



SAFLAX®



Tips



© H. Zell - CC-BY-SA-3.0

Monarda didyma

	 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



Пчелен балсам

Monarda didyma

Лек лимонов аромат - Идеален за овкусяване на чай

Невзискателната, издръжлива и ухаеща на лимон маточина със сигурност е едно от най-красивите лечебни растения. В меки райони той внася цвят в летните градини от края на юни до септември с червените си съцветия, напомнящи на завитци. Всички части на растението (цветове, листа и стъбла) миришат на лимон поради високото съдържание на етерични масла и тимол. Пресни листа от маточината можете да берете до есента. Използвайте ароматните листа за овкусяване на чай или плодова салата. Или смесете листата с магданоз и портокалов сок за вкусна салса. Цветята придават особен вкус и на хляб, намазан с крема сирене или като украса на салати. А ако желаете, можете да използвате маточината като рязано растение в красиви букети. Между другото, листата, набрани малко преди цъфтежа през юни, имат най-интензивен вкус и следователно могат да се изсушат добре сега. **Естествено местоположение:** Пчелиният балсам идва от Северна Америка и се среща в източната част на САЩ, особено във влажните гори. **Успешно отглеждане:** Отглеждането на закрито е възможно цялостно. Разпределете семената върху влажен субстрат за отглеждане или билкова почва, натиснете ги леко и ги покрийте само леко със субстрата. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане първите разсад се появяват след две до четири седмици. **Най-доброто местоположение:** Маточината обича слънчево място. В саксия или вана можете да стоите на открито от средата на май. **Оптимална грижа:** Идеална е рохкава, богата на хумус почва с добро задържане на вода или билкова почва. Поливайте енергично по време на фазата на растеж, но винаги оставяйте субстрата първо да изсъхне повърхностно и избягвайте преовлажняване. Торете с течен билков тор на всеки четири седмици от пролетта до есента. Отрежете растението на една ръка разстояние над земята през есента след цъфтежа или рано напролет и отстранявайте само изсъхналите части на растението през годината. Ако растежът е твърде гъст, растението също може да се раздели без проблеми. **През зимата:** Ако маточината презимува на открито, отрежете растението преди зимата. Не поливайте и не наторявайте сега. Растенията, държани в саксии или вани, презимуват по-добре на хладно и защитено от замръзване светло или тъмно място.



Bibalsam

Monarda didyma

En let citronduft - Ideel til at smage te

Den fordringsløse, hårdfrost og citronduftende bibalsam er bestemt en af de smukkeste lægeplanter. På milde steder bringer den farve til midsommerhaver fra slutningen af juni til september med sine røde blomsterstande, der minder om hvirvler. Alle dele af planten (blomster, blade og stængler) lugter af citron på grund af deres høje indhold af æteriske olier og thymol. Du kan høste friske blade af bibalsamen indtil efteråret. Brug de duftende blade til at smage til te eller frugtsalat. Eller bland bladene med persille og appelsinjuice til en lækker salsa. Blomsterne giver også en særlig smag til brød smurt med flødeste eller som dekoration i salater. Og hvis du har lyst, kan du bruge bibalsamen som en afskæren plante i smukke buketter. Blade høstes kort før blomstring i juni har i øvrigt den mest intense smag og kan derfor spises nu også tørre godt. **Naturlig beliggenhed:** Bibalsamen kommer fra Nordamerika og findes i det østlige USA, især i fugtige skove. **Succesfuld dyrkning:** Indendørs dyrkning er mulig hele året rundt. Fordel frøene på fugtigt vækstsubstrat eller urtejord, tryk dem lidt ned og dæk dem kun lidt med substratet. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på den voksende jord. Gør dyrkningskarret lyst og varm ved 20 til 25° Celsius. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforstøver), men ikke våd. Afhængigt af væksttemperaturen vises de første frøplanter efter to til fire uger. **Den bedste beliggenhed:** Bibalsamen elsker et solrigt sted. I en gryde eller balje kan du stå udendørs fra midten af maj. **Optimal pleje:** En løs, humusrig jord med god vandretention eller urtejord er ideel. Ved kraftigt i vækstsfasen, men lad altid underlaget tørre overfladisk først og undgå vandfyldning. Gød med flydende urtegødning hver fjerde uge fra forår til efterår. Klip planten tilbage til en håndsbredde over jorden om efteråret efter blomstring eller i det tidlige forår og fjern kun de tørrede dele af planten i løbet af året. Er væksten for tæt, kan planten også deles uden problemer. **Om vinteren:** Hvis bibalsamen overvintrer udendørs, skal du skære planten tilbage inden vinteren. Vand eller gød ikke nu. Planter holdt i pletter eller baljer overvintrer bedre på et køligt og frostrigt lyst eller mørkt sted.



Goldmelisse

Monarda didyma

Ein leichter Zitronenduft - Ideal zum Aromatisieren von Tee

Die anspruchslose, winterharte und nach Zitrone duftende Goldmelisse ist sicherlich eine der schönsten Heilpflanzen. In milden Lagen bringt sie schon ab Ende Juni bis in den September mit ihren roten, an Quirle erinnernden Blütenständen Farbe in den hochsommerlichen Garten. Alle Bestandteile der Pflanze (Blüten, Blätter und Stängel) duften aufgrund ihres hohen Gehaltes an ätherischen Ölen und Thymol aromatisch nach Zitrone. Bis in den Herbst können Sie frische Blätter der Goldmelisse ernten. Verwenden Sie die duftenden Blätter zum aromatisieren von Tee oder Obstsalat. Oder mischen Sie die Blätter mit Petersilie und Orangensaft für eine leckere Salsa. Die Blüten geben auch einen besonderen Geschmack auf mit Frischkäse bestrichenen Broten oder als Dekoration in Salaten. Und wer mag, kann die Goldmelisse als Schnittpflanze in hübschen Bauernsträußen verwenden. Kurz vor der Blüte im Juni geerntete Blätter sind geschmacklich übrigens am intensivsten und lassen sich daher jetzt auch gut trocknen. **Naturstandort:** Die Goldmelisse stammt aus Nordamerika und kommt im Osten der USA vor allem in feuchten Wäldern vor. **Anzucht:** Die Anzucht im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Verteilen Sie die Samen auf feuchtem Anzuchtsubstrat oder Kräutelerde, drücken Sie sie etwas an und bedecken Sie sie nur ganz leicht mit dem Substrat. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis vier Wochen. **Standort:** Die Goldmelisse liebt einen sonnigen Standort. Im Topf oder Kübel kann Sie ab Mitte Mai im Freien stehen. **Pflege:** Ein lockerer, humusreicher Boden mit guter Wasserspeicherung oder Kräutelerde ist ideal. Wässern Sie während der Wachstumsphase kräftig, aber lassen Sie das Substrat immer erst oberflächlich abtrocknen und vermeiden Sie Stauässe. Düngen Sie über von Frühjahr bis Herbst im Abstand von vier Wochen mit flüssigem Kräuterdünger. Schneiden Sie die Pflanze im Herbst nach der Blüte oder im zeitigen Frühjahr auf eine Handbreite über dem Boden zurück und entfernen Sie im Jahresverlauf nur die vertrockneten Pflanzenteile. Bei zu dichtem Wuchs kann die Pflanze auch problemlos geteilt werden. **Im Winter:** Überwintert die Goldmelisse im Freien, schneiden Sie die Pflanze noch vor dem Winter zurück. Gießen oder düngen Sie jetzt nicht mehr. In Topf oder Kübel gehaltene Pflanzen überwintern besser kühl und frostfrei hell oder dunkel.



Bergamot / Oswego Tea

Monarda didyma

A light lemon fragrance - ideal for bringing aroma in your tea

The rather undemanding and frost-hard Bergamot with its aromatic lemon fragrance is without a doubt one of the most beautiful medicinal plants. In a temperate climate it brings already from end of June and until September a nice coloring into your midsummer garden, when it shows its red-coloured inflorescences that remind one of a whorl. All parts of the plant, including the blossoms, the leaves and the stalks, have a pleasant aromatic lemon fragrance due to the high content of essential oils and thymol. You can harvest fresh leaves of your Bergamot plant until autumn and use them for bringing a nice aroma to tea or fruit salad. Mixed with parsley and orange juice you can also make a tasty salsa. The flowers make a special taste as topping for a slice of bread with cream cheese or as decoration in a salad. It is also possible to use the Bergamot as cut flowers in a neat flower bouquet as you like. The leaves that are harvested shortly before blossoming in June, own the most intense flavour by the way, which makes them also best suited for drying. **Natural location:** Originally, the Bergamot comes from North America and is mainly found in moist woods in the eastern USA. **Successful cultivation:** **The best location:** The Bergamot prefers a sunny place, and in tub cultivation it can be moved outdoors from mid May. **Optimal care:** A loose, humus-rich soil that stores water easily or a special earth for herbal plants would be the best option for cultivation. Water the plant plentiful during the growth period, but always let the substrate become dry on the surface before watering again, and avoid water logging. From spring until autumn, you may provide the Bergamot with fluid fertilizer for herbs every four weeks. During autumn, after the blossoming, or in early spring you can prune the plant back until a handwidth above ground, and the rest of the year you only have to take out the dead parts from time to time. If your plant grows too dense, you can also easily split the Bergamot. **In the winter:** Outdoor plants should be pruned back before the winter season. Watering and fertilizing is not necessary any more. Tub plants, however, hibernate best in a cool and frost-free and either bright or darker place.



Mesilaspsalsam Monarda didyma Kerge sidrunilõhn – Ideaalne tee maitsestamiseks

Vähenõudlik, vastupidav ja sidrunilõhnaline mesilaspsalsam on kindlasti üks ilusamaid ravimtaimi. Pehmes kasvukohas toob ta juuni lõpust septembrini keskusvistes aedadesse punaste õisikutega, mis meenutavad pööriseid. Kõik taimeosad (õied, lehed ja varred) lõhnavad sidruni järgi, kuna sisaldavad palju eeterlikke õlisid ja tümooli. Mesilaspsalsami värskeid lehti saate korjata sügiseni. Kasutage lõhnavaid lehti tee või puuviljasalati maitsestamiseks. Või segage lehti peterselli ja apelsinimahla maitstva salsa saamiseks. Lilled annavad erilise maitse ka toorjuustuga määritud saiale või salatite kaunistuseks. Ja kui soovite, võite mesilaspsalsamit kasutada lõigatud taimena ilusates kimpudes. Muuseas, vahetult enne juunis õitsemist koristatud lehtedel on kõige intensiivsem maitse ja seetõttu võib neid kohe süüakuivavad ka hästi. **Looduslik asukoht:** Mesilaspsalsam on pärit Põhja-Ameerikast ja seda leidub USA idaosas, eriti niisketes metsades. **Edukas kasvatamine:** Toas kasvatamine on võimalik aastaringselt. Jaotage seemned niiskele kasvusubstraadile või ürdimullale, suruge need veidi alla ja katke need vaid veidi substraadiga. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See takistab hallituse teket kasvupinnal. Tehke kultuurinõu heledaks jaoe 20-25 kraadi Celsiuse järgi. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Olenevalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe kuni nelja nädala pärast. **Parim asukoht:** Mesilaspsalsam armastab päikeselist kasvukohta. Potis või vannis võib õues seista mai keskpaigast. **Optimaalne hooldus:** Ideaalne on kobe, huumusrikas ja hea vettpidav muld või ürdimuld. Kastke kasvufaasis intensiivselt, kuid laske aluspinnal alati enne pindmist kuivada ja vältige vettimist. Väetada kevadest sügiseni iga nelja nädala tagant vedela ürdväetisega. Sügisel pärast õitsemist või varakevadest lõigake taim maapinnast käekõrguselt tagasi ja eemaldage aasta jooksul ainult kuivanud taimeosad. Liiga tiheda kasvu korral saab taime ka probleemideta poolitada. **Talvel:** Kui mesilaspsalsam talvitub õues, lõigake taim enne talve tagasi. Ärge kastke ega väetage praegu. Potis või tünis peetavad taimed talvituvad paremini jahedas ja külmavabas valguses või pimedas kohas.



Mehiläisbalsami Monarda didyma Kevyt sitruunan tuoksu - Ihanteellinen teen maustamiseen

Vaatimatus, sitkeä ja sitruunatuoksuinen mehiläisbalsami on ehdottomasti yksi kauneimmista lääkekasveista. Leudoissa paikoissa se tuo väriä juhannuspöytäruuhoin kesäkuun lopusta syyskuuhun punaisilla kukinnoillaan, jotka muistuttavat pyörteitä. Kaikki kasvin osat (kukat, lehdet ja varret) tuoksuvat sitruunalle, koska ne sisältävät runsaasti eeterisiä öljyjä ja tymolia. Voit korjata mehiläisbalsamin tuoreita lehtiä syksyyn asti. Käytä tuoksuvia lehtiä teen tai hedelmäsalaatin maustamiseen. Tai sekoita lehtiä persiljää ja appelsiiniä ja appelsiiniä ja appelsiiniä herkkulista salsaa varten. Kukat antavat erityistä makua myös tuorejuustolla leivitetävälle leivälle tai koristeeksi salaatteihin. Ja jos haluat, voit käyttää mehiläisbalsamia leikkauksena kauniissa kimpussa. Muuten juuri ennen kukintaa kesäkuussa korjatulla lehdeillä on voimakas maku ja siksi niitä voidaan syödä nymyös kuivuna hyvin. **Luonnollinen sijainti:** Mehiläisbalsami tulee Pohjois-Amerikasta, ja sitä löytyy USA:n itäosista, erityisesti kosteista metsistä. **Onnistunut viljely:** Sisäviljely on mahdollista ympäri vuoden. Levitä siemenet kostealle kasvualustalle tai yrttimaalle, paina niitä hieman alas ja peitä ne vain vähän alustalla. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvumaahan. Tee viljelyastiasta kirkas jalammin 20-25 astetta. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai neljän viikon kuluttua. **Paras sijainti:** Mehiläisbalsami rakastaa aurinkoista paikkaa. Ruukussa tai ammeessa voi seistä ulkona toukokuun puolivälistä alkaen. **Optimaalinen hoito:** Löysä, huumusrikas maaperä, jolla on hyvä vedenpidätkyky, tai yrttimaan on ihanteellinen. Kastele voimakkaasti kasvuvaiheessa, mutta anna alustan aina ensin kuivua pinnallisesti ja välttää kastumista. Lannoita nestemäisellä yrttilannoitteella neljän viikon välein keväästä syksyyn. Leikkaa kasvi takaisin käden leveydelle maanpinnasta syksyllä kukinnan jälkeen tai aikaisin keväällä ja poista vain kuivuneet kasvin osat vuoden aikana. Jos kasvu on liian tiheää, kasvi voidaan myös jakaa ilman ongelmia. **Talvella:** Jos mehiläisbalsami talvehtii ulkona, leikkaa kasvi takaisin ennen talvea. Älä kastele tai lannoita nyt. Ruukussa tai tynnyreissä pidetyt kasvit talvehtivat paremmin viileässä ja pakkasettomassa valoisassa tai pimeässä paikassa.



Monarde Monarda didyma Un léger parfum de citron - Idéal pour aromatiser le thé

La monarde rustique, peu exigeante, et parfumée au citron est sûrement l'une des plus belles plantes médicinales. Dans les régions douces, elle montre ses inflorescences rouges rappelant des fouets de fin juin à septembre dans le jardin estival. Toutes les parties de la plante (fleurs, feuilles, et pédoncules) sont parfumées en raison du fort contenu en huiles essentielles et en thymol parfumé au citron. Vous pouvez récolter des feuilles de monarde fraîches jusqu'en automne. Utilisez les feuilles parfumées pour aromatiser un thé ou une salade de fruits, ou mélangez les feuilles avec du persil et du jus d'orange pour une salsa délicieuse. Les fleurs donnent un goût particulier au pain recouvert de fromage à pâte fraîche ou peuvent servir de décor dans les salades. Et, pour ceux qui aiment, la monarde peut être utilisée dans un beau bouquet de fleurs. Les feuilles récoltées sont plus savoureuses peu de temps avant la floraison en juin et se laissent bien dessécher. **Emplacement naturel:** La monarde vient de l'Amérique du Nord et se trouve surtout dans les forêts humides à l'est des États-Unis. **Culture réussie:** La culture des graines à la maison est possible tout au long de l'année. Parsemez les graines sur du substrat humide ou du terreau pour herbes, appuyez-les un peu, et recouvrez-les très légèrement avec le substrat. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 20° à 25° Celsius. Maintenez la surface humide (avec un vaporisateur d'eau, par exemple), mais pas mouillée. Les premiers semis apparaissent après deux à trois semaines en fonction de la température. **Le meilleur emplacement:** La monarde aime un emplacement ensoleillé. Elle peut être mise en plein air en pot ou en bac à partir de mi-mai. **Soins optimaux:** Une terre molle et riche en humus avec une bonne capacité de rétention d'eau, ou un terreau pour herbes, est idéal. Arrosez la plante fortement pendant la phase de croissance, mais laissez toujours la surface du substrat se dessécher d'abord et évitez l'eau stagnante. Engraissez la plante toutes les quatre semaines entre printemps et automne avec de l'engrais liquide pour herbes. Taillez la plante en automne après la floraison au début de printemps d'une largeur de main en-dessous de la terre et enlevez seulement les parties sèches de la plante au cours de l'année. La plante peut être divisée sans problème en cas de croissance trop dense. **En hiver:** Si la monarde hiverne en plein air, taillez la plante encore avant l'hiver. N'arrosez et n'engraissez plus la plante. Les plantes entretenues en pot ou en bac hivernent mieux dans un endroit froid et lumineux sans gel ou sombre.



Βάλαμο μελισσών Monarda didyma Ένα ελαφρύ άρωμα λεμονιού - Ιδανικό για να αρωματίσετε το τσάι

Το μη απαιτητικό, ανθεκτικό και με άρωμα λεμονιού βάλαμο μελισσών είναι σίγουρα ένα από τα πιο όμορφα φαρμακευτικά φυτά. Σε ήπιες τοποθεσίες, φέρνει χρώμα στους μεσοκαλοκαιρινούς κήπους από τα τέλη Ιουνίου έως τον Σεπτέμβριο με τις κόκκινες ταξιανθίες του που θυμίζουν σπρόβιλους. Όλα τα μέρη του φυτού (λουλούδια, φύλλα και μίσχοι) μυρίζουν λεμόνι λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς τους σε αιθέρια έλαια και θυμόλη. Μπορείτε να μαζέψετε φρέσκα φύλλα του βάλαμου μελισσών μέχρι το φθινόπωρο. Χρησιμοποιήστε τα αρωματικά φύλλα για να αρωματίσετε το τσάι ή τη φρουτοσαλάτα. Ή ανακατέψτε τα φύλλα με μαϊντανό και χυμό πορτοκαλιού για μια νόστιμη σάλτσα. Τα λουλούδια δίνουν επίσης ιδιαίτερη γεύση στο ψωμί αλειμμένο με ανθότυρο ή ως διακοσμητικό σε σαλάτες. Και αν θέλετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το βάλαμο μελισσών ως κομμένο φυτό σε όμορφα μπουκέτα. Παρεμπιπτόντως, τα φύλλα που συλλέγονται λίγο πριν ανθίσουν τον Ιούνιο έχουν την πιο έντονη γεύση και επομένως μπορούν να καταναλωθούν τωραστενώνσει επίσης καλά. **Φυσική τοποθεσία:** Το βάλαμο μελισσών προέρχεται από τη Βόρεια Αμερική και βρίσκεται στα ανατολικά των ΗΠΑ, ειδικά σε υγρά δάση. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο. Μοιράστε τους σπόρους σε υγρό υπόστρωμα καλλιέργειας ή χώμα από βότανα, πιέστε τους λίγο προς τα κάτω και καλύψτε τους μόνο ελαφρώς με το υπόστρωμα. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχάρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Κάντε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 με 25° Κελσίου. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από δύο έως τέσσερις εβδομάδες. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Το βάλαμο μελισσών αγαπά μια ηλιόλουστη τοποθεσία. Σε κατασκόλη ή μπανιέρα, μπορείτε να σταθείτε σε εξωτερικό χώρο από τα μέσα Μαΐου. **Βέλτιστη φροντίδα:** Ένα χαλαρό, πλούσιο σε χούμο έδαφος με καλή κατακράτηση νερού ή φυτικό έδαφος είναι ιδανικό. Ποτίστε ζυγρή κατά τη φάση της ανάπτυξης, αλλά πάντα αφήστε το υπόστρωμα να στεγνώσει επιφανειακά πρώτα και αποφύγετε την υπερχειλίση. Λιπάνετε με υγρό φυτικό λίπασμα κάθε τέσσερις εβδομάδες από την άνοιξη έως το φθινόπωρο. Κόψτε το φυτό στο πλάτος ενός χεριού πάνω από το έδαφος το φθινόπωρο μετά την ανθοφορία ή τις αρχές της άνοιξης και αφαιρέστε μόνο το αποξηραμένο μέρος του φυτού κατά τη διάρκεια του έτους. Εάν η ανάπτυξη είναι πολύ πυκνή, το φυτό μπορεί επίσης να χωριστεί χωρίς προβλήματα. **Το χειμώνα:** Εάν το βάλαμο μελισσών διαχειμάζει σε εξωτερικό χώρο, κόψτε το φυτό πριν το χειμώνα. Μην ποτίζετε ή λιπάζετε τώρα. Τα φυτά που διατηρούνται σε γλάστρες ή μπανιέρες διαχειμάζουν καλύτερα σε δροσερό και χωρίς παγετό, φωτεινό ή σκοτεινό μέρος.



Balm beacha

Monarda didyma

Boladh líomóide éadrom - iontach le haghaidh tae a bhlaistiú

Is cinnte go bhfuil an balm beach gan éileamh, crua agus cumhra líomóide ar cheann de na plandaí íocshláinte is áille. I láithreacha éadroma, tugann sé dath do ghairdíní lár an tsamhraidh ó dheireadh mhí an Mheithimh go mí Mheán Fómhair lena inflorescences dearga atá i gcuimhne do na spréacha. Tá boladh líomóide ar gach cuid den phlanda (bláthanna, duilleoga agus gais) mar gheall ar a n-ábhar ard blátholaí agus thymol. Is féidir leat duilleoga úra an balm beacha a bhaint go dtí an fhómhar. Bain úsáid as na duilleoga cumhra chun tae nó sailéad torthaí a bhlaistiú. Nó measc na duilleoga le peirsil agus sú oráiste le haghaidh salsa blasta. Tugann na bláthanna blas speisialta freisin do scaipeadh aráin le cáis uachtair nó mar mhaisiúchán i sailéid. Agus más mian leat, is féidir leat an balm bee a úsáid mar phlanda gearrtha i bouquets deas. Teagmhasach, tá an blas is déine ag duilleoga a bhaintear go gairid roimh bláthanna i mí an Mheithimh agus mar sin is féidir iad a ithe anois iad go maith freisin. **Suíomh nádúrtha:** Tagann an balm beacha ó Mheiriceá Thuaidh agus tá sé le fáil in oirthear na SA, go háirithe i bhforaoisí tais. **Saothrú rathúil:** Is féidir saothrú taobh istigh ar feadh na bliana. Déan na síolta a dháileadh ar shubstráit tais atá ag fás nó ar ithir luibh, brúigh síos iad beagán agus clúdaigh siad ach beagán leis an tsubstráit. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar mhúnla a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Déan an soitheach cultúir geal aguste ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fliuch. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síológa tar éis dhá nó ceithre seachtaine. **An suíomh is fearr:** Is breá leis an mbalm beach suíomh grianmhar. I bpota nó tub, is féidir leat seasamh lasmuigh ó lár mhí na Bealtaine. **Cúram is fearr is féidir:** Tá ithir scaoilte, saibhir i humus le coinneáil uisce maith nó ithir luibheach oiriúnach. Déan uisce go briomhar le linn na céime fáis, ach lig don tsubstráit i gcónaí triomú go dromchlach ar dtús agus seachtain ar uisce. Fertilize le leasachán luibh leachtach gach ceithre seachtaine ón earrach go dtí an fhómhar. Gearr an planda ar ais go dtí leithead láimhe os cionn na talún san fhómhar tar éis bláthanna nó go luath san earrach agus bain ach na codanna triomaithe den phlanda i rith na bliana. Má tá an fás ró-dlúth, is féidir an gléasra a roinnt freisin gan aon fhadhbanna. **Sa gheimhreadh:** Má dhéanann an balm beacha geimhreadh lasmuigh, gearr an planda ar ais roimh an gheimhreadh. Ná uisce nó fertilize anois. Plandaí a choimeádtar i bpotaí nó tobáin geimhreadh níos fearr in áit éadrom nó dorchá fionnuar agus saor ó sioc.



Bí smyrsl

Monarda didyma

Létt sítrónulykt - Tilvalið til að bragðbæta te

Hið krefjandi, harðgera og sítrónulykti byflugnabalsam er svo sannarlega ein falgasta lækningaplantan. Á mildum stöðum færir hann lit í miðsumargarða frá lok júní til september með rauðum blómablómum sem minna á hvolf. Allir hlutar plöntunnar (blóm, lauf og stíkar) lykta af sítrónu vegna mikils innihalds þeirra af ilmkjarnaolíum og týmólí. Þú getur uppskera ferskt lauf af byflugna smyrslinu fram á haust. Notaðu ilmandi blöðin til að bragðbæta te eða ávaxtasalat. Eða blandaðu blöðunum saman við steinseltu og appelsínusafa fyrir dýrindis salsa. Blómin gefa líka sérstakt bragð fyrir brauð sem er smurt með rjómaosti eða sem skraut í salöt. Og ef þú vilt geturðu notað byflugnasalminn sem niðurskorna plöntu í falgelum vöndum. Tilviljun, blöð sem eru tíf skömrum fyrir blómgun í júní hafa sterkasta bragðið og því hægt að borða núnaþorna líka vel. **Náttúruleg staðsetning:** Byflugnabalsinn kemur frá Norður-Ameríku og finnst í austurhluta Bandaríkjanna, sérstaklega í rökum skógum. **Árangursrík ræktun:** Ræktun innandyrna er möguleg allt árið um kring. Dreifið fræjunum á rakt vaxtarlag eða jurtamold, þrýstið þeim aðeins niður og hyljið þau aðeins með undirlaginu. Hyljið ræktunarlátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðvegin gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Gerðu ræktunarlátið bjart oghita við 20 til 25 ° Celsius. Haltu jarðvegsyfirborðinu rök (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til fjórar vikur. **Besta staðsetningin:** Byflugnasalminn elskar sólrikan stað. Í potti eða potti er hægt að standa utandyra frá miðjum maí. **Besta umönnun:** Laus, humusríkur jarðvegur með góða vökvaföfnun eða jurtajarðvegur er tilvalinn. Vökvðu kröftuglega á meðan á vaxtarskeiðinu stendur, en leyfðu undirlaginu alltaf að þorna yfirborðslega fyrst og forðastu vatnslosun. Frjövgaðu með fljótandi jurtááburði á fjögurra vikna fresti frá vori til hausts. Skerið plöntuna aftur í handbreidd yfir jörðu á haustin eftir blómgun eða snemma á vorin og fjarlægjið aðeins þurrkaða hluta plöntunnar yfir árið. Ef vöxturinn er of þéttur er einnig hægt að skipta plöntunni án vandræða. **Á veturna:** Ef byflugnasalmörin yfirvetur utandyra, skera þá plöntuna aftur fyrir veturninn. Ekki vökvu eða frjövga núna. Plöntur sem geymdar eru í pottum eða pottum yfirvetur betur á köldum og frostlausum ljósum eða dimmum stað.



Bergamotto

Monarda didyma

Un leggero profumo di limone - ideale per aromatizzare tè e tisane

Il Bergamotto con il suo profumo di limone, facile da curare e resistente al freddo, è sicuramente una fra le più belle piante officinali. Nei luoghi dal clima mite, già da fine giugno fino a settembre porta una nota di colore nei giardini estivi, con i suoi fiori rossi che ricordano un pennacchio. Tutte le componenti della pianta (fiori, foglie e steli) profumano di limone, a causa dell'elevato contenuto di olio essenziale e di timolo. **Posizione naturale:** Il Bergamotto proviene dal Nord America e soprattutto dalla parte occidentale, dove cresce nei boschi umidi. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione da semi in casa è possibile durante tutto l'anno. Distribuite i semi sul substrato di coltivo umido o su terra per piante erbacee e ricopriteli solo poco con il substrato. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente, sulla quale praticherete dei fori, in questo modo la terra eviterà di seccarsi. Ogni due o tre giorni rimuovete la pellicola per 2 ore, per prevenire la formazione di muffe sulla terra. Collocate il recipiente di coltivazione in un luogo luminoso e molto caldo, a una temperatura fra i 20° e i 25°C e mantenete la superficie della terra umida (ad esempio usando uno spruzzino), ma non bagnata. A seconda della temperatura della coltivazione, le prime piantine compariranno da due a tre settimane dopo. **La posizione migliore:** Il Bergamotto predilige gli ambienti soleggiati. Se coltivato in vaso, può stare all'aperto a partire da metà maggio. **Cura ottimale:** L'ideale per il vostro Bergamotto è un terreno soffice con una buona capacità di accumulare acqua, oppure terra per piante erbacee. Durante la fase di crescita innaffiate abbondantemente, ma lasciate che il substrato superficiale si asciughi prima di innaffiare nuovamente, ed evitate i ristagni idrici. Nel periodo da primavera all'autunno concimate ogni quattro settimane, con fertilizzante liquido per piante erbacee. Potate la pianta di un palmo sopra il terreno, dopo la fioritura in autunno oppure all'inizio della primavera, nel corso dell'anno rimuovete solo le parti di pianta secche. Nel caso di una crescita troppo fitta potete cimare la pianta senza problemi. **In inverno:** Nel caso la pianta sverni all'aperto, potatela prima dell'inverno. In questo periodo smettete di innaffiare e di concimare. Le piante coltivate in vaso dovrebbero svernare al fresco e al riparo dal gelo, in un ambiente luminoso o scuro.



Pčelinji melem

Monarda didyma

Lagani miris limuna - Idealan za aromatiziranje čaja

Nezahitjevna, otporna i limunasta matičnjak zasigurno je jedna od najljepših ljekovitih biljaka. Na blagim položajima unosi boju u ljetne vrtove od kraja lipnja do rujna svojim crvenim cvatovima koji podsjećaju na vijuge. Svi dijelovi biljke (cvjetovi, listovi i stabljike) mirišu na limun zbog visokog sadržaja eteričnih ulja i timola. Svježe listove matičnjaka možete brati do jeseni. Mirisne listove koristite za začini čaja ili voćne salate. Ili pomiješajte lišće s peršinom i sokom od naranče za ukusnu salsa. Poseban okus cvjetovi daju i kruhu namazanom krem sirom ili kao ukras u salatama. A ako želite, matičnjak možete koristiti i kao rezanu biljku u lijepim buketima. Usput, lišće ubrano neposredno prije cvatnje u lipnju ima najintenzivniji okus i stoga se može jesti sadatkođer dobro osušite. **Zemlja porijekla:** Pčelinji balzam dolazi iz Sjeverne Amerike, a nalazi se na istoku SAD-a, posebno u vlažnim šumama. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj u zatvorenom prostoru moguć je tijekom cijele godine. Sjeme rasporedite po vlažnom supstratu za uzgoj ili tlu za začinsko bilje, malo ga pritisnite i samo malo pokrijte supstratom. Posudu s kulturom prekriti prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu za uzgoj. Učinite posudu s kulturom svijetlom itoplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon dva do četiri tjedna. **Najbolja lokacija:** Pčelinji balzam voli sunčano mjesto. U loncu ili kadi možete stajati na otvorenom od sredine svibnja. **Optimalna njega:** Idealno je rahlo, humusno tlo s dobrim zadržavanjem vode ili biljno tlo. Snažno zalijevajte tijekom faze rasta, ali uvijek dopustite da se supstrat prvo površinski osuši i izbjegavajte nakupljanje vode. Gnojite tekućim biljnim gnojivom svaka četiri tjedna od proljeća do jeseni. U jesen nakon cvatnje ili u rano proljeće biljku odrežite na dohvat ruke iznad zemlje i tijekom godine uklanjajte samo osušene dijelove biljke. Ako je rast pregust, biljka se također može podijeliti bez problema. **U zimi:** Ako matičnjak prezimi na otvorenom, odrežite biljku prije zime. Nemojte sada zalijevati ili gnojiti. Biljke koje se drže u posudama ili kadama bolje prezimljuju na hladnom i zaštićenom od mraza, svijetlom ili tamnom mjestu.



Bišu balzams

Monarda didyma

Viegla citriona smarža - Ideāli piemērots tējas aromatizēšanai

Neprasīgais, izturīgais un ar citronu smaržojošais bišu balzams noteikti ir viens no skaistākajiem ārstniecības augiem. Maigās vietās tas ienes krāsu vasaras dārzos no jūnija beigām līdz septembrim ar sarkanajām ziedkopām, kas atgādina vērpētes. Visas augu daļas (ziedi, lapas un stublāji) smaržo pēc citriona, jo tajās ir augsts ēterisko eļļu un timola saturs. Svaigas bišu balzama lapas var novākt līdz rudenim. Izmantojiet smaržīgās lapas, lai aromatizētu tēju vai augļu salātus. Vai arī sajauciet lapas ar pētersīļiem un apelsīnu sulu, lai iegūtu garšīgu salsu. Ziedi piešķir īpašu garšu arī maizei, kas smērēta ar krēmsieru vai kā dekorācija salātos. Un, ja vēlaties, varat izmantot bišu balzamu kā grieztu augu glītos puškos. Starp citu, lapām, kas novāktas īsi pirms ziedēšanas jūnijā, ir visintensīvākā garša, un tāpēc tās var ēst tagad arī labi izžāvē. **Dabiska vieta:** Bišu balzams nāk no Ziemeļamerikas un ir sastopams ASV austrumos, īpaši mitros mežos. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšana telpās ir iespējama visu gadu. Izklājiet sēklas uz mitras augšanas substrāta vai garšaugu augsnes, nedaudz piespiediet un tikai nedaudz pārklājiet ar substrātu. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augšējā augsnē. Padarīt kultūras trauku gaišu un silts no 20 līdz 25 grādiem pēc Celsija. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stadiji parādās pēc divām līdz četrām nedēļām. **Labākā atrašanās vieta:** Bišu balzamam patīk saulaina vieta. Katlā vai vannā ārā var stāvēt no maija vidus. **Optimāla aprūpe:** Ideāla ir irdena, trūdvielām bagāta augsne ar labu ūdens aizturi vai augu augsne. Augšanas fāzē enerģiski laistiet, taču vienmēr ļaujiet substrātam vispirms virspusēji nožūt un izvairieties no aizsērēšanas. Mēslojiet ar šķidru augu mēslojumu ik pēc četrām nedēļām no pavasara līdz rudenim. Rudenī pēc ziedēšanas vai agrā pavasarī nogrieziet augu atpakaļ rokas platumā virs zemes un tikai gada laikā noņemiet izžuvušās auga daļas. Ja augsms ir pārāk blīvs, augu var arī bez problēmām sadalīt. **Ziemā:** Ja bišu balzams pārziemo ārā, pirms ziemas nogrieziet augu atpakaļ. Tagad nelaideiet un nebarojiet. Podos vai toveros turēti augi labāk pārziemo vēsā un bez sala gaišā vai tumšā vietā.



Bičių balzamas

Monarda didyma

Lengvas citrinu kvapas - Ideāliai tinka arbatai pagardinti

Nereiklus, ištvermīgs un citrīna kvepiants bičių balzams tikai ir vienas gražīgu vaistīņu auguļ. Švelnīse vietose jī suteikia spalvų vidurvasario sodams nuo birželio pabaigos iki rugsėjo, o raudoni žiedynai primena rutulius. Visos augalo daly (gėlės, lapai ir stiebai) kvepia citrina dėl didelio eterinių aliejų ir timolio kiekio. Šviežius bičių balzamo lapus galite skinti iki rudens. Kvepiančius lapelius naudokite arbatai ar vaisių salotoms pagardinti. Arba sumaišykite lapus su petražolėmis ir apelsinų sultimis, kad gautumėte skanią salsą. Gėlės taip pat suteikia ypatingą skonį duonai, užteptai su kreminiu sūriu ar kaip salotų puošmena. Ir jei norite, galite naudoti bičių balzamą kaip supjaustytą augalą gražioje puokštėse. Beje, lapai, nuskinti prieš pat žydėjimą birželio mėnesį, yra intensyviausio skonio, todėl juos galima valgyti jau dabar, taip pat gerai išdžiovinti. **Natūrali vieta:** Bičių balzamas kilęs iš Šiaurės Amerikos ir randamas JAV rytuose, ypač drėgnuose miškuose. **Sėkmingas auginimas:** Auginti patalpose galima ištisus metus. Sėklas paskirstykite ant drėgno auginimo substrato arba žolelių dirvožemio, šiek tiek nuspauskite ir tik šiek tiek uždenkite substratu. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleidsia augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Padarykite kultūros indą šviesų ir šilta nuo 20 iki 25 laipsnių Celsijaus. Dirvos paviršių laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapia. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų-keturių savaičių. **Geriausia vieta:** Bičių balzamas mėgsta saulėtą vietą. Puode ar kubile nuo gegužės vidurio galite stovėti lauke. **Optimali priežiūra:** Idealiai tinka puri, humusinga dirva, gerai sulaikanti vandenį arba žolelių dirvožemis. Augimo fazėje intensyviai laistykite, bet visada leiskite substratui paviršutiniškai išdžiūti ir venkite užmirkimo. Tręškite skystomis žolelių trąšomis kas keturias savaites nuo pavasario iki rudens. Rudenį po žydėjimo arba ankstyvą pavasarį nupjaukite augalą iki plauštakos aukščio virš žemės ir per metus pašalinkite tik išdžiūvusias augalo dalis. Jei augimas per tankus, augalą taip pat galima be problemų padalyti. **Ziemą:** Jei bičių balzamas žiemoja lauke, prieš žiemą augalą nupjaukite. Dabar nelaistykite ir netręškite. Vazonuose ar kubiluose laikomi augalai geriau žiemoja vėsioje ir neužšalancioje šviesioje ar tamsioje vietoje.



Balzmu tan-naħal

Monarda didyma

Riħa ħafifa tal-lumi - Ideali għat-togħma tat-te

Il-balzmu tan-naħal mhux impenjattiv, li jfjflax u b'riħa tal-lumi huwa ċertament wieħed mill-isbaħ pjanti mediċinali. F'postijiet ħfief, iġib il-kulur fil-gonna ta' 'nofs is-sajf mill-aħħar ta' Gunju sa Settembru bil-fjoritura ħomor tiegħu li jfakkru l-whirls. Il-partijiet kollha tal-pjanta (fjuri, weraq u zkuk) riħa ta' 'lumi minħabba l-kontenut għoli tagħhom ta' żjut essenżjali u timol. Tista' tħasad weraq frisk tal-balzmu tan-naħal sal-ħarifa. Uża l-weraq fragranti biex togħma tē jew insalata tal-frott. Jew hallat il-weraq mat-tursin u l-meraq tal-laring għal Salsa Delicious. Il-fjuri jagħtu wkoll togħma speċjali lill-ħobż mifruħ bil-gobon krema jew bħala dekorazzjoni fil-insalati. U jekk tixtieq, tista' tuża l-balzmu tan-naħal bħala pjanta maqtugħa f'bukketti sbieh. Incidentalment, weraq maħsuda f'tit qabel il-fjur f'Gunju għandhom l-aktar togħma intensa u għalhekk jistgħu jittieklek issanixxef ukoll sew. **Post naturali:** Il-balzmu tan-naħal għej mill-Amerika ta' Fuq u jinsab fil-Lvant tal-Istati Uniti, speċjalment fil-foresti umdi. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni fuq għewwa hija possibbli s-sena kollha. Qassam iż-żrieragħ fuq sottostrat ta' tkabbir niedja jew ħamrija tal-ħxejjex, aghfashom f'tit u għatti hom f'tit biss bis-sottostrat. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovi b'toqob. Dan jipprotegi l-ħamrija milli tinxef. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Aghmel il-bastiment tal-kultura jgħajjat ushun f'20 sa 25 ° Celsius. Zomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) izda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tal-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara gimgħatejn sa erba gimgħat. **L-ħjar post:** Il-balzmu tan-naħal iħobb post xemxi. F'borma jew tub, tista' toqgħod barra minn nofs Mejju. **Kura ottimali:** Ħamrija maħlula u b'ħafna ħumus b'żamma tajba tal-ilma jew ħamrija veġetali hija ideali. Ilma b'mod vigoruż matul il-fażi tat-tkabbir, izda dejjem halli s-sottostrat jinxef superfiċjalment l-ewwel u tevita l-ilma. Fertilizza b'fertilizzant tal-ħaxix likwidu kull erba gimgħat mir-rebbiegħa sal-ħarifa. Aqta l-pjanta lura għal wiswa' ta' 'id' l'fuq mill-art fil-ħarifa wara l-fjur jew fil-bidu tar-rebbiegħa u neħħi biss il-partijiet innixfin tal-pjanta matul is-sena. Jekk it-tkabbir huwa dens wisq, l-impjant jista' wkoll jinqasam mingħajr problemi. **Fix-xitwa:** Jekk il-balzmu tan-naħal jinzel barra, aqta l-pjanta lura qabel ix-xitwa. M'għandekx ilma jew fertilize issa. Pjanti miżmuma fil-qasri jew banjijiet jaqilgħu x-xitwa aħjar f'post ħafif jew mudlam frisk u ħieles mill-għata.



Kruiden - Gouden Balsem

Monarda didyma

Een lichte citroengeur - ideaal om thee op smaak te brengen

De niet veeleisende, winterharde en naar citroen geurende goudbalsem is zeker een van de mooiste medicinale planten. Op milde locaties brengt hij kleur in de midzomertuin met zijn rode bloeiwijzen die doen denken aan kransen van eind juni tot september. Alle componenten van de plant (bloemen, bladeren en stengels) hebben een aromatische geur van citroen vanwege hun hoge gehalte aan etherische oliën en thymol. Je kunt tot de herfst verse gouden balsembladeren oogsten. Gebruik de geurige bladeren om thee of fruitsalades op smaak te brengen. Of meng de blaadjes met peterselie en sinaasappelsap voor een heerlijke salsa. De bloemen geven ook een bijzondere smaak aan brood omhuld met roomkaas of als decoratie in salades. En als je wilt, kun je de balsem gebruiken als snijplant in mooie boerenboeketten. Bladeren die kort voor de bloei in juni worden geoogst, hebben de meest intense smaak en kunnen daarom nu gemakkelijk worden gedroogd. **Natuurlijke locatie:** De gouden balsem komt uit Noord-Amerika en komt in het oosten van de VS voornamelijk voor in vochtige bossen. **Succesvolle teelt:** Binnen kweken is het hele jaar mogelijk. Verspreid de zaden op een vochtige groeistruaat of kruidengrond, druk ze een beetje aan en bedek ze slechts heel licht met het substraat. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de teeltgrond. Zet de zaadbak op een lichte en warme plaats bij 20 à 25 ° Celsius. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een watersproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teelttemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na twee tot vier weken. **De beste locatie:** De gouden balsem houdt van een zonnige standplaats. Vanaf half mei kan ze buiten in een pot of emmer staan. **Optimale verzorging:** Een losse, humusrijke grond met goede wateropslag of kruidengrond is ideaal. Geef krachtig water tijdens de groeifase, maar laat het substraat altijd eerst aan de oppervlakte drogen en voorkom wateroverlast. Bemest elke vier weken van de lente tot de herfst met vloeibare kruidenmest. Snoei in de herfst na de bloei of in het vroege voorjaar de plant terug tot een handbreedte boven de grond en verwijder alleen de uitgedroogde delen van de plant in de loop van het jaar. Als het te dicht is, kan de plant ook gemakkelijk worden verdeeld. **In de winter:** Als de gouden balsem buiten overwintert, snoei de plant dan voor de winter terug. Geef geen water of bemest meer. Planten die in potten of kuipen worden bewaard, kunnen beter in een koel en vorstvrij licht of donker overwinteren.



Bie balsam

Monarda didyma

En lett sitronduft - Ideell for å smaksette te

Den lite krevende, hardføre og sitronduftende biebalsamen er absolutt en av de vakreste medisinske plantene. På milde steder bringer den farge til midtsommerhager fra slutten av juni til september med sine røde blomsterstander som minner om hvirvler. Alle deler av planten (blomster, blader og stilker) lukter sitron på grunn av deres høye innhold av eteriske oljer og tymol. Du kan høste friske blader av biebalsamen til høsten. Bruk de duftende bladene til å smaksette te eller fruktsalat. Eller bland bladene med persille og appelsinjuice for en deilig salsa. Blomstene gir også en spesiell smak til brød smurt med kremost eller som dekorasjon i salater. Og hvis du vil, kan du bruke biebalsamen som snittplante i pene buketter. For øvrig har blader høstet kort før blomstring i juni den mest intense smaken og kan derfor spises nåtørker også godt. **Naturlig beliggenhet:** Biebalsamen kommer fra Nord-Amerika og finnes øst i USA, spesielt i fuktige skoger. **Vellykket dyrking:** Innendørs dyrking er mulig hele året. Fordel frøene på fuktig vekstsubstrat eller urtejord, press dem litt ned og dekk dem bare litt med underlaget. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på den voksende jorda. Gjør kulturkaret lyst og varm ved 20 til 25 grader Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturen vises de første frøplantene etter to til fire uker. **Den beste beliggenheten:** Biebalsamen elsker et solrikt sted. I gryte eller kar kan du stå utendørs fra midten av mai. **Optimal omsorg:** En løs, humusrik jord med god vannretensjon eller urtejord er ideell. Vann kraftig i vekstfasen, men la alltid underlaget tørke overfladisk først og unngå vannfylling. Gjødsle med flytende urtegjødsl hver fjerde uke fra vår til høst. Kutt planten tilbake til en håndsbredde over bakken om høsten etter blomstring eller tidlig på våren og fjern kun de tørkede delene av planten i løpet av året. Er veksten for tett kan planten også deles uten problemer. **Om vinteren:** Hvis biebalsamen overvintrer utendørs, kutt planten tilbake før vinteren. Ikke vann eller gjødsle nå. Planter holdt i pottar eller kar overvintrer bedre på et kjølig og frostfritt lyst eller mørkt sted.



Ziolo - Balsam

Monarda didyma

Lekki zapach cytryny - idealny do aromatyzowania herbaty

Raczej mało wymagająca i mrozoodporna bergamotka o aromatycznym cytrynowym zapachu jest bez wątpienia jedną z najpiękniejszych roślin leczniczych. W klimacie umiarkowanym już od końca czerwca do września wnosi ładną kolorystykę do Twojego letniego ogrodu, kiedy pokazuje czerwone kwiatostany przypominające okółek. Wszystkie części rośliny, w tym kwiaty, liście i łodygi, mają przyjemny aromatyczny cytrynowy zapach dzięki wysokiej zawartości olejków eterycznych i tymolu. Możesz zbierać świeże liście bergamotki do jesieni i wykorzystać je do nadania przyjemnego aromatu herbacie lub sałatce owocowej. Zmieszany z natką pietruszki i sokiem pomarańczowym można również zrobić smaczną salsę. Kwiaty nadają szczególny smak jako polewa do kromki chleba z twarogiem lub jako dekoracja sałatki. Bergamotkę można również wykorzystać jako kwiaty cięte w eleganckim bukietcie kwiatowym według własnego uznania. Liście zbierane na krótko przed kwitnieniem w czerwcu mają najintensywniejszy smak, dzięki czemu najlepiej nadają się do suszenia. **Naturalne położenie:** Pierwotnie bergamotka pochodzi z Ameryki Północnej i występuje głównie w wilgotnych lasach we wschodnich Stanach Zjednoczonych. **Udana uprawa:** **Najlepsza lokalizacja:** Bergamotka preferuje stanowiska słoneczne, aw uprawie w donicach można ją przemieszczać na zewnątrz od połowy maja. **Optymalna pielęgnacja:** Luźna, bogata w próchnicę gleba, która łatwo magazynuje wodę, lub specjalna ziemia dla roślin zielarskich byłaby najlepszą opcją do uprawy. Podlewać roślinę obficie w okresie wzrostu, ale zawsze pozwól podłożu wyschnąć na powierzchni przed ponownym podlewaniem i unikaj zalegania wody. Od wiosny do jesieni możesz co cztery tygodnie dostarczać bergamotce płynny nawóz do ziół. Jesienią, po zakwitnięciu lub wczesną wiosną można przycinać roślinę z powrotem do wysokości dłoni nad ziemią, a przez resztę roku wystarczy od czasu do czasu usunąć martwe części. Jeśli twoja roślina jest zbyt gęsta, możesz łatwo podzielić bergamotkę. **W zimę:** Rośliny ogrodowe należy przycinać przed sezonem zimowym. Podlewanie i nawożenie nie jest już konieczne. Jednak rośliny balowe najlepiej hibernują w chłodnym i wolnym od mrozu, jasnym lub ciemniejszym miejscu.



Bálsamo de abelha

Monarda didyma

Um leve aroma de limão - Ideal para aromatizar o chá

O bálsamo de abelha pouco exigente, resistente e com aroma de limão é certamente uma das mais belas plantas medicinais. Em locais amenos, traz cor aos jardins de verão do final de junho a setembro com suas inflorescências vermelhas que lembram espirais. Todas as partes da planta (flores, folhas e caules) cheiram a limão devido ao seu alto teor de óleos essenciais e timol. Você pode colher folhas frescas de bálsamo de abelha até o outono. Use as folhas perfumadas para aromatizar chá ou salada de frutas. Ou misture as folhas com salsa e suco de laranja para um delicioso molho. As flores também dão um sabor especial ao pão para barrar com requeijão ou como enfeite em saladas. E se quiser, pode usar o bálsamo de abelha como planta cortada em lindos buquês. Aliás, as folhas colhidas pouco antes da floração em junho têm o sabor mais intenso e, portanto, podem ser consumidas agoratabém secar bem. **Localização natural:** Die Goldmelisse stammt aus Nordamerika und kommt im Osten der USA vor allem in feuchten Wäldern vor. **Cultivo bem sucedido:** Die Anzucht im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Verteilen Sie die Samen auf feuchtem Anzuchtsubstrat oder Kräuterdre, drücken Sie sie etwas an und bedecken Sie sie nur ganz leicht mit dem Substrat. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis vier Wochen. **A melhor localização:** Die Goldmelisse liebt einen sonnigen Standort. Im Topf oder Kübel kann Sie ab Mitte Mai im Freien stehen. **Cuidado ideal:** Ein lockerer, humusreicher Boden mit guter Wasserspeicherung oder Kräuterdre ist ideal. Wässern Sie während der Wachstumsphase kräftig, aber lassen Sie das Substrat immer erst oberflächlich abtrocknen und vermeiden Sie Staunässe. Düngen Sie über von Frühjahr bis Herbst im Abstand von vier Wochen mit flüssigem Kräuterdünger. Schneiden Sie die Pflanze im Herbst nach der Blüte oder im zeitigen Frühjahr auf eine Handbreit über dem Boden zurück und entfernen Sie im Jahresverlauf nur die vertrockneten Pflanzenteile. Bei zu dichtem Wuchs kann die Pflanze auch problemlos geteilt werden. **No inverno:** Se o bálsamo de abelha passar o inverno ao ar livre, corte a planta antes do inverno. Não regue ou fertilize agora. As plantas mantidas em vasos ou banheiras hibernam melhor em um local fresco e sem gelo, claro ou escuro.



Lerburi - Balsam De Aur

Monarda didyma

Un parfum ușor de lămâie - ideal pentru aromarea ceaiului

Balsamul de aur nesimțitor, rezistent și parfumat cu lămâie este cu siguranță una dintre cele mai frumoase plante medicinale. În locații ușoare, aduce culoare grădinii de vară cu inflorescențele sale roșii care amintesc de vârteluri de la sfârșitul lunii iunie până în septembrie. Toate componentele plantei (flori, frunze și tulpini) au un miros aromat de lămâie datorită conținutului ridicat de uleiuri esențiale și timol. Puteți recolta frunze proaspete de balsam auriu până toamna. Folosiți frunzele parfumate pentru a aroma ceaiurile sau salatele de fructe. Sau amestecați frunzele cu pătrunjel și suc de portocale pentru o salsa delicioasă. Florile dau, de asemenea, o aromă specială pâinii acoperite cu cremă de brânză sau ca decor în salate. Și dacă doriți, puteți folosi balsamul de aur ca plantă tăiată în buchete destul de tărești. Frunzele recoltate cu puțin timp înainte de înflorire în iunie au gustul cel mai intens și, prin urmare, pot fi acum uscate cu ușurință. **Locație naturală:** Balsamul de aur provine din America de Nord și se găsește în estul SUA în principal în pădurile umede. **Cultivare de succes:** Cultivarea în interior este posibilă pe tot parcursul anului. Răspândiți semințele pe un substrat în creștere umedă sau pe un sol cu plante, apăsați-le puțin în jos și acoperiți-le doar foarte ușor cu substratul. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mușgaiului pe solul de cultivare. Așezați recipientul pentru semințe într-un loc ușor și cald, la 20-25 ° Celsius. Păstrați suprafața pământului umedă (de exemplu, cu un pulverizator de apă), dar nu umedă. În funcție de temperatura de cultivare, primii răsaduri apar după două până la patru săptămâni. **Cea mai bună locație:** Balsamul de aur iubește o locație însorită. De la mijlocul lunii mai poate fi pus în aer liber într-o oală sau într-o găleată. **Îngrijire optimă:** Un sol liber, bogat în humus, cu o bună stocare a apei sau un sol pe bază de plante este ideal. Udați viguros în timpul fazei de creștere, dar lăsați întotdeauna substratul să se usuce mai întâi la suprafață și evitați apariția apei. Fertilizați cu îngrășământ lichid pe bază de plante la fiecare patru săptămâni, din primăvară până în toamnă. În toamnă după înflorire sau la începutul primăverii, tăiați planta la o lățime de mână deasupra solului și îndepărtați doar părțile uscate ale plantei în cursul anului. Dacă este prea densă, planta poate fi, de asemenea, împărțită cu ușurință. **În iarnă:** Dacă balsamul auriu ierneză în aer liber, tăiați planta înainte de iarnă. Nu mai udați și nu fertilizați. Plantele păstrate în oale sau căzi sunt mai bine să ierneze într-o lumină rece sau fără îngheț sau întuneric.



Örter - Balsam

Monarda didyma

En lätt citrondoft - perfekt för smaksättning av te

Den krävande, hårda och citrondoftande guldbalsam är verkligen en av de vackraste medicinska växterna. På milda platser ger den färg till midsommarträdgården med sina röda blomställningar som påminner om virvlar från slutet av juni till september. Alla komponenter i växten (blommor, löv och stjälkar) har en aromatisk doft av citron på grund av deras höga innehåll av eteriska oljor och tymol. Du kan skörda färska gyllene balsamblad fram till hösten. Använd de doftande bladen för att smaka te eller fruktsallader. Eller blanda bladen med persilja och apelsinjuice för en utsökt salsa. Blommorna ger också en speciell smak till bröd belagd med gräddost eller som dekoration i sallader. Och om du vill kan du använda den gyllene balsam som en skuren växt i vackra buketter. Löv som skördats strax före blomningen i juni har den mest intensiva smaken och kan därför torkas bra nu. **Naturligt läge:** Den gyllene balsam kommer från Nordamerika och finns i östra USA främst i fuktiga skogar. **Framgångsrik odling:** Att växa inomhus är möjligt året runt. Sprid fröna på ett fuktigt växande substrat eller örtjord, tryck ner dem lite och täck dem bara mycket lätt med substratet. Täck odlingskärlat med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på odlingsjorden. Placera fröbehållaren på en ljus och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jordytan fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingstemperaturen uppträder de första plantorna efter två till fyra veckor. **Den bästa platsen:** Den gyllene balsam älskar en solig plats. Från mitten av maj kan den placeras utomhus i en kruka eller hink. **Optimal vård:** En lös, humusrik jord med bra vattenförvaring eller växtbaserad jord är idealisk. Vattna kraftigt under tillväxtfasen, men låt alltid substratet torka på ytan först och undvik vattentätning. Gödsla med flytande örtgödsel var fjärde vecka från vår till höst. På hösten efter blomningen eller tidigt på våren, klippa tillbaka växten till en handbredd över marken och ta bara bort de torkade delarna av växten under året. Om det är för tätt kan växten också delas lätt. **På vintern:** Om den gyllene balsamen övervintrar utomhus, klippa tillbaka växten innan vintern. Vatten eller gödsel inte längre. Växter som hålls i krukor eller badkar är bättre att övervintra i ett svalt och frostrött ljus eller mörkt.



Včelí balzam

Monarda didyma

Lahká citrónová vôňa - Ideálna na ochutenie čaju

Nenáročná, odolná a citrónovo voňavá včela medovka je určite jednou z najkrajších liečivých rastlín. V miernych polohách vnáša farbu do svätajánskych záhrad od konca júna do septembra červeným súkvetím pripomínajúcim prasličky. Všetky časti rastliny (kvety, listy a stonky) voňajú po citróne vďaka vysokému obsahu esenciálnych olejov a tymolu. Čerstvé listy medovky môžete zbierať až do jesene. Voňavé listy použite na dochutenie čaju alebo ovocného šalátu. Alebo zmiešajte listy s petržlenovou vňaťou a pomarančovou šťavou pre lahodnú salsu. Kvety ozvláštnia aj chlieb natretý smotanovým syrom alebo ako ozdobu do šalátov. A ak chcete, môžete včelí balzam použiť ako rez do pekných kytic. Mimochodom, listy zozbierané krátko pred kvitnutím v júni majú najintenzívnejšiu chuť, a preto sa môžu konzumovať už teraz tiež dobre v sušiči. **Prirodzená poloha:** Včelí balzam pochádza zo Severnej Ameriky a nachádza sa na východe USA najmä vo vlhkých lesoch. **Úspešná kultivácia:** Vnútročné pestovanie je možné po celý rok. Semená rozmiestnite na vlhký pestovateľský substrát alebo bylinkovú pôdu, trochu ich utlačte a len mierne prikryte substrátom. Kultivačnú nádobu prikryte potrafinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabráňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Urobte kultúrnu nádobu svetlú a teplú na 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé semenáčky objavia po dvoch až štyroch týždňoch. **Najlepšie umiestnenie:** Včelí balzam miluje slnečné miesto. V kvetináči alebo vani môžete od polovice mája stať vonku. **Optimálna starostlivosť:** Ideálna je kypná, humózná pôda s dobrým zadržiavaním vody alebo bylinková pôda. Počas rastovej fázy intenzívne zalievajte, ale vždy nechajte substrát najskôr povrchovo vyschnúť a zabráňte premokreniu. Od jari do jesene každé štyri týždne prihnojte tekutým bylinkovým hnojivom. Rastlinu na jeseň po odkvitnutí alebo skoro na jar zrežte na šírku ruky nad zemou a v priebehu roka odstraňujte iba zaschnuté časti rastliny. Ak je porast príliš hustý, rastlina sa dá bez problémov aj rozdeliť. **V zime:** Ak včelí balzam prezimuje vonku, rastlinu pred zimou odrežte. Teraz nepolievajte ani nehnojte. Rastliny chované v kvetináčoch alebo kadiach lepšie prezimujú na chladnom a bezmrázom svetlom alebo tmavom mieste.



Čebelji balzam

Monarda didyma

Rahel vonj po limoni – Idealen za aromatiziranje čaja

Nezahtevna, trpežna in po limoni dišeča melisa je zagotovo ena najlepših zdravilnih rastlin. V blagih legah s svojimi rdečimi socvetji, ki spominjajo na kobule, obarva poletne vrtove od konca junija do septembra. Vsi deli rastline (cvetovi, listi in stebila) dišijo po limoni zaradi visoke vsebnosti eteričnih olj in timola. Sveže liste melise lahko nabirate do jeseni. Dišeče liste uporabite za odišavljanje čaja ali sadne solate. Ali pa zmešajte liste s peteršiljem in pomarančnim sokom za okusno salso. Cvetovi dajo poseben okus tudi kruhu, namazanemu s kremnim sirom ali kot dekoracija solat. In če želite, lahko balzam uporabite kot rezano rastlino v lepih šopkih. Mimogrede, listi, nabrani tik pred cvetenjem v juniju, imajo najbolj intenziven okus in jih zato lahko uživamo zdaj tudi dobro posušite. **Naravni habitat:** Čebelji balzam prihaja iz Severne Amerike in ga najdemo na vzhodu ZDA, predvsem v vlažnih gozdovih. **Navodila za gojenje:** Gojenje v zaprtih prostorih je možno vse leto. Semena razporedimo po vlažnem rastnem substratu ali zeliščni zemlji, jih malo potlačimo in le rahlo prekrijemo s substratom. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni zemlji. Naj bo posoda s kulturo svetla intoplo pri 20 do 25°C. Površino tal naj bo vlažna (npr. z vodnim razpršilcem), vendar ne mokra. Odvisno od rastne temperature se prve sadike pojavijo po dveh do štirih tednih. **Najboljša lokacija:** Čebelji balzam obožuje sončno lego. V loncu ali kadi lahko stojite na prostem od sredine maja. **Optimalna nega:** Idealna so rahla, s humusom bogata tla z dobrim zadrževanjem vode ali zeliščna tla. Med rastno fazo močno zalivajte, vendar vedno pustite, da se substrat najprej površinsko posuši in se izogibajte zamašitvi. Vsake štiri tedne od pomladi do jeseni gnojite s tekočim zeliščnim gnojilom. Jeseni po cvetenju ali zgodaj spomladi rastlino porežemo za dlan nad tlemi in tekom leta odstranimo le posušene dele rastline. Če je rast pregosta, lahko rastlino brez težav tudi razdelimo. **V zimskem času:** Če balzam prezimi na prostem, rastlino pred zimo odrežite. Zdaj ne zalivajte in ne gnojite. Rastline v loncih ali kadeh bolje prezimijo v hladnem in brez zmrzali svetlem ali temnem prostoru.



Bergamota silvestre

Monarda didyma

Una ligera fragancia a limón, ideal para aromatizar té

La bergamota silvestre es poco pretenciosa, tolera heladas, desprende una fragancia a limón y es una de las plantas medicinales más bonitas. En zonas cálidas, a partir de finales de junio y hasta septiembre, trae al jardín un bonito colorido veraniego gracias a sus inflorescencias de color rojo que recuerdan al verticilio. Todas las partes de la planta (flores, hojas y tallos) desprenden su fragancia a limón por su alto contenido en aceites esenciales y timol. Hasta otoño puede cosechar las hojas. Utilice las hojas para aromatizar té o ensaladas de frutas. O mézclelas con perejil y zumo de naranja para una sabrosa salsa. Las flores también proporcionan un sabor especial con queso fresco y pan, o como decoración en ensaladas. También puede utilizar la bergamota para ramos de flores. Las hojas cosechadas un poco antes de la inflorescencia en junio, tienen un sabor más intenso y por lo que se dejan desecar muy bien. **Ubicación natural:** La bergamota es de América del Norte y existe sobre todo en los bosques húmedos del Oeste de EEUU. **Cultivo exitoso:** La mejor ubicación: La bergamota prefiere un lugar soleado. En maceta puede mantenerla en exterior a partir de mayo. **Cuidado óptimo:** Un suelo suelto y rico en humus, con buena capacidad para almacenar agua o tierra para el cultivo de hierbas, es idóneo. Riegue bastante durante la fase de crecimiento, pero deje que la primera capa de tierra se seque antes de regar y evite el anegamiento. De primavera a otoño, cada cuatro semanas, puede suministrarle fertilizante líquido para el cultivo de hierbas. Poda la planta un palmo sobre el suelo, en otoño después de la inflorescencia o a comienzos de la primavera. Durante el transcurso del año solo retire las partes de la planta desecadas. Si el crecimiento es abundante puede dividir la planta. **En el invierno:** Si mantiene la planta en exterior puede la planta antes del invierno. No riegue ni suministre fertilizante. Si mantiene la planta en maceta se recomienda un lugar libre de heladas, luminoso u oscuro.



Včelí balzám

Monarda didyma

Lehká citronová vůně - Ideální k dochucení čaje

Nenáročná, odolná a po citronu vonící včelí meduňka je jistě jednou z nejkrásnějších léčivých rostlin. V mírných polohách přináší barvu do letních zahrad od konce června do září červeným květenstvím připomínajícím přesleny. Všechny části rostliny (květy, listy a stonky) voní po citronu díky vysokému obsahu silic a thymolu. Čerstvé listy meduňky můžete sklízet až do podzimu. Voňavé listy použijte k dochucení čaje nebo ovocného salátu. Nebo smíchejte listy s petrželkou a pomerančovou šťávou pro lahodnou salsu. Květy dodají zvláštní příchut i chlebu namazanému smetanovým sýrem nebo jako ozdoba do salátů. A pokud chcete, můžete včelí balzám použít jako řez do pěkných kytic. Listy sklizené krátce před květem v červnu mají mimochodem nejintenzivnější chuť, a proto je lze konzumovat již nyní také dobře vysušit. **Přirozená poloha:** Včelí balzám pochází ze Severní Ameriky a vyskytuje se na východě USA zejména ve vlhkých lesích. **Úspěšné pěstování:** Pěstování v interiéru je možné po celý rok. Semena rozmístěte na vlhký pěstební substrát nebo bylinkovou půdu, trochu je přitlačte a substrátem jen mírně zasypte. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísni na rostoucí půdě. Udělejte nádobu s kultúrou světlou a teplotu na 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokré. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až čtyřech týdnech. **Nejlepší umístění:** Včelí balzám miluje slunné stanoviště. V květináči nebo vaně můžete od poloviny května stát venku. **Optimální péče:** Ideální je kyprá, humózní půda s dobrou zadržováním vody nebo bylinná půda. Během růstové fáze intenzivně zalévejte, ale vždy nechte substrát nejprve povrchově vyschnout a vyhněte se přemokření. Od jara do podzimu každé čtyři týdny přihnojíte tekutým bylinkovým hnojivem. Rostlinu na podzim po odkvetu nebo brzy na jaře seřízněte na šířku ruky nad zemí a v průběhu roku odstraňujte pouze zaschlé části rostliny. Pokud je porost příliš hustý, lze rostlinu bez problémů také dělit. **V zimě:** Pokud včelí balzám přezimuje venku, rostlinu před zimou seřízněte. Nyní nezalévejte ani nehnojte. Rostliny chované v květináčích nebo vanách lépe přezimují na chladném a bezmrazém světlém nebo tmavém místě.



Arı balsamı

Monarda didyma

Hafif bir limon kokusu - Çayı tatlandırmak için ideal

İddiasız, dayanıklı ve limon kokulu arı balsamı kesinlikle en güzel şifalı bitkilerden biridir. Ilıman yerlerde, ağırşakları andıran kırmızı çiçek salkımlarıyla haziran sonundan eylül ayına kadar yaz ortası bahçelerine renk katar. Bitkinin tüm kısımları (çiçekler, yapraklar ve gövdeler) yüksek oranda uçucu yağ ve timol içeriği nedeniyle limon kokar. Arı balsamının taze yapraklarını sonbahara kadar toplayabilirsiniz. Çay veya meyve salatasını tatlandırmak için kokulu yaprakları kullanın. Veya lezzetli bir salsa için yaprakları maydanoz ve portakal suyuyla karıştırın. Çiçekler ayrıca krem peynirle sürülen ekmeklere veya salatalarda süs olarak özel bir tat verir. Ve derseniz arı balsamını güzel buketlerde kesme bitki olarak kullanabilirsiniz. Bu arada, haziran ayında çiçeklenmeden kısa bir süre önce hasat edilen yapraklar en yoğun tada sahiptir ve bu nedenle şimdi yenebilir. Ayrıca iyice kurulayın. **Doğal konum:** Arı balsamı Kuzey Amerika'dan gelir ve ABD'nin doğusunda, özellikle nemli ormanlarda bulunur. **Başarılı yetiştirme:** Tüm yıl boyunca iç mekan ekimi mümkündür. Tohumları nemli büyüyen substrat veya bitki toprağı üzerine dağıtın, biraz bastırın ve substrat ile hafifçe örtün. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak hale getirin ve 20 ila 25 ° C'de sıcak. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler iki ila dört hafta sonra ortaya çıkar. **En iyi konum:** Arı balsamı güneşli bir yeri sever. Bir tencerede veya küvette, Mayıs ortasından itibaren açık havada durabilirsiniz. **Optimum bakım:** İyi su tutma özelliğine sahip gevşek, humus açısından zengin bir toprak veya bitkisel toprak idealdir. Büyüme fazı sırasında kuvvetlice sulayın, ancak her zaman önce alt tabakanın yüzeyel olarak kurumasına izin verin ve su basmasını önleyin. İlkbahardan sonbahara kadar her dört haftada bir sıvı bitki gübresi ile gübreleyin. Bitkiyi, çiçek açtıktan sonra veya ilkbaharın başlarında sonbaharda yerden bir el genişliğine kadar kesin ve yıl boyunca bitkinin sadece kurumuş kısımlarını çıkarın. Büyüme çok yoğunsa, bitki de sorunsuz bir şekilde bölünebilir. **Kışın:** Arı balsamı kışı dışarıda geçirirse, bitkiyi kıştan önce kesin. Şimdi sulamayın veya gübrelemeyin. Saksılarda veya küvetlerde tutulan bitkiler, serin ve don olmayan, aydınlık veya karanlık yerde kışı daha iyi geçirirler.



Méhbalzsam

Monarda didyma

Könnyű citrom illat - Ideális tea ízesítésére

Az igénytelen, szívsó és citromillatú méhpempő minden bizonnyal az egyik legszebb gyógynövény. Enyhe fekvésű helyeken június végétől szeptemberig hoz szint a nyárközépi kertekbe vörös, örvényre emlékeztető virágzatával. A növény minden része (virágok, levelek és száruk) citromillatú, magas illóolaj- és timoltartalmának köszönhetően. **Természetes elhelyezkedés:** A méhbalzsam Észak-Amerikából származik, és az USA keleti részén található, különösen a nedves erdőkben. **Sikeres termesztés:** A beltéri termesztés egész évben lehetséges. A magokat nedves termesztőfelületen vagy gyógynövényes talajon oszlassuk el, kissé nyomjuk le, és csak enyhén takarjuk be az aljattal. Fedje le a tenyészedényt ragasztó fóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a növekvő talajon. Tedd fényessé a kultúredényt és 20-25 Celsius fokos meleg. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettől függően az első palánták két-négy hét múlva jelennek meg. **A legjobb hely:** Die Goldmelisse liebt einen sonnigen Standort. Im Topf oder Kübel kann Sie ab Mitte Mai im Freien stehen. **Optimális gondozás:** Ein lockerer, humusreicher Boden mit guter Wasserspeicherung oder Kräuterdünger ist ideal. Wässern Sie während der Wachstumsphase kräftig, aber lassen Sie das Substrat immer erst oberflächlich abtrocknen und vermeiden Sie Staunässe. Düngen Sie über von Frühjahr bis Herbst im Abstand von vier Wochen mit flüssigem Kräuterdünger. Schneiden Sie die Pflanze im Herbst nach der Blüte oder im zeitigen Frühjahr auf eine Handbreit über dem Boden zurück und entfernen Sie im Jahresverlauf nur die vertrockneten Pflanzenteile. Bei zu dichtem Wuchs kann die Pflanze auch problemlos geteilt werden. **Télen:** Ha a méhbalzsam a szabadban telel át, tél előtt vágja vissza a növényt. Ne öntözze és ne trágyázzon most. A cserépban vagy kádban tartott növények jobban áttelelnek hűvös és fagymentes világos vagy sötét helyen.

: : : : :



ベルガモット

Monarda didyma

爽やかなレモンの芳香 - 理想的な香りのお茶

心地よいレモンの香りのベルガモットは、最も美しい薬用植物のひとつです。温暖な気候の地域では6月～9月に赤色の花序を発達させ夏の庭を彩ります。花、葉、茎を含む植物のすべての部分はエッセンシャルオイルを含みチモールの含有量が高いため、

心地よいレモンの香りがします。

秋まで新鮮な葉を収穫でき爽やかな香りをお茶やサラダで楽しめます。パセリとオレンジジュースと合わせて美味しいサラダを作ることもできます。花はクリームチーズに加えてパンに塗ったりまたはサラダのデコレーションにも使用できます。またきれいな花は好みに合わせてブーケにも使用できます。開花直前の6月に葉が最も凝縮した風味を持つので、この時期に収穫し乾燥させるのがよいでしょう。

自然な場所: もともとベルガモットは北米が原産で主に米国東部の湿った森林に生息しています。

栽培成功:

種子繁殖は室内で年間を通して可能です。種を湿った栽培土壌またはハーブ用土壌に軽く押し付け、ほんの少量の土を上から被せます。サランラップなどの透明フィルムで鉢をカバーします。透明フィルムには空気穴をいくつかあけ、2～3日に1回は約2時間、完全にフィルムを鉢から外します。そうすることで、カビの発生を防ぎます。20℃～25℃の明るく暖かい場所に置き、用土は湿った状態に保ちます - 水をスプレーすることをお勧めします - 濡らすのではなく湿らせます。温度によりますが、通常は約2～3週間で発芽します。

最高のロケーション: 日当たりの良い場所を好みます。鉢植えの場合は5月中旬から屋外で保管できます。

最適なケア:

栽培には水を簡単に蓄える緩い腐植土の土壌やハーブ用土壌の使用が最適です。成長期にはたっぷり水を与えますが、常に土壌の表面が乾いてから水を与え水溜まりができないように注意が必要です。春から秋にかけてはハーブ用の液体肥料を4週間ごとに与えることができます。開花後の秋または春の始めに地面から手の幅分残して剪定できます。残りの時期は枯れた部分を取り除くだけで十分です。あまりにも密集して繁茂する場合は株分けもできます。

冬に:

屋外の場合は冬の前に剪定を行うべきです。この時期には水と肥料は必要ありません。鉢植えの冬越しは霜の付かない明るいまたは暗い場所ですべて保管してください。

SKU: 17516 / Goldmelisse