



Tips



About © : Contact SAFLAX -

Organum majorana

 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



БИО - майорана Origanum majorana

Пикантното удоволствие от средиземноморската кухня за пикантни месни ястия

Риганът може да достигне височина между 50 и 90 сантиметра. Растението образува малки листа, които са ароматни поради ароматните масла, които съдържа. Предимно бели до бледочервени малки цветя се появяват между юли и септември. Те седят на върха на растението и са подредени в шипове. Майораната е свързана с ригана. И двете принадлежат към един и същи растителен род. Риганът е известен още като див майоран, защото не се култивира, а обикновено расте диво на юг. Майораната се използва в немската кухня за направата на колбаси. Тюрингската братвurst е може би най-известното ястие, за което се използва майорана. Майораната е толкова ароматна, че ви трябва само няколко листа, за да облагородите едно ястие. Най-добре е да се бере преди цъфтежа. По време на цъфтежа интензивността на вкуса намалява. Съвет: Съдържанието на етерично масло е най-високо в ранните сутрешни часове или следобед. Изсушена на гроздове, след това нарязана и съхранявана в непрозрачни, заключващи се контейнери, майораната може да се съхранява няколко години, без да губи много от аромата си. Пълнена печена гъска, пикантна кайма, обилни картофени супи - майораната е особено подходяща за обилни ястия. Интензивният му вкус облагородява месни ястия с птиче, заешко, дивечово и свинско месо. Фино дозирана, майораната се използва и за завършване на зеленчукови ястия, говеци, пържени картофи, домати супи, бобови и бобови ястия. **Естествено местоположение:** Майораната първоначално идва от района на източното Средиземноморие, откъдето се е разпространила в цялото Средиземноморие. **Успешно отглеждане:** Култивирането се извършва най-добре на слънчево място на закрито от февруари. Семето е лек покълник. Разпръснете семената върху влажен кокосов субстрат или органична билкова почва и леко натиснете семената. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл по земята. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане първите разсад се появяват след две до пет седмици. Растенията, отглеждани на закрито, могат да бъдат трансплантирани на открито с цялата коренова топка от май, когато вече не се очаква нощна слана. **Най-доброто местоположение:** Растението обича слънце, топлина и защитено от вятър място, за да развие пълноценно аромата си. **Оптимална грижа:** Винаги поддържайте почвата леко влажна, но не мокра. Поливайте веднага щом горният слой на почвата изсъхне. Не торете изобщо или само леко с компост или органичен билков тор. **През зимата:** Засейте отново на следващата година.



BIO - merian Origanum majorana

Middelhavskøkkenets solide krydderifornøjelse til krydrede kødretter

Merian kan nå en højde på mellem 50 og 90 centimeter. Planten danner små blade, der er aromatiske på grund af de aromatiske olier, den indeholder. De for det meste hvide til blegrode farvede små blomster vises mellem juli og september. De sidder i toppen af planten og er hver især arrangeret i pigge. Merian er beslægtet med oregano. Begge tilhører samme planteslæggt. Oregano er også kendt som vild merian, fordi det ikke dyrkes, men normalt vokser vildt i syden. Merian bruges i det tyske køkken til at lave pølser. Thüringer bratwurst er nok den mest kendte ret, som man bruger merian til. Merian er så smagfuld, at du kun behøver et par blade for at forfine en ret. Det er bedst at høste før blomstring. Under blomstringen falder smagsintensiteten. Tip: Indholdet af æterisk olie er højest i de tidlige morgentimer eller om eftermiddagen. Tørret i klaser, derefter hakket og opbevaret i uigennemsigtige, aflåselige beholdere, kan merian opbevares i flere år uden at miste meget af sin aroma. Fyldt gåsesteg, krydret hakket kød, fyldige kartoffelsupper – merian er særdeles velegnet til solide retter. Dens intense smag forfiner kødretter med fjerkræ, kanin, vildt og svinekød. Fint doseret bruges merian også til at afrunde grøntsagsretter, gryderetter, stegte kartofler, tomatosupper, bønner og bælgfrugteretter. **Naturlig beliggenhed:** Merian kommer oprindeligt fra den østlige Middelhavsregion, hvorfra den har spredt sig over hele Middelhavet. **Succesfuld dyrkning:** Dyrkning foregår bedst på et solrigt sted indendørs fra februar. Frøet er et let spiremiddel. Spred frøene på fugtigt kokossubstrat eller organisk urtejord og tryk let på frøene. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på jorden. Placer dyrkningskarret lyst og varmt ved 20 til 25° Celsius. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforstøver), men ikke våd. Afhængigt af væksttemperaturen vises de første frøplanter efter to til fem uger. Planter dyrket indendørs kan transplanteres udendørs med hele rodklumpen fra maj, hvor der ikke skal forventes mere nattefrost. **Den bedste beliggenhed:** Planten elsker sol, varme og et sted i læ for vinden for fuldt ud at udvikle sin aroma. **Optimal pleje:** Hold altid jorden let fugtig, men ikke våd. Vand så snart det øverste jordlag er tørt. Gød slet ikke eller kun let med kompost eller organisk naturgødning. **Om vinteren:** Så igen året efter.



BIO - Majoran Origanum majorana

Der deftige Gewürzgenuss mediterraner Küche für würzige Fleischgerichte

Majoran kann eine Wuchshöhe zwischen 50 und 90 Zentimetern erreichen. Die Pflanze bildet kleine, aufgrund der enthaltenden aromatischen Öle aromatisch duftende Blätter aus. Die meistens weiß bis zartrot gefärbten kleinen Blüten kommen zwischen Juli bis September zum Vorschein. Sie sitzen am oberen Ende der Pflanze und sind jeweils in Ähren angeordnet. Majoran ist mit Oregano verwandt. Beide gehören zur selben Pflanzengattung. Oregano wird auch als Wilder Majoran bezeichnet, da er nicht kultiviert wird, sondern im Süden normalerweise wild wächst. Majoran wird in der deutschen Küche für die Würstherstellung eingesetzt. Die Thüringer Bratwurst ist wohl das bekannteste Gericht, für das Majoran verwendet wird. Majoran ist so würkräftig, dass Sie nur wenige Blätter brauchen, um ein Gericht zu verfeinern. Am besten wird er vor der Blüte geerntet. Während der Blüte lässt die Geschmacksintensität nach. Tipp: In den frühen Morgenstunden oder nachmittags ist der Gehalt an ätherischen Ölen am höchsten. In Büscheln getrocknet, dann zerkleinert und in lichtundurchlässigen, verschließbaren Behältern aufbewahrt ist Majoran mehrere Jahre haltbar, wobei er kaum an Aroma verliert. Gefüllter Gänsebraten, würzige Hackgerichte, deftige Kartoffelsuppen - Majoran eignet sich besonders zu herzhaften Gerichten. Seine intensive Würzkraft veredelt Fleischgerichte mit Geflügel, Kaninchen, Wild und Schwein. Fein dosiert Majoran aber auch der Abrundung von Gemüsegerichten, Aufläufen, Bratkartoffeln, Tomatensuppen, Bohnen und Hülsenfruchtspeisen. Frisch oder getrocknet ist es auch eine ideale Zugabe zu Saucen, Dips, Kräutermayonnaise, fein gerührtem Quark oder Frischkäse. **Naturstandort:** Ursprünglich stammt Majoran aus der östlichen Mittelmeerregion, von wo aus es sich im ganzen Mittelmeerraum verbreitet hat. **Anzucht:** Die Anzucht erfolgt am besten an einem sonnigen Platz im Haus ab Februar. Der Samen ist ein Lichtkeimer. Streuen Sie das Saatgut auf feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Kräutererde und drücken Sie die Samen leicht an. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Erde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis fünf Wochen. Im Haus vorgezogene Pflanzen können ab Mai, wenn kein Nachtfrost mehr zu erwarten ist, mit dem gesamten Ballen ins Freiland umgesetzt werden, um Stress für die Pflanze zu vermeiden. **Standort:** Die Pflanze liebt Sonne, Wärme und einen windgeschützten Platz, um ihr Aroma voll zu entwickeln. **Pflege:** Halten Sie die Erde immer leicht feucht, aber nicht nass. Wässern Sie, sobald die oberste Erdschicht abgetrocknet ist. Düngen Sie gar nicht oder nur leicht mit Kompost oder BIO Kräuterdünger. **Im Winter:** Säen Sie im Folgejahr neu aus.



Organic - Marjoram Origanum majorana

The hearty aromatic taste of Mediterranean cuisine for savoury meat dishes

Marjoram can reach a growing height between 50 and 90 cm. The plant develops aromatic fragrant leaves that contain aromatic oils. Most of its white or pale red flowers that are arranged in heads at the top of the plant appear between July and September. Marjoram is related to oregano and both belong to the same plant genus. Oregano is also called wild marjoram since it is not cultivated, but grows usually wild in the South. Marjoram is used in the sausage production in the German cuisine. The "Thuringian Bratwurst" (a grilled sausage) is here perhaps the most famous dish with Marjoram. Since Marjoram is a very strong spice, you will only need a few leaves for refining dishes. It is best harvested before blooming, as during flowering its intensity will fade. A good hint: in the early morning hours or in the afternoon the essential oil content is at its peak. When bundled and dried and then chopped up and kept in an opaque sealable container, Marjoram can be stored for a couple of years without losing much of its flavour. Whether you use it in stuffed roast goose or turkey, mincemeat, or aromatic potato soups – Marjoram is especially well suited for hearty dishes. Its intense flavour refines meat dishes with poultry, rabbit, venison and pork. Finely dosed Marjoram can also be used to round off vegetable dishes, casseroles, fried potatoes, tomato soups, beans and pulse dishes. Fresh or dried it also makes a perfect addition to gravies, dips, herbal salad cream, finely stirred curd or cream cheese. **Natural location:** Marjoram comes originally from the eastern Mediterranean region, from where it has spread all over the Mediterranean. **Successful cultivation:** The best time for propagation is starting in February at a sunny place indoors as the seed is a light germinator. Scatter the seeds onto moist coconut substrate or organic herbal soil and slightly press them on. Cover the seed container with clear film to prevent the soil from drying out, but don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on the potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20°C and 25° Celsius and keep the surface of the earth moist, but not wet (ideally using a water sprayer). Depending on the propagation temperature the first seedlings will come up after two to five weeks. Seedlings that are already raised indoors can be planted out with beginning of May. As soon as there is no more night frost expected, you can move the seedling with its complete root ball, to avoid stress for the plant. **The best location:** The plant needs the sun, warmth and a wind-sheltered place to produce its full aroma. **Optimal care:** Keep the soil always moist, but not wet. Water your plant as soon as the top layer of the earth has dried out. Fertilize the plant either very modest with compost or organic fertilizer for herbs, or don't fertilize at all. **In the winter:** Sow again the next year.



ORGAANILINE - majoraan

Origanum majorana

Vahemere kõõgi rammus võrtsinauding võrtsikatele liharoogadele

Majoraan võib ulatuda 50–90 sentimeetri. Taim moodustab väikesed lehed, mis on selles sisalduvate aromaatsete õlide tõttu aromaatsed. Enamasti valged kuni kahvatupunased väikesed õied ilmuvad juulist septembrini. Nad istuvad taime ülaoas ja on kõik paigutatud naelu. Majoraan on seotud punega. Mõlemad kuuluvad samasse taimepererekonda. Oreganot tuntakse ka metsiku majoraani nime all, kuna seda ei kasvatata, kuid tavaliselt kasvab see metsikutel lõuna pool. Majoraani kasutatakse Saksa köögis vorstide valmistamiseks. Tüüriingit bratwurst on ilmselt kõige tuntum roog, mille valmistamiseks majoraani kasutatakse. Majoraan on nii maitsev, et roa viimistlemiseks on vaja vaid mõnda lehte. See on kõige parem koristada enne õitsemist. Õitsemise ajal maitse intensiivsus väheneb. Näpunäide: Eeterlike õlide sisaldus on kõrgeim varahommikul või pärastlõunal. Kobaratena kuivatatakse, seejärel tükeldatakse jämbaistmatutes lukustatavates anumates säilitatuna säilib majoraan mitu aastat, ilma et see kaotaks suurt osa oma aroomist. Täidisega hanipraad, võrtsikahakkliha, rammusad kartulisupid – majoraan sobib eriti toekatele roogadele. Selle intensiivne maitse täiustab liharoogasisid linnu-, küüliku-, uluki- ja seelihaga. Peenelt doseeritud majoraani kasutatakse ka köögiviljaroogade, vormiroogade, praekartulite, tomatisuppide, ubade ja kaunviljaroogade ümardamiseks. **Looduslik asukoht:** Majoraan pärineb algselt Vahemere idaosast, kust ta on levinud kogu Vahemeres. **Edukas kasvatamine:** Kasvatamine on kõige parem teha päikesepaistelis kohas siseruumides alates veebruarist. Seeme on kerge idandaja. Puista seemned niiskele kookossubstraadile või orgaanilisele ürdimullale ja suru seemnete kergelt peale. Kata kultuuriumin toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamisest eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekke maapinnal. Asetage kultiveerimisnõu heledaks ja soojaks temperatuurile 20–25 °C. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Sõltuvalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe kuni viie nädala pärast. Toas kasvatatud taimi saab kogu juurepõlliga õue siirdada alates maikuuist, mil öökülma enam oodata pole. **Parim asukoht:** Taim armastab päikest, soojust ja tuulet eest kaitstud kohta, et oma aroom täielikult välja töötada. **Optimaalne hooldus:** Hoidke muld alati veidi niiske, kuid mitte märg. Kasta niipea, kui pealmine mullakiht on kuivanud. Ära väeta üldse või ainult kergelt komposti või orgaanilise taimse väetisega. **Talvel:** Külva järgmisel aastal uuesti.



LUOMU - Meirami

Origanum majorana

Välimeren keittiön runsas mausteelämys mausteisiin liharuokiin

Meirami voi saavuttaa 50-90 senttimetrin korkeuden. Kasvi muodostaa pieniä lehtiä, jotka ovat aromaattisia sen sisältämien aromaattisten öljyjen ansiosta. Pääosin valkoiset tai vaaleanpunaiset pienet kukat ilmestyvät heinä-syyskuussa. Ne istuvat kasvin huipulla ja ne on järjestetty piikkeihin. Meirami on sukua oreganolle. Molemmat kuuluvat samaan kasvisukuun. Oregano tunnetaan myös luonnonvaraisena meiramina, koska sitä ei viljellä, mutta se kasvaa yleensä luonnonvaraisena etelässä. Meiramiä käytetään saksalaisissa keittiössä makkaroiden valmistukseen. Thüringenin bratwurst on luultavasti tunnetuin ruokalaji, johon meiramiä käytetään. Meirami on niin maukasta, että tarvitset vain muutaman lehden ruoan jalostukseen. Se on parasta korjata ennen kukintaa. Kukinnan aikana maun voimakkuus vähenee. Vinkki: Eeteristen öljyjen pitoisuus on korkein aikaisin aamulla tai iltapäivällä. Kuivattuna rypäleissä, sitten paloiteltuna ja säilytettyinä läpinäkymättömässä, lukittavassa astiassa, meirami säilyy useita vuosia menettämättä suurta osaa aromistaan. Täytetyt paahtopaistit, mausteinen jauheliha, runsaat perunakeitot - meirami sopii erityisen hyvin runsaisiin ruokiin. Sen intensiivinen maku jalostaa liharuokia siipikarjan, kanin, riistan ja sianlihan kanssa. Hienoksi annosteltua meiramiä käytetään myös kasvisruokien, patojen, paistettujen perunoiden, tomaattikeittojen, papujen ja palkokasvien viimeistelyyn. **Luonnollinen sijainti:** Meirami tulee alun perin itäiseltä Välimeren alueelta, josta se on levinnyt koko Välimerelle. **Onnistunut viljely:** Viljely on parasta tehdä aurinkoisella paikalla sisätiloissa helmikuusta alkaen. Siemen on kevyt itää. Sirottele siemenet kostealle kookossubstraadille tai luomuyrttimaalle ja paina siemeniä kevyesti. 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 maahan. Aseta viljelyastia kirikkaaksi ja lämpimäksi 20-25 °C:seen. Pidä maaperä kosteana (esim. vesimuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai viiden viikon kuluttua. Sisätiloissa kasvatetut kasvit voidaan istuttaa ulos koko juuripallolla toukokuusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää ole odotettavissa. **Paras sijainti:** Kasvi rakastaa aurinkoa, lämpöä ja tuulelta suojattua paikkaa kehittääkseen täysin aromiaan. **Optimaalinen hoito:** Pidä maaperä aina hieman kosteana, mutta ei märkänä. Kastele heti, kun maan pintakerros on kuivunut. Älä lannoita ollenkaan tai vain kevyesti kompostilla tai luomuyrttilannoitteella. **Talvella:** Kylvä uudelleen seuraavana vintana.



BIO - Marjolaine

Origanum majorana

Le plaisir intense d'épices de la cuisine méditerranéenne pour les plats de viande épicés

La marjolaine peut atteindre une hauteur entre 50 et 90 cm. La plante forme de petites feuilles aromatiques en raison des huiles essentielles qu'elle contient. Les petites feuilles, qui sont blanches à rouge clair, apparaissent entre juillet et septembre. Elles se trouvent en tête de la plante et sont arrangées en épis. La marjolaine est utilisée avec l'origan. Les deux appartiennent au même genre végétal. L'origan est aussi appelé marjolaine sauvage, car il n'est pas cultivé, mais il croît normalement dans la nature au sud. La marjolaine est utilisée dans la cuisine allemande pour la production de saucisses. La Thüringer est probablement le plat le plus célèbre pour lequel la marjolaine est utilisée. La marjolaine est tellement épicée que vous avez besoin de seulement quelques feuilles pour raffiner un plat. Elle est récoltée de préférence avant la floraison. L'intensité du goût s'affaiblit pendant la floraison. Conseil : La teneur en huiles essentielles est la plus élevée pendant le petit matin ou l'après-midi. La marjolaine séchée en touffes, puis broyée et conservée dans des récipients opaques et verrouillable est durable pendant plusieurs années et ne perd quasiment rien en arôme. L'oie rôtie farcie, les plats de viande hachée épicés, les soupes de pommes de terre copieuses - la marjolaine s'adapte surtout aux plats savoureux. Son pouvoir épicant raffine les plats de viande avec des volailles, des lapins, des gibiers et des cochons. La marjolaine finement dosée sert aussi à compléter les plats de légumes, les gratins, les pommes sautées, les soupes à la tomate, les haricots et les légumes minces. Qu'elle soit fraîche ou sèche, elle est aussi un ajout idéal aux sauces, aux dips, aux mayonnaises aux herbes, au quark finement agité ou au fromage à pâte fraîche. **Emplacement naturel:** La marjolaine est originaire de la Méditerranée orientale, d'où elle s'est répandue dans toute la Méditerranée. **Culture réussie:** La culture se fait dans un endroit ensoleillé à la maison à partir de février. La graine a besoin de lumière pour germer. Parsemez la semence sur un substrat de coco humide ou sur du terreau BIO et appuyez légèrement sur les graines. Couvrez le récipient avec une feuille transparente sur laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 20° à 25°. Gardez le terreau humide (avec de l'eau pulvérisée, par exemple) mais pas mouillé. En fonction de la température de culture, les premiers semis apparaissent au bout de deux à cinq semaines. Les plantes cultivées à la maison peuvent être mises à l'extérieur avec toute la balle à partir de mai, lorsqu'il n'y a plus de gel nocturne à prévoir, afin d'éviter le stress pour la plante. **Le meilleur emplacement:** La plante aime le soleil, le chaud, et un endroit protégé du vent pour développer son arôme. **Soins optimaux:** Gardez toujours le terreau légèrement humide, mais pas mouillé. Arrosez dès que la couche supérieure de terreau se dessèche. N'engraissez pas du tout ou engraissez un petit peu avec du compost ou avec de l'engrais pour plantes aromatiques. **En hiver:** Resemez l'année suivante.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ - Μαντζουράνα

Origanum majorana

Η χορταστική απόλαυση μπαχαρικών της μεσογειακής κουζίνας για πικάντικα πιάτα με κρέας

Η μαντζουράνα μπορεί να φτάσει σε ύψος μεταξύ 50 και 90 εκατοστών. Το φυτό σχηματίζει μικρά φύλλα που είναι αρωματικά λόγω των αρωματικών ελαίων που περιέχει. Τα κυρίως λευκά έως ωχροκόκκινα μικρά άνθη εμφανίζονται μεταξύ Ιουλίου και Σεπτεμβρίου. Κάθονται στην κορυφή του φυτού και είναι το καθένα διατεταγμένο σε ακίδες. Η μαντζουράνα σχετίζεται με τη ρίγανη. Και τα δύο ανήκουν στο ίδιο γένος φυτών. Η ρίγανη είναι γνωστή και ως άγρια μαντζουράνα γιατί δεν καλλιεργείται αλλά συνήθως φύεται άγρια στο νότο. Η μαντζουράνα χρησιμοποιείται στη γερμανική κουζίνα για την παρασκευή λουκάνικων. Το Thüringian bratwurst είναι ίσως το πιο γνωστό πιάτο για το οποίο χρησιμοποιείται η μαντζουράνα. Η μαντζουράνα είναι τόσο γευστική που χρειάζεστε μόνο λίγα φύλλα για να τελειοποιήσετε ένα πιάτο. Καλύτερα να συλλέγεται πριν την ανθοφορία. Κατά τη διάρκεια της ανθοφορίας, η ένταση της γεύσης μειώνεται. Συμβουλή: Η περιεκτικότητα σε αιθέριο έλαιο είναι υψηλότερη τις πρώτες πρωινές ώρες ή το απόγευμα. Η μαντζουράνα αποξηραμένη σε δέσμες, στη συνέχεια τεμαχισμένη και αποθηκευμένη σε αδιαφανή, κλειδαριά δοχεία, μπορεί να διατηρηθεί για αρκετά χρόνια χωρίς να χάσει μεγάλο μέρος του αρώματός της. Γεμιστή ψητή χήνα, πικάντικη κρέμα, χορταστικές πατατόσουπες - η μαντζουράνα είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για χορταστικά πιάτα. Η έντονη γεύση του εξευγενίζει πιάτα με κρέας με πουλερικά, κουνέλι, κνήμι και χοιρινό. Σε λεπτή δόση, η μαντζουράνα χρησιμοποιείται επίσης για να στρογγυλοποιήσει πιάτα λαχανικών, κατσαρόλες, γιγαντιές πατάτες, σουπές ντομάτας, φασόλια και πιάτα με όσπρια. **Φυσική τοποθεσία:** Η μαντζουράνα προέρχεται αρχικά από την περιοχή της ανατολικής Μεσογείου, από όπου έχει εξαπλωθεί σε όλη τη Μεσόγειο. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια γίνεται καλύτερα σε ηλιόλουστο σημείο σε εσωτερικούς χώρους από τον Φεβρουάριο. Ο σπόρος είναι ένα ελαφρύ βλαστάρι. Διασκορπίστε τους σπόρους σε υγρό υπόστρωμα καρύδας ή βιολογικό φυτικό χώμα και πιέστε τους σπόρους ελαφρά. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στεγνώνω. Θα πρέπει να αφαιρέσετε το αλουμινοχαρτό για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο έδαφος. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 έως 25° Κελσίου. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από δύο έως πέντε εβδομάδες. Τα φυτά που καλλιεργούνται σε εσωτερικούς χώρους μπορούν να μεταμοσχευθούν σε εξωτερικούς χώρους με ολόκληρη τη ρίζα από τον Μάιο, όταν δεν αναμένεται άλλος υγχειρικός παγετός. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Το φυτό λατρεύει τον ήλιο, τη ζεστασιά και ένα μέρος προστατευμένο από τον άνεμο για να αναπτύξει πλήρως το άρωμά του. **Βέλτιστη φροντίδα:** Διατηρείτε πάντα το χώμα ελαφρώς υγρό αλλά όχι υγρό. Ποτίστε αμέσως μόλις το ανώτερο στρώμα του εδάφους στεγνώσει. Μην λιπαίνετε καθόλου ή μόνο ελαφρά με λίπασμα ή βιολογικό φυτικό λίπασμα. **Το χειμώνα:** Ξανασπείρετε το επόμενο έτος.



ORGÁNAIGH - Marjoram

Origanum majorana

An pléisiúir spíosra hearty de ealaín na Meánmhara do miasa feola spícy

Is féidir le Marjoram airde idir 50 agus 90 ceintiméadar a bhaint amach. Cruthaíonn an planda duilleoga beaga aramatacha mar gheall ar na holaí aramatacha atá ann. Bíonn na bláthanna beaga bána go geal den chuid is mó le feiceáil idir Iúil agus Meán Fómhair. Suíonn siad ag barr an phlanda agus socraítear gach ceann díobh i spící. Tá baint ag Marjoram le oregano. Baineann an dá leis an ghéineas plandaí céanna. Tugtar marjoram fiáin ar Oregano freisin toisc nach bhfuil sé saothraithe ach de ghnáth fásann sé fiáin sa deisceart. Úsáidtear Marjoram i ealaín na Gearmáine chun isipíní a dhéanamh. Is dócha gurb é an bratwurst Thuringian an mhias is cáiliúla as a n-úsáidtear marjoram. Tá Marjoram chomh blasúil sin nach dteastaíonn uait ach cúpla duilleoga chun mias a bheachtú. Is fearr é a fhómhar roimh bláthanna. Le linn bláthanna, laghdaíonn an déine blas. Leid: Is é an cion ola riachtanach is airde go luath ar maidin nó san iarnóin. Triomaithe i mbraislí, ansin mionghearrtha agus a stóráil i gcoimeádáin teimhneach, glasáilte, is féidir marjoram a choinneáil ar feadh roinnt blianta gan mórán dá aroma a chailliúint. Gé rósta stuffed, feoil mhionaithe spícy, anraithí prátaí hearty - tá marjoram oiriúnach go háirithe chun miasa hearty. Déanann a blas dian miasa feola a scagadh le éanlaith chlóis, coinín, géim agus muiceoil. Baintear úsáid as marjoram, arna dháileáil go mín, freisin chun miasa glasraí, casseroles, prátaí friochta, anraithí trátaí, pónaireí agus miasa pischineálaigh a shlánú. **Suíomh nádúrtha:** Ursprünglich stammt Majoran aus der östlichen Mittelmeerregion, von wo aus es sich im ganzen Mittelmeerraum verbreitet hat. **Saothrú rathúil:** Is fearr a shaothrú i láthair ghriannmhar taobh istigh ó mhí Feabhra. Is germinator éadrom é an síol. Scaip na síolta ar fhoshraith cnó cócó tais nó ar ithir luibheach orgánach agus brúigh na síolta go héadrom. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Coscann sé seo múnla ó fhoirmiú ar an talamh. Cuir an soitheach cultúir geal agus te ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fliuch. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síolta tar éis dhá go cúig seachtaine. Is féidir plandaí a fhástar taobh istigh a thrasphlandú lasmuigh leis an liathróid fréimhe iomlán ó mhí na Bealtaine, nuair nach mbfeidir ag súil le sioc oíche níos mó. **An suíomh is fearr:** Is breá leis an bplanda an ghriann, an teas agus áit atá foscadh ón ngaoth chun a n-aroma a fhorbairt go hiomlán. **Cúram is fearr is féidir:** Coinnigh an ithir i gcónaí beagán tais ach ní fliuch. Uisce chomh luath agus a bheidh an ciseal barr ithreach triomaithe. Ná fertilize ar chor ar bith nó amháin go héadrom le múirín nó leasachán orgánach luibhe. **Sa gheimhreadh:** Cránach arís an bhliain dár gcionn.



LÍFRÆNT - Marjoram

Origanum majorana

Matarmikil kryddænægja Miðjarðarhafsmatargerðar fyrir kryddaða kjötrétti

Marjoram getur náð á milli 50 og 90 sentímetra hæð. Plöntan myndar lítil laufblöð sem eru arómatísk vegna arómatískra óliuna sem hún inniheldur. Aðallega hvít til fólrauð lituð lítil blóm birtast á milli júlí og september. Þeir sitja efst á plöntunni og eru hver um sig raðað í toppa. Marjoram er skyld oregano. Báðar tilheyra sömu plöntuættkvíslinni. Oregano er einnig þekkt sem villt marjoram vegna þess að það er ekki ræktað en vex venjulega villt í suðri. Marjoram er notað í þýskri matargerð til að búa til pylsur. Thüringer bratwurst er líklega þekktasti rétturinn sem marjoram er notað í. Marjoram er svo bragðmikið að það þarf aðeins nokkur blöð til að fínþússa rétt. Það er best að uppskera fyrir blómgun. Við blómgun minnkar bragðstyrkurinn. Ábending: Ilmkjarnaolíuinnihaldið er hæst snemma morguns eða síðdegis. Þurrkað í klösum, síðan saxað og geymt í ógegnsæjum, læsanlegum ílátum, má geyma marjoram í nokkur ár án þess að missa mikið af ilm sínum. Fyllt steikt gæs, kryddað hakk, matarmikil kartöflusúpur - marjoram hentar sérstaklega vel í matarmikla rétti. Ákafur bragðbætur kjötrétti með alifuglum, kaninum, villibráð og svínakjöti. Fínsmakmað, marjoram er einnig notað til að afgreiða grænmetisrétti, pottrétti, steiktar kartöflur, tómatsúpur, bounir og belgurtarétti. **Náttúrleg staðsetning:** Marjoram kemur upphaflega frá austurhluta Miðjarðarhafssvæðisins, þaðan sem hún hefur breiðst út um Miðjarðarhaf. **Árangursrík ræktun:** Ræktun er best gerð á sólríkum stað innandyrá frá febrúar. Fræði er létt spírúnarefni. Dreifið fræjunum á rakt undirlag kókoshnetu eða lífrænan jurtamold og þrýstið létt á fræin. Hyljið ræktunarlítið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðvegin gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þrjú daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á jörðinni. Settu ræktunarlítið bjart og heitt við 20 til 25° Celsius. Haltu jarðvegsyfriborðinu rökum (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til fimm vikur. Plöntur sem ræktaðar eru innandyrá má gróðursetja utandyra með allri rótarkúlunni frá maí, þegar ekki er að búast við meira næturfrostri. **Besta staðsetningin:** Plöntan elskar sól, hlýju og stað í skjóli fyrir vindi til að þróa ilm sinn að fullu. **Besta umönnun:** Haltu jarðveginum alltaf órlítið rökum en ekki blautum. Vökvaðu um leið og efsta lagið af jarðvegi hefur þornað. Ekki má frjóvga alls eða aðeins með rotmassa eða lífrænum jurtaáburði. **Á veturna:** Sáðið aftur árið eftir.



BIO - Maggiorana

Origanum majorana

La spezia ricca della cucina mediterranea, per piatti di carne saporiti

La maggiorana può raggiungere un'altezza compresa tra 50 e 90 centimetri. La pianta produce piccole foglie profumate, che contengono oli aromatici. I piccoli fiori, per lo più bianchi o scarlatti, spuntano tra luglio e settembre. Compaiono nella parte superiore della pianta e sono tutti disposti sulle spighe. La maggiorana è della stessa famiglia dell'origano. Entrambi appartengono allo stesso genere. L'origano è anche chiamato Maggiorana Selvatica, poiché al Sud normalmente non viene coltivata, ma cresce spontanea. La maggiorana viene utilizzata nella cucina tedesca per la produzione di salsicce. Il Thüringer Bratwurst è probabilmente il piatto più conosciuto per il quale viene utilizzata la maggiorana. La maggiorana ha un gusto così deciso che bastano poche foglie per insaporire un piatto. È preferibile raccogliera prima della fioritura, poiché durante la fioritura l'intensità del gusto diminuisce. Suggerimento: Al mattino presto o al pomeriggio, il contenuto di oli essenziali è più elevato. Essiccata in mazzetti, poi tritata e conservata in contenitori opachi e sigillabili, la maggiorana si mantiene per diversi anni, perdendo pochissimo del suo aroma. La maggiorana è particolarmente adatta per piatti saporiti: oca ripiena, piatti a base di carne tritata o ricche zuppe di patate, ad esempio. Il suo intenso sapore arricchisce i piatti di carne a base di pollame, coniglio, maiale e selvaggina. La maggiorana si sposa bene anche con piatti di verdure, stufati, patate arrosto, zuppe di pomodoro, fagioli e legumi in generale. Fresca o secca, è anche il complemento ideale di salse, intingoli, maionese alle erbe, oppure emulsionata con ricotta o formaggi cremosi. **Posizione naturale:** Originaria della regione del Mediterraneo orientale, si è poi diffusa in tutta l'area del Mediterraneo. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione produce i migliori risultati in un luogo soleggiato in casa, a partire da febbraio. Il seme ha bisogno di luce per germinare. Cospargere i semi sul substrato di cocco umido o sulla terra per erbe aromatiche BIO ed esercitare una leggera pressione sui semi. Coprire il recipiente di coltura con pellicola trasparente, sulla quale praticherete dei fori. In questo modo si eviterà che la terra si secchi. Ogni due o tre giorni è necessario rimuovere la pellicola per 2 ore. Questo impedirà la crescita di muffe sulla terra. Posizionare il recipiente di coltura in un punto caldo e luminoso, tra i 20° e i 25° C. Mantenere la superficie della terra umida, ma non bagnata (ad esempio con uno spruzzino d'acqua). Le prime piantine appariranno, a seconda della temperatura di coltivazione, tra due e cinque settimane dopo. A partire dal mese di maggio, quando dovrebbero cessare le gelate notturne, le piante coltivate in casa possono essere spostate all'esterno, insieme all'intero pane di terra, per evitare stress alla pianta. **La posizione migliore:** Questa pianta ama il sole, il calore e predilige i luoghi riparati per sviluppare pienamente il suo aroma. **Cura ottimale:** Mantenere sempre il terreno leggermente umido, ma non bagnato. Innaffiare quando lo strato di terra in superficie è asciutto. Non concimare, oppure concimare solo leggermente con compost o con fertilizzante BIO per erbe. **In inverno:** Seminare nuovamente l'anno successivo.



ORGANSKI - mažuran

Origanum majorana

Obilni začinski užitak mediteranske kuhinje za pikantna jela od mesa

Mažuran može doseći visinu između 50 i 90 centimetara. Biljka formira male listove koji su aromatični zbog aromatičnih ulja koje sadrži. Uglavnom bijeli do blijedocrveni mali cvjetovi pojavljuju se između srpnja i rujna. Smješteni su na vrhu biljke i svaki je raspoređen u klasove. Mažuran je srodan origanu. Oba pripadaju istom biljnom rodu. Origano je poznat i kao divlji mažuran jer se ne uzgaja, već obično samoniklo raste na jugu. Mažuran se u njemačkoj kuhinji koristi za izradu kobasica. Thüringian bratwurst vjerojatno je najpoznatije jelo za koje se koristi mažuran. Mažuran je toliko ukusan da vam je potrebno samo nekoliko listova da oplemeniti jelo. Najbolje ju je brati prije cvatnje. Tijekom cvatnje smanjuje se intenzitet okusa. Savjet: Sadržaj eteričnog ulja najveći je u ranim jutarnjim satima ili poslijepodne. Osušeni u grozdovima, zatim nasjeckani i pohranjeni u neprozirne posude koje se mogu zaključiti, mažuran se može čuvati nekoliko godina, a da pritom ne izgubi mnogo svoje arome. Punjena pečena guska, pikantno mljeveno meso, krepke juhe od krumpira - mažuran je posebno pogodan za izdašna jela. Njegov intenzivan okus oplemenjuje mesna jela s peradi, kunićima, divljači i svinjetinom. Fino doziran, mažuran se također koristi za zaokruživanje jela od povrća, složenaca, prženih krumpirića, juha od rajčica, graha i jela od mahunarki. **Zemlja porijekla:** Mažuran porijeklom dolazi iz istočnog Sredozemlja, odakle se proširio po cijelom Sredozemlju. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj je najbolje provoditi na sunčanom mjestu u zatvorenom prostoru od veljače. Sjeme je lagana kljajalica. Posipajte sjemenke po vlažnom supstratu od kokosa ili organskom biljnom tlu i lagano ih pritisnite. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu. Stavite posudu s kulturom na svijetlo i toplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon dva do pet tjedana. Biljke koje se uzgajaju u zatvorenom prostoru mogu se presaditi na otvoreno s cijelom korijenskom balom od svibnja, kada više ne treba očekivati ​​noćne mrazove. **Najbolja lokacija:** Biljka voli sunce, toplinu i mjesto zaštićeno od vjetrova kako bi u potpunosti razvila svoju aromu. **Optimalna njega:** Tlo uvijek održavajte blago vlažno, ali ne mokrim. Zalijevajte čim se gornji sloj zemlje osuši. Ne gnojite uopće ili samo malo gnojite kompostom ili organskim biljnim gnojivom. **U zimi:** Sljedeće godine ponovno sijati.



BIOLOGISKI - majorāns

Origanum majorana

Vidusjūras virtuves sātigais garšvielu baudījums pikantiem gaļas ēdieniem

Majorāns var sasniegt 50 līdz 90 centimetru augstumu. Augs veido mazas lapas, kas ir aromātiskas, pateicoties tajā esošajām aromātiskajām eļļām. Pārsvārā balti vai gaiši sarkani mazi ziedi parādās no jūlija līdz septembrim. Tie sēž auga augšpusē un katrs ir sakārtots vārpās. Majorāns ir saistīts ar oregano. Abi pieder pie vienas augu ģints. Oregano ir pazīstams arī kā savvaļas majorāns, jo tas netiek kultivēts, bet parasti aug savvaļā dienvidos. Majorānu vācu virtuvē izmanto desu pagatavošanai. Tīringenes bratwurst, iespējams, ir vispazīstamākais ēdiens, kuram izmanto majorānu. Majorāns ir tik garšīgs, ka ēdiena izsmalcināšanai vajag tikai dažas lapas. Vislabāk to novākt pirms ziedēšanas. Ziedēšanas laikā garšas intensitāte samazinās. Padoms: ēterisko eļļu saturs ir visaugstākais agrās rīta stundās vai pēcpusdienā. Žāvēts ķekaros, pēc tam sasmalcināts un uzglabāts neausrīdītos, aizslēdzamos traukos, majorānu var uzglabāt vairākus gadus, nezaudējot lielu daļu no tā aromāta. Pildīta zoss cepta, pikanta maltā gaļa, sātigas kartupeļu zupas - majorāns ir īpaši piemērots sātigiem ēdieniem. Tā intensīvā garša izsmalcina gaļas ēdienus ar mājputnu, trušu, medījumu un cūkgaļu. Smalki dozēto majorānu izmanto arī dārzeņu ēdienu, kastrolu, tomātu zupu, pupiņu un pākšaugu ēdienu noapaļošanai. **Dabiska vieta:** Majorāns sākotnēji nāk no Vidusjūras austrumu reģiona, no kurienes tas ir izplatījies visā Vidusjūrā. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšanu vislabāk veikt saulainā vietā telpās no februāra. Sēkla ir viegla dīgtspēja. Izkaisiet sēklas uz mitra kokosriekstu substrāta vai organisko augu augsni un viegli piespiediet sēklas. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos uz zemes. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā temperatūrā 20 līdz 25°C. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz piecām nedēļām. Telpās audzētos augus ar visu sakņu materiālu var pārstādīt ārā no maija, kad vairs nav gaidāmas nakts salnas. **Labākā atrašanās vieta:** Augs mīl sauli, siltumu un no vēja aizsargātu vietu, lai pilnībā attīstītu savu aromātu. **Optimālā aprūpe:** Vienmēr turiet augsni nedaudz mitru, bet ne mitru. Laistiet, tiklīdz augsnes augšējais slānis ir nožuvjis. Nebarojiet vispār vai tikai nedaudz ar kompostu vai organisko augu mēslojumu. **Ziemā:** Nākamajā gadā sējiet vēlreiz.



EKOLOĢISKAS - mairūnas

Origanum majorana

Sotus Vidurzemio jūros regioo virtuves prieksoniņ malonumas aštriems mēsos patiekalams

Mairūnu aukštis gali siekti nuo 50 iki 90 centimetrų. Augalas formuoja mažus lapus, kurie yra aromatingi dėl jame esančių aromatinių aliejų. Dažniausiai nuo baltos iki šviesiai raudonos spalvos maži žiedai pasirodo nuo liepos iki rugsėjo. Jie sėdi augalo viršuje ir yra išdėstyti spygliais. Mairūnas giminingas raudonėliui. Abu priklauso tai pačiai augalų genčiai. Raudonėlis taip pat žinomas kaip laukinis mairūnas, nes jis nėra auginamas, bet dažniausiai auga laukinis pietuose. Mairūnas vokiečių virtuvėje naudojamas dešrelėms gaminti. Tiuringijos bratwurst yra bene labiausiai žinomas patiekalas, kuriam naudojamas mairūnas. Mairūnai yra tokie kvapnūs, kad patiekalui patobulinti tereikia kelių lapelių. Geriausia nuimti prieš žydėjimą. Žydėjimo metu skonio intensyvumas mažėja. Patarimas: Eterinių aliejų kiekis didžiausias anksti ryte arba po pietų. Džiovintas grupelėmis, vėliau susmulkintas ir laikomas nepermatomuose, užrakintuose induose, mairūnas gali būti laikomas keletą metų, neprarandant daug savo aromato. Įdaryta kepta žąsiena, aštrus faršas, sočios bulvių sriubos – mairūnai ypač tinka sotiems patiekalams. Jo intensyvus skonis ištobulina mėsos patiekalus su paukštiena, triušiena, žvėriena ir kiauliena. Smulkiai dozuotas mairūnas taip pat naudojamas daržovių patiekalams, troškiniams, keptoms bulvėms, pomidorų sriuboms, pupelių ir ankštinių daržovių patiekalams apvalinti. **Natūrali vieta:** Mairūnas kilęs iš rytinio Viduržemio jūros regiono, iš kur paplito po visą Viduržemio jūrą. **Sėkmingas auginimas:** Geriausia auginti saulėtoje vietoje nuo vasario mėn. Sėkla yra lengvas daigiklis. Išbarstykite sėklas ant drėgno kokoso substrato arba ekologiškų žolelių dirvožemio ir sėklas lengvai paspauskite. Kultūros indą uždengkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai apsaugo nuo pelėsio susidarymo ant žemės. Kultivavimo indą pastatykite šviesiai ir šiltai 20–25 °C temperatūroje. Dirvos paviršį laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapią. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų – penkių savaičių. Patalpoje auginamus augalus su visu šaknų gumuliu galima persodinti į lauką nuo gegužės mėnesio, kai nebereikia tikėtis naktinių šalnų. **Geriausia vieta:** Augalas mėgsta saulę, šilumą ir nuo vėjo apsaugotą vietą, kad visiškai išvystytų savo aromata. **Optimali priežiūra:** Visada laikykite žemę šiek tiek drėgną, bet ne šlapią. Laistykite, kai tik viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžius. Kompostu ar organinėmis žolelių trąšomis netręškite visai arba tik nestipriai. **Ziemą:** Kitais metais sėkite dar kartą.



ORGANIČI - Marjoram

Origanum majorana

Il-pjačir tal-ħwawar qalb tal-kċina Mediterranja għal platti tal-laħam pikkanti

Marjoram jista 'jilħaq għoli ta' bejn 50 u 90 centimetru. Il-pjanta tifforma weraq žghar li huma aromatiċi minħabba ž-żjut aromatiċi li fi h. Il-biċċa l-kbira tal-fjuri žghar ta' kulur abjad għal aħmar ċar jidhru bejn Lulju u Settembru. Huma joqogħdu fil-quċċata tal-pjanta u kull wieħed huma rrangati fi spikes. Marjoram hija relata ta mal-oregano. It-tnejn jappartjenu għall-istess ġeneru tal-pjanti. L-oregano huwa magħruf ukoll bħala marjoram selvaġġ minħabba li mhuwiex ikkultivat izda ġeneralment jikber selvaġġ fin-nofsinar. Il-marjoram tintuża fil-kċina Germaniza biex tagħmel iz-zalzett. Il-bratwurst Thuringian huwa probabbilment l-aktar platt magħruf li għalih tintuża l-marjoram. Il-marjoram hija tant toghma li għandek bżonn biss ftit weraq biex tinfina dixx. Huwa aħjar li jinħasad qabel il-fjur. Waqt il-fjoritura, l-intensità tat-toghma tonqos. Tip: Il-kontenut ta 'žejt essenziċali huwa l-ogħla fis-siġħat ta' filgħodu kmieni jew wara nofsinar. Imnixxef fi gruppi, imbagħad imqatta 'u maħżun f'kontenituri opaki li jissakkru, il-marjoram jista 'jinżamm għal diversi snin mingħajr ma jitlef haġna mill-aroma tiegħu. Wiżż mixwi mimli, laħam ikkapuljat pikkanti, sopop tal-patata qalb - marjoram huwa partikolarment adattat għal platti qalb. It-toghma intensa tagħha tinfina d-dixxijiet tal-laħam bit-tjur, il-fenek, il-kaċċa u l-majjal. Dożata b'mod fin, il-marjoram tintuża wkoll biex ittemm platti tal-ħxejjex, casseroles, patata moqlija, sopop tal-tadam, fażola u platti tal-legumi. **Post naturali:** Marjoram oriġinarjament ġejja mir-reġjun tal-Lvant tal-Mediterran, minn fejn infirxet mal-Mediterran kollu. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni ssir l-aħjar f'post xemxi ġewwa minn Frar. Iz-żerriegħa hija ġerminatur haġif. Ferrex iz-żrieragħ fuq sottostrat niedja tal-ġewż jew hamrija organika tal-ħxejjex u aghfas iz-żrieragħ haġif. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovi d'toqob. Dan jiproteġi l-hamrija milli tinxf. Għandek tneħhi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-moffa milli tifforma fuq l-art. Poġġi l-bastiment tal-kultura qawwi u shun f'20 sa 25 ° Celsius. Zomm il-wiċċ tal-hamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) izda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimgħtejn sa hames ġimgħat. Pjanti mkabbru ġewwa jistgħu jġu trapjantati barra bil-boċċa ta 'l-għerūq kollu minn Mejju, meta ma jkunx mistenni aktar għata bil-lejl. **L-aħjar post:** L-impjant iħobb ix-xemx, is-shana u post kenn mir-riħ biex jiżviluppa bis-siħh l-aroma tiegħu. **Kura ottimali:** Dejjem zomm il-hamrija kemmxejn niedja izda mhux imxarraba. Ilma hekk kif is-saff ta 'fuq tal-hamrija jkun nixef. Ma fertilize xejn jew haġif biss b'kompost jew fertilizzant organiku tal-ħxejjex. **Fix-xitwa:** Erga' hanżira s-sena ta' wara.



Bio - Marjolein

Origanum majorana

Het hartige, pittige plezier van de mediterrane keuken voor pittige vleesgerechten

Marjolein kan tussen de 50 en 90 centimeter hoog worden. De plant vormt kleine blaadjes met een aromatische geur door de aromatische oliën die erin zitten. Tussen juli en september verschijnen de overwegend wit tot lichtrood gekleurde bloempjes. Ze zitten aan de bovenkant van de plant en zijn elk in oren gerangschikt. Marjolein is verwant aan oregano. Beiden behoren tot hetzelfde geslacht van planten. Oregano staat ook bekend als wilde marjolein omdat het niet wordt verbouwd, maar meestal in het wild groeit in het zuiden. Marjolein wordt in de Duitse keuken gebruikt voor de productie van worst. De Thüringer braadworst is waarschijnlijk het bekendste gerecht waarvoor marjolein wordt gebruikt. Marjolein is zo smaakvol dat je maar een paar blaadjes nodig hebt om een gerecht te verfrisen. Het wordt het beste geoogst voor de bloei. De intensiteit van de smaak neemt af tijdens de bloei. Tip: Het gehalte aan etherische olie is het hoogst in de vroege ochtend of middag. Gedroogd in trossen, vervolgens fijngehakt en opgeslagen in ondoorzichtige, afsluitbare containers, is marjolein meerdere jaren houdbaar, met nauwelijks smaakverlies. Gevulde geroosterde gans, pittige gehaktgerechten, hartige aardappelsoepen - marjolein is bijzonder geschikt voor hartige gerechten. De intense smaak versterkt vleesgerechten met gevogelte, konijn, wild en varkensvlees. Marjolein wordt ook fijn gedoseerd om groentegerechten, ovenschotels, gebakken aardappelen, tomatensoepen, bonen en peulvruchten af te ronden. **Natuurlijke locatie:** Marjolein komt oorspronkelijk uit het oostelijke Middellandse Zeegebied, vanwaar het zich heeft verspreid over de Middellandse Zee. **Succesvolle teelt:** Het kweken kan het beste vanaf februari op een zonnige plaats binnen gebeuren. Het zaadje is een lichte kiem. Strooi de zaden over een vochtig kokossubstraat of biologische kruidengrond en druk de zaden licht aan. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de aarde. Zet de zaadpak op een lichte en warme plaats bij 20 à 25 ° Celsius. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een watersproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teeltemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na twee tot vijf weken. In huis gekweekte planten kunnen vanaf mei, wanneer geen nachtvorst meer te verwachten is, met de hele baal naar buiten. **De beste locatie:** De plant houdt van zon, warmte en een beschutte plek om zijn aroma volledig te ontwikkelen. **Optimale verzorging:** Houd de grond altijd licht vochtig, maar niet nat. Geef water zodra de bovenste laag aarde is opgedroogd. Bemest niet of slechts licht met compost of organische kruidenmeststoffen. **In de winter:** Het volgende jaar opnieuw zaaien.



ØKOLOGISK - Merian

Origanum majorana

Middelhavskjøkkenets solide krydderlede for krydrede kjøttretter

Merian kan nå en høyde på mellom 50 og 90 centimeter. Planten danner små blader som er aromatiske på grunn av de aromatiske oljene den inneholder. De for det meste hvite til blekrøde små blomstene vises mellom juli og september. De sitter på toppen av planten og er hver arrangert i pigger. Merian er i slekt med oregano. Begge tilhører samme planteslekt. Oregano er også kjent som vill merian fordi den ikke dyrkes, men vanligvis vokser vilt i sør. Merian brukes i tysk mat til å lage pølser. Thüringer bratwurst er sannsynligvis den mest kjente retten som merian brukes til. Merian er så smakfull at du bare trenger noen få blader for å foredle en rett. Det er best å høste før blomstring. Under blomstringen avtar smaksintensiteten. Tips: Innholdet av essensielle oljer er høyest i de tidlige morgentimene eller på ettermiddagen. Tørket i klaser, deretter hakket opp og lagret i ugjenomsiktige, låsbare beholdere, kan merian holdes i flere år uten å miste mye av aromaen. Fylt gåsstek, krydret kjøttdeig, mettende potetsupper – merian egner seg spesielt godt til mettende retter. Dens intense smak foredrer kjøttretter med fjerfe, kanin, vilt og svinekjøtt. Findosert, merian brukes også til å runde av grønnsaksretter, gryteretter, stekte poteter, tomatsupper, bønner og belfruktretter. **Naturlig beliggenhet:** Merian kommer opprinnelig fra den østlige Middelhavsregionen, hvorfra den har spredt seg over hele Middelhavet. **Vellykket dyrking:** Die Anzucht erfolgt am besten an einem sonnigen Platz im Haus ab Februar. Der Samen ist ein Lichtkeimer. Streuen Sie das Saatgut auf feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Kräutererde und drücken Sie die Samen leicht an. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Erde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis fünf Wochen. Im Haus vorgezogene Pflanzen können ab Mai, wenn kein Nachtfrost mehr zu erwarten ist, mit dem gesamten Ballen ins Freiland umgesetzt werden, um Stress für die Pflanze zu vermeiden. **Den beste beliggenheten:** Planten elsker sol, varme og et sted i ly for vinden for å fullt utvikle aromaen. **Optimal omsorg:** Hold alltid jorden litt fuktig, men ikke våt. Vann så snart det øverste jordlaget har tørket. Ikke gjødsle i det hele tatt eller bare lett med kompost eller organisk urtegjødsel. **Om vinteren:** Så igjen året etter.



Bio - Majeranek

Origanum majorana

Obfita, pikantna przyjemność kuchni śródziemnomorskiej do pikantnych dań mięsnych

Majeranek może osiągnąć wysokość od 50 do 90 cm. Roślina wytwarza aromatyczne, pachnące liście, które zawierają aromatyczne olejki. Większość białych lub bladoczerwonych kwiatów, które są ułożone w główki na szczycie rośliny, pojawia się między lipcem a wrześniem. Majeranek jest spokrewniony z oregano i oba należą do tego samego rodzaju roślin. Oregano jest również nazywane dzikim majerankiem, ponieważ nie jest uprawiane, ale zwykle rośnie dziko na południu. Majeranek jest używany do produkcji kielbas w kuchni niemieckiej. „Turyńska Bratwurst” (grillowana kielbasa) to chyba najwyśniewsze danie z majerankiem. Ponieważ majeranek jest bardzo mocną przyprawą, do uszlachetnienia potraw wystarczy kilka liści. Najlepiej zbierać go przed kwitnieniem, ponieważ podczas kwitnienia jego intensywność zanika. Dobra wskazówka: we wczesnych godzinach porannych lub po południu zawartość olejków eterycznych jest najwyższa. Po zapakowaniu i wysuszeniu, a następnie posiekaniu i przechowywaniu w nieprzezroczystym, zamykanym pojemniku, majeranek można przechowywać przez kilka lat, nie tracąc wiele ze swojego smaku. Niezależnie od tego, czy użyjesz go do nadziewanej gęsi pieczonej, indyka, mięsa mielonego czy aromatycznych zup ziemniaczanych - majeranek szczególnie dobrze nadaje się do obfitych potraw. Jego intensywny smak uszlachetnia dania mięsne z drobiu, królika, dziczyzny i wieprzowiny. Drobną dozowaną Majeranek może być również używany do dopełniania dań warzywnych, zapiekanki, smażonych ziemniaków, zup pomidorowych, fasoli i potraw strączkowych. **Naturalne położenie:** Majeranek pochodzi ze wschodniego regionu Morza Śródziemnego, skąd rozprzestrzenił się po całym Morzu Śródziemnym. **Udana uprawa:** Najlepszy czas na rozmnażanie rozpoczyna się w lutym w słonecznym miejscu w pomieszczeniu, ponieważ nasiona są lekkimi kielkującymi. Rozsyp nasiona na wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznej ziemi ziółowej i lekko je docisnij. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby gleba nie wysychała, ale nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób unikniesz tworzenia się pleśni na kompoście doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i ciepłym o temperaturze od 20 ° C do 25 ° Celsjusza i utrzymuj powierzchnię ziemi w stanie wilgotnym, ale nie mokrym (najlepiej za pomocą rozpylacza wodnego). W zależności od temperatury rozmnażania pierwsze sadzonki wyrosną po dwóch do pięciu tygodni. Sadzonki, które są już wyhodowane w pomieszczeniu, można sadzić na początku maja. **Najlepsza lokalizacja:** Roślina potrzebuje słońca, ciepła i miejsca osłoniętego od wiatru, aby wydobyc swój pełny aromat. **Optymalna pielęgnacja:** Utrzymuj glebę zawsze wilgotną, ale nie mokra. Podlewaj roślinę, gdy tylko wyschnie górna warstwa ziemi. Roślinę należy nawozić bardzo skromnie kompostem lub organicznym nawozem do ziół lub w ogóle nie nawozić. **W zime:** Zastiej ponownie w następnym roku.



ORGÂNICO - Manjerona

Origanum majorana

O caloroso prazer das especiarias da cozinha mediterrânica para pratos de carne condimentados

A manjerona pode atingir uma altura entre 50 e 90 centímetros. A planta forma pequenas folhas aromáticas devido aos óleos aromáticos que contém. As flores pequenas, predominantemente brancas a vermelhas pálidas, aparecem entre julho e setembro. Eles ficam no topo da planta e estão dispostos em espigas. A manjerona está relacionada ao orégano. Ambos pertencem ao mesmo gênero vegetal. Oregano também é conhecido como manjerona selvagem porque não é cultivado, mas geralmente cresce selvagem no sul. A manjerona é usada na culinária alemã para fazer salsichas. A bratwurst da Turíngia é provavelmente o prato mais conhecido para o qual a manjerona é usada. A manjerona é tão saborosa que você só precisa de algumas folhas para refinar um prato. É melhor colher antes da floração. Durante a floração, a intensidade do sabor diminui. Dica: O teor de óleo essencial é maior nas primeiras horas da manhã ou à tarde. Seca em cachos, depois cortada e armazenada em recipientes opacos e com fechadura, a manjerona pode ser guardada por vários anos sem perder muito de seu aroma. Ganso assado recheado, carne picada picante, sopas de batata fartas - a manjerona é particularmente adequada para pratos fartos. O seu sabor intenso apura pratos de carne com aves, coelho, caça e porco. Dosada finamente, a manjerona também é usada para completar pratos de legumes, ensopados, batatas fritas, sopas de tomate, feijões e leguminosas. **Localização natural:** A manjerona vem originalmente da região do Mediterrâneo oriental, de onde se espalhou por todo o Mediterrâneo. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo é melhor feito em um local ensolarado dentro de casa a partir de fevereiro. A semente é um germinador leve. Espalhe as sementes em substrato de coco úmido ou solo de ervas orgânicas e pressione as sementes levemente. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no chão. Coloque o recipiente de cultura brilhante e quente entre 20 e 25° Celsius. Mantenha a superfície do solo úmida (por exemplo, com um pulverizador de água), mas não molhada. Dependendo da temperatura crescente, as primeiras mudas aparecem após duas a cinco semanas. As plantas cultivadas dentro de casa podem ser transplantadas para fora com toda a raiz a partir de maio, quando não se espera mais geada noturna. **A melhor localização:** A planta adora sol, calor e um local abrigado do vento para desenvolver plenamente seu aroma. **Cuidado ideal:** Sempre mantenha o solo levemente úmido, mas não molhado. Regue assim que a camada superior do solo secar. Não fertilize de forma alguma ou apenas levemente com composto ou fertilizante orgânico à base de ervas. **No inverno:** Semear novamente no ano seguinte.



Ecologic - Maghiran

Origanum majorana

Plăcerea copioasă și condimentată a bucătăriei mediteraneene pentru mâncăruri picante din carne

Maghiranul poate atinge o înălțime cuprinsă între 50 și 90 de centimetri. Planta formează frunze mici cu parfum aromatic datorită uleiurilor aromatice pe care le conține. Cele mai multe flori mici de culoare albă până la roșu pal apar între iulie și septembrie. Ele stau în partea de sus a plantei și sunt aranjate fiecare în urechi. Maghiranul este legat de oregano. Ambele aparțin aceleiași gen de plante. Oregano este, de asemenea, cunoscut sub numele de maghiran sălbatic, deoarece nu este cultivat, dar de obicei crește sălbatic în sud. Maghiranul este folosit în bucătăria germană pentru producția de cârnați. Bratwurstul turingian este probabil cel mai faimos fel de mâncare pentru care se folosește maghiran. Maghiranul este atât de aromă încât ai nevoie doar de câteva frunze pentru a rafina un fel de mâncare. Cel mai bine se recoltează înainte de înflorire. Intensitatea gustului scade în timpul înfloririi. Sfat: conținutul de ulei esențial este cel mai mare dimineața devreme sau după-amiaza. Uscat în ciorchini, apoi tocat și depozitat în recipiente opace, blocabile, maghiranul poate fi păstrat timp de câțiva ani, fără pierderi de aromă. Gâscă friptă de gâscă umplută, feluri de mâncare picante tocate, supe consistente de cartofi - maghiranul este potrivit în special pentru feluri de mâncare consistente. Aroma sa intensă îmbunătățește mâncărurile din carne cu carne de pasăre, iepure, vânat și carne de porc. Maghiranul este, de asemenea, dozat fin pentru a rotunji felurile de mâncare cu legume, caserole, cartofi prăjiți, supe de roșii, fasole și leguminoase. **Locație naturală:** Maghiranul provine inițial din regiunea estică a Mediteranei, de unde s-a răspândit în toată Marea Mediterană. **Cultivare de succes:** Cultivarea se face cel mai bine într-un loc însorit în interior din februarie. Sămânța este un germen ușor. Imprăstiați semințele pe substratul umed de nucleu de cocos sau pe solul de plante organice și apăsați semințele ușor. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru împiedică formarea mucegaiei pe pământ. Așezați recipientul pentru semințe într-un loc ușor și cald, la 20-25 ° Celsius. Păstrați suprafața pământului umedă (de exemplu, cu un pulverizator de apă), dar nu umedă. În funcție de temperatura de cultivare, primii răsaduri apar după două până la cinci săptămâni. Plantele cultivate în casă pot fi mutate cu înțreg balotul în aer liber din luna mai, când înghețul nocturn nu mai este de așteptat. **Cea mai bună locație:** Planta iubeste soarele, căldura și un loc adăpostit pentru a-și dezvolta pe deplin aroma. **Îngrijire optimă:** Păstrați întotdeauna solul ușor umed, dar nu umed. Apă imediat ce stratul superior al solului s-a uscat. Nu fertilizați deloc sau doar ușor cu compost sau îngrășăminte organice pe bază de plante. **În iarnă:** Re-semănați în anul următor.



Ekologiskt - Merian

Origanum majorana

Det hjärtliga, kryddiga nöjet från medelhavsköket för kryddiga kötträtter

Merian kan nå en höjd mellan 50 och 90 centimeter. Växten bildar små löv med en aromatisk doft på grund av de aromatiska oljorna den innehåller. De mest vita till ljusröda små blommorna dyker upp mellan juli och september. De sitter på toppen av växten och är ordnade i örön. Merian är relaterad till oregano. Båda tillhör samma växtslag. Oregano är också känt som vild marjoram eftersom den inte odlas men växer vanligtvis vild i söder. Marjoram används i det tyska köket för korvproduktion. Thüringer bratwurst är förmodligen den mest kända maträtten för vilken merian används. Marjoram är så smakrik att du bara behöver några blad för att förfina en maträtt. Det skördas bäst före blomningen. Smakens intensitet minskar under blomningen. Tips: Halten av eterisk olja är högst tidigt på morgonen eller eftermiddagen. Torkad i klasar, sedan hackad och förvarad i ogenomskinliga, låsbara behållare, kan merjan hållas i flera år, med knappast någon förlust av arom. Fyllda rostade gäs, kryddiga malet rätter, rejäla potatissoppor - mejram är särskilt lämplig för rejäla rätter. Dess intensiva smak förbättrar kötträtter med fjäderfå, kanin, vilt och fläsk. Marjoram doseras också fint för att avrunda grönsaksrätter, grytor, stekt potatis, tomatospor, bönor och baljväxter. **Naturligt läge:** Merian kommer ursprungligen från östra Medelhavsområdet, varifrån den har spridit sig över hela Medelhavet. **Framgångsrik odling:** Odling görs bäst på en solig plats inomhus från februari. Fröet är en lätt bakterie. Sprid fröna på fuktigt kokosnötssubstrat eller organisk örtjord och tryck lätt på fröna. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar mögeltillväxt på jorden. Placera fröbehållaren på en lätt och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jordytan fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingstemperaturen uppträder de första plantorna efter två till fem veckor. Växter som odlas inomhus kan flyttas ut med hela balen från maj, då det inte längre kan förväntas nattfrost. **Den bästa platsen:** Växten älskar sol, värme och en skyddad plats för att fullt ut utveckla sin arom. **Optimal vård:** Håll alltid jorden lite fuktig men inte våt. Vatten så snart jordens översta lager har torkat. Gödsla inte alls eller bara lätt med kompost eller organiska örtgödselmedel. **På vintern:** Så igen året efter.



BIO - Majorán

Origanum majorana

Výdatné korenisté potešenie stredomorskej kuchyne pre pikantné mäsové jedlá

Majorán môže dosiahnuť výšku od 50 do 90 centimetrov. Rastlina tvorí malé listy, ktoré sú aromatické vďaka aromatickým olejom, ktoré obsahuje. Medzi júlom a septembrom sa objavujú väčšinou biele až svetločervené malé kvety. Sedia na vrchole rastliny a každý je usporiadaný do hrotov. Majorán je príbuzný oreganu. Obe patria do rovnakého rastlinného rodu. Oregano je tiež známe ako divý majorán, pretože sa nepestuje, ale zvyčajne rastie divo na juhu. Majorán sa v nemeckej kuchyni používa na výrobu klobás. Durínsky klobása je asi najznámejšie jedlo, na ktoré sa používa majorán. Majorán je taký chutný, že na doladenie pokrmu potrebujete len pár listkov. Najlepšie sa zbiera pred kvitnutím. Počas kvitnutia sa intenzita chuti znižuje. Tip: Obsah esenciálneho oleja je najvyšší v skorých ranných hodinách alebo popoludní. Majorán, sušený v zhlukoch, nasekaný a uskladnený v nepriehľadných, uzamykateľných nádobách, možno skladovať niekoľko rokov bez toho, aby stratil veľa zo svojej arómy. Plnená husacina, pikantné mleté mäso, výdatné zemiakové polievky - k výdatným jedlám sa hodí najmä majoránka. Jeho intenzívna chuť zjemňuje mäsité jedlá s hydinou, králikom, divinou a bravčovým mäsom. Jemne dávkovaný majorán sa používa aj na dochutenie zeleninových jedál, kastrólov, smažených zemiakov, paradajkových polievok, fazule a strukovín. **Prirodzená poloha:** Majorán pôvodne pochádza z oblasti východného Stredomoria, odkiaľ sa rozšíril do celého Stredomoria. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie sa najlepšie vykonáva na slnečnom mieste v interiéri od februára. Semeno je ľahký klíčič. Semená rozsypte na vlhký kokosový substrát alebo organickú bylinkovú pôdu a semená zľahka pritlačte. 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. Tým sa zabráni tvorbe plesní na zemi. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlú a teplú pri teplote 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé sadenice objavia po dvoch až piatich týždňoch. Rastliny pestované v interiéri môžeme presádzať vonku s celým koreňovým balom od mája, keď už netreba očakávať nočný mráz. **Najlepšie umiestnenie:** Rastlina miluje slnko, teplo a miesto chránené pred vetrom, aby mohla naplno rozvinúť svoju vôňu. **Optimálna starostlivosť:** Pôdu udržiavajte vždy mierne vlhkú, ale nie mokrú. Zalejte hneď, ako vrchná vrstva pôdy vyschne. Nehnojte vôbec alebo len jemne kompostom alebo organickým bylinkovým hnojivom. **V zime:** Ďalší rok zasejte.



BIO - majaron

Origanum majorana

Izdaren začimbni užitek sredozemske kuhinje za pikantne mesne jedi

Majaron lahko doseže višino med 50 in 90 centimetri. Rastlina tvori majhne liste, ki so aromatični zaradi aromatičnih olj, ki jih vsebuje. Večinoma beli do blede rdeči majhni cvetovi se pojavijo med julijem in septembrom. Sedijo na vrhu rastline in so razporejeni v konice. Majaron je soroden origanu. Oba spadata v isti rastlinski rod. Origano je znan tudi kot divji majaron, ker ga ne gojijo, ampak običajno raste samoniklo na jugu. Majaron se v nemški kuhinji uporablja za izdelavo klobas. Turingijska bratwurst je verjetno najbolj znana jed, za katero se uporablja majaron. Majaron je tako okusen, da potrebujete le nekaj listov za popestritev jedi. Najbolje ga je nabirati pred cvetenjem. Med cvetenjem se intenzivnost okusa zmanjša. Nasvet: Vsebnost eteričnega olja je največja v zgodnjih jutranjih ali popoldanskih urah. Posušen v grozdih, nato nasekljan in shranjen v neprozornih posodah, ki jih je mogoče zakleniti, lahko majaron hranimo več let, ne da bi pri tem izgubil veliko svoje arome. Nadevane pečene gosi, pikantno mletu meso, krepke krompirjeve juhe - majaron je še posebej primeren za krepke jedi. Njegov intenziven okus popestri mesne jedi s perutnino, zajcem, divjačino in svinjino. Fino odmerjen majaron uporabljamo tudi za zaokrožitev zelenjavnih jedi, enolončnic, praženega krompirja, paradajznikovih juh, jedi iz fižola in stročnic. **Naravni habitat:** Majaron izvira iz vzhodnega Sredozemlja, od koder se je razširil po vsem Sredozemlju. **Navodila za gojenje:** Od februarja je najbolje gojiti na sončnem mestu v zaprtih prostorih. Seme je lahek kalilec. Semena raztrosite po vlažnem kokosovem substratu ali organski zeliščni zemlji in semena rahlo potlačite. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na tleh. Posodo s kulturo postavite na svetlo in toplo na 20 do 25 °C. Površino tal naj bo vlažna (npr. z vodnim razpršilcem), vendar ne mokra. Odvisno od rastne temperature se prve sadike pojavijo po dveh do petih tednih. Rastline, ki jih gojimo v zaprtih prostorih, lahko od maja, ko ni več pričakovati nočne zmrzali, presajamo na prosto s celotno koreninsko grudo. **Najboljša lokacija:** Rastlina obožuje sonce, toploto in prostor, zaščiten pred vetrom, da popolnoma razvije svojo aromo. **Optimalna nega:** Tla naj bodo vedno rahlo vlažna, vendar ne mokra. Zalivajte takoj, ko se zgornja plast zemlje posuši. Sploh ne gnojite ali le malo gnojite s kompostom ali organskim zeliščnim gnojilom. **V zimskem času:** Naslednje leto ponovno sejemo.



Ecológico - Mejorana

Origanum majorana

El placer de las especias de la cocina mediterránea para sabrosos platos de carne.

La mejorana puede alcanzar una altura de crecimiento de entre 50 y 90 centímetros. La planta forma pequeñas hojas con un agradable aroma debido a los aceites aromáticos que contienen. Las pequeñas flores, en su mayoría de color blanco a rojo pálido, aparecen entre julio y septiembre. Se encuentran en el extremo superior de la planta y están dispuestas en espigas. La mejorana está relacionada con el orégano. Ambas pertenecen al mismo género de planta. El orégano también se conoce como mejorana silvestre porque no se cultiva, pero normalmente crece de forma silvestre en el sur. La mejorana se utiliza en la cocina alemana para la producción de embutidos. La salchicha de Turingia es probablemente el plato más famoso para el que se utiliza la mejorana. La mejorana es tan sabrosa que sólo se necesitan unas pocas hojas para condimentar un plato. Se cosecha mejor antes de la floración. Durante la floración la intensidad del sabor disminuye. Consejo: El contenido de aceites esenciales en las hojas es más alto en las primeras horas de la mañana o en la tarde. La mejorana, secada en ramas, machacada y almacenada en recipientes opacos y sellables, tiene una vida útil de varios años y apenas pierde su aroma. Ganso asado relleno, platos de carne picada sabrosos, sopas de patata - la mejorana es especialmente adecuada para platos salados. Su intenso condimento realza los platos de carne de ave, conejo, caza y cerdo. Las dosis medidas de mejorana también completan los platos de verduras, guisos, patatas fritas, sopas de tomate, judías y legumbres. Fresco o seco, también es un complemento ideal para salsas, mayonesa de hierbas, requesón o queso para juntar. **Ubicación natural:** Originalmente, la mejorana proviene de la región del Mediterráneo oriental, desde donde se ha extendido por todo el Mediterráneo. **Cultivo exitoso:** El mejor lugar para el cultivo es un lugar soleado en el interior a partir de febrero. La semilla es un cubo ligero. Espolvoree las semillas sobre sustrato de coco húmedo o tierra para hierbas orgánicas y presione ligeramente las semillas. Cubra el contenedor de cultivo con una película de plástico transparente con agujeros. Esto protege el suelo de la desecación. Cada dos o tres días debe retirar la película durante 2 horas. Esto evita la formación de moho en la tierra. Coloque el recipiente de cultivo brillante y caliente a una temperatura de 20 a 25 ° Celsius. Mantenga la superficie húmeda (por ejemplo, con un rocío de agua), pero no mojada. Dependiendo de la temperatura de crecimiento, las primeras plántulas aparecen después de dos a cinco semanas. Las plantas crecidas en interiores pueden trasladarse al exterior con todo el fardo a partir de mayo, cuando ya no es de esperar que se produzcan heladas nocturnas, para evitar que la planta se estrese. **La mejor ubicación:** La planta ama el sol, el calor y un lugar protegido para desarrollar plenamente su aroma. **Cuidado óptimo:** Mantenga siempre la tierra ligeramente húmeda, pero no mojada. Riegue tan pronto como la capa superior de la tierra esté seca. No fertilice en absoluto o sólo ligeramente con abono orgánico o fertilizante herbario BIO. **En el invierno:** Sembrar de nuevo al año siguiente.



BIO - Majoránka

Origanum majorana

Vydatný požitek z koření středomořské kuchyně pro pikantní masová jídla

Majoránka může dosahovat výšky mezi 50 a 90 centimetry. Rostlina tvoří malé listy, které jsou aromatické díky aromatickým olejům, které obsahuje. Převážně bílé až světle červené malé květy se objevují mezi červencem a zářím. Sedí na vrcholu rostliny a každý je uspořádán do hrotů. Majoránka je příbuzná oreganu. Oba patří do stejného rostlinného rodu. Oregano je také známé jako divoká majoránka, protože se nepěstuje, ale obvykle roste divoce na jihu. Majoránka se v německé kuchyni používá k výrobě klobás. Asi nejnámějším pokrmem, na který se majoránka používá, je durynská klobása. Majoránka je tak chutná, že k doladění pokrmu potřebujete jen pár lístků. Sklízí se nejlépe před květem. Během kvetení se intenzita chuti snižuje. Tip: Obsah esenciálního oleje je nejvyšší v časných ranních hodinách nebo v odpoledních hodinách. Majoránka usušená ve sluchlých, poté nasekaná a uskladněná v neprůhledných uzavíratelných nádobách může být skladována několik let, aniž by ztratila mnoho ze svého aroma. Plněná pečená husa, pikantní sekaná, vydatné bramborové polévky – k vydatným pokrmům se hodí především majoránka. Jeho intenzivní chuť zjemňuje masové pokrmy s drůbežím, králíčkem, zvěřinou a vepřovým masem. Jemně dávkovaná majoránka se také používá k dochucení zeleninových pokrmů, kastrolů, smažených brambor, rajčatových polévek, fazolí a luštěninových jídel.

Přírozená poloha: Majoránka původně pochází z oblasti východního Středomoří, odkud se rozšířila do celého Středomoří. **Úspěšné pěstování:** Pěstování se nejlépe provádí na slunném místě v interiéru od února. Semeno je lehký klíček. Semínka rozsypte na vlhký kokosový substrát nebo organickou bylinkovou půdu a semena lehce přitlačte. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísní na zemi. Kultivační nádobu umístěte na světlou a teplou při 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 pěti týdnech. Rostliny pěstované uvnitř je možné přesazovat ven s celým kořenovým balem od května, kdy již nelze očekávat noční mrazíky. **Nejlepší umístění:** Rostlina miluje slunce, teplo a místo chráněné před větrem, aby plně rozvinula své aroma. **Optimální péče:** Půdu udržujte vždy mírně vlhkou, ale ne mokrou. Zalévejte, jakmile vrchní vrstva půdy vyschne. Nehnojte vůbec nebo jen lehce kompostem nebo organickým bylinkovým hnojivem. **V zimě:** Příští rok zasejte znovu.



ORGANİK - Mercanköşk

Origanum majorana

Baharatlı et yemekleri için Akdeniz mutfağının doyurucu baharat keyfi

Mercanköşk 50 ile 90 santimetre arasında bir yüksekliğe ulaşabilir. Bitki, içerdiği aromatik yağlar nedeniyle aromatik olan küçük yapraklar oluşturur. Çoğunlukla beyazdan soluk kırmızıya renkli küçük çiçekler Temmuz ve Eylül ayları arasında görülür. Bitkinin tepesinde otururlar ve her biri sivri uçlar halinde düzenlenir. Mercanköşk kekik ile akrabadır. Her ikisi de aynı bitki cinsine aittir. Kekik ayrıca yabani mercanköşk olarak da bilinir çünkü ekili değildir ve genellikle güneyde yabani olarak yetişir. Mercanköşk, Alman mutfağında sosis yapımında kullanılır. Thüringen sosisi muhtemelen mercanköşkün kullanıldığı en iyi bilinen yemektir. Mercanköşk o kadar lezzetlidir ki, bir yemeği güzelleştirmek için sadece birkaç yaprağa ihtiyacınız vardır. En iyi çiçeklenmeden önce hasat edilir. Çiçeklenme sırasında lezzet yoğunluğu azalır. **İpucu:** Esansiyel yağ içeriği sabahın erken saatlerinde veya öğleden sonra en yüksektir. Salkımlar halinde kurutulan, daha sonra doğranmış ve opak, kilitlebilir kaplarda saklanan mercanköşk, aromasından fazla bir şey kaybetmeden birkaç yıl saklanabilir. Kızarmış kaz dolması, baharatlı kıyma, doyurucu patates çorbaları - mercanköşk özellikle doyurucu yemekler için uygundur. Yoğun aroması kümes hayvanları, tavşan, av eti ve domuz eti ile yapılan et yemeklerini rafine eder. İnce dozda mercanköşk ayrıca sebze yemekleri, güveçler, patates kızartması, domates çorbaları, fasulye ve bakliyat yemeklerini tamamlamak için kullanılır. **Doğal konum:** Mercanköşk aslen doğu Akdeniz bölgesinden gelir ve buradan tüm Akdeniz'e yayılmıştır. **Başarılı yetiştirme:** Yetiştirme en iyi şekilde Şubat ayından itibaren güneşli bir yerde yapılır. Tohum hafif bir çimlendiricidir. Tohumları nemli hindistancevizi alt tabakasına veya organik bitki toprağına dağıtın ve tohumları hafifçe bastırın. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, zeminde küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak ve sıcak olarak 20 ila 25°C'ye yerleştirin. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler iki ila beş hafta sonra ortaya çıkar. İç mekanda yetiştirilen bitkiler, daha fazla gece donunun beklenmediği Mayıs ayından itibaren tüm kök topuyla birlikte dış mekana nakledilebilir. **En iyi konum:** Bitki, aromasını tam olarak geliştirmek için güneşi, sıcaklığı ve rüzgardan korunan yerleri sever. **Optimum bakım:** Toprağı daima hafif nemli tutun, ancak ıslak tutmayın. Toprağın üst tabakası kurur kurumaz su. Kompost veya organik bitkisel gübre ile hiç gübreleme yapmayın veya çok az gübreleyin. **Kışın:** Ertesi yıl tekrar ekin.



BIO - majoránna

Origanum majorana

A mediterrán konyha kiadós fűszerélménye a fűszeres húsételekhez

A majoránna 50 és 90 centiméter közötti magasságot érhet el. A növény kis leveleket képez, amelyek a benne található aromás olajok miatt aromásak. A többnyire fehér vagy halványvörös színű kis virágok július és szeptember között jelennek meg. A növény tetején ülnek, és mindegyik tuskékben van elrendezve. A majoránna az oregánóval rokon. Mindkettő ugyanabba a növénynemzetségbe tartozik. Az oregánót vad majoránnának is nevezzük, mert nem termesztik, de általában délen terem vadon. A majoránnát a német konyhában kolbász készítésére használják. A türingiai bratwurst valószínűleg a legismertebb étel, amelyhez majoránnát használnak. **Természetes elhelyezkedés:** A majoránna eredetileg a Földközi-tenger keleti vidékéről származik, innen terjedt el az egész Földközi-tengeren. **Sikeres termesztés:** Februártól zárt térben a legjobb a termesztés. A mag könnyű csírázó. Szórja szét a magokat nedves kókuszdió-aljzaton vagy szerves gyógynövénytalajra, és enyhén nyomja meg a magokat. Fedje le a tenyészedényt ragasztófóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a talajon. Helyezze a tenyésztőedényt világosra és melegre 20-25 °C-ra. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettől függően az első palánták két-öt hét múlva jelennek meg. A zárt térben termesztett növényeket májustól a teljes gyökérlabdával szabadba ültethetjük, amikor már nem kell éjszakai fagyra számítani. **A legjobb hely:** A növény szereti a napot, a meleget és a szélétől védett helyet, hogy teljesen kifejlessze aromáját. **Optimális gondozás:** Mindig tartsa a talajt enyhén nedvesen, de ne nedvesen. Öntözzük, amint a talaj felső rétege megszáradt. Komposztal vagy szerves növényi műtrágyával egyáltalán ne, vagy csak enyhén trágyázzon. **Télen:** A következő évben vesd újra.

: : : : :



オーガニック - マジョラム

Origanum majorana

美味しい地中海料理に欠かせない心温まる香り

マジョラムは50〜90cmの高さに達し、アロマオイルを含む香りの良い葉を成長させます。植物の上部にある白または淡い赤い花の大部分は7月から9月の間に咲きます。マジョラムはオレガノと関連があり、同じ植物属に属します。野生のマジョラムはオレガノとも呼ばれます。通常、南部では野生で成長します。マジョラムはドイツのソーセージ製造に使用されています。“Thuringian

Bratwurst” (グリルしたソーセージ) は、おそらくマジョラムを使った最も有名な料理です。

マジョラムは非常に強いスパイスなので、料理に添えるのはほんの数枚の葉で十分でしょう。花が咲くと凝縮された香りと風味が落ちていくので、多くは開花前に収穫されます。マメ知識：早朝または午後、エッセンシャルオイルの含有量はピークに達します。束ねて乾燥させた後、細かく刻んで密閉容器に入れておくとマジョラムはその風味をほとんど失うことなく数年間保存できます。ローストしたガチョウ、七

面鳥、ひき肉、アロマポテトまたはスープなど -

マジョラムは特にポリウムのある料理に最適です。その強い風味は、鳥肉、ウサギ、鹿肉、そして豚肉などの料理を引き立たせます。細かく刻んだマジョラムはまた野菜料理、煮込み料理、フライドポテト、トマトスープ及び豆類料理など様々な用途があります。生または乾燥どちらでも、グレービーソース、ディップ、ハーブサラダクリームに合います。又はよくかき混ぜてカードやクリームチーズにも最適です。

自然な場所: マジョラムはもともと東地中海地方が原産で、そこから地中海全域に広がりました。

栽培成功:

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

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

最適なケア:

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

冬に: 翌年、再び種を蒔いてください。

SKU: 15310 / BIO - Majoran