



SAFLAX®



Tips



© Kiasog - About © : Contact SAFLAX

Elettaria cardamomum

	 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



Кардамон

Elettaria cardamomum

Аромат на меденки и греяно вино

Кардамонът е най-известен като подправка в коледните бисквитки, въпреки че също така е лесно за поддръжка и красиво стайно растение с ароматна листа, които при докосване освобождават ароматния кардамон с аромат на канела с неговите подобни на лайм нюанси. Високите му стъбла са съставени от преплитати се листа, като дългото цветно стъбло пониква странично от долното стъбло. В края на издънките си образува дълги метлички от цветя и след това плодните шушулки, които съдържат истинската подправка, червено-кафявите семена. Кардамонът може да достигне височина до един метър в саксия. Семената на кардамона съдържат етерично масло, което им придава техния ликантен, сладък и горещ аромат. Поради високата си летливост семената трябва да се смилат или да се смилат в хаван само когато е необходимо. В европейската кухня подправката се използва главно за коледни печива като меденки и спекуло и за греяно вино. Между другото, подрастващите листа на кардамона са също толкова годни за консумация, колкото и зърната и са подходящи цели или нарязани за смеси за чай, ястия с ориз и, разбира се, за печене. **Естествено местоположение:** Elettaria cardamomum е роден само в Шри Ланка, докато сродните видове са широко разпространени в югозападна Индия. **Успешно отглеждане:** Отглеждането на закрито е възможно цялгодишно. Първо оставете семената да се намокнат в топла вода за една нощ. Разпределете семената върху влажна саксийна почва и ги покрийте само леко с почвения субстрат. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане първите разсад се появяват след две до три седмици. Между другото, по-късно можете просто да размножите растението допълнително, като разделите подложката през пролетта. **Най-доброто местоположение:** Кардамонът се поставя най-добре на топло, частично засенчено до слънчево място за бърз и буен растеж. Въпреки това, трябва да предпазите растението от пряка слънчева светлина, така че листата да не изгорят. Нормалните домашни температури са достатъчни и нуждата от влажност може да се покрие чрез по-често пръскане. **Оптимална грижа:** Поливайте редовно, но избягвайте преовлажняване и винаги оставете повърхността на почвата първо да изсъхне. Торете на всеки две седмици от април до септември с ниска доза течен тор. Ако повърхността на почвата е покрита с издънки, вашият кардамон трябва да бъде пресаден или разделен в по-голям контейнер със стандартна почва. **През зимата:** Кардамонът зимува най-добре при светли и топли условия с температури над 16° по Целзий. Сега пръскайте листата малко по-често с пулверизатор, за да противодействате на сухия въздух от отоплението. Ограничете силно поливането и поливайте толкова много, че почвената топка да не изсъхне.



Kardemomme

Elettaria cardamomum

Duften af honningkager og gløgg

Kardemomme er mest kendt som krydderi i julesmåkager, selvom det også er en letplejet og smuk stueplante med duftende blade, der ved berøring frigiver den aromatisk kanelduftende kardemomme med sine limeagtige undertoner. Dens høje stilke består af blade, der hænger sammen, hvor den lange blomsterstilk spirer sideværts fra den nederste stilk. For enden af sine skud danner den lange blomsterpanik og derefter frugtbælgene, som indeholder det egentlige krydderi, de rødbrune frø. Kardemomme kan nå en højde på op til en meter i en potte. Kardemommefrø indeholder en æterisk olie, der giver dem deres krydrede, søde og varme aroma. På grund af deres høje flygtighed bør frøene kun males eller males i en morter, når det er nødvendigt. I det europæiske køkken bruges krydderiet hovedsageligt til julebagværk som honningkager og speculoos og til gløgg. Kardemommens genvoksende blade er i øvrigt lige så spiselige som kornene og egner sig hele eller skåret til teblandinger, risretter og selvfølgelig til bagning. **Naturlig beliggenhed:** Elettaria cardamomum er kun hjemmehørende i Sri Lanka, mens beslægtede arter er udbredt i det sydvestlige Indien. **Successful dyrkning:** Indendørs dyrkning er mulig hele året rundt. Lad først frøene trække i stuevarmt vand natten over. Fordel frøet på fugtig pottejord og dæk det kun lidt med jordsubstratet. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på den voksende jord. Gør dyrkningskarret lyst og varm ved 20 til 25° Celsius. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforstøver), men ikke våd. Afhængigt af væksttemperaturen vises de første frøplanter efter to til tre uger. Senere kan man i øvrigt blot formere planten yderligere ved at dele grundstammen om foråret. **Den bedste beliggenhed:** Kardemomme er bedst placeret på et varmt, delvist skyggefaldt til solrigt sted for hurtig og frodig vækst. Du bør dog beskytte planten mod direkte sollys, så bladene ikke brænder på. Normale boligtemperaturer er tilstrækkelige, og behovet for fugt kan dækkes ved hyppigere oversprøjtning. **Optimal pleje:** Vand regelmæssigt, men undgå vandfyldning og lad altid jordens overflade tørre først. Gød hver anden uge fra april til september med en lavdosis flydende gødning. Hvis jordens overflade er dækket af skud, skal din kardemomme ompottes eller deles i en større beholder med standardjord. **Om vinteren:** Kardemomme dvaler bedst under lyse og varme forhold med temperaturer over 16° Celsius. Spray nu bladene lidt oftere med en forstøver for at modvirke den tørre luft fra opvarmningen. Begræns vandingen kraftigt og vand kun så meget, at jordkuglen ikke tørrer ud.



Kardamom

Elettaria cardamomum

Der Duft von Lebkuchen und Glühwein

Kardamom kennt man vorwiegend als Gewürz in Weihnachtsgebäck, obwohl es sich auch um eine pflegeleichte und schöne Zimmerpflanze mit duftenden Blättern handelt, die bei Berührung den aromatisch zünftigen Kardamomduft mit seinem limonenartigen Unterton freisetzen. Ihre hohen Stängel setzen sich aus ineinandersteckenden Blättern zusammen, wobei der lange Blütenstiel seitlich aus dem unteren Stängel austreibt. Am Ende ihrer Triebe bildet sie lange Blütenrispen und dann die Früchtschoten, in denen sich das eigentliche Gewürz, die rotbraunen Samenkörner, befinden. Im Topf kann Kardamom eine Höhe von bis zu einem Meter erreichen. Die Samen des Kardamom enthalten ein ätherisches Öl, das ihnen ihr würziges, süßlich-scharfes Aroma verleiht. Wegen der leichten Flüchtigkeit sollte man die Samen erst bei Bedarf mörsern oder mahlen. In der europäischen Küche nutzt man das Gewürz hauptsächlich für Weihnachtsgebäck wie Lebkuchen und Spekulatius und für Glühwein. Die nachwachsenden Blätter des Kardamom sind übrigens ebenso genießbar wie die Körner und eignen sich ganz oder geschnitten gut für Teemischungen, Reisgerichte und natürlich zum Backen. **Naturstandort:** Heimisch ist Elettaria cardamomum nur auf Sri Lanka, während verwandte Arten im südwestlichen Vorderindien stark verbreitet sind. **Anzucht:** Die Anzucht im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Lassen Sie die Samen zunächst über Nacht in raumwarmem Wasser vorquellen. Verteilen Sie das Saatgut auf feuchter Anzuchterde und bedecken Sie es nur wenig mit dem Erds substrat. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis drei Wochen. Später können Sie die Pflanze übrigens einfach durch Teilung des Wurzelstocks im Frühjahr weiter vermehren. **Standort:** Kardamom steht am besten warm und halbschattig bis sonnig, damit er rasch und üppig wächst. Vor praller Sonne sollten Sie die Pflanze allerdings schützen, damit die Blätter nicht verbrennen. Normale Wohnungstemperaturen sind ausreichend und der Bedarf an Luftfeuchtigkeit kann durch häufigeres Übersprühen gedeckt werden. **Pflege:** Gießen Sie regelmäßig, aber vermeiden Sie Staunässe und lassen Sie die Erdoberfläche immer zunächst antrocknen. Düngen Sie von April bis September alle zwei Wochen mit einem schwach dosierten Flüssigdünger. Wenn die Erdoberfläche von Trieben bedeckt ist, sollte ihr Kardamom in ein größeres Gefäß mit Einheitserde umgetopft oder geteilt werden. **Im Winter:** Kardamom überwintert am besten hell und warm bei Temperaturen über 16° Celsius. Besprühen Sie die Blätter jetzt noch etwas häufiger mit einem Zerstäuber, um der trockenen Heizungsluft entgegenzuwirken. Schränken Sie die Wassergaben stark ein und gießen Sie nur noch soviel, dass der Erdballen nicht austrocknet.



Cardamom

Elettaria cardamomum

The scent of gingerbread and mulled wine

Cardamom is mainly known as a spice in Christmas cookies, even though it is also a rather carefree and neat house plant with fragrant leaves that produce, when touched, an aromatic cinnamon scent of Cardamom with a slight lemon-like note. The high stalks are made of intertwined leaves, while the long peduncle sprouts sideways from the lower stalk. At the end of the sprouts, the plant develops long panicles and later the fruit husks that contain the actual spice in the form of reddish-brown coloured seed kernels. As a tub plant, the Cardamom can grow up to one meter tall. The seeds of the Cardamom contain an essential oil that gives it the aromatic, sweet-spicy flavour. Since the flavour doesn't last very long, you should only grind the seeds shortly before using them. In the European kitchen the spice is basically used in Christmas cookies, gingerbread and mulled wine. The regrowing leaves of the plant are as eatable as the kernels and can be used in ground form in a tea mix, in rice dishes and of course for baking. **Natural location:** Its only natural habitat has the Elettaria cardamomum in Sri Lanka, while in southwestern India and the Indian subcontinent some congeneric species are native. **Successful cultivation:** Seed propagation indoors is possible throughout the year. Place the seeds initially in a bowl with lukewarm water for priming overnight. Spread the seeds onto moist potting compost, put just a little compost earth on top and cover the seed container with clear film to prevent the earth from drying out. 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 your potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20° C and 25° Celsius and keep the earth – preferably with a water sprayer – moist, but not wet. Depending on the propagation temperature, the first seedlings will come up after two to three weeks. Later on, you can also multiply the plant in spring through rhizome cuttings. **The best location:** Cardamom is best kept in a warm and half-shaded or sunny place, so it can grow quickly and lush. Just keep it out of the strong sun to prevent the leaves from getting burned. Standard room temperatures are sufficient, and regularly spraying the plant will meet its needs for humidity. **Optimal care:** Water the plant regularly after the upper layer of the earth has dried out, and avoid waterlogging. From April until September, you may provide the Cardamom with a rather weak dosage of fluid fertilizer every two weeks. If the soil is covered by sprouts, you should split the plant or shift it to a bigger pot with standard potting earth. **In the winter:** Cardamom hibernates ideally in a bright and warm place with temperatures above 16° Celsius. You might want to spray the leaves more often during winter, to counter the dry air of the heater. Water the plant only modest, just so the earth doesn't dry out completely.



Kardemon

Elettaria cardamomum

Piparkoogi ja hõõgveini lõhn

Kardemoni tuntakse enim jõulukupiste maitseainena, kuigi see on ka kergesti hooldatav ja ilus toataim, millel on lõhnavad lehed, mida puudutades vallandub laimilaadse alatooniga aromaadne kaneelilõhnaline kardemon. Selle kõrged varred koosnevad omavahel haarduvatest lehtedest, kusjuures pikk õievärs võrsub külmaajast alumisest varrest. Oma võrsete lõpus moodustab ta pikad õiekõrgid ja seejärel viljakanaad, mis sisaldavad tegelikku võrtsi, punakaspruune seemneid. Kardemon võib potis ulatuda kuni ühe meetri kõrgusele. Kardemoniseemned sisaldavad eeterlikku õli, mis annab neile võrtsika, magusa ja kuumat aroomi. Kõrge lenduvuse tõttu tuleks seemneid jahvatada või uhmris jahvatada vaid vajaduse korral. Euroopa köögis kasutatakse seda võrtsi peamiselt jõulukupistest nagu piparkoogid ja spekulooid ning hõõgveini. Kardemoni taaskasvatada lehed on muide sama söödavad kui terad ja sobivad tervelt või lõigatult teesegudesse, riisiroogadesse ja loomulikult küpsetamiseks. **Looduslik asukoht:** Elettaria cardamomum on levinud ainult Sri Lankal, samas kui sugulasliigid on laialt levinud Edela-Indias. **Edukas kasvatamine:** Toas kasvatamine on võimalik aastaringiselt. Esmalt lase seemnetel üleöö toasoojas vees leotada. Jaotage seeme niiskele potimuldale ja katke see vaid veidi mullasubstraadiga. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See takistab hallituse teket kasvupinnal. Tehke kultuurinõu heledaks jao 20-25 kraadi Celsiuse järgi. Hoidke mullapind niiske (nt veepehustiga), kuid mitte märg. Olenevalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe-kolme nädala pärast. Muide, hiljem saab taime lihtsalt edasi paljundada, jagades kevadel pookealuse. **Parim asukoht:** Kiire ja lopsaka kasvu jaoks on kardemon kõige parem asetada sooja, osaliselt varjutatud kuni päikesepaistelisse kohta. Siiski peaksite taime kaitsma otsese päikesevalguse eest, et lehed ei põleks. Tavalistest kodutemperatuuridest piisab ja niiskusevajaduse saab katta sagedasema ülepritsimisega. **Optimaalne hooldus:** Kastke regulaarselt, kuid vältige vettimist ja laske mulla pinnal alati enne kuivada. Väheta iga kahe nädala tagant aprillist septembrini väikese doosiga vedelväetisega. Kui mulla pind on võrsetega kaetud, tuleks kardemon ümber istutada või jagada suuremasse tavamulla anumasse. **Talvel:** Kardemon talvitub kõige paremini heledates ja soojades tingimustes, mille temperatuur on üle 16 ° C. Nüüd piserdage lehti veidi sagedamini pihustiga, et vältida kuumutamisel tekkinud kuiva õhku. Piira kastmist tõsiselt ja kasta ainult nii palju, et mullapall ära ei kuivaks.



Kardemumma

Elettaria cardamomum

Piparkakun ja glögin tuoksu

Kardemumma tunnetaan yleisimmin joulukeksojen mausteena, vaikka se on myös helppohoitoinen ja kaunis huonekasvi, jonka tuoksuvat lehdet, joita koskettaessa vapautuu aromaattinen kanelin tuoksuinen kardemumma limetin pohjaviivoineen. Sen korkeat varret koostuvat toisinaan lukittuvista lehdistä, ja pitkä kukkavarsi itää sivuttain alavarresta. Versonsa lopussa se muodostaa pitkiä kukkapankkeja ja sitten hedelmäpalkoja, jotka sisältävät varsinaisen mausteen, punaruskeat siemenet. Kardemumma voi nousta ruukussa jopa metrin korkeuteen. Kardemumman siemenet sisältävät eeteristä öljyä, joka antaa niille mausteen, makean ja kuuman aromin. Suuren haihtuvuuden vuoksi siemeniä tulisi jauheta tai jauhaa huhmareessa vain tarvittaessa. Eurooppalaisessa keittiössä maustetta käytetään pääasiassa joululeivonnaisiin, kuten piparkakkuihin ja glögiin. Kardemumman uudelleen kasvavat lehdet ovat muuten yhtä syötäviä kuin jyvät ja sopivat kokonaisina tai leikattuina teeseokituksiin, riisiruokiin ja tietysti leivontaan. **Luonnollinen sijainti:** Elettaria cardamomum on kotoinen vain Sri Lankasta, kun taas sukulaislajit ovat yleisiä Lounais-Intiassa. **Onnistunut viljely:** Sisäviljely on mahdollista ympäri vuoden. Anna siementen liota ensin huoneenlämpöisessä vedessä yön yli. Levitä siemenet kostealle ruukkumultalle ja peitä se vain vähän maaperällä. 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 kasvumaahan. Tee viljelyastiasta kirkas jalammin 20-25 astetta. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai kolmen viikon kuluttua. Muuten, myöhemmin voit yksinkertaisesti lisätä kasvia edelleen jakamalla perusrunko keväällä. **Paras sijainti:** Kardemumma on parasta sijoittaa lämpimään, osittain varjoiseen tai aurinkoiseen paikkaan nopean ja rehevän kasvun saavuttamiseksi. Sinun tulee kuitenkin suojata kasvi suoralta auringonvalolta, jotta lehdet eivät pala. Normaali kodin lämpötilat ovat riittävät ja kosteustarve voidaan kattaa useammin ruiskuttamalla. **Optimaalinen hoito:** Kastele säännöllisesti, mutta vältä kastamista ja anna maaperän kuivua aina ensin. Lannoita kahden viikon välein huhtikuusta syyskuuhun pienenannoksilla nestemäisellä lannoitteella. Jos maaperän pinta on peitetty versoilla, kardemumma tulee istuttaa uudelleen tai jakaa suurempaan astiaan tavallista maaperää. **Talvella:** Kardemumma talvehtii parhaiten valoisissa ja lämpimissä olosuhteissa yli 16 celsiustasteen lämpötiloissa. Suihkuta nyt lehtiä hieman useammin sumuttimella lämmityksen aiheuttaman kuivan ilman estämiseksi. Rajoita kastelua ankarasti ja kastele vain niin paljon, ettei maapallo kuivu.



Cardamome

Elettaria cardamomum

L'odeur de pain d'épice et de vin chaud

La cardamome est surtout connue comme épice dans les biscuits de Noël, malgré le fait qu'il s'agit d'une plante de chambre belle et facile à entretenir avec des feuilles parfumées qui émettent l'arôme de cardamome sucrée de cannelle avec sa nuance rappelant le citron vert au contact. Ses hautes pédoncules s'assemblent de feuilles emboîtées. La longue pédoncule bourgeonne latéralement de la pédoncule en-dessous. A la fin de sa pousse, elle forme des panicules, puis les gousses dans lesquelles se trouve la vraie épice, les graines rouge marron. La cardamome entretenue en pot peut une atteindre une hauteur d'un mètre. Les graines de cardamome contiennent une huile essentielle qui les donne son arôme épicé et doux et piquant. En raison de la faible volatilité des graines, elles doivent seulement être pulvérisées ou broyées au besoin. Dans la cuisine européenne, on utilise l'épice principalement pour les biscuits de Noël, pour le spéculoos et pour le vin chaud. Les feuilles renouvelables de la cardamome sont aussi comestibles que les graines et s'adaptent bien aux mélanges de thé, des plats de riz, et à la pâtisserie, qu'elles soient entières ou coupées. **Emplacement naturel:** La cardamome elettaria ne se trouve qu'au Sri Lanka, tandis que des espèces similaires sont très répandues au sud-ouest de l'Hindoustani. **Culture réussie:** La culture des graines à la maison est possible tout au long de l'année. Mettez d'abord les graines dans de l'eau à température ambiante pendant la nuit. Parsemez l'ensemencement sur du terreau humide et recouvrez-le un peu avec le substrat. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 20° à 25° Celsius. Maintenez la surface humide (avec un vaporisateur d'eau, par exemple), mais pas mouillée. Les premiers semis apparaissent après deux à trois semaines en fonction de la température. Vous pouvez reproduire la plante en printemps par division du rhizome. **Le meilleur emplacement:** La cardamome préfère un endroit chaud et mi-ombragé à ensoleillé pour qu'elle grandisse rapidement et abondamment. Cependant, vous devez la protéger du soleil de plomb pour que les feuilles ne brûlent pas. Des températures d'habitation normales sont suffisantes et le besoin en humidité de l'air peut être satisfait avec une pulvérisation fréquente. **Soins optimaux:** Arrosez la plante régulièrement, mais évitez l'eau stagnante et laissez toujours la surface de terre se dessécher d'abord. Engraissez la plante toutes les deux semaines d'avril à septembre avec une faible dose d'engrais liquide. Si la surface de terre est couverte de rameaux, votre cardamome doit être repotée dans un récipient plus gros avec du terreau. **En hiver:** La cardamome hiverne de préférence dans un endroit lumineux et chaud à une température supérieure à 16° Celsius. Pulvériser les feuilles un peu plus fréquemment avec un atomiseur pour agir contre l'air sec du chauffage. Limitez les arrosages et arrosez la plante seulement assez pour que la motte de terre ne se dessèche pas.



Κάρδαμο

Elettaria cardamomum

Το άρωμα του μελόψωμου και του ζεστού κρασιού

Το κάρδαμο είναι πιο γνωστό ως μπαχαρικό στα χριστουγεννιάτικα μπισκότα, αν και είναι επίσης ένα εύκολο στη φροντίδα και όμορφο φυτό εσωτερικού χώρου με αρωματικά φύλλα που, όταν τα αγγίζετε, απελευθερώνουν το αρωματικό κάρδαμο με άρωμα κανέλας με τους τόνους που μοιάζουν με λάιμ. Οι ψηλοί μίσχοι του αποτελούνται από αλληλοσυndεόμενα φύλλα, με το μακρύ μίσχο λουλούδιών να φτάνει πλεονεκτικά από το κάτω μίσχο. Στο τέλος των βλαστών που, σχηματίζει μακριές πανίκες από άνθη και στη συνέχεια τους λοβούς των φρούτων, που περιέχουν το πραγματικό μπαχαρικό, τους κόκκινους-καφέ σπόρους. Το κάρδαμο μπορεί να φτάσει σε ύψος έως και ένα μέτρο σε μια γλάστρα. Οι σπόροι κάρδαμου περιέχουν ένα αιθέριο έλαιο που τους δίνει το πικάντικο, γλυκό και ζεστό άρωμά τους. Λόγω της υψηλής πεπτικότητάς τους, οι σπόροι πρέπει να αλεθθούν ή να αλεθθούν σε γουδί μόνο όταν είναι απαραίτητο. Στην ευρωπαϊκή κουζίνα, το μπαχαρικό χρησιμοποιείται κυρίως για χριστουγεννιάτικα αρτοσκευάσματα όπως μελόψωμο και spiculous και για ζεστό κρασί. Παρεμπιπτόντως, τα φύλλα του κάρδαμου που αναπτύσσονται ξανά είναι εξίσου βρώσιμα με τους κόκκους και είναι κατάλληλα ολόκληρα ή κομμένα για μείγματα τσαγιού, πιτάτα με ρύζι και, φυσικά, για ψήσιμο. **Φυσική τοποθεσία:** Το Elettaria cardamomum είναι εγγενές μόνο στη Σρι Λάνκα, ενώ συγγενικά είδη είναι ευρέως διαδεδομένα στη νοτιοδυτική Ινδία. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο. Αρχικά αφίστε τους σπόρους να μουλιάσουν σε ζεστό νερό για όλη τη νύχτα. Μοιράστε τον σπόρο σε υγρό χώμα γλάστρας και καλύψτε τον ελαφρά μόνο με το υπόστρωμα εδάφους. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρεθεί το αλουμινόχαρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Κάντε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 με 25° C. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από δύο έως τρεις εβδομάδες. Παρεμπιπτόντως, αργότερα μπορείτε απλά να πολλαπλασιάσετε το φυτό περαιτέρω διαίρωντάς το υποκείμενο την άνοιξη. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Το κάρδαμο τοποθετείται καλύτερα σε ένα ζεστό, μερικώς σκιερό έως ηλιόλουστο σημείο για γρήγορη και πλούσια ανάπτυξη. Ωστόσο, θα πρέπει να προστατεύετε το φυτό από την άμεση ηλιακή ακτινοβολία για να μην καούν τα φύλλα. Οι κανονικές θερμοκρασίες στο σπίτι είναι επάρκεις και η ανάγκη για υγρασία μπορεί να καλυφθεί με συχνότερους υπερψεκασμούς. **Βέλτιστη φροντίδα:** Ποτίζετε τακτικά, αλλά αποφύγετε την υπερχειλίση και αφήνετε πάντα πρώτα να στεγνώσει η επιφάνεια του εδάφους. Απλάνετε κάθε δύο εβδομάδες από τον Απρίλιο έως τον Σεπτέμβριο με υγρό λίπασμα χαμηλής δόσης. Εάν η επιφάνεια του εδάφους είναι καλυμμένη με βλαστούς, το κάρδαμο σας θα πρέπει να μεταφερθεί ή να χωριστεί σε ένα μεγαλύτερο δοχείο με τυπικό χώμα. **Το χειμώνα:** Το κάρδαμο διαχειμάζει καλύτερα σε συνθήκες φωτός και θερμότητας με θερμοκρασίες πάνω από 16° C. Τώρα ψεκάστε τα φύλλα λίγο πιο συχνά με έναν ατμοποιητή για να εξουδετερώσετε τον ξηρό αέρα από τη θέρμανση. Περιορίστε αυστηρά το πότισμα και ποτίστε μόνο τόσο πολύ ώστε να μην στεγνώσει η μπάλα του χώματος.



Cardamom

Elettaria cardamomum

Boladh Sinséir agus fíona mulled

Is minic a dtugtar cardamom mar spíosa i bhfianáin Nollag, cé gur planda tí atá éasca le cuid éalainn é freisin le duilleoga cumhra a scaoileann, nuair a chuirtear i dteagmháil léi, an cardamom aramatach a bhfuil boladh cainéal air agus a chuid fothóin aoil. Tá a gais arda comhdhéanta de dhuilleoga comhghlasa, agus an gas bláthanna fada ag fás go cliathánach ón gois íochtair. Ag deireadh a shoots, foirmíonn sé panicles fada bláthanna agus ansin na pods torthaí, ina bhfuil an spíosa iarbhir, na síolta dearg-donn. Is féidir le cardamom airde suas le méadar a bhaint amach i bpota. Tá ola riachtanach i síolta cardamom a thugann a n-roma spicy, milis agus te. Mar gheall ar a luaineacht ard, níor cheart na síolta a thalamh nó a thalamh i moirtéal ach amháin nuair is gá. I ealaín na hEorpa, is é an spíosa a úsáidtear go príomha le haghaidh earraí bÁCálte Nollag ar nós Sinséir agus speculoos agus le haghaidh fíona mulled. Teagmhasach, tá duilleoga athfhás an cardamom díreach chomh inite leis na gránaigh agus tá siad oiriúnach iomlán nó gearrtha le haghaidh meascáin tae, miasa ríse agus, ar ndóig, le haghaidh bÁCála. **Suíomh nádúrtha:** Níl Elettaria cardamomum dúchasach ach do Srí Lanka, agus tá speicis ghaoimhara forleathan in iardheisceart na hIndia. **Saothrú rathúil:** Is féidir saothrú taobh istigh ar feadh na bliana. Ar dtús lig do na síolta soak in uisce te seomra thar oíche. Dáil an síol ar ithir potaithe tais agus clúdaigh sé beagán leis an tsubstráit ithreach. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cuireann sé seo cosc ar mhúla a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Déan an soitheach cultúir geal aguste ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fliuch. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síológa tar éis dhá nó trí seachtaine. Teagmhasach, níos déanaí is féidir leat an planda a iomadú níos faide tríd an bhféamhstoc a roinnt san earrach. **An suíomh is fearr:** Is fearr Cardamom a chur i láthair te, go páirteach scáthaithe go griannhar le haghaidh fás tapa agus lúsh. Mar sin féin, ba cheart duit an gléasra a chosaint ó sholas na gréine díreach ionas nach sruthán na duilleoga. Is leor gnáth-theocht tí agus is féidir an gá le tais a chlúdach trí spraeáil níos minice. **Cúram is fearr is féidir:** Uisce go rialta, ach seachain uisce faoi uisce agus lig do dhromchla na hithreach tirim ar dtús i gcónaí. Fertilize gach coicís ó Aibreán go Meán Fómhair le leasachán leachtach íseal-dáileog. Má tá dromchla na hithreach clúdaithe le shoots, ba chóir do cardamom a reportead nó a roinnt i gcoimeádán níos mó d'ithir chaidheánach. **Sa gheimhreadh:** Is fearr geimhreadh Cardamom i ndálaí éadroma agus te le teocht os cionn 16° Celsius. Anois spraeáladh na duilleoga beagán níos minice le hatomizer chun dul i ngleic leis an aer tirim ón téamh. Teorainn an uisce go mór agus uisce ach an oiread sin nach bhfuil an liathróid ithreach tirim amach.



Kardimommur

Elettaria cardamomum

Ilmurinn af piparkökum og glögg

Kardimommur er oftast þekktur sem krydd í jólasnákökur, þó það sé líka þægileg og falleg húsplanta með ilmandi laufum sem við snertingu gefa frá sér arómátiska kanililmandi kardimommuna með sínum lime-kennda undirtónum. Háir stíklar hans eru gerðir úr samtegndum laufum, en langi blómstöngullinn sprettur til hliðar úr neðri stönglinum. Í lok sprotanna myndar hann langa hnúða af blómum og síðan ávaxtabelgina, sem innihalda hið eiginlega krydd, rauðbrúnu fræin. Kardimommur getur náð allt að einum metra hæð í potti. Kardimommufræ innihalda ilmkjarnaolíu sem gefur þeim sterkan, sætan og heitan ilm. Vegna mikillar sveiflur ætti fræin aðeins að mala eða mala í steypuhræra þegar þú krefur. Í evrópskri matargerð er kryddið aðallega notað í jólabökunarvörur eins og piparkökur og speculoos og í glögg. Tilviljun eru afturvaxin lauf kardimommunnar álíka ætur og kornin og henta heil eða skotin í teblöndur, hrísgrjónarétti og auðvitað í bakstur. **Náttúruleg staðsetning:** Elettaria cardamomum er aðeins innfæddur maður á Srí Lanka, en skyldar tegundir eru útbreiddar í suðvesturluta Indlands. **Árangursrík ræktun:** Ræktun innandyrá er möguleg allt árið um kring. Látið fyrst fræin liggja í bleyti í herbergisheitu vatni yfir nótt. Dreifið fræinu á rakan pottajarðveg og hyljið það aðeins með jarðveginum. Hyljið ræktunarilátið með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Gerðu ræktunarilátið bjart oghita við 20 til 25° á Celsíus. Haltu jarðvegsyfirborðinu röku (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til þrjár vikur. Tilviljun, síðar getur þú einfaldlega fjölgað plöntunni frekar með því að skipta rótarstofninum á vorin. **Besta staðsetningin:** Kardimommur er best að setja á hlýjum, hálfskyggðum til sólríku stað fyrir hraðan og gróskumikinn vöxt. Hins vegar ættir þú að vernda plöntuna fyrir beinu sólarljósi svo að laufin brenni ekki. Venjulegt hitastig heima er nægjanlegt og rakapörfinni er hægt að mæta með oftar ofsprautun. **Besta umönnun:** Vökvaðu reglulega, en forðastu vatnslosun og láttu yfirborð jarðvegsins alltaf þorna fyrst. Frjónvaðu á tveggja vikna fresti frá apríl til september með lágskammta fljótandi áburði. Ef yfirborð jarðvegsins er þakið sprotum ætti að setja kardimommuna þína umpotta eða skipta í stærra ílát af venjulegum jarðvegi. **Á veturna:** Kardimommunnar liggja best í dvala við birtar og hlýjar aðstæður með hita yfir 16° á Celsíus. Sprautaðu nú blöðin aðeins oftar með úðavél til að vinna gegn þurru loftinu frá hituninni. Takmarkaðu vökvunina mjög og vökvaðu aðeins það mikið að jarðvegskúlan þorni ekki.



Cardamomo

Elettaria cardamomum

Profumo di panepato e vin brulé

Il cardamomo è conosciuto soprattutto in nord Europa come spezia nei dolci di Natale, ma si tratta anche di una bella pianta da appartamento facile da coltivare, con foglie profumate che al contatto sprigionano il caratteristico profumo di cardamomo: un aroma che ricorda la cannella, con il tipico retrogusto di limone. I lunghi steli constano di foglie che si inseriscono l'una dentro l'altra, con il lungo gambo del fiore che cresce lateralmente sotto lo stelo inferiore. All'estremità dei getti si sviluppano lunghe infiorescenze e, in seguito, i baccelli in cui si trova la vera e propria spezia, cioè i semini rosso-bruni. Il Cardamomo coltivato in vaso può raggiungere fino a un metro di altezza. **Posizione naturale:** L'Elettaria cardamomum è endemico solo dello Sri Lanka, mentre alcune specie imparentate sono molto diffuse nell'India sud-occidentale. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione da semi in casa è possibile durante tutto l'anno. Lasciate i semi immersi per una notte in acqua a temperatura ambiente, affinché si gonfino. Poi metteteli a dimora nel substrato di coltivo umido e coprite leggermente con la terra. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente sulla quale praticherete dei fori, in questo modo la terra eviterà di seccarsi. Ogni due o tre giorni rimuovete la pellicola per 2 ore, per prevenire la formazione di muffe sulla terra. Collocate il recipiente di coltivazione in un luogo luminoso e caldo, a una temperatura tra 20° e 25° C e mantenete la terra umida (ad esempio utilizzando uno spruzzino), ma non bagnata. A seconda della temperatura della coltivazione, le prime piantine compariranno dopo due o tre settimane. In seguito potrete riprodurre facilmente la pianta per divisione del rizoma, da praticare in primavera. **La posizione migliore:** Il Cardamomo predilige ambienti caldi e da mezz'ombra a soleggiati, così che possa crescere veloce e rigoglioso. Proteggete sempre la pianta dal sole diretto, per evitare di bruciarla. Le normali temperature da appartamento sono sufficienti, il fabbisogno di umidità dell'aria può essere soddisfatto usando spesso uno spruzzino con acqua. **Cura ottimale:** Innaffiate regolarmente, evitando i ristagni idrici e lasciando sempre asciugare lo strato superficiale di terra prima di una nuova irrigazione. Da aprile a settembre somministrate ogni due settimane una dose scarsa di concime liquido. Quando la superficie di terra è coperta di germogli, il Cardamomo andrebbe trapiantato in un recipiente più grande con una miscela standard di terra, oppure diviso. **In inverno:** Per il Cardamomo si consiglia lo svernamento in un ambiente preferibilmente luminoso e caldo, con temperature che non scendano sotto i 16° C. In questo periodo inumidite le foglie più spesso utilizzando uno spruzzino, per contrastare l'effetto secco dell'aria del riscaldamento. Limitate le innaffiature al minimo, per evitare che il pane di terra si secchi.



Kardamom

Elettaria cardamomum

Miris medenjaka i kuhanog vina

Kardamom je najpoznatiji kao začín za božićne kolačice, iako je također lijepa sobna biljka koja se lako održava i s mirisnim listovima koji na dodir ispuštaju aromatični kardamom s mirisom cimeta i svojim podtonovima poput limete. Njegove visoke stabljike sastoje se od isprepletenih listova, s dugom cvjetnom stabljikom koja izvire bočno iz donje stabljike. Na kraju izdanaka formira dugačke cvjetove, a zatim mahune ploda koje sadrže pravi začín, crveno-smeđe sjemenke. Kardamom u posudi može doseći visinu i do jednog metra. Sjemenke kardamoma sadrže eterično ulje koje im daje ljutu, slatku i ljutu aromu. Zbog velike hlapljivosti sjeme treba mijeliti ili samjeti u mužaru samo kada je to potrebno. U europskoj kuhinji začín se uglavnom koristi za božićne kolače poput medenjaka i špekula te za kuhano vino. Inače, listovi kardamoma koji ponovno rastu jednako su jestivi kao i zrna i prikladni su cijeli ili izrezani za čajne mješavine, jela od riže i, naravno, za pečenje. **Zemlja porijekla:** Elettaria cardamomum porijeklom je samo iz Srí Lanke, dok su srodne vrste rasprostranjene u jugozapadnoj Indiji. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj u zatvorenom prostoru moguć je tijekom cijele godine. Najprije ostavite sjeme da se namoči u sobno toploj vodi preko noći. Rasporedite sjeme po vlažnom tlu za posude i samo ga malo prekrijte zemljanim supstratom. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu za uzgoj. Učinite posudu s kulturom svijetlom itoplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon dva do tri tjedna. Usput, kasnije možete biljku jednostavno dalje razmnožavati dijeljenjem podanka u proljeće. **Najbolja lokacija:** Kardamom je najbolje staviti na toplo, djelomično zasjenjeno do sunčano mjesto za brzi i bujan rast. Međutim, trebali biste zaštititi biljku od izravne sunčeve svjetlosti kako lišće ne bi izgorjelo. Dovoljne su normalne kućne temperature, a potreba za vlagom može se pokriti češćim prskanjem. **Optimalna njega:** Zalijevajte redovito, ali izbjegavajte nakupljanje vode i uvijek pustite da se površina tla prvo osuši. Gnojite svaka dva tjedna od travnja do rujna s malim dozama tekućeg gnojiva. Ako je površina tla prekrivena mladima, vaš kardamom treba presaditi ili podijeliti u veću posudu standardne zemlje. **U zimi:** Kardamom najbolje hibernira u svijetlim i toplim uvjetima s temperaturama iznad 16°C. Sada prskajte lišće malo češće raspršivačem kako biste spriječili suhi zrak od grijanja. Strogo ograničite zalijevanje i zalijevajte samo toliko da se kuglica zemlje ne osuši.



Kardamons

Elettaria cardamomum

Piparkūku un karstvīna smarža

Kardamons visbiežāk ir pazīstams kā garšviela Ziemassvētku cepumos, lai gan tas ir arī viegli kopjams un skaists telpaugs ar smaržīgām lapām, kuras, pieskaroties, atbrīvo aromātisko, pēc kanēļa smaržojošo kardamonu ar laimam līdzīgo pieskaņu. Tā augstie kāti sastāv no savstarpēji savienotām lapām, un garais zieda kāts dīgst sānsis no apakšējā kāta. Dzinumu beigās tas veido garus ziedu lokus un pēc tam augļu pākstis, kas satur īsto garšvielu - sarkanbrūnas sēklas. Kardamons katlā var sasniegt pat vienu metru augstumu. Kardamona sēklas satur ēterisko eļļu, kas piešķir tām pikanto, saldo un karsto aromātu. Tā kā sēklas ir ļoti nepastāvīgas, tās drīkst samalt vai samalt javā tikai nepieciešamības gadījumā. Eiropas virtuvē garšvielu galvenokārt izmanto Ziemassvētku ceptiem izstrādājumiem, piemēram, piparkūkām un spekulām, kā arī karstvīna pagatavošanai. Starp citu, ataug kardamona lapas ir tikpat ēdamas kā graudi un der veselās vai sagrieztas tējas maisījumiem, rīsu ēdieniem un, protams, cepšanai. **Dabiska vieta:** Elettaria cardamomum dzimtene ir tikai Šrilanka, savukārt radniecīgās sugas ir plaši izplatītas Indijas dienvidrietumos. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšana telpās ir iespējama visu gadu. Vispirms ļaujiet sēklām nakti iemērt istabas siltā ūdenī. Izklājiet sēklas uz mitras augsnes un tikai nēdaudz pārklājiet ar augsnes substrātu. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augošajā augsnē. Padarīt kultūras trauku gaišu sunīls no 20 līdz 25 grādiem pēc Celsija. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augsšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz trim nedēļām. Starp citu, vēlāk jūs varat vienkārši pavairot augu tālāk, sadalot potcelmu pavasarī. **Labākā atrašanās vieta:** Kardamonu vislabāk novietot siltā, daļēji ēnā līdz saulainā vietā, lai tā augtu ātri un sulīgi. Tomēr jums vajadzētu aizsargāt augu no tiešiem saules stariem, lai lapas neapdegtu. Pietiek ar normālu mājas temperatūru, un vajadzību pēc mitruma var segt ar biežāku pārsmidzināšanu. **Optimāla aprūpe:** Regulāri laistiet, taču izvairieties no aizsērēšanas un vienmēr ļaujiet augsnes virsmai vispirms nožūt. Mēslojiet ik pēc divām nedēļām no aprīļa līdz septembrim ar mazas devas šķidro mēslojumu. Ja augsnes virsma ir klāta ar dzinumiem, kardamons ir jāpārstāda vai jāsadala lielākā standarta augsnes traukā. **Ziemā:** Kardamons vislabāk pārziemo gaišos un siltos apstākļos ar temperatūru virs 16°C. Tagad nēdaudz biežāk izsmidziniet lapas ar pulverizatoru, lai neitralizētu apkures radīto sauso gaisu. Stingri ierobežojiet laistīšanu un laistiet tikai tik daudz, lai augsnes bumba neizžūtu.



Kardamons

Elettaria cardamomum

Meduolių ir karšto vyno kvapas

Kardamons dažnāusiai žinomas kaip kalėdinių sausinių prieskonis, nors tai taip pat lengvai prižiūrimas ir gražus kambarinis augalas su kvapniais lapeliais, kuriuos palietus išlaisvinamas aromatingas cinamono kvapiantis kardamonas su laimo atspalviais. Jo aukšti stiebai sudaryti iš susipynusių lapų, o ilgās gelėses stiebas išdygsta į šonus nuo apatinio stiebo. Pasibaigus ūgliams, susidaro ilgi žiedai, o paskui vaisių ankštys, kuriose yra tikrasis prieskonis – raudonai rudos sėklos. Kardamonas puode gali siekti iki vieno metro aukščio. Kardamono sėklose yra eterinio aliejaus, kuris suteikia joms aštrų, saldų ir karštą aromatą. Dėl didelio lakumo sėklas reikia sumalti arba sumalti grūstuvėje tik tada, kai reikia. Europos virtuvėje šis prieskonis daugiausia naudojamas kalėdiniam kepiniams, tokiems kaip meduoliai ir meduoliai, ir karštam vynui. Beje, ataugantys kardamono lapai yra tokie pat valgomi kaip ir grūdai, tinkami sveiki arba supjaustyti arbatos mišiniams, ryžių patiekalams ir, žinoma, kepiniams. **Natūrali vieta:** Elettaria cardamomum gimtoji tik Šri Lankoje, o giminingos rūšys yra plačiai paplitusios pietvakarių Indijoje. **Sėkmingas auginimas:** Auginti patalpose galima ištisus metus. Pirmiausia palikite sėklas per naktį mirkyti kambario šilto vandenyje. Sėklą paskirstykite ant drėgnos vazoninės žemės ir tik šiek tiek uždenkite dirvos substratu. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleids augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Padarykite kultūros indą šviesų ir šilta nuo 20 iki 25 laipsnių Celsijaus. Dirvos paviršių laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapią. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų-trijų savaitių. Beje, vėliau augalą galite tiesiog padauginti toliau, pavasarį dalijant poskiepi. **Geriausia vieta:** Kardamono geriausia dėti šiltoje, iš dalies pavėsingoje arba saulėtoje vietoje, kad jis greitai ir vėliai augtų. Tačiau augalą reikėtų saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių, kad nesudegtų lapai. Pakanka normalios namų temperatūros, o drėgmės poreikį galima patenkinti dažniau perpurškiant. **Optimali priežiūra:** Reguliariai laistykite, tačiau venkite vandens užmirkimo ir pirmiausia leiskite dirvos paviršiui išdžiūti. Treškite kas dvi savaites nuo balandžio iki rugsėjo mažose dozėse skystomis trąšomis. Jei dirvožemio paviršius padengtas ūgliais, kardamoną reikia persodinti arba padalinti į didesnį talpyklą su standartine žeme. **Žiemą:** Kardamonas geriausiai žiemoja šviesiomis ir šiltomis sąlygomis, kai temperatūra viršija 16°C. Dabar šiek tiek dažniau purškite lapus purkštuvu, kad išvengtumėte sauso oro iš šildymo. Griežtai apribokite laistymą ir laistykite tik tiek, kad neišdžiūtų žemės rutulys.



Kardamomu

Elettaria cardamomum

Ir-riħa tal-giņger u l-inbid mulled

Il-kardamomu huwa l-aktar magħruf bħala hwawar fil-cookies tal-Milied, għalkemm huwa wkoll pjanta tad-dar li tieħu ħsieb faċli u sabiħa b'weraq fragranti li, meta jintmess, jirrillaxxa l-kardamom aromatiku b'riħa tal-kannella bl-isfond tiegħu bħal ġir. Iz-zuk twal tiegħu huma magħmulin minn weraq li jingħaqdu ma' xulxin, biz-zokk twil tal-fjura jorħroġ lateralment miż-zokk t'isfel. Fl-aħħar tar-rimjiet tagħha, tifforma panikuli twal ta' fjuri u mbagħad il-miżwed tal-frott, li fihom il-hwawar attwali, iż-żerriegħa aħmar-kannella. Il-kardamomu jista' jilħaq għoli sa metru f'forma. Iz-żerriegħa tal-kardamomu fihom żejt essenżjali li jagħtihom l-aroma pikkanti, helwa u shuna tagħhom. Minħabba l-volatilità għolja tagħhom, iż-żrieragħ għandhom ikunu mithun jew mithun biss meta jkun meħtieġ. Fil-kċina Ewropea, il-hwawar jintuza prinċipalment għal prodott mohmija tal-Milied bħal gingerbread u speculoos u għall-inbid mulled. Incidentalment, il-weraq tat-tkabbir mill-ġdid tal-kardamomu huma tajbin għall-ikel daqs il-hbub u huma adattati shaħ jew magħtugin għal tahlitiet tat-te, platti tar-ross u, ovvjament, għall-hami. **Post natūrali:** Elettaria cardamomum hija indiġena biss tas-Sri Lanka, filwaqt li speċijiet relatati huma mifruxa fil-Lbiċ tal-Indja. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni fuq ġewwa hija possibbli s-sena kollha. L-ewwel halli iż-żrieragħ jixxarrab filma shun tal-kamra matul il-lejl. Qassam iż-żerriegħa fuq hamrija tal-qasri niedja u għattiha biss fit bis-sottostrat tal-hamrija. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovi b'toqob. Dan jipproteġi l-hamrija milli tinxef. Għandek tneħhi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-hamrija li qed tikber. Aghmel il-bastiment tal-kultura għajjaqt ušhun f'20 sa 25 ° Celsius. Zomm il-wiċċ tal-hamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) izda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimgħatejn sa tliet ġimgħat. Incidentalment, aktar tard tista' 'semplċement tippropaga l-impjant aktar billi taqsam il-għeruq fir-rebbiegħa. **L-aħjar post:** Il-kardamomu huwa l-aħjar imqiegħed f'post shun, parzjalment sfumat għal xemxi għal tkabbir rapidu u lush. Madankollu, għandek tipproteġi l-pjanta mid-dawl tax-xemx dirett sabieħ il-weraq ma jinħaraxx. It-temperaturi normali tad-dar huma biżżejjed u l-htiegħa għall-umdità tista' tkun koperta minn sprejjar aktar frekwenti. **Kura ottimali:** Ilma regolament, imma evita l-ilma u dejjem halli l-wiċċ tal-hamrija jinxef l-ewwel. Fertilizza kull ġimgħatejn minn April sa Settembru b'fertilizzant likwidu b'doza baxxa. Jekk il-wiċċ tal-hamrija huwa mgħotti bir-rimjiet, il-kardamomu tiegħek għandu jiġi repotted jew maqsam f'kontenitur akbar ta' hamrija standard. **Fix-xitwa:** Il-kardamom iberna l-aħjar f'kundizzjonijiet ħfief u shan b'temperaturi 'l fuq minn 16 ° Celsius. Issa roxx il-weraq fit aktar ta' spiss b'atomizer biex jikkontrolla l-arja xotta mit-tishin. Illimita t-tisqija b'mod sever u ilma biss tant li l-ballun tal-hamrija ma jinxefx.



Kruiden - Kardemom

Elettaria cardamomum

De geur van peperkoek en glühwein

Kardemom is vooral bekend als specerij in kerstkoekjes, hoewel het ook een gemakkelijk te verzorgen en mooie kamerplant is met geurige bladeren die bij aanraking de aromatische, kaneelachtige kardemomgeur met zijn limoenachtige ondertoon vrijgeven. De hoge stengels zijn gemaakt van in elkaar grijpende bladeren, waarbij de lange bloemsteel lateraal uit de onderste stengel ontspruit. Aan het einde van zijn scheuten vormt hij lange bloemtrossen en vervolgens de fruitpeulen, waarin het eigenlijke kruid, de roodbbruine zaden, zich bevinden. Kardemom kan in een pot een meter hoog worden. De zaden van de kardemom bevatten een etherische olie, waardoor ze hun pittige, zoet-hete aroma krijgen. Vanwege de lichte vluchtigheid mogen de zaden alleen worden gemalen of gemalen als dat nodig is. In de Europese keuken wordt de specerij voornamelijk gebruikt voor kerstkoekjes zoals peperkoek en speculaas en voor glühwein. Overigens zijn de hergroeiende blaadjes van kardemom net zo eetbaar als de granen en ideaal heel of gesneden voor theeën, rijstgerechten en natuurlijk om mee te bakken. **Natuurlijke locatie:** Elettaria cardamomum komt alleen voor in Sri Lanka, terwijl verwante soorten wereldwijd verspreid zijn in het zuidwesten van India. **Succesvolle teelt:** Binnen kweken is het hele jaar mogelijk. Laat de zaden eerst een nacht in warm water weken. Verspreid de zaden op vochtige potgrond en bedek ze een klein beetje met het bodemsubstraat. Dek de kweekbak af met vershoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de teeltgrond. Zet de zaadbak op een lichte en warme plaats bij 20 à 25 ° Celsius. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een watersproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teelttemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na twee tot drie weken. Overigens kunt u de plant later eenvoudig vermeerderen door in het voorjaar de onderstam te verdelen. **De beste locatie:** Kardemom wordt het beste warm gehouden en gedeeltelijk in de schaduw tot zonnig, zodat het snel en overvloedig groeit. Je moet de plant echter beschermen tegen de brandende zon, zodat de bladeren niet verbranden. Normale appartementstemperaturen zijn voldoende en de behoefte aan vochtigheid kan worden gedekt door regelmatig te sproeien. **Optimale verzorging:** Geef regelmatig water, maar vermijd wateroverlast en laat het grondoppervlak altijd eerst drogen. Bemest van april tot september elke twee weken met een zwak gedoseerde vloeibare meststof. Wanneer het oppervlak van de aarde bedekt is met scheuten, moet je kardemom worden verpot of verdeeld in een grotere container met standaardarde. **In de winter:** Kardemom overwintert het best in een lichte en warme omgeving bij temperaturen boven de 16 ° Celsius. Besproei de bladeren nu iets vaker met een verstuiver om de droge verwarmingslucht tegen te gaan. Beperk de hoeveelheid water die je geeft en giet alleen voldoende zodat de bol van de aarde niet uitdroogt.



Kardemomme

Elettaria cardamomum

Duften av pepperkaker og gløgg

Kardemomme er mest kjent som et krydder i julekaker, selv om det også er en lettstelt og vakker stueplante med velduftende blader som ved berøring slipper den aromatiske kanelduftende kardemomme med sine limeaktige undertoner. De høye stilkene består av blader som griper sammen, med den lange blomsterstilk som spirer sideveis fra den nedre stilken. På slutten av skuddene danner den lange blomstrer og deretter fruktbelgene, som inneholder selve krydderet, de rødbrune frøene. Kardemomme kan nå en høyde på opptil en meter i en gryte. Kardemomme frø inneholder en essensiell olje som gir dem den krydrede, søte og varme aromaen. På grunn av deres høye flyktighet bør frøene kun males eller males i en mørtel når det er nødvendig. I det europeiske kjøkkenet brukes krydderet hovedsakelig til julebakst som pepperkaker og speculoos og til gløgg. Forøvrig er kardemommebladene som gror igjen like spiselige som kornene og egner seg hele eller kuttet til teblandinger, risretter og selvfølgelig til baking. **Naturlig beliggenhet:** Elettaria cardamomum er bare hjemmehørende på Sri Lanka, mens beslektede arter er utbredt i det sørvestlige India. **Velykket dyrking:** Innendørs dyrking er mulig hele året. La først frøene trekke i romvarmt vann over natten. Fordel frøet på fuktig pottejord og dekk det bare litt med jordsubstratet. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på den voksende jorda. Gjør kulturkaret lyst og varm ved 20 til 25 grader Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturen vises de første frøplantene etter to til tre uker. Senere kan du forøvrig ganske enkelt forplante planten videre ved å dele grunnstammen om våren. **Den beste beliggenheten:** Kardemomme er best plassert på et varmt, delvis skyggefullt til solrikt sted for rask og frodig vekst. Du bør imidlertid beskytte planten mot direkte sollys slik at bladene ikke brenner seg. Normale boligtemperaturer er tilstrekkelige og behovet for fuktighet kan dekkes ved hyppigere oversprøyting. **Optimal omsorg:** Vann regelmessig, men unngå vannlogging og la alltid overflaten av jorda tørke først. Gjødsele annenhver uke fra april til september med en lavdose flytende gjødsele. Hvis overflaten av jorda er dekket med skudd, bør kardemomme pottes om eller deles i en større beholder med standard jord. **Om vinteren:** Kardemomme dvaler best i lyse og varme forhold med temperaturer over 16° Celsius. Spray nå bladene litt oftere med en forstøver for å motvirke den tørre luften fra oppvarmingen. Begrens vanningen strengt og vann bare så mye at jordkula ikke tørker ut.



Ziolo - Kardamon

Elettaria cardamomum

Zapach piernika i grzanego wina

Kardamon jest głównie znany jako przyprawa w ciasteczkach bożonarodzeniowych, chociaż jest również raczej beztruską i schludną rośliną domową o pachnących liściach, które po dotknięciu wydzielają aromatyczny cyfonomowy zapach kardamonu z lekką nutą cytrynową. Wysokie lodygi są zrobione ze splecionych liści, podczas gdy długa szypułka wyrasta bokiem z dolnej łodygi. Na końcu kielków roślina tworzy długie wiechy, a później łupiny owoców, które zawierają właściwą przyprawę w postaci czerwono-brązowych ziaren nasion. Kardamon jako roślina doniczkowa może osiągać nawet metr wysokości. Nasiona kardamonu zawierają olejek eteryczny, który nadaje mu aromatyczny, słodko-pikantny smak. Ponieważ smak nie trwa zbyt długo, nasiona należy zmielić tylko na krótko przed ich użyciem. W kuchni europejskiej przyprawa jest stosowana głównie w ciasteczkach świątecznych, piernikach i grzonym winie. Odrastające liście rośliny są tak samo jadalne jak jądra i można je stosować w postaci zmielonej w mieszance herbacianej, w potrawach z ryżu i oczywiście do pieczenia. **Naturalne położenie:** Jego jedynym naturalnym siedliskiem jest kardamon Elettaria na Sri Lance, podczas gdy w południowo-zachodnich Indiach i na subkontynencie indyjskim niektóre gatunki pokrewne są rodzime. **Udana uprawa:** Rozmnażanie nasion w pomieszczeniach jest możliwe przez cały rok. Najpierw umieść nasiona w misce z letnią wodą, aby przygotować je na noc. Rozłóż nasiona na wilgotnym kompoście doniczkowym, nałóż niewielką ilość ziemi kompostowej na wierzch i przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby zapobiec wysychaniu ziemi. Nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób unikniesz tworzenia się pleśni na kompoście doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i ciepłym o temperaturze od 20 ° C do 25 ° Celsjusza i utrzymuj ziemię - najlepiej za pomocą rozpylacza wodnego - wilgotną, ale nie mokrą. W zależności od temperatury rozmnażania pierwsze sadzonki wyrosną po dwóch do trzech tygodniach. Później można również rozmnażać roślinę wiosną przez sadzonki kłącza. **Najlepsza lokalizacja:** Kardamon najlepiej przechowywać w ciepłym i półcienistym lub słonecznym miejscu, aby mógł szybko i bujnie rosnąć. Po prostu trzymaj go z dala od silnego słońca, aby zapobiec poparzeniu liści. Wystarczą standardowe temperatury pokojowe, a regularne opryskiwanie rośliny zaspokoi jej zapotrzebowanie na wilgoć. **Optymalna pielęgnacja:** Podlewaj roślinę regularnie po wyschnięciu górnej warstwy ziemi i unikaj podlewania. Od kwietnia do września możesz podawać kardamonowi co dwa tygodnie niewielką dawkę płynnego nawozu. Jeśli gleba jest pokryta pedami, należy rozluźnić roślinę lub przenieść ją do większej doniczki ze standardową ziemią doniczkową. **W zimę:** Kardamon hibernuje idealnie w jasnym i ciepłym miejscu o temperaturze powyżej 16 ° Celsjusza. Możesz częściej spryskiwać liście zimą, aby przeciwdziałać suchemu powietrzu grzejnika. Podlewaj roślinę tylko skromnie, aby ziemia nie wyschła całkowicie.



Cardamomo

Elettaria cardamomum

O cheiro de pão de gengibre e vinho quente

O cardamomo é mais comumente conhecido como tempero em biscoitos de Natal, embora também seja uma planta de casa bonita e fácil de cuidar, com folhas perfumadas que, quando tocadas, liberam o cardamomo aromático com aroma de canela e tons de limão. Seus caules altos são formados por folhas entrelaçadas, com o longo pedúnculo brotando lateralmente do caule inferior. No final de seus brotos, forma longas panículas de flores e depois as vagens de frutas, que contêm a verdadeira especiaria, as sementes marrom-avermelhadas. O cardamomo pode atingir uma altura de até um metro em uma panela. As sementes de cardamomo contêm um óleo essencial que lhes confere um aroma picante, doce e quente. Devido à sua elevada volatilidade, as sementes só devem ser trituradas ou trituradas em pilão quando necessário. Na culinária europeia, o tempero é usado principalmente em assados de Natal, como pão de gengibre e speculoos, e em vinho quente. A propósito, as folhas de cardamomo que crescem novamente são tão comestíveis quanto os grãos e são adequadas inteiras ou cortadas para misturas de chá, pratos de arroz e, claro, para assar. **Localização natural:** Elettaria cardamomum é nativa apenas do Sri Lanka, enquanto espécies relacionadas são comuns no sudoeste da Índia. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo interno é possível durante todo o ano. Primeiro, deixe as sementes de molho em água morna durante a noite. Distribua a semente em solo úmido e cubra-o apenas ligeiramente com o substrato do solo. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no solo em crescimento. Torne o recipiente de cultura brilhante aquecido de 20 a 25° Celsius. Mantenha a superfície do solo úmida (por exemplo, com um pulverizador de água), mas não molhada. Dependendo da temperatura de crescimento, as primeiras mudas aparecem após duas a três semanas. Aliás, mais tarde você pode simplesmente propagar a planta ainda mais dividindo o porta-enxerto na primavera. **A melhor localização:** O cardamomo é melhor colocado em um local quente, parcialmente sombreado a ensolarado, para um crescimento rápido e exuberante. No entanto, você deve proteger a planta da luz solar direta para que as folhas não queimem. As temperaturas domésticas normais são suficientes e a necessidade de umidade pode ser suprida por pulverizações excessivas mais frequentes. **Cuidado ideal:** Regue regularmente, mas evite o encharcamento e sempre deixe a superfície do solo secar primeiro. Fertilize a cada duas semanas de abril a setembro com um fertilizante líquido de baixa dosagem. Se a superfície do solo estiver coberta de brotos, seu cardamomo deve ser replantado ou dividido em um recipiente maior de solo padrão. **No inverno:** O cardamomo hiberna melhor em condições de luz e calor, com temperaturas acima de 16° Celsius. Agora pulverize as folhas com um pouco mais de frequência com um atomizador para neutralizar o ar seco do aquecimento. Limite a rega severamente e regue apenas o suficiente para que a bola de solo não seque.



Lerburi - Cardamom

Elettaria cardamomum

Mirosul de turtă dulce și vin fiert

Cardamomul este cunoscut în principal ca condiment în biscuiții de Crăciun, deși este, de asemenea, o plantă de casă ușor de îngrijit și frumoasă, cu frunze parfumate, care eliberează parfumul de cardamom aromat, de scorțișoară, cu tonul său de var, atunci când este atins. Tulpinile sale înalte sunt alcătuite din frunze care se întrepătrund, cu tulpina lungă de flori încolțind lateral din tulpina inferioară. La sfârșitul lăstarilor formează panicle lungi de flori și apoi păstăi de fructe, în care se află condimentul propriu-zis, semințele roșii-maronii. Cardamomul poate crește până la un metru înălțime într-o oală. Semințele cardamomului conțin un ulei esențial, care le conferă aroma lor picantă, dulce-fierbinte. Din cauza ușoarei volatilități, semințele ar trebui să fie măcinate sau moarte numai atunci când este necesar. În bucătăria europeană, condimentul este utilizat în principal pentru fursecurile de Crăciun, cum ar fi turtă dulce și speculoos și pentru vinul fiert. De altfel, frunzele regenerante de cardamom sunt la fel de comestibile ca boabele și sunt ideale întregi sau tăiate pentru amestecuri de ceai, orez și, desigur, pentru coacere. **Locație naturală:** Elettaria cardamomum este originară numai din Sri Lanka, în timp ce speciile înrudite sunt răspândite în sud-vestul Indiei. **Cultivare de succes:** Cultivarea în interior este posibilă pe tot parcursul anului. Mai întâi lăsați semințele să se înmoaie în apă caldă peste noapte. Răspândiți semințele pe solul de ghiveci umed și acoperiți-le doar puțin cu substratul solului. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mușcăiului pe solul de cultivare. Așezați recipientul pentru semințe într-un loc ușor și cald, la 20-25 ° Celsius. Păstrați suprafața pământului umedă (de exemplu, cu un pulverizator de apă), dar nu umedă. În funcție de temperatura de cultivare, primii răsaduri apar după două până la trei săptămâni. De altfel, puteți propaga ulterior planta pur și simplu împărțind portul în primăvară. **Cea mai bună locație:** Cardamomul este cel mai bine menținut cald și puțin umbrat până la soare, astfel încât să crească rapid și abundent. Cu toate acestea, ar trebui să protejați planta de soarele aprins, astfel încât frunzele să nu ardă. Temperaturile normale ale apartamentelor sunt suficiente și necesitatea de umiditate poate fi acoperită de pulverizare frecventă. **Îngrijire optimă:** Udați în mod regulat, dar evitați înmuierea și lăsați întotdeauna să se usuce întotdeauna suprafața solului. Fertilizați la fiecare două săptămâni din aprilie până în septembrie cu un îngrășământ lichid slab dozat. Dacă suprafața pământului este acoperită cu lăstari, cardamomul dvs. ar trebui să fie repicat sau împărțit într-un recipient mai mare cu sol standard. **În iarnă:** Cardamomul iernează cel mai bine la temperaturi ușoare și calde la temperaturi peste 16 ° Celsius. Acum pulverizați frunzele puțin mai des cu un atomizor pentru a contracara aerul uscat de încălzire. Limitați cantitatea de apă pe care o dați și turnați suficient doar pentru ca mingea pământului să nu se usuce.



Örter - Kardemumma

Elettaria cardamomum

Doften av pepparkakor och glögg

Kardemumma är främst känd som ett krydda i julkakor, även om det också är en lättkött och vacker krukväxt med doftande löv som släpper ut den aromatiska, kanelliknande kardemummsdoften med sin kalkliknande underton när den berörs. Dess höga stjälkar består av sammankopplade löv, med den långa blommestjälken som gro i sidled från den nedre stammen. I slutet av sina skott bildar den långa blommor och sedan fruktkuddarna, i vilka själva kryddan, de rödbruna fröna, finns. Kardemumma kan växa upp till en meter lång i en kruka. Kardemummans frön innehåller en eterisk olja som ger dem sin kryddiga, sötvarma doft. På grund av den enkla flyktigheten bör fröna bara vara murbruk eller malda när det behövs. I det europeiska köket används kryddan huvudsakligen till julkakor som pepparkakor och speculoos och till glögg. För övrigt är de återväxande kardemumbladen lika ätliga som kornen och är perfekta hela eller skurna för teblandningar, risrätter och naturligtvis för bakning. **Naturligt läge:** Elettaria cardamomum är endast infödd i Sri Lanka, medan besläktade arter är utbredda i sydvästra Indien. **Framgångsrik odling:** Att växa inomhus är möjligt året runt. Låt först fröna blötläggas i varmt vatten över natten. Sprid fröna på fuktigt krukväxt och täck dem bara lite med markunderlaget. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar att mögel bildas på odlingsjorden. Placera fröbehållaren på en lätt och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jorden fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingstemperaturen uppträder de första plantorna efter två till tre veckor. Förresten kan du senare sprida växten genom att dela rotstammen på våren. **Den bästa platsen:** Kardemumma hålls bäst varm och delvis skuggad till solig så att den växer snabbt och rikligt. Du bör dock skydda växten från den glödande solen så att bladen inte brinner. Normala lägenhetstemperaturer är tillräckliga och behovet av fukt kan täckas genom frekvent sprutning. **Optimal vård:** Vattna regelbundet, men undvik tätning och låt alltid markytan torka ut först. Gödsla varannan vecka från april till september med ett svagt doserat flytande gödningsmedel. När jordens yta är täckt av skott, bör din kardemumma repas eller delas i en större behållare med standardjord. **På vintern:** Kardemumma vintrar bäst i en ljus och varm miljö vid temperaturer över 16 ° Celsius. Spraya nu bladen lite oftare med en spridare för att motverka den torra uppvärmningsluften. Begränsa mängden vatten du ger och håll bara tillräckligt så att jordens kula inte torkar ut.



Kardamóm

Elettaria cardamomum

Vôňa perníka a vareného vína

Kardamóm je najčastejšie známy ako korenie vo vianočných koláčikoch, aj keď je to tiež nenáročná a krásna izbová rastlina s voňavými listami, ktoré pri dotyku uvoľňujú aromatický kardamón s vôňou skorice s podtónmi podobnými limetke. Jeho vysoké stonky sú tvorené do seba zapadajúcimi listami, pričom dlhá stonka kvetu vybieha bočne zo spodnej stonky. Na konci výhonkov vytvára dlhé metľiny kvetov a potom ovocné struky, ktoré obsahujú skutočné korenie, červenohnedé semená. Kardamóm môže v kvetináčoch dosiahnuť výšku až jedného metra. Semená kardamónu obsahujú esenciálny olej, ktorý im dodáva ich korenistú, sladkú a horkú vôňu. Vzhľadom na ich vysokú chrvavosť by sa semená mali mlieť alebo mlieť v mälari iba v prípade potreby. V európskej kuchyni sa korenie používa najmä na vianočné pečivo, ako sú perníky a speculoos a na varené víno. Mimochodom, dorastajúce listy kardamónu sú rovnako jedlé ako zrná a sú vhodné celé alebo nakrájané do čajových zmesí, ryžových jedál a samozrejme na pečenie. **Prirodzená poloha:** Elettaria cardamomum pochádza iba zo Sri Lanky, zatiaľ čo príbuzné druhy sú rozšírené v juhozápadnej Indii. **Úspešná kultivácia:** Vnútorne pestovanie je možné po celý rok. Najprv nechajte semená namočené cez noc v izbovej vode. Osivo rozmiestnite na vlhkú črepníkovú zeminu a len mierne zasypte pôdnym substrátom. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabráňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Urobte kultúrnu nádobu svetlú alebo na 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé semenáčky objavia po dvoch až troch týždňoch. Mimochodom, neskôr môžete rastlinu jednoducho rozmnožiť ďalej rozdelením podniku na jar. **Najlepšie umiestnenie:** Kardamóm je najlepšie umiestniť na teplé, čiastočne zatienené až slnečné miesto pre rýchly a bujný rast. Rastlinu by ste však mali chrániť pred priamym slnečným žiarením, aby sa listy nespálili. Postačujú bežné domáce teploty a potrebu vlhkosti je možné pokryť častejším prestrekom. **Optimálna starostlivosť:** Pravidelne zalievajte, vyhnite sa však premokreniu a vždy nechajte najskôr vyschnúť povrch pôdy. Od apríla do septembra každé dva týždne prihnojujte nízkodávkovým tekutým hnojivom. Ak je povrch pôdy pokrytý výhonkami, kardamóm by ste mali presadiť alebo rozdeliť do väčšej nádoby so štandardnou zeminou. **V zime:** Kardamóm sa najlepšie ukladá na zimný spánok v ľahkých a teplých podmienkach s teplotami nad 16 ° Celzia. Teraz striekajte listy trochu častejšie pomocou rozprašovača, aby ste pôsobili proti suchému vzduchu z ohrevu. Zálievku prísne obmedzte a zalievajte len toľko, aby pôdna guľa nevyschla.



Kardamom

Elettaria cardamomum

Vonj po medenjakh in kuhanem vinu

Kardamom je najbolj poznan kot začimba za božične piškote, čeprav je tudi lepa sobna rastlina, ki jo je enostavno negovati, z dišečimi listi, ki ob dotiku sproščajo aromatični kardamom z vonjem po cimetu s svojimi podtoni limete. Njegova visoka stebila so sestavljena iz prepletenih listov, pri čemer dolgo cvetno steblo poganja stransko od spodnjega stebila. Na koncu poganjkov oblikuje dolge metlice cvetov in nato plodove strokov, ki vsebujejo pravo začimbo, rdeč-rjava semena. Kardamom lahko v lončku doseže višino do enega metra. Semena kardamoma vsebujejo eterično olje, ki jim daje pikantno, sladko in pekočo armo. Zaradi velike hlapljivosti semena zmleti ali strti v možnarju le, kadar je to potrebno. V evropski kuhinji se začimba uporablja predvsem za božične pekovske izdelke, kot so medenjaki in špekulacije, ter za kuhano vino. Mimogrede, ponovno rastoči listi kardamoma so prav tako užiten kot zrna in so celi ali narezani primerni za čajne mešanice, riževe jedi in seveda za peko. **Naravni habitat:** Elettaria cardamomum je doma samo na Šrilanki, medtem ko so sorodne vrste razširjene v jugozahodni Indiji. **Navodila za gojenje:** Gojenje v zaprtih prostorih je možno vse leto. Najprej pustite semena čez noč namakati v sobno topli vodi. Seme porazdelite po vlažni lončnici in ga le rahlo prekrijte z zemeljskim substratom. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečite nastanek plesni na rastni zemlji. Naj bo posoda s kulturo svetla intoplo pri 20 do 25°C. Površino tal naj bo vlažna (npr. z vodnim razpršilcem), vendar ne mokra. Odvisno od rastne temperature se prve sadike pojavijo po dveh do treh tednih. Mimogrede, kasneje lahko rastlino preprosto razmnožite naprej z delitvijo podlage spomladi. **Najboljša lokacija:** Kardamom je za hitro in bujno rast najbolj postaviti na toplo, delno zasenčeno do sončno mesto. Vendar morate rastlino zaščititi pred neposredno sončno svetlobo, da listi ne opečejo. Zadoštujejo običajne domače temperature, potrebo po vlagi pa lahko pokrijemo s pogostejšim pretiranjem škropljenjem. **Optimalna nega:** Redno zalivajte, vendar se izogibajte zalivanju in vedno pustite, da se površina zemlje najprej posuši. Gnojite vsake dva tedna od aprila do septembra z nizkim odmerkom tekočega gnojila. Če je površina zemlje prekrita s poganjki, je treba kardamom presaditi ali razdeliti v večjo posodo s standardno zemljo. **V zimskem času:** Kardamom najbolj preživi v svetlih in toplih razmerah s temperaturami nad 16°C. Zdaj liste malo pogostejše pršite z razpršilcem, da preprečite suh zrak zaradi ogrevanja. Zalivanje močno omejimo in zalivamo le toliko, da se zemlja ne izsuši.



Cardamomo

Elettaria cardamomum

La fragancia a pan de especias y vino caliente

El cardamomo es conocido principalmente como una especia de las galletas de Navidad, aunque también es una planta de interior hermosa y fácil de cuidar. Sus hojas son fragantes y desprenden al tocarlas un aroma similar al de la canela, con matices de limón. Sus tallos son altos y se componen de hojas entrelazadas, mientras los pedúnculos largos brotan lateralmente del tallo. Al final de sus brotes desarrolla panículas y luego las vainas de la fruta en los que se encuentra realmente la especia, la semilla de color marrón rojizo. En maceta puede alcanzar la planta una altura de un metro. Las semillas del cardamomo contienen aceites esenciales que les confieren su sabor picante y agríndulo. Debido a su alta volatilidad debe machacar o moler las semillas en el momento de su uso. En la cocina europea esta especia se utiliza para los dulces de Navidad, como el pan de especias, speculatus y el vino caliente con especias. Las hojas de cardamomo también son comestibles y se utilizan para mezclas de té, platos de arroz y por su puesto para repostería. **Ubicación natural:** La elettaria cardamomum es nativa sólo en Sri Lanka, mientras que otras especies relacionadas están muy extendidas en el sudoeste de la India. **Cultivo exitoso:** La semilla se puede criar en interior durante todo el año. Mantenga las semillas durante una noche en agua a temperatura ambiente para hidratarlas. Esparza las semillas sobre sustrato húmedo y cúbralas ligeramente con el mismo sustrato. Cúbrala el recipiente de cultivo con un film transparente y agujeréelo. Así protegerá la tierra de la desecación. Para evitar la putrefacción del sustrato retire el film cada dos o tres días durante 2 horas. Coloque el recipiente de cultivo en un lugar luminoso y cálido a alrededor de 20 a 25 grados y mantenga el sustrato húmedo (por ejemplo, rociándolo con un spray), pero no mojado. Dependiendo de la temperatura de cultivo aparecerán las primeras plántulas a las dos o tres semanas. Posteriormente puede propagar la planta a través de la división del rizoma en primavera. **La mejor ubicación:** El cardamomo se cultiva mejor en un lugar cálido y entre semi sobra y soleado, así crecerá rápido y exuberantemente. Pero debe evitar el pleno sol para que no se quemen las hojas. Las temperaturas de interior son suficientes y la demanda de humedad la puede saciar rociando la planta con frecuencia. **Cuidado óptimo:** Riegue la planta con regularidad pero evite anegamiento y deje que se seque la primera capa de la tierra antes de regar. De abril a septiembre, cada dos semanas, puede suministrarle fertilizante líquido con dosificación leve. Cuando la superficie de la tierra esté cubierta por brotes debe trasplantar el cardamomo en un macetero más grande y dividirlo. **En el invierno:** El cardamomo pasa el invierno mejor en un lugar cálido y luminoso con temperaturas superiores a 16 grados. Rocíe las hojas con más frecuencia aún para contrarrestar el ambiente seco por la calefacción. Reduzca la cantidad de agua de riego hasta evitar que se seque el cepellón.



Kardamom

Elettaria cardamomum

Vůně perníku a svařeného vína

Kardamom je nejčastěji známý jako koření ve vánočním cukroví, i když je to také nenáročná a krásná pokojová rostlina s voňavými listy, které při doteku uvolňují aromatický kardamom vonící po skořici s podtóny podobnými limetkám. Jeho vysoké stonky jsou tvořeny do sebe zapadajícími listy, přičemž dlouhý květní stonk raší bočně ze spodního stonku. Na konci výhonů tvoří dlouhé laty květů a poté plodové lusky, které obsahují vlastní koření, červenohnědá semena. Kardamom může v květináči dosahovat výšky až jednoho metru. Semínka kardamomu obsahují esenciální olej, který jim dodává jejich kořenitou, sladkou a horkou vůni. Vzhledem k jejich vysoké těkavosti by se semena měla drtit nebo drtit v hmoždíři pouze v případě potřeby. V evropské kuchyni se koření používá hlavně na vánoční pečivo, jako je perník a speculoos, a na svařené víno. Mimochodem, dorůstající listy kardamomu jsou stejně jedlé jako zrna a jsou vhodné celé nebo nakrájené do čajových směsí, rýžových pokrmů a samozřejmě na pečení. **Přirozená poloha:** Elettaria cardamomum pochází pouze ze Srí Lanky, zatímco příbuzné druhy jsou rozšířeny v jihozápadní Indii. **Úspěšné pěstování:** Pěstování v interiéru je možné po celý rok. Nejprve nechte semena namočit přes noc v pokojové vodě. Osivo rozmístěte na vlhkou zeminu a jen mírně zasypte půdním substrátem. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísni na rostoucí půdě. Udělejte nádobu s kulturou světlou a teplotu na 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokré. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až třech týdnech. Mimochodem, později můžete rostlinu jednoduše dále rozmnožit dělením podnože na jaře. **Nejlepší umístění:** Kardamom je nejlepší umístit na teplé, částečně zastíněné až slunné místo pro rychlý a bujný růst. Rostlinu byste však měli chránit před přímým slunečním zářením, aby se listy nespálily. Běžné domácí teploty stačí a potřebu vlhkosti lze pokrýt častějším přestříkem. **Optimální péče:** Pravidelně hnojte, vyvarujte se však přemokření a vždy nechte nejprve vyschnout povrch půdy. Od dubna do září přikloňte každé dva týdny nízkodávkovým tekutým hnojivem. Pokud je povrch půdy pokrytý výhonky, měl by být váš kardamom přesazen nebo rozdělen do větší nádoby se standardní zeminou. **V zimě:** Kardamom nejlépe hibernuje ve světlých a teplých podmínkách s teplotami nad 16° Celsia. Nyní stříkejte listy trochu častěji rozprašovačem, abyste působili proti suchému vzduchu z ohřevu. Zálivku přísně omezte a zalévejte jen tolik, aby půdní koule nevyschla.



Kakule

Elettaria cardamomum

Zencefilli kurabiye ve sıcak şarap kokusu

Kakule, en çok Noel kurabiyelerinde bir baharat olarak bilinir, ancak aynı zamanda, dokunulduğunda kireç benzeri alt tonları ile aromatik tarçın kokulu kakule salan kokulu yaprakları olan bakımı kolay ve güzel bir ev bitkisi. Uzun sapları, alt saptan yanal olarak filizlenen uzun çiçek sapı ile birbirine kenetlenen yapraklardan oluşur. Sürgünlerinin sonunda uzun çiçek salkımları ve ardından gerçek baharat olan kırmızı-kahverengi tohumları içeren meyve kabukları oluşturur. Kakule saksıda bir metre yüksekliğe kadar ulaşabilir. Kakule tohumları, onlara baharatlı, tatlı ve sıcak aromasını veren esansiyel bir yağ içerir. Yüksek uçuculukları nedeniyle, tohumlar sadece gerektiğinde öğütülmeli veya havanda öğütülmelidir. Avrupa mutfağında baharat, çoğunlukla zencefilli kurabiye ve speculoos gibi Noel unlu mamulleri ve sıcak şarap için kullanılır. Bu arada, kakulenin yeniden büyüyen yaprakları da taneler kadar yenilebilir ve çay karışımları, piring yemekleri ve tatlı fırlama için bütün veya kesilmiş olarak uygundur. **Doğal konum:** Elettaria cardamomum yalnızca Sri Lanka'ya özgüdür, ilgili türler ise güneybatı Hindistan'da yaygındır. **Başarılı yetiştirme:** Tüm yıl boyunca iç mekan ekimi mümkündür. Önce tohumları bir gece oda sıcaklığında suda bekletin. Tohumu nemli saksı toprağına dağıtın ve toprak substratı ile hafifçe örtün. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak hale getirin ve 20 ila 25 °C'de sıcak. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler iki ila üç hafta sonra ortaya çıkar. Bu arada, daha sonra anaçları ilkbaharda bölerek bitkiyi daha da çoğaltabilirsiniz. **En iyi konum:** Kakule, hızlı ve bereketli büyüme için en iyi şekilde sıcak, kısmen gölgeli ila güneşli bir yere yerleştirilir. Ancak yaprakların yanmaması için bitkiyi direkt güneş ışığından korumalısınız. Normal ev sıcaklıkları yeterlidir ve nem ihtiyacı daha sık aşırı püskürtme ile karşılanabilir. **Optimum bakım:** Düzenli olarak sulayın, ancak su birikmesinden kaçının ve her zaman önce toprak yüzeyinin kurumasını bekleyin. Düşük doz sıvı gübre ile Nisan'dan Eylül'e kadar her iki haftada bir gübreleyin. Toprağın yüzeyi sürgünlerle kaplıysa, kakuleniz yeniden saksılanmalı veya daha büyük bir standart toprak kabına bölünmelidir. **Kışın:** Kakule, 16 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda, hafif ve sıcak koşullarda en iyi şekilde kiş uykusuna yatar. Şimdi, ısıtmadan gelen kuru havayı etkisiz hale getirmek için yapraklara bir atomizer ile biraz daha sık püskürtün. Sulamayı ciddi şekilde sınırlayın ve yalnızca toprak topunun kuruması için sulayın.



Kardamom

Elettaria cardamomum

Mézeskalács és forralt bor illata

A kardamomot leggyakrabban a karácsonyi sütemények fűszereként ismerik, bár ez is egy könnyen kezelhető és gyönyörű szobanövény, illatos levelekkel, amelyek érintésre felszabadítják az aromás fahéj illatú kardamomot, lime-szerű felhanggal. Magas szárait egymásba fonódó levelek alkotják, a hosszú virágszár az alsó szárból oldalt sarjad. Hajtásai végén hosszú virágpárnákat, majd terméshüvelyeket képez, amelyekben a tulajdonképpen fűszer, a vörösesbarna magvak találhatók. A kardamom egy edényben akár egy méter magasságot is elérhet. **Természetes elhelyezkedés:** Az Elettaria cardamomum csak Srí Lankán honos, míg a rokon fajok elterjedtek Délnyugat-Indiában. **Sikeres termesztés:** A beltéri termesztés egész évben lehetséges. Először hagyja a magokat egy éjszakán át szobameleg vízben ázni. A vetőmagot nedves virágföldre osszassuk el, és csak enyhén takarjuk be a talajszubsztrátummal. Fedje le a tenyészedényt ragasztófóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a növekvő talajon. Tedd fényessé a kultúredényt és 20-25 Celsius fokos meleg. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettől függően két-három hét múlva jelennek meg az első palánták. A későbbiekben egyébként egyszerűen tovább szaporíthatja a növényt az alany tavaszi felosztásával. **A legjobb hely:** A kardamomot a legjobb meleg, részben árnyékos vagy napos helyre tenni a gyors és buja növekedés érdekében. A növényt azonban védeni kell a közvetlen napfénytől, hogy a levelek ne égenek le. A normál lakáshőmérséklet elegendő, a páraszükségletet pedig gyakoribb túlpermetezéssel lehet fedezni. **Optimális gondozás:** Rendszeresen öntözzük, de kerüljük a vizesedést, és először mindig hagyjuk megszáradni a talaj felszínét. Áprilistól szeptemberig kéthetente trágyázzon alacsony dózísú folyékony műtrágyával. Ha a talaj felszínét hajtások borítják, a kardamomot át kell ültetni, vagy el kell osztani egy nagyobb tartályba, amely normál talajt tartalmaz. **Télen:** A kardamom fényes és meleg körülmények között, 16 Celsius fok feletti hőmérsékleten hibernál a legjobban. Most egy kicsit gyakrabban permetezze be a leveleket porlasztóval, hogy ellensúlyozza a fűtésből származó száraz levegőt. Az öntözést szigorúan korlátozzuk, és csak annyit öntözzünk, hogy a talajgolyó ne száradjon ki.

: : : : :



カルダモン

Elettaria cardamomum

ジンジャーブレッドとモルドワインの香り

カルダモンは主にクリスマスクッキーのスパイスとして知られており、香りのよい葉を持つ手間のかからない植物です。カルダモンに触れるとシナモンとレモンの香りがします。高い茎は絡み合った葉でできていますが、長い花柄は茎の下部から横向きに出芽します。芽の基部に長い穂を発達させ、その後スパイスを含み後に赤茶色に変化する種の入った実を成長させます。鉢植えで1mの高さまで成長します。

カルダモンの種はエッセンシャルオイルを含んでおり甘くてスパイシーな香りを放ちます。風味は長持ちしないので、使用直前に砕いてください。ヨーロッパではクリスマスクッキー、ジンジャーブレッドまたはモルドワインなどに使用されます。成長した葉は種と同様に食用であり、ティーミックスや米料理またはベーキングに粉状にしたものを使用することができます。

自然な場所: その唯一の生息地はスリランカで、いくつか同属種の原産はインド南西部およびインド亜大陸です。

栽培成功:

種子繁殖は室内で年間を通して可能です。最初に種を温水に一晩浸してください。湿った用土に種をまき、その上から少量の用土をかぶせます。乾燥を防ぐためサランラップなどの透明フィルムでカバーします。透明フィルムには空気穴をいくつかあけ、2~3日に1回は約2時間、完全にフィルムを鉢から外します。そうすることで、カビの発生を防ぎます。20°C~25°Cの明るく暖かい場所に置き、用土は湿った状態に保ちます - 水をスプレーすることをお勧めします - 濡らすのではなく湿らせます。温度により異なりますが、通常は2~3週間で発芽します。後には春に地下茎を利用して増やすこともできます。

最高のロケーション:

暖かい日陰または日当たりの良い場所に保管することで、速く成長します。葉焼けを起こさないように強い陽射しを避けてください。標準的な室内温度で、定期的にスプレーすることで必要な湿度が満たされます。

最適なケア:

水は土壌の表面が乾いたら定期的に与えますが、水溜まりができないように注意が必要です。4月~9月の間は指示量よりも薄くした液体肥料を2週間ごとに与えることができます。土壌が芽で覆われた場合は株分けをしたり標準の土壌を使用した大きな鉢に植え替えをしてください。

冬に:

16°C以上の明るく暖かい場所での冬越しが理想的です。暖房の乾燥した空気から保護するために、冬の間はより頻繁にスプレーすることができます。水は土壌が完全に乾燥しない程度に与えます。

SKU: 17501 / Kardamom