



SAFLAX®



Tips



© Dobromila - CC-BY-SA-4.0

Origanum vulgare subsp. hirtum

	 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



Гръцки риган

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Сребристо блестяща и ароматна ароматна билка

Гръцкият риган пленява не само с интензивен пиперлив аромат по време на периода на цъфтеж, но и окосмяването по листата, което засенчва повърхността на листата и предпазва от дехидратация, показва, че гръцкият риган идва от сух и горещ климат. Това окосмяване придава и на цялото растение неговия леко сребристосив блясък. За разлика от други видове, гръцкият риган цъфти бял, а не розов. С височина на растеж от 30 до 70 сантиметра, може да се съхранява добре в кофи, балконски сандъчета, а също и да се разсажда, може да се бере през цялата година и е зимоустойчив дори в северните ширини. Гръцкият риган е идеална подправка за пица и месо и се използва широко в средиземноморската кухня. Почти увехналите цветя също имат страхотен вкус. От всички видове риган той има най-интензивен аромат и вкус, който не изчезва дори при готвене. **Естествено местоположение:** Родината на гръцкия риган се простира в Македония, Гърция, Кипър и Турция. **Успешно отглеждане:** Отглеждането на закрито е възможно цялостно. Натиснете леките семена само леко върху влажна почва за саксии или билкова почва 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 една до три седмици. **Най-доброто местоположение:** Както и в родината си, гръцкият риган обича топло и слънчево място, за да разпространи интензивния си аромат. **Оптимална грижа:** Идеална е суха, богата на хранителни вещества почва без преовлажняване. Най-добре е да използвате смес от добра билкова почва в саксия, сандъче или кофа. Тук също поливайте пестеливо и избягвайте преовлажняване. **През зимата:** Растението може да се отреже в края на есента. По принцип гръцкият риган е издръжлив дори в северните райони. За по-голяма сигурност определено се препоръчва защита на корените с листа или мулч.



Græsk oregano

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Sølvfarvet skinnende og aromatisk aromatisk urt

Græsk oregano lokker ikke kun med en intens pebret aroma i blomstringsperioden. Håringen på bladene, som skygger for bladoverfladen og beskytter mod udtørring, viser, at græsk oregano kommer fra et tørt og varmt klima. Denne hårdhed giver også hele planten dens let sølvgrå skær. I modsætning til andre arter blomstrer den græske oregano hvide og ikke lyserøde. Med en væksthøjde på 30 til 70 centimeter kan den fint holdes i spande, altankasser og desuden plantes ud, den kan høstes året rundt og er vinterhård selv på nordlige breddegrader. Græsk oregano er en ideel pizza- og kødkrydderi og er meget udbredt i middelhavskøkkenet. De næsten visne blomster smager også fantastisk. Af alle typer oregano har den den mest intense aroma og smag, der ikke forsvinder selv ved madlavning. **Naturlig beliggenhed:** Den græske oreganos hjemland strækker sig over Makedonien, Grækenland, Cypern og Tyrkiet. **Successful dyrkning:** Indendørs dyrkning er mulig hele året rundt. Tryk de lette frø kun lidt på fugtig pottejord eller urtejord 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 varm ved 20 til 25° Celsius. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforstøver), men ikke våd. Afhængigt af væksttemperaturerne vises de første frøplanter efter en til tre uger. **Den bedste beliggenhed:** Som i sit hjemland elsker den græske oregano en varm og fuld sol placering for at sprede sin intense duft. **Optimal pleje:** En tør, næringsrig jord uden vandfyldning er ideel. Det er bedst at bruge en blanding af god urtejord i potten, vindueskassen eller spanden. Vand sparsomt også her og undgå vandfyldning. **Om vinteren:** Planten kan skæres ned sidst på efteråret. I princippet er græsk oregano hård selv i nordlige egne. For at være på den sikre side kan rodbeskyttelse med blade eller muld bestemt anbefales.



Griechischer Oregano

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Silbrig glänzendes und aromatisch duftendes Gewürzkraut

Nicht nur in der Blütezeit betört der Griechische Oregano mit einem intensiven pfeffrigen Aroma, An der Behaarung der Blätter, die die Blattoberfläche schattiert und dem Schutz vor Austrocknung dient, kann man erkennen, dass der Griechische Oregano trockenem und heißem Klima entstammt. Diese Behaarung verleiht der ganzen Pflanze auch ihren leicht silbrig-grauen Glanz. Im Gegensatz zu anderen Arten blüht der Griechische Oregano übrigens weiß, und nicht rosa. Im Kübel, Balkonkasten und auch ausgepflanzt lässt er sich mit einer Wuchshöhe von 30 bis 70 Zentimetern gut halten, ganzjährig beernten und ist auch in nördlichen Breiten winterfest. Griechischer Oregano ist ein ideales Pizza- und Fleischgewürz und in der mediterranen Küche weit verbreitet. Auch die fast verwelkten Blüten schmecken hervorragend. Von allen Oreganoarten ist er der mit dem intensivsten Duft und Geschmack, der auch durch Kochen nicht verschwindet. **Naturstandort:** Die Heimat des Griechischen Oreganos erstreckt sich über Mazedonien, Griechenland, Zypern und die Türkei. **Anzucht:** Die Anzucht im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Drücken Sie das leichte Saatgut nur ein wenig auf feuchte Anzucht- oder Kräuterterde und bedecken Sie es nur 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 ein bis drei Wochen. **Standort:** Wie in seiner Heimat liebt der Griechische Oregano einen warmen und vollsonnigen Standort, um seinen intensiven Duft zu verbreiten. **Pflege:** Ein trockener, nährstoffreicher Boden ohne Staunässe ist ideal. Im Topf, Balkonkasten oder Kübel verwenden Sie am besten eine Mischung guter Kräutерerde. Wässern Sie auch hier sparsam und vermeiden Sie Staunässe. **Im Winter:** Im Spätherbst kann die Pflanze zurückgeschnitten werden. Grundsätzlich ist Griechischer Oregano auch in nördlichen Gefilden winterhart. Zur Sicherheit ist ein Wurzelschutz durch Laub oder Mulch aber durchaus empfehlenswert.



Greek Oregano

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Silvery shiny and aromatic fragrant herb

The Greek Oregano infatuates not only during blossoming with its intense peppery flavour. The haircoat on the leaf surface that protects the leaves from drying out, is a clear sign of a dry and hot climate of the natural habitat of the plant. The hairy leaves count also for the light silvery-grey shine of the plant. Other than most species that develop pink blossoms, the Greek Oregano blooms with a white colouring. With a growth height between 30 and 70 cm, it can easily be cultivated in a tub, flower box or outdoors, while it is even in the northern hemisphere quite frost-hard. You can harvest Oregano throughout the year. The Greek Oregano is well suited for pizzas and meat dishes, and is commonly used in the Mediterranean kitchen. Even the almost wilted flowers have a superb taste. Of all Oregano varieties, the Greek Oregano has the most intense aroma and taste that doesn't even fade away during cooking. **Natural location:** The natural habitat of the Greek Oregano extends through Macedonia, Greece, Cypress and Turkey. **Successful cultivation: The best location:** Like in its natural habitat, the Greek Oregano prefers a warm and full sunny place to spread its intense fragrance. **Optimal care:** A dry and nutritious soil without waterlogging would be ideal for cultivation. For potted plants you can also use a quality mix of herbal earth. Water the plant sparsely and avoid waterlogging. **In the winter:** Late autumn is the best time for pruning back your plant. Basically, the Greek Oregano is even in northern regions frost-hard, but to be on the safer side, it is advisable to frost-protect the roots of your outdoor plant with a layer of foliage or mulch.



Kreeka pune

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Hõbedaselt läikiv ja aromaadne aromaadne ürt

Kreeka pune ei võlu mitte ainult õitsemise ajal intensiivse pipra aroomiga, lehtede karvasus, mis varjutab lehepinda ja kaitseb dehüdratsiooni eest, näitab, et Kreeka pune on pärit kuivast ja kuumast kliimast. Selline karvasus annab kogu taimale ka kergelt hõbehalli läike. Erinevalt teistest liikidest on kreeka pune valged ja mitte roosad. Kasvukõrgusega 30–70 sentimeetrit säilib hästi ämbrites, rõdukastides ja ka välja istutatuna, saaki saab aasta ringi ja on talvelkindel ka põhjalaiuskraadidel. Kreeka pune on ideaalne pitsa- ja lihamaitseline ning seda kasutatakse laialdaselt Vahemere köögis. Ka peaaegu närbunud õied maitsevad suurepäraselt. Kõigist pune tüüpidest on sellel kõige intensiivsem aroom ja maitse, mis ei kao isegi toiduvalmistamisel. **Looduslik asukoht:** Kreeka pune kodumaa ulatub üle Makedoonia, Kreeka, Küprose ja Türgi. **Edukas kasvatamine:** Toas kasvatamine on võimalik aastaringiselt. Vajutage heledaid seemneid ainult veidi niiskele potimuldale või ürdimullale 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 ühe kuni kolme nädala pärast. **Parim asukoht:** Nagu oma kodumaal, armastab Kreeka pune sooja ja päikesepaistelist asukohta, et levitada oma intensiivset lõhna. **Optimaalne hooldus:** Ideaalne on kuiv, toitainerikas pinnas, kus pole vett vett. Potis, aknakastis või vannis on kõige parem kasutada hea ürdimulla segu. Kaste ka siin mõõdukalt ja vältige vettimist. **Talvel:** Hilissügisel võib taime tagasi lõigata. Põhimõtteliselt on Kreeka pune vastupidav isegi põhjapoolsetes piirkondades. Ohutuse mõttes on kindlasti soovitatav juurekaitse lehtede või multšiga.



Kreikkalainen oregano

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Hopean kiiltävä ja aromaattinen aromaattinen yrtti

Kreikkalainen oregano ei vain houkuttele intensiivisellä pippurisella aromilla kukinnan aikana, vaan lehtien karvaisuus, joka varjostaa lehtien pintaa ja suojaa kuivumiselta, osoittaa, että kreikkalainen oregano tulee kuivasta ja kuumasta ilmastosta. Tämä karvaisuus antaa myös koko kasville sen hieman hopeanharmaan kiillon. Toisin kuin muut lajit, kreikkalainen oregano kukkii valkoisina, ei vaaleanpunaisina. Kasvukorkeudeltaan 30-70 senttimetriä, se säilyy hyvin kauhoissa, parvekelaatikoissa ja myös istutettuna, se on korjattavissa ympäri vuoden ja on talvenkestävä myös pohjoisilla leveysasteilla. Kreikkalainen oregano on ihanteellinen pizza- ja lihamauste, ja sitä käytetään laajasti Välimeren keittiössä. Melkein kiuhtuneet kukat maistuvat myös hyvältä. Kaikista oreganotyypeistä sillä on voimakkain tuoksu ja maku, joka ei katoa edes ruoanlaitossa. **Luonnollinen sijainti:** Kreikkalaisen oreganon kotimaa ulottuu Makedoniaan, Kreikkaan, Kyprokseen ja Turkkiin. **Onnistunut viljely:** Sisäviljely on mahdollista ympäri vuoden. Paina vaaleita siemeniä vain vähän kostealle ruukku- tai yrttimultalle ja peitä ne vain vähän maaperällä. 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 kasvumaahan. Tee viljelyastiasta kirkas jälemmin 20-25 astetta. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät 1-3 viikon kuluttua. **Paras sijainti:** Kuten kotimaassaan, kreikkalainen oregano rakastaa lämmintä ja aurinkoista paikkaa levittääkseen intensiivistä tuoksua. **Optimaalinen hoito:** Kuiva, ravinteikas maaperä ilman kastumista on ihanteellinen. On parasta käyttää hyvän yrttimaan seosta ruukussa, ikkunalaatikossa tai ämpärisä. Kastele täälläkin säästeliäästi ja välttä kastumista. **Talvella:** Kasvi voidaan leikata pois myöhään syksyllä. Periaatteessa kreikkalainen oregano on kestävä jopa pohjoisilla alueilla. Varmuuden vuoksi juurien suojaaminen lehdillä tai multaa on ehdottomasti suositeltavaa.



Origan

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Epice aromatique et d'une couleur argentée brillante

L'origan envoûte non seulement pendant la floraison avec un arôme poivré intense. Sur la pilosité des feuilles qui ombre leur surface et qui leur sert de protection contre la sécheresse, on peut reconnaître que l'origan émane d'un climat aride et chaud. Cette pilosité donne son lustre légèrement gris argenté à toute la plante. Contrairement à d'autres espèces, l'origan grec pousse des fleurs blanches, et pas roses. La plante peut être bien entretenue en pot, en balconnière et même si elle est repiquée à une hauteur de 30 à 70 centimètres, vous pouvez faire des récoltes toute l'année, et la plante est rustique dans les zones septentrionales. L'origan est une épice idéale pour les pizzas et la viande et est très répandue dans la cuisine méditerranéenne. Même les fleurs presque fanées sont délicieuses. C'est l'espèce d'origan avec le parfum et le goût le plus intense qui ne disparaissent pas après le cuisson. **Emplacement naturel:** L'habitation de l'origan s'étend sur la Macédoine, la Grèce, Chypre, et la Turquie. **Culture réussie:** La culture des graines à la maison est possible tout au long de l'année. Parsemez les graines sur du substrat humide ou du terreau pour herbes, appuyez-les un peu, et recouvrez-les très légèrement avec le substrat. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 20° à 25° Celsius. Maintenez la surface humide (avec un vaporisateur d'eau, par exemple), mais pas mouillée. Les premiers semis apparaissent après deux à trois semaines en fonction de la température. **Le meilleur emplacement:** Comme dans son habitation, l'origan aime un emplacement chaud et en plein soleil pour diffuser son odeur intense. **Soins optimaux:** Une terre sèche, riche en nutriments, et sans eau stagnante est idéale. Pour les plantes en pot, balconnière, ou bac, utilisez de préférence un mélange de bon terreau pour herbes. Arrosez frugalement et évitez l'eau stagnante. **En hiver:** La plante peut être taillée en fin automne. En principe, l'origan est aussi rustique dans les régions du nord. Il est conseillé de protéger les racines avec des feuilles ou du paillis.



Ελληνική ρίγανη

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Ασημένιο λαμπερό και αρωματικό αρωματικό βότανο

Η ελληνική ρίγανη δεν μαγειρεύει μόνο με ένα έντονο πιπεράτο άρωμα κατά την περίοδο της ανθοφορίας, αλλά και η τριχοφυΐα στα φύλλα, που σκιάζει την επιφάνεια των φύλλων και προστατεύει από την αφυδάτωση, δείχνει ότι η ελληνική ρίγανη προέρχεται από ξηρό και ζεστό κλίμα. Αυτή η τριχοτότης δίνει επίσης σε ολόκληρο το φυτό την ελαφρώς ασημί-γκρι λάμψη του. Σε αντίθεση με άλλα είδη, η ελληνική ρίγανη ανθίζει λευκά και όχι ροζ. Με ύψος ανάπτυξης από 30 έως 70 εκατοστά, μπορεί να διατηρηθεί καλά σε κουβάδες, μπαλκονόκουτες και επίσης να φυτευτεί έξω, μπορεί να συγκομιστεί όλο το χρόνο και είναι ανθεκτικό στο χειμώνα ακόμη και στα βόρεια γεωγραφικά πλάτη. Η ελληνική ρίγανη είναι ιδανικό καρύκευμα για πίτσα και κρέας και χρησιμοποιείται ευρέως στη μεσογειακή κουζίνα. Τα σχεδόν μαραμένα λουλούδια έχουν επίσης υπέροχη γεύση. Από όλα τα είδη ρίγανης έχει το πιο έντονο άρωμα και γεύση που δεν φεύγει ούτε με το μαγείρεμα. **Φυσική τοποθεσία:** Η πατρίδα της ελληνικής ρίγανης εκτείνεται σε όλη τη Μακεδονία, την Ελλάδα, την Κύπρο και την Τουρκία. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο. Πιέστε τους ανοιχτόχρωμους σπόρους μόνο λίγο σε υγρό χώμα γλάστρας ή χώμα βοτάνων 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 στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινόχαρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Κάντε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 με 25° Κελσίου. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από μία έως τρεις εβδομάδες. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Όπως και στην πατρίδα της, η ελληνική ρίγανη λατρεύει μια ζεστή και ηλιόλουστη τοποθεσία για να απλώνει το έντονο άρωμά της. **Βέλτιστη φροντίδα:** Ένα ξηρό, πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά χώμα χωρίς υγρασία είναι ιδανικό. Είναι καλύτερο να χρησιμοποιήσετε ένα μείγμα από καλό φυτικό χώμα στη γλάστρα, το παράθυρο ή τη μπανιέρα. Ποτίστε με φειδώ και εδώ και αποφύγετε την υπερχειλίση. **Το χειμώνα:** Το φυτό μπορεί να κοπεί στα τέλη του φθινοπώρου. Καταρχήν, η ελληνική ρίγανη είναι ανθεκτική ακόμη και στις βόρειες περιοχές. Για να είστε ασφαλείς, συνιστάται οπωσδήποτε η προστασία των ριζών με φύλλα ή σάπια φύλλα.



Oregano Gréagach

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Luibh aramatacha lonracha airgid agus aramatacha

Ní hamháin go n-eascaíonn oregano na Gréige le aroma dian piobar le linn na tréimhse bláthanna. Léiríonn an ghruaig ar na duilleoga, a scáthaíonn dromchla na duille agus a chosnaíonn i gcoinne díhiodráitithe, go dtagann oregano na Gréige ó aeráid thirim agus te. Tugann an ghruaigreachacht seo a sheen beagán airgid-liath don phlanda ar fad freisin. I gcóarsnacht le speicis eile, bláthanna oregano na Gréige bán agus ní bándearg. Le airde fais de 30 go 70 ceintiméadar, is féidir é a choinneáil go maith i buicéid, boscaí balcóin agus freisin a phlandáil, is féidir é a bhaint ar feadh na bliana agus tá sé crua geimhridh fiú i latitudes thuaidh. Is pizza idéalach é oregano na Gréige agus blastán feola agus úsáidtear go forleathan é i ealaín na Meánmhara. Tá blas iontach ar na bláthanna beagnach wilted freisin. De na cineálacha oregano go léir, tá an t-aroma agus an blas is déine aige nach dtéann ar shiúl fiú le cócaireacht. **Suíomh nádúrtha:** Síneann tír dhúchais oregano na Gréige trasna na Macadóine, na Gréige, na Cipire agus na Tuirce. **Saothrú rathúil:** Is féidir saothrú taobh istigh ar feadh na bliana. Brúigh na síolta solais beagán ar ithir potaithe tais nó ar ithir luibh agus clúdaigh 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 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 seachtaine nó trí. **An suíomh is fearr:** Mar atá ina thír dhúchais, is breá leis an oregano Gréagach suíomh te agus ghrian iomlán chun a cumhráin dhian a scaipeadh. **Cúram is fearr is féidir:** Tá ithir thirim, saibhir i gcothaithe gan uisce faoi uisce oiriúnach. Is fearr meascán d'ithir luibhe maith a úsáid sa phota, sa bhosca fuinneog nó sa tub. Cuir uisce go coigilteach anseo freisin agus seachain uiscedhath. **Sa gheimhreadh:** Is féidir an gléasa a ghearradh siar go déanach san fhómhar. I bprionsabal, tá oregano na Gréige crua fiú i réigiúin thuaidh. Le bheith ar an taobh sábháilte, moltar go cinnte cosaint fréamhacha le duilleoga nó móta.



Grískt oregano

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Silfurgljáandi og arómatísk arómatísk jur

Grískt oregano tóifrar ekki aðeins með ákafan piparkeim á blómstrandi tímabilinu. Hærleikurinn á laufunum, sem skyggir á yfirborð blaðanna og verndar gegn ofpörnu, sýnir að grískt oregano kemur frá þurru og héitu loftslagi. Þessi hárleiki gefur líka allri plöntunni órlítið silfurgráan gljáa. Öfugt við aðrar tegundir, gríska oregano blómin hvít en ekki bleik. Með 30 til 70 sentímetra vaxtarhæð er hægt að geyma hann vel í fótum, svalakössum og einnig gróðursetja hann út, hann má uppskera allt árið um kring og er vetrarhærður jafnvel á norðlægum breiddargráðum. Grískt oregano er tilvalið pizza- og kjótkrydd og er mikið notað í Miðjarðarhafsmatargerð. Næstum visuðu blómin bragðast líka vel. Af öllum tegundum oregano hefur það sterkasta ilm og bragð sem hverfur ekki jafnvel við matreiðslu. **Náttúruleg staðsetning:** Heimaland gríska oreganósins nær yfir Makedóníu, Grikkland, Kýpur og Tyrkland. **Árangursrík ræktun:** Ræktun innandyrar er möguleg allt árið um kring. Þrýstið ljósu fræjunum aðeins á rakan pottajarðveg eða jurtamold og hyljið þau aðeins með jarðveginum. Hyljið ræktunarilátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðvegin gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Gerðu ræktunarilátið bjart oghita við 20 til 25° á Celsius. Haltu jarðvegysfirborðinu rökum (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir eina til þrjár vikur. **Besta staðsetningin:** Eins og í heimalandi sínu elskar gríska oregano ið heita og fulla sólarstað til að dreifa sterkum ilm sínum. **Besta umönnun:** Þurr, næringarríkur jarðvegur án vatnslosunar er kjörinn. Best er að nota blöndu af góðum jurtamold í pottinn, gluggakistuna eða pottinn. Vökvaðu sparlega hér líka og forðastu vatnsrennsli. **Á veturna:** Hægt er að skera plöntuna niður síðla hausts. Í grundvallaratriðum er grískt oregano harðgert jafnvel á norðlægum svæðum. Til öryggis er mælt með röturvörn með laufblöðum eða meltu.



Origano greco

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Erba aromatica dai riflessi argentati e molto profumata

L'Origano greco seduce con il suo intenso profumo speziato non solo durante la fioritura. Grazie alla peluria presente sulle foglie, che funge da riparo per la superficie della foglia ed evita che l'acqua evapori, questa varietà di Origano resiste a un clima più secco e più caldo. La peluria conferisce a tutta la pianta riflessi grigio-argentei. A differenza di altre varietà di Origano, l'Origano greco produce fiori bianchi e non rosa. Coltivato in vaso, in vasche da balcone o trapiantato, cresce da 30 a 70 centimetri, si può raccogliere tutto l'anno ed è resistente al freddo anche nelle zone dal clima più rigido. **Posizione naturale:** L'areale dell'Origano greco si estende dalla Macedonia alla Grecia, a Cipro e alla Turchia. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione da semi in casa è possibile durante tutto l'anno. Distribuite i semi sul substrato di coltivo umido o su terra per piante erbacee e ricopriteli solo poco con il substrato. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente, sulla quale praticherete dei fori, in questo modo la terra eviterà di seccarsi. Ogni due o tre giorni rimuovete la pellicola per 2 ore, per prevenire la formazione di muffe sulla terra. Collocate il recipiente di coltivazione in un luogo luminoso e molto caldo, a una temperatura fra i 20° e i 25°C e mantenete la superficie della terra umida (ad esempio usando uno spruzzino), ma non bagnata. A seconda della temperatura della coltivazione, le prime piantine compariranno da due a tre settimane dopo. **La posizione migliore:** Come nel suo habitat naturale, l'Origano greco predilige ambienti caldi e in pieno sole, per diffondere a pieno il suo profumo intenso. **Cura ottimale:** L'ideale è un terreno asciutto, ricco di sostanze nutritive e senza ristagni idrici. In vaso, in vasche da balcone o in un mastello è preferibile utilizzare una miscela di buon terriccio per piante erbacee. Innaffiate di rado, evitando i ristagni idrici. **In inverno:** La pianta può essere trapiantata in tardo autunno. Generalmente l'Origano greco resiste al freddo anche nelle zone dal clima più rigido, per sicurezza, in inverno è bene proteggere le radici con foglie o pacciatura.



Grčki origano

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Srebrnasto sjajna i aromatična aromatična biljka

Grčki origano ne mami samo intenzivnom paprenom aromom tijekom cvatnje, već i dlakavost na listovima koja zasjenjuje površinu lista i štiti od isušivanja, govori da grčki origano dolazi iz suhe i tople klime. Ova dlakavost daje cijeloj biljci blago srebrnastosivi sjaj. Za razliku od drugih vrsta, grčki origano cvjeta bijelo, a ne ružičasto. S visinom rasta od 30 do 70 centimetara, dobro se čuva u kantama, balkonskim sanducima, a može se i saditi vani, može se brati tijekom cijele godine, a otporna je na zimu čak u sjevernim geografskim širinama. Grčki origano idealan je začin za pizzu i meso i široko se koristi u mediteranskoj kuhinji. Gotovo uvenuti cvjetovi također imaju izvrstan okus. Od svih vrsta origana ima najintenzivniju aromu i okus koji ne nestaje ni kuhanjem. **Zemlja porijekla:** Domovina grčkog origana proteže se preko Makedonije, Grčke, Cipra i Turske. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj u zatvorenom prostoru moguć je tijekom cijele godine. Lagane sjemenke samo malo pritisnite na vlažnu zemlju za posude ili začinsko bilje i samo ih malo prekrijte zemljanom 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 jednog do tri tjedna. **Najbolja lokacija:** Kao i u svojoj domovini, grčki origano voli topla i osunčana mjesta kako bi širio svoj intenzivan miris. **Optimalna njega:** Idealno je suho tlo bogato hranjivim tvarima bez nakupljanja vode. Najbolje je koristiti mješavinu dobre biljne zemlje u loncu, kutiji ili kadi. I ovdje zalijevajte štedljivo i izbjegavajte nakupljanje vode. **U zimi:** Biljka se može rezati u kasnu jesen. U principu, grčki origano je otporan čak i u sjevernim krajevima. Radi sigurnosti svakako se preporučuje zaštita korijena lišćem ili malčem.



Grieku oregano

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Sudrabaini spīdīgs un aromātisks aromātisks augs

Grieku oregano ne tikai savaldzina ar intensīvu piparu aromātu ziedēšanas periodā. Lapu apmatojums, kas noēno lapu virsmu un pasargā no dehidratācijas, liecina, ka grieku oregano nāk no sausa un karsta klimata. Šis spalvainums arī piešķir visam augam nedaudz sudrabaini pelēko spīdumu. Atšķirībā no citām sugām grieku oregano zied balti, nevis rozā. Ar 30 līdz 70 centimetru augšanas augstumu labi turams spaīnos, balkona kastēs un arī stādīts ārā, novākt visu gadu un ir ziemeļietīgs pat ziemeļu platuma grādos. Grieku oregano ir ideāla picas un gaļas garšviela, un to plaši izmanto Vidusjūras virtuvē. Arī gandrīz nokaltušie ziedi garšo lieliski. No visiem oregano veidiem tam ir visintensīvākais aromāts un garša, kas nepazūd pat gatavojot. **Dabiska vieta:** Grieku oregano dzimtene stiepjas visā Maķedonijā, Grieķijā, Kiprā un Turcijā. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšana telpās ir iespējama visu gadu. Vieglās sēklas tikai nedaudz uzspiediet uz mitras podzemi vai garšaugu augsnes un tikai nedaudz pārkļāviet tās ar augsnes substrātu. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augošajā augsnē. Padarīt kultūras trauku gaišu un silts no 20 līdz 25 grādiem pēc Celsija. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc vienas līdz trim nedēļām. **Labākā atrašanās vieta:** Tāpat kā savā dzimtenē, grieku oregano mīl siltu un saulainu vietu, lai izplatītu savu intensīvo aromātu. **Optimālā aprūpe:** Ideāla ir sausa, barības vielām bagāta augsne bez aizsērēšanas. Podā, loga kastē vai vannā vislabāk ir izmantot labu augu augsnes maisījumu. Arī šeit laistiet taupīgi un izvairieties no aizsērēšanas. **Ziemā:** Augu var nogriezt vēlā rudenī. Principā grieku oregano ir izturīgs pat ziemeļu reģionos. Lai būtu drošībā, noteikti ir ieteicama sakņu aizsardzība ar lapām vai mulču.



Graikiškas raudonēlis

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Sidabrišķai blizganti ir aromatinga aromatinga žolē

Graikinis raudonēlis vilioja ne tik intensīvu pipariņu aromātu žydējimo laikotarpī, o lapu plaukuotumas, kuris atspalvina lapu paviršņu ir apsaugo nuo išsausėjimo, rodo, kad graikiškas raudonēlis kļūst sauso ir karšto klimato. Šis plaukuotumas taip pat suteikia visam augalui šiek tiek sidabriškai pilkų blizgesį. Skirtingai nuo kitų rūšių, graikiškas raudonēlis žydi baltai, o ne rausvai. Nuo 30 iki 70 centimetru augimo aukštis gerai laikomas kibiruose, balkonu dėžėse ir taip pat sodinamas, derlius gali būti renkamas ištisus metus, atsparus žiemai net šiaurinėse platumose. Graikiškas raudonēlis yra idealus picos ir mėsos prieskonis, plačiai naudojamas Viduržemio jūros regiono virtuvėje. Beveik nuvytusios gėlės taip pat yra puikaus skonio. Iš visų raudonėlių rūšių jis pasižymi intensyviausiu aromatu ir skoniu, kuris neišnyksta net gaminant maistą. **Natūrali vieta:** Graikiško raudonėlio tėvynė tęsiasi visoje Makedonijoje, Graikijoje, Kipre ir Turkijoje. **Sėkmingas auginimas:** Auginti patalpose galima ištisus metus. Šviesiasias sėklas tik šiek tiek užspauskite ant drėgnos vazoninės ar žolelių 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 ir šilta nuo 20 iki 25 laipsnių Celsijaus. Dirvos paviršių laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapia. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po vienos – trijų savaičių. **Geriausia vieta:** Kaip ir savo tėvynėje, graikiškas raudonēlis mėgsta šiltą ir saulėtą vietą, kad paskleistų intensyvių aromatą. **Optimali priežiūra:** Idealiai tinka sausas, daug maistinių medžiagų turintis dirvožemis, neužmirkęs. Vazone, langelyje ar kubile geriausia naudoti geros žolelių žemės mišinį. Čia taip pat laistykite saikingai ir venkite užmirkimo. **Ziemą:** Vėlyvą rudenį augalą galima nupjauti. Iš esmės graikiškas raudonēlis yra atsparus net šiauriniuose regionuose. Saugumo sumetimais tikrai rekomenduojama šaknų apsauga lapais arba mulčiu.



Origano Grieg

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Ħwawar aromatiċi tleqq u aromatiċi tal-fidda

L-oregano Grieg mhux biss beguiles b'aroma intensa tal-bżar matul il-perjodu tal-fjoritura. Ix-xagħar fuq il-weraq, li jagħti sfumaturi lill-wiċċ tal-weraq u jiproteġi kontra d-deidrazzjoni, juri li l-oregano Grieg ġej minn klima niexfa u šuna. Dan ix-xagħar jagħti wkoll lill-pjanta kollha t-tleqqija tiegħu kemmxejn griż fidda. B'kuntrast ma 'speċi oħra, l-oriġnu Grieg fjuri bojod u mhux roża. B'għoli ta 'tkabbir ta' 30 sa 70 ċentimetru, jista 'jinżamm tajjeb fil-bramel, kaxxi tal-gallarija u wkoll imħawla barra, jista 'jinħasad is-sena kollha u jiflaħ għax-xitwa anke fil-latitudnijiet tal-Tramuntana. L-oregano Grieg huwa pizza ideali u tħawwir tal-laħam u huwa użat ħafna fil-kċina Mediterranja. Il-fjuri kwaži dbiela għandhom toġhma kbira wkoll. Mit-tipi kollha ta 'oregano, għandu l-aktar aroma u toġhma intensa li ma titlaqx anki mat-tisjir. **Post naturali:** Il-patrija tal-origano Grieg testendi madwar il-Maċedonja, il-Greċja, Ċipru u t-Turkija. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni fuq ġewwa hija possibbli s-sena kollha. Aġħfas iż-żrieragħ ħfief ftit biss fuq ħamrija tal-qasari niedja jew ħamrija tal-ħxejjex u għattihom ftit biss bis-sottostrat tal-ħamrija. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi b'toqob. Dan jiproteġi l-ħamrija milli tinxf. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-liffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Aġħmel il-bastiment tal-kultura jgħajjat ushun 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 ġimgha sa tliet ġimghat. **L-aħjar post:** Bħal f'art twelidu, l-oregano Grieg iħobb post tax-xemx šun u šiħi biex ixerred il-fwieħa intensa tiegħu. **Kura ottimali:** Ħamrija niexfa u b'ħafna nutrijenti mingħajr ma tixraq l-ilma hija ideali. L-aħjar huwa li tuża taħlita ta 'ħamrija veġetali tajba fil-borma, kaxxa tat-tiegħa jew tuf. Ilma kemxejn hawn ukoll u evita l-ilma. **Fix-xitwa:** L-impjant jista 'jinqata' lura tard fil-ħarifa. Fil-prinċipju, l-oregano Grieg jifilħu anke fir-reġjuni tat-Tramuntana. Biex tkun fuq in-naħa sigura, il-protezzjoni tal-għeruq bil-weraq jew il-mulch hija definittivament rakkomandata.



Kruiden - Griekse Oregano

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Zilverachtige, glanzende en aromatische kruiden

Griekse oregano is niet alleen verleidelijk met een intens peperachtig aroma tijdens de bloeiperiode, de behaarde bladeren, die het bladoppervlak verkleuren en beschermen tegen uitdroging, laten zien dat Griekse oregano afkomstig is uit een droog en heet klimaat. Deze beharing geeft ook de hele plant zijn licht zilvergrijze glans. In tegenstelling tot andere soorten bloeit de Griekse oregano wit en niet roze. Met een hoogte van 30 tot 70 centimeter kan ze goed in de kuip, balkonbak gehouden worden en ook geplant kan ze het hele jaar door geoogst worden en is ze zelfs op noordelijke breedtegraden wintervast. Griekse oregano is een ideale smaakmaker voor pizza en vlees en wordt veel gebruikt in de mediterrane keuken. Ook de bijna verdorde bloemen smaken heerlijk. Van alle oregano-soorten is het degene met de meest intense geur en smaak die zelfs bij het koken niet verdwijnt. **Natuurlijke locatie:** Het thuisland van de Griekse oregano strekt zich uit over Macedonië, Griekenland, Cyprus en Turkije. **Succesvolle teelt:** Binnen kweeken is het hele jaar mogelijk. Druk de lichte zaden slechts een beetje op vochtige potgrond of kruidengrond en bedek ze slechts 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 zaadbak op een lichte en warme plaats bij 20 à 25 ° Celsius. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een watersproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teelttemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na één tot drie weken. **De beste locatie:** Net als in zijn thuisland houdt de Griekse oregano van een warme en volle zon om zijn intense geur te verspreiden. **Optimale verzorging:** Een droge, voedselrijke grond zonder wateroverlast is ideaal. In de pot, balkonbak of emmer kun je het beste een mengsel van goede kruidengrond gebruiken. Geef hier ook spaarzaam water en voorkom wateroverlast. **In de winter:** De plant kan in het late najaar worden teruggeknipt. Kortom, Griekse oregano is winterhard, zelfs in noordelijke regio's. Voor de zekerheid is wortelbescherming met blad of mulch zeker aan te raden.



Gresk oregano

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Sølvaktig skinnende og aromatisk aromatisk urt

Gresk oregano lokker ikke bare med en intens pepperaktig aroma i blomstringsperioden. Hårigheten på bladene, som skygger for bladoverflaten og beskytter mot uttørking, viser at gresk oregano kommer fra et tørt og varmt klima. Denne behåringen gir også hele planten sin litt sølvgrå glans. I motsetning til andre arter blomstrer den greske oreganoen hvit og ikke rosa. Med en veksthøyde på 30 til 70 centimeter kan den fint holdes i bøtter, balkongkasser og også plantes ut, den kan høstes hele året og er vinterhard selv på nordlige breddegrader. Gresk oregano er et ideelt krydder for pizza og kjøtt og er mye brukt i middelhavskjøkkenet. De nesten visne blomstene smaker også godt. Av alle typer oregano har den den mest intense aromaen og smaken som ikke forsvinner selv med matlaging. **Naturlig beliggenhet:** Hjemlandet til gresk oregano strekker seg over Makedonia, Hellas, Kypros og Tyrkia. **Vellykket dyrking:** Innendørs dyrking er mulig hele året. Press de lyse frøene bare litt på fuktig pottejord eller urtejord 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 og varmt 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 en til tre uker. **Den beste beliggenheten:** Som i sitt hjemland, elsker den greske oreganoen et varmt og full solsted for å spre sin intense duft. **Optimal omsorg:** En tørr, næringsrik jord uten vannlogging er ideell. Det er best å bruke en blanding av god urtejord i potten, vindusboksen eller karet. Vann sparsomt her også og unngå vannfylling. **Om vinteren:** Planten kan kuttes ned sent på høsten. I prinsippet er gresk oregano hardfør selv i nordlige strøk. For å være på den sikre siden anbefales absolutt rotbeskyttelse med blader eller mulch.



Ziolo - Greckie Oregano

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Srebrzyste, lśniące i aromatyczne ziolo

Greckie Oregano zakochuje się nie tylko podczas kwitnienia, intensywnie pieprznym smakiem. Włos na powierzchni liści, który chroni je przed wysychaniem, jest wyraźnym znakiem suchego i gorącego klimatu naturalnego siedliska rośliny. Owłosione liście również wpływają na jasny srebrzystoszary połysk rośliny. Inne niż większość gatunków, które rozwijają różowe kwiaty, greckie oregano kwitnie na biało. Przy wysokości wzrostu od 30 do 70 cm można ją z łatwością uprawiać w wannie, skrzynce na kwiaty lub na zewnątrz, podczas gdy nawet na półkuli północnej jest dość mrozoodporna. Oregano można zbierać przez cały rok. Greckie oregano doskonale nadaje się do pizzy i dań mięsnych i jest powszechnie używane w kuchni śródziemnomorskiej. Nawet prawie zwiędłe kwiaty mają wspaniały smak. Ze wszystkich odmian oregano, greckie oregano ma najintensywniejszy aromat i smak, który nie zanika nawet podczas gotowania. **Naturalne położenie:** Naturalne siedlisko greckiego oregano rozciąga się przez Macedonię, Grecję, Cypr i Turcję. **Udana uprawa:** **Najlepsza lokalizacja:** Podobnie jak w swoim naturalnym środowisku, greckie oregano preferuje ciepłe i pełne słońca miejsce, aby rozprowadzić swój intensywny zapach. **Optymalna pielęgnacja:** Sucha i pożywna gleba bez podlewania byłaby idealna do uprawy. W przypadku roślin doniczkowych można również użyć wysokiej jakości mieszanki ziółowej ziemi. Rzadko podlewać roślinę i unikać podlewania. **W zimę:** Późna jesień to najlepszy czas na przycięcie rośliny. Zasadniczo greckie oregano jest nawet w regionach północnych mrozoodporne, ale aby zachować ostrożność, zaleca się ochronę przed mrozem korzeni rośliny ogrodowej warstwą liści lub ściółki.



Orégano grego

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Silbrig glänzendes und aromatisch duftendes Gewürzkraut

Nicht nur in der Blütezeit betört der Griechische Oregano mit einem intensiven pfeffrigen Aroma, An der Behaarung der Blätter, die die Blattoberfläche schattiert und dem Schutz vor Austrocknung dient, kann man erkennen, dass der Griechische Oregano trockenem und heißem Klima entstammt. Diese Behaarung verleiht der ganzen Pflanze auch ihren leicht silbrig-grauen Glanz. Im Gegensatz zu anderen Arten blüht der Griechische Oregano übrigens weiß, und nicht rosa. Im Kübel, Balkonkasten und auch ausgepflanzt lässt er sich mit einer Wuchshöhe von 30 bis 70 Zentimetern gut halten, ganzjährig beernten und ist auch in nördlichen Breiten winterfest. Griechischer Oregano ist ein ideales Pizza- und Fleischgewürz und in der mediterranen Küche weit verbreitet. Auch die fast verwelkten Blüten schmecken hervorragend. Von allen Oreganoarten ist er der mit dem intensivsten Duft und Geschmack, der auch durch Kochen nicht verschwindet. **Localização natural:** Die Heimat des Griechischen Oreganos erstreckt sich über Mazedonien, Griechenland, Zypern und die Türkei. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo interno é possível durante todo o ano. Pressione as sementes leves apenas um pouco no solo úmido ou no solo de ervas 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 e 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 crescente, as primeiras mudas aparecem após uma a três semanas. **A melhor localização:** Como em sua terra natal, o orégano grego adora um local quente e de sol pleno para espalhar sua fragrância intensa. **Cuidado ideal:** Ein trockener, nährstoffreicher Boden ohne Staunässe ist ideal. Im Topf, Balkonkasten oder Kübel verwenden Sie am besten eine Mischung guter Kräuterde. Wässern Sie auch hier sparsam und vermeiden Sie Staunässe. **No inverno:** Im Spätherbst kann die Pflanze zurückgeschnitten werden. Grundsätzlich ist Griechischer Oregano auch in nördlichen Gefilden winterhart. Zur Sicherheit ist ein Wurzelschutz durch Laub oder Mulch aber durchaus empfehlenswert.



Lerburi - Oregano Grecesc

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Ierburi argintii, strălucitoare și aromate

Oregano grecesc nu numai că păcălește cu o aromă intensă de piper în perioada de înflorire. Părul frunzelor, care nuanțează suprafața frunzelor și o protejează de uscăre, arată că oregano grecesc provine dintr-un climat uscat și cald. Această pilozitate conferă, de asemenea, întregii plante strălucirea ușor gri-argintie. Spre deosebire de alte specii, oregano grecesc înflorește alb și nu roz. Cu o înălțime de 30 până la 70 de centimetri, poate fi păstrat bine în cadă, în cutia de balcon și, de asemenea, atunci când este plantat, poate fi recoltat pe tot parcursul anului și este rezistent la iarnă chiar și în latitudinile nordice. Oreganul grecesc este un condiment ideal pentru pizza și carne și este utilizat pe scară largă în bucătăria mediteraneană. Florile aproape ofilite au, de asemenea, un gust grozav. Dintre toate tipurile de oregano, este cel cu cel mai intens parfum și gust care nu dispare nici măcar când este gătit. **Localitate naturală:** Patria origanului grecesc se întinde peste Macedonia, Grecia, Cipru și Turcia. **Cultivare de succes:** Cultivarea în interior este posibilă pe tot parcursul anului. Apăsăți semințele ușoare doar puțin pe solul de ghiveci umed sau pe bază de plante 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 uscăre. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mușgaiului pe solul de cultivare. Așezați recipientul pentru semințe într-un loc ușor și cald, la 20-25 ° Celsius. Păstrați suprafața pământului umedă (de exemplu, cu un pulverizator de apă), dar nu umedă. În funcție de temperatura de cultivare, primii răsaduri apar după una până la trei săptămâni. **Cea mai bună localitate:** Ca și în patria sa, origanul grecesc iubește o localitate caldă și plină de soare pentru a-și răspândi mirosul intens. **Îngrijire optimă:** Un sol uscat, bogat în substanțe nutritive, este ideal. Cel mai bine este să folosiți un amestec de sol bun de plante medicinale în oală, cutie de balcon sau găleată. Apă cu ușurință și aici și evitați înmuierea. **În iarnă:** Planta poate fi tăiată la sfârșitul toamnei. Practic, oregano grecesc este rezistent chiar și în regiunile nordice. Pentru a fi sigur, se recomandă cu siguranță protecția împotriva rădăcinilor cu frunze sau mulci.



Örter - Grekisk Oregano

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Silveriga, glänsande och aromatiska örter

Den grekiska oregano förför inte bara en intensiv pepparom under blomningsperioden. Bladens hårlighet, som skuggar bladytan och skyddar den från att torka ut, visar att den grekiska oreganon kommer från ett torrt och varmt klimat. Denna hårlighet ger också hela växten en lätt silvergrå glans. Till skillnad från andra arter blommar den grekiska oreganon vita och inte rosa. Med en höjd på 30 till 70 centimeter kan den hållas bra i badkaret, balkonglådan och även när den planteras kan den skördas året runt och är vintertät även på norra breddgrader.

Grekisk oregano är en perfekt krydda för pizza och kött och används ofta i medelhavsmat. De nästan vissna blommorna smakar också bra. Av alla oreganotyper är det den med den mest intensiva doften och smaken som inte försvinner även när den kokas. **Naturligt läge:**

Hemlandet för den grekiska oreganon sträcker sig över Makedonien, Grekland, Cypern och Turkiet. **Framgångsrik odling:** Att växa inomhus är möjligt året runt. Pressa lätta frön bara lite på fuktig krukväxt eller örtmark 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 jorden fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingstemperaturen visas de första plantorna efter en till tre veckor.

Den bästa platsen: Som i sitt hemland älskar den grekiska oreganoen en varm och full solplats för att sprida sin intensiva doft. **Optimal vård:** En torr, näringsrik jord utan vattendränning är perfekt. Det är bäst att använda en blandning av god örtjord i kruka, balkonglåda eller hink. Vattna sparsamt också här och undvik vattentätning. **På vintern:** Växten kan skäras ned på senhösten. I grund och botten är grekisk oregano tålig även i norra regioner. För att vara på den säkra sidan rekommenderas definitivt rotskydd med löv eller mulch.



Grécke oregano

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Strieborne lesklá a aromatická bylina

Grécke oregano očarí nielen intenzívnou korenistou arómou v období kvitnutia, ale aj chľapatosť listov, ktorá zatiaľkuje povrch listov a chráni pred dehydratáciou, ukazuje, že grécke oregano pochádza zo suchého a horúceho podnebia. Táto chľapatosť dodáva celej rastline aj jemne striebrosivý lesk. Na rozdiel od iných druhov kvitne oregano grécke biele a nie ružové. S výškou porastu 30 až 70 centimetrov sa dá dobre uchovávať vo vedrách, balkónových debničkách a aj vysádzať, zberať sa dá po celý rok a je mrazuvzdorná aj v severných zemepisných šírkach. Grécke oregano je ideálne korenie na pizzu a mäso a je široko používané v stredomorskej kuchyni. Skvele chutia aj takmer zvädnuté kvety. Zo všetkých druhov oregana má najintenzívnejšiu vôňu a chuť, ktorá nezmižne ani varením. **Prirodzená poloha:** Vlast gréckeho oregana sa rozprestiera v Macedónsku, Grécku, Cypre a Turecku. **Úspešná kultivácia:** Vnútročné pestovanie je možné po celý rok. Svetlé semená len trochu utlačte na vlhkú črepníkovú pôdu alebo bylinkovú pôdu a len mierne zasypte pôdnym substrátom. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatrite 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 mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé semenáčky objavia po jednom až troch týždňoch. **Najlepšie umiestnenie:** Rovnako ako vo svojej domovine, oregano grécke miluje teplé a plné slnko, aby šíriло svoju intenzívnu vôňu. **Optimálna starostlivosť:** Ideálna je suchá pôda bohatá na živiny bez premokrenia. Najlepšie je použiť zmes dobrej bylinnej zeminy v kvetináči, okennom boxe alebo vani. Aj tu zalievajte striedmo a vyhnite sa podmáčaniu. **V zime:** Rastlinu je možné odrezáť koncom jesene. Grécke oregano je v zásade mrazuvzdorné aj v severných oblastiach. Pre istotu sa určite odporúča ochrana koreňov listím alebo mulčom.



Grški origano

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Srebrnkasto sijoče in aromatično aromatično zelišče

Grški origano ne očara le z intenzívno poprovo aro-mo v času cvetenja, dlakavost na listih, ki zasenči listno površino in ščiti pred izsušitvijo, dokazuje, da grški origano prihaja iz suhega in vročega podnebj-a. Ta dlakavost daje celotni rastlini tudi rahlo srebrno siv lesk. V nasprotju z drugimi vrstami grški origano cveti belo in ne rožnato. Z rastno višino od 30 do 70 centimetrov se dobro hrani v vedrih, balkonskih zabojih in tudi sadi zunaj, obira se vse leto in je prezimno trdna tudi v severnih zemljepisnih širinah. Grški origano je idealna začimba za pico in meso ter se pogosto uporablja v sredozemski kuhinji. Tudi skoraj oveneli cvetovi so odličnega okusa. Od vseh vrst origana ima najbolj intenzívno aro-mo in okus, ki ne izgine niti s kuhanjem. **Naravni habitat:** Domovina grškega origana se razprostira čez Makedonijo, Grčijo, Ciper in Turčijo. **Navodila za gojenje:** Gojenje v zaprtih prostorih je možno vse leto. Rahla semena le malo pritisnite na vlažno zemljo za lončnice ali zeliščno zemljo in jih le rahlo prekrijte 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 rastne temperature se prve sadike pojavijo po enem do treh tednih. **Najboljša lokacija:** Tako kot v svoji domovini grški origano ljubi toplo in polno sonca, da širi svojo intenzívno dišavo. **Optimalna nega:** Idealna je suha, s hranili bogata tla brez premočevanja. Najbolje je, da uporabite mešanico dobre zeliščne zemlje v loncu, okenski škatlji ali kadi. Tudi tukaj zalivajte zmerno in se izogibajte zalivanju. **V zimskem času:** Rastlino lahko porežemo pozno jeseni. Načeloma je grški origano odporen tudi v severnih predelih. Za varnost je vsekakor priporočljiva zaščita korenin z listjem ali zastirk-o.



Orégano griego

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Hierba aromática y fragante de color plata brillante

No sólo durante su inflorescencia seduce con su aroma a pimienta. Las hojas son vellosas en la superficie, lo que le proporciona una protección ante la desecación, y es señal de que el orégano griego proviene de climas tanto cálidos como fríos. El vello le otorga a la planta su brillo de plateado a gris. En comparación con otras especies su inflorescencia es de color blanco y no rosa. En maceta, en terraza o trasplantado en exterior, se deja cultivar muy bien, alcanza una altura de entre 30 y 70 centímetros, se puede cosechar durante todo el año y es resistente a heladas incluso en el hemisferio norte. El orégano es un condimento perfecto para pizza y carne, es y muy popular en la cocina mediterránea. Incluso las flores casi marchitadas tienen un sabor excelente. De todas las clases de orégano, el orégano griego es el más intenso en olor y sabor, en incluso con la cocción no desaparece. **Ubicación natural:** El hábitat natural del orégano griego se extendiendo por Macedonia, Grecia, Chipre y Turquía. **Cultivo exitoso:** La mejor ubicación: El orégano griego prefiere, como en su hábitat natural, un clima cálido y a pleno sol para desarrollar su intenso aroma. **Cuidado óptimo:** Es idóneo en suelo seco sin anegamiento. Cultivándolo en maceta utilice una tierra especial para el cultivo de hierbas. Rieguelo poco y evite anegamiento. **En el invierno:** A finales de otoño puede podar la planta. En general es resistente a heladas incluso en las zonas del norte, pero por precaución se recomienda utilizar una protección de follaje o mantillo.



Řecké oregano

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Stříbřitě lesklá a aromatická bylina

Řecké oregano okouzlí nejen intenzivním pepřovým aroma v období květu, ale chlupatost listů, která stíní povrch listů a chrání před dehydratací, ukazuje, že řecké oregano pochází ze suchého a horkého klimatu. Tato chlupatost také dodává celé rostlině lehce stříbřitě šedý lesk. Na rozdíl od jiných druhů kvete oregano řecké bíle a ne růžově. S výškou růstu 30 až 70 centimetrů se dobře udržuje v balkonových truhlících i vysazuje, lze sklízet po celý rok a je zimovzdorný i v severních zeměpisných šířkách. Řecké oregano je ideální koření na pizzu a maso a je široce používáno ve středomořské kuchyni. Skvěle chutnají i téměř zvadlé květy. Ze všech druhů oregana má nejintenzivnější vůni a chuť, která nezmizí ani vařením. **Přirozená poloha:** Domovina řeckého oregana se rozprostírá v Makedonii, Řecku, Kypru a Turecku. **Úspěšné pěstování:** Pěstování v interiéru je možné po celý rok. Světla semínka jen trochu přitlačte na vlhkou zeminu z květináče nebo bylinkovou půdu 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 plísní na rostoucí půdě. Udělejte nádobu s kulturou světlou a teplotu na 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokrý. V závislosti na teplotě pěstování se první sazenice objevují po jednom až třech týdnech. **Nejlepší umístění:** Stejně jako ve své domovině, řecké oregano miluje teplé a plné slunce, aby šířilo svou intenzivní vůni. **Optimální péče:** Ideální je suchá půda bohatá na živiny bez přemokření. Nejlepší je použít směs dobré bylinné zeminy do květináče, okenního truhlíku nebo vany. I zde zalévejte střídavě a vyhněte se přemokření. **V zimě:** Rostlinu lze seříznout koncem podzimu. V zásadě je řecké oregano mrazuvzdorné i v severních oblastech. Pro jistotu se určitě doporučuje ochrana kořenů listím nebo mulčem.



Yunan kekik

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Simli parlak ve aromatic aromatic bitki

Kekik, çiçeklenme döneminde yoğun biber aromasıyla insanı cezbetmekle kalmıyor, yaprak yüzeyini gölgeleyen ve kurumaya karşı koruyan yapraklarındaki tüylülük, kekiklerin kuru ve sıcak bir iklimden geldiğini gösteriyor. Bu tüylülük ayrıca tüm bitkiye hafif gümüşü gri parlaklığını verir. Diğer türlerin aksine, Yunan kekik çiçekleri pembe değil, beyazdır. 30 ila 70 cm'lik bir büyüme yüksekliği ile kovalarda, balkon sandıklarında iyi saklanabilir ve ayrıca ekilebilir, tüm yıl boyunca hasat edilebilir ve kuzey enlemlerinde bile kışa dayanıklıdır. Yunan kekik ideal bir pizza ve et çeşnidir ve Akdeniz mutfağında yaygın olarak kullanılmaktadır. Neredeyse solmuş çiçeklerin tadı da harikadır. Tüm kekik türleri arasında en yoğun aroma ve pişirmeye rağmen gitmeyen lezzete sahiptir. **Doğal konum:** Yunan kekiklerinin anavatanı Makedonya, Yunanistan, Kıbrıs ve Türkiye'ye kadar uzanır. **Başarılı yetiştirme:** Tüm yıl boyunca iç mekan ekimi mümkündür. Hafif tohumları, nemli sakı toprağı veya bitki toprağı üzerine sadece biraz bastırın ve toprak substratı ile üzerlerini sadece hafifçe örtün. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak hale getirin ve 20 ila 25 ° C'de sıcak. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler bir ila üç hafta sonra ortaya çıkar. **En iyi konum:** Anavatanında olduğu gibi, Yunan kekik, yoğun kokusunu yaymak için sıcak ve bol güneş alan yerleri sever. **Optimum bakım:** Su basması olmayan kuru, besin açısından zengin bir toprak idealdir. Tencerede, pencere kutusunda veya küvette iyi bitkisel toprak karışımı kullanmak en iyisidir. Burada da azar azar sulayın ve su birikmesini önleyin. **Kışın:** Bitki geç sonbaharda kesilebilir. Prensip olarak, Yunan kekik kuzey bölgelerinde bile dayanıklıdır. Güvenli tarafta olmak için, yapraklarla veya malçla kök koruması kesinlikle tavsiye edilir.



Görög oregánó

Origanum vulgare supsp. Hirtum

Ezüstösen fényes és aromás aromás fűszernövény

A görög oregánó nemcsak a virágzás időszakában csábít intenzív borsos aromájával, hanem a leveleken megjelenő szőrösödés, amely árnyékolja a levélfelületet és véd a kiszáradástól, azt mutatja, hogy a görög oregánó száraz és meleg éghajlatról származik. Ez a szőrösség adja az egész növény enyhén ezüstös-szürke fényét is. Más fajokkal ellentétben a görög oregánó fehér és nem rózsaszín virága. 30-70 centiméteres növekedési magasságával vödörben, balkonládában és kiültetve is jól tartható, egész évben betakarítható, az északi szélességi körökön is télálló. **Természetes elhelyezkedés:** A görög oregánó hazája Macedóniára, Görögországra, Ciprusra és Törökországra terjed ki. **Sikeres termesztés:** A beltéri termesztés egész évben lehetséges. A világos magvakat csak egy kicsit nyomja a nedves virágföldre vagy győgnövényföldre, és csak enyhén fedje be a talajjalzattal. 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 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 egy-három hét múlva jelennek meg az első palánták. **A legjobb hely:** Hazájához hasonlóan a görög oregánó is szereti a meleg és napsütöses helyet, ahol intenzív illatát terjesztheti. **Optimális gondozás:** Ideális a száraz, tápanyagban gazdag, vízesedés nélküli talaj. A legjobb, ha jó győgnövényföld keverékét használjuk a cserépben, ablakládában vagy kádban. Itt is takarékosan öntözzünk, és kerüljük a víztörődést. **Télen:** A növény késő ősszel visszavágható. Elvileg a görög oregánó még az északi régiókban is szívós. A biztonság kedvéért mindenképpen javasolt a gyökérvédelem levelekkel vagy talajtakaróval.

: : : : :



ギリシャオレガノ

Origanum vulgare supsp. Hirtum

銀色に輝く香りのよいハーブ

開花中だけではなく、その凝縮した胡椒の風味も特徴です。葉の表面が毛深いのは乾燥から自身を守るためであり、乾燥した暑い気候の地域が生息地である証です。また毛深い葉は植物が銀色の光沢を与える理由のひとつでもあります。他の種はピンク色の花を咲かせますが、ギリシャオレガノの花は白色です。30cm～70cmの高さに成長する植物は屋外で鉢植えやフラワーボックスなどでも簡単に栽培でき、北半球でもかなりの耐寒性を備え年間を通して栽培できます。

ピザや肉料理など一般的に地中海料理に使用されます。ほとんど枯れた花でさえすばらしい味わいです。オレガノ種の中でもギリシャオレガノは最も凝縮した香りを持ち、調理中でもその芳香は失われません。

自然な場所: マケドニア、ギリシャ、キプロス、トルコが生息地です。

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℃～25℃の明るく暖かい場所に置き、用土は湿った状態に保ちます

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

最高のロケーション: 生息地が示すように、暖かく非常に日当たりの良い場所で栽培することにより強い香りを放ちます。

最適なケア:

栽培には栄養価が高い土壌で水溜まりがない状態が理想的です。鉢植えではハーブ用土壌も適します。水は少な目に与え水溜まりがないように注意します。

冬に:

晩秋が剪定に最適な時期です。基本的に北部でも対処する耐寒性を備えますが、念のため根の周辺を枝葉やマルチで保護することをお勧めします。

SKU: 17517 / Griechischer Oregano