



# SAFLAX®



Tips



© Renaudsechet - CC-BY-SA-3.0

## Ocimum citriodorum

	..... 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



## Лайм Босилек Ocimum citriodorum

### Основата на азиатското кърпи

Лимоновият босилек расте като малко растение, което може да достигне височина от 20 до 40 сантиметра с тъмнозелени, малко по-тесни листа в сравнение с обикновения босилек. Произвежда доста бели цветя от края на лятото до началото на есента. Неговият силен вкус на лайм го е направил основна съставка в много известни азиатски ястия. Точно преди цъфтежа листата достигат своя най-интензивен и най-добър аромат. Лимоновият босилек върви не само с класическия доматен, но и с риба, пиле, плодови салати, сладоледени десерти или домашно сладко от праскови. В Азия лимоновият босилек формира основата на много кърпите, яхнии и пържени ястия. Винаги добавяйте листата точно преди края на процеса на готвене, за да се запази пълният вкус. Между другото, не трябва да изсушавате листата, тъй като те губят аромата си толкова бързо. Замразяването също не се препоръчва, тъй като листата са много кашави след размразяване. **Естествено местоположение:** Лимоновият босилек е роден в Северна Африка и Южна Азия. **Успешно отглеждане:** Отглеждането на закрито е възможно цялогодисно. Натиснете леките семена само леко върху влажна почва за саксии и ги покрийте само леко с почвения субстрат. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане първите разсад се появяват след две до три седмици. **Най-доброто местоположение:** Босилекът обича слънчеви до частично сенчести места. Поради чувствителността му към замръзване, растението трябва да се поставя навън на защитено от вятър място само от средата на май. **Оптимална грижа:** Поставете босилека си в добра почва за саксии и не дръжте растението твърде влажно. Ако саксията с билки е навън през лятото, трябва редовно да я проверявате за охлуви. Редовно премахвайте върховете на издънките, за да отгледате красиво разклонено и храстовидно растение. Когато се появят красивите цветя, трябва да решите между вида и вкуса, защото цветята идват за сметка на аромата на листата. Поради това за използване в кухнята е препоръчително редовно да изрязвате началото на цветята. **През зимата:** Босилекът обикновено се отглежда като едногодишно. Все пак можете да опитате да презимувате растението на светло и без течение при температури между 15° и 20° по Целзий.



## Lime basilikum Ocimum citriodorum

### Grundlaget for asiatiske karryretter

Citronbasilikum vokser som en lille plante, der kan nå en højde på 20 til 40 centimeter med mørkegrønne, lidt smallere blade sammenlignet med konventionel basilikum. Den producerer smukke hvide blomster fra sensommeren til det tidlige efterår. Dens stærke limesmag har gjort den til en essentiel ingrediens i mange velkendte asiatiske retter. Lige før blomstringen når bladene deres mest intense og bedste aroma. Citronbasilikum passer ikke kun til den klassiske tomat, men også til fisk, kylling, frugtsalater, isdesserter eller hjemmelavet ferskensyltetøj. I Asien danner citronbasilikum basis for mange karryretter, gryderetter og stegte retter. Tilsæt altid bladene lige før afslutningen af tilberedningen, så den fulde smag bevares. I øvrigt skal du ikke tørre bladene, da de er detmister hurtigt deres aroma. Frysning kan heller ikke anbefales, da bladene er meget grødede efter optøning. **Naturlig beliggenhed:** Citronbasilikum er hjemmehørende i Nordafrika og Sydasiens. **Succesfuld dyrkning:** Indendørs dyrkning er mulig hele året rundt. Tryk de lette frø kun lidt på fugtig pottejord og dæk dem kun lidt med jordsubstratet. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på den voksende jord. Gør dyrkningskarret lyst og 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 tre uger. **Den bedste beliggenhed:** Basilikum elsker solrige til delvist skyggefule steder. På grund af frostsølsomheden bør planten først placeres udendørs på et vindbeskyttet sted fra midten af maj. **Optimal pleje:** Kom din basilikum i god pottejord og hold ikke planten for fugtig. Står urterepotten udenfor om sommeren, bør du jævnligt tjekke den for snegle. Fjern jævnligt skudspidserne for at få en smukt forgrenet og busket plante. Når de smukke blomster dukker op, skal du vælge mellem optik og smag bestemmer, for blomsten er på bekostning af bladenes duft. Til brug i køkkenet er det derfor tilrådeligt jævnligt at klippe begyndelsen af blomsterne ud. **Om vinteren:** Basilikum dyrkes normalt som en årlig. Du kan dog forsøge at overvinde planten på et let og trækfrit sted ved temperaturer mellem 15° og 20° Celsius.



## Limonen Basilikum Ocimum citriodorum

### Die Grundlage asiatischer Currys

Limonen Basilikum wächst als kleine, 20 bis 40 Zentimeter Wuchshöhe erreichende Pflanze mit dunkelgrünen, etwas schmaleren Blättern im Vergleich zum herkömmlichen Basilikum. Vom Spätsommer bis Frühherbst setzt es hübsche weiße Blüten an. Sein starkes Limonenaroma hat es zu einem unverzichtbaren Bestandteil vieler bekannter asiatischer Gerichte gemacht. Kurz vor der Blüte erreichen die Blätter das intensivste und beste Aroma. Limonenbasilikum passt nicht nur gut zum klassischen Tomate, sondern auch zu Fisch, Hühnchen, Obstsalaten, Eisdesserts oder selbst angesetzter Pfirsichmarmelade. In Asien stellt Zitronenbasilikum die Grundlage vieler Currys, Eintöpfe und gebratener Gerichte dar. Fügen Sie die Blätter immer erst kurz vor dem Ende des Kochvorgangs hinzu, damit das volle Aroma erhalten bleibt. Trocknen sollten Sie die Blätter übrigens nicht, da sie so schnell ihr Aroma verlieren. Auch Einfrieren ist nicht empfehlenswert, da die Blätter nach dem Auftauen sehr matschig sind. **Naturstandort:** Die Heimat des Zitronen-Basilikums liegt in Nordafrika und in Südasiens. **Anzucht:** Die Anzucht im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Drücken Sie das leichte Saatgut nur ein wenig auf feuchte Anzuchterde und bedecken Sie es höchstens nur ganz wenig mit dem Erds substrat. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis drei Wochen. **Standort:** Basilikum liebt sonnige bis halbschattige Standorte. Aufgrund ihrer Frostempfindlichkeit sollte die Pflanze erst ab Mitte Mai an einen windgeschützten Platz ins Freie gestellt werden. **Pflege:** Setzen Sie Ihr Basilikum in gute Kräutерerde und halten Sie die Pflanze nicht zu feucht. Wenn der Kräutertopf im Sommer im Freien steht, sollten Sie ihn regelmäßig auf Schnecken kontrollieren. Entfernen Sie regelmäßig die Triebspitzen, um eine schön verzweigte und buschige Pflanze zu ziehen. Wenn die hübschen Blüten erscheinen müssen Sie sich zwischen Optik und Geschmack entscheiden, denn die Blüte geht zu Lasten des Aromas der Blätter. Für die Verwendung in der Küche empfiehlt es sich daher, die Blütenansätze regelmäßig auszuscheiden. **Im Winter:** Basilikum wird normalerweise einjährig gezogen. Sie können aber versuchen, die Pflanze hell und zugfrei bei Temperaturen zwischen 15° und 20° Celsius zu überwintern.



## Lemon Basil Ocimum citriodorum

### The basis of Asian curries

Lemon Basil is with a growths height of 20 to 40 cm a small plant that develops dark-green and, compared to the common basil, rather slender leaves. From late summer until early autumn it shows neatly white flowers. Its intense lemon aroma made it an indispensable ingredient in many famous Asian dishes. Shortly before blossoming, the leaves have the most intense and best aroma. Lemon Basil not only goes well together with the classic tomato, but also with fish and chicken, in fruit salads, ice-cream desserts or home-made peach jam. In Asia, the Lemon Basil is a basic ingredient for many curries, stews and fried dishes. Only add the leaves close to the end of the cooking to retain the full flavour. Drying the leaves is by the way not a good idea since the aroma will fade off quickly, and with storing them in the freezer you will only get sludgy leaves after defrosting. **Natural location:** The Lemon Basil originally comes from North Africa and South Asia. **Successful cultivation: The best location:** The Lemon Basil likes to be kept in a sunny or at least half-shaded place. Since the plant is rather sensitive to frost, it should only be moved to a wind-protected spot outdoors from mid May. **Optimal care:** Plant the Lemon Basil into quality earth for herbs and don't keep the plant too moist. When the pot is kept outdoors during summer, you should check periodically for slugs. Cut the shoot tips regularly to get a nice bushy and branched plant. When the beautiful blossoms show up, you have to choose between the pleasant looks and the taste because the flowers bloom at the expense of the full aromatic flavour. Therefore, if you intend to use the Lemon Basil in the kitchen, you might want to prune back the flower shoots regularly. **In the winter:** Basil is usually cultivated as an annual plant. However, you may try to hibernate the plant in a bright and draught-free place with a temperature between 15° and 20° Celsius.



## Laim Basiilik

Ocimum citriodorum

### Aasia karride alus

Sidrunibasiilik kasvab väikese taimena, mis võib ulatuda 20–40 sentimeetri kõrguseks tumeroheliste, tavapärase basiilikuga võrreldes veidi kitsamate lehtedega. See annab ilusaid valgeid lilli suve lõpust varasügiseni. Selle tugev laimimaitse on muutnud selle oluliseks koostisosaks paljudes tuntud Aasia roogades. Vahetult enne õitsemist saavutavad lehed kõige intensiivsema ja parima aroomi. Sidrunibasiilik ei sobi mitte ainult klassikalise tomatiga, vaid ka kala, kana, puuviljasalatite, jäätise magustoitude või koduse virsiku moosiga. Aasias on sidrunbasiilik paljude karride, hautiste ja praetoitude aluseks. Lisa lehed alati vahetult enne küpsetusprotsessi lõppu, et maitse säiliks. Muide, te ei tohiks lehti kuivatada, kuna need on niikaotavad kiiresti oma aroomi. Samuti pole soovitatav külmutada, kuna lehed on pärast sulatamist väga pudrused. **Looduslik asukoht:** Sidrunibasiiliku kodumaa on Põhja-Aafrika ja Lõuna-Aasia. **Edukas kasvatamine:** Toas kasvatamine on võimalik aastaringselt. Vajutage heledaid seemneid ainult veidi niiskele potimuldale ja katke need vaid veidi mullasubstraadiga. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See takistab hallituse teket kasvupinnal. Tehke kultuurinõu heledaks jaoe 20-25 kraadi Celsiuse järgi. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Olenevalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe-kolme nädala pärast. **Parim asukoht:** Basiilik armastab päikeselist kuni osaliselt varjutatud kohta. Külmatundlikkuse tõttu tuleks taim panna õue tuule eest kaitstud kohta alles mai keskpaigast. **Optimaalne hooldus:** Asetage basiilik heasse mulda ja ärge hoidke taime liiga niiskena. Kui ürdipott on suvel väljas, tuleks seda regulaarselt kontrollida tiguete suhtes. Kaunilt hargneva ja põdsastiku kasvatamiseks eemaldage regulaarselt võrseotsad. Kui ilusad lilled ilmuvad, peate valima optika vahelja maitse otsustada, sest õis on lehtede aroomi arvelt. Kõõgis kasutamiseks on seetõttu soovitatav õite algusosa regulaarselt välja lõigata. **Talvel:** Basiilikut kasvatatakse tavaliselt üheaastasena. Küll aga võib proovida taime talvitada valgusküllases ja tuuletõmbuseta kohas temperatuuril 15–20 °C.



## Lime Basilika

Ocimum citriodorum

### Aasialehted curryjen perusta

Sitruunabasiilika kasvab väikese taimena, mis võib ulatuda 20–40 sentimeetri kõrguseks tummanvihreilise, hieman kapeammilla lehtedega võrrelduna perinteise basilika. Se tootab kauniid valkoid kukkia lõppukeskest alguskuks. Sen voimakas limen maku on tehnyt siitä vältämättömän ainesosan monissa tunnetuissa aasialaisissa ruoissa. Juuri ennen kukintaa lehdet saavuttavat voimakkaimman ja parhaan arominsa. Sitruunabasiilika sopii paitsi klassisen tomaatin, myös kalan, kanan, hedelmäsalaattien, jäätelöjälkiruokien tai kotitekoisen persikkahillon kanssa. Aasiassa sitruunabasiilika on monen curryn, muhennoksen ja paistettujen ruokien perusta, lisää lehdet aina juuri ennen kypsennyksen loppua, jotta maku säilyy täyteläisenä. Muuten, sinun ei pitäisi kuivata lehtiä, koska ne ovat niinmenettävät nopeasti tuoksunsa. Pakastamista ei myöskään suositella, koska lehdet ovat sulatuksen jälkeen hyvin tahmeita. **Luonnollinen sijainti:** Sitruunabasiilika on kotoisin Pohjois-Afrikasta ja Etelä-Aasiasta. **Onnistunut viljely:** Sisäviljely on mahdollista ympäri vuoden. Paina vaaleita siemeniä vain vähän kostealle ruokkumultalle ja peitä ne vain vähän maaperällä. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tuntiin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvumaahan. Tee viljelyastiasta kirkas jällemin 20-25 astetta. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai kolmen viikon kuluttua. **Paras sijainti:** Basilika rakastaa aurinkoisia tai osittain varjoisia paikkoja. Pakkasherkkyuden vuoksi kasvi tulee sijoittaa ulos tuulelta suojattuun paikkaan vasta toukokuun puolivälissä alkaen. **Optimaalinen hoito:** Laita basilika hyvään istutusmaahan äläkä pidä kasvia liian kosteana. Jos yrirtiruokku on kesällä ulkona, kannattaa se säännöllisesti tarkistaa etanoiden varalta. Poista versonkärjet säännöllisesti, jotta kasvaa kauniisti haarautunut ja tuuhe kasvi. Kun kauniit kukat ilmestyvät, sinun on valittava optikan välillä maku päättää, koska kukka on lehtien aroomin kustannuksella. Keittäessä käyttöä varten on siks suositeltavaa leikata kukkien alkupää säännöllisesti pois. **Talvella:** Basilikaa kasvatetaan yleensä yksivuotisena. Voit kuitenkin yrittää talvehtia kasvin valoisassa ja vedottomassa paikassa 15-20 asteen lämpötilassa.



## Basilic citronné

Ocimum citriodorum

### La base des currys asiatiques

Le basilic citronné est une petite plante qui atteint une hauteur de 20 à 40 centimètres, qui a des feuilles vert foncé et un peu plus minces par rapport au basilic traditionnel. Il pousse des jolies fleurs blanches de la fin d'été jusqu'au début d'automne. Son parfum au citron intense a fait du basilic citronné un ingrédient indispensable dans beaucoup de plats asiatiques connus. Les feuilles ont l'arôme le plus intense peu de temps avant la floraison. Le basilic citronné va non seulement avec la tomate classique, mais avec le poisson, le poulet, les salades de fruits, les desserts glacés ou la marmelade de pêche faite maison. En Asie, le basilic citronné est la base de beaucoup de currys, de ragoûts, et de plats frits. Ajoutez toujours les feuilles peu de temps avant la fin du cuisson pour que tout l'arôme reste. Vous ne devez pas sécher les feuilles, car elles perdent leur arôme très rapidement. Il est aussi conseillé de ne pas les laisser geler, car les feuilles sont très boueuses après le dégel. **Emplacement naturel:** L'habitation du basilic citronné se trouve en Afrique du Nord et en Asie du Sud. **Culture réussie:** La culture des graines à la maison est possible tout au long de l'année. Parsemez les graines sur du substrat humide ou du terreau pour herbes, appuyez-les un peu, et recouvrez-les très légèrement avec le substrat. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 20° à 25° Celsius. Maintenez la surface humide (avec un vaporisateur d'eau, par exemple), mais pas mouillé. Les premiers semis apparaissent après deux à trois semaines en fonction de la température. **Le meilleur emplacement:** Le basilic aime des emplacements ensoleillés à mi-ombragés. La plante doit être mise en plein air dans un endroit protégé du vent seulement à partir de mi-mai en raison de sa sensibilité au gel. **Soins optimaux:** Mettez votre basilic dans du bon terreau pour herbes et maintenez la plante pas trop humide. Si le pot à herbes est en plein air en été, vous devez régulièrement le contrôler pour les escargots. Enlevez les bouts de rameaux régulièrement pour avoir une plante touffue et joliment ramifiée. Lorsque les belles fleurs apparaissent, vous devez décider entre optique et goût, car la floraison est un déclin de l'arôme des feuilles. Pour l'utilisation en cuisine, il est conseillé de couper les insertions de fleurs régulièrement. **En hiver:** Le basilic est normalement une plante annuelle, mais vous pouvez essayer d'hiverner la plante dans un endroit lumineux et sans courants d'air à des températures entre 15° et 20° Celsius.



## Ασβέστης Βασιλικός

Ocimum citriodorum

### Η βάση των ασιατικών κάρυ

Ο λεμονοβασιλικός μεγαλώνει ως μικρό φυτό που μπορεί να φτάσει σε ύψος 20 έως 40 εκατοστά με σκούρα πράσινα, ελαφρώς στενότερα φύλλα σε σύγκριση με τον συμβατικό βασιλικό. Παράγει όμορφα λευκά άνθη από τα τέλη του καλοκαιριού έως τις αρχές του φθινοπώρου. Η έντονη γεύση του λάιμι το έχει κάνει απαραίτητο συστατικό σε πολλά γνωστά ασιατικά πιάτα. Λίγο πριν την ανθοφορία, τα φύλλα φτάνουν το πιο έντονο και καλύτερο άρωμά τους. Ο βασιλικός λεμονίου δεν ταιριάζει μόνο με την κλασική ντομάτα, αλλά και με ψάρι, κοτόπουλο, φρουτοσαλάτες, επιδόρπια παγωτού ή σπιτική μαρμελάδα ροδάκινο. Στην Ασία, ο βασιλικός λεμονίου αποτελεί τη βάση πολλών κάρυ, μαγειρευτά και τηγανητά πιάτα. Πάντα να προσθέτετε τα φύλλα λίγο πριν το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, ώστε να διατηρείται η πλήρης γεύση. Παρεμπιπτόντως, δεν πρέπει να στεγνώνετε τα φύλλα, καθώς είναι έτσι χυλώδη μετά την απόψυξη. **Φυσική τοποθεσία:** Ο λεμονοβασιλικός είναι εγγενής στη Βόρεια Αφρική και τη Νότια Ασία. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο. Πιέστε τους ελαφρούς σπόρους μόνο λίγο σε υγρό χώμα γλάστρας και καλύψτε τους μόνο ελαφρά με το υπόστρωμα εδάφους. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στεγνώμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχάρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλα στο αναπνευστικό έδαφος. Κάντε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 με 25° Κελσίου. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από δύο έως τρεις εβδομάδες. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Ο βασιλικός λεμονίου ταιριάζει με μερικές σκιερές τοποθεσίες. Λόγω της ευαισθησίας του στον παγετό, το φυτό θα πρέπει να τοποθετείται μόνο σε εξωτερικό χώρο σε προστατευμένο από τον άνεμο μέρος από τα μέσα Μαΐου. **Βέλτιστη φροντίδα:** Βάλτε τον βασιλικό σας σε καλό χώμα γλάστρας και μην διατηρείτε το φυτό πολύ υγρό. Εάν η γλάστρα είναι έξω το καλοκαίρι, θα πρέπει να την ελέγχετε τακτικά για σαλιγκάρια. Αφαιρέστε τακτικά τις άκρες των βλαστών για να αναπτυχθεί ένα όμορφο διακλαδισμένο και θαμνώδες φυτό. Όταν εμφανίζονται τα μωρόφυτα λουλούδια, πρέπει να επιλέξετε μεταξύ οπτικού και γεύσης αποφασίζετε, γιατί το λουλούδι είναι σε βάρος του αρώματος των φύλλων. Για χρήση στην κουζίνα, είναι επομένως σκόπιμο να κόβετε τακτικά τις αρχές των λουλουδιών. **Το χειμώνα:** Ο βασιλικός καλλιερύεται συνήθως ως ετήσιος. Ωστόσο, μπορείτε να προσπαθήσετε να ξεχειμωνιάσετε το φυτό σε ένα φωτεινό και χωρίς ρεύμα μέρος σε θερμοκρασίες μεταξύ 15° και 20° Κελσίου.



## Basil aoil

Ocimum citriodorum

### Bunús na gcurai hÁise

Fásann basil líomóide mar phlanda beag a fhéadfaidh airde 20 go 40 ceintiméadar a bhaint amach le duilleoga dorcha glasa, beagán níos cúinge i gcomparáid le basil traidisiúnta. Táirgeann sé bláthanna deas bán ó dheireadh an tsamhraidh go dtí an titim go luath. Mar gheall ar a blas láidir aoil tá sé ina chomhábhar fíor-riachtanach i go leor miasa Áiseacha aitheanta. Díreach roimh bláthanna, sroicheann na duilleoga a n-arama is déine agus is fearr. Ní hamháin go dtéann basil líomóide go maith leis an trátaí clasaiceach, ach freisin le iasc, sicín, sailéid torthaí, mílseoga uachtar reoite nó subh peach homemade. San Áise, tá basil líomóide mar bhunús le go leor curraí, stobhach agus miasa friochta. Cuir na duilleoga i gcónaí díreach roimh dheireadh an phróisis chócaireachta ionas go gcoimeádtar an blas iomlán. Dála an scéil, níor chóir duit na duilleoga a thriomú, mar atá siad amhlaidhchailleadh go tapa a n-arama. Ní mholtar reo freisin, ós rud é go bhfuil na duilleoga an-mushy tar éis leá. **Suíomh nádúrtha:** Tá basil líomóide dúchasach don Afraic Thuaidh agus don Áise Theas. **Saothrú rathúil:** Is féidir saothrú taobh istigh ar feadh na bliana. Brúigh na síolta solais beagán ar ithir potaithe tais agus clúdaigh ach beagán iad leis an tsubstráit ithreach. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar mhúnla a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Déan an soitheach cultúir geal aguste ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hitheach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fliuch. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síológa tar éis dhá nó trí seachtaine. **An suíomh is fearr:** Is breá le Basil áiteanna gréine go páirteach. Mar gheall ar a fogaireacht le sioc, níor chóir an gléasra a chur ach taobh amuigh in áit gaoithe-chosaint ó lár mhí na Bealtaine. **Cúram is fearr is féidir:** Cuir do basil in ithir potaithe maith agus ná coinneigh an planda ró-thaise. Má tá an pota luibh lasmuigh i rith an tsamhraidh, ba chóir duit é a sheiceáil go rialta le haghaidh seilidí. Bain go rialta na leideanna shoot chun planda álainne brainseach agus basku a fhás. Nuair a bhíonn na bláthanna deas le feiceáil ní mór duit a roghnú idir optaicus blas a chinneadh, toisc go bhfuil an bláth ar chostas an aroma na duilleoga. Le húsáid sa chistin, tá sé inmholta mar sin tús na bláthanna a ghearradh amach go rialta. **Sa gheimhreadh:** De ghnáth fástar basil mar bhliantúil. Mar sin féin, is féidir leat triail a bhaint as an gléasra a gheimhreadh in áit éadrom agus saor ó shiontach ag teocht idir 15 ° agus 20 ° Celsius.



## Lime Basil

Ocimum citriodorum

### Grunnur asískra karrýja

Sítrónubasilíka vex sem lítil planta sem getur náð 20 til 40 sentímétrum hæð með dökkgrænum, örlítið mjórri laufum miðað við hefðbundna basilíku. Það framleiðir falleg hvít blóm frá síðsumars til snemma hausts. Sterkt limebragð hennar gert það að ómissandi hráefni í mörgum þekktum asískum réttum. Rétt fyrir blómgun ná blöðin sínum sterkasta og besta ilm. Sítrónubasilíka passar ekki bara vel með klassíska tótmötunum heldur líka með fiski, kjúklingi, ávaxtasalat, íseftírréttum eða heimagerðri ferskjusultu. Í Asíu er sítrónubasilíka uppistaðan í mörgum karríum, plökkfiskum og steiktum réttum. Bætið laufum alltaf við rétt áður en eldunarferli lýkur svo að fullt bragð haldist. Við the vegur, þú ættir ekki að þurrka blöðin, eins og þau eru svo schnell ihr Aroma verlieren. Auch Einfrieren ist nicht empfehlenswert, da die Blätter nach dem Auftauen sehr matschig sind. **Náttúruleg staðsetning:** Sítrónubasilíka er upprunnin í Norður-Afríku og Suður-Asíu. **Árangursrík ræktun:** Ræktun innandyra er möguleg allt árið um kring. Þrýstu ljósu fræjunum aðeins á rakan pottjarðveg og hyldu þau aðeins með jarðveginum. Hyljið ræktunarílátið 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 vaxandi jarðvegi. Gerðu ræktunarílátið bjart oghita við 20 til 25° á Celsius. Haltu jarðvegsyfirborðinu róku (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til þrjár vikur. **Besta staðsetningin:** Basil elskar sólríka til hluta skyggða staði. Vegna frostnæmis á plöntuna aðeins að setja utandyra á vindvernduðum stað frá miðjum maí. **Besta umönnun:** Settu basilíkuna þína í góðan pottamold og hafðu plöntuna ekki of raka. Ef kryddjurtapotturinn er úti á sumrin ættirðu að skoða hann reglulega fyrir snigla. Fjarlægðu sprotana reglulega til að rækta fallega greinótta og kjarrvaxna plöntu. Þegar fallegu blómin birtast þarftu að velja á milli ljósfræðig bragðið ræður því blómið er á kostnað ilm laufanna. Til notkunar í eldhúsinu er því ráðlegt að klippa út byrjun blómanna reglulega. **Á veturna:** Basil er venjulega ræktuð sem árleg. Hins vegar má reyna að yfirvetra plöntuna á léttum og draglausum stað við hitastig á bilinu 15° til 20° á Celsius.



## Basilico limone

Ocimum citriodorum

### La base delle preparazioni di curry asiatiche

Il Basilico limone è una piccola pianta che cresce da 20 a 40 centimetri in altezza, con foglie verde scuro dalla forma un po' allungata, in confronto al Basilico comune. Dalla tarda estate fino all'inizio della primavera produce graziosi fiori bianchi. Il deciso aroma di limone lo ha reso un ingrediente fondamentale di molte note ricette della cucina asiatica. **Posizione naturale:** L'areale del Basilico limone è in Nord Africa e in Asia meridionale. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione da semi in casa è possibile durante tutto l'anno. Distribuite i semi sul substrato di coltivo umido o su terra per piante erbacee e ricopriteli solo poco con il substrato. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente, sulla quale praticarete dei fori, in questo modo la terra eviterà di seccarsi. Ogni due o tre giorni rimuovete la pellicola per 2 ore, per prevenire la formazione di muffe sulla terra. Collocate il recipiente di coltivazione in un luogo luminoso e molto caldo, a una temperatura fra i 20° e i 25°C e mantenete la superficie della terra umida (ad esempio usando uno spruzzino), ma non bagnata. A seconda della temperatura della coltivazione, le prime piantine compariranno da due a tre settimane dopo. **La posizione migliore:** Il Basilico predilige ambienti soleggiate, fino a mezz'ombra. A causa della sua sensibilità al freddo, la pianta dovrebbe essere portata all'aperto solo da metà maggio. **Cura ottimale:** Piantate il vostro Basilico in un buon terriccio per piante erbacee e mantenetele non troppo umido. In estate, quando il vaso si trova all'aperto, controllate regolarmente che non siano presenti lumache. Rimuovete regolarmente le punte dei getti, per sviluppare una forma a cespuglio ben ramificata. Alla comparsa dei graziosi fiori dovrete scegliere fra l'aspetto decorativo della pianta o il suo utilizzo in cucina: infatti, i fiori modificheranno il gusto delle foglie. Per l'utilizzo in cucina si consiglia dunque di recidere regolarmente le infiorescenze. **In inverno:** Il Basilico normalmente è annuale. Ma potete provare a far svernare la pianta, in un ambiente luminoso e privo di correnti d'aria, a una temperatura fra i 15° e i 20° C.



## Limeta Bosiljak

Ocimum citriodorum

### Osnova azijskog karija

Limunski bosiljak raste kao mala biljka koja može doseći visinu od 20 do 40 centimetara s tamnozelenim, nešto užim listovima u odnosu na obični bosiljak. Proizvodi lijepo bijele cvjetove od kasnog ljeta do rane jeseni. Snažan okus limete učinio ju je bitnim sastojkom mnogih poznatih azijskih jela. Neposredno prije cvatnje listovi postižu najintenzivniju i najbolju aromu. Limun bosiljak ne ide samo uz klasičnu rajčicu, već i uz ribu, piletinu, voćne salate, sladoledne deserte ili domaće džem od breskvi. U Aziji limunski bosiljak čini osnovu mnogih curryja, variva i prženih jela, a listove uvijek dodajte pred kraj kuhanja kako bi se zadržala punoća okusa. Usput, ne biste trebali sušiti lišće, jer su takvibrzo gube aromu. Zamrzavanje se također ne preporučuje, jer su listovi nakon odmrzavanja jako kašasti. **Zemlja porijekla:** Limun bosiljak je porijeklom iz Sjeverne Afrike i Južne Azije. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj u zatvorenom prostoru moguć je tijekom cijele godine. Lagane sjemenke samo malo pritisnite na vlažnu zemlju za posude i samo ih malo prekrijte zemljanim supstratom. 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 za uzgoj. Učinite posudu s kulturom svijetlom itoplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon dva do tri tjedna. **Najbolja lokacija:** Bosiljak voli sunčana do djelomično zasjenjena mjesta. Zbog osjetljivosti na mraz, biljku tek od sredine svibnja smijete staviti vani na mjesto zaštićeno od vjetrova. **Optimalna njega:** Stavite svoj bosiljak u dobro tlo za posude i nemojte biljku držati previše vlažnom. Ako je posuda s biljem ljeti vani, trebali biste redovito provjeravati ima li u njoj puževa. Redovito uklanjajte vrhove izdanaka kako biste razvili lijepo razgranatu i grmoliku biljku. Kada se pojave lijepi cvjetovi, trebate odabrati između optike okus odlučiti, jer cvijet je na štetu arome lišća. Za upotrebu u kuhinji stoga je preporučljivo redovito izrezivati početke cvjetova. **U zimi:** Bosiljak se obično uzgaja kao jednogodišnja biljka. No, biljku možete pokušati prezimiti na svijetlom i bez propuha na temperaturama između 15° i 20° Celzija.



## Laima baziliks

Ocimum citriodorum

### Āzijas karija pamats

Citronu baziliks aug kā mazs augs, kas var sasniegt 20 līdz 40 centimetru augstumu ar tumši zaļām, nedaudz šaurākām lapām salīdzinājumā ar parasto baziliku. Tas ražo diezgan baltus ziedus no vasaras beigām līdz rudens sākumam. Tā spēcīgā laima garša ir padarījusi to par būtisku sastāvdaļu daudzos labi zināmos Āzijas ēdienos. Tieši pirms ziedēšanas lapas sasniedz visintensīvāko un labāko aromātu. Citrona baziliks lieliski sader ne tikai ar klasisko tomātu, bet arī ar zivīm, vistu, augļu salātiem, saldējuma desertiem vai paštaisiņu persiku ievārījumu. Āzijā citronbaziliks ir daudz karjā, sautējumu un ceptu ēdienu pamatā. Lapas vienmēr pievieno tieši pirms gatavošanas procesa beigām, lai saglabātos pilnvērtīga garša. Starp citu, lapas nevajadzētu žāvēt, jo tās ir tādāsatrī zaudē savu aromātu. Nav ieteicams arī sasaldēt, jo lapas pēc atkausēšanas ir ļoti mīkstas.

**Dabiska vieta:** Citronu bazilika dzimtene ir Ziemeļāfrika un Dienvidāzija. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšana telpās ir iespējama visu gadu. Viegļās sēklas tikai nedaudz uzspiediet uz mitras stādīšanas augsnes un tikai nedaudz pārklājiet tās ar augsnes substrātu. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžušanas. Jums vajadzētu ņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augošajā augsnē. Padarīt kultūras trauku gaišu unsilts no 20 līdz 25 grādiem pēc Celsija. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz trim nedēļām.

**Labākā atrašanās vieta:** Baziliks mīl saulainas vai daļēji ēnainas vietas. Tā kā augs ir jutīgs pret salu, to drīkst novietot ārā vēja aizsargātā vietā tikai no maija vidus. **Optimāla aprūpe:** Ievietojiet baziliku labā augsnē un neuzglabājiet augu pārāk mitru. Ja garšaugu pods vasarā atrodas ārā, jums regulāri jāpārbauda, vai tajā nav gliemežu. Regulāri ņemiet dzinumumu galus, lai izaugtū skaisti sazarots un kups augs. Kad parādās skaisti ziedi, jums jāizvēlas starp optiku un garša izlemj, jo zieds ir uz lapu aromāta rēķina. Tāpēc izmantošanai virtuvē ir vēlams regulāri izgriezt ziedu sākumus. **Ziemā:** Baziliku parasti audzē kā viengadīgu. Tomēr jūs varat mēģināt pārziemot augu gaišā un bez caurvēja vietā ar temperatūru no 15° līdz 20° pēc Celsija.



## Laimo bazilikas

Ocimum citriodorum

### Āzijas kario pagrindas

Citrinīnis bazilikas auga kaip mažas augalas, galintis pasiekti 20–40 centimetrų aukštį su tamsiai žaliais, kiek siauresniais lapais, palyginti su įprastiniu baziliku. Nuo vasaros pabaigos iki ankstyvo rudens žydi gražiai baltais žiedais. Dėl stipraus laimo skonio jis tapo svarbiu daugelio gerai žinomų Azijos patiekalų ingredientu. Prieš pat žydėjimą lapai pasiekia intensyviausią ir geriausią aromatą. Citrininis bazilikas puikiai dera ne tik prie klasikinio pomidoro, bet ir prie žuvis, vištienos, vaisių salotų, ledų desertų ar naminės persikų uogienės. Azijoje citrininis bazilikas yra daugelio karių, troškinių ir keptų patiekalų pagrindas. Visada įdėkite lapelius prieš pat gaminimo pabaigą, kad išliktų visavertis skonis. Beje, neturėtumėte džiiovinti lapų, nes jie tokie yragreitai praranda savo aromatą. Saldyti taip pat nerekomenduojama, nes po atšildymo lapai būna labai padūti.

**Natūrali vieta:** Citrininis bazilikas yra kilęs iš Šiaurės Afrikos ir Pietų Azijos. **Sėkmingas auginimas:** Auginti patalpose galima ištisus metus. Šviesiasias sėklas tik šiek tiek įspauskite ant drėgnos vazoninės žemės ir tik šiek tiek padenkite dirvos substratu. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleidžia augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Padarykite kultūros indą šviesų iršilta nuo 20 iki 25 laipsnių Celsijaus. Dirvos paviršių laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapią. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų-trijų savaitių. **Geriausia vieta:** Bazilikas mėgsta saulėtas ar dalinai pavėsyje vietas. Dėl jautrumo šalčiui augalą galima dėti į lauką nuo vėjo apsaugotoje vietoje tik nuo gegužės vidurio. **Optimali priežiūra:** Įdėkite baziliką į gerą vazoninę žemę ir nelaikykite augalo per drėgną. Jei žolelių vazonas vasarą yra lauke, turėtumėte reguliariai tikrinti, ar jame nėra sraigiu. Reguliariai nuimkite ūglių galiukus, kad išaugtų gražiai šakotas ir krūminis augalas. Kai pasirodo gražios gėlės, turite pasirinkti vieną iš optikos ir skonį nuspręsti, nes gėlė yra lapų aromato šakaita. Todėl norint naudoti virtuvėje, patartina reguliariai iškirpti žiedų pradžią. **Ziemą:** Bazilikas dažniausiai auginamas kaip vienmetis. Tačiau galite pabandyti augalą perziemoti šviesioje ir be skersvėjo vietoje, 15–20 °C temperatūroje.



## Ħabaq Ġir

Ocimum citriodorum

### Il-baži tal-kurries Asjatiči

Il-ħabaq tal-lumi tikber bħala pjanta žghira li tista 'tilhaq gholi ta' 20 sa 40 centimetru bi weraq aħdar skur, kemmxejn idjaq meta mqabbel mal-ħabaq konvenzjonali. Jiproduci f'juri pjuttost bojod mill-aħħar tas-sajf sal-bidu tal-ħarifa. It-toghma qawwija tiegħu tal-ġir għamlitha ingredjent essenzzjali f'ħafna platti Asjatiči magħrufa. Eżatt qabel il-fjur, il-weraq jilħqu l-aktar aroma intensa u l-aqwa tagħhom. Il-ħabaq tal-lumi mhux biss imur tajjeb mat-tadam klassiku, iżda wkoll mal-ħut, it-tigieg, l-insalati tal-frott, id-deżerti tal-ġelat jew il-ġamm tal-ħawħ homemade. Fl-Asja, il-ħabaq tal-lumi jifforma l-baži ta' ħafna curry, stews u platti moqli. Dejjem žid il-weraq eżatt qabel it-tmiem tal-proċess tat-tisjir sabiex tinżamm it-toghma sħiħa. Mill-mod, m'għandekx nixxef il-weraq, peress li huma hekkmalajr jitiflu l-aroma tagħhom. L-ifriżar mhuwiex irrakkomandat ukoll, peress li l-weraq huma mossi ħafna wara li jinħall. **Post naturali:** Il-ħabaq tal-lumi huwa indigenu għall-Afrika ta' Fuq u l-Asja t'Isfel. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni fuq ġewwa hija possibbli s-sena kollha. Aghfas iż-zrieragh ħfief ftit biss fuq ħamrija tal-qsari niedja u għattihom ftit biss bis-sottostrat tal-ħamrija. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi b'toqob. Dan jiprotegi l-ħamrija milli tinxef. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Aghmel il-bastiment tal-kultura jghajjat ushun f'20 sa 25 ° Celsius. Żomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) iżda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimghatejn sa tliet ġimghat. **L-aħjar post:** Basile iħobb postijiet xemxija sa parzjalment oskura. Minħabba s-sensittività tagħha għall-ġlata, l-impjant għandu jittqiegħed biss barra f'post protett mir-riħ minn nofs Mejju. **Kura ottimali:** Poġġi l-ħabaq tiegħek f'ħamrija tal-qsari tajba u ma żzommx il-pjanta wisq niedja. Jekk il-borma tal-ħexjex tkun barra fis-sajf, għandek tiċċekkjaħa regolarment għall-bebbux. Neħħi regolarment il-ponot tar-rimjiet biex tikber pjanta sabiħa ramifikata u bushy. Meta jidhru l-fjuri sbieħ trid tagħz bejn l-ottikar t-toghma tiddeċiedi, minħabba li l-fjura hija għad-detriment tal-aroma tal-weraq. Għall-użu fil-kulina, huwa għalhekk rakkomandabbli li jinqatgħu regolarment il-bidu tal-fjuri. **Fix-xitwa:** Il-ħabaq normalment jitikkabbar bħala annwali. Madankollu, tista' tipprova tagħmel ix-xitwa ta' l-impjant f'post ħafif u mingħajr correnti f'temperaturi bejn 15 ° u 20 ° Celsius.



## Kruiden - Limoen Basilicum

Ocimum citriodorum

### De basis van Aziatische curries

Kalkbasilicum groeit als een kleine plant die 20 tot 40 centimeter hoog wordt met donkergroene, iets smallere bladeren in vergelijking met conventionele basilicum. Hij zet mooie witte bloemen van de late zomer tot de vroege herfst. Het sterke limoenaroma heeft het tot een onmisbaar onderdeel gemaakt van veel bekende Aziatische gerechten. Net voor de bloei krijgen de bladeren het meest intense en beste aroma. Limoenbasilicum past niet alleen goed bij de klassieke tomaat, maar ook bij vis, kip, fruitsalades, ijsdesserts of zelfgemaakte perzikjam. Citroenbasilicum is in Azië de basis van veel curry's, stoofschotels en gebakken gerechten Voeg de blaadjes altijd vlak voor het einde van het kookproces toe zodat het volle aroma behouden blijft. Je moet de bladeren overigens niet drogen, omdat ze hun aroma zo snel verliezen. Invriezen wordt ook niet aanbevolen, omdat de bladeren na het ontdooien erg papperig zijn. **Natuurlijke locatie:** De thuisbasis van de citroenbasilicum is in Noord-Afrika en Zuid-Azië. **Succesvolle teelt:** Binnen kweken is het hele jaar mogelijk. Druk de lichte zaden een beetje op vochtige potgrond en bedek ze een klein beetje met het bodemsubstraat. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de teeltgrond. Zet de 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 drie weken. **De beste locatie:** Basilicum houdt van zonnige tot gedeeltelijk beschaduwde locaties. Vanwege de vorstgevoeligheid mag de plant vanaf half mei alleen buiten op een beschutte plaats staan. **Optimale verzorging:** Zet je basilicum in goede kruidengrond en houd de plant niet te vochtig. Staat de kruidenpot in de zomer buiten, controleer hem dan regelmatig op slakken. Verwijder regelmatig de scheutuiteinden om een mooi vertakte en bossige plant te krijgen. Bij het verschijnen van de mooie bloemen moet je kiezen tussen uiterlijk en smaak, want de bloei gaat ten koste van het aroma van de bladeren. Voor gebruik in de keuken is het daarom aan te raden om regelmatig de bloembakken uit te snijden. **In de winter:** Basilicum wordt meestal jaarlijks gekweekt. Maar je kunt proberen om de plant licht en tochtvrij te laten overwinteren bij temperaturen tussen de 15 ° en 20 ° Celsius.



## Lime basilikum

Ocimum citriodorum

### Grunnlaget for asiatiske karriretter

Sitronbasilikum vokser som en liten plante som kan nå en høyde på 20 til 40 centimeter med mørkegrønne, litt smalere blader sammenlignet med konvensjonell basilikum. Den produserer vakre hvite blomster fra sensommeren til tidlig høst. Den sterke limesmaken har gjort den til en viktig ingrediens i mange kjente asiatiske retter. Rett før blomstring når bladene sin mest intense og beste aroma. Sitronbasilikum passer ikke bare til den klassiske tomaten, men også til fisk, kylling, fruktosalater, iskremdesserter eller hjemmelaget ferskensyltetøy. I Asia danner sitronbasilikum grunnlaget for mange karriretter, gryteretter og stekte retter. Tilsett alltid bladene rett før slutten av kokeprosessen slik at den fulle smaken beholdes. Du bør forresten ikke tørke bladene, da de er detmister raskt aromaen. Frysing anbefales heller ikke, da bladene er veldig grøtaktige etter tining. **Naturlig beliggenhet:** Sitronbasilikum er hjemmehørende i Nord-Afrika og Sør-Asia. **Vellykket dyrking:** Innendørs dyrking er mulig hele året. Press de lette frøene bare litt på fuktig pottejord og dekk dem bare litt med jordsubstratet. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på den voksende jorda. Gjør kulturkaret lyst ogvarm ved 20 til 25 grader Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturen vises de første frøplantene etter to til tre uker. **Den beste beliggenheten:** Basilikum elsker solfylte til delvis skyggefulle steder. På grunn av frostfølsomheten bør planten kun plasseres ute på et vindbeskyttet sted fra midten av mai. **Optimal omsorg:** Legg basilikum i god pottejord og ikke hold planten for fuktig. Hvis urtepotten står ute om sommeren, bør du sjekke den jevnlig for snegler. Fjern skuddspissene regelmessig for å få en vakker forgrenet og buskete plante. Når de vakre blomstene dukker opp, må du velge mellom optikkog smak bestemmer, fordi blomsten går på bekostning av aromaen til bladene. For bruk på kjøkkenet er det derfor lurt å regelmessig kutte ut begynnelsen av blomstene. **Om vinteren:** Basilikum dyrkes vanligvis som en årlig. Du kan imidlertid prøve å overvintre planten på et lett og trekkfritt sted ved temperaturer mellom 15° og 20° Celsius.



## Zioła - Bazylia Limonkowa

Ocimum citriodorum

### Podstawa azjatyckich curry

Cytrynowa bazylia to mała roślina o wysokości od 20 do 40 cm, która rozwija się w ciemnozielonym kolorze i, w porównaniu do zwykłej bazylii, ma raczej smukłe liście. Od późnego lata do wczesnej jesieni ma zgrabnie białe kwiaty. Dzięki intensywnemu cytrynowemu aromatowi jest nieodzownym składnikiem wielu słynnych dań kuchni azjatyckiej. Tuż przed kwitnieniem liście mają najbardziej intensywny i najlepszy aromat. Bazylia cytrynowa dobrze komponuje się nie tylko z klasycznym pomidorem, ale także z rybą i kurczakiem, w sałatkach owocowych, deserach lodowych czy domowej dżemie brzoskwińowym. W Azji bazylia cytrynowa jest podstawowym składnikiem wielu curry, gulaszu i dań smażonych. Liście dodaj tylko pod koniec gotowania, aby zachować pełny smak. Nawiasem mówiąc, suszenie liści nie jest dobrym pomysłem, ponieważ aromat szybko zgaśnie, a po przechowywaniu ich w zamrażarce pozostaniez po rozmrożeniu tylko szlam. **Naturalne położenie:** Bazylia cytrynowa pochodzi z Afryki Północnej i Azji Południowej. **Udana uprawa:** **Najlepsza lokalizacja:** Bazylia cytrynowa lubi być trzymana w słonecznym lub przynajmniej półcienistym miejscu. Ponieważ roślina jest dość wrażliwa na mróz, należy ją przenosić na zewnątrz w miejsce osłonięte od wiatru dopiero od połowy maja. **Optymalna pielęgnacja:** Posadź bazylię cytrynową na wysokiej jakości ziemi na zioła i nie utrzymuj rośliny zbyt wilgotnej. Jeśli latem doniczka jest trzymana na zewnątrz, należy okresowo sprawdzać, czy nie ma ślimaków. Regularnie obcinaj końcówki pędów, aby uzyskać ładną krzaczastą i rozgałęzioną roślinę. Kiedy pojawiają się piękne kwiaty, musisz wybierać między przyjemnym wyglądem a smakiem, ponieważ kwiaty kwitną kosztem pełnego aromatycznego smaku. Dlatego jeśli zamierzasz używać bazylii cytrynowej w kuchni, możesz regularnie przycinać pędy kwiatowe. **W zimę:** Bazylia jest zwykle uprawiana jako roślina jednoroczna. Możesz jednak próbować hibernować roślinę w jasnym i wolnym od przeciągu miejscu o temperaturze od 15° do 20° Celsjusza.



## Manjeriço limão

Ocimum citriodorum

### A base do caril asiático

O manjeriço limão cresce como uma planta pequena que pode atingir uma altura de 20 a 40 centímetros com folhas verdes escuras e ligeiramente mais estreitas em comparação com o manjeriço convencional. Produz lindas flores brancas do final do verão ao início do outono. Seu forte sabor de limão o tornou um ingrediente essencial em muitos pratos asiáticos conhecidos. Pouco antes da floração, as folhas atingem o seu aroma mais intenso e melhor. O manjeriço limão não só vai bem com o clássico tomate, mas também com peixe, frango, saladas de fruta, sobremesas geladas ou compota caseira de pêssego. Na Ásia, o manjeriço limão é a base de muitos caril, ensopados e frituras, sempre adicione as folhas pouco antes do final do processo de cozimento para que o sabor seja preservado. A propósito, você não deve secar as folhas, pois elas são tãooperdem rapidamente o aroma. O congelamento também não é recomendado, pois as folhas ficam muito pastosas após o descongelamento. **Localização natural:** O manjeriço limão é nativo do norte da África e do sul da Ásia. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo interno é possível durante todo o ano. Pressione as sementes leves apenas um pouco no solo úmido e cubra-as apenas ligeiramente com o substrato do solo. 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 solo em crescimento. Torne o recipiente de cultura brilhante quente de 20 a 25° Celsius. Mantenha a superfície do solo úmida (por exemplo, com um pulverizador de água), mas não molhada. Dependendo da temperatura de crescimento, as primeiras mudas aparecem após duas a três semanas. **A melhor localização:** Basil adora locais ensolarados a parcialmente sombreados. Devido à sua sensibilidade ao gelo, a planta só deve ser colocada ao ar livre em local protegido do vento a partir de meados de maio. **Cuidado ideal:** Coloque o manjeriço em um bom solo para vasos e não deixe a planta muito úmida. Se o vaso de ervas estiver do lado de fora no verão, verifique regularmente se há caracóis. Remova regularmente as pontas dos brotos para cultivar uma planta lindamente ramificada e espessa. Quando as lindas flores aparecem, você precisa escolher entre a ótica e o gosto decide, porque a flor fica à custa do aroma das folhas. Para uso na cozinha, é aconselhável cortar regularmente o início das flores. **No inverno:** O manjeriço é geralmente cultivado anualmente. No entanto, você pode tentar hibernar a planta em um local claro e sem correntes de ar, com temperaturas entre 15° e 20° Celsius.



## Lerburi - Busuioc De Tei

Ocimum citriodorum

### Baza curry-urilor asiatice

Busuiocul de tei crește ca o plantă mică care atinge 20 până la 40 de centimetri înălțime cu frunze verde închis, oarecum mai înguste comparativ cu busuiocul convențional. Setează flori destul de albe de la sfârșitul veri până la începutul toamnei. Aroma sa puternică de tei l-a făcut o parte indispensabilă a multor mâncăruri asiatice bine-cunoscute. Chiar înainte de înflorire, frunzele obțin cea mai intensă și cea mai bună aromă. Busuiocul de tei merge bine nu numai cu roșiile clasice, ci și cu peștele, puiul, salatele de fructe, deserturile de înghețată sau dulceața de piersică făcută de sine. În Asia, busuiocul de lămâie este baza multor curry, tocănițe și feluri de mâncare prăjite. Adăugați întotdeauna frunzele chiar înainte de sfârșitul procesului de gătit, astfel încât aroma completă să fie păstrată. Apropo, nu ar trebui să uscați frunzele, deoarece își pierd aroma atât de repede. De asemenea, nu se recomandă înghețarea, deoarece frunzele sunt foarte moale după decongelare. **Locație naturală:** Locuința busuiocului de lămâie se află în Africa de Nord și Asia de Sud. **Cultivare de succes:** Cultivarea în interior este posibilă pe tot parcursul anului. Apăsăți puțin semințele ușoare pe solul de ghiveci umed și acoperiți-le doar puțin cu substratul solului. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mușgaiului pe solul de cultivare. Așezați recipientul pentru seminte 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 trei săptămâni. **Cea mai bună locație:** Busuiocul iubește locațiile însorite până la umbrele parțiale. Datorită sensibilității sale la îngheț, planta trebuie așezată în aer liber doar într-un loc protejat de la mijlocul lunii mai. **Îngrijire optimă:** Pune busuiocul într-un sol bun de plante medicinale și nu menține planta prea umedă. Dacă vasul cu ierburi este afară vara, ar trebui să îl verificați în mod regulat pentru a vedea dacă există melci. Îndepărtați în mod regulat vârfurile pentru a crește o plantă frumos ramificată și stufoasă. Când apar florile frumoase, trebuie să alegeți între aspect și gust, deoarece înflorirea este în detrimentul aromei frunzelor. Pentru utilizare în bucătărie, este recomandabil decuparea regulată a bazelor florilor. **În iarnă:** Busuiocul este cultivat de obicei ca anual. Dar puteți încerca să iernăm planta într-un mediu ușor și fără curenți, la temperaturi cuprinse între 15° și 20° Celsius.



## Örter - Lime Basil

Ocimum citriodorum

### Grunden för asiatiska curryrätter

Lime basilika växer som en liten växt som når 20 till 40 centimeter i höjd med mörkgröna, något smalare löv jämfört med konventionell basilika. Den sätter vackra vita blommor från sensommaren till början av hösten. Dess starka limearom har gjort den till en oundgänglig del av många välkända asiatiska rätter. Strax före blomningen uppnår bladen den mest intensiva och bästa aromen. Lime-basilika passar inte bara med den klassiska tomaten utan också med fisk, kyckling, fruktsallader, glassdesserter eller egengjord persikamarmelad. I Asien är citronbasilikum basen för många curryrätter, grytor och stekta rätter. Tillsätt alltid bladen strax före slutet av tillagningsprocessen så att hela aromen bibehålls. Förresten bör du inte torka bladen eftersom de förlorar sin arom så snabbt. Frysning rekommenderas inte heller eftersom bladen är mycket grumliga efter upptining.

**Naturligt läge:** Citronbasilikans hem är i Nordafrika och Sydasien. **Framgångsrik odling:** Att växa inomhus är möjligt året runt. Pressa lätta frön bara på fuktigt krukväxt och täck dem bara lite med markunderlaget. 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 att mögel bildas på odlingsjorden. Placera fröbehållaren på en ljus och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jordytan fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingstemperaturen uppträder de första plantorna efter två till tre veckor. **Den bästa platsen:** Basil älskar soliga till delvis skuggade platser. På grund av sin känslighet för frost bör växten endast placeras utomhus på en skyddad plats från mitten av maj. **Optimal vård:** Lägg din basilika i god örtjord och håll inte växten för fuktig. Om örtkrukan är ute på sommaren bör du regelbundet kontrollera den för sniglar. Ta regelbundet bort skotttipsen för att odla en snyggt grenad och buskig växt. När de vackra blommorna dyker upp måste du välja mellan utseende och smak, eftersom blomningen går på bekostnad av arom av bladen. För användning i köket är det därför lämpligt att klippa ut blombaserna regelbundet. **På vintern:** Basilika odlas vanligtvis som en årlig. Men du kan försöka övervintra plantans ljus och dragfri vid temperaturer mellan 15 ° och 20 ° Celsius.



## Limetková bazalka

Ocimum citriodorum

### Základ ázijských karií

Citrónová bazalka rastie ako malá rastlina, ktorá môže dosiahnuť výšku 20 až 40 centimetrov s tmavozelenými, trochu užšími listami v porovnaní s bežnou bazalkou. Od konca leta do začiatku jesene vytvára pekné biele kvety. Jeho silná limetková chuť z neho urobila základnú zložku mnohých známych ázijských jedál. Tesne pred kvitnutím dosahujú listy svoju najintenzívnejšiu a najlepšiu vôňu. Citrónová bazalka sa hodí nielen ku klasickej paradajke, ale aj k rybám, kuraciemu mäsu, ovocným šalátom, zmrzlinovým dezertom či domácomu broskyňovému džemu. V Ázii tvorí citrónová bazalka základ mnohých karií, dusených a vyprážaných jedál. Lístky pridávajú vždy tesne pred koncom procesu varenia, aby sa zachovala plná chuť. Mimochodom, nemali by ste sušiť listy, pretože sýrychlo strácajú arómu. Neodporúča sa ani mrazenie, pretože listy sú po rozmrazení veľmi kašovité. **Prirodzená poloha:** Citrónová bazalka pochádza zo severnej Afriky a južnej Ázie. **Úspešná kultivácia:** Vnútorne pestovanie je možné po celý rok. Svetlé semená len trochu prítlačte na vlhkú črepníkovú zeminu a len mierne prikryte pôdnym substrátom. 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. To zabraňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Urobte kultúrnu nádobu svetlú a teplú na 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokry. V závislosti od teploty pestovania sa prvé semenáčky objavia po dvoch až troch týždňoch. **Najlepšie umiestnenie:** Bazalka miluje slnečné až čiastočne zatienené miesta. Pre citlivosť na mraz by sa mala rastlina od polovice mája umiestňovať len vonku na miesto chránené pred vetrom. **Optimálna starostlivosť:** Dajte bazalku do dobrej zeminu a neudržiavajte rastlinu príliš vlhkú. Ak je kvetináč s bylinkami v lete vonku, mali by ste ho pravidelne kontrolovať, či sa v ňom nenachádzajú slimáky. Pravidelne odstraňujte končeky výhonkov, aby vám vyrástla krásne rozvetvená a huňatá rastlina. Keď sa objavia pekné kvety, musíte si vybrať medzi vizuálnou chuťou rozhodnúť, pretože kvet je na úkor vône listov. Pre použitie v kuchyni je preto vhodné pravidelne vystrihovať začiatky kvetov. **V zime:** Bazalka sa zvyčajne pestuje ako jednoročná. Rastlinu však môžete skúsiť prezimovať na svetlom mieste bez prievanu pri teplotách medzi 15° až 20° Celzia.



## Limeta bazilika

Ocimum citriodorum

### Osnova azijskih karijev

Limonska bazilika zraste kot majhna rastlina, ki lahko doseže višino od 20 do 40 centimetrov s temno zelenimi, nekoliko ožjimi listi v primerjavi s klasično baziliko. Proizvaja lepe bele cvetove od poznega poletja do zgodnje jeseni. Zaradi močnega okusa limete je bistvena sestavina številnih znanih azijskih jedi. Tik pred cvetenjem listi dosežejo svojo najbolj intenzivno in najboljšo aromo. Limonina bazilika se ne poda le k klasični paradiznikovi, ampak tudi k ribam, piščancu, sadnim solatam, sladolednim sladicam ali domači breskovi marmeladi. V Aziji je limonska bazilika osnova številnih curryjev, enolončnic in ocvrtih jedi, lističe pa vedno dodajte tik pred koncem kuhanja, da ohranite poln okus. Mimogrede, listov ne smete posušiti, saj so takohitro izgubijo aromo. Tudi zamrzovanje ni priporočljivo, saj so listi po odtajanju zelo kašasti. **Naravni habitat:** Limonina bazilika izvira iz Severne Afrike in Južne Azije. **Navodila za gojenje:** Gojenje v zaprtih prostorih je možno vse leto. Lahka semena le malo pritisnemo na vlažno zemljo v lončkih in jih le rahlo prekrijemo z zemeljskim substratom. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni zemlji. Naj bo posoda s kulturo svetla in topla pri 20 do 25°C. Površino tal naj bo vlažna (npr. z vodnim razpršilcem), vendar ne mokra. Odvisno od raste temperature se prve sadike pojavijo po dveh do treh tednih. **Najboljša lokacija:** Bazilika ljubi sončne do delno senčne lege. Zaradi občutljivosti na zmrzal je treba rastlino od sredine maja postaviti na prosto, zaščiteno pred vetrom. **Optimalna nega:** Baziliko posadite v dobro zemljo za lončnice in rastlina ne bo preveč vlažna. Če je zeliščni lonec poleti zunaj, ga redno pregledujte, ali so polži. Redno odstranjujte vršičke poganjkov, da zraste lepo razvejana in košata rastlina. Ko se prikažejo lepe rožice, morate izbrati med optikoin okus se odloči, ker je cvet na račun arome listov. Za uporabo v kuhinji je zato priporočljivo redno izrezovanje začetkov cvetov. **V zimskem času:** Baziliko običajno gojimo kot enoletnico. Lahko pa poskusite rastlino prezimiti na svetlem in brez prepaha pri temperaturah med 15° in 20° Celzija.



## Albahaca limón

Ocimum citriodorum

### La base para el curry asiático

La albahaca crece como planta pequeña que alcanza una altura de entre 20 y 40 centímetros, con hojas de color verde oscuro y un poco más delgadas que las hojas de la albahaca habitual. Desde finales de verano hasta comienzos de primavera se desarrolla una preciosa inflorescencia de color blanco. El aroma a limón lo ha convertido en un condimento irrenunciable para muchos platos de la cocina asiática. Un poco antes de la inflorescencia las hojas alcanzan su mejor aroma y con más intensidad. La albahaca limón no sólo acompaña muy bien al clásico tomate sino también al pescado, pollo, ensaladas de fruta, postres de helado o mermelada casera de melocotón. En Asia la albahaca limón es un condimento básico para el curry, guisos y muchos platos horneados. Añada las hojas siempre al final del proceso de cocción para que mantengan su sabor. No deseque las hojas porque pierden su aroma. Y tampoco congele las hojas porque después de la descongelación se quedarían marchitadas. **Ubicación natural:** El hábitat natural de la albahaca limón es el norte de África y el sur de Asia. **Cultivo exitoso: La mejor ubicación:** La albahaca prefiere lugares entre soleados y semi sombra. Al no ser tolerante a heladas no deberá mantenerla en exterior en un lugar protegido del viento, hasta mediados de mayo. **Cuidado óptimo:** Plante la albahaca limón en buena tierra para el cultivo de hierbas. Y no mantenga la planta demasiado húmeda. Si mantiene la planta en exterior revísela con regularidad para evitar caracoles. Retire con regularidad las puntas de los brotes para obtener una planta ramificada y frondosa. Cuando broten las preciosas hojas debe decidirse entre decoración o sabor, porque la inflorescencia va en contra del aroma de las hojas. Para el uso en cocina se recomienda podar con regularidad el peciolo floral. **En el invierno:** La planta es normalmente anual pero se puede intentar mantenerla en un lugar luminoso con temperaturas de entre 15 y 20 grados y sin corriente de aire.



## Limetková bazalka Ocimum citriodorum Základ asijských kari

Citronová bazalka roste jako malá rostlina, která může dosáhnout výšky 20 až 40 centimetrů s tmavě zelenými, o něco užšími listy ve srovnání s klasickou bazalkou. Vytváří krásné bílé květy od konce léta do začátku podzimu. Jeho silná limetková chuť z něj udělala základní složku mnoha známých asijských jídel. Těsně před rozkvětem dosahují listy svého nejintenzivnějšího a nejlepšího aroma. Citronová bazalka se hodí nejen ke klasickému rajčeti, ale také k rybám, kuřecímu masu, ovocným salátům, zmrzlinovým dezertům nebo domácímu broskvovému džemu. V Asii tvoří citronová bazalka základ mnoha kari, dušených pokrmů a smažených jídel. Listky přidávejte vždy těsně před koncem procesu vaření, aby zůstala zachována plná chuť. Mimochodem, neměli byste sušit listy, protože jsou rychle ztrácejí aroma. Zmrazování se také nedoporučuje, protože listy jsou po rozmrazení velmi kašovitě. **Přírozená poloha:** Citronová bazalka pochází ze severní Afriky a jižní Asie. **Úspěšné pěstování:** Pěstování v interiéru je možné po celý rok. Světla semínka jen trochu přitlačte na vlhkou zeminu a jen mírně zasypte půdním substrátem. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísni na rostoucí půdě. Udělejte nádobu s kulturou světlou a teplotu na 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokrá. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až třech týdnech. **Nejlepší umístění:** Bazalka miluje slunná až částečně zastíněná místa. Rostlina by se kvůli její citlivosti na mráz měla od poloviny května umísťovat jen ven na místo chráněné před větrem. **Optimální péče:** Umístěte bazalku do dobré zeminy a neudržujte rostlinu příliš vlhkou. Pokud je květináč s bylinkami v létě venku, měli byste jej pravidelně kontrolovat, zda v něm nejsou slimáci. Pravidelně odstraňujte špičky výhonků, aby vyrostla krásně rozvětvená a košatá rostlina. Když se objeví krásné květiny, můžete si vybrat mezi optickou chutí rozhodnout, protože květ jde na úkor vůně listů. Pro použití v kuchyni je proto vhodné pravidelně vyřezávat začátky květů. **V zimě:** Bazalka se obvykle pěstuje jako jednoletá. Můžete však zkusit rostlinu přezimovat na světlém místě bez průvanu při teplotách mezi 15° a 20° Celsia.



## Fesleğen Ocimum citriodorum Asya körikerinin temeli

Limon reyhanı, konvansiyonel fesleğene göre biraz daha dar yapraklı, koyu yeşil, 20 ila 40 santimetre yüksekliğe ulaşabilen küçük bir bitki olarak yetişir. Yaz sonundan sonbahar başlarına kadar oldukça beyaz çiçekler üretir. Güçlü misket limonu aroması, onu pek çok iyi bilinen Asya yemeğinde vazgeçilmez bir bileşen haline getirmiştir. Çiçeklenmeden hemen önce yapraklar en yoğun ve en iyi aromalarına ulaşır. Limonlu fesleğen, klasik domatesin yanında balık, tavuk, meyve salataları, dondurma tatlıları veya ev yapımı şeftali reçeli ile de iyi gider. Asya'da fesleğen birçok köri, güveç ve kızarmış yemeğin temelini oluşturur. Tam lezzetin korunması için yaprakları her zaman pişirme işleminin bitiminden hemen önce ekleyin. Bu arada, yaprakları çok kuru olduğu için kurutmamalısınız. Aromalarını hızla kaybederler. Çözülükten sonra yapraklar çok lapa olduğu için dondurmamak da tavsiye edilmez. **Doğal konum:** Limonlu fesleğenin anavatanı Kuzey Afrika ve Güney Asya'dır. **Başarılı yetiştirme:** Tüm yıl boyunca iç mekan ekimi mümkündür. Hafif tohumları nemli saksı toprağı üzerine sadece biraz bastırın ve toprak substratı ile üzerlerini sadece hafifçe örtün. Kültür kabının üzerini delikler açtiğiniz streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak hale getirin ve 20 ila 25 ° C'de sıcak. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler iki ila üç hafta sonra ortaya çıkar. **En iyi konum:** Fesleğen güneşli ve kısmen gölgeli yerleri sever. Donmaya karşı hassasiyeti nedeniyle, bitki sadece Mayıs ortasından itibaren rüzgardan korunan bir yere yerleştirilmelidir. **Optimum bakım:** Fesleğeninizi iyi saksı toprağına koyun ve bitkiyi çok nemli tutmayın. Bitki saksısı yazın dışarıdaysa salyangoz olup olmadığını düzenli olarak kontrol etmelisiniz. Güzel dallı ve gür bir bitki yetiştirmek için sürgün uçlarını düzenli olarak çıkarın. Güzel çiçekler görüldüğünde, optikler arasında seçim yapmanız gerekir ve tat karar verir, çünkü çiçek yaprakların aroması pahasına. Bu nedenle mutfakta kullanım için çiçeklerin başlangıcının düzenli olarak kesilmesi tavsiye edilir. **Kışın:** Fesleğen genellikle yıllık olarak yetiştirilir. Bununla birlikte, bitkiyi 15° ila 20° Celsius arasındaki sıcaklıklarda, hafif ve hava ceryanı olmayan bir yerde kışlamayı deneyebilirsiniz.



## Lime Bazsalikom Ocimum citriodorum Az ázsiai curry alapja

A citrombazsalikom kis növényként nő, amely 20-40 centiméter magasságot is elérhet, sötétzöld, a hagyományos bazsalikomhoz képest kissé keskenyebb levelekkel. Szép fehér virágokat hoz nyár végétől kora őszig. Erős lime íze számos jól ismert ázsiai étel elengedhetetlen összetevőjévé tette. **Természetes elhelyezkedés:** A citrombazsalikom Észak-Afrikában és Dél-Ázsiában őshonos. **Sikeres termesztés:** A beltéri termesztés egész évben lehetséges. A világos magvakat csak egy kicsit nyomja a nedves virágföldre, és csak enyhén takarja be őket a talaj aljzatával. Fedje le a tenyészedényt ragasztó fóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a növekvő talajon. Tedd fényessé a kultúredényt és 20-25 Celsius fokos meleg. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettől függően két-három hét múlva jelennek meg az első palánták. **A legjobb hely:** A bazsalikom szereti a napos vagy részben árnyékos helyeket. A növényt fagyérzékenysége miatt csak május közepétől szabad kihelyezni szélvédett helyre. **Optimális gondozás:** Helyezze a bazsalikomot jó virágföldbe, és ne tartsa túl nedvesen a növényt. Ha nyáron kint van a gyöngynövényes cserep, érdemes rendszeresen ellenőrizni, hogy nincs-e benne csiga. Rendszeresen távolítsa el a hajtásvégeket, hogy gyönyörűen elágazó és bokros növény nőjön ki. Amikor megjelennek a szép virágok, választania kell az optika közöttés ízlés dönt, mert a virág a levelek aromájának rovására megy. A konyhában való felhasználáshoz ezért célszerű rendszeresen kivágni a virágok elejét. **Télen:** A bazsalikomot általában egynyári növényként termesztik. Megpróbálhatja azonban a növényt világos és huzatmentes helyen áttelelni, 15°C és 20°C közötti hőmérsékleten.

: : : : :



## レモンバジル

Ocimum citriodorum

### アジアのカレーの基本

20cm～40cmの高さでダークグリーン色の葉は他の一般的な種と比べると細身です。晩夏から初秋まできれいな白い花を咲かせます。凝縮されたレモンの香りは沢山のアジアの有名な料理に欠かせません。

開花直前が最も凝縮した芳香を放ちます。レモンバジルはトマトだけではなく、魚やチキン料理またはフルーツサラダやアイスクリームに加えたり、さらには手作りのピーチジャムにも使用できます。アジアではレモンバジルは様々なカレーまたシチューや炒め物の基本材料として使用されています。本格的な風味を保つため調理の最後に加えてください。香りがすぐに消えてしまうので、葉を乾燥させるのはお勧めしません。冷凍保存すると解凍後の葉はドロドロとしてしまいます。

**自然な場所:** 元々は北アフリカと南アジアが原産です。

#### 栽培成功:

種子繁殖は室内で年間を通して可能です。種を湿った栽培土壌またはハーブ用土壌に軽く押し付け、ほんの少量の土を上から被せます。サランラップなどの透明フィルムで鉢をカバーします。透明フィルムには空気穴をいくつかあけ、2～3日に1回は約2時間、完全にフィルムを鉢から外します。そうすることで、カビの発生を防ぎます。20°C～25°Cの明るく暖かい場所に置き、用土は湿った状態に保ちます

- 水をスプレーすることをお勧めします
- 濡らすのではなく湿らせます。温度によりますが、通常は約2～3週間で発芽します。

**最高のロケーション:** 明るい場所または半日陰を好みます。霜に敏感なので5月中旬以降に屋外の防風された場所に移動してください。

#### 最適なケア:

高品質のハーブ用土壌を使用して、湿らせすぎないようにしてください。夏の間は屋外で保管する場合はナメクジに注意してください。葉芽を定期的に剪定することで分枝を促しさらに繁茂させることができます。美しい花が咲いたら、観賞して楽しむか食べて楽しむか選択が必要です。なぜなら開花期が最も香りと風味を含んでいるからです。料理にレモンバジルを使用する場合は、花芽を定期的に剪定できます。

**冬に:** 通常は一年草として栽培しますが、15°C～20°Cの明るく無風の場所で冬越しすることもできます。

SKU: 17524 / Limonen Basilikum