



SAFLAX®



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Carum carvi



..... 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



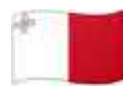
..... Hrvatski HR 4



..... 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 - Семена от ким

Carum carvi

Традиционната подправка на обилната немска и австрийска кухня

Кимионът е може би най-старата подправка, използвана в света. Семената на растението, което расте около един метър, винаги са били използвани за овкусяване на обилни ястия и за подобряване на смилаността. Кимионът излъчва много интензивен аромат и има силни вкусове, които се дължат на високия дял на етерични масла. През втората година кимионът цъфти и през летните месеци плодовете на кимиона бавно стават кафяви. След това можете просто да ги отрежете заедно с дългото стъбло за прибиране на реколтата. След това кимът се навива на връзки и се окачва да изсъхне. Едва когато връзките наистина изсъхнат, кимионът се изтрива и се съхранява в буркани за подправки. Семената от кимион се използват като подправка цели или като смлян прах, който се приготвя най-добре пресен чрез натрошаване на семената. Това е традиционно усъвършенстване на ястия от картофи, месо и зеле, супи и яхнии и играе важна роля в немската и австрийската кухня. Дългото време за готвене е важно, защото само тогава семената ще станат меки и вкусът им ще се развие. Между другото, днес голяма част от реколтата от ким вече не се яде, а се пие, защото кимът е основен компонент на скандинавския аквавит.

Естествено местоположение: Кимионът е роден в средиземноморския регион и западна Азия, но сега се отглежда в градини в цяла Централна Европа.

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:** Кимионът е доста здрав и издръжлив. Въпреки това е препоръчително да го защитите със слама през зимата. Поливайте умерено, но редовно в сравнително меки дни.



BIO - kommenfrø

Carum carvi

Det traditionelle krydderi af solidt tysk og østrigsk køkken

Spidskommen er sandsynligvis det ældste krydderi, der bruges på verdensplan. Frøene fra planten, som bliver omkring en meter høj, er altid blevet brugt til at smage solide retter og til at forbedre fordøjeligheden. Kommen afgiver en meget intens duft og har stærke smage, der skyldes den høje andel af æteriske olier. I det andet år blomstrer kommenplanten og i sommermånederne bliver kommenfrugten langsomt brun. Så kan du blot skære dem af sammen med den lange stilk til høst. Derefter bundtes kommen og hænges til tørre. Først når bundterne er rigtig tørre, gnides kommen frøene ud og opbevares i krydderiglas. Komminfrø bruges som krydderi enten hele eller som et malet pulver, som bedst tilberedes frisk ved at knuse frøene. Det er en traditionel forfining af kartoffel-, kød- og kålretter, supper og gryderetter og spiller en vigtig rolle i det tyske og østrigske køkken. En lang tilberedningstid er vigtig, for først da bliver frøene bløde, og deres smag kan udvikle sig. I øvrigt bliver en stor del af kommenhøsten i dag ikke længere spist, men drukket, for kommen er en væsentlig bestanddel af skandinavisk akvavit. **Naturlig beliggenhed:** Spidskommen er hjemmehørende i Middelhavsområdet og det vestlige Asien, men dyrkes nu i haver i hele Centraleuropa. **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 tørt. Gød slet ikke eller kun let med kompost eller organisk naturgødning. **Om vinteren:** Spidskommen er ret robust og hårdfør. Ikke desto mindre er det tilrådeligt at beskytte det med halm om vinteren. Vand moderat, men regelmæssigt på ret milde dage.



BIO - Kümmel

Carum carvi

Das traditionelle Gewürz deftiger deutscher und österreichischer Küche

Der Kümmel ist wahrscheinlich das älteste weltweit verwendete Gewürz. Die Samen der circa einen Meter hochwachsenden Pflanze wurden immer schon zum Würzen von deftigen Speisen und für eine bessere Verträglichkeit verwendet. Kümmel verströmt einen sehr intensiven Duft und besitzt starke Geschmacksnoten, die auf den hohen Anteil an ätherischen Ölen zurückzuführen sind. Im zweiten Jahr blüht die Kümmelpflanze und während der Sommermonate wird die Kümmelfrucht langsam braun. Dann können Sie sie zum Ernten einfach zusammen mit dem langen Stiel abschneiden. Danach wird der Kümmel gebündelt zum Trocknen aufgehängt. Erst wenn die Bündel wirklich trocken sind, werden die Kümmelkörner ausgerieben und in Gewürzdosen aufbewahrt. Als Gewürz verwendet man Kümmelsamen entweder im Ganzen oder als gemahlene Pulver, das man am besten frisch durch Zerstoßen der Samen herstellt. Er ist eine traditionelle Verfeinerung von Kartoffel-, Fleisch- und Kohlgereichten, Suppen und Eintöpfen und spielt vor allem in der deutschen und österreichischen Küche eine gewichtige Rolle. Wichtig ist eine lange Garzeit, denn erst dann werden die Samen weich und ihr Geschmack kann sich entfalten. Heute wird ein großer Teil der Kümmelernte übrigens nicht mehr gegessen, sondern getrunken, denn Kümmel ist ein wesentlicher Bestandteil des skandinavischen Aquavits. **Naturstandort:** Kümmel ist im Mittelmeergebiet und in Westasien heimisch, wird aber mittlerweile überall in Mitteleuropa in Gärten angebaut. **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:** Kümmel ist recht robust und winterhart. Trotzdem ist es empfehlenswert, ihn zum Winter mit Stroh zu schützen. Wässern Sie mäßig, aber regelmäßig an eher milden Tagen.



Organic - Caraway

Carum carvi

The traditional herb in German and Austrian cuisine

Caraway is probably the oldest worldwide used herb. The seeds of the approximately 1 meter (3.3 ft) tall plant have always been used for spicing up dishes and better digestion. Caraway has a very intensive aroma and carries a strong flavour that comes from the essential oils. The plant blossoms in its second year and during the summer months the fruit slowly turns brown. This is when you can simply cut them together with the long stems for harvesting. Afterwards, Caraway is bundled and hung to dry. Only after the bundles have really dried out, the seeds are being grindingly cast out and stored in a spice box. As a spice, the Caraway seeds are being used either whole or as a ground powder that is best produced fresh by crushing the seeds. Caraway particularly plays an important part in the German and Austrian cuisine where it traditionally refines potato, meat and cabbage dishes, as well as soups and stews. Essential is a long cooking time to soften the seeds and develop their full aroma. Nowadays, most of the harvested Caraway is not even eaten anymore, but drunk as a key ingredient with the Scandinavian "Aquavit". **Natural location:** Caraway is native to the Mediterranean and western Asia, but also being cultivated in gardens all over central Europe by now. **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:** Caraway is a rather sturdy and also winter-hardy plant. However, mulching is recommended for protection during winter. Water the plant moderate, but regularly on mild days.



ORGAANILINE – köömned

Carum carvi

Toeka Saksa ja Austria kõõgi traditsiooniline võrts

Köömned on ilmselt vanim maailmas kasutatud võrts. Umbes meetri kõrguseks kasvava taime seemneid on alati kasutatud toekate roogade maitsestamiseks ja seeduvuse parandamiseks. Köömned eritavad väga intensiivset lõhna ja sellel on tugevad maitseid, mis on tingitud eeterlike õlide suurest osakaalust. Teisel aastal õitseb köömned taim ja suvekuudel muutuvad köömned viljad aeglaselt pruuniks. Seejärel saate need koos pika varrega lihtsalt ära lõigata, et koristada. Seejärel köömned kimpudesse ja riputatakse kuivama. Alles siis, kui kimbud on tõesti kuivad, hõõrutakse köömned välja ja säilitatakse maitseainepurki. Võrtsköömned kasutatakse kas tervelt või jahvatatud pulbrina, mis on kõige parem värskena seemneid purustades valmistada. See on traditsiooniline kartuli-, liha- ja kapsarogade, suppe ja hautiste viimistlus ning sellel on oluline roll Saksa ja Austria köögis. Pikk küpsetusaeg on oluline, sest ainult siis muutuvad seemned pehmed ja nende maitse saab areneda. Muide, tänapäeval suurt osa köömneseadist enam ei sööda, vaid juuakse, sest köömned on Skandinaavia akvaviiti hädavajalik komponent. **Looduslik asukoht:** Köömned on pärit Vahemere piirkonnast ja Lääne-Aasiast, kuid nüüd kasvatatakse seda aedades kogu Kesk-Euroopas. **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 kultuurianum 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 kultiveerimise nõu 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 maikuu, 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:** Köömned on üsna robustsed ja vastupidavad. Sellest hoolimata on soovitatav seda talvel põhuga kaitsta. Kastke mõõdukalt, kuid regulaarselt üsna pehmetel päevadel.



LUOMU - kumina

Carum carvi

Perinteinen runsaan saksalaisen ja itävaltalaisen keittiön mauste

Kumina on luultavasti maailman vanhin käytetty mauste. Noin metrin korkeuteen kasvavan kasvin siemeniä on aina käytetty runsaiden ruokien maustamiseen ja sulavuuden parantamiseen. Kumina tuoksuu erittäin intensiivisesti ja sillä on voimakkaita makuja, jotka johtuvat eeteristen öljyjen suuresta osuudesta. Toisena vuonna kumina kukkii ja kesäkuukausina kuminan hedelmä muuttuu hitaasti ruskeaksi. Sitten voit yksinkertaisesti leikata ne pois yhdessä pitkän varren kanssa sadonkorjuuta varten. Sitten kumina nipputetaan ja ripustetaan kuivumaan. Vasta kun niput ovat todella kuivia, kuminat hierotaan pois ja varastoidaan maustepurkkeihin. Kuminan siemeniä käytetään mausteena joko kokonaisena tai jauheena, joka on parasta valmistaa tuoreena murskaamalla siemenet. Se on perinteinen peruna-, liha- ja kaaliruokien, keittojen ja muhennosten jalostus, ja sillä on tärkeä rooli saksalaisessa ja itävaltalaisessa keittiössä. Pitkä kypsennysaika on tärkeä, sillä vasta silloin siemenet pehmenevät ja niiden maku voi kehittyä. Muuten, nykyään suurta osaa kuminasadosta ei enää syödä, vaan juodaan, sillä kumina on olennainen osa skandinaavista akvaviittia. **Luonnollinen sijainti:** Kumina on kotoisin Välimeren alueelta ja Länsi-Aasiasta, mutta nykyään sitä kasvatetaan puutarhoissa kaikkialla Keski-Euroopassa. **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. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai viiden viikon kuluttua. Sisätiloissa kasvatetut 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:** Kumina on melko vankka ja kestävä. Talvella se kannattaa kuitenkin suojata oljilla. Kastele kohtalaisesti mutta säännöllisesti melko leutoina päivinä.



BIO - Carvi

Carum carvi

Le condiment traditionnel de la cuisine riche allemande et autrichienne

Le carvi est probablement l'épice utilisée depuis le plus longtemps au monde. Les graines de la plante, qui atteignent une hauteur d'environ un mètre, sont toujours utilisées pour épicer des plats copieux et pour une meilleure tolérance. Le carvi émet un arôme très intense et a un goût fort qui sont dus à la proportion importante d'huiles essentielles. Pendant la deuxième année, la plante fleurit et pendant les mois d'été, le fruit du carvi devient lentement marron. Vous pouvez couper la longue tige lors de la récolte. Ensuite, les carvis sont rassemblés et suspendus pour le dessèchement. Les graines sont retirées et conservées dans des boîtes à épices seulement lorsque les paquets sont vraiment secs. Les graines de carvi sont utilisées comme épices soit en entier, soit en poudre moulu fabriqué en pilant les graines. Ces graines sont un raffinement traditionnel de plats de pommes de terre, de viande, et de choux, de soupes et de ragoûts et elles jouent un rôle important, notamment dans la cuisine allemande et autrichienne. Un long temps de cuisson est important, car les graines deviennent douces et leur goût peut se développer. Aujourd'hui, une grosse partie des récoltes de carvi n'est plus mangée, mais bue, car le carvi est un ingrédient important de l'aquavit scandinave. **Emplacement naturel:** Le carvi est originaire de la zone méditerranéenne et de l'Asie occidentale mais est maintenant cultivée partout en Europe centrale dans les jardins. **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:** Le carvi est robuste et résistant au froid. Cependant, il est conseillé de le protéger avec de la paille pour l'hiver. Arrosez modestement mais régulièrement pendant les jours plutôt doux.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Κύμινο

Carum carvi

Το παραδοσιακό μπαχαρικό της χορταστικής γερμανικής και αυστριακής κουζίνας

Το κύμινο είναι ίσως το αρχαιότερο μπαχαρικό που χρησιμοποιείται παγκοσμίως. Οι σπόροι του φυτού, που μεγαλώνει περίπου ένα μέτρο, χρησιμοποιούνταν πάντα για να αρωματίζουν τα χορταστικά πιάτα και να βελτιώνουν την πεπτικότητα. Το κύμινο αναδίδει πολύ έντονο άρωμα και έχει έντονες γεύσεις που οφείλονται στην υψηλή αναλογία αιθέριων ελαίων. Τον δεύτερο χρόνο το φυτό του κύμινου ανθίζει και τους καλοκαιρινούς μήνες ο καρπός του κύμινου γίνεται σιγά σιγά καφέ. Στη συνέχεια, μπορείτε απλά να τα κόψετε μαζί με το μακρύ στέλεχος για τη συγκομιδή. Στη συνέχεια, το κύμινο συσσωρεύεται και κρεμίζεται για να στεγνώσει. Μόνο όταν οι δέσμες είναι πραγματικά στεγνές, οι σπόροι του κύμινου τρίβονται και αποθηκεύονται σε βάζα μπαχαρικών. Οι σπόροι κύμινου χρησιμοποιούνται ως μπαχαρικό είτε ολόκληροι είτε ως αλεσμένη σκόνη, η οποία παρασκευάζεται καλύτερα φρέσκο με σύνθλιψη των σπόρων. Είναι μια παραδοσιακή εκτέλεση πιάτων από πατάτα, κρέας και λάχανο, σούπες και μαγειρευτά και παίζει σημαντικό ρόλο στη γερμανική και αυστριακή κουζίνα. Ο μεγάλος χρόνος μαγειρέματος είναι σημαντικός, γιατί μόνο τότε οι σπόροι θα γίνουν μαλακοί και η γεύση τους μπορεί να αναπτυχθεί. Παρεμπιπτόντως, σήμερα ένα μεγάλο μέρος της συγκομιδής του κύμινου δεν τρώγεται πια, αλλά πίνεται, επειδή το κύμινο είναι απαραίτητο συστατικό του σκανδιναβικού aquavit. **Φυσική τοποθεσία:** Το κύμινο είναι εγγενές στην περιοχή της Μεσογείου και στη δυτική Ασία, αλλά τώρα καλλιεργείται σε κήπους σε όλη την Κεντρική Ευρώπη. **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 στεγνώμα. Θα πρέπει να αφαιρέτε το αλουμινόχαρτο 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 ψυχτερινός 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 χειμώνα:** Το κύμινο είναι αρκετά στιβαρό και ανθεκτικό. Παρόλα αυτά, καλό είναι να το προστατεύετε με άχυρο τον χειμώνα. Ποτίζετε μέτρια αλλά τακτικά τις αρκετά ήπιες μέρες.



ORGÁNACHA - Cumin

Carum carvi

Spíosra traidisiúnta ealaín na Gearmáine agus na hOstaire

Is dócha gurb é Cumin an spíosra is sine a úsáidtear ar fud an domhain. Baineadh úsáid i gcónaí as síolta an phlanda, a fhásann thart ar aon mhéadar ar airde, chun miasa móra a bhlaistiú agus chun indiléa a fheabhsú. Tugann Caraway boladh an-dian amach agus tá blasanna láidre ann mar gheall ar chomhréir ard blátholaí. Sa dara bliain bíonn an planda cearbhais ag bláthú agus le linn míonna an tsamhraidh casann torthaí an cearbhais donn go mall. Ansin is féidir leat iad a ghearradh amach go simplí mar aon leis an ngas fada le haghaidh fómhair. Ansin tá an carbhán cuachta agus crochadh suas chun a thriomú. Ní chuimiltear síolta an cearbhais amach agus a stóráiltear i searróga spíosraí go dtí go mbíonn na cuachtaí i ndáiríre tirim. Úsáidtear síolta cumin mar spíosra iomlán nó mar phúdar talún, is fearr a ullmhaítear úr trí na síolta a bhrú. Is mionchoigeartú traidisiúnta é ar miasa prátaí, feola agus cabáiste, anraithí agus stobhach agus tá ról tábhachtach aige in ealaín na Gearmáine agus na hOstaire. Tá am cócaireachta fada tábhachtach, mar is ansin a éireoidh na síolta bog agus is féidir go dtiocfaidh forbairt ar a gcuid blas. Dála an scéil, sa lá atá inniu ann ní itheann cuid mhór den fhómhar carbhán a thuilleadh, ach óltar é, toisc go bhfuil an cearbhais ina chomhpháirt riachtanach den uisceadán Lochlannacha. **Suíomh nádúrtha:** Tá Cumin dúchasach do réigiún na Meánmhara agus iarthar na hÁise, ach tá sé ag fás anois i ngairdíní ar fud na hEorpa Láir. **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 cócó tais nó ar ithir luibheach orgánach agus brúigh na síolta go héadrom. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán clíng, 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 fliuch. 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 nár 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-arama a fhorbairt go hiomlán. **Cúram is fearr is féidir:** Coinnigh an ithir i gcónaí beagán tais ach ní fliuch. Uisce chomh luath agus a bheidh an ciseal barr ithreach triomaithe. Ná fertilize ar chor ar bith nó amháin go héadrom le múirín nó leasachán orgánach luibhe. **Sa gheimhreadh:** Tá Cumin sách láidir agus crua. Mar sin féin, tá sé inmholta é a chosaint le tuá sa gheimhreadh. Uisce measartha ach go rialta ar laethanta measartha éadrom.



LÍFRÆNT - Kúmen

Carum carvi

Hefðbundið krydd af staðgóðri þýskri og austurrískri matargerð

Kúmen er líklega elsta kryddið sem notað er um allan heim. Fræ plöntunnar, sem verður um einn metri á hæð, hafa alltaf verið notuð til að bragðbæta matarmikla rétti og bæta meltanleikann. Kúli gefur frá sér mjög sterkan ilm og hefur sterkan bragð sem stafar af háu hlutfalli ilmkyrjaolíanna. Annað árið blómstrar kúmplantan og yfir sumarmánuðina verða kúmvæxtir hægt og rólega brúnir. Þá er einfaldlega hægt að skera þær af ásamt langa stilknum til uppskeru. Síðan er kúmmum hnoðað og hengt upp til þerris. Aðeins þegar knippin eru orðin virkilega þurr eru kúmfraein nuðnuð út og geymd í kryddkrukkum. Kúmenfræ eru notuð sem krydd annað hvort í heilu lagi eða sem malað duft, sem er best útbúið ferskt með því að mylja fræin. Það er hefðbundin hreinsun á kartöflu-, kjöt- og kálrétum, súpum og plockfiskum og gegnir mikilvægu hlutverki í þýskri og austurrískri matargerð. Langur eldunartími er mikilvægur því aðeins þá verða fræin mjúk og bragðið getur þróast. Við the vegur, í dag er stór hluti af kúmenuppskerunni ekki lengur borðaður, heldur drukkinn, því kúmen er ómissandi hluti af skandinavísku aquavitinu. **Náttúruleg staðsetning:** Kúmen er upprunnið í Miðjarðarhafs svæðinu og Vestur-Asíu en er nú ræktað í gördum um alla Mið-Evrópu. **Árangursrík ræktun:** Ræktun er best gerð á sólríkum stað innandyra frá febrúar. Fræið er létt spírúnarefni. Dreifið fræjunum á rakt undirlag kókoshnetu eða lífrænan jurtamold og þrýstið létt á fræin. Hyljið ræktunarlátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á jörðinni. Settu ræktunarlátið bjart og heitt við 20 til 25° Celsius. Haltu jarðvegsfirborðinu rökku (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 örflítið rökku en ekki blautu. Vökvaðu um leið og efsta lagið af jarðvegi hefur þornað. Ekki má frjófga áls eða aðeins með rotmassa eða lífrænum jurtaáburði. **Á veturna:** Kúmen er frekar sterkt og harðgert. Engu að síður er ráðlegt að verja það með hálmi á veturna. Vökvaðu hóflega en reglulega á frekar mildum dögum.



BIO - Cumino

Carum carvi

Il condimento tradizionale della ricca cucina tedesca e austriaca

Il cumino è probabilmente la spezia che si utilizza da più tempo nel mondo. I semi della pianta, alta circa un metro, sono sempre stati usati per condire piatti sostanziosi e per renderli più digeribili. Il cumino emana un profumo molto intenso e ha un sapore forte, attribuibile all'alto contenuto di oli essenziali. La pianta di cumino fiorisce durante il secondo anno di vita e, durante i mesi estivi, i frutti del cumino diventano gradualmente marroni. Quindi è possibile reciderli facilmente insieme al gambo lungo per raccogliarli. In seguito il cumino dev'essere legato e appeso a seccare. Solo quando i mazzi sono veramente essiccati, i semi di cumino possono essere puliti e conservati in barattoli per spezie. I semi di cumino si utilizzano come condimento sia interi che macinati in polvere, da produrre preferibilmente fresca, schiacciando i semi. È un tradizionale insaporitore di patate, carne e piatti a base di cavolo, zuppe o stufati e svolge un ruolo importante soprattutto nella cucina tedesca e austriaca. È importante che il tempo di cottura sia lungo, perché solo così i semi diventano morbidi e si sprigiona il loro sapore. Oggi la maggior parte del raccolto di cumino non viene più mangiato, ma bevuto, perché il cumino è una componente essenziale dell'acquavite scandinava. **Posizione naturale:** Il cumino è originario del Mediterraneo e dell'Asia occidentale, ma ora è coltivato in tutta l'Europa centrale. **Coltivazione riusciata:** 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 praterete 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:**



ORGANSKI – Kumin

Carum carvi

Tradicionalni začín izdašne njemačke i austrijske kuhinje

Kumin je vjerojatno najstariji začín koji se koristi u cijelom svijetu. Sjemenke biljke, koja naraste oko jednog metra, oduvijek su se koristile za začinjavanje izdašnih jela i za poboljšanje probavljivosti. Kim ima vrlo intenzivan miris i jake arome zahvaljujući visokom udjelu eteričnih ulja. U drugoj godini kim cvjeta, a tijekom ljetnih mjeseci plod kima polako posmeđuje. Tada ih možete jednostavno odrezati zajedno s dugom stabljikom za berbu. Zatim se kim skupi i objesi da se suši. Tek kad su svežnjići doista suhi, sjemenke kima se trljaju i spremaju u staklenke za začine. Sjemenke kima koriste se kao začín cijele ili kao mljeveni prah, koji je najbolje pripremiti svjež tako da se zgnječe sjemenke. Tradicionalna je oplemenjenost jela od krumpira, mesa i kupusa, juha i variva te igra važnu ulogu u njemačkoj i austrijskoj kuhinji. Dugo kuhanje je važno jer će tek tada sjemenke postati mekane i moći će im se razviti okus. Inače, danas se veliki dio uroda kima više ne jede, već pije, jer kim neizostavno sastojak skandinavskog akavita. **Zemlja porijekla:** Kumin je porijeklom iz mediteranske regije i zapadne Azije, ali se sada uzgaja u vrtovima diljem srednje Europe. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj je najbolje provoditi na suncanom mjestu u zatvorenom prostoru od veljače. Sjeme je lagana kljajica. 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 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:** Kumin je prilično robustan i otporan. Ipak, preporučljivo ju je zimi zaštititi slamom. Zalijevajte umjereno, ali redovito u prilično blagim danima.



BIOLOGISKI – Kīmenes

Carum carvi

Tradicionālā sātīgās vācu un austriešu virtuves garšviela

Kīmenes, iespējams, ir vecākā pasaulē lietotā garšviela. Apmēram vienu metru augstā auga sēklas vienmēr izmantotas sātīgu ēdienu aromatizēšanai un sagremojamības uzlabošanai. Kīmenes izdala ļoti intensīvu smaržu, un tām ir spēcīgas garšas, ko izraisa lielais ēterisko eļļu īpatsvars. Otrajā gadā kīmeņu augs zied un vasaras mēnesos kīmeņu augļi lēnām kļūst brūni. Tad jūs varat tos vienkārši nogriezt kopā ar garo kātu ražas novākšanai. Pēc tam kīmenes saliek saišķos un pakar, lai nožūst. Tikai tad, kad kūlīši ir patiešām izžuviši, kīmeņu sēklas izberž un glabā garšvielu burciņās. Kīmenes sēklas izmanto kā garšvielu vai nu veselas, vai maltā pulverī, ko vislabāk pagatavot svaigā veidā, sēklas sasmalcinot. Tas ir tradicionāls kartupeļu, gaļas un kāpostu ēdienu, zupu un sautējumu pilnveidojums, un tam ir svarīga loma vācu un austriešu virtuvē. Svarīgs ir ilgs gatavošanas laiks, jo tikai tad sēklas kļūs mīkstas un var attīstīties to garša. Starp citu, šodien liela daļa no kīmeņu ražas vairs netiek ēsta, bet gan izdzerta, jo kīmenes ir būtiska skandināvu akvavīta sastāvdaļa. **Dabiska vieta:** Kīmenes dzimtene ir Vidusjūras reģions un Rietumāzija, bet tagad to audzē dārzeņos visā Centrāleiropā. **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 arī 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 nožuvies. Nebarojiet vispār vai tikai nedaudz ar kompostu vai organisko augu mēslojumu. **Ziemā:** Kīmenes ir diezgan izturīgas un izturīgas. Tomēr ziemā ieteicams to aizsargāt ar salmiem. Laistiet mēreni, bet regulāri diezgan vieglās dienās.



EKOLOGIŠKAS – kmyinas

Carum carvi

Tradīcinis sočios vokiečių ir austrų virtuvės prieskonis

Kmynai yra bene seniausias visame pasaulyje naudojamas prieskonis. Maždaug metro aukščio augalo sėklos visada buvo naudojamos sotiems patiekalams gardinti ir virškinamumui gerinti. Kmynai skleidžia labai intensyvią kvapą ir turi stiprų skonį, kurį lemia didelė eterinių aliejų dalis. Antraisiais metais kmynas žydi, o vasaros mėnesiai kmyną vaisiai pamažu paruduoja. Tada galite tiesiog nupjauti juos kartu su ilgu stiebu derliaus nuėmimui. Tada kmynai surišami į ryšulius ir pakabinami, kad nudžiūtų. Tik kai ryšuliai tikrai išdžiūvo, kmynai ištrinami ir laikomi prieskonių stiklainiuose. Kmyną sėklos naudojamos kaip prieskonis arba sveikos, arba sumalti malteliai, kuriuos geriausia paruošti šviežius, susmulkinus sėklas. Tai tradicinis bulvių, mėsos ir kopūstų patiekalų, sriubų ir troškinių rafinavimas, vaidina svarbų vaidmenį vokiečių ir austrų virtuvėje. Svarbus ilgas kepimo laikas, nes tik tada sėklos taps minkštos ir gali susidaryti jų skonis. Beje, šiandien nemaža dalis kmyną derliaus jau nebe valgoma, o išgeriama, nes kmynai yra esminis skandinaviško akvavito komponentas. **Natūrali vieta:** Kmyną gimtinė yra Viduržemio jūros regionas ir Vakarų Azija, tačiau dabar auginami soduose visoje Vidurio Europoje. **Sėkmingas auginimas:** Geriausia auginti saulėtoje 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 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 paviršių laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapią. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų – penkių savaičių. Patalpoje auginamus augalus su visu šaknų gumuliu galima persodinti į lauką nuo gegužės mėnesio, kai nebereikia tikėtis naktinių šalų. **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 nespčiai. **Ziemą:** Kmynai yra gana tvirti ir atsparūs. Nepaisant to, žiemą patartina jų apsaugoti šiaudais. Laistykite vidutiniškai, bet reguliariai gana švelniomis dienomis.



ORGANIČI - Kemmaun

Carum carvi

Il-ħwawar tradizzjonali tal-kċina Ġermaniża u Awstrijaka qawwiġa

Il-kemmaun huwa probabbilment l-eqdem ħwawar użata madwar id-dinja. Iz-żrieragh tal-pjanta, li tikber madwar metru għoli, dejjem intużaw biex toghma platti qalbhom u biex itejbu d-digestibbiltà. Il-ħlewwa tagħti riha intensa ħafna u għandha toghmiet qawwiġa li huma dovuti għall-proporzjon għoli ta 'żjut essenziġali. Fit-tieni sena l-fjuri tal-pjanta tal-ħlewwa u matul ix-xhur tas-sajf il-frott tal-ħlewwa jsir kannella bil-mod. Imbagħad tista 'sempliċement taqtgħuhom flimkien maz-zokk twil għall-ħsad. Imbagħad il-ħlewwa hija miġbura u mndella biex tinxef. Huwa biss meta l-qatet ikun verament niexfa ż-żerriegħa tal-ħlewwa jingħorok u jinħażnu f'vażetti tal-ħwawar. Iz-żrieragh tal-kemmaun jintużaw bħala ħwawar jew shaħ jew bħala trab mithun, li huwa l-aħjar ippreparat frisk billi tfarrak iz-żrieragh. Huwa raffinement tradizzjonali ta 'platti tal-patata, laħam u kaboċċi, sopop u stews u għandu rwol importanti fil-kċina Ġermaniża u Awstrijaka. Hin twil tat-tisjir huwa importanti, għax hekk biss iz-żrieragh isiru rotob u t-toġhma tagħhom tista 'tizviluppa. Mill-mod, illum parti kbira mill-ħsad tal-ħlewwa m'għadhiex tittiekkel, iżda tinxtorob, minħabba li l-ħlewwa hija komponent essenziġali tal-aquavit Skandinav. **Post naturali:** Il-kemmaun huwa indigenu għar-reġjun tal-Mediterran u l-Punent tal-Asja, iżda issa huwa mkabbar fil-gonna madwar l-Ewropa Centrali. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni ssir l-aħjar f'post xemxi ġewwa minn Frar. Iz-żerriegħa hija germinatur ħafif. Ferrex iz-żrieragh fuq sottostrat niedja tal-ġewż jew ħamrija organika tal-ħxejjex u aghfas iz-żrieragh ħafif. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovi d'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxef. Għandek tneħhi l-fojl 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. Zomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) iżda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara gimagħtejn sa ħames ġimgħat. Pjanti mkabbra ġewwa jistgħu jiġu trapijantati 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 zomm il-ħamrija kemmxejn niedja iżda mhux imxarrba. Ilma hekk kif is-saff ta 'fuq tal-ħamrija jkun nixef. Ma fertilize xejn jew ħafif biss b'kompost jew fertilizzant organiku tal-ħxejjex. **Fix-xitwa:** Il-kemmaun huwa pjuttost robust u jifilhu. Madankollu, huwa rakkomandabbli li tipproteġiha bit-tiben fix-xitwa. Ilma moderat iżda regolament f'granet pjuttost ħfief.



Bio - Karwijzaad

Carum carvi

Het traditionele kruid van de hartige Duitse en Oostenrijkse keuken

Karwij is waarschijnlijk de oudste specerij die wereldwijd wordt gebruikt. De zaden van de ongeveer een meter hoge plant zijn altijd gebruikt voor het kruiden van hartige gerechten en voor een betere vertering. Karwij verspreidt een zeer intense geur en heeft sterke smaaktonen, die te danken zijn aan het hoge gehalte aan etherische oliën. In het tweede jaar bloeit de karwijzaad en tijdens de zomermaanden kleurt de karwijzaad langzaam bruin. Dan kun je ze eenvoudig samen met de lange steel afsnijden om te oogsten. Vervolgens worden de karwijzaadjes gebundeld en opgehangen om te drogen. Pas als de bundels echt droog zijn, worden de karwijzaadjes uitgewreven en in kruidenpotjes bewaard. Als specerij worden karwijzaadjes in hun geheel of als gemalen poeder gebruikt, dat het beste vers wordt gemaakt door de zaden te pletten. Het is een traditionele verfijning van aardappel-, vlees- en koelgerechten, soepen en stoofschotels en speelt een belangrijke rol in de Duitse en Oostenrijkse keuken. Een lange kooktijd is belangrijk, want alleen dan worden de zaden zacht en kan hun smaak zich ontwikkelen. Tegenwoordig wordt een groot deel van de karwijoogst niet meer gegeten, maar eerder gedronken, want karwij is een essentieel onderdeel van de Scandinavische aquavit. **Natuurlijke locatie:** Karwij komt oorspronkelijk uit de Middellandse Zee en West-Azië, maar wordt nu in tuinen in heel Centraal-Europa verbouwd. **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 sproeier), 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:** Karwij is vrij robuust en winterhard. Desalniettemin is het raadzaam om hem in de winter met stro te beschermen. Op vrij milde dagen matig maar regelmatig water geven.



ØKOLOGISK - Spisskummen

Carum carvi

Det tradisjonelle krydderet av solid tysk og østerriksk mat

Spisskummen er sannsynligvis det eldste krydderet som brukes over hele verden. Frøene til planten, som blir omtrent en meter høye, har alltid blitt brukt til å smaksette solide retter og for å forbedre fordøyeligheten. Karve avgir en veldig intens duft og har sterke smaker som skyldes den høye andelen eteriske oljer. Det andre året blomstrer karveplanten og i sommermånedene blir karvefrukten sakte brun. Da kan du rett og slett kutte dem av sammen med den lange stilken for høsting. Så bantes karven og henges opp til tørk. Først når buntene er skikkelig tørre gnis karvefrøene ut og oppbevares i krydderglass. Spisskummen frø brukes som et krydder enten hele eller som et malt pulver, som best tilberedes fersk ved å knuse frøene. Det er en tradisjonell foredling av potet-, kjøtt- og kålretter, supper og gryteretter og spiller en viktig rolle i tysk og østerriksk kjøkken. Lang koketid er viktig, for først da blir frøene myke og smaken kan utvikle seg. I dag spises forresten ikke lenger en stor del av karvehøsten, men drikkes, fordi karve er en vesentlig del av skandinavisk akevitt. **Naturlig beliggenhet:** Spisskummen er hjemmehørende i Middelhavsregionen og det vestlige Asia, men dyrkes nå i hager i hele Sentral-Europa. **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 urtegjødsel. **Om vinteren:** Spisskummen er ganske robust og hardfør. Likevel er det lurt å beskytte den med halm om vinteren. Vann moderat, men regelmessig på ganske milde dager.



Bio - Kminek

Carum carvi

Tradycyjna przyprawa obfitej kuchni niemieckiej i austriackiej

Kminek jest prawdopodobnie najstarszym używanym ziołem na świecie. Nasiona rośliny o wysokości około 1 metra zawsze były używane do przyprawiania potraw i lepszego trawienia. Kminek ma bardzo intensywny aromat i niesie silny smak, który zawdzięcza olejkom eterycznym. Roślina zakwita w drugim roku życia, a w miesiącach letnich owoce powoli brązowieją. Wtedy możesz je po prostu pokroić razem z długimi łodygami do zbioru. Następnie kminek jest zawijany i wieszany do wyschnięcia. Dopiero po całkowitym wyschnięciu wiązki nasiona są wyrzucane na młynie i przechowywane w pudełku na przyprawę. Nasiona kminku są używane jako przyprawa w postaci mielonego proszku, który najlepiej jest wytwarzać na świeżo poprzez kruszenie nasion. Kminek odgrywa szczególnie ważną rolę w kuchni niemieckiej i austriackiej, gdzie tradycyjnie uszlachetnia potrawy z ziemniaków, mięsa i kapusty, a także zupy i gulasze. Niezbędny jest długi czas gotowania, aby zmiękczyć nasiona i rozwinąć ich pełny aromat. Obecnie większość zebranego kminku nie jest już nawet spożywana, ale jest pijana jako kluczowy składnik skandynawskiego „Akvavit”. **Naturalne położenie:** Kminek zwyczajny pochodzi z rejonu Morza Śródziemnego i zachodniej Azji, ale obecnie uprawiany jest również w ogrodach w całej Europie Środkowej. **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 docisnij. 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 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 zimę:** Kminek jest rośliną dość mocną i odporną na zimę. Jednak w celu ochrony zimą zaleca się ściółkowanie. Podlewaj roślinę umiarkowanie, ale regularnie w łagodne dni.



ORGÂNICO - Cominho

Carum carvi

O tempero tradicional da saudável cozinha alemã e austríaca

O cominho é provavelmente o tempero mais antigo usado em todo o mundo. As sementes da planta, que cresce cerca de um metro de altura, sempre foram utilizadas para dar sabor a pratos fartos e melhorar a digestibilidade. O alcaravia exala um aroma muito intenso e tem sabores fortes devido à elevada proporção de óleos essenciais. No segundo ano, a planta de cominho floresce e durante os meses de verão a fruta de cominho torna-se lentamente marrom. Então você pode simplesmente cortá-los junto com o caule longo para a colheita. Em seguida, a alcaravia é embrulhada e pendurada para secar. Somente quando os feixes estão realmente secos, as sementes de cominho são esfregadas e armazenadas em potes de especiarias. As sementes de cominho são usadas como tempero inteiro ou em pó moído, que é melhor preparado fresco esmagando as sementes. É um refinamento tradicional de pratos de batata, carne e repolho, sopas e ensopados e desempenha um papel importante na culinária alemã e austríaca. Um longo tempo de cozimento é importante, pois só assim as sementes ficarão macias e seu sabor poderá se desenvolver. A propósito, hoje grande parte da colheita da cominho não é mais comida, mas bebida, porque a cominho é um componente essencial do aquavit escandinavo. **Localização natural:** O cominho é nativo da região do Mediterrâneo e da Ásia Ocidental, mas agora é cultivado em jardins por toda a Europa Central. **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:** O cominho é bastante robusto e resistente. No entanto, é aconselhável protegê-lo com palha no inverno. Regue moderadamente, mas regularmente em dias bastante amenos.



Ecologic - Semințe De Chimion

Carum carvi

Condimentul tradițional al bucătăriei inimii germane și austriece

Chimenul este probabil cel mai vechi condiment folosit la nivel mondial. Semințele plantei de aproximativ un metru înălțime au fost întotdeauna folosite pentru a condimenta feluri de mâncare consistente și pentru o digestie mai bună. Caraway emite un parfum foarte intens și are note puternice de aromă, care pot fi atribuite proporții ridicate de uleiuri esențiale. În al doilea an, planta de chimion înflorește și în lunile de vară fructul de chimion devine încet maroniu. Apoi le puteți tăia pur și simplu împreună cu tulpina lungă pentru recoltare. Apoi, semințele de chimion sunt înghesuite și agățate pentru a se usca. Numai când mănunchiurile sunt cu adevărat uscate, semințele de chimion sunt eliminate și depozitate în borcane cu condimente. Ca condiment, semințele de chimion sunt folosite fie întregi, fie ca pulbere măcinată, care se face cel mai bine proaspete prin zdrobirea semințelor. Este un refinament tradițional al felurilor de mâncare din cartofi, carne și varză, supe și tocănițe și joacă un rol important în bucătăria germană și austriacă. Este important un timp îndelungat de gătit, deoarece abia atunci semințele vor deveni moi și gustul lor se poate dezvolta. Astăzi, o mare parte din recolta de chimion nu mai este consumată, ci mai degrabă beată, deoarece chimionul este o parte esențială a acvavitului scandinav. **Locație naturală:** Chimenul este originar din Marea Mediterană și Asia de Vest, dar acum este cultivat în grădini din toată Europa Centrală. **Cultivare de succes:** Cultivarea se face cel mai bine într-un loc însorit în interior din februarie. Sămânța este un germin ușor. Imprastiați semințele pe substratul umed de năuc 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 uscare. 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 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 organică pe bază de plante. **În iarnă:** Chimenul este destul de robust și rezistent. Cu toate acestea, este recomandabil să-l protejați cu paie iarna. Udați moderat, dar regulat în zilele destul de ușoare.



Ekologiskt - Kumminfrön

Carum carvi

Den traditionella kryddan med rejäla tyska och österrikiska rätter

Kummin är förmodligen den äldsta kryddan som används över hela världen. Fröna från den ungefär en meter höga växten har alltid använts för att krydda hjärtliga rätter och för bättre matsmältning. Kummin avger en mycket intensiv doft och har starka smaknoter, vilket kan hänföras till den höga andelen eteriska oljor. Under det andra året blommar kumminplantan och under sommarmånaderna blir kumminfrukten långsamt brun. Då kan du helt enkelt klippa av dem tillsammans med den långa stammen för skörd. Därefter buntas kumminfrön och hängs upp för att torka. Först när buntarna är riktigt torra slits kumminfrön ut och lagras i kryddburar. Som krydda används kumminfrön antingen hela eller som ett pulver, som görs bäst färskt genom att krossa fröna. Det är en traditionell förfining av potatis-, kött- och kålrätter, soppor och grytor och spelar en viktig roll i det tyska och österrikiska köket. En lång tillagningstid är viktig eftersom frön först blir mjuka och deras smak kan utvecklas. Idag äts en stor del av kummin inte längre utan berusas, eftersom kummin är en viktig del av den skandinaviska akvaviten. **Naturligt läge:** Kummin är infödd i Medelhavet och västra Asien, men odlas nu i trädgårdar över hela Centraleuropa. **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 odlings Temperaturen 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:** Kummin är ganska robust och hård. Ändå är det lämpligt att skydda det med halm på vintern. Vattna måttligt men regelbundet på ganska milda dagar.



BIO - Kümmel

Carum carvi

Das traditionelle Gewürz deftiger deutscher und österreichischer Küche

Der Kümmel ist wahrscheinlich das älteste weltweit verwendete Gewürz. Die Samen der circa einen Meter hochwachsenden Pflanze wurden immer schon zum Würzen von deftigen Speisen und für eine bessere Verträglichkeit verwendet. Kümmel verströmt einen sehr intensiven Duft und besitzt starke Geschmacksnoten, die auf den hohen Anteil an ätherischen Ölen zurückzuführen sind. Im zweiten Jahr blüht die Kümmelpflanze und während der Sommermonate wird die Kümmelfrucht langsam braun. Dann können Sie sie zum Ernten einfach zusammen mit dem langen Stiel abschneiden. Danach wird der Kümmel gebündelt zum Trocknen aufgehängt. Erst wenn die Bündel wirklich trocken sind, werden die Kümmelkörner ausgiebig und in Gewürzdosens aufbewahrt. Samen rasce sa používajú ako korenie buď celé alebo ako mletý prášok, ktorý je najlepšie pripraviť čerstvý rozdrvením semienok. Ide o tradičnú úpravu zemiakových, mäsových a kapustových jedál, polievok a dusených pokrmov a zohráva dôležitú úlohu v nemeckej a rakúskej kuchyni. Dôležitý je dlhý čas varenia, pretože len tak semená zmäknú a rozvinie sa ich chuť. Mimochodom, dnes sa už veľká časť úrody rasce neje, ale pije, pretože rasca je podstatnou zložkou škandinávského akvavitu. **Prirodzená poloha:** Kmín pochádza z oblasti Stredozemného mora a západnej Ázie, no v súčasnosti sa pestuje v záhradách po celej strednej Európe. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie sa najlepšie vykonáva na slnečnom mieste v interiéri od februára. Semeno je ľahký kľúčik. Semená rozsypte na vlhký kokosový substrát alebo organickú bylinkovú pôdu a semená zľahka pritlačte. 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 môžeme 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 hneď, ako vrchná vrstva pôdy vyschne. Nehnojte vôbec alebo len jemne kompostom alebo organickým bylinkovým hnojivom. **V zime:** Kmín je pomerne robustný a odolný. Napriek tomu je vhodné ho v zime chrániť slamou. Zalievajte mierne, ale pravidelne v pomerne miernych dňoch.



BIO - Kumina

Carum carvi

Tradicionala začimba začimba krepke nemške in avstrijske kuhinje

Kumina je verjetno najstarejša začimba, ki se uporablja po vsem svetu. Semena rastline, ki zraste približno en meter visoko, so že od nekdaj uporabljali za začimba močnih jedi in za izboljšanje prebavljivosti. Kumina oddaja zelo intenziven vonj in močne arome, ki so posledica visokega deleža eteričnih olj. V drugem letu kumina cveti, v poletnih mesecih pa plod kumine počasi porjavi. Nato jih lahko preprosto odrežete skupaj z dolgim stebлом za obiranje. Nato se kumina zvije v snop in obesi, da se posuši. Šele ko so šopki zares suhi, kumino zdrobimo in shranimo v kozarce za začimbe. Semena kumine uporabljamo kot začimbo cela ali kot zmlet prah, ki ga je najbolje pripraviti svežega tako, da semena zmečkamo. Je tradicionalna popestritev krompirjevih, mesnih in zeljnih jedi, juh in enolončnic ter ima pomembno vlogo v nemški in avstrijski kuhinji. Dolg čas kuhanja je pomemben, saj se le tako semena zmehčajo in se lahko razvije njihov okus. Mimogrede, danes se velik del pridelka kumine ne poje več, ampak popije, saj je kumina bistvena sestavina škandinavskega akvavita. **Naravni habitat:** Kumina je doma v sredozemski regiji in zahodni Aziji, zdaj pa jo gojijo v vrtovih po vsej srednji Evropi. **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 opremite 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 prosto s celotno koreninsko grudo. **Najboljša lokacija:** Rastlina obožuje sonce, toploto in prostor, zaščiten pred vetrom, da popolnoma razvije svojo aromo. **Optimalna nega:** Tla naj bodo vedno rahlo vlažna, vendar ne mokra. Zalivajte takoj, ko se zgornja plast zemlje posuši. Sploh ne gnojite ali le malo gnojite s kompostom ali organskim zeliščnim gnojilom. **V zimskem času:** Kumina je precej robustna in trpežna. Kljub temu ga je pozimi priporočljivo zaščititi s slamo. Zalivajte zmerno, a redno v dokaj blagih dneh.



Ecológico - Comino

Carum carvi

La especia tradicional de la cocina alemana y austriaca

El comino es probablemente la especia más antigua usada en todo el mundo. Las semillas de esta planta de aproximadamente un metro de altura, siempre se han utilizado para sazonar platos abundantes y para una mejor tolerancia. El alcaravea desprende un aroma muy intenso y tiene sabores fuertes debido al alto contenido de aceites esenciales. En el segundo año la alcaravea florece y durante los meses de verano se vuelve lentamente de color marrón. Entonces puede simplemente cortarlos junto con el tallo largo para cosechar. A continuación, el comino se agrupa y se cuelga para su secado. Sólo cuando los fardos están realmente secos se eliminan las semillas de alcaravea y se almacenan en botes para especias. Como especia, las semillas de alcaravea se utilizan enteras o en polvo molido, que se prepara mejor frescas triturando las semillas. Es un refinamiento tradicional de los platos de patatas, carne y repollo, sopas y guisos y juega un papel importante, especialmente en la cocina alemana y austriaca. Un largo tiempo de cocción es importante, porque sólo entonces las semillas se ablandan y su sabor se despliega. En la actualidad, una gran parte de la cosecha de alcaravea ya no se consume, sino que se bebe, ya que la alcaravea es un componente esencial del acvavit escandinavo. **Ubicación natural:** El alcaravea es autóctona de la región mediterránea y de Asia occidental, pero ahora se cultiva en jardines de toda Europa Central. **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 desarrollar plenamente su aroma. **Cuidado óptimo:** Mantenga siempre la tierra ligeramente húmeda, pero no mojada. Riegue tan pronto como la capa superior de la tierra esté seca. No fertilice en absoluto o sólo ligeramente con abono orgánico o fertilizante herbario BIO. **En el invierno:** El alcaravea es bastante robusto y resistente. Sin embargo, es aconsejable protegerlo con paja en invierno. Riegue moderadamente, pero con regularidad en los días más bien suaves.



BIO - Kmín

Carum carvi

Tradiční koření vydatné německé a rakouské kuchyně

Kmín je pravděpodobně nejstarší koření používané na světě. Semena rostliny, která dorůstá do výšky asi jednoho metru, se vždy používala k dochucení vydatných pokrmů a ke zlepšení stravitelnosti. Kmín vydává velmi intenzivní vůni a má silné chutě, které jsou způsobeny vysokým podílem esenciálních olejů. Druhým rokem kmín kvete a v letních měsících kmín pomalu hnědne. Pak je můžete jednoduše odříznout spolu s dlouhou stopkou pro sklizeň. Poté se kmín sváže a zavěsí, aby usušil. Teprve když jsou svazky opravdu suché, kmín se vytře a uloží do kořenek. Kmínová semena se používají jako koření buď celá, nebo jako mletý prášek, který se nejlépe připravuje čerstvým rozdrčením semenek. Jedná se o tradiční zušlechťování brambor, masa a zelí, polévek a dušených pokrmů a hraje důležitou roli v německé a rakouské kuchyni. Důležitá je dlouhá doba vaření, protože jediné tak semena změkknou a může se rozvinout jejich chuť. Mimochodem, dnes se velká část sklizené kmínu už nejí, ale pije, protože kmín je nezbytnou součástí skandinávského aquavitu. **Přirozená poloha:** Kmín pochází z oblasti Středomoří a západní Asie, ale nyní se pěstuje v zahradách po celé střední Evropě. **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 mokré. 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:** Kmín je poměrně robustní a odolný. Přesto je vhodné ji v zimě chránit slámou. Zalévejte mírně, ale pravidelně v poměrně mírných dnech.



ORGANİK - Kimyon

Carum carvi

Doyurucu Alman ve Avusturya mutfağının geleneksel baharatı

Kimyon muhtemelen dünya çapında kullanılan en eski baharattır. Yaklaşık bir metre boyunda büyüyen bitkinin tohumları her zaman doyurucu yemeklere tat vermek ve sindirilebilirliği artırmak için kullanılmıştır. Kimyon çok yoğun bir koku verir ve yüksek oranda uçucu yağlardan kaynaklanan güçlü tatlara sahiptir. İkinci yılda kimyon bitkisi çiçek açar ve yaz aylarında kimyon meyvesi yavaş yavaş kahverengiye döner. Ardından, hasat için uzun sapla birlikte kolayca kesebilirsiniz. Daha sonra kimyon paketlenir ve kuruması için asılır. Sadece demetler gerçekten kurduğunda, kimyon tohumları ovalanır ve baharat kavanozlarında saklanır. Kimyon tohumları, baharat olarak ya bütün olarak ya da en iyi tohumların ezilmesiyle taze olarak hazırlanan öğütülmüş toz olarak kullanılır. Patates, et ve lahana yemeklerinin, çorbaların ve güveçlerin geleneksel bir ingrediyandır ve Alman ve Avusturya mutfağında önemli bir rol oynar. Uzun bir pişirme süresi önemlidir çünkü ancak o zaman tohumlar yumuşar ve lezzetleri gelişebilir. Bu arada, bugün kimyon hasadının büyük bir kısmı artık yenmiyor, içiliyor, çünkü kimyon İskandinav aquavitinin önemli bir bileşeni. **Doğal konum:** Kimyon, Akdeniz bölgesine ve Batı Asya'ya özgüdür, ancak şimdi Orta Avrupa'daki bahçelerde yetiştirilmektedir. **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 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 kurumaz su. Kompost veya organik bitkisel gübre ile hiç gübreleme yapmayın veya çok az gübreleyin. **Kışın:** Kimyon oldukça sağlam ve dayanıklıdır. Yine de kışın samanla korunması tavsiye edilir. Orta derecede ama oldukça ılıman günlerde düzenli olarak sulayın.



BIO - Kömény

Carum carvi

A kiadós német és osztrák konyha hagyományos fűszere

A kömény valószínűleg a világ legrégebbi használt fűszere. A körülbelül egy méter magasra megnövő növény magjait mindig is a kiadós ételek ízesítésére és az emésztetőség javítására használták. A kömény nagyon intenzív illatot áraszt és erős ízekkel rendelkezik, ami az illóolajok magas arányának köszönhető. A második évben a kömény virágzik, a nyári hónapokban a kömény termése lassan megbarnul. Ezután egyszerűen levághatja őket a hosszú szárral együtt a betakarításhoz. Ezután a köményt kötegbe kötjük és felakasztjuk száradni. Csak akkor dörszöljük ki a köménymagot, ha a kötegek valóban megszáradtak, és tárolják fűszeres üvegekbe. **Termesztetés elhelyezkedés:** A kömény a Földközi-tenger térségében és Nyugat-Ázsiában őshonos, de ma már egész Közép-Európában termesztik a kertekben. **Sikeres termesztés:** Februártól zárt térben a legjobb a termesztés. A mag könnyű csírázó. Szórja szét a magokat nedves kókuszdió-aljzaton vagy szerves győzőnővénytáljára, és enyhén nyomja meg a magokat. Fedje le a tenyészedényt ragasztófóliával, 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 tenyészedényt világosra és melegen 20-25 °C-ra. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízspermetezővel), de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettel függően az első palánták két-öt hét múlva jelennek meg. A zárt térben termesztett növényeket májustól a teljes gyökérlabdával szabadba ültethetjük, amikor már nem kell éjszakai fagyra számítani. **A legjobb hely:** A növény szereti a napot, a meleget és a szélől 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 kömény meglehetősen robusztus és szívós. Ennek ellenére télen célszerű szalmával védeni. Enyhe napokon mérsékelten, de rendszeresen öntözzön.

: : : : :



オーガニック - キャラウェイ

Carum carvi

ドイツ料理とオーストリア料理に使われる伝統的なハーブ

キャラウェイはおそらく世界的に使用されている最も古いハーブです。約1メートルの高さに成長するこの植物の種は、常に料理を魅力的にそして消化促進のために使われてきました。キャラウェイには刺激的な香りがあり、エッセンシャルオイルによる強い風味を持っています。植物は2年目に花を咲かせ、夏の間に実がゆっくりと茶色に変わっていきます。長い茎ごと簡単に実を収穫できます。収穫後はキャラウェイを束ね、吊るして乾燥させます。完全に乾燥したら、種をすり潰して容器で保存します。

スパイスとして種のままでも粉末でも使用できます。粉末で使用する際はその都度すり潰すのがよいでしょう。キャラウェイは、伝統的にジャガイモ、肉、キャベツの料理、そしてスープやシチューなど、ドイツ料理やオーストリア料理に欠かす事のできない重要な素材です。長時間の調理で種を柔らかくすることがポイントで、これにより素晴らしい香りを楽しむことができます。現在ではキャラウェイは食される事がなくなりましたが、北欧の蒸留酒「アクアビット」の香りづけに使用されています。

自然な場所: キャラウェイは地中海や西アジアを原産としていますが、現在では中央ヨーロッパでも栽培されています。

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:

キャラウェイは頑丈で、また耐寒性のある植物です。ただし、冬の間は保護のためにマルチングをした方が良いでしょう。水は控えめに、暖かい日に定期的に与えてください。

SKU: 15304 / BIO - Kümmel