



SAFLAX®



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Coriandrum sativum

	 Български	BG		2		 Malti	MT		5
	 Dansk	DK		2		 Nederlands	NL		5
	 Deutsch	DE		2		 Norsk	NO		6
	 English	UK		2		 Polski	PL		6
	 Eesti	EE		3		 Português	PT		6
	 Suomalainen	FI		3		 Românesc	RO		6
	 Français	FR		3		 Svenska	SE		7
	 Ελληνική	GR		3		 Slovensky	SK		7
	 Gaeilge	IE		4		 Slovenski	SI		7
	 íslenskur	IS		4		 Español	ES		7
	 Italiano	IT		4		 Český	CZ		8
	 Hrvatski	HR		4		 Türkçe	TR		8
	 Latviešu	LV		5		 Magyar	HU		8
	 Lietuvių kalba	LT		5		 日本語	JP		9



БИО - кориандрър Coriandrum sativum

Основната билка за усъвършенстване на латиноамериканска и азиатска кухня

Листата му приличат на магданоз. Затова кориандрърът се нарича още китайски магданоз. Но вкусът е съвсем различен - силно пикантен и строго ароматен. В края на лятото цветята произвеждат жълтеникаво-кафяви, къбковидни разцепени плодове. За разлика от магданоза, при който за подправка обикновено се използва само листата, при кориандръра се използват и стръковете и семената. Беритбата започва през юни при нормални летни условия. Особено младите листа имат по-фин вкус. Отрежете цели издънки близо до земята или вземете отделни листа - за предпочитане отгоре надолу. Можете да нарежете и замразите кориандрър веднага след прибиране на реколтата. Кориандрърът има значително влияние върху латиноамериканската и азиатската кухня. Тъй като билката е чувствителна към топлина, винаги трябва да се добавя в самия край на процеса на готвене, в противен случай ще загуби аромата си. Кориандрърът облагородява салати, супи, ориз, месни и рибни астия, зеленчуци и къри. Ако искате да използвате листата, цъфтежът трябва да се забави възможно най-дълго. След като пъпките са се отворили, растението кориандрър инвестира цялата си енергия в растежа на семената. Този процес става за сметка на вкуса в зелените части на растението. Но тъй като семената са подходящи и като подправка, препоръчително е да оставите и отделни растения да цъфтят. В този случай отрежете изсъхналите съцветия. След това семената се сушат за около две седмици и след това могат да се използват. Семена от кориандрър: са тръпчиви със сладък послевкус. Подходящи са сготвени цели с къри, месо, птици, риба, зеленчуци и пайове - смлени на салати, колбаси, сосове, лютеница и сладкиши. Семена от кориандрър: са тръпчиви със сладък послевкус. Подходящи са сготвени цели с къри, месо, птици, риба, зеленчуци и пайове - смлени на салати, колбаси, сосове, лютеница и сладкиши. Семена от кориандрър: са тръпчиви със сладък послевкус. Подходящи са сготвени цели с къри, месо, птици, риба, зеленчуци и пайове - смлени на салати, колбаси, сосове, лютеница и сладкиши. **Естествено местоположение:** Кориандрърът първоначално идва от източното Средиземноморие. **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 - koriander Coriandrum sativum

Den grundlæggende urt til at forfine det latinamerikanske og asiatiske køkken

Dens blade ligner persille. Derfor kaldes koriander også for kinesisk persille. Men den smager helt anderledes – intens krydret og strengt aromatisk. I sensommeren producerer blomsterne gulbrune, kugleformede spaltede frugter. I modsætning til persille, hvor kun bladene normalt bruges til kryddring, bruges også korianderstilke og frø. Høsten begynder i juni under normale sommerforhold. Især de unge blade har en finere smag. Klip hele skud af tæt på jorden eller pluk enkelte blade – gerne fra top til bund. Du kan hakke og fryse koriander umiddelbart efter høst. Koriander har haft en betydelig indflydelse på latinamerikanske og asiatiske køkkener. Da urten er følsom over for varme, bør den altid tilsættes sidst i tilberedningen, ellers mister den sin aroma. Koriander forfinner salater, supper, ris, kød- og fiskeretter, grøntsager og karryretter. Hvis du vil bruge bladene, skal blomstringen udskydes så længe som muligt. Når knopperne har åbnet sig, investerer korianderplanten al sin energi i frøens vækst. Denne proces foregår på bekostning af smagen i de grønne dele af planten. Men da frøene også er velegnede som krydderi, er det tilrådeligt også at lade enkelte planter blomstre. I dette tilfælde skal du skære de tørrede blomsterstande af. Frøene tørres derefter i cirka to uger og kan derefter bruges. Korianderfrø: er syrlige med en sød eftersmag. De er velegnede tilberedt hele med karryretter, kød, fjerkræ, fisk, grøntsager og tærter - malet til salater, pølser, saucer, chutney og kager. Korianderfrø: er syrlige med en sød eftersmag. De er velegnede tilberedt hele med karryretter, kød, fjerkræ, fisk, grøntsager og tærter - malet til salater, pølser, saucer, chutney og kager. Korianderfrø: er syrlige med en sød eftersmag. De er velegnede tilberedt hele med karryretter, kød, fjerkræ, fisk, grøntsager og tærter - malet til salater, pølser, saucer, chutney og kager. **Naturlig beliggenhed:** Koriander kommer oprindeligt fra det østlige Middelhav. **Successful dyrkning:** Dyrkning foregår bedst på et solrigt sted indendørs fra februar. Frøet er et let spiremiddel. Spred frøene på fugtigt kokossustrat 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 vandforsøver), 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 - Koriander Coriandrum sativum

Das Basiswürzkraut zur Verfeinerung lateinamerikanischer und asiatischer Küche

Seine Blätter ähneln der Petersilie. Daher wird Koriander auch Chinesische Petersilie genannt. Er schmeckt aber völlig anders – intensiv würzig und streng aromatisch. Im Spätsommer erzeugen die Blüten gelblichbraune, kugelförmige Spaltfrüchte. Im Gegensatz zur Petersilie, von der meist nur die Blätter zum Würzen genutzt werden, verwendet man vom Koriander auch die Stängel und die Samenkörner. Die Ernte beginnt unter normalen Sommerbedingungen im Juni. Besonders das junge Laub ist feiner im Geschmack. Schneiden Sie ganze Triebe bodennah ab oder pflücken Sie einzelne Blätter - am besten von oben nach unten. Sie können Koriander direkt nach der Ernte kleinhacken und einfrieren. Koriander hat maßgeblich die lateinamerikanischen und asiatischen Küchen geprägt. Da das Kraut hitzeempfindlich ist, sollte es immer erst ganz am Ende des Garprozesses zugegeben werden, da es sonst sein Aroma verliert. Koriander verfeinert Salate, Suppen, Reis-, Fleisch- und Fischgerichte, Gemüse und Curries. Wenn Sie die Blätter verwenden möchten, sollte die Blüte sollte möglichst lange hinausgezögert werden. Haben sich die Knospen erst einmal entfaltet, investiert die Korianderpflanze ihre ganze Kraft in das Wachstum der Samenstände. Dieser Prozess verläuft zu Lasten des Geschmacks in den grünen Pflanzenteilen. Da sich aber auch die Samen als Gewürz eignen, empfiehlt es sich, einzelne Pflanzen auch blühen zu lassen. In diesem Fall schneiden Sie die vertrockneten Blütenstände ab. Die Samen werden dann etwa zwei Wochen getrocknet und können dann verwendet werden. Koriandersamen: sind herbwürzig mit süßlichem Nachgeschmack. Sie eignen sich im Ganzen mitgekocht zu Curries, Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Pasteten - gemahlen zu Salaten, Würsten, Saucen, Chutney und Gebäck. **Naturstandort:** Koriander stammt ursprünglich aus dem östlichen Mittelmeerraum. **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 Kokossustrat 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 - Coriander Coriandrum sativum

The main aromatic herb for refining dishes in the Latin American and Asian cuisine

Coriander is sometimes called Chinese parsley because the leaves of Coriander and parsley look much alike. The taste, however, is completely different – Coriander is intensely spicy and aromatic. During late summer the flowers of the plant produce spherical schizocarpic fruits with a yellowish-brown colour. Unlike parsley, where mostly only the leaves are being used as seasoning, in Coriander also the stems and seeds are being utilized. The harvest season starts under normal summer conditions in June. Especially the young leaves have a finer taste. Cut the whole shoots near the ground or pick single leaves – best from top to bottom. You may chop up the Coriander and freeze it straight after picking. Coriander has substantially characterized the Latin American and Asian cuisine. Since the herb is rather sensitive to heat, it should only be added at the end of the cooking process, as the aroma will fade otherwise. Coriander can be used to refine rice, meat and fish dishes, as well as salads, soups, vegetables and curries. If you intend to use the leaves of the plant, flowering should be prolonged as much as possible. Once the flower buds have opened up, the Coriander plant focusses all its energy on developing the seed stems, a process that affects the flavour of the green parts of the plant. However, since the seeds of the Coriander are well suited as spice as well, it is recommendable to let also some of the flowers bloom. In that case you cut off the dried flower heads. The seeds are being dried for about two weeks before they can be used. The Coriander seeds are full-flavoured with a slightly sweet aftertaste, and can be cooked whole along curries, meat, poultry, fish, vegetables and pies. Ground seeds can be used in salads, sausages, sauces, chutneys or pastries. **Natural location:** Coriander originally comes from the eastern Mediterranean. **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 – koriander

Coriandrum sativum

Põhitaim Ladina-Ameerika ja Aasia köögi rafineerimiseks

Selle lehed meenutavad peterselli. Seetõttu nimetatakse koriandrit ka hiina peterselliks. Kuid see maitseb täiesti erinevalt - intensiivselt võrtsikas ja rangelt aromaadne. Hissisuvele annavad õied kollakaspruunid kerakujulised lõhenenud viljad. Vastupidiselt petersellile, mille maitsestatamiseks kasutatakse tavaliselt ainult lehti, kasutatakse ka koriandri varsi ja seemneid. Saagikoristus algab juunis tavalistes suvetingimustes. Eriti peenema maitsega on noored lehed. Lõika maha terved võrsed maapinna lähedalt või korja üksikud lehed – soovitatavalt ültalt alla. Saate koriandrit tükeldada ja külmutada kohe pärast koristamist. Koriander on avaldanud märkimisväärselt mõju Ladina-Ameerika ja Aasia köökidele. Kuna ürt on kuumuse suhtes tundlik, tuleks see lisada alati päris küpsetusprotsessi lõpus, muidu kaotab see oma aroomi. Koriander täiustab salateid, suppe, riisi, liha- ja kalarooasid, köögivilju ja karrit. Kui soovite lehti kasutada, tuleks õitsemist võimalikult kaua edasi lükata. Kui pungad on avanenud, investeerib koriandritaim kogu oma energia seemnete kasvu. See protsess toimub taimede rohelistel osadel maitse arvelt. Kuna aga seemned sobivad ka maitseaineks, on soovitatav lasta õitseda ka üksikud taimed. Sel juhul lõika ära kuivanud õisikud. Seejärel kuivatatakse seemneid umbes kaks nädalat ja seejärel kaotab see nädalat ja seejärel kaotab see nädalat. Koriandri seemned: on hapukas ja magusa järelemaitsesega. Need sobivad tervena küpsetatult karri, liha, linnuliha, kala, köögiviljade ja pirukatega – jahvatatud salatiteks, vorstideks, kastmeteks, chutneyks ja küpsetisteks. Koriandri seemned: on hapukas ja magusa järelemaitsesega. Need sobivad tervena küpsetatult karri, liha, linnuliha, kala, köögiviljade ja pirukatega – jahvatatud salatiteks, vorstideks, kastmeteks, chutneyks ja küpsetisteks. **Looduslik asukoht:** Koriander pärineb algsest Vahemere idaosast. **Edukas kasvatamine:** Kasvatamine on kõige parem teha päikesepaistelistes 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 kaitses mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekke maapinnal. Asetage kultiveerimise nõu heledaks ja soojaks temperatuurile 20–25 °C. Hoidke mullapind niiske (ja veepehustiga), 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 tuult eest kaitsitud kohta, et oma aroom täielikult välja töötada. **Optimaalne hooldus:** Hoidke muld alati veidi niiske, kuid mitte märg. Kasta niipea, kui pealmine mullakiht on kuivanud. Ära väeta üldse või ainult kergelt komposti või orgaanilise taimse väetisega. **Talvel:** Külva järgmisel aastal uuesti.



LUOMU - Korianteri

Coriandrum sativum

Perusyrtti latinalaisamerikkalaisen ja aasialaisen keittiön jalostukseen

Sen lehed muistuttavat persiljaa. Siksi korianteria kutsutaan myös kiinalaiseksi persiljaksi. Mutta se maistuu täysin erilaiselta - voimakkaasti mausteinena ja tiukasti aromaattinen. Loppukesällä kukat tuottavat kellertävänruskeita, pallomaisia halkeamia hedelmiä. Toisin kuin persilja, jonka maustamiseen käytetään yleensä vain lehtiä, korianterin varsiä ja siemeniä käytetään myös. Sadonkorjuu alkaa kesäkuussa normaaleissa kesäoloissa. Etenkin nuoret lehdet ovat hienompaa makua. Leikkaa kokonaiset versot läheltä maata tai poimi yksittäisiä lehtiä - mieluiten ylhäältä alas. Voit pilkkoa ja pakastaa korianteria heti sadonkorjuun jälkeen. Korianterilla on ollut merkittävä vaikutus Latinalaisen Amerikan ja Aasian keittiöihin. Koska yrtti on herkkä kuumuudelle, se tulee aina lisätä kypsennysprosessin lopussa, muuten se menettää arominsa. Korianteri jalostaa salaateja, keittoja, riisiä, liha- ja kalarooasid, vihanneksia ja curryja. Jos haluat käyttää lehtiä, kukintaa tulee lykätä mahdollisimman pitkään. Kun silmut ovat avautuneet, korianterikasvi sijoittaa kaiken energiansa siementen kasvuun. Tämä prosessi tapahtuu kasvin vihreiden osien maun kustannuksella. Koska siemenet sopivat kuitenkin myös mausteeksi, on hyvä antaa myös yksittäisten kasvien kukkia. Leikkaa tässä tapauksessa kuivatut kukinnat pois. Siemenet kuivataan sitten noin kaksi viikkoa ja voidaan sitten käyttää. Korianterinsiemenet: ovat hapokkaita ja makea jälkimaku. Ne sopivat kypsennettynä kokonaisina curryn, lihan, siipikarjan, kalan, vihannesten ja piirakoiden kanssa - salaateiksi, makkaraksi, kastikkeiksi, chutneyksi ja leivonnaisiin jauhettuna. Korianterinsiemenet: ovat hapokkaita ja makea jälkimaku. Ne sopivat kypsennettynä kokonaisina curryn, lihan, siipikarjan, kalan, vihannesten ja piirakoiden kanssa - salaateiksi, makkaraksi, kastikkeiksi, chutneyksi ja leivonnaisiin jauhettuna. **Luonnollinen sijainti:** Korianteri tulee alun perin itäiseltä Välimereltä. **Onnistunut viljely:** Viljely on parasta tehdä aurinkoisella paikalla sisätiloissa helmikuusta alkaen. Siemen on kevyt itää. Sirottele siemenet kostealle kookossubstraatille tai luomuyrttimaalle ja paina siemeniä kevyesti. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen maahan. Aseta viljelyastia kirkkaaksi ja lämpimäksi 20-25 °C:seen. Pidä maaperä kosteana (esim. vesimustuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai viiden viikon kuluessa. Sisätiloissa kasvatettut kasvit voidaan istuttaa ulos koko juuripallolla toukokuusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää ole odotettavissa. **Paras sijainti:** Kasvi rakastaa aurinkoa, lämpöä ja tuulelta suojattua paikkaa kehittääkseen täysin aromiaan. **Optimaalinen hoito:** Pidä maaperä aina hieman kosteana, mutta ei märkänä. Kastele heti, kun maan pintakerros on kuivunut. Älä lannoita ollenkaan tai vain kevyesti kompostilla tai luomuyrttilannoitteella. **Talvella:** Kylvä uudelleen seuraavana vuonna.



BIO - Coriandre

Coriandrum sativum

L'herbe aromatique de base pour le raffinement de la cuisine latino-américaine et asiatique

Ses feuilles ressemblent au persil. Pour cette raison, la coriandre est aussi appelée persil chinois. Par contre, elle a un goût complètement différent - fortement épicé et très aromatique. En fin d'été, les fleurs produisent des fruits secs brun jaunâtre sphériques. Contrairement au persil, dont seules les feuilles sont utilisées pour l'assaisonnement en général, les tiges et les graines de la coriandre sont aussi utilisées. La récolte commence en juin dans des conditions estivales normales. Le feuillage a un goût notamment plus fin. Coupez des bourgeons entiers au ras du sol ou cueillez des feuilles individuelles - du haut vers les bas de préférence. Vous pouvez couper la coriandre en petits morceaux directement après la récolte et la geler. La coriandre a façonné la cuisine latino-américaine et asiatique. Comme l'herbe est sensible à la chaleur, elle doit toujours être ajoutée à la fin de la cuisson, car sinon elle perd son arôme. La coriandre raffine les salades, les soupes, les plats de riz, de viande et de poisson, les légumes et les currys. Si vous voulez utiliser les feuilles, la floraison doit être retardée le plus longtemps possible. Si les bourgeons se sont déployés, la coriandre investit toute son énergie dans la croissance des calices. Cette procédure se déroule au détriment du goût dans les parties vertes de la plante. Comme les graines font aussi de bonnes épices, il est conseillé de laisser des plantes fleurir aussi. Dans ce cas, coupez les inflorescences sèches. Les graines sont ensuite séchées pendant environ deux semaines et peuvent être utilisées après. Les graines de coriandre sont épicées avec un arrière-goût doux. Les graines entières peuvent être cuites avec les curries, la viande, la volaille, le poisson, les légumes et les terrines. Les graines broyées peuvent être utilisées avec les salades, les sauces, les chutneys et les biscuits. **Emplacement naturel:** La coriandre est originaire de l'est du bassin méditerranéen. **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 - Κόλιανδρος

Coriandrum sativum

Το βασικό βότανο για την τελειοποίηση της λατινοαμερικανικής και ασιατικής κουζίνας

Τα φύλλα του θυμίζουν μαϊντανό. Ως εκ τούτου, ο κόλιανδρος ονομάζεται επίσης κινέζικος μαϊντανός. Έχει όμως εντελώς διαφορετική γεύση - έντονα πικάντικη και αυστηρά αρωματική. Στα τέλη του καλοκαιριού, τα άνθη παράγουν κτρινωπό-καφέ, σφαιρικούς σχισμένους καρπούς. Σε αντίθεση με τον μαϊντανό, του οποίου συνήθως χρησιμοποιούνται μόνο τα φύλλα για καρίκεμα, χρησιμοποιούνται επίσης τα κοτσάνια και οι σπόροι του κόλιανδρου. Η συγκομιδή ξεκινά τον Ιούνιο υπό κανονικές καλοκαιρινές συνθήκες. Ειδικά τα νεαρά φύλλα έχουν πιο λεπτή γεύση. Κόψτε ολόκληρους βλαστούς κοντά στο έδαφος ή μαζέψτε μεμονωμένα φύλλα - κατά προτίμηση από πάνω προς τα κάτω. Μπορείτε να ψυλκοκόψετε και να καταψύξετε τον κόλιανδρο αμέσως μετά τη συγκομιδή. Ο κόλιανδρος είχε σημαντική επίδραση στη λατινοαμερικανική και ασιατική κουζίνα. Δεδομένου ότι το βότανο είναι ευαίσθητο στη θερμότητα, πρέπει πάντα να προστίθεται στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, διαφορετικά θα χάσει το άρωμά του. Ο κόλιανδρος εφευρείνει σαλάτες, σούπες, ρύζι, πιάτα με κρέας και ψάρι, λαχανικά και κάρυ. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τα φύλλα, η ανθοφορία θα πρέπει να καθυστερήσει όσο το δυνατόν περισσότερο. Μόλις ανοίξουν οι μπουμπούκια, το φυτό κόλιανδρο επενδύει όλη του την ενέργεια στην ανάπτυξη των σπόρων. Αυτή η διαδικασία γίνεται σε βάρος της γεύσης στα πράσινα μέρη του φυτού. Ωστόσο, δεδομένου ότι οι σπόροι είναι κατάλληλοι και ως μπαχαρικό, καλό είναι να αφήσετε μεμονωμένα φυτά να ανθίσουν επίσης. Σε αυτή την περίπτωση, κόψτε τις αποξηραμένες ταξιανθίες. Στη συνέχεια, οι σπόροι ηθραίνονται για περίπου δύο εβδομάδες και στη συνέχεια μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Σπόροι κόλιανδρου: είναι τάρτες με γλυκιά επίγευση. Είναι κατάλληλα μαγειρεμένα ολόκληρα με κάρυ, κρέας, πουλερικά, ψάρια, λαχανικά και πίτες - αλεσμένα σε σαλάτες, λουκάνικα, σάλτσες, τσάτνι και αρτοσκευάσματα. Σπόροι κόλιανδρου: είναι τάρτες με γλυκιά επίγευση. Είναι κατάλληλα μαγειρεμένα ολόκληρα με κάρυ, κρέας, πουλερικά, ψάρια, λαχανικά και πίτες - αλεσμένα σε σαλάτες, λουκάνικα, σάλτσες, τσάτνι και αρτοσκευάσματα. **Φυσική τοποθεσία:** Ο κόλιανδρος προέρχεται αρχικά από την ανατολική Μεσόγειο. **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 καρδύας 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 αλουμινοχαρτό για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία ρούλας 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:** Διατηρείται 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 βότανο:** Ξανασιείρετε το επόμενο έτος.



ORGÁNACHA - Coriander

Coriandrum sativum

An luibh bhunúsach chun ealaín Mheiriceá Laidineach agus na hÁise a scagadh

Tá a dhuilleoga cosúil le peirsil. Dá bhrí sin, tugtar peirsil na Síne ar lus an choire freisin. Ach blasann sé go hiomlán difriúil - an-spicy agus go docht aramatacha. I ndeireadh an tsamhraidh, táirgeann na bláthanna torthaí scoilte globular buí-donn. I gcodarsnacht le peirsil, nach n-úsáidtear ach na duilleoga de ghnáth le haghaidh séasúir, úsáidtear gais agus síolta lus an choire freisin. Tosaíonn fómhair i mí an Mheithimh faoi ghnáthchoinníollacha samhraidh. Tá blas níos míne ar na duilleoga óga go háirithe. Gearr amach shoots iomlána gar don talamh nó roghnaigh duilleoga aonair - b'fhearr ó bhun go barr. Is féidir leat cilantro a chopadh agus a reoite díreach tar éis an fhómhair. Bhí tionchar suntasach ag Coriander ar chuanna Mheiriceá Laidinigh agus na hÁise. Ós rud é go bhfuil an luibh íogair do theas, ba chóir é a chur leis i gcónaí ag deireadh an phróisis chéaireachta, ar shlí eile caillfidh sé a aroma. Déanann Coriander sailéid, anraithí, rís, miasa feola agus éisc, glasraí agus cuiríní a scagadh. Más mian leat na duilleoga a úsáid, ba chóir go gcuirfí moille ar bhláth chomh fada agus is féidir. Nuair a bhíonn na bachtlógas oscailte, inbheistíonn an gléasra lus an choire a fhuinneamh go léir i bhfás na síolta. Tarlaíonn an próiseas seo ar chostas an blas i gcodanna glasa an ghléasra. Mar sin féin, ós rud é go bhfuil na síolta oiriúnach mar spíosra freisin, tá sé inmholta ligean do phlandaí aonair bláthanna freisin. Sa chás seo, gearrtha amach na inflorescences triomaithe. Déantar na síolta a thriomú ansin ar feadh thart ar dhá sheachtain agus is féidir iad a úsáid ansin. Síolta Coriander: toirtín le hiarbhlas milis. Tá siad oiriúnach ina n-iomláine cócaráilte le cuiríní, feoil, éanlaith chlóis, iasc, glasraí agus pióga - meilte i sailéid, ispiní, anlainn, seadán agus taosráin. Síolta Coriander: toirtín le hiarbhlas milis. Tá siad oiriúnach ina n-iomláine cócaráilte le cuiríní, feoil, éanlaith chlóis, iasc, glasraí agus pióga - meilte i sailéid, ispiní, anlainn, seadán agus taosráin. Síolta Coriander: toirtín le hiarbhlas milis. Tá siad oiriúnach ina n-iomláine cócaráilte le cuiríní, feoil, éanlaith chlóis, iasc, glasraí agus pióga - meilte i sailéid, ispiní, anlainn, seadán agus taosráin. **Suíomh nádúrtha:** Tagann Coriander ó oirthear na Meánmhara ó dhúchas. **Saothrú rathúil:** Is fearr a shaothrú i láthair ghrianmhar taobh istigh ó mhí Feabhra. Is germinator éadrom é an siol. Scaip na síolta ar fhoshraith cnó cóc 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 at 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hitheach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fluich. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síoláta 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-aroma 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 - Kóríander

Coriandrum sativum

Grunnjurtin til að betrumbæta suðum-ameríska og asíska matargerð

Blöðin hennar líkjast steinseljy. Þess vegna er kóríander einnig kallað kínversk steinselja. En það bragðast allt öðruvísi - ákaflega kryddað og stranglega arómatískt. Síðla sumars gefa blómín gulbrúna, kúlulaga klöfna ávexti. Öflugt við steinseljy, þar sem venjulega eru aðeins blöðin notuð til krydds, eru stílkar og fræ af kóríander einnig notuð. Uppskeyra hefst í júní við venjulegar sumaraðstæður. Sérstaklega hafa ungu blöðin finna bragð. Klippiptu af heilu sprótana nálægt jörðu eða tíndu einstök laubblöð - helst ofan frá og niður. Þú getur saxað og fryst kóríander strax eftir uppskeru. Kóríander hefur haft veruleg áhrif á rómönsku-ameríska og asíska matargerð. Þar sem jurtin er viðkvæm fyrir hita ætti alltaf að bæta henni við í lok eldunarferlisins, annars missir hún ilm. Kóríander fínpuðsar salöt, súpur, hrisgrjón, kjöt- og fiskrétti, grænmeti og karri. Ef þú vilt nota blöðin ætti að fresta blómguin eins lengi og mögulegt er. Þegar brumarnir hafa opnast leggur kóríanderplantan alla orku sína í vöxt fræanna. Þetta ferli fer fram á kostnað bragðsins í grænum hlutum plöntunnar. Hins vegar, þar sem fræin henta líka sem krydd, er ráðlegt að láta einstakar plöntur blómstra líka. Í þessu tilviki, skera burt þurrkuð blómstrandi. Fræin eru síðan þurrkuð í um tvær vikur og má síðan nota. Kóríanderfræ: eru súrt með sætu eftirbragði. Þar henta vel soðnar heilar með karry, kjöti, alifuglum, fiski, grænmeti og tertum - malaðar í salöt, pylsur, sósar, chutney og kökur. Kóríanderfræ: eru súrt með sætu eftirbragði. Þar henta vel soðnar heilar með karry, kjöti, alifuglum, fiski, grænmeti og tertum - malaðar í salöt, pylsur, sósar, chutney og kökur. **Náttúruleg staðsetning:** Kóríander kemur upphaflega frá austurhluta Miðjarðarhafs. **Árangursrík ræktun:** Ræktun er best gerð á sólríkum stað innandyra frá febrúar. Fræðið er létt spírunarefni. Dreifið fræjunum á rakt undirlag kókoshnetu eða lífrænan jarðarmold og þrýstið létt á fræin. Hyljið ræktunarilátið með matarfilmu, sem þú útvegir með götum. Þetta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappirinn í 2 klukkustundir á tveggja 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 jarðvegsfirborðinu róku (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til fimm vikur. Plöntur sem ræktaðar eru innandyra 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 örliðið rökum en ekki blautum. Vökvaðu um leið og efsta lagið af jarðvegi hefur þornað. Ekki má frjógva alls eða aðeins með rotmassa eða lífrænum jurtaúburði. **Á veturna:** Sáid aftur árið eftir.



BIO - Coriandolo

Coriandrum sativum

L'erba aromatica di base delle ricette della cucina asiatica e latino-americana

Le sue foglie ricordano il prezzemolo. Per questo il coriandolo è chiamato anche prezzemolo cinese. È buono, ma ha un sapore completamente diverso dal prezzemolo: intensamente speziato e molto aromatico. A fine estate i fiori producono schizocarpi sferici di colore marrone giallastro. Al contrario del prezzemolo, del quale di solito si utilizzano solo le foglie per insaporire, del coriandolo si utilizzano anche gli steli e i semi. In condizioni di stagione estiva regolare, il raccolto inizia nel mese di giugno. Soprattutto le foglie giovani presentano un gusto più raffinato. Tagliare il germoglio intero vicino al terreno, oppure raccogliere le singole foglie, preferibilmente dall'alto verso il basso. È possibile tritare e congelare il coriandolo subito dopo la raccolta. Il coriandolo è presente in abbondanza nella cucina latino-americana e asiatica. Poiché quest'erba è sensibile al calore, dev'essere sempre aggiunta solo a fine cottura, altrimenti perde il suo aroma. Il coriandolo è ottimo in insalate, zuppe, con il riso, la carne e il pesce, le verdure e i piatti a base di curry. Se si desiderano utilizzare le foglie, la fioritura dovrebbe essere prolungata il più a lungo possibile: una volta che i germogli si sono sviluppati, la pianta del coriandolo impiega tutta la sua energia nella crescita dei semi. Questo processo avviene a discapito del gusto delle parti verdi della pianta. Ma visto che anche i semi si utilizzano come spezia, è consigliabile lasciar fiorire alcune piante. In questo caso, è opportuno tagliare le infiorescenze appassite. I semi vanno fatti essiccare per circa due settimane, poi possono essere utilizzati. Semi di coriandolo: speziati, con un retrogusto dolce. Si aggiungono interi nei piatti a base di curry, carne, pollame, pesce, verdure e torte salate, si utilizzano macinati in insalate, salsicce, salse, chutney e dolci. **Posizione naturale:** Il coriandolo ha origine nel Mediterraneo orientale. **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 - Korijander

Coriandrum sativum

Osnovna biljka za oplemenjivanje latinoameričke i azijske kuhinje

Njegovo lišće podsjeća na peršin. Stoga se korijander naziva i kineski peršin. Ali ima potpuno drugačiji okus - intenzivno ljut i strogo aromatičan. U kasno ljeto, cvjetovi daju žućkasto-smeđe, kuglaste rascijepane plodove. Za razliku od peršina, od kojeg se za začini najčešće koriste samo listovi, kod korijandera se koriste i stabljike i sjemenke. Berba počinje u lipnju u normalnim ljetnim uvjetima. Osobito mladi listovi imaju finiji okus. Odrežite cijele izdanke blizu tla ili berite pojedinačne listove - najbolje od vrha prema dolje. Cilantro možete nasjeckati i zamrznuti odmah nakon berbe. Korijander je imao značajan utjecaj na latinoameričku i azijsku kuhinju. Budući da je začinsko bilje osjetljivo na toplinu, uvijek ga treba dodati na samom kraju kuhanja jer će u suprotnom izgubiti aromu. Korijander oplemenjuje salate, juhe, rižu, jela od mesa i ribe, povrće i curry. Ako želite koristiti listove, cvatnju treba odgoditi što je duže moguće. Nakon što se pupoljci otvore, biljka korijandera svu svoju energiju ulaže u rast sjemena. Taj se proces odvija nauštrb okusa u zelenim dijelovima biljke. No, budući da su sjemenke prikladne i kao začini, preporučljivo je pustiti i pojedine biljke da procvjetaju. U tom slučaju odrežite osušene cvatove. Sjemenke se zatim suše oko dva tjedna i tada se mogu koristiti. Sjemenke korijandera: trpke su sa slatkim okusom. Prikladni su kuhani cijeli s curryjem, mesom, peradi, ribom, povrćem i pitama - mljeveni u salate, kobasice, umake, ajvar i peciva. Sjemenke korijandera: trpke su sa slatkim okusom. Prikladni su kuhani cijeli s curryjem, mesom, peradi, ribom, povrćem i pitama - mljeveni u salate, kobasice, umake, ajvar i peciva. **Zemlja porijekla:** Korijander izvorno dolazi iz istočnog Mediterana. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj je najbolje provoditi na suncanom mjestu u zatvorenom prostoru od veljače. Sjeme je lagana kljalic. Posipajte sjemenke po vlažnom supstratu od kokosa ili organskom biljnom tlu i lagano ih pritisnite. 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. 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 vjetrova kako bi u potpunosti razvila svoju aromu. **Optimalna njega:** Tlo uvijek održavajte blago vlažnim, ali ne mokrim. Zalijevajte čim se gornji sloj zemlje osuši. Ne gnojite uopće ili samo malo gnojite kompostom ili organskim biljnim gnojivom. **U zimi:** Sljedeće godine ponovno sijati.



BIOLOGISKS – koriandrs

Coriandrum sativum

Pamataugs Latīņamerikas un Āzijas virtuves pilnveidošanai

Tās lapas atgādina pētersīļus. Tāpēc koriandru sauc arī par ķīniešu pētersīļiem. Bet garšo pavisam citādi – intensīvi pikanti un stingri aromātiski. Vasaras beigās ziedi veido dzeltenbrūnus, lodveidīgus šķēļtos augļus. Atšķirībā no pētersīļiem, no kuriem garšvielām parasti izmanto tikai lapas, tiek izmantoti arī koriandra kāti un sēklas. Ražas novākšana sākas jūnijā normālos vasaras apstākļos. Īpaši jaunajām lapām ir smalkāka garša. Nogrieziet veselus dzinumus tuvu zemei vai noņemiet atsevišķas lapas - vēlams no augšas uz leju. Jūs varat sasmalcināt un sasaldēt koriandru tūlīt pēc ražas novākšanas. Koriandrs ir būtisks ietekmējis Latīņamerikas un Āzijas virtuves ēdienus. Tā kā garšaugs ir jutīgs pret karstumu, tas vienmēr jāpievieno pašā gatavošanas procesa beigās, pretējā gadījumā tas zaudēs savu aromātu. Koriandrs attīra salātus, zupas, rīsus, gaļas un zivju ēdienus, dārzeņus un kariju. Ja vēlaties izmantot lapas, ziedēšana jāatliek pēc iespējas ilgāk. Kad pumpuri ir atvērušies, koriandra augs visu savu enerģiju iegulda sēklu augšanā. Šis process notiek uz garšas rēķina auga zālajās daļās. Taču, tā kā sēklas der arī kā garšviela, vēlams ļaut uzdziedēt arī atsevišķiem augiem. Šajā gadījumā nogrieziet žāvētās ziedkops. Pēc tam sēklas žāvē apmēram divas nedēļas un pēc tam var izmantot. Koriandra sēklas: ir skābas ar saldu pēcgaršu. Tie ir piemēroti vārti veselī ar kariju, gaļu, mājputnu gaļu, zivīm, dārzeņiem un pīrāgiem - sasmalcināti salātos, desās, mērcēs, čatnijā un konditorejas izstrādājumos. Koriandra sēklas: ir skābas ar saldu pēcgaršu. Tie ir piemēroti vārti veselī ar kariju, gaļu, mājputnu gaļu, zivīm, dārzeņiem un pīrāgiem - sasmalcināti salātos, desās, mērcēs, čatnijā un konditorejas izstrādājumos. Koriandra sēklas: ir skābas ar saldu pēcgaršu. Tie ir piemēroti vārti veselī ar kariju, gaļu, mājputnu gaļu, zivīm, dārzeņiem un pīrāgiem - sasmalcināti salātos, desās, mērcēs, čatnijā un konditorejas izstrādājumos. **Dabiska vieta:** Koriandrs sākotnēji nāk no Vidusjūras austrumiem. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšanu vislabāk veikt saulainā vietā telpās no februāra. Sēkla ir viegla dīgspēja. Izkaisiet sēklas uz mitra kokosriekstu substrāta vai organisko augu augsni un viegli piespiediet sēklas. Nosēdīet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžušanas. 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 vaurs nav gaidāms naktis 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 nožuvies. Nebarojiet vispār vai tikai nedaudz ar kompostu vai organisko augu mēslojumu. **Ziemā:** Nākamajā gadā sējiet vēlreiz.



EKOLOGISKAS – kalendra

Coriandrum sativum

Pagrindinē žolē Lotnyņ Amerikos ir Azijos virtuvēs rafinavimui

Jo lapai primena petražoles. Todē kalendra dar vadinama ķīnieškomis petražolēm. Bet skonis visai kitoks – intensīvi aštrus ir griežtai aromatingas. Vasaros pabeigto žiedai išauginā gelsvai rudus, rutuliskūs suskusļus vaisius. Priešīgai nel petražoles, kuri prieksoniams dažniausiai naudojami tik lapai, kalendros stiebelsai ir sēklos taip pat naudojami. Įprastomis vasaros sąlygomis derlius pradedamas nuimti birželio mėnesį. Ypač jauni lapai yra smulkesnio skonio. Nupjaukite išitusus ūglius arti žemės arba nusinkite atskirus lapus – geriausia iš viršaus į apačią. Kalendra galite pajustyti ir užšaldyti iškart po derliaus nuėmimo. Kalendra padarė didelę įtaką Lotnyņ Amerikos ir Azijos virtuvėms. Kadangi žolė jautri karščiui, ją visada reikia dėti pačioje virimo proceso pabaigoje, kitaip ji praras savo aromatą. Kalendra rafinuoja salotas, sriubas, ryžius, mėsos ir žuvies patiekalus, daržoves ir karį. Jei norite naudoti lapus, žydėjimą reikia atidėti kuo ilgiau. Kai pumpurai atsiskleidžia, kalendros augalas visą savo energiją investuoja į sėklų augimą. Šis procesas vyksta žaliųjų augalo dalių skonio sąskaita. Tačiau kadangi sėklos tinka ir kaip prieskonis, patartina leisti žydėti ir atskiriems augalams. Tokiu atveju nupjaukite išdžiūvusius žiedynus. Tada sėklos džiovinamos maždaug dvi savaites ir gali būti naudojamos. Kalendros sėklos: aitros su saldžiu poskoniu. Jie tinkami virti su kariu, mėsa, paukštiena, žuvimi, daržovėmis ir pyragais – sumalti į salotas, dešras, padažus, čatnij ir pyragus. Kalendros sėklos: aitros su saldžiu poskoniu. Jie tinkami virti su kariu, mėsa, paukštiena, žuvimi, daržovėmis ir pyragais – sumalti į salotas, dešras, padažus, čatnij ir pyragus. Kalendros sėklos: aitros su saldžiu poskoniu. Jie tinkami virti su kariu, mėsa, paukštiena, žuvimi, daržovėmis ir pyragais – sumalti į salotas, dešras, padažus, čatnij ir pyragus. **Natūrali vieta:** Kalendra kilusi iš rytinės Viduržemio jūros dalies. **Sėkmingas auginimas:** Geriausia auginti saulėtoje vietoje nuo vasario mėn. Sėkla yra lengvas daigiklis. Išbarstykite sėklas ant drėgnos kokoso substrato arba ekologiškų žolelių dirvožemio ir sėklas lengvai paspauskite. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai apsaugo nuo pelėsio susidarymo ant žemės. Kultivavimo indą pastatykite šviesiai ir šiltai 20–25 °C temperatūroje. Dirvos paviršų laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapią. 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 naktnių šalūnų. **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 šlapią. Laistykite, kai tik viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžiū. Kompostu ar organinėmis žolelių trąšomis netręškite visai arba tik nestipriai. **Ziemą:** Kitais metais sėkite dar kartą.



ORGANIČI – Kosbor

Coriandrum sativum

Il-haxix bažiku għar-raffinar tal-kċina tal-Amerika Latina u l-Asja

Il-weraq tiegħu jixbħu tursin. Għalhekk, il-kosbor jissejjah ukoll tursin Ċiniż. Izda toghma kompletament differenti - intensament pikkanti u strettament aromatiċi. Fl-aħħar tas-sajf, il-fjuri jipproduċu frott maqsum fl-isfar fl-isfar fil-kannella. B'kontrast mat-tursin, il-normalment il-weraq biss jintużaw għat-thawwir, jintużaw ukoll iż-zkuk u ż-żerriegħa tal-kosbor. Il-hsad jibda f'Gunju taht kundizzjonijiet normali tas-sajf. Il-weraq għar b'mod partikolari għandhom toghma ifjen. Aqta 'rimjiet shaħ qrib l-art jew aqbad weraq individwali - preferibbilment minn fuq għal isfel. Tista 'tqatta' u tiffriża ċ-cilantro immedjatament wara l-hsad. Il-kosbor kellu imptant sinifikanti fuq il-kċenja tal-Amerika Latina u l-Asja. Peress li l-haxix huwa sensitiv għas-shana, għandu dejjem jgħidied fil-aħħar nett tal-proċess tat-tisjir, inkella tittelf l-aroma tiegħu. Il-kosbor jirfina insalati, sopop, ross, platti tal-laħam u tal-hut, haxix u kurries. Jekk trid tuża l-weraq, il-fjoritura għandha tittardja kemm jista 'jkun. Ladarba l-blanzuni jinfethu, il-pjanta tal-kosbor tinvesti l-enerġija kollha tagħha fit-kabbir taż-żrieragħ. Dan il-proċess isehh għad-detrimant tat-toghma fil-partijiet hodur tal-pjanta. Madankollu, peress li ż-żrieragħ huma adattati ukoll bħala hwawar, huwa rakkomandabbli li l-pjanti individwali jithallaw jifforixxu ukoll. F'dan il-każ, aqta 'l-inflorescences imnixxfa. Iz-żrieragħ imbagħad jtnixxfu għal madwar ġimgħatejn u mbagħad jistgħu jintużaw. Żrieragħ tal-kosbor: huma tart b'toghma helwa. Huma adattati msajra shaħ ma 'curries, laħam, tjur, hut, hxejjex u torti - mithun f'insalati, zalzett, zlaži, chutney u pasti. Żrieragħ tal-kosbor: huma tart b'toghma helwa. Huma adattati msajra shaħ ma 'curries, laħam, tjur, hut, hxejjex u torti - mithun f'insalati, zalzett, zlaži, chutney u pasti. Żrieragħ tal-kosbor: huma tart b'toghma helwa. Huma adattati msajra shaħ ma 'curries, laħam, tjur, hut, hxejjex u torti - mithun f'insalati, zalzett, zlaži, chutney u pasti. **Post naturali:** Il-kosbor oriġinarjament ġej mill-Lvant tal-Mediterran. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni ssir l-aħjar f'post xemxi ġewwa minn Frar. Iz-żerriegħa hija ġerminatur haħif. Ferrex iż-żrieragħ fuq sottostrat niedja tal-ġeww jew hamrija organika tal-hxejjex u aghfas iż-żrieragħ haħif. Għatt l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovi b'toqob. Dan jipproteġi l-hamrija milli tinxef. Għandek tneħħi l-folj għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-moffa milli tifforma fuq l-art. Poġġi l-bastiment tal-kultura qawwi u shun f'20 sa 25 ° Celsius. Żomm il-wiċċ tal-hamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) izda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimgħatejn sa hames ġimgħat. Pjanti mkabbra ġewwa jistgħu jiġu trappantati barra bil-boċċa ta 'l-għeruq kollu minn Mejju, meta ma jkunx mistenni aktar ġlata bil-lejl. **L-aħjar post:** L-impjant iħobb ix-xemx, is-shana u post kenn mir-riħ biex jiżviluppa bis-shiħ l-aroma tiegħu. **Kura ottimali:** Dejjem żomm il-hamrija kemmxen niedja izda mhux imxarrba. Ilma hekk kif is-saff ta 'fuq tal-hamrija jkun nixef. Ma fertilize xejn jew haħif biss b'kompost jew fertilizzant organiku tal-hxejjex. **Fix-xitwa:** Erġa' ħanzira s-sena ta' wara.



Bio - Koriander

Coriandrum sativum

Het basiskruid om de Latijns-Amerikaanse en Aziatische keuken te verfijnen

De bladeren zijn vergelijkbaar met peterselie. Daarom wordt koriander ook wel Chinese peterselie genoemd. Maar het smaakt heel anders - intens kruidig en sterk aromatisch. In de nazomer produceren de bloemen geelbruine, bolvormige gespleten vruchten. In tegenstelling tot peterselie, waarvan meestal alleen de bladeren worden gebruikt voor het kruiden, worden ook de stengels en zaden van koriander gebruikt. De oogst begint in juni onder normale zomeromstandigheden. Met name de jonge bladeren hebben een fijnere smaak. Snijd hele scheuten dicht bij de grond of pluk individuele bladeren - bij voorkeur van boven naar beneden. U kunt koriander direct na het oogsten fijnhakken en invriezen. Koriander heeft een grote invloed gehad op de Latijns-Amerikaanse en Aziatische keukens. Omdat het kruid gevoelig is voor hitte, moet het altijd helemaal aan het einde van het kookproces worden toegevoegd, anders verliest het zijn aroma. Koriander verfijnt salades, soepen, rijst, vlees- en visgerechten, groenten en curries. Als je de bladeren wilt gebruiken, moet de bloei zo lang mogelijk worden uitgesteld. Als de toppen eenmaal zijn ontvouwd, steekt de korianderplant al zijn energie in het laten groeien van de zaadkoppes. Dit proces gaat ten koste van de smaak in de groene delen van de plant. Omdat de zaden ook geschikt zijn als specerij, is het aan te raden om individuele planten te laten bloeien. Snijd in dit geval de gedroogde bloeiwijzen af. De zaden worden vervolgens ongeveer twee weken gedroogd en kunnen daarna worden gebruikt. Korianderzaadjes: zijn pittig en kruidig met een zoete nasmaak. Ze kunnen heel worden gekookt met curry's, vlees, gevogelte, vis, groenten en taarten, vernalen tot salades, worstjes, sauzen, chutney en gebak. Korianderzaadjes: zijn pittig en kruidig met een zoete nasmaak. Ze kunnen heel worden gekookt met curry's, vlees, gevogelte, vis, groenten en taarten, vernalen tot salades, worstjes, sauzen, chutney en gebak. Korianderzaadjes: zijn pittig en kruidig met een zoete nasmaak. Ze kunnen heel worden gekookt met curry's, vlees, gevogelte, vis, groenten en taarten, vernalen tot salades, worstjes, sauzen, chutney en gebak. **Natuurlijke locatie:** Koriander komt oorspronkelijk uit de oostelijke Middellandse Zee. **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 zaadzak 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 bal 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 - Koriander

Coriandrum sativum

Den grunnleggende urten for å foredle latinamerikansk og asiatisk mat

Bladene ligner persille. Derfor kalles koriander også kinesisk persille. Men den smaker helt annerledes - intens krydder og strengt aromatisk. På sensommeren produserer blomstene gulbrune, kuleformede splittede frukter. I motsetning til persille, hvorav kun bladene vanligvis brukes til krydder, brukes også stilker og frø av koriander. Høsting begynner i juni under normale sommerforhold. Spesielt de unge bladene har en finere smak. Klipp av hele skudd nær bakken eller plukk enkeltblader - gjerne fra topp til bunn. Du kan hakke og fryse koriander umiddelbart etter høsting. Koriander har hatt en betydelig innvirkning på latinamerikanske og asiatiske retter. Siden urten er følsom for varme, bør den alltid tilsettes helt på slutten av kokeprosessen, ellers vil den miste aromaen. Koriander foredler salater, supper, ris, kjøtt- og fiskeretter, grønnsaker og karriretter. Hvis du vil bruke bladene, bør blomstringen utsettes så lenge som mulig. Når knoppene har åpnet seg, investerer korianderplanten all sin energi i veksten av frøene. Denne prosessen foregår på bekostning av smaken i de grønne delene av planten. Men siden frøene også egner seg som krydder, er det lurt å la enkelte planter blomstre også. I dette tilfellet, skjær av de tørkede blomsterstandene. Frøene tørkes deretter i ca. 2 uker og kan deretter brukes. Korianderfrø: er sylrlige med en søt ettersmak. De egner seg tilberedt hele med karriretter, kjøtt, fjærfe, fisk, grønnsaker og paier - malt til salater, pølser, sauser, chutney og bakverk. Korianderfrø: er sylrlige med en søt ettersmak. De egner seg tilberedt hele med karriretter, kjøtt, fjærfe, fisk, grønnsaker og paier - malt til salater, pølser, sauser, chutney og bakverk. Korianderfrø: er sylrlige med en søt ettersmak. De egner seg tilberedt hele med karriretter, kjøtt, fjærfe, fisk, grønnsaker og paier - malt til salater, pølser, sauser, chutney og bakverk. **Naturlig beliggenhet:** Koriander kommer opprinnelig fra det østlige Middelhavet. **Vellykket dyrking:** Dyrking gjøres best på et solrikt sted innendørs fra februar. Frøet er et lett spiremiddel. Spred frøene på fuktig kokosnøttsubstrat 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 urtegjødsl. **Om vinteren:** Så igjen året etter.



Bio - Kolendra

Coriandrum sativum

Podstawowe ziolo do uzslachetniania kuchni latynoamerykańskiej i azjatyckiej

Kolendra jest czasami nazywana chińska pietruszka, ponieważ liście kolendry i pietruszki wyglądają bardzo podobnie. Smak jest jednak zupełnie inny - kolendra jest intensywnie korzenna i aromatyczna. Późnym latem kwiaty rośliny wytwarzają kuliste owoce schizokarpiczne o żółtawobrazowej barwie. W przeciwieństwie do pietruszki, gdzie jako przyprawa używa się głównie liści, w kolendrze wykorzystuje się również łodygi i nasiona. Okres zbiorów rozpoczyna się w normalnych warunkach letnich w czerwcu. Szczególnie młode liście mają delikatniejszy smak. Całe pędy przycinamy blisko ziemi lub zbieramy pojedyncze liście - najlepiej od góry do dołu. Możesz posiekać kolendrę i zamrozić od razu po zerwaniu. Kolendra w znacznym stopniu charakteryzuje kuchnię latynoamerykańską i azjatycką. Ponieważ ziolo jest dość wrażliwe na ciepło, należy je dodać dopiero pod koniec procesu gotowania, ponieważ w przeciwnym razie aromat zniknie. Kolendrę można używać do uzslachetniania dań z ryżu, mięsa i ryb, a także sałatek, zup, warzyw i curry. Jeśli zamierzasz wykorzystać liście rośliny, kwitnienie należy jak najbardziej przedłużyć. Po otwarciu pąków kwiatowych roślina kolendra skupia całą swoją energię na rozwoju łodyg nasion, proces, który wpływa na smak zielonych części rośliny. Ponieważ jednak nasiona kolendry nadają się również jako przyprawa, zaleca się, aby niektóre kwiaty zakwitły. W takim przypadku należy odciąć wysuszone główki kwiatów. Nasiona są suszone przez około dwa tygodnie, zanim będą mogły być użyte. Nasiona kolendry są pełne smaku z lekko słodkim posmakiem i można je gotować w zupach z curry, mięsem, drobiem, rybami, warzywami i ciastami. Zmielone nasiona można wykorzystać do sałatek, kielbas, sosów, chutney czy ciast. Nasiona kolendry są pełne smaku z lekko słodkim posmakiem i można je gotować w zupach z curry, mięsem, drobiem, rybami, warzywami i ciastami. Zmielone nasiona można wykorzystać do sałatek, kielbas, sosów, chutney czy ciast. **Naturalne położenie:** Kolendra pochodzi ze wschodniej części Morza Śródziemnego. **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 ziółowej i lekko je docisnij. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby gleba nie wysychała, ale nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi dzień na około 2 godziny. W ten sposób unikniesz tworzenia się pleśni na kompoście doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i ciepłym o temperaturze od 20 ° C do 25 ° 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 do ziół lub w ogóle nie nawozić. **W zime:** Zasiej ponownie w następnym roku.



ORGÂNICO - Coentro

Coriandrum sativum

A erva básica para refinar a culinária latino-americana e asiática

Suas folhas lembram salsa. Portanto, o coentro também é chamado de salsa chinesa. Mas tem um sabor completamente diferente - intensamente picante e estritamente aromático. No final do verão, as flores produzem frutos globulares castanho-amarelados. Ao contrário da salsa, da qual normalmente apenas as folhas são usadas para temperar, também são usados os talos e sementes de coentro. A colheita começa em junho em condições normais de verão. As folhas jovens, em particular, têm um sabor mais refinado. Corte brotos inteiros perto do solo ou colha folhas individuais - de preferência de cima para baixo. Você pode cortar e congelar o coentro imediatamente após a colheita. O coentro teve um impacto significativo nas cozinhas latino-americana e asiática. Como a erva é sensível ao calor, ela deve ser adicionada sempre no final do cozimento, caso contrário perderá o aroma. O coentro refina saladas, sopas, arroz, pratos de carne e peixe, legumes e caril. Se você quiser usar as folhas, a floração deve ser adiada o máximo possível. Uma vez abertos os botões, a planta do coentro investe toda a sua energia no crescimento das sementes. Esse processo ocorre em detrimento do sabor nas partes verdes da planta. No entanto, como as sementes também são adequadas como tempero, é aconselhável deixar as plantas individuais florescerem também. Nesse caso, corte as inflorescências secas. As sementes são então secas por cerca de duas semanas e podem então ser usadas. Sementes de coentro: são azedas com um sabor doce. Eles são preparados inteiros com curry, carnes, aves, peixes, legumes e tortas - moídos em saladas, salsichas, molhos, chutney e doces. Sementes de coentro: são azedas com um sabor doce. Eles são preparados inteiros com curry, carnes, aves, peixes, legumes e tortas - moídos em saladas, salsichas, molhos, chutney e doces. Sementes de coentro: são azedas com um sabor doce. Eles são preparados inteiros com curry, carnes, aves, peixes, legumes e tortas - moídos em saladas, salsichas, molhos, chutney e doces. **Localização natural:** O coentro vem originalmente do Mediterrâneo oriental. **Cultivo bem sucedido:** 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. **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 - Coriandru

Coriandrum sativum

Planta de bază pentru rafinarea bucătăriei latino-americane și asiatice

Frunzele sale sunt asemănătoare pătrunjelului. Acesta este motivul pentru care coriandrul este numit și pătrunjel chinezesc. Dar are un gust complet diferit - intens picant și puternic aromat. La sfârșitul verii florile produc fructe despicate sferice de culoare maroniu-gălbui. Spre deosebire de pătrunjel, din care în cea mai mare parte doar frunzele sunt folosite pentru condimente, se folosesc și tulpinile și semințele de coriandru. Recolta începe în iunie în condiții normale de vară. Frunzele tind, în special, au un gust mai fin. Taiati lăstari întregi aproape de sol sau culegeți frunze individuale - de preferință de sus în jos. Puteți tăia și congela coriandrul imediat după recoltare. Coriandrul a avut un impact major asupra bucătărilor latino-americane și asiatice. Deoarece planta este sensibilă la căldură, ar trebui adăugată întotdeauna la sfârșitul procesului de gătit, altfel își va pierde aroma. Coriandrul rafinează salate, supe, orez, preparate din carne și pește, legume și curry. Dacă doriți să utilizați frunzele, înflorirea ar trebui să fie întârziată cât mai mult posibil. Odată ce mugurii s-au desfășurat, planta de coriandru își investește toată energia în creșterea capetelor de semințe. Acest proces are loc în detrimentul gustului în părțile verzi ale plantei. Deoarece semințele sunt potrivite și ca condiment, vă recomandăm să lăsați plantele individuale să înflorească. În acest caz, tăiați inflorescențele uscate. Semințele sunt apoi uscate timp de aproximativ două săptămâni și pot fi apoi utilizate. Semințele de coriandru: sunt acidulate și picante, cu un gust dulce. Se pot găti întregi cu curry, carne, carne de pasăre, pește, legume și plăcinte, măcinate în salate, cârnați, sosuri, chutney și produse de patiserie. Semințele de coriandru: sunt picante și picante, cu un gust dulce. Se pot găti întregi cu curry, carne, carne de pasăre, pește, legume și plăcinte, măcinate în salate, cârnați, sosuri, chutney și produse de patiserie. Semințele de coriandru: sunt acidulate și picante, cu un gust dulce. Se pot găti întregi cu curry, carne, carne de pasăre, pește, legume și plăcinte, măcinate în salate, cârnați, sosuri, chutney și produse de patiserie. **Locație naturală:** Coriandrul provine inițial din estul Mediteranei. **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 prevăzută-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 împiedică formarea mușcailor 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 iubeste 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 îngrășăminte organice pe bază de plante. **În iarnă:** Re-sămăniți în anul următor.



Ekologiskt - Koriander

Coriandrum sativum

Den grundläggande örten för att förfina latinamerikanska och asiatiska rätter

Dess löv liknar persilja. Det är därför koriander också kallas kinesisk persilja. Men det smakar helt annorlunda - intensivt kryddigt och starkt aromatiskt. På sensommaren producerar blommorna gulbruna, sfäriska delade frukter. Till skillnad från persilja, av vilken vanligtvis bara bladen används för kryddor, används också stjälkar och korianderfrön. Skörden börjar i juni under normala sommarförhållanden. Särskilt de unga bladen har en finare smak. Klipp hela skotten nära marken eller plocka enskilda löv - helst från topp till botten. Du kan hugga och frysa koriander direkt efter skörd. Koriander har haft stor inverkan på latinamerikanska och asiatiska rätter. Eftersom örten är känslig för värme bör den alltid tillsättas i slutet av tillagningsprocessen, annars förlorar den sin arom. Koriander förädlar sallader, soppor, ris, kött- och fiskrätter, grönsaker och karry. Om du vill använda bladen bör blomningen försenas så länge som möjligt. När knopparna har utvecklats investerar korianderplantan all sin energi i att odla fröhvudena. Denna process sker på bekostnad av smaken i de gröna delarna av växten. Eftersom fröna också är lämpliga som kryddor är det lämpligt att låta enskilda växter blomstra. Skär i detta fall av de torkade blomställningarna. Fröna torkas sedan i ungefär två veckor och kan sedan användas. Korianderfrön: är kryddiga och kryddiga med en söt eftersmak. De kan kokas hela med curryrätter, kött, fjäderfä, fisk, grönsaker och pajer, malas till sallader, korv, såser, chutney och bakverk. Korianderfrön: är kryddiga och kryddiga med en söt eftersmak. De kan kokas hela med curryrätter, kött, fjäderfä, fisk, grönsaker och pajer, malas till sallader, korv, såser, chutney och bakverk. **Naturligt läge:** Koriander kommer ursprungligen från östra Medelhavet. **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 - koriander

Coriandrum sativum

Základná bylina na doladovanie latinskoamerickéj a ázijskej kuchyne

Jeho listy pripomínajú petržlen. Preto sa koriander nazýva aj čínska petržlenová vňať. Ale chute úplne inak - intenzívne korenisto a prísne aromaticky. Koncom leta kvety vytvárajú žltohnedé, guľovité rozštiepené plody. Na rozdiel od petržlenovej vňate, z ktorej sa na dochucovanie zvyčajne používajú iba listy, sa používajú aj stonky a semená koriandra. Za normálnych letných podmienok sa zber začína v júni. Jemnejšiu chuť majú najmä mladé listy. Celé výhonky odrežte tesne pri zemi alebo vyberte jednotlivé listy - najlepšie zhora nadol. Koriander môžete nasekať a zmraziť ihneď po zbere. Koriander mal významný vplyv na latinskoamerickú a ázijskú kuchyň. Keďže je bylinka citlivá na teplo, treba ju pridávať vždy na samom konci procesu varenia, inak stratí arómu. Koriander zušľachtuje šaláty, polievky, ryžu, mäsové a rybie jedlá, zeleninu a kari. Ak chcete použiť listy, kvitnutie by sa malo odložiť čo najdlhšie. Po otvorení púčikov rastlina koriandra investuje všetku svoju energiu do rastu semien. Tento proces prebieha na úkor chuti v zelených častiach rastliny. Keďže sú však semená vhodnejšie ako korenie, je vhodné nechať rozkvitnúť aj jednotlivé rastliny. V tomto prípade odrežte sušené súkvetia. Semená sa potom sušia asi dva týždne a potom sa môžu použiť. Semená koriandra: sú kyslé so sladkou dochuťou. Vhodné sú varené v celku s kari, mäsom, hydinou, rybami, zeleninou a koláčmi - mleté do šalátov, klobás, omáčok, chutney a pečiva. Semená koriandra: sú kyslé so sladkou dochuťou. Vhodné sú varené v celku s kari, mäsom, hydinou, rybami, zeleninou a koláčmi - mleté do šalátov, klobás, omáčok, chutney a pečiva. **Prírodná poloha:** Koriander pôvodne pochádza z východného Stredomoria. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie sa najlepšie vykonáva na slnečnom mieste v interiéri od februára. Semeno je ľahký kľúčik. Semená rozsypte na vlhký kokosový substrát alebo organický bylinkový pôdu a semená zľahka prikryte. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. 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 môžete presádzať vonku s celým koreňovým balom od mája, keď už netreba očakávať nočný mraz. **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 ihneď, ako vrchná vrstva pôdy vyschne. Nehnojte vôbec alebo len jemne kompostom alebo organickým bylinkovým hnojivom. **V zime:** Ďalší rok zasejte.



BIO - koriander

Coriandrum sativum

Osnovno zelišče za oplemenitenje latinskoameriške in azijske kuhinje

Njegovi listi spominjajo na peteršilj. Zato koriander imenujemo tudi kitajski peteršilj. A okus je popolnoma drugačen - intenzivno pikanten in strogo aromatičen. Pozno poleti cvetovi obrodijo rumenkasto rjave kroglasto razcepljene plodove. V nasprotju s peteršiljem, pri katerem se za začimbo običajno uporabljajo le listi, se pri koriandru uporabljajo tudi stebila in semena. Obiranje se začne junija v običajnih poletnih razmerah. Predvsem mladi listi so bolj finega okusa. Odrežite cele poganjke pri tleh ali poberite posamezne liste - najbolj od zgoraj navzdol. Koper lahko sesekljate in zamrznete takoj po obiranju. Koriander je pomembno vplival na latinskoameriško in azijsko kuhinjo. Ker je zelišče občutljivo na toploto, ga dodamo vedno čisto na koncu kuhanja, sicer izgubi arómu. Koriander oplemeniti solate, juhe, riž, mesne in ribje jedi, zelenjavo in curry. Če želite uporabiti liste, je treba cvetenje odložiti čim dlje. Ko se popki odprejo, rastlina koriandra vso svojo energijo vloži v rast semen. Ta proces poteka na račun okusa v zelenih delih rastline. Ker pa so semena primarna tudi kot začimba, je priporočljivo pustiti, da cvetijo tudi posamezne rastline. V tem primeru odrežemo posušena socvetja. Semena se nato sušijo približno dva tedna in se nato lahko uporabljajo. Semena koriandra: so trpka s sladkim priokusom. Primerne so kuhane cele s curryjem, mesom, perutnino, ribami, zelenjavo in pitami - zmlete v solate, klobase, omake, čatni in pečiva. Semená koriandra: so trpka s sladkim priokusom. Primerne so kuhane cele s curryjem, mesom, perutnino, ribami, zelenjavo in pitami - zmlete v solate, klobase, omake, čatni in pečiva. **Naravni habitat:** Koriander izvira iz vzhodnega Sredozemlja. **Navodila za gojenje:** Od februaria 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 opremite z luknjami. To štiti 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 prosto s celotno koreninsko grudo. **Najboljša lokacija:** Rastlina obožuje sonce, toploto in prostor, zaščiteno pred vetrom, da popolnoma razvije svojo arómu. **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 - Cilantro

Coriandrum sativum

La hierba sazónadora básica para refinar la cocina latinoamericana y asiática

Sus hojas se asemejan al perejil. Ésta es la razón por la que el cilantro también se llama perejil chino. Pero tiene un sabor completamente diferente, intenso y aromático. A finales del verano, las flores producen frutos partidos esféricos de color marrón amarillento. A diferencia del perejil, del que normalmente sólo se utilizan las hojas para condimentar, del cilantro también se utilizan los tallos y las semillas. En condiciones normales de verano, la cosecha comienza en junio. Especialmente el follaje joven tiene un sabor más fino. Corte los brotes enteros cerca del suelo o recoja hojas individuales, preferiblemente de arriba hacia abajo. Puede cortar y congelar el cilantro inmediatamente después de la cosecha. El cilantro ha tenido una influencia decisiva en la cocina latinoamericana y asiática. Dado que esta hierba es sensible al calor, debe añadirse siempre al final del proceso de cocción, ya que de lo contrario pierde su aroma. El cilantro refina ensaladas, sopas, arroces, platos de carne y pescado, verduras y curry. Si desea utilizar las hojas, la flor debe ser retrasada el mayor tiempo posible. Una vez que los brotes se han desplegado, la planta de cilantro invierte toda su energía en el crecimiento de las semillas. Este proceso tiene lugar a expensas del sabor en las partes verdes de la planta. Sin embargo, como las semillas también son adecuadas como especias, se recomienda que se permita que las plantas individuales florezcan. En este caso, cortar las inflorescencias secas. Las semillas se secan durante unas dos semanas y luego se pueden utilizar. Las semillas de cilantro tienen un sabor intenso con un regusto dulzón. Se pueden cocinar enteras con curry, carne, aves, pescado, verduras y patés, molidos en ensaladas, salsas, chutney y pastelería. **Ubicación natural:** El cilantro es originario del Mediterráneo oriental. **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 °C. 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 siguiente.



BIO - Koriandr

Coriandrum sativum

Základní bylina pro doladování latinskoamerické a asijské kuchyně

Jeho listy připomínají petržel. Koriandr se proto také nazývá čínská petržel. Chutná ale úplně jinak – intenzivně kořeněná a přísně aromatická. V pozdním létě květy vytvářejí žlutohnědé, kulovité rozštěpené plody. Na rozdíl od petržele, z níž se ke kořenění obvykle používají pouze listy, se u koriandru používají i stonky a semena. Sklizeň začíná v červnu za normálních letních podmínek. Jemnější chuť mají zejména mladé listy. Celé výhony odstříhnete těsně u země nebo otrhnete jednotlivé listy – nejlépe shora dolů. Koriandr můžete nasekat a zmrazit ihned po sklizni. Koriandr měl významný vliv na latinskoamerickou a asijskou kuchyni. Jelikož je bylina citlivá na teplo, měla by se přidávat vždy na samém konci procesu vaření, jinak ztratí své aroma. Koriandr zušlechťuje saláty, polévky, rýže, pokrmy z masa a ryb, zelenina a kari. Pokud chcete použít listy, kvetení by mělo být odloženo co nejdéle. Jakmile se poupata otevrou, rostlina koriandru investuje veškerou svou energii do růstu semen. Tento proces probíhá na úkor chuti v zelených částech rostliny. Protože se ale semínka hodí i jako koření, je vhodné nechat vykvést i jednotlivé rostliny. V tomto případě odříznete zaschlá květenství. Semena se pak suší asi dva týdny a poté se mohou používat. Koriandrová semínka: jsou kyselá se sladkou dochutí. Jsou vhodné vařené v celku s kari, masem, drůbeží, rybami, zeleninou a koláči - mleté do salátů, klobás, omáček, chutney a pečiva. Koriandrová semínka: jsou kyselá se sladkou dochutí. Jsou vhodné vařené v celku s kari, masem, drůbeží, rybami, zeleninou a koláči - mleté do salátů, klobás, omáček, chutney a pečiva. Koriandrová semínka: jsou kyselá se sladkou dochutí. Jsou vhodné vařené v celku s kari, masem, drůbeží, rybami, zeleninou a koláči - mleté do salátů, klobás, omáček, chutney a pečiva. **Přirozená poloha:** Koriandr původně pochází z východního Středomoří. **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 plísni 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 - Kişniş

Coriandrum sativum

Latin Amerika ve Asya mutfağını rafine etmek için temel bitki

Yaprakları maydanozu andırır. Bu nedenle kişniş, Çin maydanozu olarak da adlandırılır. Ama tadı tamamen farklı - yoğun baharatlı ve kesinlikle aromatik. Yaz sonunda çiçekler sarımsı kahverengi, küresel bölünmüş meyveler üretir. Genellikle sadece yaprakları baharat olarak kullanılan maydanozun aksine, kişnişin sapları ve tohumları da kullanılır. Hasat normal yaz şartlarında Haziran ayında başlar. Özellikle genç yapraklar daha ince bir tada sahiptir. Tüm sürgünleri yere yakın kesin veya ayrı ayrı yaprakları toplayın - tercihen yukarıdan aşağıya. Kişniş hasattan hemen sonra doğrayıp dondurabilirsiniz. Kişniş, Latin Amerika ve Asya mutfaqları üzerinde önemli bir etkiye sahiptir. Bitki ısıya duyarlı olduğu için her zaman pişirme işleminin en sonunda eklenmelidir, aksi takdirde aromasını kaybeder. Kişniş salataları, çorbaları, pirinci, et ve balık yemeklerini, sebzeleri ve körieleri rafine eder. Yaprakları kullanmak istiyorsanız çiçeklenmeyi mümkün olduğu kadar geciktirmelisiniz. Tomurcuklar açıldıktan sonra kişniş bitkisi tüm enerjisini tohumların büyümesine harcar. Bu işlem bitkinin yeşil kısımlarında tat pahasına gerçekleşir. Bununla birlikte, tohumlar baharat olarak da uygun olduğundan, tek tek bitkilerin de çiçek açmasına izin verilmesi tavsiye edilir. Bu durumda, kurutulmuş salkımları kesin. Tohumlar daha sonra yaklaşık iki hafta kurutulur ve daha sonra kullanılabilir. Kişniş Tohumları: ağızda tatlı bir tat bırakan ekşidir. Körieler, et, kümes hayvanları, balık, sebzeler ve turtalarla bütün olarak pişirilmesi uygundur - öğütülmüş salatalar, soslar, Hint turşusu ve hamur işleri. Kişniş Tohumları: ağızda tatlı bir tat bırakan ekşidir. Körieler, et, kümes hayvanları, balık, sebzeler ve turtalarla bütün olarak pişirilmesi uygundur - öğütülmüş salatalar, soslar, Hint turşusu ve hamur işleri. **Doğal konum:** Kişniş aslen doğu akdeniz'den geliyor. **Başarılı yetiştirme:** Yetiştirme en iyi şekilde Şubat ayından itibaren güneşli bir yerde yapılır. Tohum hafif bir çimlendiricidir. Tohumları nemli hindistancevizi alt tabakasına veya organik bitki toprağına dağıtın 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 fidele iki ila beş hafta sonra ortaya çıkar. İç mekanda yetiştirilen bitkiler, daha fazla gece donunun beklenmediği Mayıs ayından itibaren tüm kök toyuyla 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 - koriander

Coriandrum sativum

Alapvető gyógynövény a latin-amerikai és ázsiai konyha finomításához

Levellei a petrezselyemre emlékeztetnek. Ezért a koriandert kínai petrezselyemnek is nevezzük. De az íze teljesen más - intenzíven fűszeres és szigorúan aromás. A nyár végén a virágok sárgásbarna, gömb alakú hasadt termést hoznak. A petrezselyemmel ellentétben, amelynek általában csak a leveleit használják fűszerezésre, a koriander szárát és magját is felhasználják. **Természetes elhelyezkedés:** A koriander eredetileg a Földközi-tenger keleti részéből származik. **Sikeres termesztés:** Februártól zárt térben a legjobb a termesztés. A mag könnyű csírázó. Szórja szét a magokat nedves kókuszdió-aljzaton vagy szerves gyógynövénytalajra, és enyhén nyomja meg a magokat. 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 talajon. Helyezze a tenyészőedényt világosra és melegre 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 kifejléssze aromáját. **Optimális gondozás:** Mindig tartsa a talajt enyhén nedvesen, de ne nedvesen. Öntözzük, amint a talaj felső rétege megszáradt. Komposztal vagy szerves növényi műtrágyával egyáltalán ne, vagy csak enyhén trágyázzon. **Télen:** A következő évben vedd újra.

: : : : :



オーガニック - コリアンダー

Coriandrum sativum

ラテンアメリカ料理、アジア料理に欠かせない香りのよいハーブ

コリアンダーはパセリの葉はよく似ているので、時にチャイニーズパセリとも呼ばれます。しかし、味は全く異なります。コリアンダーはスパイシーで香りが凝縮されています。夏の終わりに、花は黄みがかった茶色の球状の果実を作り出します。ほぼ葉だけが使用されるパセリとは異なり、コリアンダーは茎や種も使用します。

収穫は通常6月に始まります。特に若い葉はより繊細で素晴らしい風味を持ちます。地面のすぐ近くで苗全体を切ります - 上から下まで全て。収穫直後に刻んで冷凍することもできます。コリアンダーはラテンアメリカ料理とアジア料理に大きな特徴をもたらしています。このハーブは熱に弱く加熱すると香りがなくなってしまうので、調理の最後に加えてください。コリアンダーは、米、肉、魚料理、サラダ、スープ、野菜料理、カレーに使用できます。コリアンダーの葉を使いたい場合は、花をできるだけ長く咲かせる必要があります。花が開くとコリアンダーは茎の成長に栄養を注ぎます。これがコリアンダーの緑色部分の風味に影響を与えるプロセスです。コリアンダーの種はスパイスにも適しているので、いくつか花を咲かせることもお勧めします。その場合は、乾燥した花ごと切取ります。種は使用できるようになるまで、2週間ほど乾燥させます。コリアンダーの種は風味がよく、後味に甘みを感じます。カレー、肉類、魚、野菜またはパイなど様々な料理に使うことができます。すり潰した種はサラダ、ソーセージ、ソース、チャツネまたはお菓子にも使えます。

自然な場所: コリアンダーはもとは東地中海が原産です。

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: 15307 / BIO - Koriander