



SAFLAX®



DE-ÖKO-039
EU- / Nicht-EU-Landwirtschaft

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Petroselinum crispum



..... Български BG 2



..... Dansk DK 2



..... Deutsch DE 2



..... English UK 2



..... Eesti EE 3



..... Suomalainen FI 3



..... Français FR 3



..... Ελληνική GR 3



..... Gaeilge IE 4



..... íslenskur IS 4



..... Italiano IT 4



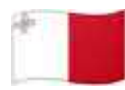
..... Hrvatski HR 4



..... Latviešu LV 5



..... Lietuvių kalba LT 5



..... Malti MT 5



..... Nederlands NL 5



..... Norsk NO 6



..... Polski PL 6



..... Português PT 6



..... Românesc RO 6



..... Svenska SE 7



..... Slovensky SK 7



..... Slovenski SI 7



..... Español ES 7



..... Český CZ 8



..... Türkçe TR 8



..... Magyar HU 8



..... 日本語 JP 9



БИО - Навит магданоз

Petroselinum crispum

Основна билка не само в немската кухня

Магданозът е двугодишна култура. При много добри условия на мястото е възможен и многогодишен растеж. Но тогава вече не може да се използва като подправка, тъй като след цъфтежа през втората година има само няколко листа с твърде високо съдържание на отровен апиол. Магданозът е съставка на известния франкфуртски зелен сос. Най-доброто време за прибиране на магданоз от градината е рано сутрин, след като сутрешната роса е изсъхнала. Това е моментът, когато билките са най-ароматни. Берете само толкова магданоз, колкото ви е необходим в момента, тъй като листата не издържат дълго. Отрежете стъблата близо до земята и не късайте само листата. Никога не режете сърцевината, която можете да познаете по по-дебелата дръжка и листата, които се развиват върху нея. Без сърцевидни листа растението умира. Внимание: Цветовете и семената не са годни за консумация и дори се считат за отровни. След цъфтежа листата вече не са годни за консумация. Магданозът върви добре с картофи, зеленчуци, супи, сосове и дресинги. В турската кухня почти всички студени ястия и печени меса се гарнират с наситнен магданоз. Магданозът е основната съставка на ливанската салата табуле, заедно с мента и пшеничен грис. Магданозът може да се приготви и на супа, като се сvari и пасира в зеленчуков бульон. Най-добре е винаги да го използвате пресен и да го добавяте само в края на готвените ястия, защото при нагряване губи пикантния си аромат и здравословните си съставки. **Естествено местоположение:** Магданозът расте диво в средиземноморския регион. **Успешно отглеждане:** Култивирането се извършва най-добре на слънчево място на закрито от февруари. Накиснете твърдите семена в стайна топла вода за 24 часа, за да стимулирате покълването. Засадете семената на един до два сантиметра дълбочина във влажен кокосов субстрат или органична билкова почва. **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:** Persille всъщност е двугодишно. Листата ви обаче са много по-ароматни през първата година. Затова препоръчваме ежегодно повторно засяване.



BIO - Krøllet persille

Petroselinum crispum

Grundlæggende urter ikke kun i det tyske køkken

Persille er en toårig afgrøde. Med meget gode pladsforhold er flerårig vækst også mulig. Men så kan den ikke længere bruges som krydderiplante, da den efter blomstring i andet år kun har få blade med for høj andel af giftig aпиol. Persille er en ingrediens i den berømte Frankfurt grønne sauce. Det bedste tidspunkt at høste persille fra haven er tidligt om morgenen, efter at morgenduggen er tørret. Det er her, urterne er allermest aromatiske. Høst kun så meget persille, som du har brug for lige nu, da bladene ikke holder længe. Skær stænglerne tæt på jorden og pluk ikke bare bladene. Du bør aldrig skære i hjertet, hvilket du kan genkende på den tykkere stilk og blade, der udvikler sig på det. Uden hjerteblade dør planten. Bemærk: Blomster og frø er ikke spiselige og betragtes endda som giftige. Efter blomstring er bladene ikke længere spiselige. Persille passer godt til kartofler, grøntsager, supper, saucer og dressinger. I det tyrkiske køkken er næsten alle kolde retter og stegt kød pyntet med hakket persille. Persille er hovedingrediensen i den libanesiske tabbouleh salat sammen med mynte og hvedegryn. Persille kan også laves til suppe ved at koge og pureere den i grøntsagsbouillon. Det er bedst altid at bruge det frisk og kun tilføje det i slutningen af kogte retter, fordi opvarmning af det mister sin krydrede aroma og dets sunde ingredienser. **Naturlig beliggenhed:** Persille vokser vildt i Middelhavsområdet. **Succesfuld dyrkning:** Dyrkning foregår bedst på et solrigt sted indendørs fra februar. Læg de hårde frø i blød i stuevarmt vand i 24 timer for at stimulere spiringen. Plant frøene en til to centimeter dybt i fugtigt kokossubstrat eller organisk urtejord. **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 tørret. Gød slet ikke eller kun let med kompost eller organisk naturgødning. **Om vinteren:** Persille er faktisk toårig. Dine blade er dog langt mere aromatiske i det første år. Vi anbefaler derfor årlig gensåning.



BIO - Krause Petersilie

Petroselinum crispum

Basiskraut nicht nur in der deutschen Küche

Petersilie ist eine zweijährige Kulturpflanze. Bei sehr guten Standortbedingungen ist auch Mehrjährigkeit möglich. Sie ist dann aber als Gewürzpflanze nicht mehr verwendbar, da sie ab der Blüte im zweiten Jahr nur noch wenige Blätter mit einem zu hohen Anteil an giftigem Aпиol aus. Petersilie ist ein Bestandteil der berühmten Frankfurter Grünen Soße. Die beste Zeit zum Ernten von Petersilie aus dem Garten ist der frühe Vormittag, wenn der Morgentau abgetrocknet ist. Dann sind die Kräuter am aromatischsten. Ernten Sie nur so viel Petersilie, wie Sie aktuell benötigen, da sich die Blätter nicht lange halten. Schneiden Sie die Stängel dicht über dem Boden ab und zupfen Sie nicht einfach nur die Blätter. Das Herz, das Sie an dem dickeren Stiel und sich daran entwickelnden Blättern erkennen, dürfen Sie niemals schneiden. Ohne Herzblätter stirbt die Pflanze ab. Achtung: Blüten und Samen sind nicht essbar und gelten sogar als giftig. Nach der Blüte sind auch die Blätter nicht mehr genießbar. Petersilie passt gut zu Kartoffeln, Gemüse, Suppen, Soßen und Dressings. In der türkischen Küche werden fast alle kalten Gerichte und gebratenes Fleisch mit gehackter Petersilie garniert. Beim libanesischen Taboulé Salat ist Petersilie neben Minze und Weizengrieß die Hauptzutat. Petersilie kann auch zu Suppe verarbeitet werden, indem man sie in Gemüsebrühe kocht und püriert. Am besten verwenden Sie sie immer frisch und fügen sie bei gekochten Gerichten erst zum Schluss hinzu, denn durch Erhitzen verliert sie ihr würziges Aroma und ihre gesunden Inhaltsstoffe. **Naturstandort:** Wildwachsend stammt die Petersilie aus dem Mittelmeerraum. **Anzucht:** Die Anzucht erfolgt am besten an einem sonnigen Platz im Haus ab Februar. Wässern Sie die harten Samen 24 Stunden in raumwarmem Wasser, um die Keimung anzuregen. Setzen Sie die Samen ein bis zwei Zentimeter tief in feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Kräutererde. **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:** Persilie ist eigentlich zweijährig. Allerdings sind Ihre Blätter im ersten Jahr weitaus aromatischer. Wir empfehlen daher eine jährliche Neuaussaat.



Organic - Moss Curled Parsley

Petroselinum crispum

Main herb not only in German cuisine

Moss Curled Parsley is a biennial cultivated plant. With ideal local conditions it can also be perennial, but in that case it can't be used as a spice plant anymore since after blooming the second year it will develop only few leaves that also contain too much toxic aпиol. Moss Curled Parsley is an ingredient for the famous German Green Sauce. Moss Curled Parsley in the garden is best harvested early in mid-morning with the morning dew gone, as this is the time when the herbs are most aromatic. Only pick as much Parsley as you actually need at the time since the leaves don't last for long. Cut the stems close to the bottom rather than just plucking the leaves. Never cut off the heartleaf at the thicker stem, as without the heartleaf the plant will die off. Beware: the seeds and flowers of the plant are inedible and even considered to be poisonous. After blooming also the leaves aren't good to eat anymore. Parsley is suited for potatoes, vegetables, soups, sauces and dressings. In the Turkish cuisine almost all cold dishes and roasted meat are garnished with Parsley. Along with mint and wheat semolina, it is also the main ingredient for Lebanese Taboulé Salad. You can also make a soup out of Parsley by cooking the herb in a vegetable stock and puréeing. It is best to use Parsley always fresh cut and add it only at the end of the cooking process to the dish, as Parsley loses its aromatic flavour and the healthy substances when it is cooked. **Natural location:** Growing wild, Parsley originated in the Mediterranean region. **Successful cultivation:** Propagation is ideally done starting from February at a sunny place indoors. Water the hard seeds for about 24 hours with lukewarm water to stimulate germination. Place the seeds 1-2 cm deep into moist coconut substrate or organic herb substrate. **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:** Even though Parsley is a biennial plant, its leaves are much more aromatic in the first year. Therefore, we recommend to sow new seeds every year.



ORGAANILINE – käharpetersell

Petroselinum crispum

Põhiürt mitte ainult Saksa köögis

Petersell on kaheaastane kultuur. Väga heade kasvukohatingimuste korral on võimalik ka mitmeaastane kasv. Kuid siis ei saa teda enam võrtsitaimena kasutada, kuna pärast teise aasta õitsemist on tal vaid üksikud lehed liiga kõrge mürgise apiooli osakaaluga. Petersell on kuulsas Frankfurti rohelise kastme koostisosa. Parim aeg peterselli korjamiseks aia- või varahommik pärast hommikuse kaste kuivamist. Sel ajal on ürdid kõige aromaatsamad. Korista ainult nii palju peterselli, kui sul parasjagu vaja läheb, sest lehed ei säili kaua. Lõika varred maapinna lähedalt ja ära ainult lehti riisu. Ärge kunagi lõigake südant, mille tunnete ära jämedama varre ja sellel arenevate lehtede järgi. Ilma südamelehtedeta taim sureb. Tähelepanu: lilled ja seemned ei ole söödavad ja neid peetakse isegi mürgisteks. Pärast õitsemist pole lehed enam söödavad. Petersell sobib hästi kartulite, kõögiviljade, supide, kastmete ja kastmetega. Türgi köögis on peaaegu kõik külmroad ja röstitud liha kaunistatud hakitud peterselliga. Petersell on Liibanoni tabbouleh salati peamine koostisosa koos piparmündi ja nisu mannaga. Peterselli saab ka suppi keeta ja kõögiviljapuljongis püreestada. Parim on kasutada seda alati värskena ja lisada alles valminud roogade lõpus, sest kuumutamisel kaotab see võrtsika aroomi ja tervislikud koostisosad. **Looduslik asukoht:** Petersell kasvab metsikult Vahemere piirkonnas. **Edukas kasvatamine:** Kasvatamine on kõige parem teha päikesepaistelistes kohas siseruumides alates veebruarist. Leota kõvasid seemneid idanemise stimuleerimiseks 24 tundi toasoojas vees. Istutage seemned ühe kuni kahe sentimeetri sügavusele niiskesse kookossubstraati või orgaanilisse ürdimulda. **Parim asukoht:** Taim armastab päikest, soojust ja tuulte 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:** Persilie on tegelikult kaheaastane. Kuid teie lehed on esimesel aastal palju aromaatsamad. Seetõttu soovime kord aastas külvata.



LUOMU - Kihartunut persilja

Petroselinum crispum

Perusyrtti ei vain saksalaisessa keittiössä

Persilja on kaksivuotinen sato. Erittäin hyvillä paikkaolosuhteilla myös monivuotinen kasvu on mahdollista. Mutta sitten sitä ei voi enää käyttää maustekasvina, koska toisen vuoden kukinnan jälkeen siinä on vain muutama lehti, joissa on liian suuri myrkyllisen apioolin osuus. Persilja on kuuluisan Frankfurtin vihreän kastikkeen ainesosa. Paras aika kerätä persiljaa puutarhasta on varhain aamulla, kun aamukaste on kuivunut. Silloin yrtit ovat aromaattisimmillaan. Korjaa vain niin paljon persiljaa kuin tarvitset, sillä lehdet eivät kestä kauan. Leikkaa varret läheltä maata äläkä vain poimi lehtiä. Älä koskaan leikkaa sydäntä, jonka tunnustat paksummasta varresta ja siihen kehittyvistä lehdistä. Ilman sydänlehtiä kasvi kuolee. Huomio: Kukat ja siemenet eivät ole syötäviä ja niitä pidetään jopa myrkyllisinä. Kukinnan jälkeen lehdet eivät ole enää syötäviä. Persilja sopii hyvin perunoiden, vihannesten, keittojen, kastikkeiden ja kastikkeiden kanssa. Turkilaisessa keittiössä lähes kaikki kylmät ruoat ja paahdetut lihat koristellaan hienonnetulla persiljalla. Persilja on libanonilaisen tabbouleh-salaatin pääainesosa mintun ja vehnäsuurimon ohella. Persiljaa voi valmistaa myös keittoon keittämällä ja soseuttamalla sitä kasvisliemessä. Se on parasta käyttää aina tuoreena ja lisätä vasta kypsennyksen lopussa, sillä kuumentamalla se menettää mausteisen arominsa ja terveelliset ainesosat. **Luonnollinen sijainti:** Persilja kasvaa villinä Välimeren alueella. **Onnistunut viljely:** Viljely on parasta tehdä aurinkoisella paikalla sisätiloissa helmikuusta alkaen. Liota kovia siemeniä huoneenlämpöisessä vedessä 24 tuntia itämisen edistämiseksi. Istuta siemenet 1–2 senttimetrin syvyyteen kosteaan kookossubstraattiin tai orgaaniseen yrttimaahan. **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:** Persilie on itse asiassa joka toinen vuosi. Lehtesi ovat kuitenkin paljon aromaattisempia ensimmäisenä vuonna. Siksi suosittelemme vuosittaista uudelleenkylvöä.



BIO - Persil frisé

Petroselinum crispum

Pas seulement une herbe de base dans la cuisine allemande

Le persil est une plante cultivée bisannuelle. Il est aussi possible d'avoir un persil vivace en cas d'un emplacement avec de très bonnes conditions. Par contre, il ne sera plus utilisable comme plante aromatique dans ce cas, car il n'aura que peu de feuilles avec une proportion trop importante d'apiole toxique à partir de la floraison lors de la deuxième année. Le persil est un ingrédient de la célèbre sauce verte de Francfort. Le meilleur temps pour récolter le persil du jardin est tôt le matin, lorsque la rosée matinale est desséchée. C'est à ce moment que l'arôme des herbes est le plus intense. Récoltez seulement la quantité de persil dont vous avez actuellement besoin, car les feuilles ne sont pas longtemps durables. Coupez les tiges au-dessus du sol et arrachez seulement les feuilles. Le cœur, que vous pouvez reconnaître par la tige épaisse et les feuilles qui s'y développent, ne peut jamais être coupé. La plante meurt sans feuille centrale. Attention : les fleurs et les graines ne sont pas comestibles et sont même toxiques. Après la floraison, les fleurs ne sont plus comestibles. Le persil passe avec les pommes de terres, les légumes, les soupes, les sauces, et les vinaigrettes. Presque tous les plats froids et les viandes rôties de la cuisine turque sont garnis avec du persil haché. En plus de la menthe et la semoule, le persil est l'ajout principal du taboulé libanais. Le persil peut aussi être utilisé pour les soupes en le cuisinant et en le mixant dans le bouillon de légumes. Il est mieux de l'utiliser lorsqu'il est frais et de l'ajouter à des plats cuisinés à la fin de la cuisson, car le persil perd son arôme épicé et ses ingrédients sains pendant le chauffage. **Emplacement naturel:** Le persil sauvage est originaire du bassin méditerranéen. **Culture réussie:** Il est mieux de cultiver la plante dans un endroit ensoleillé à la maison à partir de février. Arrosez les graines dures pendant 24 heures dans de l'eau à température ambiante pour stimuler la germination. Mettez les graines dans du substrat de coco humide ou dans du terreau BIO pour plantes aromatiques à environ un à deux centimètres de profondeur. **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:** Le persil frisé est en fait bisannuel. Cependant, ces feuilles sont beaucoup plus parfumées la première année. Nous conseillons donc un nouvel ensemencement tous les ans.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Μαϊντανός κατσαρός

Petroselinum crispum

Βασικό βότανο όχι μόνο στη γερμανική κουζίνα

Ο μαϊντανός είναι μια διετής καλλιέργεια. Με πολύ καλές συνθήκες τοποθεσίας, είναι επίσης δυνατή η πολυετής ανάπτυξη. Αλλά τότε δεν μπορεί πλέον να χρησιμοποιηθεί ως φυτό μπαχαρικών, αφού μετά την ανθοφορία το δεύτερο έτος έχει μόνο λίγα φύλλα με πολύ υψηλή αναλογία δηλητηριώδους apioλης. Ο μαϊντανός είναι ένα συστατικό της περιφημής πράσινης σάλτσας Φρανκφούρτης. Η καλύτερη στιγμή για τη συγκομιδή του μαϊντανού από τον κήπο είναι νωρίς το πρωί αφού στεγνώσει η πρωινή δροσιά. Τότε είναι που τα βότανα είναι στα πιο αρωματικά τους. Συγκομίστε μόνο όσο μαϊντανό χρειάζεστε αυτή τη στιγμή, καθώς τα φύλλα δεν διαρκούν πολύ. Κόψτε τους μίσχους κοντά στο έδαφος και μην μαδήσετε μόνο τα φύλλα. Δεν πρέπει ποτέ να κόψετε την καρδιά, την οποία μπορείτε να αναγνωρίσετε από το παχύτερο κοτσάνι και τα φύλλα που αναπτύσσονται πάνω της. Χωρίς φύλλα καρδιάς, το φυτό πεθαίνει. Προσοχή: Τα λουλούδια και οι σπόροι δεν είναι βρώσιμα και θεωρούνται ακόμη και δηλητηριώδη. Μετά την ανθοφορία, τα φύλλα δεν είναι πλέον βρώσιμα. Ο μαϊντανός ταιριάζει πολύ με πατάτες, λαχανικά, σούπες, σάλτσες και ντρέϊνγκ. Στην τουρκική κουζίνα, σχεδόν όλα τα κρύα πιάτα και το ψητό κρέας γαρνίρονται με ψιλοκομμένο μαϊντανό. Ο μαϊντανός είναι το κύριο συστατικό της λιβανέζικης σαλάτας tabbouleh, μαζί με τη μέντα και το σμιγδάλι αιταρίου. Ο μαϊντανός μπορεί επίσης να γίνει σούπα βράζοντας και πολτοποιώντας τον σε ζωμό λαχανικών. Είναι καλύτερο να το χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκο και να το προσθέτετε μόνο στο τέλος των μαγειρεμένων πιάτων, γιατί ζεσταίνοντας χάνει το πικάντικο άρωμά του και τα υγιεινά συστατικά του. **Φυσική τοποθεσία:** Ο μαϊντανός φεύγει άγριος στην περιοχή της Μεσογείου. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια γίνεται καλύτερα σε ηλιόλουστο σημείο σε εσωτερικούς χώρους από τον Φεβρουάριο. Μουλιάστε τους σκληρούς σπόρους σε ζεστό νερό για 24 ώρες για να τονωθεί η βλάστηση. Φυτέψτε τους σπόρους σε βάθος ενός έως δύο εκατοστών σε υγρό υπόστρωμα καρύδας ή βιολογικό φυτικό χώμα. **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:** Η Persilie είναι στην πραγματικότητα διετής. Ωστόσο, τα φύλλα σας είναι πολύ πιο αρωματικά τον πρώτο χρόνο. Συνιστούμε λοιπόν την ετήσια επανασπορά.



ORGÁNACHA - peirsil cuachta

Petroselinum crispum

Luibh bunúsach, ní hamháin i ealaín na Gearmáine

Is barr débhlíantúil é peirsil. Le coinníollacha suímh an-mhaith, is féidir fás ilbhliantúil freisin. Ach ansin ní féidir é a úsáid mar phlanda spíosraí a thuilleadh, ós rud é tar éis bláthanna sa dara bliain níl ach cúpla duilleoga aige le cion ró-ard de apiol nimhiúil. Is comhábhar é peirsil san anlann glas cáiliúil Frankfurt. Is é an t-am is fearr chun peirsil a bhaint as an ghairdín go luath ar maidin tar éis drúcht na maidne a thriomú. Seo nuair a bhíonn na luibheanna ar a gcuid is mó aramatacha. Ná bain ach an oiread peirsil agus a theastaíonn uait faoi láthair, mar ní mhaireann na duilleoga fada. Gearr na gais gar don talamh agus ná spíonadh na duilleoga díreach. Níor cheart duit an croí a ghearradh choíche, rud a d'fhéadfadh an gas agus na duilleoga níos tibhe a fhorbraíonn air a aithint. Gan duilleoga croí, básann an gléasra. Aird: Níl bláthanna agus síolta inite agus meastar go bhfuil siad nimhiúil fiú. Tar éis bláthanna, níl na duilleoga inite a thuilleadh. Téann peirsil go maith le prátaí, glasraí, anraithí, anlann agus feistis. I ealaín na Tuirce, tá beagnach gach miasa fuar agus feoil rósta garnished le peirsil mionghearrtha. Is é peirsil an príomh-chomhábhar i sailéad tabbouleh na Liobáine, mar aon le mint agus semolina cruithneachta. Is féidir peirsil a dhéanamh in anraith freisin trí é a fhiuchadh agus a phéacadh i brat glasraí. Is fearr é a úsáid i gcónaí úr agus gan ach é a chur leis ag deireadh na miasa bruite, mar gheall ar théamh cailleann sé a aroma spicy agus a chomhábhair shláintiúla. **Suíomh nádúrtha:** Fásann peirsil fiáin i réigiún na Meánmhara. **Saothrú rathúil:** Is fearr a shaothrú i láthair ghrianmhar taobh istigh ó mhí Feabhra. Soak na síolta crua in uisce te seomra ar feadh 24 uair an chloig chun péacadh a spreagadh. Cuir na síolta ó aon go dhá cheintiméadar ar doimhneacht i bhfoshraith tais cnó cóc nó in ithir luibheach orgánach. **An suíomh is fearr:** Is breá leis an bplanda an ghrian, 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:** Is Persilie dhá bhliain i ndáiríre. Mar sin féin, tá do duilleoga i bhfad níos aramatacha sa chéad bhliain. Molaimid mar sin athshlíolú bliantúil.



LÍFRÆNT - Krulluð steinselja

Petroselinum crispum

Grunnjurt ekki aðeins í þýskri matargerð

Steinselja er tveggja ára uppskera. Með mjög góðum aðstæðum á staðnum er einnig hægt að vaxa til margra ára. En þá er ekki lengur hægt að nota það sem kryddjurt, þar sem eftir blómgun á öðru ári hefur hún aðeins nokkur lauf með of hátt hlutfall af eitruðu apióli. Steinselja er innihaldsdefní í frægu Frankfurt grænu sósunni. Besti tíminn til að uppskera steinselju úr garðinum er snemma morguns eftir að morgundöggin hefur þornað. Þetta er þegar jurtirnar eru sem arómatískastar. Uppskerið aðeins eins mikið af steinselju og þú þarft núna, þar sem blöðin endast ekki lengi. Skerið stilkana nálægt jörðu og ekki bara rífa blöðin. Þú ættir aldrei að skera hjartað, sem þú getur þekkt á þykkari stilkum og laufum sem myndast á því. Án hjartalaufa deyr plöntan. Athugið: Blóm og fræ eru ekki æt og eru jafnvel talin eitruð. Eftir blómgun eru blöðin ekki lengur æt. Steinselja passar vel með kartöflum, grænmeti, súpum, sósam og dressingum. Í tyrkneskri matargerð eru næstum allir kaldir réttir og steikt kjöt skreytt með saxaðri steinselju. Steinselja er aðal innihaldsdefní í líbanska tabbouleh salatinu ásamt myntu og hveiti semolina. Einnig er hægt að gera súpu úr steinselju með því að sjóða og mauka hana í grænmetissoði. Best er að nota það alltaf ferskt og bæta því aðeins við í lok eldaðra rétta, því við upphitun missir hann sterkan ilm og heilsusamlegt hráefni. **Náttúruleg staðsetning:** Steinselja vex villt í Miðjarðarhafssvæðinu. **Árangursrík ræktun:** Ræktun er best gerð á sólríkum stað innandyra frá febrúar. Leggið hörðu fræin í bleyti í herbergisheitu vatni í 24 klukkustundir til að örva spírún. Gróðursettu fræin eins til tveggja sentímetra djúpt í röku undirlagi kókoshnetu eða lífrænum jurtajarðvegi. **Besta staðsetningin:** Plöntan elskar sól, hlýju og stað í skjóli fyrir vindi til að þróa ilm sinn að fullu. **Besta umönnun:** Haltu jarðveginum alltaf örlítið rökum en ekki blautum. Vökvaðu um leið og efsta lagið af jarðvegi hefur þornað. Ekki má frjóva alls eða aðeins með rotmassa eða lífrænum jurtajarðvegi. **Á veturna:** Persilie er í raun tveggja ára. Hins vegar eru laufin þín mun arómatískri á fyrsta ári. Við mælum því með árlegri endursáningu.



BIO - Prezzemolo cresco

Petroselinum crispum

Erba fondamentale non solo nella cucina tedesca

Il prezzemolo è una pianta di coltura biennale. In ottime condizioni climatiche è possibile che duri più anni. Tuttavia, in quel caso non è più utilizzabile in cucina, poiché sviluppa solo poche foglie dopo la fioritura nel secondo anno, con una percentuale troppo alta di apiolo velenoso. Il prezzemolo è un ingrediente fondamentale della famosa salsa verde di Francoforte. Il momento migliore per raccogliere il prezzemolo dal giardino è la mattina presto, quando la rugiada mattutina è asciutta. In quel momento le erbe sono le più aromatiche. È consigliabile raccogliere solo il prezzemolo che si necessita, poiché le foglie non durano a lungo. Tagliare gli steli vicino al terreno, non strappare solo le foglie. Evitare sempre di tagliare il cuore della pianta, che si riconosce negli steli più spessi dove si sviluppano le foglie. Senza foglie sulla parte centrale della pianta, questa muore. Attenzione: fiori e semi non sono commestibili e sono addirittura considerati velenosi. Dopo la fioritura, le foglie non sono più commestibili. Il prezzemolo si sposa bene con patate, verdure, zuppe, salse e condimenti. Nella cucina turca, quasi tutti i piatti freddi e carne arrostita sono guarniti con prezzemolo tritato. Nell'insalata libanese Taboulé il prezzemolo è l'ingrediente principale, oltre alla menta e alla semola di grano. Si può anche preparare una zuppa di prezzemolo, facendolo bollire in brodo vegetale e poi frullandolo. È preferibile utilizzarlo sempre da fresco e aggiungerlo solo alla fine ai piatti cucinati, poiché perde il suo aroma speziato e le sue proprietà benefiche con il calore. **Posizione naturale:** Il prezzemolo selvatico proviene dall'area mediterranea. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione produce i migliori risultati in un luogo soleggiato in casa, a partire da febbraio. Innaffiare i semi duri in acqua a temperatura ambiente per 24 ore, per favorire la germinazione. Collocare i semi a circa 1-2 centimetri di profondità in un substrato di cocco umido, o in terra per erbe BIO. 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 svilupparsi 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:** Il prezzemolo dura normalmente due anni. Tuttavia, le sue foglie sono molto più aromatiche durante il primo anno. Si raccomanda quindi una semina annuale.



ORGANSKI - Uvijeni peršin

Petroselinum crispum

Osnovna biljka ne samo u njemačkoj kuhinji

Peršin je dvogodišnja kultura. Uz vrlo dobre uvjete nalazišta, moguć je i višegodišnji rast. Ali tada se više ne može koristiti kao začinska biljka, jer nakon cvatnje u drugoj godini ima samo nekoliko listova s prevelikim udjelom otrovnog apiola. Peršin je sastojak poznatog frankfurtskog zelenog umaka. Najbolje vrijeme za berbu peršina iz vrta je rano jutro nakon što se jutarnja rosa osuši. Tada je začinsko bilje najaromatičnije. Berite samo onoliko peršina koliko vam je trenutno potrebno jer listovi ne traju dugo. Režite stabiljke blizu tla i nemojte samo čupati listove. Srce nikako ne smijete rezati, što ćete prepoznati po debljoj peteljci i listovima koji se na njoj razvijaju. Bez srčanog lišća, biljka umire. Pažnja: Cvjetovi i sjemenke nisu za jelo i čak se smatraju otrovnima. Nakon cvatnje lišće više nije za jelo. Peršin se odlično slaže s krumpirom, povrćem, juhama, umacima i preljevima. U turskoj kuhinji gotovo sva hladna jela i pečeno meso ukrašavaju se nasjeckanim peršinom. Peršin je glavni sastojak libanonske tabbouleh salate, uz metvicu i pšeničnu krupicu. Od peršina se također može napraviti juha kuhanjem i pasiranjem u juhi od povrća. Najbolje ga je uvijek koristiti svježeg i dodavati tek na kraju kuhanja jela, jer zagrijavanjem gubi ljutinu i zdrave sastojke. **Zemlja porijekla:** Peršin samoniklo raste na području Sredozemlja. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj je najbolje provoditi na suncanom mjestu u zatvorenom prostoru od veljače. Namočite tvrdo sjeme u sobno toploj vodi 24 sata kako biste potaknuli klijanje. Posadite sjeme jedan do dva centimetra duboko u vlažnu kokosovu podlogu ili organsko biljno tlo. **Najbolja lokacija:** Biljka voli sunce, toplinu i mjesto zaštićeno od vjetrova kako bi u potpunosti razvila svoju aromu. **Optimalna njega:** Tlo uvijek održavajte blago vlažnim, ali ne mokrim. Zalijevajte čim se gornji sloj zemlje osuši. Ne gnojite uopće ili samo malo gnojite kompostom ili organskim biljnim gnojivom. **U zimi:** Persilie je zapravo dvogodišnja. Međutim, vaše lišće je puno aromatičnije u prvoj godini. Stoga preporučujemo godišnju presjetvu.



BIOLOGISKI – krokainajiem pētersīļiem

Petroselinum crispum

Pamatzāle ne tikai vācu virtuvē

Pētersīļi ir divgadīga kultūra. Ar ļoti labiem vietās apstākļiem ir iespējama arī vairāku gadu izaugsme. Bet pēc tam to vairs nevar izmantot kā garšvielu augu, jo pēc ziedēšanas otrajā gadā tam ir tikai dažas lapas ar pārāk augstu indīgo apiolu daudzumu. Pētersīļi ir slavenās Frankfurtes zaļās mērces sastāvdaļa. Labākais laiks pētersīļu novākšanai no dārza ir agrs rīts pēc rīta rāsas nožūšanas. Šajā laikā garšaugi ir aromātiskākie. Novāc tikai tik daudz pētersīļu, cik šobrīd nepieciešams, jo lapas ilgi nenoturas. Nogrieziet stublājus tuvu zemei un neplūciet tikai lapas. Nekādā gadījumā nevajadzētu griezt sirdi, ko var atpazīt pēc biežākā kātiņa un lapām, kas uz tās attīstās. Bez sirds lapām augs nomirst. Uzmanību: Ziedi un sēklas nav ēdamas un pat tiek uzskatītas par indīgām. Pēc ziedēšanas lapas vairs nav ēdamas. Pētersīļi labi sader ar kartupeļiem, dārzeņiem, zupām, mērcēm un mērcēm. Turku virtuvē gandrīz visus aukstos ēdienus un ceptu gaļu rotā ar sasmalcinātiem pētersīļiem. Pētersīļi ir galvenā Libānas tabbouleh salātu sastāvdaļa kopā ar piparmētru un kviešu miltu. Pētersīļus var pagatavot arī zupai, vārot un biezenī tos dārzeņu buljonā. Vislabāk to vienmēr lietot svaigu un pievienot tikai gatavošanas beigās, jo karsējot tas zaudē savu pikanto aromātu un veselīgās sastāvdaļas. **Dabiska vieta:** Pētersīļi savvaļā aug Vidusjūras reģionā. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšanu vislabāk veikt sulaīnā vietā telpās no februāra. Mērcēt cietās sēklas istabas siltā ūdenī 24 stundas, lai stimulētu dīgspēju. Stādiem sēklas vienu līdz divus centimetrus dziļi mitrā kokosriekstu substrātā vai organisko augu augsnē. **Labākā atrašanās vieta:** Augs mīl sauli, siltumu un no vēja aizsargātu vietu, lai pilnībā attīstītu savu aromātu. **Optimāla aprūpe:** Vienmēr turiet augsni nedaudz mitru, bet ne mitru. Laistiet, tiklīdz augsnes augšējais slānis ir nožuvis. Nebarojiet vispār vai tikai nedaudz ar kompostu vai organisko augu mēslojumu. **Ziemā:** Persilie faktiski ir biennāle. Tomēr jūsu lapas pirmajā gadā ir daudz aromātiskākas. Tāpēc mēs iesakām veikt ikgadēju atkārtotu sēšanu.



EKOLOGIŠKA – garbanota petražolē

Petroselinum crispum

Pagrindinē žolē ne tik vokiečių virtuvē

Petražolēs ir kas divi metri. Esant labai geroms aiktēlēs sālgyoms, galimas ir daugiametis augimas. Bet tada jis nebegali būti naudojamas kaip prieskoninis augalas, nes po žydėjimo antraisiais metais jis turi tik keletą lapų, kuriuose yra per didelė nuodingo apolio dalis. Petražolės yra garsiojo Frankfurto žaliojo padažo ingredientas. Geriausias laikas petražolės nuimti iš sodo yra ankstyvas rytas, išdžiūvus rytinei rasai. Būtent tada žolės būna aromatingiausios. Petražolių derliaus nuimkite tik tiek, kiek šiuo metu reikia, nes lapai ilgai išsilaiko. Nupjaukite stiebus arti žemės, o ne tik nusinkinkite lapus. Niekada nereikėtų pjauti širdies, kurią atpažinsite iš storesnio kotelio ir ant jos besiformuojančių lapų. Be širdies lapų augalas miršta. Dėmesio: gėlės ir sėklos nevalgomos ir netgi laikomos nuodingomis. Po žydėjimo lapai nevalgomi. Petražolės puikiai dera su bulvėmis, daržovėmis, sriubomis, padažais ir užpilai. Turų virtuvėje beveik visi šaltieji patiekalai ir kepta mėsa puošiami kapotomis petražolėmis. Petražolės yra pagrindinis Libano tabbouleh salotų ingredientas, kartu su mėtu ir kviečių manų kruopomis. Iš petražolių taip pat galima gaminti sriubą, jas verdant ir sutrynus daržovių sultinyje. Geriausia visada naudoti šviežią ir dėti tik baigiant gaminti patiekalus, nes keičiant praranda aštrų aromatą ir sveikus ingredientus. **Natūrali vieta:** Petražolės auga laukinėje Viduržemio jūros regione. **Sėkmingas auginimas:** Geriausia auginti saulėje vietoje nuo vasario mėn. Kietąsias sėklas pamirkykite kambario šilto vandenyje 24 valandas, kad paskatintumėte daigumą. Pasodinkite sėklas vieno ar dviejų centimetrų gylyje į drėgną kokoso substratą arba ekologišką žolelių žemę. **Geriausia vieta:** Augalas mėgsta saulę, šilumą ir nuo vėjo apsaugotą vietą, kad visiškai išvystytų savo aromatą. **Optimali priežiūra:** Visada laikykite žemę šiek tiek drėgną, bet ne šlapia. Laistykite, kai tik viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžiū. Kompostu ar organinėmis žolelių trąšomis netręškite visai arba tik nespriai. **Ziemą:** Persilie iš tikrųjų yra kas duje metri. Tačiau pirmaisiais metais jų lapai yra daug aromatingesni. Todėl rekomenduojame persėti kasmet.



ORGANIČI - Tursin indivja

Petroselinum crispum

Ḥwawar bažika mhux biss fil-kċina Ġermaniża

It-tursin huwa ḥsad biennali. B'kundizzjonijiet ta' 'sit tajbin ḥafna, it-tkabbir ta' bosta snin huwa wkoll possibbli. Imma mbagħad ma tistax tintuza aktar bħala pjanta tal-ḥwawar, peress li wara l-fjur fit-tieni sena għandha biss ftit weraq bi proporzjon għoli wisq ta' 'apiol velenuż. It-tursin huwa ingredjent fil-famuża zalza ḥadra ta' Frankfurt. L-aḥjar fin għall-ḥsad tat-tursin mill-għnien huwa kmieni filgħodu wara li n-nida ta' 'filgħodu tkun nixef. Dan huwa meta l-ḥxejjex huma l-aktar aromatiċi tagħhom. Ḥsad tursin biss kemm għandek bżonn bħallissa, peress li l-weraq ma jdmux. Aqta' z-zkuk qrib l-art u mhux biss aqta' l-weraq. Qatt m'għandek taqta 'l-qalb, li tista' tagħraf biż-zokk eħxen u l-weraq li jiżviluppaw fuqha. Mingħajr weraq tal-qalb, il-pjanta tmt. Attenzjoni: Fjuri u żrieragħ mhumiex tajbin għall-ikel u saħansitra jtkjesu velenużi. Wara l-fjur, il-weraq m'għadhomx jittiekl. It-tursin imur tajjeb mal-patata, ḥaxix, sopop, złazi u dressings. Fil-kċina Torka, kważi l-platti kesħin kollha u l-laħam inkaljat huma mzejjen bit-tursin imqatta'. It-tursin huwa l-ingredjent ewlieni fl-insalata tat-tabbouleh Libaniża, flimkien mas-smid tal-mint u tal-qamħ. It-tursin jista' jsir ukoll f'soppa billi jagħli u jsir purē f'brodu tal-ḥxejjex. L-aḥjar huwa li dejjem tużaha friska u żżidha biss fl-aḥħar tal-platti msajra, għax it-tishin jitlef l-aroma pikkanti u l-ingredjenti b'saħħithom tiegħu. **Post naturali:** It-tursin jikkber selvaġġ fir-reġjun tal-Mediterran. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni ssir l-aḥjar f'post xemxi għewwa minn Frar. Xarrab iż-żerriegħa iebša f'ilma šhun tal-kamra għal 24 siegħa biex tistimula l-germinazzjoni. Pjanta ż-żrieragħ centimetri fond wiehed jew tnejn f'sottostrat niedja tal-gewż jew ḥmrija organika tal-ḥxejjex. **L-aḥjar post:** L-impjant iħobb ix-xemx, is-šana u post kenn mir-riħ biex jiżviluppa bis-šihħ l-aroma tiegħu. **Kura ottimali:** Dejjem żomm il-ħamrija kemmxejn niedja iżda mhux imxarrba. Ilma hekk kif is-saff ta' fuq tal-ħmrija jkun nixef. Ma fertilize xejn jew ḥafif biss b'kompost jew fertilizzant organiku tal-ḥxejjex. **Fix-xitwa:** Persilie huwa fil-fatt biennali. Madankollu, il-weraq tiegħek huma ferm aktar aromatiċi fl-ewwel sena. Għalhekk nirrakkomandaw iż-żriħ mill-għdid annwali.



Bio - Krulpeterselie

Petroselinum crispum

Basiskruid niet alleen in de Duitse keuken

Peterselie is een tweejarig gewas. Bij zeer goede terreinomstandigheden zijn ook meerdere jaren mogelijk. Hij kan dan echter niet meer als specerijenplant worden gebruikt, omdat hij na de bloei in het tweede jaar nog maar een paar bladeren heeft met een te hoog gehalte aan giftige apiol. Peterselie maakt deel uit van de beroemde groene saus van Frankfurt. De beste tijd om peterselie uit de tuin te oogsten is 's morgens vroeg, als de ochtenddauw is opgedroogd. Dan zijn de kruiden het meest aromatisch. Oogst slechts zoveel peterselie als u momenteel nodig heeft, want de bladeren gaan niet lang mee. Snijd de stelen dicht bij de grond en pluk niet alleen de bladeren. Het hart mag je nooit afsnijden, dit herken je aan de dikke stengel en het ontwikkelen van bladeren. Zonder hartblaadjes sterft de plant. Waarschuwing: bloemen en zaden zijn niet eetbaar en worden zelfs als giftig beschouwd. Na de bloei zijn de bladeren ook niet meer eetbaar. Peterselie past goed bij aardappelen, groenten, soepen, sauzen en dressings. In de Turkse keuken worden bijna alle koude gerechten en gebakken vlees garnerend met gehakte peterselie. In de Libanese taboulesalade is peterselie het belangrijkste ingrediënt naast munt en tarwegries. Van peterselie kan ook soep worden gemaakt door het in groentebouillon te koken en te pureren. Het is het beste om het altijd vers te gebruiken en alleen aan het einde van gekookte gerechten toe te voegen, omdat het verwarmen zijn pittige aroma en gezonde ingrediënten verliest. **Natuurlijke locatie:** De peterselie komt in het wild uit het Middellandse Zeegebied. **Succesvolle teelt:** Het kweken kan het beste vanaf februari op een zonnige plaats binnen gebeuren. Week de harde zaden 24 uur in warm water van de kamer om de ontkieming te stimuleren. Leg de zaden één tot twee centimeter diep in vochtig kokossubstraat of biologische kruidengrond. **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:** Persilie is eigenlijk twee jaar oud. Uw bladeren zijn echter in het eerste jaar veel aromatischer. We raden daarom aan om elk jaar opnieuw te zaaien.



ØKOLOGISK - Krøllet persille

Petroselinum crispum

Grunnleggende urter ikke bare i tysk mat

Persille er en toårig avling. Med svært gode anleggsforhold er også flerårig vekst mulig. Men da kan den ikke lenger brukes som krydderplante, siden den etter blomstring det andre året bare har noen få blader med for høy andel giftig apiol. Persille er en ingrediens i den berømte Frankfurt grønne sausen. Den beste tiden å høste persille fra hagen er tidlig morgen etter at morgenduggen har tørket. Det er da urtene er på sitt mest aromatiske. Høst bare så mye persille som du trenger for øyeblikket, siden bladene ikke varer lenge. Klipp stilkene nær bakken og ikke bare plukk bladene. Du bør aldri kutte hjertet, som du kan kjenne igjen på den tykkere stilken og bladene som utvikler seg på det. Uten hjerteblader dør planten. Oppmerksomhet: Blomster og frø er ikke spiselige og anses til og med som giftige. Etter blomstring er bladene ikke lenger spiselige. Persille passer godt til poteter, grønnsaker, supper, sauser og dressinger. I tyrkisk mat er nesten alle kalde retter og stekt kjøtt pyntet med hakket persille. Persille er hovedingrediensen i den libanesiske tabbouleh-salaten, sammen med mynte og hveteqryn. Persille kan også lages til suppe ved å koke og puree den i grønnsaksbuljong. Det er best å alltid bruke den fersk og bare legge den til på slutten av tilberedte retter, fordi oppvarming mister den krydrede aromaen og de sunne ingrediensene. **Naturlig beliggenhet:** Persille vokser vilt i Middelhavsregionen. **Vellykket dyrking:** Dyrking gjøres best på et solrikt sted innendørs fra februar. Bløtlegg de harde frøene i romvarmt vann i 24 timer for å stimulere spiringen. Persille er hovedingrediensen i den libanesiske tabbouleh-salaten, sammen med kokosnøttsubstrat eller organisk urtejord. **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 gjødle i det hele tatt eller bare lett med kompost eller organisk urtegjødning. **Om vinteren:** Persille er faktisk toårig. Imidlertid er bladene dine langt mer aromatiske det første året. Vi anbefaler derfor årlig gjensåing.



Bio - Pietruszka Kręcona

Petroselinum crispum

Podstawowe zioło nie tylko w kuchni niemieckiej

Pietruszka Moss Curled Parsley jest dwuletnią rośliną uprawną. Przy idealnych warunkach miejscowych może być również wieloletnia, ale w takim przypadku nie może być już używana jako roślina przyprawowa, ponieważ po kwitnieniu w drugim roku wykształci tylko kilka liści, które zawierają również zbyt dużo toksycznego apiolu. Pietruszka Moss Curled to składnik słynnego niemieckiego zielonego sosu. Pietruszkę zwiniętą w mech w ogrodzie najlepiej zbierać wczesnym rankiem, gdy zniknie poranna rosa, ponieważ jest to czas, kiedy zioła są najbardziej aromatyczne. Zbierz tylko tyle pietruszki, ile faktycznie potrzebujesz w danym momencie, ponieważ liście nie utrzymują się długo. Tnij łodygi blisko dna, a nie tylko zrywaj liście. Nigdy nie odcinaj serduszka na grubszej łodydze, ponieważ bez serduszka roślina obumrze. Uwaga: nasiona i kwiaty rośliny są niejadalne, a nawet uważane za trujące. Po kwitnieniu liście nie nadają się już do jedzenia. Pietruszka nadaje się do ziemniaków, warzyw, zup, sosów i dressingów. W kuchni tureckiej prawie wszystkie dania na zimno i pieczone mięso przyprawia się pietruszką. Wraz z miętą i kaszą pszenną jest głównym składnikiem libańskiej salátky Taboulé. Możesz również zrobić zupę z pietruszki, gotując zioło w wywarze warzywnym i przecierając na purée. Najlepiej jest używać pietruszki zawsze świeżo pokrojonej i dodawać ją do potrawy dopiero pod koniec procesu gotowania, ponieważ pietruszka po ugotowaniu traci swój aromatyczny smak i zdrowe składniki. **Naturalne położenie:** Rosnąca dziko pietruszka pochodzi z regionu śródziemnomorskiego. **Udana uprawa:** Rozmnażanie najlepiej rozpocząć od lutego w słonecznym miejscu w pomieszczeniu. Podlewać twarde nasiona przez około 24 godziny letnią wodą, aby stymulować kiełkowanie. Umieść nasiona na głębokości 1-2 cm w wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznym podłożu ziołowym. **Najlepsza lokalizacja:** Roślina potrzebuje słońca, ciepła i miejsca osłoniętego od wiatru, aby wydobyć swój pełny aromat. **Optymalna pielęgnacja:** Utrzymuj glebę zawsze wilgotną, ale nie mokrą. Podlewać roślinę, gdy tylko wyschnie górna warstwa ziemi. Roślinę należy nawozić bardzo skromnie kompostem lub organicznym nawozem do ziół lub w ogóle nie nawozić. **W zimę:** Chociaż pietruszka jest rośliną dwuletnią, jej liście są znacznie bardziej aromatyczne w pierwszym roku. Dlatego zalecamy coroczne wysiewanie nowych nasion.



ORGÂNICO - Salsa enrolada

Petroselinum crispum

Erva básica não só na culinária alemã

A salsa é uma cultura bienal. Com condições de terreno muito boas, o crescimento plurianual também é possível. Mas então não pode mais ser usada como planta de especiarias, pois após a floração no segundo ano ela tem apenas algumas folhas com uma proporção muito alta de apiol venenoso. A salsa é um ingrediente do famoso molho verde de Frankfurt. A melhor hora para colher a salsa do jardim é de manhã cedo, depois que o orvalho da manhã secou. É quando as ervas estão mais aromáticas. Colha apenas a quantidade de salsa necessária, pois as folhas não duram muito. Corte os caules rente ao solo e não apenas arranque as folhas. Nunca se deve cortar o coração, que se reconhece pelo talo mais grosso e pelas folhas que se desenvolvem nele. Sem folhas de coração, a planta morre. Atenção: Flores e sementes não são comestíveis e são até consideradas venenosas. Após a floração, as folhas não são mais comestíveis. Salsa vai bem com batatas, legumes, sopas, molhos e temperos. Na culinária turca, quase todos os pratos frios e carnes assadas são guarnecidos com salsa picada. A salsa é o principal ingrediente da salada de tabule libanesa, junto com a hortelã e a sêmola de trigo. A salsa também pode ser transformada em sopa fervendo e fazendo purê em caldo de legumes. É melhor usá-lo sempre fresco e só adicioná-lo no final dos pratos cozinhados, porque ao aquecê-lo perde o seu aroma picante e os seus ingredientes saudáveis. **Localização natural:** A salsa cresce selvagem na região do Mediterrâneo. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo é melhor feito em um local ensolarado dentro de casa a partir de fevereiro. Mergulhe as sementes duras em água morna por 24 horas para estimular a germinação. Plante as sementes de um a dois centímetros de profundidade em substrato de coco úmido ou solo de ervas orgânicas. **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:** Persille é realmente bienal. No entanto, suas folhas são bem mais aromáticas no primeiro ano. Portanto, recomendamos a replantação anual.



Ecologic - Patrunjel Cret

Petroselinum crispum

Ierbă de bază nu numai în bucătăria germană

Pătrunjelul este o cultură bienală. În cazul unor condiții foarte bune de amplasament, este posibilă o perioadă de mai mulți ani. Cu toate acestea, nu mai poate fi folosit ca plantă de condimente, deoarece are doar câteva frunze cu o proporție excesiv de mare de apiol otrăvitor din înflorire în al doilea an. Pătrunjelul este o componentă a celebrului sos verde din Frankfurt. Cel mai bun moment pentru recoltarea pătrunjelului din grădina este dimineața devreme, când roua dimineții s-a uscat. Atunci ierburile sunt cele mai aromate. Recoltați atât pătrunjel cât aveți nevoie în prezent, deoarece frunzele nu vor dura mult. Taiati tulpinile aproape de sol și nu smulgeți doar frunzele. Nu trebuie să tăiați niciodată inima, pe care o puteți recunoaște după tulpina ei groasă și frunzele în curs de dezvoltare. Fără frunze de inimă, planta moare. Atenție: florile și semințele nu sunt comestibile și sunt chiar considerate otrăvitoare. După înflorire, nici frunzele nu mai sunt comestibile. Pătrunjelul merge bine cu cartofi, legume, supe, sosuri și sosuri. În bucătăria turcească, aproape toate felurile de mâncare reci și carnea prăjită sunt garnisite cu pătrunjel tocat. În salata libaneză de tabulă, pătrunjelul este ingredientul principal alături de menta și griul de grâu. Pătrunjelul poate fi, de asemenea, transformat în supă, fierbându-l în bulion de legume și zdrobindu-l. Cel mai bine este să îl folosiți întotdeauna proaspăt și să-l adăugați doar la sfârșitul vaselor găsite, deoarece încălzirea își pierde aroma picantă și ingredientele sănătoase. **Locație naturală:** Pătrunjelul provine din regiunea mediteraneană când este crescut sălbatic. **Cultivare de succes:** Cultivarea se face cel mai bine într-un loc însorit în interior din februarie. Înmuiați semințele tari în apă caldă din cameră timp de 24 de ore pentru a stimula germinarea. Puneți semințele adâncime de unu până la doi centimetri în substrat umed de nucă de cocos sau sol din plante organice. **Cea mai bună locație:** Planta iubește soarele, căldura și un loc adăpostit pentru a-și dezvolta pe deplin aroma. **Îngrijire optimă:** Păstrați întotdeauna solul ușor umez, dar nu umez. Apă imediat ce stratul superior al solului s-a uscat. Nu fertilizați deloc sau doar ușor cu compost sau îngrășămintă organice pe bază de plante. **În iarnă:** Persille are de fapt doi ani. Cu toate acestea, frunzele tale sunt mult mai aromate în primul an. Prin urmare, vă recomandăm să semănați din nou în fiecare an.



Ekologiskt - Lockig Persilja

Petroselinum crispum

Grundläggande ört inte bara i det tyska köket

Persilja är en tvåårsgrödor. Om platsförhållandena är mycket bra är det också möjligt att springa i flera år. Det kan dock inte längre användas som kryddväxt, eftersom det bara har några få blad med en alltför hög andel giftig apiol från blomningen under det andra året. Persilja är en del av den berömda Frankfurter gröna såsen. Den bästa tiden att skörda persilja från trädgården är tidigt på morgonen när morgondaggen har torkat av. Då är örterna mest aromatiska. Skörda bara så mycket persilja som du behöver för närvarande eftersom bladen inte håller länge. Klipp stammarna nära marken och plocka inte bara bladen. Du får aldrig klippa hjärtat, som du känner igen på den tjocka stammen och utveckla löv. Utan hjärtblad dör växten. Varning: blommor och frön är inte ätbara och anses till och med giftiga. Efter blomningen är bladen inte heller ätbara. Persilja passar bra med potatis, grönsaker, soppor, såser och förband. I det turkiska köket garneras nästan alla kalla rätter och stekt kött med hackad persilja. I den libanesiska tabulatsalladen är persilja huvudingrediensen vid sidan av mynta och vetemjöl. Persilja kan också göras till soppa genom att koka den i grönsaksbuljong och mosa den. Det är bäst att alltid använda dem färsk och bara lägga till dem i slutet av kokta rätter, eftersom uppvärmning förlorar sin kryddiga doft och hälsosamma ingredienser. **Naturligt läge:** Persiljan kommer från Medelhavsområdet när den odlas vild. **Framgångsrik odling:** Odling görs bäst på en solig plats inomhus från februari. Blötlägg hård frön i rumsvarmt vatten i 24 timmar för att stimulera groningen. Lagg fröna en till två centimeter djupt i fuktigt kokosnötssubstrat eller organisk örtjord. **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:** Persilie är faktiskt två år gammal. Dina löv är dock mycket mer aromatiska under det första året. Vi rekommenderar därför sådd igen varje år.



BIO - Kučeravý petržlen

Petroselinum crispum

Základná bylinka nielen v nemeckej kuchyni

Petržlen je dvojiročná plodina. Pri veľmi dobrých stanovištných podmienkach je možný aj viacročný rast. Potom sa však už nedá použiť ako korenina, keďže po odkvitnutí v druhom roku má len niekoľko listov s príliš vysokým podielom jedovatého apiolu. Petržlen je súčasťou známej frankfurtskej zelenej omáčky. Najlepší čas na zber petržlenu zo záhrady je skoro ráno po zaschnutí rannej rosy. Vtedy sú bylinky najaromatickejšie. Zbierajte len toľko petržlenu, koľko aktuálne potrebujete, pretože listy dlho nevydržia. Stonky zrežte tesne pri zemi a netrhajte len listy. Nikdy by ste nemali rezať srdiečko, ktoré spoznáte podľa hrubšej stopky a listov, ktoré sa na ňom vyvíjajú. Bez srdcových listov rastlina zmrie. Pozor: Kvety a semená nie sú jedlé a dokonca sa považujú za jedovaté. Po odkvitnutí už listy nie sú jedlé. Petržlen sa hodí do zemiakov, zeleniny, polievok, omáčok a dresingov. V tureckej kuchyni sa takmer všetky studené misy a pečené mäso zdobia nasekanou petržlenovou vňaťou. Petržlen je hlavnou zložkou libanonského šalátu tabbouleh spolu s mätou a pšeničnou krupicou. Z petržlenovej vňate sa dá pripraviť aj polievka uvarením a roztláčením v zeleninovom vývare. Najlepšie je používať ju vždy čerstvú a pridávať ju až na konci varených jedál, pretože zahrievaním stráca korenistú vôňu a zdravé ingrediencie. **Prirodzená poloha:** Petržlen rastie divo v oblasti Stredozemného mora. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie sa najlepšie vykonáva na slnečnom mieste v interiéri od februára. Tvrdé semená namočte do izbovej teplej vody na 24 hodín, aby ste stimulovali klíčenie. Semená zasajte jeden až dva centimetre hlboko do vlhkého kokosového substrátu alebo organickej bylinkovej pôdy. **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 mokrá. Zalejte hneď, ako vrchná vrstva pôdy vyschne. Nehnojte vôbec alebo len jemne kompostom alebo organickým bylinkovým hnojivom. **V zime:** Persilie je vlastne dvojiročná. Vaše listy sú však v prvom roku oveľa aromatickejšie. Odporúčame preto každoročné presádzanie.



BIO - Zvit peteršilj

Petroselinum crispum

Osnovno zelišče ne le v nemški kuhinji

Peteršilj je dvoletna rastlina. Ob zelo dobrih rastiščnih razmerah je možna tudi večletna rast. Takrat pa je ne moremo več uporabljati kot začimbnico, saj ima po cvetenju v drugem letu le nekaj listov s previsokim deležem strupenega apiola. Peteršilj je sestavina znane frankfurtske zelene omake. Najboljši čas za spravilo peteršilja z vrta je zgodaj zjutraj, ko se jutranja rosa posuši. Takrat so zelišča najbolj aromatična. Naberite le toliko peteršilja, kot ga trenutno potrebujete, saj listi niso dolgo obstojni. Stebla odrežite blizu tal in ne trgajte le listov. Nikoli ne režite srčike, ki jo prepoznate po debelejšem peciju in listih, ki se razvijejo na njem. Brez srčastih listov rastlina odmre. Pozor: Cvetovi in semena niso užitni in veljajo celo za strupene. Po cvetenju listi niso več užitni. Peteršilj se odlično poda h krompirju, zelenjavi, juham, omakam in prelivom. V turški kuhinji skoraj vse hladne jedi in pečeno meso okrasimo s seseklanim peteršiljem. Peteršilj je poleg mete in pšeničnega zdroba glavna sestavina libanonske solate tabuleh. Peteršilj lahko pripravite tudi v juho, tako da ga skuhate in pretlačite v zelenjavni juhi. Najbolje ga je uporabljati vedno svežega in ga dodajati šele na koncu kuhanih jedi, saj s segrevanjem izgubi svojo pikantno aromo in zdrave sestavine. **Naravni habitat:** Peteršilj raste samoniklo v sredozemski regiji. **Navodila za gojenje:** Od februarja je najbolje gojiti na sončnem mestu v zaprtih prostorih. Trda semena za 24 ur namočite v sobno toplo vodo, da spodbudite kalitev. Semena posadite en do dva centimetra globoko v vlažen kokosov substrat ali organsko zeliščno zemljo. **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:** Persilie je pravzaprav dvoletnica. Vendar so vaši listi v prvem letu veliko bolj aromatični. Zato priporočamo letno presaditev.



Ecológico - Perejil rizado

Petroselinum crispum

Hierba básica no sólo en la cocina alemana

El perejil es una planta de cultivo bienal. Con muy buenas condiciones del sitio también es posible la plurianualidad. Sin embargo, ya no se puede utilizar como planta de especias, ya que a partir del segundo año de floración sólo produce unas pocas hojas con una proporción demasiado alta de apiol venenoso. El perejil es un componente de la famosa salsa verde de Frankfurt. El mejor momento para cosechar perejil en el jardín es a primera hora de la mañana, cuando el rocío de la mañana se ha secado. Entonces las hierbas son más aromáticas. Sólo coseche la cantidad de perejil que necesite en cada momento, ya que las hojas no duran mucho tiempo. Corte los tallos cerca del suelo y no sólo arranque las hojas. Nunca debe cortar el corazón, que reconocerá por el tallo más grueso y las hojas en desarrollo. Sin las hojas del corazón, la planta muere. Atención: las flores y las semillas no son comestibles e incluso se consideran venenosas. Después de la floración, las hojas ya no son comestibles. El perejil va bien con patatas, vegetales, sopas, salsas y aderezos. En la cocina turca casi todos los platos fríos y las carnes asadas se adornan con perejil picado. En la ensalada Taboulé libanesa, el perejil es el ingrediente principal junto con la menta y la sémola de trigo. El perejil también se puede convertir en sopa hirviéndolo en caldo de verduras y triturándolo. Es mejor usar siempre hojas frescas y añadir las a los platos cocinados sólo al final, porque cuando se calientan pierden su aroma y sus propiedades saludables. **Ubicación natural:** El perejil silvestre procede de la región mediterránea. **Cultivo exitoso:** El mejor lugar para el cultivo es un lugar soleado en la casa a partir de febrero. Remoje las semillas duras en agua tibia durante 24 horas para estimular la germinación. Coloque las semillas de uno a dos centímetros de profundidad en sustrato húmedo de coco o tierra para hierbas orgánicas. 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 desarrollarse 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:** El perejil es en realidad bienal. Sin embargo, sus hojas son mucho más aromáticas en el primer año. Por lo tanto, recomendamos una nueva siembra anual.



BIO – kadeřavá petržel

Petroselinum crispum

Základní bylinka nejen v německé kuchyni

Petržel je dvouletá plodina. Při velmi dobrých stanovištních podmínkách je možný i víceletý růst. Pak už se ale nedá použít jako koření, protože po odkvětu druhým rokem má jen pár listů s příliš vysokým podílem jedovatého apiolu. Petržel je přísadou do slavné frankfurtské zelené omáčky. Nejlepší čas na sklizeň petrželky ze zahrady je brzy ráno po zaschnutí ranní rosy. Tehdy jsou bylinky nej aromatičtější. Sklízíte jen tolik petržele, kolik aktuálně potřebujete, listy totiž dlouho nevydrží. Nať seříznete těsně u země a netrhejte jen listy. Nikdy byste neměli řezat srdce, které poznáte podle silnější stopky a listů, které se na něm rozvinou. Bez srdčitých listů rostlina odumírá. Pozor: Květy a semena nejsou jedlé a jsou dokonce považovány za jedovaté. Po odkvětu již listy nejsou jedlé. Petržel se hodí k bramborám, zelenině, polévkám, omáčkám a dresinkům. V turecké kuchyni se téměř všechny studené pokrmy a pečené maso zdobí nasekanou petrželkou. Petržel je hlavní složkou libanonského salátu tabbouleh spolu s mátou a pšeničnou krupicí. Petržel se dá udělat i do polévky tak, že se uvaří a rozmixuje v zeleninovém vývaru. Nejlepší je používat ji vždy čerstvou a přidávat ji až na závěr vařených pokrmů, protože zahříváním ztrácí své kořenité aroma a zdravé ingredience. **Přírozená poloha:** Petržel roste divoce v oblasti Středozemního moře. **Úspěšné pěstování:** Pěstování se nejlépe provádí na slunném místě v interiéru od února. Tvrdá semena namočte na 24 hodin do teplé vody, abyste stimulovali klíčení. Semena zasadte jeden až dva centimetry hluboko do vlhkého kokosového substrátu nebo organické bylinné zeminy. **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:** Persilie je vlastně dvouletá. Vaše listy jsou však v prvním roce daleko aromatičtější. Doporučujeme proto každoroční dosévání.



ORGANİK - Kıvrılmış maydanoz

Petroselinum crispum

Sadece Alman mutfağında olmayan temel bitki

Maydanoz iki yıllık bir bitkidir. Çok iyi saha koşulları ile çok yıllı büyüme de mümkündür. Ancak o zaman artık bir baharat bitkisi olarak kullanılmaz, çünkü ikinci yılda çiçek açtıktan sonra çok yüksek oranda zehirli apiol içeren yalnızca birkaç yaprağı vardır. Maydanoz, ünlü Frankfurt yeşil sosunun bir bileşenidir. Bahçeden maydanoz hasadı için en iyi zaman, sabahın erken saatlerinde, sabah çiği kuruduktan sonradır. Bu, bitkilerin en aromatik olduğu zamandır. Yapraklar uzun süre dayanmadığından, şu anda ihtiyacınız olduğu kadar maydanoz toplayın. Sapları yere yakın kesin ve sadece yaprakları koparmayın. Üzerinde gelişen kalın sap ve yapraklardan tanyabileceğiniz kalbi asla kesmemelisiniz. Kalp yaprakları olmadan bitki ölür. Dikkat: Çiçekler ve tohumlar yenilebilir değildir ve hatta zehirli kabul edilir. Çiçeklenmeden sonra yapraklar artık yenilebilir değildir. Maydanoz patates, sebze, çorba, sos ve soslarla iyi gider. Türk mutfağında hemen hemen tüm soğuk yemekler ve rosto etler kıyılmış maydanozla süslenir. Maydanoz, nane ve buğday ırmığı ile birlikte Lübnan tabbouleh salatasının ana maddesidir. Maydanoz kaynatılıp sebze suyunda püre haline getirilerek de çorba haline getirilebilir. Her zaman taze kullanmak ve sadece pişmiş yemeklerin sonunda eklemek en iyisidir çünkü ısıtıldığında baharatlı aroması ve sağlıklı içeriği kaybolur. **Doğal konum:** Maydanoz, Akdeniz bölgesinde yabani olarak yetişir. **Başarılı yetiştirme:** Yetiştirme en iyi şekilde Şubat ayından itibaren güneşli bir yerde yapılır. Çimlenmeyi teşvik etmek için sert tohumları 24 saat oda sıcaklığında suda bekletin. Tohumları nemli hindistancevizi substratına veya organik bitkisel toprağa bir ila iki santimetre derinlikte ekin. **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:** Persilie aslında bienaldir. Ancak yapraklarınız ilk yıl çok daha aromatikler. Bu nedenle yıllık yeniden tohumlama öneririz.



BIO - Fodros petrezselyem

Petroselinum crispum

Nemcsak a német konyha alapfűszere

A petrezselyem két éves növény. Nagyon jó termőhelyi adottságok mellett több éves növekedés is lehetséges. De akkor már nem használható fűszernövényként, hiszen a második évi virágzás után már csak néhány levele van, túl magas mérgező apiol arányban. A petrezselyem a híres frankfurti zöldségtörténet. **Természetes elhelyezkedés:** A petrezselyem vadon nő a Földközi-tenger térségében. **Sikeres termesztés:** Februártól zárt térben a legjobb a termesztés. Áztassa a kemény magvakat szobameleg vízben 24 órán át, hogy serkentse a csírázást. Ültesse el a magokat egy-két centiméter mélyen nedves kókuszdió-szubsztrátumba vagy szerves növényi talajba. **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 Persilie valójában két évente. A levelei azonban sokkal aromásabbak az első évben. Ezért javasoljuk az évenkénti újratest.

: : : : :



オーガニック - カールパセリ

Petroselinum crispum

活躍するのはドイツ料理だけじゃない

パセリは二年生の植物です。理想的な環境下では多年生植物但也有りますが、二年目に咲いた後には多くの有毒なアピオールを含む葉が少ししか成長しないので、それはもう香辛料として使用できません。パセリは有名なドイツのグリーンソースに欠かせない素材です。

パセリは香りの一番強い、午前中の早い時間に収穫するのが最適です。葉はそれほど長持ちしないので、必要な分だけ収穫します。葉だけではなく地面近くから茎ごと切取ります。しかし、太い茎のハートリーフは切取らないでください。これを切ると植物自体が枯れてしまいます。注：花と種は有毒であると考えられるので、食べないでください。開花後は葉の風味も悪くなります。パセリはじゃがいも、野菜、スープ、ソース又はドレッシングなどによく合います。トルコ料理では、ほとんどすべての冷たい料理とローストされた肉料理にガーニッシュとしてパセリが添えられます。またパセリはミント、セモリナと共にレバノンのタブレサラダにも欠かせない素材です。野菜スープストックと共にパセリをピューレする事で美味しいスープも出来上がります。パセリは、調理時に香り、風味、栄養素を失うので、常に新鮮なものを使用し調理プロセスの最後に加えるのが良いでしょう。

自然な場所: 野生のパセリは地中海地域が原産です。

栽培成功:

栽培は2月に明るい室内で開始するのが理想的です。発芽を促進するために、種をぬるま湯に約24時間浸けてください。湿ったココファイバー又はハーブ用オーガニック用土の深さ1~2cmに種を植えます。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)。温度によりですが、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でください。

冬に: パセリは二年生の植物ですが、葉の香りは一年目の方が良いです。このような理由から、パセリは毎年栽培する事をお勧めします。

SKU: 15316 / BIO - Krause Petersilie