



About © : Contact SAFLAX -



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

Tips



Allium tuberosum

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



БИО - Нарязани - Чесън

Allium tuberosum

Пикантността на див лук и аромат на чесън без странични ефекти

Външният вид на дивия лук напомня на дивия лук, но дългит около 30 сантиметра листа са значително по-широки от 1,5 до 8 мм. По вкус и аромат нарязаният чесън е подобен на чесъна, но е много по-мек и не мирише на чесън. Подобните на туфи листо и белите цветове или пъпки могат да се берат от юни до октомври, като пъпките, които все още са затворени, са най-хрупкави и имат особено вкусен вкус. Препоръчително е никога да не берете цялото растение и да не режете листата твърде близо до земята, за да не повредите върховете на новите латораста. Прясно използван, нарязан чесън обогатява сандвичи със сирене, тарт фламбе, бъркани яйца, домати, салати или кварк. Бланширана за кратко, тя е прекрасна добавка към азиатски ястия. Както повечето билки, трябва да добавите нарязан чесън към края на фазата на готвене, за да може вкусът да се развие оптимално. Цветята също са годни за консумация и имат приятна сладка нота. Те служат повече за декоративни цели като украса и сервиране на сладки десерти и чинии с плодове. Можете да използвате вкусните пъпки за пържене, яхнии и супи, смутита, салати и студени ястия. **Естествено местоположение:** Лукът първоначално идва от Източна Азия. **Успешно отглеждане:** Култивирането се извършва най-добре на слънчево място на закрито от февруари. Семето е лек покълник. Разпръснете семената върху влажен кокосов субстрат или органична билкова почва и леко натиснете семената. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл по земята. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане първите разсад се появяват след две до пет седмици. Растенията, отглеждани на закрито, могат да бъдат трансплантирани на открито с цялата коренова топка от май, когато вече не се очаква нощна слана. **Най-доброто местоположение:** Растението обича слънце, топлина и защитено от вятър място, за да развие пълноценно аромата си. **Оптимална грижа:** Винаги поддържайте почвата леко влажна, но не мокра. Поливайте веднага щом горният слой на почвата изсъхне. Не торете изобщо или само леко с компост или органичен билков тор. **През зимата:** Лукът е многогодишен и издръжлив на -17° по Целзий. Надземните части на растението отмират напълно през зимата, но остарелите им органи оцеляват през зимата в земята и поникват отново през пролетта от март. Можете също така да изкопаете растението през есента и да продължите да го отглеждате в саксия при температура около 20° по Целзий на светло място.



BIO - Skær - hvidløg

Allium tuberosum

Krydderiet af purløg og en hvidløgssmag uden bivirkninger

Purløgshvidløgets ydre udseende minder om purløg, men dets cirka 30 centimeter lange blade er betydeligt bredere med 1,5 til 8 mm. Med hensyn til smag og aroma ligner hakket hvidløg hvidløg, men det er meget mildere og giver ikke en hvidløgssmag. De tydeligste blade og de hvide blomster eller knopper kan høstes fra juni til oktober, hvor de knopper, der stadig er lukkede, er de sprødeste og har en særlig lækker smag. Det er tilrådeligt aldrig at høste hele planten og ikke at klippe bladene for tæt på jorden for ikke at beskadige de nye skudspidser. Frisk brugte, skåret hvidløg forfiner ostesandwich, tarte flambee, rørag, tomater, salater eller kvarkræparater. Blancheret kort, er det en vidunderlig tilføjelse til asiatiske retter. Som de fleste krydderurter bør du tilsætte hakket hvidløg mod slutningen af tilberedningsfasen, så smagene kan udvikle sig optimalt. Blomsterne er også spiselige og har en behagelig sød note. De tjener mere dekorative formål som at dekorere og servere søde desserter og frugttallerkener. Du kan bruge de lækre knopper til stegning, gryderetter og supper, smoothies, salater og kolde retter. **Naturlig beliggenhed:** Purløg kom oprindeligt fra Østasien. **Succesfuld dyrkning:** Dyrkning foregår bedst på et solrigt sted indendørs fra februar. Frøet er et let spiremiddel. Spred frøene på fugtigt kokossubstrat eller organisk urtejord og tryk let på frøene. Dæk dyrkningskarret til med husholdningsfilm, som du forsyner med huller. Dette beskytter jorden mod udtørring. Du bør fjerne folien i 2 timer hver anden til tredje dag. Dette forhindrer mug i at dannes på jorden. Placer dyrkningskarret lyst og varmt ved 20 til 25° Celsius. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforstøver), men ikke våd. Afhængigt af væksttemperaturen vises de første frøplanter efter to til fem uger. Planter dyrket indendørs kan transplanteres udendørs med hele rodklumpen fra maj, hvor der ikke skal forventes mere nattefrost. **Den bedste beliggenhed:** Planten elsker sol, varme og et sted i læ for vinden for fuldt ud at udvikle sin aroma. **Optimal pleje:** Hold altid jorden let fugtig, men ikke våd. Vand så snart det øverste jordlag er tørt. Gød slet ikke eller kun let med kompost eller organisk naturgødning. **Om vinteren:** Purløg er flerårig og hårdfør til -17° Celsius. De overjordiske dele af planten dør fuldstændigt om vinteren, men deres udholdende organer overlever vinteren i jorden og spirer igen om foråret fra marts. Du kan også grave planten op om efteråret og fortsætte med at dyrke den i en potte ved en temperatur på omkring 20° Celsius på et lyst sted.



BIO - Schnitt - Knoblauch

Allium tuberosum

Die Würze des Schnittlauchs und ein Knoblaucharoma ohne Nebenwirkungen

Die äußere Erscheinung des Schnitt-Knoblauchs erinnert an Schnittlauch, doch seine circa 30 Zentimeter langen Blätter sind mit 1,5 bis 8 mm deutlich breiter. In Geschmack und Aroma ähnelt der Schnitt-Knoblauch hingegen dem Knoblauch, doch er ist deutlich milder und erzeugt keinen Knoblauchgeruch. Die büschelartig wachsenden Blätter und auch die weißen Blüten bzw. Knospen können von Juni bis Oktober geerntet werden, wobei die noch geschlossenen Knospen am knackigsten sind und besonders delikat schmecken. Es ist ratsam, nie die komplette Pflanze abzuernten und die Blätter nicht zu dicht über dem Boden abzuschneiden, um die neuen Triebspitzen nicht zu verletzen. Frisch verwendet verfeinert Schnitt-Knoblauch Käsebrote, Flammkuchen, Rührei, Tomaten, Salate oder Quarkzubereitungen. Kurz blanchiert ist er eine wunderbare Ergänzung für asiatische Gerichte. Wie die meisten Kräuter sollten Sie Schnitt-Knoblauch erst zum Ende der Kochphase hinzufügen, damit sich die Aromen optimal entfalten können. Auch die Blüten sind essbar haben eine angenehm süßliche Note. Sie dienen eher dekorativen Zwecken wie dem Dekorieren und Anrichten von süßen Desserts und Obsttellern. Die leckeren Knospen können Sie zum Frittieren, für Eintöpfe und Suppen, Smoothies, Salate und kalte Platten verwenden. **Naturstandort:** Ursprünglich stammt der Schnittknoblauch aus Ostasien. **Anzucht:** Die Anzucht erfolgt am besten an einem sonnigen Platz im Haus ab Februar. Der Samen ist ein Lichtkeimer. Streuen Sie das Saatgut auf feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Kräutererde und drücken Sie die Samen leicht an. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Erde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Abhängig von der Anzuchttemperatur erscheinen die ersten Sämlinge nach zwei bis fünf Wochen. Im Haus vorgezogene Pflanzen können ab Mai, wenn kein Nachtfrost mehr zu erwarten ist, mit dem gesamten Ballen ins Freiland umgesetzt werden, um Stress für die Pflanze zu vermeiden. **Standort:** Die Pflanze liebt Sonne, Wärme und einen windgeschützten Platz, um ihr Aroma voll zu entwickeln. **Pflege:** Halten Sie die Erde immer leicht feucht, aber nicht nass. Wässern Sie, sobald die oberste Erdschicht abgetrocknet ist. Düngen Sie gar nicht oder nur leicht mit Kompost oder BIO Kräuterdünger. **Im Winter:** Schnittknoblauch ist mehrjährig und winterfest bis -17° Celsius. Die oberirdischen Pflanzenteile sterben im Winter komplett ab, doch Ihre Überdauerungsorgane überstehen den Winter im Boden und treiben im Frühjahr ab März wieder aus. Sie können die Pflanze im Herbst auch ausgraben und im Topf bei einer Temperatur um 20° Celsius an einem hellen Standort weiter kultivieren.



Organic - Garlic-Chives

Allium tuberosum

The flavour of chives and a garlic aroma without side-effect

Garlic-Chives has a similar appearance than common chives, but its circa 30 cm long leaves are much broader with 1.5 to 8 mm. Its taste, however, resembles a garlic flavour, but much milder and without the smell of garlic. The leaves of Garlic-Chives grow in clusters and can be harvested from June until October, as can the white blossoms or flower buds. The still closed buds are the most crunchy ones and provide an especially fine aromatic taste. It is advisable not to harvest the whole plant and not to cut the leaves too close to the ground to avoid harming the new shoots. Fresh-cut Garlic-Chives can be used to refine a cheese sandwich, tarte flambee, scrambled eggs, tomatoes, salads or quark dishes. It also makes a wonderful supplement in Asian dishes if blanched. As with most herbs, Garlic-Chives should only be added towards the end of the cooking process to achieve the best flavour. The blossoms are edible as well and provide a pleasant sweetish note. They are most suited as garnish on desserts and fruit plates. The tasty flower buds can be used for frying or in stews and soups, smoothies, salads and cold cuts. **Natural location:** Garlic-Chives is native to East Asia. **Successful cultivation:** The best time for propagation is starting in February at a sunny place indoors as the seed is a light germinator. Scatter the seeds onto moist compost substrate or organic herbal soil and slightly press them on. Cover the seed container with clear film to prevent the soil from drying out, but don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on the potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20°C and 25° Celsius and keep the surface of the earth moist, but not wet (ideally using a water sprayer). Depending on the propagation temperature the first seedlings will come up after two to five weeks. Seedlings that are already raised indoors can be planted out with beginning of May. As soon as there is no more night frost expected, you can move the seedling with its complete root ball, to avoid stress for the plant. **The best location:** The plant needs the sun, warmth and a wind-sheltered place to produce its full aroma. **Optimal care:** Keep the soil always moist, but not wet. Water your plant as soon as the top layer of the earth has dried out. Fertilize the plant either very modest with compost or organic fertilizer for herbs, or don't fertilize at all. **In the winter:** Garlic-Chives is a perennial plant and winter-hardy up to -17° Celsius. All aerial parts of the plant will completely die back in winter while its hibernating organs will survive under ground and shoot again from March during spring. You may as well dig out your plant in autumn and keep it in a pot at a bright place with a temperature around 20° Celsius.



BIO - lõigatud - küüslauk

Allium tuberosum

Murulauku võrtsikus ja küüslaugumaitse ilma kõrvalmõjudeta

Väliselt meenutab murulauk küüslauk murulauku, kuid selle umbes 30 sentimeetri pikkused lehed on oluliselt laiemad, 1,5–8 mm. Hakitud küüslauk on maitse ja aroomi poolest sarnane küüslauguga, kuid on palju mahedam ja ei tekita küüslaugulõhna. Tutitaolisi lehti ja valgeid õisi või punge saab korjata juunist oktoobrini, kõige krõmpsuvamad ja eriti hõrgu maitsega on veel kinni jäänud pungad. Soovitatav on mitte kunagi koristada kogu taime ja mitte lõigata lehti liiga maapinna lähedalt, et mitte kahjustada uusi võrseotsi. Värskest kasutatud, viilutatud küüslauk viimistleb juustuvõileibu, tarte flambéed, munapuderit, tomateid, salateid või kohupiimatooteid. Lühidalt blanšeerituna on see suurepärase lisand Aasia roogadele. Nagu enamik ürte, tuleks ka hakitud küüslauku lisada küpsetusfaasi lõpus, et maitse saaksid optimaalselt areneda. Õied on samuti söödavad ja meeldivalt magusa noodiga. Need on dekoratiivsemad, näiteks kaunistavad ja serveerivad magusaid magustoite ja puuviljaladrikuid. Maitsevat punge saab kasutada praadimisel, hautistel ja suppidel, smuutidel, salatitel ja külmroogadel. **Looduslik asukoht:** Murulauk pärines algsest Ida-Aasiast. **Edukas kasvatamine:** Kasvatamine on kõige parem teha päikesepaistelisel kohal siseruumides alates veebruarist. Seeme on kerge idandada. Puista seemned niiskele kookossubstraadile või orgaanilisele ürdimullale ja suru seemnetele kergelt peale. Kata kultuuriruum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peakste fooliumi eemaldama 2 tunnisk iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekke maapinnal. Asetage kultiveerimisnõu heledaks ja soojaks temperatuurile 20–25 °C. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Sõltuvalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe kuni viie nädala pärast. Toas kasvatatud taimi saab kogu juurepalliga õue siirdada alates maikuust, mil öökülma enam oodata pole. **Parim asukoht:** Taim armastab päikset, soojat ja tuulet eest kaitsitud kohta, et oma aroom täielikult välja töötada. **Optimaalne hooldus:** Hoidke muld alati veidi niiske, kuid mitte märg. Kasta niipea, kui pealmine mullakiht on kuivanud. Ära väeta üldse või ainult kergelt komposti või orgaanilise taimse väetisega. **Talvel:** Murulauk on mitmeaastane ja talub kuni -17°C. Taima maapealsed osad surevad talvel täielikult ära, kuid nende elukestvad elundid elavad taas talve üle ja tärkavad uuesti kevadel alates märtsist. Võite taime ka sügisel üles kaevata ja jätkata selle kultiveerimist potis, mille temperatuur on umbes 20 °C, heledas kohas.



LUOMU - Leikattu - valkosipuli

Allium tuberosum

Ruohosipulin mausteisuus ja valkosipulin maku ilman sivuvaikutuksia

Ulkonäöltään ruohosipulin valkosipuli muistuttaa ruohosipulia, mutta sen noin 30 senttimetriä pitkät lehdet ovat huomattavasti leveämpiä, 1,5-8 mm. Maun ja aromin suhteen hienonnettu valkosipuli muistuttaa valkosipulia, mutta on paljon miedompaa eikä tuota valkosipulin hajua. Tuhmamaiset lehdet ja valkoiset kukat tai silmut voidaan korjata kesäkuusta lokakuuhun, ja vielä kiinni olevat silmut ovat rapeimpia ja erityisen herkullisen makuisia. On suositeltavaa, että koko kasvia ei koskaan korjata eikä lehtiä leikata liian läheltä maata, jotta uudet versonkärjet eivät vaurioiduisi. Juuri käytetty, viipaloitu valkosipuli jätetään juustovõileipiä, tarte flambéa, munakokkeliä, tomaattia, salaattia tai rahkavalmistusta. Lyhyesti ryöppyttynä se on upea lisä aasialaisiin ruokiin. Kuten useimmat yrtit, sinun tulee lisätä hienonnettua valkosipulia kypsennysvaiheen loppuvaiheessa, jotta maut kehittyvät optimaalisesti. Kukat ovat myös syötäviä ja niissä on miellyttävän makea tuoksu. Ne palvelevat enemmän koristeellisia tarkoituksia, kuten makeiden jälkiruokien ja hedelmälautasten koristelua ja tarjoilua. Voit käyttää herkullisia silmuja paistamiseen, muhennosten ja keittojen, smoothien, salaattien, salaattien ja kylmien ruokien valmistukseen. **Luonnollinen sijainti:** Ruohosipuli tuli alun perin Itä-Aasiasta. **Onnistunut viljely:** Viljely on parasta tehdä aurinkoisella paikalla sisätiloissa helmikuusta alkaen. Siemen on kevyt itää. Sirottele siemenet kostealle kookossubstraatille tai luomuyrttimaalle ja paina siemeniä kevyesti. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen maahan. Aseta viljelyastia kirkaaksi ja lämpimäksi 20-25 °C:seen. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai viiden viikon kuluttua. Sisätiloissa kasvatetut kasvit voidaan istuttaa ulos koko juuripallolla toukokuusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää ole odotettavissa. **Paras sijainti:** Kasvi rakastaa aurinkoa, lämpöä ja tuulelta suojattua paikkaa kehittääkseen täysin aroimia. **Optimaalinen hoito:** Pidä maaperä aina hieman kosteana, mutta ei märkänä. Kastele heti, kun maan pintakerros on kuivanut. Älä lannoita ollenkaan tai vain kevyesti kompostilla tai luomuyrttilannoitteella. **Talvella:** Ruohosipuli on monivuotinen ja kestävä -17 astetta. Kasvin maanpäälliset osat kuolevat kokonaan talvella, mutta niiden kestävämmät elimet selviytyvät talvesta maassa ja itävät uudelleen keväällä maaliskuusta alkaen. Voit myös kaivaa kasvin esiin syksyllä ja jatkaa sen viljelyä ruukussa, jonka lämpötila on noin 20 astetta, valoisassa paikassa.



BIO - Ciboulette de Chine

Allium tuberosum

L'épice de la ciboulette et un arôme d'ail sans effets indésirables

L'apparence extérieure de la ciboulette de Chine rappelle la ciboulette, mais ces fleurs d'environ 30 cm de long sont de 1,5 à 8 cm plus larges. Par contre, le goût et l'arôme de la ciboulette de Chine ressemblent à ceux de l'ail, mais elle est considérablement plus douce et ne dégage pas l'odeur d'ail. Les feuilles à croissance touffue et les fleurs ou bourgeons blancs peuvent être récoltés de juin à octobre, lorsque les bourgeons encore fermés sont au plus croquant et ont un goût particulièrement délicat. Il est conseillé de ne jamais récolter toute la plante et de ne pas trop couper les feuilles au-dessus du sol, afin de ne pas endommager les nouvelles pousses. La ciboulette de Chine fraîche raffine les sandwichs au fromage, les tartes flambées, les oeufs brouillés, les tomates, les salades et le quark. Si elle est brièvement blanchie, elle devient une addition excellente aux plats asiatiques. Comme la plupart des herbes, vous devez ajouter la ciboulette de Chine seulement à la fin de la cuisson pour que les arômes puissent se déployer au mieux. Les fleurs sont aussi comestibles et ont une note agréablement douce. Elles sont plutôt décoratives et sont utilisées pour les desserts sucrés et les plateaux de fruits. Vous pouvez utiliser les bourgeons pour les plats frits, les ragoûts et les soupes, les smoothies, les salades et les plats froids. **Emplacement naturel:** La ciboulette de Chine est originaire de l'Asie de l'Est. **Culture réussie:** La culture se fait dans un endroit ensoleillé à la maison à partir de février. La graine a besoin de lumière pour germer. Parsemez la semence sur un substrat de coco humide ou sur du terreau BIO et appuyez légèrement sur les graines. Couvrez le récipient avec une feuille transparente sur laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux tous les deux ou trois jours. Ceci prévient la formation de moisissures dans le terreau. Mettez le récipient dans un endroit lumineux et chaud de 20° à 25°. Gardez le terreau humide (avec de l'eau pulvérisée, par exemple) mais pas mouillé. En fonction de la température de culture, les premiers semis apparaissent au bout de deux à cinq semaines. Les plantes cultivées à la maison peuvent être mises à l'extérieur avec toute la balle à partir de mai, lorsqu'il n'y a plus de gel nocturne à prévoir, afin d'éviter le stress pour la plante. **Le meilleur emplacement:** La plante aime le soleil, le chaud, et un endroit protégé du vent pour développer son arôme. **Soins optimaux:** Gardez toujours le terreau légèrement humide, mais pas mouillé. Arrosez dès que la couche supérieure de terreau se dessèche. N'engraissez pas du tout ou engraissez un petit peu avec du compost ou avec de l'engrais pour plantes aromatisées. **En hiver:** La ciboulette de Chine est vivace et est résistante au froid jusqu'à -18 °C. Les parties de plante en surface meurent en hiver, mais ses organes de résistance supportent l'hiver dans le sol et repoussent en printemps à partir de mars. Vous pouvez aussi déterrer la plante en automne et continuer de la cultiver en pot à 20 °C dans un endroit lumineux.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - κομμένο - σκόρδο

Allium tuberosum

Η πικάντικη γεύση του σχοινόπρασου και η γεύση σκόρδου χωρίς παρενέργειες

Η εξωτερική εμφάνιση του σκόρδου σχοινόπρασο θυμίζει το σχοινόπρασο, αλλά τα φύλλα του μήκους περίπου 30 εκατοστών είναι σημαντικά ευρύτερα σε 1,5 έως 8 mm. Όσον αφορά τη γεύση και το άρωμα, το ψιλοκομμένο σκόρδο μοιάζει με το σκόρδο, αλλά είναι πολύ πιο ήπιο και δεν βγάζει μυρωδιά σκόρδου. Τα φύλλα που μοιάζουν με τούφες και τα λευκά άνθη ή μπουμπούκια μπορούν να μαζευτούν από τον Ιούνιο έως τον Οκτώβριο, με τα μπουμπούκια που είναι ακόμα κλειστά να είναι τα πιο τραγανά και να έχουν ιδιαίτερα νόστιμη γεύση. Καλό είναι να μην συλλέγετε ποτέ ολόκληρο το φυτό και να μην κόβετε τα φύλλα πολύ κοντά στο έδαφος, για να μην καταστρέψετε τις άκρες των νέων βλαστών. Το φρεσκοχρησιμοποιημένο σκόρδο σε φέτες εξευγενίζει σάντουιτς τυριού, τάρτες φαρίτζι, ομελέτα, ντομάτες, σαλάτες ή παρασκευάσματα κοφράκι. Λευκό για λίγο, είναι μια υπέροχη προσθήκη στα ασιατικά πιάτα. Όπως τα περισσότερα βότανα, θα πρέπει να προσθέσετε ψιλοκομμένο σκόρδο προς το τέλος της φάσης μαγειρέματος, ώστε οι γεύσεις να αναπτυχθούν βέλτιστα. Τα λουλούδια είναι επίσης βρώσιμα και έχουν μια ευχάριστη γλυκιά νότα. Εξυπηρετούν περισσότερες διακοσμητικούς σκοπούς, όπως η διακόσμηση και το σερβίρισμα γλυκών γλυκών και πιάτων φρούτων. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα νώστιμα μπουμπούκια για τηγάνισμα, μαγειρεύα και σούπες, smoothies, σαλάτες και κρύα πιάτα. **Φυσική τοποθεσία:** Το σχοινόπρασο προήλθε αρχικά από την Ανατολική Ασία. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια γίνεται καλύτερα σε ηλιόλουστο σημείο σε εσωτερικούς χώρους από τον Φεβρουάριο. Ο σπόρος είναι ένα ελαφρύ βλαστάρι. Διασκορπίστε τους σπόρους σε υγρό υπόστρωμα καρδύρα ή βιολογικό φωτεινό χώμα και πιέστε τους σπόρους ελαφρά. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχαρτό για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο έδαφος. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 έως 25° Κελσίου. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από δύο έως πέντε εβδομάδες. Τα φυτά που καλλιεργούνται σε εσωτερικούς χώρους μπορούν να μεταμοσχευθούν σε εξωτερικούς χώρους με ολόκληρη τη ρίζα από τον Μάιο, όταν δεν αναμένεται άλλος νυχτερινός παγετός. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Το φυτό λατρεύει τον ήλιο, τη ζεστασιά και ένα μέρος προστατευμένο από τον άνεμο για να αναπτύξει πλήρως το άρωμά του. **Βέλτιστη φροντίδα:** Διατηρείται πάντα το χώμα ελαφρώς υγρό αλλά όχι υγρό. Ποτίστε αμέσως μόλις το ανώτερο στρώμα του εδάφους στεγνώσει. Μην λιπαίνετε καθόλου ή μόνο ελαφρά με λίπασμα ή βιολογικό φυτικό λίπασμα. **Το χειμώνα:** Το σχοινόπρασο είναι πολυετές και ανθεκτικό στους -17° Κελσίου. Τα υπέργεια μέρη του φυτού πεθαίνουν τελείως το χειμώνα, αλλά τα μακροχρόνια όργανά τους επιβιώνουν τον χειμώνα στο έδαφος και βλασταίνουν ξανά την άνοιξη από τον Μάρτιο. Μπορείτε επίσης να ξεθάψετε το φυτό το φθινόπωρο και να συνεχίσετε την καλλιέργεια του σε γλάστρα σε θερμοκρασία περίπου 20° Κελσίου σε φωτεινό σημείο.



ORGÁNACHA - gearrtha - gairleog

Allium tuberosum

Spiciness na síobhais agus blas gairleog gan aon fo-iarsmaí

Tá cuma seachtrach na gairleog chive i gcuimhne do síobhais, ach tá a duilleoga thart ar 30 ceintiméadar ar fad i bhfad níos leithne ag 1.5 go 8 mm. I dtéarmaí blas agus aroma, tá gairleog mionghearrtha cosúil le gairleog, ach tá sé i bhfad níos séimhe agus ní tháirgeann sé boladh gairleog. Is féidir na duilleoga atá cosúil le stothach agus na bláthanna bána nó na bachlóga a bhaint ó Mheitheamh go Deireadh Fómhair, agus is iad na bachlóga atá fós dúnta an ceann is géire agus a bhfuil blas an-bhlasta orthu. Tá sé innmholtá gan an gléasra iomlán a bhaint riamh agus gan na duilleoga a ghearradh ró-ghar don talamh, ionas nach ndéanfaidh siad damáiste do na leideanna nua shoot. Baintear úsáid úr as gairleog slisnithe agus déanann sé ceapairí cáise, tarte flambée, uibheacha scrofa, trátaí, sailéid nó ullmhóidí cuarc a scagadh. Arna chur i gcrích go hachomair, is iontach an bhreis é le míasa na hÁise. Cosúil le formhór na luibheanna, ba chóir duit gairleog mionghearrtha a chur ag druidim le deireadh na céime cócaireachta ionas gur féidir leis na blasanna forbairt go barrmhaith. Tá na bláthanna inite freisin agus tá nóta taitneamhach milis acu. Feidhmíonn siad críocha níos maisiúla mar mhaisiú agus freastal ar mhílseoga milis agus plátaí torthaí. Is féidir leat na bachlóga delicious a úsáid le haghaidh friochadh, stobhach agus anraithí, caoineoga, sailéid agus míasa fuar. **Suíomh nádúrtha:** Tháinig síobhais ó Oirthear na hÁise ó dhúchas. **Saothrú rathúil:** Is fearr a shaothrú i láthair ghriannmhar taobh istigh ó mhí Feabhra. Is germinator éadrom é an siol. Scaip na síolta ar fhoshraith cnó cócó tais nó ar ithir luibheach orgánach agus brúigh na síolta go héadrom. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Coscann sé seo múnla ó fhoirmiú ar an talamh. Cuir an soitheach cultúir geal agus te ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fliuch. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síológa tar éis dhá go cúig seachtaine. Is féidir plandaí a fhástrá taobh istigh a thrasphlandú lasmuigh leis an liathróid fréimhe iomlán ó mhí na Bealtaine, nuair nach mbeifear ag súil le sioc óiche níos mó. **An suíomh is fearr:** Is breá leis an bplanda an ghrian, an teas agus áit atá foscadh ón ngaoth chun a n-arama a fhorbairt go hiomlán. **Cúram is fearr is féidir:** Coinnigh an ithir i gcónaí beagán tais ach ní fliuch. Uisce chomh luath agus a bheidh an ciseal barr ithreach triomaithe. Ná fertilize ar chor ar bith nó amháin go héadrom le múirín nó leasachán orgánach luibhe. **Sa gheimhreadh:** Tá síobhais ilbhiantúil agus crua go dtí -17 ° Celsius. Faigheann na codanna den phlanda os cionn na talún bás go hiomlán sa gheimhreadh, ach maireann a n-orgán buan sa gheimhreadh sa talamh agus fásann siad arís san earrach ó Mhárta. Is féidir leat freisin an planda a thochailt san fhómhar agus leanúint ar aghaidh á shaothrú i bpota ag teocht timpeall 20 ° Celsius i láthair geal.



LÍFRÆNT - Skera - Hvítlaukur

Allium tuberosum

Kryddað graslauk og hvítlauksbragð án aukaverkana

Ytra útlit hvítlauksins minnir á graslauk en um það bil 30 sentimetra löng blöð hans eru umtalsvert breiðari eða 1,5 til 8 mm. Hvað varðar bragð og ilm er saxaður hvítlaukur svipaður og hvítlaukur en hann er mun mildari og gefur ekki af sér hvítlaukslykt. Hægt er að uppskera þúfulik blöðin og hvítu blómin eða brumana frá júní til október, þar sem brumarnir sem enn eru lokaðir eru stökkustu og hafa sérstaklega ljúffengt bragð. Það er ráðlegt að uppskera aldrei alla plöntuna og að skera ekki blöðin of nálægt jörðu til að skemma ekki nýja sprottan. Nýjóttaður hvítlaukur í sneiðum finpússar ostasamloukur, tarte flambée, eggjahnæra, tómata, salót eða kvarkblöndur. Hreinsaður í stuttu máli er frábær viðbót við ásíka rétti. Eins og flestar kryddjurtir ættir þú að bæta við saxuðum hvítlauk undir lok eldunartímans svo bragðið geti þróast sem best. Blómin eru líka æt og hafa skemmtilega sætan tón. Þeir þjóna meira skrautlegum tilgangi eins og að skreyta og bera fram sæta eftirrétti og ávaxtadiska. Þú getur notað ljúffenga budduna í steikingu, pottrétti og súpur, smootings, salót og kalda rétti. **Náttúruleg staðsetning:** Graslaukur kom upphaflega frá Austur-Asíu. **Árangursrík ræktun:** Ræktun er best gerð á sólríkum stað innandyra frá febrúar. Fræði er létt spirunarefni. Dreifið fræjunum á rakt undirlag kókoshnetu eða lífrænan jurtamold og þrýstið létt á fræin. Hyljið ræktunarlítið 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 jörðinni. Settu ræktunarlítið bjart og heitt við 20 til 25 ° Celsius. Haltu jarðvegsyfirborðinu rökku (t.d. með vatsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til fimm vikur. Plöntur sem ræktaðar eru innandyra má gróðursetja utandyra með allri rótarkúlunni frá maí, þegar ekki er að búast við meira næturfrósti. **Besta staðsetningin:** Plöntan elskar sól, hlýju og stað í skjóli fyrir vindi til að þróa ilm sinn að fullu. **Besta umönnun:** Haltu jarðveginum alltaf örllítið rökku en ekki blautum. Vökvaðu um leið og efsta lagði af jarðvegi hefur þornað. Ekki má frjóvga alls eða aðeins með rotmassa eða lífrænum jurtaubúrði. **Á veturna:** Graslaukur er fjölarur og harðgerður allt að -17° á Celsius. Ofanjarðar hlutar plöntunnar deyta algjörlega á veturna, en líffæri þeirra sem eru langlífir lifa af veturnum í jörðu og spretta aftur á vorin frá og með mars. Einnig er hægt að grafa plöntuna upp á haustin og halda áfram að rækta hana í potti við um 20°C hita á björtum stað.



BIO - Aglio cinese o erba cipollina cinese

Allium tuberosum

Il sapore dell'erba cipollina e un aroma di aglio senza effetti collaterali

L'aspetto dell'aglio cinese ricorda l'erba cipollina, ma le sue foglie lunghe circa 30 centimetri sono significativamente più larghe - misurano infatti da 1,5 a 8 mm. In termini di gusto e aroma l'aglio cinese somiglia all'aglio, ma è significativamente più mite e non emana lo stesso odore. Da giugno ad ottobre è possibile raccogliere le foglie, che crescono a ciuffi, oltre ai fiori bianchi e alle gemme, quando i boccioli sono ancora chiusi, quindi più croccanti e particolarmente saporiti. È consigliabile non raccogliere mai l'intera pianta e non tagliare le foglie troppo vicino al terreno, per evitare di danneggiare le nuove punte. L'aglio cinese si utilizza fresco sul pane al formaggio appena sfornato, sulle tarte flambée, uova strapazzate, su pomodori, insalate o nelle preparazioni casearie. Leggermente sbollentato è una meravigliosa aggiunta ai piatti della cucina asiatica. Come la maggior parte delle erbe, l'aglio cinese è da aggiungere solo alla fine della fase di cottura, in modo che gli aromi si sviluppino in maniera ottimale. Anche i fiori sono commestibili e presentano una piacevole nota dolce. Si utilizzano più che altro a scopi decorativi, per decorare e arricchire dessert e frutta. I deliziosi boccioli possono essere utilizzati in frittiture, per stufati e zuppe, frullati, insalate e piatti freddi. **Posizione naturale:** Originariamente l'aglio cinese proviene dall'Asia orientale. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione produce i migliori risultati in un luogo soleggiato in casa, a partire da febbraio. Il seme ha bisogno di luce per germinare. Cospargere i semi sul substrato di cocco umido o sulla terra per erbe aromatiche BIO ed esercitare una leggera pressione sui semi. Coprire il recipiente di coltura con pellicola trasparente, sulla quale praticare dei fori. In questo modo si eviterà che la terra si secchi. Ogni due o tre giorni è necessario rimuovere la pellicola per 2 ore. Questo impedirà la crescita di muffe sulla terra. Posizionare il recipiente di coltura in un punto caldo e luminoso, tra i 20° e i 25° C. Mantenere la superficie della terra umida, ma non bagnata (ad esempio con uno spruzzino d'acqua). Le prime piantine appariranno, a seconda della temperatura di coltivazione, tra due e cinque settimane dopo. A partire dal mese di maggio, quando dovrebbero cessare le gelate notturne, le piante coltivate in casa possono essere spostate all'esterno, insieme all'intero pane di terra, per evitare stress alla pianta. **La posizione migliore:** Questa pianta ama il sole, il calore e predilige i luoghi riparati per sviluppare pienamente il suo aroma. **Cura ottimale:** Mantenere sempre il terreno leggermente umido, ma non bagnato. Innaffiare quando lo strato di terra in superficie è asciutto. Non concimare, oppure concimare solo leggermente con compost o con fertilizzante BIO per erbe. **In inverno:** È una pianta perenne e resistente all'inverno, fino a -17° C. Le parti di pianta che spuntano dalla terra muoiono completamente in inverno, ma i suoi organi di sopravvivenza resistono alla stagione fredda nel terreno e sbocciano di nuovo in primavera, a partire da marzo. È possibile anche dissotterrare la pianta in autunno e coltivarla in vaso, a una temperatura di 20° C, in un luogo luminoso.



ORGANSKI - rez - češnjak

Allium tuberosum

Ljutina vlasca i okus češnjaka bez nuspojava

Češnjak vlasac vanjskim izgledom podsjeća na vlasac, no njegovi oko 30 centimetara dugi listovi znatno su širi od 1,5 do 8 mm. Sjeckani češnjak je po okusu i mirisu sličan češnjaku, ali je puno blaži i ne daje miris po češnjaku. Čupavi listovi i bijeli cvjetovi ili pupoljci mogu se brati od lipnja do listopada, pri čemu su pupoljci koji su još zatvoreni najhrskaviji i posebno finog okusa. Preporučljivo je nikada ne brati cijelu biljku i ne rezati listove preblizu tla kako se ne bi oštećili novi vrhovi mladica. Svježe korištenje, narezani češnjak oplemenjuje sendviče sa sirom, tarte flambée, kajganu, rajčice, salate ili pripravke od skute. Kratko blanširan, odličan je dodatak azijskim jelima. Kao i većini začinskog bilja, nasjeckani češnjak dodajte pred kraj kuhanja kako bi se okusi optimalno razvili. Cvjetovi su također jestivi i imaju ugodnu slatkastu notu. Služe više u dekorativne svrhe kao što su ukrašavanje i posluživanje slatkih deserata i cvičnih tanjura. Ukusne pupoljke možete koristiti za prženje, variva i juhe, frapee, salate i hladna jela. **Zemlja porijekla:** Vlasac je izvorno došao iz istočne Azije. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj je najbolje provoditi na sunčanom mjestu u zatvorenom prostoru od veljače. Sjeme je lagano kljalica. Posipajte sjemenke po vlažnom supstratu od kokosa ili organskom biljnom tlu i lagano ih pritisnite. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu. Stavite posudu s kulturom na svijetlo i toplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon dva do pet tjedana. Biljke koje se uzgajaju u zatvorenom prostoru mogu se presaditi na otvoreno s cijelom korijenskom balom od svibnja, kada više ne treba očekivati noćne mrazove. **Najbolja lokacija:** Biljka voli sunce, toplinu i mjesto zaštićeno od vjetrova kako bi u potpunosti razvila svoju aromu. **Optimalna njega:** Tlo uvijek održavajte blago vlažnim, ali ne mokrim. Zalijevajte čim se gornji sloj zemlje osuši. Ne gnojite uopće ili samo malo gnojite kompostom ili organskim biljnim gnojivom. **U zimi:** Vlasac je trajnica i otporna je na -17°C. Nadzemni dijelovi biljke zimi potpuno odumiru, ali njihovi netrajni organi prežive zimu u zemlji i ponovno niču u proljeće od ožujka. Biljku možete iskupati i u jesen i nastaviti s uzgojem u posudi na temperaturi od oko 20°C na svijetlom mjestu.



BIOLOGISKI - sagriezti - ķiploki

Allium tuberosum

Maurloku pikantums un ķiploku garša bez blakusparādībām

Maurloka ķiploku ārējais izskats atgādina maurloku, bet tā aptuveni 30 centimetrus garās lapas ir ievērojami platākas – 1,5 līdz 8 mm. Garšas un aromāta ziņā sasmalcināts ķiploks ir līdzīgs ķiplokam, taču tas ir daudz maigāks un nerada ķiploku smaržu. Pušķveida lapas un baltos ziedus vai pumpurus var novākt no jūnija līdz oktobrim, kur vēl aizvērtie pumpuri ir kraukšķīgākie un tiem ir īpaši garšīga garša. Vēlams nekad novākt visu augu un negriezt lapas pārāk tuvu zemei, lai nesabojātu jaunus dzinumus galus. Svaigi lietoti, sagriezti ķiploki atīra siera sviestmaizes, tarte flambée, olu kulteni, tomātus, salātus vai biežpiena izstrādājumus. Tsi blanšēts, tas ir brīnišķīgs papildinājums Āzijas ēdieniem. Tāpat kā vairumam garšaugu, arī gatavošanas fāzēs beigās jāpievieno sasmalcināti ķiploki, lai garšas varētu attīstīties optimāli. Ziedi ir arī ēdami, un tiem ir patīkami salda garša. Tie kalpo vairāk dekoratīviem nolūkiem, piemēram, dekorējot un pasniedzot saldus desertus un augļu šķīvjus. Gardos pumpurus varat izmantot cepšanai, sautējumiem un zupām, smūtiņiem, salātiem un aukstajiem ēdieniem. **Dabiska vieta:** Maurloki sākotnēji nāca no Austrumāzijas. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšanu vislabāk veikt saulainā vietā telpās no februāra. Sēkla ir viegla dīgspēja. Izkaisiet sēklas uz mitra kokosriekstu substrāta vai organisko augu augsni un viegli piespiediet sēklas. Nosēdriet kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžūšanas. Jums vajadzētu noņemt foliju 2 stundas ik pēc divām līdz trim dienām. Tas novērš pelējuma veidošanos uz zemes. Novietojiet kultivēšanas trauku gaišā un siltā temperatūrā 20 līdz 25°C. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz piecām nedēļām. Telpās audzētos augus ar visu sakņu kamolu var pārstādīt ārā no maija, kad vairs nav gaidāmas nakts salnas. **Labākā atrašanās vieta:** Augs mil sauli, siltumu un no vēja aizsargātu vietu, lai pilnībā attīstītu savu aromātu. **Optimāla aprūpe:** Vienmēr turiet augsni nedaudz mitru, bet ne mitru. Laistiet, tiklīdz augsnes augšējais slānis ir nožūvis. Nebarojiet vispār vai tikai nedaudz ar kompostu vai organisko augu mēslojumu. **Ziemā:** Maurloki ir daudzgadīgi un izturīgi līdz -17°C. Auga virszemes daļas ziemā pilnībā atmirst, bet to izturīgie orgāni pārdzīvo ziemu zemē un no marta atkal uzdzīgst pavasarī. Jūs varat arī izrakt augu rudenī un turpināt kultivēt podā aptuveni 20°C temperatūrā gaišā vietā.



EKOLOGIŠKAS - supjaustyti - česnakai

Allium tuberosum

Laišķinio česnako aštrumas ir česnako skonis be jokia šalutinio poveikio

Iš išorēs laišķinio česnako primena laišķinj česnakā, tačiau maždaug 30 centimetrų ilgio jo lapai yra žymiai platesni – 1,5–8 mm. Pagal skonį ir aromatą smulkintas česnako panašus į česnaką, tačiau yra daug švelnesnis ir nekelia česnako kvapo. Į kuokštus panašius lapus ir baltus žiedus ar pumpurus galima skinti nuo birželio iki spalio, o dar užmerkti pumpurai būna traškiausi ir ypač skanaus skonio. Patartina niekada nenuimti viso augalo ir nepajuti lapų per arti žemės, kad nepažeistumėte naujų ūglių galiukų. Šviežiai naudojamas, pjaustytas česnako rafinuoja sumuštinis su sūriu, tarte flambée, kiaušiniene, pomidorus, salotas ar varškės gaminius. Trumpai blanširuotas, tai puikus priedas prie azijietišku patiekalų. Kaip ir daugumą prieskoninių žolelių, susmulkintą česnaką turėtumėte įdėti kepimo fazės pabaigoje, kad skonis būtų optimalus. Gėlės taip pat yra valgomos ir turi malonią saldzį natą. Jie naudojami dekoratyviesiems tikslams, pavyzdžiui, puošia ir patiekia saldzius desertus bei vaisių lėkštes. Skanūs pumpurus galite naudoti kepimui, troškiniams ir sriuboms, kokteilams, salotoms ir šaltiems patiekalams ruošti. **Natūrali vieta:** Laišķiniai česnakai iš pradžių atkeliavo iš Rytų Azijos. **Sėkmingas auginimas:** Geriausia auginti saulėtoje vietoje nuo vasario mėn. Sėkla yra lengvas daigiklis. Išbarstykite sėklas ant drėgno kokoso substrato arba ekologiškų žolelių dirvožemio ir sėklas lengvai paspauskite. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai apsaugo nuo pelėsio susidarymo ant žemės. Kultivavimo indą pastatykite šviesiai ir šiltai 20–25 °C temperatūroje. Dirvos paviršių laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapia. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų – penkių savaičių. Patalpoje auginamus augalus su visu šaknų gumuliu galima persodinti į lauką nuo gegužės mėnesio, kai nebereikia tikėtis natinių šalūnų. **Geriausia vieta:** Augalas mėgsta saulę, šilumą ir nuo vėjo apsaugotą vietą, kad visiškai išvystytų savo aromatą. **Optimali priežiūra:** Visada laikykite žemę šiek tiek drėgną, bet ne šlapia. Laistykite, kai tik viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžiūvis. Kompostu ar organinėmis žolelių trąšomis neturėkite visai arba tik nespirtai. **Ziemą:** Laišķiniai česnakai yra daugiamečiai ir ištvėringi iki -17°C. Antžeminės augalo dalys žiemą visiškai nunyksta, tačiau jų ilgaamžiai organai peržiemoja žemėje ir vėl išdygsta pavasarį nuo kovo mėnesio. Taip pat galite iškasti augalą rudenį ir toliau auginti jį vazone, kurio temperatūra yra apie 20 °C, šviesioje vietoje.



ORGANICI - maqtugħa - tewm

Allium tuberosum

Il-pikkanti tač-čavella u t-toghma tat-tewm mingħajr effetti sekundarji

Id-dehra esterna tat-tewm tač-čassa hija reminixxenti tač-čillejn, izda l-weraq twil ta 'madwar 30 centimetru tiegħu huma sinifikament usa' f'1.5 sa 8 mm. F'termini ta 'toghma u aroma, it-tewm imqatta' huwa simili għat-tewm, izda huwa ħafna aktar ħafif u ma jipproduċix riħa tat-tewm. Il-weraq bħal trofof u l-fjuri bojod jew il-blanzuni jistgħu jinħasdu minn Ġunju sa Ottubru, bil-blanzuni li għadhom magħluqqa jkun u l-aktar tqarmerċ u li jkollhom toghma partikolarment delizzjuża. Huwa rakkomandabbli li qatt ma taħsad l-impjant kollu u li ma tnaqqax il-weraq wisq qrib l-art, sabieq ma ssir xaxxa lill-plont tar-rimjiet godda. It-tewm imqatta 'jintuza frisk jirfina sandwiches tal-gobon, tarte flambée, bajd scrambled, tadam, insalati jew preparazzjonijiet tal-quark. Imbajjat fil-qosor, huwa zieda mill-isbaħ għall-platti Asjatīci. Bħal ħafna mill-ħxejjex aromatiċi, għandek iżzid it-tewm imqatta' lejn l-aħħar tal-fażi ta-tisjir sabieq it-toghmiel ikunu jistgħu jżviluppaw bl-aħjar mod. Il-fjuri huma wkoll tajbin għall-ikel u għandhom nota pjačevoli ħelwa. Huma jservu aktar skopijiet dekorattivi bħal dekorazzjoni u deżerti ħelwin u platti tal-frott. Tista 'tuza l-blanzuni Delicious għall-qali, stews u sopop, smoothies, insalati u platti keshin. **Post naturali:** Ič-čipep oriġinarjament gie mill-Asja tal-Lvant. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni ssir l-aħjar f'post xemxi ġewwa minn Frar. Iż-zerriegħa hija ġerminatur ħafif. Ferrex iż-zrieragħ fuq sottotrat niedja tal-ġewż jew ħammija organika tal-ħxejjex u aghfas iż-zrieragħ ħafif. Għati l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovidi b'toqob. Dan jipprotegi l-ħammija milli tinxef. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-moffa milli tifforma fuq l-art. Poġġi l-bastiment tal-kultura qawwi u sħun f'20 sa 25 ° Celsius. Zomm il-wiċċ tal-ħammija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) izda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara gimagħtejn sa ħames gimgħat. Pjanti mkabbra ġewwa jistgħu jiġu trapjantati barra bil-boċċa ta 'l-għeruq kollu minn Mejju, meta ma jkunx mistenni aktar ġlata bil-lejl. **L-aħjar post:** L-impjant iħobb ix-xemx, is-shana u post kenn mir-riħ biex jżviluppa bis-šifħ l-aroma tiegħu. **Kura ottimali:** Dejjem zomm il-ħammija kemmxajn niedja izda mhux imxarrba. Ilma hekk kif is-saff ta 'fuq tal-ħammija jkun nixef. Ma fertilizej xejn jew ħafif biss b'kompost jew fertilizzant organiku tal-ħxejjex. **Fix-xitwa:** Ič-čillej huwa perenni u jifilħu sa -17 ° Celsius. Il-partijiet ta 'fuq l-art tal-pjanta jmutu kompletament fix-xitwa, izda l-organi tagħhom li jdmu jibqgħu ħajjin fix-xitwa fl-art u jergħu jintu fir-rebbiegha minn Marzu. Tista 'wkoll thaffer l-impjant fil-ħarifa u tkompli tikkultivaha f'borma f'temperatura ta 'madwar 20 ° Celsius f'post qawwi.



Bio - Gesneden - Knoflook

Allium tuberosum

De smaak van de bieslook en een knoflookaroma zonder bijwerkingen

Het uiterlijk van de gehakte knoflook doet denken aan bieslook, maar de ongeveer 30 cm lange bladeren zijn met 1,5 tot 8 mm veel breder. Aan de andere kant lijkt gehakte knoflook qua smaak en aroma op knoflook, maar het is veel milder en produceert geen knoflookgeur. De toefachtige bladeren en de witte bloemen of knoppen kunnen van juni tot oktober worden geoogst, waarbij de nog gesloten knoppen het knapperigst zijn en bijzonder lekker smaken. Het is raadzaam om nooit de hele plant te oogsten en de bladeren niet te dicht bij de grond af te snijden om de nieuwe scheutpunten niet te beschadigen. Vers gebruikte, gesneden knoflook verrijkt kaasbroodjes, tarte flambée, roerei, tomaten, salades of kwarkbereidingen. Kort geblanchéerd is het een heerlijke toevoeging aan Aziatische gerechten. Zoals de meeste kruiden, voeg je gehakte knoflook pas aan het einde van de kookfase toe, zodat de smaken zich optimaal kunnen ontwikkelen. De bloemen zijn ook eetbaar en hebben een aangenaam zoete toon. Ze dienen meer decoratieve doeleinden zoals het versieren en serveren van zoete desserts en fruitborden. Je gebruikt de heerlijke toppen voor het frituren, stoofschotels en soepen, smoothies, salades en koude gerechten. **Natuurlijke locatie:** De knoflookbieslook komt oorspronkelijk uit Oost-Azië. **Succesvolle teelt:** Het kweken kan het beste vanaf februari op een zonnige plaats binnen gebeuren. Het zaadje is een lichte kiem. Strooi de zaden over een vochtig kokossubstraat of biologische kruidengrond en druk de zaden licht aan. Dek de kweekbak af met verhoudfolie, die u van gaten heeft voorzien. Dit beschermt de aarde tegen uitdroging. Om de twee tot drie dagen moet u de film gedurende 2 uur verwijderen. Dit voorkomt schimmelvorming op de aarde. Zet de zaadbak op een lichte en warme plaats bij 20 à 25 ° Celsius. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een sproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teeltemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na twee tot vijf weken. In huis gekweekte planten kunnen vanaf mei, wanneer geen nachtvorst meer te verwachten is, met de hele baal naar buiten. **De beste locatie:** De plant houdt van zon, warmte en een beschutte plek om zijn aroma volledig te ontwikkelen. **Optimale verzorging:** Houd de grond altijd licht vochtig, maar niet nat. Geef water zodra de bovenste laag aarde is opgedroogd. Bemest niet of slechts licht met compost of organische kruidenmeststoffen. **In de winter:** Knoflookbieslook is meerjarig en wintervast tot -17 ° Celsius. De bovengrondse delen van de plant sterven in de winter volledig af, maar hun overlevingsorganen overleven de winter in de grond en lopen vanaf maart in het voorjaar weer uit. Je kunt de plant ook in de herfst opgraven en verder opkweken in de pot bij een temperatuur van rond de 20 ° Celsius op een lichte plek.



ØKOLOGISK - Kutt - hvitløk

Allium tuberosum

Krydret av gressløk og en hvitløksmak uten bivirkninger

Det ytre utseendet til gressløkshvitløken minner om gressløk, men de omtrent 30 centimeter lange bladene er betydelig bredere med 1,5 til 8 mm. Når det gjelder smak og aroma ligner hakket hvitløk på hvitløk, men den er mye mildere og gir ingen hvitløkslukkt. De duskignende bladene og de hvite blomstene eller knoppene kan høstes fra juni til oktober, med de knoppene som fortsatt er lukket er de sprøste og har en spesielt deilig smak. Det er tilrådelig å aldri høste hele planten og ikke kutte bladene for nær bakken, for ikke å skade de nye skuddspissene. Nybrukt, oppskåret hvitløk foredler ostesmørbrød, tarte flambée, eggerøre, tomater, salater eller kvarkpreparater. Blanchert kort, er det et fantastisk tillegg til asiatiske retter. Som de fleste urter bør du tilsette hakket hvitløk mot slutten av kokefasen slik at smaken kan utvikle seg optimalt. Blomstene er også spiselige og har en behagelig søt tone. De tjener mer dekorative formål som å dekorere og servere søte desserter og frukttat. Du kan bruke de delige knoppene til steking, gryteretter og supper, smoothies, salater og kalde retter. **Naturlig beliggenhet:** Gressløk kom opprinnelig fra Øst-Asia. **Vellykket dyrking:** Dyrking gjøres best på et solrikt sted innendørs fra februar. Frøet er et lett spiremiddel. Spred frøene på fuktig kokosnøttsubstrat eller organisk urtejord og press frøene lett. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på bakken. Plasser kulturkaret lyst og varmt ved 20 til 25 ° Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturen vises de første frøplantene etter to til fem uker. Planter dyrket innendørs kan transplanteres utendørs med hele rotklumpen fra mai, da det ikke er å forvente mer nattefrost. **Den beste beliggenheten:** Planten elsker sol, varme og et sted i ly for vinden for å fullt utvikle aromaen. **Optimal omsorg:** Hold alltid jorden litt fuktig, men ikke våt. Vann så snart det øverste jordlaget har tørket. Ikke gjødsle i det hele tatt eller bare lett med kompost eller organisk urtegjødsel. **Om vinteren:** Gressløk er flerårig og hardfør til -17° Celsius. De overjordiske delene av planten dør fullstendig om vinteren, men deres utholdende organer overlever vinteren i bakken og spirer igjen om våren fra mars. Du kan også grave opp planten om høsten og fortsette å dyrke den i en potte ved en temperatur på rundt 20° Celsius på et lyst sted.



Bio - Cięte - Czosnek

Allium tuberosum

Smak szczypiorku i aromat czosnku bez skutków ubocznych

Czosnek-Szczypiorek ma podobny wygląd jak zwykły szczypiorek, ale jego liście o długości około 30 cm są znacznie szersze i mają od 1,5 do 8 mm. Jego smak przypomina jednak smak czosnku, ale jest znacznie łagodniejszy i bez zapachu czosnku. Liście czosnku szczypiorkowego rosną w kępach i można je zbierać od czerwca do października, podobnie jak białe kwiaty lub pąki kwiatowe. Wciąż zamknięte pąki są najbardziej chrupiące i zapewniają wyjątkowo delikatny aromatyczny smak. Wskazane jest, aby nie zbierać całej rośliny i nie przycinać liści zbyt blisko ziemi, aby uniknąć uszkodzenia nowych pędów. Świeżo pokrojony czosnek szczypiorek można wykorzystać do uszlachetnienia kanapki z serem, tarte flambée, jajecznicy, pomidorów, sałatek lub dań z twarogu. Blanszowany jest również wspaniałym dodatkiem do dań azjatyckich. Podobnie jak w przypadku większości ziół, czosnek-szczypiorek należy dodawać dopiero pod koniec procesu gotowania, aby uzyskać najlepszy smak. Kwiaty są również jadalne i zapewniają przyjemną słodkawą nutę. Najlepiej nadają się jako dodatek do deserów i talerzy owocowych. **Naturalne położenie:** Czosnek-Szczypiorek pochodzi z Azji Wschodniej. **Udana uprawa:** Najlepszy czas na rozmnażanie rozpoczyna się w lutym w słonecznym miejscu w pomieszczeniu, ponieważ nasiona są lekkimi kielkującymi. Rozsyp nasiona na wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznej ziemi ziołowej i lekko je dociśnij. Przykryj pojemnik na nasiona przezroczystą folią, aby gleba nie wysychała, ale nie zapomnij zrobić dziur w przezroczystej folii i zdejmuj ją co drugi lub trzeci dzień na około 2 godziny. W ten sposób unikniesz tworzenia się pleśni na kompozycie doniczkowym. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i ciepłym o temperaturze od 20 ° C do 25 ° Celsjusza i utrzymuj powierzchnię ziemi w stanie wilgotnym, ale nie mokrym (najlepiej za pomocą rozpylacza wodnego). W zależności od temperatury rozmnażania pierwsze sadzonki wyrosną po dwóch do pięciu tygodni. Sadzonki, które są już wyhodowane w pomieszczeniu, można sadzić na początku maja. **Najlepsza lokalizacja:** Roślina potrzebuje słońca, ciepła i miejsca osłoniętego od wiatru, aby wydobyc swój pełny aromat. **Optymalna pielęgnacja:** Utrzymuj glebę zawsze wilgotną, ale nie mokrą. Podlewaj roślinę, gdy tylko wyschnie górna warstwa ziemi. Roślinę należy nawozić bardzo skromnie kompostem lub organicznym nawozem do ziół lub w ogóle nie nawozić. **W zimę:** Czosnek-Szczypiorek to roślina wiolettowa, odporna na zimę do -17 ° Celsjusza. Wszystkie nadziemne części rośliny całkowicie wymrą zimą, podczas gdy jej zimujące organy przetrwają pod ziemią i od marca wiosną ponownie strzela. Równie dobrze możesz jesienią wykopać roślinę i trzymać ją w doniczce w jasnym miejscu o temperaturze około 20 ° Celsjusza.



ORGÂNICO - Corte - Alho

Allium tuberosum

O tempero da cebolinha e o sabor do alho sem efeitos colaterais

A aparência externa do alho cebolinha lembra a cebolinha, mas suas folhas de aproximadamente 30 centímetros de comprimento são significativamente mais largas de 1,5 a 8 mm. Em termos de sabor e aroma, o alho picado é semelhante ao alho, mas é muito mais suave e não exala cheiro de alho. As folhas em forma de tufo e as flores ou botões brancos podem ser colhidas de junho a outubro, sendo os botões ainda fechados os mais estaladiços e com um sabor particularmente delicioso. É aconselhável nunca colher a planta inteira e não cortar as folhas muito rente ao solo, para não danificar as novas pontas dos brotos. O alho fatiado usado na hora refina sanduíches de queijo, tarte flambée, ovos mexidos, tomates, saladas ou preparações de quark. Branqueado brevemente, é uma adição maravilhosa aos pratos asiáticos. Como a maioria das ervas, você deve adicionar alho picado no final da fase de cozimento para que os sabores se desenvolvam de maneira ideal. As flores também são comestíveis e têm uma nota agradavelmente doce. Eles servem a propósitos mais decorativos, como decorar e servir sobremesas doces e pratos de frutas. Você pode usar os deliciosos brotos para fritar, ensopados e sopas, smoothies, saladas e pratos frios. **Localização natural:** A cebolinha veio originalmente do leste da Ásia. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo é melhor feito em um local ensolarado dentro de casa a partir de fevereiro. A semente é um germinador leve. Espalhe as sementes em substrato de coco úmido ou solo de ervas orgânicas e pressione as sementes levemente. Cubra o recipiente de cultura com filme plástico, que você fornece com furos. Isso protege o solo de secar. Você deve remover o papel alumínio por 2 horas a cada dois ou três dias. Isso evita a formação de mofo no chão. Coloque o recipiente de cultura brilhante e quente entre 20 e 25° Celsius. Mantenha a superfície do solo úmida (por exemplo, com um pulverizador de água), mas não molhada. Dependendo da temperatura crescente, as primeiras mudas aparecem após duas a cinco semanas. As plantas cultivadas dentro de casa podem ser transplantadas para fora com toda a raiz a partir de maio, quando não se espera mais geada noturna. **A melhor localização:** A planta adora sol, calor e um local abrigado do vento para desenvolver plenamente seu aroma. **Cuidado ideal:** Sempre mantenha o solo levemente úmido, mas não molhado. Regue assim que a camada superior do solo secar. Não fertilize de forma alguma ou apenas levemente com composto ou fertilizante orgânico à base de ervas. **No inverno:** As cebolinhas são perenes e resistentes a -17° Celsius. As partes acima do solo da planta morrem completamente no inverno, mas seus órgãos sobreviventes sobrevivem ao inverno no solo e brotam novamente na primavera de março. Você também pode desenterrar a planta no outono e continuar cultivando-a em um vaso a uma temperatura de cerca de 20° Celsius em um local claro.



Ecologic - Țăiat - Usturoi

Allium tuberosum

Aroma arpagicului și o aromă de usturoi fără efecte secundare

Aspectul extern al usturoiului tocat este o reminiscență a arpagicului, dar frunzele sale lungi de aproximativ 30 cm sunt mult mai late la 1,5 până la 8 mm. Pe de altă parte, usturoiul tocat este similar cu usturoiul ca gust și aromă, dar este mult mai blând și nu produce miros de usturoi. Frunzele asemănătoare copacului și florile albe sau mugurii pot fi recoltați din iunie până în octombrie, astfel încât mugurii care sunt încă închise sunt cei mai clari și au un gust deosebit de delicios. Este recomandabil să nu recoltați niciodată întreaga plantă și să nu tăiați frunzele prea aproape de sol pentru a nu deteriora noile vârfuri de lăstari. Usturoiul proaspăt folosit, feliat, rafinează pâinea cu brânză, tarte flambée, ouă amestecate, roșii, salate sau preparate de quark. Pe scurt, este un supliment minunat la mâncărurile asiatice. La fel ca majoritatea ierburilor, ar trebui să adăugați usturoi tocat doar la sfârșitul fazei de gătit, astfel încât aromele să se dezvolte optim. Florile sunt, de asemenea, comestibile și au o notă plăcut dulce. Acestea servesc scopuri mai decorative, cum ar fi decorarea și servirea deserturilor dulci și a platourilor de fructe. Puteți folosi mugurii delicioși pentru prăjire adâncă, tocănițe și supe, piureuri, salate și farfurii reci. **Locație naturală:** Arpagicul este originar din Asia de Est. **Cultivare de succes:** Cultivarea se face cel mai bine într-un loc însorit în interior din februarie. Sămânța este un germinator ușor. Imprastiați semințele pe substratul umed de nucleu de cocos sau pe solul de plante organice și apăsați semințele ușor. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscare. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru împiedică formarea mușgaiului pe pământ. Așezați recipientul pentru semințe într-un loc ușor și cald, la 20-25 ° Celsius. Păstrați suprafața pământului umedă (de exemplu, cu un pulverizator de apă), dar nu umedă. În funcție de temperatura de cultivare, primii răsaduri apar după două până la cinci săptămâni. Plantele cultivate în casă pot fi mutate cu întreg balotul în aer liber din luna mai, când înghețul nocturn nu mai este de așteptat. **Cea mai bună locație:** Planta iubește soarele, căldura și un loc adaptat pentru a-și dezvolta pe deplin aroma. **Îngrijire optimă:** Păstrați întotdeauna solul ușor umed, dar nu umed. Apă imediat ce stratul superior al solului s-a uscat. Nu fertilizați deloc sau doar ușor cu compost sau îngrășămintă organice pe bază de plante. **În iarnă:** Arpagicul cu usturoi este peren și rezistent la iarnă până la -17 ° Celsius. Părțile supratereane ale plantei mor complet iarnă, dar organele lor de supraviețuire supraviețuiesc iarnă în pământ și încolțesc din nou în primăvară din martie. De asemenea, puteți dezgropa planta toamna și puteți continua să o cultivați în ghiveci la o temperatură de aproximativ 20 ° Celsius într-un loc luminos.



Ekologiskt - Skuren - Vitlök

Allium tuberosum

Gräslökens smak och en vitlökarom utan biverkningar

Den hackade vitlöken yttre utseende påminner om gräslök, men dess cirka 30 cm långa löv är mycket bredare med 1,5 till 8 mm. Å andra sidan liknar hackad vitlök vitlök i smak och arom, men den är mycket mildare och ger ingen vitlöksluk. De tuftliknande bladen och de vita blomorna eller knopparna kan skördas från juni till oktober, varigenom knopparna som fortfarande är stängda är de skarpaste och smakar särskilt utsökta. Det är tillrådligt att aldrig skörda hela växten och inte skära bladen för nära marken för att inte skada de nya skotttipsen. Nyanvänd, skivad vitlök förädlas ostbröd, tarte flambée, ägggröa, tomater, sallader eller kvarkberedningar. Kort blancherat är det ett underbart tillskott till asiatiska rätter. Som de flesta örter bör du bara lägga till hackad vitlök i slutet av tillagningsfasen så att smaken kan utvecklas optimalt. Blommorna är också ätbara och har en trevligt söt anteckning. De tjänar mer dekorativa ändamål som att dekorera och servera söta desserter och frukt tallriker. Du kan använda de läckra knopparna för fritering, grytor och soppor, smoothies, sallader och kalla tallriker. **Naturligt läge:** Vitlökgräslök kommer ursprungligen från Östasien. **Framgångsrik odling:** Odling görs bäst på en solig plats inomhus från februari. Fröet är en lätt bakterie. Sprid fröna på fuktigt kokosnötssubstrat eller organisk örtjord och tryck lätt på fröna. Täck odlingskärlet med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar mögeltillväxt på jorden. Placera fröbehållaren på en lätt och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jordytan fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingstemperaturen uppträder de första plantorna efter två till fem veckor. Växter som odlas inomhus kan flyttas ut med hela balen från maj, då det inte längre kan förväntas nattfrost. **Den bästa platsen:** Växten älskar sol, värme och en skyddad plats för att fullt ut utveckla sin arom. **Optimal vård:** Håll alltid jorden lite fuktig men inte våt. Vatten så snart jordens översta lager har torkat. Gödsla inte alls eller bara lätt med kompost eller organiska örtgödselmedel. **På vintern:** Vitlökgräslök är fleråriga och vintertäta ner till -17 ° Celsius. De ovanjordiska delarna av växten dör av helt på vintern, men deras överlevnadsorgan överlever vintern i marken och gro igen på våren från mars. Du kan också gräva upp växten på hösten och fortsätta odla den i potten vid en temperatur på cirka 20 ° C på en ljus plats.



BIO - rez - cesnak

Allium tuberosum

Pikantnost pažitky a cesnaková příchuť bez vedlejších účinků

Vonkajší vzhľad pažitkový cesnak pripomína pažitku, no jeho približne 30 centimetrov dlhé listy sú výrazne širšie 1,5 až 8 mm. Čo sa týka chuti a vône, nasekaný cesnak je podobný cesnaku, je však oveľa jemnejší a nevydáva cesnakový zápach. Die büschelartig wachsenden Blätter und auch die weißen Blüten bzw. Knospenkönnen von Juni bis Oktober geerntet werden, wobei die noch geschlossenen Knospen am knackigsten sind und besonders delikat schmecken. Es ist ratsam, nie die komplette Pflanze abzuernten und die Blätter nicht zu dicht über dem Boden abzuschneiden, um die neuen Triebspitzen nicht zu verletzen. Frisch verwendet verfeinert Schnitt-Knoblauch Käsebröte, Flammkuchen, Rührei, Tomaten, Salate oder Quarkzubereitungen. Kurz blanchiert ist er eine wunderbare Ergänzung für asiatische Gerichte. Wie die meisten Kräuter sollten Sie Schnitt-Knoblauch erst zum Ende der Kochphase hinzufügen, damit sich die Aromen optimal entfalten können. Auch die Blüten sind essbar haben eine angenehm süßliche Note. Sie dienen eher dekorativen Zwecken wie dem Dekorieren und Anrichten von süßen Desserts und Obsttellern. Die leckeren Knospen können Sie zum Frittieren, für Eintöpfe und Suppen, Smoothies, Salate und kalte Platten verwenden. **Prirodzená poloha:** Pažitka pôvodne pochádza z východnej Ázie. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie sa najlepšie vykonáva na slnečnom mieste v interiéri od februára. Semeno je ľahký kľúčik. Semená rozsypte na vlhký kokosový substrát alebo organickú bylinkovú pôdu a semená zľahka pritlačte. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvorom. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. Tým sa zabráni tvorbe plesní na zemi. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlú a teplú pri teplote 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé sadenice objavia po dvoch až piatich týždňoch. Rastliny pestované v interiéri rôžne presádzajú vonku s celým koreňovým balom od mája, keď už netreba očakávať nočný mráz. **Najlepšie umiestnenie:** Rastlina miluje slnko, teplo a miesto chránené pred vetrom, aby mohla naplno rozvinúť svoju vôňu. **Optimálna starostlivosť:** Pôdu udržiavajte vždy mierne vlhkú, ale nie mokrú. Zalejte hneď, ako vrchná vrstva pôdy vyschne. Nehnojte vôbec alebo len jemne kompostom alebo organickým bylinkovým hnojivom. **V zime:** Pažitka je trvác a mrazuvzdorná do -17 ° Celzia. Nadzemné časti rastliny v zime úplne odumierajú, ale ich pretrvávajúce orgány prečkajú zimu v zemi a od marca na jar znova vyrašia. Rastlinu môžete aj na jeseň vykopat a pokračovať v pestovaní v črepniku pri teplote okolo 20 °C na svetlom mieste.



BIO - rez - česen

Allium tuberosum

Pikantnost drobnjaka in okus po česnu brez stranskih učinkov

Česen drobnjaka po zunanjem videzu spominja na drobnjak, le da so njegovi približno 30 centimetrov dolgi listi bistveno širši od 1,5 do 8 mm. Po okusu in aromi je sesekljan česen podoben česnu, vendar je veliko blažji in ne diši po česnu. Šopaste liste in bele cvetove ali popke lahko nabiramo od junija do oktobra, pri čemer so še zaprti popki najbolj hrustljavi in še posebej prijetnega okusa. Priporočljivo je, da nikoli ne nabirate cele rastline in da listov ne režete preblizu tal, da ne poškodujete novih vršičkov poganjikov. Sveže uporabljen, narezan česen oplemeniti sendviče s sirom, tarte flambée, umešana jajca, paradižnik, solate ali pripravke iz skute. Na kratko blanširana je čudovit dodatek k azijskim jedem. Tako kot večini zelišč tudi nasekljan česen dodajte proti koncu kuhanja, da se okusi optimalno razvijajo. Tudi cvetovi so užiti in imajo prijetno sladko noto. Služijo bolj dekorativnim namenom, kot je okrasitev in serviranje sladkih sladik in sadnih krožnikov. Okusne popke lahko uporabite za cvrtje, enolončnice in juhe, smutije, solate in hladne jedi. **Naravni habitat:** Drobnjak izvira iz vzhodne Azije. **Navodila za gojenje:** Od februarja je najbolje gojiti na sončnem mestu v zaprtih prostorih. Seme je lahek kalilec. Semena raztrosite po vlažnem kokosovem substratu ali organski zeliščni zemlji in semena rahlo potlačite. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na tleh. Posodo s kulturo postavite na svetlo in toplo na 20 do 25 °C. Površino tal naj bo vlažna (npr. z vodnim razpršilcem), vendar ne mokra. Odvisno od raste temperature se prve sadike pojavijo po dveh do petih tednih. Rastline, ki jih gojimo v zaprtih prostorih, lahko od maja, ko ni več pričakovati nočne zmrzali, presajamo na prsto s celotno koreninsko grudo. **Najboljša lokacija:** Rastlina obožuje sonce, toploto in prostor, zaščiten pred vetrom, da popolnoma razvije svojo aromo. **Optimalna nega:** Tla naj bodo vedno rahlo vlažna, vendar ne mokra. Zalivajte takoj, ko se zgornja plast zemlje posuši. Sploh ne gnojite ali le malo gnojite s kompostom ali organskim zeliščnim gnojilom. **V zimskem času:** Drobnjak je trajnica in prenese do -17°C. Nadzemni deli rastline pozimi popolnoma odmrjejo, njihovi odlegajoči organi pa preživijo zimo v tleh in od marca spomladi ponovno poženejo. Rastlino lahko tudi jeseni izkopljete in jo gojite naprej v lončku pri temperaturi okoli 20°C na svetlem mestu.



Ecológico - Cebolleta

Allium tuberosum

El condimento del cebollino y un aroma de ajo sin efectos secundarios

El aspecto exterior de la cebolleta recuerda al del cebollino, pero sus hojas de aproximadamente 30 centímetros de largo son mucho más anchas de 1,5 a 8 mm. En sabor y aroma, la cebolleta se parece al ajo, pero es claramente más suave y no produce ningún olor a ajo. Las hojas y también las flores o capullos blancos se pueden cosechar de junio a octubre, los capullos cerrados son los más crujientes y tienen un sabor particularmente delicado. Es aconsejable no cosechar nunca toda la planta y no cortar las hojas demasiado cerca del suelo, para no dañar las nuevas puntas de los brotes. Pan con queso y condimentado con cebolleta recién cortada, tarta flambéada, huevos revueltos, tomates, ensaladas o preparados de requesón. Brevemente blanqueadas son ideales para los platos asiáticos. Como la mayoría de las hierbas, sólo se debe añadir la cebolleta picada al final de la fase de cocción para que los aromas se desarrollen de forma óptima. Incluso las flores son comestibles y tienen una nota agradablemente dulce. Sirven para fines más decorativos, como la guarnición y la elaboración de postres dulces y platos de frutas. Los sabrosos brotes se pueden utilizar para freír, guisos y sopas, batidos, ensaladas y platos fríos. **Ubicación natural:** Originalmente, la cebolleta proviene del este de Asia. **Cultivo exitoso:** El mejor lugar para el cultivo es un lugar soleado en el interior a partir de febrero. La semilla es un cubo ligero. Espolvoree las semillas sobre sustrato de coco húmedo o tierra para hierbas orgánicas y presione ligeramente las semillas. Cubra el contenedor de cultivo con una película de plástico transparente con agujeros. Esto protege el suelo de la desecación. Cada dos o tres días debe retirar la película durante 2 horas. Esto evita la formación de moho en la tierra. Coloque el recipiente de cultivo brillante y caliente a una temperatura de 20 a 25 ° Celsius. Mantenga la superficie húmeda (por ejemplo, con un rocío de agua), pero no mojada. Dependiendo de la temperatura de crecimiento, las primeras plántulas aparecen después de dos a cinco semanas. Las plantas crecidas en interiores pueden trasladarse al exterior con todo el fardo a partir de mayo, cuando ya no es de esperar que se produzcan heladas nocturnas, para evitar que la planta se estrese. **La mejor ubicación:** La planta ama el sol, el calor y un lugar protegido para desarrollar plenamente su aroma. **Cuidado óptimo:** Mantenga siempre la tierra ligeramente húmeda, pero no mojada. Riegue tan pronto como la capa superior de la tierra esté seca. No fertilice en absoluto o sólo ligeramente con abono orgánico o fertilizante herbario BIO. **En el invierno:** La cebolleta es perenne y resistente al invierno hasta -17 ° Celsius. Las partes superiores de la planta mueren completamente en invierno, pero sus órganos de supervivencia sobreviven al invierno en el suelo y vuelven a brotar en primavera a partir de marzo. También puede desenterrar la planta en otoño y seguir cultivándola en la maceta a una temperatura de 20 ° Celsius en un lugar luminoso.



BIO - řez - česnek

Allium tuberosum

Kořenitost pažitky a česneková chuť bez vedlejších účinků

Česnek pažitka vnějším vzhledem připomíná pažitku, ale jeho přibližně 30 centimetrů dlouhé listy jsou výrazně širší 1,5 až 8 mm. Co se týče chuti a vůně, nasekaný česnek je podobný česneku, ale je mnohem jemnější a nevydává česnekový zápach. Trsovité listy a bílé květy nebo poupata lze sklízet od června do října, přičemž poupata ještě zavřená jsou nejkřepavější a mají obzvláště lahodnou chuť. Je vhodné nikdy nesklízet celou rostlinu a nestříhat listy příliš blízko země, aby nedošlo k poškození nových špiček výhonů. Čerstvě použitý česnek nakrájený na plátky zjemní sýrové sendviče, tarte flambée, míchaná vejce, rajčata, saláty nebo tvarohové přípravy. Krátce blanširovaný je skvělým doplňkem asijských jídel. Stejně jako většinu bylinek byste měli ke konci fáze vaření přidat nasekaný česnek, aby se chuť mohly optimálně rozvinout. Květiny jsou také jedlé a mají příjemně sladkou notu. Slouží spíše k dekorativním účelům, jako je zdobení a podávání sladkých dezertů a ovocných talířů. Lahodné pupeny využijete na smažení, dušená jídla a polévky, smoothie, saláty i studené pokrmy. **Přirozená poloha:** Pažitka původně pochází z východní Asie. **Úspěšné pěstování:** Pěstování se nejlépe provádí na slunném místě ve interiéru od února. Semeno je lehký klíčeč. Semínka rozsypte na vlhký kokosový substrát nebo organickou bylinkovou půdu a semena lehce přitlačte. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísní na zemi. Kultivační nádobu umístěte na světlou a teplou při 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokrý. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až pěti týdnech. Rostliny pěstované uvnitř je možné přesazovat ven s celým kořenovým balem od května, kdy již nelze očekávat noční mrazíky. **Nejlepší umístění:** Rostlina miluje slunce, teplo a místo chráněné před větrem, aby plně rozvinula své aroma. **Optimální péče:** Půdu udržujte vždy mírně vlhkou, ale ne mokrou. Zalévejte, jakmile vrchní vrstva půdy vyschne. Nehnojte vůbec nebo jen lehce kompostem nebo organickým bylinkovým hnojivem. **V zimě:** Pažitka je vytrvalá a mrazuvzdorná do -17° Celsia. Nadzemní části rostliny v zimě úplně odumírají, ale jejich přežití orgány přečkají zimu v zemi a na jaře od března znovu vyraší. Rostlinu můžete také na podzim vykopat a pokračovat v pěstování v květináči při teplotě kolem 20° Celsia na světlém místě.



ORGANİK - kesilmiş - sarımsak

Allium tuberosum

Frenk soğanının müstehcenliği ve yan etkisi olmayan sarımsak aroması

Frenk soğanı sarımsağının dış görünümünü frenk soğanını andırır, ancak yaklaşık 30 santimetre uzunluğundaki yaprakları 1,5 ila 8 mm arasında önemli ölçüde daha geniştir. Kiyılmış sarımsak, tat ve aroma açısından sarımsağa benzer, ancak çok daha hafif ve sarımsak kokusu vermez. Püskül benzeri yapraklar ve beyaz çiçekler veya tomurcuklar. Haziran'dan Ekim'e kadar hasat edilebilir, henüz kapalı olan tomurcuklar en çtır çtır ve özellikle lezzetli bir tada sahiptir. Yeni sürgün uçlarına zarar vermemek için asla bitkinin tamamının hasat edilmemesi ve yaprakların yere çok yakın kesilmemesi tavsiye edilir. Taze kullanılmış, dilimlenmiş sarımsak, peynirli sandviçleri, tarte flambe'yi, omeletleri, domatesleri, salataları veya quark müstahzarlarını rafine eder. Kısaca beyazlatılmış, Asya yemeklerine harika bir ektir. Çoğu bitki gibi, aromaların en iyi şekilde gelişmesi için doğranmış sarımsakları pişirme aşamasının sonuna doğru eklemelisiniz. Çiçekler ayrıca yenilebilir ve hoş bir tatlı notaya sahiptir. Tatlı tatlıları ve meyve tabaklarını süslemek ve servis etmek gibi daha dekoratif amaçlara hizmet ederler. Lezzetli tomurcukları kızartma, güveç ve çorbalar, smoothie'ler, salatalar ve soğuk yemekler için kullanabilirsiniz. **Doğal konum:** Frenk soğanı aslen Doğu Asya'dan geldi. **Başarılı yetiştirme:** Yetiştirme en iyi şekilde Şubat ayından itibaren güneşli bir yerde yapılır. Tohum hafif bir çimlendiricidir. Tohumları nemli hindistancevizi alt tabakasına veya organik bitki toprağına dağıtın ve tohumları hafifçe bastırın. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, zeminde küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak ve sıcak olarak 20 ila 25°C'ye yerleştirin. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler iki ila beş hafta sonra ortaya çıkar. İç mekanda yetiştirilen bitkiler, daha fazla gece donunun beklenmediği Mayıs ayından itibaren tüm kök toprakla birlikte dış mekana nakledilebilir. **En iyi konum:** Bitki, aromasını tam olarak geliştirmek için güneşi, sıcaklığı ve rüzgardan korunan yerleri sever. **Optimum bakım:** Toprağı daima hafif nemli tutun, ancak ıslak tutmayın. Toprağın üst tabakası kurur kurumaz su. Kompost veya organik bitkisel gübre ile hiç gübreleme yapmayın veya çok az gübreleyin. **Kışın:** Frenk soğanı çok yıllıktır ve -17°C'ye kadar dayanıklıdır. Bitkinin toprak üstü kısımları kışın tamamen ölür, ancak kalan organları kışı toprakta geçirir ve Mart ayından itibaren ilkbaharda yeniden filizlenir. Bitkiyi sonbaharda da kazabilir ve parlak bir yerde yaklaşık 20°C sıcaklıkta bir saksıda yetiştirmeye devam edebilirsiniz.



BIO - vágott - fokhagyma

Allium tuberosum

A metélőhagyma fűszeres és fokhagymás íze mellékhatások nélkül

A metélőhagyma külső megjelenése metélőhagymára emlékeztet, de körülbelül 30 centiméter hosszú levelei lényegesen szélesebbek, 1,5-8 mm-esek. Az apróra vágott fokhagyma ízét és illatát tekintve hasonlít a fokhagymához, de sokkal enyhébb és nem kelt fokhagymás szagot. **Természetes elhelyezkedés:** A metélőhagyma eredetileg Kelet-Ázsiából származott. **Sikeres termesztés:** Februártól zárt térben a legjobb a termesztés. A mag könnyű csírázó. Szórja szét a magokat nedves kókuszdió-aljzaton vagy szerves növénytalajra, és enyhén nyomja meg a magokat. Fedje le a tenyészedényt ragasztófoliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 óra le kell venni. Ez megakadályozza a penészkepződést a talajon. Helyezze a tenyésztedényt világosra és melegen 20-25 °C-ra. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettől függően az első palánták két-öt hét múlva jelennek meg. A zárt térben termesztett növényeket májustól a teljes gyökérlabdával szabadba ültethetjük, amikor már nem kell éjszakai fagyra számítani. **A legjobb hely:** A növény szereti a napot, a meleget és a szélétől védett helyet, hogy teljesen kifejléssze aromáját. **Optimális gondozás:** Mindig tartsa a talajt enyhén nedvesen, de ne nedvesen. Öntözzük, amint a talaj felső rétege megszáradt. Komposztal vagy szerves növényi műtrágyával egyáltalán ne, vagy csak enyhén trágyázzon. **Télen:** A metélőhagyma évelő és -17°C-ig ellenáll. A növény föld feletti részei télen teljesen elpusztulnak, de túlnyúló szerveik a földben túlélnek a telet, és márciustól tavasszal újra kihajtanak. A növényt ősszel is kiáshatja, és 20°C körüli hőmérsékletű cserépben, világos helyen folytathatja a termesztését.

: : : : :



オーガニック - ガーリックチャイブ

Allium tuberosum

チャイブの風味と柔らかなガーリックの香り

ガーリックチャイブは一般的なチャイブと外観が似ていますが、約30cmの長い葉は1.5から8mmと幅広です。その風味はガーリックよりもマイルドでガーリックの香りはしません。

ガーリックチャイブの葉は密集して成長します、葉、白い花、つぼみは6月から10月まで収穫することができます。まだ開いていないつぼみはカリカリとした食感で、特に香りの良い風味を楽しむことができます。植物全体を収穫しないようにし、新芽を傷つけないように地面にほど近い葉は収穫しないようにします。新鮮なガーリックチャイブはチーズサンドイッチ、タルトフランビー、スクランブルエッグ、トマト、サラダ又クワルク料理などを引き立たせます。茹でたものはアジア料理の素晴らしい付け合わせになります。他の多くのハーブと同様に、最高の風味を楽しむために調理プロセスの最後に加えます。美しい甘みのある花も食べる事ができます。また、花はデザートやフルーツプレートの飾り付けに最適です。美味しい花のつぼみはフライ、シチュー、スープ、スムージー、サラダ又はハム類とも相性抜群です。

自然な場所: ガーリックチャイブは東アジアが原産です。

栽培成功:

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

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

最適なケア:

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

冬に:

ガーリックチャイブは多年生植物で、マイナス17°Cまでの耐寒性を持ちます。冬越しの期間、地上部は完全に枯れますが、翌春3月には再び芽を出します。あるいは、秋に植物を掘り出して鉢に植替え、気温20°C前後の明るい場所に保管する事もできます。

SKU: 15322 / BIO - Schnitt - Knoblauch