



SAFLAX®



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Ocimum basilicum



..... 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



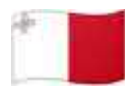
..... Hrvatski HR 4



..... 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 - босилек тайландски

Ocimum basilicum

Вкусно пилешко кърп и екзотични супи с фиде!

Тайландският босилек е основна съставка във все по-популярната далекоизточна кухня на Тайланд и Виетнам. Леко сладкият вкус на ароматните листа върху тъмни виолетови стъбла напомня на ананас и женско биле. Неговите издънки могат да бъдат прясно събрани през цялото лято. Тайландският босилек също е визуално удоволствие, защото листата му контрастират красиво със съцветията и техните розово-лилави цветя. Вкусът на тайландския босилек се различава значително от европейските сортове. В Азия се използва като подправка към салати или към риба и много пилешки ястия, както и към кърпи ястия с кокосово мляко. Листата се добавят или цели, или нарязани на малки парчета в края на времето за готвене, за да могат да развият пълния си аромат. Тайландската кухня също познава пържените листа като пикантна гарнитура към пържена риба, а пикантният вкус на виетнамската супа с юфка се основава основно на тайландски босилек. Между другото, не трябва да изсушавате листата, тъй като те губят аромата си толкова бързо. Замразяването също не се препоръчва, тъй като листата са много кашави след размразяване. **Естествено местоположение:** Тайландският босилек първоначално идва от Тайланд и Малайзия. **Успешно отглеждане:** Култивирането се извършва най-добре на слънчево място на закрито от февруари. Семето е лек покълник. Разпръснете семената върху влажен кокосов субстрат или органична билкова почва и леко натиснете семената. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл по земята. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане първите разсад се появяват след две до пет седмици. Растенията, отглеждани на закрито, могат да бъдат трансплантирани на открито с цялата коренова топка от май, когато вече не се очаква нощна слана. **Най-доброто местоположение:** Растението обича слънце, топлина и защитено от вятър място, за да развие пълноценно аромата си. **Оптимална грижа:** Винаги поддържайте почвата леко влажна, но не мокра. Поливайте веднага щом горният слой на почвата изсъхне. Не торете изобщо или само леко с компост или органичен билков тор. **През зимата:** Засейте отново на следващата година.



BIO - Basilikum Thai

Ocimum basilicum

Lækre kyllingekarryretter og eksotiske nudelsupper!

Thai basilikum er en vigtig ingrediens i det stadig mere populære fjernøstlige køkken i Thailand og Vietnam. Den lidt søde smag af de duftende blade på mørke, violette stængler minder om anis og lakrids. Dens skud kan høstes frisk hele sommeren. Den thailandske basilikum er også en visuel fornøjelse, fordi dens blade står i smuk kontrast til blomsterstandene og deres pink-lilla blomster. Smagen af thailandsk basilikum adskiller sig væsentligt fra de europæiske varianter. Den bruges i Asien som krydderi i salater eller til fisk og mange kyllingeretter samt til karryretter med kokosmælk. Bladene tilsættes enten hele eller skåret i små stykker i slutningen af kogetiden, så de kan udvikle deres fulde aroma. Det thailandske køkken kender også stegte blade som et krydder tilbehør til stegt fisk, og den krydrede smag af en vietnamesisk nudelsuppe er i det væsentlige baseret på thailandsk basilikum. I øvrigt skal du ikke tørre bladene, da de så hurtigt mister deres aroma. Frysning kan heller ikke anbefales, da bladene er meget grødede efter optøning. **Naturlig beliggenhed:** Thai basilikum kommer oprindeligt fra Thailand og Malaysia. **Succesfuld dyrkning:** Dyrkning foregår bedst på et solrigt sted indendørs fra februar. Frøet er et let spiremiddel. Spred frøene på fugtigt kokossubstrat eller organisk urtejord og tryk let på frøene. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på jorden. Placer dyrkningskarret lyst og varmt ved 20 til 25° Celsius. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforstøver), men ikke våd. Afhængigt af væksttemperaturen vises de første frøplanter efter to til fem uger. Planter dyrket indendørs kan transplanteres udendørs med hele rodklumpen fra maj, hvor der ikke skal forventes mere nattefrost. **Den bedste beliggenhed:** Planten elsker sol, varme og et sted i læ for vinden for fuldt ud at udvikle sin aroma. **Optimal pleje:** Hold altid jorden let fugtig, men ikke våd. Vand så snart det øverste jordlag er tørret. Gød slet ikke eller kun let med kompost eller organisk naturgødning. **Om vinteren:** Så igen året efter.



BIO - Basilikum Thai

Ocimum basilicum

Leckere Hähnchen Currys und exotische Nudelsuppen!

Thai Basilikum ist ein wesentlicher Bestandteil der immer populärer werdenden fernöstlichen Küche Thailands und Vietnams. Der leicht süßliche Geschmack der an dunklen, violetten Stängeln sitzenden, duftenden Blätter erinnert an Anis und Lackritze. Seine Triebe können den ganzen Sommer über frisch geerntet werden. Auch optisch ist das Thai Basilikum durchaus ein Genuss, denn seine Blätter kontrastieren wunderschön mit den Blütenständen und ihren rosa-lila Blüten. Thai Basilikum unterscheidet sich geschmacklich deutlich von den europäischen Sorten. Man verwendet es in Asien als Würze im Salat oder zu Fisch und zu vielen Hähnchengerichten sowie für Currygerichte mit Cocosmilch. Die Blätter werden dabei ganz oder klein geschnitten erst zum Ende der Garzeit beigegefügt, damit sie ihr volles Aroma entfalten können. Die thailändische Küche kennt auch frittierte Blätter als würzige Beilage zu gebratenem Fisch und auch der würzige Geschmack einer vietnamesischen Nudelsuppe basiert wesentlich auf Thai Basilikum. Trocknen sollten Sie die Blätter übrigens nicht, da sie so schnell ihr Aroma verlieren. Auch Einfrieren ist nicht empfehlenswert, da die Blätter nach dem Auftauen sehr matschig sind. **Naturstandort:** Thai Basilikum stammt ursprünglich aus Thailand und Malaysia. **Anzucht:** Die Anzucht erfolgt am besten an einem sonnigen Platz im Haus ab Februar. Der Samen ist ein Lichtkeimer. Streuen Sie das Saatgut auf feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Kräutererde und drücken Sie die Samen leicht an. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Erde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis fünf Wochen. Im Haus vorgezogene Pflanzen können ab Mai, wenn kein Nachtfrost mehr zu erwarten ist, mit dem gesamten Ballen ins Freiland umgesetzt werden, um Stress für die Pflanze zu vermeiden. **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:** Säen Sie im Folgejahr neu aus.



Organic - Basil Thai

Ocimum basilicum

Delicious chicken curries and exotic noodle soups

Thai Basil is a main ingredient in the far-eastern cuisine of Thailand and Vietnam that has become more and more popular. The slightly sweet taste of the aromatic leaves that grow on dark, purple stalks, reminds one of anise and liquorice. The sprouts can be harvested freshly throughout the summer. Besides, the plant is also a very pleasant sight as the leaves are beautifully contrasting the inflorescences and its pinky-purple flowers. The Thai Basil differs greatly from the European basil varieties. In Asia it is used to spice up salads and fish dishes as well as an ingredient in many chicken dishes and curries with coconut milk. The either whole or chopped leaves are added only at the end of the cooking process, so their full flavour can unfold. Sometimes fried fish or meat is served with deep-fried basil leaves in the Thai kitchen, and the herbal taste of a Vietnamese noodle soup is also mainly based on Thai Basil. You shouldn't dry the leaves after harvesting as they will quickly lose their flavour. Freezing the herb cannot be recommended either, as the leaves will be very slushy after defrosting. **Natural location:** The Thai Basil comes originally from Thailand and Malaysia. **Successful cultivation:** The best time for propagation is starting in February at a sunny place indoors as the seed is a light germinator. Scatter the seeds onto moist coconut substrate or organic herbal soil and slightly press them on. Cover the seed container with clear film to prevent the soil from drying out, but don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on the potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20°C and 25° Celsius and keep the surface of the earth moist, but not wet (ideally using a water sprayer). Depending on the propagation temperature the first seedlings will come up after two to five weeks. Seedlings that are already raised indoors can be planted out with beginning of May. As soon as there is no more night frost expected, you can move the seedling with its complete root ball, to avoid stress for the plant. **The best location:** The plant needs the sun, warmth and a wind-sheltered place to produce its full aroma. **Optimal care:** Keep the soil always moist, but not wet. Water your plant as soon as the top layer of the earth has dried out. Fertilize the plant either very modest with compost or organic fertilizer for herbs, or don't fertilize at all. **In the winter:** Sow again the next year.



ORGAANILINE – basiilik Tai

Ocimum basilicum

Maitsvad kanakarriid ja eksootilised nuudlisupid!

Tai basiilik on Tai ja Vietnami üha populaarsemaks muutuva Kaug-Ida köögi oluline koostisosa. Tumedate, violetsete varte lõhnavate lehtede kergelt magus maitse meenutab aniisi ja lagritsat. Selle võrseid saab kogu suve värskest koristada. Tai basiilik on ka visuaalne maiuspala, sest selle lehed kontrasteerivad kaunitalt õisikute ja nende roosakaslillade õitega. Tai basiiliku maitse erineb oluliselt Euroopa sortidest. Seda kasutatakse Aasias maitseainena salatites või kala- ja paljude kanarookide ning kookospiimaga karriroogade juures. Lehed lisatakse kas tervelt või küpsetusaja lõpus väikesteks tükkideks lõigatuna, et neil tekiks täielik aroom. Tai köök tunneb praelehti ka praekala võrtsika lisandina ning Vietnami nuudlisupi võrtsikas maitse põhineb sisuliselt Tai basiilikul. Muide, lehti ei tohiks kuivatada, kuna need kaotavad nii kiiresti oma aroomi. Samuti pole soovitatav külmutada, kuna lehed on pärast sulatamist väga pudrused. **Looduslik asukoht:** Tai basiilik on algselt pärit Taist ja Malaisiast. **Edukas kasvatamine:** Kasvatamine on kõige parem teha päikesepaistelises kohas siseruumides alates veebruarist. Seeme on kerge idandaja. Puista seemned niiskele kookossubstraadile või orgaanilisele ürdimullale ja suru seemnetele kergelt peale. Kata kultuuriruumi toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekke maapinnal. Asetage kultiveerimisnõu heledaks ja soojaks temperatuurile 20–25 °C. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Sõltuvalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe kuni viie nädala pärast. Toas kasvatatud taimi saab kogu juurepalliga õue siirdada alates maikuust, mil öökülma enam oodata pole. **Parim asukoht:** Taim armastab päikest, soojust ja tuulte eest kaitstud 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:** Külva järgmisel aastal uuesti.



LUOMU - Basil Thai

Ocimum basilicum

Herkullisia kanacurryja ja eksootisia nuudelikeittoja!

Thaimaan basilika on olennainen ainesosa Thaimaan ja Vietnamin yhä suosittumassa Kaukoidän keittiössä. Tummien, violettien varsienvälisten lehtien hieman makea maku tuo mieleen aniksen ja lakritsin. Sen versot voidaan korjata tuoreena koko kesän. Thaimaasilika on myös visuaalinen herkku, sillä sen lehdet erottuvat kauniisti kukintojen ja niiden vaaleanpunaisen violettien kukkien kanssa. Thaimaan basilikan maku eroaa merkittävästi eurooppalaisista lajikkeista. Sitä käytetään Aasiassa mausteena salaatteihin tai kala- ja monien kanaruokien kanssa sekä curryruokiin kookosmaidolla. Lehdet lisätään joko kokonaisina tai leikataan pieniksi paloiksi kypsennysajan lopussa, jotta ne saavat täyden arominsa. Thaimaalainen keittiö tuntee myös paistettuja lehtiä mausteisena lisukkeena paistetun kalan kanssa, ja vietnamilaisen nuudelikeiton mausteinen maku perustuu pääosin thaimaasilikkaan. Muuten, sinun ei pidä kuivata lehtiä, koska ne menettävät arominsa niin nopeasti. Pakastamista ei myöskään suositella, koska lehdet ovat sulatuksen jälkeen hyvin tahmeita. **Luonnollinen sijainti:** Thaimaasilika tulee alun perin Thaimaasta ja Malaisiasta. **Onnistunut viljely:** Viljely on parasta tehdä aurinkoisella paikalla sisätiloissa helmikuusta alkaen. Siemen on kevyt itää. Sirottele siemenet kostealle kookossubstraadille tai luomuyrttimaalle ja paina siemeniä kevyesti. 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 maahan. Aseta viljelyastia kirkkaaksi ja lämpimäksi 20-25 °C:seen. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai viiden viikon kuluessa. Sisätiloissa kasvatettuja kasveja voidaan istuttaa ulos koko juuripallolla toukokuusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää ole odotettavissa. **Paras sijainti:** Kasvi rakastaa aurinkoa, lämpöä ja tuuletta 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:** Kylvä uudelleen seuraavana vuonna.



BIO - Basilic - Thaï

Ocimum basilicum

Des currys au poulet délicieux et des soupes aux nouilles exotiques !

Le basilic thaï est une composante importante de la cuisine orientale de la Thaïlande et du Vietnam, qui devient de plus en plus populaire. Le goût légèrement sucré des feuilles aromatisées et qui se trouvent sur des tiges violet foncé rappelle l'anis et la réglisse. Ses bourgeons peuvent être récoltés pendant tout l'été. Le basilic thaï est aussi un plaisir pour les yeux, car ses feuilles forment un contraste merveilleux avec les inflorescences et ses pétales rose-lilas. Le basilic thaï se distingue clairement du basilic européen au niveau du goût. Il est utilisé en Asie comme épice dans des salades ou avec du poisson et de nombreux plats au poulet, ainsi que dans des plats au curry avec du lait de coco. Les feuilles sont entièrement coupées ou coupées en petits morceaux et ajoutées seulement à la fin du temps de cuisson afin de déployer tout l'arôme. La cuisine thaïlandaise utilise aussi des feuilles frites comme supplément épicé à du poisson rôti et le goût épicé d'une soupe aux nouilles vietnamienne se base sur le basilic thaï. Il ne faut pas dessécher les feuilles, car elles perdent leur arôme très rapidement. De même, il n'est pas conseillé de les geler, car les feuilles sont très détremées suite au dégel. **Emplacement naturel:** Le basilic thaï est originaire de la Thaïlande et de la Malaisie. **Culture réussie:** La culture se fait dans un endroit ensoleillé à la maison à partir de février. La graine a besoin de lumière pour germer. Parsemez la semence sur un substrat de coco humide ou sur du terreau BIO et appuyez légèrement sur les graines. Couvrez le récipient avec une feuille transparente sur laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux 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°. Gardez le terreau humide (avec de l'eau pulvérisée, par exemple) mais pas mouillé. En fonction de la température de culture, les premiers semis apparaissent au bout de deux à cinq semaines. Les plantes cultivées à la maison peuvent être mises à l'extérieur avec toute la balle à partir de mai, lorsqu'il n'y a plus de gel nocturne à prévoir, afin d'éviter le stress pour la plante. **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:** Resemez l'année suivante.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Βασιλικός Ταϊλάνδος

Ocimum basilicum

Νόστιμα κάρι κοτόπουλου και εξωτικές σούπες με χυλοπίτες!

Ο βασιλικός της Ταϊλάνδης είναι απαραίτητο συστατικό στην όλο και πιο δημοφιλή κουζίνα της Άπω Ανατολής της Ταϊλάνδης και του Βιετνάμ. Η ελαφρώς γλυκιά γεύση των αρωματικών φύλλων σε σκούρα, βιολετί μίσχους θυμίζει γλυκάνισο και γλυκίριζα. Οι βλαστοί του μπορούν να μαζετούν φρεσκοκομμένα όλο το καλοκαίρι. Ο βασιλικός της Ταϊλάνδης είναι επίσης μια οπτική απόλαυση, επειδή τα φύλλα του έρχονται σε όμορφη αντίθεση με τις ταξιανθίες και τα ροζ-μοβ άνθη τους. Η γεύση του βασιλικού της Ταϊλάνδης διαφέρει σημαντικά από τις ευρωπαϊκές ποικιλίες. Χρησιμοποιείται στην Ασία ως καρύκευμα σε σαλάτες ή με ψάρια και πολλά πιάτα κοτόπουλου καθώς και για πιάτα με κάρυ με γάλα καρύδας. Τα φύλλα προστίθενται είτε ολόκληρα είτε κόβονται σε μικρά κομμάτια στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος για να αποκτήσουν το πλήρες άρωμά τους. Η ταϊλανδέζικη κουζίνα γνωρίζει επίσης τα τηγανητά φύλλα ως πικάντικο συνοδευτικό για τηγανητό ψάρι και η πικάντικη γεύση μιας βιετναμέζικης σούπας noodle βασίζεται ουσιαστικά στον βασιλικό της Ταϊλάνδης. Παρεμπιπτόντως, δεν πρέπει να στεγνώσετε τα φύλλα, καθώς χάνουν το άρωμά τους τόσο γρήγορα. Επίσης, δεν συνιστάται η κατάψυξη, καθώς τα φύλλα είναι πολύ χυλώδη μετά την απόψυξη. **Φυσιική τοποθεσία:** Ο βασιλικός της Ταϊλάνδης προέρχεται αρχικά από την Ταϊλάνδη και τη Μαλαισία. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια γίνεται καλύτερα σε ηλιόλουστο σημείο σε εσωτερικούς χώρους από τον Φεβρουάριο. Ο σπόρος είναι ένα ελαφρύ βλαστάρι. Διασκορπίστε τους σπόρους σε υγρό υπόστρωμα καρύδας ή βιολογικό φυτικό χώμα και πιέστε τους σπόρους ελαφρά. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχάρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο έδαφος. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 έως 25° Κελσίου. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από δύο έως πέντε εβδομάδες. Τα φυτά που καλλιεργούνται σε εσωτερικούς χώρους μπορούν να μεταμοσχευθούν σε εξωτερικούς χώρους με ολόκληρη τη ρίζα από τον Μάιο, όταν δεν αναμένεται άλλος νυχτερινός παγετός. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Το φυτό λατρεύει τον ήλιο, τη ζεστασιά και ένα μέρος προστατευμένο από τον άνεμο για να αναπτύξει πλήρως το άρωμά του. **Βέλτιστη φροντίδα:** Διατηρείτε πάντα το χώμα ελαφρώς υγρό αλλά όχι υγρό. Ποτίστε αμέσως μόλις το ανώτερο στρώμα του εδάφους στεγνώσει. Μην λιπαίνετε καθόλου ή μόνο ελαφρά με λίπασμα ή βιολογικό φυτικό λίπασμα. **Το χειμώνα:** Ξανασπείρετε το επόμενο έτος.



ORGÁNACHA - Basil Téalainnis

Ocimum basilicum

Cuiríní sicín blasta agus anraithí núdail coimhthíocha!

Is bun-chomhábhar é basil Téalainnis in ealaín an Chianoirthis sa Téalainn agus i Vítneam atá ag éirí níos coitianta. Tá blas beagán milis na duilleoga cumhra ar gais dorchá, violets i gcuimhne d'ainis agus licorice. Is féidir a shoots a bhaint úr i rith an tsamhraidh. Is cóir amhairc é an basil Téalainnis freisin, toisc go bhfuil a duilleoga i gcodarsnacht go hálainn leis na inflorescences agus a gcuid bláthanna bán-dearg-corrca. Tá difríocht mhór idir blas basil Téalainnis agus na cineálacha Eorpacha. Úsáidtear é san Áis mar shéasúr i sailéid nó le héisc agus go leor miasa sicín chomh maith le miasa curai le bainne cnó cócó. Cuirtear na duilleoga go hiomlán nó gearrtha i bpiosaí beaga ag deireadh an ama cócaireachta ionas gur féidir leo a n-araoma iomlán a fhorbairt. Tá a fhios ag ealaín na Téalainne duilleoga friochta freisin mar thionlacan spicy d'iasc friochta, agus tá blas spicy anraith noodle Vítneaimis bunaithe go bunúsach ar basil Téalainnis. Dála an scéil, níor chóir duit na duilleoga a thriomú, toisc go gcaillfidh siad a n-araoma chomh tapa. Ní mholtar reo freisin, ós rud é go bhfuil na duilleoga an-mushy tar éis leá. **Suíomh nádúrtha:** Is ón Téalainn agus ón Mhalaeisia a thagann basil Téalainnis ar dtús. **Saothrú rathúil:** Is fearr a shaothrú i láthair ghrianmhar taobh istigh ó mhí Feabhra. Is germinator éadrom é an síol. Scaip na síolta ar fhoshairth cnó cócó tais nó ar ithir luibheach orgánach agus brúigh na síolta go héadrom. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Coscann sé seo múnla ó fhoirmiú ar an talamh. Cuir an soitheach cultúir geal agus te ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fluich. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síológa tar éis dhá go cúig seachtaine. Is féidir plandaí a fhástar taobh istigh a thrasphlandú lasmuigh leis an liathróid fréimhe iomlán ó mhí na Bealtaine, nuair nach mbeifear ag súil le sioc oíche níos mó. **An suíomh is fearr:** Is breá leis an bplanda an ghrian, an teas agus áit atá foscadh ón ngaoth chun a n-araoma a fhorbairt go hiomlán. **Cúram is fearr is féidir:** Coinnigh an ithir i gcónaí beagán tais ach ní fluich. 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:** Cránach arís an bhliain dár gcionn.



LÍFRÆNT - Basil Thai

Ocimum basilicum

Ljúffengur kjúklingakarrí og framandí núðlusúpur!

Tælensk basilika er ómissandi innihaldsefni i sífellt vinsælli matargerð frá Austurlöndum fjær í Tælandi og Vítneam. Örlítið sætt bragð ilmandi laufanna á dökkum, fjólubláum stönglum minnir á anís og lakkrís. Hægt er að uppskera sprotana nýlega allt sumarið. Tælenska basilíkan er líka sjónræn skemmtun, vegna þess að blöð hennar eru í fallegri mótsögn við blómstrandi og bleik-fjólubláa blóm þeirra. Bragðið af tælenskri basilíku er verulega frábrugðið evrópskum afbrigðum. Það er notað í Asíu sem krydd í salöt eða með fiski og mörgum kjúklingaréttum sem og í karrýrétti með kókosmjólk. Laufunum er annaðhvort bætt við heilum eða skornum í litla bita í lok eldunartímans svo þau fái fullan ilm. Tælensk matargerð þekkir líka steikt lauf sem kryddaðan meðlæti við steiktan fisk og kryddbragðið af víetnömskri núðlusúpu byggist í meginatriðum á tælenskri basilíku. Við the vegur, þú ættir ekki að þurrka blöðin, þar sem þau missa ilm þeirra svo fljótt. Ekki er heldur mælt með frystingu þar sem blöðin eru mjög mjúk eftir þíðingu. **Náttúruleg staðsetning:** Tælensk basil kemur upprunalega frá Tælandi og Malasíu. **Árangursrík ræktun:** Ræktun er best gerð á sólríkum stað innandyrna frá febrúar. Fræið er létt spírúnarefni. Dreifið fræjunum á rakt undirlag kókosnetu eða lífrænan jurtamold og þrýstið létt á fræin. Hyljið ræktunarilátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðvegin gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappirinn í 2 klukkustundir á veggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á jörðinni. Settu ræktunarilátið bjart og heitt við 20 til 25° Celsius. Haltu jarðvegsyfirborðinu röku (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til fimm vikur. Plöntur sem ræktaðar eru innandyrna má gróðursetja utandyra með allri rótarkúlunni frá maí, þegar ekki er að búast við meira næturfrostri. **Besta staðsetningin:** Plöntan elskar sól, hlýju og stað í skjóli fyrir vindi til að þróa ilm sinn að fullu. **Besta umönnun:** Haltu jarðveginum alltaf örlítið rökum en ekki blautum. Vökvaðu um leið og efsta lagið af jarðvegi hefur þornað. Ekki má frjóvga alls eða aðeins með rotnassa eða lífrænum jurtaáburði. **Á veturna:** Sáðið aftur árið eftir.



BIO - Basilico tailandese

Ocimum basilicum

Delizioso pollo al curry ed esotiche zuppe di noodle!

Il basilico tailandese è un componente fondamentale della sempre più popolare cucina dell'Estremo Oriente della Thailandia e del Vietnam. Il sapore leggermente dolce delle foglie profumate sugli steli scuri e violacei ricorda l'anice e la liquirizia. I suoi germogli possono essere raccolti freschi tutta l'estate. Anche visivamente il basilico tailandese è davvero gradevole, perché le foglie contrastano meravigliosamente con le infiorescenze e con i fiori, sui toni del rosa e del lilla. Il sapore del basilico tailandese si distingue notevolmente dalle varietà europee. Esso viene utilizzato in Asia come condimento nelle insalate, oppure sul pesce e in molti piatti a base di pollo e di curry, con latte di cocco. Le foglie vengono aggiunte intere oppure tagliate finemente solo alla fine del tempo di cottura, in modo che sprigionino a pieno il loro aroma. La cucina tailandese utilizza anche le foglie fritte come contorno saporito al pesce fritto e anche il gusto speziato di una zuppa vietnamita di noodle si deve essenzialmente al basilico tailandese. Si sconsiglia decisamente l'essiccazione delle foglie, perché perderebbero il loro aroma molto rapidamente. Anche il congelamento non è raccomandato, perché le foglie diventano molto molli una volta scongelate. **Posizione naturale:** Il basilico tailandese proviene originariamente dalla Thailandia e dalla Malesia. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione produce i migliori risultati in un luogo soleggiato in casa, a partire da febbraio. Il seme ha bisogno di luce per germinare. Cospargere i semi sul substrato di cocco umido o sulla terra per erbe aromatiche BIO ed esercitare una leggera pressione sui semi. Coprire il recipiente di coltura con pellicola trasparente, sulla quale 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, tra due e cinque settimane dopo. A partire dal mese di maggio, quando dovrebbero cessare le gelate notturne, le piante coltivate in casa possono essere spostate all'esterno, insieme all'intero pane di terra, per evitare stress alla pianta. **La posizione migliore:** Questa pianta ama il sole, il calore e predilige i luoghi riparati per sviluppare pienamente il suo aroma. **Cura ottimale:** Mantenere sempre il terreno leggermente umido, ma non bagnato. Innaffiare quando lo strato di terra in superficie è asciutto. Non concimare, oppure concimare solo leggermente con compost o con fertilizzante BIO per erbe. **In inverno:** Seminare nuovamente l'anno successivo.



ORGANSKI - Tajlandski bosiljak

Ocimum basilicum

Ukusni pileći curry i egzotične juhe s rezancima!

Tajlandski bosiljak bitan je sastojak sve popularnije dalekoistočne kuhinje Tajlanda i Vijetnama. Lagano slatki okus mirisnih listova na tamnim, ljubičastim peteljka podsjeca na anis i sladić. Njegovi izdanci mogu se svježe brati tijekom cijelog ljeta. Tajlandski bosiljak je i vizualna poslastica, jer njegovi listovi lijepo odudaraju od cvatova i njihovih ružičasto-ljubičastih cvjetova. Okus tajlandskog bosiljka značajno se razlikuje od europskih sorti. U Aziji se koristi kao začini salatama ili uz ribu i mnoga jela od pilettine, kao i za curry jela s kokosovim mlijekom. Listovi se dodaju ili cijeli ili narezani na sitne komadiće na kraju kuhanja kako bi razvili svoju punu aromu. Tajlandska kuhinja također poznaje pržene listove kao pikantan dodatak prženoj ribi, a pikantni okus vijetnamske juhe s rezancima u osnovi se temelji na tajlandskom bosiljku. Usput, ne biste trebali sušiti lišće, jer tako brzo gube aromu. Zamrzavanje se također ne preporučuje, jer su listovi nakon odmrzavanja jako kašasti. **Zemlja porijekla:** Tajlandski bosiljak izvorno dolazi iz Tajlanda i Malezije. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj je najbolje provoditi na suncanom mjestu u zatvorenom prostoru od veljače. Sjeme je lagano kljalic. Posipajte sjemenke po vlažnom supstratu od kokosa ili organskom biljnom tlu i lagano ih pritisnite. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu. Stavite posudu s kulturom na svijetlo i toplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon dva do pet tjedana. Biljke koje se uzgajaju u zatvorenom prostoru mogu se presaditi na otvoreno s cijelom korijenskom balom od svibnja, kada više ne treba očekivati noćne mrazove. **Najbolja lokacija:** Biljka voli sunce, toplinu i mjesto zaštićeno od vjetra 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:** Sljedeće godine ponovno sijati.



BIOLOGISKĀ - Baziliks Thai

Ocimum basilicum

Garšīgi vistas karijs un eksotiskas nūdeļu zupas!

Taizemes baziliks ir būtiska sastāvdaļa arvien populārākajā Taizemes un Vjetnamas Tālo Austrumu virtuvē. Smaržīgo lapu nedaudz saldenā garša uz tumšajiem, violetajiem kātiem atgādina anīsu un lakricu. Tās dzinumus var svaigi novākt visu vasaru. Taizemes baziliks ir arī vizuāls gardums, jo tā lapas lieliski kontrastē ar ziedkopām un to rozā violetajiem ziediem. Taizemes bazilika garša ievērojami atšķiras no Eiropas šķirnēm. Āzijā to izmanto kā garšvielu salātos vai pie zivju un daudziem vistas ēdieniem, kā arī karija ēdieniem ar kokosriekstu pienu. Lapas pievieno veselās vai sagriež mazos gabaliņos gatavošanas beigās, lai tās varētu attīstīt pilnu aromātu. Taizemes virtuve arī pazīst ceptas lapas kā pikantu piedevu ceptām zivīm, un vjetnamiēšu nūdeļu zupas pikantās garšas pamatā galvenokārt ir Taizemes baziliks. Starp citu, lapas nevajadzētu žāvēt, jo tās tik ātri zaudē savu aromātu. Nav ieteicams arī sasaldēt, jo lapas pēc atkausēšanas ir ļoti mīkstas. **Dabiska vieta:** Taizemes baziliks sākotnēji nāk no Taizemes un Malaizijas. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšanu vislabāk veikt saulainā vietā telpās no februāra. Sēkla ir viegla dīgtspēja. Izkaisiet sēklas uz mitra kokosriekstu substrāta vai organisko augu augsni un viegli piespiediet sēklas. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos uz zemes. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā temperatūrā 20 līdz 25°C. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz piecām nedēļām. Telpās audzētos augus ar visu sakņu kamolu var pārstādīt ārā no maija, kad vairs nav gaidāmas nakts salnas. **Labākā atrašanās vieta:** Augs mīl sauli, siltumu un no vēja aizsargātu vietu, lai pilnībā attīstītu savu aromātu. **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:** Nākamajā gadā sējiet vēlreiz.



EKOLOGISKĀS - Bazilikas Thai

Ocimum basilicum

Skanūs vištienos kariai ir egzotiškos makaronu sriubos!

Tailandietišķas bazilikas yra esminis ingredients vis populārējānācijoje Tailando ir Vietnamo Tolimujū Rytū virtuvē. Šiek tiek saldus kvapnių lapų skonis ant tamsių, violetinių stiebų primena anyžius ir saldymedį. Jo ūgliai gali būti šviežiai skinami visą vasarą. Tailandietišķas bazilikas taip pat yra vizualinis malonumas, nes jo lapai gražiai kontrastuoja su žiedynais ir jų rausvai violetiniais žiedais. Tailandietiško baziliko skonis labai skiriasi nuo europietiškių veislių. Jis naudojamas Azijoje kaip prieskonis salotoms arba prie žuvies ir daugelio vištienos patiekalų, taip pat prie kario patiekalų su kokosų pienu. Lapai dedami arba sveiki, arba supjaustomi mažais gabalėliais pasibaigus kepimo laikui, kad išgautų visą savo aromatą. Tailando virtuvėje kepti lapai taip pat žinomi kaip aštrus keptos žuvies priedas, o vietnamietiškos makaronų sriubos aštrus skonis iš esmės pagrįstas tailandietišku baziliku. Beje, nereikėtų džiovinti lapų, nes jie taip greitai praranda aromatą. Šaldyti taip pat nerekomenduojama, nes po atšildymo lapai būna labai purūs. **Natūrali vieta:** Tailando bazilikos kilęs iš Tailando ir Malaizijos. **Sėkmingas auginimas:** Geriausia auginti saulėje vietoje nuo vasario mėn. Sėkla yra lengvas daigiklis. Išbarstykite sėklas ant drėgno kokoso substrato arba ekologiškų žolelių dirvožemio ir sėklas lengvai paspauskite. Kultūros indą uždenkite maistinė plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai apsaugo nuo pelėsio susidarymo ant žemės. Kultivavimo indą pastatykite šviesiai ir šiltai 20–25 °C temperatūroje. Dirvos paviršių laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapia. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų – penkių savaitių. Patalpoje auginamus augalus su visu šaknų gumuliu galima persodinti į lauką nuo gegužės mėnesio, kai nebereikia tikėtis natūrinio šalno. **Geriausia vieta:** Augalas mėgsta saulę, šilumą ir nuo vėjo apsaugotą vietą, kad visiškai išvystytų savo aromatą. **Optimali priežiūra:** Visada laikykite žemę šiek tiek drėgną, bet ne šlapia. Laistykite, kai tik viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžiū. Kompostu ar organinėmis žolelių trąšomis netręškite visai arba tik nestipriai. **Žiemą:** Kitais metais sėkite dar kartą.



ORGANIČĪ - Basile Tajlandiž

Ocimum basilicum

Curries tat-tīgiēg Delicious u sopop tal-noodles ežotiči!

Il-habaq Tajlandiž huwa ingredjent essenziġali fil-kċina tal-Lvant Imbiegħed dejjem aktar popolari tat-Tajlandja u l-Vjetnam. It-toghma kemmxejn helwa tal-weraq fragranti fuq zkuk skuri u vjola hija reminixxenti ta 'anizetta u licorice. Ir-rimjiet tiegħu jistgħu jinħasdu friski matul is-sajf. Il-habaq Tajlandiž huwa wkoll kura viżwali, minħabba li l-weraq tiegħu jikkuntrastaw sabiħ mal-fjoritur u l-fjuri roża-vjola tagħhom. It-toghma tal-habaq Tajlandiž tvarja b'mod sinifikanti mill-varjetajiet Ewropej. Jintuża fl-Asja bħala ħwawar fl-insalati jew mal-ħut u ħafna platti tat-tīgiēg kif ukoll għal platti tal-curry bil-ħalib tal-ġewż. Il-weraq jizjeddu jew shai jew maqtuġħin f'biċċiet żgħir fl-aħħar tal-hin tat-tisjir sabiex ikunu jistgħu jiżviluppaw l-aroma shiħa tagħhom. Il-kċina Tajlandiža taf ukoll weraq moqli bħala akkumpanjament pikkanti għall-ħut moqli, u t-toghma pikkanti ta 'soppa tal-noodle Vjetnamiza hija essenziġalment ibbažata fuq habaq Tajlandiž. Mill-mod, m'għandekx nixxef il-weraq, peress li jitlej l-aroma tagħhom daqshekk malajr. L-iffriżar mhuwiex irakkomandat ukoll, peress li l-weraq huma mossi ħafna wara li jinħall. **Post naturali:** Il-habaq Tajlandiž oriġinarjament ġej mit-Tajlandja u l-Malasja. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni ssir l-aħjar f'post xemxi ġewwa minn Frar. Iż-żerriegħa hija ġerminatur ħafif. Ferrex iż-żrieragħ fuq sottostrat niedja tal-ġewż jew ħamrija organika tal-ħxejjex u aghfas iż-żrieragħ ħafif. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprowdi fuq toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxej. Għandek tneħħi l-fojl għal saġhtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-moffa milli tiffurma fuq l-art. Poġġi l-bastiment tal-kultura qawwi u sħun f'20 sa 25 ° Celsius. Żomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprej tal-ilma) iżda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimagħtejn sa ħames ġimghat. Pjanti mkabbra ġewwa jistgħu jiġu trapjantati barra bil-boċċa ta 'l-għerū kollu minn Mei, meta ma jkunx mistenni aktar glata bil-lejl. **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:** Erġa' ħanzira s-sena ta' wara.



Bio - Thaise Basilicum

Ocimum basilicum

Heerlijke kipcurry's en exotische noedelsoepen!

Thaise basilicum is een essentieel onderdeel van de steeds populairder wordende keuken uit het Verre Oosten in Thailand en Vietnam. De lichtzoete smaak van de geurige bladeren die op donkere, paarse stengels zitten, doet denken aan anijs en lakscheur. De scheuten kunnen de hele zomer vers worden geoogst. De Thaise basilicum is ook visueel een genot, omdat de bladeren mooi contrasteren met de bloeiwijzen en hun roze-paarse bloemen. De smaak van Thaise basilicum verschilt aanzienlijk van de Europese variëteiten. Het wordt in Azië gebruikt als smaakmaker in salades of bij vis en bij veel kipgerechten en voor currygerechten met kokosmelk. De bladeren worden in hun geheel of klein gesneden en aan het einde van de kooktijd toegevoegd zodat ze hun volle aroma kunnen ontwikkelen. De Thaise keuken kent ook gebakken bladeren als een pittige begeleiding bij gebakken vis, en de pittige smaak van een Vietnamese noedelsoep is ook grotendeels gebaseerd op Thaise basilicum. Je moet de bladeren overigens niet drogen, omdat ze hun aroma zo snel verliezen. Invriezen wordt ook niet aanbevolen, omdat de bladeren na het ontdooien erg papperig zijn. **Natuurlijke locatie:** Thaise basilicum komt oorspronkelijk uit Thailand en Maleisië. **Succesvolle teelt:** Het kweken kan het beste vanaf februari op een zonnige plaats binnen gebeuren. Het zaadje is een lichte kiem. Strooi de zaden over een vochtig kokossubstraat of biologische kruidengrond en druk de zaden licht aan. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de aarde. Zet de zaadbak op een lichte en warme plaats bij 20 à 25 ° Celsius. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een watersproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teelttemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na twee tot vijf weken. In huis gekweekte planten kunnen vanaf mei, wanneer geen nachtvorst meer te verwachten is, met de hele baal naar buiten. **De beste locatie:** De plant houdt van zon, warmte en een beschutte plek om zijn aroma volledig te ontwikkelen. **Optimale verzorging:** Houd de grond altijd licht vochtig, maar niet nat. Geef water zodra de bovenste laag aarde is opgedroogd. Bemest niet of slechts licht met compost of organische kruidenmeststoffen. **In de winter:** Het volgende jaar opnieuw zaaien.



ØKOLOGISK - Basilikum Thai

Ocimum basilicum

Deilige kyllingkarriretter og eksotiske nudelsupper!

Thai basilikum er en viktig ingrediens i det stadig mer populære kjøkkenet i Fjernøsten i Thailand og Vietnam. Den litt søte smaken av de velduftende bladene på mørke, fiolette stilker minner om anis og lakris. Skuddene kan høstes fersk gjennom hele sommeren. Thai basilikum er også en visuell godbit, fordi bladene kontrasterer vakkert med blomsterstandene og deres rosa-lilla blomster. Smaken av thailandsk basilikum skiller seg betydelig fra de europeiske variantene. Den brukes i Asia som krydder i salater eller til fisk og mange kyllingretter samt til karriretter med kokosmelk. Bladene tilsettes enten hele eller kuttet i små biter på slutten av koketiden slik at de kan utvikle sin fulle aroma. Det thailandske kjøkkenet kjenner også stekte blader som et krydder tilbehør til stekt fisk, og den krydrede smaken til en vietnamesisk nudelsuppe er i hovedsak basert på thailandsk basilikum. Du bør forresten ikke tørke bladene, da de mister aromaen så raskt. Frysing anbefales heller ikke, da bladene er veldig grøtaktige etter tining. **Naturlig beliggenhet:** Thai basilikum kommer opprinnelig fra Thailand og Malaysia. **Vellykket dyrking:** Dyrking gjøres best på et solrikt sted innendørs fra februar. Frøet er et lett spiremiddel. Spred frøene på fuktig kokosnøtsubstrat eller organisk urtejord og press frøene lett. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på bakken. Plasser kulturkaret lyst og varmt ved 20 til 25 ° Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturen vises de første frøplantene etter to til fem uker. Planter dyrket innendørs kan transplanteres utendørs med hele rotklumpen fra mai, da det ikke er å forvente mer nattefrost. **Den beste beliggenheten:** Planten elsker sol, varme og et sted i ly for vinden for å fullt utvikle aromaen. **Optimal omsorg:** Hold alltid jorden litt fuktig, men ikke våt. Vann så snart det øverste jordlaget har tørket. Ikke gjødsle i det hele tatt eller bare lett med kompost eller organisk urtegjødsel. **Om vinteren:** Så igjen året etter.



Bio - Tajska Bazylija

Ocimum basilicum

Pyszne curry z kurczaka i egzotyczne zupy z makaronem!

Bazylija tajska jest głównym składnikiem dalekowschodniej kuchni Tajlandii i Wietnamu, która staje się coraz bardziej popularna. Lekko słodki smak aromatycznych liści wystających na ciemnych, fioletowych łodygach przypomina anyż i lukrecję. Kielki można zbierać na świeżo przez całe lato. Poza tym roślina jest również bardzo przyjemna, ponieważ liście pięknie kontrastują z kwiatostanami i różowo-fioletowymi kwiatami. Bazylija tajska znacznie różni się od europejskich odmian bazylii. W Azji jest używany do przyprawiania sałatek i dań rybnych, a także jako składnik wielu dań z kurczaka i curry z mlekiem kokosowym. Całe lub posiekane liście dodaje się dopiero pod koniec procesu gotowania, aby uzyskać pełny smak. Czasami w tajskiej kuchni podaje się smażoną rybę lub mięso z głęboko smażonymi liśćmi bazylii, a ziołowy smak wietnamskiej zupy z makaronem również opiera się głównie na tajskiej bazylii. Nie należy suszyć liści po zbiorze, ponieważ szybko tracą one swój smak. Nie zaleca się również zamrażania zioła, ponieważ liście po rozmrożeniu będą bardzo miękkie. **Naturalne położenie:** Bazylija tajska pochodzi z Tajlandii i Malezji. **Udana uprawa:** Najlepszy czas na rozmnażanie rozpoczyna się w lutym w słonecznym miejscu w pomieszczeniu, ponieważ nasiona są lekkimi kiełkującymi. Rozsyp nasiona na wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznej ziemi ziołowej i lekko je dociśnij. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby gleba nie wysychała, ale nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób unikniesz tworzenia się pleśni na komposcie doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i ciepłym o temperaturze od 20 ° C do 25 ° Celsjusza i utrzymuj powierzchnię ziemi w stanie wilgotnym, ale nie mokrym (najlepiej za pomocą rozpylacza wodnego). W zależności od temperatury rozmnażania pierwsze sadzonki wyrosną po dwóch do pięciu tygodni. Sadzonki, które są już wyhodowane w pomieszczeniu, można sadzić na początku maja. **Najlepsza lokalizacja:** Roślina potrzebuje słońca, ciepła i miejsca osłoniętego od wiatru, aby wydobyć swój pełny aromat. **Optymalna pielęgnacja:** Utrzymuj glebę zawsze wilgotną, ale nie mokrą. Podlewaj roślinę, gdy tylko wyschnie górna warstwa ziemi. Roślinę należy nawozić bardzo skromnie kompostem lub organicznym nawozem od ziół lub w ogóle nie nawozić. **W zimą:** Zasiej ponownie w następnym roku.



ORGÂNICO - Manjerição Tailandês

Ocimum basilicum

Curries de frango deliciosos e sopas de macarrão exóticas!

O manjerição tailandês é um ingrediente essencial na cada vez mais popular culinária do Extremo Oriente da Tailândia e do Vietnã. O sabor levemente adocicado das folhas perfumadas em hastes violetas escuras lembra o anis e o alcaçuz. Seus brotos podem ser colhidos na hora durante o verão. O manjerição tailandês também é um deleite visual, pois suas folhas contrastam lindamente com as inflorescências e suas flores rosa-púrpura. O sabor do manjerição tailandês difere significativamente das variedades europeias. É usado na Ásia como tempero em saladas ou com peixes e muitos pratos de frango, bem como para pratos de curry com leite de coco. As folhas são adicionadas inteiras ou cortadas em pequenos pedaços no final do tempo de cozedura para que desenvolvam todo o seu aroma. A culinária tailandesa também conhece folhas fritas como acompanhamento picante de peixe frito, e o sabor picante de uma sopa de macarrão vietnamita é essencialmente baseado no manjerição tailandês. A propósito, você não deve secar as folhas, pois elas perdem o aroma muito rapidamente. O congelamento também não é recomendado, pois as folhas ficam muito pastosas após o descongelamento. **Localização natural:** O manjerição tailandês vem originalmente da Tailândia e da Malásia. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo é melhor feito em um local ensolarado dentro de casa a partir de fevereiro. A semente é um germinador leve. Espalhe as sementes em substrato de coco úmido ou solo de ervas orgânicas e pressione as sementes levemente. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no chão. Coloque o recipiente de cultura brilhante e quente entre 20 e 25° Celsius. Mantenha a superfície do solo úmida (por exemplo, com um pulverizador de água), mas não molhada. Dependendo da temperatura crescente, as primeiras mudas aparecem após duas a cinco semanas. As plantas cultivadas dentro de casa podem ser transplantadas para fora com toda a raiz a partir de maio, quando não se espera mais geada noturna. **A melhor localização:** A planta adora sol, calor e um local abrigado do vento para desenvolver plenamente seu aroma. **Cuidado ideal:** Sempre mantenha o solo levemente úmido, mas não molhado. Regue assim que a camada superior do solo secar. Não fertilize de forma alguma ou apenas levemente com composto ou fertilizante orgânico à base de ervas. **No inverno:** Semear novamente no ano seguinte.



Ecologic - Busuioc Thailandez

Ocimum basilicum

Delicioase curry de pui și supe exotice de tăiței!

Busuiocul thailandez este o parte esențială a bucătăriei din ce în ce mai populare din Orientul Îndepărtat din Thailanda și Vietnam. Gustul ușor dulce al frunzelor parfumate așezate pe tulpini întinse, purpurii, amintește de crăpătul de anason și lac. Lăstarii săi pot fi recoltați proaspăt toată vara. Busuiocul thailandez este, de asemenea, o plăcere vizuală, deoarece frunzele sale contrastează frumos cu inflorescențele și florile lor roz-violet. Gustul busuiocului thailandez diferă semnificativ de soiurile europene. Se folosește în Asia ca condiment în salate sau cu pește și cu multe feluri de mâncare de pui, precum și pentru mâncăruri cu curry cu lapte de cocos. Frunzele sunt tăiate întregi sau mici și adăugate la sfârșitul timpului de gătit, astfel încât să își poată dezvolta aroma completă. Bucătăria thailandeză cunoaște, de asemenea, frunzele prăjite ca acompaniament picant la peștele prăjit, iar gustul picant al unei supe de tăiței vietnameză se bazează, de asemenea, în mare parte pe busuioc thailandez. Apropo, nu ar trebui să uscați frunzele, deoarece își pierd aroma atât de repede. De asemenea, nu este recomandată înghețarea, deoarece frunzele sunt foarte moale după decongelare. **Locație naturală:** Busuiocul thailandez este originar din Thailanda și Malaezia. **Cultivare de succes:** Cultivarea se face cel mai bine într-un loc însorit în interior din februarie. Sămânța este un germen ușor. Imprastiați semințele pe substratul umed de nucleu de cocos sau pe solul de plante organice și apăsați semințele ușor. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscăre. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru împiedică formarea mușgaiului pe pământ. Așezați recipientul pentru semințe într-un loc ușor și cald, la 20-25 ° Celsius. Păstrați suprafața pământului umedă (de exemplu, cu un pulverizator de apă), dar nu umedă. În funcție de temperatura de cultivare, primii răsaduri apar după două până la cinci săptămâni. Plantele cultivate în casă pot fi mutate cu întreg balotul în aer liber din luna mai, când înghețul nocturn nu mai este de așteptat. **Cea mai bună locație:** Planta 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:** Re-sămănați în anul următor.



Ekologiskt - Thailändsk Basilika

Ocimum basilicum

Läckra kycklingcurry och exotiska nudelsoppor!

Thailändsk basilika är en viktig del av det alltmer populära östeuropeiska köket i Thailand och Vietnam. Den lite söta smaken av de doftande bladen som sitter på mörka, lila stjälkar påminner om anis och lackspricka. Dess skott kan skördas helt hela sommaren. Den thailändska basilikan är också visuellt ett nöje, eftersom dess löv står i kontrast till blomställningarna och deras rosa-lila blommor. Smaken av thailändsk basilika skiljer sig avsevärt från de europeiska sorterna. Den används i Asien som kryddor i sallader eller med fisk och med många kycklingrätter samt till curryrätter med kokosmjölk. Bladen skärs hela eller små och tillsätts i slutet av tillagningstiden så att de kan utveckla sin fulla arom. Det thailändska köket känner också stekta blad som ett kryddigt komplement till stekt fisk, och den kryddiga smaken av en vietnamesisk nudelsoppa bygger också till stor del på thailändsk basilika. Förresten bör du inte torka bladen eftersom de förlorar sin arom så snabbt. Frysning rekommenderas inte heller eftersom bladen är mycket grumliga efter upptining. **Naturligt läge:** Thailändsk basilika är ursprungligen från Thailand och Malaysia. **Framgångsrik odling:** Odling görs bäst på en solig plats inomhus från februari. Fröet är en lätt bakterie. Sprid fröna på fuktigt kokosnötssubstrat eller organisk örtjord och tryck lätt på fröna. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar mögeltillväxt på jorden. Placera fröbehållaren på en lätt och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jordytan fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingstemperaturen uppträder de första plantorna efter två till fem veckor. Växter som odlas inomhus kan flyttas ut med hela balen från maj, då det inte längre kan förväntas nattfrost. **Den bästa platsen:** Växten älskar sol, värme och en skyddad plats för att fullt ut utveckla sin 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:** Så igen året efter.



BIO - Bazalka thajská

Ocimum basilicum

Lahodné kuracie kari a exotické rezancové polievky!

Thajská bazalka je základnou ingredienciou v čoraz obľúbenejšej kuchyni Ďalekého východu Thajska a Vietnamu. Jemne sladká chuť voňavých listov na tmavých, fialkových stonkách pripomína aníz a sladké drevko. Jeho výhonky je možné čerstvo zbierať počas celého leta. Thajská bazalka je aj vizuálna lahôdka, pretože jej listy krásne kontrastujú s kvetenstvami a ich ružovo-fialovými kvetmi. Chuť thajskej bazalky sa výrazne líši od európskych odrôd. V Ázii sa používa ako korenie do šalátov alebo k rybám a mnohým jedlám z kuracieho mäsa, ako aj do kari jedál s kokosovým mliekom. Listy sa pridávajú buď celé alebo nakrájané na malé kúsky na konci doby varenia, aby mohli rozvinúť svoju plnú arómu. Thajská kuchyňa pozná aj vyprážané listy ako pikantnú prílohu k vyprážaným rybám a pikantná chuť vietnamskej rezancovej polievky je v podstate založená na thajskej bazalke. Mimochodom, listy by ste nemali sušiť, pretože tak rýchlo strácajú arómu. Neodporúča sa ani mrazenie, pretože listy sú po rozmrazení veľmi kašovité. **Prirodzená poloha:** Thajská bazalka pôvodne pochádza z Thajska a Malajzie. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie sa najlepšie vykonáva na snežnom mieste v interiéri od februára. Semeno je ľahký klíčič. Semená rozsypete na vlhký kokosový substrát alebo organický bylinkový pôdu a semená zľahka pritlačte. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvorom. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. Tým sa zabráni tvorbe plesní na zemi. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlú a teplú pri teplote 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé sadenice objavia po dvoch až piatich týždňoch. Rastliny pestované v interiéri môžeme presádzať vonku s celým koreňovým balom od mája, keď už netreba očakávať nočný mráz. **Najlepšie umiestnenie:** Rastlina miluje slnko, teplo a miesto chránené pred vetrom, aby mohla naplno rozvinúť svoju vôňu. **Optimálna starostlivosť:** Pôdu udržiavajte vždy mierne vlhkú, ale nie mokrú. Zalejte hneď, ako vrchná vrstva pôdy vyschne. Nehnojte vôbec alebo len jemne kompostom alebo organickým bylinkovým hnojivom. **V zime:** Ďalší rok zasejte.



BIO - tajska bazilika

Ocimum basilicum

Okusni piščančji kariji in eksotične juhe z rezanci!

Tajska bazilika je bistvena sestavina vse bolj priljubljene kuhinje Daljnega vzhoda Tajske in Vietnamu. Rahlo sladke okus dišečih listov na temno vijoličastih steblih spominja na janež in sladki koren. Njegove poganjke lahko sveže nabiramo vse poletje. Tajska bazilika je tudi vizualna poslastica, saj so njeni listi v čudovitem kontrastu s socvetji in njihovimi rožnato vijoličnimi cvetovi. Okus tajske bazilike se bistveno razlikuje od evropskih sort. V Aziji ga uporabljajo kot začimbo solatam ali k ribam in številnim piščančjim jedem ter za curry jedi s kokosovim mlekom. Liste dodamo cele ali narezane na majhne koščke ob koncu kuhanja, da razvijejo svojo polno aromo. Tajska kuhinja pozna tudi occvrte liste kot pikantno prilogo k occvrtim ribam, pikanten okus vietnamske juhe z rezanci pa temelji predvsem na tajski baziliki. Mimogrede, listov ne smete sušiti, saj tako hitro izgubijo aromo. Tudi zamrzovanje ni priporočljivo, saj so listi po odtajanju zelo kašasti. **Naravni habitat:** Tajska bazilika izvira iz Tajske in Malezije. **Navodila za gojenje:** Od februarja je najbolje gojiti na sončnem mestu v zaprtih prostorih. Seme je lahek kalilec. Semena raztrosite po vlažnem kokosovem substratu ali organski zeliščni zemlji in semena rahlo potlačite. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo odprite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na tleh. Posodo s kulturo postavite na svetlo in toplo na 20 do 25 °C. Površino tal naj bo vlažna (npr. z vodnim razpršilcem), vendar ne mokra. Odvisno od rastne temperature se prve sadike pojavijo po dveh do petih tednih. Rastline, ki jih gojimo v zaprtih prostorih, lahko od maja, ko ni več pričakovati nočne zmrzali, presajamo na prsto s celotno koreninsko grudo. **Najboljša lokacija:** Rastlina obožuje sonce, toploto in prostor, zaščiteno 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:** Naslednje leto ponovno sejemo.



Ecológico - Albahaca tailandesa

Ocimum basilicum

¡Deliciosos currys para sazonar pollo y exóticas sopas de fideos!

La albahaca tailandesa es una parte esencial de la cada vez más popular cocina del Lejano Oriente de Tailandia y Vietnam. El sabor ligeramente dulzón de las hojas fragantes, que se asientan sobre tallos violetas oscuros, recuerda al anís y al regaliz. Sus brotes se pueden cosechar frescos durante todo el verano. La albahaca tailandesa también es un placer para la vista, porque sus hojas contrastan maravillosamente con las inflorescencias y sus flores de color rosa púrpura. La albahaca tailandesa tiene un sabor claramente diferente al de las variedades europeas. Se utiliza en Asia como condimento en ensaladas o con pescados y muchos platos de pollo, así como para platos de curry con leche de coco. Las hojas se cortan enteras o en trozos pequeños y se añaden al final de la cocción para que puedan desarrollar todo su aroma. La cocina tailandesa también conoce las hojas fritas como acompañamiento especiado del pescado frito, y el sabor a especias de una sopa de fideos vietnamita se basa esencialmente en la albahaca tailandesa. Por cierto, no hay que secar las hojas porque pierden su aroma rápidamente. Tampoco se recomienda la congelación, ya que las hojas se quedan marchitadas después de descongelarse. **Ubicación natural:** La albahaca tailandesa es originaria de Tailandia y Malasia. **Cultivo exitoso:** El mejor lugar para el cultivo es un lugar soleado en el interior a partir de febrero. La semilla es un cubo ligero. Espolvoree las semillas sobre sustrato de coco húmedo o tierra para hierbas orgánicas y presione ligeramente las semillas. Cubra el contenedor de cultivo con una película de plástico transparente con agujeros. Esto protege el suelo de la desecación. Cada dos o tres días debe retirar la película durante 2 horas. Esto evita la formación de moho en la tierra. Coloque el recipiente de cultivo brillante y caliente a una temperatura de 20 a 25° Celsius. Mantenga la superficie húmeda (por ejemplo, con un rocío de agua), pero no mojada. Dependiendo de la temperatura de crecimiento, las primeras plántulas aparecen después de dos a cinco semanas. Las plantas crecidas en interiores pueden trasladarse al exterior con todo el fardo a partir de mayo, cuando ya no es de esperar que se produzcan heladas nocturnas, para evitar que la planta se estrese. **La mejor ubicación:** La planta ama el sol, el calor y un lugar protegido para desarrollarse plenamente su aroma. **Cuidado óptimo:** Mantenga siempre la tierra ligeramente húmeda, pero no mojada. Riegue tan pronto como la capa superior de la tierra esté seca. No fertilice en absoluto o sólo ligeramente con abono orgánico o fertilizante herbario BIO. **En el invierno:** Sembrar de nuevo al año siguiente.



BIO - Bazalka thajská

Ocimum basilicum

Lahodné kuřecí kari a exotické nudlové polévky!

Thajská bazalka je nezbytnou ingrediencí ve stále oblíbenější kuchyni Dálného východu Thajska a Vietnamu. Mírně nasládlá chuť vonných listů na tmavých, fialových stoncích připomíná anýz a lékořici. Jeho výhonky lze čerstvě sklízet po celé léto. Bazalka thajská je také vizuální lahůdkou, protože její listy krásně kontrastují s květenstvími a jejich růžovofialovými květy. Chuť thajské bazalky se výrazně liší od evropských odrůd. V Asii se používá jako koření do salátů nebo k rybám a mnoha kuřecím pokrmům a také ke kari pokrmům s kokosovým mlékem. Listy se přidávají buď celé, nebo nakrájené na malé kousky na konci doby vaření, aby mohly rozvinout své plné aroma. Thajská kuchyně zná i smažené listy jako pikantní přílohu ke smažené rybě a pikantní chuť vietnamské nudlové polévky je v podstatě založena na thajské bazalce. Mimochodem, listy byste neměli sušit, protože tak rychle ztrácejí aroma. Zmrazování se také nedoporučuje, protože listy jsou po rozmrazení velmi kašovitě. **Přirozená poloha:** Thajská bazalka pochází původně z Thajska a Malajsie. **Úspěšné pěstování:** Pěstování se nejlépe provádí na slunném místě v interiéru od února. Semeno je lehký klíčič. Semínka rozsypte na vlhký kokosový substrát nebo organickou bylinkovou půdu a semena lehce přitlačte. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísní na zemi. Kultivační nádobu umístěte na světlou a teplou při 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokry. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až pěti týdnech. Rostliny pěstované uvnitř je možné přesazovat ven s celým kořenovým balem od května, kdy již nelze očekávat noční mrazíky. **Nejlepší umístění:** Rostlina miluje slunce, teplo a místo chráněné před větrem, aby plně rozvinula své aroma. **Optimální péče:** Půdu udržujte vždy mírně vlhkou, ale ne mokrou. Zalévejte, jakmile vrchní vrstva půdy vyschne. Nehnojte vůbec nebo jen lehce kompostem nebo organickým bylinkovým hnojivem. **V zimě:** Příští rok zasejte znovu.



ORGANİK - Fesleğen Tay

Ocimum basilicum

Lezzetli tavuk köri ve egzotik erişte çorbalari!

Tay fesleğen, Tayland ve Vietnam'in giderek daha popüler hale gelen Uzak Doğu mutfağının vazgeçilmez bir bileşenidir. Koyu menekşe saplarındaki mis kokulu yaprakların hafif tatlı tadı, anason ve meyan kökü anımsatır. Sürdürülebilir yaz boyunca taze hasat edilebilir. Tay fesleğeni de görsel bir ziyafet çünkü yaprakları çiçek salkımları ve pembe-mor çiçekleriyle güzel bir tezat oluşturuyor. Tayland fesleğenin tadı, Avrupa çeşitlerinden önemli ölçüde farklıdır. Asya'da salatalarda veya balık ve birçok tavuk yemeğinde baharat olarak ve ayrıca hindistan cevizi sütü ile köri yemeklerinde kullanılır. Yapraklar, tam aromasını geliştirebilmeleri için pişirme süresinin sonunda bütün olarak veya küçük parçalar halinde eklenir. Tayland mutfağı ayrıca kızarmış yaprakları kızarmış balığa baharatlı bir eşlik olarak bilir ve Vietnam şehriye çorbasının baharatlı tadı esas olarak Tay fesleğenine dayanır. Bu arada, aromalarını çok çabuk kaybettikleri için yaprakları kurutmamalısınız. Çözülükten sonra yapraklar çok lapa olduğu için dondurmamak da tavsiye edilmez. **Doğal konum:** Tay fesleğen aslen Tayland ve Malezya'dan geliyor. **Başarılı yetiştirme:** Yetiştirme en iyi şekilde Şubat ayından itibaren güneşli bir yerde yapılır. Tohum hafif bir çimlendiricidir. Tohumları nemli hindistan cevizi alt tabakasına veya organik bitki toprağına dağın ve tohumları hafifçe bastırın. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, zeminde küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak ve sıcak olarak 20 ila 25°C'ye yerleştirin. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler iki ila beş hafta sonra ortaya çıkar. İç mekanda yetiştirilen bitkiler, daha fazla gece donunun beklenmediği Mayıs ayından itibaren tüm kök topuyla birlikte dış mekana nakledilebilir. **En iyi konum:** Bitki, aromasını tam olarak geliştirmek için güneşi, sıcaklığı ve rüzgardan korunan yerleri sever. **Optimum bakım:** Toprağı daima hafif nemli tutun, ancak ıslak tutmayın. Toprağın üst tabakası kurur kurumaz su. Kompost veya organik bitkisel gübre ile hiç gübreleme yapmayın veya çok az gübreleyin. **Kışın:** Ertesi yıl tekrar ekin.



BIO - Bazsalikom Thai

Ocimum basilicum

Ízletes csirke curryk és egzotikus térszalevesek!

A thai bazsalikom elengedhetetlen kelleke az egyre népszerűbb thaiföldi és vietnámi távol-keleti konyháknak. A sötét, ibolya száron illatos levelek enyhén édes íze áhízsra és édesgyökérre emlékeztet. Hajtásai egész nyáron frissen szüretelhetők. A thai bazsalikom vizuális csemege is, mert levelei gyönyörűen kontrasztosak a virágzattal és rózsaszínes-lila virágaikkal. **Természetes elhelyezkedés:** A thai bazsalikom eredetileg Thaiföldről és Malajziából származik. **Sikeres termesztés:** Februártól zárt térben a legjobb a termesztés. A mag könnyű csírázó. Szórja szét a magokat nedves kókuszdió-aljzaton vagy szerves győzőnövénytalajra, és enyhén nyomja meg a magokat. Fedje le a tenyészedényt ragasztófoliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a talajon. Helyezze a tenyésztőedényt világosra és melegen 20-25 °C-ra. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettől függően az első palánták két-öt hét múlva jelennek meg. A zárt térben termesztett növényeket májustól a teljes gyökérrendszerrel szabadba ültethetjük, amikor már nem kell éjszakai fagyra számítani. **A legjobb hely:** A növény szereti a napot, a meleget és a szélétől védett helyet, hogy teljesen kifejlessze 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 következő évben vesd újra.

: : : : :



オーガニック - タイバジル

Ocimum basilicum

絶品チキンカレーとエキゾチックなヌードルスープ

タイバジルはタイやベトナムではメインの素材として食卓を飾っており、近年、人気が高まっています。濃い紫色の茎に生える香りの良い軽い甘みのある葉はアニスやカンゾウを連想させます。芽や葉は夏の間収穫することができます。葉とピンクパープル色の花が作り出すコントラストのある風景は美しいものです。

タイバジルはヨーロッパのバジルの品種とは大きく異なります。アジアではスパイスとしてサラダや新鮮な魚料理、またはココナツミルクと共にチキン料理やカレーに使用されます。そのままでも切っても、調理の仕上げに加えることで最大限に風味を活かすことができます。タイでは魚のフライや肉料理にカリッと揚げたバジルの葉を添え、ベトナムのヌードルスープのベースはタイバジルです。また、風味が落ちてしまうので、収穫後は葉を乾燥させないようにしてください。ハーブを冷凍するのはお勧めしません。解凍後ハーブが水分を含んで非常に柔らかくなってしまいます。

自然な場所: タイとマレーシアが原産です。

栽培成功:

光発芽種子なので、2月上旬に室内の明るい場所で栽培するのが最善です。ココファイバー又はハーブ用のオーガニック栽培用土に種を散らして軽く押し付けます。乾燥を防ぐため、サランラップなどの透明フィルムで鉢をカバーします。透明フィルムには空気穴をいくつかあけ、2〜3日に1回は約2時間、完全にフィルムを鉢から外します。そうすることで、カビの発生を防ぎます。20°C〜25°Cの明るく暖かい場所に置き、用土の表面は湿った状態に保ちます。(スプレーボトルの使用が理想的です)。温度によりですが、通常は約2〜5週間で発芽します。既に室内で育てているプラントは、5月上旬には屋外に植える事ができます。夜に霜が降りなくなったら、プラントのストレスを避けるため、根ごと植え替えをします。

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

最適なケア:

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

冬に: 翌年、再び種を蒔いてください。

SKU: 15302 / BIO - Basilikum Thai