



# SAFLAX®



Tips



© Magdalena Jonak - About © : Contact SAFLAX

## Ocimum basilicum cinnamon

	..... 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



## Канела босилек

Ocimum basilicum cinnamon

### Идеалният спътник за билкови чайове и коледни печива

Канеленият босилек, известен още като мексикански подправка босилек, расте на височина от около 30 сантиметра, расте храстовиден и продуктивен и има пикантен аромат с аромат на канела. Съдържа метил цинамат, който също придава вкуса на канелата. Канеленият босилек е малко по-тесен от обикновения босилек и неговите леко назъбени, лъскави тъмнозелени листа показват червеникаво-лилави вени. Показва декоративни, тъмно лилави съцветия от юли до септември. Босилекът с канела работи добре като топъл, пълен вкус в билкови чайове. Просто изсипете 250 ml вряла вода върху една чаена лъжичка нарязани листа и оставете чая да кисне десет минути. Също така е идеален в печива като бисквити и сладкиши, в билкови сосове, паста и салати. Може да се използва много добре и за овкусяване на масло и оцет. Точно преди цъфтежа листата достигат своя най-интензивен и най-добър аромат. Винаги добавяйте листата точно преди края на процеса на готвене, за да се запази пълният вкус. **Естествено местоположение:** Канеленият босилек произхожда от Мексико. **Успешно отглеждане:** Отглеждането на закрито е възможно цялогодишно. Натиснете леките семена само леко върху влажна почва за саксии и ги покрийте само леко с почвения субстрат. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл върху растящата почва. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане първите разсад се появяват след две до три седмици. **Най-доброто местоположение:** Босилекът обича слънчеви до частично сенчести места. Поради чувствителността му към замръзване, растението трябва да се поставя навън на защитено от вятър място само от средата на май. **Оптимална грижа:** Не дръжте босилека твърде влажен. Ако саксията с билки е навън през лятото, трябва редовно да я проверявате за охлюви. 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. **През зимата:** Босилекът обикновено се отглежда като едногодишно. Все пак можете да опитате да презимувате растението на светло и без течение при температури между 15° и 20° по Целзий.



## Kanel basilikum

Ocimum basilicum cinnamon

### Den ideelle ledsager til urtete og julebagværk

Kanelbasilikum, også kendt som mexicansk krydderibasilikum, vokser til en højde på omkring 30 centimeter, bliver busket og produktiv og har en krydret, kanelduftende aroma. Den indeholder methylkanel, som også er det, der giver kanel dens smag. Kanelbasilikum er lidt smallere end almindelig basilikum, og dens let takkede, blanke mørkegrønne blade viser rødilla årer. Den viser dekorative, mørkelilla blomsterstande fra juli til september. Kanelbasilikum fungerer godt som en varm, fyldig smag i urtete. Bare hæld en overteskefuld hakkede blade med 250ml kogende vand og lad teen trække i ti minutter. Den er også ideel i bagværk som kiks og kager, i urtesauce, pasta og salater. Den kan også meget godt bruges til at smage til olie og eddike. Lige før blomstringen når bladene deres mest intense og bedste aroma. Tilsæt altid bladene lige før afslutningen af tilberedningen, så den fulde smag bevares. **Naturlig beliggenhed:** Kanelbasilikum kommer oprindeligt fra Mexico. **Succesfuld dyrkning:** Indendørs dyrkning er mulig hele året rundt. Tryk de lette frø kun lidt på fugtig pottejord og dæk dem kun lidt med jordsubstratet. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på den voksende jord. Gør dyrkningskarret lyst og 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. **Den bedste beliggenhed:** Basilikum elsker solrige til delvist skyggede steder. På grund af frostfølsomheden bør planten først placeres udendørs på et vindbeskyttet sted fra midten af maj. **Optimal pleje:** Hold ikke basilikum for fugtig. Står urtepotten udenfor om sommeren, bør du jævnligt tjekke den for snegle. Fjern jævnligt skudspidserne for at få en smukt forgrenet og busket plante. I øvrigt skal du ikke tørre bladene, da de ellers hurtigt mister deres aroma. Frysning kan heller ikke anbefales, da bladene er meget grødede efter optøning. **Om vinteren:** Basilikum dyrkes normalt som en årlig. Du kan dog forsøge at overvinde planten på et let og trækfrit sted ved temperaturer mellem 15° og 20° Celsius.



## Zimt-Basilikum

Ocimum basilicum cinnamon

### Idealer Begleiter für Kräutertees und weihnachtliche Backwaren

Das auch als Mexikanisches Gewürzbasilikum bekannte Zimt Basilikum wird etwa 30 Zentimeter groß, wächst buschig und ertragreich und hat ein würziges, nach Zimt duftendes Aroma. Es enthält Methylcinnamat, das auch Zimt sein Aroma gibt. Zimt Basilikum ist etwas schmaler als das übliche Basilikum und seine leicht gezackten, dunkelgrün glänzenden Blätter zeigen rötlich-violette Adern. Von Juli bis September zeigt es dekorative, dunkel violette Blütenstände. Zimt Basilikum eignet sich gut als warme, volle Geschmacksnote in Kräutertees. Übergießen Sie einfach einen Teelöffel gehackte Blätter mit 250ml kochendem Wasser und lassen Sie den Tee zehn Minuten ziehen. Ideal ist es auch in Backwaren wie Keksen und Torten, in Kräutersaucen, Pasta und Salaten. Sehr gut kann es auch zum Aromatisieren von Öl und Essig verwandt werden. Kurz vor der Blüte erreichen die Blätter das intensivste und beste Aroma. Fügen Sie die Blätter immer erst kurz vor dem Ende des Kochvorgangs hinzu, damit das volle Aroma erhalten bleibt. **Naturstandort:** Ursprünglich ist das Zimt Basilikum in Mexiko heimisch. **Anzucht:** Die Anzucht im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Drücken Sie das leichte Saatgut nur ein wenig auf feuchte Anzuchterde und bedecken Sie es höchstens nur ganz 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. **Standort:** Basilikum liebt sonnige bis halbschattige Standorte. Aufgrund ihrer Frostempfindlichkeit sollte die Pflanze erst ab Mitte Mai an einen windgeschützten Platz ins Freie gestellt werden. **Pflege:** Halten Sie Basilikum nicht zu feucht. Wenn der Kräutertopf im Sommer im Freien steht, sollten Sie ihn regelmäßig auf Schnecken kontrollieren. 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. **Im Winter:** Basilikum wird normalerweise einjährig gezo-gen. Sie können aber versuchen, die Pflanze hell und zugfrei bei Temperaturen zwischen 15° und 20° Celsius zu überwintern.



## Cinnamon Basil

Ocimum basilicum cinnamon

### Ideal for herbal teas and Christmas cookies

Cinnamon basil, also known as Mexican spice basil, grows rather bushy and productive about 30 cm tall and has a spicy, cinnamon-fragrant aroma. It contains methyl cinnamate, the same chemical that gives cinnamon its flavour. Cinnamon basil is somewhat narrower than the common variety, and has slightly serrated, dark green, shiny leaves with reddish-purple veins. From July to September it produces decorative, dark-purple inflorescences. Cinnamon Basil is well suited for giving herbal teas a warm and full flavour. Just douse a teaspoon of chopped leaves with 250 ml of boiling water and let the tea simmer for about 10 minutes. The herb goes also well in pastries, like cookies and pies, as well as in herbal sauces, pastas and salads. It can also nicely be used to give aroma to oil and vinegar. Shortly before blossoming, the leaves have the most intense and best aroma. Only add the leaves close to the end of the cooking to retain the full flavour. **Natural location:** The Cinnamon Basil comes originally from Mexico. **Successful cultivation: The best location:** The Cinnamon Basil likes to be kept in a sunny or at least half-shaded place. Since the plant is rather sensitive to frost, it should only be moved to a wind-protected spot outdoors from mid May. **Optimal care:** Don't keep the Thai Basil too moist, and check regularly for slugs during summer, when the pot is kept outdoors. Cut the shoot tips regularly to get a nice bushy and branched plant. Drying the leaves is by the way not a good idea since the aroma will fade off quickly, and with storing them in the freezer you will only get sludgy leaves after defrosting. **In the winter:** Basil is usually cultivated as an annual plant. However, you may try to hibernate the plant in a bright and draught-free place with a temperature between 15° and 20° Celsius.



## Kaneeli basiilik

Ocimum basilicum cinnamon

### Ideaalne kaaslane taimeteede ja jõuluküpsetiste kõrvale

Kaneeli basiilik, tuntud ka kui Mehhiko võrtsbasiilik, kasvab umbes 30 sentimeetri kõrguseks, kasvab pöösas ja saagikas ning sellel on võrtsikas kaneelilõhnaline aroom. See sisaldab metüültsinnamaati, mis annab ka kaneelile selle maitse. Kaneeli basiilik on veidi kitsam kui harilik basiilik ja selle kergelt sakilised, läikivad tumerohelised lehed näitavad punakasilliasid sooni. Sellel on juulist septembrini dekoratiivsed tumelillad õisikud. Kaneeli basiilik toimib hästi sooja ja täidlase maitse taimeteedes. Valage lihtsalt üks ületl hakitud lehti 250 ml keeva veega ja lase teel kümme minutit tõmmata. See sobib ideaalselt ka küpsetistesse, nagu küpsised ja koogid, ürdikastmetesse, pastadesse ja salatitesse. Seda saab väga hästi kasutada ka õli ja äädika maitsestamiseks. Vahetult enne lõikamist saavutavad lehed kõige intensiivsema ja parima aroomi. Lisage lehed alati vahetult enne küpsetusprotsessi lõppu, et säiliks täielik maitse. **Looduslik asukoht:** Kaneeli basiilik on pärit Mehhikost. **Edukas kasvatamine:** Toas kasvatamine on võimalik aastaringelt. Vajutage heledaid seemneid ainult veidi niiskele potimuldale ja katke need vaid veidi mullasubstraadiga. Kata kultuuriruumi 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 kultuuriruumi heledaks jaoe 20-25 kraadi Celsiuse järgi. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Olenevalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe-kolme nädala pärast. **Parim asukoht:** Basiilik armastab päikeselist kuni osaliselt varjutatud kohta. Külmatundlikkuse tõttu tuleks taim panna õue tuule eest kaitstud kohta alles mai keskpaigast. **Optimaalne hooldus:** Ärge hoidke basiilikut liiga niiskena. Kui ürdipott on suvel väljas, tuleks seda regulaarselt kontrollida tigu suhtes. Kaunilt hargneva ja pöösastiku kasvatamiseks eemaldage regulaarselt võrsotsad. Muide, te ei tohiks lehti kuivatada, kuna need on niikaotavad kiiresti oma aroomi. Samuti pole soovitatav külmutada, kuna lehed on pärast sulatamist väga pudrused. **Talvel:** Basiilikut kasvatatakse tavaliselt üheaastasena. Küll aga võib proovida taime talvitada valgusküllases ja tuuletõmbuseta kohas temperatuuril 15–20 °C.



## Kaneli basiilika

Ocimum basilicum cinnamon

### Ihanteellinen kumppani yrtiteetille ja joululeivonnaisille

Kanelibasiilika, joka tunnetaan myös nimellä meksikolainen maustevasiilika, kasvaa noin 30 senttimetrin korkeuteen, kasvaa tuuheaksi ja tuottavaksi ja sillä on mausteinen, kanelin tuoksuinen aromi. Se sisältää metyyliisinnamaattia, joka myös antaa kanelille sen maun. Kanelibasiilika on hieman kapeempaa kuin tavallinen basiilika, ja sen hieman sahalaitaisissa, kiiltävissä tummanvihreissä lehdissä on punertavan violetteja suonina. Se näyttää koristeellisia, tumman violetteja kukintoja heinäkuusta syyskuuhun. Kanelibasiilika toimii hyvin lämpimänä, täyteläisenä makuna yrtiteetissä. Kaada vain yksi päället hienonnettuja lehtiä 250 ml:lla kiehuva vettä ja anna teen hautua kymmenen minuuttia. Se sopii erinomaisesti myös leivonnaisiin, kuten kekseihin ja kakkuihin, yrttikastikkeisiin, pastaan ja salaatteihin. Sitä voidaan käyttää erittäin hyvin myös öljyn ja etikan maustamiseen. Juuri ennen kukintaa lehdet saavuttavat voimakkaimman ja parhaan arominsa. Lisää lehdet aina juuri ennen kypsennysprosessin loppua, jotta täyteläinen maku säilyy. **Luonnollinen sijainti:** Kanelibasiilika on kotoisin Meksikosta. **Onnistunut viljely:** Sisäviljely on mahdollista ympäri vuoden. Paina vaaleita siemeniä vain vähän kostealle ruokkumultalle ja peitä ne vain vähän maaperällä. Peitit viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen kasvumaahan. Tee viljelyastiasta kirkas jällemin 20-25 astetta. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai kolmen viikon kuluttua. **Paras sijainti:** Basiilika rakastaa aurinkoisia tai osittain varjoisia paikkoja. Pakkasherkkyyden vuoksi kasvi tulee sijoittaa ulos tuulelta suojattuun paikkaan vasta toukokuun puolivälistä alkaen. **Optimaalinen hoito:** Älä pidä basiilikka liian kosteana. Jos yrttiruukku on kesällä ulkona, kannattaa se säännöllisesti tarkistaa etanoiden varalta. Poista versonkärjet säännöllisesti, jotta kasvaa kauniisti haarautunut ja tuuheaa kasvi. Muuten, sinun ei pitäisi kuivata lehtiä, koska ne ovat niinmenettävät nopeasti tuoksunsa. Pakastamista ei myöskään suositella, koska lehdet ovat sulatuksen jälkeen hyvin tahmeita. **Talvella:** Basiilikka kasvatetaan yleensä yksivuotisena. Voit kuitenkin yrittää talvehtia kasvin valoisassa ja vedottomassa paikassa 15-20 asteen lämpötilassa.



## Basilic cannelle

Ocimum basilicum cinnamon

### L'accompagnateur idéal pour les infusions les gâteaux de Noël

Le basilic cannelle, aussi appelé basilic mexicain, atteint une hauteur de maximale de 30 centimètres, grandit en forme de touffe, est productif, et a un arôme épicé de cannelle. Le basilic cannelle contient du cinnamate de méthyle, ce qui lui donne son arôme de cannelle. Le basilic cannelle est un peu plus minces que le basilic habituel, et ses feuilles brillantes, légèrement hachées, et vert foncé, montrent des veines rouges violettes. Il montre des inflorescences décoratives et violet foncé de juillet à septembre. Le basilic cannelle donne un goût affiné aux tisanes. Versez une cuillerée de feuilles tranchées avec 250 ml d'eau bouillante et laissez le thé infuser pendant 10 minutes. Il est aussi idéal dans les pâtisseries comme les biscuits et les gâteaux, dans les sauces aux herbes, dans les pâtes, et dans les salades. Il peut aussi très bien aromatiser l'huile et le vinaigre. Les feuilles atteignent leur meilleur et plus intense arôme peu de temps avant la floraison. Ajoutez les feuilles seulement peu de temps avant la fin du cuisson pour que tout l'arôme reste. **Emplacement naturel:** Le basilic cannelle est originaire du Mexique. **Culture réussie:** La culture des graines à la maison est possible tout au long de l'année. Parsemez les graines sur du substrat humide ou du terreau pour herbes, appuyez-les un peu, et recouvrez-les très légèrement avec le substrat. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 20° à 25° Celsius. Maintenez la surface humide (avec un vaporisateur d'eau, par exemple), mais pas mouillée. Les premiers semis apparaissent après deux à trois semaines en fonction de la température. **Le meilleur emplacement:** Le basilic aime des emplacements ensoleillés à mi-ombragés. La plante doit être mise en plein air dans un endroit protégé du vent seulement à partir de mi-mai en raison de sa sensibilité au gel. **Soins optimaux:** Maintenez le basilic pas trop humide. Si le pot à herbes est en plein air en été, vous devez régulièrement le contrôler pour les escargots. Enlevez les bouts de rameaux régulièrement pour avoir une plante touffue et joliment ramifiée. Il ne faut pas laisser les feuilles se dessécher, car elles perdent leur arôme très rapidement. Il est aussi conseillé de ne pas les laisser geler, car les feuilles sont très boueuses après le dégel. **En hiver:** Le basilic est normalement une plante annuelle, mais vous pouvez essayer d'hiverner la plante dans un endroit lumineux et sans courants d'air à des températures entre 15° et 20° Celsius.



## Βασιλικός κανέλας

Ocimum basilicum cinnamon

### Ο ιδανικός σύντροφος για αφεψήματα από βότανα και χριστουγεννιάτικα αρτοσκευάσματα

Ο βασιλικός κανέλας, γνωστός και ως μεξικάνικος βασιλικός μπαχαρικών, μεγαλώνει σε ύψος περίπου 30 εκατοστών, μεγαλώνει θαμνώδης και παραγωγικός και έχει ένα πικάντικο άρωμα με άρωμα κανέλας. Περιέχει κινναμικό μεθυλεστερά, που είναι επίσης αυτό που δίνει στην κανέλα τη γεύση της. Ο βασιλικός κανέλας είναι ελαφρύτερος στενότερος από τον κοινό βασιλικό και τα ελαφρύτερα οδοντωτά, γυαλιστερά σκούρα πράσινα φύλλα του εμφανίζουν κοκκινωπές-μοβ φλέβες. Εμφανίζει διακοσμητικές, σκούρες μοβ ταξιανθίες από τον Ιούλιο έως τον Σεπτέμβριο. Ο βασιλικός κανέλας λειτουργεί καλά ως ζεστή, γεμάτη γεύση σε αφεψήματα από βότανα. Απλώς ρίξτε ένακουταλάκι του γλυκού ψυλοκομμένα φύλλα με 250 ml βραστό νερό και αφήστε το τσάι να βράσει για δέκα λεπτά. Είναι επίσης ιδανικό σε αρτοσκευάσματα όπως μπισκότα και κέικ, σε σάλτσες μυρωδικών, ζυμαρικά και σαλάτες. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί πολύ καλά για να αρωματίσει το λάδι και το ξύδι. Λίγο πριν την ανθοφορία, τα φύλλα φτάνουν το πιο έντονο και καλύτερο άρωμά τους. Πάντα να προσθέτετε τα φύλλα λίγο πριν το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, ώστε να διατηρείται η πλήρης γεύση. **Φυσική τοποθεσία:** Ο βασιλικός κανέλας κατάγεται από το Μεξικό. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο. Πιέστε τους ελαφρούς σπόρους μόνο λίγο σε υγρό χώμα γλάστρας και καλύψτε τους μόνο ελαφρά με το υπόστρωμα εδάφους. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοκάρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Κάντε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 με 25° Κελσίου. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από δύο έως τρεις εβδομάδες. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Ο Βασιλικός λατρεύει τις ηλιόλουστες έως μερικώς σκιερές τοποθεσίες. Λόγω της ευαισθησίας του στον παγετό, το φυτό θα πρέπει να τοποθετείται μόνο σε εξωτερικό χώρο σε προστατευμένο από τον άνεμο μέρος από τα μέσα Μαΐου. **Βέλτιστη φροντίδα:** Μην κρατάτε τον βασιλικό πολύ υγρό. Εάν η γλάστρα είναι έξω το καλοκαίρι, θα πρέπει να την ελέγχετε τακτικά για σαλιγκάρια. Αφαιρέστε τακτικά τις άκρες των βλαστών για να αναπτύχσει ένα όμορφο διακλαδισμένο και θαμνώδες φυτό. Παρεμπιπτόντως, δεν πρέπει να στεγνώνετε τα φύλλα, καθώς είναι έτσιχάνουν γρήγορα το άρωμά τους. Επίσης, δεν συνιστάται η κατάψυξη, καθώς τα φύλλα είναι πολύ χυλώδη μετά την απόψυξη. **Το χειμώνα:** Ο βασιλικός καλλιεργείται συνήθως ως ετήσιος. Ωστόσο, μπορείτε να προσπαθήσετε να ξεχειμωνιάσετε το φυτό σε ένα φωτεινό και χωρίς ρεύμα μέρος σε θερμοκρασίες μεταξύ 15° και 20° Κελσίου.



## Basil cainéil

Ocimum basilicum cinnamon

### An compánach idéalach le haghaidh taenna luibhe agus earraí bÁCáilte Nollag

Fásann basil cainéil, ar a dtugtar basil spíosraí Mheicsiceo freisin, go dtí airde de thart ar 30 ceintiméadar, fásann bushy agus táirgiúil agus tá aroma spicy, boladh cainéil. Tá cinnamate meitile ann, agus is é sin freisin a thugann blas do chainéil. Tá basil cainéil beagán níos cúinge ná an basil coitianta agus léiríonn a duilleoga glasa dorchá snasta atá beagán serrated, veins reddish-corca. Taispeánann sé inflorescences corcra maisiúil, dorchá ó lúil go Meán Fómhair. Oibríonn cainéil Basil go maith mar blas te, iomlán i taenna luibhe. Just a Doirt ceann amháin os a chionnduilleoga teaspoon mionghearrtha le 250ml fiuchphointe uisce agus lig an tae géar ar feadh deich nóiméad. Tá sé iontach freisin in earraí bÁCáilte cosúil le brioscáil agus cácaí, i anlann luibhe, pasta agus sailéid. Is féidir é a úsáid go han-mhaith freisin chun ola agus finéagar a bhlaistiú. Díreach roimh bláthanna, sroicheann na duilleoga a n-arama is déine agus is fearr. Cuir na duilleoga i gcónaí díreach roimh dheireadh an phróisis chócaireachta ionas go gcoimeádtar an blas iomlán. **Suíomh nádúrtha:** Is as Meicsiceo ó dhúchas é basil cainéil. **Saothrú rathúil:** Is féidir saothrú taobh istigh ar feadh na bliana. Brúigh na síolta solais beagán ar ithir potaithe tais agus clúdaigh ach beagán iad leis an 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 mhúnla a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Déan an soitheach cultúir geal aguste ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fliuch. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síolaga tar éis dhá nó trí seachtaine. **An suíomh is fearr:** Is breá le Basil áiteanna gréine go páirteach. Mar gheall ar a iogaireacht le sioc, níor chóir an gléasra a chur ach taobh amuigh in áit gaoithe-chosaint ó lár mhí na Bealtaine. **Cúram is fearr is féidir:** Ná coinnigh basil ró-thaise. Má tá an pota luibh lasmuigh i rith an tsamhraidh, ba chóir duit é a sheiceáil go rialta le haghaidh seilidí. Bain go rialta na leideanna shoot chun planda álainne brainseach agus bushy a fhás. Dála an scéil, níor chóir duit na duilleoga a thriomú, mar atá siad amhlaidhchailleadh go tapa a n-arama. Ní mholtar reo freisin, ós rud é go bhfuil na duilleoga an-mushy tar éis leá. **Sa gheimhreadh:** De ghnáth fástar basil mar bhliantúil. Mar sin féin, is féidir leat triail a bhaint as an gléasra a gheimhreadh in áit éadrom agus saor ó shiontach ag teocht idir 15 ° agus 20 ° Celsius.



## Kanill basil

Ocimum basilicum cinnamon

### Tilvalinn félagi fyrir jurttate og jólabakst

Das auch als Mexikanisches Gewürzbasilikum bekannte Zimt Basilikum wird etwa 30 Zentimeter groß, wächst buschig und ertragreich und hat ein würziges, nach Zimt duftendes Aroma. Es enthält Methylcinnamat, das auch Zimt sein Aroma gibt. Zimt Basilikum ist etwas schmaler als das übliche Basilikum und seine leicht gezackten, dunkelgrün glänzenden Blätter zeigen rötlich-violette Adern. Von Juli bis September zeigt es dekorative, dunkel violette Blütenstände. Kanillbasil virkar vel sem heitt, fullt bragð í jurttate. Helltu bara einu yfirteskeið söxuð laufblöð með 250ml sjóðandi vatni og látið teið draga í tíu mínútur. Það er líka tilvalið í bakkelsi eins og kex og kökur, í kryddjurtasósur, pasta og salöt. Það er líka hægt að nota það mjög vel til að bragðbæta olíu og edik. Rétt fyrir blómgun ná blöðin sínum sterkasta og besta ilm. Bætið alltaf laufunum út í rétt áður en eldunarferlinu lýkur svo að fullt bragðið haldist. **Náttúruleg staðsetning:** Ursprunglich ist das Zimt Basilikum in Mexiko heimisch. **Árangursrík ræktun:** Ræktun innandyrar er möguleg allt árið um kring. Þrýstu ljósu fræjunum aðeins á rakan pottjarðveg og hyldu þau 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 daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Gerðu ræktunarilátið bjart oghita við 20 til 25 ° á Celsius. Haltu jarðvegsyfirborðinu röku (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til þrjár vikur. **Besta staðsetningin:** Basil elskar sólríka til hluta skyggða staði. Vegna frostnæmis á plöntuna aðeins að setja utandyra á vindvernduðum stað frá miðjum maí. **Besta umönnun:** Ekki hafa basilíkuna of raka. Ef kryddjurtapotturinn er úti á sumrin ættirðu að skoða hann reglulega fyrir snigla. Fjarlægðu sprotana reglulega til að rækta fallega greinótta og kjarrvaxna plöntu. Við the vegu, þú ættir ekki að þurrka blöðin, eins og þau eru svomissa fljótt ilm þeirra. Ekki er heldur mælt með frýstingu þar sem blöðin eru mjög mjúk eftir þjóðingu. **Á veturna:** Basil er venjulega ræktuð sem árleg. Hins vegar má reyna að yfirvetra plöntuna á léttum og draglausum stað við hitastig á bilinu 15° til 20° á Celsius.



## Basilico cannella

Ocimum basilicum cinnamon

### Ingrediente ideale per tisane di erbe e dolci di Natale

Il Basilico cannella, conosciuto anche come Basilico messicano, cresce fino a 30 centimetri, con una fitta forma a cespuglio e un aroma speziato che ricorda la cannella. Contiene metilcinnamato, che conferisce aroma anche alla Cannella. Il Basilico cannella è un po' più sottile del Basilico comune, le sue foglie leggermente frastagliate color verde scuro brillante presentano venature rosso-violacee. Da luglio a settembre produce infiorescenze decorative di color viola scuro. **Posizione naturale:** Il Basilico cannella è originario del Messico. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione da semi in casa è possibile durante tutto l'anno. Distribuite i semi sul substrato di coltivo umido o su terra per piante erbacee e ricopriteli solo poco con il substrato. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente, sulla quale 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 molto caldo, a una temperatura fra i 20° e i 25°C e mantenete la superficie della terra umida (ad esempio usando uno spruzzino), ma non bagnata. A seconda della temperatura della coltivazione, le prime piantine compariranno da due a tre settimane dopo. **La posizione migliore:** Il Basilico predilige ambienti soleggati, fino a mezz'ombra. A causa della sua sensibilità al freddo, la pianta dovrebbe essere portata all'aperto solo da metà maggio, scegliendo una collocazione al riparo dal vento. **Cura ottimale:** Mantenete il Basilico non troppo umido. In estate, quando il vaso si trova all'aperto, controllate regolarmente che non siano presenti lumache. Rimuovete regolarmente le punte dei getti, per sviluppare una forma a cespuglio ben ramificata. Non fate essiccare le foglie, poiché perdono velocemente il loro aroma. Anche congelare le foglie è sconsigliato, poiché queste sono molto blande una volta scongelate. **In inverno:** Il Basilico normalmente è annuale. Ma potete provare a far svernare la pianta, in un ambiente luminoso e privo di correnti d'aria, a una temperatura fra i 15° e i 20° C.



## Bosiljak s cimetom

Ocimum basilicum cinnamon

### Idealan suputnik za biljne čajeve i božićne kolače

Bosiljak od cimeta, poznat i kao meksički začinski bosiljak, naraste do visine od oko 30 centimetara, raste grmolik i plodan je i ima pikantnu aromu s mirisom cimeta. Sadržati metilcinnamat, koji također daje okus cimetu. Cimetni bosiljak nešto je uži od običnog bosiljka, a njegovu blago nazubljenu, sjajni tamnozeleni listovi pokazuju crvenkasto-ljubičaste žile. Od srpnja do rujna pokazuje ukrasne tamnoljubičaste cvatove. Bosiljak s cimetom dobro djeluje kao topli, puni okus u biljnim čajevima. Samo prelijte jednužličicu nasjeckanog lišća prelijte s 250 ml kipuće vode i ostavite da se čaj kuha deset minuta. Također je idealan u pekarskim proizvodima poput keksa i kolača, u umacima od začinskog bilja, tjestenini i salatama. Također se može vrlo dobro koristiti za aromatiziranje ulja i octa. Neposredno prije cvatnje listovi postiju najintenzivniji i najbolju aromu. Listove uvijek dodajte pred kraj kuhavanja kako bi se zadržala punoća okusa. **Zemlja porijekla:** Cimet bosiljak porijeklom je iz Meksika. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj u zatvorenom prostoru moguć je tijekom cijele godine. Lagane sjemenke samo malo pritisnite na vlažnu zemlju za posude i samo ih malo prekrijte zemljanom 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. raspršivanjem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon dva do tri tjedna. **Najbolja lokacija:** Bosiljak voli sunčana do djelomično zasjenjena mjesta. Zbog osjetljivosti na mraz, biljku tek od sredine svibnja smijete staviti vani na mjesto zaštićeno od vjetrova. **Optimalna njega:** Nemojte držati bosiljak previše vlažnim. Ako je posuda s biljem ljeti vani, trebali biste redovito provjeravati ima li u njoj puževa. Redovito uklanjajte vrhove izdanaka kako biste razvili lijepo razgranatu i grmoliku biljku. Usput, ne biste trebali sušiti lišće, jer su takvibrzo gube aromu. Zamrzavanje se također ne preporučuje, jer su listovi nakon odmrzavanja jako kašasti. **U zimi:** Bosiljak se obično uzgaja kao jednogodišnja biljka. No, biljku možete pokušati prezimiti na svijetlom i bez propuha na temperaturama između 15° i 20° Celzija.



## Kanēļa baziliks

Ocimum basilicum cinnamon

### Ideāls sabiedrotais zaļu tējām un Ziemassvētku konditorejas izstrādājumiem

Kanēļa baziliks, pazīstams arī kā meksikāņu garšvielu baziliks, izaug līdz aptuveni 30 centimetru augstumam, aug kupls un ražīgs, un tam ir pikants, pēc kanēļa smaržas aromāts. Tas satur metilcinnamātu, kas arī piešķir kanēlim tā garšu. Kanēļa baziliks ir nedaudz šaurāks par parasto baziliku, un tā nedaudz zobainās, spīdīgi tumši zaļajās lapās ir sarkanīgi purpursarkanās dzīslas. Tas parāda dekoratīvas, tumši violetas ziedkopas no jūlija līdz septembrim. Kanēļa baziliks labi darbojas kā silts, pilnīgs aromāts zaļu tējām. Vienkārši pārlejiet vienutējkaroti sasmalcinātu lapu ar 250 ml verdoša ūdens un ļaujiet tējai ievilkties desmit minūtes. Tas ir ideāli piemērots arī ceptiem izstrādājumiem, piemēram, cepumiem un kūkām, garšaugu mērcēs, makaronos un salātos. To var ļoti labi izmantot arī eļļas un etiķa aromatizēšanai. Tieši pirms ziedēšanas lapas sniedz visintensīvāko un labāko aromātu. Vienmēr pievienojiet lapas tieši pirms gatavošanas procesa beigām, lai saglabātu pilnīgu garšu. **Dabiska vieta:** Kanēļa baziliks sākotnēji ir no Meksikas. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšana telpās ir iespējama visu gadu. Viegļās sēklas tikai nedaudz uzspiediet uz mitras stādīšanas augsnes un tikai nedaudz pārklājiet tās ar augsnes substrātu. Nosedziet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos augošajā augsnē. Padarīt kultūras trauku gaišu un silts no 20 līdz 25 grādiem pēc Celsija. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz trim nedēļām. **Labākā atrašanās vieta:** Baziliks mīl saulainas vai daļēji ēnainas vietas. Tā kā augs ir jutīgs pret salu, to drīkst novietot ārā vēja aizsargātā vietā tikai no maija vidus. **Optimāla aprūpe:** Neturiet baziliku pārāk mitru. Ja garšaugu pods vasarā atrodas ārā, jums regulāri jāpārbauda, vai tajā nav gliemežu. Regulāri noņemiet dzinumus galus, lai izaugtu skaisti sazaroti un kupli augs. Starp citu, lapas nevajadzētu žāvēt, jo tās ir tādāsatrī zaudē savu aromātu. Nav ieteicams arī sasaldēt, jo lapas pēc atkausēšanas ir ļoti mīkstas. **Ziemā:** Baziliku parasti audzē kā viengadīgu. Tomēr jūs varat mēģināt pārziemot augu gaišā un bez caurvēja vietā ar temperatūru no 15° līdz 20° pēc Celsija.



## Cinamoninis bazilikas

Ocimum basilicum cinnamon

### Idealus kompanions priē žoleliu arbatos ir kalēdiniu kepiniu

Cinamoninis baziliks, dar zinomas kaip meksikietiskas prieskoninis bazilikas, užauga iki maždaug 30 centimetrų aukščio, užauga krūminis ir produktyvus bei tūri aštrų, cinamonu kvėpiantį aromatą. Jame yra metilcinnamato, kuris taip pat suteikia cinamono skonį. Cinamoninis bazilikas yra šiek tiek siauresnis nei paprastasis, o jo šiek tiek dantyti, blizgūs tamsiai žali lapai rodo rausvai violetines gysleles. Jis rodo dekoratyvius, tamsiai violetinius žiedynus nuo liepos iki rugsėjo. Cinamoninis bazilikas puikiai tinka kaip šilts, visavertis žolelių arbatos skonis. Tiesiog užpilkite vieną arbatinį šaukštelį susmulkintų lapų užpilkite 250 ml verdančio vandens ir palikite 10 minučių nusistovėti. Jis taip pat puikiai tinka kepiniams, pavyzdžiui, sausainiams ir pyragams, žolelių padažams, makaronams ir salotoms. Taip pat labai gerai gali būti naudojamas aliejui ir actui pagardinti. Prieš pat žydėjimą lapai pasiekia intensyviausią ir geriausią aromatą. Visada įdėkite lapus prieš pat virimo proceso pabaigą, kad išliktų visas skonis. **Natūrali vieta:** Cinamoninis bazilikas yra kilęs iš Meksikos. **Sėkmingas auginimas:** Auginti patalpose galima ištisus metus. Šviesiausias sėklas tik šiek tiek įspauskite ant drėgnos vazelinės žemės ir tik šiek tiek padenkite 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 neleidžia augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Padarykite kultūros indą šviesų ir šilta nuo 20 iki 25 laipsnių Celsijaus. Dirvos paviršių laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapią. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų-trijų savaičių. **Geriausia vieta:** Bazilikas mėgsta saulėtą ar dalinai pavėsyje vietą. Dėl jautrumo šalčiui augalą galima dėti į lauką nuo vėjo apsaugotoje vietoje tik nuo gegužės vidurio. **Optimali priežiūra:** Nelaikykite baziliko per drėgną. Jei žolelių vazonas vasarą yra lauke, turėtumėte reguliariai tikrinti, ar jame nėra sraigčių. Reguliariai nuimkite ūglių galiukus, kad išaugtų gražiai šakotas ir krūminis augalas. Beje, neturėtumėte džiovinti lapų, nes jie tokie yragreitai praranda savo aromatą. Šaldyti taip pat nerekomenduojama, nes po atšildymo lapai būna labai purūs. **Ziemą:** Bazilikas dažniausiai auginamas kaip vienmetis. Tačiau galite pabandyti augalą perziemoti šviesioje ir be skersvėjo vietoje, 15–20 °C temperatūroje.



## Ħabaq Kannella

Ocimum basilicum cinnamon

### Il-kumpann ideali għall-infużjonijiet tal-ħxejjex u l-prodotti moħmija tal-Milied

Il-ħabaq tal-kannella, magħruf ukoll bħala ħabaq tal-ħwawar Messikani, jikber sa għoli ta 'madwar 30 centimetru, jikber bushy u produttiv u għandu riħa pikkanti u riħa ta' kannella. Fiha methyl cinnamate, li huwa wkoll dak li jagħti lill-kannella t-togħma tagħha. Il-ħabaq tal-kannella huwa kemmxejn idjaq mill-ħabaq komuni u l-weraq aħdar skur tiegħu kemmxejn bis-snien juru vini ħamrani-vjola. Juri fforituri dekorattivi u vjola skur minn Lulju sa Settembru. Il-ħabaq tal-kannella jaħdem tajjeb bħala togħma šhuna u šiħa fit-tejjet tal-ħxejjex. Just pour wieħed fuqkuċċarina weraq imqatta 'ma' 250ml ilma jagħli u ħalli t-tè wieqaq għal għaxar minuti. Huwa wkoll ideali fi prodotti moħmija bħal gallettini u kejkijiet, fi zlazi tal-ħxejjex, għaġin u insalati. Jista 'jintuza wkoll tajjeb ħafna biex jagħti togħma taż-żejt u l-ħall. Eżatt qabel il-fjur, il-weraq jilħqu l-aktar aroma intensa u l-aqwa tagħhom. Dejjem žid il-weraq eżatt qabel it-tmiem tal-proċess tat-tisjir sabiex tinzamm it-togħma šiħa. **Post naturali:** Il-ħabaq tal-kannella huwa oriġinarjament mill-Messiku. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni fuq għewwa hija possibbli s-sena kollha. Aghfas iż-żrieragh ħfief ftit biss fuq ħamrija tal-qsari niedja u għattihom ftit biss bis-sottostrat tal-ħamrija. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovi b'toqob. Dan jiproteġi l-ħamrija milli tinxf. Għandek tneħħi l-fojl għal saġħtejn kull jumejn jew tlett ijem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Aghmel il-bastiment tal-kultura jgħajjat uħun f'20 sa 25 ° Celsius. Żomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) iżda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara gimgħatejn sa tliet gimgħat. **L-aħjar post:** Basile iħobb postijiet xemxija sa parzjalment oskura. Minħabba s-sensittività tagħha għall-ġlata, l-impjant għandu jittqiegħed biss barra f'post protett mir-riħ minn nofs Mejju. **Kura ottimali:** Żomm il-ħabaq pjant niedja. Jekk il-borma tal-ħxejjex tkun barra fis-sajf, għandek tiċċekkjaħa regolarmet għall-bebbux. Neħħi regolarmet il-ponot tar-riemjiet biex tikber wsqant sabbija ramifikata u bushy. Mill-mod, m'għandekx nixxef il-weraq, peress li huma hekkmalajr jittiflu l-aroma tagħhom. L-iffriżar mhux iħakkmandat ukoll, peress li l-weraq huma mossi ħafna wara li jinħall. **Fix-xitwa:** Il-ħabaq normalment jitkabbar bħala annwali. Madankollu, tista 'tipprova tagħmel ix-xitwa ta' l-impjant f'post ħafif u mingħajr correnti f'temperaturi bejn 15 ° u 20 ° Celsius.



## Kruiden - Kaneelbasilicum

Ocimum basilicum cinnamon

### De ideale metgezel voor kruidentheë en kerstgebak

De kaneelbasilicum, ook wel bekend als de Mexicaanse kruidenbasilicum, is ongeveer 30 centimeter lang, is bossig en productief en heeft een kruidig aroma dat naar kaneel ruikt. Het bevat methylcinnamaat, wat ook de smaak van kaneel geeft. Kaneelbasilicum is iets smaller dan de gebruikelijke basilicum en de licht gekartelde, donkergroene, glanzende bladeren vertonen roodpaarse aderen. Van juli tot september vertoont hij decoratieve, donkerpaarse bloeiwijzen. Kaneelbasilicum werkt goed als een warme, volle smaak in kruidenthee. Giet gewoon 250 ml kokend water over een theelepel gehakte bladeren en laat de thee tien minuten trekken. Het is ook ideaal in gebakken producten zoals koekjes en cakes, in kruidensauzen, pasta's en salades. Het kan ook heel goed worden gebruikt om olie en azijn op smaak te brengen. Net voor de bloei krijgen de bladeren het meest intense en beste aroma. Voeg de bladeren altijd vlak voor het einde van het kookproces toe, zodat het volle aroma behouden blijft. **Natuurlijke locatie:** De kaneelbasilicum komt oorspronkelijk uit Mexico. **Succesvolle teelt:** Binnen kweken is het hele jaar mogelijk. Druk de lichte zaden een beetje 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. **De beste locatie:** Basilicum houdt van zonnige tot gedeeltelijk beschaduwde locaties. Vanwege de vorstgevoeligheid mag de plant vanaf half mei alleen buiten op een beschutte plaats staan. **Optimale verzorging:** Houd basilicum niet te vochtig. Staat de kruidenpot in de zomer buiten, controleer hem dan regelmatig op slakken. Verwijder regelmatig de scheutuitendeinden 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 ontdooien erg papperig zijn. **In de winter:** Basilicum wordt meestal jaarlijks gekweekt. Maar je kunt proberen om de plant licht en tochtvrij te laten overwinteren bij temperaturen tussen de 15 ° en 20 ° Celsius.



## Kanel basilikum

Ocimum basilicum cinnamon

### Den ideelle følgesvennen for urtete og julebakst

Kanelbasilikum, også kjent som meksikansk krydderbasilikum, vokser til en høyde på omtrent 30 centimeter, blir buskete og produktiv og har en krydret, kanelduftende aroma. Den inneholder metylkanel, som også er det som gir kanel smaken. Kanelbasilikum er litt smalere enn vanlig basilikum, og dens lett taggete, blanke mørkegrønne blader viser rødilla årer. Den viser dekorative, mørke lilla blomsterstander fra juli til september. Kanelbasilikum fungerer godt som en varm, fylldig smak i urtete. Bare hell en overteskje hakkede blader med 250ml kokende vann og la teen trekke i ti minutter. Den er også ideell i bakevarer som kjeks og kaker, i urtesaus, pasta og salater. Den kan også fint brukes til å smaksette olje og eddik. Rett før blomstring når bladene sin mest intense og beste aroma. Tilsatt alltid bladene rett før slutten av kokeprosessen slik at den fulle smaken beholdes. **Naturlig beliggenhet:** Kanelbasilikum kommer opprinnelig fra Mexico. **Vellykket dyrking:** Innendørs dyrking er mulig hele året. Press de lette frøene bare litt på fuktig pottejord og dekk dem bare litt med jordsubstratet. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på den voksende jorda. Gjør kulturkaret lyst 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. **Den beste beliggenheten:** Basilikum elsker solfylte til delvis skyggefulle steder. På grunn av frostfølsomheten bør planten kun plasseres ute på et vindbeskyttet sted fra midten av mai. **Optimal omsorg:** Ikke hold basilikum for fuktig. Hvis urtepotten står ute om sommeren, bør du sjekke den jevnlig for snegler. Fjern skuddspissene regelmessig for å få en vakker forgrenet og buskete plante. Du bør forresten ikke tørke bladene, da de er detmister raskt aromaen. Frysing anbefales heller ikke, da bladene er veldig grøtaktige etter tining. **Om vinteren:** Basilikum dyrkes vanligvis som en årlig. Du kan imidlertid prøve å overvintre planten på et lett og trekkfritt sted ved temperaturer mellom 15° og 20° Celsius.



## Ziopa - Bazylia Cynamonowa

Ocimum basilicum cinnamon

### Idealny towarzysz do herbat ziołowych i świątecznych wypieków

Cynamonowa bazylia, znana również jako meksykańska bazylia przyprawowa, rośnie dość krzaczasto i wydajnie około 30 cm wysokości i ma ostry, cynamonowy aromat. Zawiera cynamonion metylu, ten sam związek chemiczny, który nadaje cynamonowi jego smak. Bazylia cynamonowa jest nieco węższa niż zwykła odmiana i ma lekko ząbkowane, ciemnozielone, błyszczące liście z czerwono-fioletowymi żyłkami. Od lipca do września produkuje ozdobne, ciemnofioletowe kwiatostany. Cynamonowa bazylia doskonale nadaje się do nadawania herbatom ziołowym ciepłego i pełnego smaku. Zalej tylko łyżeczkę posiekanych liści 250 ml wrzącej wody i pozostaw herbatę na wolnym ogniu przez około 10 minut. Zioło dobrze komponuje się również w wypiekach, takich jak ciastka i ciasta, a także w sosach ziołowych, makaronach i sałatkach. Świetnie nadaje się również do nadania aromatu olejowi i octowi. Tuż przed kwitnieniem liście mają najbardziej intensywny i najlepszy aromat. Liście dodaj tylko pod koniec gotowania, aby zachować pełny smak. **Naturalne położenie:** Bazylia cynamonowa pochodzi z Meksyku. **Udana uprawa: Najlepsza lokalizacja:** Bazylia cynamonowa lubi być trzymana w słonecznym lub przynajmniej półcienistym miejscu. Ponieważ roślina jest dość wrażliwa na mróz, należy ją przenosić na zewnątrz w miejsce osłonięte od wiatru dopiero od połowy maja. **Optymalna pielęgnacja:** Nie utrzymuj tajskiej bazylia zbyt wilgotnej i regularnie sprawdzaj, czy nie ma ślimaków latem, kiedy garnek jest trzymany na zewnątrz. Regularnie obcinaj końcówki pędów, aby uzyskać ładną krzaczastą i rozgałęzioną roślinę. Nawiasem mówiąc, suszenie liści nie jest dobrym pomysłem, ponieważ aromat szybko zgaśnie, a po przechowywaniu ich w zamrażarce pozostaniesz po rozmrożeniu tylko szlam. **W zimę:** Bazylia jest zwykle uprawiana jako roślina jednoroczna. Możesz jednak próbować hibernować roślinę w jasnym i wolnym od przeciągu miejscu o temperaturze od 15° do 20° Celsjusza.



## Zimt-Basilikum

Ocimum basilicum cinnamon

### Idealer Begleiter für Kräutertees und weihnachtliche Backwaren

Das auch als Mexikanisches Gewürzbasilikum bekannte Zimt Basilikum wird etwa 30 Zentimeter groß, wächst buschig und ertragreich und hat ein würziges, nach Zimt duftendes Aroma. Es enthält Methylcinnamat, das auch Zimt sein Aroma gibt. Zimt Basilikum ist etwas schmaler als das übliche Basilikum und seine leicht gezackten, dunkelgrün glänzenden Blätter zeigen rötlich-violette Adern. Von Juli bis September zeigt es dekorative, dunkel violette Blütenstände. O manjericao com canela funciona bem como um sabor quente e completo em chás de ervas. Basta derramar um sobrecolher de chá de folhas picadas com 250ml de água fervente e deixe o chá em infusão por dez minutos. Também é ideal em produtos de panificação, como biscoitos e bolos, em molhos de ervas, massas e saladas. Também pode ser usado muito bem para aromatizar azeite e vinagre. Pouco antes da floração, as folhas atingem o seu aroma mais intenso e melhor. Sempre adicione as folhas pouco antes do final do processo de cozimento para que o sabor seja mantido. **Localização natural:** Ursprünglich ist das Zimt Basilikum in Mexiko heimisch. **Cultivo bem sucedido:** Die Anzucht im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Drücken Sie das leichte Saatgut nur ein wenig auf feuchte Anzuchterde und bedecken Sie es höchstens nur ganz 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. **A melhor localização:** Basil adora locais ensolarados a parcialmente sombreados. Devido à sua sensibilidade ao gelo, a planta só deve ser colocada ao ar livre em local protegido do vento a partir de meados de maio. **Cuidado ideal:** Não deixe o manjericao muito úmido. Se o vaso de ervas estiver do lado de fora no verão, verifique regularmente se há caracóis. Remova regularmente as pontas dos brotos para cultivar uma planta lindamente ramificada e espessa. A propósito, você não deve secar as folhas, pois elas são tão perdem rapidamente o aroma. O congelamento também não é recomendado, pois as folhas ficam muito pastosas após o descongelamento. **No inverno:** O manjericao é geralmente cultivado anualmente. No entanto, você pode tentar hibernar a planta em um local claro e sem correntes de ar, com temperaturas entre 15° e 20° Celsius.



## Lerburi - Busuioc De Scorțioară

Ocimum basilicum cinnamon

### Însoțitorul ideal pentru ceaiuri de plante și produse de patiserie de Crăciun

Busuiocul de scorțioară, cunoscut și sub numele de busuioc condimentat mexican, crește până la aproximativ 30 de centimetri, este stufoș și productiv și are o aromă picantă care miroase a scorțioară. Conține cinamat de metil, care este, de asemenea, ceea ce conferă scorțioarei aroma sa. Busuiocul de scorțioară este ușor mai îngust decât busuiocul obișnuit și frunzele sale ușor zimțate, verde închis, lucioase prezintă vene roșu-violet. Din iulie până în septembrie prezintă inflorescențe decorative, violet închis. Busuiocul de scorțioară funcționează bine ca o notă caldă și plină de aromă în ceaiurile din plante. Pur și simplu turnați 250 ml de apă clocotită peste o linguriță de frunze mărunțite și lăsați ceaiul să se absoarbă timp de zece minute. Este, de asemenea, ideal în produse de patiserie, cum ar fi biscuiți și prăjituri, în sosuri de plante, paste și salate. De asemenea, poate fi folosit foarte bine pentru aromatizarea uleiului și a oțetului. Chiar înainte de înflorire, frunzele ating cea mai intensă și cea mai bună aromă. Adăugați întotdeauna frunzele chiar înainte de sfârșitul procesului de gătit, astfel încât aroma completă să fie păstrată. **Locație naturală:** Busuiocul de scorțioară este originar din Mexic. **Cultivare de succes:** Cultivarea în interior este posibilă pe tot parcursul anului. Apăsați puțin semințele ușoare pe solul de ghiveci umed și acoperiți-le doar puțin cu substratul solului. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ar trebui să o prevăzută cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscăre. 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. **Cea mai bună locație:** Busuiocul iubește locațiile însorite până la umbrele parțiale. Datorită sensibilității sale la îngheț, planta trebuie așezată în aer liber doar într-un loc protejat de la mijlocul lunii mai. **Îngrijire optimă:** Nu păstrați busuiocul prea umed. Dacă vasul cu ierburi este afară vara, ar trebui să îl verificați în mod regulat pentru melci. Îndepărtați în mod regulat vârfurile 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 este recomandată înghețarea, deoarece frunzele sunt foarte moale după decongelare. **În iarnă:** Busuiocul este cultivat de obicei ca anual. Dar puteți încerca să iernăm planta într-un mediu ușor și fără curenți, la temperaturi cuprinse între 15° și 20° Celsius.



## Örter - Kanel Basilika

Ocimum basilicum cinnamom

### Den perfekta följeslagaren för örter och julbakade varor

Kanelbasilikan, även känd som mexikansk krydda basilika, är cirka 30 centimeter lång, buskig och produktiv och har en kryddig doft som luktar kanel. Den innehåller metylkanel, vilket också ger kanel sin smak. Kanelbasilikan är lite smalare än den vanliga basilikan och dess lite taggade, mörkgröna, glansiga blad visar rödlila vener. Från juli till september visar den dekorativa, mörklila blommor. Kanel basilika fungerar bra som en varm, full smak anteckning i örter. Håll bara 250 ml kokande vatten över en tesked hackade blad och låt teet branta i tio minuter. Det är också perfekt i bakverk som kex och kakor, i örtsåser, pasta och sallader. Det kan också användas för att smaka på olja och vinäger. Strax före blomningen uppnår bladen den mest intensiva och bästa aromen. Tillsätt alltid bladen strax före slutet av tillagningsprocessen så att hela aromen bibehålls. **Naturligt läge:** Kanelbasilikan är ursprungligen hemma i Mexiko. **Framgångsrik odling:** Att växa inomhus är möjligt året runt. Pressa lätta frön bara på fuktig krukväxt och täck dem bara lite med markunderlaget. Täck odlingskärllet 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 ljus och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jordytan fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingsstemperaturen uppträder de första plantorna efter två till tre veckor. **Den bästa platsen:** Basilika älskar soliga till delvis skuggade platser. På grund av sin känslighet för frost bör växten endast placeras utomhus på en skyddad plats från mitten av maj. **Optimal vård:** Håll inte basilika för fuktig. Om örtekrukan är ute på sommaren bör du regelbundet kontrollera den för sniglar. Ta regelbundet bort skottspisen 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. **På vintern:** Basilika odlas vanligtvis som en årlig. Men du kan försöka övervintra plantans ljus och dragfri vid temperaturer mellan 15 ° och 20 ° Celsius.



## Bazalka škoricová

Ocimum basilicum cinnamom

### Ideálny spoločník na bylinkové čaje a vianočné pečivo

Bazalka škoricová, známa aj ako mexická korenistá bazalka, dorastá do výšky asi 30 centimetrov, je huňatá a produktívna a má korenistú vôňu s vôňou škoric. Obsahuje metylcinnamát, ktorý tiež dodáva škoric jej chuť. Bazalka škoricová je o niečo užšia ako bazalka obyčajná a jej mierne zúbkované, lesklé tmavozelené listy vykazujú červenofialové žilky. Od júla do septembra vykazuje dekoratívne, tmavofialové súkvetia. Škoricová bazalka funguje dobre ako teplá, plná chuť v bylinkových čajoch. Stačí jeden preliať zličku nasekaných lístkov zalejte 250 ml vriacej vody a nechajte lúhovať desať minút. Je tiež ideálny do pečiva, ako sú sušienky a koláče, do bylinkových omáčok, cestovín a šalátov. Veľmi dobre sa dá použiť aj na dochutenie oleja a octu. Tesne pred kvitnutím dosahujú listy svoju najintenzívnejšiu a najlepšiu vôňu. Listy pridajte vždy tesne pred koncom varenia, aby sa zachovala plná chuť. **Prirodzená poloha:** Škoricová bazalka je pôvodom z Mexika. **Úspešná kultivácia:** Vnútorne pestovanie je možné po celý rok. Svetlé semená len trochu pritlačte na vlhkú črepníkovú zemínu a len mierne prikryte pôdnym substrátom. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvorami. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. To zabraňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Urobte kultúrnu nádobu svetlú a teplejšiu 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. **Najlepšie umiestnenie:** Bazalka miluje slnečné až čiastočne zatienené miesta. Pre citlivosť na mráz by sa mala rastlina od polovice mája umiestňovať len vonku na miesto chránené pred vetrom. **Optimálna starostlivosť:** Neuchovávajte bazalku príliš vlhkú. Ak je kvetináč s bylinkami v lete vonku, mali by ste ho pravidelne kontrolovať, či sa v ňom nenachádzajú slimáky. Pravidelne odstraňujte končeky výhonkov, aby vám vyrástla krásne rozvetvená a huňatá rastlina. Mimochodom, nemali by ste sušiť listy, pretože sú rýchlo strácajú arómu. Neodporúča sa ani mrazenie, pretože listy sú po rozmrazení veľmi kašovité. **V zime:** Bazalka sa zvyčajne pestuje ako jednoročná. Rastlinu však môžete skúsiť prezimovať na svetlom mieste bez prievanu pri teplotách medzi 15° až 20° Celzia.



## Bazilika s cimetom

Ocimum basilicum cinnamom

### Idealen spremljevalec zeliščnih čajev in božičnega peciva

Cimetova bazilika, znana tudi kot mehiška začimbna bazilika, zraste do višine približno 30 centimetrov, je grmičasta in plodna ter ima pikantno aromo po cimetu. Vsebuje metil cinamat, ki daje cimetu tudi okus. Cimetova bazilika je nekoliko ožja od navadne bazilike in njeni rahlo nazobčani, bleščeci temno zeleni listi kažejo rdečkasto-vijolične žile. Od julija do septembra kaže okrasna, temno škrlatna socvetja. Bazilika s cimetom se dobro obnese kot topel, poln okus v zeliščnih čajih. Preljite enožličko sesekljanih listov prelijte z 250 ml vrele vode in pustite čaj stati deset minut. Idealen je tudi v pekovskih izdelkih, kot so piškoti in torte, v zeliščnih omakah, testeninah in solatah. Zelo dobro se lahko uporablja tudi za aromatiziranje olja in kisa. Tik pred cvetenjem listi dosežejo svojo najbolj intenzivno in najboljšo aromo. Liste vedno dodajte tik pred koncem kuhanja, da ohranite poln okus. **Naravni habitat:** Cimetova bazilika izvira iz Mehike. **Navodila za gojenje:** Gojenje v zaprtih prostorih je možno vse leto. Lahka semena le malo pritisnemo na vlažno zemljo v lončkih in jih le rahlo prekrijemo z zemeljskim substratom. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na rastni zemlji. Naj bo posoda s kulturo svetla in topla 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. **Najboljša lokacija:** Bazilika ljubi sončne do delno senčne lege. Zaradi občutljivosti na zmrzal je treba rastlino od sredine maja postaviti na prosto, zaščiteno pred vetrom. **Optimalna nega:** Bazilika naj ne bo preveč vlažna. Če je zeliščni lonček poleti zunaj, ga redno pregledujte, ali so polži. Redno odstranjujte vršičke poganjkov, da zraste lepo razvejana in košata rastlina. Mimogrede, listov ne smete posušiti, saj so takohitro izgubijo aromo. Tudi zamrzovanje ni priporočljivo, saj so listi po odtajanju zelo kašasti. **V zimskem času:** Baziliko običajno gojimo kot enoletnico. Lahko pa poskusite rastlino prezimiti na svetlem in brez prepaha pri temperaturah med 15° in 20° Celzija.



## Albahaca canela

Ocimum basilicum cinnamom

### Condimento ideal para té verde y pastelería de Navidad

La albahaca canela alcanza una altura de aproximadamente 30 centímetros, crece espesa, es productiva y tiene una fragancia aromática a canela. Contiene methoxycinnamate lo que le otorga el aroma a canela. La albahaca canela es un poco más delgada que la albahaca normal y tiene unas hojas ligeramente dentadas de color verde oscuro con vetas de color rojo morado. De julio a septiembre muestra su inflorescencia decorativa de color morado oscuro. La albahaca canela es muy apropiada para otorgar al té verde un toque cálido. Vierta 250 ml de agua hirviendo sobre una cucharada de hojas y deje reposar el té durante 10 minutos. También es idónea para pastelería, como tartas o galletas, en salsas de hierbas, pasta y ensaladas. Además es ideal para aromatizar aceite o vinagre. Un poco antes de la inflorescencia las hojas alcanzan su sabor más intenso y mejor aroma. Introduzca las hojas siempre al final de la cocción porque la cocción puede matar el sabor. **Ubicación natural:** La albahaca canela es originaria de Méjico. **Cultivo exitoso:** La mejor ubicación: La albahaca prefiere lugares entre soleados a semi sombra. Al no ser tolerante a heladas no deberá mantenerla en un lugar protegido del viento, en exterior, hasta mediados de mayo. **Cuidado óptimo:** No mantenga la albahaca demasiado húmeda. Si mantiene la planta en maceta en exterior debe vigilar con regularidad si tiene caracoles. Retire los brotes nuevos con regularidad para obtener una planta frondosa y ramificada. No deseque las hojas porque si no perderán muy rápido su aroma. Tampoco se recomienda congelar las hojas porque después de descongelarlas las hojas estarán pochadas. **En el invierno:** La planta es normalmente anual, pero puede intentar mantenerla en un lugar luminoso con temperaturas de entre 15 y 20 grados y sin corriente de aire.



## Skořicová bazalka

Ocimum basilicum cinnamon

### Ideální společník do bylinkových čajů a vánočního pečiva

Bazalka skořicová, známá také jako mexická kořenitá bazalka, dorůstá do výšky asi 30 centimetrů, roste keřovitě a produktivně a má kořenitě aromatickou vůni skořice. Obsahuje methyl cinnamát, který také dodává skořici její chuť. Skořicová bazalka je o něco užší než bazalka obecná a její mírně pilovitě, lesklé tmavě zelené listy vykazují červenofialové žilky. Od července do září vykazuje dekorativní, tmavě fialové květenství. Skořicová bazalka funguje dobře jako teplá, plná chuť v bylinných čajích. Stačí jeden přelitčajovou lžičku nasekaných lístků zalijte 250 ml vroucí vody a nechte deset minut louhovat. Je také ideální do pečiva, jako jsou sušenky a koláče, do bylinkových omáček, těstovin a salátů. Velmi dobře se dá použít i k dochucení oleje a octa. Těsně před rozkvetem dosahují listy svého nejintenzivnějšího a nejlepšího aroma. Listy přidejte vždy těsně před koncem vaření, aby zůstala zachována plná chuť. **Přirozená poloha:** Skořicová bazalka je původem z Mexika. **Úspěšné pěstování:** Pěstování v interiéru je možné po celý rok. Světla semínka jen trochu přitlačte na vlhkou zeminu a jen mírně zasypte půdním substrátem. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísní na rostoucí půdě. Udělejte nádobu s kulturou světlou a teplem na 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokrá. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až třech týdnech. **Nejlepší umístění:** Bazalka miluje slunná až částečně zastíněná místa. Rostlina by se kvůli její citlivosti na mráz měla od poloviny května umísťovat jen ven na místo chráněné před větrem. **Optimální péče:** Bazalku neuchovávejte příliš vlhkou. Pokud je květináč s bylinkami v létě venku, měli byste jej pravidelně kontrolovat, zda v něm nejsou slímáci. Pravidelně odstraňujte špičky výhonků, aby vyrostla krásně rozvětvená a košatá rostlina. Mimochodem, neměli byste sušit listy, protože jsou rychle ztrácejí aroma. Zmrazování se také nedoporučuje, protože listy jsou po rozmrazení velmi kašovitě. **V zimě:** Bazalka se obvykle pěstuje jako jednoletá. Můžete však zkusit rostlinu přezimovat na světlém místě bez průvanu při teplotách mezi 15° a 20° Celsia.



## Tarçınlı fesleğen

Ocimum basilicum cinnamon

### Bitki çayları ve Noel unlu mamulleri için ideal arkadaş

Mexická baharatná fesleğen olarık da bilinen tarçınlı fesleğen, yaklaşık 30 santimetre yüksekliğe kadar büyür, çalimsı ve verimli büyür ve baharatlı, tarçın kokulu bir aromaya sahiptir. Tarçına lezzetini veren de metil sinnamat içerir. Tarçınlı fesleğen, sıradan fesleğenden biraz daha dardır ve hafif tırtıklı, parlak koyu yeşil yaprakları kırmızımsı-mor damarlar gösterir. Temmuz'dan Eylül'e kadar dekoratif, koyu mor çiçek salkımları gösterir. Tarçınlı Fesleğen, bitki çaylarında sıcak, tam bir tat olarak iyi çalışır. Sadece bir tane dökünçay kaşığı kıyılmış yaprakları 250 ml kaynar su ile karıştırın ve çayın on dakika demlenmesine izin verin. Bisküvi ve kek gibi unlu mamullerde, bitki soslarında, makarna ve salatalarda da idealdir. Yağ ve sirkeyi tatlandırmak için de çok iyi kullanılabilir. Çiçeklenmeden hemen önce yapraklar en yoğun ve en iyi aromalarına ulaşır. Tam lezzetin korunması için yaprakları her zaman pişirme işleminin bitiminden hemen önce ekleyin. **Doğal konum:** Tarçınlı fesleğen aslen Meksika'dandır. **Başarılı yetiştirme:** Tüm yıl boyunca iç mekan ekimi mümkündür. Hafif tohumları nemli saksı toprağı üzerine sadece biraz bastırın ve toprak substratı ile üzerlerini sadece hafifçe örtün. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak hale getirin ve 20 ila 25 ° C'de sıcak. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler iki ila üç hafta sonra ortaya çıkar. **En iyi konum:** Fesleğen güneşli ve kısmen gölgeli yerleri sever. Donmaya karşı hassasiyeti nedeniyle, bitki sadece Mayıs ortasından itibaren rüzgardan korunan bir yere yerleştirilmelidir. **Optimum bakım:** Fesleğeni çok nemli tutmayın. Bitki saksısı yazın dışarıdaysa salyangoz olup olmadığını düzenli olarak kontrol etmelisiniz. Güzel dallı ve gür bir bitki yetiştirmek için sürgün uçlarını düzenli olarak çıkarın. Bu arada, yaprakları çok kuru olduğu için kurutmamalısınız. Aromalarını hızla kaybederler. Çözöldükten sonra yapraklar çok lapa olduğu için dondurmamak da tavsiye edilmez. **Kışın:** Fesleğen genellikle yıllık olarak yetiştirilir. Bununla birlikte, bitkiyi 15° ila 20° Celsius arasındaki sıcaklıklarda, hafif ve hava ceryanı olmayan bir yerde kışlamayı deneyebilirsiniz.



## Fahéjas bazsalikom

Ocimum basilicum cinnamon

### Ideális társ gyógyteákhoz és karácsonyi pékárukhoz

A fahéjas bazsalikom, vagy más néven mexikói fűszeres bazsalikom körülbelül 30 centiméter magasra nő, bokros és termékeny, fűszeres, fahéj illatú aromájú. Metil-cinnamátot tartalmaz, ez adja a fahéj ízet is. A fahéjas bazsalikom valamivel keskenyebb, mint a közönséges bazsalikom, enyhén fogazott, fényes sötétzöld levelei vöröses-lilás ereket mutatnak. Júliustól szeptemberig dekoratív, sötétlila virágzatot mutat. **Természetes elhelyezkedés:** A fahéjas bazsalikom eredetileg Mexikóból származik. **Sikeres termesztés:** A beltéri termesztés egész évben lehetséges. A világos magvakat csak egy kicsit nyomja a nedves virágföldre, és csak enyhén takarja be őket a talaj aljzatával. Fedje le a tenyészedényt 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 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 legjobb hely:** A bazsalikom szereti a napos vagy részben árnyékos helyeket. A növényt fagyérzékenysége miatt csak május közepétől szabad kihelyezni szélvédett helyre. **Optimális gondozás:** Ne tartsa túl nedvesen a bazsalikomot. Ha nyáron kint van a gyógynövényes cserep, érdemes rendszeresen ellenőrizni, hogy nincs-e benne csiga. Rendszeresen távolítsa el a hajtásvégeket, hogy gyönyörűen elágazó és bokros növény nőjön ki. Egyébként a leveleket nem szabad szárítani, mivel azok gyorsan elveszítik az aromájukat. A fagyasztás sem ajánlott, mivel a levelek felengedés után nagyon pépesek. **Télen:** A bazsalikomot általában egynyári növényként termesztik. Megpróbálhatja azonban a növényt világos és huzatmentes helyen áttelelni, 15°C és 20°C közötti hőmérsékleten.

: : : : :



## シナモンバジル

Ocimum basilicum cinnamon

ハーブティーやクリスマスクッキーに最適

メキシカンスパイスバジルとも呼ばれ30cmの高さに成長し、スパイシーでシナモンの香りがします。シナモンにその風味を与えるのと同じ化学物質である桂皮酸メチルを含んでいます。他の種よりも細長く、光沢のある濃い緑色のややのこぎり状の葉には赤紫の葉脈があり7月から9月には装飾的なダークパープル色の花序を発達させます。

ハーブティーに最適で温かみのある本格的な風味が楽しめます。刻んだ葉小さじ1杯を250mlの沸騰させたお湯に入れ約10分煮詰めてください。またクッキーやパイなどの焼き菓子やハーブソースまたはパスタやサラダにも使用できます。オイルやビネガーにも芳香を与えます。開花直前が最も凝縮した芳香を持ちます。本格的な風味を保つため調理の最後に加えてください。

**自然な場所:** もともとはメキシコが原産です。

### 栽培成功:

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

**最高のロケーション:** 明るい場所または半日陰を好みます。霜に敏感なので5月中旬以降に屋外の防風された場所に移動してください。

### 最適なケア:

湿気をあまり与えないようにして、屋外で保管する場合は夏の間ナメクジに注意してください。葉芽を定期的に剪定することで分枝を促しさらに繁茂させることができます。香りがすぐに消えてしまうので、葉を乾燥させるのはお勧めしません。冷凍保存すると解凍後の葉はドロドロとしてしまいます。

**冬に:** 通常は一年草として栽培しますが、15°C~20°Cの明るく無風の場所で冬越しすることもできます。

SKU: 17518 / Zimt-Basilikum