



About © : Contact SAFLAX -



Tips



**Ocimum basilicum**

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



## БИО - Червен босилек

Ocimum basilicum

### Вкусна декорация с интензивна игра на цветовете

Ароматният босилек е една от кралиците билки в кухнята. Извитите му листа имат пикантен и отличителен аромат, ухаещ на жасмин, сладък корен и лимон. Особено ястията от италианската провинция Лигурия се характеризират с аромата си и най-известното творение на тази кухня е пестото alla Genovese. Традиционно се прави със зелен босилек Дженовезе, но е подходяща и култивираната форма на червения босилек. Освен това листата на червения босилек са цветна украса на всяка чиния. Най-добре е да берете босилека, докато е още дребнолистен. Тогава вкусът му е най-интензивен. Босилекът е кулинарна съставка за средиземноморски ястия и идеален партньор за домати, салата и сосове. И разбира се е идеален за приготвяне на песто. За приготвянето ви са необходими леко запечени кедрови ядки, босилек, пармезан или вегетарианска алтернатива, зехтин, скилидки чесън и малко сол. Разбийте съставките в миксер до лека пяна и ги смесете в топлата юфка. Много вкусен! Босилекът Дженовезе също е интересна добавка към сладки десерти и сорбета, които непременно трябва да опитате. Съвет: Твърди се, че тайната на босилека от лигурийския град Пра, домът на най-добрия босилек някога, е леко торене с конски тор. Редовно премахвайте върховете на издънките, за да отгледате красиво разклонено и храстовидно растение. Между другото, не трябва да изсушавате листата, тъй като те губят аромата си толкова бързо. Замразяването също не се препоръчва, тъй като листата са много кашави след размразяване. **Естествено местоположение:** Босилекът има своя естествен ареал в тропическа Африка и Азия и сега може да се намери в целия средиземноморски регион. **Успешно отглеждане:** Култивирането се извършва най-добре на слънчево място на закрито от февруари. Семето е лек покълник. Разпръснете семената върху влажен кокосов субстрат или органична билкова почва и леко натиснете семената. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл по земята. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане първите разсад се появяват след две до пет седмици. Растенията, отглеждани на закрито, могат да бъдат трансплантирани на открито с цялата коренова топка от май, когато вече не се очаква нощна слана. **Най-доброто местоположение:** Растението обича слънце, топлина и защитено от вятър място, за да развие пълноценно аромата си. **Оптимална грижа:** Винаги поддържайте почвата леко влажна, но не мокра. Поливайте веднага щом горният слой на почвата изсъхне. Не торете изобщо или само леко с компост или органичен билков тор. **През зимата:** Засейте отново на следващата година.



## BIO - Rød basilikum

Ocimum basilicum

### Lækker dekoration med et intensivt farvespil

Den aromatiske basilikum er en af køkkenets kongeurter. Dens buede blade har en krydret og karakteristisk aroma, duftende med jasmin, lakrids og citron. Især retterne fra den italienske provins Ligurien er kendetegnet ved dens duft, og den mest berømte skabelse af dette køkken er pesto alla Genovese. Traditionelt er den lavet med grøn genovesisk basilikum, men den dyrkede form for rød basilikum er også velegnet. Derudover er bladene af den røde basilikum en farverig dekoration på hver tallerken. Det er bedst at plukke basilikum, når den stadig er småbladet. Så er dens smag på sit mest intense. Basilikum er den kulinariske ingrediens til middelhavsretter og den perfekte partner til tomater, salat og saucer. Og den er selvfølgelig ideel til lave pesto. For at tilberede skal du bruge let ristede pinjekerner, basilikum, parmesanost eller et vegetarisk alternativ, olivenolie, fed hvidløg og lidt salt. Pisk ingredienserne i en røremaskine, indtil de er let skummende og bland i de varme nudler. Lækker! Genovese basilikum er også en interessant tilføjelse til søde desserter og sorbeter, som du bestemmer prøve. Tip: Hemmeligheden bag basilikum fra den liguriske by Pra, hjemstedet for den bedste basilikum nogensinde, siges at være en let gødskning med hestegødning. Fjern jævnlige skudspidserne for at få en smukt forgrenet og busket plante. I øvrigt skal du ikke tørre bladene, da de så hurtigt mister deres aroma. Frysning kan heller ikke anbefales, da bladene er meget grødede efter optøning. **Naturlig beliggenhed:** Basilikum har sit naturlige udbredelsesområde i tropisk Afrika og Asien og kan nu findes i hele Middelhavsområdet. **Successful dyrkning:** Dyrkning foregår bedst på et solrigt sted indendørs fra februar. Frøet er et let spiremiddel. Spred frøene på fugtigt kokossubstrat eller organisk urtejord og tryk let på frøene. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på jorden. Placer dyrkningskarret lyst og varmt ved 20 til 25° Celsius. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforsøver), men ikke våd. Afhængigt af væksttemperaturen vises de første planter efter to til fem uger. Planter dyrket indendørs kan transplanteres udendørs med hele rodklumpen fra maj, hvor der ikke skal forventes mere nattefrost. **Den bedste beliggenhed:** Planten elsker sol, varme og et sted i læ for vinden for fuldt ud at udvikle sin aroma. **Optimal pleje:** Hold altid jorden let fugtig, men ikke våd. Vand så snart det øverste jordlag er tørt. Gød slet ikke eller kun lidt med kompost eller organisk naturgødning. **Om vinteren:** Så igen året efter.



## BIO - Rotes Basilikum

Ocimum basilicum

### Leckere Dekoration mit intensivem Farbenspiel

Das aromatische Basilikum ist eines der Königskräuter der Küche. Seine gewölbten Blätter haben ein würziges und unverwechselbares Aroma und duften nach Jasmin, Lakritze und Zitrone. Vor allem die Gerichte aus der italienischen Provinz Ligurien sind durch seinen Duft geprägt und die berühmteste Kreation dieser Küche ist das Pesto alla Genovese. Traditionell wird es mit grünem Basilikum Genovese hergestellt, aber auch die Zuchtform des Roten Basilikums ist dafür geeignet. Zudem sind die Blätter des Roten Basilikums eine farbtintensive Dekoration auf jedem Teller. Am besten pflücken Sie Basilikum, wenn es noch kleinblättrig ist. Dann ist sein Geschmack am intensivsten. Basilikum ist die kulinarische Zutat für mediterrane Gerichte und der perfekte Partner für Tomaten, Salat und Saucen. Und natürlich ist es ideal für die Herstellung von Pesto. Zur Zubereitung benötigen Sie leicht angeröstet Pinienkerne, Basilikum, Parmesankäse oder eine vegetarische Alternative, Olivenöl, Knoblauchzehen sowie etwas Salz. Die Zutaten in einem Mixer leicht schaumig schlagen und unter warme Nudeln mengen. Köstlich! Auch für süße Desserts und Sorbets ist das Basilikum Genovese eine interessante Ergänzung, die Sie unbedingt einmal ausprobieren sollten. Tipp: Das Geheimnis des Basilikums aus der ligurischen Stadt Pra, der Heimat des besten Basilikums überhaupt, soll übrigens eine leichte Düngung mit Pferdeäpfeln sein. Entfernen Sie regelmäßig die Triebspitzen, um eine schön verzweigte und buschige Pflanze zu ziehen. Trocknen sollten Sie die Blätter übrigens nicht, da sie so schnell ihr Aroma verlieren. Auch Einfrieren ist nicht empfehlenswert, da die Blätter nach dem Auftauen sehr matschig sind. **Naturstandort:** Basilikum hat sein natürliches Verbreitungsgebiet im tropischen Afrika und in Asien und ist heute im gesamten Mittelmeerraum anzutreffen. **Anzucht:** Die Anzucht erfolgt am besten an einem sonnigen Platz im Haus ab Februar. Der Samen ist ein Lichtkeimer. Streuen Sie das Saatgut auf feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Kräutererde und drücken Sie die Samen leicht an. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Erde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis fünf Wochen. Im Haus vorgezogene Pflanzen können ab Mai, wenn kein Nachtfrost mehr zu erwarten ist, mit dem gesamten Ballen ins Freiland umgesetzt werden, um Stress für die Pflanze zu vermeiden. **Standort:** Die Pflanze liebt Sonne, Wärme und einen windgeschützten Platz, um Ihr Aroma voll zu entwickeln. **Pflege:** Halten Sie die Erde immer leicht feucht, aber nicht nass. Wässern Sie, sobald die oberste Erdschicht abgetrocknet ist. Düngen Sie gar nicht oder nur leicht mit Kompost oder BIO Kräuterdünger. **Im Winter:** Säen Sie im Folgejahr neu aus.



## Organic - Basil Red

Ocimum basilicum

### Tasty garnish with an intense play of colour

The aromatic Red Basil is one of the supreme culinary herbs. Its curved leaves possess a spicy and distinctive aroma and smell of jasmine, liquorice and lemon. Particularly, many dishes in the Italian province Liguria are characterized by this scent, with the most famous one being the "pesto alla genovese". Traditionally, this dish is prepared using the green Basil Genovese. However, the cultivated variety Red Basil is suited for that as well. Besides, the leaves of the Red Basil make a colourful garnish on every plate. Basil is best harvested while it is still small-leaved – that's when the flavour is strongest. Basil is the perfect ingredient for Mediterranean dishes and goes well with tomatoes, salads and dressings. Of course, it's ideal for making Pesto as well. For this you need some slightly roasted pine nuts, basil, Parmesan cheese (or some kind of vegetarian substitute), olive oil, garlic cloves and a little salt. The ingredients are to be blended until somewhat creamy and then added on warm pasta – delicious! Red Basil makes also an interesting addition to desserts and sorbets that you really should try out sometime. A good hint: the secret of the basil that is cultivated around the Ligurian town of Pra – which is the home of the best basil there – is said to be a modest fertilizing with horse droppings. Regularly take off the tips to cultivate a nice branching and bushy plant. Also, you shouldn't dry the leaves after harvesting as they will quickly lose their flavour. Freezing the herb cannot be recommended either, as the leaves will be slushy after defrosting. **Natural location:** Tropical Africa and Asia are the natural range of basil, and nowadays it can be found all around the Mediterranean. **Successful cultivation:** The best time for propagation is starting in February at a sunny place indoors as the seed is a light germinator. Scatter the seeds onto moist coconut substrate or organic herbal soil and slightly press them on. Cover the seed container with clear film to prevent the soil from drying out, but don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on the potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20°C and 25° Celsius and keep the surface of the earth moist, but not wet (ideally using a water sprayer). Depending on the propagation temperature the first seedlings will come up after two to five weeks. Seedlings that are already raised indoors can be planted out with beginning of May. As soon as there is no more night frost expected, you can move the seedling with its complete root ball, to avoid stress for the plant. **The best location:** The plant needs the sun, warmth and a wind-sheltered place to produce its full aroma. **Optimal care:** Keep the soil always moist, but not wet. Water your plant as soon as the top layer of the earth has dried out. Fertilize the plant either very modest with compost or organic fertilizer for herbs, or don't fertilize at all. **In the winter:** Sow again the next year.



## ORGAANILINE - punane basiilik

Ocimum basilicum

### Maitsev kaunistus intensiivse värvidemänguga

Aromaadne basiilik on üks kõigi kuninglikest maitsetaimedest. Selle kaarduvat lehtedel on võrtsikas ja iseloomulik aroom, mis on lõhnastatud jasmiini, lagritsa ja sidruniga. Eriti iseloomustab Itaalia Liguuria provintsi roogasid selle lõhn ja selle kõigi kuulsaim looming on pesto alla Genovese. Traditsiooniliselt valmistatakse seda roheline Genovese basiilikuga, kuid sobib ka punase basiiliku kultiveeritud vorm. Lisaks on punase basiiliku lehed värviline kaunistus igal taldrikul. Basiilikut on kõige parem korjata siis, kui see on veel väikeseleheline. Siis on selle maitse kõige intensiivsem. Basiilik on Vahemere roogade kulinaarne koostisosa ning ideaalne partner tomatite, salatite ja kastmete valmistamisel. Ja loomulikult sobib see ideaalselt pesto valmistamiseks. Valmistamiseks vajad kergelt röstitud piinaseemneid, basiilikut, parmesani juustu või taimetoitu alternatiivina, oliiviõli, küüslauguküünt ja veidi soola. Vahusta ained mikseriga kergelt vahuks ja sega soojade nuudlite hulka. Maitsev! Genovese basiilik on ka huvitav lisand magusatele magustoitule ja sorbettidele, mida tasuks kindlasti proovida. Näpunäide: Liguuria Pra linnakesest, mis on kõigi aegade parima basiiliku kodu, pärit basiiliku saladus on väidetavalt kerge väetamine hobusesõnnikuga. Kaunilt hargneva ja põõsastiku kasvatamiseks eemaldage regulaarselt võrseotsad. Muide, lehti ei tohiks kuivatada, kuna need kaotavad nii kiiresti oma aroomi. Samuti pole soovitatav külmutada, kuna lehed on pärast sulatamist väga pudrused. **Looduslik asukoht:** Basiiliku looduslik levila on troopilises Aafrikas ja Aasias ning nüüd võib seda leida kogu Vahemere piirkonnas. **Edukas kasvatamine:** Kasvatamine on kõige parem teha päikesepaistelises kohas siseruumides alates veebruarist. Seeme on kerge idandaja. Puista seemned niiskele kookossustraadile või orgaanilisele ürdimullale ja suru seemnete kergelt peale. Kata kultuuriruum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekke maapinnal. Asetage kultiveerimisnõu heledaks ja soojaks temperatuurile 20–25 °C. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Sõltumatult kasvatamisturist ilmuvad esimesed seemikud kahe kuni viie nädala pärast. Toas kasvatatud taimi saab kogu juurepalliga õue siirdada alates maikuust, mil öökülma enam oodata pole. **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:** Külva järgmisel aastal uuesti.



## LUOMU - Punainen basilika

Ocimum basilicum

### Herkullinen sisustus intensiivisellä värrien leikillä

Aromaattinen basilika on yksi keittiön kuninkaallisista yrteistä. Sen kaarevilla lehdillä on mausteinen ja omaleimainen tuoksu, jasmiinilla, lakritsilla ja sitruunalla. Eritisesti Italian Ligurian maakunnan ruoille on ominaista sen tuoksu, ja tämän keittiön tunnetuin luomus on pesto alla Genovese. Perinteisesti se on valmistettu vihreästä Genovese basiilikasta, mutta myös punaisen basilikan viljelty muoto sopii. Lisäksi punaisen basilikan lehdet ovat värikäs koriste joka lautasella. Basilika on parasta poimia, kun se on vielä pienilehtinen. Silloin sen maku on voimakkaammillaan. Basilika on väliamerellisten ruokien kulinaarinen ainesosa ja täydellinen kumppani tomaattien, salaattien ja kastikkeiden valmistukseen. Ja tietysti se sopii erinomaisesti peston valmistukseen. Valmistamiseen tarvitset kevyesti paahdettuja pinjansiemeniä, basiilikkaa, parmesaanijuustoa tai kasvisvaihtoehtoa, oliiviöljyä, valkosipulinkynsiä ja hieman suolaa. Jatkaa ainekset tehosekoittimessa kevyesti vaahdoksiksi ja sekoita lämpimien nuudeleiden joukkoon. Herkullinen! Genovese basilika on myös mielenkiintoinen lisä makeisiin jälkiruokiin ja sorbeteihin, joita kannattaa ehdottomasti kokeilla. Vinkki: Ligurialaisesta Pran kaupungista, kaikkien aikojen parhaan basilikan kotipaikasta, peräisin olevan basilikan salaisuuden sanotaan olevan kevyt lannoitus hevoslannalla. Poista versonkärjet säännöllisesti, jotta kasvaa kauniisti haarautunut ja tuuhea kasvi. Muuten, sinun ei pidä kuivata lehtiä, koska ne menettävät arominsa niin nopeasti. Pakastamista ei myöskään suositella, koska lehdet ovat sulatuksen jälkeen hyvin tahmeita. **Luonnollinen sijainti:** Basilikan luonnollinen levinneisyysalue on trooppisessa Afrikassa ja Aasiassa, ja sitä löytyy nyt kaikkialta Väliameren alueelta. **Onnistunut viljely:** Viljely on parasta tehdä aurinkoisella paikalla sisätiloissa helmikuusta alkaen. Siemen on kevyt itää. Sirottele siemenet kostealle kookossustraadille tai luomuyrttimaalle ja paina siemeniä kevyesti. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen maahan. Aseta viljelyastia kirkaaksi ja lämpimäksi 20-25 °C:seen. Pidä maaperää kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai viiden viikon kuluttua. Sisätiloissa kasvatetut kasvit voidaan istuttaa ulos koko juuripallolla toukokuusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää ole odotettavissa. **Paras sijainti:** Kasvi rakastaa aurinkoa, lämpöä ja tuulelta suojattua paikkaa kehittääkseen täysin aromiaan. **Optimaalinen hoito:** Pidä maaperä aina hieman kosteana, mutta ei märkänä. Kastele heti, kun maan pintakerros on kuivunut. Älä lannoita ollenkaan tai vain kevyesti kompostilla tai luomuyrttilannoitteella. **Talvella:** Kylvä uudelleen seuraavana vuonna.



## BIO - Basilic - Pourpre

Ocimum basilicum

### Décoration délicate avec un jeu de couleurs intense

Le basilic aromatique est l'une des herbes royales de la cuisine. Ses feuilles courbées ont un arôme épicé et inimitable et sont parfumées de jasmin, de réglisse et de citron. Les plats de la région italienne de Ligurie sont marqués par son odeur et la création la plus célèbre de cette cuisine est le pesto alla genovese. Traditionnellement, il est fabriqué avec du basilic vert génois, mais la variété rouge du basilic est aussi adaptée pour sa préparation. De plus, les feuilles du basilic rouge sont une décoration colorée sur tout plat. Il est mieux de cueillir le basilic est lorsque ses feuilles sont encore petites, car c'est là que son goût est au plus intense. Le basilic est l'ingrédient pour les plats méditerranéens et est le partenaire parfait pour les tomates, la salade, et les sauces. Évidemment, il est aussi idéal pour faire du pesto. Pour le préparer, il vous faut des pignons de pin légèrement grillés, du basilic, du parmesan ou une alternative végétarienne, de l'huile d'olive, des gousses d'ail, ainsi qu'un peu de sel. Mettez les ingrédients légèrement mousses dans un mixeur et mélangez avec des nouilles chaudes. Délicieux ! Le basilic pourpre est aussi un complément intéressant aux desserts et sorbets sucrés que vous devez impérativement essayer. Conseil : Le secret du basilic de la ville ligurienne de Pra, la patrie du meilleur basilic, est censé être une légère fertilisation avec du fumier de cheval. Enlevez régulièrement les extrémités pour pousser une plante ramifiée et touffue. Il ne faut pas dessécher les feuilles, car elles perdent leur arôme très rapidement. De même, il n'est pas conseillé de les geler, car les feuilles sont très détremées suite au dégel. **Emplacement naturel:** L'aire de répartition naturelle du basilic se situe en Afrique tropicale et en Asie. Aujourd'hui, le basilic peut se trouver dans tout le bassin méditerranéen. **Culture réussie:** La culture se fait dans un endroit ensoleillé à la maison à partir de février. La graine a besoin de lumière pour germer. Parsemez le semencier sur un substrat de coco humide ou sur du terreau BIO et appuyez légèrement sur les graines. Couvrez le récipient avec une feuille transparente sur laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 20° à 25°. Gardez le terreau humide (avec de l'eau pulvérisée, par exemple) mais pas mouillé. En fonction de la température de culture, les premiers semis apparaissent au bout de deux à cinq semaines. Les plantes cultivées à la maison peuvent être mises à l'extérieur avec toute la balle à partir de mai, lorsqu'il n'y a plus de gel nocturne à prévoir, afin d'éviter le stress pour la plante. **Le meilleur emplacement:** La plante aime le soleil, le chaud, et un endroit protégé du vent pour développer son arôme. **Soins optimaux:** Gardez toujours le terreau légèrement humide, mais pas mouillé. Arrosez dès que la couche supérieure de terreau se dessèche. N'engraissez pas du tout ou engraissez un petit peu avec du compost ou avec de l'engrais pour plantes aromatiques. **En hiver:** Resemez l'année suivante.



## ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Κόκκινος Βασιλικός

Ocimum basilicum

### Λαχταριστή διακόσμηση με έντονο παιχνίδι χρωμάτων

Ο αρωματικός βασιλικός είναι ένα από τα βασικά βότανα της κουζίνας. Τα τοξωτά φύλλα του έχουν ένα πικάντικο και διακριτικό άρωμα, με άρωμα γιασεμί, γλυκίριζα και λεμόνι. Ειδικά τα πιάτα από την ιταλική επαρχία της Λιγουρίας χαρακτηρίζονται από το άρωμά του και η πιο διάσημη δημιουργία αυτής της κουζίνας είναι το pesto alla Genovese. Παραδοσιακά, φτιάχνεται με πράσινο βασιλικό Genovese, αλλά ταιριάζει και η καλλιεργούμενη μορφή του κόκκινου βασιλικού. Τα φύλλα του κόκκινου βασιλικού είναι μια πολύχρωμη διακόσμηση σε κάθε πιάτο. Καλό είναι να μαζεύετε τον βασιλικό όταν είναι ακόμα μικρόφυλλος. Τότε η γεύση του είναι στην πιο έντονη. Ο βασιλικός είναι το γαστρονομικό συστατικό για τα μεσογειακά πιάτα και ο τέλειος συνεργάτης για υγιεινά, σαλάτες, σάλτσες, και φυσικά είναι ιδανικό για την παρασκευή πέστο. Για την προετοιμασία χρειάζεστε ελαφρά καβουρδισμένο κουκουναίρι, βασιλικό, τυρί παρμεζάνα ή μια χορτοφαγική εναλλακτική, ελαιόλαδο, σκελίδες σκόρδο και λίγο αλάτι. Χτυπάμε τα υλικά στο μίξερ μέχρι να αφρατέψουν ελαφρά και ανακατεύουμε στα ζεστά νουντλς. Νόστιμο! Ο βασιλικός Genovese είναι επίσης μια ενδιαφέρουσα προσθήκη σε γλυκά επιδόρπια και σορμπέ που πρέπει οπωσδήποτε να δοκιμάσετε. Συμβουλή: Το μυστικό του βασιλικού από την πόλη Pra της Λιγουρίας, την πατρίδα του καλύτερου βασιλικού όλων των εποχών, λέγεται ότι είναι μια ελαφριά λίπανση με κοπριά αλόγου. Αφαιρέστε τακτικά τις άκρες των βλαστών για να αναπτυχθεί ένα όμορφο διακλαδισμένο και θαμνώδες φυτό. Παρεμπιπτόντως, δεν πρέπει να στεγνώσετε τα φύλλα, καθώς χάνουν το άρωμά τους τόσο γρήγορα. Επίσης, δεν συιστάται η κατάψυξη, καθώς τα φύλλα είναι πολύ χυλώδη μετά την απόψυξη. **Φυσική τοποθεσία:** Ο βασιλικός έχει τη φυσική του σειρά στην τροπική Αφρική και την Ασία και τώρα μπορεί να βρεθεί σε όλη την περιοχή της Μεσογείου. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια γίνεται καλύτερα σε ηλιόλουστο σημείο σε εσωτερικούς χώρους από τον Φεβρουάριο. Ο σπόρος είναι ένα ελαφρύ βλαστάρι. Διασκορπίστε τους σπόρους σε υγρό υπόστρωμα καρύδας ή βιολογικό φυτικό χώμα και πιέστε τους σπόρους ελαφρά. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχάρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο έδαφος. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 έως 25° Κελσίου. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από δύο έως πέντε εβδομάδες. Τα φυτά που καλλιεργούνται σε εσωτερικούς χώρους μπορούν να μεταμοσχευθούν σε εξωτερικούς χώρους με ολόκληρη τη ρίζα από τον Μάιο, όταν δεν αναμένεται άλλος ψυχτερινός παγετός. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Το φυτό λατρεύει τον ήλιο, τη ζεστασιά και ένα μέρος προστατευμένο από τον άνεμο για να αναπτυχθεί πλήρως το άρωμά του. **Βέλτιστη φροντίδα:** Διατηρείτε πάντα το χώμα ελαφρώς υγρό αλλά όχι υγρό. Ποτίστε αμέσως μόλις το ανώτερο στρώμα του εδάφους στεγνώσει. Μην λιπαίνετε καθόλου ή μόνο ελαφρά με λίπασμα ή βιολογικό φυτικό λίπασμα. **Το χειμώνα:** Ξανασπείρετε το επόμενο έτος.



## ORGÁNACHA - Basil Dearg

Ocimum basilicum

### Maisiú blasta le súgradh dian dathanna

Tá an basil aramatach ar cheann de luibheanna rí na cistine. Tá aroma spícy agus sáiniúil ag a duilleoga áirse, cumhra le jasmine, liocrais agus líomóid. Go háirithe tá na miasa ó chúige na hIodáil Liguria tráithithe ag a cumhráin agus is é cruthú is cáiliúil den ealaín seo ná pesto alla Genovese. Go traidisiúnta, déantar é le basil glas Genovese, ach tá an fhoirm saothraithe de basil dearg oiriúnach freisin. Ina theannta sin, tá duilleoga an basil dearg ina maisiú ildaite ar gach pláta. Is fearr basil a fhíochadh nuair atá sé fós le duilleoga beaga. Ansin tá a blas ar a chuid is déine. Is é Basil an comhábhar cócaireachta do miasa na Meánmhara agus an comhpháirtí foirfe do thrátaí, sailéad agus anlainn. Agus ar ndóigh tá sé oiriúnach le haghaidh pesto a dhéanamh. Chun ullmhú is gá duit cnónna péine rósta go héadrom, basil, cáis Parmesan nó rogha eile vegetarian, ola ólóige, clóibh gairleog agus beagán salainn. Buail na comhábhair i measthóir go dtí go mbeidh siad cúl go héadrom agus measc isteach sna núdaíl te. Go blasta! Tá basil Genovese freisin ina theannta sin suimiúil le mílseoga milis agus sorbets ar chóir duit iarracht a dhéanamh cinnte. Leid: Deirtear gur toirchiú éadrom le aoileach capall é rún an bhasil ó bhaile Liguria Pra, baile an basil is fearr riamh. Bain go rialta na leideanna shoot chun planda álainne brainseach agus bushy a fhás. Dála an scéil, níor chóir duit na duilleoga a thriomú, toisc go gcaillfidh siad a n-aroma chomh tapa. Ní mholtar reo freisin, ós rud é go bhfuil na duilleoga an-mushy tar éis leá. **Suíomh nádúrtha:** Tá a raon nádúrtha ag Basil san Afraic trópaiceach agus san Áise agus is féidir é a fháil anois ar fud réigiúna na Meánmhara. **Saothrú rathúil:** Is fearr a shaothrú i láthair ghrianmhar taobh istigh ó mhí Feabhra. Is germinator éadrom é an síol. Scaip na síolta ar fhoshraith cnó cóc táis nó ar ithir luibheach orgánach agus brúigh na síolta go héadrom. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Coscann sé seo múnla ó fhoirmiú ar an talamh. Cuir an soitheach cultúir geal agus te ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fliuch. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síológa tar éis dhá go cúig seachtaine. Is féidir plandaí a fhástar taobh istigh a thrasphlandú lasmuigh leis an liathróid fréimhe iomlán ó mhí na Bealtaine, nuair nach mbeifear ag súil le sioc oíche níos mó. **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 gcnófaí beagán tais ach ní fliuch. Uisce chomh luath agus a bheidh an ciseal barr ithreach triomaithe. Ná fertilize ar chor ar bith nó amháin go héadrom le múirín nó leasachán orgánach luibhe. **Sa gheimhreadh:** Cránach arís an bhliain dár gcionn.



## LÍFRÆNT - Rauð basil

Ocimum basilicum

### Ljúffengt skraut með ákafa litaleik

Arómatisk basilíka er ein af konungsjurtum eldhússins. Bogablöðin hafa sterkan og áberandi ilm, ilmandi af jasmíni, lakkrís og sítrónu. Sérstaklega einkennast réttir frá Ítalska héraðinu Liguria af ilm þess og frægasta sköpun þessarar matargerðar er pesto alla Genovese. Hefð er fyrir því að hún er gerð með grænni Genovese basilíku, en ræktað form af rauðri basilíku hentar líka. Auk þess eru blöð rauðu basilíku litríkt skraut á hverjum disk. Best er að tina basilíku þegar hún er enn smáblaða. Þá er bragðið í hámarki. Basil er matreiðsluefni í Miðjarðarhafsrétti og fullkominn félagi fyrir tómata, salat og sósur. Og auðvitað er það tilvalið til að búa til pestó. Til að undirbúa þarf létristaðar furuhnetur, basil, parmesanost eða grænmetisæta, ólífúolíu, hvítlauksrif og smá salt. Þeytið hráefnið í hrærivél þar til það er létt froðukennt og blandið saman við heitar núðlurnar. Ljúffengt! Genovese basilíka er líka áhugaverð viðbót við sæta eftirrétti og sorbet sem þú ættir örugglega að prófa. Ábending: Leyndarmál basilíku frá bænum Pra í Ligúríu, heimili bestu basilíku frá upphafi, er sagt vera létt frjövgun með hrossaáburði. Fjarlægðu sprotana reglulega til að rækta fallega greinotta og kjarrvaxna plöntu. Við the vegur, þú ættir ekki að þurrka blöðin, þar sem þau missa ilm þeirra svo fljótt. Ekki er heldur mælt með frystingu þar sem blöðin eru mjög mjúk eftir þiðingu. **Náttúruleg staðsetning:** Basil á sér náttúrulega útbreiðslu í suðrænum Afríku og Asíu og er nú að finna um allt Miðjarðarhafssvæðið. **Árangursrík ræktun:** Ræktun er best gerð á sólríkum stað innandyrna frá febrúar. Fræði er létt spírúnarefni. Dreifið fræjunum á rakt undirlag kókoshnetu eða lífrænan jurtamold og þrýstið létt á fræin. Hyljið ræktunarlátið með matarfilmu, sem þú útvegja 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 jörðinni. Settu ræktunarlátið bjart og heitt við 20 til 25° Celsius. Haltu jarðvegsfirborðinu röklu (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tveir til fimm vikur. Plöntur sem ræktaðar eru innandyrna má gróðursetja utandyra með allri rótarkúlunni frá maí, þegar ekki er að búast við meira næturfrostri. **Besta staðsetningin:** Plöntan elskar sól, hlýju og stað í skjóli fyrir vindi til að þróa ilm sinn að fullu. **Besta umönnun:** Haltu jarðveginum alltaf órlítið rökum en ekki blautum. Vökvaðu um leið og efsta lagið af jarðvegi hefur þornað. Ekki má frjövga alls eða aðeins með rotmassa eða lífrænum jurtaáburði. **A veturna:** Sáðið aftur árið eftir.



## BIO - Basilico Rosso

Ocimum basilicum

### Gustosa decorazione con un gioco di colore intenso

Il basilico aromatico è una delle regine tra le erbe utilizzate in cucina. Le sue foglie bombate di colore verde scuro hanno un aroma speziato e inconfondibile che ricorda il gelsomino, la liquirizia e il limone. Soprattutto i piatti della regione italiana della Liguria sono caratterizzati dal suo profumo e la creazione più famosa di questa cucina è il pesto alla genovese. Tradizionalmente viene prodotta con il Basilico Genovese verde, ma anche la varietà di coltivazione del Basilico Rosso è adatta a questo scopo. Inoltre, le foglie di Basilico Rosso sono una vivace decorazione su ogni piatto. È consigliabile raccogliere il basilico quando le foglie sono ancora piccole: così il suo gusto sarà più intenso. Il basilico è fra gli ingredienti preferiti dei piatti della cucina mediterranea, nonché partner perfetto per pomodori, insalate e salse. E, naturalmente, è ideale per la produzione del pesto. Per la sua preparazione sono necessari pinoli leggermente tostiti, basilico, parmigiano o un'alternativa vegetale, olio, spicchi d'aglio e sale. Frullare gli ingredienti in un frullatore fino ad ottenere un composto spumoso e versarlo sulla pasta calda. Delizioso! Anche per dolci e sorbetti, il Basilico Genovese è un complemento interessante, assolutamente da provare. Suggerimento: Il segreto del basilico della città ligure di Pra, patria del miglior basilico in assoluto, è una leggera concimazione con letame di cavallo. Rimuovere regolarmente i germogli, per modellare una pianta ben ramificata e cespugliosa. Si sconsiglia decisamente l'essiccazione delle foglie, perché perderebbero il loro aroma molto rapidamente. Anche il congelamento non è raccomandato, perché le foglie sono molto molli una volta scongelate. **Posizione naturale:** La zona di diffusione naturale del basilico si trova nell'Africa tropicale e in Asia, oggi è diffuso in tutto il Mediterraneo. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione produce i migliori risultati in un luogo soleggiato in casa, a partire da febbraio. Il seme ha bisogno di luce per germinare. Cospargere i semi sul substrato di cocco umido o sulla terra per erbe aromatiche BIO ed esercitare una leggera pressione sui semi. Coprire il recipiente di coltura con pellicola trasparente, sulla quale praticherete dei fori. In questo modo si eviterà che la terra si secchi. Ogni due o tre giorni è necessario rimuovere la pellicola per 2 ore. Questo impedirà la crescita di muffe sulla terra. Posizionare il recipiente di coltura in un punto caldo e luminoso, tra i 20° e i 25° C. Mantenere la superficie della terra umida, ma non bagnata (ad esempio con uno spruzzino d'acqua). Le prime piantine appariranno, a seconda della temperatura di coltivazione, tra due e cinque settimane dopo. A partire dal mese di maggio, quando dovrebbero cessare le gelate notturne, le piante coltivate in casa possono essere spostate all'esterno, insieme all'intero pane di terra, per evitare stress alla pianta. **La posizione migliore:** Questa pianta ama il sole, il calore e predilige i luoghi riparati per sviluppare pienamente il suo aroma. **Cura ottimale:** Mantenere sempre il terreno leggermente umido, ma non bagnato. Innaffiare quando lo strato di terra in superficie è asciutto. Non concimare, oppure concimare solo leggermente con compost o con fertilizzante BIO per erbe. **In inverno:** Seminare nuovamente l'anno successivo.



## ORGANSKI - Crveni bosiljak

Ocimum basilicum

### Ukusna dekoracija s intenzivnom igrom boja

Aromatični bosiljak jedna je od kraljevskih biljaka kuhinje. Njegovi lučni listovi imaju pikantnu i osebujnu aromu, s mirisom jasmína, sladića i limuna. Osobito su jela iz talijanske pokrajine Ligurije karakteristična po mirisu, a najpoznatija kreacija ove kuhinje je pesto alla Genovese. Tradicionalno se radi sa zelenim Genovese bosiljkom, ali pogodan je i uzgojeni oblik crvenog bosiljka. Osim toga, listići crvenog bosiljka šareni su ukras na svakom tanjuru. Bosiljak je najbolje brati dok je još sitnolistan. Tada mu je okus najintenzivniji. Bosiljak je kulinarski sastojak mediteranskih jela i savršen partner za rajčice, salate i umake. I naravno idealna je za pripremu pesta. Za pripremu su vam potrebni lagano prženi pinjoli, bosiljak, parmezan ili vegetarijanska alternativa, maslinovo ulje, reznjavi češnjak i malo soli. Sastojke umutiti mikserom dok se lagano ne zapjene i umiješati u tople rezance. Ukusno! Genovese bosiljak također je zanimljiv dodatak slatkim desertima i sorbetima koje svakako morate probati. Savjet: Tajna bosiljka iz ligurskog grada Pra, domovine najboljeg bosiljka ikada, navodno je lagana gnojidba konjskim gnojem. Redovito uklanjajte vrhove izdanaka kako biste razvili lijepo razgranatu i gromoliku biljku. Uspjut, ne biste trebali sušiti lišće, jer tako brzo gube aromu. Zamrzavanje se također ne preporučuje, jer su listovi nakon odmrzavanja jako kašasti. **Zemlja porijekla:** Bosiljak ima svoj prirodni rasprostranjenost u tropskoj Africi i Aziji, a sada se može naći u cijeloj mediteranskoj regiji. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj je najbolje provoditi na sunčanom mjestu u zatvorenom prostoru od veljače. Sjeme je lagana kljajalica. Posipajte sjemenke po vlažnom supstratu od kokosa ili organskom biljnom tlu i lagano ih pritisnite. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu. Stavite posudu s kulturom na svijetlo i toplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon dva do pet tjedana. Biljke koje se uzgajaju u zatvorenom prostoru mogu se presaditi na otvoreno s cijelom korijenskom balom od svibnja, kada više ne treba očekivati noćne mrazove. **Najbolja lokacija:** Biljka voli sunce, toplinu i mjesto zaštićeno od vjetrova kako bi u potpunosti razvila svoju aromu. **Optimalna njega:** Tlo uvijek održavajte blago 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:** Sljedeće godine ponovno sijati.



## BIOLOGISKI - Sarkanais baziliks

Ocimum basilicum

### Garšīgs dekors ar intensīvu krāsu spēli

Aromātiskais baziliks ir viens no lielākajiem virtuves garšaugiem. Tās izliektajām lapām ir pikants un raksturīgs aromāts, kas smaržo ar jasmīnu, lakricu un citronu. Ir īpaši ēdieni no Itālijas provinces Ligūrijas ir raksturīgi ar savu aromātu un slavenākais šīs virtuves darinājums ir pesto alla Genovese. Tradicionāli to gatavo ar zaļo Dženoves baziliku, bet der arī kultivētā sarkanā bazilika forma. Turklāt sarkanā bazilika lapas ir krāsains rotājums uz katra šķīvja. Vislabāk baziliku plūkt, kad tas vēl mazlapu. Tad tā garša ir visintensīvākā. Baziliks ir Vidusjūras reģiona ēdienu kulinārijas sastāvdaļa un ideāls partneris tomātiem, salātiem un mērcēm. Un, protams, tas ir ideāli piemērots pesto pagatavošanai. Lai pagatavotu, nepieciešami viegli grauздēti priežu rieksti, baziliks, parmezāna siers vai veģetāra alternatīva, olīveļļa, ķiploka daiviņas un nedaudz sāls. Sastāvdaļas sakuļ mikserī līdz vieglām putām un iemaisa siltajās nūdelēs. Garšīgi! Dženoves baziliks ir arī interesanta piedeva saldajiem desertiem un sorbetiem, ko noteikti vajadzētu izmēģināt. Padoms: Bazilika noslēpums no Ligūrijas pilsētas Pra, kur ir bijis visu laiku labākais baziliks, ir viegla mēslošana ar zirgu mēsliem. Regulāri noņemiet dzinumus galus, lai izaugtu skaisti sazarozi un kupls augs. Starp citu, lapas nevajadzētu žāvēt, jo tās tik ātri zaudē savu aromātu. Nav ieteicams arī sasaldēt, jo lapas pēc atkausēšanas ir ļoti mīkstas. **Dabiska vieta:** Bazilika dabiskais areāls ir tropiskajā Āfrikā un Āzijā, un tagad to var atrast visā Vidusjūras reģionā. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšanu vislabāk veikt saulainā vietā telpās no februāra. Sēkla ir viegla dīgtspeja. Izkaisiet sēklas uz mitra kokosriekstu substrāta vai organisko augu augsni un viegli piespiediet sēklas. Nosēdriet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos uz zemes. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā temperatūrā 20 līdz 25°C. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz piecām nedēļām. Telpās audzētos augus ar visu sakņu kamolu var pārstādīt ārā no maija, kad vairs nav gaidāmas nakts salnas. **Labākā atrašanās vieta:** Augs mīl sauli, siltumu un no vēja aizsargātu vietu, lai pilnībā attīstītu savu aromātu. **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:** Nākamajā gadā sējiet vēlreiz.



## EKOLOGIŠKAS - Raudonās bazilikas

Ocimum basilicum

### Skanus dekoravimas su intensyviu spalvų žaismu

Aromatingas bazilikas yra viena iš karališkųjų virtuvės žolelių. Išlinkę lapai turi aštrų ir savitą aromātā, kvepia jazminais, saldymedžiais ir citrīna. Ypač savo kvapu pasižymi Itālijos Ligūrijos provincijā patiekalai, o garsiausias šios virtuvēs kūrinys yra pesto alla Genovese. Tradīcīskai jīs gaminamas su žaliuoju Genovese baziliku, tačīau tinka ir kultūrīnē raudonojo baziliko forma. Be to, raudonojo baziliko lapai yra spalvinga kiekvienos lēkštēs puošmena. Geriausia baziliku skinti, kai jīs dar mažalapis. Tada jo skonis yra pats intensyviausias. Bazilikas yra Viduržemio jūros reģiono patiekalū kulinārinis ingredients ir puikūs pomidorū, salotū un padažu partneris. Ir, žīnoma, jīs puikiai tinka pesto gamybai. Paruošīmui reikia lengvai skrudinātū pušies riešutū, baziliko, parmezāno sūrio arba veģetārīško alternatyvos, alyvuogīū aliejaus, česnako skiltelīū ir trupučīo druskos. Ingredients plakīte mikserīu iki lengvū putū jī jmaišykīte jī šiltus makaronus. Skanus! Genovese bazilikas taip pat yra ļdomus saldžījuū desertū jī šerbetū priedas, kurjī tikai turētūmēte paragauti. Patarīmas: Baziliko īš Ligūrijos Pra miestelio, kuriame auga visū laikū geriausias bazilikas, paslaptis yra lengvas daigīklis. Išbarstykīte sēklas ant drēģno kokoso substrato arba ekoloģīškū žolelīū dirvožemio ir sēklas lengvai paspauskīte. Kultūros indā uždēnkīte maistine plēvele, kurioje yra skylēs. Tai apsaugo dirvā nuo īsdžīvīmo. Kas dvi ar trīs dienas 2 valandas nuimkīte folijā. Tai apsaugo nuo pelēsio sīdarymo ant zemēs. Kultivavīmo indā pastatykīte šviesiai ir šīltai 20–25 °C temperatūroje. Dirvos pavīrīšjū laikykīte drēģnā (pvz., vandens purkštuvū), bet ne šlapiā. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejū – penkīū savaičīū. Patalpoje auginamus augalus su visū šaknū gumulīu galima persodinti jī laukā nuo gegužēs mēnesio, kai nebereikia tikētīs naktīnīū šalnū. **Geriausia vieta:** Augalas mėģsta saulē, šilumā jī nuo vėjū apsaugotā vietā, kad visiškai īšvystytū savo aromātā. **Optimali priežiūra:** Visada laikykīte zemē šiek tiek drēģnā, bet ne šlapiā. Laistykīte, kai tik viršutinis dirvožemio sluoksnis īsdžius. Kompostu ar organīnēmīs žolelīū trāšomis netrēškīte visai arba tik nestipriai. **Ziemā:** Kitais metais sēkite dar kartā.



## ORGANIČI - Ħabaq Aħmar

Ocimum basilicum

### Dekorazzjoni Delicious b'logħob intensiv ta 'kuluri

Il-ħabaq aromātiku huwa wieħed mill-ħwawar re tal-kċina. Il-weraq arching tiegħu għandhom aroma pikkanti u distintiva, fwejjaha bil-ġīzīmīn, il-likorizja u l-lumi. Speċjalment il-platti mill-provinċja Taljana tal-Liguria huma kkaratterizzati mill-fwieħa taġħha u l-aktar ħolqien famuż ta 'din il-kċina huwa l-pesto alla Genovese. Tradizzjonalment, huwa magħmul bil-ħabaq aħdar Genovese, īzda l-forma kkultivata tal-ħabaq aħmar hija wkoll adattata. Barra minn hekk, il-weraq tal-ħabaq aħmar huma dekorazzjoni ikkulturita fuq kull pjanċa. L-aħjar huwa li taqbad il-ħabaq meta jkun għadu bil-weraq għīr. Imbagħad it-togħma taġħha hija l-aktar intensa. Il-ħabaq huwa l-īngredjent kulinari għal platti Mediterranji u s-sieħeb perfett għat-tadam, insalata u zlazi. U ovvjament huwa ideali biex isir il-pesto. Biex tipprepara għandek bżonn arżnu ħafif inkaljat, ħabaq, gobon Parmesan jew alternattiva veģetarjana, żejt taż-żebbuġa, sinniet tat-tewm u ftit melħ. Ħabaq l-īngredjenti f'mixer sakemm ikunu ftit raġħwa u ħallat fit-taljarini sħun. Delicious! Il-ħabaq Genovese huwa wkoll zieda īnteressanti għad-deżerti u s-sorbetti ħelwin li žgur għandek tipprova. Tip: Is-sigriet tal-ħabaq mill-belt ta' Pra Ligurjana, id-dar tal-aqwa ħabaq li qatt sar, jingħad li huwa fertilizzazzjoni ħafifa bid-demel taż-żwiemel. Nehħi regolarmet il-ponot tar-rimjiet biex tikber pjanta sabiħa ramifikata u bushy. Mill-mod, m'għandek nixxef il-weraq, peress li jitolfu l-aroma taġħom daqshekk malajr. L-īffriżar mħuwiex irrakkomandat ukoll, peress li l-weraq huma mossi ħafna wara li jinħall. **Post naturali:** Il-ħabaq għandu l-firxa naturali tiegħu fl-Afrika tropikali u fl-Asja u issa jista jinstab fir-reġjun tal-Mediterran kollu. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni ssir l-aħjar f'post xemxi ġewwa minn Frar. Iz-żerriegħa hija ġerminatur ħafif. Ferrex iz-zrieragħ fuq sottostrat niedja tal-ġeww jew ħamrija organika tal-ħxejxex u aġħfas iz-zrieragħ ħafif. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovidi b'toqob. Dan jiproteġi l-ħamrija milli tinxfex. Għandek tneħħi l-fojl għal saġhtejn kull jumejn jew tlett ijem. Dan jipprevjeni l-moffa milli tifforma fuq l-art. Poġġi l-bastiment tal-kultura qawwi u sħun f'20 sa 25 ° Celsius. Zomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprej tal-ilma) īzda mħux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimagħtejn sa ħames ġimghat. Pjanti mkabbra ġewwa jistgħu jīgu trappantati barra bil-boċċa ta 'l-għeruq kollu minn Mejju, meta ma jkunx mistenni aktar glata bil-lejl. **L-aħjar post:** L-impjant iħobb ix-xħana u post kenn mir-riħ biex jivvilluppa bis-siħħ l-aroma tiegħu. **Kura ottimali:** Dejem zomm il-ħamrija kemmxejn niedja īzda mħux imxarraba. Ilma hekk kif is-saff ta 'fuq tal-ħamrija jkun nixef. Ma fertilize xejn jew ħafif biss b'kompost jew fertilizzant organiku tal-ħxejxex. **Fix-xitwa:** Erga' ħanzira s-sena ta' wara.



## Bio - Rode Basilicum

Ocimum basilicum

### Heerlijke decoratie met een intens kleurspel

De aromatische basilicum is een van de koninklijke kruiden in de keuken. De gebogen bladeren hebben een kruidig en onmiskenbaar aroma en geur van jasmijn, zoethout en citroen. Vooral de gerechten uit de Italiaanse provincie Liguriē kenmerken zich door hun geur en de bekendste creatie van deze keuken is de Pesto alla Genovese. Traditioneel wordt het gemaakt met groene Genovese basilicum, maar ook de gecultiveerde vorm van rode basilicum is er geschikt voor. Daarnaast vormen de blaadjes van de rode basilicum een kleurrijke versiering op elk bord. Basilicum kun je het beste plukken als deze nog kleinbladig is. Dan is de smaak het meest intens. Basilicum is het culinaire ingrediēt voor mediterrane gerechten en de perfecte partner voor tomaten, salades en sauzen. En het is natuurlijk geweldig om pesto van te maken. Voor de bereiding heb je licht geoosterde pijnboompitten, basilicum, Parmezaanse kaas of een vegetarisch alternatief nodig, olijfolie, knoflookteentjes en een beetje zout. Klop de ingrediēnten in een blender licht schuimig en meng met warme pasta. Heerlijk! De Genovese basilicum is ook een interessante toevoeging aan zoete desserts en sorbets die je zeker moet proberen. Tip: Het geheim van de basilicum uit de Ligurische stad Pra, de thuisbasis van de beste basilicum die er is, zou een lichte bemesting met paardenmest moeten zijn. Verwijder regelmatig de scheutuitenden om een mooi vertakte en bossige plant te krijgen. Je moet de bladeren overigens niet drogen, omdat ze hun aroma zo snel verliezen. Invriezen wordt ook niet aanbevolen, omdat de bladeren na het ontdoien erg papperig zijn. **Natuurlijke locatie:** Basilicum heeft zijn natuurlijke verspreidingsgebied in tropisch Afrika en Aziē en is tegenwoordig in het hele Middellandse Zeegebied te vinden. **Succesvolle teelt:** Het kweken kan het beste vanaf februari op een zonnige plaats binnen gebeuren. Het zaadje is een lichte kiem. Strooi de zaden over een vochtig kokossubstraat of biologische kruidengrond en druk de zaden licht aan. Dek de kweekbak af met verhoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de aarde. Zet de zaadbak op een lichte en warme plaats bij 20 à 25 ° Celsius. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een sproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teelttemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na twee tot vijf weken. In huis gekweekte planten kunnen vanaf mei, wanneer geen nachtvorst meer te verwachten is, met de hele baal naar buiten. **De beste locatie:** De plant houdt van zon, warmte en een beschutte plek om zijn aroma volledig te ontwikkelen. **Optimale verzorging:** Houd de grond altijd licht vochtig, maar niet nat. Geef water zodra de bovenste laag aarde is opgedroogd. Bemest niet of slechts licht met compost of organische kruidenmeststoffen. **In de winter:** Het volgende jaar opnieuw zaaien.



## ØKOLOGISK - Rød basilikum

Ocimum basilicum

### Deilig dekorasjon med et intensivt fargespill

Den aromatiske basilikum er en av kjøkkenets kongeurter. De buede bladene har en krydret og karakteristisk aroma, dufter med sjasmin, lakris og sitron. Spesielt rettene fra den italienske provinsen Liguria er preget av sin duft og den mest kjente kreasjonen av dette kjøkkenet er pesto alla Genovese. Tradisjonelt er den laget med grønn genovesisk basilikum, men den dyrkede formen av rød basilikum er også egnet. I tillegg er bladene til den røde basilikumen en fargerik dekorasjon på hver tallerken. Det er best å plukke basilikum når den fortsatt er småbladet. Da er smaken på sitt mest intense. Basilikum er den kulinariske ingrediensen til middelhavsretter og den perfekte partneren til tomater, salat og sauser. Og selvfølgelig er den ideell for å lage pesto. For å tilberede trenger du lett ristede pinjekjerner, basilikum, parmesanost eller et vegetarisk alternativ, olivenolje, hvitløksfedd og litt salt. Pisk ingrediensene i en mikser til lett skummende og bland inn i de varme nudlene. Nydelig! Genovese basilikum er også et interessant tillegg til søte desserter og sorbeter som du definitivt bør prøve. Tips: Hemmeligheten bak basilikumen fra den liguriske byen Pra, hjemmet til tidenes beste basilikum, sies å være en lett gjødsling med hestegjødsel. Fjern skuddspissene regelmessig for å få en vakkert forgrenet og buskete plante. Du bør forresten ikke tørke bladene, da de mister aromaen så raskt. Frysing anbefales heller ikke, da bladene er veldig grøtaktige etter tining. **Naturlig beliggenhet:** Basilikum har sitt naturlige utbredelsesområde i tropisk Afrika og Asia og kan nå finnes i hele Middelhavsregionen. **Vellykket dyrking:** Dyrking gjøres best på et solrikt sted innendørs fra februar. Frøet er et lett spiremiddel. Spred frøene på fuktig kokosnøttsubstrat eller organisk urtejord og press frøene lett. 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 bakken. Plasser kulturkaret lyst og varmt ved 20 til 25 ° Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturen vises de første frøplantene etter to til fem uker. Planter dyrket innendørs kan transplanteres utendørs med hele rotklumpen fra mai, da det ikke er å forvente mer nattefrost. **Den beste beliggenheten:** Planten elsker sol, varme og et sted i ly for vinden for å fullt utvikle aromaen. **Optimal omsorg:** Hold alltid jorden litt fuktig, men ikke våt. Vann så snart det øverste jordlaget har tørket. Ikke gjødsle i det hele tatt eller bare lett med kompost eller organisk urtegjødning. **Om vinteren:** Så igjen året etter.



## Bio - Czerwona Bazylia

Ocimum basilicum

### Pyszna dekoracja z intensywną grą kolorów

Aromatyczna Czerwona Bazylia to jedno z najlepszych ziół kulinarnych. Jego zakrzywione liście mają ostry i charakterystyczny aromat i zapach jaśminu, lukrecji i cytryny. Szczególnie wiele potraw włoskiej prowincji Liguria charakteryzuje się tym zapachem, z których najsłynniejszym jest „pesto alla genovese”. Tradycyjnie to danie przygotowywane jest z zielonej bazylia Genovese. Jednak uprawiana odmiana Red Basil również się do tego nadaje. Poza tym liście czerwonej bazylia tworzą kolorowy dodatek na każdym talerzu. Bazylia najlepiej zbierać, gdy jest jeszcze drobniolista - wtedy smak jest najsilniejszy. Bazylia jest idealnym składnikiem dań śródziemnomorskich i dobrze komponuje się z pomidorami, sałatkami i dressingami. Oczywiście jest również idealny do robienia pesto. Do tego potrzebne są lekko prażone orzeszki pinii, bazylia, parmezan (lub jakiś wegetariański substytut), oliwa z oliwek, ząbki czosnku i trochę soli. Składniki miksujemy do uzyskania kremowej konsystencji i dodajemy na ciepły makaron - pysznie! Czerwona bazylia to także ciekawy dodatek do deserów i sorbetów, które warto kiedyś spróbować. Dobra wskazówka: sekret bazylia uprawianej w liguryjskim mieście Pra - które jest domem najlepszej bazylia - to skromne nawożenie końskimi odchodami. Regularnie zdejmuj końcówki, aby uprawiać ładną krzewiastą i krzaczastą roślinę. Nie należy też suszyć liści po zbiorze, ponieważ szybko tracą one swój smak. Nie zaleca się również zamrażania zioła, ponieważ po rozmrożeniu liście będą miękkie. **Naturalne położenie:** Tropikalna Afryka i Azja to naturalny zasięg bazylia, a obecnie można ją znaleźć w całym regionie Morza Śródziemnego. **Udana uprawa:** Najlepszy czas na rozmnażanie rozpoczyna się w lutym w słonecznym miejscu w pomieszczeniu, ponieważ nasiona są lekkimi kiełkującymi. Rozsyp nasiona na wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznej ziemi ziołowej i lekko je dociśnij. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby gleba nie wysychała, ale nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób unikniesz tworzenia się pleśni na stanie wilgotnie doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i ciepłym o temperaturze od 20 ° C do 25 ° Celsjusza i utrzymuj powierzchnię ziemi w stanie wilgotnym, ale nie mokrym (najlepiej za pomocą rozpylacza wodnego). W zależności od temperatury rozmnażania pierwsze sadzonki wyrosną po dwóch do pięciu tygodni. Sadzonki, które są już wyhodowane w pomieszczeniu, można sadzić na początku maja. **Najlepsza lokalizacja:** Roślina potrzebuje słońca, ciepła i miejsca osłoniętego od wiatru, aby wydobyć swój pełny aromat. **Optymalna pielęgnacja:** Utrzymuj glebę zawsze wilgotną, ale nie mokrą. Podlewaj roślinę, gdy tylko wyschnie górna warstwa ziemi. Roślinę należy nawozić bardzo skromnie kompostem lub organicznym nawozem do ziół lub w ogóle nie nawozić. **W zime:** Zasięj ponownie w następnym roku.



## ORGÂNICO - Manjeriço Vermelho

Ocimum basilicum

### Deliciosa decoração com intenso jogo de cores

O manjeriço aromático é uma das ervas rei da cozinha. As suas folhas arqueadas têm um aroma picante e distinto, perfumadas com jasmim, alcaçuz e limão. Especialmente os pratos da província italiana da Ligúria são caracterizados por sua fragrância e a criação mais famosa desta culinária é o pesto alla Genovese. Tradicionalmente, é feito com manjeriço genovês verde, mas a forma cultivada de manjeriço vermelho também é adequada. Além disso, as folhas do manjeriço vermelho são uma decoração colorida em cada prato. É melhor colher o manjeriço quando ainda tem folhas pequenas. Então seu sabor é mais intenso. O manjeriço é o ingrediente culinário dos pratos mediterrâneos e o companheiro perfeito para tomates, saladas e molhos. E, claro, é ideal para fazer pesto. Para preparar, você precisa de pinhões levemente torrados, manjeriço, queijo parmesão ou uma alternativa vegetariana, azeite, dentes de alho e um pouco de sal. Bata os ingredientes na batedeira até formar uma espuma leve e misture ao macarrão quente. Delicioso! O manjeriço genovês também é uma adição interessante a sobremesas doces e sorvetes que você definitivamente deveria experimentar. Dica: Diz-se que o segredo do manjeriço da cidade de Pra, na Ligúria, lar do melhor manjeriço de todos os tempos, é uma leve fertilização com esterco de cavalo. Remova regularmente as pontas dos brotos para cultivar uma planta lindamente ramificada e espessa. A propósito, você não deve secar as folhas, pois elas perdem o aroma muito rapidamente. O congelamento também não é recomendado, pois as folhas ficam muito pastosas após o descongelamento. **Localização natural:** O manjeriço tem sua distribuição natural na África tropical e na Ásia e agora pode ser encontrado em toda a região do Mediterrâneo. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo é melhor feito em um local ensolarado dentro de casa a partir de fevereiro. A semente é um germinador leve. Espalhe as sementes em substrato de coco úmido ou solo de ervas orgânicas e pressione as sementes levemente. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no chão. Coloque o recipiente de cultura brilhante e quente entre 20 e 25 ° Celsius. Mantenha a superfície do solo úmida (por exemplo, com um pulverizador de água), mas não molhada. Dependendo da temperatura crescente, as primeiras mudas aparecem após duas a cinco semanas. As plantas cultivadas dentro de casa podem ser transplantadas para fora com toda a raiz a partir de maio, quando não se espera mais geada noturna. **A melhor localização:** A planta adora sol, calor e um local abrigado do vento para desenvolver plenamente seu aroma. **Cuidado ideal:** Sempre mantenha o solo levemente úmido, mas não molhado. Regue assim que a camada superior do solo secar. Não fertilize de forma alguma ou apenas levemente com composto ou fertilizante orgânico à base de ervas. **No inverno:** Semear novamente no ano seguinte.



## Ecologic - Busuioc Rosu

Ocimum basilicum

### Decor delicios cu un joc intens de culori

Busuiocul aromat este una dintre ierburile regale din bucătărie. Frunzele sale curbate au o aromă și miros picant și inconfundabil de iasomie, lemn dulce și lămâie. Mai ales felurile de mâncare din provincia italiană Liguria se caracterizează prin parfumul său, iar cea mai cunoscută creație a acestei bucătării este Pesto alla Genovese. În mod tradițional, se face cu busuioc verde genovez, dar și forma cultivată de busuioc roșu este potrivită pentru acesta. În plus, frunzele busuiocului roșu sunt un decor colorat pe ficare farfurie. Cel mai bine este să culegi busuioc când este încă cu frunze mici. Apoi gustul său este cel mai intens. Busuiocul este ingredientul culinar pentru preparatele mediteraneene și partenerul perfect pentru roșii, salate și sosuri. Și, desigur, este minunat pentru a face pesto. Pentru preparare aveți nevoie de nuci de pin ușor prăjite, busuioc, brânză parmezană sau o alternativă vegetariană, ulei de măsline, căței de usturoi și puțină sare. Bateți ingredientele într-un blender până când sunt ușor spumoase și amestecați cu paste calde. Delicios! Busuiocul genovez este, de asemenea, un plus interesant pentru deserturile dulci și sorbeturi pe care ar trebui să le încercați cu siguranță. Sfat: Secretul busuiocului din orașul ligurian Pra, casa celui mai bun busuioc existent, ar trebui să fie o fertilizare ușoară cu gunoi de grajd. Îndepărtați în mod regulat vârful pentru a crește o plantă frumos ramificată și stufoasă. Apropo, nu ar trebui să uscați frunzele, deoarece își pierd aroma atât de repede. De asemenea, nu se recomandă înghețarea, deoarece frunzele sunt foarte stufoase după decongelare. **Localitate naturală:** Busuiocul are aria sa naturală în Africa tropicală și Asia și se găsește astăzi în întreaga zonă mediteraneană. **Cultivare de succes:** Cultivarea se face cel mai bine într-un loc însorit în interior din februarie. Sămânța este un germin ușor. Imprastiați semințele pe substratul umed de nucleu de cocos sau pe solul de plante organice și apăsați semințele ușor. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscăre. La ficare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru împiedică formarea mucegaiei pe pământ. Așezați recipientul pentru semințe într-un loc ușor și cald, la 20-25 ° Celsius. Păstrați suprafața pământului umedă (de exemplu, cu un pulverizator de apă), dar nu umedă. În funcție de temperatura de cultivare, primii răsaduri apar după două până la cinci săptămâni. Plantele cultivate în casă pot fi mutate cu întreg balotul în aer liber din luna mai, când înghețul nocturn nu mai este de așteptat. **Cea mai bună localitate:** Planta iubeste soarele, căldura și un loc adăpostit pentru a-și dezvolta pe deplin aroma. **Îngrijire optimă:** Păstrați întotdeauna solul ușor umed, dar nu umed. Apă imediat ce stratul superior al solului s-a uscat. Nu fertilizați deloc sau doar ușor cu compost sau îngrășămintă organice pe bază de plante. **În iarnă:** Re-semănați în anul următor.



## Ekologiskt - Röd Basilika

Ocimum basilicum

### Läcker dekor med ett intensivt färgspel

Den aromatiska basilikan är en av de kungliga örterna i köket. Dess böjda löv har en kryddig och omisskännlig doft och doft av jasmin, lakrits och citron. Speciellt rätterna från den italienska provinsen Ligurien kännetecknas av dess doft och det mest kända skapandet av detta kök är Pesto alla Genovese. Traditionellt är den gjord med grön Genovese basilika, men den odlade formen av röd basilika är också lämplig för den. Dessutom är den röda basilikans löv en färgstark dekoration på varje tallrik. Det är bäst att plocka basilika när den fortfarande är liten. Då är dess smak mest intensiv. Basil är den kulinariska ingrediensen för medelhavsrätter och den perfekta partnern för tomat, sallader och såser. Och naturligtvis är det bra att göra pesto. För beredning behöver du lätt rostade pinjenötter, basilika, parmesanost eller ett vegetariskt alternativ, olivolja, vitlöksklyftor och lite salt. Vispa ingredienserna lätt i en mixer och blanda med varm pasta. Utsökt! Genovese basilika är också ett intressant tillskott till söta desserter och sorbet som du definitivt bör prova. Tips: Hemligheten med basilikan från den liguriska staden Pra, hem för den bästa basilikan som finns, bör vara en lätt befruktning med hästgödsel. Ta regelbundet bort skotttipsen för att odla en snyggt grenad och buskig växt. Förresten bör du inte torka bladen eftersom de förlorar sin arom så snabbt. Frysning rekommenderas inte heller eftersom bladen är mycket grumliga efter upptining. **Naturligt läge:** Basilika har sitt naturliga utbud i tropiska Afrika och Asien och finns idag i hela Medelhavsområdet. **Framgångsrik odling:** Odling görs bäst på en solig plats inomhus från februari. Fröet är en lätt bakterie. Sprid fröna på fuktigt kokosnötssubstrat eller organisk örtjord och tryck lätt på fröna. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar mögeltillväxt på jorden. Placera fröbehållaren på en lätt och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jorden fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingstemperaturen uppträder de första plantorna efter två till fem veckor. Växter som odlas inomhus kan flyttas ut med hela balen från maj, då det inte längre kan förväntas nattfrost. **Den bästa platsen:** Växten älskar sol, värme och en skyddad plats för att fullt ut utveckla sin arom. **Optimal vård:** Håll alltid jorden lite fuktig men inte våt. Vattnen så snart jordens översta lager har torkat. Gödsla inte alls eller bara lätt med kompost eller organiska örtgödselmedel. **På vintern:** Så igen året efter.



## BIO - Bazalka červená

Ocimum basilicum

### Lahodná dekorácia s intenzívnou hrou farieb

Aromatická bazalka je jednou z kráľovských bylín v kuchyni. Jeho klenuté listy majú korenistú a výraznú vôňu s vôňou jazmínu, sladkého drevka a citrónu. Najmä jedlá z talianskej provincie Ligúria sú charakteristické svojou vôňou a najznámejším výtvorom tejto kuchyne je pesto alla Genovese. Tradične sa vyrába so zelenou bazalkou Genovese, ale vhodná je aj pestovaná forma bazalky červenej. Listy bazalky červenej sú navyše farebnou ozdobou každého taniera. Bazalku je najlepšie zbierať, keď je ešte drobnolistá. Vtedy je jeho chuť najintenzívnejšia. Bazalka je kulinárskou ingredienciou pre stredomorské jedlá a dokonalým partnerom pre paradajky, šaláty a omáčky. A samozrejme je ideálny na výrobu pesto. Na prípravu potrebujete jemne oprané piniové oriešky, bazalku, parmezán alebo vegetariánsku alternatívu, olivový olej, strúčiky cesnaku a trochu soli. Suroviny vyšľaháme v mixéri do ľahkej peny a vmiešame do teplých rezancov. Vynikajúce! Bazalka Genovese je tiež zaujímavým doplnkom sladkých dezertov a sorbetov, ktoré by ste určite mali vyskúšať. Tip: Tajomstvom bazalky z ligúrskeho mesta Pra, domova najlepšej bazalky vôbec, je vraj ľahké hnojenie konským hnojom. Pravidelne odstraňujte končeky výhonkov, aby vám vyrástla krásne rozvetvená a huňatá rastlina. Mimochodom, listy by ste nemali sušiť, pretože tak rýchlo strácajú arómu. Neodporúčame ani mrazenie, pretože listy sú po rozmrazení veľmi kašovitý. **Prirodzená poloha:** Bazalka má svoj prirodzený areál v tropickej Afrike a Ázii a teraz ju možno nájsť v celej oblasti Stredozemného mora. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie sa najlepšie vykonáva na slnečnom mieste v interiéri od februára. Semeno je ľahký kľúčik. Semená rozsypte na vlhký kokosový substrát alebo organickú bylinkovú pôdu a semená zľahka pritlačte. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. Tým sa zabráni tvorbe plesní na zemi. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlú a teplú pri teplote 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé sadenice objavia po dvoch až piatich týždňoch. Rastliny pestované v interiéri môžeme presádzať vonku s celým koreňovým balom od mája, keď už netreba očakávať nočný mraz. **Najlepšie umiestnenie:** Rastlina miluje slnko, teplo a miesto chránené pred vetrom, aby mohla naplno rozvinúť svoju vôňu. **Optimálna starostlivosť:** Pôdu udržiavajte vždy mierne vlhkú, ale nie mokrú. Zalejte hneď, ako vrchná vrstva pôdy vyschne. Nehnojte vôbec alebo len jemne kompostom alebo organickým bylinkovým hnojom. **V zime:** Ďalší rok zasejte.



## BIO - Rdeča bazilika

Ocimum basilicum

### Okusna dekoracija z intenzivno igro barv

Dišeča bazilika je eno izmed kraljevih zelišč v kuhinji. Njegovi obokani listi imajo pikantno in značilno aromo, odišavljeno po jasminu, sladkem korenu in limoni. Posebno dišeče so jedi iz italijanske pokrajine Ligurije, najbolj znana stvaritev te kuhinje pa je pesto alla Genovese. Tradicionalno se pripravlja z zeleno genovsko baziliko, primerna pa je tudi gojena oblika rdeče bazilike. Poleg tega so listi rdeče bazilike pisan okras vsakega krožnika. Baziliko je najboljše nabirati, ko je še drobnolistna. Takrat je njegov okus najbolj intenziven. Bazilika je kulinarična sestavina sredozemskih jedi in populn partner paradižniku, solati in omakam. In seveda je idealen za pripravo pesto. Za pripravo potrebujete rahlo pražene pinjole, baziliko, parmezán ali vegetarijansko alternativo, olivno olje, strok česna in malo soli. Sestavine z mešalnikom rahlo penasto stepemo in vmešamo v tople rezance. Slastno! Bazilika Genovese je tudi zanimiv dodatek k sladkim sladicam in sorbetom, ki jih vsekakor morate poskusiti. Nasvet: Skrivnost bazilike iz ligurskega mesta Pra, domovine najboljše bazilike vseh časov, naj bi bilo rahlo gnojenje s konjskim gnojem. Redno odstranjujte vršičke poganjkov, da zraste lepo razvejana in košata rastlina. Mimogrede, listov ne smete sušiti, saj tako hitro izgubijo aromo. Tudi zamrzovanje ni priporočljivo, saj so listi po odtajanju zelo kašasti. **Naravni habitat:** Bazilika je naravno razširjena v tropski Afriki in Aziji, zdaj pa jo lahko najdemo po vsej sredozemski regiji. **Navodila za gojenje:** Od februarja je najbolje gojiti na sončnem mestu v zaprtih prostorih. Seme je lahek kalilec. Semena raztrosite po vlažnem kokosovem substratu ali organski zeliščni zemlji in semena rahlo potlačite. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na tleh. Posodo s kulturo postavite na svetlo in toplo na 20 do 25 °C. Površino tal naj bo vlažna (npr. z vodnim razpršilcem), vendar ne mokra. Odvisno od rastne temperature se prve sadike pojavijo po dveh do petih tednih. Rastline, ki jih gojimo v zaprtih prostorih, lahko od maja, ko ni več pričakovati nočne zmrzali, presajamo na prosto s celotno koreninsko grudo. **Najboljša lokacija:** Rastlina obožuje sonce, toploto in prostor, zaščiten pred vetrom, da popolnoma razvije svojo aromo. **Optimalna nega:** Tla naj bodo vedno rahlo vlažna, vendar ne mokra. Zalivajte takoj, ko se zgornja plast zemlje posuši. Sploh ne gnojite ali le malo gnojite s kompostom ali organskim zeliščnim gnojilom. **V zimskem času:** Naslednje leto ponovno sejemo.



## Ecológico - Albahaca Roja

Ocimum basilicum

### Deliciosa decoración con un intenso juego de colores

La aromática albahaca es una de las hierbas reales de la cocina. Sus hojas abovedadas tienen un aroma especiado e inconfundible y un olor a jazmín, regaliz y limón. Especialmente los platos de la provincia italiana de Liguria se caracterizan por su fragancia y la creación más famosa de esta cocina es el Pesto alla Genovese. Tradicionalmente, se hace con albahaca verde Genovese, pero la variante cultivada de albahaca roja también es adecuada. Además, las hojas de la albahaca roja son una decoración colorida en cualquier plato. Es mejor recoger la albahaca si todavía tiene hojas pequeñas. Entonces su gusto es muy intenso. La albahaca es el ingrediente culinario de los platos mediterráneos y el compañero perfecto para tomates, ensaladas y salsas. Y por supuesto es ideal para la producción de pesto. Para la preparación se necesitan piñones ligeramente tostados, albahaca, queso parmesano o una alternativa vegetariana, aceite de oliva, dientes de ajo y un poco de sal. Batir los ingredientes en una batidora hasta que estén ligeramente espumosos y mezclar con la pasta caliente. ¡Delicioso! La albahaca dulce genovesa es también un interesante ingrediente para los postres dulces y los sorbetes, que sin duda debería probar. Consejo: El secreto de la albahaca de la ciudad de Pra, en Liguria, donde se encuentra la mejor albahaca de todas, se supone que es una fertilización ligera con excrementos de caballo. Retire regularmente las puntas de los brotes para que crezca una planta hermosamente ramificada y tupida. Por cierto, no hay que secar las hojas porque pierden su aroma muy rápidamente. Tampoco se recomienda la congelación, ya que las hojas se marchitan después de la descongelación. **Ubicación natural:** La albahaca tiene su distribución natural en el África tropical y Asia y se puede encontrar hoy en día en todo el Mediterráneo. **Cultivo exitoso:** El mejor lugar para el cultivo es un lugar soleado en el interior a partir de febrero. La semilla es un cubo ligero. Espolvoree las semillas sobre sustrato de coco húmedo o tierra para hierbas orgánicas y presione ligeramente las semillas. Cubra el contenedor de cultivo con una película de plástico transparente con agujeros. Esto protege el suelo de la desecación. Cada dos o tres días debe retirar la película durante 2 horas. Esto evita la formación de moho en la tierra. Coloque el recipiente de cultivo brillante y caliente a una temperatura de 20 a 25 ° Celsius. Mantenga la superficie húmeda (por ejemplo, con un rocío de agua), pero no mojada. Dependiendo de la temperatura de crecimiento, las primeras plántulas aparecen después de dos a cinco semanas. Las plantas crecidas en interiores pueden trasladarse al exterior con todo el fardo a partir de mayo, cuando ya no es de esperar que se produzcan heladas nocturnas, para evitar que la planta se estrese. **La mejor ubicación:** La planta ama el sol, el calor y un lugar protegido para 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:** Sembrar de nuevo al año siguiente.



## BIO - Bazalka červená

Ocimum basilicum

### Lahodná dekorace s intenzivní hrou barev

Aromatická bazalka je jednou z královských bylinek v kuchyni. Jeho klenuté listy mají kořeněnou a výraznou vůni, voní po jasmínu, lékořici a citronu. Zejména pokrmy z italské provincie Ligurie se vyznačují svou vůní a nejnámějším výtvozem této kuchyně je pesto alla Genovese. Tradičně se vyrábí ze zelené bazalky Genovese, ale vhodná je i pěstovaná forma bazalky červené. Listy bazalky červené jsou navíc barevnou ozdobou každého talíře. Bazalku je nejlepší sbírat, když je ještě drobnolistá. Pak je jeho chuť nejintenzivnější. Bazalka je kulinářskou ingrediencí pro středomořská jídla a dokonalým partnerem pro rajčata, saláty a omáčky. A samozřejmě je ideální na výrobu pesta. K přípravě potřebujete lehce opražené piniové oříšky, bazalku, parmazán nebo vegetariánskou alternativu, olivový olej, stroužky česneku a trochu soli. Ingredience vyšlehejte v mixéru do lehké pěny a vmíchejte do teplých nudlí. Lahodné! Bazalka Genovese je také zajímavým doplňkem sladkých dezertů a sorbetů, které byste rozhodně měli vyzkoušet. Tip: Tajemství bazalky z ligurského města Pra, domova nejlepší bazalky vůbec, je prý lehké hnojení koňským hnojem. Pravidelně odstraňujte špičky výhonků, aby vyrostla krásně rozvětvená a košatá rostlina. Mimořádně, listy byste neměli sušit, protože tak rychle ztrácejí aroma. Zmrazování se také nedoporučuje, protože listy jsou po rozmrazení velmi kašovitě. **Přirozená poloha:** Bazalka má svůj přirozený areál v tropické Africe a Asii a nyní ji lze nalézt v celé oblasti Středomoří. **Úspěšné pěstování:** Pěstování se nejlépe provádí na slunném místě v interiéru od února. Semeno je lehký klíček. Semínka rozsypte na vlhký kokosový substrát nebo organickou bylinkovou půdu a semena lehce přitlačte. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísní na zemi. Kultivační nádobu umístěte na světlou a teplou při 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokřý. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až pěti týdnech. Rostliny pěstované uvnitř je možné přesazovat ven s celým kořenovým balem od května, kdy již nelze očekávat noční mrazíky. **Nejlepší umístění:** Rostlina miluje slunce, teplo a místo chráněné před větrem, aby plně rozvinula své aroma. **Optimální péče:** Půdu udržujte vždy mírně vlhkou, ale ne mokrou. Zalévejte, jakmile vrchní vrstva půdy vyschne. Nehnojte vůbec nebo jen lehce kompostem nebo organickým bylinkovým hnojivem. **V zimě:** Příští rok zasejte znovu.



## ORGANİK - Fesleğen

Ocimum basilicum

### Yoğun renk oyunlarıyla lezzetli dekorasyon

Aromatik fesleğen, mutfağın kral bitkilerinden biridir. Kemerli yaprakları, yasemin, meyanükü ve limon kokulu, baharatlı ve kendine özgü bir aromaya sahiptir. Özellikle İtalya'nın Liguria bölgesinden gelen yemekler, kokuları ile karakterize edilir ve bu mutfağın en ünlü eseri pesto alla Genovese'dir. Geleneksel olarak yeşil Ceneviz fesleğeni ile yapılır, ancak kırmızı fesleğenin ekili hali de uygundur. Ayrıca kırmızı reyhan yaprakları her tabakta rengarenk bir dekorasyondur. Henüz küçük yapraklıyken fesleğen toplamak en iyisidir. O zaman tadı en yoğun halindedir. Fesleğen, Akdeniz yemeklerinin mutfak malzemesidir ve domates, salata ve soslar için mükemmel bir ortaktır. Ve tabii ki pesto yapmak için idealdir. Hazırlamak için hafif kavrulmuş çam fıstığı, fesleğen, Parmesan peyniri veya vejetaryen bir alternatif, zeytinyağı, diş sarımsak ve biraz tuza ihtiyacınız var. Malzemeleri hafifçe köpürene kadar bir karıştırıcıda çırpın ve sıcak eriştelere karıştırın. Lezzetli Ceneviz fesleğeni de tatlıların ve şerbetlerin mutlaka denemeniz gereken ilginç bir tamamlayıcısıdır. İpucu: Şimdiye kadarki en iyi fesleğenin anavatanı olan Ligurya'nın Pra kasabasından gelen fesleğenin sırrının, at gübresi ile hafif bir gübreleme olduğu söyleniyor. Güzel dallı ve gür bir bitki yetiştirmek için sürgün uçlarını düzenli olarak çıkarın. Bu arada, aromalarını çok çabuk kaybettikleri için yaprakları kurutmamalısınız. Çözüldükten sonra yapraklar çok lapa olduğu için dondurmak da tavsiye edilmez. **Doğal konum:** Fesleğenin doğal aralığı tropikal Afrika ve Asya'dadır ve artık Akdeniz bölgesinde bulunabilir. **Başarılı yetiştirme:** Yetiştirme en iyi şekilde Şubat ayından itibaren güneşli bir yerde yapılır. Tohum hafif bir çimlendiricidir. Tohumları nemli hindistancevizi alt tabakasına veya organik bitki toprağına dağıtın ve tohumları hafifçe bastırın. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, zeminde küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak ve sıcak olarak 20 ila 25°C'ye yerleştirin. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler iki ila beş hafta sonra ortaya çıkar. İç mekanda yetiştirilen bitkiler, daha fazla gece donunun beklenmediği Mayıs ayından itibaren tüm kök topuyla birlikte dış mekana nakledilebilir. **En iyi konum:** Bitki, aromasını tam olarak geliştirmek için güneşi, sıcaklığı ve rüzgardan korunan yerleri sever. **Optimum bakım:** Toprağı daima hafif nemli tutun, ancak ıslak tutmayın. Toprağın üst tabakası kurur kurumaz su. Kompost veya organik bitkisel gübre ile hiç gübreleme yapmayın veya çok az gübreleyin. **Kışın:** Ertesi yıl tekrar ekin.



## BIO - Vörös bazsalikom

Ocimum basilicum

### Finom dekoráció intenzív színjátékkal

Az aromás bazsalikom a konyha egyik király fűszernövénye. Íves levelei fűszeres, jellegzetes illatúak, jázmin, édesgyökér és citrom illatúak. Különösen az olasz Liguria tartomány ételeit jellemzi illata, és ennek a konyhának a leghíresebb alkotása a pesto alla Genovese. Hagyományosan zöld genovai bazsalikommal készítik, de megfelelő a vörös bazsalikom termesztett formája is. Ráadásul a vörös bazsalikom levelei minden tányéron színes díszek. **Természetes elhelyezkedés:** A bazsalikom természetes elterjedési területé Afrikában és Ázsiában található, és ma már az egész Földközi-tenger térségében megtalálható. **Sikeres termesztés:** Februártól zárt térben a legjobb a termesztés. A mag könnyű csírázó. Szórja szét a magokat nedves kókuszdió-aljzaton vagy szerves gyógynövénytalajra, és enyhén nyomja meg a magokat. Fedje le a tenyészedényt ragasztó fóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a talajon. Helyezze a tenyészedényt világosra és melegre 20-25 °C-ra. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettől függően az első palánták két-öt hét múlva jelennek meg. A zárt térben termesztett növényeket májustól a teljes gyökérlabdával szabadba ültethetjük, amikor már nem kell éjszakai fagyra számítani. **A legjobb hely:** A növény szereti a napot, a meleget és a szélől védett helyet, hogy teljesen kifejlessze aromáját. **Optimális gondozás:** Mindig tartsa a talajt enyhén nedvesen, de ne nedvesen. Öntözzük, amint a talaj felső rétege megszáradt. Komposztal vagy szerves növényi műtrágyával egyáltalán ne, vagy csak enyhén trágyázzon. **Télen:** A következő évben vesd újra.

: : : : :



## オーガニック - レッドバジル

Ocimum basilicum

遊び心のある鮮やかな色と美味しいガーニッシュ

香りの良いレッドバジルは料理に使用するのに最高のハーブの一つです。カーブがかかった葉はスパイシーで、ジャスミン、甘草、レモンの香りがします。特に、イタリアのリグーリア州の料理はこの香りが特徴です。最も有名なのが「ペストアッラジェノペーゼ」です。伝統的にこの料理にはグリーンバジルのジェノペーゼが使われます。しかし、このレッドバジルも非常に適しています。その上、レッドバジルはすべてのプレートに素晴らしい色どりを加えてくれます。バジルは葉が小さい時が最も風味が強く収穫に最適です。バジルは地中海料理に最適な素材で、トマト、サラダ、ドレッシングなどによく合います。もちろん、ペストを作るのにも理想的な素材です。ペストには、軽く炒った松の実、バジル、パルメザンチーズ(またはベジタリアン用の代用品)、オリーブオイル、ニンニク、そして少量の塩を用意します。材料がややクリーミーになるまでブレンドして、茹でたパスタに加えてください -

美味しい! レッドバジルは、その他にもデザートやシャーベットに加えても美味しいです。是非、お試しください。マメ知識: リグーリア州の町プレー

周辺で栽培されているバジルが最高の秘密 -  
馬の糞が土地を肥沃にし過ぎない点にあると言われてしています。枝分かれのよい、茂ったハーブにするためには、定期的に葉を摘んでください。また、風味が落ちてしまうので、収穫後は葉を乾燥させないようにしてください。ハーブを冷凍するのはお勧めしません。解凍後ハーブが水分を含んで柔らかくなってしまいます。

**自然な場所:** 熱帯アフリカとアジアがバジルの原産地ですが、現在では地中海周辺にも分布しています。

### 栽培成功:

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

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

### 最適なケア:

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

**冬に:** 翌年、再び種を蒔いてください。

SKU: 15308 / BIO - Rotes Basilikum