



SAFLAX®



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Anthriscus cerefolium



..... Български BG 2



..... Dansk DK 2



..... Deutsch DE 2



..... English UK 2



..... Eesti EE 3



..... Suomalainen FI 3



..... Français FR 3



..... Ελληνική GR 3



..... Gaeilge IE 4



..... íslenskur IS 4



..... Italiano IT 4



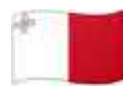
..... Hrvatski HR 4



..... Latviešu LV 5



..... Lietuvių kalba LT 5



..... Malti MT 5



..... Nederlands NL 5



..... Norsk NO 6



..... Polski PL 6



..... Português PT 6



..... Românesc RO 6



..... Svenska SE 7



..... Slovensky SK 7



..... Slovenski SI 7



..... Español ES 7



..... Český CZ 8



..... Türkçe TR 8



..... Magyar HU 8



..... 日本語 JP 9



БИО - кервиз

Anthriscus cerefolium

Основен компонент на Франкфуртския зелен сос

Chervil излъчва миризма, подобна на анасон, и се счита за важно растение за пчелите и земните пчели. Достига височина от 20 сантиметра в саксия и до 70 сантиметра на открито. Между другото, трябва да избягвате да събирате кервиз в природата, защото има висок риск от объркване с отровния бучиниш. Кервизът е популярна и подходяща билка за супи и яхнии (напр. супа от кервиз), дресинги и сос тартар, агнешко печено, рибни ястия, бъркани яйца, омлети и задушени домати. Тъй като е едно от първите растения за реколтата през годината, то е популярна подправка за пролетни ястия. Освен това е елементарен компонент на френската билкова смес Fines herbes и франкфуртския зелен сос. Черезията не трябва да се суши, а да се замразява. При изсушаване билката губи много от аромата си, защото етеричните масла се изпаряват. Берете кервил преди да цъфти, тъй като листата губят вкус и стават горчиви след цъфтежа. Издънките се отрязват на около 4 cm над земята в долния край на стъблото с ножица и частите на растението се почистват под течаща вода. Отцедете останалата вода и нарежете кервиз на ситно с остър нож. След това нарязаният кервиз се съхранява в плик за замразяване или затваряща се кутия във фризера, където може да се съхранява дълго време. Използвайте кервиз, докато е още замразен и го добавяйте към храната само преди сервиране.

Естествено местоположение: Chervil е роден в Западна Азия и Югоизточна Европа. **Успешно отглеждане:** Култивирането се извършва най-добре на слънчево място на закрито от февруари. Семето е лек похълник. 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-добро местоположение:** Оптималното място за кервиз е полусенчесто място. В природата предпочитат да расте в добре засенчени горски ръбове. Chervil е лоялен към мястото и не трябва да се пресажда или само с цялата топка.

Оптимална грижа: Винаги поддържайте почвата леко влажна, но не мокра. Поливайте веднага щом горният слой на почвата изсъхне. Не торете избобщо или само леко с компост или органичен билков тор. **През зимата:** Засейте отново на следващата година.



BIO - kørvel

Anthriscus cerefolium

Elementær komponent i Frankfurt Green Sauce

Kørvel udstråler en anis-lignende lugt og betragtes som en vigtig plante for bier og humlebie. Den når en højde på 20 centimeter i en potte og op til 70 centimeter udendørs. Du bør i øvrigt undgå at samle kørvel i naturen, for der er stor risiko for forveksling med den giftige hemlock. Kørvel er en populær og velegnet krydderurt til supper og gryderetter (f.eks. kørvelsuppe), dressinger og tatarsauce, lammesteg, fiskeretter, røræg, omeletter og braiserede tomater. Da den er en af årets første planter, er den et populært krydderi til forårets retter. Det er også en elementær komponent i den franske urteblanding Fines herbes og Frankfurts grønne sauce. Kørvel skal ikke tørres, men fryses. Når den tørres, mister urten meget af sin aroma, fordi de æteriske olier fordamper. Høst kørvel før den blomstrer, da bladene mister smag og bliver bitre efter blomstring. Klip skuddene omkring 4 centimeter over jorden ved deres nederste stængelende med en saks og rengør plantedelene under rindende vand. Dræn det resterende vand og skær kørvelen i små stykker med en skarp kniv. Den hakkede kørvel opbevares herefter i en frysepose eller lukkelig boks i fryseren, hvor den kan opbevares længe. Brug kørvel mens den stadig er frossen og tilsæt den kun til maden lige inden servering. **Naturlig beliggenhed:** Kørvel er hjemmehørende i det vestlige Asien og det sydøstlige Europa. **Succesfuld dyrkning:** Dyrkning foregår bedst på et solrigt sted indendørs fra februar. Frøet er et let spiremiddel. Spred frøene på fugtigt kokossustrat 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 2 til fem uger. Planter dyrket indendørs kan transplanteres udendørs med hele rodklumpen fra maj, hvor der ikke skal forventes mere nattefrost. **Den bedste beliggenhed:** Den optimale placering for kørvel er en halvskygge placering. I naturen vokser den helst i godt skyggefulde skovbryn. Kørvel er stedloyal og bør ikke transplanteres eller kun med hele bolden. **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:** Så igen året efter.



BIO - Kerbel

Anthriscus cerefolium

Elementarer Bestandteil der Frankfurter Grünen Sauce

Kerbel verströmt einen an Anis erinnernden Geruch und gilt als eine wichtige Pflanze für Bienen und Hummeln. Er erreicht eine Wuchshöhe von 20 Zentimetern im Topf und bis zu 70 Zentimetern im Freiland. Auf das Sammeln von Kerbel in der freien Natur sollten Sie übrigens besser verzichten, denn es besteht eine hohe Verwechslungsgefahr mit dem giftigen Schierling. Kerbel ist ein beliebtes und passendes Kraut für Suppen und Eintöpfe (z. B. Kerbelsuppe), Dressings und Remoulade, Lammbraten, Fischspeisen, Rühreier, Omeletts und Schmortomaten. Da er zu den ersten erntefähigen Pflanzen des Jahres gehört, ist er eine beliebte Würze für Frühjahrsgerichte. Er ist zudem elementarer Bestandteil der französischen Kräutermischung Fines herbes und der Frankfurter Grünen Sauce. Kerbel sollte man nicht trocknen, sondern einfrieren. Beim Trocknen verliert das Kraut stark an Aroma, da sich die ätherischen Öle verflüchtigen. Ernten Sie Kerbel vor dem Einsetzen seiner Blüte, da die Blätter nach der Blütenbildung an Geschmack verlieren und bitter werden. Schneiden Sie die Triebe ungefähr 4 Zentimeter über dem Boden an ihrem unteren Stielende mit einer Schere ab und reinigen Sie die Pflanzenteile unter fließendem Wasser. Lassen Sie das Restwasser abtropfen und schneiden den Kerbel mit einem scharfen Messer klein. Danach wird der kleingeschnittene Kerbel in einer Gefrierhülle oder verschließbaren Dose im Gefrierfach gelagert, wo er lange haltbar ist. Verwenden Sie den Kerbel noch im gefrorenen Zustand und geben Sie ihn erst kurz vor dem Servieren dem Essen bei. **Naturstandort:** Kerbel ist in Westasien und Südosteuropa beheimatet. **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 Kokossustrat 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:** Der optimale Standort für Kerbel ist eine halbschattige Lage. In der Natur wächst er am liebsten an gut beschatteten Waldrändern. Kerbel ist standorttreu und sollte möglichst nicht oder nur mit dem gesamten Ballen umgepflanzt werden. **Pflege:** Halten Sie die Erde immer leicht feucht, aber nicht nass. Wässern Sie, sobald die oberste Erdschicht abgetrocknet ist. Düngen Sie gar nicht oder nur leicht mit Kompost oder BIO Kräuterdünger. **Im Winter:** Säen Sie im Folgejahr neu aus.



Organic - Chervil

Anthriscus cerefolium

Essential ingredient for the German Green Sauce

Chervil produces an aniseed-like scent and is an import plant for bees and bumblebees. Cultivated in a pot, it reaches about 20 cm height, but it can also grow up to 70 cm in the open. Besides, you better refrain from collecting Chervil in wild nature since there is a high risk to mistake the poisonous Hemlock for Chervil. Chervil is a popular and fitting herb for soups and stews (e.g. chervil soup), dressings and remoulade sauce, roast lamb, fish dishes, scrambled eggs, omelette and braised tomatoes. Since it is one of the first herbs that can be harvested within the year, it is often used and popular in spring dishes. Furthermore, Chervil is an essential ingredient for the French blend of herbs "Fines herbes" and for the famous German Green Sauce. Chervil should not be hung to dry, but frozen instead, as the essential oils along with a lot of the strong aroma will fade while drying. You should harvest the herb before flowering because the leaves will lose their flavour and become bitter after blooming. Cut the sprouts with scissors about 4 cm above the ground at the lower stem and clean under running water. Let the residual water drip off and then chop up the Chervil with a sharp kitchen knife. After that, the cut pieces can be kept in a freezer bag or sealed container for storage in a freezer, where the herbs last for a long time. Use the Chervil while still frozen and add it to the dish only shortly before serving. **Natural location:** Chervil is native in west Asia and south eastern Europe. **Successful cultivation:** The best time for propagation is starting in February at a sunny place indoors as the seed is a light germinator. Scatter the seeds onto moist coconut substrate or organic herbal soil and slightly press them on. Cover the seed container with clear film to prevent the soil from drying out, but don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on the potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20°C and 25° Celsius and keep the surface of the earth moist, but not wet (ideally using a water sprayer). Depending on the propagation temperature the first seedlings will come up after two to five weeks. Seedlings that are already raised indoors can be planted out with beginning of May. As soon as there is no more night frost expected, you can move the seedling with its complete root ball, to avoid stress for the plant. **The best location:** A semi-shaded spot is the best place for cultivating Chervil. In the open nature it is often found near a shaded forest's edge. In cultivation, Chervil prefers to stay at its initial place and should preferably not be moved or only be moved with its entire root ball. **Optimal care:** Keep the soil always moist, but not wet. Water your plant as soon as the top layer of the earth has dried out. Fertilize the plant either very modest with compost or organic fertilizer for herbs, or don't fertilize at all. **In the winter:** Sow again the next year.



ORGAANILINE – kirvel

Anthriscus cerefolium

Frankfurdi rohelise kastme põhikomponent

Chervil eritab anisiilaadset lõhna ja seda peetakse mesilaste ja kimalaste jaoks oluliseks taimeks. Potis ulatub ta 20 sentimeetrit kuni 70 sentimeetrit. Muide, sa peaksid vältima kirvi kogumist looduses, sest seal on suur oht segi ajada mürgise tiivapuuga. Chervil on populaarne ja sobiv maitsetaim suppe ja hautiste (nt kirvisupp), kastmete ja tartarkastme, lambaprae, kalaroogade, munapudru, omletti ja hautatud tomatite jaoks. Kuna see on üks esimesi taimi, mis aastast saaki koristatakse, on see populaarne maitseaine kevadiste roogade jaoks. See on ka prantsuse ürdisegu Fines herbes ja Frankfurdi rohelise kastme elementaarne komponent. Chervilit ei tohi kuivatada, vaid külmutada. Kuivatamisel kaotab ürt palju oma aroomi, sest eeterlikud õlid aurustuvad. Korjake kirvel enne õitsemist, kuna lehed kaotavad maitse ja muutuvad pärast õitsemist kibedaks. Lõika kääridega võrsed umbes 4 sentimeetri kõrgusel maapinnast nende alumises varreotsas ja puhasta taimeosad jooksva vee all. Nõruta järelejäänud vesi ja lõika kirvil terava noaga väikesteks tükkideks. Seejärel hoitakse tükeldatud kirvil sügavkülma sügavkülma kotis või suletavas karbis, kus see säilib pikka aega. Kasutage kirsinat, kui see on veel külmunud, ja lisage see toidule alles vahetult enne serveerimist. **Looduslik asukoht:** Chervil on pärit Lääne-Aasiast ja Kagu-Euroopast. **Edukas kasvatamine:** Kasvatamine on kõige parem teha päikesepaistelises kohas siseruumides alates veebruarist. Seeme on kerge idandaja. Puista seemned niiskele kookossubstraadile või orgaanilisele ürdimullale ja suru seemnetele kergelt peale. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See hoiab ära hallituse tekke maapinnal. Asetage kultiveerimisnõu heledaks ja soojaks temperatuurile 20–25 °C. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Sõltuvalt kasvatustemperatuurist 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:** Kirvel optimaalne kasvukoht on poolvarjuline kasvukoht. Looduses eelistab ta kasvada hästi varjutatud metsaservades. Chervil on kohatrüü ja seda ei tohiks siirdada või ainult kogu palliga. **Optimaalne hooldus:** Hoidke muld alati veidi niiske, kuid mitte märg. Kasta niipea, kui pealmine mullakiht on kuivanud. Ära väeta üldse või ainult kergelt komposti või orgaanilise taimse väetisega. **Talvel:** Külva järgmisel aastal uuesti.



LUOMU - kirsikka

Anthriscus cerefolium

Frankfurtin vihreän kastikkeen peruskomponentti

Chervil huokuu anismaista hajua ja sitä pidetään tärkeänä kasvina mehiläisille ja kimaisille. Se saavuttaa 20 senttimetrin korkeuden ruukussa ja jopa 70 senttimetriä ulkona. Muuten, sinun tulee vältää chervilin keräämistä luonnossa, koska on suuri vaara, että se sekoitetaan myrkylliseen hemlockiin. Chervil on suosittu ja soveltuva yrtti keittoihin ja muhennoksiin (esim. chervil-keitto), kastikkeisiin ja tartarikastikkeisiin, lampaanpaistiin, kalaruokiin, munakokkelia, munakkaita ja haudutettuja tomaatteja. Koska se on yksi vuoden ensimmäisistä sadonkorjuukasveista, se on suosittu mauste kevättruokiin. Se on myös ranskalaisen Fines herbes -yrttiseoksen ja Frankfurtin vihreän kastikkeen peruskomponentti. Cherviliä ei saa kuivata, vaan pakastaa, kuivattaessa yrtti menettää paljon aromiaan, koska eeteriset öljyt haihtuvat. Kerää kirsikka ennen kuin se kukkii, sillä lehdet menettävät makunsa ja muuttuvat kitkeriksi kukinnan jälkeen. Leikkaa versot saksilla noin 4 senttimetriä maapinnan yläpuolelta varren alapäästä ja puhdista kasvin osat juoksevan veden alla. Valuta loput vedestä ja leikkaa kirsikka terävällä veitsellä pieniksi paloiksi. Silputtu kirsikka säilytetään sitten pakastepussissa tai suljettavassa laatikossa pakastimessa, jossa se säilyy pitkään. Käytä cherviliä sen ollessa vielä jäässä ja lisää se ruokaan vasta juuri ennen tarjoilua. **Luonnollinen sijainti:** Chervil on kotoisin Länsi-Aasiasta ja Kaakkois-Euroopasta. **Onnistunut viljely:** Viljely on parasta tehdä aurinkoisella paikalla sisätiloissa helmikuusta alkaen. Siemen on kevyt itää. Siemennetelle kostealle kookossubstraatille tai luomuyrttimaalle ja paina siemeniä kevyesti. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen maahan. Aseta viljelyastia kirrakaaksi ja lämpimäksi 20-25 °C:seen. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai viiden viikon kuluessa. Sisätiloissa kasvatetut kasvit voidaan istuttaa ulos koko juuripallolla toukokuusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää ole odotettavissa. **Paras sijainti:** Paras paikka chervilille on puolivarjainen paikka. Luonnossa se kasvaa mieluiten hyvin varjostetuissa metsäreunoissa. Chervil on paikkauskoinen, eikä sitä tule istuttaa tai vain koko pallon kanssa. **Optimaalinen hoito:** Pidä maaperä aina hieman kosteana, mutta ei märkänä. Kastele heti, kun maan pintakerros on kuivunut. Älä lannoita ollenkaan tai vain kevyesti kompostilla tai luomuyrttilannoitteella. **Talvella:** Kylvä uudelleen seuraavana vuonna.



BIO - Cerfeuil commun

Anthriscus cerefolium

L'ingrédient essentiel de la sauce verte de Francfort

Le cerfeuil émet une odeur qui rappelle l'anis et est considéré comme une plante importante pour les abeilles et les bourdons. Il atteint une hauteur de 20 cm en pot et de 70 cm en plein air. Il est mieux de ne pas collecter les nœuds dans la nature, car il y a une forte risque de confusion avec la ciguë toxique. Le cerfeuil est une herbe aimée et adaptée aux soupes et aux ragoûts (ex: soupe de cerfeuil), aux vinaigrettes et aux sauces tartares, aux agneaux rôtis, aux plats de poisson, aux oeufs brouillés, aux omelettes et aux tomates mijotées. Comme il appartient aux premières plantes précoces, c'est une épice pour les plats de printemps. De plus, il est un ingrédient élémentaire du mélange d'herbes français Fines herbes et de la sauce verte de Francfort. Le cerfeuil ne doit pas être séché, mais gelé. S'il est séché, l'herbe perd beaucoup de son arôme, car les huiles essentielles s'évaporent. Récoltez le cerfeuil avant l'apparition de ses fleurs, car les feuilles perdent de leur goût après la formation des fleurs et deviennent amères. Coupez les bourgeons à environ 4 cm du sol par leur extrémité inférieure avec une cisaille et nettoyez les parties de la plante sous de l'eau courante. Laissez l'eau résiduelle égoutter et coupez le cerfeuil en petits morceaux avec un couteau. Ensuite, le cerfeuil est mis dans un sac de congélation ou dans une boîte verrouillable et stocké dans un congélateur, où il peut rester longtemps. Utilisez le cerfeuil lorsqu'il est encore gelé et ajoutez-le peu avant de servir le plat. **Emplacement naturel:** Le cerfeuil commun se trouve en Asie occidentale et en Europe du Sud-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:** L'emplacement idéal pour le cerfeuil est un endroit semi-ombragé. En plein air, il croît le mieux dans des lisières de forêt ombragées. Le cerfeuil est fidèle à son lieu et ne doit pas être replanté ou seulement avec la motte. **Soins optimaux:** Gardez toujours le terreau légèrement humide, mais pas mouillé. Arrosez dès que la couche supérieure de terreau se dessèche. N'engraissez pas du tout ou engraissez un petit peu avec du compost ou avec de l'engrais pour plantes aromatiques. **En hiver:** Resemez l'année suivante.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - τσέρβιλο

Anthriscus cerefolium

Βασικό συστατικό της πράσινης σάλτσας Φρανκφούρτης

Το τσέρβιλο αποπνέει μια μυρωδιά σαν γλυκάνισο και θεωρείται σημαντικό φυτό για τις μέλισσες και τους βομβίλους. Φτάνει σε ύψος τα 20 εκατοστά σε γλάστρα και μέχρι τα 70 εκατοστά σε εξωτερικό χώρο. Παρεμπιπτόντως, θα πρέπει να αποφύγετε τη συλλογή τσέρβιλου στη φύση, γιατί υπάρχει μεγάλος κίνδυνος σύγχυσης με το δηλητηριώδες κώνιο. Το τσέρβιλο είναι ένα δημοφιλές και κατάλληλο βότανο για σούπες και μαγειρεύατα (π. Όντας ένα από τα πρώτα φυτά που συγκομίζονται του χρόνου, είναι ένα δημοφιλές καρύκευμα για τα ανοιξιάτικα πιάτα. Είναι επίσης ένα βασικό συστατικό του γαλλικού μείγματος βοτάνων Fines herbes και της πράσινης σάλτσας Φρανκφούρτης. Το βότανο δεν πρέπει να αποξηρανθεί, αλλά να καταψυχθεί. Όταν στεγνώσει, το βότανο χάνει πολύ από το άρωμά του γιατί τα αιθέρια έλαια εξατμίζονται. Μαζέψτε το κεράμι πριν ανθίσει, καθώς τα φύλλα χάνουν τη γεύση και γίνονται πικρά μετά την ανθοφορία. Κόψτε τους βλαστούς περίπου 4 εκατοστά πάνω από το έδαφος στο κάτω άκρο του στελέχους τους με ψαλίδι και καθαρίστε τα μέρη του φυτού κάτω από τρεχούμενο νερό. Στραγγίζουμε το υπόλοιπο νερό και κόβουμε το τσέρβιλο σε μικρά κομμάτια με ένα κοφτερό μαχαίρι. Το ψυλοκομμένο τσέρβιλο αποθηκεύεται στη συνέχεια σε σακούλα κατάψυξης ή σφραγισμένο κομμάτι στην κατάψυξη, όπου μπορεί να διατηρηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα. Χρησιμοποιήστε το μοσχοκάρυδο όσο είναι ακόμα παγωμένο και προσθέστε το στο φαγητό μόνο λίγο πριν το σερβίρετε. **Φυσική τοποθεσία:** Το Chervil είναι εγγενές στη δυτική Ασία και τη νοτιοανατολική Ευρώπη. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια γίνεται καλύτερα σε ηλιόλουστο σημείο σε εσωτερικούς χώρους από τον Φεβρουάριο. Ο σπόρος είναι ένα ελαφρύ βλαστάρι. Διασκορπίστε τους σπόρους σε υγρό υπόστρωμα καρύδας ή βιολογικό φυτικό χώμα και πιέστε τους σπόρους ελαφρά. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρείτε το αλουμινοχάρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο έδαφος. Τοποθετήστε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 έως 25° Κελσίου. Διατηρήστε την επιφάνεια του εδάφους υγρή (π.χ. με ψεκαστήρα νερού) αλλά όχι υγρή. Ανάλογα με τη θερμοκρασία ανάπτυξης, τα πρώτα σπορόφυτα εμφανίζονται μετά από δύο έως πέντε εβδομάδες. Τα φυτά που καλλιεργούνται σε εσωτερικούς χώρους μπορούν να μεταμοσχευθούν σε εξωτερικούς χώρους με ολόκληρη τη ρίζα από τον Μάιο, όταν δεν αναμένεται άλλος νυχτερινός παγετός. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Η βέλτιστη τοποθεσία για το κεράμι είναι μια ημιοικονομική τοποθεσία. Στη φύση, προτιμά να αναπτύσσεται σε καλά σκιασμένες άκρες δασών. Το Chervil είναι πιστό στο σημείο και δεν πρέπει να μεταμοσχεύεται ή μόνο με ολόκληρη την μπάλα. **Βέλτιστη φροντίδα:** Διατηρείτε πάντα το χώμα ελαφρώς υγρό αλλά όχι υγρό. Ποτίστε αμέσως μόλις το ανώτερο στρώμα του εδάφους στεγνώσει. Μην λιπαίνετε καθόλου ή μόνο ελαφρά με λίπασμα ή βιολογικό φυτικό λίπασμα. **Το χειμώνα:** Ξανασπείρετε το επόμενο έτος.



ORGÁNACHA - chervil

Anthriscus cerefolium

Comhpháirt bhunúsach de Anlann Glas Frankfurt

Exudes Chervil boladh cosúil le ainíse agus meastar gur planda tábhachtach do bheacha agus bumblebees. Sroicheann sé airde 20 ceintiméadar i bpota agus suas le 70 ceintiméadar lasmuigh. Dála an scéil, ba cheart duit chervil a bhailiú san fhiaine a sheachaint, toisc go bhfuil mearbhall ann leis an hemlock nimhiúil. Is luibh choitianta agus oiriúnach é Chervil le haghaidh anraithí agus stobhach (m.sh. anraith chervil), feistis agus anlann tartar, uaineoil rósta, miasa éisc, uibheacha scrofa, omelettes agus trátaí braised. Ós rud é go bhfuil sé ar cheann de na chéad phlandaí le fómhar na bliana, tá sé ina choinisíní coitianta le haghaidh miasa earraigh. Is comhpháirt bhunúsach é freisin de mheascán luibhe na Fraince, luibheanna Fines agus anlann glas Frankfurt. Níor chóir Chervil a thriomú, ach a reoite. Nuair a bhíonn sé triomaithe, cailleann an luibh a lán dá aroma mar gheall ar galú na blátholaí. Fómhar chervil sula bláthanna sé, mar a chailleann na duilleoga blas agus a bheith searbh tar éis bláthanna. Gearr na shoots thart ar 4 ceintiméadar os cionn na talún ag an deireadh gas iochtair le síosúr agus glan na codanna plandaí faoi uisce reatha. Taosc an t-uisce atá fágtha agus gearrtha an chervil i bpiosaí beaga le scian géar. Stóráiltear an chervil mionghearrtha ansin i mála reoiteoir nó i mbosca séalaithe sa reoiteoir, áit ar féidir é a choinneáil ar feadh i bhfad. Bain úsáid as an chervil agus é fós reoite agus gan ach é a chur leis an mbia díreach roimh é a sheirbheáil. **Suíomh nádúrtha:** Tá Chervil dúchasach d'Iarthar na hÁise agus oirdheisceart na hEorpa. **Saothrú rathúil:** Is fearr a shaothrú i láthair ghrianmhar taobh istigh ó mhí Feabhra. Is germinator éadrom é an siol. Scaip na siolta ar fhosraith cnó cócú tais nó ar ithir luibheach orgánach agus brúigh na siolta 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 scrágall 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 siológa tar éis dhá go cúig seachtaine. Is féidir plandaí a fhástar taobh istigh a thrasphlandú lasmuigh leis an liathróid fréimhe iomlán ó mhí na Bealtaine, nuair nach mbeifear ag súil le sioc oíche níos mó. **An suíomh is fearr:** Is é an suíomh is fearr le haghaidh chervil suíomh leath-shady. Sa nádúr, is fearr é a fhás i míl foraoise dea-scáth. Tá Chervil suíomh-dílis agus níor chóir é a thrasphlandú nó amháin leis an liathróid ar fad. **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:** Cránach arís an bhliain dár gcionn.



LÍFRÆNT - kirtill

Anthriscus cerefolium

Grunnpáttur Frankfurt Green Sauce

Kervil gefur frá sér aníslika lykt og er talin mikilvæg planta fyrir býflugur og humlur. Hann nær 20 sentímetra hæð í potti og allt að 70 sentimetrar utandyr. Við the vegur, þú ættir að forðast að safna kervel í náttúrunni, því það er mikil hætt á ruglingi við eitraða hemlock. Kervil er vinsæl og hentug jurt í súpur og pottrétti (t.d. kirtillsúpu), dressingar og tartarsósu, lambakjötssteikt, fiskarétti, hræð egg, eggjaköku og steikta tómata. Þar sem hún er ein af fyrstu plöntunum til að uppskera á árinu er hún vinsæl krydd í vorrétti. Það er einnig grunnpáttur í frönsku jurtablöndunni Fines herbes og Frankfurt grænu sósunni. Kervil á ekki að þurra heldur frysta. Þegar hún er þurrkuð missir jurtin mikið af ilm sínum vegna þess að ilm kjarnaolíurnar gufa upp. Uppskerð kervel áður en hann blómgast, þar sem blöðin missa bragðið og verða bitur eftir blómgun. Skerið sprotana um 4 sentímetra yfir jörðu við neðri stilkenda þeirra með skærum og hreinsið plöntuhlutana undir rennandi vatni. Tæmið afganginn af vatni og skerið kirtillinn í litla bita með beittum hníf. Saxaður kirtill er síðan geymdur í frystipoka eða lokanlegum kassa í frysti þar sem hægt er að geyma hann lengi. Notið kirtillinn á meðan hann er enn frosinn og bætið honum aðeins út í matinn rétt áður en hann er borinn fram. **Náttúruleg staðsetning:** Kervil er innfæddur maður í Vestur-Asíu og suðausturhluta Evrópu. **Árangursrík ræktun:** Ræktun er best gerð á sólríku stað innandyrá frá febrúar. Fræið er létt spírúnarefni. Dreifið fræjunum á rakt undirlag kókoshnetu eða lífrænan jurtamold og þrýstið létt á fræin. Hyljið ræktunarlátið með matarfílm, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðvegin gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á jörðinni. Settu ræktunarlátið bjart og heitt við 20 til 25° Celsius. Haltu jarðvegsfyrirbörðinu röku (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til fimm vikur. Plöntur sem ræktaðar eru innandyrá má gróðursetja utandyrá með allri rótarkúlunni frá maí, þegar ekki er að búast við meira næturfrostri. **Besta staðsetningin:** Ákjósanlegasta staðsetningin fyrir kervil er hálfskuggi staðsetning. Í náttúrunni vill hann helst vaxa í vel skyggðum skógarbrúnum. Chervil er staðfastur og ætti ekki að vera ígræddur eða aðeins með allan boltann. **Besta umönnun:** Haltu jarðveginum alltaf örflítið rökum en ekki blautum. Vökvaðu um leið og efsta lagið af jarðvegi hefur þornað. Ekki má frjóvga alls eða aðeins með rotmassa eða lífrænum jurtaáburið. **Á veturna:** Sáðið aftur árið eftir.



BIO - Cerfoglio

Anthriscus cerefolium

Componente fondamentale della salsa verde di Francoforte

Il cerfoglio emana un odore che ricorda l'anice ed è considerata una pianta importante per api e bombi. Raggiunge un'altezza di 20 centimetri in vaso e fino a 70 centimetri all'aperto. È sconsigliato raccogliere il cerfoglio in natura, perché esiste un'alta probabilità di confonderlo con la cicuta velenosa. Il cerfoglio è un'erba popolare e adatta a zuppe e stufati (ad es. la zuppa di cerfoglio), per condimenti e remoulade, agnello arrosto, piatti a base di pesce, uova strapazzate, omelette e pomodori al forno. Poiché rientra fra le piante che producono i primi raccolti dell'anno, è un complemento apprezzato dei piatti primaverili. È anche una componente fondamentale della miscela francese di erbe Fines herbes e della salsa verde di Francoforte. Il cerfoglio non andrebbe essiccato, ma congelato, poiché con l'essiccazione l'erba perde gran parte del suo aroma, visto che gli oli essenziali evaporano. È raccomandabile raccogliere il cerfoglio prima che spuntino i fiori, perché le foglie perdono il loro gusto e diventano amare dopo la fioritura. Tagliare i getti a circa 4 centimetri dal suolo sul fondo del gambo con le forbici e pulire le parti della pianta sotto acqua corrente. Lasciar scolare l'acqua rimanente e tritare il cerfoglio con un coltello affilato. In seguito, riporre il cerfoglio finemente tritato in un sacchetto da freezer o in un barattolo richiudibile in congelatore, dove si conserverà a lungo. Utilizzare il cerfoglio ancora congelato e aggiungerlo alla ricetta poco prima di servire il piatto. **Posizione naturale:** Il cerfoglio è originario dell'Asia occidentale e dell'Europa sud-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:** La collocazione migliore per il cerfoglio è una posizione a mezz'ombra. In natura cresce prevalentemente nei margini boschivi ben ombreggiati. Il cerfoglio è fedele alla posizione e, se possibile, non dovrebbe essere trapiantato, oppure solo con l'intero pane di terra. **Cura ottimale:** Mantenere sempre il terreno leggermente umido, ma non bagnato. Innaffiare quando lo strato di terra in superficie è asciutto. Non concimare, oppure concimare solo leggermente con compost o con fertilizzante BIO per erbe. **In inverno:** Seminare nuovamente l'anno successivo.



ORGANSKI - češnjevac

Anthriscus cerefolium

Osnovna komponenta Frankfurtskog zelenog umaka

Chervil ima miris sličan anisu i smatra se važnom biljkom za pčele i bumbare. U posudi doseže visinu od 20 centimetara, a na otvorenom do 70 centimetara. Usput, trebali biste izbjegavati sakupljanje čebulice u divljini jer postoji velika opasnost od zabune s otrovnom kukutom. Chervil je popularna i prikladna biljka za juhe i variva (npr. juha od chervila), prelive i tartar umak, pečenu janjetinu, riblja jela, kajganu, omet i pirjanu rajčicu. Budući da je jedna od prvih biljaka koje se beru u godini, popularan je začini za proljetna jela. Također je elementarni sastojak francuske biljne mješavine Fines herbes i frankfurtskog zelenog umaka. Chervil se ne smije sušiti, već zamrznuti jer sušenjem biljka gubi puno na aromi jer eterična ulja ispare. Berite chervil prije nego što procvjeta, jer listovi gube okus i postaju gorki nakon cvatnje. Skarama odrežite izdanke oko 4 centimetra iznad zemlje na donjem kraju stabljike i operite dijelove biljke pod mlazom vode. Ocijedite preostalu vodu i oštrim nožem sitno narežite češnjevce. Nasjeckani čebuljak se zatim sprema u vrećicu za zamrzavanje ili kutiju koja se može zatvoriti u zamrzivač, gdje može stajati dulje vrijeme. Červiljak koristite dok je još smrznut i dodajte ga u hranu tek neposredno prije posluživanja. **Zemlja porijekla:** Chervil je porijeklom iz zapadne Azije i jugoistočne Europe. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj je najbolje provoditi na suncanom mjestu u zatvorenom prostoru od veljače. Sjeme je lagana klizalica. 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:** Optimalan položaj za češnjak je polusjenovito mjesto. U prirodi najradije raste u dobro zasjenjenim rubovima šuma. Chervil je lojalan mjestu i ne smije se presadivati ​​ili samo s cijelom kuglom. **Optimalna njega:** Tlo uvijek održavajte blago vlažnim, ali ne mokrim. Zalijevajte čim se gornji sloj zemlje osuši. Ne gnojite uopće ili samo malo gnojite kompostom ili organskim biljnim gnojivom. **U zimi:** Sljedeće godine ponovno sijati.



BIOLOGISKÅ - ķirbele

Anthriscus cerefolium

Frankfurtes zaļās mērces elementārā sastāvdaļa

Chervil izstaro anīsam līdzīgu smaržu un tiek uzskatīta par svarīgu augu bitēm un kāmēm. Tas sasniedz 20 centimetru augstumu podā un līdz 70 centimetriem ārā. Starp citu, jums vajadzētu izvairīties no ķirbju vākšanas savajai, jo pastāv liels risks sajaukt ar indīgo hemloku. Ķervils ir populārs un piemērots garšaugu zupām un sautējumiem (piemēram, ķirbju zupai), mērcēm un tartaara mērcēm, jēra gaļas cepetim, zivju ēdieniem, olu kulteni, omleteim un sautētiem tomātiem. Tā kā šī gada raža ir viens no pirmajiem augiem, tā ir iecienīta garšviela pavasara ēdieniem. Tā ir arī franču augu maisījuma Fines herbes un Frankfurtes zaļās mērces elementārā sastāvdaļa. Ķervilu nevajag žāvēt, bet sasaldēt. Žāvējot zaļe zaudē daudz aromāta, jo ēteriskās eļļas iztvaiko. Novāc ķirvi, pirms tas zied, jo lapas zaudē garšu un kļūst rūgtas pēc ziedēšanas. Nogrieziet dzinumus apmēram 4 centimetrus virs zemes to apakšējā stumbra galā ar šķērēm un notīriet augu daļas zem tekoša ūdens. Nolejiet atlikušo ūdeni un ar asu nazi sagrieziet ķirvi mazos gabaliņos. Pēc tam sasmalcināto ķirvi uzglabā saldētavas maisīnā vai aizzaisāmā kastē saldētavā, kur to var uzglabāt ilgu laiku. Izmantojiet ķirbju, kamēr tas vēl ir sasaldēts, un pievienojiet to ēdienam tikai tieši pirms pasniegšanas. **Dabiska vieta:** Červilas dzimtene ir Rietumāzija un Dienvidaustrumeiropa. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšanu vislabāk veikt saulainā vietā telpās no februāra. Sēkla ir viegla digtspēja. Izkaisiet sēklas uz mitra kokosriekstu substrāta vai organisko augu augsni un viegli piespiediet sēklas. Nosēdiziet 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:** Optimāla ķirbju vieta ir daļēji ēnainā vieta. Dabā tas dod priekšroku augšanai labi noēnotās mežmalās. Chervil ir vietnei uzticīgs, un to nedrīkst pārstādīt vai tikai ar visu bumbu. **Optimālā aprūpe:** Vienmēr turiet augsni nedaudz mitru, bet ne mitru. Laistiet, tiklīdz augsnes augšējais slānis ir nožuvis. Nebarojiet vispār vai tikai nedaudz ar kompostu vai organisko augu mēslojumu. **Ziemā:** Nākamajā gadā sējiet vēlreiz.



EKOLOGISKAS - vyšnias

Anthriscus cerefolium

Pagrindinis Frankfurtu žāļiojo padažo komponentas

Chervil skleidzīa anīziju kvapā ir yra laikomas svarbiu augalu bitēm ir kāmēm. Puode pasiekia 20 centimetru aukštj, lauke – iki 70 centimetru. Beje, gamtoje reikėtų vengti rinkti kerveles, nes yra didelė rizika supainioti su nuodingu smėliuku. Vyšnias yra populiarai ir tinkama sriuboms ir troškiniams (pvz., vyšnių sriubai), užpilams ir tartariniam padažui, avienos kepsniui, žuvies patiekalams, kiaušinienei, omletui ir troškintiems pomidorams gaminti. Tai vienas iš pirmųjų augalų, kurių derlius nuimamas per metus, todėl yra populiarus pavasarinį patiekalų pagardas. Tai taip pat elementari prancūziškų žolelių mišinio Fines herbes ir Frankfurtu žāļiojo padažo sudedamoji dalis. Červiles reikia ne džiovinti, o šaldyti. Džiovinus žolė praranda daug aromato, nes išgaruoja eteriniai aliejai. Derliaus nuėmimas prieš žydėjimą, nes po žydėjimo lapai praranda skonį ir tampa kartūs. Žirklutėmis nupjaukite ūglius maždaug 4 centimetrus virš žemės apatiniam stiebo gale ir nuvalykite augalo dalis po tekančiu vandeniu. Likusį vandenį nupilkite ir aštrių peiliu smulkiai supjaustykite vyšnią. Tada susmulkinta vyšnia laikoma šaldymo maišelyje arba sandarioje dėžutėje šaldiklyje, kur galima ilgai laikyti. Vartokite vyšnią, kol ji dar užšalusi, ir dėkite į maistą tik prieš patiekiant. **Natūrali vieta:** Červilis yra kilęs iš Vakarų Azijos ir pietryčių Europos. **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 šlapį. 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 naktinių šalnų. **Geriausia vieta:** Optimali kervelių vieta yra pusiau pavėsinata vieta. Gamtoje mieliau auga gerai pavėsinuose miško pakraščiuose. Chervil yra ištikimas vietai ir neturėtų būti persodinamas arba tik su visu kamoliuku. **Optimali priežiūra:** Visada laikykite žemę šiek tiek drėgną, bet ne šlapia. Laistykite, kai tik viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžiū. Kompostu ar organinėmis žolelių trąšomis netręškite visai arba tik nestipriai. **Ziemą:** Kitais metais sėkite dar kartą.



ORGANIČI - chervil

Anthriscus cerefolium

Komponent elementari tal-Frankfurt Green Sauce

Ič-chervil johroğ riha ta' hlewwa u hija meqjusa bħala pjanta importanti għan-naħal u n-naħal. Jilħaq għoli ta' '20 ċentimetru f'borma u sa 70 ċentimetru barra. Mill-mod, għandek tevita li tiġbor chervil fis-selvaġġ, minħabba li hemm riskju għoli ta' 'konfużjoni mal-hemlock velenuż. Ič-chervil hija ħaxixa popolari u adattata għal sopop u stews (eż. soppa tač-červil), dressings u zalza tartar, ħaruf mixwi, platti tal-hut, bajd scrambled, omelettes u tadam braised. Billi hija waħda mill-ewwel pjanti għall-ħsad tas-sena, hija kondiment popolari għall-platti tar-rebbiegħa. Huwa wkoll komponent elementari tat-taħlita veġetali Franciża Fines herbes u z-zalza ħadra ta' Frankfurt. Chervil m'għandux ikun imnixxef, iżda ffrizat. Meta mnixxef, il-ħaxix jitlef ħafna mill-aroma tiegħu minħabba li ž-żjut essenżjali jevaporaw. Ħsad ič-červil qabel ma jiffjorixxi, peress li l-weraq jitlef t-toġħma u jsi ru morr wara l-fjur. Aqta 'r-rimjiet madwar 4 ċentimetri 'l fuq mill-art fit-tarf ta' isfel taz-zokk tagħhom b'imqass u naddaf il-partijiet tal-pjanti taħt l-ilma gieri. Ixxotta l-ilma li jkun fadal u aqta' č-chervil f'biččiet žġħar b'sikkina li taqta'. Ič-chervil imqatta' mbagħad jinħażen f'borża tal-friża jew f'kaxxa li tissiġilla fil-friża, fejn tista' 'tinżamm għal żmien twil. Uża č-chervil waqt li tkun għadha friżata u židha biss mal-ikel eżatt qabel isservi. **Post naturali:** Ič-chervil huwa indiġenu tal-Punent tal-Asja u tax-Xlokk tal-Ewropa. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni ssir l-aħjar f'post xemxi ġewwa minn Frar. Iž-żerriegħa hija ġerminatur ħafif. Ferrex iž-żrieragħ fuq sottostrat niedja tal-ġeww žew ħamrija organika tal-ħxejjex u aghfas iž-żrieragħ ħafif. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxf. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-moffa milli tiffurma fuq l-art. Poġġi l-bastiment tal-kultura qawwi u shun 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 nebbiata jidhru wara ġimagħtejn sa ħames ġimagħat. Pjanti mkabbra ġewwa jistgħu jiġu trapijantati barra bil-bočča ta' 'l-għeruq kollu minn Frar, meta ma jkunx mistenni aktar ġlata bil-lejl. **L-aħjar post:** L-aħjar post għač-chervil huwa post semi-dellija. Fin-natura, jippreferi li jikber fi truf tal-foresti sfumati sew. Chervil huwa leali lejn is-sit u m'għandux jiġi trapijantat jew biss bil-ballun kollu. **Kura ottimali:** Dejjem żomm il-ħamrija kemmxejn niedja iżda mhux imxarrba. Ilma hekk kif is-saff ta' 'fuq tal-ħamrija jkun nixef. Ma fertilize xejn jew ħafif biss b'kompost jew fertilizzant organiku tal-ħxejjex. **Fix-xitwa:** Erga' ħanżira s-sena ta' wara.



Bio - Kervel

Anthriscus cerefolium

Elementair bestanddeel van de Frankfurtse groene saus

Kervel geeft een anisgeur af en is een belangrijke plant voor bijen en hommels. Hij bereikt een hoogte van 20 centimeter in de pot en tot 70 centimeter in het veld. Overigens kun je beter afzien van het verzamelen van kervel in het wild, want er bestaat een groot risico op verarring met de giftige hemlock. Kervel is een populair kruid dat goed past bij soepen en stoofschotels (bijv. Kervelsoep), dressings en tartaarsaus, geroosterd lamsvlees, visgerechten, roerei, omeletten en gestoofde tomaten. Omdat het een van de eerste oogstbare planten van het jaar is, is het een populaire smaakmaker voor lentegerechten. Het is ook een elementair bestanddeel van het Franse kruidenmengsel Fines Herbes en de Frankfurt Green Sauce. Kervel moet niet gedroogd worden, maar ingevroren, bij het drogen verliest het kruid veel van zijn aroma doordat de etherische oliën verdampen. Oogst kervel voordat deze begint te bloeien, omdat de bladeren hun smaak verliezen en bitter worden nadat ze bloeien. Knip de scheuten ongeveer 4 centimeter boven de grond aan het onderste uiteinde van de stengel af met een schaar en reinig de plantendelen onder stromend water. Laat het resterende water weglopen en snijd de kervel met een scherp mes in kleine stukjes. Vervolgens wordt de gehakte kervel in een diepvrieszakje of een afsluitbaar bak in het vriesvak bewaard, waar hij lang kan worden bewaard. Gebruik de kervel als deze bevroren is en voeg deze vlak voor het serveren toe aan de maaltijd. **Natuurlijke locatie:** Kervel komt oorspronkelijk uit West-Azië en Zuidoost-Europa. **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 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 aarde. 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 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 optimale locatie voor kervel is een gedeeltelijk schaduwrijke locatie. In de natuur groeit hij het liefst op schaduwrijke bosranden. Kervel is trouw aan zijn locatie en mag niet opnieuw worden geplant of alleen met de hele baal. **Optimale verzorging:** Houd de grond altijd licht vochtig, maar niet nat. Geef water zodra de bovenste laag aarde is opgedroogd. Bemest niet of slechts licht met compost of organische kruidenmeststoffen. **In de winter:** Het volgende jaar opnieuw zaaien.



ØKOLOGISK - kjørvel

Anthriscus cerefolium

Elementær komponent i Frankfurt Green Sauce

Kjørvel utstråler en anisliggende lukt og regnes som en viktig plante for bier og humler. Den når en høyde på 20 centimeter i en gryte og opptil 70 centimeter utendørs. Du bør forresten unngå å samle kjørvel i naturen, fordi det er stor risiko for forveksling med den giftige hemlocken. Kjørvel er en populær og egnet urt til supper og gryteretter (f.eks. kjørvelsuppe), dressinger og tartarsaus, lammestek, fiskeretter, eggerøre, omeletter og stekte tomater. Siden den er en av de første plantene som høstes av året, er den et populært krydder til vårens retter. Det er også en elementær komponent i den franske urteblandingen Fines herbes og Frankfurts grønne saus. Kjørvel skal ikke tørkes, men fryses. Når den tørkes, mister urten mye av aromaen fordi de eteriske oljene fordamper. Høst kjørvel før den blomstrer, da bladene mister smaken og blir bitre etter blomstring. Klipp skuddene ca. 4 centimeter over bakken ved den nedre stammeenden med en saks og rengjør plantedelene under rennende vann. Hell av det resterende vannet og skjær kjørvelen i små biter med en skarp kniv. Den oppkuttete kjørvelen oppbevares deretter i en frysepose eller lukkbar boks i fryseren, hvor den kan oppbevares lenge. Bruk kjørvelen mens den fortsatt er frossen og tilsett den kun i maten rett før servering. **Naturlig beliggenhet:** Kjørvel er hjemmehørende i Vest-Asia og Sørøst-Europa. **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:** Den optimale plasseringen for kjørvel er en halvskyggefull plassering. I naturen foretrekker den å vokse i godt skyggefulle skogkanter. Kjørvel er stedlojal og bør ikke transplanteres eller bare med hele ballen. **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 urtegjødsl. **Om vinteren:** Så igjen året etter.



Bio - Trybula

Anthriscus cerefolium

Podstawowy składnik zielonego sosu frankfurckiego

Trybula ma zapach podobny do anýzu i jest importowaną rośliną dla pszczoł i trzmieli. Uprawiany w doniczce dorasta do ok. 20 cm wysokości, ale w otwartym terenie może dorastać nawet do 70 cm. Poza tym lepiej powstrzymaj się od zbierania trybuli w dzikiej przyrodzie, ponieważ istnieje duże ryzyko pomylenia trującej cykuty z trybulą. Trybula to popularne i odpowiednie zioło do zup i gulaszy (np. Zupa z trybulicy), dressingów i sosów remuladowych, pieczonej jagnięciny, dań rybnych, jajecznicy, omelety i duszonych pomidorów. Ponieważ jest to jedno z pierwszych ziół, które można zbierać w ciągu roku, jest często używane i popularne w potrawach wiosennych. Ponadto trybula jest podstawowym składnikiem francuskiej mieszanki ziół „Drobne zioła” oraz słynnego niemieckiego zielonego sosu. Czerwień nie powinna być suszona, ale zamrożona, ponieważ olejki eteryczne wraz z dużą ilością silnego aromatu znikają podczas suszenia. Zioła należy zbierać przed kwitnieniem, ponieważ liście po kwitnieniu tracą swój smak i stają się gorzkie. Kielki pokroić nożyczkami około 4 cm nad ziemią przy dolnej łodydze i umyć pod bieżącą wodą. Pozwól, aby pozostała woda spłynęła, a następnie posiekaj trybulę ostrym nożem kuchennym. Następnie pocięte kawałki można przechowywać w torebce do zamrażania lub szczelnym pojemniku do przechowywania w zamrażarce, gdzie zioła wystarczają na długi czas. Użyj trybuli Chervil, gdy jest jeszcze zamrożony i dodaj go do potrawy tylko na krótko przed podaniem. **Naturalne położenie:** Chervil pochodzi z zachodniej Azji i południowo-wschodniej Europy. **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 ziółkowej i lekko je docisnij. 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 kompoście 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:** Miejsce półcieniste to najlepsze miejsce do uprawy trybuli. W otwartej przyrodzie często występuje na skraju zacienionego lasu. W uprawie trybula woli pozostać w swoim początkowym miejscu i najlepiej nie należy jej przenosić lub przenosić tylko całą kulą korzeniową. **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 zimą:** Zasiej ponownie w następnym roku.



ORGÂNICO - cerefólio

Anthriscus cerefolium

Componente elementar do Molho Verde de Frankfurt

Kerbel verströmt einen an Anis erinnernden Geruch und gilt als eine wichtige Pflanze für Bienen und Hummeln. Er erreicht eine Wuchshöhe von 20 Zentimetern im Topf und bis zu 70 Zentimetern im Freiland. Auf das Sammeln von Kerbel in der freien Natur sollten Sie übrigens besser verzichten, denn es besteht eine hohe Verwechslungsgefahr mit dem giftigen Schierling. O cerefólio é uma erva popular e adequada para sopas e ensopados (por exemplo, sopa de cerefólio), temperos e molhos, cordeiro assado, pratos de peixe, ovos mexidos, omeletes e tomates refogados. Sendo uma das primeiras plantas a colher do ano, é um condimento popular para pratos de primavera. É também um componente elementar da mistura de ervas francesas Fines herbes e do molho verde de Frankfurt. O cerefólio não deve ser seco, mas congelado, pois ao secar a erva perde muito do seu aroma porque os óleos essenciais evaporam. Colha o cerefólio antes de florescer, pois as folhas perdem o sabor e tornam-se amargas após a floração. Corte os brotos cerca de 4 centímetros acima do solo na extremidade inferior do caule com uma tesoura e limpe as partes da planta em água corrente. Escorra a água restante e corte o cerefólio em pedaços pequenos com uma faca afiada. O cerefólio picado é então armazenado em um saco de freezer ou caixa lacrada no freezer, onde pode ser guardado por muito tempo. Use o cerefólio ainda congelado e só o adicione na hora de servir. **Localização natural:** Kerbel ist in Westasien und Südosteuropa beheimatet. **Cultivo bem sucedido:** 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. **A melhor localização:** O local ideal para o cerefólio é um local semi-sombreado. Na natureza, prefere crescer em bordas de floresta bem sombreadas. O cerefólio é leal ao local e não deve ser transplantado ou apenas com a bola inteira. **Cuidado ideal:** Sempre mantenha o solo levemente úmido, mas não molhado. Regue assim que a camada superior do solo secar. Não fertilize de forma alguma ou apenas levemente com composto ou fertilizante orgânico à base de ervas. **No inverno:** Semear novamente no ano seguinte.



Ecologic - Chervil

Anthriscus cerefolium

Componentă elementară a sosului verde de la Frankfurt

Chervilul degajă un miros de anason și este o plantă importantă pentru albine și bondari. Acesta atinge o înălțime de 20 de centimetri în ghiveci și până la 70 de centimetri în câmp. Apropo, ar trebui să vă abțineți mai bine de la colectarea ciresului în sălbăticie, deoarece există un risc ridicat de confuzie cu cucuta otrăvitoare. Chervilul este o plantă populară care se potrivește cu supele și tocănițele (de exemplu, supă chervil), sosuri și sos tartru, miel fript, mâncăruri din pește, omeletă, omletă și roșii înăbușite. Deoarece este una dintre primele plante recoltabile ale anului, este un condiment popular pentru mâncărurile de primăvară. Este, de asemenea, o componentă elementară a amestecului de plante franceze Fines Herbes și sosul verde de la Frankfurt. Chervilul nu trebuie uscat, ci congelat. Când se usucă, planta își pierde mult din aromă, deoarece uleiurile esențiale se evaporă. Recoltați chervilul înainte de a începe să înflorească, deoarece frunzele își pierd aroma și devin amare după ce înfloresc. Taiati lăstarii la aproximativ 4 centimetri deasupra solului la capătul inferior al tulpinii cu foarfece și curățați părțile plantei sub apă curentă. Lăsați apa rămasă să se scurgă și tăiați cerbul în bucăți mici cu un cuțit ascuțit. Apoi, chervilul tocat este depozitat într-o pungă pentru congelator sau o cutie sigilabilă în compartimentul congelatorului, unde poate fi păstrată mult timp. Folosiți chervilul când este înghețat și adăugați-l la masă chiar înainte de servire. **Locație naturală:** Chervil este originar din Asia de Vest și Europa de Sud-Est. **Cultivare de succes:** Cultivarea se face cel mai bine într-un loc însorit în interior din februarie. Sămânța este un germen ușor. Imprăstiați 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 prevăzută-o 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 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:** Locația optimă pentru chervil este o locație parțial umbră. În natură, preferă să crească pe marginile pădurii bine umbrite. Chervilul este fidel locației sale și nu trebuie replantat sau numai cu întreg balotul. **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 îngrășământ organic pe bază de plante. **În iarnă:** Re-sămănați în anul următor.



Ekologiskt - Chervil

Anthriscus cerefolium

Elementär komponent i Frankfurts gröna sås

Chervil avger en anis lukt och är en viktig växt för bin och humlor. Den når en höjd av 20 centimeter i potten och upp till 70 centimeter i fältet. Förresten, bör du bättre avstå från att samla körvel i naturen, eftersom det finns en hög risk för förvirring med det giftiga hemlocket. Chervil är en populär ört som passar bra med soppor och grytor (t.ex. chervilsoppa), förband och tartarsås, rostad lamm, fiskrätter, ägggröta, omeletter och stuvade tomater. Eftersom det är en av årets första skördbara växter är det en populär kryddor för vårrätter. Det är också en elementär komponent i den franska örtblandningen Fines Herbes och Frankfurt Green Sauce. Kervilen bör inte torkas utan frysas. När den torkar förlorar örten mycket av sin arom eftersom eteriska oljor avdunstar. Skör kervil innan den börjar blomstra, eftersom bladen tappas sin smak och blir bittra efter att de blommar. Skär skotten cirka 4 centimeter över marken vid sin nedre del av stammen med sax och rengör växtdelarna under rinnande vatten. Låt det resterande vattnet rinna av och skär chervilen i små bitar med en skarp kniv. Sedan lagras den hackade kervilen i en fryspåse eller en tätbar burk i frysfacket, där den kan förvaras länge. Använd körveln när den är fryst och lägg till den i måltiden strax före servering. **Naturligt läge:** Chervil är infödd i västra Asien och sydöstra Europa. **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 odlingskärl med plastfolie, som du har försett med hål. Detta skyddar jorden från att torka ut. Varannan till var tredje dag ska du ta bort filmen i två timmar. Detta förhindrar mögeltillväxt på jorden. Placera fröbehållaren på en lätt och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jorden fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingsstemperaturen 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:** Den optimala platsen för körvel är en delvis skuggad plats. I naturen föredrar den att växa på väl skuggade skogskanter. Chervil är trogen sin plats och bör inte planteras om eller bara med hela balen. **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:** Så igen året efter.



BIO - žerucha

Anthriscus cerefolium

Základná zložka frankfurtskej zelenej omáčky

Chervil vyžaruje vôňu podobnú anízu a je považovaný za dôležitú rastlinu pre všetky a čmeliaky. V črepníku dosahuje výšku 20 centimetrov a vonku až 70 centimetrov. Mimochodom, zberu žeruchy vo voľnej prírode by ste sa mali vyhýbať, pretože hrozí veľké riziko zámieny s jedovatou jedličkou. Žerucha je obľúbená a vhodná bylina do polievok a prívarkov (napr. žeruchová polievka), dresingov a tatárskej omáčky, pečeného jahňacieho mäsa, pokrmov z rýb, miešaných vajčiek, omelet a dusených paradajok. Je to jedna z prvých rastlín v roku, ktorá sa zbiera, a je obľúbenou koreninou do jarných jedál. Je tiež základnou zložkou francúzskej bylinnej zmesi Fines herbes a Frankfurtskej zelenej omáčky. Kerblík by sa nemal sušiť, ale mraziť, sušením bylinka veta stráca na aróme, pretože silice sa odparujú. Žeruchu zberajte skôr, ako kvitne, pretože listy po odkvitnutí strácajú chuť a zhorknú. Odstrihnite výhonky asi 4 centimetre nad zemou na ich spodnom konci stonky nožnicami a časti rastlín očistite pod tečúcou vodou. Zvyšnú vodu scedíme a žeruchu nakrájame ostrým nožom na malé kúsky. Nasekaný žeruch sa potom uloží do mraziaceho vrečka alebo uzatvárateľnej škatulky do mrazničky, kde sa dá skladovať aj dlhší čas. Žeruchu používajte ešte zmrazenú a do jedla ju pridajte až tesne pred podávaním. **Prirodzená poloha:** Chervil pochádza zo západnej Ázie a juhovýchodnej Európy. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie sa najlepšie vykonáva na slnečnom mieste v interiéri od februára. Semeno je ľahký kľúčik. Semená rozsypete na vlhký kokosový substrát alebo organickú bylinkovú pôdu a semená zľahka pritlačte. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. Tým sa zabráni tvorbe plesní na zemi. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlú a teplú pri teplote 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé sadenice objavia po dvoch až piatich týždňoch. Rastliny pestované v interiéri môžeme presádzať vonku s celým koreňovým balom od mája, keď už netreba očakávať nočný mraz. **Najlepšie umiestnenie:** Optimálne umiestnenie žeruchy je polotienisté stanovište. V prírode uprednostňuje rast v dobre zatienených okrajoch lesov. Chervil je verný miestu a nemal by sa presádzať alebo len s celou guľou. **Optimálna starostlivosť:** Pôdu udržiavajte vždy mierne vlhkú, ale nie mokrá. Zalejte hneď, ako vrchná vrstva pôdy vyschne. Nehnojte vôbec alebo len jemne kompostom alebo organickým bylinkovým hnojivom. **V zime:** Ďalší rok zasejte.



BIO - čebulica

Anthriscus cerefolium

Osnovna sestavina frankfurtske zelene omake

Čebel ima vonj po janežu in velja za pomembno rastlino za čebele in čmrle. V loncu doseže višino 20 centimetrov, na prostem pa do 70 centimetrov. Mimogrede, izogibajte se nabiranju čebulice v naravi, saj obstaja velika nevarnost zamenjave s strupeno hemlock. Čebulica je priljubljeno in primerno zelišče za juhe in enolončnice (npr. čebuljico), prelive in tatarsko omako, jagrjetino, ribje jedi, umešana jajca, omelete in dušen paradiznik. Ker je ena prvih rastlin v letu, je priljubljena začimba za spomladanske jedi. Je tudi osnovna sestavina francoske zeliščne mešanice Fines herbes in frankfurtske zelene omake. Čebela ne sušimo, ampak zamrzemo, saj pri sušenju zelišče izgubi veliko arome, ker eterična olja izhlapijo. Krebulj naberite, preden odcveti, saj listi po cvetenju izgubijo okus in postanejo grenki. Poganjke na spodnjem delu stebela s škarjami odrežemo približno 4 centimetre nad tlemi in dele rastline očistimo pod tekočo vodo. Preostalo vodo odlijemo in čebulec z ostrim nožem narežemo na majhne koščke. Nasekljan čebulec nato v zamrzovalni vrečki ali škatli, ki jo je mogoče zapreti, shranimo v zamrzovalnik, kjer ga lahko obdržimo dalj časa. Čebuliček uporabite, ko je še zamrznjen, jedem pa ga dodajte šele tik pred serviranjem. **Naravni habitat:** Chervil je doma v zahodni Aziji in jugovzhodni Evropi. **Navodila za gojenje:** Od februarja je najbolje gojiti na sončnem mestu v zaprtih prostorih. Seme je lahek kalilec. Semena raztrosite po vlažnem kokosovem substratu ali organski zeliščni zemlji in semena rahlo potlačite. Posodo z kulturo pokrijte s folijo za živila, ki jo opremite z luknjami. To ščiti tla pred izsušitvijo. Vsake dva do tri dni za 2 uri odstranite folijo. S tem preprečimo nastanek plesni na tleh. Posodo s kulturo postavite na svetlo in toplo na 20 do 25 °C. Površino tal naj bo vlažna (npr. z vodnim razpršilcem), vendar ne mokra. Odvisno od rastne temperature se prve sadike pojavijo po dveh do petih tednih. Rastline, ki jih gojimo v zaprtih prostorih, lahko od maja, ko ni več pričakovati nočne zmrzali, presajamo na prosto s celotno koreninsko grudo. **Najboljša lokacija:** Optimalna lega za krebuljico je polsenčna lega. V naravi najraje raste na dobro zasenčenih gozdnih robovih. Chervil je zvest rastišču in ga ne presajamo ali pa ga presajamo samo s celotno kroglo. **Optimalna nega:** Tla naj bodo vedno rahlo vlažna, vendar ne mokra. Zalivajte takoj, ko se zgornja plast zemlje posuši. Sploh ne gnojite ali le malo gnojite s kompostom ali organskim zeliščnim gnojilom. **V zimskem času:** Naslednje leto ponovno sejemo.



Ecológico - Perifollo

Anthriscus cerefolium

Componente elemental de la salsa verde de Frankfurt

El perifollo desprende un olor que recuerda al anís y se considera una planta importante para las abejas y los abejorros. Crece hasta una altura de 20 centímetros en una maceta y hasta 70 centímetros en el exterior. Por cierto, es mejor no recolectar perifollo en estado silvestre, ya que existe un alto riesgo de confusión con la cicuta venenosa. El perifollo es una hierba popular y adecuada para sopas y guisos (p.ej. sopa de perifollo), aderezos y salsas, cordero asado, platos de pescado, huevos revueltos, tortillas y tomates cocidos. Al ser una de las primeras plantas cosechables del año, es un condimento popular para los platos de primavera. También es un componente elemental de la mezcla de hierbas francesas Fines herbes y la Salsa Verde de Frankfurt. El perifollo no debe secarse, sino congelarse, cuando se seca, la hierba pierde mucho de su aroma a medida que los aceites esenciales se evaporan. Cosechar el perifollo antes de la floración, ya que las hojas pierden sabor y se vuelven amargas después de la floración. Cortar los brotes unos 4 centímetros por encima del suelo en el extremo inferior del tallo, con tijeras, y limpiar las partes de la planta con agua corriente. Ecurrir el agua restante y cortar el perifollo en trozos pequeños con un cuchillo afilado. El perifollo picado se almacena en una bolsa para el congelador o en una bote sellable en el congelador, donde tiene una larga vida útil. Utilice el perifollo congelado y añádale a la comida poco antes de servirlo. **Ubicación natural:** El perifollo es originario de Asia occidental y del sudeste de Europa. **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 °C. 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 ubicación óptima para el perifollo es entre sol y sombra. En la naturaleza, prefiere crecer en los bordes de los bosques bien sombreados. El perifollo es fiel a la ubicación y no debe ser replantado, si es posible, o sólo debe ser replantado con todo el cepellón. **Cuidado óptimo:** Mantenga siempre la tierra ligeramente húmeda, pero no mojada. Riegue tan pronto como la capa superior de la tierra esté seca. No fertilice en absoluto o sólo ligeramente con abono orgánico o fertilizante herbario BIO. **En el invierno:** Sembrar de nuevo al año siguiente.



BIO - kerblík

Anthriscus cerefolium

Základní složka frankfurtské zelené omáčky

Kerblík vyzařuje anýzovou vůni a je považován za důležitou rostlinu pro včely a čmeláky. V květináči dosahuje výšky 20 centimetrů a venku až 70 centimetrů. Mimochodem, sběru kerblíku ve volné přírodě byste se měli vyhnout, protože hrozí velké riziko záměny s jedovatým jedlovcem. Kerblík je oblíbenou a vhodnou bylinkou do polévek a gulášů (např. kerblíková polévka), dresinků a tatarské omáčky, jehněčí pečeně, rybích pokrmů, míchaných vajec, omelety a dušených rajčat. Je to jedna z prvních rostlin roku, které se sklízí, a je oblíbeným kořením do jarních jídel. Je také základní složkou francouzské bylinné směsi Fines herbes a Frankfurtské zelené omáčky. Kerblík by se neměl sušit, ale mrazit, sušením bylinka hodně ztrácí na vůni, protože se odpařují silice. Kerblík sklízíte před květem, protože listy po odkvětu ztrácejí chuť a zhořknou. Výhonky zastříhnete nůžkami asi 4 centimetry nad zemí na jejich spodním konci stonku a části rostlin očistíte pod tekoucí vodou. Zbylou vodu slijte a kerblík nakrájejte ostrým nožem na malé kousky. Nasekaný kerblík se pak uloží v mrazicím sáčku nebo uzavíratelné krabici do mrazáku, kde ho lze uchovat po dlouhou dobu. Kerblík používejte ještě zmražený a do jídla ho přidávejte až těsně před podáváním. **Přírozená poloha:** Kerblík pochází ze západní Asie a jihovýchodní Evropy. **Úspěšné pěstování:** Pěstování se nejlépe provádí na slunném místě v interiéru od února. Semeno je lehký klíček. Semínka rozsypte na vlhký kokosový substrát nebo organickou bylinkovou půdu a semena lehce přitlačte. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísni 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. **Nejllepší umístění:** Optimální umístění kerblíku je polostinné stanoviště. V přírodě nejraději roste na dobře zastíněných okrajích lesů. Kerblík je loajální k místu a neměl by se přesazovat nebo pouze s celou koulí. **Optimální péče:** Půdu udržujte vždy mírně vlhkou, ale ne mokrou. Zalévejte, jakmile vrchní vrstva půdy vyschne. Nehnojte vůbec nebo jen lehce kompostem nebo organickým bylinkovým hnojivem. **V zimě:** Příští rok zasejte znovu.



ORGANİK - Frenk maydanozu

Anthriscus cerefolium

Frankfurt Yeşil Sosunun temel bileşeni

Frenk maydanozu anasona benzer bir koku yayar ve arılar ile bombus arıları için önemli bir bitki olarak kabul edilir. Saksıda 20 cm, dış mekanlarda 70 cm yüksekliğe ulaşır. Bu arada, vahşi doğada frenk maydanozu toplamaktan kaçınmalısınız çünkü zehirli baldıran otu ile karıştırılma riski yüksektir. Frenk maydanozu çorbalara ve güveçler (örn. Frenk maydanozu çorbası), soslar ve tartar sosu, kuzu rostu, balık yemekleri, omelet, omelet ve kızarmış domatesler için popüler ve uygun bir bitkidir. Yılın hasadını ilk yapan bitkilerden biri olması nedeniyle bahar yemeklerinin sevilen çeşnidir. Aynı zamanda, Fransız bitki karışımı Fines herbes ve Frankfurt yeşil sosunun temel bir bileşenidir. Frenk maydanozu kurutulmamalı, dondurulmalıdır. Kurutulduğunda uçucu yağlar buharlaştığı için bitki aromasının çoğunu kaybeder. Frenk maydanozu çiçek açmadan önce hasat edin, çünkü yapraklar çiçek açtıktan sonra lezzetini kaybeder ve acılaşıp. Sürgünleri yerden yaklaşık 4 santimetre yükseklikte alt gövde uçlarından makasla kesin ve bitki kısımlarını akan su altında temizleyin. Kalan suyu boşaltın ve maydanozu keskin bir bıçakla küçük parçalar halinde kesin. Doğranmış frenk maydanozu daha sonra derin dondurucuda bir dondurucu poşetinde veya ağız kapatılabilir bir kutuda saklanarak uzun süre saklanabilir. Frenk maydanozu hala donmuş haldeyken kullanın ve yemeğe servis yapmadan hemen önce ekleyin. **Doğal konum:** Chervil, batı Asya ve güneydoğu Avrupa'ya özgüdür. **Başarılı yetiştirme:** Yetiştirme en iyi şekilde Şubat ayından itibaren güneşli bir yerde yapılır. Tohum hafif bir çimlendiricidir. Tohumları nemli hindistancevizi alt tabakasına veya organik bitki toprağına dağıtın ve tohumları hafifçe bastırın. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, zeminde küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak ve sıcak olarak 20 ila 25°C'ye yerleştirin. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler iki ila beş hafta sonra ortaya çıkar. İç mekanda yetiştirilen bitkiler, daha fazla gece donunun beklenmediği Mayıs ayından itibaren tüm kök topuyla birlikte dış mekana nakledilebilir. **En iyi konum:** Frenk maydanozu için en uygun yer yarı gölge bir yerdir. Doğada iyi gölgeli orman kenarlarında büyümeyi tercih eder. Chervil siteye sadıktır ve sadece tohumu ile birlikte nakledilmemelidir. **Optimum bakım:** Toprağı daima hafif nemli tutun, ancak ıslak tutmayın. Toprağın üst tabakası kurur kurumaz su. Kompost veya organik bitkisel gübre ile hiç gübreleme yapmayın veya çok az gübreleyin. **Kışın:** Ertesi yıl tekrar ekin.



BIO - cseresznye

Anthriscus cerefolium

A frankfurti zöldsősz elemi összetevője

A Chervil ánízsszerű illatot áraszt, és a méhek és poszméhek fontos növényének tartják. Egy edényben eléri a 20 centiméteres magasságot, szabadban pedig a 70 centimétert. Mellesleg kerülje a cseresznye vadon gyűjtését, mert nagy a veszélye, hogy összetévesztik a mérgező vérfűvel. **Természetes elhelyezkedés:** A Chervil Nyugat-Ázsiában és Délkelet-Európában őshonos. **Sikeres termesztés:** Februártól zárt térben a legjobb a termesztés. A mag könnyű csírázó. Szórja szét a magokat nedves kókuszdió-aljzaton vagy szerves gyógynövénytalajra, és enyhén nyomja meg a magokat. Fedje le a tenyészedényt ragasztó fóliával, amelyet lyukakkal lát el. Ez megvédi a talajt a kiszáradástól. A fóliát két-három naponta 2 órára le kell venni. Ez megakadályozza a penészképződést a talajon. Helyezze a tenyésztőedényt 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 gyökérrendszerrel szabadba ültethetjük, amikor már nem kell éjszakai fagyra ortámitani. **A legjobb hely:** A cseresznye optimális helye egy félárnyékos hely. A természetben inkább a jól árnyékolt erdőszéleken terem. A Chervil helyhű, ezért nem szabad átültetni, vagy csak az egész labdával együtt. **Optimális gondozás:** Mindig tartsa a talajt enyhén nedvesen, de ne nedvesen. Öntözzük, amint a talaj felső rétege megszáradt. Komposztal vagy szerves növényi műtrágyával egyáltalán ne, vagy csak enyhén trágyázzon. **Télen:** A következő évben vesd újra.

: : : : :



オーガニック - チャービル

Anthriscus cerefolium

ドイツのグリーンソースに欠かせない素材

チャービルはアニスのような香りを持ち、ミツバチやマルハナバチにとって重要な植物です。鉢で栽培すると約20 cmの高さに達し、屋外では70 cmまで成長します。ところで、チャービルは有毒なヘムロックと似ており、見間違ふ可能性がありますので、野生のチャービルを収穫するのは控えましょう。

チャービルは、スープおよびシチュー（例えばチャービルスープ）、ドレッシング、レムラードソース、ラム肉のロースト、魚料理、スクランブルエッグ、オムレツおよびトマトの煮込み適したハーブです。栽培して1年以内に収穫することができるハーブの一種で、春の料理に多く使われる人気のあるハーブです。さらに、チャービルはフランスのハーブブレンド「ファインハーブ」と、有名なドイツのグリーンソースに欠かせないハーブです。乾燥するとエッセンシャルオイルが多くの香りと共に消えるので、乾燥させず、代わりに冷凍してください。開花後は葉はその風味を失い苦くなるので、開花前にハーブを収穫します。地面から約4

cmの部分で茎をハサミで切り、流水できれいにします。残った水滴をしっかりときってから、鋭い包丁で刻みます。ジップロックや密閉容器に入れて冷凍庫で長期保存できます。食卓に料理を出す直前に凍ったままのチャービルを加えてください。

自然な場所: チャービルは西アジアと南東ヨーロッパが原産です。

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:

栽培には半日陰が最適です。野生のチャービルは森の日陰に生息しているのを見かけます。チャービルは最初に栽培された場所から移動するのを嫌うので、植替えをする場合は根の塊ごと行います。

最適なケア:

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

冬に: 翌年、再び種を蒔いてください。

SKU: 15305 / BIO - Kerbel