



Tips



© David R. Tribble - CC-BY-SA-3.0

Rosmarinus officinalis

 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



Истински розмарин

Rosmarinus officinalis

Ароматният, пикантен аромат на Южна Италия и Прованс

Вечнозеленият, храстовиден, разклонен розмарин може да се разпознае по интензивния му ароматен аромат и наситено зелените, тесни и продълговати листа, които са леко извити надолу, за да ги предпазят от изсъхване. Многобройните синьо-виолетови цветове с тичинки, стърчащи далеч от цвета, могат да се появят от февруари до юни. Храстът може да се съхранява добре в кофа и дори е издръжлив в умерени количества. Класическото използване на фините игли за печени картофи с розмарин. Но силният аромат на пресен розмарин също е типична съставка на средиземноморската кухня за риба или месо на скара - особено в Италия и в Прованс в Южна Франция. Винаги нарязвайте розмарина преди употреба, тъй като етеричното масло бързо гранясва поради кислорода във въздуха. **Естествено местоположение:** Дивият розмарин расте в цялото западно и централно Средиземноморие - от крайбрежните райони на Португалия до Йонийско море. **Успешно отглеждане:** Отглеждането на закрито е възможно цялогодишно. Натиснете леките семена само леко върху влажна почва за саксии и ги покрийте само леко с почвения субстрат. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане, първите разсад се появяват след две до три седмици и след това растат бързо и енергично. **Най-доброто местоположение:** Розмаринът обича топлината и слънцето. Може да прекарва и летните месеци на открито. **Оптимална грижа:** Използвайте добра почва за саксии, смесена с експандирана глина или чакъл, защото розмаринът е чувствителен към влага. През лятото трябва да се полива обилно, но трябва да се избягва преовлажняване (напр. поради остатъчна вода в чинийката). Поливайте пестеливо през останалите месеци. От пролетта до лятото се препоръчва лека доза течен тор на всеки две до три седмици. Трябва да спрете торенето от средата на август, тъй като твърде много тор намалява съдържанието на етерично масло в растението. Най-доброто време за рязане е веднага след цъфтежа. Съсете изсъхналите съветия, а също и върховете на издънките, за да култивирате храстовидно и нискорастящо растение. **През зимата:** Най-сигурният и най-добрият начин да получите необходимия зимен сън е да прекарате зимата на светло и хладно място на закрито при 5° до 8° по Целзий. Поливайте достатъчно, за да предпазите кореновата топка от изсъхване. За засадени екземпляри се препоръчва дебел слой мулч или листа като защита на корените и прозрачно покритие с фолио като защита от влага.



Ægte rosmarin

Rosmarinus officinalis

Den aromatiske, krydrede duft af det sydlige Italien og Provence

Den stedsegrønne, buskede, forgrenede rosmarin kan kendes på dens intense aromatiske duft og dens dybgrønne, smalle og aflange blade, som er let krøllet ned for at beskytte dem mod udtørring. De talrige blåviolette blomster med deres støvdragere, der rager langt ud fra blomsten, kan dukke op fra februar til juni. Busken kan godt holdes i en spand og er endda hårdfør i moderate mængder. Den klassiske brug af de fine nåle til ristede rosmarinkartofler. Men den stærke smag af frisk rosmarin er også en typisk ingrediens i middelhavskøkkenet til grillet fisk eller kød - især i Italien og i Provence i det sydlige Frankrig. Hak altid rosmarin inden brug, da den æteriske olie hurtigt bliver harsk på grund af ilten i luften. **Naturlig beliggenhed:** Wild rosmarin vokser i hele det vestlige og centrale Middelhav - fra Portugals kystområder til Det Ioniske Hav. **Succesfuld dyrkning:** Indendørs dyrkning er mulig hele året rundt. Tryk de lette frø kun lidt på fugtig pottejord og dæk dem kun lidt med jordsubstratet. 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 varmt ved 20 til 25° Celsius. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforstøver), men ikke våd. Afhængig af væksttemperaturen vises de første frøplanter efter to til tre uger og vokser derefter hurtigt og kraftigt. **Den bedste beliggenhed:** Rosmarin elsker varme og sol. Han kan også tilbringe sommermånederne udendørs. **Optimal pleje:** Brug god pottejord blandet med ekspanderet ler eller grus, for rosmarin er følsom over for fugt. Den skal vandes rigeligt om sommeren, men vandfyldning (f.eks. på grund af resterende vand i underkappen) bør undgås. Vand sparsomt i de resterende måneder. Fra forår til sommer anbefales en let dosis flydende gødning hver anden til tredje uge. Du bør stoppe med at gøde fra midten af august, da for meget gødning reducerer indholdet af æterisk olie i planten. Det bedste tidspunkt at klippe er lige efter blomstringen. Forkort de tørrede blomsterstande og også skudspidserne for at dyrke en busket og lavtvoksende plante. **Om vinteren:** Den sikreste og bedste måde at få den nødvendige dvale på er at tilbringe vinteren på et let og køligt sted indendørs ved 5° til 8° Celsius. Vand kun nok til at forhindre rodklumpen i at tørre ud. Til plantede prøver anbefales et tykt lag muld eller blade som rodbeskyttelse og en gennemsigtig belægning med folie som fugtbeskyttelse.



Echter Rosmarin

Rosmarinus officinalis

Der aromatisch würzige Duft Südtaliens und der Provence

Man erkennt den immergrünen, buschig verzweigten Rosmarin an seinem intensiven aromatischen Duft und an seinen tiefgrünen, schmalen und länglichen Blättern, die nach unten etwas umgerollt sind, um ihn gegen Austrocknung zu schützen. Die zahlreichen blauviolettten Blüten mit ihren weit aus der Blüte herausragenden Staubblättern können ab Februar bis in den Juni erscheinen. Der Strauch kann gut im Kübel gehalten werden und ist in Maßen sogar winterhart. Klassisch ist die Verwendung der feinen Nadeln für gebratene Rosmarin-Kartoffeln. Aber auch für gegrilltem Fisch oder Fleisch ist die kräftige Würze frischer Rosmarins eine typische Zutat der mediterranen Küche - vor allem in Italien und in der südfranzösischen Provence. Zerkleinern Sie Rosmarin immer erst beim Gebrauch, da das ätherische Öl durch den Luftsauerstoff schnell ranzig wird. **Naturstandort:** Der Rosmarin wächst als Wildform im gesamten westlichen und zentralen Mittelmeerraum - von den Küstenregionen Portugals bis zum Ionischen Meer. **Anzucht:** Die Anzucht im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Drücken Sie das leichte Saatgut nur ein wenig auf feuchte Anzuchtterde und bedecken Sie es nur wenig mit dem Erds substrat. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchtterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis drei Wochen und wachsen danach rasch und kräftig. **Standort:** Rosmarin liebt Wärme und Sonne. Die Sommermonate kann er auch gut im Freien verbringen. **Pflege:** Verwenden Sie gute Kübelpflanzenerde mit Beimischung von Blähton oder Kies, denn Rosmarin reagiert empfindlich auf Nässe. Er sollte im Sommer zwar reichlich gewässert, aber Staunässe (z.B. durch Restwasser im Untersetzer) vermieden werden. Die übrigen Monate nur sparsam wässern. Vom Frühjahr bis zum Sommer empfiehlt sich eine leichte Gabe mit Flüssigdünger im Abstand von zwei bis drei Wochen. Ab Mitte August sollten Sie die Düngung einstellen, da zuviel Dünger den Gehalt an ätherischem Öl der Pflanze mindert. Die beste Zeit zum Schnitt ist direkt nach der Blüte. Kürzen Sie die vertrockneten Blütenstände und auch die Triebspitzen ein, um eine buschige und niedriger bleibende Pflanze zu kultivieren. **Im Winter:** Am sichersten und optimal für die nötige Winterruhe ist eine helle und kühle Überwinterung im Haus bei 5° bis 8° Celsius. Wässern Sie nur noch soviel, dass der Wurzelballen nicht austrocknet. Bei ausgepflanzten Exemplaren empfiehlt sich eine dicke Mulch- oder Laubschicht als Wurzelschutz und eine durchsichtige Abdeckung mit Folie als Feuchtigkeitsschutz.



Rosemary

Rosmarinus officinalis

The aromatic herbal scent of South Italy and the Provence

The evergreen and bushy ramified Rosemary can easily be recognized through the intense aromatic scent and the dark-green, slender and longish leaves that are slightly curled towards the lower end to protect them from drying out. The numerous blue-purple flowers with its far outreaching stamens can show from February and until June. The shrub can easily be cultivated in a tub and is even limited frost-hard. The classic usage of the delicate needles in the kitchen is in barbecued Rosemary-potatoes. In the Mediterranean cuisine, especially in Italy and the southern French Provence, the fresh Rosemary is also typically used to give a pungent aroma to fried fish or meat dishes. Only chop the herb directly before usage since the essential oil becomes rancid rather quickly due to the atmospheric oxygen. **Natural location:** Wild Rosemary grows all over the western and central Mediterranean region, particularly in the coastal areas from Portugal until the Ionian Sea. **Successful cultivation: The best location:** Rosemary likes a warm and sunny spot for cultivation and can also be moved outdoors during summer. **Optimal care:** Since Rosemary is rather sensitive to wet conditions, you should use quality potting earth mixed with expanded clay or gravel for cultivation. Water the plant abundantly during summer, but always avoid waterlogging, especially in the saucer. The rest of the year, it needs only spare watering. From spring until summer, it is advisable to give a rather weak dosage of fluid fertilizer every two to three weeks. In mid August you should stop fertilizing since too much fertilizer will reduce the amount of essential oil in the plant. Pruning is best be done after blossoming. You may cut the withered inflorescences and the shoot tips to achieve a more bushy growth and cultivate a rather compact plant. **In the winter:** Ideally, Rosemary hibernates in a bright and cool place indoors with a temperature around 5° to 8° Celsius. Water only as much as the rooting doesn't dry out. Outdoor plants should be provided with a thick layer of mulch or foliage to frost-protect the roots, and with a clear plastic cover as moisture proofing.



Tõeline rosmariin

Rosmarinus officinalis

Lõuna-Itaalia ja Provence'i aromaatsed vürtsikas lõhn

Igihalja, põõsast, harunenud rosmariini tunneb ära selle intensiivse aromaatsed lõhna ning sügavroheliste, kitsaste ja piklike lehtede järgi, mis on kuivamise eest kaitsmiseks kergelt kõverdunud. Arvukad sinakasvioletsed õied, mille tolmukad ulatuvad õiest kaugele, võivad ilmutada veebruarist juunini. Põõsas säilib hästi ämbris ja on mõõdukalt isegi vastupidav. Peenikeste nõelte klassikaline kasutamine rõstitud rosmariinikartuli jaoks. Kuid värske rosmariini tugev maitse on ka Vahemere köögi tüüpiline grillkala või liha koostisosa – eriti Itaalias ja Lõuna-Prantsusmaal Provence'is. Haki rosmariin alati enne kasutamist, sest eeterlik õli muutub õhuhapniku tõttu kiiresti rääsunud. **Looduslik asukoht:** Metsik rosmariin kasvab kogu Vahemere lääne- ja keskosas – Portugali rannikualadest Joonia mereni. **Edukas kasvatamine:** Toas kasvatamine on võimalik aastaringselt. Vajutage heledaid seemneid ainult veidi niiskele potimuldale ja katke need vaid veidi mullasubstraadiga. 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 jaoe 20-25 kraadi Celsiuse järgi. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Olenevalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed istikud kahe-kolme nädala pärast ning kasvavad seejärel kiiresti ja jõudsalt. **Parim asukoht:** Rosmariin armastab soojust ja päikest. Ta saab ka suvekuud õues veeta. **Optimaalne hooldus:** Kasutage head potimulda, mis on segatud paisutatud savi või kruusaga, sest rosmariin on niiskustundlik. Suvel tuleks seda rikkalikult kasta, kuid vältida tuleks vettimist (nt alustassi jääkvee tõttu). Järelejäädud kuud kaste säästlikult. Kevadest suveni soovitatekerge doos vedelväetist iga kahe-kolme nädala tagant. Väetamise tuleks lõpetada alates augusti keskpaigast, kuna liigne väetis vähendab taime eeterlike õlide sisaldust. Parim aeg lõikamiseks on kohe pärast õitsemist. Lühendage kuivanud õisikuid ja ka võrseotsi, et kasvatada põõsast ja madalakasvulist taime. **Talvel:** Kõige kindlam ja parim viis vajaliku talveune saamiseks on veeta talv valgusküllases ja jahedas ruumis siseruumides 5° kuni 8° Celsiuse järgi. Kasta ainult nii palju, et juurevall ei kuivaks. Istutatud isenditele soovitatek juurekaitseks paksu multsi- või lehtedekihti ning niiskuskaitseks fooliumiga läbipaistev kate.



Aito rosmariini

Rosmarinus officinalis

Etelä-Italian ja Provencon aromaattinen, maustainen tuoksu

Ikivihreä, tuuhea, haarautunut rosmariini voidaan tunnistaa sen voimakkaasta aromaattisesta tuoksusta ja syvän vihreistä, kapeista ja pitkänomaisista lehdistä, jotka ovat hieman käpristyneet suojaamaan niitä kuivumiselta. Lukuisat sinivioletit kukat, joiden heteet ulkonevat kauas kukasta, voivat ilmestyä helmikuusta kesäkuuhun. Pensas säilyy hyvin ämpäriässä ja on maltillisesti jopa kestävä. Hienojen neulojen klassinen käyttö paahdetuille rosmariiniperunoille. Mutta tuoreen rosmariinin voimakas maku on myös tyyppillinen välimerellisen keittöön ainesosa grillatussa kalassa tai lihassa - erityisesti Italassa ja Provenconsa Etelä-Ranskassa. Silppua rosmariini aina ennen käyttöä, sillä eeterinen öljy härskää nopeasti ilman hapen vaikutuksesta. **Luonnollinen sijainti:** Villi rosmariini kasvaa Länsi- ja Keski-Välimerellä - Portugalin rannikkoalueilta Joonianmerelle. **Onnistunut viljely:** Sisäviljely on mahdollista ympäri vuoden. Paina vaaleita siemeniä vain vähän kostealle ruokkumultalle ja peitä ne vain vähän maaperällä. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvumaahan. Tee viljelyastiasta kirkas jalammin 20-25 astetta. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkinä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai kolmen viikon kuluttua ja kasvavat sitten nopeasti ja voimakkaasti. **Paras sijainti:** Rosemary rakastaa lämpöä ja aurinkoa. Kesäkuukaudet hän voi myös viettää ulkona. **Optimaalinen hoito:** Käytä hyvää ruokkumultaa, johon on sekoitettu paisutettua savaa tai soraa, koska rosmariini on herkkä kosteudelle. Kesällä sitä tulee kastella runsaasti, mutta kastamista (esim. lautaseen jäännösveden takia) tulee välttää. Kastele säästeliäästi jäljellä olevat kuukaudet. Keväästä kesään suositellaan kevyt annos nestemäistä lannoitetta kahden tai kolmen viikon välein. Lannoitus kannattaa lopettaa elokuun puolivälistä lähtien, sillä liiallinen lannoite vähentää kasvin eeteristen öljyjen määrää. Paras aika leikata on heti kukinnan jälkeen. Lyhennä kuivuneita kukintoja ja myös versonkärkiä kasvattaaksesi tuuhea ja matalakasvuista kasvia. **Talvella:** Turvallisin ja paras tapa saada tarvittava lepotila on viettää talvi valoissa ja viileässä paikassa sisätiloissa 5-8 celsiusasteessa. Kastele vain sen verran, että juuripallo ei kuivu. Istutetuille näytteille suositellaan paksua multaa tai lehtiä juurisuojaksi ja läpinäkyvää kalvopäällystettyä kosteudensuojaksi.



Romarin

Rosmarinus officinalis

L'arôme épice du Sud de l'Italie et de la Provence

On reconnaît le romarin sempervirent et ramifié en forme de touffe par son arôme intense et par ses feuilles vert foncé, minces, et allongées qui sont un peu roulées en-dessous pour le protéger contre le dessèchement. Les nombreuses fleurs bleues violettes, avec leurs étamines incroyables peuvent apparaître à partir de février jusqu'en juin. L'arbuste peut être bien entretenu en pot et est même rustique de temps en temps. L'utilisation des aiguilles fines pour les pommes de terre au romarin frites est classique. L'épice puissante du romarin frais est aussi un ingrédient typique de la cuisine méditerranéenne pour les poissons grillés et la viande, surtout en Italie et en Provence, au sud de la France. Hachez toujours le romarin au besoin, car l'huile essentielle devient rance rapidement par l'oxygène. **Emplacement naturel:** Le romarin sauvage grandit dans toute la zone méditerranéenne occidentale et centrale, des régions côtières du Portugal jusqu'à la mer Ionienne. **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 mouillé. Les premiers semis apparaissent après deux à trois semaines en fonction de la température. **Le meilleur emplacement:** Le romarin aime la chaleur et le soleil. Il peut bien passer l'été en plein air aussi. **Soins optimaux:** Utilisez du bon terreau pour plantes en pot avec un mélange d'argile expansée ou de gravier, car le romarin est sensible à l'humidité. Il doit être arrosé abondamment en été, mais il doit éviter l'eau stagnante (l'eau résiduelle dans la soucoupe, par exemple). Arrosez fréquemment pendant les autres mois. Il est conseillé d'engraisser la plante légèrement toutes les deux à trois semaines du printemps jusqu'en été avec de l'engrais liquide. Vous devez régler l'engraisement à partir de mi-août, car trop d'engrais diminue le contenu en huile essentielle de la plante. Raccourcissez les inflorescences séchées et les bouts de rameaux, afin de cultiver une plante touffue qui reste basse. **En hiver:** Un hivernage lumineux et froid à la maison à 5°-8° Celsius est optimal pour l'hivernation nécessaire. Arrosez la plante seulement pour que la motte de racines ne se dessèche pas. Il est conseillé de protéger les racines de plantes repiquées avec une couche dense de paillis ou de feuilles et de protéger la plante contre l'humidité en la couvrant avec un film plastique.



Πραγματικό δεντρολίβανο

Rosmarinus officinalis

Το αρωματικό, πικάντικο άρωμα της νότιας Ιταλίας και της Προβηγκίας

Το αιθέραιο, θαμνώδες, διακλαδισμένο δεντρολίβανο μπορεί να αναγνωριστεί από το έντονο αρωματικό του άρωμα και τα βαθυπράσινα, στενά και επιμήκη φύλλα του, τα οποία είναι ελαφρώς κουλουριασμένα για να τα προστατεύσουν από το στέγνωμα. Τα πολυάριθμα μπλε-βιολετί άνθη με τους στήμονες τους να προεξέχουν μακριά από το λουλούδι μορφούν να εμφανιστούν από τον Φεβρουάριο έως τον Ιούνιο. Ο θάμνος μπορεί να διατηρηθεί καλά σε έναν κουβά και είναι ακόμη και ανθεκτικός με μέτρο. Η κλασική χρήση των λεπτών βελώνων για ψητές πατάτες δεντρολίβανου. Αλλά η έντονη γεύση του φρέσκου δεντρολίβανου είναι επίσης ένα τυπικό συστατικό της μεσογειακής κουζίνας για ψητά ψάρια ή κρέας - ειδικά στην Ιταλία και στην Προβηγκία στη νότια Γαλλία. Πάντα ψιλοκόβετε το δεντρολίβανο πριν από τη χρήση, καθώς το αιθέριο έλαιο γίνεται γρήγορα ταγγισμένο λόγω του οξυγόνου στον αέρα. **Φυσική τοποθεσία:** Το άγριο δεντρολίβανο φύεται σε όλη τη δυτική και κεντρική Μεσόγειο - από τις παράκτιες περιοχές της Πορτογαλίας έως το Ιόνιο Πέλαγος. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο. Πιέστε τους ελαφρούς σπόρους μόνο λίγο σε υγρό χώμα γλάστρας και καλύψτε τους μόνο ελαφρά με το υπόστρωμα εδάφους. 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 ζεστό στους 20 με 25° Κελσίου. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από δύο έως τρεις εβδομάδες και στη συνέχεια αναπτύσσονται γρήγορα και έντονα. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Το δεντρολίβανο αγαπά τη ζεστασιά και τον ήλιο. Μπορεί επίσης να περάσει τους καλοκαιρινούς μήνες σε εξωτερικούς χώρους. **Βέλτιστη φροντίδα:** Χρησιμοποιήστε καλό χώμα για γλάστρες αναμειγμένο με διογκωμένη άργιλο ή χαλίκι, γιατί το δεντρολίβανο είναι ευαίσθητο στην υγρασία. Πρέπει να ποτίζεται άφθονο το καλοκαίρι, αλλά θα πρέπει να αποφεύγεται η υπερχειλίση (π.χ. λόγω υπολειπόμενου νερού στο πλατάκι). Ποτίζουμε με φειδώ τους υπόλοιπους μήνες. Από την άνοιξη μέχρι το καλοκαίρι, συνιστάται μια ελαφριά δόση γούρου λιπάσματος κάθε δύο έως τρεις εβδομάδες. Θα πρέπει να σταματήσετε τη λίπανση από τα μέσα Αυγούστου, καθώς το πολύ λίπασμα μειώνει την περιεκτικότητά του φυτού σε αιθέρια έλαια. Η καλύτερη στιγμή για κοπή είναι αμέσως μετά την ανθοφορία. Κοντύνετε τις αποξηραμένες ταξιανθίες και επίσης τις άκρες των βλαστών για να καλλιέργησετε ένα θαμνώδες και χαμηλής ανάπτυξης φυτό. **Το χειμώνα:** Ο ασφαλέστερος και καλύτερος τρόπος για να έχετε την απαραίτητη χειμερία νόση είναι να περάσετε το χειμώνα σε ένα φωτεινό και δροσερό μέρος σε εσωτερικούς χώρους στους 5° έως 8° Κελσίου. Ποτίστε μόνο τόσο ώστε να μην στεγνώσει η ρίζα. Για φυτεμένα δείγματα, συνιστάται ένα παχύ στρώμα σάπιας φύλλα ή φύλλα ως προστασία των ριζών και ένα διαφανές κάλυμμα με αλουμινοχαρτό ως προστασία από την υγρασία.



Rosemary fíor

Rosmarinus officinalis

Aramatach, boladh spicy na hIodáile theas agus Provence

Is féidir an rósmaire síorghlas, torach, brainseach a aithint trína boladh dian aramatach agus a duilleoga glasa, caola agus fadaithe, atá cuachta síos beagán chun iad a chosaint ó thriomacht. Is féidir leis na bláthanna gorm-violet iomadúla a bhfuil a stamens protruding i bhfad ó na bláthanna le feiceáil ó Feabhra go Meitheamh. Is féidir an tor a choinneáil go maith i mbuicéad agus tá sé crua fiú go measartha. Úsáid clasaiceach na snáthaidí fíneáil le haghaidh prátaí róis rósta. Ach is gnáth-chomhábhar d'ealain na Meánmhara é blas láidir na rósaí úra freisin d'iasc nó d'fheoil grilled - go háirithe san Iodáil agus i Provence i ndeisceart na Fraince. Gearr an rósmaire i gcónaí sula n-úsáidfeair é, toisc go n-éiríonn an ola riachtanach go mear mar gheall ar an ocsaigin san aer. **Suíomh nádúrtha:** Fásann Rosemary fiáin ar fud na Meánmhara thiar agus lárnaigh - ó réigiúin chósta na Portaingéile go dtí an Mhuir Iónach. **Saothrú rathúil:** Is féidir saothrú taobh istigh ar feadh na bliana. Brúigh na síolta solais beagán ar ithir potaithe tais agus clúdaigh ach beagán iad leis an tsubstáit ithreathach. 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 dhá nó trí seachtaine agus ansin fásann siad go tapa agus go briomhar. **An suíomh is fearr:** Is breá le Rosemary teas agus grian. Is féidir leis míonna an tsamhraidh a chaitheamh amuigh faoin aer freisin. **Cúram is fearr is féidir:** Bain úsáid as ithir potaithe maith measctha le cré leathnaithe nó gairbhéal, toisc go bhfuil Rosemary íogair don taise. Ba chóir é a uiscíú go flúirseach sa samhradh, ach ba chóir uiscidheanamh (m.sh. mar gheall ar uisce iarmharach sa sár) a sheachaint. Uisce go coigilteach ar feadh na míonna atá fágtha. Ón earrach go dtí an samhradh, moltar dáilteog éadrom de leasachán leachtach gach dhá nó trí seachtaine. Ba chóir duit stop a chur le tiorchníú ó lár mhí Lúnasa, toisc go laghdaíonn an iomarca leasacháin ábhar ola riachtanach an phlanda. Is é an t-am is fearr chun gearrtha díreach tar éis bláthanna. Giorraigh na inflorescences triomaithe agus freisin na leideanna shoot chun planda bushy agus ísealfhás a chothú. **Sa gheimhreadh:** Is é an bealach is sábháilte agus is fearr chun an geimhrí riachtanach a fháil ná an geimhreadh a chaitheamh in áit éadrom agus fionnuar taobh istigh ag 5° go 8° Celsius. Uisce ach go leor chun an liathróid fhréamh a choinneáil ó thriomú amach. Maidir le heiseamail curtha, moltar sraith tiubh móta nó duilleoga mar chosaint fréamhacha agus clúdach trédhearcach le scragall mar chosaint taise.



Ekta rósmaírín

Rosmarinus officinalis

Arómátiskur, kryddaður ilmur Suður-Ítalíu og Provence

Sígræna, kjarnkennda, greinótta rósmaíríníð má þekkja á ákafa ilmandi ilm þess og djúprænu, mjóa og flanga laufblöðin, sem eru örlítið krulluð niður til að verja þau gegn þurrkun. Hin fjölmörgu bláflubláa blóm með stamparnir sem standa langt út úr blóminu geta birst frá febrúar til júní. Runnin má geyma vel í fötu og er jafnvel harðger í hófi. Klassísk notkun fínu nálanna fyrir ristaðar rósmaírín kartöflur. En sterkt bragð af fersku rósmaírín er líka dæmigert innihaldsefni Miðjarðarhafsmatargerðar fyrir grillaðan fisk eða kjöt - sérstaklega á Ítalíu og í Provence í Suður-Frakklandi. Alltaf saxið rósmaírín fyrir notkun þar sem ilm kjarnaolían verður fljótt þrúnur vegna súrefnis í loftinu. **Náttúruleg staðsetning:** Villt rósmaírín vex um vestanverða og miðlæga Miðjarðarháfið - frá strandhéruðum Portúgals til Jónahafs. **Arangursrík ræktun:** Ræktun innandyrna er möguleg allt árið um kring. Þrýstu ljósu fræjunum aðeins á rakan pottjarðveg og hyldu þau aðeins með jarðveginum. Hyljið ræktunarlítið með matarfilmi, sem þú útveggar 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 ræktunarlítið bjart oghita við 20 til 25 ° á Celsíus. Haltu jarðvegsyfriborðinu róku (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhita, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til þrjár vikur og vaxa síðan hratt og kröftuglega. **Besta staðsetningin:** Rosemary elskar hlýju og sól. Hann getur líka eytt summarmánuðunum utandyra. **Besta umönnun:** Notaðu góðan pottamold í bland við stækkaðan leir eða mól, því rósmaírín er viðkvæmt fyrir raka. Það ætti að vökva það ríkulega á sumrin, en forðast ætti vatnslosun (t.d. vegna afgangsvatns í undirskálinni). Vökvaðu sparlega þá mánuði sem eftir eru. Frá vori til sumars er mælt með léttum skammti af fljótandi áburði á tveggja til þriggja vikna fresti. Þú ættir að hætta að frjóvga upp úr miðjum ágúst þar sem of mikill áburður dregur úr ilm kjarnaolíuinnihaldi plöntunnar. Besti tíminn til að skera er rétt eftir blómgun. Styttu þurrkuð blómstrandi og einnig sprotana til að rækta kjarrvaxna og lágvaxna plöntu. **A veturna:** Öruggasta og besta leiðin til að ná nauðsynlegum dvala er að eyða vetrinum á léttum og köldum stað innandyra við 5° til 8° Celsius. Vatn aðeins nóg til að koma í veg fyrir að rótarkúlan þorni. Fyrir gróðursett eintök er mælt með þykku lagi af meltu eða laudum sem rótaþvörn og gegnsærri þekju með filmu sem rakavörn.



Rosmarino

Rosmarinus officinalis

Il profumo aromatico del Sud Italia e della Provenza

Il Rosmarino è una sempreverde cespugliosa e ramificata che si riconosce per il profumo aromatico intenso delle foglie. Queste sono allungate e fine, di color verde scuro e con i margini leggermente revoluti verso il basso, per proteggersi dalla siccità. I numerosi fiori blu-violetti, con stami molto sporgenti, compaiono da febbraio a giugno. L'arbusto può essere ben coltivato in vaso e, se trapiantato, è resistente al freddo. **Posizione naturale:** Il Rosmarino cresce selvatico in tutte le zone del Mediterraneo centrale e occidentale, dalle regioni costiere del Portogallo al Mar Ionio. **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 praticerete 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:** Il Rosmarino predilige ambienti caldi e soleggiati. Può trascorrere bene i mesi estivi all'aperto. **Cura ottimale:** Utilizzate un buon terriccio per piante in vaso, miscelato con argilla espansa o ghiaia, perché il Rosmarino teme il bagnato. Dovrebbe essere innaffiato abbondantemente soprattutto in estate, evitando i ristagni idrici (ad esempio per l'acqua rimanente nel sottovaso). Nel resto dell'anno va innaffiato solo di rado. Dalla primavera fino all'estate si consiglia una somministrazione leggera di fertilizzante liquido ogni due o tre settimane. Dalla metà di agosto sospendete la concimazione, perché troppo concime riduce il contenuto di olio essenziale. Il miglior momento per potare è subito dopo la fioritura. Cimate le infiorescenze secche e le punte dei getti, per stimolare la crescita di una forma compatta a cespuglio. **In inverno:** Per il necessario periodo di riposo invernale è ottimale e più sicuro sistemare la pianta in casa, in un ambiente luminoso e fresco, fra i 5° e gli 8° C. Innaffiate solo il minimo necessario per non far seccare il pane di radici. Per gli esemplari trapiantati si consiglia uno strato spesso di pacciamatura o di foglie sulla zona delle radici, e una copertura con pellicola trasparente come protezione dall'umidità.



Pravi ružmarin

Rosmarinus officinalis

Aromatični, začinski miris južne Italije i Provance

Zimzeleni, grmoliki, razgranati ružmarin prepoznajemo po intenzivnom aromatičnom mirisu i dubokim zelenim, uskim i duguljastim listovima koji su blago uvijeni prema dolje kako bi ih zaštitili od isušivanja. Brojni plavoljubičasti cvjetovi čiji prašnici strše daleko od cvijeta mogu se pojaviti od veljače do lipnja. Grm se može dobro držati u kanti, a čak je i otporan u umjerenim količinama. Klasična upotreba finih iglica za pečeni krumpir s ružmarinom. No, snažan okus svježeg ružmarina također je tipičan sastojak mediteranske kuhinje za ribu ili meso na žaru - posebno u Italiji i Provansi u južnoj Francuskoj. Ružmarin prije upotrebe uvijek nasjeckajte jer eterično ulje brzo užegne zbog kisika u zraku. **Zemlja porijekla:** Divlji ružmarin raste diljem zapadnog i središnjeg Sredozemlja - od obalnih područja Portugala do Jonskog mora. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj u zatvorenom prostoru moguć je tijekom cijele godine. Lagane sjenke samo malo pritisnite na vlažnu zemlju za posude i samo ih malo prekrijte zemljanim supstratom. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu za uzgoj. Učinite posudu s kulturom svijetlom itoplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice se pojavljuju nakon dva do tri tjedna, a potom brzo i snažno rastu. **Najbolja lokacija:** Ružmarin voli toplinu i sunce. I ljetne mjesece može provesti na otvorenom. **Optimalna njega:** Koristite dobro tlo za posude pomiješano s ekspandiranim glinom ili šljunkom, jer je ružmarin osjetljiv na vlagu. Ljeti ga treba obilno zalijevati, ali treba izbjegavati natapanje (npr. zbog zaostale vode u tanjuriću). Preostale mjesece zalijevajte umjerenom. Od proljeća do ljeta preporučuje se mala doza tekućeg gnojiva svaka dva do tri tjedna. Trebali biste prestati gnojiti od sredine kolovoza, jer previše gnojiva sadržaj eteričnog ulja u biljci. Najbolje vrijeme za rezanje je odmah nakon cvatnje. Skratite osušene cvatove, a također i vrhove mladica kako biste uzgojili grmoliku i nisko rastuću biljku. **U zimi:** Najsigurniji i najbolji način za potrebnu hibernaciju je provesti zimu na svjetlom i hladnom mjestu u zatvorenom prostoru na 5° do 8° Celzijusa. Zalijevajte tek toliko da se korijenska kugla ne osuši. Za posađene primjerke preporučuje se debeli sloj malča ili lišća kao zaštita korijena i prozirno prekrivanje folijom kao zaštita od vlage.



Ists rozmarīns

Rosmarinus officinalis

Aromātiskā, pikanta Dienviditālijas un Provansas smarža

Mūzjaļo, kuplo, zaraino rozmarīnu var atpazīt pēc tā intensīvās aromātiskās smaržas un dziļi zaļajām, šaurajām un iegarenajām lapām, kas ir nedaudz saritinātas, lai pasargātu tās no izžušanas. Daudzi zili violetie ziedi ar putekšņlapām, kas izvirstīti tālu no zieda, var parādīties no februāra līdz jūnijam. Krūmu var labi turēt spainī un mērenībā ir pat izturīgs. Klasisks smalko adatu pielietojums ceptiem rozmarīna kartupeļiem. Taču svaigā rozmarīna spēcīgā garša ir arī tipiska Vidusjūras virtuves sastāvdaļa grilētām zivīm vai gaļai – īpaši Itālijā un Provansā Francijas dienvidos. Pirms lietošanas vienmēr sasmalciniet rozmarīnu, jo ēteriskā eļļa gaisā esošā skābekļa dēļ ātri kļūst sasmakusi. **Dabiska vieta:** Savvaļas rozmarīns aug visā Vidusjūras rietumu un centrālajā daļā – no Portugāles piekrastes reģioniem līdz Jonijas jūrai. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšana telpās ir iespējama visu gadu. Viegļās sēklas tikai nedaudz uzspiediet uz mitras stādīšanas augsnes un tikai nedaudz pārklājiet tās ar augsnes substrātu. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžušanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augošajā augsnē. Padarīt kultūras trauku gaišu uņsilts no 20 līdz 25 grādiem pēc Celsija. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz trim nedēļām un pēc tam aug ātri un spēcīgi. **Labākā atrašanās vieta:** Rozmarīns mīl siltumu un sauli. Viņš var arī pavadīt vasaras mēnešus ārā. **Optimāla aprūpe:** Izmantojiet labu augsni, kas sajaukta ar keramzītu vai granti, jo rozmarīns ir jutīgs pret mitrumu. Vasarā to vajadzētu laistīt bagātīgi, taču ir jāizvairās no ūdens aizsērēšanas (piemēram, ūdens atlikuma dēļ apakšstāstē). Atlikušos mēnešus laistiet taupīgi. No pavasara līdz vasarai ik pēc divām līdz trim nedēļām ieteicams lietot nelielu šķidrā mēslojuma devu. Mēslošana jāpārtrauc no augusta vidus, jo pārāk daudz mēslojuma samazina ēterisko eļļu saturu augā. Labākais laiks griešanai ir tūlīt pēc ziedēšanas. Saisiniet izžušanas ziedkopas un arī dzinumus galus, lai izaudzētu kuplu un zemu augu. **Ziemā:** Drošākais un labākais veids, kā iegūt nepieciešamo ziemas guļas stāvokli, ir ziemu pavadīt gaišā un vēsā vietā iekšelpas 5° līdz 8° pēc Celsija. Laistiet tikai tik daudz, lai sakņu kamols neizžūtu. Stādītajiem paraugiem ieteicams izmantot biezu mulčas vai lapu kārtu kā sakņu aizsardzību un caurspīdīgu pārklājumu ar foliju kā mitruma aizsardzību.



Tikras rozmarīnas

Rosmarinus officinalis

Aromatingas, pikantišķas Pietu Itālijos ir Provanso kvapas

Visžalīus, krūmiņus, šakotus rozmarīnus galma atpazīti īsi intensīva aromatinio kvapo ir giliai žāliu, siauru ir pailgu lapu, kurie šiek tiek susiraito, kad apsaugotū no išdžiūvimo. Daugybē mēlynai violetiniu ziedu, kuriu kuokeliai išsikišē toli nuo žiedo, gali pasirodyti nuo vasario iki birželio mėn. Krūmas gali būti gerai laikomas kibire, o saikingai net ištvermingas. Klasikinis smulkių spyglių naudojimas skrudintoms rozmarino bulvėms. Tačiau stiprus šviežio rozmarino skonis taip pat yra tipiškas Viduržemio jūros regiono virtuvės ingredientas ruošiant keptą žuvį ar mėsą – ypač Italojeje ir Provance pietų Prancūzijoje. Prieš naudodami visada susmulkinkite rozmariną, nes dėl ore esančio deguonies eterinis aliejus greitai apkarsta. **Natūrali vieta:** Laukiniai rozmarinai auga visame vakariniam ir centriniam Viduržemio jūros regione – nuo Portugalijos pakrančių regionų iki Jonijos jūros. **Sėkmingas auginimas:** Auginti patalpose galima ištisus metus. Šviesiasias sėklas tik šiek tiek įspauskite ant drėgnos vazoninės žemės ir tik šiek tiek padenkite dirvos substratu. Kultūros indą uždengkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleidžia augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Padarykite kultūros indą šviesų ir šilta nuo 20 iki 25 laipsnių Celsijaus. Dirvos paviršių laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapią. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų-trijų savaičių, o vėliau greitai ir energingai auga. **Geriausia vieta:** Rozmarinas mėgsta šilumą ir saulę. Vasarą jis taip pat gali praleisti lauke. **Optimali priežiūra:** Naudokite gerą vazoninę žemę, sumaišytą su keramzitu ar žvyru, nes rozmarinas jautrus drėgmei. Vasarą jį reikia gausiai laistyti, tačiau reikia vengti užmirkimo (pvz., dėl vandens likučio lėkštėje). Likusius mėnesius laistykite saikingai. Nuo pavasario iki vasaros rekomenduojama nedidelė skystųjų trąšų dozė kas dvi ar tris savaites. Nuo rugpjūčio vidurio reikėtų nustoti tręšti, nes per daug trąšų sumažina augalo eterinių aliejų kiekį. Geriausias laikas pjauti yra iškart po žydėjimo. Sutrumpinkite išdžiūvusius žiedynus ir ūglių galiukus, kad išaugintumėte krūminį ir mažai augantį augalą. **Ziema:** Saugiausias ir geriausias būdas gauti reikiamą žiemos miegą – žiemoti šviesioje ir vėsioje patalpoje, 5°–8°C temperatūroje. Laistykite tik tiek, kad šaknies gumulas neišdžiūtų. Pasodintiems egzemplioriams rekomenduojamas storas mulčio arba lapų sluoksnis kaip šaknų apsauga, o kaip apsauga nuo drėgmės – permatoma dangą su folija.



Klin veru

Rosmarinus officinalis

Ir-riha aromatika u pikkanti tan-Nofsinhar tal-Italja u Provence

Ir-klin evergreen, bushy, ramifikat jista 'jigī rikonoxut mir-riha aromatika intensa tiegħu u l-weraq aħdar skur, dojq u tawwali, li huma kemmxejn indivija biex jiprotegħhom milli jinxfu. Il-fjuri numeruži blu-vjola bl-istamens tagħhom joħorġu 'l bogħod mill-fjura jistgħu jidhru minn Frar sa Ġunju. L-arbuxell jista 'jinzamm tajieb f'barml u huwa saħansitra jifilħu bil-moderazzjoni. L-użu klassiku tal-labar fini għall-patata klin inkaljat. Iżda t-toghma qawwija tal-klin frisk hija wkoll ingredjent tipiku tal-kċina Mediterranja għal hut jew laħam grilled - speċjalment fl-Italja u fi Provence fin-Nofsinhar ta 'Franza. Dejjem aqta' klin qabel l-użu, peress li ż-żejt essenzzjali malajr isir misnieħ minħabba l-ossigħnu fl-arja. **Post naturali:** Ir-klin selvaġġ jikber madwar il-Punent u ċ-ċentru tal-Mediterran - mir-reġjoni kostali tal-Portugall sal-Bahar Jonju. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni fuq ġewwa hija possibbli s-sena kollha. Aghfas iż-żrieragh ħfief ftit biss fuq ħamrija tal-qさり niedja u għattihom ftit biss bis-sottostrat tal-ħamrija. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi b'toqħod. Dan jiprotegħi l-ħamrija milli tinxeħ. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Aghmel il-bastiment tal-kultura jgħajjat ushun f'20 sa 25 ° Celsius. Żomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) iżda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimgħatejn sa tliet ġimgħat u mbagħad jikbru malajr u b'mod vigoruż. **L-aħjar post:** Rosemary iħobb is-shana u x-xemx. Jista' wkoll iqatta' x-xhur tas-sajf barra. **Kura ottimali:** Uża ħamrija tal-qsari tajba mħallta ma 'tafal jew żrar estiz, minħabba li r-klin huwa sensitiv għall-umdità. Għandha tisqija b'mod abbondanti fis-sajf, iżda l-ilma (eż. minħabba l-ilma residwu fil-saucer) għandu jigi evitat. Ilma kemxejn għax-xhur li fadal. Mir-rebbiegha sas-sajf, doża ħafifa ta 'fertilizzant likwidu hija rakkomandata kull ġimgħatejn sa tliet ġimgħat. Għandek tieqaf tiffertilizza minn nofs Awissu, peress li wiśq fertilizzant inaqqas il-kontenut taż-żejt essenzzjali tal-pjanta. L-aħjar ħin biex tnaqqas huwa eżatt wara l-fjur. Qassar il-fjoritura tal-fjuri mnixxa u wkoll il-ponot tar-rimjiet biex tikkultiva pjanta bushy u li tikber baxxa. **Fix-xitwa:** L-aktar mod sigur u aħjar biex tikseb l-ibernazzjoni meħtieġa huwa li tqatta 'x-xitwa f'post ħafif u frisk ġewwa f'5° sa 8° Celsius. Ilma biss biżżejjed biex iżzomm il-boċċa tal-għeruq milli tinxeħ. Għal kampjuni mħawla, saff oħxon ta 'mulch jew weraq huwa rakkomandat bħala protezzjoni ta' l-għeruq u kisi trasparenti b'fojl bħala protezzjoni mill-umdità.



Kruiden - Echte Rozemarijn

Rosmarinus officinalis

De aromatische kruidige geur van Zuid-Italië en de Provence

Je herkent de groenblijvende, bossige vertakte rozemarijn aan zijn intense aromatische geur en aan zijn diepgroene, smalle en langwerpige bladeren, die lichtjes naar beneden zijn opgerold om hem te beschermen tegen uitdroging. De talrijke blauwvioletle bloemen waarvan de meeldraden ver uit de bloei steken, kunnen van februari tot juni verschijnen. De struik kan goed in de emmer gehouden worden en is met mate zelfs winterhard. Het klassieke gebruik van de fijne naalden voor geroosterde rozemarijn aardappelen. Maar de sterke smaak van verse rozemarijn is ook een typisch ingrediënt in de mediterrane keuken voor gegrilde vis of vlees - vooral in Italië en in de Provence in het zuiden van Frankrijk. Maar rozemarijn wordt altijd als je het gebruikt, omdat de zuurstof in de lucht de etherische olie snel ranzig maakt. **Natuurlijke locatie:** De wilde vorm van rozemarijn groeit in het hele westelijke en centrale Middellandse Zeegebied - van de kustgebieden van Portugal tot de Ionische Zee. **Succesvolle teelt:** Binnen kweken is het hele jaar mogelijk. Druk het lichte zaadje een beetje op vochtige potgrond en bedek het slechts een beetje met het bodemsubstraat. 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 zaadzak op een lichte en warme plaats bij 20 ° tot 25 ° Celsius. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een watersproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teelttemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na twee tot drie weken en groeien daarna snel en krachtig. **De beste locatie:** Rozemarijn houdt van warmte en zon. Hij kan ook de zomermaanden buiten doorbrengen. **Optimale verzorging:** Gebruik goede potgrond met een mengsel van geëxpandeerde klei of grind, want rozemarijn is gevoelig voor vocht. In de zomer moet het overvloedig worden bewaterd, maar wateroverlast (bijv. Door restwater in de schotel) moet worden vermeden. Geef de resterende maanden spaarzaam water. Van de lente tot de zomer wordt elke twee tot drie weken een lichte dosis vloeibare meststof aanbevolen. Stop met bemesten vanaf half augustus, omdat te veel kunstmest het gehalte aan etherische olie van de plant vermindert. De beste tijd om te snoeien is direct na de bloei. Verkort de uitgedroogde bloeiwijzen en de toppen van de scheuten om een bossige en kortere plant te kweken. **In de winter:** De veiligste en optimale winterrust is een lichte en koude winter in huis van 5 ° tot 8 ° Celsius. Geef alleen voldoende water zodat de kluit niet uitdroogt. Voor geplante exemplaren wordt een dikke laag mulch of bladeren aanbevolen als wortelbescherming en een transparante afdekking met folie als vochtbescherming.



Ekte rosmarin

Rosmarinus officinalis

Den aromatiske, krydrede duften av Sør-Italia og Provence

Den eviggrønne, buskede, forgrenede rosmarinen kan gjenkjennes på sin intense aromatiske duft og dens dyppgrønne, smale og langstrakte blader, som er lett krøllet ned for å beskytte dem mot å tørke ut. De tallrike blåfiolette blomstene med støvbærere som stikker langt fra blomsten kan dukke opp fra februar til juni. Busken kan godt holdes i bøtte og er til og med hardfør i moderate mengder. Den klassiske bruken av de fine nålene til ristede rosmarinpoteter. Men den sterke smaken av fersk rosmarin er også en typisk ingrediens i middelhavskjøkkenet for grillet fisk eller kjøtt – spesielt i Italia og i Provence i Sør-Frankrike. Hakk alltid rosmarin før bruk, da den eteriske oljen raskt blir harsk på grunn av oksygenet i luften. **Naturlig beliggenhet:** Vill rosmarin vokser i hele det vestlige og sentrale Middelhavet – fra kystområdene i Portugal til Det joniske hav. **Vellykket dyrking:** Innendørs dyrking er mulig hele året. Press de lette frøene bare litt på fuktig pottejord og dekk dem bare litt med jordsubstratet. 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 ogvarm ved 20 til 25 grader Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturen dukker de første frøplantene opp etter to til tre uker og vokser deretter raskt og kraftig. **Den beste beliggenheten:** Rosmarin elsker varme og sol. Han kan også tilbringe sommermånedene utendørs. **Optimal omsorg:** Bruk god pottejord blandet med utvidet leire eller grus, fordi rosmarin er følsom for fuktighet. Den bør vannes rikelig om sommeren, men vanning (f.eks. på grunn av gjenværende vann i tallerkenen) bør unngås. Vann sparsomt de resterende månedene. Fra vår til sommer anbefales en lett dose flytende gjødsel annenhver til tredje uke. Du bør slutte å gjødsle fra midten av august, da for mye gjødsel reduserer innholdet av eteriske oljer i planten. Den beste tiden å kutte er rett etter blomstring. Forkort de tørkede blomsterstandene og også skuddspissene for å dyrke en buskete og lavtvoksende plante. **Om vinteren:** Den sikreste og beste måten å få nødvendig dvalemodus på er å tilbringe vinteren på et lett og kjølig sted innendørs ved 5° til 8° Celsius. Vann bare nok til at rotklumpen ikke tørker ut. For plantede prøver anbefales et tykt lag med mulch eller blader som rotbeskyttelse og et transparent dekke med folie som fuktbeskyttelse.



Ziola - Prawdziwy Rozmaryn

Rosmarinus officinalis

Aromatiszny korzenny zapach południowych Włoch i Prowansji

Zimozielony i krzaczasty rozgałęziony rozmaryn można łatwo rozpoznać po intensywnym, aromatycznym zapachu i ciemnozielonych, smukłych i podłużnych liściach, które są lekko zawinięte w dół, aby chronić je przed wysychaniem. Liczne niebiesko-fioletowe kwiaty z daleko wysuniętymi pręcikami mogą pojawiać się od lutego do czerwca. Krzew z łatwością można uprawiać w wannie i jest nawet mało mrozoodporny. Klasyczne zastosowanie delikatnych igieł w kuchni to grillowane ziemniaki rozmarynowe. W kuchni Śródziemnomorskiej, zwłaszcza we Włoszech i południowo-francuskiej Prowansji, świeży rozmaryn jest również zwykle stosowany w celu nadania ostrego aromatu smażonym rybam lub potrawom mięsnym. Ziolo posiekaj tylko bezpośrednio przed użyciem, ponieważ olejek eteryczny jęlczeje dość szybko pod wpływem tlenu atmosferycznego. **Naturalne położenie:** Dziki rozmaryn rośnie w całym zachodnim i środkowym regionie Morza Śródziemnego, szczególnie na obszarach przybrzeżnych od Portugalii po Morze Jońskie. **Udana uprawa:** **Najlepsza lokalizacja:** Rozmaryn lubi ciepłe i słoneczne miejsce do uprawy, a latem można go przemieszczać na zewnątrz. **Optymalna pielęgnacja:** Ponieważ rozmaryn jest raczej wrażliwy na wilgotne warunki, do uprawy należy używać dobrej jakości ziemi doniczkowej zmieszanej z ekspandowaną gliną lub żwirem. Podlewać roślinę obficie latem, ale zawsze unikaj podlewania, szczególnie na spodku. Przez resztę roku potrzebuje tylko zapasowego podlewania. Od wiosny do lata wskazane jest podawanie dość słabej dawki płynnego nawozu co dwa do trzech tygodni. W połowie sierpnia należy zaprzęścić nawożenie, ponieważ zbyt duża ilość nawozu zmniejszy ilość olejku eterycznego w roślinie. Cięcie najlepiej wykonywać po kwitnieniu. Możesz ścinać zwiędłe kwiatostany i wierzchołki pędów, aby uzyskać bardziej krzaczasty wzrost i uprawiać raczej zwartą roślinę. **W zimę:** Idealnie, rozmaryn hibernuje w jasnym i chłodnym miejscu w pomieszczeniu z temperaturą około 5° do 8° Celsjusza. Woda tylko o tyle, o ile korzenie nie wysychają. Rośliny uprawiane na zewnątrz powinny być pokryte grubą warstwą ściółki lub listowia, aby chronić korzenie przed mrozem, oraz przezroczystą plastikową osłoną zabezpieczającą przed wilgocią.



Alecrim verdadeiro

Rosmarinus officinalis

O aroma aromático e picante do sul da Itália e da Provença

O alecrim perene, espesso e ramificado pode ser reconhecido pelo seu intenso aroma aromático e pelas suas folhas verde-escuras, estreitas e alongadas, ligeiramente enroladas para protegê-las do ressecamento. As numerosas flores azul-violeta com seus estames projetando-se longe da flor podem aparecer de fevereiro a junho. O arbusto pode ser mantido bem em um balde e é até resistente com moderação. O uso clássico das agulhas finas para batatas assadas com alecrim. Mas o sabor forte do alecrim fresco também é um ingrediente típico da culinária mediterrânea para peixes ou carnes grelhadas - principalmente na Itália e na Provença, no sul da França. Pique sempre o alecrim antes de usar, pois o óleo essencial fica rançoso rapidamente devido ao oxigênio do ar. **Localização natural:** O alecrim selvagem cresce em todo o Mediterrâneo ocidental e central - desde as regiões costeiras de Portugal até o Mar Jônico. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo interno é possível durante todo o ano. Pressione as sementes leves apenas um pouco no solo úmido e cubra-as apenas ligeiramente com o substrato do solo. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no solo em crescimento. Torne o recipiente de cultura brilhante e quente de 20 a 25° Celsius. Mantenha a superfície do solo úmida (por exemplo, com um pulverizador de água), mas não molhada. Dependendo da temperatura de crescimento, as primeiras mudas aparecem após duas a três semanas e depois crescem rápida e vigorosamente. **A melhor localização:** Rosemary adora calor e sol. Ele também pode passar os meses de verão ao ar livre. **Cuidado ideal:** Use um bom solo para vasos misturado com argila expandida ou cascalho, porque o alecrim é sensível à umidade. Deve ser regado abundantemente no verão, mas deve-se evitar o encharcamento (por exemplo, devido a água residual no pires). Regue com moderação nos meses restantes. Da primavera ao verão, recomenda-se uma dose leve de fertilizante líquido a cada duas ou três semanas. Você deve parar de fertilizar a partir de meados de agosto, pois muito fertilizante reduz o teor de óleo essencial da planta. A melhor época para cortar é logo após a floração. Encerte as inflorescências secas e também as pontas dos brotos para cultivar uma planta espessa e de baixo crescimento. **No inverno:** A melhor e mais segura maneira de obter a hibernação necessária é passar o inverno em um local leve e fresco dentro de casa com 5° a 8° Celsius. Regue apenas o suficiente para evitar que a raiz seque. Para espécimes plantados, uma espessa camada de cobertura morta ou folhas é recomendada como proteção de raiz e uma cobertura transparente com papel alumínio como proteção contra umidade.



Lerburi - Adevărat Rozmarin

Rosmarinus officinalis

Parfumul aromat condimentat din sudul Italiei și Provence

Puteți recunoaște rozmarinul ramificat veșnic, stufos, prin parfumul său intens aromat și prin frunzele sale verzi, înguste și alungite, care sunt ușor rulate în jos pentru a-l proteja împotriva uscării. Numeroasele flori albastre-violete cu staminele lor care ies în afară de înflorire pot apărea din februarie până în iunie. Arbustul poate fi păstrat bine în găleată și este chiar rezistent cu moderație. Utilizarea clasică a acelor fine pentru cartofi de rozmarin prăjiți. Dar aroma puternică a rozmarinului proaspăt este, de asemenea, un ingredient tipic în bucătăria mediteraneană pentru pește sau carne la grătar - în special în Italia și în Provence, în sudul Franței. Măcinați întotdeauna rozmarinul atunci când îl utilizați, deoarece oxigenul din aer transformă rapid uleiul esențial în ranced. **Locație naturală:** Forma sălbatică de rozmarin crește în întreaga regiune mediteraneană vestică și centrală - de la regiunile de coastă ale Portugaliei până la Marea Ionică. **Cultivare de succes:** Cultivarea în interior este posibilă pe tot parcursul anului. Apăsăți semințele ușoare puțin pe solul de ghiveci umed și acoperiți-l doar puțin cu substratul solului. 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 mușgaiului pe solul de cultivare. Așezați recipientul pentru semințe într-un loc ușor și cald, la 20-25° Celsius. Păstrați suprafața pământului umedă (de exemplu, cu un pulverizator de apă), dar nu umedă. În funcție de temperatura de creștere, primii răsaduri apar după două până la trei săptămâni și apoi cresc rapid și energic. **Cea mai bună locație:** Rozmarinul iubește căldura și soarele. De asemenea, poate petrece lunile de vară în aer liber. **Îngrijire optimă:** Utilizați un sol bun de ghiveci cu un amestec de argilă sau pietriș expandat, deoarece rozmarinul este sensibil la umiditate. Ar trebui să fie udat din abundență vara, dar trebuie evitată înmuierea (de exemplu, din cauza apei reziduale din farfurie). Apă cu măsură pentru lunile rămase. Din primăvară până în vară, se recomandă o doză ușoară de îngrășământ lichid la fiecare două până la trei săptămâni. Ar trebui să încetați fertilizarea de la jumătatea lunii august, deoarece prea mult îngrășământ va reduce conținutul de ulei esențial al plantei. Cel mai bun moment pentru tăiere este imediat după înflorire. Scurtați inflorescențele uscate și vârfurile lăstarilor pentru a cultiva o plantă stufoasă și mai scurtă. **În iarnă:** Cea mai sigură și optimă odihnă de iarnă este o iarnă ușoară și răcoroasă în casă la 5° până la 8° Celsius. Numai apă suficientă, astfel încât rădăcina să nu se usuce. Pentru exemplarele plantate, se recomandă un strat gros de mulci sau frunze ca protecție împotriva rădăcinilor și o acoperire transparentă cu folie ca protecție împotriva umidității.



Örter - Riktig Rosmarin

Rosmarinus officinalis

Den aromatiska kryddiga doften i södra Italien och Provence

Du kan känna igen den vintergröna, buskiga, grenade rosmarin med sin intensiva aromatiska doft och genom dess djupgröna, smala och långsträckta löv som rullas något ner för att skydda den mot uttorkning. De många blå-violetta blommorna med sina ståndare som sticker ut långt från blomman kan dyka upp från februari till juni. Busken kan hållas väl i skopan och är till och med hård i måttlighet. Den klassiska användningen av de fina nålarna för rostad rosmarinpotatis. Men den starka smaken av färsk rosmarin är också en typisk ingrediens i medelhavsköket för grillad fisk eller kött - särskilt i Italien och i Provence i södra Frankrike. Mala alltid rosmarin när du använder den, eftersom syret i luften snabbt blir eterisk olja härskad. **Naturligt läge:** Den vilda formen av rosmarin växer i hela västra och centrala Medelhavsområdet - från Portugals kustregioner till Joniska havet. **Framgångsrik odling:** Att växa inomhus är möjligt året runt. Pressa lätta frön bara på fuktig krukväxt och täck dem bara lite med markunderlaget. 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 uppträder de första plantorna efter två till tre veckor och växer sedan snabbt och kraftigt. **Den bästa platsen:** Rosmarin älskar värme och sol. Han kan också tillbringa sommarmånaderna utomhus. **Optimal vård:** Använd bra krukväxtjord med tillsats av expanderad lera eller grus, eftersom rosmarin är känsligt för fukt. Det bör vattnas rikligt på sommaren, men vattentätning (t.ex. på grund av kvarvarande vatten i fatet) bör undvikas. Vattna sparsamt under de återstående månaderna. Från vår till sommar rekommenderas en lätt dos flytande gödsel varannan till var tredje vecka. Du bör sluta gödsla från mitten av augusti, eftersom för mycket gödselmedel minskar växtoljans innehåll. Den bästa tiden att klippa är direkt efter blomningen. Förkorta de torkade blomställningarna och skottens spetsar för att odla en buskig och kortare växt. **På vintern:** Den säkraste och bästa vintervila är en lätt och sval vinter i huset vid 5 ° till 8 ° Celsius. Endast vatten tillräckligt så att rotkulan inte torkar ut. För planterade exemplar rekommenderas ett tjockt lager av mulch eller löv som rotskydd och ett transparent lock med folie som fuktskydd.



Skutočný rozmarín

Rosmarinus officinalis

Aromatická, korenistá vôňa južného Talianska a Provensálska

Vždyzelený, huňatý, rozvetvený rozmarín spoznáte podľa intenzívnej aromatickej vône a sytozelených úzkych a pretiahnutých listov, ktoré sú mierne stočené, aby ich chránili pred vysychaním. Početné modrofialové kvety s tyčinkami vyčnievajúcimi ďaleko od kvetu sa môžu objaviť od februára do júna. Krí sa dá dobre udržiavať vo vedre a dokonca je s mierou mrazuvzdorný. Klasické použitie jemného ihličia na pečené rozmarínové zemiaky. Ale výrazná chuť čerstvého rozmarínu je tiež typickou ingredienciou stredomorskej kuchyne na grilované ryby alebo mäso - najmä v Taliansku a v Provensálsku v južnom Francúzsku. Rozmarín pred použitím vždy nasekajte, pretože éterický olej rýchlo vstúka do vzduchu. **Prirodzená poloha:** Divoký rozmarín rastie v celom západnom a strednom Stredomorí - od pobrežných oblastí Portugalska až po Iónske more. **Úspešná kultivácia:** Vnútročné pestovanie je možné po celý rok. Svetlé semená len trochu pritlačte na vlhkú črepníkovú zeminu a len mierne prikryte pôdnym substrátom. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabraňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Urobte kultúrnu nádobu svetlú a teplú na 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé semenáčky objavia po dvoch až troch týždňoch a potom rastú rýchlo a bujne. **Najlepšie umiestnenie:** Rozmarín miluje teplo a slnko. Letné mesiace môže tráviť aj vonku. **Optimálna starostlivosť:** Použite dobrú črepníkovú zeminu zmiešanú s keramzitom alebo štrkom, pretože rozmarín je citlivý na vlhkosť. V lete ju treba výdatne polievať, ale treba sa vyhnúť podmáčaní (napr. v dôsledku zvyškov vody v tanieriku). Zvyšné mesiace zalievajte striedmo. Od jari do leta sa odporúča každé dva až tri týždne ľahká dávka tekutého hnojiva. S hnojením by ste mali prestať od polovice augusta, pretože príliš veľa hnojív znižuje obsah esenciálnych olejov v rastline. Najlepší čas na rez je hneď po odkvitnutí. Skrátte zaschnuté súkvetia a tiež hroty výhonkov, aby ste si vypestovali huňatú a nízko rastúcu rastlinu. **V zime:** Najbezpečnejší a najlepší spôsob, ako získať potrebný zimný spánok, je prezimovať na svetlom a chladnom mieste v interiéri pri teplote 5 ° až 8 ° Celzia. Zalievajte len toľko, aby koreňový bal nevyschol. Pre vysadené exempláre sa odporúča hrubá vrstva mulča alebo lístia ako ochrana koreňov a priehľadné prekrytie fóliou ako ochrana proti vlhkosti.



Pravi rožmarin

Rosmarinus officinalis

Aromaticni, pikantni vonj južne Italije in Provanse

Zimzeleni, grmasti, razvejani rožmarin prepoznamo po intenzivnem aromatičnem vonju in globoko zelenih, ozkih in podolgovatih listih, ki so rahlo zaviti navzdol, da se ne izsušijo. Številni modro-vijolični cvetovi s prašniki, ki štrlijo daleč od cveta, se lahko pojavijo od februarja do junija. Grm se lahko dobro hrani v vedru in je v zmernih količinah celo odporen. Klasična uporaba finih iglic za pražen rožmarinov krompir. Toda močan okus svežega rožmarina je tudi tipična sestavina sredozemske kuhinje za ribe ali meso na žaru - zlasti v Italiji in Provansi v južni Franciji. Rožmarin pred uporabo vedno sesekljajte, saj eterično olje zaradi kisika v zraku hitro postane žarko. **Naravni habitat:** Divji rožmarin raste po vsem zahodnem in srednjem Sredozemlju - od obalnih predelov Portugalske do Jonskega morja. **Navodila za gojenje:** Gojenje v zaprtih prostorih je možno vse leto. Lahka semena le malo pritismo na vlažno zemljo v lončkih in jih le rahlo prekrijemo z zemeljskim substratom. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni zemlji. Naj bo posoda s kulturo svetla intoplo pri 20 do 25°C. Površino tal naj bo vlažna (npr. z vodnim razpršilcem), vendar ne mokra. Odvisno od rastne temperature se prve sadike pojavijo po dveh do treh tednih in nato hitro in močno rastejo. **Najboljša lokacija:** Rožmarin ljubi toploto in sonce. Poletne mesece lahko preživi tudi na prostem. **Optimalna nega:** Uporabite dobro zemljo za lončnice, pomešano z ekspandirano glino ali gramozom, ker je rožmarin občutljiv na vlago. Poleti ga je treba obilno zalivati, vendar se je treba izogibati zalivanju (npr. zaradi ostankov vode v krožniku). Preostale mesece zalivajte zmerno. Od pomladi do poletja je priporočljiv majhen odmerek tekočega gnojila vsaka dva do tri tedne. Z gnojenjem prenehajte od sredine avgusta, saj preveč gnojila zmanjša vsebnost eteričnega olja v rastlini. Najboljši čas za rezanje je takoj po cvetenju. Posušena socvetja in tudi vršičke poganjkov krajšajte za vzgojo grmaste in nizko rastoče rastline. **V zimskem času:** Najvarnejši in najboljši način za prezimovanje je, da zimo preživite v svetlem in hladnem prostoru pri 5 ° do 8 ° Celzija. Zalivajte le toliko, da se koreninska gruda ne izsuši. Za posajene primerke priporočamo debelo plast zastirke ali listja kot zaščito korenin in prozorno prekrivanje s folijo kot zaščito pred vlago.



Romero blanco

Rosmarinus officinalis

El olor aromático característico del Sur de Italia y la Provence (Sur de Francia)

El romero es de hoja perenne, tiene un ramificado espeso y se le reconoce por su fragancia aromática intensa y sus estrechas y alargadas hojas de color verde oscuro, que se doblan hacia abajo para protegerse ante la desecación. Las numerosas flores de color azul violeta pueden desarrollarse de febrero hasta junio, y tienen unos estambres sobresalientes. Este arbusto se puede mantener muy bien en maceta y es relativamente tolerante a heladas. La utilización clásica de las acículas es en las patatas horneadas al romero, pero también para pescado o carne de barbacoa el romero es un condimento muy popular en la cocina mediterránea, sobre todo en Italia y en la Provence en el sur de Francia. Pique el romero en el momento de su uso ya que con el oxígeno del aire el aceite esencia se enrancia rápido. **Ubicación natural:** El romero crece de forma silvestre en todo el Mediterráneo occidental y central, desde las regiones costeras de Portugal al mar Jónico. **Cultivo exitoso: La mejor ubicación:** El romero ama el calor y el sol. Los meses de verano los puede pasar muy bien en exterior. **Cuidado óptimo:** Utilice buena tierra para macetas y enriquezca con barro o con perlas de arcilla para propiciar un buen drenaje, ya que el romero es sensible al anegamiento. En verano debe regarlo con abundancia pero debe evitar el anegamiento (por ejemplo en el platillo). Los meses restantes debe regar poco. Desde primavera hasta finales de verano, cada dos a tres semanas, se recomienda un suministro de fertilizante líquido. A partir de mediados de agosto debe cortar el suministro porque demasiado abono reduce el contenido de aceites esenciales de la planta. La mejor época para la poda es justo después de la inflorescencia. Pode las inflorescencias desecadas y también las puntas de los brotes para aumentar su ramificación y cultivar plantas bajas. **En el invierno:** El mejor lugar para el descanso invernal es un espacio luminoso y fresco en interior, entre 5 a 8 grados. Riegue sólo para que no se deseeque el cepellón. Para las plantas trasplantadas en exterior se recomienda una buena capa de follaje, para proteger las raíces y una cobertura con papel de aluminio como protección hidrófuga.



Skutečný rozmarýn

Rosmarinus officinalis

Aromatická, kořeněná vůně jižní Itálie a Provence

Stálezelený, trsnatý, větvený rozmarýn poznáte podle intenzivní aromatické vůně a syté zelených, úzkých a podlouhlých listů, které jsou mírně stočené, aby je chránily před vysycháním. Četné modrofialové květy s tyčinkami vyčnívajícími daleko od květu se mohou objevit od února do června. Keř se dá dobře uchovávat v kbelíku a je dokonale přiměřeně mrazuvzdorný. Klasické použití jemných jehlic na pečené rozmarýnové brambory. Silná chuť čerstvého rozmarýnu je ale také typickou ingrediencí středomořské kuchyně ke grilovaným rybám nebo masu – zejména v Itálii a v Provence v jižní Francii. Rozmarýn vždy před použitím nasekejte, protože éterický olej rychle žlukne díky vzdušnému kyslíku. **Přirozená poloha:** Divoký rozmarýn roste v celém západním a středním Středomoří – od pobřežních oblastí Portugalska až po Jónské moře. **Úspěšné pěstování:** Pěstování v interiéru je možné po celý rok. Světlá semínka jen trochu přitlačte na vlhkou zeminu a jen mírně zasypte půdním substrátem. 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 rostoucí půdě. Udělejte nádobu s kulturou světlou a teple na 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokry. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až třech týdnech a poté rostou rychle a bujně. **Nejlepší umístění:** Rozmarýn miluje teplo a slunce. Letní měsíce může trávit i venku. **Optimální péče:** Verwenden Sie gute Kübelpflanzenerde mit Beimischung von Blähton oder Kies, denn Rosmarin reagiert empfindlich auf Nässe. Er sollte im Sommer zwar reichlich gewässert, aber Staunässe (z.B. durch Restwasser im Untersetzer) vermieden werden. Die übrigen Monate nur sparsam wässern. Vom Frühjahr bis zum Sommer empfiehlt sich eine leichte Gabe mit Flüssigdünger im Abstand von zwei bis drei Wochen. Ab Mitte August sollten Sie die Düngung einstellen, da zuviel Dünger den Gehalt an ätherischem Öl der Pflanze mindert. Die beste Zeit zum Schnitt ist direkt nach der Blüte. Kürzen Sie die vertrockneten Blütenstände und auch die Triebspitzen ein, um eine buschige und niedriger bleibende Pflanze zu kultivieren. **V zimě:** Nejbezpečnějším a nejlepším způsobem, jak získat potřebnou hibernaci, je přezimovat na světlém a chladném místě v interiéru při teplotě 5° až 8° Celsia. Zalévejte jen tolik, aby kořenový bal nevyschl. U vysazených exemplářů se doporučuje silná vrstva mulče nebo listů jako ochrana kořenů a průhledné překrytí fólií jako ochrana proti vlhkosti.



Gerçek biberiye

Rosmarinus officinalis

Güney İtalya ve Provence'in aromatik, baharatlı kokusu

Yaprak dökmeyen, gür, dallı biberiye, yoğun aromatik kokusu ve kurumasını önlemek için hafifçe kıvrılmış koyu yeşil, dar ve uzun yaprakları ile tanınır. Organlarındaki çiçekten uzağa çıkıntı yapan çok sayıda mavi-mor çiçek, Şubat'tan Haziran'a kadar görülebilir. Çalı bir kovada iyi bir şekilde tutulabilir ve ölçülü olarak bile dayanıklıdır. Kızarmış biberiye patatesleri için ince iğnelerin klasik kullanımı. Ancak taze biberiye'nin güçlü aroması, Akdeniz mutfağının izgara balık veya et için tipik bir bileşenidir – özellikle İtalya'da ve güney Fransa'daki Provence'ta. Biberiye'yi kullanmadan önce daima doğrayın, çünkü uçuca yağ havadaki oksijen nedeniyle hızla acılaştır. **Doğal konum:** Yabancı biberiye, Portekiz'in kıyı bölgelerinden İyon Denizi'ne kadar batı ve orta Akdeniz'de yetişir. **Başarılı yetiştirme:** Tüm yıl boyunca iç mekan ekimi mümkündür. Hafif tohumları nemli saksı toprağı üzerine sadece biraz bastırın ve toprak substratı ile üzerlerini 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 iki ila üç hafta sonra ortaya çıkar ve ardından hızlı ve kuvvetli bir şekilde büyür. **En iyi konum:** Biberiye sıcaklığı ve güneşi sever. Yaz aylarını da dışarıda geçirebilir. **Optimum bakım:** Biberiye neme karşı hassas olduğundan, genişletilmiş kil veya çakılla karıştırılmış iyi saksı toprağı kullanın. Yazın bol sulanmalı ancak su basması (örneğin tabakta kalan su nedeniyle) engellenmelidir. Kalan aylarda idareli su verin. İlkbahardan yazı kadar, her iki ila üç haftada bir hafif dozda sıvı gübre önerilir. Ağustos ortasından itibaren gübrelemeyi bırakmalısınız, çünkü çok fazla gübre bitkinin uçuca içeriğini azaltır. Kesmek için en iyi zaman çiçeklenmeden hemen sonradır. Gür ve bodur bir bitki yetiştirmek için kurutulmuş çiçek salkımlarını ve ayrıca sürgün uçlarını kısaltın. **Kışın:** Gerekli hazırda bekletme modunu elde etmenin en güvenli ve en iyi yolu, kışı 5° ila 8°C sıcaklıkta, aydınlık ve serin bir iç mekanda geçirmektir. Sadece kök topunun kurumasını önleyecek kadar su. Dikilen örnekler için, kök koruması olarak kalın bir malç veya yaprak tabakası ve nem koruması olarak folyo ile şeffaf bir kaplama önerilir.



Igazi rozmaring

Rosmarinus officinalis

Dél-Olaszország és Provence aromás, fűszeres illata

Az örökzöld, bokros, elágazó rozmaringot intenzív aromájú illatáról, mélyzöld, keskeny és hosszúkás leveleiről lehet felismerni, melyek enyhén lehajlítva védik őket a kiszáradástól. A számos kékeslila virág a virágból messze kiálló porzókkal februártól júniusig jelenhet meg. A cserje jól tartható vödörben, mértékkel még szivós is. **Természetes elhelyezkedés:** A vadon termő rozmaring a Földközi-tenger nyugati és középső részén – Portugália tengerparti régióitól a Jón-tengerig – terem. **Sikeres termesztés:** A beltéri termesztés egész évben lehetséges. A világos magvakat csak egy kicsit nyomja a nedves virágföldre, és csak enyhén takarja be őket a talaj aljzatával. 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 az első palánták két-három hét múlva jelennek meg, majd gyorsan és erőteljesen nőnek. **A legjobb hely:** Rosemary szereti a meleget és a napot. A nyári hónapokat a szabadban is töltheti. **Optimális gondozás:** Verwenden Sie gute Kübelpflanzenerde mit Beimischung von Blähton oder Kies, denn Rosmarin reagiert empfindlich auf Nässe. Er sollte im Sommer zwar reichlich gewässert, aber Staunässe (z.B. durch Restwasser im Untersetzer) vermieden werden. Die übrigen Monate nur sparsam wässern. Vom Frühjahr bis zum Sommer empfiehlt sich eine leichte Gabe mit Flüssigdünger im Abstand von zwei bis drei Wochen. Ab Mitte August sollten Sie die Düngung einstellen, da zuviel Dünger den Gehalt an ätherischem Öl der Pflanze mindert. Die beste Zeit zum Schnitt ist direkt nach der Blüte. Kürzen Sie die vertrockneten Blütenstände und auch die Triebspitzen ein, um eine buschige und niedriger bleibende Pflanze zu kultivieren. **Télen:** A legbiztonságosabb és legjobb módja annak, hogy a szűkséges hibernálást elérjük, ha világos és hűvös helyen, zárt térben, 5°C és 8°C közötti hőmérsékleten teleljük. Csak annyit öntözzünk, hogy a gyökérgolyó ne száradjon ki. Az ültetett példányoknál gyökérvédelemként vastag talajtakaró vagy levélréteg, nedvességvédelemként fóliás átlatászó burkolat javasolt.

• • • • •



ローズマリー

Rosmarinus officinalis

南イタリアとプロバンスが香るハーブ

常緑のローズマリーは凝縮された香りと細長い濃いグリーン色の下部の葉はややカールしており、簡単に見分けがつきます。2月から6月にかけて、真っ直ぐに伸びた雄しべと青紫色の花がたくさん咲きます。限られた耐寒性ですが、鉢植えでも簡単に栽培できます。針葉を料理に使用する昔ながらの調理法は、ローズマリポテトのバーベキューです。地中海料理、特にイタリアや南フランスのプロバンスでは新鮮なローズマリーの香りを活かし、魚や肉料理に使用します。エッセンシャルオイルはすぐに酸化するので、使用直前に刻んでください。

自然な場所: 野生品種はポルトガルの沿岸地域からイオニア海まで、西部と中央地中海地域全域で生息しています。

栽培成功:

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

最高のロケーション: 暖かく日当たりの良い場所を好み、夏の間は屋外でも保管できます。

最適なケア:

濡れた状態に敏感なので、高品質の栽培用土とハイドリまたは砂利を混ぜた土壌を使用する必要があります。夏の間は水はたっぷりを与えますが、水溜まりができないように注意し特に鉢の受け皿に水が溜まるのを避けてください。それ以外の時期は水は少な目に与えてください。春から秋にかけて、指示量よりも薄めの液体肥料を2~3週間ごとに与えてください。肥料の与えすぎは植物のエッセンシャルオイルの含有量を減らしてしまうので、8月中旬には施肥を中止してください。開花後の剪定が最適でコンパクトに繁茂させたい場合は枯れた花序と葉芽を剪定できます。

冬に:

冬越しは5°C~8°Cの明るく涼しい室内で保管し根が乾燥しない程度に水を与えてください。屋外のものにはマルチまたは枝葉で厚く根の周辺を保護し、湿気を保つ為に透明フィルムでカバーをしてください。

SKU: 17520 / Echter Rosmarin