



SAFLAX®



Tips



© Dalgial - CC-BY-SA-3.0

Agastache rugosa

	 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



Корейски монетен двор

Agastache rugosa

Перфектно утоляване на жаждата в чай - вкусно и в десерти

Корейската мента е объркващо подобна на анасона, но ментовият аромат на ароматните ѝ листа улеснява разпознаването на енергичното растение с неговите декоративни шипове от цветя. За разлика от местната мента, корейската мента не израства и затова е много подходяща за многогодишна граница. Достига височина до един метър, но лесно се ограничава чрез подрязване, което го прави и украшение в големи кошници. Деликатни люлякови цветни глави красят ментата през цялото лято до октомври. Листата на корейската мента имат най-силен аромат точно преди да цъфтят. Изсипете 250 мл вряща вода върху 2 чаени лъжички пресни листа или 1 чаена лъжичка изсушени листа и накиснете за 10 минути, за да пригответе освежаващ и утоляващ жаждата чай или студен чай. Само няколко листа придават на ягоди, сладолед, сладко или плодове приятно свежа нотка. Младите листа и издънки също имат отличен вкус като подправка за ястия в уок. А ядливите цветя са красива украса за много ястия и десерти. **Естествено местоположение:** Корейската мента е родом от Източна Азия, Япония, Китай и Корея. **Успешно отглеждане:** Отглеждането на закрито е възможно цялостно. Разпределете семената върху влажен субстрат за отглеждане или билкова почва, натиснете ги леко и ги покрийте само леко със субстрата. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане първите разсад се появяват след две до четири седмици. **Най-доброто местоположение:** Ментата обича полусенчесто или слънчево място. Добро място е защитено място в близост до топлозадържащи стени. **Оптимална грижа:** Растението не предявява специални изисквания към растителния субстрат, стига той да е добре дрениран и да не е склонен да се преовлажнява. При разсаждане трябва да оставите разстояние от 50 сантиметра, за да не пречи на бурния растеж. **През зимата:** Корейската мента е многогодишна и защитена от някои клонки, също е издръжлива.



Koreansk mynte

Agastache rugosa

Perfekt tørstslukker i te - også lækker i desserter

Koreansk mynte ligner til forveksling anis, men myntearomaen af dens duftende blade gør det nemt at genkende den kraftige plante med dens dekorative blomsterrig. I modsætning til den hjemmehørende pebermynte vokser koreansk mynte ikke over og er derfor velegnet til en flerårig kant. Den når en højde på op til en meter, men kan nemt begrænses ved beskæring, hvilket også gør den til en pynt i store kurve. Sarte lilla-farvede blomsterrig pryder mynten hele sommeren frem til oktober. Bladene af den koreanske mynte har deres stærkeste aroma lige før de blomstrer. Hæld 250 ml kogende vand over 2 tsk friske blade eller 1 tsk tørrede blade og lad det trække i 10 minutter for at lave en forfriskende og tørstslukkende te eller iste. Blot et par blade giver jordbær, is, marmelade eller frugt en behagelig frisk tone. De unge blade og skud smager også fremragende som krydderi til retter i wokken. Og de spiselige blomster er en smuk dekoration til mange retter og desserter. **Naturlig beliggenhed:** Koreansk mynte er hjemmehørende i Østasien, Japan, Kina og Korea. **Succesfuld dyrkning:** Indendørs dyrkning er mulig hele året rundt. Fordel frøene på fugtigt vækstsubstrat eller urtejord, tryk dem lidt ned og dæk dem kun lidt med substratet. 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 væksttemperaturen vises de første frøplanter efter to til fire uger. **Den bedste beliggenhed:** Mynten elsker et halvskyggefuld eller solrigt sted. En god placering er et lunt sted nær varmeholdende vægge. **Optimal pleje:** Planten stiller ingen særlige krav til plantesubstratet, så længe det er veldrænet og ikke har tendens til at blive vandtæt. Når du planter ud, bør du efterlade en afstand på 50 centimeter for ikke at hindre kraftig vækst. **Om vinteren:** Den koreanske mynte er flerårig og beskyttet af nogle kviste, den er også hårdfør.



Koreanische Minze

Agastache rugosa

Perfekter Durstlöcher im Tee - Lecker auch in Nachspeisen

Die Koreanische Minze ist dem Aniskraut zum Verwechseln ähnlich, aber am Minzaroma ihrer duftenden Blätter kann man die kräftige Pflanze mit ihren dekorativen Blütenähren leicht erkennen. Anders als die einheimische Pfefferminze wuchert die Koreanische Minze nicht und eignet sich daher gut für ein Staudenbeet. Sie erreicht eine Wuchshöhe von bis zu einem Meter, kann aber problemlos durch Rückschnitt begrenzt werden, was sie auch zu einer Zierde in großen Körben macht. Zierliche fliederfarbene Blütenköpfe zieren die Minze dabei den ganzen Sommer über bis zum Oktober. Ihr kräftigstes Aroma besitzen die Blätter der Koreanischen Minze kurz vor der Blüte. Zwei Teelöffel frische oder ein Teelöffel getrocknete Blätter mit 250 ml kochendem Wasser übergießen und zehn Minuten ziehen lassen ergibt einen erfrischenden und durstlöschenden Tee oder Eistee. Schon wenige Blätter geben Erdbeeren, Eis, Konfitüre oder Obst eine angenehm frische Note. Ausgezeichnet schmecken die jungen Blätter und Triebe auch als Würze zu Gerichten im Wok. Und die essbaren Blüten sind eine hübsche Dekoration für viele Gerichte und Nachspeisen. **Naturstandort:** Ihre Heimat hat die Koreanische Minze in Ostasien, Japan, China und Korea. **Anzucht:** Die Anzucht im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Verteilen Sie die Samen auf feuchtem Anzuchtsubstrat oder Kräutelerde, drücken Sie sie etwas an und bedecken Sie sie nur ganz leicht mit dem Substrat. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis vier Wochen. **Standort:** Die Minze liebt einen halbschattigen oder sonnigen Platz. Ein guter Standort ist eine geschützte Lage in der Nähe von wärmespeichernden Mauern. **Pflege:** Die Pflanze stellt keine besonderen Ansprüche an das Pflanzsubstrat, solange es gut drainiert ist und nicht zu Staunässe neigt. Bei Auspflanzung sollten Sie einen Abstand von 50 Zentimetern belassen, um den kräftigen Wuchs nicht zu behindern. **Im Winter:** Die Koreanische Minze ist mehrjährig und geschützt durch etwas Reisig auch winterhart.



Korean mint

Agastache rugosa

The perfect thirst quencher in your tea - tasty even in desserts

The Korean mint seems to be a carbon copy of anise, but with the minty scent of its leaves, the sturdy plant with its decorative flower spikes can easily be recognized. Other than the domestic peppermint, the Agastache rugosa doesn't proliferate and is, therefore, well suited for cultivation in a shrub bed. It can become up to one meter tall, but with pruning the growth height is easily limited, which also makes it a nice and decorative fit for cultivation in a bigger basket. The Korean mint produces delicate, lilac flower heads that show all summer and until October. Shortly before blossoming, the leaves of the Korean mint will have their strongest aroma. To prepare a refreshing and thirst-quenching tea or iced-tea, you can douse two teaspoons fresh, or one teaspoon dried leaves with 250 ml of boiling water and let it simmer for about 10 minutes. Only a few leaves of the plant can give strawberries, ice-cream, jam or fruits a pleasantly fresh note. The young leaves and sprouts are also tasty as a herb for various dishes prepared in a wok. Even the flowers are eatable and make a neat decoration for many dishes and desserts. **Natural location:** The Korean mint has its natural habitat in East Asia and particularly in Japan, China and Korea. **Successful cultivation:** Seed propagation indoors is possible throughout the year. Spread and slightly press the seeds onto moist potting compost or herb-substrate and put only very little compost earth on top. Cover the seed container with clear film to prevent the earth 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 your potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20°C and 25°Celsius and keep the earth - preferably with a water sprayer - moist, but not wet. Depending on the propagation temperature, the first seedlings will come up after two to four weeks. **The best location:** The Korean mint prefers either a half-shaded or a sunny place. The best location would be in a slightly sheltered spot near a heat-preserving wall. **Optimal care:** The plant tolerates most potting substrates, as long as they provide a good drainage and don't tend to waterlogging. Outdoor plants should be kept at least 50 cm apart from other plants, so that the strong growth of the Korean mint is not obstructed. **In the winter:** The perennial Korean mint is with a little protection by some brushwood basically frost-hard.



Korea piparmünt

Agastache rugosa

Täiuslik janukustutaja tee sees - maitsev ka magustoitudes

Korea piparmünt sarnaneb segadusse ajavalt aniisiga, kuid selle lõhnavate lehtede piparmündiaroomi tõttu on dekoratiivsete õite ogadega jõuliste taime lihtne ära tunda. Erinevalt kohalikust piparmündist ei kasva Korea piparmünt üle ja sobib seetõttu hästi mitmeaastaseks ääristaks. Kõrgus ulatub kuni ühe meetrini, kuid pügamisega saab kergesti piirata, mistõttu on ta kaunistuseks ka suurtes korvides. Õrnad sirelikarva õiepead ehivad piparmünti läbi suve kuni oktoobrini. Korea piparmündi lehtedel on kõige tugevam aroom vahetult enne õitsemist. Vala 2 tl värskeid lehti või 1 tl kuivatatud lehti 250 ml keeva veega ja lase 10 minutit tõmmata, et saada värskendav ja janu kustutav tee või jäätee. Juba paar lehte annavad maasikatele, jäätisele, moosile või puuviljadele meeldivalt värske noodi. Noored lehed ja võrsed maitsevad suurepäraselt ka vakkpannil roogade maitsestamiseks. Ja söödavad lilled on paljude roogade ja magustoitude kaunis kaunistuseks. **Looduslik asukoht:** Korea piparmünt on pärit Ida-Aasiast, Jaapanist, Hiinast ja Koreast. **Edukas kasvatamine:** Toas kasvatamine on võimalik aastaringelt. Jaotage seemned niiskele kasvusubstraadile või ürdimullale, suruge need veidi alla ja katke need vaid veidi substraadiga. 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 jasoe 20-25 kraadi Celsiuse järgi. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Olenevalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe kuni nelja nädala pärast. **Parim asukoht:** Münt armastab poolvarjulist või päikeselist kasvukohta. Hea asukoht on varjualune koht soojust hoidvate seinte läheduses. **Optimaalne hooldus:** Taim ei esita taimesubstraadile erilisi nõudmisi seni, kuni see on hästi kuivendatud ja ei kipu vettima. Välja istutades tuleks jätta 50 sentimeetrit vahemaa, et mitte takistada jõulist kasvu. **Talvel:** Korea piparmünt on mitmeaastane ja mõne oksaga kaitsstud, samuti on see vastupidav.



Korean minttu

Agastache rugosa

Täydellinen janon sammuttaja teessä - herkullinen myös jälkiruokissa

Korealain minttu on hämmäntävän samanlainen kuin anis, mutta sen tuoksuvien lehtien mintun tuoksu helpottaa elinvoimaisen kasvin tunnistamista koristeellisilla kukkapiikillä. Toisin kuin alkuperäinen piparminttu, korealainen minttu ei kasva umpeen ja sopii siksi hyvin monivuotiseksi reunukseksi. Se saavuttaa jopa metrin korkeuden, mutta sitä voidaan helposti rajoittaa karsimalla, mikä tekee siitä myös koristeen suurissa koreissa. Herkät lilanväriset kukkapäät koristavat minttua läpi kesän lokakuuhun asti. Korealaisen mintun lehdeillä on voimakas tuoksu juuri ennen kukintaa. Kaada 250 ml kiehuva vettä 2 tl tuoreita lehtiä tai 1 tl kuivattuja lehtiä päälle ja liota 10 minuuttia, jotta saat virkistävän ja janoa sammuttavan teen tai jäätee. Vain muutama lehti antaa mansikoille, jäätelölle, hilloille tai hedelmille miellyttävän raikkaan sävyn. Nuoret lehdet ja versot maistuvat myös erinomaisesti wokkiruokien mausteeksi. Ja syötävät kukat ovat kaunis koriste moniin ruokiin ja jälkiruokiin. **Luonnollinen sijainti:** Korean minttu on kotoisin Itä-Aasiasta, Japanista, Kiinasta ja Koreasta. **Onnistunut viljely:** Sisäviljely on mahdollista ympäri vuoden. Levitä siemenet kostealle kasvualustalle tai yrttimaalle, paina niitä hieman alas ja peitä ne vain vähän alustalla. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvumaahan. Tee viljelyastiasta kirkas jalammin 20-25 astetta. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai neljän viikon kuluttua. **Paras sijainti:** Minttu rakastaa puolivarjoista tai aurinkoista paikkaa. Hyvä sijainti on suojaisa paikka lämpöä varaavien seinien lähellä. **Optimaalinen hoito:** Kasvi ei aseta erityisiä vaatimuksia kasvin alustalle, kunhan se on hyvin valutettu eikä sillä ole taipumusta kastua. Kun istutat ulos, jätä 50 senttimetrin etäisyys, jotta se ei estä voimakasta kasvua. **Talvella:** Korean minttu on monivuotinen ja joidenkin oksien suojaama, se on myös kestävä.



Menthe de Corée

Agastache rugosa

Parfait dans du thé pour combler le soif - Aussi délicieux dans les desserts

La menthe de Corée st très proche de l'anis, mais on peut facilement reconnaître la plante puissante avec ses épis par ses feuilles parfumées à la menthe. Contrairement à la menthe poivrée indigène, la menthe de Corée ne prolifère pas et s'adapte donc à un massif à plantes vivaces. Elle atteint une hauteur d'un mètre mais peut être limitée sans problème en la taillant, ce qui fait d'elle une parure dans les gros paniers. Des têtes de fleurs lilas délicates décorent la menthe pendant tout l'été jusqu'en octobre. Les feuilles de la menthe de Corée exhalent leur arôme le plus fort peu de temps avant la floraison. Versez deux cuillères à café de feuilles fraîches ou une cuillerée de feuilles séchées avec 250 ml d'eau bouillante et laissez infuser pendant 10 minutes. Vous obtiendrez un thé ou thé glacé rafraîchissant et désaltérant. Une faible quantité de feuilles donne une note agréable et fraîche aux fraises, glaces, à la confiture ou aux fruits. Les jeunes feuilles et rameaux ont aussi un goût excellent pour une épice dans les plats au wok. Enfin, les fleurs comestibles sont un beau décor pour beaucoup de plats et de desserts. **Emplacement naturel:** La menthe de Corée se trouve en Asie de l'Est, au Japon, en Chine, et en Corée. **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 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 quatre semaines en fonction de la température. **Le meilleur emplacement:** La menthe aime un endroit mi-ombragé ou ensoleillé. Il bon emplacement est un endroit protégé, près d'un mur accumulateur de chaleur. **Soins optimaux:** La plante n'exige aucun substrat particulier, il faut juste qu'il soit bien drainé et qu'il n'y ait pas d'eau stagnante. Lorsque vous repiquez la plante, il faut laisser 50 centimètres, afin de ne pas entraver la croissance forte. **En hiver:** La menthe de Corée est vivace et rustique lorsqu'elle est protégée par un peu de branchages.



Κορεάτικη μέντα

Agastache rugosa

Τέλειο σβήσιμο της δίψας στο τσάι - επίσης νόστιμο στα επιδόρπια

Η κορεατική μέντα μοιάζει υπερδεδεμένη με τον γλυκάνισο, αλλά το άρωμα μέντας των αρωματικών φύλλων του καθιστά εύκολο να αναγνωρίσουμε το ζωηρό φυτό με τις διακοσμητικές κεφαλές λουλουδιών του. Σε αντίθεση με την εγγενή μέντα, η κορεατική μέντα δεν μεγαλώνει υπερβολικά και επομένως είναι κατάλληλη για ένα πολυετές περίγραμμα. Φτάνει σε ύψος έως και ένα μέτρο, αλλά μπορεί εύκολα να περιοριστεί με κλάδεμα, γεγονός που το κάνει και στολίδι σε μεγάλα καλάθια. Λεπτές κεφαλές σε λιλά χρώμα στολίζουν τη μέντα όλο το καλοκαίρι μέχρι τον Οκτώβριο. Τα φύλλα της κορεατικής μέντας έχουν το πιο δυνατό άρωμα τους λίγο πριν ανθίσουν. Ρίξτε 250 ml βραστό νερό πάνω από 2 κουταλάκια του γλυκού φρέσκα φύλλα ή 1 κουταλάκι του γλυκού αποξηραμένα φύλλα και αφήστε τα για 10 λεπτά για να φτιάξετε ένα δροσιστικό και σβήσιμο της δίψας ή παγωμένο τσάι. Λίγα μόνο φύλλα δίνουν στις φράουλες, το παγωτό, τη μαρμελάδα ή τα φρούτα μια ευχάριστη φρέσκια νότα. Τα νεαρά φύλλα και οι βλαστοί έχουν επίσης εξαιρετική γεύση ως καρύκευμα για πιτάτα στο γουόκ. Και τα βρώσιμα λουλούδια είναι μια όμορφη διακόσμηση για πολλά πιτάτα και επιδόρπια. **Φυσική τοποθεσία:** Η κορεατική μέντα είναι εγγενής στην Ανατολική Ασία, την Ιαπωνία, την Κίνα και την Κορέα. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο. Μοιράστε τους σπόρους σε γυρό υπόστρωμα καλλιέργειας ή χώμα από βότανα, πιέστε τους λίγο προς τα κάτω και καλύψτε τους μόνο ελαφρώς με το υπόστρωμα. 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 δύο έως τέσσερις εβδομάδες. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Η μέντα αγαπά ένα ημισκιερό ή ηλιόλουστο μέρος. Μια καλή τοποθεσία είναι ένα προστατευμένο σημείο κοντά σε τοίχους που συγκρατούν τη θερμότητα. **Βέλτιστη φροντίδα:** Το φυτό δεν έχει ιδιαίτερες απαιτήσεις στο φυτικό υπόστρωμα εφόσον είναι καλά στραγγιζόμενο και δεν τείνει να βουλιάζει. Κατά τη φύτευση, πρέπει να αφήσετε μια απόσταση 50 εκατοστών για να μην εμποδίσετε την έντονη ανάπτυξη. **Το χειμώνα:** Η κορεατική μέντα είναι πολυετής και προστατεύεται από μερικά κλαδιά, είναι επίσης ανθεκτική.



Miontas Cóiréis

Agastache rugosa

Múchadh tart foirfe i tae - blasta i milseoga freisin

Is mearbhall an-chosúil é mint na Cóiré agus ainís, ach fágann aroma mint a dhuilleoga cumhra go bhfuil sé éasca an planda bríomhar a aithint lena spící maisiúla bláthanna. Murab ionann agus an lus an phiobair dhúchais, ní fhásann mint na Cóiré ró-fhás agus mar sin tá sé oiriúnach go maith le haghaidh teorainn ilbhliantúil. Sroicheann sé airde suas le méadar amháin, ach is féidir é a theorannú go héasca trí bhearradh, rud a fhágann gur ornáid é freisin i gciseáin mhóra. Maisíonn cinnirí bláthanna lilac-daite íogair an mint i rith an tsamhraidh go dtí mí Dheireadh Fómhair. Tá a n-aroma is láidre ag duilleoga mint na Cóiré díreach sula dtéann siad faoi bhláth. Doirt 250ml de fiuchphointe uisce thar 2 thaespúnóg de duilleoga úra nó 1 teaspoon duilleoga triomaithe agus géar ar feadh 10 nóiméad a dhéanamh tae athnuachana agus tart-múchadh nó tae iced. Ní thugann ach cúpla duilleog nóta breá úr do sútha talún, uachtar reoite, subh nó torthaí. Tá blas iontach ar na duilleoga agus na crúba óga freisin mar bhlaistiú le haghaidh miasa sa wok. Agus is maisiú deas iad na bláthanna inite do go leor miasa agus milseoga. **Suíomh nádúrtha:** Tá miontas na Cóiré dúchasach don Áise Thoir, don tSeapáin, don tSín agus don Chóiré. **Saothrú rathúil:** Is féidir saothrú taobh istigh ar feadh na bliana. Déan na síolta a dháileadh ar shubstráit tais atá ag fás nó ar ithir luibh, brúigh síos iad beagán agus clúdaigh siad ach beagán leis an tsubstráit. 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 mhúnlá 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 dhá nó ceithre seachtaine. **An suíomh is fearr:** Is breá leis an mint áit leath-shady nó grianmhar. Is suíomh maith é áit faoi fhothain in aice le ballaí coinneála teasa. **Cúram is fearr is féidir:** Ní chuireann an gléasra aon éileamh speisialta ar fhoshraith an phlanda chomh fada agus a bhíonn sé draenáilte go maith agus nach mbíonn claonadh ann a bheith báite. Nuair a bhíonn tú ag plandáil, ba chóir duit achar 50 centiméadar a fhágáil ionas nach gcuirfidh tú bac ar fhás bríomhar. **Sa gheimhreadh:** Tá miontas na Cóiré ilbhliantúil agus cosanta ag roinnt craobhóga, tá sé crua freisin.



Kóresk mynta

Agastache rugosa

Fullkominn þorstaslokkari í tei - líka ljúffengur í eftirrétti

Kóresk mynta er ruglingslega lík anísfræi, en myntuilmur ilmandi laufanna gerir það auðvelt að þekkja kröftuga plöntuna með skrautlegum blómadoppum. Ólíkt innfæddri piparmyntu vex kóresk mynta ekki og hentar því vel fyrir ævarandi brún. Hann nær allt að einum metra hæð en hægt er að takmarka hann auðveldlega með klippingu sem gerir hann líka að skraut í stórum körfum. Viðkvæmir lilac-litaðir blómahausar pryða myntuna allt sumarið fram í október. Blöðin af kóresku myntunni hafa sinn sterkasta ilm rétt áður en þau blómstra. Hellið 250 ml af sjóðandi vatni yfir 2 tsk af ferskum laufum eða 1 tsk af þurrkuðum laufum og látið malla í 10 mínútur til að búa til frískandi og þorstaslokkvandi te eða íste. Örfá laufflöð gefa jarðarberjum, ís, sultu eða ávöxtum skemmtilega ferskan tón. Ungu lafin og sprotarnir bragðast líka frábærlega sem krydd fyrir rétti í wokinu. Og ætu blömin eru falleg skraut fyrir marga rétti og eftirrétti. **Náttúruleg staðsetning:** Kóresk mynta er upprunnin í Austur-Asíu, Japan, Kína og Kóreu. **Árangursrík ræktun:** Ræktun innandyrar er möguleg allt árið um kring. Dreifið fræjunum á rakt vaxtarlag eða jurtamold, þrýstið þeim aðeins niður og hyljið þau aðeins með undirlaginu. Hyljið ræktunarilátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Petta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Petta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Gerðu ræktunarilátið bjart oghita við 20 til 25° á Celsius. Haltu jarðvegsyfirborðinu röku (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til fjórar vikur. **Besta staðsetningin:** Myntan elskar hálfskyggan eða sólríkan stað. Góð staðsetning er skjólsæll staður nálægt varmaveggjum. **Besta umönnun:** Plöntan gerir engar sérstakar kröfur til undirlags plöntunnar svo framarlega sem hún er vel framræst og hættir ekki til að verða vatnsmikil. Þegar þú plantar út ættirðu að skilja eftir 50 sentimetrar fjarlægð til að hindra ekki kröftugan vöxt. **Á veturna:** Kóreska myntan er fjölær og vernduð af nokkrum kvistum, hún er líka harðgerð.



Menta coreana

Agastache rugosa

Perfetta nelle tisane, per placare la sete - ottima anche nei dessert

La Menta coreana è facile da confondere con l'Anice in quanto le piante si somigliano, ma questa pianta robusta dalle decorative infiorescenze a spiga si riconosce facilmente per l'aroma di menta delle sue foglie profumate. La Menta coreana non prolifera in maniera diversa dalla Menta piperita, e si adatta bene in un'aiuola di arbusti. Cresce fino all'altezza di un metro, ma può essere limitata senza problemi mediante potature e mantenuta in un grande cesto come pianta ornamentale. Per tutta l'estate, fino a ottobre, delicati fiori color lilla ornano la pianta. **Posizione naturale:** L'areale della Menta coreana si trova in Asia orientale, Giappone, Cina e Corea. **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 quattro settimane dopo. **La posizione migliore:** La Menta predilige ambienti a mezz'ombra o soleggiati. Una buona ubicazione è un punto riparato nei pressi di un muro che emani calore. **Cura ottimale:** La pianta non ha esigenze particolari in quanto al substrato, purché sia ben drenato e privo di ristagni idrici. Nel trapiantarla mantenete una distanza di 50 centimetri fra le piante, in modo da non ostacolare una crescita forte della pianta. **In inverno:** La Menta coreana è pluriennale e, con una protezione di sterpi, anche resistente al freddo.



Korejska kovnica

Agastache rugosa

Savršen gasitelj žeđi u čaju - također ukusan u desertima

Korejska metvica zbunjujuće je slična sjemenu anisa, ali miris metvice njezinih mirisnih listova olakšava prepoznavanje snažne biljke s njezinim ukrasnim cvjetovima. Za razliku od domaće paprene metvice, korejska metvica ne prerasta i stoga je vrlo prikladna za višegodišnji rub. Dostiže visinu i do jednog metra, ali se lako može ograničiti rezidbom, što ga čini i ukrasom u velikim košarama. Nježne cvjetne glavice jorgovana krase metvicu cijelo ljeto do listopada. Listovi korejske metvice najjače aromu imaju neposredno prije cvjetanja. 2 čajne žličice svježih listova ili 1 čajnu žličicu osušenih listova prelijte s 250 ml kipuće vode i kuhajte 10 minuta kako biste pripremili čaj za osvježanje i gašenje žeđi ili ledeni čaj. Samo nekoliko listića daje jagodama, sladoledu, pekmezu ili voću ugodnu svježu notu. Mladi listovi i mladice izvrsnog su okusa i kao začini jelima u woku. A jestivi cvjetovi lijepi su ukras za mnoga jela i slastice. **Zemlja porijekla:** Korejska metvica je porijeklom iz istočne Azije, Japana, Kine i Koreje. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj u zatvorenom prostoru moguć je tijekom cijele godine. Sjeme rasporedite po vlažnom supstratu za uzgoj ili tlu za začinsko bilje, malo ga pritisnite i samo malo pokrijte supstratom. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu za uzgoj. Učinite posudu s kulturom svijetlom itoplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon dva do četiri tjedna. **Najbolja lokacija:** Metvica voli polusjenovito ili sunčano mjesto. Dobro mjesto je zaštićeno mjesto u blizini zidova za zadržavanje topline. **Optimalna njega:** Biljka ne postavlja posebne zahtjeve prema biljnom supstratu sve dok je dobro dreniran i nije sklon natopljenju vodom. Prilikom sadnje treba ostaviti razmak od 50 centimetara kako ne bi ometao bujan rast. **U zimi:** Korejska metvica je višegodišnja i zaštićena nekim grančicama, također je otporna.



Korejas piparmētra

Agastache rugosa

Ideāls slāpju remdētājs tējā - garšīgs arī desertos

Korejas piparmētra ir mulsinoši līdzīga anīsam, taču tās smaržīgo lapu piparmētru aromāts ļauj viegli atpazīt enerģisko augu ar dekoratīvajiem ziedu smailēm. Atšķirībā no vietējās piparmētras, korejiešu piparmētra nepāraug un tāpēc ir labi piemērota daudzgadīgai apmalei. Tas sasniedz augstumu līdz vienam metram, taču to var viegli ierobežot ar atzarošanu, kas to padara arī par ornamentu lielos grozos. Smalkas ceriņu krāsas ziedu galviņas rotā piparmētru visu vasaru līdz oktobrim. Korejas piparmētras lapām ir visspēcīgākais aromāts tieši pirms to ziedēšanas. 2 tējkarotes svaigu lapu vai 1 tējkaroti kaltētu lapu aplej ar 250 ml verdoša ūdens un vāra 10 minūtes, lai pagatavotu atsvaidzinošu un slāpes remdējošu tēju vai ledus tēju. Tikai dažas lapas zemenēm, saldējumam, ievārījumam vai augļiem piešķir patīkami svaigu noti. Jaunās lapas un dzinumi lieliski garšo arī kā garšviela ēdieniem vokpannā. Un ēdamie ziedi ir skaists dekors daudzām ēdieniem un desertiem. **Dabiska vieta:** Korejas piparmētru dzimtene ir Austrumāzija, Japāna, Ķīna un Koreja. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšana telpās ir iespējama visu gadu. Izklājiet sēklas uz mitras augšanas substrāta vai garšaugu augsnes, nedaudz piespiediet un tikai nedaudz pārkļāviet ar 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 sunīls no 20 līdz 25 grādiem pēc Celsija. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz četrām nedēļām. **Labākā atrašanās vieta:** Piparmētrai patīk daļēji ēnaina vai saulaina vieta. Laba vieta ir aizsargāta vieta pie siltumu saglabājošām sienām. **Optimāla aprūpe:** Augs neizvirza nekādas īpašas prasības augu substrātam, ja vien tas ir labi nosusināts un tam nav tendence aizmirkēt. Stādot ārā, jāatstāj 50 centimetru attālums, lai netraucētu enerģisku augšanu. **Ziemā:** Korejas piparmētra ir daudzgadīga un aizsargāta ar dažiem zariem, tā ir arī izturīga.



Korējos mētos

Agastache rugosa

Puikiai numalšina troškulį arbatoje - skanu ir desertuose

Korējos mētos yra klaidinančiai panašios į anyžius, tačiau dėl kvapnių lapų mėtų aromato lengva atpažinti energingą augalą su dekoratyviniais žiedų spygliais. Skirtingai nuo vietinių pipirmėčių, Korējos mētos neperauga, todėl puikiai tinka daugiamečiams apvadams. Jis pasiekia iki vieno metro aukštį, tačiau jį galima lengvai apriboti genint, todėl jis taip pat yra didelių krepšelių puošmena. Švelnios alyvinės spalvos gėlių galvutės puošia mėtą visą vasarą iki spalio mėnesio. Korējos mėtų lapai stipriausią aromatą turi prieš pat žydėjimą. 2 arbatinius šaukštelius šviežių lapų arba 1 arbatinį šaukštelį džiovintų lapų užpilkite 250 ml verdančio vandens ir pavirkite 10 minučių, kad susidarytų gaivinant ir troškulį malšinanti arbata arba ledinė arbata. Vos keli lapeliai braškėms, ledams, uogienei ar vaisiams suteikia malonias gaivias natos. Jauni lapai ir ūgliai taip pat puikūs kaip patiekalų pagardas wok keptuvėje. O valgomos gėlės yra puiki daugelio patiekalų ir desertų puošmena. **Natūrali vieta:** Korējos mėtų gimtinė yra Rytų Azija, Japonija, Kinija ir Korėja. **Sėkmingas auginimas:** Auginti patalpose galima ištisus metus. Sėklas paskirstykite ant drėgno auginimo substrato arba žolelių dirvožemio, šiek tiek nuspauskite ir tik šiek tiek uždenkite substratu. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleids 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 šlapį. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų-keturių savaičių. **Geriausia vieta:** Mėta mėgsta pusiau pavėsingą arba saulėtą vietą. Gera vieta – apsaugota vieta prie šilumą laikanti sienų. **Optimali priežiūra:** Augalas nekelia jokių ypatingų reikalavimų augalo substratui, kol jis gerai nusausinamas ir nėra linkęs užmirkėti. Sodinant reikia palikti 50 centimetrų atstumą, kad netrukdytų intensyviai augimui. **Ziemą:** Korējos mėta yra daugiametė ir saugoma kai kurių šakelių, taip pat yra atspari.



Zekka Koreana

Agastache rugosa

It-tifi tal-ghatx perfett fit-tè - Delicious ukoll fid-dežerti

Iż-zekka Koreana hija simili b'mod konfuż għaż-żerriegħa tal-aniż, iżda l-aroma ta 'mint tal-weraq fragranti tagħha tagħmilha faċli li tirrikonoxxi l-pjanta vigoruza bi spikes dekorattivi tal-fjuri tagħha. B'differenza mill-pepermint nattiv, mint Korean ma jikberx iżżejjed u għalhekk huwa adattat tajjeb għal fruntiera perenni. Jilħaqq għoli sa metru, iżda jista 'faċilment jiġi limitat biż-żbir, li jagħmilha wkoll ornament f'qafief kbar. L-irjus tal-fjuri delikati ta 'kultur lela jzejn n-zekka matul is-sajf sa Ottubru. Il-weraq taż-zekka Koreana għandhom l-iktar aroma qawwija tagħhom eżatt qabel jiffjorixxu. Ferra 250ml ta 'ilma jagħli fuq 2 kuċċarini ta' weraq frisk jew 1 kuċċarina ta 'weraq imnixeġ u wieqaf għal 10 minuti biex tagħmel tē iġġenji u għatx jew tē silġ. Fgħid weraq biss jagħtu l-frawli, il-gelat, il-gamm jew il-frott nota friska pjaċevoli. Il-weraq u r-rimjiet żgħar għandhom ukoll toghma eċċellenti bħala ħwawar għall-platti fil-wok. U l-fjuri li jittiekle huma dekorazzjoni pjuttost għal ħafna platti u deżerti. **Post naturali:** Iż-zekka Koreana hija indiġena għall-Asja tal-Lvant, il-Gappun, iċ-Ċina u l-Korea. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni fuq ġewwa hija possibbli s-sena kollha. Qassam iż-żrieragħ fuq sottostrat ta 'tkabbir niedja jew ħamrija tal-ħxejjex, aghfashom f'it u għattihom f'it biss bis-sottostrat. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovidi b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxeġ. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Aghmel il-bastiment tal-kultura jgħajjat ushun f'20 sa 25 ° Celsius. Żomm 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 erba 'ġimgħat. **L-aħjar post:** In-zekka tħobb post semi-dellija jew xemxija. Post tajjeb huwa post kenn hdejn hitan li jzommu s-shana. **Kura ottimali:** L-impjant ma jagħmel l-ebda talbiet speċjali fuq is-sottostrat tal-pjanta sakemm ikun imsaffi sew u ma għandux it-tendenza li jsir mimli ilma. Meta tħawwel, għandek tħalli distanza ta 'centimetru 50 sabiex ma tfixxkel it-tkabbir qawwi. **Fix-xitwa:** Iż-zekka Koreana hija perenni u protetta minn xi friegħi, hija wkoll reżistenti.



Kruiden - Koreaanse Munt

Agastache rugosa

De perfecte dorstlesser in thee - ook heerlijk in desserts

Koreaanse munt lijkt verwarrend veel op anijs, maar het muntaroma van zijn geurige bladeren maakt het gemakkelijk om de sterke plant met zijn decoratieve bloemaren te herkennen. In tegenstelling tot de inheemse peppermunt groeit de Koreaanse munt niet ongebreideld en is daarom zeer geschikt voor een kruidachtige border. Hij bereikt een hoogte van maximaal een meter, maar kan gemakkelijk worden beperkt door te snoeien, waardoor hij ook een sieraad is in grote manden. Fijne lila-kleurige bloemhoofdjes sieren de munt de hele zomer tot oktober. De bladeren van de Koreaanse munt hebben hun sterkste aroma kort voor de bloei. Giet 250 ml kokend water over twee theelepels verse of één theelepel gedroogde bladeren en laat het tien minuten trekken, wat resulteert in een verfrissende en dorstlessende thee of ijsthee. Slechts een paar blaadjes geven aardbeien, ijs, jam of fruit een aangenaam fris accent. De jonge bladeren en scheuten smaken ook uitstekend als smaakmaker bij gerechten in de wok. En de eetbare bloemen zijn een mooie versiering voor veel gerechten en desserts. **Natuurlijke locatie:** Koreaanse munt is inheems in Oost-Azië, Japan, China en Korea. **Succesvolle teelt:** Binnen kweken is het hele jaar mogelijk. Verspreid de zaden op een vochtige groeistruaat of kruidengrond, druk ze een beetje aan en bedek ze slechts heel licht met het substraat. 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 twee tot vier weken. **De beste locatie:** De munt houdt van een gedeeltelijk schaduwrijke of zonnige standplaats. Een goede locatie is een beschutte locatie nabij warmtevasthoudende muren. **Optimale verzorging:** De plant stelt geen bijzondere eisen aan het plantensubstraat, zolang het maar goed gedraineerd is en niet de neiging heeft tot wateroverlast. Houd bij het uitplanten een afstand van 50 centimeter aan om de krachtige groei niet te belemmeren. **In de winter:** De Koreaanse munt is meerjarig en ook winterhard, beschermd door enkele stokjes.



Koreansk mynte

Agastache rugosa

Perfekt tørstedrikk i te - også deilig i desserter

Koreansk mynte er til forveksling lik anis, men myntearomaen til de duftende bladene gjør det lett å gjenkjenne den kraftige planten med sine dekorative blomsterpigge. I motsetning til den innfødte peppermynthen, vokser ikke koreansk mynte over og er derfor godt egnet for en flerårig kant. Den når en høyde på opptil én meter, men kan lett begrenses ved beskæring, noe som også gjør den til en pyrd i store kurver. Delikate syrefargede blomsterhoder pryder mynten hele sommeren frem til oktober. Bladene til den koreanske mynten har sin sterkeste aroma rett før de blomstrer. Hell 250 ml kokende vann over 2 ts friske blader eller 1 ts tørkede blader og la det trekke i 10 minutter for å lage en forfriskende og tørsteslukkende te eller iste. Bare noen få blader gir jordbær, is, syltetøy eller frukt en behagelig frisk tone. De unge bladene og skuddene smaker også utmerket som krydder til retter i woken. Og de spiselige blomstene er en pen dekorasjon til mange retter og desserter. **Naturlig beliggenhet:** Koreansk mynte er hjemmehørende i Øst-Asia, Japan, Kina og Korea. **Vellykket dyrking:** Innendørs dyrking er mulig hele året. Fordel frøene på fuktig vekstsubstrat eller urtejord, press dem litt ned og dekk dem bare litt med underlaget. 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 varm ved 20 til 25 grader Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturen vises de første frøplantene etter to til fire uker. **Den beste beliggenheten:** Mynten elsker et halvskyggefullt eller solrikt sted. En god plassering er et lunt sted nær varmebærende vegger. **Optimal omsorg:** Planten stiller ingen spesielle krav til plantesubstratet så lenge det er godt drenert og ikke har en tendens til å bli vannmettet. Når du planter ut, bør du ha en avstand på 50 centimeter for ikke å hindre kraftig vekst. **Om vinteren:** Den koreanske mynten er flerårig og beskyttet av noen kvister, den er også hardfør.



Ziola - Koreańska Mięta

Agastache rugosa

Doskonale gasi pragnienie w herbacie - doskonałe sprawdza się także jako składnik deserów

Koreańska mięta wydaje się być kopia anyżu, ale dzięki miętowemu zapachowi jej liści, solidną roślinę z ozdobnymi kwiatostanami można łatwo rozpoznać. Oprócz domowej mięty pieprzowej Agastache rugosa nie rozmnaża się i dlatego dobrze nadaje się do uprawy w krzewach. Może osiągać nawet metr wysokości, ale przy przycinaniu można łatwo ograniczyć wysokość wzrostu, co sprawia, że jest również ładnym i dekoracyjnym rozwiązaniem do uprawy w większym koszu. Koreańska mięta wytwarza delikatne, liliiowe kwiatostany widoczne przez całe lato, aż do października. Tuż przed kwitnieniem liście mięty koreańskiej będą miały najświeższy aromat. Aby przygotować orzeźwiająco i gaszącą pragnienie herbatę lub mrożoną herbatę, można oblać dwie łyżeczki świeżej herbaty lub jedną łyżeczkę suszonych liści 250 ml wrzącej wody i gotować na wolnym ogniu przez około 10 minut. Zaledwie kilka liści rośliny może nadać truskawkom, lodom, dżemowi lub owocom przyjemnie świeżą nutę. Młode liście i kiełki są również smaczne jako zioło do różnych potraw przygotowywanych w woku. Nawet kwiaty nadają się do spożycia i stanowią zgrabną dekorację wielu dań i deserów. **Naturalne położenie:** Mennica koreańska ma swoje naturalne środowisko w Azji Wschodniej, a zwłaszcza w Japonii, Chinach i Korei. **Udana uprawa:** Rozmnażanie nasion w pomieszczeniach jest możliwe przez cały rok. Rozłóż i lekko dociśnij nasiona do wilgotnego kompostu doniczkowego lub podłoża ziołowego i nałóż bardzo mało ziemi kompostowej na wierzchu. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby ziemia nie wyschła, 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 ziemię - najlepiej za pomocą rozpylacza wodnego - wilgotną, ale nie mokrą. W zależności od temperatury rozmnażania pierwsze sadzonki wyrosną po dwóch do czterech tygodni. **Najlepsza lokalizacja:** Koreańska mięta preferuje miejsce półcieniste lub słoneczne. Najlepszą lokalizacją byłoby nieco osłonięte miejsce w pobliżu ściany chroniącej przed ciepłem. **Optymalna pielęgnacja:** Roślina toleruje większość podłoży doniczkowych, o ile zapewniają dobry drenaż i nie mają tendencji do podlewania. Rośliny ogrodowe należy trzymać w odległości co najmniej 50 cm od innych roślin, aby nie utrudniać silnego wzrostu mięty koreańskiej. **W zimą:** Odwieczna mięta koreańska jest nieco chroniona przez niektóre zarośla, w zasadzie mrozoodporna.



Hortelã coreana

Agastache rugosa

Perfeito para matar a sede no chá - também delicioso em sobremesas

A menta coreana é confusamente semelhante ao anis, mas o aroma de menta de suas folhas perfumadas facilita o reconhecimento da planta vigorosa com suas flores decorativas. Ao contrário da hortelã-pimenta nativa, a hortelã coreana não cresce demais e, portanto, é adequada para uma borda perene. Atinge até um metro de altura, mas pode ser facilmente limitada por podas, o que também a torna ornamento em grandes cestos. Delicadas cabeças de flores de cor lilás adornam a hortelã durante todo o verão até outubro. As folhas da hortelã coreana têm seu aroma mais forte pouco antes de florescerem. Despeje 250ml de água fervente sobre 2 colheres de chá de folhas frescas ou 1 colher de chá de folhas secas e deixe em infusão por 10 minutos para fazer um chá ou chá gelado refrescante e mata a sede. Apenas algumas folhas dão a morangos, sorvetes, geleias ou frutas uma nota agradavelmente fresca. As folhas novas e os rebentos também têm um sabor excelente como tempero para pratos no wok. E as flores comestíveis são uma bela decoração para muitos pratos e sobremesas. **Localização natural:** A hortelã coreana é nativa do leste da Ásia, Japão, China e Coreia. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo interno é possível durante todo o ano. Distribua as sementes em substrato de cultivo úmido ou solo de ervas, pressione-as um pouco e cubra-as apenas levemente com o substrato. 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 de crescimento, as primeiras mudas aparecem após duas a quatro semanas. **A melhor localização:** A hortelã adora um local semi-sombreado ou ensolarado. Uma boa localização é um local protegido perto de paredes de retenção de calor. **Cuidado ideal:** A planta não exige muito do substrato vegetal, desde que seja bem drenado e não tenha tendência a ficar encharcado. Ao plantar, deve-se deixar uma distância de 50 centímetros para não atrapalhar o crescimento vigoroso. **No inverno:** A hortelã coreana é perene e protegida por alguns galhos, também é resistente.



Lerburi - Monetărie Coreeană

Agastache rugosa

Potolitorul de sete perfect în ceai - delicios și în deserturi

Menta coreeană este similară confuz cu anasonul, dar aroma de mentă a frunzelor sale parfumate face ușoară recunoașterea plantei puternice cu vârfulurile sale decorative de flori. Spre deosebire de menta nativă, menta coreeană nu crește și este, prin urmare, potrivită pentru o graniță erbacee. Atinge o înălțime de până la un metru, dar poate fi ușor limitată prin tăiere, ceea ce îl face, de asemenea, un ornament în coșuri mari. Capete de flori delicioase de culoare liliac împodobesc menta pe tot parcursul verii până în octombrie. Frunzele mentei coreene au cea mai puternică aromă cu puțin timp înainte de înflorire. Se toarnă 250 ml de apă clocotită peste două lingurițe de frunze proaspete sau o linguriță de frunze uscate și se lasă să se absoarbă timp de zece minute, rezultând un ceai răcoritor și calmant de sete sau ceai cu gheață. Doar câteva frunze dau căpsunilor, înghețatei, gemului sau fructelor o notă plăcut proaspătă. Frunzele și lăstarii tineri au, de asemenea, un gust excelent ca condiment pentru feluri de mâncare într-un wok. Iar florile comestibile sunt un decor frumos pentru multe feluri de mâncare și deserturi. **Locație naturală:** Menta coreeană este originară din Asia de Est, Japonia, China și Coreea. **Cultivare de succes:** Cultivarea în interior este posibilă pe tot parcursul anului. Răspândiți semințele pe un substrat în creștere umed sau pe un sol cu plante, apăsați-le puțin în jos și acoperiți-le doar foarte ușor cu substratul. 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 două până la patru săptămâni. **Cea mai bună locație:** Menta iubește un loc parțial umbrat sau însorit. O locație bună este o locație protejată lângă zidurile de susținere a căldurii. **Îngrijire optimă:** Planta nu solicită în mod special substratul plantei, atâta timp cât este bine drenat și nu are tendința de a se înăbuși. Când vă plantați, ar trebui să lăsați o distanță de 50 de centimetri pentru a nu împiedica creșterea puternică. **În iarnă:** Menta coreeană este perenă și, de asemenea, rezistentă, protejată de niște bețe.



Örter - Koreansk Mynta

Agastache rugosa

Den perfekta törstsläckaren i te - även utsökt i desserter

Koreansk mynta liknar förvirrande anis, men myntaromen på sina doftande löv gör det lätt att känna igen den starka växten med sina dekorativa blommor. Till skillnad från den inhemska pepparmyntan växer den koreanska mynten inte och är därför lämplig för en örtartad kant. Den når en höjd på upp till en meter, men kan lätt begränsas av beskärning, vilket också gör den till en prydnad i stora korgar. Läckra lila-färgade blommor pryder mynten under hela sommaren fram till oktober. Bladen av den koreanska mynten har sin starkaste arom strax före blomningen. Häll 250 ml kokande vatten över två teskedar färska eller en tesked torkade löv och låt det branta i tio minuter resulterar i ett uppriskande och törstsläckande te eller iste. Bara några få blad ger jordgubbar, glass, sylt eller frukt en behaglig ny ton. De unga löven och skotten smakar också utmärkt som kryddor för rätter i en wok. Och de ätbara blommorna är en fin dekoration för många rätter och desserter. **Naturligt läge:** Koreansk mynta är infödd i Östasien, Japan, Kina och Korea. **Framgångsrik odling:** Att växa inomhus är möjligt året runt. Sprid fröna på ett fuktigt växande substrat eller örtjord, tryck ner dem lite och täck dem bara mycket lätt med substratet. 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 uppträder de första plantorna efter två till fyra veckor. **Den bästa platsen:** Mynten älskar en delvis skuggad eller solig plats. Ett bra läge är en skyddad plats nära värmebärande väggar. **Optimal vård:** Växten ställer inga speciella krav på växtunderlaget så länge det är väl dränerat och inte tenderar att vattna. När du planterar ut ska du lämna ett avstånd på 50 centimeter för att inte hindra den kraftiga tillväxten. **På vintern:** Den koreanska mynten är flerårig och också hård, skyddad av vissa pinnar.



Kórejská mincovňa

Agastache rugosa

Dokonalý uhasič smědu v čaji - lahodný aj v dezertoch

Kórejská mäta je mäťúco podobná anízu, ale vďaka mäťovej aróme jej voňavých listov je ľahké rozpoznať energickú rastlinu s ozdobnými klásmi kvetov. Kórejská mäta na rozdiel od domácej mäty nepererastá, a preto sa dobre hodí na trvalkový okraj. Dosahuje výšku až jedného metra, no ľahko sa dá obmedziť ostrihaním, čo z neho robí ozdobu aj vo veľkých košoch. Jemné fialové hlávky kvetov zdobia mäťu počas leta až do októbra. Listy kórejskej mäty majú najsilnejšiu arómu tesne pred rozkvitnutím. 2 čajové lyžičky čerstvých listov alebo 1 čajovú lyžičku sušených listov zalejte 250 ml vriacej vody a lúhujte 10 minút, aby ste získali osviežujúci a smäd uhasiaci čaj alebo ľadový čaj. Len pár lístkov dodá jahodám, zmrzline, džemu či ovociu príjemne sviežu vôňu. Mladé listy a výhonky výborne chutia aj ako korenie do jedál vo woku. A jedlé kvety sú peknou ozdobou mnohých jedál a dezertov. **Prirodzená poloha:** Kórejská mäta pochádza z východnej Ázie, Japonska, Číny a Kórey. **Úspešná kultivácia:** Vnútorne pestovanie je možné po celý rok. Semená rozmiestnite na vlhký pestovateľský substrát alebo bylinkovú pôdu, trochu ich utlačte a len mierne prikryte substrátom. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabráňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Urobte kultúrnu nádobu svetlú alebo 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 dvoch až štyroch týždňoch. **Najlepšie umiestnenie:** Mäta miluje polotienisté alebo slnečné miesto. Dobré umiestnenie je chránené miesto v blízkosti tepelných múrov. **Optimálna starostlivosť:** Rastlina nemá žiadne špeciálne nároky na rastlinný substrát, pokiaľ je dobre odvodnený a nemá tendenciu sa premáčať. Pri výsadbe by ste mali nechať vzdialenosť 50 centimetrov, aby ste nebránili bujnemu rastu. **V zime:** Mäta kórejská je trváca a chránená niektorými vetvičkami, je tiež mrazuvzdorná.



Korejska kovnica

Agastache rugosa

Popoln odžejalnik v čaju – okusen tudi v sladica

Korejska meta je neverjetno podobna semenu janeža, vendar po metini aromi njenih dišečih listov zlahka prepoznamo živahno rastlino z okrasnimi konicami cvetov. Za razliko od domače poprove mete se korejska meta ne razrašča in je zato zelo primerna za trajne mete. Doseže višino do enega metra, vendar jo zlahka omejimo z rezjo, zaradi česar je tudi okras v velikih košarah. Nežne lila cvetne glavice krasijo meto vse poletje do oktobra. Listi korejske mete imajo najmočnejšo arómo tik preden odcvetijo. 2 čajni žlički svežih listov ali 1 čajna žlička posušenih listov prelijemo z 250 ml vrele vode in pustimo stati 10 minut, da pripravimo osvežujoč in odžejni čaj ali ledeni čaj. Že nekaj listov daje jagodam, sladoledu, marmeladi ali sadju prijetno svežo noto. Mladi listi in poganjki so odlični tudi kot začimba za jedi v voku. In užitni cvetovi so lep okras za številne jedi in sladice. **Naravni habitat:** Korejska meta je doma v vhodni Aziji, na Japonskem, Kitajskem in v Koreji. **Navodila za gojenje:** Gojenje v zaprtih prostorih je možno vse leto. Semena razporedimo po vlažnem rastnem substratu ali zeliščni zemlji, jih malo potlačimo in le rahlo prekrijemo s 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 intoplo 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 dveh do štirih tednih. **Najboljša lokacija:** Meta obožuje polsenčno ali sončno mesto. Dobra lokacija je zaščiteno mesto v bližini sten za ohranjanje toplote. **Optimalna nega:** Rastlina nima posebnih zahtev glede rastlinskega substrata, če je dobro odceden in ni nagnjen k premočevanju. Pri sajenju pustite 50 centimetrov razdalje, da ne ovirate močne rasti. **V zimskem času:** Korejska meta je trajnica in zaščitena z nekaj vejicami, je tudi trdoživa.



Menta coreana

Agastache rugosa

Sacie la sed en té - rico también para postres

La menta coreana es muy similar al toronjil morado, pero se la reconoce por el aroma a menta que desprenden las hojas, fuerte con espigas decorativas. A diferencia de la planta autóctona la menta coreana no prolifera descontroladamente y por lo tanto es óptima para un arriate. La planta alcanza una altura de hasta un metro pero a través de la poda se puede mantener más baja, lo que la convierte en una buena planta decorativa para macetas. Flores con cabeza de color morado decoran la planta durante todo el verano hasta octubre. Las hojas de la menta coreana tienen la mayor concentración de aroma un poco antes de la inflorescencia. Dos cucharadas de hojas frescas, o una si es de hojas secas, con 250 ml de agua caliente, reposando durante diez minutos, proporcionan un té refrescante. Tan solo unas pocas hojas le confieren a las fresas, helado o fruta un toque refrescante. Las hojas frescas y los brotes jóvenes son especialmente sabrosos como sazonadores para platos de wok. Las flores comestibles son una decoración hermosa para muchos platos y postres. **Ubicación natural:** El origen tiene la menta coreana en el este de Asia, Japón, China y Corea. **Cultivo exitoso:** La semilla se puede criar en interior durante todo el año. Esparza las semillas sobre sustrato húmedo o tierra para el cultivo de hierbas, presiónalas ligeramente y cúbralas un poco con el mismo sustrato. Cubra el recipiente de cultivo con un film transparente y agujeréelo. Así protegerá la tierra de la desecación. Para evitar la putrefacción del sustrato retire el film cada dos o tres días durante 2 horas. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar luminoso y cálido a alrededor de 20 a 25 grados y mantenga el sustrato húmedo (por ejemplo, rociándolo con un spray), pero no mojado. Dependiendo de la temperatura de cultivo las primeras plántulas aparecerán a las dos o cuatro semanas. **La mejor ubicación:** La menta ama lugares a semi sombra o soleados. Un buen sitio sería un lugar protegido, próximo a un muro que acumule calor. **Cuidado óptimo:** La planta no tiene grandes exigencias respecto al sustrato, mientras que tenga un buen drenaje y no tienda al anegamiento. Si se trasplanta el arbusto en exterior debe mantener una distancia de 50 centímetros para no interferir en su crecimiento frondoso. **En el invierno:** La menta coreana es perenne y se recomienda protegerla en invierno con un poco de chasca.



Korejská máta

Agastache rugosa

Dokonalý prostředek na uhašení žízně v čaji - vynikající i v dezertech

Korejská máta je matoucím způsobem podobná anýzu, ale mátové aroma jejích voňavých listů umožňuje snadno rozpoznat energickou rostlinu s dekorativními klasy květů. Na rozdíl od původní máty pepřné korejská máta nepřerůstá, a proto se dobře hodí na trvalkový okraj. Dosahuje výšky až jednoho metru, ale dá se snadno omezit prořezáváním, což z něj dělá ozdobu i ve velkých koších. jemné květy fialové barvy zdobí mátu po celé léto až do října. Listy korejské máty mají nejsilnější aroma těsně před rozkvetem. 2 čajové lžičky čerstvých listů nebo 1 čajovou lžičku sušených listů zalijte 250 ml vroucí vody a louhujte 10 minut, abyste získali osvěžující čaj nebo ledový čaj na uhašení žízně. Jen pár lístků dodá jahodám, zmrzlíně, džemu nebo ovoci příjemně svěží náotu. Mladé listy a výhonky výborně chutnají i jako koření do pokrmů ve woku. A jedlé květy jsou hezkou ozdobou mnoha jídel a dezertů. **Přirozená poloha:** Korejská máta pochází z východní Asie, Japonska, Číny a Koreje. **Úspěšné pěstování:** Pěstování v interiéru je možné po celý rok. Semena rozmístěte na vlhký pěstební substrát nebo bylinkovou půdu, trochu je přitlačte a substrátem jen mírně zasypte. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatřte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísni na rostoucí půdě. Udělejte nádobu s kulturou světlou a teplotu na 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokré. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až čtyřech týdnech. **Nejlepší umístění:** Máta miluje polostinné nebo slunné místo. Dobré umístění je chráněné místo v blízkosti tepelných zdrojů. **Optimální péče:** Rostlina neklade žádné zvláštní nároky na rostlinný substrát, pokud je dobře odvodněný a nemá tendenci k přemokření. Při výsadbě byste měli ponechat vzdálenost 50 centimetrů, abyste nebránili bujnému růstu. **V zimě:** Máta korejská je vytrvalá a chráněná některými větvíčkami, je také mrazuvzdorná.



Kore nanesi

Agastache rugosa

Čayda mükemmel susuzluk giderici - tatlılarda da lezzetli

Kore nanesi kafa karıştırıcı bir şekilde anasona benzer, ancak hoş kokulu yapraklarının nane aroması, dekoratif çiçek dikenleriyle güçlü bitkinin tanınmasını kolaylaştırır. Yerli nane aksine, Kore nanesi fazla büyümeyi ve bu nedenle çok yıllık bir bordür için çok uygundur. Bir metreye kadar yüksekliğe ulaşır, ancak budama ile kolayca sınırlanabilir, bu da onu büyük sepetlerde bir süs haline getirir. Narin leylak renkli çiçek başları, yaz boyunca ekim ayına kadar naneyi süslüyor. Kore nanesinin yaprakları, çiçek açmadan hemen önce en güçlü aromasına sahiptir. 2 çay kaşığı taze yaprak veya 1 çay kaşığı kuru yaprak üzerine 250 ml kaynar su dökün ve 10 dakika demleyerek serinletici ve susuzluk giderici bir çay veya buzlu çay yapın. Sadece birkaç yaprak çilek, dondurma, reçel veya meyveye hoş ve taze bir not verir. Genç yapraklar ve sürgünler ayrıca wok'ta yemekler için bir baharat olarak mükemmel bir tada sahiptir. Ve yenilebilir çiçekler, birçok yemek ve tatlı için güzel bir dekorasyondur. **Doğal konum:** Kore nanesinin anavatanı Doğu Asya, Japonya, Çin ve Kore'dir. **Başarılı yetiştirme:** Tüm yıl boyunca iç mekan ekimi mümkündür. Tohumları nemli büyüyen substrat veya bitki toprağı üzerine dağıtın, biraz bastırın ve substrat ile 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 iki ila dört hafta sonra ortaya çıkar. **En iyi konum:** Nane yarı gölgeli veya güneşli yerleri sever. İyi bir konum, ısı tutma duvarlarının yakınında korunaklı bir noktadır. **Optimum bakım:** Bitki, iyi drene olduğu ve suyla tıkanma eğilimi göstermediği sürece bitki substratından herhangi bir özel talepte bulunmaz. Dikim yaparken kuvvetli büyümeyi engellemek için 50 cm mesafe bırakmalısınız. **Kışın:** Kore nanesi çok yıllıktır ve bazı ince dallarla korunur, aynı zamanda dayanıklıdır.



Koreai menta

Agastache rugosa

Tökéletes szomjoltó teáiban – desszertekben is finom

A koreai menta megtévesztően hasonlít az ánizsra, de illatos leveleinek menta aromája miatt könnyen felismerhető az erőteljes növény dekoratív tuskéivel. Az őshonos borsmentával ellentétben a koreai menta nem növekszik túl, ezért kiválóan alkalmas évelő szegélyre. Akár egy méteres magasságot is elér, de metszéssel könnyen korlátozható, ami a nagy kosarak díszévé is teszi. Finom lila színű virágfejek díszítik a mentát egész nyáron egészen októberig. **Természetes elhelyezkedés:** A koreai menta Kelet-Ázsiában, Japánban, Kínában és Koreában őshonos. **Sikeres termesztés:** A beltéri termesztés egész évben lehetséges. A magokat nedves termesztőfelületen vagy gyógynövényes talajon oszlassuk el, kissé nyomjuk le, és csak enyhén takarjuk be az aljattal. Fedje le a tenyészedényt ragasztófoliával, 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 az első palánták két-négy hét múlva jelennek meg. **A legjobb hely:** A menta szereti a félárnyékos vagy napos helyet. Jó hely egy védett hely a hőtartó falak közelében. **Optimális gondozás:** A növény nem támaszt különösebb követelményeket a növényi szubsztrátummal szemben, amíg az jó vízelvezetésű és nem hajlamos bevizesedni. Kiültetéskor 50 centiméter távolságot kell hagyni, hogy ne akadályozza az erőteljes növekedést. **Télen:** A koreai menta évelő, néhány ággal védett, szívós is.

: : : : :



カワミドリ

Agastache rugosa

渴きを癒すパーフェクトなお茶 - デザートにも

アニスと酷似していると思われがちですが、ミントの芳香と尖った装飾的な花で簡単に見分けが付きます。国内のペパーミントの様に増殖しないので、花壇での栽培に適しています。それは1mの高さになりますが、剪定により調節可能でより大きなバスケットでの栽培にも適しています。繊細なライラック色の花頭を夏から秋に発達させます。

開花直前の葉が最も強い香りを放ちます。渴きを癒すお茶またはアイスティーの作り方は、小さじ2杯の乾燥させた葉を250Mlの沸騰させたお湯に入れ10分ほど煮詰めてください。ストロベリーやアイスクリームまたはジャムなどに数枚の葉を加えると、爽やかです。若い葉や芽は炒め物など様々な料理に加えて楽しめます。花も食用で様々な料理やデザートのコレクションに使用できます。

自然な場所: 東アジア、特に日本、中国、韓国が生息地です。

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°C~25°Cの明るく暖かい場所に置き、用土は湿った状態に保ちます - 水をスプレーすることをお勧めします - 濡らすのではなく湿らせます。温度によりませんが、通常は2~4週間で発芽します。

最高のロケーション: 日当たりの良い場所または半日陰を好みます。保温壁の近くのやや保護された場所が理想的です。

最適なケア:

排水が良く水溜まりがなければ、ほぼ全ての栽培土壌に対処します。屋外に植える場合は、強い成長を妨げないように少なくとも50cm間隔で植えてください。

冬に: 基本的には耐寒性を備えています。

SKU: 17506 / Koreanische Minze