



SAFLAX®



Tips



© 1. H.Zell 2. Ks.mini - CC-BY-SA-3.0

Acmella oleracea

	 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



Паракрес Acmella oleracea

Лют и пикантен вкус като алтернатива на черен пипер или чили

Паракресът расте с височина от 20 до 40 сантиметра и образува съцветия с дължина от 2 до 3 сантиметра с яркочълти цветове и червен център, който бавно изчезва към края на цъфтежа. Формата на техните цветни глави доведе до разговорното име хусарска глава. При дъвчене развива свой собствен, леко пиперлив, лют, изтръпващ, пикантен вкус и представлява интересна алтернатива на чилито или пипера. Първата реколта обикновено може да започне два месеца след сеитбата. Поради лекия анестетичен ефект, листата и цветовете имат аналгетично и противовъзпалително действие върху устата. Листата, които са дълги около 5 сантиметра и са богати на витамин С, могат също да се откъснат по време на цъфтежа между май и октомври, ако е необходимо. Паракресонът е добра добавка към сурови салати, пикантни ястия от месо и зеленчуци на пара. Тяхната острота се запазва дори по време на процеса на готвене. **Естествено местоположение:** Билката е родом от Карибите и тропическата Южна Америка, особено Бразилия и Перу. **Успешно отглеждане:** Отглеждането на закрито е възможно цялостно. Натиснете леките семена само леко върху влажна почва за саксии и ги покрийте само леко с почвения субстрат, тъй като те са леки за покълване. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане, първите разсад се появяват след една до две седмици. **Най-доброто местоположение:** Слънчево, топло и защитено място - също и на открито през лятото - е идеално. Поради чувствителността му към замръзване, трябва да се поставя на открито само в средата на май. **Оптимална грижа:** Както при всички билки, не дръжте паракреса прекалено влажен. Обикновено също не се изисква торене, тъй като билките предпочитат бедна на хранителни вещества почва. Чрез подрязване можете да постигнете по-силно разклоняване на паракреса. Внимавайте за заразяване с охлюви и гъсеници на открито! **През зимата:** Паракресът не е издръжлив и следователно трябва да презимува без замръзване на светло място при 10 до 15° по Целзий.



Paracress Acmella oleracea

Varm og krydret smag som alternativ til peber eller chili

Parakressen bliver 20 til 40 centimeter høj og danner 2 til 3 centimeter lange blomsterstande med knaldgule blomster og en rød midte, som langsomt forsvinder mod slutningen af blomstringen. Formen på deres blomsterhoveder førte til det daglige navn husarhoved. Når den tygges, udvikler den sin helt egen, let pebret, varm, prikkende, pikant smag og repræsenterer et interessant alternativ til chili eller peber. Den første høst kan normalt begynde to måneder efter såning. På grund af den let bedøvende effekt siges bladene og blomsterne at have en smertestillende og anti-inflammatorisk effekt på munden. Bladene, der er omkring 5 centimeter lange og rige på C-vitamin, kan efter behov også plukkes af under blomstringen mellem maj og oktober. Paracress er et godt supplement til råsalater, krydret kød og dampede grøntsager. Deres skarpe bibeholdes selv under tilberedningen. **Naturlig beliggenhed:** Urten er hjemmehørende i Caribien og det tropiske Sydamerika, især Brasilien og Peru. **Succesfuld dyrkning:** Indendørs dyrkning er mulig hele året rundt. Pres det lette frø kun lidt ned på fugtig pottejord og dæk det kun lidt med jordsubstratet, da det er et let spiremiddel. 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 en til to uger. **Den bedste beliggenhed:** En fuld sol, varm og læ beliggenhed - også udendørs om sommeren - er ideel. På grund af frostfølsomheden bør den først placeres udendørs i midten af maj. **Optimal pleje:** Som med alle urter, hold ikke paracress for fugtig. Gødskning er normalt heller ikke nødvendig, da krydderurter foretrækker næringsfattig jord. Ved beskæring kan du opnå stærkere forgrening af parakressen. Pas på angreb af snegle og larver på et udendørs sted! **Om vinteren:** Paracress er ikke hårdfør og bør derfor overvinde frostfrit på et lyst sted ved 10 til 15° Celsius.



Parakresse Acmella oleracea

Scharf würziger Geschmack als Alternative zu Pfeffer oder Chili

Die Parakresse wird 20 bis 40 Zentimeter hoch und bildet 2 bis 3 Zentimeter lange Blütenstände mit leuchtend gelben Blüten und einer roten Mitte aus, die zum Ende der Blüte hin langsam verschwindet. Die Form ihrer Blütenköpfe führte zum umgangssprachlichen Namen Husarenkopf. Sie entwickelt beim Kauen einen ganz eigenen leicht pfeffrig scharfen, prickelnden, pikant würzigen Geschmack und stellt eine interessante Alternative zu Chili oder Pfeffer dar. Mit der ersten Ernte kann normalerweise bereits zwei Monate nach der Aussaat begonnen werden. Aufgrund der leicht betäubenden Wirkung sagt man den Blättern und auch den Blüten schmerzstillende und entzündungshemmende Wirkung für den Mund nach. Das Abzupfen der etwa 5 Zentimeter langen und Vitamin-C reichen Blätter kann je nach Bedarf auch während der Blüte zwischen Mai und Oktober erfolgen. Parakresse ist eine gute Ergänzung zu rohen Salaten, scharfen Fleisch- und gedünsteten Gemüsegerichten. Ihre Schärfe bleibt auch während des Kochvorgangs erhalten. **Naturstandort:** Die Würzpflanze ist in der Karibik sowie im tropischen Südamerika, vor allem in Brasilien und Peru heimisch ist. **Anzucht:** Die Anzucht im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Drücken Sie das leichte Saatgut nur ein wenig auf feuchte Anzuchterde und bedecken Sie es höchstens nur ganz wenig mit dem Erds substrat, da es sich um einen Lichtkeimer handelt. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach ein bis zwei Wochen. **Standort:** Ein vollsonniger, warmer und geschützter Standort - während des Sommers auch im Freien - ist ideal. Aufgrund ihrer Frostempfindlichkeit sollte sie erst Mitte Mai ins Freie gestellt werden. **Pflege:** Halten Sie die Parakresse wie alle Kräuter nicht zu feucht. Auch eine Düngung ist normalerweise nicht erforderlich, da Kräuter einen nährstoffarmen Boden bevorzugen. Durch Stutzen können Sie eine stärkere Verzweigung der Parakresse erreichen. Achten Sie bei einem Standort im Freien auf Schnecken und Raupenbefall! **Im Winter:** Parakresse ist nicht winterhart und sollte daher frostfrei an einem hellen Standort bei 10 bis 15° Celsius überwintern.



Para Cress Acmella oleracea

Spicy herbal taste as an alternative to pepper or chili

The Para Cress grows 20 to 40 cm tall and develops 2 to 3 cm long inflorescences with bright yellow flowers with a red coloring of the center that slowly disappears towards blossoming. Due to the appearance of the flower head it is also known as eyeball plant. If chewed it produces a light peppery hot, tingly and piquantly aromatic taste, which makes it an interesting alternative to chili or pepper. You can already start harvesting only two months after seed propagation. Due to its slightly intoxicating effect, the leaves and flowers are considered pain-relieving and anti-inflammatory for the mouth. During blossoming between May and October, you can pick the around 5 cm long and vitamin C-packed leaves as you need. The Para Cress does well in raw salad, spicy meat and steamed vegetable dishes, and it keeps its pungency during cooking. **Natural location:** The Para Cress has its natural habitat in the Caribbean as well as in tropical South America, particularly in Brazil and Peru. **Successful cultivation:** **The best location:** The Para Cress is best kept in a warm and sheltered place, during summer even outdoors. Since it is rather sensitive to frost, the plant should only be moved out from mid May. **Optimal care:** Like with all herbs, don't keep the Para Cress too moist. It also doesn't need a lot of nutrients and fertilizing is usually not necessary. With trimming you can achieve a stronger ramification of the plant. Check regularly for slugs and caterpillars when you keep the plant outdoors. **In the winter:** The Para Cress is not frost-hard and should hibernate in a frost-free and bright place at a temperature around 10 to 15° Celsius.



Parakress

Acmella oleracea

Kuum ja vürtsikas maitse alternatiivina piprale või tšillile

Parakress kasvatatakse 20–40 sentimeetri kõrguseks ja moodustab 2–3 sentimeetri pikkused õisikud, millel on erekollased õied ja punane keskosa, mis õitsemise lõpu poole aeglaselt kaob. Nende lillepeade kuju viis kõnekeelne nimetus husaripea. Närimisel tekib oma, kergelt piprane, tuline, kipitav, pikantne maitse ning see on huvitav alternatiiv tšillile või piprale. Esimene saak võib alata tavaliselt kaks kuud pärast külvil. Kergelt taimestava toime tõttu on lehtedel ja õitel väidetavalt suus valuvaigistav ja põletikuvastane toime. Umbes 5 sentimeetri pikkuseid ja C-vitamiinirikkeid lehti võib vastavalt vajadusele ka õitsemise ajal maist oktoobrini ära riisuda. Parakress on hea lisand toorsalatitele, vürtsikatele liha- ja aurutatud köögiviljaroogadele. Nende teravus säilib isegi toiduvalmistamise ajal. **Looduslik asukoht:** Ürdi kodumaa on Kariibi mere piirkond ja troopiline Lõuna-Ameerika, eriti Brasiilia ja Peruu. **Edukas kasvatamine:** Toas kasvatamine on võimalik aastaringselt. Vajutage heledat seemet vaid veidi niiskele potimuldale ja katke see vaid veidi mullasubstraadiga, kuna tegemist on kerge idandajaga. 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 ühe kuni kahe nädala pärast. **Parim asukoht:** Täielik päike, soe ja varjuline asukoht – ka suvel õues – on ideaalne. Külmatundlikkuse tõttu tuleks seda õue panna alles mai keskel. **Optimaalne hooldus:** Nagu kõigi ürtide puhul, ärge hoidke parakressi liiga niiskena. Ka väetamine pole tavaliselt vajalik, sest maitsetaimed eelistavad toitainetevaest mulda. Lõikamisega saate saavutada parakressi tugevama hargnemise. Vältige nälkjate ja röövikute nakatumist väitingimustes! **Talvel:** Parakress ei ole vastupidav ja peaks seetõttu talvitama külmavabalt valgusküllases kohas temperatuuril 10–15 °C.



Laskuvarjovarjo

Acmella oleracea

Tulinen ja mausteinene maku vaihtoehdona pipralla tai chilille

Paracressi kasvab 20–40 sentimeetri kõrguseks ja moodustab 2–3 sentimeetri pitkiä kukintoja, joissa on kirkkaankeltaiset kukat ja punainen keskusta, joka häviää hitaasti kukinnan loppua kohden. Heidän kukkapäiden muoto johti puhkielele nimeen husaripää. Pureskeltuna se kehittää aivan oman, hieman pippurisen, tulisen, kihelmöivän, pikantin makunsa ja on mielenkiintoinen vaihtoehto chilille tai pippurilla. Ensimmäinen sato voi alkaa yleensä kahden kuukauden kuluttua kylvöstä. Hieman anesteettisen vaikutuksen vuoksi lehtien ja kukkien sanotaan olevan kipua lievittävä ja tulehdusta ehkäisevä vaikutus suuhun. Lehdet, jotka ovat noin 5 senttimetriä pitkiä ja runsaasti C-vitamiinia, voidaan myös poimia kukinnan aikana touko-lokakuussa tarpeen mukaan. Paracressi on hyvä lisä raakasalaattiin, mausteiseen lihaan ja höyrytettyihin kasvisruokiin. Niiden terävyys säilyy jopa kypsennyksen aikana. **Luonnollinen sijainti:** Yrtti on kotoisin Karibiasta ja trooppisesta Etelä-Amerikasta, erityisesti Brasiliasta ja Perusta. **Onnistunut viljely:** Sisäviljely on mahdollista ympäri vuoden. Paina kevyttä siementä vain vähän kostealle ruokkumultalle ja peitä se vain vähän maaperällä, koska se on kevyt idäti. 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 valahtoehtona pippurilla tai chilille. Täysi aurinko, lämmin ja suojainen sijainti - myös ulkona kesällä - on ihanteellinen. Pakkasherkkyytensä vuoksi se tulisi sijoittaa ulos vasta toukokuun puolivälissä. **Optimaalinen hoito:** Kuten kaikki yrtit, älä pidä paracressiä liian kosteana. Lannoitusta ei myöskään yleensä vaadita, koska yrtit suosivat ravinneköyhää maaperää. Karsimalla voit saavuttaa parakrasin voimakkaamman haautumisen. Varo etanoiden ja toukkien tartuntaa ulkona! **Talvella:** Paracress ei ole kestävä, ja siksi sen tulisi talvehtia pakkaselta valoisassa paikassa 10–15 °C:ssa.



Brède mafane

Acmella oleracea

Un goût épicé piquant comme alternative au poivron ou au piment

La brède mafane atteint une hauteur de 20 à 40 centimètres et forme des inflorescences de deux à trois centimètres de longueur avec des fleurs jaunes et un centre rouge qui disparaît lentement à la fin de la floraison. La forme de ses capitules lui ont donné le nom commun de tête d'hussard. Pendant la mastication, elle développe un goût légèrement poivré piquant, pétillant, et épicé et présente une alternative intéressante au piment ou au poivre. La première récolte peut commencer deux mois après l'ensemencement en général. En raison de son effet légèrement assourdisant, on dit que les fleurs ont un effet antalgique et anti-inflammatoire pour la bouche. Vous pouvez effeuiller les feuilles d'environ 5 centimètres de longueur et riches en vitamine C pendant la floraison entre mai et octobre en cas de besoin. La brède mafane est un bon complément aux salades crues, des plats de viande piquants et des plats de légumes vapeur. Leur agreur reste aussi pendant le cuisson. **Emplacement naturel:** La brède mafane habite aux Caraïbes et en Amérique du Sud tropicale, surtout au Brésil et au Pérou. **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:** Un endroit chaud, en plein soleil, et protégé du vent - en plein air aussi pendant l'été - est idéal. La brède mafane doit être mise en plein air seulement en mi-mai en raison de sa sensibilité au gel. **Soins optimaux:** Comme toutes les herbes, maintenez la brède mafane pas trop humide. De plus, un engraissement mensuel n'est pas nécessaire, car les herbes ont besoin d'une terre pauvre en nutriments. Vous pouvez avoir une ramification plus forte si vous taillez la brède mafane. Faites attention aux escargots et une infestation de chenilles lorsque vous entreprenez la plante en plein air ! **En hiver:** La brède mafane n'est pas rustique et doit donc hiverner dans un endroit sans gel et lumineux à une température entre 10° et 15° Celsius.



Παρακρέμα

Acmella oleracea

Καυτή και πικάντικη γεύση ως εναλλακτική στο πιπέρι ή το τσίλι

Το παρακρέμα μεγαλώνει 20 έως 40 εκατοστά σε ύψος και σχηματίζει ταξιανθίες μήκους 2 έως 3 εκατοστών με έντονα κίτρινα άνθη και κόκκινο κέντρο, το οποίο συχνά σιγά σιγά εξαφανίζεται προς το τέλος της ανθοφορίας. Το σχήμα των κεφαλών των λουλουδιών τους οδήγησε στην καθολικώς αποδεκτή ονομασία hussar head. Όταν μασηθεί, αποκτά τη δική του, ελαφρώς πιπεράτη, καυτερή, τσούξιμη, πικάντικη γεύση και αντιπροσωπεύει μια ενδιαφέρουσα εναλλακτική του τσίλι ή της πιπεριάς. Η πρώτη συγκομιδή μπορεί συνήθως να ξεκινήσει δύο μήνες μετά τη σπορά. Λόγω της ελαφρώς αναισθητικής δράσης, τα φύλλα και τα άνθη λέγεται ότι έχουν αναλγητική και αντιφλεγμονώδη δράση στο στόμα. Τα φύλλα, τα οποία έχουν μήκος περίπου 5 εκατοστά και είναι πλούσια σε βιταμίνη C, μπορούν επίσης να αφαιρεθούν κατά τη διάρκεια της ανθοφορίας μεταξύ Μαΐου και Οκτωβρίου, όπως απαιτείται. Το Paracress είναι μια καλή προσθήκη σε ωμές σαλάτες, πικάντικο κρέας και πιάτα λαχανικών στον ατμό. Η ευκρίνεια τους διατηρείται ακόμη και κατά τη διαδικασία μαγειρέματος. **Φυσική τοποθεσία:** Το βότανο είναι εγγενές στην Καραϊβική και την τροπική Νότια Αμερική, ιδιαίτερα τη Βραζιλία και το Περού. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο. Πιέστε τον ελαφρύ σπόρο μόνο λίγο πάνω σε υγρό χώμα γλάστρας και καλύψτε τον ελάχιστα με το υπόστρωμα του εδάφους, καθώς είναι ελαφρύ φυτρωτή. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχαρτό για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Κάντε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και καίεστό στους 20 με 25° Κελσίου. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από μία έως δύο εβδομάδες. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Μια ηλιόλουστη, ζεστή και προστατευμένη τοποθεσία - επίσης σε εξωτερικούς χώρους το καλοκαίρι - είναι ιδανική. Λόγω της ευαισθησίας του στον παγετό, θα πρέπει να τοποθετείται σε εξωτερικούς χώρους μόνο στα μέσα Μαΐου. **Βέλτιστη φροντίδα:** Όπως με όλα τα βότανα, μην κρατάτε το παρακρέμα πολύ υγρό. Επίσης, συνήθως δεν απαιτείται λίπανση, καθώς τα βότανα προτιμούν το φτωχό σε θρεπτικά συστατικά έδαφος. Με το κλάδεμα μπορείτε να πετύχετε ισχυρότερη διακλάδωση του παρακρέσου. Προσέξτε για προσβολή από γυμνοσάλιαγκες και κάμπιες σε εξωτερικό χώρο! **Το χειμώνα:** Το Paracress δεν είναι ανθεκτικό και επομένως πρέπει να διαχειμάζει χωρίς παγετό σε φωτεινή τοποθεσία στους 10 έως 15° Κελσίου.



Paraisiúit

Acmella oleracea

Blas te agus spicy mar mhalairt ar piobar nó chili

Fásann an paracress 20 go 40 ceintiméadar ar airde agus cruthaíonn sé inflorescences 2 go 3 ceintiméadar ar fad le bláthanna buí geala agus lárionad dearg, a imíonn go mall i dtreo dheireadh na bláthanna. Mar thoradh ar chruth a gceann bláthanna tháinig an t-ainm colloquial ceann hussar. Nuair a chogann sé, forbraíonn sé a blas féin, beagán piobair, te, griofadach, piquant agus léiríonn sé rogha eile suimiúil ar chili nó piobar. De ghnáth is féidir leis an gcéad fómhar tosú dhá mhí tar éis cur. Mar gheall ar an éifeacht beagán ainéistéiseach, deirtear go bhfuil éifeacht analgesic agus frith-athlastach ar an mbéal ag na duilleoga agus na bláthanna. Is féidir na duilleoga, atá thart ar 5 ceintiméadar ar fad agus saibhir i vitimín C, a spónadh amach freisin le linn bláthanna idir Bealtaine agus Deireadh Fómhair, de réir mar is gá. Cuireann paracress go maith le sailleid amh, feoil spicy agus miasa glasraí steamed. Coinnítear a géire fiú le linn an phróisis chócaireachta. **Suíomh nádúrtha:** Tá an luibh dúchasach don Mhuir Chairib agus i Meiriceá Theas trópaiceach, go háirithe an Bhrasail agus Peiriú. **Saothrú rathúil:** Is féidir saothrú taobh istigh ar feadh na bliana. Brúigh an síol éadrom beagán ar ithir potaithe tais agus clúdaigh sé beagán leis an tsubstráit ithreach, mar gur germinator éadrom é. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar mhúnla a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Déan an soitheach cultúir geal aguste ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fliuch. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síológa tar éis seachtain amháin nó dhá sheachtain. **An suíomh is fearr:** Tá suíomh lán gréine, te agus faoi dhéan - lasmuigh freisin i rith an tsamhraidh - iontach. Mar gheall ar a íogaireacht le sioc, níor chóir é a chur lasmuigh ach amháin i lár mhí na Bealtaine. **Cúram is fearr is féidir:** Mar is amhlaidh le gach luibh, ná coinneigh paracress ró-thaise. De ghnáth ní bhíonn gá le toirchiú freisin, mar is fearr le luibheanna ithir lag cothaitheach. Trí bhearradh is féidir leat brainseach níos láidre a bhaint amach ar an bparóiste. Bí ag faire amach do inmhíolú drúchtíní agus boilb in áit lasmuigh! **Sa gheimhreadh:** Níl an paracress crua agus mar sin ba chóir go mbeadh an geimhreadh saor ó sioc i suíomh geal ag 10 go 15 ° Celsius.



Paracress

Acmella oleracea

Heitt og kryddað bragð sem valkostur við pipar eða chili

Grípan verður 20 til 40 sentimetrar á hæð og myndar 2 til 3 sentímetra langar blómablóm með skærgulum blómum og rauðri miðju sem hverfur hægt og rólega undir lok blómstrandi. Lögun blómahausa þeirra leiddi til daglegheita hússarhaus. Þegar það er tuggið, þróa það sitt eigið, örlítið piparrika, heita, náladofa, piquant bragð og táknar áhugaverðan valkost við chili eða pipar. Fyrsta uppskeran getur venjulega hafist tveimur mánuðum eftir sáningu. Vegna örlítið deyfandi áhrifa eru blöðin og blómin sögð hafa verkjastillandi og bólgueyðandi áhrif á munninn. Blöðin, sem eru um 5 sentimetrar á lengd og C-vítamínrík, má einnig tina af meðan á blómgun stendur á milli maí og október, eftir þörfum. Paracress er góð viðbót við hrásalöt, kryddað kjöt og gufusoðna grænmetisrétti. Skerpa þeirra er haldið jafnvel meðan á eldunarferlinu stendur. **Náttúruleg staðsetning:** Jurtin á uppruna sinn í Karíbahafinu og suðrænni Suður-Ameríku, sérstaklega Brasilíu og Perú. **Árangursrík ræktun:** Ræktun innandyrar er möguleg allt árið um kring. Þrýstið ljósfræinu aðeins á rakan pottjarðveg og hyljið það aðeins með jarðveginum, þar sem það er létt spírúnarefni. Hyljið ræktunarilátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðvegin gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Gerðu ræktunarilátið bjart oghita við 20 til 25 ° á Celsius. Haltu jarðvegsyfirborðinu rökum (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir eina til tvær vikur. **Besta staðsetningin:** Full sól, hlý og skjólsæl staðsetning - líka utandyra á sumrin - er tilvalið. Vegna frostnæmis ætti hann aðeins að vera utandyra um miðjan maí. **Besta umönnun:** Eins og á við um allar jurtir, ekki halda paracress of raka. Frjövögun er líka yfirleitt ekki nauðsynleg þar sem jurtir kjósa næringarsnauðan jarðveg. Með því að klippa er hægt að ná sterkari greiningu á paracress. Passaðu þig á sníkum og maðkum á útisvæði! **Á veturna:** Grípa er ekki harðger og ætti því að yfirvetur frostlaus á björtum stað við 10 til 15 ° á Celsius.



Crescione del Brasile

Acmella oleracea

Gusto piccante come alternativa al pepe o al peperoncino

Il Crescione del Brasile cresce da 20 a 40 centimetri in altezza e sviluppa infiorescenze lunghe 2 o 3 centimetri, con fiori color giallo oro e un centro rosso, che verso la fine della fioritura scompaiono lentamente. La forma dei capolini giustifica il nome volgare di testa di ussaro. Quando mangiato ha un sapore leggermente pepato, piccante e pungente che rappresenta una valida alternativa al pepe o al peperoncino. Normalmente si può cominciare a raccogliere già due mesi dopo la semina. A causa dell'effetto leggermente anestetizzante in bocca si attribuiscono alle foglie e ai fiori effetti antidolorifici e antinfiammatori per la bocca. **Posizione naturale:** Il Crescione del Brasile è endemico del Caribe, così come del Sud America tropicale, soprattutto di Brasile e Perú. **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:** Una collocazione in pieno sole, al caldo e al riparo - in estate anche all'aperto - è l'ideale. A causa della sensibilità al freddo dovrebbe essere spostato all'aperto solo a partire da metà maggio. **Cura ottimale:** Come tutte le erbe, il Crescione del Brasile non va mantenuto troppo umido. Normalmente si sconsiglia di concimare, perché le piante erbacee prediligono terreni poveri di sostanze nutritive. Cimandolo potete ottenere una ramificazione più robusta della pianta. Nel caso di un'ubicazione all'aperto, fate attenzione alle infestazioni di bruchi e lumache! **In inverno:** Il Crescione del Brasile non è resistente al freddo e dovrebbe svernare al riparo dal gelo, in un punto luminoso a una temperatura fra i 10° e i 15° C.



Parakres

Acmella oleracea

Ljuti i ljuti okus kao alternativa papru ili čiliju

Parakresa naraste 20 do 40 centimetara u visinu i formira 2 do 3 centimetra duge cvatove sa jarko žutim cvjetovima i crvenom sredinom koja polako nestaje pred kraj cvatnje. Oblik njihovih cvjetnih glavica doveo je do kolokvijalnog naziva husarska glava. Žvakanjem razvija svoj, pomalo papren, ljut, peckav, pikantan okus i predstavlja zanimljivu alternativu čiliju ili papru. Prva berba obično može početi dva mjeseca nakon sjetve. Zbog blagog anestetičkog djelovanja, listovi i cvjetovi navodno djeluju analgetski i protuupalno na usta. Listovi dugu oko 5 centimetara i bogati vitaminom C mogu se prema potrebi otkidati i tijekom cvatnje između svibnja i listopada. Parakres je dobar dodatak sirovim salatama, začinenim jelima od mesa i povrća kuhanim na pari. Njihova oština se zadržava čak i tijekom procesa kuhanja. **Zemlja porijekla:** Biljka je podrijetlom s Kariba i tropske Južne Amerike, posebice Brazila i Perua. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj u zatvorenom prostoru moguć je tijekom cijele godine. Lagano sjeme samo malo pritisnite na vlažno tlo za posude i malo ga prekrijte zemljanom supstratom, jer je lagani klijatelj. Posudu s kulturom prekriti 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 tjedan do dva. **Najbolja lokacija:** Sunčano, toplo i zaštićeno mjesto - također na otvorenom tijekom ljeta - idealno je. Zbog osjetljivosti na mraz, na otvorenom se smije staviti tek sredinom svibnja. **Optimalna njega:** Kao i kod svih drugih biljaka, parakressu nemojte držati previše vlažnom. Gnojidba također obično nije potrebna, jer bilje preferira tlo siromašno hranjivim tvarima. Rezidbom možete postići jače grananje parakrese. Pazite na zarazu puževima i gusjenicama na otvorenom! **U zimi:** Parakres nije otporan i stoga bi trebao prezimiti bez mraza na svijetlom mjestu na 10 do 15°C.



Parakress

Acmella oleracea

Karsta un pikanta garša kā alternatīva pipariem vai čili

Parakress izaug 20 līdz 40 centimetrus augsts un veido 2 līdz 3 centimetrus garas ziedkopas ar spilgti dzelteniem ziediem un sarkanu centru, kas ziedēšanas beigās lēnām izzūd. Viņu ziedu galvu forma noveda pie sarunvalodā nosaukuma husar galva. Košļājot, tas iegūst savu, nedaudz piparainu, asu, kņudinošu, pikantu garšu un ir interesanta alternatīva čili vai pipariem. Pirmo ražu parasti var novākt divus mēnešus pēc sēšanas. Nedaudz anestēzijas efekta dēļ lapām un ziediem ir pretējais un pretiekaisuma iedarbība uz muti. Lapas, kas ir aptuveni 5 centimetrus garas un bagātas ar C vitamīnu, pēc vajadzības var noplūkt arī ziedēšanas laikā no maija līdz oktobrim. Parakress ir laba piedeva neapstrādātiem salātiem, pikantiem gaļas un tvaicētiem dārzeņu ēdieniem. To asums saglabājas pat gatavošanas procesā. **Dabiska vieta:** Šīs zāles dzimtene ir Karību jūras reģionā un tropiskajā Dienvidamerikā, īpaši Brazīlijā un Peru. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšana telpās ir iespējama visu gadu. Vieglu sēklu tikai nedaudz uzspiediet uz mitras stādīšanas augsnes un tikai nedaudz pārklājiet ar augsnes substrātu, jo tā ir viegla dīgspēja. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izzūšanas. Jums vajadzētu noņemt 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 vienas līdz divām nedēļām. **Labākā atrašanās vieta:** Pilna saule, silta un aizsargāta vieta - arī vasarā - ir ideāla. Tā kā tas ir jutīgs pret salu, to vajadzētu novietot ārā tikai maija vidū. **Optimāla aprūpe:** Tāpat kā ar visiem augiem, neuzturiet parakresu pārāk mitru. Mēslošana arī parasti nav nepieciešama, jo garšaugi dod priekšroku augsnei, kurā nav daudz barības vielu. Apgriežot var panākt spēcīgāku parakresa sazarojumu. Uzmanieties no gliemežu un kāpuru invāzijas āra vietā! **Ziemā:** Parakress nav izturīgs, tāpēc tam vajadzētu pārziemot bez sala gaišā vietā 10 līdz 15°C temperatūrā.



Parasparnis

Acmella oleracea

Karštas ir āstrus skonis kaip uptonatya pipirams ar čili

Parakress uzauga 20-40 centimetru aukščio ir suformuoja 2-3 centimetru ilgio žiedynus su ryškiai geltonais žiedais ir raudonu centru, kuris žydėjimo pabaigoje pamažu nyksta. Jų gėlių galvų forma lėmė šnekamąjį pavadinimą husaro galva. Kramtant jis įgauna savo, šiek tiek pipirų, aštrų, dilgčiojantį, pikantišką skonį ir yra įdomi čili ar pipirų alternatyva. Pirmasis derlius paprastai gali prasidėti praėjus dviem mėnesiams po sėjos. Teigiama, kad dėl nežymaus anestezinio poveikio lapai ir žiedai turi analgetinį ir priešuždegiminį poveikį burnoje. Lapai, kurių ilgis yra apie 5 centimetrai ir kuriuose gausu vitamino C, pagal poreikį taip pat gali būti nuskinti per žydėjimą gegužės–spalio mėnesiais. Parakress yra geras priedas prie žalių salotų, aštrių mėsos ir garuose troškintų daržovių patiekalų. Jų aštrumas išlaikomas net gaminimo metu. **Natūrali vieta:** Žolė kilusi iš Karibų jūros ir atogrąžų Pietų Amerikos, ypač Brazilijos ir Peru. **Sėkmingas auginimas:** Auginti patalpose galima ištisus metus. Šviesą sėklą tik šiek tiek užspauskite ant drėgnos vazoninės žemės ir tik šiek tiek padenkite dirvos substratu, nes tai lengvas daigiklis. 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 iršila nuo 20 iki 25 laipsnių Celsijaus. Dirvos paviršių laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapia. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po vienos ar dviejų savaičių. **Geriausia vieta:** Visiškai saulėta, šilta ir apsaugota vieta – taip pat vasarą lauke – idealiai tinka. Dėl jautrumo šalčiui lauke galima dėti tik gegužės viduryje. **Optimali priežiūra:** Kaip ir visų žolelių, nelaikykite parakreso per drėgno. Tręšti taip pat dažniausiai nereikia, nes vaistažolėms labiau patinka maistingų medžiagų neturtingas dirvožemis. Genėdami galite pasiekti stipresnį parakreso išsišakojimą. Saugokitės šliužų ir vikšrų užkrėtimo lauke! **Ziemą:** Parakresai nėra atsparūs, todėl turėtų žiemosi be šalčio šviesioje vietoje 10–15 °C temperatūroje.



Paracress

Acmella oleracea

Togħma šhuna u pikkanti bhala alternattiva għall-bżar jew iċ-chili

Il-paracress jikber għoli minn 20 sa 40 centimetru u jiffirma f'joritura tal-fjuri twal minn 2 sa 3 centimetri bi fjuri sofor jgħajtu u ċentru aħmar, li bil-mod jisparixxi lejn l-aħħar tal-fjoritura. Il-forma tal-irjus tal-fjuri tagħhom wasslet għall-isem colloquial hussar head. Meta mimghuda, tiżviluppa t-togħma tagħha stess, kemmxejn bżar, šhuna, tneħħim, pikkanti u tirrapprezenta alternattiva interessanti għaċ-chili jew il-bżar. L-ewwel hśad normalment jista' jibda xahrejn wara ż-żrieġh. Minħabba l-effett kemmxejn anestetiku, il-weraq u l-fjuri jingħad li għandhom effett analġeziku u anti-infjammatorju fuq il-halq. Il-weraq, li huma twal madwar 5 centimetri u rikki fil-vitamina C, jistgħu wkoll jinqatgħu waqt il-fjur bejn Mejju u Ottubru, kif meħtieġ. Paracress huwa žieda tajba għall-insalati nejjin, laħam pikkanti u platti tal-hxejjex bil-fwar. Is-sharpness tagħhom tinżamm anke waqt il-proċess tat-tisjir. **Post naturali:** Il-haxix huwa indiġenu għall-Karibew u l-Amerika t'Isfel tropikali, speċjalment il-Brazil u l-Peru. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni fuq ġewwa hija possibbli s-sena kollha. Aghfas iż-żerriegħa ħafifa biss ftit fuq ħamrija tal-qşari niedja u għatthiha biss ftit bis-sottostrat tal-ħamrija, peress li hija ġerminatur ħafif. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi 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 jgħajjat uşhun f'20 sa 25 ° Celsius. Zomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) izda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimġha sa ġimagħtejn. **L-aħjar post:** Xemx šiħ, post şhun u protett - ukoll barra matul is-sajf - huwa ideali. Minħabba s-sensittività tiegħu għall-ġlata, għandu jitqiegħed barra biss f'nofs Mejju. **Kura ottimali:** Bħall-ħxejjex aromatiċi kollha, iżzommx paracress niedja wisq. Il-fertilizzazzjoni normalment mhix meħtieġa wkoll, peress li l-ħxejjex jippreferu ħamrija f'jira fin-nutrijenti. Biż-żbir tista' tikseb ferġhat aktar b'saħħithom tal-paracress. Oqgħod attent għal infestazzjoni ta' balel u caterpillars f'post barra! **Fix-xitwa:** Paracress ma jiflaħx u għalhekk għandu jagħmel ix-xitwa mingħajr ġlata f'post qawwi f'temperatura ta' 10 sa 15 ° Celsius.



Kruiden - Paracress

Acmella oleracea

Scherpe, pittige smaak als alternatief voor peper of chili

De paracress wordt 20 tot 40 centimeter hoog en vormt 2 tot 3 centimeter lange bloeiwijzen met felgele bloemen en een rood hart dat tegen het einde van de bloei langzaam verdwijnt. De vorm van hun bloemhoofdjes leidde tot de informele naam hussarkop. Bij het kauwen ontwikkelt het zijn eigen, licht gepeperde, tintelende, pikante kruidige smaak en is het een interessant alternatief voor chili of peper. De eerste oogst kan meestal twee maanden na het zaaien beginnen. Vanwege het licht verdovende effect zouden de bladeren en de bloemen pijnstillende en ontstekingsremmende effecten hebben op de mond. Het plukken van de circa 5 centimeter lange en vitamine C-rijke bladeren kan desgewenst ook tijdens de bloei tussen mei en oktober. Paracress is een geweldige aanvulling op rauwe salades, pittig vlees en gestoomde groentegerechten. Ook tijdens het kookproces blijft hun scherpte behouden. **Natuurlijke locatie:** De specerijenplant is inheems in het Caribisch gebied en in tropisch Zuid-Amerika, vooral in Brazilië en Peru. **Succesvolle teelt:** Binnen kweken is het hele jaar mogelijk. Druk de lichte zaden een beetje op vochtige potgrond en bedek ze maar een klein beetje met het bodemsubstraat, want het is een lichte kiem. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de teeltgrond. Zet de zaadbak op een lichte en warme plaats bij 20 à 25 ° Celsius. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een watersproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teelttemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na één tot twee weken. **De beste locatie:** Een volle zon, warme en beschutte standplaats - ook buiten in de zomer - is ideaal. Vanwege zijn vorstgevoeligheid mag hij pas half mei buiten staan. **Optimale verzorging:** Zoals alle kruiden, houd de paracress niet te vochtig. Bemesting is meestal ook niet nodig, omdat kruiden de voorkeur geven aan voedselarme grond. Door te snoeien kun je een sterkere vertakking van de paracress bereiken. Als u buiten bent, pas dan op voor slakken en rupsplagen! **In de winter:** Paracress is niet winterhard en moet daarom vorstvrij overwinteren op een lichte standplaats bij 10 tot 15 ° Celsius.



Paracress

Acmella oleracea

Varm og krydret smak som alternativ til pepper eller chili

Parakressen blir 20 til 40 centimeter høy og danner 2 til 3 centimeter lange blomsterstander med knallgule blomster og en rød senter, som sakte forsvinner mot slutten av blomstringen. Formen på blomsterhodene deres førte til det dagligdagse navnet hussarhode. Når den tygges, utvikler den sin helt egen, litt pepperaktige, varme, prikkende, pikante smak og representerer et interessant alternativ til chili eller pepper. Den første høstingen kan vanligvis begynne to måneder etter såing. På grunn av den lett bedøvende effekten sies bladene og blomstene å ha en smertestillende og betennelsesdempende effekt på munnen. Bladene, som er omtrent 5 centimeter lange og rike på vitamin C, kan også plukkes av under blomstringen mellom mai og oktober, etter behov. Paracress er et godt tilskudd til råsalater, krydret kjøtt og dampede grønnsaksretter. Deres skarphet beholdes selv under tilberedningsprosessen. **Naturlig beliggenhet:** Urten er hjemmehørende i Karibien og det tropiske Sør-Amerika, spesielt Brasil og Peru. **Vellykket dyrking:** Innendørs dyrking er mulig hele året. Press det lette frøet bare litt på fuktig pottejord og dekk det bare litt med jordsubstratet, siden det er en lett spiremiddel. 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 en til to uker. **Den beste beliggenheten:** En full sol, varm og skjermet beliggenhet - også utendørs om sommeren - er ideelt. På grunn av frostsølsomheten bør den kun plasseres utendørs i midten av mai. **Optimal omsorg:** Som med alle urter, ikke hold paracress for fuktig. Gjødsling er vanligvis heller ikke nødvendig, da urter foretrekker næringsfattig jord. Ved å beskære kan du oppnå sterkere forgrening av parakressen. Se opp for snegler og larver på et utendørs sted! **Om vinteren:** Paracress er ikke hardfør og bør derfor overvintre frostfritt på et lyst sted ved 10 til 15° Celsius.



Ziola - Paracress

Acmella oleracea

Ostry, ostry smak jako alternatywa dla pieprzu lub chilli

Para Cress osiąga wysokość od 20 do 40 cm i rozwija się w kwiatostany o długości od 2 do 3 cm z jasnożółtymi kwiatami z czerwoną barwą środka, która powoli zanika w miarę kwitnienia. Ze względu na wygląd główki kwiatowej nazywana jest również rośliną gałki ocznej. Po przeżuciu daje lekki, ostry, ostry i pikantny smak, co czyni go interesującą alternatywą dla chili lub papryki. Możesz już rozpocząć zbiory zaledwie dwa miesiące po rozmnożeniu nasion. Ze względu na lekko odurzające działanie liście i kwiaty są uważane za przeciwbólowe i przeciwzapalne dla jamy ustnej. Podczas kwitnienia od maja do października możesz zbierać liście o długości około 5 cm i bogate w witaminę C. Para Cress dobrze komponuje się z surowymi sałatkami, pikantnymi mięsami i daniami z warzyw gotowanych na parze, zachowując ostrość podczas gotowania. **Naturalne położenie:** Para Cress ma swoje naturalne środowisko na Karaibach, a także w tropikalnej Ameryce Południowej, zwłaszcza w Brazylii i Peru. **Udana uprawa: Najlepsza lokalizacja:** Para Cress najlepiej przechowywać w ciepłym i osłoniętym miejscu, latem nawet na zewnątrz. Ponieważ jest dość wrażliwa na mróz, roślinę należy wyprowadzać dopiero od połowy maja. **Optymalna pielęgnacja:** Jak w przypadku wszystkich ziół, nie utrzymuj Para Cress zbyt wilgotno. Nie potrzebuje również wielu składników odżywczych, a nawożenie zwykle nie jest konieczne. Dzięki przycinaniu można uzyskać silniejsze rozgałęzienie rośliny. Kiedy trzymasz roślinę na zewnątrz, regularnie sprawdzaj, czy nie ma ślimaków i gąsienic. **W zimę:** Para Cress nie jest mrozoodporna i powinna zimować w wolnym od mrozu i jasnym miejscu w temperaturze około 10-15 ° Celsjusza.



Agrião

Acmella oleracea

Sabor quente e picante como alternativa à pimenta ou malagueta

O agrião cresce de 20 a 40 centímetros de altura e forma inflorescências de 2 a 3 centímetros de comprimento com flores amarelas brilhantes e centro vermelho, que desaparecem lentamente no final da floração. A forma de suas cabeças de flores levou ao nome coloquial de cabeça de hussardo. Quando mastigada, desenvolve um sabor muito próprio, levemente apimentado, quente, formigante, picante e representa uma alternativa interessante à pimenta malagueta ou pimenta. A primeira colheita pode começar geralmente dois meses após a sementeira. Devido ao efeito ligeiramente anestésico, diz-se que as folhas e flores têm um efeito analgésico e anti-inflamatório na boca. As folhas, com cerca de 5 centímetros de comprimento e ricas em vitamina C, também podem ser arrancadas durante a floração entre maio e outubro, conforme a necessidade. Paracress é um bom complemento para saladas cruas, carnes picantes e pratos de vegetais cozidos no vapor. Sua nitidez é mantida mesmo durante o processo de cozimento. **Localização natural:** A erva é nativa do Caribe e da América do Sul tropical, especialmente Brasil e Peru. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo interno é possível durante todo o ano. Pressione a semente leve apenas um pouco no solo úmido e cubra-a apenas ligeiramente com o substrato do solo, pois é um germinador leve. 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 uma a duas semanas. **A melhor localização:** Ein vollsonniger, warmer und geschützter Standort - während des Sommers auch im Freien - ist ideal. Aufgrund ihrer Frostempfindlichkeit sollte sie erst Mitte Mai ins Freie gestellt werden. **Cuidado ideal:** Halten Sie die Parakresse wie alle Kräuter nicht zu feucht. Auch eine Düngung ist normalerweise nicht erforderlich, da Kräuter einen nährstoffarmen Boden bevorzugen. Durch Stutzen können Sie eine stärkere Verzweigung der Parakresse erreichen. Achten Sie bei einem Standort im Freien auf Schnecken und Raupenbefall! **No inverno:** Parakresse ist nicht winterhart und sollte daher frostfrei an einem hellen Standort bei 10 bis 15° Celsius überwintern.



Lerburi - Paracress

Acmella oleracea

Gust ascuțit, picant, ca alternativă la piper sau ardei iute

Paracressul crește la o înălțime de 20 până la 40 de centimetri și formează inflorescențe lungi de 2 până la 3 centimetri, cu flori galbene strălucitoare și un centru roșu care dispare încet spre sfârșitul înfloririi. Forma capetelor lor de flori a dus la numele colocvial de cap de husar. Când este mestecat, își dezvoltă gustul său picant, picant, picant, picant și este o alternativă interesantă la ardei iute sau ardei. Prima recoltare poate începe de obicei la două luni după însămânțare. Datorită efectului ușor amorfitor, se spune că frunzele și florile au efecte analgezice și antiinflamatoare pentru gură. Culesul celor aproximativ 5 centimetri lungime și frunzele bogate în vitamina C se poate face și în timpul înfloririi între mai și octombrie, dacă este necesar. Paracress este un plus excelent pentru salatele crude, carnea condimentată și preparatele din legume aburite. Claritatea lor este păstrată chiar și în timpul procesului de gătit. **Locație naturală:** Planta de condimente este originară din Caraibe, precum și din America de Sud tropicală, în special în Brazilia și Peru. **Cultivare de succes:** Cultivarea în interior este posibilă pe tot parcursul anului. Apăsați puțin semințele ușoare pe solul de ghiveci umed și acoperiți-le doar puțin cu substratul solului, deoarece acestea sunt un germe ușor. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mușcălușilor pe solul de cultivare. Așezați recipientul pentru semințe într-un loc ușor și cald, la 20-25 ° Celsius. Păstrați suprafața pământului umedă (de exemplu, cu un pulverizator de apă), dar nu umedă. În funcție de temperatura de cultivare, primii răsaduri apar după una până la două săptămâni. **Cea mai bună locație:** O locație plină de soare, caldă și protejată - și în aer liber în timpul verii - este ideală. Datorită sensibilității sale la îngheț, nu trebuie pus afară până la jumătatea lunii mai. **Îngrijire optimă:** Ca toate ierburile, nu păstrați paracressul prea umed. Fertilizarea nu este de obicei nici necesară, deoarece ierburile preferă solul sărac în nutrienți. Prin tăiere puteți obține o ramificare mai puternică a paracressului. Dacă sunteți în aer liber, aveți grijă de melci și omizi! **În iarnă:** Paracress nu este rezistent și, prin urmare, ar trebui să ierneze fără îngheț într-o locație ușoară la 10-15 ° Celsius.



Örter - Paracress

Acmella oleracea

Skarp, kryddig smak som ett alternativ till peppar eller chili

Paracressen växer till höjder på 20 till 40 centimeter och bildar 2 till 3 centimeter långa blomställningar med ljusgula blommor och ett rött centrum som långsamt försvinner mot slutet av blomningen. Formen på deras blomhuvuden ledde till det vardagliga namnet husarhuvud. När den tuggas utvecklar den sin egen, lite peppar, stickande, pikant kryddig smak och är ett intressant alternativ till chili eller peppar. Den första skörden kan vanligtvis börja två månader efter sådd. På grund av den lite bedövande effekten sägs bladen och blommorna ha smärtstillande och antiinflammatoriska effekter för munnen. Att plocka de cirka 5 centimeter långa och vitamin C-rika bladen kan också göras under blomningen mellan maj och oktober, om det behövs. Paracress är ett utmärkt tillskott till rå sallader, kryddigt kött och ångade grönsaker. Deras skarpa bibehålls även under tillagningsprocessen. **Naturligt läge:** Kryddväxten är infödd i Karibien liksom i tropiska Sydamerika, särskilt i Brasilien och Peru. **Framgångsrik odling:** Att växa inomhus är möjligt året runt. Pressa lätta frön bara på fuktig krukväxt och täck dem bara lite med markunderlaget, eftersom de är en lätt bakterie. 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 lätt och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jordytan fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingsstemperaturen visas de första plantorna efter en till två veckor. **Den bästa platsen:** En hel sol, varm och skyddad plats - även utomhus under sommaren - är perfekt. På grund av dess känslighet för frost bör den inte läggas ut förrän i mitten av maj. **Optimal vård:** Som alla örter, håll inte paracressen för fuktig. Befruktnings är vanligtvis inte nödvändig heller, eftersom örter föredrar näringsfattig jord. Genom att beskära kan du uppnå en starkare förgrening av paracressen. Om du är utomhus, se upp för sniglar och larver! **På vintern:** Paracress är inte hård och bör därför övervintra frostfritt på ett ljust ställe vid 10 till 15 ° Celsius.



Paracress

Acmella oleracea

Horká a korenistá chuť ako alternatíva papriky alebo čili

Paracress dorastá do výšky 20 až 40 centimetrov a vytvára 2 až 3 centimetre dlhé súkvetia so žiarivo žltými kvetmi a červeným stredom, ktorý ku koncu kvitnutia pomaly mizne. Tvar ich kvetných hláv viedol k hovorovému názvu husárska hlava. Pri žuvaní získava svoju vlastnú, jemne korenistú, horkú, štiplavú, pikantnú chuť a predstavuje zaujímavú alternatívu k čili či paprike. Prvý zber sa môže začať zvyčajne dva mesiace po zasiatí. Pre mierne anestetický účinok sa o listoch a kvetoch hovorí, že majú analgetický a protizápalový účinok na ústa. Listy, ktoré sú asi 5 centimetrov dlhé a bohaté na vitamín C, môžeme podľa potreby odtrhnúť aj počas kvitnutia medzi májom a októbrom. Paracress je dobrým doplnkom k surovým šalátom, korenenému mäsu a duseným zeleninovým jedlám. Ich ostrosť je zachovaná aj počas procesu varenia. **Prirodzená poloha:** Vlnina pochádza z Karibiku a tropickej Južnej Ameriky, najmä z Brazílie a Peru. **Úspešná kultivácia:** Vnútorne pestovanie je možné po celý rok. Svetlé semienko len trochu utlačíme na vlhkú črepníkovú zeminu a len mierne zakryjeme pôdnym substrátom, keďže ide o ľahké klíčenie. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabraňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Urobte kultúrnu nádobu svetlú a teplú na 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie moký. V závislosti od teploty pestovania sa prvé semenáčky objavia po jednom až dvoch týždňoch. **Najlepšie umiestnenie:** Ideálne je plné slnko, teplé a chránené miesto - v lete aj vonku. Pre citlivosť na mráz by sa mal umiestniť vonku až v polovici mája. **Optimálna starostlivosť:** Rovnako ako všetky bylinky, neudržiavajte paracress príliš vlhký. Hnojenie tiež zvyčajne nie je potrebné, pretože bylinky uprednostňujú pôdu chudobnú na živiny. Rezom docielite silnejšie rozvetvenie paracress. Dávajte si pozor na zamorenie slimákmi a húsenicami na vonkajšom mieste! **V zime:** Paracress nie je mrazuvzdorný, a preto by mal prezimovať bez mrazu na svetlom mieste pri teplote 10 až 15 ° Celzia.



Parakresa

Acmella oleracea

Pekoč in pikanten okus kot alternativa popru ali čiliju

Parakresa zraste od 20 do 40 centimetrov visoko in tvori 2 do 3 centimetre dolga socvetja z živo rumenimi cvetovi in rdečo sredico, ki proti koncu cvetenja počasi izgine. Oblika njihovih cvetnih glav je vodila do pogovornega imena huzarska glava. Ob žvečenju razvije čisto svoj, rahlo poper, pekoč, pekoč, pikanten okus in predstavlja zanimivo alternativo čiliju ali popru. Prvo žetev lahko običajno začnemo dva meseca po setvi. Zaradi rahlo anestetičnega učinka naj bi listi in cvetovi delovali protibolečinsko in protivnetno v ustih. Liste, ki so dolgi približno 5 centimetrov in so bogati z vitaminom C, lahko po potrebi trgate tudi med cvetenjem med majem in oktobrom. Parakres je dober dodatek k surovim solatam, začinenim mesnim in parjenim zelenjavnim jedem. Njihova ostrina se ohrani tudi med kuhanjem. **Naravni habitat:** Zelišče je doma na Karibih in v tropski Južni Ameriki, zlasti v Braziliji in Peruju. **Navodila za gojenje:** Gojenje v zaprtih prostorih je možno vse leto. Lahka semena le malo pritismo na vlažno zemljo v lončkih in le rahlo prekrijemo z zemeljskim substratom, saj je lahka kalilnica. 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 rastle temperature se prve sadike pojavijo po enem do dveh tednih. **Najboljša lokacija:** Idealna je sončna, topla in zaščitena lokacija - tudi poleti na prostem. Zaradi občutljivosti na zmrzal ga na prosto postavimo šele sredi maja. **Optimalna nega:** Kot velja za vsa zelišča, tudi parakresa ne sme biti preveč vlažna. Gnojenje običajno tudi ni potrebno, saj imajo zelišča raje s hranili revno zemljo. Z obrezovanjem lahko dosežete močnejšo razvejanost parakrese. Pazite na napade polžev in gosenic na prostem! **V zimskem času:** Parakres ni trdoživ, zato naj prezimi brez zmrzali na svetlem mestu pri 10 do 15 °C.



Hierba de los dientes / Paracress

Acmella oleracea

Sabor picante y alternativa a la pimienta o chile

El paracress alcanza una altura de entre 20 y 40 centímetros, y desarrolla florescencias de dos a tres centímetros, con flores amarillas brillantes con un centro de color rojo que desaparece al final de la floración. Al masticarla desarrolla un sabor a pimienta picante y es una buena alternativa a la pimienta o chile. Con la primera cosecha se puede comenzar normalmente después de dos meses desde la siembra. Por su ligero efecto de anestesia se dice de las hojas y flores que tienen un efecto calmante de dolor y antiinflamatorio para la boca. Puede arrancar las hojas de 5 centímetros y ricas en vitamina C según necesidad, y también durante la inflorescencia de mayo a octubre. El paracress es un buen complemento para ensaladas crudas, platos de carne picante y verduras al vapor. Su sabor picante se mantiene también con la cocción. **Ubicación natural:** La planta de especias es nativa del Caribe y América del Sur tropical, especialmente de Brasil y Perú. **Cultivo exitoso: La mejor ubicación:** Es ideal un lugar a pleno sol, cálido y protegido - en verano también en exterior-. Por su intolerancia a heladas se recomienda mantenerla en exterior a partir de mediados de mayo. **Cuidado óptimo:** Mantenga el paracress como todas las hierbas no demasiado húmedo. Un suministro de fertilizante no suele ser necesario ya que las hierbas prefieren un suelo pobre en nutrientes. A través de la poda logrará una ramificación mayor de la planta. Si mantiene la planta en exterior preste atención ante posibles infestaciones por orugas o caracoles. **En el invierno:** El paracress no tolera heladas y debe ser mantenido en un lugar luminoso con temperaturas de entre 10 y 15 grados.



Paracress

Acmella oleracea

Pálivá a pikantní chuť jako alternativa pepře nebo chilli

Paracress dorůstá do výšky 20 až 40 centimetrů a tvoří 2 až 3 centimetry dlouhá květenství s jasně žlutými květy a červeným středem, který ke konci kvetení pomalu mizí. Tvar jejich květních hlav vedl k hovorovému názvu husarská hlava. Při žvýkání vyvine svou vlastní, jemně pepřovou, pálivou, brnění, pikantní chuť a představuje zajímavou alternativu k chilli nebo pepři. První sklizeň může začít obvykle dva měsíce po výsevu. Díky mírně anestetickému účinku mají listy a květy údajně analgetický a protizánětlivý účinek na ústa. Listy, které jsou asi 5 centimetrů dlouhé a bohaté na vitamín C, lze podle potřeby trhat i během květu mezi květnem a říjnem. Paracress je dobrým doplňkem k syrovým salátům, kořeněnému masu a dušeným zeleninovým pokrmům. Jejich ostrost zůstává zachována i během procesu vaření. **Přirozená poloha:** Bylina pochází z Karibiku a tropické Jižní Ameriky, zejména Brazílie a Peru. **Úspěšné pěstování:** Pěstování v interiéru je možné po celý rok. Světlé semínko jen trochu přitlačte na vlhkou zeminu z květináče a jen mírně zasypte půdním substrátem, protože jde o lehkého klíče. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísni na rostoucí půdě. Udělejte nádobu s kulturou světlou a teplotu na 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokré. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po jednom až dvou týdnech. **Nejlepší umístění:** Ideální je plné slunce, teplé a chráněné místo – v létě také venku. Kvůli citlivosti na mraz by měla být venku umístěna až v polovině května. **Optimální péče:** Stejně jako u všech bylinek neuchovávejte paracress příliš vlhký. Hnojení také obvykle není nutné, protože bylinky preferují půdu chudou na živiny. Prořezáváním docílíte silnějšího větvení paracress. Pozor na zamoření slimáky a housenkami na venkovním místě! **V zimě:** Paracress není mrazuvzdorný, a proto by měl přezimovat bez mrazu na světlém místě při 10 až 15 °C.



Paracres

Acmella oleracea

Biber veya kırmızı biber alternatif olarak acı ve baharatlı tat

Paracres 20 ila 40 santimetre yüksekliğinde büyür ve parlak sarı çiçekler ve çiçeklenmenin sonuna doğru yavaşça kaybolan kırmızı bir merkez ile 2 ila 3 santimetre uzunluğunda çiçek salkımları oluşturur. Çiçek başlarının şekli, günlük konuşma dilinde hussar head ismine yol açtı. Çiğnendiğinde kendine özgü, hafif biberimsi, acı, karıncalandırıcı, keskin bir tat geliştirir ve acı biber veya biberi ilginç bir alternatif oluşturur. İlk hasat genellikle ekimden iki ay sonra başlayabilir. Hafif anestezi etkisinden dolayı yaprak ve çiçeklerin ağzda analjezik ve antiinflamatuvar etkiye sahip olduğu söylenmektedir. Yaklaşık 5 santimetre uzunluğundaki ve C vitamini açısından zengin olan yaprakları, gerektiğinde mayıs-ekim ayları arasındaki çiçeklenme döneminde de koparılabilir. Paracres, çiğ salatalara, baharatlı etlere ve buharda pişirilmiş sebze yemeklerine iyi bir katkı sağlar. Keskinlikleri pişirme işlemi sırasında daha kolay korunur. **Doğal konum:** Bitkinin anavatanı Karayipler ve tropikal Güney Amerika, özellikle Brezilya ve Peru'dur. **Başarılı yetiştirme:** Tüm yıl boyunca iç mekan ekimi mümkündür. Hafif tohumu, nemli saksı toprağı üzerine sadece biraz bastırın ve hafif bir çimlendirici olduğu için, toprak substratı ile sadece hafifçe örtün. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak hale getirin ve 20 ila 25 °C'de sıcak. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler bir ila iki hafta sonra ortaya çıkar. **En iyi konum:** Tam güneş, sıcak ve korunaklı bir yer - yaz aylarında da açık havada - idealdir. Dona karşı hassasiyetinden dolayı sadece mayıs ayının ortalarında açık alana konulmalıdır. **Optimum bakım:** Tüm şifalı bitkilerde olduğu gibi, parareyi çok nemli tutmayın. Otlar besin bakımından fakir toprağı tercih ettiğinden gübreleme de genellikle gerekli değildir. Budama yaparac paracreda daha güçlü dallanma elde edebilirsiniz. Dış mekanda sümüklü böcek ve tırtıl istilasına dikkat edin! **Kışın:** Paracres dayanıklı değildir ve bu nedenle 10 ila 15°C'de parlak bir yerde donmadan kışı geçirmelidir.



Ejtőernyős

Acmella oleracea

Csípős és csípős íz a paprika vagy a chili alternatívájaként

A paracress 20-40 centiméter magasra nő, és 2-3 centiméter hosszú virágzatot alkot élénksárga virágokkal és piros közepével, amely a virágzás vége felé lassan eltűnik. Virágfejek formája a köznyelvi huszárfej elnevezéshez vezetett. Megrágva fejleszt ki saját, enyhén borsos, csípős, bizsergető, pikáns ízt, és érdekes alternatívát jelent a chili vagy a paprika helyett. Az első betakarítás általában a vetés után két hónappal kezdődik. Az enyhén érzéstelenítő hatás miatt a levelek és virágok állítólag fájdalomcsillapító és gyulladáscsökkentő hatással bírnak a szájban. **Természetes elhelyezkedés:** A gyógynövény a Karib-térségben és a trópusi Dél-Amerikában, különösen Brazíliában és Peruban honos. **Sikeres termesztés:** A beltéri termesztés egész évben lehetséges. A világos magot csak egy kicsit nyomjuk a nedves virágföldre, és csak kissé takarjuk be a talajszubsztrátummal, mivel könnyű csírázó. Fedje le a tenyészedényt ragasztófóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a növekvő talajon. Tedd fényessé a kultúredényt és 20-25 Celsius fokos meleg. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettől függően egy-két hét múlva jelennek meg az első palánták. **A legjobb hely:** A teljes napsütéses, meleg és védett hely - nyáron is a szabadban - ideális. Fagyérzékenysége miatt csak május közepén szabad szabadba helyezni. **Optimális gondozás:** Mint minden gyógynövényt, a paracress ne tartsa túl nedvesen. A műtrágyázás általában szintén nem szükséges, mivel a gyógynövények a tápanyagszegény talajt kedvelik. Metszéssel érheti el a paracress erősebb elágazását. Ügyeljen a csigák és hernyók fertőzésére kültéri helyen! **Télen:** A paracress nem szívós, ezért fagymentesen kell áttelelnie világos helyen, 10-15 °C-on.

: : : : :



オランダセンニチ

Acmella oleracea

スパイシーさは胡椒と唐辛子の代替品

20cm～40cmの高さで2cm～3cmの長さの花序に明るい黄色の花を咲かせます。花の中央の赤色は開花に向けて消えていきます。その見た目から最近ではエッグボールとも呼ばれています。噛むと軽い胡椒の風味で辛くピリピリしてスパイシーな芳香があるので、唐辛子や胡椒の代替品になります。種子繁殖して2ヶ月後には収穫を始めることができます。その薬用性の効果のために、葉と花は鎮痛剤また口内の抗炎症剤と考えられています。

5月～10月の開花期にはビタミンCがたくさん含まれた葉を必要に応じて5cm程の長さに切って使用できます。生サラダまたは調理中も辛味を保つのでスパイシーな肉料理または蒸した野菜などに適します。

自然な場所: カリブ海と南米の熱帯地域、特にブラジルやペルーが生息地です。

栽培成功:

種子繁殖は室内で年間を通して可能です。種を湿った栽培土壌またはハーブ用土壌に軽く押し付け、ほんの少量の土を上から被せます。サランラップなどの透明フィルムで鉢をカバーします。透明フィルムには空気穴をいくつかあけ、2～3日に1回は約2時間、完全にフィルムを鉢から外します。そうすることで、カビの発生を防ぎます。20℃～25℃の明るく暖かい場所に置き、用土は湿った状態に保ちます - 水をスプレーすることをお勧めします - 濡らすのではなく湿らせます。温度によりますが、通常は約2～3週間で発芽します。

最高のロケーション:

夏の間の屋外でも暖かく保護された場所での保管が最適です。霜に敏感なので5月中旬以降に屋外に移動してください。

最適なケア:

他のハーブ同様、必要以上に湿り気を与えないでください。多くの栄養素を必要としないので、通常は肥料は必要ありません。剪定を行うことによって、分枝を促すことができます。屋外で保管する場合はナメクジと毛虫に注意が必要です。

冬に: 耐寒性を備えていないので、冬越しは10℃～15℃の霜の付かない明るい場所で保管してください。

SKU: 17515 / Parakresse