



SAFLAX®



Tips



© Ben Rushbrooke - About © : Contact SAFLAX

Agastache mexicana

	 Български	BG		2		 Malti	MT		5
	 Dansk	DK		2		 Nederlands	NL		5
	 Deutsch	DE		2		 Norsk	NO		6
	 English	UK		2		 Polski	PL		6
	 Eesti	EE		3		 Português	PT		6
	 Suomalainen	FI		3		 Românesc	RO		6
	 Français	FR		3		 Svenska	SE		7
	 Ελληνική	GR		3		 Slovensky	SK		7
	 Gaeilge	IE		4		 Slovenski	SI		7
	 íslenskur	IS		4		 Español	ES		7
	 Italiano	IT		4		 Český	CZ		8
	 Hrvatski	HR		4		 Türkçe	TR		8
	 Latviešu	LV		5		 Magyar	HU		8
	 Lietuvių kalba	LT		5		 日本語	JP		9



Лайм - анасон Agastache mexicana

Ядливи листа и цвѣта с лек аромат на анасон

Лесното за отглеждане прерийно многогодишно растение впечатлява с изключително дълъг период на цъфтеж от юли до края на октомври. Листата му миришат приятно на лимон и анасон. Неговите магента на цвят, изправени растящи цветни шипове също се оказват магнит за всички видове пеперуди. Дори когато са избледнели, те остават стабилни и украсяват градината със слана през зимата. Ако не искате да го ядете, растението ще ви осигури красиви рязани цвѣта за букет на фермер. Листата и цвѣтовете са годни за консумация и могат да се използват както пресни, така и сушени. Ароматът на лимон с лека нотка на листа от анасон е идеален за овкусяване на чай и за подправяне на салати, сосове и месо. Цвѣтата често се използват за украса на маси или чинии или се поръсват върху салати и плодови десерти. **Естествено местоположение:** Лимоновият анасон идва от Мексико. **Успешно отглеждане:** Отглеждането на закрито е възможно целогодишно. 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 три седмици. **Най-доброто местоположение:** Поставете саксията или кофата с вашата коприва на слънце близо до седалка, за да се насладите на приятния аромат на лимон. **Оптимална грижа:** Засадено на открито, Agastache се нуждае от добре дренирана, богата на хумус почва. Най-добре е да използвате билкова почва в кофата и да осигурите добър дренаж и тук. Поливайте равномерно, но избягвайте преовлажняване. Ако премахнете изсъхналите сенници на цвѣтата, след като са избледнели, можете да продължите да се наслаждавате на гъстата светлосивозелена зеленина. Растението може да се разделя редовно. **През зимата:** Липовият исоп със сигурност не е издръжлив в северните ширини. На засадените екземпляри трябва да се осигури зимна защита, за да бъдат в безопасност, а растенията, държани в кофи, трябва да са без замръзване през зимата.



Lime - anis Agastache mexicana

Spiselige blade og blomster med en let aroma af anis

Den letplejede præriestaude imponerer med en ekstrem lang blomstringsperiode fra juli til slutningen af oktober. Dens løv dufter lækkert af citron og anis. Dens magentafarvede, opretvoksende blomsterpigge viser sig også at være en magnet for alle slags sommerfugle. Selv når de er falmet, forbliver de stabile og pynter haven med rimfrost om vinteren. Hvis du ikke vil spise det, vil planten give dig smukke afskårne blomster til en bondebuket. Blade og blomster er spiselige og kan bruges både friske og tørrede. Citronsmagen med et let strejf af anisblade er ideel til at smage te og til at krydre salater, saucer og kød. Blomsterne bruges ofte til at dekorere borde eller tallerkner, eller drysses på salater og frugtdesserter. **Naturlig beliggenhed:** Citronanis kommer oprindeligt fra Mexico. **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 tre uger. **Den bedste beliggenhed:** Stil gryden eller spanden med din brændenælde i fuld sol i nærheden af et sæde for at nyde den behagelige citronduft. **Optimal pleje:** Udplantet har Agastache brug for veldrænet, humusrig jord. Det er bedst at bruge urtejord i spanden og sikre en god dræning også her. Vand jævnt, men sørg for at undgå vandfyldning. Hvis du fjerner de visne blomsterskærme, efter at de er falmet, kan du fortsætte med at nyde har tæt lysegrønt løv. Planten kan deles regelmæssigt. **Om vinteren:** Kalk isop er ikke sikkert hårdfør på nordlige breddegrader. Plantede prøver bør forsynes med vinterbeskyttelse for at være på den sikre side, og planter, der opbevares i spande, skal være frostfrie vinteren over.



Limonen - Aniskraut Agastache mexicana

Essbare Blätter und Blüten mit dem leichten Aroma von Anis

Die pflegeleichte Präriestaude besticht mit einer extrem langen Blütezeit von Juli bis Ende Oktober. Dabei duftet ihr Laub köstlich nach Zitrone und Anis. Ihre magentafarbenen, aufrecht wachsenden Blütenkerzen erweisen sich dabei zudem als Magnet für alle Arten von Schmetterlingen. Selbst verblüht bleiben sie standfest und schmücken im Winter mit Rauheif den Garten. Falls Sie auf den Verzehr verzichten mögen, versorgt die Pflanze Sie mit hübschen Schnittblumen für einen Bauernstrauß. Blätter und Blüten sind essbar und können sowohl frisch als auch getrocknet verwendet werden. Der Zitronengeschmack mit leichter Anisnote der Blätter eignet sich gut zum Aromatisieren von Tee und als Würzung von Salaten, Saucen und Fleisch. Die Blüten werden gerne zur Tisch- oder Tellerdekoration verwandt oder auf Salate und Fruchtdesserts gestreut. **Naturstandort:** Ursprünglich stammt das Limonen-Aniskraut aus Mexico. **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 drei Wochen. **Standort:** Stellen Sie den Topf oder Kübel mit Ihrer Duftnessel vollsonnig in die Nähe eines Sitzplatzes, um den angenehme Zitronenduft genießen zu können. **Pflege:** Ausgepflanzt benötigt die Agastache gut durchlässige, humusreiche Erde. Im Kübel verwenden Sie am besten Kräutelerde und sorgen auch hier für eine gute Drainage. Wässern Sie gleichmäßig, aber vermeiden Sie unbedingt Staunässe. Wenn Sie nach dem Verblühen die verwelkten Blütendolden entfernen, können Sie weiterhin Freude am dichten hellgrünen Laub haben. Die Pflanze kann regelmäßige geteilt werden. **Im Winter:** Der Limonensop ist in nördlichen Breiten nicht sicher winterhart. Ausgepflanzte Exemplare sollten Sie zur Sicherheit mit einem Winterschutz versehen und im Kübel gehaltene Pflanzen frostfreie überwintern.



Mexican Giant Hyssop Agastache mexicana

Eatable leaves and flowers with a light aniseed flavour

The carefree prairie plant impresses with an extra long-lasting blossoming from July until end of October, while the foliage smells pleasantly of lemon and anise. The magenta-coloured, upright growing, candle-like blossoms also draw the attention of all sorts of butterflies, and even after having died off, they still stand firm and rather decorative in your garden during winter, especially when covered with hoarfrost. Even if you don't use the plant for eating, it will also provide you with a couple of neat cut flowers for a flower bouquet. The leaves and flowers of the plant are good to eat and can be used either fresh or dried. The leaves with its lemon flavour and the light aniseed note are well suited to give aroma to tea, as well as for spicing up salads, sauces and meat. The flowers are often used for decorating table or plate, and can also be spread onto salads and fruit desserts. **Natural location:** The Mexican Giant Hyssop originally comes from Mexico. **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 three weeks. **The best location:** Keep the potted plant in a full sunny place near a seating area to enjoy the pleasant lemon fragrance. **Optimal care:** As an outdoor plant, the Agastache needs good permeable and humus-rich earth, while for tub cultivation it is best kept in a substrate for herbs and with a good drainage. Water the plant consistently and avoid waterlogging at all costs. Even if you take off the withered flower-umbels after blossoming, you can still enjoy the dense light-green coloured foliage. The plant can be split regularly. **In the winter:** The Mexican Giant Hyssop is not very frost-hard in the northern hemisphere. Outdoor plants should be provided with a proper frost-protection and tub plants can hibernate somewhere frost-free.



Laim - aniis

Agastache mexicana

Kerge aniisi aroomiga söödavad lehed ja õied

Kergesti hooldatav preeria püsik avaldab muljet ülipika öitsemisperioodiga juulist oktoobri lõpuni. Selle lehestik lõhnab maitvalt sidruni ja aniisi järele. Selle magentavärvilised püstikasvavad lilleotsad osutuvad magnetiks ka igasuguste liblikate jaoks. Isegi kui need on pleekinud, püsivad nad stabiilsena ja kaunistavad aeda talvel härmatamisega. Kui te seda süüa ei taha, annab taim teile taluniku kimbu jaoks ilusaid lõikelilli. Lehed ja õied on söödavad ning neid võib kasutada nii värskest kui kuivatatult. Kerge aniislehtede varjundiga sidrunimaitse sobib ideaalselt tee maitsestamiseks ning salatite, kastmete ja liha maitsestamiseks. Õisi kasutatakse sageli laudade või taldrikute kaunistamiseks või puistatakse salatitele ja puuviljamagustoitudele. **Looduslik asukoht:** Sidrunianiisi pärineb algselt Mehhikost. **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. Peakste 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-kolme nädala pärast. **Parim asukoht:** Asetage pott või ämber koos kõigesega istme lähedale päikese kätte, et nautida meeldivat sidrunilõhna. **Optimaalne hooldus:** Välja istutatud Agastache vajab hästi niivendatud huumusrikast mulda. Kõige parem on ämbris kasutada ürdimullat ja tagada ka siin hea drenaaž. Kastke ühtlaselt, kuid kindlasti vältige vettimist. Kui eemaldate lilledelt närtsinud vihmavarred pärast nende pleekimist, võite jätkata lillede nautimist tiheda helerohelehe lehestikuga. Taime saab korrapäraselt jagada. **Talvel:** Pärna isop pole põhjapoolsetel laiuskraadidel kindlasti vastupidav. Istutatud isendid peaksid olema turvalisuse tagamiseks varustatud talvekaitsega ja ämbrites hoitavad taimed peaksid olema üle talve külmavabad.



Lime - anis

Agastache mexicana

Syötävät lehdet ja kukat, joissa on kevyt aniksen aromi

Helpinhoitoine monivuotinen preeria tekee vaikutuksen erittäin pitkällä kukinta-ajallaan heinäkuusta lokakuun loppuun. Sen lehdet tuoksuvat herkulliselta sitruunalta ja anikselta. Sen magentaväriset, pystyssä kasvavat kukkapiikit osoittautuvat myös magneettina kaikenlaisille perhosille. Vaikka ne ovat haalistuneet, ne pysyvät vakaina ja koristavat puutarhaa kuuralla talvella. Jos et halua syödä sitä, kasvi tarjoaa sinulle kauniita leikkokukkia viljelijän kimppuun. Lehdet ja kukat ovat syötäviä ja niitä voidaan käyttää sekä tuoreena että kuivatuna. Sitruunamaku, jossa on aavistus aniksenlehtiä, sopii erinomaisesti teen ja salaattien, kastikkeiden ja lihan maustamiseen. Kukkia käytetään usein pöytien tai lautasten koristeluun tai ripottelemalla salaatteihin ja hedelmäjälkiruokiin. **Luonnollinen sijainti:** Sitruunaanis tulee alun perin Meksikosta. **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 kolmen viikon kuluttua. **Paras sijainti:** Aseta ruukku tai ämpäri nokkosineen täyteen aurinkoon istuimen lähelle nauttiaksesi miellyttävästä sitruunan tuoksusta. **Optimaalinen hoito:** Ulosistutettu Agastache tarvitsee hyvin valutettua, humuspitoista maaperää. Ämpärisä on parasta käyttää yrttimaata ja varmistaa hyvä kuivatus myös täällä. Kastele tasaisesti, mutta muista välttää kastumista. Jos poistat kukkien kuituneet sateenvarret niiden haalistumisen jälkeen, voit jatkaa nauttimistaniillä on tiheä vaaleanvihreä lehdet. Kasvi voidaan jakaa säännöllisesti. **Talvella:** Kalkki-isoppi ei varmasti ole kestävä pohjoisilla leveysasteilla. Istutetut yksilöt tulee varustaa talvisuojalla, jotta ne ovat turvassa, ja ämpärisä säilytettävien kasvien tulee olla jäätyttömiä talven yli.



Agastache mexicaine

Agastache mexicana

Des feuilles et fleurs comestibles avec un léger arôme d'anis

L'agastache mexicaine, qui est facile à entretenir, séduit par une floraison extrêmement longue de juillet jusqu'à fin octobre. Son feuillage est parfumé de citron et d'anis. Les inflorescences magentas au port érigé s'avèrent utiles pour attirer toute sorte de papillon. Elles restent stables même lorsqu'elles sont fanées et décorent le jardin en hiver avec la gelée. Si vous voulez renoncer à la reproduction, la plante vous fournit des belles fleurs coupées pour un jardin de cottage. Les feuilles et les fleurs sont comestibles et peuvent être utilisées fraîches ou sèches. Le goût de citron des feuilles avec un soupçon d'anis est parfait pour aromatiser les thés et pour épicer les salades, les sauces, et la viande. Les fleurs sont utilisées pour décorer les tables ou les assiettes, ou dispersées sur les salades et les desserts de fruits. **Emplacement naturel:** L'agastache mexicaine est originaire du Mexique. **Culture réussie:** La culture des graines à la maison est possible tout au long de l'année. Parsemez les graines sur du substrat humide ou du terreau pour herbes, appuyez-les un peu, et recouvrez-les très légèrement avec le substrat. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 20° à 25° Celsius. Maintenez la surface humide (avec un vaporisateur d'eau, par exemple), mais pas mouillée. Les premiers semis apparaissent après deux à trois semaines en fonction de la température. **Le meilleur emplacement:** Mettez le pot ou le bac avec votre agastache mexicaine en plein soleil et près d'une place assises pour pouvoir profiter du parfum de citron agréable. **Soins optimaux:** L'agastache repiquée a besoin de terre perméable et riche en humus. En pot, utilisez de préférence du terreau pour herbes et assurez un bon drainage. Arrosez la plante régulièrement mais évitez l'eau stagnante. Si vous enlevez les ombelles flétries après que les fleurs fanent, vous pouvez encore vous contenter des feuilles denses vert clair. La plante peut être régulièrement divisée. **En hiver:** L'agastache mexicaine n'est pas totalement rustique dans les zones septentrionales. Par mesure de sécurité, vous devez donner une protection hivernale aux plantes repiquées et hiverner les plantes en pot dans un endroit sans gel.



Ασβέστης - γλυκάνισος

Agastache mexicana

Βρώσιμα φύλλα και άνθη με ελαφρύ άρωμα γλυκάνισου

Το πολυετές λιβάδι με εύκολη φροντίδα εντυπωσιάζει με μια εξαιρετικά μεγάλη περίοδο ανθοφορίας από τον Ιούλιο έως τα τέλη Οκτωβρίου. Το φύλλωμά του μυρίζει υπέροχα λεμόνι και γλυκάνισο. Οι μοβ χρώματος, όρθιες αιχμές λουλουδιών του αποδεικνύονται επίσης μαγνήτης για όλα τα είδη πεταλούδων. Ακόμα και όταν έχουν ξεθωριάσει, παραμένουν σταθερά και στολίζουν τον κήπο με παγετό τον χειμώνα. Εάν δεν θέλετε να το φάτε, το φυτό θα σας προσφέρει όμορφα κομμένα λουλούδια για το μπουκέτο ενός αγρότη. Τα φύλλα και τα άνθη είναι βρώσιμα και μπορούν να χρησιμοποιηθούν τόσο φρέσκα όσο και αποξηραμένα. Η γεύση λεμονιού με μια ελαφριά νότα γλυκών γλυκάνισου είναι ιδανική για να αρωματίσετε το σάκι και να καρυκεύσετε σαλάτες, σάλτσες και κρέας. Τα λουλούδια χρησιμοποιούνται συχνά για να διακοσμήσουν τραπέζια ή πιτάκια, ή πασπαλίζονται σε σαλάτες και επιδόρπια φρούτων. **Φυσική τοποθεσία:** Ο γλυκάνισος λεμονιού προέρχεται αρχικά από το Μεξικό. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο. Μοιράστε τους σπόρους σε υγρό 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 αφαιρέτε 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 τρεις εβδομάδες. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Τοποθετήστε την κατσαρόλα ή τον κουβά με την τσουκνίδα σας στον ήλιο κοντά σε ένα κάθισμα για να απολαύσετε το ευχάριστο άρωμα λεμονιού. **Βέλτιστη φροντίδα:** Φυτευμένο έξω, το Agastache χρειάζεται καλά στραγγιζόμενο, πλούσιο σε χούμο έδαφος. Είναι καλύτερο να χρησιμοποιήσετε φυτικό χώμα στον κάδο και να εξασφαλίσετε καλή αποστράγγιση και εδω. Ποτίστε ομοιόμορφα, αλλά φροντίστε να αποφύγετε το νερό. Εάν αφαιρέσετε τους μαραμένους σκύλους των λουλουδιών αφού έχουν ξεθωριάσει, μπορείτε να συνεχίσετε να το απολαμβάνετε στον πυκνό ανοιχτό πράσινο φύλλωμά. Το φυτό μπορεί να χωριστεί τακτικά. **Το χειμώνα:** Ο ασβέστης ύσσωπος δεν είναι σίγουρα ανθεκτικός στα βόρεια γεωγραφικά πλάτη. Τα φυτευμένα δείγματα θα πρέπει να διαθέτουν χειμερινή προστασία για να είναι στην ασφαλή πλευρά και τα φυτά που φυλάσσονται σε κουβάδες θα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από παγετό κατά τη διάρκεια του χειμώνα.



Aol - ainíse

Agastache mexicana

Duilleoga agus bláthanna inite le aroma éadrom ainíse

Imríonn an ilbhliantúil prairie éasca le cúram le tréimhse bláthanna an-fhada ó Iúil go deireadh mhí Dheireadh Fómhair. Tá boladh líomóide agus ainíse ar a dhuilleúr. Cruthaíonn a spící bláthanna magenta-daite, a fhásann ina seasamh, freisin a bheith ina maighnéad do gach cineál féileacáin. Fiú nuair a bhíonn siad fadaíthe, fanann siad cobhsaí agus maisíonn siad an gairdín le sioc liath sa gheimhreadh. Mura bhfuil tú ag iarraidh é a ithe, cuirfidh an gléasra bláthanna deas gearrtha ar fáil duit le haghaidh bouquet feirmeoir. Tá duilleoga agus bláthanna inite agus is féidir iad a úsáid úr agus triomaithe. Tá an blas líomóide le beagán leid de dhuilleoga ainíse oiriúnach chun tae a bhlaistiú agus chun sailéid, anlainn agus feoil a bhlaistiú. Is minic a úsáidtear na bláthanna chun táblaí nó plátaí a mhaisiú, nó a sprinkled ar sailéid agus milseoga torthaí. **Suíomh nádúrtha:** Is as Meicsiceo ó dhúchas a thagann líomóid ainíse. **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 mhúil 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 trí seachtaine. **An suíomh is fearr:** Cuir an pota nó an buicéad le do neantóg faoi lán ghrian in aice le suíochán chun taitneamh a bhaint as boladh taitneamhach líomóide. **Cúram is fearr is féidir:** Agus é curtha amach, tá ithir dea-dhraenáilte, saibhir i humus ag teastáil ón Agastache. Is fearr ithir luibhe a úsáid sa bhuicéad agus draenáil mhaith a chinntiú anseo freisin. Uisce go cothrom, ach a bheith cinnte a sheachaint waterlogging. Má bhaineann tú na scáthanna fearthainne bláthanna tar éis dóibh a bheith fadaíthe, is féidir leat leanúint ar aghaidh ag taitneamh a bhaint astá duilliúr glas éadrom dlúth. Is féidir an gléasra a roinnt go rialta. **Sa gheimhreadh:** Is cinnte nach bhfuil hyssop aoil crua sna domhanleithid thuaidh. Ba cheart eiseamail plandaíthe a chur ar fáil le cosaint geimhridh le bheith ar an taobh sábháilte agus ba chóir go mbeadh plandaí a choimeádtar i mbuicéid saor ó sioc i rith an gheimhridh.



Lime - anísfré

Agastache mexicana

Étanleg laufblöð og blóm með léttum ilm af anís

Auðvelt umhírða ævarandi sléttunnar heillar með einstaklega löngu blómstrandi frá júlí til loka október. Lauf hennar lyktar dásamlega af sítrónu og anís. Magenta-litir, uppréttvaxnir blómadoppar hennar reynast einnig vera segull fyrir alls kyns fiðrildi. Jafnvel þegar þau hafa dofnað halda þau stöðug og skreyta garðinn með rimfrosti á veturna. Ef þú vilt ekki borða það mun plantan gefa þér falleg afskorin blóm fyrir bóndavönd. Lauf og blóm eru æt og hægt að nota bæði fersk og þurrkuð. Sítrónubragðið með örlítili keim af anís lafum er tilvalið til að bragðbæta te og til að krydda salöt, sósir og kjöt. Blómin eru oft notuð til að skreyta borð eða diska, eða stráð á salöt og ávaxtaeftirrétti. **Náttúrleg staðsetning:** Sítrónuanís kemur upphaflega frá Mexíkó. **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. Þetta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þrígga daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Gerðu ræktunarilátið bjart oghita við 20 til 25° á Celsius. Haltu jarðvegsyfirborðinu rökku (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til þrjár vikur. **Besta staðsetningin:** Settu pottinn eða fótuna með netlunni þinni í fullri sól nálægt sæti til að njóta skemmtilega sítrónuilmisins. **Besta umönnun:** Ausgepflanzt benötigt die Agastache gut durchlässige, humusreiche Erde. Im Kübel verwenden Sie am besten Kräuterdie und sorgen auch hier für eine gute Drainage. Wässern Sie gleichmäßig, aber vermeiden Sie unbedingt Staunässe. Wenn Sie nach dem Verblühen die verwelkten Blütenolden entfernen, können Sie weiterhin Freude am dichten hellgrünen Laub haben. Die Pflanze kann regelmäßige geteilt werden. **Á veturna:** Der Limonenysop ist in nördlichen Breiten nicht sicher winterhart. Ausgepflanzte Exemplare sollten Sie zur Sicherheit mit einem Winterschutz versehen und im Kübel gehaltene Pflanzen frostfrei überwintern.



Anice menta messicana

Agastache mexicana

Foglie e fiori commestibili con un leggero aroma di vaniglia

Questo arbusto delle praterie è facile da curare e conquista con la sua lunga fioritura, che dura da luglio fino alla fine di ottobre. In quel periodo le sue foglie sprigionano un delizioso profumo di limone e anice. Le infiorescenze a candela color magenta, che crescono ben diritte, attirano come un magnete ogni tipo di farfalle. Anche sfiorite rimangono sulla pianta e, coperte di brina in inverno, sono una bella decorazione per il giardino. Nel caso in cui rinunciate a usarla per il consumo potrete godere di un bellissimo mazzo di fiori di campo. **Posizione naturale:** L'Agastache mexicana è originaria del Messico. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione da semi in casa è possibile durante tutto l'anno. Distribuite i semi sul substrato di coltivo umido o su terra per piante erbacee e ricopriteli solo poco con il substrato. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente, sulla quale praticherete dei fori, in questo modo la terra eviterà di seccarsi. Ogni due o tre giorni rimuovete la pellicola per 2 ore, per prevenire la formazione di muffe sulla terra. Collocate il recipiente di coltivazione in un luogo luminoso e molto caldo, a una temperatura fra i 20° e i 25°C e mantenete la superficie della terra umida (ad esempio usando uno spruzzino), ma non bagnata. A seconda della temperatura della coltivazione, le prime piantine compariranno da due a tre settimane dopo. **La posizione migliore:** Collocate il vaso o il mastello con l'Agastache in pieno sole, in un punto dove possiate godere del suo gradevole profumo di limone. **Cura ottimale:** L'Agastache trapiantata ha bisogno di una buona terra porosa e ricca di humus. In vaso si consiglia di utilizzare terriccio per piante erbacee, assicurando anche in questo caso un buon drenaggio. Innaffiate regolarmente, evitando sempre i ristagni idrici. Dopo che avrete eliminato le infiorescenze sfiorite, potrete ancora godere delle foglie fitte color verde chiaro. La pianta può essere cimata regolarmente. **In inverno:** L'Agastache non è a prova di freddo nelle zone dagli inverni più rigidi. Per sicurezza gli esemplari trapiantati dovrebbero essere riparati con una protezione, mentre quelli coltivati in vaso dovrebbero svernare al riparo dal gelo.



Limeta - anis

Agastache mexicana

Jestivi listovi i cvjetovi s laganom aromom anisa

Prijska trajnica jednostavna za njegu impresionira izuzetno dugim razdobljem cvatnje od srpnja do kraja listopada. Njegovo lišće lijepo miriše na limun i anis. Njegovi uspravno rastući cvjetni klasovi magenta boje također su magnet za sve vrste leptira. Čak i kad uvenu, ostaju stabilni i zimi krase vrt injem. Ako je ne želite jesti, biljka će vam dati lijepo rezano cvijeće za poljoprivredni buket. Listovi i cvjetovi su jestivi i mogu se koristiti i svježi i osušeni. Okus limuna s blagom notom listova anisa idealan je za aromatiziranje čaja te za začinske salate, umaka i mesa. Cvjetovi se često koriste za ukrašavanje stolova ili tanjura, ili se posipaju po salatama i voćnim desertima. **Zemlja porijekla:** Sjemenke limunskog anisa potječu iz Meksika. **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 svjetlom itoplu na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon dva do tri tjedna. **Najbolja lokacija:** Stavite lonac ili kantu s koprivom na suncu blizu sjedala kako biste uživali u ugodnom mirisu limuna. **Optimalna njega:** Kad se sadi van, Agastache treba dobro drenirano tlo bogato humusom. Najbolje je koristiti biljnu zemlju u kanti i osigurati dobru drenažu i ovdje. Ravnomjerno zalijevajte, ali izbjegavajte nakupljanje vode. Ako uklonite uvele cvjetove nakon što su uvenuti, možete nastaviti uživati u gustu svjetlozelenu lišće. Biljka se može redovito dijeliti. **U zimi:** Lipov izop nije sigurno otporan na sjevernim geografskim širinama. Zasađene primjerke treba zaštititi od zime kako bi bili sigurni, a biljke koje se drže u kantama ne smiju biti smrzavane tijekom zime.



Laima - anīsa

Agastache mexicana

Ēdamas lapas un ziedi ar vieglu anīsa aromātu

Viegli kopjams prēriju daudzgadīgais augs pārsteidz ar ārkārtīgi ilgu ziedēšanas periodu no jūlija līdz oktobra beigām. Tās lapotne garšīgi smaržo pēc citrona un anīsa. Tās purpursarkanās, vertikāli augošās ziedu smailes arī izrādās magnēts visu veidu tauriņiem. Pat tad, kad tie ir izbalējuši, tie paliek stabili un ziemā rotā dārzu ar sarmu. Ja jūs nevēlaties to ēst, augs jums sagādās skaistus grieztus ziedus zemnieka pušķī. Lapas un ziedi ir ēdami, un tos var izmantot gan svaigus, gan žāvētus. Citronu garša ar nelielu anīsa lapu nokrāsu ir ideāli piemērota tējas aromatizēšanai un salātu, mērču un gaļas garšošanai. Ziedus bieži izmanto, lai dekorētu galdus vai šķīvjus, vai pārkausa uz salātiem un augļu desertiem. **Dabiska vieta:** Citronu anīss sākotnēji nāk no Meksikas. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšana telpās ir iespējama visu gadu. Izklājiet sēklas uz mitras augšanas substrāta vai garšaugu augsnes, nedaudz piespiediet un tikai nedaudz pārklājiet ar substrātu. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu ņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augošajā augsnē. Padarīt kultūras trauku gaišu unsilts no 20 līdz 25 grādiem pēc Celsija. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz trim nedēļām. **Labākā atrašanās vieta:** Novietojiet podu vai spaini ar nātru pilnā saulē netālu no sēdekļa, lai izbaudītu patīkamu citrona smaržu. **Optimāla aprūpe:** Stādītām Agastache ir nepieciešama labi drenēta, trūdvielām bagāta augsne. Vislabāk spainī izmantot augu augsni un arī šeit nodrošināt labu drenāžu. Laistiet vienmērīgi, taču noteikti izvairieties no ūdens aizsērēšanas. Ja ņemāt nokaltušos ziedu spārnus pēc tam, kad tie ir izbalējuši, varat turpināt baudīt ar blīvu gaiši zaļu lapotni. Augu var regulāri sadalīt. **Ziemā:** Laima izpops ziemeļu platuma grādos noteikti nav izturīgs. Stādītajiem īpatņiem jābūt nodrošinātiem ar ziemas aizsardzību, lai tie būtu drošībā, un spaiņos turētajiem augiem ziemai jābūt bez sala.



Kalkēs - anyžius

Agastache mexicana

Valgomieji lapai ir žiedai su lengvu anyžiu aromatu

Lengvai prižiūrimas prēriju daugiameitis augalas žāvi itin ilgu žydėjimo periodu nuo liepos iki spalio pabaigos. Jo lapija skaniai kvepia citrina ir anyžiais. Jo purpurinės spalvos, vertikaliai augantys gėlių spygliai taip pat yra magnetas visų rūšių drugeliams. Net ir išblukus jos išlieka stabilios ir žiemą puošia sodą šerkšnu. Jei nenorite jo valgyti, augalas padovanos jums gražių skintų gėlių ūkininko puokštei. Lapai ir žiedai yra valgomi ir gali būti naudojami tiek švieži, tiek džiovinti. Citrinų skonis su nežymiu anyžių lapelių atspalviu puikiai tinka arbatai pagardinti, salotoms, padažams ir mėsai pagardinti. Gėlės dažnai naudojamos papuošti stalus ar lėkštes, pabarstyti salotas ir vaisių desertus. **Natūrali vieta:** Citrininis anyžius kilęs iš Meksikos. **Sėkmingas auginimas:** Auginti patalpose galima ištisus metus. Sėklas paskirstykite ant drėgno auginimo substrato arba žolelių dirvožemio, šiek tiek nusausinkite 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 neleidžia augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Padarykite kultūros indą šviesų ir šilta nuo 20 iki 25 laipsnių Celsijaus. Dirvos paviršių laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapia. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų-trijų savaičių. **Geriausia vieta:** Padėkite puodą ar kibirą su ilgėlėmis saulėtoje vietoje šalia sėdynės ir mėgauties malonių citrinos kvapų. **Optimali priežiūra:** Pasodintam Agastache reikia gerai nusausintos, humusingos dirvos. Kibire geriausia naudoti žolelių žemę ir čia taip pat užtikrinti gerą dreną. Laistykite tolygiai, tačiau būtinai venkite vandens užmirkimo. Jei nuvytusius gėlių skėčius pašalinsite jiems nuvytus, galėsite toliau mėgautis tankią šviesiai žalią lapiją. Augalą galima reguliariai dalyti. **Ziemą:** Kalkių isopas šiaurinėse platumose tikrai nėra atsparus. Pasodinti egzemplioriai turi būti aprūpinti žiemos apsauga, kad jie būtų saugūs, o kibiruose laikomi augalai žiemą neužšaltų.



Ģir - hlewwa

Agastache mexicana

Weraq u fjuri li jittiekl u b'aroma ħafifa ta 'anisi

Il-perenni tal-prairie ta 'kura faċli timpressjona b'perjodu ta' fjuri estremament twil minn Lulju sal-aħħar ta' Ottubru. Il-weraq tiegħu għandu riha delikata ta' lumi u hlewwa. Il-ponot tal-fjuri tiegħu ta' kulur magenta u li jikbru wieqfa juru wkoll li huma kalamita għal kull tip ta' friefet. Anke meta jkun fad, jibqgħu stabbli u jzejn l-għien bi hoarfrost fix-xitwa. Jekk ma tridx tiekol, l-impjant jagħtik fjuri maqtugħin pjuttost għall-bukket tal-bidwi. Weraq u fjuri jittiekl u jistgħu jintużaw kemm friski kif ukoll imnixxa. It-toġhma tal-lumi bi ħjiel għir ta' weraq tal-anizetta hija ideali għat-toġhma tat-te u għat-thawwir ta' insalati, zlaži u laħam. Il-fjuri spiss jintużaw biex ižejnu l-imwejjed jew il-panċi, jew imbexx fuq insalati u deżerti tal-frott. **Post naturali:** L-anizetta tal-lumi oriġinarjament ġejja mill-Messiku. **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'tit u għattihom f'tit biss bis-sottostrat. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovi b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxf. 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 jgħajjal ushunn f'20 sa 25 ° Celsius. Żomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) iżda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimghatejn sa tliet ġimghat. **L-aħjar post:** Poġġi l-borma jew il-barmil bil-ħurrieq tiegħek fix-xemx sħiħa hdejn sedil biex tgawdi r-riħa pjaċevoli tal-lumi. **Kura ottimali:** Mħawla, l-Agastache teħtieġ ħamrija drenata sew u b'ħafna humus. L-aħjar huwa li tuża ħamrija veġetali fil-barmil u tiżgura drenagħ tajjeb hawn ukoll. Ilma b'mod uniformi, imma kun żgur li tevita l-ilma. Jekk tneħħi l-umbelli nixfin tal-fjuri wara li jkun fad, tista tkompli tgawdi l-għandhom weraq aħdar ċar dens. L-impjant jista' jinqasam regolarment. **Fix-xitwa:** L-issop tal-ġir mhuwiex ċertament li jiflaħ fil-latitudnijiet tat-Tramuntana. Eżemplari mħawla għandhom jiġu pprovduti bi protezzjoni tax-xitwa biex ikunu fuq in-naħa sigura u l-pjanti miżmuma fil-bramel għandhom ikunu ħielsa mill-għala tax-xitwa.



Kruiden - Limoen - Anijskruid

Agastache mexicana

Eetbare bladeren en bloemen met het lichte aroma van anijs

De gemakkelijk te verzorgen prairiestruik maakt indruk met een extreem lange bloeiperiode van juli tot eind oktober. De bladeren ruiken heerlijk naar citroen en anijs. Hun magentakleurige, rechtopstaande bloemkaarsen blijken ook een magneet te zijn voor alle soorten vlinders. Ze blijven ook stabiel als ze vervaagd zijn en decoreren de tuin in de winter met rijp. Eet je het liever niet, dan levert de plant mooie snijbloemen op voor een boerenboeket. Bladeren en bloemen zijn eetbaar en kunnen zowel vers als gedroogd worden gebruikt. De citroensmaak met een lichte anijssnoet van de bladeren is zeer geschikt om thee op smaak te brengen en als smaakmaker voor salades, sauzen en vlees. De bloemen worden vaak gebruikt om tafels of borden te versieren of op salades en fruitdesserts gestrooid. **Natuurlijke locatie:** Het limoen-anijskruid komt oorspronkelijk uit Mexico. **Succesvolle teelt:** Binnen weken is het hele jaar mogelijk. Verspreid de zaden op een vochtige groeistruktuur of kruidentuin, 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 sproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teelttemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na twee tot drie weken. **De beste locatie:** Zet de pot of emmer met je geurende brandnetel in de volle zon bij een zitje om te genieten van de aangename citroengeur. **Optimale verzorging:** Bij het uitplanten heeft de Agastache een goed doorlatende, humusrijke grond nodig. U kunt het beste kruidenaarde in de emmer gebruiken en ook hier voor een goede afwatering zorgen. Geef gelijkmatig water, maar zorg ervoor dat u wateroverlast voorkomt. Als je de verdorde bloemschermen verwijdert nadat ze zijn verdord, kun je blijven genieten van het dichte, lichtgroene blad. De plant kan regelmatig worden verdeeld. **In de winter:** De Limonensop is niet bepaald winterhard op de noordelijke breedtegraden. Geplante exemplaren moeten voor de zekerheid worden voorzien van winterbescherming en planten die in potten worden bewaard, moeten vorstvrij winterklaar worden gemaakt.



Lime - anis

Agastache mexicana

Spiselige blader og blomster med en lett aroma av anis

Den lettstelte præriestauden imponerer med en ekstremt lang blomstringsperiode fra juli til slutten av oktober. Bladverket lukter deilig av sitron og anis. Dens magentafargede, oppreist voksende blomsterpigge viser seg også å være en magnet for alle slags sommerfugler. Selv når de har falmet, holder de seg stabile og pynter hagen med rimfrost om vinteren. Hvis du ikke vil spise den, vil planten gi deg vakre avskårne blomster til en bondebukett. Blader og blomster er spiselige og kan brukes både ferske og tørkede. Sitronsmaken med et lite hint av anisblader er ideell for å smaksette te og for å smaksette salater, sauser og kjøtt. Blomstene brukes ofte til å dekorere bord eller tallerkener, eller dryss på salater og fruktdesserter. **Naturlig beliggenhet:** Sitronanis kommer opprinnelig fra Mexico. **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 tre uker. **Den beste beliggenheten:** Plasser potten eller bøtta med brenneslen i full sol i nærheten av et sete for å nyte den behagelige sitrondriften. **Optimal omsorg:** Plantet ut trenger Agastache godt drenert, humusrik jord. Det beste er å bruke urtejord i bøtta og sørge for god drenering også her. Vann jevnt, men sørg for å unngå vannlogging. Hvis du fjerner de visne blomsterskjermene etter at de har falmet, kan du fortsette å nyte den har tett lysegrønt løvverk. Planten kan deles regelmessig. **Om vinteren:** Kalkhisop er ikke sikkert hardfør på nordlige breddegrader. Plantede prøver bør forsynes med vinterbeskyttelse for å være på den sikre siden, og planter som holdes i bøtter bør være frostfrie over vinteren.



Ziola - Limonka - Ziele Anyżu

Agastache mexicana

Jadalne liście i kwiaty o lekkim aromacie anyżu

Beztraska roślina preriowa zachwyca wyjątkowo długotrwałym kwitnieniem od lipca do końca października, a liście przyjemnie pachną cytryną i anyżem. Magenta, rosnące pionowo, przypominające świecę kwiaty również przyciągają uwagę wszelkiego rodzaju motyli, a nawet po obumarciu nadal stoją stabilnie i raczej dekoracyjnie w ogrodzie zimą, zwłaszcza gdy są pokryte szronem. Nawet jeśli nie użyjesz tej rośliny do jedzenia, dostarczy Ci również kilka ładnych kwiatów ciętych do bukietu kwiatowego. Liście i kwiaty rośliny są dobre do spożycia i mogą być używane jako świeże lub suszone. Liście o cytrynowym smaku i lekkiej nucie anyżu doskonale nadają się do nadawania aromatu herbacie, a także do przygotowania sałatek, sosów i mięs. Kwiaty są często używane do dekoracji stołu lub talerza, a także można je rozprowadzać na sałatkach i deserach owocowych. **Naturalne położenie:** Meksykański gigant hyzop pochodzi z Meksyku. **Udana uprawa:** Rozmnażanie nasion w pomieszczeniach jest możliwe przez cały rok. Rozłóż i lekko dociśnij nasiona do wilgotnego kompostu doniczkowego lub podłoża ziółowego 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 trzech tygodniach. **Najlepsza lokalizacja:** Trzymaj roślinę doniczkową w pełnym słońcu w pobliżu miejsca do siedzenia, aby cieszyć się przyjemnym cytrynowym zapachem. **Optymalna pielęgnacja:** Agastache jako roślina ogrodowa potrzebuje dobrej przepuszczalnej i bogatej w próchnicę ziemi, podczas gdy do uprawy w doniczkach najlepiej jest trzymać go w podłożu na ziola z dobrym drenażem. Podlewaj roślinę konsekwentnie i unikaj podlewania za wszelką cenę. Nawet jeśli usuniesz uschnięte baldachy po kwitnieniu, nadal możesz cieszyć się gęstymi, jasnozielonymi liśćmi. Roślinę można regularnie rozłupywać. **W zime:** Hyzop meksykański nie jest bardzo odporny na mróz na półkuli północnej. Roślinom zewnętrznym należy zapewnić odpowiednią ochronę przed mrozem, a rośliny doniczkowe mogą zimować w miejscach chronionych przed mrozem.



Limão - anis

Agastache mexicana

Folhas e flores comestíveis com leve aroma de anis

A pradaria perene de fácil cuidado impressiona com um período de floração extremamente longo de julho até o final de outubro. Sua folhagem cheira deliciosamente a limão e anis. Suas pontas de flores de cor magenta e crescimento vertical também provam ser um imã para todos os tipos de borboletas. Mesmo quando desbotam, permanecem estáveis e decoram o jardim com geadas no inverno. Se você não quiser comê-la, a planta fornecerá lindas flores cortadas para o buquê de um fazendeiro. Folhas e flores são comestíveis e podem ser usadas frescas e secas. O sabor limão com um leve toque de folhas de anis é ideal para aromatizar chás e para temperar saladas, molhos e carnes. As flores costumam ser usadas para decorar mesas ou pratos, ou polvilhadas em saladas e sobremesas de frutas. **Localização natural:** O anis-limão é originário do México. **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 três semanas. **A melhor localização:** Coloque o pote ou balde com sua urtiga em pleno sol perto de um assento para sentir o agradável aroma de limão. **Cuidado ideal:** Plantado, o Agastache precisa de solo bem drenado e rico em húmus. É melhor usar solo de ervas no balde e garantir uma boa drenagem aqui também. Regue uniformemente, mas certifique-se de evitar o alagamento. Se você remover as umbelas murchas das flores depois que elas murcharem, poderá continuar a aproveitar o tempo de densa folhagem verde-clara. A planta pode ser dividida regularmente. **No inverno:** O hissopo de cal não é certamente resistente nas latitudes do norte. Os espécimes plantados devem receber proteção de inverno para garantir a segurança e as plantas mantidas em baldes devem estar livres de gelo durante o inverno.



Lerburi - Var - Anason

Agastache mexicana

Frunze și flori comestibile, cu ușoară aromă de anason

Arbustul de prerie ușor de îngrijit impresionează printr-o perioadă de înflorire extrem de lungă din iulie până la sfârșitul lunii octombrie. Frunzele sale miros delicios de lămâie și anason. Lumânările lor cu flori verticale de culoare magenta se dovedesc, de asemenea, un magnet pentru toate tipurile de fluturi. Chiar și atunci când s-au estompat, rămân stabile și decorează grădina cu brumă iarnă. Dacă nu doriți să-l mâncați, planta vă va oferi flori destul de tăiate pentru buchetul unui fermier. Frunzele și florile sunt comestibile și pot fi utilizate atât în stare proaspătă, cât și uscată. Aromă de lămâie cu o ușoară notă de anason a frunzelor este potrivită pentru aromarea ceaiului și ca condiment pentru salate, sosuri și carne. Florile sunt adesea folosite pentru a decora mese sau farfurii sau presărate pe salate și deserturi cu fructe. **Locație naturală:** Iarba de anason din var provine inițial din Mexic. **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 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 trei săptămâni. **Cea mai bună locație:** Așezați oala sau găleata cu urzica parfumată în plin soare lângă un scaun pentru a vă bucura de parfumul plăcut de lămâie. **Îngrijire optimă:** Când este plantat, Agastache are nevoie de un sol bine drenat, bogat în humus. Cel mai bine este să folosiți sol din plante în găleată și să asigurați un drenaj bun și aici. Udați uniform, dar asigurați-vă că evitați înghițirea apei. Dacă îndepărtați umbrele de flori ofilite după ce acestea s-au ofilit, puteți continua să vă bucurați de frunzișul dens, verde deschis. Planta poate fi împărțită în mod regulat. **În iarnă:** Limonenysopol nu este cu siguranță rezistent la iarnă în latitudinile nordice. Exemplarele plantate ar trebui să fie prevăzute cu protecție pentru iarnă pentru a fi în siguranță, iar plantele păstrate în ghivece ar trebui să fie iernate fără îngheț.



Örter - Lime - Anis Ört

Agastache mexicana

Ätbara löv och blommor med lätt anisarom

Den lättsköta präriebusken imponerar med en extremt lång blomningsperiod från juli till slutet av oktober. Bladen luktar utsökt av citron och anis. Deras magentafärgade, upprätt växande blomljus visar sig också vara en magnet för alla typer av fjärilar. Även när de har bleknat förblir de stabila och dekorerar trädgården med rimfrost på vintern. Om du föredrar att inte äta den, kommer växten att ge dig snittblommor för en bondes buket. Löv och blommor är ätliga och kan användas både färska och torkade. Citronsmaken med en lätt anisnot på bladen lämpar sig väl för smaksättning av te och som kryddor för sallader, såser och kött. Blommorna används ofta för att dekorera bord eller tallrikar eller strö på sallader och fruktdesserter. **Naturligt läge:** Kalkanisörten kommer ursprungligen från Mexiko. **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 jordytan fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingstemperaturen uppträder de första plantorna efter två till tre veckor. **Den bästa platsen:** Placera potten eller hinken med din doftande nässla i full sol nära en plats för att njuta av den trevliga citrondoften. **Optimal vård:** När den planteras ut behöver Agastache våldränerad, humusrik jord. Det är bäst att använda örtjord i skopan och säkerställa god dränering också här. Vattna jämnt, men se till att undvika vattenloggning. Om du tar bort de vissnade blommorna efter att de har vissnat kan du fortsätta njuta av det täta, ljusgröna bladet. Växten kan delas upp regelbundet. **På vintern:** Limonensyop är inte definitivt hård på nordliga breddgrader. Planterade exemplar ska ha vinterskydd för att vara på den säkra sidan och växter som hålls i krukor ska vara vinterfria.



Limetka - aníz

Agastache mexicana

Jedlé listy a kvety s ľahkou vôňou anízu

Nenáročná prérinja trvalka zaujme extrémne dlhú dobu kvitnutia od júla do konca októbra. Jeho lístie príjemne vonia po citróne a aníze. Jeho purpurovo sfarbené, vzpriamene rastúce kvetné klasy sa tiež ukázu ako magnet pre všetky druhy motýľov. Aj keď vyblednú, zostávajú stabilné a v zime zdobia záhradu námrazou. Ak ju nechcete jesť, rastlina vám poskytne pekné rezané kvety do farmárskej kytice. Listy a kvety sú jedlé a dajú sa použiť čerstvé aj sušené. Citrónová príchuť s jemným nádychom anízových listov je ideálna na dochutenie čaju a na dochutenie šalátov, omáčok a mäsa. Kvety sa často používajú na ozdobenie stolov alebo tanierov, alebo sa sypú na šaláty a ovocné dezerty. **Prirodzená poloha:** Citrónový aníz pôvodne pochádza z Mexika. **Úspešná kultivácia:** Vnútné pestovanie je možné po celý rok. Semená rozmiešate na vlhký pestovateľský substrát alebo bylinkovú pôdu, trochu ich utlačte a len mierne prikryte substrátom. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatrite otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabraňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Urobte kultúrnu nádobu svetlú a teplú na 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé semenáčky objavia po dvoch až troch týždňoch. **Najlepšie umiestnenie:** Umiestnite hrniec alebo vedro so žihľavou na plné slnko blízko sedadla, aby ste si vychutnali príjemnú citrónovú vôňu. **Optimálna starostlivosť:** Agastache, vysadená, potrebuje dobre odvodnenú pôdu bohatú na humus. Najlepšie je do vedra použiť bylinkovú zemínu a aj tu zabezpečiť dobrú drenáž. Zalievajte rovnomerne, no určite sa vyhňte podmäčaniu. Ak odstránite zvädnuté dáždniky kvetov po ich vyblednutí, môžete si ďalej užívať husté svetlozelené lístie. Rastlinu je možné pravidelne deliť. **V zime:** Yzop lipový nie je v severných zemepisných šírkach určite odolný. Vysadené exempláre by mali byť pre istotu opatrené zimnou ochranou a rastliny chované vo vedrách by mali byť cez zimu bez mrazu.



Apno - janež

Agastache mexicana

Užitni listi in cvetovi z rahlo aromo janeža

Prerijska trajnica, enostavna za nego, navdušuje z izjemno dolгим cvetenjem od julija do konca oktobra. Njegovo listje diši po limoni in janežu. Njeni pokončno rastoči cvetni klas škrlatne barve se prav tako izkažejo za magnet za vse vrste metuljev. Tudi ko odcvetijo, ostanejo stabilni in pozimi krasijo vrt z injem. Če je ne želite jesti, vam bo rastlina dala lepo rezano cvetje za kmečki šopek. Listi in cvetovi so užiteni in se lahko uporabljajo tako sveži kot posušeni. Okus limone z rahlim pridihom janeževih listov je idealen za aromatiziranje čaja ter začinjanje solat, omak in mesa. S cvetovi pogosto okrasimo mize ali krožnike ali jih potresemo po solatah in sadnih sladicah. **Naravni habitat:** Semena limoninega janeža izvirajo iz Mehike. **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 in topla pri 20 do 25°C. Površino tal naj bo vlažna (npr. z vodnim razpršilcem), vendar ne mokra. Odvisno od rastne temperature se prve sadike pojavijo po dveh do treh tednih. **Najboljša lokacija:** Lonec ali vedro s koprivo postavite na sonce blizu sedeža in uživajte v prijetnem vonju limone. **Optimalna nega:** Agastache, posajen zunaj, potrebuje dobro odcedno zemljo, bogato s humusom. Najbolje je uporabiti zeliščno zemljo v vedru in tudi tukaj zagotoviti dobro drenažo. Enakomerno zalivajte, vendar pazite, da ne pride do namakanja vode. Če posušene dežnike cvetov odstranite, ko že odcvetijo, lahko še naprej uživajte imajo gosto svetlo zeleno listje. Rastlino lahko redno delimo. **V zimskem času:** Lipov izop zagotovo ni odporen na severnih zemljepisnih širinah. Posajenim primerkom je treba zagotoviti zimsko zaščito, da so na varni strani, rastline v vedrih pa morajo biti čez zimo brez zmrzali.



Toronjil morado

Agastache mexicana

Hojas comestibles y flores con un aroma ligero a anís

El toronjil morado es una planta fácil de cuidar y destaca por una inflorescencia muy larga, desde julio a finales de octubre. El follaje huele deliciosamente a limón y anís. Las candelillas de color magenta atraen como un imán a todo tipo de mariposas. Incluso marchitadas se mantienen rígidas y decoran el jardín en invierno con escarcha. Si quiere prescindir del consumo tendrá flores para ramos decorativos. Las hojas y flores son comestibles tanto frescas como desecadas. El sabor a limón con toque a anís de las hojas hace que sean ideales para aromatizar té y para condimentar ensaladas, salas y carnes. Las flores se utilizan popularmente para decorar mesas o platos y ensaladas o postres. **Ubicación natural:** Originalmente el arbusto de limón y anís viene de Méjico. **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, presiónelas ligeramente y cúbralas un poco con el mismo sustrato. Cubra el recipiente de cultivo con un film transparente y agüeréelo. 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 aparecerán las primeras plántulas a las dos o tres semanas. **La mejor ubicación:** Mantenga el macetero con la planta toronjil morado a pleno sol y cerca de un asiento para poder disfrutar del agradable olor a limón. **Cuidado óptimo:** El toronjil morado plantada en exterior necesita tierra permeable y rica en humus. En maceta utilice tierra para el cultivo de hierbas y cuide un buen drenaje. Riegue homogéneamente y evite anegamiento. Después de marchitarse puede eliminar las umbelas de las flores y seguir disfrutando del follaje verde claro. Puede propagar la planta con regularidad a través de la división. **En el invierno:** El toronjil morado cultivado en el hemisferio norte no es muy tolerante a heladas. Los ejemplares plantados en exterior deben ser protegidos y las plantas cultivadas en maceta se deben mantener en un lugar libre de heladas.



Limetka - anýz

Agastache mexicana

Jedlé listy a květy s lehkou vůní anýzu

Prairie trvalka nenáročná na péči zaujme extrémně dlouhou dobou kvetení od července do konce října. Jeho listy příjemně voní po citronu a anýzu. Jeho purpurově zbarvené, vzpřímeně rostoucí květní klasy se také ukázaly být magnetem pro všechny druhy motýlů. I když vyblednou, zůstávají stabilní a v zimě zdobí zahradu jinovatkou. Pokud ji nechcete jíst, rostlina vám poskytne pěkné řezané květiny do farmářské kytice. Listy a květy jsou jedlé a lze je použít čerstvé i sušené. Citronová příchutí s lehkým nádechem anýzových listů je ideální k dochucení čaje a k dochucení salátů, omáček a masa. Květy se často používají k ozdobení stolů nebo talířů nebo se sypou na saláty a ovocné dezerty. **Přírozená poloha:** Citronový anýz pochází původně z Mexika. **Úspěšné pěstování:** Pěstování v interiéru je možné po celý rok. Semena rozmístíte na vlhký pěstební substrát nebo bylinkovou půdu, trochu je přitlačte a substrátem jen mírně zasypte. Kulturační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísní na rostoucí půdě. Udělejte nádobu s kulturou světlou a teplotu na 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokry. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až třech týdnech. **Nejlepší umístění:** Umístěte hrnec nebo kbelík s kopřivou na plné slunce blízko sedadla, abyste si užili příjemnou citronovou vůni. **Optimální péče:** Vysazený Agastache potřebuje dobře odvodněnou půdu bohatou na humus. Do kbelíku je nejlepší použít bylinkovou zeminu a i zde zajistit dobrou drenáž. Zalévejte rovnoměrně, ale určitě se vyvarujte přemokření. Pokud odstraníte uschlé pupečky květin poté, co vyblednou, můžete si nadále užívat husté světle zelené olistění. Rostlinu lze pravidelně dělit. **V zimě:** Yzop lipový není v severních zeměpisných šířkách rozhodně odolný. Vysazené exempláře by měly být pro jistotu opatřeny zimní ochranou a rostliny uchovávané v kbelících by měly být přes zimu bez mrazu.



Kireç - anason

Agastache mexicana

Hafif bir anason aroması ile yenilebilir yapraklar ve çiçekler

Bakımı kolay çok yıllık çayır, Temmuz'dan Ekim'in sonuna kadar son derece uzun bir çiçeklenme dönemi ile etkileyicidir. Yaprakları nefis limon ve anason kokar. Eflatun renkli, dik büyüyen çiçek sivri uçları da her tür keleş için bir miknatıs görevi görür. Solduklarında bile sabit kalırlar ve kışın bahçeyi kırağı ile süslerler. Onu yemek istemezseniz, bitki size bir çiftçi buketi için güzel kesme çiçekler sağlayacaktır. Yapraklar ve çiçekler yenilebilir ve hem taze hem de kurutulmuş olarak kullanılabilir. Hafif bir anason yaprağı içeren limon aroması, çayı tatlandırmak ve salataları, sosları ve etleri baharatlamak için idealdır. Çiçekler genellikle sofraları veya tabakları süslemek için kullanılır veya salatalara ve meyveli tatlılara serpilir. **Doğal konum:** Limon anason aslen Meksika'dan geliyor. **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 üç hafta sonra ortaya çıkar. **En iyi konum:** Hoş limon kokusunun tadını çıkarmak için ısırgan otu ile tencereyi veya kovayı tam güneşte bir koltuğun yanına yerleştirin. **Optimum bakım:** Dikilen Agastache'nin iyi drene edilmiş, humus açısından zengin toprağı ihtiyacı vardır. Kovada bitkisel toprak kullanmak ve burada da iyi bir drenaj sağlamak en iyisidir. Eşit şekilde sulayın, ancak su birikmesini önlediğinizden emin olun. Çiçeklerin solmuş şemsiyelerini solduktan sonra çıkarırsanız, keyfini çıkarmaya devam edebilirsiniz. Yoğun açık yeşil yapraklara sahiptir. Bitki düzenli olarak bölünebilir. **Kışın:** Kireç çördük, kuzey enlemlerinde kesinlikle dayanıklı değildir. Dikilen örnekler güvenli tarafta olmaları için kış koruması sağlanmalı ve kovalarda tutulan bitkiler kış boyunca dondan korunmalıdır.



Lime - ánizs

Agastache mexicana

Ehető levelek és virágok könnyű ánizsaromával

A könnyen kezelhető préri élő rendkívül hosszú virágzási időszakával nyúgöz le júliustól október végéig. Lombja finom citrom és ánizs illatú. Magenta színű, egyenesen növekvő virágtüskéi is mágnesként bizonnyalnak mindenféle lepkének. Még ha elhalványultak is, stabilak maradnak, és télen dérel díszítik a kertet. Ha nem szeretné megenni, a növény csinos vágott virágokkal látja el a gazdálkodó csokorba. **Természetes elhelyezkedés:** A citrom ánizs eredetileg Mexikóból származik. **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 ragasztó fóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a növekvő talajon. Tedd fényessé a kultúredényt és 20-25 Celsius fokos meleg. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettől függően két-három hét múlva jelennek meg az első palánták. **A legjobb hely:** Helyezze az edényt vagy vödört csalánjával napfényre egy ülés közelébe, hogy élvezze a kellemes citromillatot. **Optimális gondozás:** Kiültetett Agastache-nak jó vízelvezetése, humuszban gazdag talajra van szüksége. A legjobb, ha a vödörben gyógynövényes talajt használunk, és itt is gondoskodunk a jó vízelvezetésről. Egyenletesen öntözzük, de ügyeljünk arra, hogy ne áztassuk el. Ha eltávolítja a virágok elszáradt ernyőit, miután azok elhalványultak, továbbra is élvezheti a virágokatsűrű világoszöld lombzatuk van. A növény rendszeresen osztható. **Télen:** A méz-izsóp nem biztos, hogy szívós az északi szélességeken. Az elültetett példányokat téli védelemmel kell ellátni, hogy biztonságban legyenek, és a vödörben tartott növényeknek télen fagymentesnek kell lenniük.

: : : : :



メキシカンヒソップ

Agastache mexicana

食用の花と葉はアニス風味

手間のかからない草原の植物は、7月から10月の終わりまでと開花期が長く葉はレモンとアニスの爽やかな香りです。赤紫色の直立したキャンドルのような形の花は蝶を惹きつけ枯れた後でもしっかりと冬の間も庭を飾り、特に霜が降りた時の風景は美しいものです。食用として使用しなくても、フラワーブーケとして使用できます。

葉と花は食用で新鮮または乾燥したものを食べることができます。レモンとアニス風味の葉はお茶に良い香りを与えてくれます。またサラダのスパイスや肉料理のソースにも適しています。花はよくテーブルやプレートの飾りに使われますが、サラダやフルーツデザートにも使用できます。

自然な場所: メキシコが生息地です。

栽培成功:

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

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

最高のロケーション: 鉢を非常に日当たりの良い椅子のそばに置いて爽やかな香りをを楽しみましょう。

最適なケア:

屋外では透水性がある腐植土の土壌を必要とし、鉢での栽培ではハーブ用土壌を使用して排水を促すようにしてください。水は一貫して与え、水溜まりができないように注意してください。開花後に枯れた花序を取り除いても、まだ淡い緑色の葉を楽しむことができます。植物は定期的に株分けできます。

冬に:

北半球での耐寒性はそれほど備えていません。屋外の場合は適切な保護が必要で、鉢植えは霜の降らない場所で冬越ししてください。

SKU: 17509 / Limonen - Aniskraut