



SAFLAX®



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Ocimum basilicum



..... Български BG 2



..... Dansk DK 2



..... Deutsch DE 2



..... English UK 2



..... Eesti EE 3



..... Suomalainen FI 3



..... Français FR 3



..... Ελληνική GR 3



..... Gaeilge IE 4



..... íslenskur IS 4



..... Italiano IT 4



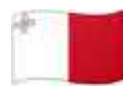
..... Hrvatski HR 4



..... Latviešu LV 5



..... Lietuvių kalba LT 5



..... Malti MT 5



..... Nederlands NL 5



..... Norsk NO 6



..... Polski PL 6



..... Português PT 6



..... Românesc RO 6



..... Svenska SE 7



..... Slovensky SK 7



..... Slovenski SI 7



..... Español ES 7



..... Český CZ 8



..... Türkçe TR 8



..... Magyar HU 8



..... 日本語 JP 9



БИО - Сладък босилек Дженовезе

Ocimum basilicum

Ухание на лято и средиземноморска кухня

Ароматният босилек е една от кралските билки в кухнята. Неговите тъмнозелени, извити листа имат пикантен и отличителен аромат, ухаещ на жасмин, сладък корен и лимон. Особено ястията от италианската провинция Лигурия се характеризират с аромата си, а най-известното творение на тази кухня е песто ала дженовезе. Между другото, Basilico genovese носи печата DOP (DOP = di origine protected) на защитеното наименование за произход. Най-добре е да берете босилека, докато е още дребнолистен. Тогава вкусът му е най-интензивен. Босилекът е кулинарна съставка за средиземноморски ястия и идеален партньор за домати, салата и сосове. И разбира се е идеален за приготвяне на песто. За приготвянето ви са необходими леко запечени кедрови ядки, босилек, пармезан или вегетарианска алтернатива, зехтин, скилидки чесън и малко сол. Разбийте съставките в миксер до лека пяна и ги смесете в топлата юфка. Много вкусен! Сладкият босилек Дженовезе също е интересна добавка към сладките десерти и сорбета, които непременно трябва да опитате. Съвет: Твърди се, че тайната на босилека от лигурийския град Пра, домът на най-добрия босилек някога, е леко торене с конски тор. Редовно премахвайте върховете на издънките, за да отгледате красиво разклонено и хростовидно растение. 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:** Босилекът има своя естествен ареал в тропическа Африка и Азия и сега може да се намери в целия средиземноморски регион. **Успешно отглеждане:** Култивирането се извършва най-добре на слънчево място на закрито от февруари. Семето е лек покълник. Разпръснете семената върху влажен кокосов субстрат или органична билкова почва и леко натиснете семената. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл по земята. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане първите разсад се появяват след две до пет седмици. Растенията, отглеждани на закрито, могат да бъдат трансплантирани на открито с цялата коренова топка от май, когато вече не се очаква нощна слана. **Най-доброто местоположение:** Растението обича слънце, топлина и защитено от вятър място, за да развие пълноценно аромата си. **Оптимална грижа:** Винаги поддържайте почвата леко влажна, но не мокра. Поливайте веднага щом горният слой на почвата изсъхне. Не торете изобщо или само леко с компост или органичен билков тор. **През зимата:** Засейте отново на следващата година.



BIO - Sød genovesisk basilikum

Ocimum basilicum

Duften af sommer- og middelhavskøkken

Den aromatiske basilikum er en af køkkenets kongerter. Dens mørkegrønne, buede blade har en krydret og karakteristisk aroma, duftende med jasmin, lakrids og citron. Især retterne fra den italienske provins Ligurien er kendetegnet ved dens duft, og den mest berømte skabelse af dette køkken er pesto alla genovese. Basilico genovese bærer i øvrigt DOP-seglet (DOP = di origine protected) af den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Det er bedst at plukke basilikum, når den stadig er småbladet. Så er dens smag på sit mest intense. Basilikum er den kulinariske ingrediens til middelhavsretter og den perfekte partner til tomater, salat og saucer. Og den er selvfølgelig ideel til at lave pesto. For at tilberede skal du bruge let ristede pinjekerner, basilikum, parmesanost eller et vegetarisk alternativ, olivenolie, fed hvidløg og lidt salt. Pisk ingredienserne i en røremaskine, indtil de er let skummende og bland i de varme nudler. Lækker! Sød Genovese basilikum er også en interessant tilføjelse til søde desserter og sorbeter, som du bestemt bør prøve. Tip: Hemmeligheden bag basilikum fra den liguriske by Pra, hjemstedet for den bedste basilikum nogensinde, siges at være en let gødskning med hestegødning. Fjern jævnligt skudspidserne for at få en smukt forgrenet og busket plante. I øvrigt skal du ikke tørre bladene, da de så hurtigt mister deres aroma. Frysning kan heller ikke anbefales, da bladene er meget grødede efter optøining. **Naturlig beliggenhed:** Basilikum har sit naturlige udbredelsesområde i tropisk Afrika og Asien og kan nu findes i hele Middelhavsområdet. **Succesfuld dyrkning:** Dyrkning foregår bedst på et solrigt sted indendørs fra februar. Frøet er et let spiremiddel. Spred frøene på fugtigt kokossustrat eller organisk urtejord og tryk let på frøene. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på jorden. Placer dyrkningskarret lyst og varmt ved 20 til 25° Celsius. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforsøver), men ikke våd. Afhængigt af væksttemperaturen vises de første frøplanter efter to til fem uger. Planter dyrket indendørs kan transplanteres udendørs med hele rodklumpen fra maj, hvor der ikke skal forventes mere nattefrost. **Den bedste beliggenhed:** Planten elsker sol, varme og et sted i læ for vinden for fuldt ud at udvikle sin aroma. **Optimal pleje:** Hold altid jorden let fugtig, men ikke våd. Vand så snart det øverste jordlag er tørt. Gød slet ikke eller kun let med kompost eller organisk naturgødning. **Om vinteren:** Så igen året efter.



BIO - Basilikum Sweet Genovese

Ocimum basilicum

Der Duft von Sommer und mediterraner Küche

Das aromatische Basilikum ist eines der Königskräuter der Küche. Seine dunkelgrünen, gewölbten Blätter haben ein würziges und unverwechselbares Aroma und duften nach Jasmin, Lakritze und Zitrone. Vor allem die Gerichte aus der italienischen Provinz Ligurien sind durch seinen Duft geprägt und die berühmteste Kreation dieser Küche ist das pesto alla genovese. Übrigens trägt der Basilico genovese das DOP-Siegel (DOP = di origine protetta) der geschützten Herkunftsbezeichnung. Am besten pflücken Sie Basilikum, wenn es noch kleinblättrig ist. Dann ist sein Geschmack am intensivsten. Basilikum ist die kulinarische Zutat für mediterrane Gerichte und der perfekte Partner für Tomaten, Salat und Saucen. Und natürlich ist es ideal für die Herstellung von Pesto. Zur Zubereitung benötigen Sie leicht angeröstet Pinienkerne, Basilikum, Parmesan oder eine vegetarische Alternative, Olivenöl, Knoblauchzehen sowie etwas Salz. Die Zutaten in einem Mixer leicht schaumig schlagen und unter warme Nudeln mengen. Köstlich! Auch für süße Desserts und Sorbets ist das Basilikum Sweet Genovese eine interessante Ergänzung, die Sie unbedingt einmal ausprobieren sollten. Tipp: Das Geheimnis des Basilikums aus der ligurischen Stadt Pra, der Heimat des besten Basilikums überhaupt, soll übrigens eine leichte Düngung mit Pferdeäpfeln sein. Entfernen Sie regelmäßig die Triebspitzen, um eine schön verzweigte und buschige Pflanze zu ziehen. 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:** Basilikum hat sein natürliches Verbreitungsgebiet im tropischen Afrika und in Asien und ist heute im gesamten Mittelmeerraum anzutreffen. **Anzucht:** Die Anzucht erfolgt am besten an einem sonnigen Platz im Haus ab Februar. Der Samen ist ein Lichtkeimer. Streuen Sie das Saatgut auf feuchtes Kokossustrat oder BIO-Kräutererde und drücken Sie die Samen leicht an. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Erde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis fünf Wochen. Im Haus vorgezogene Pflanzen können ab Mai, wenn kein Nachtfrost mehr zu erwarten ist, mit dem gesamten Ballen ins Freiland umgesetzt werden, um Stress für die Pflanze zu vermeiden. **Standort:** Die Pflanze liebt Sonne, Wärme und einen windgeschützten Platz, um ihr Aroma voll zu entwickeln. **Pflege:** Halten Sie die Erde immer leicht feucht, aber nicht nass. Wässern Sie, sobald die oberste Erdschicht abgetrocknet ist. Düngen Sie gar nicht oder nur leicht mit Kompost oder BIO Kräuterdünger. **Im Winter:** Säen Sie im Folgejahr neu aus.



Organic - Basil Genovese

Ocimum basilicum

A scent of summer and Mediterranean cuisine

The aromatic Basil Genovese is one of the supreme culinary herbs. Its curved, dark green leaves have a distinctive aroma and smell of jasmine, liquorice and lemon. Particularly, many dishes of the Italian province Liguria are characterized by this scent, with the most famous one being the "pesto alla genovese". Besides, the "Basilico genovese" carries the Italian DOP label (Protected Designation of Origin). Basil is best harvested while it is still small-leaved – that's when the flavour is strongest. Basil is the perfect ingredient for Mediterranean dishes and goes well with tomatoes, salads and dressings. Of course, it's ideal for making Pesto as well. For this you need some slightly roasted pine nuts, basil, Parmesan cheese (or some kind of vegetarian substitute), olive oil, garlic cloves and a little salt. The ingredients are to be blended until somewhat creamy and then added on warm pasta – delicious! Basil Sweet Genovese makes also an interesting addition to desserts and sorbets that you really should try out sometime. A good hint: the secret of the basil that is cultivated around the Ligurian town of Pra – which is the home of the best basil there is – is said to be a modest fertilizing with horse droppings. Regularly take off the tips to cultivate a nice branching and bushy plant. Also, you shouldn't dry the leaves after harvesting as they will quickly lose their flavour. Freezing the herb cannot be recommended either, as the leaves will be slushy after defrosting. **Natural location:** The natural range of basil is tropical Africa and Asia. Nowadays it can be found all around the Mediterranean. **Successful cultivation:** The best time for propagation is starting in February at a sunny place indoors as the seed is a light germinator. Scatter the seeds onto moist coconut substrate or organic herbal soil and slightly press them on. Cover the seed container with clear film to prevent the soil from drying out, but don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on the potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20°C and 25° Celsius and keep the surface of the earth moist, but not wet (ideally using a water sprayer). Depending on the propagation temperature the first seedlings will come up after two to five weeks. Seedlings that are already raised indoors can be planted out with beginning of May. As soon as there is no more night frost expected, you can move the seedling with its complete root ball, to avoid stress for the plant. **The best location:** The plant needs the sun, warmth and a wind-sheltered place to produce its full aroma. **Optimal care:** Keep the soil always moist, but not wet. Water your plant as soon as the top layer of the earth has dried out. Fertilize the plant either very modest with compost or organic fertilizer for herbs, or don't fertilize at all. **In the winter:** Sow again the next year.



ORGAANILINE – magus Genovese basiilik

Ocimum basilicum

Suve ja Vahemere köögi lõhn

Aromaadne basiilik on üks köögi kuninglikest maitsetaimedest. Selle tumerohelised kaarduvad lehed on võrtsika ja omapärase aroomiga, mis on lõhnastatud jasmiini, lagritsa ja sidruniga. Eriti iseloomustab Itaalia Liguria provintsi roogasid selle lõhn ja selle köögi kuulsaim looming on pesto alla genovese. Muide, Basilico genovese kannab kaitstud päritolunimetuse DOP-pitsat (DOP = di origine protected). Basiilikut on kõige parem korjata siis, kui see on veel väikeseleheline. Siis on selle maitse kõige intensiivsem. Basiilik on Vahemere roogade kulinaarne koostisosa ning ideaalne partner tomatite, salatite ja kastmete valmistamisel. Ja loomulikult sobib see ideaalselt pesto valmistamiseks. Valmistamiseks vajad kergelt röstitud piinaseemneid, basiilikut, parmesani juustu või taimetoidu alternatiivi, oliiviõli, küüslauguküünt ja veidi soola. Vahusta ained mikseriga kergelt vahuks ja sega soojade nuudlite hulka. Maitsev! Magus Genovese basiilik on ka huvitav lisand magusatele magustoitule ja sorbettidele, mida tasuks kindlasti proovida. Näpunäide: Liguria Pra linnakesest, mis on kõigi aegade parima basiiliku kodu, pärit basiiliku saladus on väidetavalt kerge väetamine hobusesõnnikuga. Kaunilt hargneva ja põõsastiku kasvatamiseks eemaldage regulaarselt võrseotsad. Muide, lehti ei tohiks kuivatada, kuna need kaotavad nii kiiresti oma aroomi. Samuti pole soovitatav külmutada, kuna lehed on pärast sulatamist väga pudrused. **Looduslik asukoht:** Basiiliku looduslik levila on troopilises Aafrikas ja Aasias ning nüüd võib seda leida kogu Vahemere piirkonnas. **Edukas kasvatamine:** Kasvatamine on kõige parem teha päikesepaistelises kohas siseruumides alates veebruarist. Seeme on kerge idandaja. Puista seemned niiskele kookossubstraadile või orgaanilisele ürdimullale ja suru seemnetele kergelt peale. Kata kultuuriumum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peakste fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekke maapinnal. Asetage kultiveerimiskohta heledaks ja soojaks temperatuurile 20–25 °C. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Sõltuvalt kasvatamistemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe kuni viie nädala pärast. Toas kasvatatud taimi saab kogu juurepalliga õue siirdada alates maikuust, mil öökülm enam oodata pole. **Parim asukoht:** Taim armastab päikest, soojust ja tuulte eest kaitstud kohta, et oma aroom täielikult välja töötada. **Optimaalne hooldus:** Hoidke muld alati veidi niiske, kuid mitte märg. Kasta niipea, kui pealmine mullakiht on kuivanud. Ära väeta üldse või ainult kergelt komposti või orgaanilise taimse väetisega. **Talvel:** Külva järgmisel aastal uuesti.



LUOMU - Makea Genovese basilika

Ocimum basilicum

Kesän ja Väliämeren keittiön tuoksu

Aromaattinen basilika on yksi keittiön kuninkaallisista yrteistä. Sen tummanvihreät, kaarevat lehdet ovat mausteinen ja erottuva tuoksu jasmiinilla, lakritsilla ja sitruunalla. Erityisesti Italian Ligurian maakunnan ruoille on ominaista sen tuoksu, ja tämän keittiön tunnetuin luomus on pesto alla genovese. Basilico genovesessa on muuten suojatun alkuperänimityksen DOP-sinetti (DOP = di origine protected). Basilika on parasta poimia, kun se on vielä pienilehtinen. Silloin sen maku on voimakkaammillaan. Basilika on väliämerellisten ruokien kulinaarinen ainesosa ja täydellinen kumppani tomaattien, salaattien ja kastikkeiden valmistukseen. Ja tietysti se sopii erinomaisesti peston valmistukseen. Valmistamiseen tarvitset kevyesti paahdettuja pinjansiemeniä, basilikaa, parmesaanijuustoa tai kasvisvaihtoehtoa, oliiviöljyä, valkosipulinkynsiä ja hieman suolaa. Vatkaa ainekset tehosekoittimessa kevyesti vaahdoksia ja sekoita lämpimien nuudeleiden joukkoon. Herkullinen! Makea Genovese basilika on myös mielenkiintoinen lisä makeisiin jälkiruokiin ja sorbeteihin, joita kannattaa ehdottomasti kokeilla. Vinkki: Liguralaisesta Pran kaupungista, kaikkien aikojen parhaan basilikan kotipaikasta, peräisin olevan basilikan salaisuuden sanotaan olevan kevyt lannoitus hevoslannalla. Poista versionkärjet säännöllisesti, jotta kasvaa kauniisti haarautunut ja tuuheaa kasvi. Muuten, sinun ei pidä kuivata lehtiä, koska ne menettävät arominsa niin nopeasti. Pakastamista ei myöskään suositella, koska lehdet ovat sulatuksen jälkeen hyvin tahmeita. **Luonnollinen sijainti:** Basilikan luonnollinen levinneisyysalue on trooppisessa Afrikassa ja Aasiassa, ja sitä löytyy nyt kaikkialta Väliämeren alueelta. **Onnistunut viljely:** Viljely on parasta tehdä aurinkoisella paikalla sisätiloissa helmikuusta alkaen. Siemen on kevyt itää. Sirottele siemenet kostealle kookossubstraatille tai luomuyrttimaalle ja paina siemeniä kevyesti. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen maahan. Aseta viljelyastia kirkaaksi ja lämpimäksi 20-25 °C:seen. Pidä maaperä kosteana (esim. vesimuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai viiden viikon kuluttua. Sisätiloissa kasvatetut kasvit voidaan istuttaa ulos koko juuripallolla toukokuusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää ole odotettavissa. **Paras sijainti:** Kasvi rakastaa aurinkoa, lämpöä ja tuulta suojattua paikkaa kehittääkseen täysin aromiaan. **Optimaalinen hoito:** Pidä maaperä aina hieman kosteana, mutta ei märkänä. Kastele heti, kun maan pintakerros on kuivunut. Älä lannoita ollenkaan tai vain kevyesti kompostilla tai luomuyrttilannoitteella. **Talvella:** Kylvää uudelleen seuraavana vuonna.



BIO - Basilic - Génois

Ocimum basilicum

L'odeur de l'été et de la cuisine méditerranéenne

Le basilic aromatique est l'une des herbes royales de la cuisine. Ses feuilles vert foncé et courbées ont un arôme épicé et inimitable et sont parfumées de jasmin, de réglisse et de citron. Les plats de la région italienne de Ligurie sont marqués par son odeur et la création la plus célèbre de cette cuisine est le pesto alla genovese. D'ailleurs, le basilic génois porte le label DOP (DOP = di origine protetta) de l'indication géographique protégée. Il est mieux de cueillir le basilic est lorsque ses feuilles sont encore petites, car c'est là que son goût est au plus intense. Le basilic est l'ingrédient pour les plats méditerranéens et est le partenaire parfait pour les tomates, la salade, et les sauces. Evidemment, il est aussi idéal pour faire du pesto. Pour le préparer, il vous faut des pignons de pin légèrement grillés, du basilic, du parmesan ou une alternative végétarienne, de l'huile d'olive, des gousses d'ail, ainsi qu'un peu de sel. Mettez les ingrédients légèrement mousses dans un mixeur et mélangez avec des nouilles chaudes. Délicieux ! Le basilic romain est aussi un complément intéressant aux desserts et sorbets sucrés que vous devez impérativement essayer. Conseil : Le secret du basilic de la ville ligurienne de Pra, la patrie du meilleur basilic, est censé être une légère fertilisation avec du fumier de cheval. Enlevez régulièrement les extrémités pour pousser une plante ramifiée et touffue. Il ne faut pas dessécher les feuilles, car elles perdent leur arôme très rapidement. De même, il n'est pas conseillé de les geler, car les feuilles sont très détrempées suite au dégel. **Emplacement naturel:** L'aire de répartition naturelle du basilic se situe en Afrique tropicale et en Asie. Aujourd'hui, le basilic peut se trouver dans tout le bassin méditerranéen. **Culture réussie:** La culture se fait dans un endroit ensoleillé à la maison à partir de février. La graine a besoin de lumière pour germer. Parsemez la semence sur un substrat de coco humide ou sur du terreau BIO et appuyez légèrement sur les graines. Couvrez le récipient avec une feuille transparente sur laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 20° à 25°. Gardez le terreau humide (avec de l'eau pulvérisée, par exemple) mais pas mouillé. En fonction de la température de culture, les premiers semis apparaissent au bout de deux à cinq semaines. Les plantes cultivées à la maison peuvent être mises à l'extérieur avec toute la balle à partir de mai, lorsqu'il n'y a plus de gel nocturne à prévoir, afin d'éviter le stress pour la plante. **Le meilleur emplacement:** La plante aime le soleil, le chaud, et un endroit protégé du vent pour développer son arôme. **Soins optimaux:** Gardez toujours le terreau légèrement humide, mais pas mouillé. Arrosez dès que la couche supérieure de terreau se dessèche. N'engraissez pas du tout ou engraissez un petit peu avec du compost ou avec de l'engrais pour plantes aromatiques. **En hiver:** Resemez l'année suivante.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Γλυκός Γενοβέζικος Βασιλικός

Ocimum basilicum

Το άρωμα του καλοκαιριού και της μεσογειακής κουζίνας

Ο αρωματικός βασιλικός είναι ένα από τα βασικά βότανα της κουζίνας. Τα σκούρα πράσινα, τοξωτά φύλλα του έχουν ένα πικάντικο και διακριτικό άρωμα, με άρωμα γιασεμί, γλυκίστικα και λεμόνι. Ειδικά τα πιάτα από την ιταλική επαρχία της Λιγουρίας χαρακτηρίζονται από το άρωμά του και η πιο διάσημη δημιουργία αυτής της κουζίνας είναι το pesto alla genovese. Παρεμπιπτόντως, το Basilico genovese φέρει τη φραγολίδα DOP (DOP = di origine protected) της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης. Καλό είναι να μάλιστα τον βασιλικό όταν είναι ακόμα μικρόφυλλος. Τότε η γεύση του είναι στην πιο έντονη. Ο βασιλικός είναι το γαστρονομικό συστατικό για τα μεσογειακά πιάτα και ο τέλειος συνεργάτης για ντομάτες, σαλάτες και σάλτσες. Και φυσικά είναι ιδανικό για την παρασκευή πέστο. Για την προετοιμασία χρειάζεστε ελαφρά καβουρδισμένο κουκουναίρι, βασιλικό, τυρί παρμεζάνα ή μια χορτοφαγική εναλλακτική, ελαιόλαδο, σκελίδες σκόρδο και λίγο αλάτι. Χτυπάμε τα υλικά στο μίξερ μέχρι να αφρατέψουν ελαφρά και ανακατεύουμε στα ζεστά νουντλς. Νόστιμο! Ο γλυκός βασιλικός Genovese είναι επίσης μια ενδιαφέρουσα προσθήκη σε γλυκά επιδόρπια και σορμπέ που πρέπει οπωσδήποτε να δοκιμάσετε. Συμβουλή: Το μυστικό του βασιλικού από την πόλη Pra της Λιγουρίας, την πατρίδα του καλύτερου βασιλικού όλων των εποχών, λέγεται ότι είναι μια ελαφριά λίπανση με κοπριά αλόγου. Αφαιρέστε τακτικά τις άκρες των βλαστών για να αναπτυχθεί ένα όμορφο διακλαδισμένο και θαμνώδες φυτό. Παρεμπιπτόντως, δεν πρέπει να στεγνώσετε τα φύλλα, καθώς χάνουν το άρωμά τους τόσο γρήγορα. Επίσης, δεν συνιστάται η κατάψυξη, καθώς τα φύλλα είναι πολύ χυλώδη μετά την απόψυξη. **Φυσική τοποθεσία:** Ο βασιλικός έχει τη φυσική του σειρά στην τροπική Αφρική και την Ασία και τώρα μπορεί να βρεθεί σε όλη την περιοχή της Μεσογείου. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια γίνεται καλύτερα σε ηλιόλουστο σημείο σε εσωτερικούς χώρους από τον Φεβρουάριο. Ο σπόρος είναι ένα ελαφρύ βλαστάρι. Διασκορπίστε τους σπόρους σε υγρό υπόστρωμα καλύπτοντας ή βιολογικό φυτικό χώμα και πιέστε τους σπόρους ελαφρά. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχάρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο έδαφος. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 έως 25° Κελσίου. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από δύο έως πέντε εβδομάδες. Τα φυτά που καλλιεργούνται σε εσωτερικούς χώρους μπορούν να μεταμοσχευθούν σε εξωτερικούς χώρους με ολόκληρη τη ρίζα από τον Μάιο, όταν δεν αναμένεται άλλος νυχτερινός παγετός. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Το φυτό λατρεύει τον ήλιο, τη ζεστασία και ένα μέρος προστατευμένο από τον άνεμο για να αναπτύξει πλήρως το άρωμά του. **Βέλτιστη φροντίδα:** Διατηρείτε πάντα το χώμα ελαφρώς υγρό αλλά όχι υγρό. Ποτίστε αμέσως μόλις το ανώτερο στρώμα του εδάφους στεγνώσει. Μην λιπαίνετε καθόλου ή μόνο ελαφρά με λίπασμα ή βιολογικό φυτικό λίπασμα. **Το χειμώνα:** Ανασπείρετε το επόμενο έτος.



ORGÁNACHA - Basil Genovese milis

Ocimum basilicum

Boladh ealaíin an tsamhraidh agus na Meánmhara

Tá an basil aramatach ar cheann de luibheanna rí na cistine. Tá aroma spicy agus sainiúil ag a duilleoga dorcha glasa, áirse, le boladh jasmine, liocras agus líomóide. Go háirithe tá na miasa ó chúige na hIodáil Liguria tréithithe ag a cumhráin agus is é an cruthú is cáiliúla den ealaín seo ná pesto alla genovese. Teagmhasach, tá séala DOP (DOP = di origine protected) den sonrúchán tionscnaimh faoi chosaint ar ghéineas Basilico. Is fearr basil a phiocadh nuair atá sé fós le duilleoga beaga. Ansin tá a blas ar a chuid is déine. Is é Basil an comhábhar cócaireachta do miasa na Meánmhara agus an comhpháirtí foirfe do thrátaí, sailéad agus anlainn. Agus ar ndóigh tá sé oiriúnach le haghaidh pesto a dhéanamh. Chun ullmhú is gá duit cnónna péine rósta go héadrom, basil, cáis Parmesan nó rogha eile vegetarian, ola olóige, cloibh gairleog agus beagán salainn. Buail na comhábhair i meascadóir go dtí go mbeidh siad cùr go héadrom agus measc isteach sna núdaí te. Go blasta! Is breis suimiúil é basil Sweet Genovese freisin le milseoga milis agus sorbets ar chóir duit iarracht a dhéanamh cinnte. Leid: Deirtear gur toirchiú éadrom le aoileach capall é rún an basil ó bhaile Ligurian Pra, baile an basil is fearr riamh. Bain go rialta na leideanna shoot chun planda álainne brainseach agus bushy a fhás. Dála an scéil, níor chóir duit na duilleoga a thriomú, toisc go gcaillfidh siad a n-aroma chomh tapa. Ní mholtar reo freisin, ós rud é go bhfuil na duilleoga an-mushy tar éis leá. **Suíomh nádúrtha:** Tá a raon nádúrtha ag Basil san Afraic trópaiceach agus san Áise agus is féidir é a fháil anois ar fud réigiún na Meánmhara. **Saothrú rathúil:** Is fearr a shaothrú i láthair ghrianmhar taobh istigh ó mhí Feabhair. Is germinator éadrom é an síol. Scaip na síolta ar fhoshraith cnó cócó tais nó ar ithir luibheach orgánach agus brúigh na síolta go héadrom. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Coscann sé seo múnla ó fhoirmiú ar an talamh. Cuir an soitheach cultúir geal agus te ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fliuch. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síológa tar éis dhá go cúig seachtaine. Is féidir plandaí a fhástar taobh istigh a thrasphlandú lasmuigh leis an liathróid fréimhe iomlán ó mhí na Bealtaine, nuair nach mbeifear ag súil le sioic oíche níos mó. **An suíomh is fearr:** Is breá leis an bplanda an ghrian, an teas agus áit atá foscadh ón ngaoth chun a n-aroma a fhorbairt go hiomlán. **Cúram is fearr is féidir:** Coinnigh an ithir i gcónaí beagán tais ach ní fliuch. Uisce chomh luath agus a bheidh an ciseal barr ithreach triomaithe. Ná fertilize ar chor ar bith nó amháin go héadrom le múirín nó leasachán orgánach luibhe. **Sa gheimhreadh:** Cránach arís an bhliain dár gcionn.



LÍFRÆNT - sæt genovese basil

Ocimum basilicum

Ilmurinn af sumar- og Miðjarðarhafsmatargerð

Arómatisísk basilíka er ein af konungsjurtum eldhússins. Dökkgræn, bogadregin blöð hennar hafa kryddaðan og áberandi ilm, ilmandi af jasmíni, lakkrís og sítrónu. Sérstaklega einkennast réttir frá ítalska héraðinu Liguria af ilm þess og frægaasta sköpun þessarar matargerðar er pesto alla genovese. Tilviljun ber Basilico genovese DOP innsiglið (DOP = di origine protected) verndaðrar upprunatáknunar. Best er að tína basilíku þegar hún er enn smáblanda. Þá er bragðið í hámarki. Basil er matreiðsluefni í Miðjarðarhafsrétti og fullkominn félagi fyrir tómata, salat og sósur. Og auðvitað er það tilvalið til að búa til pestó. Til að undirbúa þarf léttirastaðar furuhnetur, basil, parmesanost eða grænmetisæta, ólífúliu, hvítlauksrif og smá salt. Þeytið hráefnið í hrærivél þar til það er létt froðukennt og blandið saman við heitar núðlurnar. Ljúffengt! Sweet Genovese basilíka er líka áhugaverð viðbót við sæta eftirrætti og sorbet sem þú ættir örugglega að prófa. Ábending: Leyndarmál basilíkunnar frá bænum Pra í Líguríu, heimili bestu basilíkunnar frá upphafi, er sagt vera létt frjövgun með hrossaáburði. Fjarlægðu sprotna reglulega til að rækta fallega greinotta og kjarrvaxna plöntu. Við the vegur, þú ættir ekki að þurrka blöðin, þar sem þau missa ilm þeirra svo fljótt. Ekki er heldur mælt með frystingu þar sem blöðin eru mjög mjúk eftir þóðingu. **Náttúruleg staðsetning:** Basil á sér náttúrulega útbreiðslu í suðrænum Afríku og Asíu og er nú að finna um allt Miðjarðarhafssvæðið. **Árangursrík ræktun:** Ræktun er best gerð á sólríkum stað innandyrna frá febrúar. Fræði er létt spírunarefni. Dreifið fræjunum á rakt undirlag kókoshnetu eða lífrænan jurtamold og þrýstið létt á fræin. Hyljið ræktunarilátið með matarfilmu, sem þú útvegar með góttum. 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 jörðinni. Settu ræktunarilátið bjart og heitt við 20 til 25° Celsius. Haltu jarðvegsfyrirborðinu rökum (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til fimm vikur. Plöntur sem ræktaðar eru innandyrna má gróðursetja utandyra með allri rótarkúlunni frá maí, þegar ekki er að búast við meira næturfrostri. **Besta staðsetningin:** Plöntan elskar sól, hlýju og stað í skjóli fyrir vindi til að þróa ilm sinn að fullu. **Besta umönnun:** Haltu jarðveginum alltaf örliðið rökum en ekki blautum. Vökvaðu um leið og efsta lagið af jarðvegi hefur þornað. Ekki má frjóva alls eða aðeins með rotmassa eða lífrænum jurtaáburði. **Á veturna:** Sáði aftur árið eftir.



BIO - Basilico - Dolce Genovese

Ocimum basilicum

Il profumo dell'estate e della cucina mediterranea

Il basilico aromatico è una delle regine tra le erbe utilizzate in cucina. Le sue foglie incurvate di colore verde scuro hanno un aroma speziato e inconfondibile che ricorda il gelsomino, la liquirizia e il limone. Soprattutto i piatti dalla regione italiana della Liguria sono caratterizzati dal suo profumo, e la creazione più famosa di questa cucina è il pesto alla genovese. Il Basilico Genovese reca il marchio DOP (= Di Origine Protetta), una denominazione di provenienza pregiata. È meglio raccogliere il basilico quando le foglie sono ancora piccole: così il suo gusto sarà più intenso. Il basilico è l'ingrediente culinario per i piatti della cucina mediterranea e il partner perfetto per pomodori, lattuga e salse. E naturalmente, è ideale per la produzione del pesto. Per la sua preparazione sono necessari pinoli leggermente tostati, basilico, parmigiano o un'alternativa vegetale, olio, spicchi d'aglio e sale. Frullare gli ingredienti in un frullatore fino ad ottenere un composto spumoso e versarlo sulla pasta calda. Delizioso! Anche per dolci e sorbetti, il Basilico Dolce Genovese è un complemento interessante, assolutamente da provare. Suggerimento: Il segreto del basilico della città ligure di Pra, patria del miglior basilico in assoluto, è una leggera concimazione con letame di cavallo. Rimuovere regolarmente i germogli, per modellare una pianta ben ramificata e cespugliosa. Si consiglia decisamente l'essiccazione delle foglie, perché perderebbero il loro aroma molto rapidamente. Anche il congelamento non è raccomandato, perché le foglie scongelandosi diventano molto molli. **Posizione naturale:** La zona di diffusione naturale del basilico si trova nell'Africa tropicale e in Asia, oggi è diffuso in tutto il Mediterraneo. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione produce i migliori risultati in un luogo soleggiato in casa, a partire da febbraio. Il seme ha bisogno di luce per germinare. Cospargere i semi sul substrato di cocco umido o sulla terra per erbe aromatiche BIO ed esercitare una leggera pressione sui semi. Coprire il recipiente di coltura con pellicola trasparente, sulla quale praticare dei fori. In questo modo si eviterà che la terra si secchi. Ogni due o tre giorni è necessario rimuovere la pellicola per 2 ore. Questo impedirà la crescita di muffe sulla terra. Posizionare il recipiente di coltura in un punto caldo e luminoso, tra i 20° e i 25° C. Mantenere la superficie della terra umida, ma non bagnata (ad esempio con uno spruzzino d'acqua). Le prime piantine appariranno, a seconda della temperatura di coltivazione, tra due e cinque settimane dopo. A partire dal mese di maggio, quando dovrebbero cessare le gelate notturne, le piante coltivate in casa possono essere spostate all'esterno, insieme all'intero pane di terra, per evitare stress alla pianta. **La posizione migliore:** Questa pianta ama il sole, il calore e predilige i luoghi riparati per sviluppare pienamente il suo aroma. **Cura ottimale:** Mantenere sempre il terreno leggermente umido, ma non bagnato. Innaffiare quando lo strato di terra in superficie è asciutto. Non concimare, oppure concimare solo leggermente con compost o con fertilizzante BIO per erbe. **In inverno:** Seminare nuovamente l'anno successivo.



ORGANSKI - slatki Genovese bosiljak

Ocimum basilicum

Miris ljeta i mediteranske kuhinje

Aromatični bosiljak jedna je od kraljevskih biljaka kuhinje. Njegovi tamnozeleni, lučni listovi imaju pikantnu i prepoznatljivu aromu, mirisnu na jasmín, sladić i limun. Osobito su mirisom karakteristična jela iz talijanske pokrajine Ligurije, a najpoznatija kreacija ove kuhinje je pesto alla genovese. Usput, Basilico genovese nosi DOP pečat (DOP = di origine protected) zaštićene oznake izvornosti. Bosiljak je najbolje brati dok je još sitnolistan. Tada mu je okus najintenzivniji. Bosiljak je kulinarSKI sastojak mediteranskih jela i savršen partner za rajčice, salate i umake. I naravno idealna je za pripremu pesto. Za pripremu su vam potrebni lagano prženi pinjoli, bosiljak, parmezan ili vegetarijanska alternativa, maslinovo ulje, režnjevi češnjaka i malo soli. Sastojke umutiti mikserom dok se lagano ne zapjene i umiješati u tople rezance. Ukusno! Slatki Genovese bosiljak također je zanimljiv dodatak slatkim desertima i sorbetima koje svakako morate probati. Savjet: Tajna bosiljka iz ligurskog grada Pra, domovine najboljeg bosiljka ikada, navodno je lagana gnojivda konjskim gnojem. Redovito uklanjajte vrhove izdanaka kako biste razvili lijepo razgranatu i grmljiku biljku. Usput, ne biste trebali sušiti lišće, jer tako brzo gube aromu. Zamrzavanje se također ne preporučuje, jer su listovi nakon odmrzavanja jako kašasti. **Zemlja porijekla:** Bosiljak ima svoj prirodni rasprostranjenost u tropskoj Africi i Aziji, a sada se može naći u cijeloj mediteranskoj regiji. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj je najbolje provoditi na suncanom mjestu u zatvorenom prostoru od veljače. Sjeme je lagana kljalica. Posipajte sjemenke po vlažnom supstratu od kokosa ili organskom biljnom tlu i lagano ih pritisnite. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu. Stavite posudu s kulturom na svijetlo i toplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon dva do pet tjedana. Biljke koje se uzgajaju u zatvorenom prostoru mogu se presaditi na otvoreno s cijelom korijenskom balom od svibnja, kada više ne treba očekivati noćne mrazove. **Najbolja lokacija:** Biljka voli sunce, toplinu i mjesto zaštićeno od vjetrova kako bi u potpunosti razvila svoju aromu. **Optimalna njega:** Tlo uvijek održavajte blago vlažnom, ali ne mokrim. Zalijevajte čim se gornji sloj zemlje osuši. Ne gnojite uopće ili samo malo gnojite kompostom ili organskim biljnim gnojivom. **U zimi:** Sljedeće godine ponovno sijati.



BIOLOGISKI – saldaiss Dženoves basiliks

Ocimum basilicum

Vasaras un Vidusjūras virtuves smarža

Aromātiskais basiliks ir viens no lielākajiem virtuves garšaugiem. Tās tumši zaļajām, izliektajām lapām ir pikants un raksturīgs aromāts, kas smaržo ar jasmīnu, lakricu un citronu. It īpaši ēdieni no Itālijas provinces Ligūrijas ir raksturīgi ar savu aromātu un slavenākais šīs virtuves darinājums ir pesto alla genovese. Starp citu, uz Basilico genovese ir aizsargātā cilmes vietas nosaukuma DOP zīmogs (DOP = di origine protected). Vislabāk basiliku plūkt, kad tas vēl mazlapu. Tad tā garša ir visintensīvākā. Basiliks ir Vidusjūras reģiona ēdienu kulinārijas sastāvdaļa un ideāls partneris tomātiem, salātiem un mērcēm. Un, protams, tas ir ideāli piemērots pesto pagatavošanai. Lai pagatavotu, nepieciešami viegli grauzdēti priežu rieksti, basiliks, parmežāna siers vai veģetāra alternatīva, olīveļļa, ķiploka daiviņas un nedaudz sāls. Sastāvdaļas sakul mikserī līdz vieglām putām un iemaisa siltajās nūdelēs. Garšīgi! Saldaiss Dženoves basiliks ir arī interesanta piedeva saldaļiem desertiem un sorbetiem, ko noteikti vajadzētu izmēģināt. Padoms: Basilika noslēpums no Ligūrijas pilsētas Pra, kur ir bijis visu laiku labākais basiliks, ir viegla mēslošana ar zirgu mēšiem. Regulāri nopiemiet dzinumu galus, lai izaugtu skaisti sazaroti un kupls augs. Starp citu, lapas nevajadzētu žāvēt, jo tās tik ātri zaudē savu aromātu. Nav ieteicams arī sasaldēt, jo lapas pēc atkausēšanas ir ļoti mīkstas. **Dabiska vieta:** Basilika dabiskais areāls ir tropiskajā Āfrikā un Āzijā, un tagad to var atrast visā Vidusjūras reģionā. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšanu vislabāk veikt saulainā vietā telpās no februāra. Sēkla ir viegla dīgtspēja. Izkaisiet sēklas uz mitra kokosriekstu substrāta vai organisko augu augsni un viegli piespiediet sēklas. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos uz zemes. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā temperatūrā 20 līdz 25°C. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz piecām nedēļām. Telpās audzētos augus ar visu sakņu kamolu var pārstādīt ārā no maija, kad vairs nav gaidāms nakts salnas. **Labākā atrašanās vieta:** Augs mīl sauli, siltumu un no vēja aizsargātu vietu, lai pilnībā attīstītu savu aromātu. **Optimāla aprūpe:** Vienmēr turiet augsni nedaudz mitru, bet ne mitru. Laistiet, tiklīdz augsnes augšējais slānis ir nožuvis. Nebarojiet vispār vai tikai nedaudz ar kompostu vai organisko augu mēslojumu. **Ziemā:** Nākamajā gadā sējiet vēlreiz.



EKOLOĢISKAS – saldsis Genovese basilikas

Ocimum basilicum

Vasaros ir Vidurzemio jūros virtuvēs kvapas

Aromatingas basilikas yra viena iš karališkųjų virtuvės žolelių. Jo tamsiai žali, išlenkti lapai turi aštrų ir savitą aromatą, kvapia jazminais, saldymedžiais ir citrina. Ypač savo kvapą pasižymi patiekalai iš Italijos provincijos Ligūrijos, o garsiausias šios virtuvės kūriny yra pesto alla genovese. Beje, Basilico genovese turi saugomos kilmės vietos nuorodą DOP antspaudą (DOP = di origine protected). Geriausia basiliką skinti, kai jis dar mažalapis. Tada jo skonis yra pats intensyviausias. Basilikas yra Vidurzemio jūros regiono patiekalų kulinariinis ingredientas ir puikus pomidorų, salotų ir padažų partneris. Ir, žinoma, jis puikiai tinka pesto gamybai. Paruošimui reikia lengvai skrudintų pušies riešutų, baziliko, parmezano sūrio arba vegetariško alternatyvos, alyvuogių aliejaus, česnakų skiltelių ir trupučio druskos. Ingredientus plakite mikseriu iki lengvų putų ir įmaišykite į šiltus makaronus. Skanus! Saldsis Genovese basilikas taip pat yra įdomus saldzųjų desertų ir serbetų priedas, kurį tikrai turėtumėte paragauti. Patarimas: Basiliko iš Ligūrijos Pra miestelio, kuriame auga visų laikų geriausias basilikas, paslaptis yra lengvas tręšimas arklių mėšlu. Reguliariai nuimkite ūglių galiukus, kad išaugtų gražiai šakotos ir krūminis augalas. Beje, nereikėtų džiovinti lapų, nes jie taip greitai praranda aromatą. Šaldyti taip pat nerekomenduojama, nes po atšildymo lapai būna labai purūs. **Natūrali vieta:** Natūralus basiliko paplitimas yra atogrąžų Afrikoje ir Azijoje, o dabar jį galima rasti visame Vidurzemio jūros regione. **Sėkmingas auginimas:** Geriausia auginti saulėtoje vietoje nuo vasario mėn. Sėkla yra lengvas daigiklis. Išbarstykite sėklas ant drėgno kokoso substrato arba ekologiškų žolelių dirvožemio ir sėklas lengvai paspauskite. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai apsaugo nuo pelėsio susidarymo ant žemės. Kultivavimo indą pastatykite šviesiai ir šiltai 20–25 °C temperatūroje. Dirvos paviršių laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapia. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų – penkių savaičių. Patalpoje auginamus augalus su visu šaknų gumuliu galima persodinti į lauką nuo gegužės mėnesio, kai nebereikia tikėtis naktninių šalų. **Geriausia vieta:** Augalas mėgsta saulę, šilumą ir nuo vėjo apsaugotą vietą, kad visiškai išvystytų savo aromatą. **Optimali priežiūra:** Visada laikykite žemę šiek tiek drėgną, bet ne šlapia. Laistykite, kai tik viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžius. Kompostu ar organinėmis žolelių trąšomis netręškite visai arba tik nestipriai. **Ziemą:** Kitais metais sėkite dar kartą.



ORGANIKU - Ħabaq Ġenoveż Ħelu

Ocimum basilicum

Ir-riħa tas-sajf u tal-kċina Mediterranja

Il-ħabaq aromatik u huwa wieħed mill-ħwawar re tal-kċina. Il-weraq ħodor skur u arkati tiegħu għandhom aroma pikkanti u distintiva, fwejjah bil-ġizimin, il-likorizja u l-lumi. Speċjalment il-platti mill-provinċja Taljana tal-Liguria huma kkaratterizzati mill-fwieħa tagħha u l-aktar holqien famuż ta 'din il-kċina huwa l-pesto alla genovese. Incidentalment, il-Basilico genovese għandu s-sigill DOP (DOP = di origine protected) tad-denominazzjoni protetta tal-orġini. L-aħjar huwa li taqbad il-ħabaq meta jkun għadu bil-weraq żgħir. Imbagħad it-toghma tagħha hija l-aktar intensa. Il-ħabaq huwa l-ingredjent kulinari għal platti Mediterranji u s-sieħeb perfett għat-tadam, insalata u zlazi. U ovvjament huwa ideali biex isir il-pesto. Biex tipprepara għandek bżonn arżnu ħafif inkaljat, ħabaq, gobon Parmesan jew alternattiva veġetarjana, żejt taż-żeħħuġ, sinnet tat-tewm u ftit melħ. Ħabbat l-ingredjenti f'mixer sakemm ikunu ftit ragħwa u hallat fit-taljarini shun. Delicious! Il-ħabaq ħelu Genovese huma wkoll zieda interessanti għad-deżerti u s-sorbetti helwin li żgur għandek tipprova. Tip: Is-sigriet tal-ħabaq mill-belt ta' Pra Ligurjana, id-dar tal-aqwa ħabaq li qatt sar, jingħad li huwa fertilizzazzjoni ħafifa bid-demel taż-żwieemel. Neħhi regolarment il-ponot tar-rimjiet biex tikber pjanta sabiħa ramifikata u bushy. Mill-mod, m'għandekx nixxef il-l-weraq, peress li jittilfu l-aroma tagħhom daqshekk malajr. L-iffriżar mhuwiex irrakkomandat ukoll, peress li l-weraq huma mossi ħafna wara li jinħall. **Post naturali:** Il-ħabaq għandu l-firxa naturali tiegħu fl-Afrika tropikali u fl-Asja u issa jista 'jinstab fir-reġjun tal-Mediterran kollu. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni ssir l-aħjar f'post xemxi għewwa minn Frar. Iż-żerriegħa hija germinatur ħafif. Ferrex iż-żrieragħ fuq sottostrat niedja tal-ġewż jew ħamrija organika tal-ħxejjex u aghfas iż-żrieragħ ħafif. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovidi b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxef. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-moffa milli tifforma fuq l-art. Poġġi l-bastiment tal-kultura qawwi u shun f'20 sa 25 ° Celsius. Zomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprej tal-ilma) iżda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimgħatejn sa ħames ġimgħat. Pjanti mkabbra għewwa jistgħu jiġu trapjantati barra bil-boċċa ta 'l-għerug kollu minn Mejju, meta ma jkun mistenni aktar għata bil-lejl. **L-aħjar post:** L-impjant iħobb ix-xemx, ix-shana u post kenn mir-riħ biex jiżvilupa bis-shiħ l-aroma tiegħu. **Kura ottimali:** Dejjem zomm il-ħamrija kemmxjen niedja iżda mhux imxarrab. Ilma hekk kif is-saff ta 'fuq tal-ħamrija jkun nixef. Ma fertilize xejn jew ħafif biss b'kompost jew fertilizzant organiku tal-ħxejjex. **Fix-xitwa:** Erġa' ħanżira s-sena ta' wara.



Bio - Zoete Genovese Basilicum

Ocimum basilicum

De geur van zomerse en mediterrane gerechten

De aromatische basilicum is een van de koninklijke kruiden in de keuken. De donkergroene, bolle bladeren hebben een kruidig en onmiskenbaar aroma en geur van jasmijn, zoethout en citroen. Vooral de gerechten uit de Italiaanse provincie Ligurië kenmerken zich door hun geur en de bekendste creatie van deze keuken is de pesto alla genovese. Overigens draagt de Basilico genovese het DOP-zegel (DOP = di origine protetta) van de beschermde oorsprongsbenaming. Basilicum kun je het beste plukken als deze nog kleinbladig is. Dan is de smaak het meest intens. Basilicum is het culinaire ingrediënt voor mediterrane gerechten en de perfecte partner voor tomaten, salades en sauzen. En natuurlijk is het geweldig om pesto van te maken. Voor de bereiding heb je licht geroosterde pijnboomkappen, basilicum, Parmezaanse kaas of een vegetarisch alternatief nodig, olijfolie, knoflookteentjes en een beetje zout. Klop de ingrediënten lichtjes in een blender en meng met warme pasta. Heerlijk! De Sweet Genovese basilicum is ook een interessante toevoeging bij zoete desserts en sorbets die je zeker moet proberen. Tip: Het geheim van de basilicum uit de Ligurische stad Pra, de thuisbasis van de beste basilicum die er is, zou een lichte bemesting met paardenmest moeten zijn. Verwijder regelmatig de scheutuiteinden om een mooi vertakte en bossige plant te krijgen. 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 papierig zijn. **Natuurlijke locatie:** Basilicum heeft zijn natuurlijke verspreidingsgebied in tropisch Afrika en Azië en is tegenwoordig in het hele Middellandse Zeegebied te vinden. **Succesvolle teelt:** Het kweken kan het beste vanaf februari op een zonnige plaats binnen gebeuren. Het zaadje is een lichte kiem. Strooi de zaden over een vochtig kokossubstraat of biologische kruidengrond en druk de zaden licht aan. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de aarde. Zet de zaadpak op een lichte en warme plaats bij 20 à 25 ° Celsius. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een watersproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teelttemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na twee tot vijf weken. In huis gekweekte planten kunnen vanaf mei, wanneer geen nachtvorst meer te verwachten is, met de hele baal naar buiten. **De beste locatie:** De plant houdt van zon, warmte en een beschutte plek om zijn aroma volledig te ontwikkelen. **Optimale verzorging:** Houd de grond altijd licht vochtig, maar niet nat. Geef water zodra de bovenste laag aarde is opgedroogd. Bemest niet of slechts licht met compost of organische kruidenmeststoffen. **In de winter:** Het volgende jaar opnieuw zaaien.



ØKOLOGISK - Søt genovesisk basilikum

Ocimum basilicum

Duften av sommer- og middelhavsmat

Den aromatiske basilikum er en av kjøkkenets kongerter. De mørkegrønne, buede bladene har en krydret og karakteristisk aroma, dufter med sjasmin, lakris og sitron. Spesielt rettene fra den italienske provinsen Liguria er preget av sin duft og den mest kjente kreasjonen av dette kjøkknet er pesto alla genovese. Basilico genovese bærer for øvrig DOP-seglet (DOP = di origine protected) for den beskyttede opprinnelsesbetegnelsen. Det er best å plukke basilikum når den fortsatt er småbladet. Da er smaken på sitt mest intense. Basilikum er den kulinariske ingrediensen til middelhavsretter og den perfekte partneren til tomater, salat og sauser. Og selvfølgelig er den ideell for å lage pesto. For å tilberede trenger du lett ristede pinjekjerner, basilikum, parmesanost eller et vegetarisk alternativ, olivenolje, hvitløksfedd og litt salt. Pisk ingrediensene i en mikser til lett skummende og bland inn i de varme nudlene. Nydelig! Søt Genovese basilikum er også et interessant tillegg til søte desserter og sorbeter som du definitivt bør prøve. Tips: Hemmeligheten bak basilikumen fra den liguriske byen Pra, hjemmet til tidenes beste basilikum, sies å være en lett gjødsling med hestegjødsel. Fjern skuddspissene regelmessig for å få en vakkert forgrenet og buskete plante. Du bør forresten ikke tørke bladene, da de mister aromaen så raskt. Frysing anbefales heller ikke, da bladene er veldig grøtaktige etter tining. **Naturlig beliggenhet:** Basilikum har sitt naturlige utbredelsesområde i tropisk Afrika og Asia og kan nå finnes i hele Middelhavsregionen. **Vellykket dyrking:** Dyrking gjøres best på et solrikt sted innendørs fra februar. Frøet er et lett spiremiddel. Spred frøene på fuktig kokosnøttsubstrat eller organisk urtejord og press frøene lett. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på bakken. Plasser kulturkaret lyst og varmt ved 20 til 25 ° Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturen vises de første frøplantene etter to til fem uker. Planter dyrket innendørs kan transplanteres utendørs med hele rotklumpen fra mai, da det ikke er å forvente mer nattefrost. **Den beste beliggenheten:** Planter elsker sol, varme og et sted i ly for vinden for å fullt ut luke aromaen. **Optimal omsorg:** Hold alltid jorden litt fuktig, men ikke våt. Vann så snart det øverste jordlaget har tørket. Ikke gjødsle i det hele tatt eller bare lett med kompost eller organisk urtegjødsel. **Om vinteren:** Så igjen året etter.



Bio - Słodka Bazylija Genovese

Ocimum basilicum

Zapach letniej i śródziemnomorskiej kuchni

Aromatyczna Basil Genovese jest jednym z najlepszych ziół kulinarnych. Jego zakrzywione, ciemnozielone liście mają charakterystyczny aromat i zapach jaśminu, lukrecji i cytryny. Szczególnie wiele potraw włoskiej prowincji Liguria charakteryzuje się tym zapachem, z których najsłynniejszym jest „pesto alla genovese”. Poza tym „Basilico genovese” posiada włoskie oznaczenie DOP (chroniona nazwa pochodzenia). Bazylię najlepiej zbierać, gdy jest jeszcze drobnolistna - wtedy smak jest najsilniejszy. Bazylija jest idealnym składnikiem dań śródziemnomorskich i dobrze komponuje się z pomidorami, sałatkami i dressingami. Oczywiście jest również idealny do robienia pesto. Do tego potrzebne są lekkie prażone orzeszki pinii, bazylija, parmezan (lub jakiś wegetariański substytut), oliwa z oliwek, ząbki czosnku i trochę soli. Składniki miksujemy do uzyskania kremowej konsystencji i dodajemy na ciepły makaron - pysznie! Basil Sweet Genovese to także ciekawy dodatek do deserów i sorbetów, które warto kiedyś spróbować. Dobra wskazówka: sekret bazylii uprawianej w liguryjskim mieście Pra - które jest domem najlepszej bazylii - to skromne nawożenie końskimi odchodami. Regularnie zdejmuj końcówki, aby uprawiać ładną krzewiastą i krzaczącą roślinę. Nie należy też suszyć liści po zbiorze, ponieważ szybko tracą one swój smak. Nie zaleca się również zamrażania zióła, ponieważ po rozmrożeniu liście będą miękkie. **Naturalne położenie:** Naturalny zasięg bazylii to tropikalna Afryka i Azja. Obecnie można go znaleźć w całym regionie Morza Śródziemnego. **Udana uprawa:** Najlepszy czas na rozmnażanie rozpoczyna się w lutym w słonecznym miejscu w pomieszczeniu, ponieważ nasiona są lekkimi kiełkującymi. Rozsyp nasiona na wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznej ziemi ziółowej i lekko je docisnij. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby gleba nie wysychała, ale nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób unikniesz tworzenia się pleśni na kompoście doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i ciepłym o temperaturze od 20 ° C do 25 ° Celsjusza i utrzymuj powierzchnię ziemi w stanie wilgotnym, ale nie mokrym (najlepiej za pomocą rozpylacza wodnego). W zależności od temperatury rozmnażania pierwsze sadzonki wyrosną po dwóch do pięciu tygodni. Sadzonki, które są już wyhodowane w pomieszczeniu, można sadzić na początku maja. **Najlepsza lokalizacja:** Roślina potrzebuje słońca, ciepła i miejsca osłoniętego od wiatru, aby wydobyc swój pełny aromat. **Optymalna pielęgnacja:** Utrzymuj glebę zawsze wilgotną, ale nie mokrą. Podlewaj roślinę, gdy tylko wyschnie górna warstwa ziemi. Roślinę należy nawozić bardzo skromnie kompostem lub organicznym nawozem do ziół lub w ogóle nie nawozić. **W zimą:** Zasiej ponownie w następnym roku.



ORGÂNICO - Manjeriço Genovês Doce

Ocimum basilicum

O aroma do verão e a cozinha mediterrânea

O manjeriço aromático é uma das ervas rei da cozinha. Suas folhas verdes escuras e arqueadas têm um aroma picante e distinto, perfumado com jasmim, alcaçuz e limão. Especialmente os pratos da província italiana da Ligúria são caracterizados por sua fragrância e a criação mais famosa desta culinária é o pesto alla genovese. Aliás, o Basilico genovese ostenta o selo DOP (DOP = di origine protected) da denominação de origem protegida. É melhor colher o manjeriço quando ainda tem folhas pequenas. Então seu sabor é mais intenso. O manjeriço é o ingrediente culinário dos pratos mediterrâneos e o companheiro perfeito para tomates, saladas e molhos. E, claro, é ideal para fazer pesto. Para preparar, você precisa de pinhões levemente torrados, manjeriço, queijo parmesão ou uma alternativa vegetariana, azeite, dentes de alho e um pouco de sal. Bata os ingredientes na batedeira até formar uma espuma leve e misture ao macarrão quente. Delicioso! O doce manjeriço genovês também é uma adição interessante a sobremesas doces e sorvetes que você definitivamente deveria experimentar. Dica: Diz-se que o segredo do manjeriço da cidade de Pra, na Ligúria, lar do melhor manjeriço de todos os tempos, é uma leve fertilização com esterco de cavalo. Remova regularmente as pontas dos brotos para cultivar uma planta lindamente ramificada e espessa. A propósito, você não deve secar as folhas, pois elas perdem o aroma muito rapidamente. O congelamento também não é recomendado, pois as folhas ficam muito pastosas após o descongelamento. **Localização natural:** O manjeriço tem sua distribuição natural na África tropical e na Ásia e agora pode ser encontrado em toda a região do Mediterrâneo. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo é melhor feito em um local ensolarado dentro de casa a partir de fevereiro. A semente é um germinador leve. Espalhe as sementes em substrato de coco úmido ou solo de ervas orgânicas e pressione as sementes levemente. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no chão. Coloque o recipiente de cultura brilhante e quente entre 20 e 25 ° Celsius. Mantenha a superfície do solo úmida (por exemplo, com um pulverizador de água), mas não molhada. Dependendo da temperatura crescente, as primeiras mudas aparecem após duas a cinco semanas. As plantas cultivadas dentro de casa podem ser transplantadas para fora com toda a raiz a partir de maio, quando não se espera mais geada noturna. **A melhor localização:** A planta adora sol, calor e um local abrigado do vento para desenvolver plenamente seu aroma. **Cuidado ideal:** Sempre mantenha o solo levemente úmido, mas não molhado. Regue assim que a camada superior do solo secar. Não fertilize de forma alguma ou apenas levemente com composto ou fertilizante orgânico à base de ervas. **No inverno:** Semear novamente no ano seguinte.



Ecologic - Busuioc - Genovez

Ocimum basilicum

Mirosul bucătăriei de vară și mediteraneană

Busuiocul aromat este una dintre ierburile regale din bucătărie. Frunzele sale verde închis, convexe, au o aromă și miros picant și inconfundabil de iasomie, lemn dulce și lămâie. Mai ales felurile de mâncare din provincia italiană Liguria se caracterizează prin parfumul său, iar cea mai faimoasă creație a acestei bucătării este pesto alla genovese. De altfel, Basilico genovese poartă sigiliul DOP (DOP = di origine protetta) al denumirii de origine protejată. Cel mai bine este să culegi busuioc când este încă cu frunze mici. Apoi gustul său este cel mai intens. Busuiocul este ingredientul culinar pentru preparatele mediteraneene și partenerul perfect pentru roșii, salate și sosuri. Și, desigur, este minunat pentru a face pesto. Pentru preparare aveți nevoie de nuci de pin prăjite ușor, busuioc, brânză parmezană sau o alternativă vegetariană, ulei de măsline, câței de usturoi și puțină sare. Bateți ușor ingredientele într-un blender și amestecați cu paste calde. Delicios! Busuiocul Genovese dulce este, de asemenea, un plus interesant pentru deserturile dulci și sorbeturi pe care ar trebui să le încercați cu siguranță. Sfat: Secretul busuiocului din orașul ligurian Pra, casa celui mai bun busuioc existent, ar trebui să fie o fertilizare ușoară cu gunoi de grajd. Îndepărtați în mod regulat vârfurile pentru a crește o plantă frumos ramificată și stufoasă. Apropo, nu ar trebui să uscați frunzele, deoarece își pierd aroma atât de repede. De asemenea, nu este recomandată înghețarea, deoarece frunzele sunt foarte moale după decongelare. **Locație naturală:** Busuiocul are aria sa naturală în Africa tropicală și Asia și se găsește astăzi în întreaga zonă mediteraneană. **Cultivare de succes:** Cultivarea se face cel mai bine într-un loc însorit în interior din februarie. Sămânța este un germin ușor. Imprăștiți semințele pe substratul umed de nucă de cocos sau pe solul de plante organice și apăsați semințele ușor. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru împiedică formarea mușcăiului pe pământ. Așezați recipientul pentru semințe într-un loc ușor și cald, la 20-25 ° Celsius. Păstrați suprafața pământului umedă (de exemplu, cu un pulverizator de apă), dar nu umedă. În funcție de temperatura de cultivare, primii răsaduri apar după două până la cinci săptămâni. Plantele cultivate în casă pot fi mutate cu întreg balotul în aer liber din luna mai, când înghețul nocturn nu mai este de așteptat. **Cea mai bună locație:** Planta iubește soarele, căldura și un loc adăpostit pentru a-și dezvolta pe deplin aroma. **Îngrijire optimă:** Păstrați întotdeauna solul ușor umed, dar nu umed. Apă imediat ce stratul superior al solului s-a uscat. Nu fertilizați deloc sau doar ușor cu compost sau îngrășămintă organică pe bază de plante. **În iarnă:** Re-semănați în anul următor.



Ekologiskt - Sweet Genovese Basilika

Ocimum basilicum

Doften av sommar- och medelhavsmat

Den aromatiska basilikan är en av de kungliga örterna i köket. Dess mörkgröna, konvexa blad har en kryddig och omiskännlig doft och doft av jasmin, lakrits och citron. Speciellt rätterna från den italienska provinsen Ligurien kännetecknas av dess doft och den mest kända skapelsen av detta kök är pesto alla genovese. För övrigt bär Basilico genovese DOP-tätningen (DOP = di origine protetta) av den skyddade ursprungsbeteckningen. Det är bäst att plocka basilika när den fortfarande är liten. Då är dess smak mest intensiv. Basil är den kulinariska ingrediensen för medelhavsrätter och den perfekta partnern för tomater, sallader och såser. Och naturligtvis är det bra att göra pesto. För beredning behöver du lätt rostade pinjenötter, basilika, parmesanost eller ett vegetariskt alternativ, olivolja, vitlöksklyftor och lite salt. Vispa ingredienserna lätt i en mixer och blanda med varm pasta. Utsökt! Sweet Genovese basilika är också ett intressant tillskott till söta desserter och sorbet som du definitivt bör prova. Tips: Hemligheten med basilikan från den liguriska staden Pra, hem för den bästa basilikan som finns, bör vara en lätt befruktning med hästgödsel. Ta regelbundet bort skotttipsen för att odla en snygg grenad och buskväxt. 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:** Basilika har sitt naturliga utbud i tropiska Afrika och Asien och finns idag i hela Medelhavsområdet. **Framgångsrik odling:** Odling görs bäst på en solig plats inomhus från februari. Fröet är en lätt bakterie. Sprid fröna på fuktigt kokosnötssubstrat eller organisk örtjord och tryck lätt på fröna. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar mögeltillväxt på jorden. Placera fröbehållaren på en lätt och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jordytan fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingstemperaturen uppträder de första plantorna efter två till fem veckor. Växter som odlas inomhus kan flyttas ut med hela balen från maj, då det inte längre kan förväntas natthavst. **Den bästa platsen:** Växten älskar sol, värme och en skyddad plats för att fullt ut utveckla sin arom. **Optimal vård:** Håll alltid jorden lite fuktig men inte våt. Vatten så snart jordens översta lager har torkat. Gödsla inte alls eller bara lätt med kompost eller organiska örtgödselmedel. **På vintern:** Så igen året efter.



BIO - Sladká genovská bazalka

Ocimum basilicum

Vôňa leta a stredomorskej kuchyne

Aromatická bazalka je jednou z kráľovských bylín v kuchyni. Jeho tmavozelené, klenuté listy majú korenistú a výraznú vôňu, voňajúcu jazmínom, sladkým drevkom a citrónom. Najmä jedlá z talianskej provincie Liguria sú charakteristické svojou vôňou a najznámejším výtvorom tejto kuchyne je pesto alla genovese. Mimochodom, Basilico genovese nesie pečat DOP (DOP = di origine protected) chráneného označenia pôvodu. Bazalku je najlepšie zbierať, keď je ešte drobnolistá. Vtedy je jeho chuť najintenzívnejšia. Bazalka je kulinárskou ingredienciou pre stredomorské jedlá a dokonalým partnerom pre paradajky, šaláty a omáčky. A samozrejme je ideálna na výrobu pestu. Na prípravu potrebujete jemne opražené piniové oriešky, bazalku, parmezán alebo vegetariánsku alternatívu, olivový olej, strúčiky cesnaku a trochu soli. Suroviny vyšľaháme v mixéri do ľahkej peny a vmiešame do teplých rezancov. Vynikajúce! Bazalka Sweet Genovese je tiež zaujímavým doplnkom sladkých dezertov a sorbetov, ktoré by ste určite mali vyskúšať. Tip: Tajomstvom bazalky z ligúrskeho mesta Pra, domova najlepšej bazalky vôbec, je vraj ľahké hnojenie kónským hnojom. Pravidelne odstraňujte končeky výhonkov, aby vám vyrástla krásne rozvetvená a huňatá rastlina. Mimochodom, listy by ste nemali sušiť, pretože tak rýchlo strácajú arómu. Neodporúča sa ani mrazenie, pretože listy sú po rozmrazení veľmi kašovité. **Prirodzená poloha:** Bazalka má svoj prirodzený areál v tropickej Afrike a Ázii a teraz ju možno nájsť v celej oblasti Stredozemného mora. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie sa najlepšie vykonáva na slnečnom mieste v interiéri od februára. Semeno je ľahký kľúčik. Semená rozsypť na vlhký kokosový substrát alebo organickú bylinkovú pôdu a semená zľahka pritlačte. 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. Tým sa zabráni tvorbe plesní na zemi. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlú a teplú pri teplote 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé sadenice objavia po dvoch až piatich týždňoch. Rastliny pestované v interiéri môžeme presádzať vonku s celým koreňovým balom od mája, keď už netreba očakávať nočný mraz. **Najlepšie umiestnenie:** Rastlina miluje slnko, teplo a miesto chránené pred vetrom, aby mohla naplno rozvinúť svoju vôňu. **Optimálna starostlivosť:** Pôdu udržiavajte vždy mierne vlhkú, ale nie mokrú. Zalejte hneď, ako vrchná vrstva pôdy vyschne. Nehnojte vôbec alebo len jemne kompostom alebo organickým bylinkovým hnojom. **V zime:** Další rok zasejte.



BIO - sladka genovska bazilika

Ocimum basilicum

Vonj po poletju in mediteranski kuhinji

Dišeča bazilika je eno izmed kraljevih zelišč v kuhinji. Njegovi temno zeleni, obokani listi imajo pikantno in značilno arómo, odišavljeno po jasmínu, sladkem korenu in limoni. Posebno dišeče so jedi iz italijanske pokrajine Ligurije in najbolj znana stvaritev te kuhinje je pesto alla genovese. Mimogrede, Basilico genovese nosi žig DOP (DOP = di origine protected) zaščitene označbe porekla. Baziliko je najbolj nabirati, ko je še drobnolistna. Takrat je njegov okus najbolj intenziven. Bazilika je kulinarična sestavina sredozemskih jedi in populni partner paradajniku, solati in omakam. In seveda je idealen za pripravo pestu. Za pripravo potrebujete rahlo pražene pinjole, baziliko, parmezan ali vegetarijansko alternativo, olivno olje, strok česna in malo soli. Sestavine z mešalnikom rahlo penasto stepemo in vmešamo v tople rezance. Slastno! Bazilika Genovese je tudi zanimiv dodatek k sladkim sladicam in sorbetom, ki jih vsekakor morate poskusiti. Nasvet: Skrivnost bazilike iz ligurskega mesta Pra, domovine najboljše bazilike vseh časov, naj bi bilo rahlo gnojenje s kónjskim gnojem. Redno odstranjujte vršičke poganjikov, da zraste lepo razvejana in košata rastlina. Mimogrede, listov ne smete sušiti, saj tako hitro izgubijo arómo. Tudi zamrzovanje ni priporočljivo, saj so listi po odtajanju zelo kašasti. **Naravni habitat:** Bazilika je naravno razširjena v tropski Afriki in Aziji, zdaj pa jo lahko najdemo po vsej sredozemski regiji. **Navodila za gojenje:** Od februarja je najboljše gojiti na sončnem mestu v zaprtih prostorih. Seme je lahek kalilec. Semena raztrosite po vlažnem kokosovem substratu ali organski zeliščni zemlji in semena rahlo potlačite. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na tleh. Posodo s kulturo postavite na svetlo in toplo na 20 do 25 °C. Površino tal naj bo vlažna (npr. z vodnim razpršilcem), vendar ne mokra. Odvisno od rastne temperature se prve sadike pojavijo po dveh do petih tednih. Rastline, ki jih gojimo v zaprtih prostorih, lahko od maja, ko ni več pričakovati nočne zmrzali, presajamo na prosto s celotno koreninsko grudo. **Najboljša lokacija:** Rastlina obožuje sonce, toploto in prostor, zaščiten pred vetrom, da popolnoma razvije svojo arómo. **Optimalna nega:** Tla naj bodo vedno rahlo vlažna, vendar ne mokra. Zalivajte takoj, ko se zgornja plast zemlje posuši. Sploh ne gnojite ali le malo gnojite s kompostom ali organskim zeliščnim gnojilom. **V zimskem času:** Naslednje leto ponovno sejemo.



Ecológico - Albahaca - Dulce Genovesa

Ocimum basilicum

Olor a verano y a cocina mediterránea

La aromática albahaca es una de las hierbas reales de la cocina. Sus hojas verdes oscuras y arqueadas tienen un aroma especiado e inconfundible y un olor a jazmín, regaliz y limón. Especialmente los platos de la provincia italiana de Liguria se caracterizan por su fragancia y la creación más famosa de esta cocina es el pesto alla genovese. Además, el Basilico genovese lleva el sello DOP (DOP = di origine protetta) de la denominación de origen protegida. Es mejor recoger la albahaca si todavía tiene hojas pequeñas. Entonces su gusto es muy intenso. La albahaca es el ingrediente culinario de los platos mediterráneos y el compañero perfecto para tomates, ensaladas y salsas. Y por supuesto es ideal para la producción de pesto. Para la preparación se necesitan piñones ligeramente tostados, albahaca, queso parmesano o una alternativa vegetariana, aceite de oliva, dientes de ajo y un poco de sal. Batir los ingredientes en una batidora hasta que estén ligeramente espumosos y mezclar con la pasta caliente. ¡Delicioso! La albahaca dulce genovesa es también una interesante adición a los postres dulces y a los sorbetes, que sin duda debería probar. Consejo: El secreto de la albahaca de la ciudad de Pra, en Liguria, donde se encuentra la mejor albahaca de todas, se supone que es una fertilización ligera con excrementos de caballo. Retire regularmente las puntas de los brotes para que crezca una planta hermosamente ramificada y tupida. Por cierto, no hay que secar las hojas porque pierden su aroma muy rápidamente. Tampoco se recomienda la congelación, ya que las hojas se marchitan después de la descongelación. **Ubicación natural:** La albahaca tiene su hábitat natural en el África tropical y Asia y se puede encontrar hoy en día en todo el Mediterráneo. **Cultivo exitoso:** El mejor lugar para el cultivo es un lugar soleado en el interior a partir de febrero. La semilla es un cubo ligero. Espolvoree las semillas sobre sustrato de coco húmedo o tierra para hierbas orgánicas y presione ligeramente las semillas. Cubra el contenedor de cultivo con una película de plástico transparente con agujeros. Esto protege el suelo de la desecación. Cada dos o tres días debe retirar la película durante 2 horas. Esto evita la formación de moho en la tierra. Coloque el recipiente de cultivo brillante y caliente a una temperatura de 20 a 25 ° Celsius. Mantenga la superficie húmeda (por ejemplo, con un rocío de agua), pero no mojada. Dependiendo de la temperatura de crecimiento, las primeras plántulas aparecen después de dos a cinco semanas. Las plantas crecidas en interiores pueden trasladarse al exterior con todo el fardo a partir de mayo, cuando ya no es de esperar que se produzcan heladas nocturnas, para evitar que la planta se estrese. **La mejor ubicación:** La planta ama el sol, el calor y un lugar protegido para desarrollar plenamente su aroma. **Cuidado óptimo:** Mantenga siempre la tierra ligeramente húmeda, pero no mojada. Riegue tan pronto como la capa superior de la tierra esté seca. No fertilice en absoluto o sólo ligeramente con abono orgánico o fertilizante herbario BIO. **En el invierno:** Sembrar de nuevo al año siguiente.



BIO - Sladká genovská bazalka

Ocimum basilicum

Vůně léta a středomořské kuchyně

Aromatická bazalka je jednou z královských bylinek v kuchyni. Jeho tmavě zelené, klenuté listy mají kořeněnou a výraznou vůni, voní po jasmínu, lékořici a citronu. Zejména pokrmy z italské provincie Ligurie se vyznačují svou vůní a nejznámějším výtvorem této kuchyně je pesto alla genovese. Mimochodem, Basilico genovese nese pečeť DOP (DOP = di origine protected) chráněného označení původu. Bazalku je nejlepší sbírat, když je ještě drobnolistá. Pak je jeho chuť nejintenzivnější. Bazalka je kulinářskou ingrediencí pro středomořská jídla a dokonalým partnerem pro rajčata, saláty a omáčky. A samozřejmě je ideální na výrobu pestu. K přípravě potřebujete lehce opražené piniové oříšky, bazalku, parmazán nebo vegetariánskou alternativu, olivový olej, stroužky česneku a trochu soli. Ingredience vyšlehejte v mixéru do lehké pěny a vmíchejte do teplých nudlí. Lahodné! Bazalka Sweet Genovese je také zajímavým doplňkem sladkých dezertů a sorbetů, které byste rozhodně měli vyzkoušet. Tip: Tajemství bazalky z ligurského města Pra, domova nejlepší bazalky vůbec, je prý lehké hnojení koňským hnojem. Pravidelně odstraňujte špičky výhonků, aby vyrostla krásně rozvětvená a košatá rostlina. Mimochodem, listy byste neměli sušit, protože tak rychle ztrácí aroma. Zmrazování se také nedoporučuje, protože listy jsou po rozmrazení velmi kašovitě. **Přirození poloha:** Bazalka má svůj přirozený areál v tropické Africe a Asii a nyní ji lze nalézt v celé oblasti Středomoří. **Úspěšné pěstování:** Pěstování se nejlépe provádí na slunném místě v interiéru od února. Semeno je lehký klíček. Semínka rozsypejte na vlhký kokosový substrát nebo organickou bylinkovou půdu a semena lehce přitlačte. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísni na zemi. Kultivační nádobu umístěte na světlou a teplou při 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokré. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až pěti týdnech. Rostliny pěstované uvnitř je možné přesazovat ven s celým kořenovým balem od května, kdy již nelze očekávat noční mrazíky. **Nejlépe umístění:** Rostlina miluje slunce, teplo a místo chráněné před větrem, aby plně rozvinula své aroma. **Optimální péče:** Půdu udržujte vždy mírně vlhkou, ale ne mokrou. Zalévejte, jakmile vrchní vrstva půdy vyschne. Nehnojte vůbec nebo jen lehce kompostem nebo organickým bylinkovým hnojivem. **V zimě:** Příští rok zasejte znovu.



ORGANİK - Cenevizli Tatlı Fesleğen

Ocimum basilicum

Yaz ve Akdeniz mutfağının kokusu

Aromatik fesleğen, mutfak kral bitkilerinden biridir. Koyu yeşil, kavisli yaprakları, yasemin, meyankökü ve limon kokulu, baharatlı ve kendine özgü bir aromaya sahiptir. Özellikle İtalya'nın Liguria bölgesinden gelen yemekler, kokuları ile karakterize edilir ve bu mutfak en ünlü eseri pesto alla genovese'dir. Bu arada, Basilico genovese, korunan menşe tanımının DOP mührünü (DOP = di orijin korumalı) taşır. Henüz küçük yapraklıyken fesleğen toplamak en iyisidir. O zaman tadı en yoğun halindedir. Fesleğen, Akdeniz yemeklerinin mutfak malzemesidir ve domates, salata ve soslar için mükemmel bir ortak. Ve tabii ki pesto yapmak için idealdir. Hazırlamak için hafif kavrulmuş çam fıstığı, fesleğen, Parmesan peyniri veya vejetaryen bir alternatif, zeytinyağı, diş sarımsak ve biraz tuza ihtiyacınız var. Malzemeleri hafifçe köpürene kadar bir karıştırıcıda çırpın ve sıcak eriştelere karıştırın. Lezzetli! Tatlı Ceneviz reyhanı da mutlaka denemeniz gereken tatlı tatlılar ve şerbetler için ilginç bir ektir. İpucu: Şimdiye kadarki en iyi fesleğenin anavatanı olan Ligurya'nın Pra kasabasından gelen fesleğenin sırrının, at gübresi ile hafif bir gübreleme olduğu söyleniyor. Güzel dalı ve gür bir bitki yetiştirmek için sürgün uçlarını düzenli olarak çıkarın. Bu arada, aromalarını çok çabuk kaybettikleri için yaprakları kurutmamalıyız. Çözülükten sonra yapraklar çok lapa olduğu için dondurmak da tavsiye edilmez. **Doğal konum:** Fesleğenin doğal aralığı tropikal Afrika ve Asya'dadır ve artık Akdeniz bölgesinde bulunabilir. **Başarılı yetiştirme:** Yetiştirme en iyi şekilde Şubat ayından itibaren güneşli bir yerde yapılır. Tohum hafif bir çimlendiricidir. Tohumları nemli hindistancevizi alt tabakasına veya organik bitki toprağına dağıtın ve tohumları hafifçe bastırın. Kültür kabını üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağı kurummasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, zeminde küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak ve sıcak olarak 20 ila 25°C'ye yerleştirin. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler iki ila beş hafta sonra ortaya çıkar. İç mekanda yetiştirilen bitkiler, daha fazla gece donunun beklenmediği Mayıs ayından itibaren tüm kök topuyla birlikte dış mekana nakledilebilir. **En iyi konum:** Bitki, aromasını tam olarak geliştirmek için güneşi, sıcaklığı ve rüzgardan korunan yerleri sever. **Optimum bakım:** Toprağı daima hafif nemli tutun, ancak ıslak tutmayın. Toprağı üst tabakası kurur kurumaz su. Kompost veya organik bitkisel gübre ile hiç gübreleme yapmayın veya çok az gübreleyin. **Kışın:** Ertesi yıl tekrar ekin.



BIO – Édes genovai bazsalikom

Ocimum basilicum

A nyár és a mediterrán konyha illata

Az aromás bazsalikom a konyha egyik király fűszernövénye. Sötétzöld, ívben ívelő levelei fűszeres, jellegzetes illatúak, jázmin, édesgyökér és citrom illatúak. Különösen az olasz Liguria tartomány ételeit jellemzi illata, és ennek a konyhának a leghíresebb alkotása a pesto alla genovese. A Basilico genovese egyébként az ortalom alatt álló eredetmegjelölés DOP pecsétjét (DOP = di origine protected) viseli. **Természetes elhelyezkedés:** A bazsalikom természetes elterjedési területe Afrikában és Ázsiában található, és ma már az egész Földközi-tenger térségében megtalálható. **Sikeres termesztés:** Februártól zárt térben a legjobb a termesztés. A mag könnyű csírázó. Szórja szét a magokat nedves kókuszdió-aljzaton vagy szerves gyógynövénytalajra, és enyhén nyomja meg a magokat. Fedje le a tenyészedényt ragasztófóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a talajon. Helyezze a tenyésztőedényt világosra és melegen 20-25 °C-ra. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettől függően az első palánták két-öt hét múlva jelennek meg. A zárt térben termesztett növényeket májustól a teljes gyökérlabdával szabadba ültethetjük, amikor már nem kell éjszakai fagyra számítani. **A legjobb hely:** A növény szereti a napot, a meleget és a szélről védett helyet, hogy teljesen kifejllessze aromáját. **Optimális gondozás:** Mindig tartsa a talajt enyhén nedvesen, de ne nedvesen. Öntözzük, amint a talaj felső rétege megszáradt. Komposztal vagy szerves növényi műtrágyával egyáltalán ne, vagy csak enyhén trágyázzon. **Télen:** A következő évben vesd újra.

: : : : :



オーガニック - バジルジェノベーゼ

Ocimum basilicum

夏の香りと地中海料理

香りの良いバジルジェノベーゼは最高のハーブの一つです。カーブがかった濃いグリーンの葉は独特で、ジャスミン、甘草、レモンの香りがします。特に、イタリアのリグーリア州の料理はこの香りが特徴で最も有名なものが「ペストアッラジェノベーゼ」です。そして「バジルジェノベーゼ」はイタリアのDOPラベル (Protected Designation of Origin) を所持しています。

バジルは葉が小さい時が一番風味が強いので、その時期に収穫するのが理想的です。バジルは地中海料理に最適な素材で、トマト、サラダ、ドレッシングなどによく合います。もちろん、ペストを作るのにも理想的な素材です。ペストには、軽く炒った松の実、バジル、パルメザンチーズ (またはベジタリアン用の代用品)、オリーブオイル、ニンニク、そして少量の塩を用意します。材料がややクリーミーになるまでブレンドして、茹でたパスタに加えてください - 美味しい！バジルスweetジェノベーゼは、その他にもデザートやシャーベットに加えてもとても美味しいです。是非、お試しください。マメ知識：リグーリア州の町ブラー 周辺で栽培されているバジルが最高な秘密 -

馬の糞が土地を肥沃にし過ぎない点にあると言われています。枝分かれのよい、茂ったハーブにするためには、定期的に葉を摘んでください。また、風味が落ちてしまうので、収穫後は葉を乾燥させないようにしてください。ハーブを冷凍するのはお勧めしません。解凍後ハーブが水分を含んで柔らかくなってしまいます。

自然な場所: バジルの生息範囲は熱帯アフリカとアジアです。現在では地中海周辺にも分布しています。

栽培成功:

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

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

最適なケア:

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

冬に: 翌年、再び種を蒔いてください。

SKU: 15301 / BIO - Basilikum Sweet Genovese