



About © : Contact SAFLAX -



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

Tips



Rosmarinus officinalis

 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 - розмарин Rosmarinus officinalis

Аромат на Прованс за ястия на тиган и грил

Вечнозелен, храстовиден, разклонен розмарин може да се разпознае по интензивния му ароматен аромат и наситено зелените, тесни и продълговати листа, които са леко извити надолу, за да ги предпазят от изсъхване. Многобройните синьо-виолетови цветове с тичинки, стърчащи далеч от цвета, могат да се появят от февруари до юни. Храстът може да се съхранява добре в кофа и дори е издръжлив в умерени количества. Класическото използване на фините игли за печени картофи с розмарин. Но силният аромат на пресен розмарин също е типична съставка на средиземноморската кухня за риба или месо на скара - особено в Италия и в Прованс в Южна Франция. С него можете да обогатите агнешко, дивечово и печено месо, както и патладжани, картофи, домати и тиквички. Листата имат интензивен, пикантен и леко горчив аромат, тъй като розмаринът съдържа етерични масла, както и смоли, танини и горчиви вещества. Винаги нарязвайте розмарина преди употреба, тъй като етеричното масло бързо гранясва поради кислорода във въздуха. Розмаринът също може да се запази добре, като се изсуши на китка и след това се съхранява в херметически затворен съд. **Естествено местоположение:** Дивият розмарин расте в западното и централното Средиземноморие, от крайбрежните райони на Португалия до Йонийско море. **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, могат да бъдат трансплантирани на открито с цялата коренова топка от отстраняване на 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 влажността 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:** 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:** Най-сигурният и най-добрият начин да получите необходимия зимен сън е да прекарате зимата на светло и хладно място на закрито при 5° до 8° по Целзий. Поливайте достатъчно, за да предпазите кореновата топка от изсъхване. За засадени екземпляри се препоръчва дебел слой мулч или листа като защита на корените и прозрачно покритие с фолио като защита от влага.



BIO - rosmarin Rosmarinus officinalis

Duften af Provence til pande- og grillretter

Den stedsegrønne, buskede, forgenede rosmarin kan kendes på dens intense aromatiske duft og dens dybgrønne, smalle og aflange blade, som er let krøllet ned for at beskytte dem mod udtørring. De talrige blåviolette blomster med deres støvdragere, der rager langt ud fra blomsten, kan dukke op fra februar til juni. Busken kan godt holdes i en spand og er endda hårdfør i moderate mængder. Den klassiske brug af de fine nåle til ristede rosmarinkartofler. Men den stærke smag af frisk rosmarin er også en typisk ingrediens i middelhavskøkkenet til grillretter eller kød - især i Italien og i Provence i det sydlige Frankrig. Lam, vildt og grillretter kan raffineres med det, ligesom auberginer, kartofler, tomater og courgetter. Bladene har en intens, krydret og let bitter aroma, fordi rosmarin indeholder såvel æteriske olier som harpiks, tanniner og bitterstoffer. Hak altid rosmarin inden brug, da den æteriske olie hurtigt bliver harsk på grund af ilten i luften. Rosmarin kan også konserveres godt ved at tørre den i en flok og derefter opbevare den i en lufttæt beholder. **Naturlig beliggenhed:** Vild rosmarin vokser i hele det vestlige og centrale Middelhav, fra kystområderne i Portugal til Det Ioniske Hav. **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:** Den sikreste og bedste måde at få den nødvendige dvale på er at tilbringe vinteren på et let og køligt sted indendørs ved 5° til 8° Celsius. Vand kun nok til at forhindre rodklumpen i at tørre ud. Til plantede prøver anbefales et tykt lag muld eller blade som rodbeskyttelse og en gennemsigtig belægning med folie som fugtbeskyttelse.



BIO - Rosmarin Rosmarinus officinalis

Der Duft der Provence für Pfannen- und Grillgerichte

Man erkennt den immergrünen, buschig verzweigten Rosmarin an seinem intensiven aromatischen Duft und an seinen tiefgrünen, schmalen und länglichen Blättern, die nach unten etwas umgerollt sind, um ihn gegen Austrocknung zu schützen. Die zahlreichen blauviolett Blüten mit ihren weit aus der Blüte herausragenden Staubblättern können ab Februar bis in den Juni erscheinen. Der Strauch kann gut im Kübel gehalten werden und ist in Maßen sogar winterhart. Klassisch ist die Verwendung der feinen Nadeln für gebratene Rosmarin-Kartoffeln. Aber auch für gegrilltem Fisch oder Fleisch ist die kräftige Würze frischen Rosmarins eine typische Zutat der mediterranen Küche - vor allem in Italien und in der südfranzösischen Provence. Lamm, Wild und Gegrilltes lässt sich ebenso damit verfeinern wie Auberginen, Kartoffeln, Tomaten und Zucchini. Die Blätter haben ein intensives, würziges und leicht bitteres Aroma, denn Rosmarin enthält neben ätherischen Ölen auch Harze, Gerb- und Bitterstoffe. Zerkleinern Sie Rosmarin immer erst beim Gebrauch, da das ätherische Öl durch den Luftsauerstoff schnell ranzig wird. Rosmarin lässt sich auch gut konservieren, indem man ihn zu einem Strauß gebunden trocknet und anschließend luftdicht aufbewahrt. **Naturstandort:** Der Rosmarin wächst als Wildform im gesamten westlichen und zentralen Mittelmeerraum, von den Küstenregionen Portugals bis zum Ionischen Meer. **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:** Am sichersten und optimal für die nötige Winterruhe ist eine helle und kühle Überwinterung im Haus bei 5° bis 8° Celsius. Wässern Sie nur noch soviel, dass der Wurzelballen nicht austrocknet. Bei ausgepflanzten Exemplaren empfiehlt sich eine dicke Mulch- oder Laubschicht als Wurzelschutz und eine durchsichtige Abdeckung mit Folie als Feuchtigkeitsschutz.



Organic - Rosemary Rosmarinus officinalis

The scent of the Provence for pan-fried and grilled dishes

The evergreen and bushy branched Rosemary can easily be recognized by its intense aromatic scent and the dark-green, slender and longish leaves that are slightly curled towards the lower end to protect them from drying out. The numerous blue-purple flowers with their far outreaching stamens can present themselves from February until June. The shrub can easily be cultivated in a tub and it is even frost-hard to some degree. A classic example to utilize the delicate needles in the kitchen is in barbecued Rosemary-potatoes. In the Mediterranean cuisine, especially in Italy and in the famous southern French Provence, fresh Rosemary is also typically used to provide a hearty seasoning to fried fish or meat dishes. Lamb, venison and grills can be refined with Rosemary just as nicely as eggplants, potatoes, tomatoes and zucchini. Its leaves give an intense aromatic and slightly bitter flavour, as Rosemary not only contains essential oils, but also resins, bitters and tannins. Chop up the herb only shortly before use since the essential oil becomes rancid rather quickly due to the atmospheric oxygen. Rosemary can easily be preserved if you dry it in bundles and keep it sealed in a box afterwards. **Natural location:** Wild Rosemary grows all over the western and central Mediterranean region, particularly in the coastal areas from Portugal until the Ionian Sea. **Successful cultivation:** The best time for propagation is starting in February at a sunny place indoors as the seed is a light germinator. Scatter the seeds onto moist coconut substrate or organic herbal soil and slightly press them on. Cover the seed container with clear film to prevent the soil from drying out, but don't forget to make some holes in the clear film and take it every second or third day completely off for about 2 hours. That way you avoid mold formation on the potting compost. Place the seed container somewhere bright and warm with a temperature between 20°C and 25° Celsius and keep the surface of the earth moist, but not wet (ideally using a water sprayer). Depending on the propagation temperature the first seedlings will come up after two to five weeks. Seedlings that are already raised indoors can be planted out with beginning of May. As soon as there is no more night frost expected, you can move the seedling with its complete root ball, to avoid stress for the plant. **The best location:** The plant needs the sun, warmth and a wind-sheltered place to produce its full aroma. **Optimal care:** Keep the soil always moist, but not wet. Water your plant as soon as the top layer of the earth has dried out. Fertilize the plant either very modest with compost or organic fertilizer for herbs, or don't fertilize at all. **In the winter:** Ideally, Rosemary hibernates in a bright and cool place indoors with a temperature around 5° to 8° Celsius. Water only as much as the rooting doesn't dry out. Outdoor plants should be provided with a thick layer of mulch or foliage to frost-protect the roots and with a clear plastic cover as moisture protection.



ORGAANILINE - rosmariin

Rosmarinus officinalis

Provence'i lõhn panni- ja grillroogadele

Igihalja, põõsast, harunenud rosmariini tunneb ära selle intensiivse aromaatses lõhna ning sügavroheliste, kitsaste ja piklike lehtede järgi, mis on kuivamise eest kaitsmiseks kergelt kõverdunud. Arvukad sinakasvioletsed õied, mille tolmukad ulatuvad õiest kaugele, võivad ilmuda veebruarist juunini. Põõsas säilib hästi ämbris ja on mõõdukalt isegi vastupidav. Peenikeste nõelte klassikaline kasutamine röstitud rosmariinikartuli jaoks. Kuid värske rosmariini tugev maitse on ka Vahemere köögi tüüpiline grillkala või liha koostisosa – eriti Itaalias ja Lõuna-Prantsusmaal Provence'is. Sellega saab rafineerida lamba-, uluki- ja grillihina, samuti baklažaan, kartuleid, tomateid ja kabatsokke. Lehtedel on intensiivne, võrtsikas ja kergelt mõrkjas aroom, sest rosmariin sisaldab nii eeterlikke õlisid kui ka vake, parkaineid ja mõruaineid. Haki rosmariini alati enne kasutamist, sest eeterlik õli muutub õhuhapniku tõttu kiiresti rääsunud. Rosmariini saab hästi säilitada ka hunnikus kuivatades ja seejärel õhukindlas anumas hoides. **Looduslik asukoht:** Metsik rosmariin kasvab kogu Vahemere lääne- ja keskosas, alates Portugalist rannikualadest kuni Joonia mereni. **Edukas kasvatamine:** Kasvatamine on kõige parem teha päikesepaistelistes kohas siseruumides alates veebruarist. Seeme on kerge idandaja. Puista seemned niiskele kookossubstraadile või orgaanilisele ürdimullale ja suru seemnetele kergelt peale. Kata kultuuriruumi 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 kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe kuni viie nädala pärast. Toas kasvatatud taimi saab juurepalliga õue siirdada alates maikuust, mil öökülma enam oodata pole. **Parim asukoht:** Taim armastab päikest, soojust ja tuulte eest kaitstud kohta, et oma aroom täielikult välja töötada. **Optimaalne hooldus:** Hoidke muld alati veidi niiske, kuid mitte märg. Kasta niipea, kui pealmine mullakiht on kuivanud. Ära väeta üldse või ainult kergelt komposti või orgaanilise taimse väetisega. **Talvel:** Kõige kindlam ja parim viis vajaliku talveune saamiseks on veeta talv valgusküllases ja jahedas ruumis siseruumides 5° kuni 8° Celsiuse järgi. Kasta ainult nii palju, et juurepall ei kuivaks. Istutatud isenditele soovitatakse juurekaitseks paksu multši- või lehtede kihti ning niiskuskaitseks fooliumiga läbipaistev kate.



LUOMU - Rosmariini

Rosmarinus officinalis

Provencon tuoksu panni- ja grilliruokiini

Ikivihreä, tuuhea, haarautunut rosmariini voidaan tunnistaa sen voimakkaasta aromaattisesta tuoksusta ja syvän vihreistä, kapeista ja pitkänomaisista lehdistä, jotka ovat hieman käpristyneet suojaamaan niitä kuivumiselta. Lukuisat sinivioletit kukat, joiden heteet ulkonevat kauas kukasta, voivat ilmestyä helmikuusta kesäkuuhun. Pensas säilyy hyvin ämpärisissä ja on matillisesti jopa kestävä. Hienojen neulojen klassinen käyttö paahdetuille rosmariiniperunoille. Mutta tuoreen rosmariinin voimakas maku on myös tyyppillinen välimerellisen keittiön ainesosa grillatussa kalassa tai lihassa - erityisesti Italiassa ja Provencassa Etelä-Ranskassa. Sillä voidaan jalostaa lammasta, riistaa ja grillattua lihaa, samoin kuin munakoisoja, perunoita, tomaatteja ja kesäkurpitsaa. Lehtien tuoksu on intensiivinen, mausteinen ja hieman kitkerä, koska rosmariini sisältää eeterisiä öljyjä sekä hartseja, tanniineja ja karvaita aineita. Silppua rosmariini aina ennen käyttöä, sillä eeterinen öljy härskiää nopeasti ilman hapen vaikutuksesta. Rosmariini säilyy hyvin myös kuivaamalla se nippuna ja sitten varastoimalla ilmatuoviiseen astiaan. **Luonnollinen sijainti:** Villi rosmariini kasvaa Länsi- ja Keski-Välimerellä, Portugalin rannikkoalueilla Joonianmerelle. **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 suojaaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen maahan. Aseta viljelyastia kirikkaaksi 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 kasvatettu kasvit voidaan istuttaa ulos koko juuripallolla toukokuusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää ole odotettavissa. **Paras sijainti:** Kasvi rakastaa aurinkoa, lämpöä ja tuuletta suojuuttava paikkaa kehittääkseen täysin aromiaan. **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:** Turvallisin ja paras tapa saada tarvittava lepotila on viettää talvi valoissa ja viileässä paikassa sisätiloissa 5–8 celsiusasteessa. Kastele vain sen verran, että juuripallo ei kuivu. Istutetuille näytteille suositellaan paksua multaa tai lehtiä juurisuojojaksi ja läpinäkyvää kalvopäällystettä kosteudensuojaksi.



BIO - Romarin

Rosmarinus officinalis

L'arôme de la Provence pour les poêlées et les grillades

Le romarin sempervirent, buissonnant et ramifié est reconnu par son arôme intense et ses feuilles vert foncé, minces et oblongues qui sont un peu enroulées sur elles-mêmes vers le bas afin de se protéger du dessèchement. Les nombreuses fleurs bleues avec leurs étamines qui ressortent loin des fleurs peuvent apparaître à partir de février et jusqu'en juin. L'arbuste peut être gardé en seau et est même moyennement résistant au froid. L'utilisation des aiguilles fines pour des pommes de terre au romarin sautées est typique, mais l'épice puissante du romarin frais est un ajout typique au poisson ou à la viande grillée dans la cuisine méditerranéenne - surtout en Italie et en Provence, au sud de la France. L'agneau, le gibier et les grillades peuvent aussi être raffinés comme les aubergines, les pommes de terre, les tomates et les courgettes. Les feuilles ont un arôme intense, épicé, et légèrement amer, car le romarin contient des résines, des agents tannants et des substances amères en plus d'huiles essentielles. Broyez le romarin seulement en cas de besoin, car l'huile essentielle devient rapidement rance à cause de l'oxygène de l'air. Le romarin peut être conservé en séchant les plantes liées en bouquets et en les stockant dans un endroit étanche. **Emplacement naturel:** Le romarin sauvage pousse dans tout la Méditerranée occidentale et centrale - des régions côtières du Portugal jusqu'à la mer Ionienne. **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 aromatiques. **En hiver:** Pour l'hivernage nécessaire, le mieux est de garder la plante à la maison dans un endroit lumineux et froid à 5° à 8° C. Arrosez seulement pour que la motte de racines ne se dessèche pas. En cas de plantes repiquées, il est conseillé de mettre une couche épaisse de paillis ou de feuillage pour protéger les racines et une couverture transparente pour protéger la plante contre l'humidité.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Δεντρολίβανο

Rosmarinus officinalis

Το άρωμα της Προβηγκίας για πιτάτα τηγανιού και γκριλ

Το αιθαλέας, θαμνώδης, διακλαδισμένο δεντρολίβανο μπορεί να αναγνωριστεί από το έντονο αρωματικό του άρωμα και τα βαθυπράσινα, στενά και επιμήκη φύλλα του, τα οποία είναι ελαφρώς κουλουριασμένα για να τα προστατεύσουν από το στέγνωμα. Τα πολυάριθμα μπλε-βιολετί άνθη με τους στήμονες τους να προεξέχουν μακριά από το λουλούδι μπορούν να εμφανιστούν από τον Φεβρουάριο έως τον Ιούνιο. Ο θάμνος μπορεί να διατηρηθεί καλά σε έναν κουβά και είναι ακόμη και ανθεκτικός με μέτρο. Η κλασική χρήση των λεπτών βελόνων για ψητές πατάτες δεντρολίβανου. Αλλά η έντονη γεύση του φρέσκου δεντρολίβανου είναι επίσης ένα τυπικό συστατικό της μεσογειακής κουζίνας για ψητά ψάρια ή κρέας - ειδικά στην Ιταλία και στην Προβηγκία στη νότια Γαλλία. Το αρνί, το κυνήγι και το ψητό κρέας μπορούν να ραφιναριστούν με αυτό, όπως και οι μελιτζάνες, οι πατάτες, οι ντομάτες και τα κολοκυθάκια. Τα φύλλα έχουν έντονο, πικάντικο και ελαφρώς πικρό άρωμα, γιατί το δεντρολίβανο περιέχει αιθέρια έλαια καθώς και ρητίνες, τανίνες και πικρές ουσίες. Πάντα φιλοκόβετε το δεντρολίβανο πριν από τη χρήση, καθώς το αιθέριο έλαιο γίνεται γρήγορα ταγγισμένο λόγω του οξυγόνου στον αέρα. Το δεντρολίβανο μπορεί επίσης να συντηρηθεί καλά στεγνώνοντας το σε ένα μάτσο και στη συνέχεια αποθηκευόντας το σε αεροστεγές δοχείο. **Φυσιική τοποθεσία:** Το άγριο δεντρολίβανο φύεται σε όλη τη δυτική και κεντρική Μεσόγειο, από τις παράκτιες περιοχές της Πορτογαλίας έως το Ιόνιο Πέλαγος. **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 αφαιρέσετε 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 ολοκλήρη 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:** 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:** Ο ασφαλέστερος και καλύτερος τρόπος για να έχετε την απαραίτητη χειμερία νάρκη είναι να περάσετε το χειμώνα σε ένα φωτεινό και δροσερό μέρος σε εσωτερικούς χώρους στους 5° έως 8° Κελσίου. Ποτίστε μόνο τόσο ώστε να μην στεγνώσει η ρίζα. Για φυτεμένα δείγματα, συλλέγεται ένα παχύ στρώμα σάπιας φύλλα ή φύλλα ως προστασία των ριζών και ένα διαφανές κάλυμμα με αλουμινοχάρτο ως προστασία από την υγρασία.



ORGÁNAIGH - Rosemary

Rosmarinus officinalis

Boladh Provence le haghaidh miasa pan agus grill

Is féidir an rósmaire síorghlas, torach, brainseach a aithint trína boladh dian aramatach agus a duilleoga glasa, caola agus fadaíthe, atá cuachta síos beagán chun iad a chosaint ó thriomacht. Is féidir leis na bláthanna gorm-violet iomadúla a bhfuil a stamens protruding i bhfad ó na bláthanna le feiceáil ó Feabhra go Meitheamh. Is féidir an tor a choinneáil go maith i mbeuicéad agus tá sé crua fiú go measartha. Úsáid clasaiceach na snáthaidí fineáil le haghaidh prátaí róis rósta. Ach is gnáth-chomhábhar d'ealaín na Meánmhara é blas láidir na rósaí úra freisin d'iasc nó d'fheoil griled - go háirithe san Iodáil agus i Provence i ndeisceart na Fraince. Is féidir uaineoil, feoil ghéim agus feoil mheilte a scagadh leis, mar is féidir le ubhagán, prátaí, trátaí agus courgettes. Tá aroma dian, spicy agus beagán searbh ag na duilleoga, toisc go bhfuil blátholaí ag Rosemary chomh maith le roisíní, tannins agus substaintí searbh. Gearr an rósmaire i gcónaí sula n-úsáidfeair é, toisc go n-éiríonn an ola rianachanach go mear mar gheall ar an ocsaigin san aer. Is féidir Rosemary a chaomhnú go maith freisin trína thriomú i gcrúachas agus ansin é a stóráil i gcoimeádán aerdhíonach. **Suíomh nádúrtha:** Fásann Rosemary fiáin ar fud na Meánmhara thiar agus láir, ó réigiúin chósta na Portaingéile go dtí an Mhuir Iónach. **Saothrú rathúil:** Is fearr a shaothrú i láthair ghrianmhar 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. Cosann sé seo múla ó fhoirmiú ar an talamh. Cuir an soitheach cultúir geal agus te ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fliuch. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síológa tar éis dhá go cúig seachtaine. Is féidir plandaí a fhástar taobh istigh a thraspheandú 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-aroma 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:** Is é an bealach is sábháilte agus is fearr chun an geimhriú rianachanach a fháil ná an geimhreadh a chaitheamh in áit éadrom agus fionnuar taobh istigh ag 5° go 8° Celsius. Uisce ach go leor chun an liathróid fhreamh a choinneáil ó thriomú amach. Maidir le heiseamail curtha, moltar sraith tiubh móta nó duilleoga mar chosaint fhreamhacha agus clúdach trédhearcach le scragall mar chosaint taise.



LÍFRÆNT - Rósmaírín

Rosmarinus officinalis

Ilmurinn af Provence fyrir pönnu- og grillrétti

Sígræna, kjarneknda, greinóttá rósmaíríníð má þekkja á ákafa ilmandi ilm þess og djúpræna, mjóa og ílanga laufblöðin, sem eru örlítið krulluð niður til að verja þau gegn þurrkun. Hin fjölmörgu bláfljúbláú blóm með stamparnir sem standa langt út úr blóminu geta birst frá febrúar til júní. Runnin má geyma vel í fötu og er jafnvel harðger í hófi. Klassísk notkun fínu nálanna fyrir ristaðar rósmaírín kartöflur. En sterkt bragð af fersku rósmaírín er líka dæmigert innihaldsefni Miðjarðarhafsmatargerðar fyrir grillaðan fisk eða kjöt - sérstaklega á Ítalíu og í Provence í Suður-Frakklandi. Með því má betrumbæta lambakjöt, villibráð og grillkjöt, sem og eggdind, kartöflur, tómata og kúrbít. Blöðin hafa ákafan, kryddaðan og örlítið beiskan ilm, því rósmaírín inniheldur ilmjkarnaolur auk kvoða, tannins og beiskra efna. Alltaf saxið rósmaírín fyrir notkun þar sem ilmjkarnaolían verður fljótt þrækinn vegna súrefnis í loftinu. Einnig er hægt að varðveita rósmaírín vel með því að þurrka það í búnti og geyma það síðan í loftþéttu ílát. **Náttúruleg staðsetning:** Villt rósmaírín vex um vestanverða og miðlæga Miðjarðarhafið, frá strandhéruðum Portúgals til Jónahafs. **Árangursrík ræktun:** Ræktun er best gerð á sólríkum stað innandyra frá febrúar. Fræið er létt spírúnarefni. Dreifið fræjunum á rakt undirlag kókoshnetu eða lífrænan jurtamold og þrýstið létt á fræin. Hyljið ræktunarílatið 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 ræktunarílatið bjart og heitt við 20 til 25° Celsius. Haltu jarðvegsyfriborðinu róku (t.d. með vatnsúða) 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 næturfrostri. **Besta staðsetningin:** Plöntan elskar sól, hlýju og stað í skjóli fyrir vindi til að þróa ilm sinn að fullu. **Besta umönnun:** Haltu jarðveginum alltaf örlítið rökum en ekki blautum. Vökvaðu um leið og efsta lagið af jarðvegi hefur þornað. Ekki má frjóvga alls eða aðeins með rotmassa eða lífrænum jurtaáburði. **Á veturna:** Öruggasta og besta leiðin til að ná nauðsynlegum dvala er að eyða vetrinum á léttnum og köldum stað innandyra við 5° til 8° Celsius. Vatn aðeins nóg til að koma í veg fyrir að rótarkúlan þorni. Fyrir gróðursett eintök er mælt með þykku lagi af moltu eða laufum sem rótarvörn og gegnsærri þekju með filmu sem rakavörn.



BIO - Rosmarino

Rosmarinus officinalis

Il profumo della Provenza per piatti in padella e grigliati

Il cespuglio ramificato sempreverde del rosmarino si riconosce dall'intenso profumo aromatico e dalle foglie color verde profondo, strette e allungate, che si richiudono lungo lo stelo, per proteggerlo dall'essiccazione. I numerosi fiori blu-violetti con i bellissimi stami che perdurano dopo la fioritura possono apparire da febbraio a giugno. L'ar busto può essere mantenuto bene in vaso ed è anche moderatamente resistente. È classico l'uso degli aghi sottili sulle patate arrosto al rosmarino. Il forte sapore del rosmarino fresco è un ingrediente tipico della cucina mediterranea, soprattutto in Italia e nella Provenza francese meridionale, per grigliate di pesce o carne. Agnello, selvaggina e carne alla griglia possono essere accompagnati anche da melanzane, patate, pomodori e zucchine. Le foglie hanno un aroma intenso, speziato e leggermente amarognolo, perché il rosmarino contiene non solo oli essenziali ma anche resine, tannini e sostanze amare. Sbriciolare sempre il rosmarino solo durante l'utilizzo, poiché l'olio essenziale diventa rapidamente rancido a contatto con l'ossigeno presente nell'aria. Il rosmarino può essere ben conservato essiccandolo in mazzetti e tenendolo all'aria aperta. **Posizione naturale:** Il rosmarino cresce in forma selvatica in tutto il Mediterraneo occidentale e centrale, dalle regioni costiere del Portogallo al Mar Ionio. **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 praterete 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:** La collocazione più sicura e ottimale per lo svernamento è un luogo luminoso e fresco in casa, tra 5° e 8° C. Innaffiare quanto basta per evitare che il pane di radici si secchi. Nel caso di esemplari piantati, si consiglia uno spesso strato di pacciatura o foglie a protezione delle radici e una copertura trasparente con pellicola protettiva contro l'umidità.



ORGANSKI - Ružmarin

Rosmarinus officinalis

Miris Provanse za jela na tavi i roštilju

Zimzeleni, grmoliki, razgranati ružmarin prepoznajemo po intenzivnom aromatičnom mirisu i dubokim zelenim, uskim i duguljastim listovima koji su blago uvijeni prema dolje kako bi ih zaštitili od isušivanja. Brojni plavoljubičasti cvjetovi čiji prašnici strše daleko od cvijeta mogu se pojaviti od veljače do lipnja. Grm se može dobro držati u kanti, a čak je i otporan u umjerenim količinama. Klasična upotreba finih iglica za pečeni krumpir s ružmarinom. No, snažan okus svježeg ružmarina također je tipičan sastojak mediteranske kuhinje za ribu ili meso na žaru - posebno u Italiji i Provansi u južnoj Francuskoj. Njime možete oplemeniti janjetinu, divljač i meso s roštilja, ali i patlidžane, krumpire, rajčice i tikvice. Listovi imaju intenzivan, pikantan i blago gorak miris jer ružmarin sadrži eterična ulja te smole, tanine i gorke tvari. Ružmarin prije upotrebe uvijek nasjeckajte jer eterično ulje brzo uzegne zbog kisika u zraku. Ružmarin se može dobro očuvati i tako da se osuši u tveržnju i zatim spremi u hermetički zatvorenu posudu. **Zemlja porijekla:** Divlja ružmarin raste diljem zapadnog i središnjeg Sredozemlja, od obalnih područja Portugala do Jonskog mora. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj je najbolje provoditi na sunčanom mjestu u zatvorenom prostoru od veljače. Sjeme je lagana klijalica. Posipajte sjemenke po vlažnom supstratu od kokosa ili organskom biljnom tlu i lagano ih pritiskajte. Posudu s kulturom prekriti 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:** Najsigurniji i najbolji način za potrebnu hibernaciju je provesti zimu na svjetlom i hladnom mjestu u zatvorenom prostoru na 5° do 8° Celzijusa. Zalijevajte tek toliko da se korijenska kugla ne osuši. Za posadene primjerke preporučuje se debeli sloj malča ili lišća kao zaštita korijena i prozirno prekrivanje folijom kao zaštita od vlage.



BIOLOGISKI - rozmarīns

Rosmarinus officinalis

Provansas aromāts pannas un grila ēdieniem

Mūzjaļo, kuplo, zaraino rozmarīnu var atpazīt pēc tā intensīvās aromātiskās smaržas un dziļi zaļajām, šaurajām un iegarenajām lapām, kas ir nedaudz sarīnātas, lai pasargātu to no izžušanas. Daudzi zili violetie ziedi ar putekšņlapām, kas izvīrti tālu no zieda, var parādīties no februāra līdz jūnijam. Krūmu var labi turēt spainī un mērenībā ir pat izturīgs. Klasisks smalko adatu pielietojums ceptiem rozmarīna kartupeļiem. Taču svaigā rozmarīna spēcīgā garša ir arī tipiska Vidusjūras virtuves sastāvdaļa grilētām zivīm vai galai – īpaši Itālijā un Provansā Francijas dienvidos. Ar to var rafinēt jēra gaļu, medījumu un grilētu gaļu, kā arī baklažanus, kartupeļus, tomātus un kabačus. Lapām ir intensīvs, pikants un nedaudz rūgtens aromāts, jo rozmarīns satur gan ēteriskās eļļas, gan svekus, tanīnus un rūgtvielas. Pirms lietošanas vienmēr sasmalciniet rozmarīnu, jo ēteriskā eļļa gaisā esošā skābekļa dēļ ātri kļūst sasmakusi. Rozmarīnu var arī labi saglabāt, žāvējot to ķekarā un pēc tam uzglabājot hermētiskā traukā. **Dabiska vieta:** Savvaļas rozmarīns aug visā Vidusjūras rietumu un centrālajā daļā, no Portugāles piekrastes reģioniem līdz Jonijas jūrai. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšanu vislabāk veikt saulainā vietā telpās no februāra. Sēkla ir viegla dīgļspēja. Izkaisiet sēklas uz mitra kokosriekstu substrāta vai organisko augu augsni un ievieļ piespiediet sēklas. Nosēdēt kultivēšanas trauku ar pārtikas plēvi, kuru nodrošina ar caurumiem. Tas pasargā augsni no izžušanas. 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 arī no maija, kad vairs nav gaidāmas nakts salnas. **Labākā atrašanās vieta:** Augs mīl sauli, siltumu un no vēja aizsargātu vietu, lai pilnībā attīstītu savu aromātu. **Optimāla aprūpe:** Vienmēr turiet augsni nedaudz mitru, bet ne mitru. Laistiet, tiklīdz augsnes augšējais slānis ir nožūvis. Nebarojiet vispār vai tikai nedaudz ar kompostu vai organisko augu mēslajumu. **Ziemā:** Drošākais un labākais veids, kā iegūt nepieciešamo ziemas guļas stāvokli, ir vispār pavadīt gaišā un vēsā vietā iekštelpās 5° līdz 8° pēc Celsija. Laistiet tikai tik daudz, lai sakņu kamols neizžūtu. Stādītajiem paraugiem ieteicams izmantot biezu mulčas vai lapu kārtu kā sakņu aizsardzību un caurspīdīgu pārklājumu ar foliju kā mitruma aizsardzību.



ROKLOGIŠKAS - rozmarinas

Rosmarinus officinalis

Provanso kvapas keptuvēms ir grilio patiekalams

Visžalīus, krūmiņus, šakotus rozmarinus galima atpazīnti iš intensyvaus aromatinio kvapo ir giliai žalių, siaurų ir pailgų lapų, kurie šiek tiek susiraito, kad apsaugotų nuo išdžiūvimo. Daugybė mėlynai violetinių žiedų, kurių kuokeliai išsikišę toli nuo žiedo, gali pasirodyti nuo vasario iki birželio mėn. Krūmas gali būti gerai laikomas kibire, o saikingai net ištvėringas. Klasikinis smulkių spyglių naudojimas skrudintoms rozmarino bulvėms. Tačiau stiprus šviežio rozmarino skonis taip pat yra tipiškas Viduržemio jūros regiono virtuvės ingredientas ruošiant keptą žuvį ar mėsą – ypač Italijoje ir Provanso pietų Prancūzijoje. Su juo galima rafinuoti ėrieną, žvėrieną, keptą mėsą, baklažanus, bulves, pomidorus ir cukinijas. Lapai yra intensyvaus, aštraus ir šiek tiek kartoko aromato, nes rozmarinuose taip pat yra eterinių aliejų, dervų, taninų ir karčiųjų medžiagų. Prieš naudodami visada susmulkinkite rozmariną, nes dėl ore esančio deguonies eterinis aliejus greitai apkarsta. Rozmariną taip pat galima gerai konservuoti, išdžiovinus juos krūvoje ir laikant sandariame inde. **Natūrali vieta:** Laukiniai rozmarinai auga visame vakariniame ir centriniam Viduržemio jūros regionuose, nuo Portugalijos pakrantės regionų iki Jonijos jūros. **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 uždengkite 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 šlapią. 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 šalų. **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 šlapią. Laistykite, kai tik viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžiūvęs. Kompostu ar organinėmis žolelių trąšomis netreškite visai arba tik nestipriai. **Ziemą:** Saugiausias ir geriausias būdas gauti reikiamą žiemos miegą – žiemoti šviesioje ir vėsioje patalpoje, 5°–8°C temperatūroje. Laistykite tik tiek, kad šaknies gumulas neišdžiūtų. Pasodintiems egzemplioriams rekomenduojamas storas mulčio arba lapų sluoksnis kaip šaknų apsauga, o kaip apsauga nuo drėgmės – permatoma dangsa su folija.



ORGANIČI - Klin

Rosmarinus officinalis

Ir-riħa ta 'Provence għal platti pan u grill

Ir-klin evergreen, bushy, ramifikat jista 'jiġi rikonoxxut mir-riħa aromatika intensa tiegħu u l-weraq aħdar skur, dojq u tawwali, li huma kemmxejn indivja biex jiprotegħhom milli jinxfu. Il-fjuri numerużi blu-vjola bl-istamens tagħhom joħorġu 'l bogħod mill-fjura jistgħu jidhru minn Frar sa Ġunju. L-arbuxxell jista 'jinżamm tajjeb f'barimil u huwa saħnsitra jifilħu bil-moderazzjoni. L-użu klassiku tal-labar fini għall-patata klin inkaljat. Izda t-toghma qawwiya tal-klin frisk hija wkoll ingredjent tipiku tal-kaġna Mediterranja għal hut jew laħam grilled - speċjalment fl-Italja u fi Provence fin-Nofsinar ta 'Franza. Bħa jistgħu jiġu rfinuti l-ħaruf, il-kaċċa u l-laħam grilled, kif ukoll il-brunġiel, il-patata, it-tadam u ž-żerriegħa. Il-weraq għandhom aroma intensa, pikkanti u kemmxejn morra, għax ir-klin fiħ žjut essenżjali kif ukoll rezini, tannini u sustanzi morr. Dejjem aqta' klin qabel l-użu, peress li ž-żejt essenżjali malajr isir misnieħ minħabba l-ossiġnu fl-arja. Il-klin jista' wkoll jiġi ppreservat tajjeb billi jitnixxef f'mazz u mbagħad jinħażen f'kontenitur mitbuq. **Post naturali:** Il-klin selvaġġ jikber fil-Punent u ċ-ċentru tal-Mediterran, mir-reġjuni kostali tal-Portugall sal-Baħar Jonju. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni ssir l-aħjar f'post xemxi ġewwa minn Frar. Iz-żerriegħa hija ġerminatur ħafif. Ferrex iż-żrieragħ fuq sottostrat niedja tal-ġeww jew ħamrija organika tal-ħxejjex u aghfas iż-żrieragħ ħafif. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi b'toqob. Dan jiprotegi l-ħamrija milli tinxf. 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 shun f'20 sa 25 ° Celsius. Żomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) izda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbiata jidhru wara ġimgħtejn sa ħames ġimgħat. Pjanti mkabbara ġewwa jistgħu jiġu trappantati barra bil-boċċa ta 'l-għeruq kollu minn Mejju, meta ma jkunx mistenni aktar glata bil-lejl. **L-aħjar post:** L-impjant iħobb ix-xemx, is-shana u post kenn mir-riħ biex jizviluppa bis-sħiħ l-aroma tiegħu. **Kura ottimali:** Dejjem żomm il-ħamrija kemmxejn niedja izda mhux imxarrab. 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:** L-aktar mod sigur u aħjar biex tikseb l-ibernazzjoni meħtieġa huwa li tqatta 'x-xitwa f'post ħafif u frisk ġewwa f'5° sa 8° Celsius. Ilma biss biżżejjed biex iżżomm il-boċċa tal-għeruq milli tinxf. Għal kampjuni mħawla, saff oħxon ta 'mulch jew weraq huwa rakkomandat bħala protezzjoni ta' l-għeruq u kisi trasparenti b'fojl bħala protezzjoni milli-umdiċa.



Bio - Rozemarijn

Rosmarinus officinalis

De geur van de Provence voor pan- en grillgerechten

Je herkent de groenblijvende, bossige vertakte rozemarijn aan zijn intense aromatische geur en aan zijn diepgroene, smalle en langwerpige bladeren, die lichtjes naar beneden zijn opgerold om hem te beschermen tegen uitdroging. De talrijke blauwviolette bloemen waarvan de meeldraden ver uit de bloei steken, kunnen van februari tot juni verschijnen. De struik kan goed in de emmer gehouden worden en is met mate zelfs winterhard. De klassieke manier om de fijne naalden te gebruiken is voor geroosterde rozemarijnaardappelen. Maar de sterke smaak van verse rozemarijn is ook een typisch ingrediënt in de mediterrane keuken voor gegrilde vis of vlees - vooral in Italië en de Provence in het zuiden van Frankrijk. Lamsvlees, wild en gegrild vlees kunnen ermee worden verrijkt, evenals aubergines, aardappelen, tomaten en courgette. De bladeren hebben een intens, kruidig en licht bitter aroma omdat rozemarijn zowel etherische oliën als harsen, tannines en bitterstoffen bevat. Maal rozemarijn altijd als je het gebruikt, omdat de zuurstof in de lucht de etherische olie snel ranzig maakt. Rozemarijn kan ook goed worden bewaard door het in een boeket te drogen en vervolgens luchtdicht te bewaren. **Natuurlijke locatie:** De wilde rozemarijn groeit in het gehele westelijke en centrale Middellandse Zeegebied, van de kustgebieden van Portugal tot aan de Ionische Zee. **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 verhoudingsfolie, 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:** De veiligste en optimale winterrust is een lichte en koele winter in huis van 5 ° tot 8 ° Celsius. Geef alleen voldoende water zodat de kluit niet uitdroogt. Voor geplante exemplaren wordt een dikke laag mulch of bladeren aanbevolen als wortelbescherming en een transparante afdekking met folie als vochtbescherming.



ØKOLOGISK - Rosmarin

Rosmarinus officinalis

Duften av Provence til panne- og grillretter

Den eviggrønne, buskede, forgrenede rosmarinen kan gjenkjennes på sin intense aromatiske duft og dens dypgrønne, smale og langstrakte blader, som er lett krøllet ned for å beskytte dem mot å tørke ut. De tallrike blåfiolette blomstene med støvbærere som stikker langt fra blomsten kan dukke opp fra februar til juni. Busken kan godt holdes i bøtte og er til og med hardfør i moderate mengder. Den klassiske bruken av de fine nålene til ristede rosmarinpoteter. Men den sterke smaken av fersk rosmarin er også en typisk ingrediens i middelhavskjøkkenet for grillet fisk eller kjøtt – spesielt i Italia og i Provence i Sør-Frankrike. Lam, vilt og grillet kjøtt kan foredles med det, det samme kan auberginer, poteter, tomater og squash. Bladene har en intens, krydret og lett bitter aroma, fordi rosmarin inneholder eteriske oljer samt harpiks, tanniner og bitterstoffer. Hakk alltid rosmarin før bruk, da den eteriske oljen raskt blir harsk på grunn av oksygenet i luften. Rosmarin kan også konserveres godt ved å tørke den i en haug og deretter oppbevare den i en lufttett beholder. **Naturlig beliggenhet:** Vill rosmarin vokser i hele det vestlige og sentrale Middelhavet, fra kystområdene i Portugal til Det joniske hav. **Vellykket dyrking:** Dyrking gjøres best på et solrikt sted innendørs fra februar. Frøet er et lett spiremiddel. Spred frøene på fuktig kokosnøttsubstrat eller organisk urtejord og press frøene lett. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på bakken. Plasser kulturkaret lyst og varmt ved 20 til 25 ° Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturen vises de første frøplantene etter to til fem uker. Planter dyrket innendørs kan transplanteres utendørs med hele rotklumpen fra mai, da det ikke er å forvente mer nattefrost. **Den beste beliggenheten:** Planten elsker sol, varme og et sted i ly for vinden for å fullt utvikle aromaen. **Optimal omsorg:** Hold alltid jorden litt fuktig, men ikke våt. Vann så snart det øverste jordlaget har tørket. Ikke gjødsle i det hele tatt eller bare lett med kompost eller organisk urtegjødning. **Om vinteren:** Den sikreste og beste måten å få nødvendig dvalemodus på er å tilbringe vinteren på et lett og kjølig sted innendørs ved 5° til 8° Celsius. Vann bare nok til at rotklumpen ikke tørker ut. For plantede prøver anbefales et tykt lag med mulch eller blader som rotbeskyttelse og et transparent dekke med folie som fuktbeskyttelse.



Bio - Rozmaryn

Rosmarinus officinalis

Zapach Prowansji do dań z patelni i grilla

Zimozielony i krzaczasty rozmaryn można łatwo rozpoznać po intensywnym aromatycznym zapachu i ciemnozielonych, smukłych i podłużnych liściach, które są lekko zawinięte w dół, aby chronić je przed wysychaniem. Liczne niebiesko-fioletowe kwiaty z daleko wysuniętymi pręcikami mogą pojawiać się od lutego do czerwca. Krzew można łatwo uprawiać w wannie, a nawet do pewnego stopnia mrozoodporny. Klasycznym przykładem wykorzystania delikatnych igieł w kuchni jest grillowany rozmaryn-ziemiaki. W kuchni śródziemnomorskiej, zwłaszcza we Włoszech i słynnej południowo-francuskiej Prowansji, świeży rozmaryn jest również zwykle stosowany jako obfita przyprawa do smażonych ryb lub dań mięsnych. Jagnięcinę, dziczyznę i grille można uszlachetnić rozmarynem tak samo dobrze jak bakłażany, ziemniaki, pomidory czy cukinię. Jej liście nadają intensywny aromatyczny i lekko gorzki smak, ponieważ rozmaryn zawiera nie tylko olejki eteryczne, ale także żywice, gorzkie i garbniki. Posiekaj zioło tylko na krótko przed użyciem, ponieważ olejek eteryczny raczej szybko uleci z powodu tleny atmosferycznej. Rozmaryn można łatwo zakonserwować, jeśli suszysz go w pęczkach, a następnie przechowujesz w pudełku. **Naturalne położenie:** Dziki rozmaryn rośnie w całym zachodnim i środkowym regionie Morza Śródziemnego, szczególnie na obszarach przybrzeżnych od Portugalii po Morze Jońskie. **Udana uprawa:** Najlepszy czas na rozmnażanie rozpoczyna się w lutym w słonecznym miejscu w pomieszczeniu, ponieważ nasiona są lekkimi kielkującymi. Sadsyp nasiona na wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznej ziemi ziołowej 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 kompozycji doniczkowej. Umieść pojemnik na nasiona w miejscu jasnym i ciepłym o temperaturze od 20 ° C do 25 ° Celsiusa i utrzymuj powietrze w suchym stanie w 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 ostojonego od wiatru, aby wydobyć swój pełny aromat. **Optymalna pielęgnacja:** Utrzymuj glebę zawsze wilgotną, ale nie mokrą. Podlewaj roślinę, gdy tylko wyschnie górna warstwa ziemi. Roślinę należy nawozić bardzo skromnie kompostem lub organicznym nawozem do ziół lub w ogóle nie nawozić. **W zimie:** Idealnie, rozmaryn hibernuje w jasnym i chłodnym miejscu w pomieszczeniu z temperaturą około 5 ° do 8 ° Celsiusa. Woda tylko w takim stopniu, w jakim ukorzenie nie wysycha. Roślinom zewnętrznym należy zapewnić grubą warstwę ściółki lub liści, aby chronić korzenie przed mrozem, oraz przezroczystą plastikową osłonę jako ochronę przed wilgocią.



ORGÂNICO - Alecrim

Rosmarinus officinalis

O aroma da Provença para assadeiras e grelhados

O alecrim perene, espesso e ramificado pode ser ressecado pelo seu intenso aroma aromático e pelas suas folhas verde-escuras, estreitas e alongadas, ligeiramente enroladas para protegê-las do ressecamento. As numerosas flores azul-violeta com seus estames projetando-se longe da flor podem aparecer de fevereiro a junho. O arbusto pode ser mantido bem em um balde e é até resistente com moderação. O uso clássico das agulhas finas para batatas assadas com alecrim. Mas o sabor forte do alecrim fresco também é um ingrediente típico da culinária mediterrânea para peixes ou carnes grelhadas - principalmente na Itália e na Provença, no sul da França. Carnes de cordeiro, caça e grelhadas podem ser refinadas com ele, assim como beringelas, batatas, tomates e abobrinhas. As folhas têm um aroma intenso, picante e levemente amargo, pois o alecrim contém óleos essenciais, além de resinas, taninos e substâncias amargas. Pique sempre o alecrim antes de usar, pois o óleo essencial fica rançoso rapidamente devido ao oxigênio do ar. O alecrim também pode ser bem preservado secando-o em um cacho e armazenando-o em um recipiente hermético. **Localização natural:** O alecrim selvagem cresce em todo o Mediterrâneo ocidental e central, desde as regiões costeiras de Portugal até o mar Jônico. **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:** A melhor e mais segura maneira de obter a hibernação necessária é passar o inverno em um local leve e fresco dentro de casa com 5° a 8° Celsius. Regue apenas o suficiente para evitar que a raiz seque. Para espécimes plantados, uma espessa camada de cobertura morta ou folhas é recomendada como proteção de raiz e uma cobertura transparente com papel alumínio como proteção contra umidade.



Ecologic - Rozmarin

Rosmarinus officinalis

Mirosul Provence pentru preparate la tigaie și la grătar

Puteți recunoaște rozmarinul ramificat veșnic, stufos, prin parfumul său intens aromat și prin frunzele sale verzi, înguste și alungite, care sunt ușor rulate în jos pentru a-l proteja împotriva uscării. Numeroasele flori albastre-violete cu staminele lor care ies în afară de înflorire pot apărea din februarie până în iunie. Arbustul poate fi păstrat bine în găleată și este chiar rezistent cu moderație. Utilizarea clasică a acelor fine pentru cartofi de rozmarin prăjiți. Dar aroma puternică a rozmarinului proaspăt este, de asemenea, un ingredient tipic în bucătăria mediteraneană pentru pește sau carne la grătar - în special în Italia și Provence, în sudul Franței. Mielul, vânatul și carnea la grătar pot fi rafinate cu acesta, la fel ca și vinetele, cartofii, roșiile și dovleceii. Frunzele au o aromă intensă, picantă și ușor amară, deoarece rozmarinul conține uleiuri esențiale, precum și rășini, taninuri și substanțe amare. Măcinați întotdeauna rozmarinul atunci când îl utilizați, deoarece oxigenul din aer transformă rapid uleiul esențial în rancid. Rozmarinul poate fi, de asemenea, bine conservat, uscându-l într-un buchet și apoi păstrându-l etanș. **Locație naturală:** Rozmarinul sălbatic crește în întreaga zonă mediteraneană vestică și centrală, de la regiunile de coastă ale Portugaliei până la Marea Ionică. **Cultivare de succes:** Cultivarea se face cel mai bine într-un loc însorit în interior din februarie. Sămânța este un germin ușor. Imprăstiați semințele pe substratul umed de nucă 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 iubeste soarele, căldura și un loc adăpostit pentru a-și dezvolta pe deplin aroma. **Îngrijire optimă:** Păstrați întotdeauna solul ușor umed, dar nu umed. Apă imediat ce stratul superior al solului s-a uscat. Nu fertilizați deloc sau doar ușor cu compost sau îngrășămintă organice pe bază de plante. **În iarnă:** Cea mai sigură și optimă odihnă de iarnă este o iarnă ușoară și răcoroasă în casă la 5 ° până la 8 ° Celsius. Numai apă suficientă, astfel încât rădăcina să nu se usuce. Pentru exemplarele plantate, se recomandă un strat gros de mulci sau frunze ca protecție împotriva rădăcinilor și o acoperire transparentă cu folie ca protecție împotriva umidității.



Ekologiskt - Rosmarin

Rosmarinus officinalis

Doft av Provence för pann- och grillrätter

Du kan känna igen den vintergröna, buskiga, grenade rosmarin med sin intensiva aromatiska doft och genom dess djupgröna, smala och långsträckt löv som rullas något ner för att skydda den mot uttorkning. De många blå-violetta blommorna med sina ståndare som sticker ut långt från blommarna kan dyka upp från februari till juni. Busken kan hållas väl i skopan och är till och med hård i måttlighet. Den klassiska användningen av de fina nålarna för rostad rosmarinpotatis. Men den starka smaken av färsk rosmarin är också en typisk ingrediens i medelhavsköket för grillad fisk eller kött - särskilt i Italien och i Provence i södra Frankrike. Lamm, vilt och grillat kött kan raffineras med det, liksom auberginer, potatis, tomater och zucchini. Bladen har en intensiv, kryddig och lite bitter arom eftersom rosmarin innehåller eteriska oljor samt hartser, tanniner och bittra ämnen. Mala alltid rosmarin när du använder det, eftersom smaken i luften snabbt blir eterisk olja härskad. Rosmarin kan också bevaras väl genom att torka den i en bukett och sedan lagra den lufttät. **Naturligt läge:** Den vilda rosmarin växer i hela västra och centrala Medelhavsområdet, från kustregionerna i Portugal till Joniska havet. **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 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 nattfröst. **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:** Den säkraste och bästa vintervila är en lätt och sval vinter i huset vid 5 ° till 8 ° Celsius. Endast vatten tillräckligt så att rotkulan inte torkar ut. För planterade exemplar rekommenderas ett tjockt lager av mulch eller löv som rotskydd och ett transparent lock med folie som fuktskydd.



BIO - Rozmarín

Rosmarinus officinalis

Vôňa Provénsalska na panvici a grilované jedlá

Vždyzelený, huňatý, rozvetvený rozmarín spoznáte podľa intenzívnej aromatickej vône a sýtozelených úzkych a pretiahnutých listov, ktoré sú mierne stočené, aby ich chránili pred vysychaním. Početné modrofialové kvety s tyčinkami výčnievajúcimi ďaleko od kvetu sa môžu objaviť od februára do júna. Krík sa dá dobre udržiavať vo vedre a dokonca je s mierou mrazuvzdorný. Klasické použitie jemného ihličia na pečené rozmarínové zemiaky. Ale výrazná chuť čerstvého rozmarínu je tiež typickou ingredienciou stredomorskej kuchyne na grilované ryby alebo mäso – najmä v Taliansku a v Provénsalsku v južnom Francúzsku. Zjemní sa ním jahňacina, divina a grilované mäso, baklažány, zemiaky, paradajky a cukety. Listy majú intenzívnu, korenistú a jemne horkastú vôňu, pretože rozmarín obsahuje silice, ale aj živice, triesloviny a horčiny. Rozmarín pred použitím vždy nasekajte, pretože éterický olej rýchlo žlukne vďaka kyslíku vo vzduchu. Rozmarín sa dá dobre konzervovať aj sušením vo vzduchu a následným uskladnením vo vzduchotesnej nádobe. **Prirodzená poloha:** Divoký rozmarín rastie v celom západnom a strednom Stredomorí, od pobrežných oblastí Portugalska až po Iónske more. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie sa najlepšie vykonáva na slnečnom mieste v interiéri od februára. Semeno je ľahký klíčič. Semená rozsypťe na vlhký kokosový substrát alebo organickú bylinkovú pôdu a semená zľahka priláčajte. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte otvormi. To chráni pôdu pred vysychaním. Fóliu by ste mali odstraňovať na 2 hodiny každé dva až tri dni. Tým sa zabráni tvorbe plesní na zemi. Kultivačnú nádobu umiestnite na svetlú a teplú pri teplote 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé sadenice objavia po dvoch až piatich týždňoch. Rastliny pestované v interiéri môžeme presádzať vonku s celým koreňovým balom od mája, keď už netreba očakávať nočný mraz. **Najlepšie umiestnenie:** Rastlina miluje slnko, teplo a miesto chránené pred vetrom, aby mohla naplniť rozvinutú 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:** Najbezpečnejší a najlepší spôsob, ako získať potrebný zimný spánok, je prezimovať na svetlom a chladnom mieste v interiéri pri teplote 5° až 8° Celzia. Zalievajte len tolko, aby koreňový bal nevyschol. Pre vysadené exempláre sa odporúča hrubá vrstva mulča alebo listia ako ochrana koreňov a priehľadné prekrytie fóliou ako ochrana proti vlhkosti.



BIO - Rožmarin

Rosmarinus officinalis

Vonj po Provansi za jedi iz ponve in žara

Zimzeleni, grmasti, razvejajni rožmarin prepoznamo po intenzivnem aromatičnem vonju in globoko zelenih, ozkih in podolgovatih listih, ki so rahlo zaviti navzdol, da se ne izsušijo. Številni modro-vijolični cvetovi s prašniki, ki štrlijo daleč od cveta, se lahko pojavijo od februarja do junija. Grm se lahko dobro hrani v vedru in je v zmernih količinah celo odporen. Klasična uporaba finih iglic za pražen rožmarinov krompir. Toda močan okus svežega rožmarina je tudi tipična sestavina sredozemske kuhinje za ribe ali meso na žaru – zlasti v Italiji in Provansi v južni Franciji. Z njim lahko oplemenitite jagnjetino, divjačino in meso na žaru, pa tudi jajčevce, krompir, paradiznik in bučke. Listi imajo intenzivno, pikantno in rahlo grenko aromo, saj rožmarin vsebuje eterična olja ter smole, črslvine in grenčine. Rožmarin pred uporabo vedno sesekljajte, saj eterično olje zaradi kisika v zraku hitro postane žarko. Rožmarin lahko dobro ohranimo tudi tako, da ga posušimo v šopku in nato shranimo v neprodušno zaprto posodo. **Naravni habitat:** Divji rožmarin raste po vsem zahodnem in srednjem Sredozemlju, od obalnih predelov Portugalske do Jonskega morja. **Navodila za gojenje:** 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. **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:** Najvarnejši in najboljši način za prezimovanje je, da zimo preživite v svetlem in hladnem prostoru pri 5° do 8° Celzija. Zalivajte le tolko, da se koreninska gruda ne izsuši. Za posajene primerke priporočamo debelo plast zastrike ali listja kot zaščito korenin in prozorno prekrivanje s folijo kot zaščito pred vlago.



Ecológico - Romero

Rosmarinus officinalis

El aroma de la Provenza para platos fritos y a la parrilla

El siempre verde y espeso el romero se reconoce por su intenso olor aromático y por sus hojas de color verde intenso, estrechas y alargadas, ligeramente enrolladas hacia abajo para protegerlo de la desecación. Las numerosas flores azul-violetas con sus estambres que sobresalen lejos de la flor, pueden aparecer de febrero a junio. El arbusto se puede cultivar bien en un macetero y es incluso resistente al invierno hasta cierto grado. El clásico es el uso de las agujas finas para las patatas al romero asadas. Pero también para el pescado o la carne a la parrilla, la fuerte especia del romero fresco es un ingrediente típico de la cocina mediterránea, especialmente en Italia y en Provenza, en el sur de Francia. El cordero, la caza y la carne asada pueden ser condimentadas, así como las berenjenas, las patatas, los tomates y los calabacines. Las hojas tienen un aroma intenso, especiado y ligeramente amargo, ya que el romero contiene aceites esenciales, así como resinas, taninos y sustancias amargas. Picar el romero sólo cuando se utilice, ya que el aceite esencial se vuelve rápidamente rancio debido al oxígeno del aire. El romero también se puede conservar bien secándolo atado en un ramo y almacenándolo herméticamente. **Ubicación natural:** El romero crece de forma silvestre en todo el Mediterráneo occidental y central, desde las regiones costeras de Portugal hasta el Mar Jónico. **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 forma más segura y óptima de asegurar la hibernación necesaria es en un lugar luminoso y fresco de 5° a 8° Celsius en interiores. Sólo remoje tanta agua que el cepellón no se seque. Para los especímenes plantados en exterior, se recomienda una capa gruesa de mantillo o follaje como protección de las raíces y una cubierta transparente con papel de aluminio como protección contra la humedad.



BIO - Rozmarýn

Rosmarinus officinalis

Vůně Provence pro pokrmy na pánvi a grilu

Stálezelený, trsnatý, větvený rozmarýn poznáte podle intenzivní aromatické vůně a sytě zelených, úzkých a podlouhlých listů, které jsou mírně stočené, aby je chránily před vysycháním. Četné modrofialové květy s tyčinkami vyčnívajícími daleko od květu se mohou objevit od února do června. Keř se dá dobře uchovávat v kbelíku a je dokonce přiměřeně mrazuvzdorný. Klasické použití jemných jehlic na pečené rozmarýnové brambory. Silná chuť čerstvého rozmarýnu je ale také typickou ingrediencí středomořské kuchyně ke grilovaným rybám nebo masu – zejména v Itálii a v Provence v jižní Francii. Jehněčí maso, zvěřina a grilované maso se s ním dá zjemnit, stejně jako lilek, brambory, rajčata a cukety. Listy mají intenzivní, kořenitou a lehce nahořklou vůni, protože rozmarýn obsahuje silice a také pryskyřice, třísloviny a hořčiny. Rozmarýn vždy před použitím nasekejte, protože éterický olej rychle žlukne díky vzdušnému kyslíku. Rozmarýn lze dobře uchovat i sušením ve svazku a následným uskladněním ve vzduchotěsné nádobě. **Přirozená poloha:** Divoký rozmarýn roste v celém západním a středním Středomoří, od pobřežních oblastí Portugalska až po Jónské moře. **Úspěšné pěstování:** Pěstování se nejlépe provádí na slunném místě v interiéru od února. Semeno je lehký klíčič. 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 mokřý. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až pěti týdnech. Rostliny pěstované uvnitř je možné přesazovat ven s celým kořenovým balem od května, kdy již nelze očekávat noční mrazíky. **Nejlepší umístění:** Rostlina miluje slunce, teplo a místo chráněné před větrem, aby plně rozvinula své aroma. **Optimální péče:** Půdu udržujte vždy mírně vlhkou, ale ne mokrou. Zalévejte, jakmile vrchní vrstva půdy vyschne. Nehnojte vůbec nebo jen lehce kompostem nebo organickým bylinkovým hnojivem. **V zimě:** Nejbezpečnějším a nejlepším způsobem, jak ziskat potřebnou hibernaci, je přezimovat na světlém a chladném místě v interiéru při teplotě 5° až 8° Celsia. Zalévejte jen tolik, aby kořenový bal nevyschl. U vysazených exemplářů se doporučuje silná vrstva mulče nebo listů jako ochrana kořenů a průhledné překrytí fólií jako ochrana proti vlhkosti.



ORGANİK - Biberiye

Rosmarinus officinalis

Tava ve ızgara yemekleri için Provence kokusu

Yaprak dökmeyen, gür, dallı biberiye, yoğun aromatik kokusu ve kurumasını önlemek için hafifçe kıvrılmış koyu yeşil, dar ve uzun yaprakları ile tanınır. Organlarındaki çiçekten uzağa çıkan yaprak çok sayıda mavi-mor çiçek, Şubat'tan Haziran'a kadar görülebilir. Çalı bir kovada iyi bir şekilde tutulabilir ve ölçülü olarak bile dayanıklıdır. Kızarmış biberiye patatesleri için ince iğnelerin klasik kullanımı. Ancak taze biberiye'nin güçlü aroması, Akdeniz mutfağının ızgara balık veya et için tipik bir bileşendir - özellikle İtalya'da ve güney Fransa'daki Provence'ta. Kuzu eti, av eti ve ızgara et, patlıcan, patates, domates ve kabak gibi rafine edilebilir. Yaprakları yoğun, baharatlı ve hafif acı bir aromaya sahiptir çünkü biberiye esansiyel yağların yanı sıra reçineler, tanenler ve acı maddeler içerir. Biberiye'yi kullanmadan önce daima doğrayın, çünkü uçucu yağ havadaki oksijen nedeniyle hızla acılaştır. Biberiye ayrıca bir demet halinde kurutulabilir ve ardından hava geçirmez bir kaptan saklanarak da iyi bir şekilde korunabilir. **Doğal konum:** Yabani biberiye, Portekiz'in kıyı bölgelerinden İyon Denizi'ne kadar batı ve orta Akdeniz'de yetişir. **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 dağtın ve tohumları hafifçe bastırın. Kültür kabının üzerini delikler açtığımız 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 kuruması su. Kompost veya organik bitkisel gübre ile hiç gübreleme yapmayın veya çok az gübreleyin. **Kışın:** Gerekli durumda bekletme modunu elde etmenin en güvenli ve en iyi yolu, kışı 5° ila 8°C sıcaklıkta, aydınlık ve serin bir iç mekanda geçirmektir. Sadece kök toponun kurumasını önleyecek kadar su. Dikilen örnekler için, kök koruması olarak kalın bir malç veya yaprak tabakası ve nem koruması olarak folyo ile şeffaf bir kaplama önerilir.



BIO - Rozmaring

Rosmarinus officinalis

Provence illata serpenyős és grillételekhez

Az örökzöld, bokros, elágazó rozmaringot intenzív aromájú illatáról, mélyzöld, keskeny és hosszúkás leveleiről lehet felismerni, melyek enyhén lehajlítva védik őket a kiszáradástól. A számos kékeslila virág a virágból messze kiálló porzókkal februártól júniusig jelenhet meg. A cserje jól tartható vödörben, mértékkel még szivós is. **Természetes elhelyezkedés:** A vadon termő rozmaring a Földközi-tenger nyugati és középső részén, Portugália tengerparti régióitól a Jón-tengerig terjed. **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 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 legbiztonságosabb és legjobb módja annak, hogy a szükséges hibernálást elérjük, ha világos és hűvös helyen, zárt térben, 5°C és 8°C közötti hőmérsékleten telelünk. Csak annyit öntözzünk, hogy a gyökérgolyó ne száradjon ki. Az ültetett példányoknál gyökérvédelemként vastag talajtakaró vagy levélréteg, nedvességvédelemként fóliás átlátszó burkolat javasolt.

: : : : :



オーガニック - ローズマリー

Rosmarinus officinalis

焼き物やグリルと相性抜群のプロバンスの香り

常緑のローズマリーは凝縮された香りと細長い濃いグリーン色の葉は、乾燥からの保護のため下方に向かってややカーブしており簡単に見分けがつきます。2月から6月にかけて、真っ直ぐに伸びた雄しべを持つ青紫色の花がたくさん咲きます。限られた耐寒性があり、鉢植えでも簡単に栽培できます。

このデリケートなハーブを使用する昔ながらの料理は、ローズマリポテトのバーベキューです。地中海料理、特にイタリアや南フランスのプロバンスでは新鮮なローズマリーの香りを活かし、ボリュームのある魚のフライや肉料理に使用します。ラム、鹿肉などのグリルは、ナス、じゃがいも、トマト、ズッキーと共にローズマリーを加える事で引立ちます。ローズマリーは凝縮した香りとわずかな苦味があり、エッセンシャルオイルだけでなく、樹脂、苦味、タンニンも含んでいます。エッセンシャルオイルはすぐに酸化するので、使用直前に刻んでください。ローズマリーを束ねて乾燥させた後、密閉容器で簡単に保存できます。

自然な場所: 野生品種はポルトガルの沿岸地域からイオニア海まで、西部と中央地中海地域全域で生息しています。

栽培成功:

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

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

最適なケア:

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

冬に:

冬越しは5°C~8°Cの明るく涼しい室内で保管してください。根が乾燥しない程度に水を与えてください。屋外のものにはマルチまたは枝葉で厚く根の周辺を保護し、湿気を保つ為に透明フィルムでカバーをしてください。

SKU: 15319 / BIO - Rosmarin