο δεν πρέπει να αλέθεται σε σκόνη, διαφορετικά θα οξειδωθεί γρήγορα. **Φυσική τοποθεσία:** Το Lovage είναι εγγενές στην Εγγύς ή Μέση Ανατολή – πιθανώς το Ιράν ή το Αφγανιστάν. Από εκεί ήρθε στην υπόλοιπη Ευρώπη μέσω της περιοχής της Μεσογείου. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια γίνεται καλύτερα σε ηλιόλουστο σημείο σε εσωτερικούς χώρους από τον Φεβρουάριο. Σε αντίθεση με τα περισσότερα βότανα, το λουλούδι φυτρώνει στο σκοτάδι και στο κρύο. Φυτέψτε περίπου ένα έως δύο εκατοστά βάθος σε υγρό υπόστρωμα καρύδας ή βιολογικό φυτικό χώμα. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από δύο έως δέκα εβδομάδες. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Το φυτό λατρεύει τον ήλιο, τη ζεστασία και ένα μέρος προστατευμένο από τον άνεμο για να αναπτύξει πλήρως το άρωμά του. **Βέλτιστη φροντίδα:** Διατηρείτε πάντα το χώμα ελαφρώς υγρό αλλά όχι υγρό. Ποτίστε αμέσως μόλις το ανώτερο στρώμα του εδάφους στεγνώσει. Μην λιπαίνετε καθόλου ή μόνο ελαφρά με λίπασμα ή βιολογικό φυτικό λίπασμα. **Το χειμώνα:** Το Lovage είναι ανθεκτικό στους -20 °C. Ωστόσο, εξακολουθεί να συνιστάται προστασία με σάπια φύλλα ή βούρτσα. Συγκομίστε τους υπόλοιπους βλαστούς το φθινόπωρο και κόψτε το φυτό μόνο στα 10 cm μεταξύ Φεβρουαρίου και Μαρτίου. Ακόμη και το χειμώνα, ποτίζετε μέτρια τις ημέρες χωρίς παγετό.



ORGÁNACHA - lovage

Levisticum officinale

I bhfad níos mó ná anraith seasoning - éagsúlacht de luibh mheas faoina luach

Is planda láidir, ilbhiantúil, luibheach é Lovage a fhéadfaidh fás go dtí airde 1 go 2.5 m. Tá boladh aramatach ar an bplanda ar fad. Tá an blas i gcuimhne ar soilire. Úsáidtear duilleoga an lovage go príomha, cé gur féidir na síolta, na gais agus na fréamhacha a úsáid freisin. Is é Lovage an spíosa tipiciúil do gach cineál anraith glasaí, áfach, ba chóir duit é a úsáid go coigilteach toisc go bhfuil a chumhacht blaitithe ollmhór. De ghnáth ní áirítear ach duille amháin in aghaidh an lítir. I dteannta le anraithí clasaiceacha sa bhaile, is féidir le lovage miasa iomadúla eile a shuibhriú: laofheoil agus éanlaith chlóis - go háirithe rósta, sailéid, miasa uibheacha, miasa muisiriún, iasc, anlainn agus cuarc. Mar is amhlaidh le beagnach gach luibh, is é lovage an t-úr is aramatacha freisin. Caillean sé a bhlas nuair a bhíonn sé roite agus éiríonn sé báite agus neamh-ghile nuair a bhíonn sé leáite. Is fearr an luibh a ghearradh ar dtús agus ansin é a roite i dtráidire ciúb oighir in éineacht le hola olóige agus uisce. Tá sé níos fearr fós lovage cuachta nó gearrtha go garbh a thriomú. Tar éis sin, níor chóir an luibh a mheilt i bpúdar, ar shlí eile ocsaídeoidh sé go tapa. **Suíomh nádúrtha:** Tá Lovage dúchasach don Neas nó don Mheánoirthear - is dócha an laráin nó an Afganastáin. As sin tháinig sé go dtí an chuid eile den Eoraip trí réigiún na Meánmhara. **Saothrú rathúil:** Is fearr a shaothrú i láthair ghrianmhar taobh istigh ó mhí Feabhra. I gcodarsnacht leis an chuid is mó de luibheanna, germinates lovage sa dorchadas agus fuar. Cuir thart ar aon go dhá cheintiméadar ar doimhneacht i bhfoshraith tais cnó cócó nó in ithir luibheach orgánach. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síológa tar éis dhá go deich seachtaine. **An suíomh is fearr:** Is breá leis an bplanda an ghrian, an teas agus áit atá foscadh ón ngaoth chun a n-aroma a fhorbairt go hiomlán. **Cúram is fearr is féidir:** Coinnigh an ithir i gcónaí beagán tais ach ní fliuch. Uisce chomh luath agus a bheidh an ciseal barr ithreach triomaithe. Ná fertilize ar chor ar bith nó amháin go héadrom le múirín nó leasachán orgánach luibhe. **Sa gheimhreadh:** Tá Lovage crua go -20 °Celsius. Mar sin féin, moltar fós cosaint le móta nó brushwood. Bain na shoots atá fágtha san fhómhar agus gan ach an gléasra a ghearradh siar go 10 cm idir Feabhra agus Márta. Fiú sa gheimhreadh, uisce go measartha ar laethanta saor ó sioc.



LÍFRÆNT - lifur

Levisticum officinale

Miklu meira en súpukrydd - afbrigði af vanmetinni jurt

Lovage er harðgerð, fjölær, jurtarík planta sem getur náð 1 til 2,5 m hæð. Öll plantan lyktar ilmandi. Bragðið minnir á sellerí. Aðallega eru notuð laufblöð ástöngulsins, þó einnig sé hægt að nota fræ, stilk og rætur. Lovage er hið dæmigerða krydd í alls kyns grænmetissúpur, en þú ættir að nota það sparlega því bragðkrafturinn er gríðarlegur. Þú reiknar venjulega með aðeins einu laufblaði á lítra. Fyrir utan klassískar súpur í heimastíl, getur lovage auðgað fjölmarga aðra rétti: kálfakjöt og alifugla - sérstaklega steikt, salöt, eggjarétti, svepparétti, fisk, sósar og kvarki. Eins og á við um næstum allar jurtir, er lovage líka sú arómatískasta ferska. Það missir bragðið þegar það er frosið og verður líka mjúkt og ósmekklegt þegar það er þiðnað. Best er að saxa jurtina fyrst og frysta hana svo í ísmolabakka ásamt ölluflúli og vatni. Jafnvel betra er að þurrka bunt eða grófsaxað. Eftir það ætti ekki að mala jurtina í duft, annars oxast hún fljótt. **Náttúrleg staðsetning:** Lovage er innfæddur maður í nálægum eða mið austurlöndum - líklega Íran eða Afganistan. Þaðan kom það til annarra hluta Evrópu um Miðjarðarhafssvæðið. **Árangursrík ræktun:** Ræktun er best gerð á sólríkum stað innandyrna frá febrúar. Öfugt við flestar jurtir spírar lifur í myrkri og kulda. Gróðursettu um eins til tveggja sentímetra djúpt í röku undirlagi kókosnetu eða lífrænum jurtajarðvegi. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til tíu vikur. **Besta staðsetningin:** Plöntan elskar sól, hlýju og stað í skjóli fyrir vindi til að þróa ilm sinn að fullu. **Besta umönnun:** Haltu jarðveginum alltaf örliðið rökum en ekki blautum. Vökvaðu um leið og efsta lagið af jarðvegi hefur þornað. Ekki má frjóvga alls eða aðeins með rotmassa eða lífrænum jurtaáburl. **Á veturna:** Lovage er harðger allt að -20 °C. Hins vegar er enn mælt með vörn með moltu eða burstaviði. Uppskerið sprotana sem eftir eru á haustin og skerið plöntuna aðeins niður í 10 cm á milli febrúar og mars. Jafnvel á veturna skaltu vökva hóflega á frostlausum dögum.



BIO - Levistico o sedano di monte

Levisticum officinale

Molto più di un odore per zeppe: una varietà di erba sottovalutata

Il sedano di monte è una pianta erbacea robusta e perenne che può raggiungere altezze da 1 a 2,5 m. L'intera pianta ha un odore aromatico. Il sapore ricorda quello del sedano. Del levistico si utilizzano principalmente foglie, ma si possono lavorare anche i semi, i gambi e le radici. Il levistico è il tipico odore per zuppe di verdure di tutti i tipi, ma è opportuno usarlo con parsimonia, perché possiede un gusto speziato molto deciso. Normalmente si calcola una sola foglia per litro. Oltre alle classiche zuppe caserecce, con il levistico si possono arricchire molti altri piatti: carne di vitello e pollame - specialmente arrostiti, insalate, piatti a base di uova, funghi, pesce, salse e prodotti caseari. Come quasi tutte le erbe, il levistico è più aromatico da fresco. Se congelato perde il suo aroma e quando si scongela assume una consistenza molle e poco appetitosa. È preferibile tagliare prima l'erba e poi congelarla insieme a olio d'oliva e acqua in un contenitore per cubetti di ghiaccio. Ancora meglio è l'essiccazione del levistico in mazzetti o grossolanamente tagliato. Successivamente, l'erba non deve essere macinata in polvere, altrimenti si ossida rapidamente. **Posizione naturale:** Il levistico viene dal Medio Oriente, probabilmente dall'Iran o dall'Afghanistan. Da lì si è in seguito diffuso nel Mediterraneo, fino al resto dell'Europa. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione produce i migliori risultati in un luogo soleggiato in casa, a partire da febbraio. A differenza della maggior parte delle erbe, il levistico germina al buio e al freddo. Collocare i semi 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. Posizionare il recipiente di coltura in un punto caldo e luminoso, tra i 20° e i 25° C. Mantenere la superficie della terra umida, ma non bagnata (ad esempio con uno spruzzino d'acqua). Le prime piantine appariranno, a seconda della temperatura di coltivazione, da due a dieci settimane dopo. A partire dal mese di maggio, quando dovrebbero cessare le gelate notturne, le piante coltivate in casa possono essere spostate all'esterno, insieme all'intero pane di terra, per evitare stress alla pianta. **La posizione migliore:** Questa pianta ama il sole, il calore e predilige i luoghi riparati per sviluppare pienamente il suo aroma. **Cura ottimale:** Mantenere sempre il terreno leggermente umido, ma non bagnato. Innaffiare quando lo strato di terra in superficie è asciutto. Non concimare, oppure concimare solo leggermente con compost o con fertilizzante BIO per erbe. **In inverno:** Il levistico resiste fino a -20° C. Si raccomanda comunque una protezione con pacciatura o sterpi. Raccogliere i germogli rimanenti in autunno e tagliare la pianta a un'altezza di 10 cm tra febbraio e marzo. Innaffiare moderatamente anche in inverno, nei giorni senza gelo.



ORGANSKI - ljupčac

Levisticum officinale

Mnogo više od začina za juhu - sorta podcijenjene biljke

Ljupčić je izdržljiva, trajna, zeljasta biljka koja može narasti u visinu od 1 do 2,5 m. Cijela biljka miriše aromatično. Okusom podsjeća na celer. Uglavnom se koriste listovi ljupčaca, ali se mogu koristiti i sjemenke, stabljike i korijen. Ljupak je tipičan začim za sve vrste juha od povrća, no treba ga koristiti štedljivo jer je njegova okusna moć ogromna. Obično računajte samo na jedan list po litri. Osim klasičnih, domaćih juha, ljupčac može obogatiti brojna druga jela: teletinu i perad - osobito pečenja, salate, jela od jaja, jela od gljiva, ribu, umake i skutu. Kao i gotovo sve začinske biljke, i ljupak je najaromatičniji svjež. Gubi okus kada se zamrzne, a također postaje kašast i neprijatan kada se odmrzne. Biljku je najbolje nasjeckati, a zatim zamrznuti u posudi za led zajedno s maslinovim uljem i vodom. Još je bolje sušiti u snopićima ili grubo nasjeckani ljupak. Nakon toga se biljka ne smije mljeti u prah jer će inače brzo oksidirati. **Zemlja porijekla:** Ljupčac je porijeklom s Bliskog ili Srednjeg istoka - vjerojatno iz Irana ili Afganistana. Odatle je preko Sredozemlja došao u ostatak Europe. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj je najbolje provoditi na sunčanom mjestu u zatvorenom prostoru od veljače. Za razliku od većine biljaka, ljupčac klija u mraku i na hladnoći. Posadite otprilike jedan do dva centimetra duboko u vlažnu kokosovu podlogu ili organsko biljno tlo. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon dva do deset tjedana. **Najbolja lokacija:** Biljka voli sunce, toplinu i mjesto zaštićeno od vjetrova kako bi u potpunosti razvila svoju aromu. **Optimalna njega:** Tlo uvijek održavajte blago vlažnim, ali ne mokrim. Zalijevajte čim se gornji sloj zemlje osuši. Ne gnojite uopće ili samo malo gnojite kompostom ili organskim biljnim gnojivom. **U zimi:** Ljupak je otporan na -20 °C. Međutim, ipak se preporučuje zaštita malčem ili grmljem. Uberite preostale izdanke u jesen i odrežite biljku samo na 10 cm između veljače i ožujka. Čak i zimi zalijevajte umjereno u danima bez mraza.



BIOLOGISKÅ - lovage

Levisticum officinale

Daudz vairāk nekā zupas garšviela - nenovērtēta garšauga dažādība

Lovage ir izturīgs, daudzgadīgs, lakstaugs, kas var izaugt līdz 1 līdz 2,5 m augstumam. Viss augs smaržo aromātiski. Garša atgādina seleriju. Galvenokārt tiek izmantotas sīpola lapas, lai gan var izmantot arī sēklas, stublājus un saknes. Lovage ir tipiska garšviela visu veidu dārzeņu zupām, taču to vajadzētu lietot taupīgi, jo tās garšas spēks ir milzīgs. Jūs parasti rēķināties tikai ar vienu lapu litrā. Papildus klasiskajām, mājās stilā zupām, lovage var bagātināt daudzus citus ēdienus: teļa gaļu un putnu gaļu - īpaši cepešus, salātus, olu ēdienus, sēņu ēdienus, zivis, mērces un biezpienu. Tāpat kā gandrīz visi garšaugi, arī lovage ir aromātiskākā svaigā veidā. Tas zaudē savu garšu, kad tas ir sasaldēts, un arī kļūst mīksts un atkausēts. Labāk ir vispirms sasmalcināt garšaugu un pēc tam sasaldēt ledus kubiņu paplātē kopā ar olīveļļu un ūdeni. Vēl labāk ir nožūt saišķos vai rupji sakapātus. Pēc tam zālaugu nedrīkst samalt pulverī, pretējā gadījumā tas ātri oksidēsies. **Dabiska vieta:** Lovage dzimtene ir Tuvie vai Tuvie Austrumi – iespējams, Irāna vai Afganistāna. No turienes tas caur Vidusjūras reģionu nonāca pārējā Eiropā. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšanu vislabāk veikt saulainā vietā telpās no februāra. Pretstatā lielākajai daļai ārstniecības augu, žagars dīgst tumsā un aukstumā. Stādiet apmēram vienu līdz divus centimetrus dziļi mitrā kokosriekstu substrātā vai organisko augu augsnē. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz desmit nedēļām. **Labākā atrašanās vieta:** Augs mīl sauli, siltumu un no vēja aizsargātu vietu, lai pilnībā attīstītu savu aromātu. **Optimāla aprūpe:** Vienmēr turiet augsni nedaudz mitru, bet ne mitru. Laistiet, tiklīdz augsnes augšējais slānis ir nožuvis. Nebarojiet vispār vai tikai nedaudz ar kompostu vai organisko augu mēslojumu. **Ziemā:** Lovage ir izturīga līdz -20 °C. Tomēr joprojām ir ieteicama aizsardzība ar mulču vai krūmāju. Novāc atlikušos dzinumus rudenī un tikai no februāra līdz martam nogrieziet augu līdz 10 cm. Pat ziemā mēreni laistīt bezsals dienās.



EKOLOGISKAS - lovage

Levisticum officinale

Daug daugiau nei sriubos prieskoniai - neįvertintos žolelės įvairovė

Lovage – ištvermingas, daugiametis, žolinis augalas, galintis užaugti iki 1–2,5 m aukščio. Visas augalas kvēpia aromatingai. Skonis primena salierā. Daugiausia naudojami guolio lapai, tačiau gali būti naudojamos ir sėklos, stiebai ir šaknys. Lovage yra tipiškas visų rūšių daržovių sriubų prieskonis, tačiau naudokite jį saikingai, nes jo kvapioji galia yra didžiulė. Paprastai skaičiuojate tik vieną lapą litre. Be klasikinių, naminių sriubų, lovage gali praturtinti daugybę kitų patiekalų: versienos ir paukštienos – ypač kepsnius, salotas, kiaušinių patiekalus, grybų patiekalus, žuvį, padažus ir varškę. Kaip ir beveik visos prieskoninės žolės, lovage taip pat yra pati aromatingiausia šviežia. Sušalęs jis praranda savo skonį, o atšildytas tampa minkštas ir neapetitingas. Žolelę geriau iš pradžių susmulkinti, o po to užšaldyti ledo kubelių formoje kartu su alyvuogių aliejumi ir vandeniu. Dar geriau džiovinti surištą ar grubiai pjaustytą vyšnią. Po to žolė neturėtų būti sumalta į miltelius, kitaip ji greitai oksiduosis. **Natūrali vieta:** Lovage gimtinė yra Artimieji arba Viduriniai Rytai – tikriausiai Iranas arba Afganistanas. Iš ten per Viduržemio jūros regioną atkeliavo į likusią Europą. **Sėkmingas auginimas:** Geriausia auginti saulėtoje vietoje nuo vasario mėn. Priešingai nei dauguma vaistažolių, guolis dygsta tamsoje ir šaltyje. Pasodinkite maždaug vieno ar dviejų centimetrų gylyje drėgname kokoso substrate arba ekologiškoje žolelių žemėje. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų – dešimties savaičių. **Geriausia vieta:** Augalas mėgsta saulę, šilumą ir nuo vėjo apsaugotą vietą, kad visiškai išvystytų savo aromatą. **Optimali priežiūra:** Visada laikykite žemę šiek tiek drėgną, bet ne šlapia. Laistykite, kai tik viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžius. Kompostu ar organinėmis žolelių trąšomis netręškite visai arba tik nespūriai. **Ziemą:** Lova yra atspari -20 °C temperatūrai. Tačiau vis tiek rekomenduojama apsaugoti mulčią ar krūmyną. Likusius ūglius nuimkite rudenį ir tik nuo vasario iki kovo nupjaukite augalą iki 10 cm. Net ir žiemą laistykite saikingai neužšalanciomis dienomis.



ORGANIČI - lovage

Levisticum officinale

Ħafna aktar minn ħwawar soppa - varjetà ta 'ħaxix sottovalutat

Lovage hija pjanta erbaċċja li tiffaħ, perenni li tista 'tikber sa għoli ta' 1 sa 2.5 m. L-impjant kollu jinxamm aromatiku. It-toghma hija reminixxenti tal-karfus. Il-weraq tal-lovage jintużaw prinċipalment, għalkemm iż-żrieragħ, iż-zkuk u l-għeruq jistgħu jintużaw ukoll. Il-lovage huwa l-ħwawar tipiku għal kull tip ta' 'sopop tal-ħaxix. Madankollu, għandek tużaha kemxejn minħabba li l-qawwa tat-toghma tagħha hija enormi. Normalment tgħodd fuq werqa waħda biss għal kull litru. Minbarra s-sopop klassiċi, stil tad-dar, il-lovage jista 'jsaħħaħ bosta platti oħra: vitella u tjur - speċjalment ixwi, insalati, platti tal-bajd, platti tal-faqqugħ, hut, zrazi u quark. Bħal kważi l-ħxejjex aromatiċi kollha, il-lovage huwa wkoll l-aktar frisk aromatiku. Jitlef it-toghma tiegħu meta jiġi ffrizāt u jsir ukoll mushy u mhux appetizing meta jinħall. Huwa aħjar li l-ewwel tqatta 'l-ħaxix u mbaġħad tiffriżaha fi trej tal-kubi tas-silġ flimkien maż-żejt taż-żebbuġa u l-ilma. Huwa saħansitra aħjar li tinxf lovage magħqud jew imqatta 'bejn wieħed u iehor. Wara dan, il-ħaxix m'għandux jintahnu fi trab, inkella se jossidizza malajr. **Post naturali:** Lovage huwa indiġenu għall-Lvant Qarib jew Nofsani - probabbilment l-Iran jew l-Afganistan. Minn hemm waslet għall-bqija tal-Ewropa permezz tar-reġjun tal-Mediterran. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni ssir l-aħjar f'post xemxi għewwa minn Frar. B'kuntrast mal-biċċa l-kbira tal-ħxejjex aromatiċi, il-lovage jiġġermina fid-dlam u l-keśha. Pjanta madwar wieħed jew żewġ centimetri fond f'sottostrat niedja tal-ġeww jew ħamrija organika tal-ħxejjex. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbiata jidhru wara ġimagħtejn sa għaxar ġimġhat. **L-aħjar post:** L-impjant iħobb ix-xemx, is-sħana u post kenn mir-riħ biex jiżviluppa bis-sħiħ l-aroma tiegħu. **Kura ottimali:** Dejjem żomm il-ħamrija kemmxejn niedja iżda mhux imxarrba. Ilma hekk kif is-saff ta' 'fuq tal-ħamrija jkun nixef. Ma fertilize xejn jew ħafif biss b'kompost jew fertilizzant organiku tal-ħxejjex. **Fix-xitwa:** Il-lovage jifilħu sa -20 °Celsius. Madankollu, protezzjoni bil-mulċ jew brushwood għadha rakkomandata. Ħsad ir-rimjiet li jifdal fil-ħarifa u aqta 'l-pjanta lura biss għal 10 ċm bejn Frar u Marzu. Anke fix-xitwa, ilma b'mod moderat fi ġranet mingħajr ġlata.



Bio - Lavas

Levisticum officinale

Veel meer dan soepkruiden - een variëteit van een verkeerd begrepen kruid

Lavas is een winterharde, meerjarige, kruidachtige plant die een hoogte kan bereiken van 1 tot 2,5 m. De hele plant ruikt aromatisch. De smaak doet denken aan die van selderij. De bladeren van de lavas worden voornamelijk gebruikt, hoewel ook de zaden, stengels en wortels kunnen worden verwerkt. Lavas is de typische smaakmaker voor allerlei soorten groentesoepen, maar je moet het spaarzaam gebruiken, want de kruidenkracht is enorm. Gewoonlijk wordt slechts één vel per liter verwacht. Naast klassieke, huiselijke soepen kan lavas tal van andere gerechten verrijken: kalfsvlees en gevogelte - vooral gebrad, salades, eiergerechten, paddenstoelengerechten, vis, sauzen en kwark. Zoals met bijna alle kruiden, is lavas ook vers het meest aromatisch. Het verliest zijn aroma wanneer het wordt ingevroren en wordt papperig en onsmakelijk wanneer het wordt ontdooid. Het is beter om het kruid eerst te hakken en het dan samen met olijfolie en water in een bakje voor ijsblokjes in te vriezen. Nog beter is het om lavas gebundeld of grof gesneden te drogen. Daarna mag het kruid niet tot poeder worden vernalen, anders oxideert het snel. **Natuurlijke locatie:** Lavas komt uit het Nabije of Midden-Oosten - waarschijnlijk Iran of Afghanistan. Van daaruit kwam het over de Middellandse Zee naar de rest van Europa. **Succesvolle teelt:** Het kweken kan het beste vanaf februari op een zonnige plaats binnen gebeuren. In tegenstelling tot de meeste kruiden is lavas een donkere en koude kiem. Plaats ongeveer één tot twee centimeter diep in het vochtige kokossubstraat of biologische kruidengrond. Afhankelijk van de groeitemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na twee tot tien weken. **De beste locatie:** De plant houdt van zon, warmte en een beschutte plek om zijn aroma volledig te ontwikkelen. **Optimale verzorging:** Houd de grond altijd licht vochtig, maar niet nat. Geef water zodra de bovenste laag aarde is opgedroogd. Bemest niet of slechts licht met compost of organische kruidenmeststoffen. **In de winter:** Lavas is winterhard tot -20 ° Celsius. Bescherming met mulch of kreupelhout wordt nog steeds aanbevolen. Oogst de overgebleven scheuten in de herfst en snoei de plant pas tussen februari en maart terug tot 10 cm. Ook in de winter op vorstvrije dagen matig water geven.



ØKOLOGISK - løvstikk

Levisticum officinale

Mye mer enn et suppekrydder - utvalg av en undervurdert urt

Lovage er en hardfør, flerårig, urteaktig plante som kan vokse til en høyde på 1 til 2,5 m. Hele planten lukter aromatisk. Smaken minner om selleri. Bladene til løvstikken brukes hovedsakelig, selv om frøene, stilkene og røttene også kan brukes. Lovage er det typiske krydderet for alle slags grønnsakssupper, men du bør bruke det sparsomt fordi smakskraften er enorm. Du regner normalt med kun ett blad per liter. I tillegg til klassiske supper i hjemmekoselig stil, kan løbba berike en rekke andre retter: kalv og fjærfe - spesielt steker, salater, eggeretter, sopprett, fisk, sauser og kvarg. Som med nesten alle urter, er løvstikk også den mest aromatiske friske. Den mister smaken når den fryses og blir også grøtaktig og uappetlig når den tines. Det er bedre å hakke urten først og deretter fryse den ned i et isbitbrett sammen med olivenolje og vann. Det er enda bedre å tørke buntet eller grovhakket løvstikk. Etter det skal urten ikke males til pulver, ellers vil den raskt oksidere. **Naturlig beliggenhet:** Lovage er hjemmehørende i det nære eller Midtøsten - sannsynligvis Iran eller Afghanistan. Derfra kom den til resten av Europa via Middelhavsområdet. **Vellykket dyrking:** Dyrking gjøres best på et solrikt sted innendørs fra februar. I motsetning til de fleste urter, spirer løvstikk i mørke og kulde. Plant omtrent en til to centimeter dypt i fuktig kokosnøttsubstrat eller organisk urtejord. Avhengig av veksttemperaturen vises de første frøplantene etter to til ti uker. **Den beste beliggenheten:** Planten elsker sol, varme og et sted i ly for vinden for å fullt utvikle aromaen. **Optimal omsorg:** Hold alltid jorden litt fuktig, men ikke våt. Vann så snart det øverste jordlaget har tørket. Ikke gjødsle i det hele tatt eller bare lett med kompost eller organisk urtegjødsel. **Om vinteren:** Lovage er hardfør til -20 °C. Imidlertid anbefales beskyttelse med mulch eller børstemark fortsatt. Høst de resterende skuddene om høsten og kutt kun planten tilbake til 10 cm mellom februar og mars. Selv om vinteren, vann moderat på frostfrie dager.



Bio - Lubczyk

Levisticum officinale

O wiele więcej niż przyprawa do zup - odmiana niezrozumianego zioła

Lubczyk to wytrzymała, wieloletnia roślina zielna, która osiąga wysokość od 1 do 2,5 metra. Cała roślina pachnie aromatycznie, a jej smak przypomina seler. Przede wszystkim używa się liści lubczyku, ale można również wykorzystać jego nasiona, łodygi i korzenie. Lubczyk jest najbardziej typową przyprawą do wszelkiego rodzaju zup warzywnych, ale należy go używać oszczędnie, ponieważ ma dość silne działanie przyprawowe. Zwykle obliczasz z jednym łyżkiem na litr. Oprócz klasycznych zwykłych zup Lubczyk może również wzbogacić różnorodne potrawy: cielęcinę i drób - zwłaszcza pieczeń, sałatki, dania jajeczne, grzyby, ryby, sosy i twarogi. Podobnie jak w przypadku prawie wszystkich ziół, lubczyk jest najbardziej aromatyczny, gdy jest świeży. Zamrożony straci swój smak, a także stanie się papkowaty i niesmaczny. O wiele lepiej jest najpierw posiekać zioło i dodać je razem z odrobiną oliwy z oliwek i wodą do pojemnika na kostki lodu do zamrożenia. Jeszcze lepszą opcją do konserwacji byłoby suszenie lubczyku, albo w pakietach, albo pokrojony na duże kawałki. Jednak, **Naturalne położenie:** Lubczyk pochodzi z Bliżniego i Środkowego Wschodu i prawdopodobnie pochodzi z Iranu lub Afganistanu, skąd rozprzestrzenił się przez Morze Śródziemne na resztę Europy. **Udana uprawa:** Rozmnażanie najlepiej rozpocząć od lutego w słonecznym miejscu w pomieszczeniu. Poza większością ziół lubczyk kiełkuje w ciemnych i chłodnych warunkach. Umieść nasiona na głębokości 1-2 cm w wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznym podłożu ziołowym. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby gleba nie wysychała, ale nie zapomnij zrobić otworów w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób unikniesz tworzenia się pleśni na kompoście doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i ciepłym o temperaturze od 20 °C do 25 °C Celsjusza i utrzymuj powierzchnię ziemi w stanie wilgotnym, ale nie mokrym (najlepiej za pomocą rozpylacza wodnego). W zależności od temperatury rozmnażania pierwsze sadzonki wyrosną po dwóch do dziesięciu tygodni. Sadzonki, które są już wyhodowane w pomieszczeniu, można sadzić na początku maja. Gdy tylko nie będzie już spóźnionych nocnych przymrozków, można przenieść sadzonkę wraz z całą kulą korzeniową, aby uniknąć stresu dla rośliny. **Najlepsza lokalizacja:** Roślina potrzebuje słońca, ciepła i miejsca osłoniętego od wiatru, aby wydobyć swój pełny aromat. **Optymalna pielęgnacja:** Utrzymuj glebę zawsze wilgotną, ale nie mokrą. Podlewaj roślinę, gdy tylko wyschnie górna warstwa ziemi. Roślinę należy nawozić bardzo skromnie kompostem lub organicznym nawozem do ziół lub w ogóle nie nawozić. **W zimę:** Zasiej ponownie w następnym roku.



ORGÂNICO - amor

Levisticum officinale

Muito mais que um tempero de sopa - variedade de uma erva subestimada

Lovage é uma planta herbácea perene e resistente que pode atingir uma altura de 1 a 2,5 m. A planta inteira cheira aromática. O sabor lembra o aipo. As folhas do amor são usadas principalmente, embora as sementes, caules e raízes também possam ser usadas. O amor é o tempero típico para todos os tipos de sopas de legumes, mas você deve usá-lo com moderação, pois seu poder aromático é enorme. Você normalmente conta com apenas uma folha por litro. Além das clássicas sopas caseiras, o amor pode enriquecer muitos outros pratos: vitela e aves - especialmente assados, saladas, pratos de ovos, pratos de cogumelos, peixes, molhos e quark. Tal como acontece com quase todas as ervas, o amor é também o fresco mais aromático. Ele perde o sabor quando congelado e também fica mole e pouco apetitoso quando descongelado. É melhor cortar primeiro a erva e depois congelá-la em uma forma de cubos de gelo junto com azeite e água. É ainda melhor secar amoras em pacotes ou grosseiramente picadas. Depois disso, a erva não deve ser moída em pó, senão ela oxidará rapidamente. **Localização natural:** Lovage é nativa do Oriente Próximo ou Médio - provavelmente Irã ou Afeganistão. De lá veio para o resto da Europa através da região do Mediterrâneo. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo é melhor feito em um local ensolarado dentro de casa a partir de fevereiro. Ao contrário da maioria das ervas, o amor 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. Dependendo da temperatura crescente, as primeiras mudas aparecem após duas a dez semanas. **A melhor localização:** A planta adora sol, calor e um local abrigado do vento para desenvolver plenamente seu aroma. **Cuidado ideal:** Sempre mantenha o solo levemente úmido, mas não molhado. Regue assim que a camada superior do solo secar. Não fertilize de forma alguma ou apenas levemente com composto ou fertilizante orgânico à base de ervas. **No inverno:** Lovage é resistente a -20 °Celsius. No entanto, a proteção com cobertura morta ou mato ainda é recomendada. Colha os brotos restantes no outono e corte a planta apenas para 10 cm entre fevereiro e março. Mesmo no inverno, regue moderadamente em dias sem gelo.



Ecologic - Dragoste

Levisticum officinale

Mult mai mult decât condimentarea supelor - varietate de plantă neînțeleasă

Lovage este o plantă erbacee durabilă, perenă, care poate atinge înălțimi de 1 până la 2,5 m. Întreaga plantă miroase aromată. Gustul amintește de cel de țelină. Frunzele dragostei sunt utilizate în primul rând, deși semințele, tulpinile și rădăcinile pot fi, de asemenea, prelucrate. Lovage este condimentul tipic pentru supele de legume de toate felurile, cu toate acestea, ar trebui să-l folosiți cu moderație, deoarece puterea sa de condimentare este enormă. În mod normal, conținați doar pe o foaie pe litru. Pe lângă supele clasice, de casă, lovage poate îmbogăți numeroase alte feluri de mâncare: vițel și păsări de curte - în special fripturi, salate, feluri de mâncare cu ouă, feluri de mâncare cu ciuperci, pește, sosuri și quark. Ca aproape toate ierburile, dragostea este, de asemenea, cea mai aromată atunci când este proaspătă. Își pierde aroma atunci când este înghețată și devine mohorât și neapetos când este decongelat. Este mai bine să tăiați mai întâi planta și apoi să o congelați într-o tavă cu cuburi de gheață, împreună cu ulei de măsline și apă. Este chiar mai bine să uscați dragostea la pachet sau tăiată grosier. După aceea, totuși, planta nu ar trebui să fie măcinată în pulbere, altfel se va oxida rapid. **Locație naturală:** Lovage provine din Orientul Apropiat sau Mijlociu - probabil Iran sau Afganistan. De acolo a ajuns peste Marea Mediterană până în restul Europei. **Cultivare de succes:** Cultivarea se face cel mai bine într-un loc însorit în interior din februarie. Spre deosebire de majoritatea ierburilor, dragostea este un germen întunecat și rece. Așezați aproximativ unul până la doi centimetri adâncime în substratul umed de nucă de cocos sau în solul organic al plantei. În funcție de temperatura de cultivare, primii răsaduri apar după două până la zece săptămâni. **Cea mai bună locație:** Planta iubește soarele, căldura și un loc adăpostit pentru a-și dezvolta pe deplin aroma. **Îngrijire optimă:** Păstrați întotdeauna solul ușor umed, dar nu umed. Apă imediat ce stratul superior al solului s-a uscat. Nu fertilizați deloc sau doar ușor cu compost sau îngrășămintă organice pe bază de plante. **În iarnă:** Lovage este rezistent la -20 ° Celsius. Se recomandă în continuare protecția cu mulci sau tufișuri. Recoltați lăstarii rămași toamna și tăiați planta doar la 10 cm între februarie și martie. Chiar și iarna, apă moderată în zilele fără îngheț.



Ekologiskt - Älskling

Levisticum officinale

Mycket mer än soppkrydda - variation av en missförstådd ört

Lovage är en hårdig, flerårig, örtartad växt som kan nå höjder på 1 till 2,5 m. Hela växten luktar aromatisk. Smaken påminner om selleri. Älsklingens löv används främst, även om frön, stjälkar och rötter också kan bearbetas. Lovage är den typiska kryddan för grönsakssoppor av alla slag, men du bör använda den sparsamt eftersom dess kryddkraft är enorm. Du räknar normalt bara med ett ark per liter. Förutom klassiska soffor i hemstil kan älskande berika många andra rätter: kalvkött och fjäderfä - särskilt stek, sallader, äggrätter, svamprätter, fisk, såser och kvark. Som med nästan alla örter är kärlek också den mest aromatiska när den är färsk. Den tappar sin arom när den är frusen och blir grumlig och obehaglig när den tinas. Det är bättre att först hugga örten och sedan frysa den i en isbitbricka tillsammans med olivolja och vatten. Det är ännu bättre att torka älskling i bunt eller grovt klippt. Efter det bör dock örten inte malas till pulver, annars oxiderar den snabbt. **Naturligt läge:** Lovage kommer från Nära eller Mellanöstern - förmodligen Iran eller Afghanistan. Därifrån kom den över Medelhavet till resten av Europa. **Framgångsrik odling:** Odling görs bäst på en solig plats inomhus från februari. Till skillnad från de flesta örter är kärlek en mörk och en kall bakterie. Placera cirka en till två centimeter djupt i det fuktiga kokosnötssubstratet eller den organiska örtjorden. Beroende på odlingstemperaturen visas de första plantorna efter två till tio veckor. **Den bästa platsen:** Växten älskar sol, värme och en skyddad plats för att fullt ut utveckla sin arom. **Optimal vård:** Håll alltid jorden lite fuktig men inte våt. Vatten så snart jordens översta lager har torkat. Gödsla inte alls eller bara lätt med kompost eller organiska örtgödselmedel. **På vintern:** Lovage är hård till -20 ° Celsius. Skydd med mulch eller borstved rekommenderas fortfarande. Skörda de återstående skotten på hösten och skär bara plantan tillbaka till 10 cm mellan februari och mars. Även på vintern, vattna måttligt på frostfria dagar.



BIO - ľubovník

Levisticum officinale

Oveľa viac ako polievkové korenie - odroda podceňovanej bylinky

Ľubovník je odolná, trváca, bylinná rastlina, ktorá môže dorásť do výšky 1 až 2,5 m. Celá rastlina vonia aromaticky. Chuť pripomína zeler. Používajú sa najmä listy ľubovníka, možno však použiť aj semená, stonky a korene. Ľubovník je typickým korením pre všetky druhy zeleninových polievok, ale používajte ho s mierou, pretože jeho chuťová sila je obrovská. Bežne počítate len s jedným listom na liter. Okrem klasických domácich polievok môže ľubovník obohatiť množstvo ďalších jedál: teľacie a hydinové mäso - najmä pečienky, šaláty, vaječné jedlá, hubové jedlá, ryby, omáčky a tvaroh. Ako takmer u všetkých bylín, aj ľubovník je najaromatickejší čerstvý. Zmrazením stráca svoju chuť a po rozmrazení sa stáva kašovitou a nechutnou. Bylinku je lepšie najprv nasekať a potom zmraziť vo forme na ľad spolu s olivovým olejom a vodou. Ešte lepšie je sušiť zviazaný alebo nahrubo nasekaný ľubovník. Potom by sa bylinka nemala miešať na prášok, inak rýchlo oxiduje. **Prirodzená poloha:** Ľubovník pochádza z Blízkeho alebo Stredného východu - pravdepodobne z Iránu alebo Afganistanu. Odtiaľ sa cez oblasť Stredozemného mora dostala do zvyšku Európy. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie sa najlepšie vykonáva na slnečnom mieste v interiéri od februára. Ľubovník na rozdiel od väčšiny bylín kľučí v tme a chlade. Zasadte asi jeden až dva centimetre hlboko do vlhkého kokosového substrátu alebo organickej bylinkovej pôdy. V závislosti od teploty pestovania sa prvé semenáčky objavia po dvoch až desiatich týždňoch. **Najlepšie umiestnenie:** Rastlina miluje slnko, teplo a miesto chránené pred vetrom, aby mohla naplno rozvinúť svoju vôňu. **Optimálna starostlivosť:** Pôdu udržiavajte vždy mierne vlhkú, ale nie mokrá. Zalejte hneď, ako vrchná vrstva pôdy vyschne. Nehnojte vôbec alebo len jemne kompostom alebo organickým bylinkovým hnojivom. **V zime:** Ľubovník je mrazuvzdorný do -20 ° Celzia. Stále sa však odporúča ochrana mulčovaním alebo drevinami. Zozbierajte zvyšné výhonky na jeseň a od februára do marca rastlinu zrežte na 10 cm. Aj v zime v bezmrazých dňoch zalievajte striedmo.



BIO - lušček

Levisticum officinale

Veliko več kot začimba za juhe - sorta podcenjenega zelišča

Luštnik je trdoživa, trajnica, zelnata rastlina, ki zraste v višino od 1 do 2,5 m. Cela rastlina diši. Okus spominja na zeleno. Uporabljajo se predvsem listi luščka, lahko pa tudi semena, stebila in korenine. Luštnik je tipična začimba za vse vrste zelenjavih juh, vendar ga uporabljajte zmerno, saj je njegova moč okusa ogromna. Običajno računate le na en list na liter. Poleg klasičnih, domačih juh lahko z luštrekom obogatimo številne druge jedi: telečje in perutninske - predvsem pečenke, solate, jajčne jedi, gobove jedi, ribe, omake in skuto. Kot skoraj vsa zelišča je tudi lušček najbolj dišeč svež. Z zamrzovanjem izgubi okus, po odmrzovanju pa postane kašasto in neprijetno. Najbolje je, da zelišča najprej sesekljate in nato skupaj z olivnim oljem in vodo zamrznete v modelu za led. Še bolje je sušiti zvezan ali grobo narezan lubadar. Po tem zelišča ne smete zmleti v prah, sicer hitro oksidira. **Naravni habitat:** Ljubezen je doma na Bližnjem ali Srednjem vzhodu - verjetno v Iranu ali Afganistanu. Od tam je preko sredozemske regije prišel v ostalo Evropo. **Navodila za gojenje:** Od februarja je najbolje gojiti na sončnem mestu v zaprtih prostorih. Za razliko od večine zelišč, lubadar kali v temi in na mrazu. Posadite približno en do dva centimetra globoko v vlažen kokosov substrat ali organsko zeliščno zemljo. Odvisno od rastne temperature se prve sadike pojavijo po dveh do desetih tednih. **Najboljša lokacija:** Rastlina obožuje sonce, toploto in prostor, zaščiten pred vetrom, da popolnoma razvije svojo aromo. **Optimalna nega:** Tla naj bodo vedno rahlo vlažna, vendar ne mokra. Zalivajte takoj, ko se zgornja plast zemlje posuši. Sploh ne gnojite ali le malo gnojite s kompostom ali organskim zeliščnim gnojilom. **V zimskem času:** Luštnik prenese -20 °C. Še vedno pa je priporočljiva zaščita z zastirko ali grmičevjem. Preostale poganjke pospravite jeseni in šele med februarjem in marcem rastlino odrežite na 10 cm. Tudi pozimi zalivamo zmerno v dneh brez zmrzali.



Ecológico - Apio de monte o levístico

Levisticum officinale

Mucho más que un condimento para sopas - variedad de una hierba no muy reconocida

El levístico es una planta herbácea resistente, perenne, que puede crecer hasta alturas de 1 a 2,5 metros. Toda la planta tiene un olor aromático. El sabor recuerda al del apio. Las hojas del levístico son las más utilizadas, aunque también se pueden procesar las semillas, tallos y raíces. El levístico es la especia típica para todo tipo de sopas de verduras. Sin embargo, usted debe utilizarlo con moderación, porque su poder sazonzador es enorme. Normalmente se calcula con una sola hoja por litro. Además de las clásicas sopas caseras, el levístico puede enriquecer muchos otros platos: ternera y aves, especialmente asados, ensaladas, huevos, champiñones, pescado, salsas y cuajada. Como con casi todas las hierbas, el levístico es más aromático en fresco. Pierde su aroma durante la congelación y se marchita, resultando poco apetecible después de la descongelación. Es mejor picar la hoja primero y luego congelarla junto con el aceite de oliva y el agua en un recipiente con cubitos de hielo. Aún mejor es el secado de las hojas atadas o cortado en trozos grandes. Sin embargo, la hierba no debe ser molida después para convertirla en polvo, de lo contrario se oxidará rápidamente. **Ubicación natural:** El levístico viene del Cercano o Medio Oriente - probablemente de Irán o Afganistán. Desde allí llegó a través del área Mediterráneo al resto de Europa. **Cultivo exitoso:** El mejor lugar para el cultivo es un lugar soleado en la casa, a partir de febrero. En contraste con la mayoría de las hierbas, el levístico es una semilla que brota en un lugar oscuro y frío. Coloque la semilla a aproximadamente entre uno a dos centímetros de profundidad en un sustrato húmedo de coco o en tierra para hierbas orgánicas. Cubra el contenedor de cultivo con una película de plástico transparente con agujeros. Esto protege el suelo de la desecación. Cada dos o tres días debe retirar la película durante 2 horas. Esto evita la formación de moho en la tierra. Coloque el recipiente de cultivo brillante y caliente a una temperatura de 20 a 25 ° Celsius. Mantenga la superficie húmeda (por ejemplo, con un rocío de agua), pero no mojada. Dependiendo de la temperatura de crecimiento, las primeras plántulas aparecen después de dos a diez semanas. **La mejor ubicación:** La planta ama el sol, el calor y un lugar protegido para desarrollar plenamente su aroma. **Cuidado óptimo:** Mantenga siempre la tierra ligeramente húmeda, pero no mojada. Riegue tan pronto como la capa superior de la tierra esté seca. No fertilice en absoluto o sólo ligeramente con abono orgánico o fertilizante herbario BIO. **En el invierno:** El levístico es resistente hasta -20 °C. Sin embargo, se recomienda la protección con mantillo o matorral. Cosechar los brotes restantes en otoño y solo cortar la planta a 10 cm entre febrero y marzo. Riegue moderadamente incluso en invierno en días libres de heladas.



BIO - libeček

Levisticum officinale

Mnohem víc než polévkové koření – odrůda podceňované bylinky

Libeček je odolná, vytrvalá bylina, která může dorůst do výšky 1 až 2,5 m. Celá rostlina voní aromaticky. Chutí připomíná celer. Používají se především listy libečku, lze však použít i semena, stonky a kořeny. Libeček je typickým kořením pro všechny druhy zeleninových polévek, ale používejte ho střídavě, protože jeho chuťová síla je obrovská. Běžně počítáte pouze s jedním listem na litr. Kromě klasických, domácích polévek může libeček obohatit řadu dalších pokrmů: telecí a drůbež - zejména pečeně, saláty, vaječná jídla, houbová jídla, ryby, omáčky a tvaroh. Jako téměř u všech bylinek je i libeček nej aromatičtější čerstvý. Zmražením ztrácí chuť a při rozmrazování se také stává kašovitým a nechutným. Bylinku je lepší nejprve nasekat a poté zmrazit v misce na led spolu s olivovým olejem a vodou. Ještě lepší je sušit svazovaný nebo nahrubo nasekaný libeček. Poté by se bylinka neměla rozemlít na prášek, jinak rychle zoxidiuje. **Přirozená poloha:** Libeček pochází z Blízkého nebo Středního východu - pravděpodobně Írán nebo Afghánistán. Odtud se přes oblast Středomořího moře dostala do zbytku Evropy. **Úspěšné pěstování:** Pěstování se nejlépe provádí na slunném místě v interiéru od února. Libeček na rozdíl od většiny bylinek klíčí ve tmě a chladu. Zasaďte asi jeden až dva centimetry hluboko do vlhkého kokosového substrátu nebo organické bylinné zeminy. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až deseti týdnech. **Nejlepší umístění:** Rostlina miluje slunce, teplo a místo chráněné před větrem, aby plně rozvinula své aroma. **Optimální péče:** Půdu udržujte vždy mírně vlhkou, ale ne mokrou. Zalévejte, jakmile vrchní vrstva půdy vyschne. Nehnojte vůbec nebo jen lehce kompostem nebo organickým bylinkovým hnojivem. **V zimě:** Libeček je mrazuvzdorný do -20 °Celsia. Přesto se doporučuje ochrana mulčem nebo kletí. Zbývající výhonky sklízíte na podzim a teprve mezi únorem a březnem rostlinu seřízněte na 10 cm. I v zimě ve dnech bez mrazu zalévejte přiměřeně.



ORGANİK - selâm

Levisticum officinale

Bir çorba baharatından çok daha fazlası - hafife alınan bir bitki çeşidi

Lovage, 1 ila 2,5 m yüksekliğe kadar büyüeyebilen dayanıklı, çok yıllık, otsu bir bitkidir. Bütün bitki aromatik kokuyor. Tadı kerevizi andırıyor. Selâmatın esas olarak yaprakları kullanılır, ancak tohumları, gövdeleri ve kökleri de kullanılabilir. Lovaj, her türlü sebze çorbası için tipik bir baharattır, ancak tatlandırma gücü muazzam olduğu için idareli kullanmalısınız. Normalde litre başına yalnızca bir yaprağa güvenirsiniz. Klasik, ev tipi çorbalara ek olarak selâm, çok sayıda başka yemeği zenginleştirebilir: dana eti ve kümes hayvanları - özellikle rostolar, salatalar, yumurtalı yemekler, mantar yemekleri, balık, soslar ve kuark. Hemen hemen tüm bitkilerde olduğu gibi, selâmotu da en aromatik taze olanıdır. Dondurulduğunda lezzetini kaybeder ve çözülmesinde de lapa gibi ve iştah açıcı olmaz. Bitkiyi önce doğramak ve ardından zeytinyağı ve su ile birlikte bir buz küpü tepsisinde dondurmak daha iyidir. Demetlenmiş veya kabaca doğranmış selâmotu kurutmak daha da iyidir. Bundan sonra bitki toz haline getirilmemelidir, aksi takdirde hızla oksitlenir. **Doğal konum:** Lovage, Yakın veya Orta Doğu'ya özgüdür - muhtemelen İran veya Afganistan. Oradan Akdeniz bölgesi üzerinden Avrupa'nın geri kalanına geldi. **Başarılı yetiştirme:** Yetiştirme en iyi şekilde Şubat ayından itibaren güneşli bir yerde yapılır. Çoğu bitkinin aksine, selâmotu karanlıkta ve soğukta filizlenir. Nemli hindistancevizi substratına veya organik bitkisel toprağa yaklaşık bir ila iki santimetre derinlikte ekin. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler iki ila on hafta sonra ortaya çıkar. **En iyi konum:** Bitki, aromasını tam olarak geliştirmek için güneşi, sıcaklığı ve rüzgardan korunan yerleri sever. **Optimum bakım:** Toprağı daima hafif nemli tutun, ancak ıslak tutmayın. Toprağın üst tabakası kurur kurumaz su. Kompost veya organik bitkisel gübre ile hiç gübreleme yapmayın veya çok az gübreleyin. **Kışın:** Lovage -20 °C'ye dayanıklıdır. Ancak yine de malç veya çalı çırpı ile koruma önerilir. Kalan sürgünleri sonbaharda toplayın ve bitkiyi yalnızca Şubat ve Mart ayları arasında 10 cm'ye kadar kesin. Kışın bile, don olmayan günlerde orta derecede sulayın.



BIO - lovage

Levisticum officinale

Sokkal több, mint egy levesfűszer – egy alulbecsült gyógynövény váltózatossága

A lovagló strapabíró, évelő, lágyszárú növény, amely 1-2,5 m magasra is megnő. Az egész növény aromás illatú. Íze a zellerre emlékeztet. **Természetes elhelyezkedés:** Lovage a Közel- vagy Közel-Keleten – valószínűleg Íránban vagy Afganisztánban – őshonos. Innen a Földközi-tenger térségén keresztül jutott el Európa többi részébe. **Sikeres termesztés:** Februártól zárt térben a legjobb a termesztés. A legtöbb gyógynövénnyel ellentétben a lestyán sötétben és hidegben csírázik. Körülbelül egy-két centiméter mélyre ültess nedves kókuszdió-szubsztrátumba vagy szerves növényi talajba. A növekedési hőmérséklettől függően két-tíz hét múlva jelennek meg az első palánták. **A legjobb hely:** A növény szereti a napot, a meleget és a szélétől védett helyet, hogy teljesen kifejléssze aromáját. **Optimális gondozás:** Mindig tartsa a talajt enyhén nedvesen, de ne nedvesen. Öntözzük, amint a talaj felső rétege megszáradt. Komposztal vagy szerves növényi műtrágyával egyáltalán ne, vagy csak enyhén trágyázzon. **Télen:** A leves -20 °C-ig ellenáll. Mindazonáltal talajtakaróval vagy kefével való védelem továbbra is javasolt. A megmaradt hajtásokat őszi szedjük le, és csak február és március között vágjuk vissza a növényt 10 cm-re. Télen is mérsékelten öntözzünk fagymentes napokon.

: : : : :



オーガニック - ラベージ

Levisticum officinale

スープの調味料だけではもったいない - 過小評価されがちな多様性のあるハーブ

ラベージは丈夫な多年生植物で、高さは1〜2.5mまで成長します。プラント全体の香りがよく、その香りはセロリを連想させます。主に葉が使われていますが、その種、茎、根も使用できます。ラベージはあらゆる種類の野菜スープに使われる一般的なスパイスですが、それは非常に強い調味料なので、控えめに使用したほうが良いでしょう。通常、1ℓにつき1枚の葉が目安です。ブレンなスープはもちろんの事、ラベージはその他の料理も引き立たせます：子牛肉や鳥肉-特にローストしたもの、サラダ、卵料理、きのこ類、魚、ソースまたはカードなど。他の多くのハーブと同様に、ラベージは新鮮なものが最も香りがよいです。冷凍すると、風味を損ないドロドロとしてしまうので、ハーブを刻んで製氷皿にオリーブオイルと共に冷凍するのが良いでしょう。束ねて又は大きめに切って乾燥させるのが、さらに良い方法です。急速に酸化してしまうので、粉末状にするのはお勧めしません。

自然な場所: ラベージは中近東イランまたはアフガニスタンが原産で、そこから地中海地域とヨーロッパ全体に広がりました。

栽培成功:

栽培は2月に明るい室内で開始するのが理想的です。他の多くのハーブとは異なり、ラベージは涼しく、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。乾燥を防ぐため、サランラップなどの透明フィルムで鉢をカバーします。透明フィルムには空気穴をいくつかあけ、2〜3日に1回は約2時間、完全にフィルムを鉢から外します。そうすることで、カビの発生を防ぎます。20°C〜25°Cの明るく暖かい場所に置き、用土の表面は湿った状態に保ちます。(スプレーボトルの使用が理想的です)。温度によりますが、通常は約2〜10週間で発芽します。既に室内で育てているプラントは、5月上旬には屋外に植える事ができます。夜に霜が降りなくなったら、プラントのストレスを避けるため、根ごと植え替えをします。

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

最適なケア:

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

冬に:

ラベージはマイナス20°Cまでの耐寒性がありますが、冬の間はマルチや枝葉で保護する事をお勧めします。秋に最後の葉を収穫し、2〜3月の間に約10cmに剪定します。霜の降らない日に適度に水を与えます。

SKU: 15318 / BIO - Liebstöckel