



SAFLAX®



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

Tips



About © : Contact SAFLAX -

Borago officinalis



..... 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



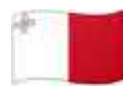
..... Hrvatski HR 4



..... 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 - пореч

Borago officinalis

Пикантна добавка към салата и стимулираща украса за прохладни летни напитки

Енергичният пореч със своите звездообразни сини цветя е важна част от класическите вилни градини. Многогодишното растение обича слънчеви места и може да се развие в величествени растения с височина до един метър. Атракция за пчелите са и декоративните яркосини цветни звезди. Оттам идва и разговорното му наименование пчелна паша. Ако обичате да държите пореча си в саксия, тогава трябва да изберете висока саксия, така че дългият основен корен с ясно изразените стълони да не бъде ограничен. Берете листата, когато са млади и нежни, а пъпките, когато са напълно отворени. Младите листа просто се нарязват за салати и миришат леко на краставица. Може да ги използвате чудесно и в сосове и рибни ястия. Най-известното е използването на пореч заедно с шест други билки в класическия франкфуртски зелен сос. Цветята са цветна декорация. Просто хванете черния прашник в центъра на цветето и леко повдигнете цветето от чашката. Замразени във форма за лед, леко покрити с вода, цветята правят красива, плаваща украса в летни напитки. Можете също така да ги кристализирате и да ги използвате за украса на торти. За да направите това, вземете цветето в сух ден. Леко разбийте един белтък на пухкав сняг и потопете цветчетата в белтъка и след това в пудрата захар. Поставете ги внимателно в тава, застлана с намазнена хартия и изсушете или в леко затоплена фурна с леко откритата врата за няколко часа, или на сухо и топло място за 24-48 часа. Можете да съхранявате декоративните цветя в херметически затворен съд, докато ги използвате.

Естествено местоположение: Поречът е роден в средиземноморския регион, но сега се отглежда в градини в цяла Централна Европа. **Успешно отглеждане:** Култивирането се извършва най-добре на слънчево място на закрито от февруари. Семето е лек покълник. Разпръснете семената върху влажен кокосов субстрат или органична билкова почва и леко натиснете семената. Покрийте съда с култура с домакинско фолио, което сте осигурили с дупки. Това предпазва почвата от изсушаване. Трябва да отстранявате фолиото за 2 часа на всеки два до три дни. Това предотвратява образуването на мухъл по земята. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане първият разсад се появява след две до пет седмици. Растенията, отглеждани на закрито, могат да бъдат трансплантирани на открито с цялата коренова топка от май, когато вече не се очаква нощна слана. **Най-доброто местоположение:** Растението обича слънце, топлина и защитено от вятър място, за да развие пълноценно аромата си. **Оптимална грижа:** Винаги поддържайте почвата леко влажна, но не мокра. Поливайте веднага щом горният слой на почвата изсъхне. Не торете изобщо или само леко с компост или органичен билков тор. **През зимата:** Засейте отново на следващата година.



BIO - borage

Borago officinalis

Krydret salattilsætning og stimulerende dekoration til kølige sommerdriks

Den kraftige borage med sine stjerneformede blå blomster er en vigtig del af klassiske sommerhushaver. Stauden elsker solrige steder og kan udvikle sig til statelige planter på op til meter høje. De dekorative, knaldblå blomsterstjerner er også en attraktion for bier. Deraf dets daglige navn bi græs. Hvis du kan lide at opbevare din borage i en gryde, så bør du vælge en høj gryde, så den lange pælerod med dens udtalte stolonier ikke er begrænset. Høst bladene, når de er unge og møre, og knopperne, når de er helt åbne. De unge blade hakkes simpelthen til salater og dufter lidt af agurk. Du kan også bruge dem skønt i saucer og til fiskeretter. Den mest kendte er brugen af borage sammen med seks andre krydderurter i den klassiske Frankfurts grønne sauce. Blomsterne er en farverig dekoration. Tag blot fat i den sorte støvknapp i midten af blomsten og løft forsigtigt blomsten ud af bægeret. Frosset i en isterningbakke let dækket med vand danner blomsterne en smuk, svævende dekoration i sommerdriks. Du kan også krystallisere dem og bruge dem til at dekorere kager med. For at gøre dette skal du vælge blomsten på en tør dag. Pisk en æggehvite let luftig og dyp blomsten i æggehviten og derefter i flormelis. Læg dem forsigtigt på en bakke beklædt med fedtsugende papir og tør enten i en let varm ovn med lågen på klem i et par timer eller et tørt, lunt sted i 24-48 timer. Du kan opbevare de dekorative blomster i en lufttæt beholder, indtil du bruger dem. **Naturlig beliggenhed:** Borage er hjemmehørende i Middelhavsområdet, men dyrkes nu i haver i hele Centraleuropa. **Successful 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 vandforsøver), 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 tørret. Gød slet ikke eller kun let med kompost eller organisk naturgødning. **Om vinteren:** Så igen året efter.



BIO - Borretsch

Borago officinalis

Würzige Salatbeigabe und anregende Dekoration für kühle Sommerdriks

Der kräftige Borretsch mit seinen sternförmigen blauen Blüten ist ein wichtiger Bestandteil klassischer Bauergärten. Die Staude liebt sonnige Standorte und kann sich zu stattlichen bis zu einem Meter großen Pflanzen entwickeln. Die dekorativen, strahlend blauen Blütensterne sind zudem eine Attraktion für Bienen. Daher rührt auch sein umgangssprachlicher Name Bienenweide. Wenn Sie Ihren Borretsch gerne im Topf halten möchten, dann sollten Sie einen hohen Topf wählen, damit die lange Pfahlwurzel mit ihren ausgeprägten Ausläufern nicht eingeengt wird. Ernten Sie die Blätter, wenn sie jung und zart und die Blüten, wenn sie vollständig geöffnet sind. Die jungen Blätter werden für Salate einfach gehackt und riechen leicht nach Gurke. Man kann sie auch wunderbar in Saucen und zu Fischgerichten verwenden. Am bekanntesten ist die Verwendung von Borretsch neben sechs weiteren Kräutern in der klassischen Frankfurter grünen Sauce. Die Blüten sind eine farbenfrohe Dekoration. Fassen Sie einfach den schwarzen Staubbeutel in der Mitte der Blüte und heben Sie die Blüte sanft aus dem Kelch. Eingefroren in einer leicht mit Wasser bedeckten Eisdübelbox sind die Blüten eine schöne, schwimmende Dekoration in Sommergetränken. Man kann sie auch kristallisieren und damit Kuchen dekorieren. Pflücken Sie dazu die Blüte an einem trockenen Tag. Schlagen Sie ein Eiweiß leicht schaumig und tauchen Sie die Blüte in das Eiweiß und dann in Streuzucker. Legen Sie sie vorsichtig auf ein mit fettdichtem Papier ausgelegtes Tablett und trocknen Sie sie entweder in einem nur leicht warmen Ofen mit etwas geöffneter Tür für einige Stunden oder an einem trockenen, warmen Ort für 24 - 48 Stunden. Bis zum Gebrauch können Sie die Deko-Blüten in einem luftdichten Behälter aufbewahren. **Naturstandort:** Borretsch ist im Mittelmeergebiet heimisch, wird aber mittlerweile überall in Mitteleuropa in Gärten angebaut. **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:** 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:** Säen Sie im Folgejahr neu aus.



Organic - Borage

Borago officinalis

Tasty addition to salads and stimulating garnish for chilled summer drinks

The vigorous Borage with its star-shaped blue flowers is an important plant in traditional cottage gardens. The shrub prefers sunny places and can grow impressively to a height of up to 3.3 ft (1 meter). Its decorative, mostly shiny blue floral stars are an attraction for bees as well, which is why it is also commonly known as honey plant. If you prefer to cultivate your Borage in a pot, you should choose a taller pot to provide enough space for the deep reaching tap root and its extensive suckers to develop. You best harvest the leaves while still young and tender, and the flowers while they are fully opened. The young leaves smell a bit like cucumber and are simply being chopped to add to salads. They go fantastic with gravies and fish dishes as well. Most famous is the use of Borage together with six other herbs in the traditional German Green Sauce. The Borage flowers make a colorful decoration. Just grab the black anther in the middle of the flower and carefully pull the flower out of the calyx. Frozen with water in an ice cube tray, the flowers make a nice floating decoration in a summer drink. You can also crystallize them and create a nice garnish for a cake. Pluck the flowers for this on a dry day. Beat an egg white until foamy and dip the flowers first in the egg white and then in caster sugar. Place them carefully on a platter with greaseproof paper and dry them either for a couple of hours in a mild warm oven with the door kept slightly open, or keep them for a day or two somewhere dry and warm. You may keep your deco-flowers in a sealed box until use. **Natural location:** Borage is native to the Mediterranean region, but also being cultivated in gardens all over central Europe by now. **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:** Sow again the next year.



ORGAANILINE – kurgirohi

Borago officinalis

Vürtsikas salatilisand ja ergutav kaunistus jahedatele suvejookidele

Jõuline kurgirohi oma tähekujuliste siniste õitega on klassikaliste suvialaegade oluline osa. Püsk armastab päikeselist kasvukohta ja võib areneda kuni ühe meetri kõrgusteks uhketeks taimedeks. Dekoratiivsed helesinised lilled on ka mesilastele atraktiivseks. Sellest ka selle kõnekeelne nimi mesilaste karjamaa. Kui teile meeldib kurgirohtu potis hoida, siis peaksite valima kõrge potti, et pikk karujuur koos väljundunud stoloonidega ei oleks piiratud. Korjake lehed, kui need on noored ja õrnad, ning pungad, kui need on täielikult avatud. Noored lehed on salatite jaoks lihtsalt hakitud ja lõhnavad kergelt kurgi järele. Neid saab imelihtsasti kasutada ka kastmetes ja kalatoidudega. Tuntuim on kurgirohu kasutamine koos kuue teise ürdiga klassikalisel Frankfurdi rohelistes kastmes. Lilled on värvilise kaunistus. Haara lihtsalt õie keskel olevast mustast tolmukast ja tõsta õis õrnalt tupplehest välja. Kergelt veega kaetud jääkuubikualusel külmutatud lilled annavad suvejookidele kauni hõljuva kaunistuse. Neid saab ka kristalliseerida ja kookide kaunistamiseks kasutada. Selleks korja õis kuival päeval. Vahusta munavalge kergelt kohevaks vahuks ja kasta õis munavalgesse ja seejärel tuhksuhkrusse. Aseta need ettevaatlikult määrdetud kaetud alusele ja kuivata kas veidi soojas ahjus veidi praaki uksega paar tundi või kuivas soojas kohas 24-48 tundi. Dekoratiivlilli saate kuni kasutamiseni hoida õhukindlas anumal. **Looduslik asukoht:** Kurgirohi on pärit Vahemere piirkonnast, kuid nüüd kasvatatakse seda aedades kogu Kesk-Euroopas. **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 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 kultiveerimiseks heledaks ja soojaks temperatuurile 20–25 °C. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Sõltuvalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe kuni viie nädala pärast. Toas kasvatatud taimi saab kogu juurepalliga õue siirdada alates maikuust, mil öökülm 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:** Külva järgmisel aastal uuesti.



LUOMU - Purasruoho

Borago officinalis

Mausteine salaattilisä ja virkistävä koristelu viileisiin kesäjuomiin

Voimakas purasruoho tähtimäisenä sinisine kukkineen on tärkeä osa klassisia mökkipuutarhoja. Monivuotinen rakastaa aurinkoisia paikkoja ja voi kehittyä komeiksi kasveiksi jopa metrin korkeiksi. Koristeelliset, kirkaansiniset kukkätähdet houkuttelevat myös mehiläisiä. Tästä johtuu sen puhekielinen nimi mehiläisten laidunta. Jos haluat pitää purasruohoa ruukussa, kannattaa valita korkea ruukku, jotta pitkä tajuuri korostuneine stoloneineen ei rajoitu. Korjaa lehdet, kun ne ovat nuoria ja herkkiä, ja silmut, kun ne ovat täysin auki. Nuoret lehdet leikataan yksinkertaisesti salaatteja varten ja ne tuoksuivat hieman kurkuna. Voit käyttää niitä myös ihanasti kastikkeissa ja kalatruuhoissa. Tunnetuin on purasruohon käyttö kuuden muun yrtin kanssa klassisessa Frankfurin vihreässä kastikkeessa. Kukat ovat värikäs koriste. Tartu vain mustaan ponnesta kukan keskelle ja nosta kukka varovasti ulos verhiöstä. Kevyesti vedellä peitettynä jääpalakakaloon pakastetut kukat tekevät kauniin, kelluvan koristein kesäjuomissa. Voit myös kiteyttää ne ja käyttää niitä kakkujen koristeluun. Poimi kukkia tätä varten kuivana päivänä. Vatkaa valkuainen kevyesti kuohkeaksi vaahdoksi ja kasta kukka munanvalkuaiseen ja sitten tomosokeriin. Laita ne varovasti rasvapaperilla vuoratulle pellille ja kuivaa joko hieman lämpimässä uunissa luukua hieman raollaan muutaman tunnin ajan tai kuivassa, lämpimässä paikassa 24-48 tuntia. Voit säilyttää koristekukat ilmatiiviissä rasiassa, kunnes käytät niitä. **Luonnonlinen sijainti:** Purasruoho on kotoisin Välimeren alueelta, mutta nykyään sitä kasvatetaan puutarhoissa kaikkialla Keski-Euroopassa. **Onnistunut viljely:** Viljely on parasta tehdä aurinkoisella paikalla sisätiloissa helmikuusta alkaen. Siemen on kevyt itää. Sirottele siemenet kostealle kookossubstraatile tai luomuyrttimaalle ja paina siemeniä kevyesti. Peitä viljelyastia kelmulla, johon on tehty reikiä. Tämä suojaa maaperää kuivumiselta. Poista folio 2 tunnin ajaksi kahden tai kolmen päivän välein. Tämä estää homeen muodostumisen maahan. Aseta viljelyastia kurkakaaksi ja lämpimäksi 20-25 °C:seen. Pidä maaperä kosteana (esim. vesimuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai viiden viikon kuluttua. Sisätiloissa kasvatetut kasvit voidaan istuttaa ulos koko juuripallolla toukokuusta alkaen, jolloin yöpakkasia ei enää ole odotettavissa. **Paras sijainti:** Kasvi rakastaa aurinkoa, lämpöä ja tuulta suojattua paikkaa kehittääkseen täysin aroimiaan. **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:** Kylä uudelleen seuraavana vuonna.



BIO - Bourrache

Borago officinalis

Un complément épicé aux salades et une décoration stimulante pour les boissons d'été froids

La bourrache puissante avec ses pétales bleues en forme d'étoile est une partie importante des jardins de cottage classiques. L'arbuste aime les emplacements ensoleillés et peut développer des plantes impressionnantes qui peuvent atteindre un mètre de longueur. Les pétales bleus, décoratifs et rayonnants sont aussi une attraction pour les abeilles, ce qui lui donne son nom familier de mellifère. Si vous voulez garder votre bourrache en pot, vous devez choisir un grand pot pour que les longues racines pivotantes ne se resserrent pas. Récoltez les feuilles lorsqu'elles sont jeunes et délicates et les fleurs lorsqu'elles sont complètement ouvertes. Les jeunes feuilles sont simplement hachées pour les salades et ont un léger arôme de cornichon. L'on peut aussi les utiliser dans les sauces et les plats de poisson. L'utilisation la plus connue de la bourrache est dans la sauce verte de Francfort classique avec six autres herbes. Les fleurs sont une décoration colorée. Prenez les anthères noires au milieu des fleurs et enlevez la fleur doucement de la calice. Les fleurs gelées dans un bac à glaçons légèrement trempé sont une belle décoration flottante dans les boissons d'été. Elles peuvent aussi être cristallisées pour décorer des gâteaux. A cet effet, cueillez les fleurs pendant une journée sèche. Battez un blanc d'oeuf en neige et plongez les fleurs dans le blanc d'oeuf puis dans le sucre en poudre. Mettez-les attentivement sur un plateau avec un papier imbibable et séchez-les soit dans un four légèrement chaud et un peu ouvert pendant quelques heures, soit dans un emplacement sec et chaud pendant 24-48 heures. Vous pouvez conserver les fleurs décoratives dans un récipient étanche jusqu'à leur utilisation. **Emplacement naturel:** La bourrache est originaire de la zone méditerranéenne mais est maintenant cultivée partout en Europe centrale dans les jardins. **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:** Resemez l'année suivante.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ - Μποράγο

Borago officinalis

Προσθήκη πικάντικης σαλάτας και διεγερτική διακόσμηση για δροσερά καλοκαιρινά ροφήματα

Το ζυγρό μποράτζο με τα μπλε λουλούδια του σε σχήμα αστεριού είναι ένα σημαντικό μέρος των κλασικών κήπων εξοχικών σπιτιών. Το πολυτέλς λατρεύει τις ηλιόλουστες τοποθεσίες και μπορεί να εξελιχθεί σε μεγαλοπρεπή φυτά ύψους έως και ενός μέτρου. Τα διακοσμητικά, λαμπρά μπλε αστερία των λουλουδιών αποτελούν επίσης πόλο έλξης για τις μέλισσες. Εξ ου και η καθολομυμένη του ονομασία μελισσοκόπος. Αν σας αρέσει να διαπρίτετε το μποράτζο σας σε γλάστρα, τότε θα πρέπει να επιλέξετε ένα ψηλό γλάστράκι, ώστε να μην περιορίζεται η μακριά ρίζα με τους έντονους στόλους του. Συγκομίστε τα φύλλα όταν είναι νέα και τρυφερά και τα μπουμπούκια όταν είναι τελείως ανοιχτά. Τα νεαρά φύλλα κόβονται απλά για σαλάτες και μυρίζουν ελαφρώς αγγούρι. Μπορείτε επίσης να τα χρησιμοποιήσετε υπέρροχα σε σάλτσες και με πιάτα με ψάρι. Το πιο γνωστό είναι η χρήση του μποράγου μαζί με άλλα έξι βότανα στην κλασική πράσινη σάλτσα Φρανκφούρτης. Τα λουλούδια είναι μια πολύχρωμη διακόσμηση. Πλύντε καλά και κάνον μια όμορφη, πλωτή διακόσμηση στα καλοκαιρινά ποτά. Μπορείτε επίσης να τα κρυσταλλώσετε και να τα χρησιμοποιήσετε για να διακοσμήσετε κέικ. Για να τα κάνετε αυτό, επιλέξτε το λουλούδι σε μια ξηρή μέρα. Χτυπάμε ελαφρώς ένα ασπράδι μέχρι να αφρατέψει και βουτάμε το άνθος στο ασπράδι και μετά στη ζάχαρη άχνη. Τα τοποθετούμε προσεκτικά σε ταψί στρωμένο με λαδόκολλα και τα στεγνώνουμε είτε σε ελαφρώς ζεστό φούρνο με την πόρτα ελαφρώς μισάνοιχτη για λίγες ώρες είτε σε στεγνό και ζεστό μέρος για 24-48 ώρες. Μπορείτε να αποθηκεύσετε τα διακοσμητικά λουλούδια σε αεροστεγές δοχείο μέχρι να τα χρησιμοποιήσετε. **Φυσική τοποθεσία:** Το Borage είναι εγγενές στην περιοχή της Μεσογείου, αλλά τώρα καλλιεργείται σε κήπους σε όλη την Κεντρική 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 ελαφρώς. 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 ολόκληρο 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 ελαφρώς με λίπασμα ή βιολογικό φυτικό λίπασμα. **Το χειμώνα:** Ξανασπείρετε το επόμενο έτος.



ORGÁNACHA - Borage

Borago officinalis

Chomh maith le sailéad spicy agus maisiú spreagthach le haghaidh deochanna samhraidh fionnuar

Is cuid thábhachtach de ghairdíní teachtín clasaiceach é an borage bríomhar lena bláthanna gorm réalta-chruthach. Is breá leis an ilbhliantúil láithreacha griannmhara agus féadann sé forbairt ina phlandá maorga suas le méadar ar airde. Is díol spéise do bheacha iad na réaltaí maisiúla, bláthanna geala freisin. Mar sin a ainm colloquial bee fearach. Más mian leat do borage a choinneáil i bpota, ba chóir duit pota ard a roghnú ionas nach gcuirfead srian ar an taproot fada lena stolons fhuaimnithe. Bain na duilleoga nuair a bhíonn siad óg agus tairisceana agus na bachlóga nuair a bhíonn siad oscailte go hiomlán. Tá na duilleoga óga mionghearrtha go simplí le haghaidh sailéid agus boladh beagán cúcumar. Is féidir leat iad a úsáid go hiontach freisin in anlainn agus le miasa éisc. Is é an ceann is fearr aithne ná úsáid a bhaint as borage mar aon le sé luibheanna eile in anlann glas clasaiceach Frankfurt. Is maisiú ildaite iad na bláthanna. Níl ort ach a thuiscint ar an anther dubh i lár an bláth agus go réidh ardaíthe an bláth as an calyx. Reoite i tráidire ciúb oighir clúdaithe go héadrom le huisce, déanann na bláthanna maisiú álainn, snámh i ndeochanna samhraidh. Is féidir leat iad a chríostrál freisin agus iad a úsáid chun cácaí a mhaisiú. Chun seo a dhéanamh, roghnaigh an bláth ar lá tirim. Buail gealán uibhe go héadrom go dtí go mbeidh sé clúmhaigh agus tum an bláth sa bhán uibhe agus ansin i siúcra teilgte. Cuir go cúramach iad ar thráidire atá líneáilte le páipéar gréiscdhionach agus triomaigh in oigheann beagán te agus an doras beagán géag ar feadh cúpla uair an chloig nó in áit thirim te ar feadh 24-48 uair an chloig. Is féidir leat na bláthanna maisiúla a stóráil i gcoimeádán aerdhionach go dtí go n-úsáideann tú iad. **Suíomh nádúrtha:** Tá Borage dúchasach do réigiún na Meánmhara ach tá sé ag fás anois i ngairdíní ar fud na hEorpa Láir. **Saothrú rathúil:** Is fearr a shaothrú i láthair ghriannmhar taobh istigh ó mhí Feabhra. Is germinator éadrom é an siol. Scaip na síolta ar fhoshraith cnó cócó tais nó ar ithir luibheach orgánach agus brúigh na síolta go héadrom. Clúdaigh an soitheach cultúir le scannán cling, a sholáthraíonn tú le poill. Cosnaíonn sé seo an ithir ó thriomú amach. Ba chóir duit an scragall a bhaint ar feadh 2 uair gach dhá nó trí lá. Cosann 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 biodh sé flúch. 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 thrasplandáid 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 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 flúch. 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 - Bláskolli

Borago officinalis

Kryddað salatviðbót og örvandí skraut fyrir kalda sumardrykki

Hinn kröftug borage með stjörnulaga bláum blómum er mikilvægur hluti af klassískum sumarhúsagörðum. Fjölærin elskar sólríka staði og getur þróast í virðulegar plöntur allt að eins metra háar. Skreytingar, skærbláu blómastjörnur eru líka aðdráttarafl fyrir býflugur. Þess vegna er daglegt nafn þess býflugnahagur. Ef þér líkar vel við að geyma kálíð þitt í potti, þá ættir þú að velja háan pott svo að langa rótarrótin með sínum áberandi stöllum sé ekki takmörkuð. Uppskerið blöðin þegar þau eru ung og mjúk og brumana þegar þau eru alveg opin. Ungu blöðin eru einfaldlega saxuð fyrir salöt og ilma örlítið af agúrku. Þú getur líka notað þær frábærlega í sósor og með fiskrétum. Þekktust er notkun á borage ásamt sex öðrum jurtum í klassísku Frankfurt grænu sósunni. Blómin eru litrík skraut. Griptu einfaldlega í svarta fræstann í miðju blómsins og lyftu blóminu varlega upp úr bikarnum. Frosinn í ísmolabakka sem er létt þakinn vatni og mynda fallegt fljótandi skraut í sumardrykkjum. Þú getur líka kristallað þær og notað þær til að skreyta kökur. Til að gera þetta skaltu velja blómið á þurrum degi. Þeytið eggjahvítu létt þar til hún verður ljós og dýfið blóminu í eggjahvítu og síðan í flórsykur. Leggið þær varlega á bakka klædda með smjörpappír og þurrkið annað hvort í örlítið heitum ofni með hurðina örlítið opna í nokkrar klukkustundir eða á þurrum, heitum stað í 24-48 klukkustundir. Þú getur geymt skrautblómin í loftþéttu íláti þar til þú notar þau. **Náttúruleg staðsetning:** Borage er upprunnin í Miðjarðarhafssvæðinu en er nú ræktað í görðum um alla Mið-Evrópu. **Árangursrík ræktun:** Ræktun er best gerð á sólríkum stað innandyr frá febrúar. Fræið er létt spírúnarefni. Dreifið fræjunum á rakt undirlag kókoshnetu eða lífrænan jurtamold og þrýstið létt á fræin. Hyljið ræktunarilátið með matarfilmu, sem þú útvegur 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 ræktunarilátið bjart og heitt við 20 til 25 ° Celsius. Haltu jarðvegsfirborðinu rök (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til fimm vikur. Plöntur sem ræktaðar eru innandyr 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 próa 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 jurtáburði. **Á veturna:** Sáði aftur árið eftir.



BIO - Borragine

Borago officinalis

Complemento piccante dell'insalata e vivace decorazione per un fresco drink estivo

La resistente borragine, con i suoi fiori blu a forma di stella, è una componente importante dei classici giardini cottage. Questa pianta perenne ama le collocazioni soleggiate e può svilupparsi in piante maestose, alte fino a un metro. Inoltre i fiori decorativi a forma di stella, di un colore blu brillante, sono un'attrazione per le api. Da qui il nome colloquiale di pascolo delle api. Se si desidera tenere la borragine in vaso, si dovrebbe scegliere un vaso alto, per non limitare il lungo fittone che sviluppa stoloni forti. Raccogliere le foglie quando sono giovani e i fiori quando sono completamente aperti. Le foglie giovani si possono semplicemente tritare per aggiungerle alle insalate, hanno un leggero profumo di cetriolo. È possibile utilizzarle anche in salse e piatti di pesce. L'uso della borragine, insieme ad altre sei erbe, è conosciuto nella classica salsa verde di Francforte. I fiori sono una vivace decorazione. Per raccogliarli, afferrare l'antenna nera al centro del fiore e sollevare delicatamente il fiore dal calice. Se congelati in un vassoio per cubetti di ghiaccio leggermente ricoperto d'acqua, i fiori sono una bellissima decorazione galleggiante per le bevande estive. Si possono anche cristallizzare, per decorare dolci e torte. Raccogliere i fiori in una giornata dal clima secco. Montare leggermente l'albume di un uovo e immergervi il fiore, quindi aggiungere zucchero a velo. Collocarli con cautela su un vassoio foderato con carta per fritti e farli asciugare in forno tiepido con lo sportello leggermente aperto per poche ore, oppure in un luogo asciutto e caldo per 24-48 ore. È possibile mantenere i fiori decorativi in un contenitore ermetico fino al momento dell'uso. **Posizione naturale:** La borragine è originaria della regione mediterranea, ma ora viene coltivata ovunque nei giardini dell'Europa centrale. **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:** Seminare nuovamente l'anno successivo.



ORGANSKI - Boražina

Borago officinalis

Pikantni dodatak salati i poticajna dekoracija za rashladna ljetna pića

Snažna boražina sa svojim zvjezdastim plavim cvjetovima važan je dio klasičnih vikendica. Trajnica voli sunčana mjesta i može se razviti u raskošne biljke visine do jednog metra. Ukrasne, jarkoplave cvjetne zvijezde također su atrakcija za pčele. Otuda i njen kolokvijalni naziv pčelinja paša. Ako volite boražinu držati u loncu, odaberite visoku lonac kako dugi glavni korijen s izraženim stolonicima ne bi bio sputan. Berite listove dok su mladi i nježni, a pupoljke kad su potpuno otvoreni. Mlado lišće jednostavno se nasjecka za salate i lagano miriše na krastavac. Također ih možete izvrsno koristiti u umacima i ribljim jelima. Najpoznatija je upotreba boražine zajedno sa šest drugih biljaka u klasičnom frankfurtskom zelenom umaku. Cvijeće je šareni ukras. Jednostavno uhvatite crni prašnik u središtu cvijeta i lagano podignite cvijet iz čaške. Smrznuti u posudi za led lagano prelivenu vodom, cvjetovi čine prekrasan, plutajući ukras u ljetnim pićima. Možete ih i kristalizirati i koristiti za ukrašavanje kolača. Da biste to učinili, uberite cvijet na suh dan. Lagano istucite bijelanjak dok ne postane pjenast i umočite cvijet u bijelanjak pa u šećer. Pažljivo ih stavite na pladanj obložen masnim papirom i sušite ili u malo zagrijanoj pećnici s malo odškrinutim vratima nekoliko sati ili na suhom i toplom mjestu 24-48 sati. Ukrasno cvijeće do upotrebe možete čuvati u hermetički zatvorenoj posudi. **Zemlja porijekla:** Boražina je porijeklom iz mediteranske regije, ali se sada uzgaja u vrtovima diljem srednje Europe. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj je najbolje provoditi na sučanom mjestu u zatvorenom prostoru od veljače. Sjeme je lagana klijalica. Posipajte sjemenke po vlažnom supstratu od kokosa ili organskom biljnom tlu i lagano ih pritisnite. Posudu s kulturom prekrijte prozirnom folijom koju ste opremili rupama. To štiti tlo od isušivanja. Svaka dva do tri dana skinite foliju na 2 sata. Time se sprječava stvaranje plijesni na tlu. Stavite posudu s kulturom na svijetlo i toplo na 20 do 25°C. Održavajte površinu tla vlažnom (npr. raspršivačem vode), ali ne mokrom. Ovisno o temperaturi uzgoja, prve sadnice pojavljuju se nakon dva do pet tjedana. Biljke koje se uzgajaju u zatvorenom prostoru mogu se presaditi na otvoreno s cijelom korijenskom balom od svibnja, kada više ne treba očekivati noćne mrazove. **Najbolja lokacija:** Biljka voli sunce, toplinu i mjesto zaštićeno od vjetrova kako bi u potpunosti razvila svoju aromu. **Optimalna njega:** Tlo uvijek održavajte blago vlažnim, ali ne mokrim. Zalijevajte čim se gornji sloj zemlje osuši. Ne gnojite uopće ili samo malo gnojite kompostom ili organskim biljnim gnojivom. **U zimi:** Sljedeće godine ponovno sijati.



BIOLOĢISKĀ – gurķi

Borago officinalis

Pikantā salātu piedeva un stimulējoša dekorācija vēsiem vasaras dzērieniem

Spēcīgā gurķene ar zvaigzņveida zilajiem ziediem ir svarīga klasisko kotedžu dārza sastāvdaļa. Daudzgadīgs augs mīl saulainas vietas un var izaugt par staltiem augiem, kuru augstums ir līdz vienam metram. Dekoratīvās, koši zilās ziedu zvaigznes ir arī pievilcība bitēm. Līdz ar to tā sarunvalodā saucas bišu ganības. Ja jums patīk gurķi turēt podā, tad jāizvēlas augsts pods, lai netiktu ierobežota garā mītsakne ar izteiktajiem stoloniem. Novāc lapas, kad tās ir jaunas un maigas, un pumpurus, kad tie ir pilnībā atvērti. Jaunās lapas ir vienkārši sasmalcinātas salātiem un nedaudz smaržo pēc gurķa. Tos lieliski var izmantot arī mērcēs un pie zivju ēdieniem. Vispazīstamākā ir gurķu izmantošana kopā ar sešiem citiem garšaugiem klasiskajā Frankfurtes zaļajā mērcē. Ziedi ir krāsains rotājums. Vienkārši satveriet melno putekšņicu zieda centrā un uzmanīgi izceliet ziedu no kausiņiem. Sasaldēti ar ūdeni viegli pārklātā ledus kubiņu paplātē, ziedi veido skaistu, peldošu rotājumu vasaras dzērienos. Varat arī tos kristalizēt un izmantot kūku dekorēšanai. Lai to izdarītu, izvēlieties ziedu sausā dienā. Olas baltumu viegli saputo līdz gaisīgai masai un iemērc ziedus olu baltumā un pēc tam pūdercukurā. Uzmanīgi novietojiet tos uz paplātes, kas izklāta ar taukvielu necaurīdīgu papīru, un žāvējiet nedaudz siltā cepeškrāsnī ar nedaudz atvērtām durvīm dažas stundas vai sausā, siltā vietā 24–48 stundas. Dekoratīvos ziedus varat uzglabāt hermētiskā traukā līdz to izmantošanai. **Dabiska vieta:** Burvu dzimtene ir Vidusjūras reģions, bet tagad to audzē dārzos visā Centrāleiropā. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšanu vislabāk veikt saulainā vietā telpās no februāra. Sēkla ir viegla dīgspēja. Izkaisiet sēklas uz mitra kokosriekstu substrāta vai organisko augu augsni un viegli piespiediet sēklas. Nosēdīet 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 naktis 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 nožuvis. Nebarojiet vispār vai tikai nedaudz ar kompostu vai organisko augu mēslojumu. **Ziemā:** Nākamajā gadā sējiet vēlreiz.



EKOLOĢISKAS – agurklē

Borago officinalis

Aštrus salotu priedas ir stimulējošas papuošimas vēsiem vasaras gērimams

Žvaigzdēs formas mēlynomis pasižyminti enerģinga agurklē yra svarbi klasikinių kotedžų sodų dalis. Daugiametis mėgsta saulėtas vietas ir gali išaugti į didingus augalus iki vieno metro aukščio. Dekoratyvinės, ryškiai mėlynos gėlių žvaigždės taip pat traukia bites. Iš čia ir šnekamosis pavadinimas bičių ganykla. Jei mėgstate agurklę laikyti vazone, tuomet rinkitės aukštą vazoną, kad nebūtų suvaržyta ilga liemenė šaknis su ryškiais stolonais. Nuimkite lapus, kai jie jauni ir švelnūs, o pumpurus, kai jie yra visiškai atviri. Jauni lapai tiesiog susmulkinami salotoms ir šiek tiek kvepia agurkais. Taip pat galite juos puikiai panaudoti padažuose ir prie žuvies patiekalų. Geriausiai žinomas yra agurklės naudojimas kartu su šešiomis kitomis žolelėmis klasikiniame Frankfurte žaliame padaže. Gėlės yra spalvinga puošmena. Tiesiog suimkite juodąjį dulkinį žiedo centre ir švelniai išskelkite gėlę iš taurelės. Sušaldytos ledo kubelių formoje, lengvai padengtam vandeniui, gėlės yra graži, plaukiojanti puošmena vasaros gėrimuose. Taip pat galite juos kristalizuoti ir papuošti tortus. Norėdami tai padaryti, nuskinkite gėlę sausą dieną. Kiaušinio baltymą lengvai išplakite iki purios masės ir pamerkite žiedus į kiaušinio plakinį, o po to į cukraus pudrą. Atsargiai padėkite juos ant riebalams atsparių popierių iškloto padėklo ir keletą valandų džiovinkite šiek tiek šiltoje orkaitėje, šiek tiek pravertomis durėlėmis, arba sausoje, šiltoje vietoje 24–48 valandas. Dekoratyvinės gėlės galite laikyti sandariame inde, kol jas naudosite. **Natūrali vieta:** Agurklės yra kilusios iš Viduržemio jūros regiono, tačiau dabar jos auginamos soduose visoje Vidurio Europoje. **Sėkmingas auginimas:** Geriausia auginti saulėtoje vietoje nuo vasario mėn. Sėkla yra lengvas daigiklis. Išbarstykite sėklas ant drėgno kokoso substrato arba ekologiškų žolelių dirvožemio ir sėklas lengvai paspauskite. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai apsaugo nuo pelėsio susidarymo ant žemės. Kultivavimo indą pastatykite šviesiai ir šiltai 20–25 °C temperatūroje. Dirvos paviršių laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapia. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų – penkių savaičių. Patalpoje auginamus augalus su visu šaknų gumuliu galima persodinti į lauką nuo gegužės mėnesio, kai nebereikia tikėtis 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 šlapia. Laistykite, kai tik viršutinis dirvožemio sluoksnis išdžiū. Kompostu ar organinėmis žolelių trąšomis netreškite visai arba tik nespirtai. **Žiemą:** Kitais metais sėkite dar kartą.



ORGANIČI - Borrag

Borago officinalis

Zieda ta 'insalata pikkanti u dekorazzjoni stimulantanti għal xorb frisk tas-sajf

Il-borag vigoruż bil-fjuri blu tagħha forma ta 'stilla hija parti importanti mill-gonna tal-cottage klassiki. Il-pjanta perenni thobb il-postijiet xemxija u tista 'tizviluppa fi pjanti stateli sa metru gholi. L-istilel dekorattivi tal-fjuri blu qawwi huma wkoll attrazzjoni għan-naħal. Għalhekk l-isem kolokwali tagħha mergha tan-naħal. Jekk tixtieq iżżomm il-borag tiegħek f'borma, allura għandek tagħzel borma twila sabieħ l-għeruq fit-tul bl-istolon ppronunzjati tiegħu ma jkunx ristrett. F'sad il-weraq meta jkunu žghar u teneri u l-blanżuni meta jkunu miftuħa għal kollox. Il-weraq žghar huma semplimentement imqatta 'għall-insalati u riħa f'tit ta' hjar. Tista' wkoll tużahom mill-isbaħ fiz-zlazi u mal-platti tal-ħut. L-aktar magħruf huwa l-użu tal-borage flimkien ma 'sitt hxejjex aromatiċi oħra fiz-zalza ħadra klassika ta' Frankfurt. Il-fjuri huma dekorazzjoni mlewna. Semplimentement aqbad l-antera sewda fiċ-centru tal-fjura u bil-mod neħhi l-fjura mill-calyx. Iffrizāt fi trej tal-kubi tas-silġ miksi ħafif bil-ilma, il-fjuri jagħmlu dekorazzjoni sabiħa u f'wiċċ il-ma fix-xorb tas-sajf. Tista' 'wkoll tikkristallizzahom u tużahom biex iżejnu l-kejkijiet. Biex tagħmel dan, aghzel il-fjura f'gurnata niexfa. Ħawwad bajda bajda ħafifa sakemm tkun fluffy u dahħal il-fjur fl-abjad tal-bajd u mbagħad fiz-zokkor tar-rix. Pogġijhom bir-reqqa fuq trej miksi b'karta li ma jghaddix bix-xaħam u nixxef jew f'forn kemmxejn shun bil-bieb f'tit imbexxaq għal f'tit sghat jew f'post niexef u shun għal 24-48 siegħa. Trej taħzen il-fjuri dekorattivi f'kontenitur mitbuż sakemm tużahom. **Post naturali:** Il-borag huwa indigenu għar-reġjun tal-Mediterran iżda issa jtkabbar fil-gonna madwar l-Ewropa Ċentrali. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni ssir l-aħjar f'post xemxi għewwa minn Frar. Iż-żerriegħa hija germinatur ħafif. Ferrex iż-żrieragħ fuq sottostrat niedja tal-ġewż jew ħamrija organika tal-hxejjex u aghfas iż-żrieragħ ħafif. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tipprovdi b'toqob. Dan jipproteġi l-ħamrija milli tinxef. Għandek tneħhi l-folj għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-moffa milli tiffurma fuq l-art. Pogġi l-bastiment tal-kultura qawwi u shun f'20 sa 25 ° Celsius. Zomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) iżda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara gimagħtejn sa ħames gimghat. Pjanti mkabbra għewwa jistgħu jiġu trapjantati barra bil-boċċa ta' l-għeruq kollu minn Mejju, meta ma jkunx mistenni aktar glata bil-lejl. **L-aħjar post:** L-impjant iħobb il-xemx, is-shana u post kenn mir-riħ biex jivviluppa bis-shiħ l-aroma tiegħu. **Kura ottimali:** Dejjem zomm il-ħamrija kemmxejn niedja iżda mhux imxarrab. Ima hekk kif is-saff ta' fuq tal-ħamrija jkun nixef. Ma fertilize xejn jew ħafif biss b'kompost jew fertilizzant organiku tal-hxejjex. **Fix-xitwa:** Ergā' ħanzira s-sena ta' wara.



Bio - Borage

Borago officinalis

Pittige salade-toevoeging en stimulerende decoratie voor koele zomerdrankjes

De sterke borage met zijn stervormige blauwe bloemen is een belangrijk onderdeel van klassieke cottage gardens. De vaste plant houdt van zonnige locaties en kan uitgroeien tot statige planten tot wel een meter hoog. De decoratieve, helderblauwe bloemsterren zijn ook een attractie voor bijen. Vandaar dat de informele naam, bijenweide, vandaan komt. Als je je borage in een pot wilt houden, kies dan voor een hoge pot zodat de lange penwortel met zijn uitgesproken uitlopers niet beperkt wordt. Oogst de bladeren als ze jong en zacht zijn en de bloemen als ze volledig open zijn. De jonge bladeren worden voor salades eenvoudig gehakt en ruiken licht naar komkommer. Ze kunnen ook uitstekend gebruikt worden in sauzen en visgerechten. De bekendste is het gebruik van Bernagie samen met zes andere kruiden in de klassieke Frankfurte groene saus. De bloemen zijn een kleurrijke versiering. Pak gewoon de zwarte helmknoppen in het midden van de bloem vast en til de bloem voorzichtig uit de kelk. Bevroren in een ijsblokjesbakje lichtjes bedekt met water, zijn de bloemen een prachtige drijvende decoratie in zomerse drankjes. Ze kunnen ook worden gekristalliseerd en worden gebruikt om taarten te versieren. Pluk hiervoor de bloem op een droge dag. Klop een eiwit los tot het licht schuimig is en dompel de bloem in het eiwit en vervolgens in basterdsuiker. Leg ze voorzichtig op een met bakpapier beklede bakplaat en droog ze ofwel in een enigszins warme oven met de deur een beetje open gedurende een paar uur of op een droge, warme plaats gedurende 24-48 uur. U kunt de decoratieve bloemen in een luchtdichte verpakking bewaren totdat u ze gaat gebruiken. **Natuurlijke locatie:** Bernagie komt oorspronkelijk uit het Middellandse Zeegebied, maar wordt nu verbouwd in tuinen in heel Centraal-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 sproeier), 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 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:** Het volgende jaar opnieuw zaaien.



ØKOLOGISK - Borage

Borago officinalis

Krydret salattilsetning og stimulerende dekorasjon for kjølige sommerdriker

Den spreke borasjen med sine stjerneformede blå blomster er en viktig del av klassiske hyttehager. Stauden elsker solrike steder og kan utvikle seg til staselige planter opp til én meter høye. De dekorative, knallblå blomsterstjernene er også en attraksjon for bier. Derav dets daglige navn biebeite. Hvis du liker å holde boraget i en gryte, bør du velge en høy gryte slik at den lange pæleroten med sine uttalte stoloner ikke begrenses. Høst bladene når de er unge og møre og knoppene når de er helt åpne. De unge bladene er rett og slett hakket til salater og lukter litt av agurk. Du kan også bruke dem fantastisk i sauser og til fiskeretter. Den mest kjente er bruken av borage sammen med seks andre urter i den klassiske Frankfurt-grønne sausen. Blomstene er en fargerik dekorasjon. Bare ta tak i den svarte støvfangeren i midten av blomsten og løft blomsten forsiktig ut av begeret. Frosset i et isbitbrett lett dekket med vann, utgjør blomstene en vakker, flytende dekorasjon i sommerdriker. Du kan også krystallisere dem og bruke dem til å dekorere kaker. For å gjøre dette, velg blomsten på en tørr dag. Pisk en eggehvite lett til den er luftig og dypp blomsten i eggehviten og deretter i melis. Legg dem forsiktig på et brett kledd med smørepapir og tørk enten i en litt varm ovn med døren litt på gløtt i noen timer eller på et tørt, varmt sted i 24-48 timer. Du kan oppbevare de dekorative blomstene i en lufttett beholder til du skal bruke dem. **Naturlig beliggenhet:** Borage er hjemmehørende i Middelhavsregionen, men dyrkes nå i hager i hele Sentral-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 urterjord og press frøene lett. Dekk kulturkaret med matfilm, som du forsyner med hull. Dette beskytter jorda mot å tørke ut. Du bør fjerne folien i 2 timer annenhver til tredje dag. Dette forhindrer at det dannes mugg på bakken. Plasser kulturkaret lyst og varmt ved 20 til 25 ° Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturen vises de første frøplantene etter to til fem uker. Planter dyrket innendørs kan transplanteres utendørs med hele rotklumpen fra mai, da det ikke er å forvente mer nattefrost. **Den beste beliggenheten:** Planten elsker sol, varme og et sted i ly for vinden for å fullt utvikle aromaen. **Optimal omsorg:** Hold alltid jorden litt fuktig, men ikke våt. Vann så snart det øverste jordlaget har tørket. Ikke gjødsle i det hele tatt eller bare lett med kompost eller organisk urtegjødsel. **Om vinteren:** Så igjen året etter.



Bio - Ogórecznik

Borago officinalis

Pikantny dodatek do sałatek i stymulująca dekoracja do chłodnych letnich napojów

Energiczny ogórecznik z niebieskimi kwiatami w kształcie gwiazdy jest ważną rośliną w tradycyjnych ogrodach przydomowych. Krzew preferuje miejsca słoneczne i może imponować rosnąć do wysokości 1 metra. Jej ozdobne, przeważnie błyszczące niebieskie kwiatowe gwiazdki przyciągają również pszczoły, dlatego też powszechnie nazywana jest rośliną miodową. Jeśli wolisz uprawiać ogórecznik w doniczce, powinieneś wybrać wyższą doniczkę, aby zapewnić wystarczająco dużo miejsca na rozwój głęboko sięgającego korzenia palowego i jego rozległych odrostków. Najlepiej zbierać liście, gdy są jeszcze młode i delikatne, a kwiaty, gdy są w pełni otwarte. Młode liście pachną trochę jak ogórek i są po prostu siekane i dodawane do sałatek. Świetnie komponują się z sosami i daniami rybnymi. Najbardziej znane jest użycie ogórecznika razem z sześcioma innymi ziołami w tradycyjnym niemieckim zielonym sosie. Kwiaty ogórecznika stanowią kolorową dekorację. Po prostu chwyć czarny pylnik na łożku kwiatu i ostrożnie wyciągnij kwiat z kielicha. Zamrożone wodą w tacce na kostki lodu kwiaty stanowią przyjemną pływającą dekorację w letnim napoju. Możesz je również skrzystalizować i stworzyć fajny dodatek do ciasta. Zerwij do tego kwiaty w suchy dzień. Ubij białko na pianę i zanurz kwiaty najpierw w białku, a następnie w drobnym cukrze. Ostrożnie ułóż je na talerzu z papierem do pieczenia i wysusz je przez kilka godzin w łagodnym, ciepłym piekarniku z lekko otwartymi drzwiczkami lub przechowuj je przez dzień lub dwa w miejscu suchym i ciepłym. Możesz przechowywać swoje ozdobne kwiaty w zamkniętym pudełku do czasu użycia. **Naturalne położenie:** Ogórecznik pochodzi z regionu śródziemnomorskiego, ale obecnie jest również uprawiany w ogrodach w całej Europie Środkowej. **Udana uprawa:** Najlepszy czas na rozmnażanie rozpoczyna się w lutym w słonecznym miejscu w pomieszczeniu, ponieważ nasiona są lekkimi kielkującymi. Rozsyp nasiona na wilgotnym podłożu kokosowym lub organicznej ziemi ziołowej i lekko je 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:** Roślina potrzebuje słońca, ciepła i miejsca osłoniętego 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 zime:** Zasięj ponownie w następnym roku.



ORGÂNICO - Borragem

Borago officinalis

Adição de salada picante e decoração estimulante para bebidas frescas de verão

A vigorosa borragem com suas flores azuis em forma de estrela é uma parte importante dos jardins clássicos das casas de campo. A planta perene adora locais ensolarados e pode se transformar em plantas imponentes de até um metro de altura. As decorativas estrelas de flores azuis brilhantes também são uma atração para as abelhas. Daí seu nome coloquial pasto de abelhas. Se você gosta de manter sua borragem em uma panela, escolha uma panela alta para que a longa raiz principal com seus estôlos pronunciados não fique restrita. Colha as folhas quando são jovens e tenras e os botões quando estão totalmente abertos. As folhas jovens são simplesmente picadas para saladas e cheiram levemente a pepino. Você também pode usá-las maravilhosamente em molhos e em pratos de peixe. O mais conhecido é o uso de borragem junto com outras seis ervas no clássico molho verde de Frankfurt. As flores são uma decoração colorida. Simplesmente segure a antera preta no centro da flor e gentilmente levante a flor para fora do cálice. Congeladas em uma bandeja de cubos de gelo levemente coberta com água, as flores fazem uma bela decoração flutuante em bebidas de verão. Você também pode cristalizá-las e usá-las para decorar bolos. Para fazer isso, colha a flor em um dia seco. Bata levemente uma clara de ovo até ficar fofa e mergulhe a flor na clara de ovo e depois no açúcar refinado. Coloque-os cuidadosamente num tabuleiro forrado com papel vegetal e deixe secar no forno ligeiramente morno com a porta entreaberta durante algumas horas ou num local seco e quente durante 24-48 horas. Você pode guardar as flores decorativas em um recipiente hermético até usá-las. **Localização natural:** A borragem é nativa da região do Mediterrâneo, mas agora é cultivada em jardins por toda a Europa Central. **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:** Semear novamente no ano seguinte.



Ecologic - Borage

Borago officinalis

Adăugare picantă de salată și decor stimulant pentru băuturile reci de vară

Borajul puternic cu florile sale albastre în formă de stea este o parte importantă a grădinilor clasice de cabane. Perena iubește locațiile însorite și se poate dezvolta în plante impunătoare cu o dimensiune de până la un metru. Stelele decorative de flori albastre strălucitoare sunt, de asemenea, o atracție pentru albine. De aici provine și numele său colloquial, pășunea albinelor. Dacă doriți să vă păstrați borajul într-o oală, atunci ar trebui să alegeți o oală înaltă, astfel încât rădăcina lungă cu alergătorii săi pronunțați să nu fie restricționată. Recoltați frunzele când sunt tinere și fragede, iar florile când sunt complet deschise. Frunzele tinere sunt pur și simplu tocate pentru salate și au un ușor miros de castravete. De asemenea, pot fi folosite minunat în sosuri și preparate din pește. Cea mai cunoscută este utilizarea boragei împreună cu alte șase ierburi în sosul verde clasic din Frankfurt. Florile sunt un decor colorat. Pur și simplu apucați anterele negre din mijlocul florii și ridicați ușor floarea din calice. Congelate într-o tavă cu cuburi de gheață ușor acoperită cu apă, florile sunt un frumos decor plutitor în băuturile de vară. De asemenea, pot fi cristalizate și utilizate pentru decorarea prăjiturilor. Pentru a face acest lucru, alegeți floarea într-o zi uscată. Bateți un albuș de ou până devine ușor spumos și înmuiați floarea în albuș de ou și apoi în zahăr tos. Așezați-le cu grijă pe o tavă tapetată cu hârtie rezistentă la grăsimi și fie uscați-le într-un cuptor ușor cald cu ușa ușor deschisă pentru câteva ore, fie într-un loc uscat și cald 24-48 de ore. Puteți păstra florile decorative într-un recipient etanș până când sunteți gata să le utilizați. **Locație naturală:** Borage este originară din zona mediteraneană, dar acum este cultivată în grădini din toată Europa Centrală. **Cultivare de succes:** Cultivarea se face cel mai bine într-un loc însorit în interior din februarie. Sămânța este un germinator 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 prevăzut-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 așteptat. **Cea mai bună locație:** Planta iubește 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:** Re-semănați în anul următor.



Ekologiskt - Borage

Borago officinalis

Kryddig salladsaddition och stimulerande dekor för svala sommardrycker

Den starka borgen med sina stjärnformade blå blommor är en viktig del av klassiska stugaträdgårdar. Den fleråriga älskar soliga platser och kan utvecklas till ståtliga växter upp till en meter långa. De dekorativa, ljusblå blomstjärnorna är också en attraktion för bin. Därför kommer det vardagliga namnet, betebete, från. Om du vill behålla din borage i en kruka, bör du välja en hög kruka så att den långa taproot med sina uttalade löpare inte är begränsad. Skörda bladen när de är unga och ömma och blommorna när de är helt öppna. De unga bladen hackas helt enkelt för sallader och har en lätt gurklukt. De kan också användas underbart i såser och fiskrätter. Det mest kända är användningen av borage tillsammans med sex andra örter i den klassiska Frankfurt gröna såsen. Blommorna är en färgstark dekoration. Ta bara tag i de svarta stötfångarna i mitten av blommen och lyft försiktigt blommen ur kalyxen. Frysta i en isbitbricka något täckt med vatten, blommorna är en vacker flytande dekoration i sommardrycker. De kan också kristalliseras och användas för att dekorera kakor. För att göra detta, plocka blommen på en torr dag. Vispa en äggvita tills den är lätt skummande och doppa blommen i äggviten och sedan i strösocker. Placera dem försiktigt på en bricka fodrad med smörpapper och torka antingen i en något varm ugn med dörren något öppen i några timmar eller på en torr, varm plats i 24-48 timmar. Du kan förvara de dekorativa blommorna i en lufttät behållare tills du är redo att använda dem. **Naturligt läge:** Borage är infödd i Medelhavsområdet men odlas nu i trädgårdar över hela Centraleuropa. **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 jorden fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingstemperaturen uppträder de första plantorna efter två till fem veckor. Växter som odlas inomhus kan flyttas ut med hela balen från maj, då det inte längre kan förväntas nattfrost. **Den bästa platsen:** Växten älskar sol, värme och en skyddad plats för att fullt ut utveckla sin arom. **Optimal vård:** Håll alltid jorden lite fuktig men inte våt. Vatten så snart jordens översta lager har torkat. Gödsla inte alls eller bara lätt med kompost eller organiska örtgödselmedel. **På vintern:** Så igen året efter.



BIO - Borák lekársky

Borago officinalis

Pikantný šalátový doplnok a povzbudzujúca dekorácia pre chladné letné nápoje

Silný borák so svojimi hviezdovitými modrými kvetmi je dôležitou súčasťou klasických chatových záhrad. Trvalka obľubuje slnečné stanovištia a môže sa z nej vyvinúť majestätne rastliny vysoké až jeden meter. Ozdobné, žiarivo modré kvetnóvé hviezdy sú lákadlom aj pre včely. Odtiaľ pochádza aj jeho hovorový názov včelí pasienok. Ak chcete borák chovať v črepníku, mali by ste zvoliť vysoký črepník, aby nebol obmedzovaný dlhý koreňový koreň s výraznými stolonmi. Zbierajte listy, keď sú mladé a jemné, a púčiky, keď sú úplne otvorené. Mladé listy sa jednoducho nasekajú na šaláty a jemne voňajú po uhorky. Úžasne ich využijete aj do omáčok a k jedlám z rýb. Najznámejšie je použitie boráku lekárskeho spolu s ďalšími šiestimi bylinkami v klasikej frankfurtskej zelenej omáčke. Kvety sú farebnou dekoráciou. Čierny prašník jednoducho uchopíte v strede kvetu a jemne kvet vytriahnete z kalicha. Zmrazené vo vaničke na ľad zľahka pokrytej vodou, kvety tvoria krásnu, plávajúcu dekoráciu v letných nápojoch. Môžete ich aj skryštalizovať a použiť na zdobenie koláčov. Aby ste to urobili, vyberte kvetinu v suchom dni. Zľahka vyšľaháme vaječný bielok, kým nebude nadýchaný, a kvet ponoríme do bielka a potom do práškového cukru. Opatrne ich poukladáme na plech vystlaný masťným papierom a sušíme buď v mierne teplej rúre s mierne pootvorenými dvierkami niekoľko hodín alebo na suchom a teplom mieste 24-48 hodín. Ozdobné kvety môžete skladovať vo vzduchotesnej nádobe, kým ich nepoužijete. **Prirodzená poloha:** Borák je pôvodom z oblasti Stredozemného mora, ale v súčasnosti sa pestuje v záhradách po celej strednej Európe. **Úspešná kultivácia:** Pestovanie sa najlepšie vykonáva na slnečnom mieste v interiéri od februára. Semeno je ľahký kľúčik. Semená rozsypte na vlhký kokosový substrát alebo organickú bylinkovú pôdu a semená zľahka pritlačte. Kultivačnú nádobu prikryte potravinovou fóliou, ktorú opatríte 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 naplno rozvinúť svoju vôňu. **Optimálna starostlivosť:** Pôdu udržiavajte vždy mierne vlhkú, ale nie mokrú. Zalejte hneď, ako vrchná vrstva pôdy vyschne. Nehnojte vôbec alebo len jemne kompostom alebo organickým bylinkovým hnojivom. **V zime:** Ďalší rok zasejte.



BIO - Boraga

Borago officinalis

Pikanten solatni dodatek in stimulatívna dekoracija za hladne poletne pijače

Močna boraga s svojimi zvezdastimi modrimi cvetovi je pomemben del klasičnih hišnih vrtov. Trajnica obožuje sončne lege in se lahko razvije v veličastne rastline do enega metra. Okrasne, svetlo modre cvetne zvezde so tudi zanimivost za čebele. Od tod tudi njeno pogovorno ime čebelja paša. Če imate radi borago v loncu, izberite visok lonec, da dolga korenina z izrazitimi stolonmi ni omejena. Liste nabirajte, ko so mladi in nežni, popke pa, ko so popolnoma odprti. Mlade liste preprosto nasekljamo za solate in rahlo dišijo po kumarah. Čudovito jih lahko uporabite tudi v omakah in k ribjim jedem. Najbolj znana je uporaba borage skupaj s šestimi drugimi zelišči v klasični frankfurtski zeleni omaki. Rože so pisan okras. Preprosto primite črni prašnik v središču cveta in nežno dvignite cvet iz čašice. Zamrznjeni v pladnju za ledene kocke, rahlo preliči z vodo, so cvetovi čudoviti, lebdéči okras v poletnih pijačah. Lahko jih tudi kristalizirate in uporabite za okrasitev tort. Če želite to narediti, naberite cvet na suh dan. Rahlo stepite beljak, da postane penast in cvet pomočite v beljak in nato v sladkor. Previdno jih položite na pladenj, obložen z maslinim papirjem, in sušite v rahlo topli pečici z rahlo priprtimi vrati nekaj ur ali na suhem in toplem mestu 24-48 ur. Okrasne rožice lahko do uporabe shranite v nepredušni posodi. **Naravni habitat:** Boraga je doma v sredozemski regiji, zdaj pa jo gojijo v vrtovih po vsej srednji 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:** 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:** Naslednje leto ponovno sejemo.



Ecológico - Borraja

Borago officinalis

Condimento para ensaladas con especias y decoración estimulante para bebidas frescas en verano.

La fuerte borraja con sus flores azules en forma de estrella es un componente importante de los jardines clásicos de la granja. Al arbusto le encantan los lugares soleados y puede convertirse en plantas majestuosas de hasta un metro de altura. Las decorativas y brillantes estrellas de flores azules son también una atracción para las abejas. De ahí su nombre coloquial de pasto de abejas. Si desea mantener su borraja en la maceta, entonces debe elegir una maceta alta para que la raíz larga no se vea constreñida. Coseche las hojas cuando estén jóvenes y tiernas y las flores cuando estén completamente abiertas. Las hojas jóvenes se pican simplemente para hacer ensaladas y huelen un poco a pepino. También se pueden utilizar muy bien en salsas y platos de pescado. El más conocido es el uso de la borraja junto con otras seis hierbas en la clásica salsa verde de Frankfurt. Las flores son una decoración colorida. Simplemente agarra las anteras negras en el centro de la flor y levántela suavemente del cáliz. Las flores son una hermosa decoración flotante en las bebidas de verano, si se congelan en una bandeja de cubitos de hielo ligeramente cubierta de agua. También pueden cristalizarse y utilizarse para decorar tartas. Recoger la flor en un día seco. Batir una clara de huevo ligeramente espumosa y sumergir la flor en las claras de huevo y luego en azúcar en polvo. Colóquelas cuidadosamente en una bandeja forrada con papel sulfurizado y séquelos en un horno ligeramente caliente con la puerta ligeramente abierta durante unas horas o en un lugar seco y caliente durante 24-48 horas. Hasta su uso, puede guardar las flores decorativas en un recipiente hermético. **Ubicación natural:** La borraja es autóctona de la región mediterránea, pero ahora se cultiva en jardines de toda Europa Central. **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 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:** Sembrar de nuevo al año siguiente.



BIO - Brutnák lékařský

Borago officinalis

Pikantní salátový doplněk a povzbuzující dekorace pro chladivé letní nápoje

Silný brutnák se svými hvězdovitými modrými květy je důležitou součástí klasických chatových zahrad. Trvalka miluje slunná místa a může se vyvinout v mohutné rostliny vysoké až jeden metr. Ozdobné, jasné modré květinové hvězdy jsou také lákadlem pro včely. Odtud jeho hovorový název včelí pastvina. Pokud chcete brutnák chovat v květináči, měli byste zvolit vysoký květináč, aby nebyl omezen dlouhý kůlový kořen s výraznými stolony. Sklízíte listy, když jsou mladé a měkké, a poupata, když jsou zcela otevřená. Mladé listy se jednoduše nasekají do salátů a voní lehce po okurce. Báječně je využijete i do omáček a k rybím pokrmům. Nejznámější je použití brutnáku lékařského spolu s dalšími šesti bylinami v klasické frankfurtské zelené omáčce. Květiny jsou barevnou dekorací. Jednoduše uchopíte černý prašník uprostřed květu a jemně květ nadzvednete z kalichu. Zmrazené v misce na led lehce pokryté vodou, květiny tvoří krásnou, plovoucí dekoraci v letních nápojích. Můžete je také zkrystalizovat a použít na zdobení dortů. Chcete-li to provést, vyberte květinu za suchého dne. Lehce ušlehejte bílek, dokud nebude nadýchaný, a květ ponořte do bílku a poté do moučkového cukru. Opatrně je položte na plech vyložený mastným papírem a sušte buď v mírně teplé troubě s mírně pootevřenými dvířky po dobu několika hodin, nebo na suchém a teplém místě po dobu 24–48 hodin. Dekorativní květiny můžete skladovat ve vzduchotěsné nádobě, dokud je nepoužijete. **Přirozená poloha:** Brutnák pochází z oblasti Středomoří, ale nyní se pěstuje v zahradách po celé střední Evropě. **Úspěšné pěstování:** Pěstování se nejlépe provádí na slunném místě v interiéru od února. Semeno je lehký klíček. Semínka rozsypejte na vlhký kokosový substrát nebo organickou bylinkovou půdu a semena lehce přitlačte. Kultivační nádobu zakryjte potravinářskou fólií, kterou opatříte otvory. To chrání půdu před vysycháním. Fólii byste měli odstraňovat na 2 hodiny každé dva až tři dny. Tím se zabrání tvorbě plísní na zemi. Kultivační nádobu umístěte na světlo a teplou při 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokré. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až pěti týdnech. Rostliny pěstované uvnitř je možné přesazovat ven s celým kořenovým balem od května, kdy již nelze očekávat noční mrazíky. **Nejllepší 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:** Příští rok zasejte znovu.



ORGANİK - Hodan

Borago officinalis

Serin yaz içecekleri için baharatlı salata ilavesi ve uyarıcı dekorasyon

Yıldız şeklindeki mavi çiçekleri ile kuvvetli hodan, klasik yazlık bahçelerin önemli bir parçasıdır. Çok yıllık, güneşli yerleri sever ve bir metre uzunluğa kadar görkemli bitkilere dönüşebilir. Dekoratif, parlak mavi çiçek yıldızları da arılar için bir cazibe merkezidir. Bu nedenle konuşma dilindeki adı arı merası. Hodanınizi bir saksıda tutmayı seviyorsanız, o zaman uzun bir saksı seçmelisiniz, böylece belirgin stolonları olan uzun kazık kök kısıtlanmaz. Yaprakları genç ve hassas ve tomurcukları tamamen açtıklarında hasat edin. Genç yapraklar salatalar için basitçe doğranır ve hafif salatalık kokar. Ayrıca soslarda ve balık yemeklerinde harika bir şekilde kullanabilirsiniz. En iyi bilineni, klasik Frankfurt yeşil sosunda diğer altı otla birlikte hodan kullanılabilmektedir. Çiçekler renkli bir dekorasyondur. Çiçeğin ortasındaki siyah anteri kavrayın ve çiçeği yavaşça kaliksten çıkarın. Hafifçe suyla kaplı bir buz küpü tepsisinde dondurulan çiçekler, yaz içeceklerinde güzel, yüzen bir dekorasyon oluşturur. Ayrıca onları kristalize edebilir ve pastaları süslemek için kullanabilirsiniz. Bunu yapmak için çiçeği kuru bir günde toplayın. Bir yumurta akını kabarıca kadar hafifçe çırpın ve çiçeği yumurta akına ve ardından pudra şekerine batırın. Yağlı kağıt serili tepsie dikkatlice dizin ve hafif ılık fırında kapağı hafif aralık bırakarak birkaç saat veya kuru, ılık bir yerde 24-48 saat kurutun. Dekoratif çiçekleri kullanana kadar hava almayan bir kapta saklayabilirsiniz. **Doğal konum:** Hodan, Akdeniz bölgesine özgüdür, ancak artık Orta Avrupa'daki bahçelerde yetiştirilmektedir. **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:** Bitki, aromasını tam olarak geliştirmek için güneş, sıcaklığı ve rüzgardan korunan yerleri sever. **Optimum bakım:** Toprağı daima hafif nemli tutun, ancak ıslak tutmayın. Toprağın üst tabakası kurur kurumaz su. Kompost veya organik bitkisel gübre ile hiç gübreleme yapmayın veya çok az gübreleyin. **Kışın:** Ertesi yıl tekrar ekin.



BIO - Borágó

Borago officinalis

Fűszeres saláta kiegészítés és serkentő dekoráció a hűvös nyári italokhoz

Az erőteljes borágó csillag alakú kék virágaival a klasszikus házikertek fontos része. Az évelő szereti a napos helyeket, és akár egy méter magas, impozáns növényké fejlődhet. A dekoratív, ragyogó kék virágcsillagok a méhek számára is vonzzák. Innen ered a köznyelvi neve méhlegelő. Ha a borágóját cseréppen szereti tartani, akkor válasszon magas edényt, hogy ne legyen korlátozva a hosszú karógyökér markáns stolonjaival. **Természetes elhelyezkedés:** A borágó a Földközi-tenger térségében őshonos, de ma már egész Közép-Európában kertekben termesztik. **Sikeres termesztés:** Februártól zárt térben a legjobb a termesztés. A mag könnyű csírázó. Szórja szét a magokat nedves kókuszdió-aljzaton vagy szerves gyögnövénytalajra, 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 tenyészőedényt 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 következő évben vesd újra.

: : : : :



オーガニック - ルリジサ

Borago officinalis

サラダや夏の冷たいドリンクの飾りに

星型の青い花を持つエネルギーのあるルリジサは、伝統的なコテージガーデンのメインの植物です。この低木は日当たりのよい場所を好み、1メートルの高さまで美しく成長します。その装飾的な光沢のある青い星型の花は、ミツバチにとっても魅力的であり、それが一般的にハニープラント（蜂蜜を作るのに適した花蜜を出す植物）として知られている理由です。鉢で栽培する場合は、根が張るスペースを考えて深さのある鉢を選びます。葉が若く柔らかく、花が完全に開いている時が収穫に最適です。若い葉はキュウリのような香りで刻んでサラダに加えます。また、グレービーソースや魚料理にもよく合います。最も有名なのは、伝統的なドイツのグリーンソースで他の6つのハーブと一緒にルリジサを使用します。花はカラフルなデコレーションにもなります。花の中央の黒い葯をつまみ、慎重に萼から花を引き抜きます。製氷皿に花を入れて凍らせたものは、夏のドリンクの美しいデコレーションになります。また、砂糖でクリスタライズしたものはケーキの可愛いデコレーションにもなります。乾燥した日に花を摘み、卵白を解きほぐしたものに花を浸け、その後カスターシュガーに浸けます。その後、クッキングシートに丁寧に移し、ドアをわずかに開けたままの中温のオープンで2、3時間乾燥させるか、または暖かい乾燥した場所に1~2日置いてください。密閉容器で保存できます。

自然な場所: ルリジサは地中海地方が原産ですが、現在では中央ヨーロッパでも栽培されています。

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）。温度によりですが、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: 翌年、再び種を蒔いてください。

SKU: 15303 / BIO - Borretsch