



Tips



About © : Contact SAFLAX -

Potentilla anserina

 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



Тинтява Potentilla anserina

Добри неща не само за гъските - и полезни, и вкусни

И днес всеки стопанин познава петопръстника, тъй като дълго време се смяташе за спешно средство за лечение на всички наранявания на домашни животни и хора. Тревистият дребен многогодишен храст расте от 5 до 15 сантиметра на височина и образува удебелено късо коренище, от което се развиват много тънките пълзящи по земята стъбла. Златистожълтите цветове се появяват от май до септември. Вече е почти забравена традицията на Ивановден преди изгрев слънце да се изравят корените на петопръстника. След това от него се правеше амулет, с помощта на който този, който го носи, можеше да спечели любовта на другите хора. Ефективни сили: Чай: Две супени лъжици от изсушената билка залейте с 250 мл вряла вода и оставете да вари десет минути. След това можете да прецедите. Чай обикновено се препоръчва като стомашен лек за спазми в корема и се смята, че е подходящ за изплакване при възпаление в устата и гърлото. Лапи: Памучни кърпи, напоени с чай от тинтява, се използват като лапи за ускоряване на заздравяването на рани. В кухнята: Тинтява рядко се среща в кухнята, въпреки че листата ѝ са отлични в салати, супи или зърнени банички. Дори коренът може да се приготви като зеленчук. **Естествено местоположение:** Естественото местообитание е богатата на хранителни вещества почва на северното полукълбо. Срещат се главно в тревисти площи, както и в потоци и езера. **Успешно отглеждане:** Тинтява може да се сее през пролетта или есента без специални мерки. Отглеждане в саксия: Изберете директно голяма саксия, за да могат корените да се разпространяват добре. Култивирането трябва да се извършва на сенчесто място на балкона или терасата. Отглеждане на открито: Ако искате да приберете първите стръкове през пролетта, трябва да засеете най-късно предната есен. Потърсете сенчесто място с пропусклива почва, покрийте семената със слой почва с дебелина около 0,5 сантиметра и се уверете, че субстратът е равномерно напоен по време на фазата на поникване. **Най-доброто местоположение:** Изберете слънчево място на балкона или в градината. **Оптимална грижа:** Тинтява не изисква специални грижи. Реколта: При събиране винаги оставайте достатъчен брой стръкове. Завържете стъблата, които сте отрязали, на сноп. След това сушенето става или като сноп, окачен с главата надолу на добре проветриво място, или с откъснати листа във фурната при максимум 35 градуса по Целзий и леко отворена врата на фурната. **През зимата:** Тинтява е издръжлива и зимува в земята.



Cinquefoil Potentilla anserina

Gode ting ikke kun for gæs - også nyttige og velsmagende

Selv i dag kender enhver landmand cinquefoil, fordi det i lang tid blev betragtet som et nødmiddel mod alle skader på husdyr og mennesker. Den urteagtige, lille flerårige busk bliver fra 5 til 15 centimeter i højden og danner en fortykket, kort rhizom, hvorfra de meget tynde plantestængler, der kryber på jorden, udvikler sig. De gyldengule blomster vises fra maj til september. Traditionen med at grave rødderne op på sankthansdagen før solopgang er næsten blevet glemt. En amulet blev så lavet af det, ved hjælp af hvilken bæreren kunne vinde andre menneskers kærlighed. Effektive kræfter: Te: Hæld 250 ml kogende vand over to teskefulde af den tørrede urt og lad brygget trække i ti minutter. Derefter kan du si det. Teen anbefales generelt som mavemiddel mod kramper i mavesmerter og siges at være velegnet til skylning med betændelse i mund og svelg. Omslag: Bomuldsklude gennemvædet i cinquefoil-te bruges som omslag for at fremskynde sårheling. I køkkenet: Cinquefoil findes sjældent i køkkenet, selvom bladene er fremragende i salater, supper eller kornbrød. Selv roden kan tilberedes som en grøntsag. **Naturlig beliggenhed:** Det naturlige habitat er den næringsrige jord på den nordlige halvkugle. De findes hovedsageligt på græsarealer samt på vandløb og damme. **Successful dyrkning:** Bøllen kan sås forår eller efterår uden særlige foranstaltninger. Dyrkning i potte: Væg en stor potte direkte, så rødderne kan brede sig godt. Dyrkning bør foregå på et skyggefuldt sted på altanen eller terrassen. Dyrkning udendørs: Hvis du vil høste de første stilke om foråret, bør du så senest det foregående efterår. Se efter et skyggefuldt sted med gennemtrængelig jord, dæk frøene med et jordlag på omkring 0,5 centimeter tykt og sørg for, at substratet er jævnt vandet under spirefasen. **Den bedste beliggenhed:** Væg et solrigt sted på altanen eller i haven. **Optimal pleje:** Cinquefoil kræver ingen særlig pleje. Høst: Efterlad altid et tilstrækkeligt antal stilke ved indsamling. Bind stænglerne, som du har klippet af, til et bundt. Tørringen foregår herefter enten som et bundt hængt på hovedet et godt ventileret sted eller med plukkede blade i ovnen ved max 35 grader celsius og ovnlågen let åben. **Om vinteren:** Skovlen er hårdfør og overvintrer i jorden.



Gänsefingerkraut Potentilla anserina

Gutes nicht nur für Gänse - Hilfreich und dazu auch noch lecker

Noch heute kennt jeder Bauer das Gänsefingerkraut, denn es galt lange Zeit als Notfallmittel bei allen Verletzungen der Haustiere und Menschen. Die krautige, kleine, mehrjährige Staude wächst von 5 bis 15 Zentimeter Höhe und bildet ein verdicktes, kurzes Rhizom, aus dem sich die am Boden kriechenden, sehr dünnen Pflanzenstängel entwickeln. Von Mai bis September zeigen sich die goldgelben Blüten. Fast vergessen ist die Tradition, die Wurzeln des Gänsefingerkrautes am Johannistag vor Sonnenaufgang auszugraben. Daraus wurde dann ein Amulett hergestellt, mit dessen Hilfe der Träger die Liebe anderer Menschen erringen konnte. Wirkende Kräfte: Tee: Übergießen Sie zwei Teelöffel des getrockneten Krauts mit 250 ml kochendem Wasser und lassen Sie den Sud zehn Minuten ziehen. Danach können Sie ihn abseihen. Der Tee wird allgemein empfohlen als Magenmittel bei krampfartigen Bauchschmerzen und soll sich zum Spülen bei Entzündungen im Mund- und Rachenraum eignen. Umschläge: In Gänsefingertee getränkte Baumwolltücher sollen als Umschläge die Wundheilung beschleunigen. In der Küche: In der Küche findet man Gänsefingerkraut eher selten, obwohl seine Blätter hervorragend in Salate, Suppen oder Getreidebratlinge passen. Selbst die Wurzel kann als Gemüse zubereitet werden. **Naturstandort:** Der Naturstandort sind die nährstoffreichen Böden der nördlichen Hemisphäre. Man findet sie vorwiegend auf grasbewachsenen Flächen sowie an Bächen und Teichen. **Anzucht:** Das Gänsefingerkraut kann im Frühjahr oder Herbst ohne besondere Maßnahmen ausgesät werden. Anzucht im Topf: Wählen Sie direkt einen großen Topf, damit sich die Wurzeln gut ausbreiten können. Die Anzucht sollte an einem schattigen Standort auf Balkon oder Terrasse erfolgen. Anzucht im Freiland: Wenn Sie im Frühjahr bereits erste Stängel ernten möchten, sollten Sie die Aussaat spätestens im vorherigen Herbst ausführen. Achten Sie auf einen schattigen Standort mit durchlässigem Boden, bedecken Sie die Samen mit einer etwa 0,5 Zentimeter dicken Erdschicht und achten Sie auf eine gleichmäßige Wasserversorgung des Substrats während der Keimphase. **Standort:** Wählen Sie einen sonnigen Standort auf dem Balkon oder im Garten. **Pflege:** Gänsefingerkraut bedarf keiner besonderen Pflege. Ernte: Lassen Sie beim Sammeln stets eine ausreichend große Zahl an Stängeln stehen. Binden Sie abgeschnittenen Stängel zu einem Bündel zusammen. Die Trocknung erfolgt dann entweder als Bündel kopfüber aufgehängt an einem gut belüfteten Platz oder mit abgezupften Blättern im Backofen bei maximal 35 Grad Celsius und leicht geöffneter Backofentür. **Im Winter:** Das Gänsefingerkraut ist winterfest und überwintert im Boden.



Silverweed Potentilla anserina

Not only good for geese - helpful and tasty too

Even today, every farmer knows about the common silverweed because for a long time it was considered an emergency aid for all injuries to pets and people. The herbaceous, small, perennial plant grows 5 to 15 cm in height and forms a thickened, short rhizome from which the very thin plant stems that travel around the ground develop. Its golden yellow flowers appear from May to September. The old tradition of digging up silverweed roots on St. John's Day before sunrise is almost forgotten. It was believed that the wearer of an amulet that was made from these silverweed roots collected that day could win the love of other people. Active agents: Tea: pour 250 ml of boiling water over two teaspoons of dried silverweed and let it steep for 10 min before straining. The tea is generally recommended as a stomach remedy for cramping abdominal pain and is said to be suitable for rinsing in case of inflammation in the mouth and throat. Compresses: soaking a cotton cloth in silverweed tea and applying on wounds is said to enhance the wound healing. In the kitchen: Silverweed is rarely found in the kitchen, although its leaves fit perfectly in salads, soups or cereal patties. Even the root can be prepared as a vegetable. **Natural location:** The nutrient-rich soils of the northern hemisphere is where the silverweed has its natural habitat. It is mainly found on grassy areas as well as around creeks and ponds. **Successful cultivation:** You may sow the silverweed in spring or autumn without any special measures. Cultivation in a pot: choose a big pot right from the start so the roots can spread well. The propagation should take place in a shaded location on the balcony or patio. Outdoor cultivation: if you want to harvest the first stalks in spring, you will need to plant the seeds latest by previous autumn. Make sure to pick a shaded place with permeable soil and cover the seeds with a thin layer of earth (about 0.5 cm). Pay attention to an even water supply to the substrate during the germination phase. **The best location:** Choose a sunny location on the balcony or in the garden. **Optimal care:** The common silverweed requires no special care. Harvest: Cut the stalks and make bundles, but always leave a good amount of stalks still standing. You can either hang the bundled stalks upside down in a well ventilated place for drying or you can remove the leaves and dry them in the oven at not more than 35° Celsius with the door slightly open. **In the winter:** Silverweed is winter-hardy and stays in the ground.



Kinkefoil

Potentilla anserina

Head asjad mitte ainult hanedele – ka kasulikud ja maitsvad

Ka tänapäeval tunneb iga põllumees kinke, sest pikka aega peeti seda erakorraliseks vahendiks kõigi koduloomade ja inimeste vigastuste korral. Rohtne, väike, mitmeaastane põõsas kasvab 5–15 sentimeetri kõrguseks ja moodustab paksenenud lühikese risoomi, millest arenevad maapinnale hiilivad väga õhukesed taimevarred. Kuldkollased õied ilmuvad maist septembrini. Pesaeguse ustosumi on vajunud komme kaevata jaanipäeva enne päikesetõusu kinkepuu juuri. Seejärel valmistati sellest amulett, mille abil võis kandja võita teiste inimeste armastuse. Tõhusad jõud: Tee: Vala 250 ml keeva veega üle kahe teelusikatäie kuivatatud ürdi ja lase tõmmata kümme minutit. Pärast seda saate seda kurnata. Üldiselt soovitatakse teed maoraviks krampliku kõhuvalu korral ning väidetavalt sobib see suu- ja kurgupõletike korral loputamiseks. Kombid: Haavade paranemise kiirendamiseks kasutatakse puljongitena tsinquefoil-tees leotatud puuvillaseid lappe. Kõõgis: Cinquefoili leidub kõõgis harva, kuigi selle lehed sobivad suurepäraselt salatitesse, suppidesse või teraviljapihvidesse. Isegi juurvilja saab valmistada kõõgiviljana. **Looduslik asukoht:** Looduslik elupaik on põhjapoolkera toitainerikas muld. Neid leidub peamiselt rohtukasvanud aladel, aga ka ojadel ja tiikidel. **Edukas kasvatamine:** Kivi võib külvata kevadel või sügisel ilma eriliste meetmeteta. Kasvatamine pottides: valige suurt pott otse, et juured saaksid hästi levida. Kasvatamine peaks toimuma varjulises kohas rõdul või terrassil. Avamaal kasvatamine: Kui soovite esimesi varsi koristada kevadel, tuleks külvata hiljemalt eelmisel sügisel. Otsige läbilaskva pinnasega varjulist kasvukohta, katke seemned umbes 0,5 sentimeetri paksuse mullakihi ja jälgige, et idanemisfaasis oleks substraat ühtlane kastmine. **Parim asukoht:** Valige päikeseline koht rõdul või aias. **Optimaalne hooldus:** Cinquefoil ei vaja erilist hoolt. Saagikoristus: Koristamisel jätkke alati piisav arv varsi. Seo ära lõigatud varred kimpu. Kuivatamine toimub siis kas tagurpidi riputatud kimbuna hästi ventileeritavas kohas või riisutud lehtedega ahjus maksimaalselt 35 kraadi juures ja ahjuuks veidi lahti. **Talvel:** Viinapuu on vastupidav ja talvitub maapinnas.



Hanhikki

Potentilla anserina

Hyviä asioita ei vain hanhille - myösi hyödyllisiä ja maukkaita

Vielä nykyäänkin jokainen maanviljelijä tuntee cinquefoilin, koska sitä pidettiin pitkään hätälääkenä kaikkiin kotieläinten ja ihmisten vammoihin. Ruohomainen, pieni, monivuotinen pensas kasvaa 5–15 senttimetriä korkeaksi ja muodostaa paksunnetun, lyhyen juurakon, josta kehittyvät hyvin ohuet maahan hiipivät kasvinvarret. Kullankeltaiset kukat näkyvät toukokuusta syyskuuhun. Johanneksenpäivänä ennen auringonnousua cinquefoilin juurien kaivaminen on lähes unohdettu. Siitä tehtiin sitten amuletti, jonka avulla käyttäjä voi voittaa muiden ihmisten rakkauden. Tehokkaat voimat: Tee: Kaada 250 ml kiehuvaa vettä kahden teelusikalisen kuivatusta yrttiä päälle ja anna hautua kymmenen minuuttia. Sen jälkeen voit siivilöidä sen. Teetä suositellaan yleisesti mahalaukun lääkkeeksi vatsakipujen hoitoon ja sen sanotaan sopivan huuhelteluun suun ja kurkun tulehduksen yhteydessä. Hauteet: Hauteet, jotka on kasteltu cinquefoil-teen, käytetään hauteena haavojen paranemisen nopeuttamiseen. Keittiössä: Cinquefoilia löytyy keittiöstä harvoin, vaikka sen lehdet ovat erinomaisia salaateihin, keittoihin tai muropiiviin. Jopa juuri voidaan valmistaa vihannekseksi. **Luonnollinen sijainti:** Luonnollinen elinympäristö on pohjoisen pallonpuoliskon ravinnerikas maaperä. Niitä löytyy pääasiassa nurmialueilta sekä puroista ja lammista. **Onnistunut viljely:** Kanikan voi kylvää keväällä tai syksyllä ilman erityisiä toimenpiteitä. Viljely ruukussa: Valitse iso ruukku suoraan, jotta juuret leviävät hyvin. Viljely tulee tapahtua varjoisassa paikassa parvekkeella tai terassilla. Viljely ulkona: Jos haluat korjata ensimmäiset varret keväällä, kylvä tulee viimeistään edellisellä syksynä. Etsi varjoisa paikka, jossa on läpäisevä maaperä, peitä siemenet noin 0,5 senttimetriä paksulla maakerroksella ja varmista, että kasvualue on kastellaan tasaisesti itämisvaiheen aikana. **Paras sijainti:** Valitse aurinkoinen paikka parvekkeelle tai puutarhaan. **Optimaalinen hoito:** Cinquefoil ei vaadi erityistä hoitoa. Sadonkorjuu: Jätä aina riittävä määrä varsia poimittaessa. Sido irti leikkaamasi varret nippuun. Kuivaus tapahtuu sitten joko nipussa ripustettuna ylösalaisin hyvin tuuletettuun paikkaan tai poimimalla lehdet uunissa enintään 35 asteessa ja uunin luukku hieman auki. **Talvella:** Viini on kestävä ja talvehtii maassa.



La potentille ansérine

Potentilla anserina

Bon et pas seulement pour les oies - Utile et savoureux

Aujourd'hui encore, tous les agriculteurs connaissent ce chénopode, car pendant longtemps il a été considéré comme un remède d'urgence pour toutes les blessures des animaux domestiques et des humains. L'arbuste herbacé, petit et vivace, atteint une hauteur de 5 à 15 centimètres et forme un rhizome court et épais à partir duquel se développent les tiges très fines de la plante qui rampent sur le sol. Les fleurs jaune dorées apparaissent de mai à septembre. La tradition de déterrer les racines de la quintefeuille le jour de la Saint-Jean, avant le lever du soleil, est presque oubliée. Elle était ensuite utilisée pour fabriquer une amulette à l'aide de laquelle le porteur pouvait gagner l'amour d'autres personnes. Des effets efficaces : En infusion : Ajoutez 250 ml d'eau bouillante sur deux petites cuillères d'herbes séchées et laissez infuser pendant dix minutes. Ensuite, vous pouvez le filtrer. L'infusion est généralement recommandée comme remède contre les crampes d'estomac et on dit qu'il convient comme rinçage en cas d'inflammations buccales et dans la gorge. Enveloppes : On dit que les chiffons de coton trempés dans de la tisane de potentille d'oie accélèrent la cicatrisation des plaies lorsqu'utilisés en compresses. En cuisine : La quintefeuille d'oie est rarement présente, bien que ses feuilles soient excellentes dans les salades, les soupes ou les beignets de céréales. Même la racine peut être préparée comme un légume. **Emplacement naturel:** L'emplacement naturel se trouve dans les sols riches en nutriments de l'hémisphère nord. On les trouve principalement dans des espaces herbeux et au bord des cours d'eau et des étangs. **Culture réussie:** La potentille ansérine peut être semée au printemps ou à l'automne sans mesures particulières. Culture en pot : Choisissez un grand pot directement pour que les racines puissent bien se répandre. La culture doit se faire dans un endroit ombragé, sur un balcon ou une terrasse. Culture en plein champ : si vous voulez récolter les premières tiges au printemps, vous devez semer les graines à l'automne précédent. Il faut choisir un endroit ombragé avec un sol perméable, couvrir les graines d'une couche de terre d'environ 0,5 centimètre d'épaisseur. Assurez-vous d'un approvisionnement régulier en eau du substrat pendant la phase de germination. **Le meilleur emplacement:** Choisissez un emplacement ensoleillé sur le balcon ou dans le jardin. **Soins optimaux:** La plante ne nécessite pas de soins particuliers. Récolte : laissez toujours un nombre suffisant de tiges lors de la cueillette. Attachez les tiges coupées ensemble pour former une botte. Le séchage s'effectue ensuite soit en botte suspendue à l'envers dans un endroit bien ventilé, soit avec les feuilles arrachées dans le four à 35 degrés Celsius maximum avec la porte du four légèrement ouverte. **En hiver:** La potentille ansérine est résistante à l'hiver, elle peut le passer dehors.



Πεντάφυλλο

Potentilla anserina

Καλά πράγματα όχι μόνο για τις χήνες - χρήσιμα και νόστιμα επίσης

Ακόμη και σήμερα, κάθε αγρότης γνωρίζει το πεντάφυλλο, γιατί για πολύ καιρό θεωρούνταν επείγουσα θεραπεία για όλους τους τραυματισμούς κατοικίδιων ζώων και ανθρώπων. Ο πολύς, μικρός, πολυετής θάμνος αναπτύσσεται από 5 έως 15 εκατοστά σε ύψος και σχηματίζει ένα παχύ, κοντό ρίζωμα από το οποίο αναπτύσσονται οι πολύ λεπτοί μίσχοι του φυτού που έρχονται στο έδαφος. Τα χρυσοκίτρινα άνθη εμφανίζονται από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο. Η παράδοση να σκάβουμε τις ρίζες του τσιγκουνιού την ημέρα του Αγίου Ιωάννη πριν την ανατολή του ηλίου έχει σχεδόν ξεχαστεί. Στη συνέχεια κατασκευάστηκε από αυτό ένα φυλαχτό, με τη βοήθεια του οποίου ο χρήστης μπορούσε να κερδίσει την αγάπη των άλλων ανθρώπων. Αποτελεσματικές δυνάμεις: Τσάι: Ρίξτε 250 ml βραστό νερό πάνω από δύο κουταλάκια του γλυκού αποξηραμένο βότανο και αφήστε το να βράσει για δέκα λεπτά. Μετά από αυτό μπορείτε να το στραγγίξετε. Το τσάι συνιστάται γενικά ως γαστρικό φάρμακο για κράμπες κοιλιακού πόνου και λέγεται ότι είναι κατάλληλο για ξέπλυμα με φλεγμονή στο στόμα και το λαιμό. Καταπλάσματα: Τα βαμβακερά υφάσματα εμποτισμένα σε τσάι από τσιγκούνι χρησιμοποιούνται ως καταπλάσματα για την επιτάχυνση της επούλωσης των πληγών. Στην κουζίνα: Το κυνόφυλλο σπάνια βρίσκεται στην κουζίνα, αν και τα φύλλα του είναι εξαιρετικά σε σαλάτες, σουπές ή μπιφτέκια δημητριακών. Ακόμη και η ρίζα μπορεί να παρασκευαστεί ως λαχανικό. **Φυσική τοποθεσία:** Ο φυσικός βιότοπος είναι το πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά έδαφος του βόρειου ημισφαιρίου. Βρίσκονται κυρίως σε χλωώδεις εκτάσεις καθώς και σε ρυάκια και λιμνούλες. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η σπορά του τετράφυλλου μπορεί να γίνει την άνοιξη ή το φθινόπωρο χωρίς ειδικά μέτρα. Καλλιέργεια σε γλάστρες: Επιλέξτε απευθείας μια μεγάλη γλάστρα για να απλωθούν καλά οι ρίζες. Η καλλιέργεια πρέπει να γίνεται σε σκιερό μέρος στο μπαλκόνι ή στη βεράντα. Καλλιέργεια σε εξωτερικούς χώρους: Αν θέλετε να μαζέψετε τα πρώτα κοτσάνια την άνοιξη, θα πρέπει να στείρετε το αργότερο το προηγούμενο φθινόπωρο. Αναζητήστε μια σκιερή τοποθεσία με διαπερατό χώμα, καλύψτε τους σπόρους με ένα στρώμα χώματος πάχους περίπου 0,5 εκατοστών και βεβαιωθείτε ότι το υπόστρωμα ποτίζεται ομοιόμορφα κατά τη φάση της βλάστησης. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Επιλέξτε ένα ηλιόλουστο σημείο στο μπαλκόνι ή στον κήπο. **Βέλτιστη φροντίδα:** Το Cinquefoil δεν απαιτεί ιδιαίτερη φροντίδα. Συγκομιδή: Κατά τη συλλογή, να αφήνετε πάντα επαρκή αριθμό κοτσάνιων. Δέστε τα στελέχη που κόψατε σε ένα δέμα. Το στέγνωμα στη συνέχεια γίνεται είτε σαν δέσμη κρεμασμένη ανάποδα σε καλά αεριζόμενο μέρος είτε με μαδημένα φύλλα στο φούρνο στους 35 βαθμούς Κελσίου του πολύ και την πόρτα του φούρνου ελαφρώς ανοιχτή. **Το χειμώνα:** Το πεντάφυλλο είναι ανθεκτικό και διαχειμάζει στο έδαφος.



Cinqueafoil

Potentilla anserina

Rudaí maithe, ní hamháin le haghaidh géanna - cabhrach agus blasta freisin

Fíu sa lá atá inniu ann, tá a fhios ag gach feirmeoir cinqueafoil, mar ar feadh i bhfad measadh go raibh sé ina leigheas éigeandála do gach díobháil d'ainmhithe tí agus do dhaoine. Fásann an tor luibheach, beag, ilbhliantúil ó 5 go 15 ceintiméadar ar airde agus cruthaíonn sé rhizome gearr tiubhaithe as a bhforbraíonn gais an phlanda an-tanaí atá ag síleadh ar an talamh. Tá na bláthanna buí órga le feiceáil ó Bhealtaine go Meán Fómhair. Is beag dearmad a rinneadh ar thraidisiúin na fréamhacha a thochailt ar fhréamhacha an chúin ar Lá Fhéile Eoin roimh éirí na gréine. Rinneadh amulet ansin as, le cabhair a d'fhéadfadh an duine féin a chaitheamh grá daoine eile a bhuanach. Fórsaí éifeachtacha: Tae: Doirt 250 ml d'uisce fiuchphointe thar dhá thaespúnóg den luibh triomaithe agus lig an brew gearr ar feadh deich nóiméad. Ina dhiaidh sin is féidir leat brú air. Moltar an tae go ginearálta mar leigheas gastric le haghaidh cramping pian bhoilg agus deirtear go bhfuil sé oiriúnach le haghaidh sruthlú le athlasadh sa bhéal agus sa scornach. Éanlaith: Úsáidtear éadaí cadáis atá sáithithe i dtae cinquefoil mar éanlaith chun cneasaithe créachta a luathú. Sa chistin: Is annamh a fhaightear cinqueafoil sa chistin, cé go bhfuil a dhuilleoga ar fheabhas i sailleid, anraithí nó brat gránach. Is féidir fiú an fhréamh a ullmhú mar ghlasra. **Suíomh nádúrtha:** Is í an ghnáthóg nádúrtha ithir shuibhir chothaitheach na leathsféar thuaidh. Faightear iad go príomha ar limistéir fhéaracha agus ar shrutháin agus locháin. **Saothrú rathúil:** Is féidir an cinqueoíl a chur san earrach nó san fhómhar gan an bhearta speisialta. Saothrú i bpotai: Roghnaigh pota mór go díreach ionas gur féidir leis na fréamhacha scaipeadh go maithe. Ba chóir go ndéanfaí saothrú i suíomh scáthach ar an mbalcóin nó ar an ardán. Saothrú lasmuigh: Más mian leat na chéad gais a bhaint san earrach, ba cheart duit cur san fhómhar roimhe sin ar a dhéanaí. Cuardaigh áit sháidh le ithir tréscailteach, clúdaigh na síolta le sraith ithreach thart ar 0.5 ceintiméadar ar tiús agus cinntigh go bhfuil an tsustráit wátered go cithrom le linn na céime phéacadh. **An suíomh is fearr:** Roghnaigh áit ghrianmhar ar an mbalcóin nó sa ghairdín. **Cúram is fearr is féidir:** Ní gá cúram speisialta a bheith ag cinqueoíl. Fómhar: Agus tú ag bailiú, fág i gcónaí líon dóthanach gais. Ceangail na gais a ghearrann tú isteach i mbeart. Tarlaíonn an triomú ansin mar bheartán atá crochadh bun os cionn in áit dea-aeráilte nó le duilleoga spónta san oigheann ag 35 céim Celsius ar a mhéad agus doras an oighinn oscailte beagán. **Sa gheimhreadh:** Tá an cinqueoíl crua agus geimhreadh sa talamh.



Cinqueoíl

Potentilla anserina

Góðir hlutir ekki aðeins fyrir gæsir - hjálpsamir og bragðgóðir líka

Enn í dag þekkir hver bóndi cinqueoíl, því lengi vel var það talið neyðarúrræði við öllum áverkum á húsdýrum og fólki. Jurtkenndur, lítill, fjölærri runni verður frá 5 til 15 sentimetrar á hæð og myndar þykknaðan, stuttan rhizome þaðan sem örþunnir plöntustönglar sem skriða á jörðu þróast. Gullgulu blómín birtast frá maí til september. Sú hefð að grafa upp rætur kvikindanna á Jóhannesardegi fyrir sólarupprás hefur nánast gleymst. Úr því var síðan gerður verndargripur, með hjálp þess gat sá sem ber á sér ást annarra. Virkar kraftar: Te: Hellið 250 ml af sjóðandi vatni yfir tvær teskeiðar af þurrkuðu jurtinni og látið bruggjð malla í tíu mínútur. Eftir það er hægt að þenja það. Teið er almennt mælt sem magalyf við krampa í kviðverkjum og er sagt henta vel til skolarum með bólgu í munni og hálsi. Grikkjur: Bómullarklútar, sem liggja í bleyti í cinqueoíl tei, eru notaðir sem hylki til að flýta fyrir sárgræðslu. Í eldhúsinu: Cinqueoíl finnst sjaldan í eldhúsinu, þó að blöðin séu frábær í salötum, súpum eða kornbököm. Jafnvel rötina er hægt að útbúa sem grænmeti. **Náttúruleg staðsetning:** Náttúrulegt búsvæði er næringarríkur jarðvegur á norðurhveli jarðar. Þeir finnast aðallega á grassvæðum sem og á lækjum og tjörnum. **Árangursrík ræktun:** Hægt er að sá cinqueoíl að vori eða hausti án sérstakra ráðstafana. Ræktun í pottum: Veldu stóran pott beint þannig að ræturnar dreifist vel. Ræktun ætti að fara fram á skuggsælum stað á svölum eða verönd. Ræktun utandyra: Ef þú vilt uppskera fyrstu stönglana á vorin ættir þú að sá í síðasta lagi hausti á undan. Leitaðu að skuggsælum stað með gegndræpum jarðvegi, hyldu fráen með um það bil 0,5 sentimetrar þykku lagi af jarðvegi og tryggðu að undirlagið sé vökvað jafnt á meðan á spírur stendur. **Besta staðsetningin:** Veldu sólríkan stað á svölunum eða í garðinum. **Besta umönnun:** Cinqueoíl krefst ekki sérstakrar umönnunar. Uppspera: Þegar þú safnar skaltu alltaf skilja eftir nægilega marga stíla. Bindíð stílkana sem þú klippið af í búnt. Þurrkunin fer síðan ýmist fram sem búnt sem er hengt á hvolf á loftfræstum stað eða með tínd laufblöð í ofni við mest 35 gráður á Celsius og ofnhurðin lítillaga opin. **Á veturna:** Snillingurinn er harðgerður og yfirvetrar í jörðu.



Cinquefoglia pié d'oca

Potentilla anserina

Buona non solo per le oche: utile e anche gustosa

Ancora oggi, ogni agricoltore conosce la cinquefoglia pié d'oca, perché per lungo tempo è stata considerata un aiuto d'emergenza per tutte le ferite agli animali domestici e alle persone. La pianta erbacea, piccola e perenne cresce da 5 a 15 centimetri di altezza e forma un rizoma ispessito e corto da cui si sviluppano gli steli molto sottili che strisciano sul terreno. I fiori color giallo oro compaiono da maggio a settembre. La tradizione di raccogliere le radici della cinquefoglia pié d'oca prima dell'alba il giorno di San Giovanni è oggi quasi dimenticata. Ne veniva realizzato un amuleto, che avrebbe aiutato chi lo indossava a conquistare l'amore delle altre persone. Principi attivi: tisana: versare 250 ml di acqua bollente sopra un cucchiaino di erba essiccata e lasciare riposare per cinque minuti. Quindi filtrare la tisana. La tisana è generalmente raccomandata come rimedio per i crampi addominale e si dice che sia adatta per risciaccqui in caso di infiammazioni alla bocca e alla gola. Impacchi: si dice che praticare impacchi con un panno di cotone imbevuto di infuso alla cinquefoglia pié d'oca accelera la guarigione delle ferite. In cucina è raro l'utilizzo della cinquefoglia pié d'oca, anche se le sue foglie si abbinano perfettamente con insalate, zuppe o cereali. Anche la radice può essere preparata come verdura. **Posizione naturale:** L'habitat naturale è il terreno ricco di nutrienti dell'emisfero settentrionale. Si trova principalmente su aree erbose, nonché in prossimità di corsi d'acqua e stagni. **Coltivazione riuscita:** La cinquefoglia pié d'oca può essere seminata in primavera o in autunno, senza particolari accorgimenti. Coltivazione in vaso: scegliere direttamente un vaso grande, in modo che le radici possano svilupparsi bene. La coltivazione dovrebbe avvenire in un luogo ombreggiato sul balcone o sul terrazzo. Coltivazione all'aperto: se volete raccogliere i primi steli in primavera, è consigliabile anche seminare al più tardi nell'autunno precedente. Garantire una collocazione ombreggiata con terreno ben drenato, coprire i semi con uno strato di terreno spesso circa 0,5 centimetri e assicurare un'irrigazione uniforme al substrato durante la fase di germinazione. **La posizione migliore:** Scegliere una posizione soleggiata sul balcone o in giardino. **Cura ottimale:** La cinquefoglia pié d'oca non richiede cure particolari. Raccolto: lasciare sempre un numero sufficiente di steli durante il raccolto. Legare insieme gli steli tagliati in un fascio. Lasciare quindi essiccare il fascio appeso a testa in giù in un luogo ben ventilato, oppure essiccare le foglie in forno a un massimo di 35° Celsius, con lo sportello del forno leggermente aperto. **In inverno:** La cinquefoglia pié d'oca è resistente all'inverno e sverna nel terreno.



Petoprnsnik

Potentilla anserina

Dobre stvari nisu samo za guske - također su korisne i ukusne

I danas svaki poljoprivrednik poznaje petoprnsnik, jer se dugo smatrala hitnim lijekom za sve ozljede domaćih životinja i ljudi. Zeljasti, mali, višegodišnji grm naraste od 5 do 15 centimetara u visinu i tvori zadebljali kratki rizom iz kojeg se razvijaju vrlo tanke stabljike koje puze po tlu. Zlatnožuti cvjetovi pojavljuju se od svibnja do rujna. Tradicija iskopavanja korijena petoprnsnika na Ivanje prije izlaska sunca gotovo je zaboravljena. Od njega se potom izrađivao amulet uz pomoć kojeg je nositelj mogao zadobiti ljubav drugih ljudi. Djelotvornost: Čaj: Dvije čajne žličice osušene biljke prelijte s 250 ml kipuće vode i ostavite da se kuha deset minuta. Nakon toga možete procijediti. Čaj se općenito preporuča kao želučani lijek protiv grčevitih bolova u trbuhu, a navodno je pogodan i za ispiranje kod upala u ustima i grlu. Oblozi: pamučne krpe namočene u čaj od petoprnsnika koriste se kao oblozi za ubrzanje zacjeljivanja rana. U kuhinji: petoprnsnik se rijetko nalazi u kuhinji, ali su njegovi listovi izvršni u salatama, juhama ili pljeskavicama od žitarica. Čak se i korijen može pripremiti kao povrće. **Zemlja porijekla:** Prirodno stanište je hranjivim tvarima bogato tlo sjeverne hemisfere. Uglavnom se nalaze na travnatim površinama, kao i na potocima i barama. **Uspješan uzgoj:** Petoprnsnik se može sijati u proljeće ili jesen bez posebnih mjera. Uzgoj u posudama: Odaberite veliku posudu izravno kako bi se korijenje moglo dobro raširiti. Uzgoj treba odvijati na sjenovitom mjestu na balkonu ili terasi. Uzgoj na otvorenom: Ako prve stabljike želite ubrati u proljeće, sjetvu treba obaviti najkasnije prethodne jeseni. Potražite sjenovito mjesto s propusnim tlom, prekrijte sjeme slojem zemlje debljine oko 0,5 cm i osigurajte da supstrat bude ravnomjerno zaliven tijekom faze klijanja. **Najbolja lokacija:** Odaberite sunčano mjesto na balkonu ili u vrtu. **Optimalna njega:** Petoprnsnik ne zahtijeva posebnu njegu. Berba: Prilikom branja uvijek ostaviti dovoljan broj stabljika. Stabljike koje ste odrezali zavežite u snop. Zatim se suši ili kao svežanj obješen naopako na dobro prozračenom mjestu ili s otrgnutim listovima u pećnici na najviše 35 stupnjeva Celzijevih i malo otvorenim vratima pećnice. **U zimi:** Petoprnsnik je otporan i prezimljiva u zemlji.



Cinquefoil

Potentilla anserina

Labas lietas ne tikai zosīm - arī noderīgas un garšīgas

Arī mūsdienās katrs zemnieks zina ķiņķe, jo ilgu laiku to uzskatīja par ārkārtas līdzekli pret visām mājdzīvnieku un cilvēku traumām. Zālveida, mazs, daudzgadīgs krūms aug no 5 līdz 15 centimetriem augsts un veido sabiezinātu, īsu sakneņu, no kura attīstās ļoti tievie augu kāti, kas ložņā pa zemi. Zeltaini dzelteni ziedi parādās no maija līdz septembrim. Gandrīz aizmirsta ir tradīcija Jāņu dienā pirms saullēkta izrakt ķiņķeļa saknes. Pēc tam no tā tika izgatavots amulets, ar kura palīdzību tā nēsātājs varēja iekarot citu cilvēku mīlestību. Efektīvie spēki: Tēja: Aplej ar 250 ml verdoša ūdens divām tējkarotēm kaltētu augu un ļauj ievilkties desmit minūtes. Pēc tam to var izkāst. Tēja parasti tiek ieteikta kā kuņģa līdzeklis pret krampjveida vēdera sāpēm, un tiek uzskatīts, ka tā ir piemērota skalošanai ar mutes un rīkles iekaisumu. Kompresijas: kokvilnas lupatiņas, kas samērcētas cinquefoil tējā, tiek izmantotas kā sautējošas kompreses, lai paātrinātu brūču dzīšanu. Virtuvē: Cinquefoil virtuvē sastopams reti, lai gan tās lapas lieliski iederas salātos, zupās vai graudaugu pīrādziņos. Pat sakni var pagatavot kā dārzeni. **Dabiska vieta:** Dabiskā dzīvotne ir ar barības vielām bagātā ziemēļu puslodes augsne. Tie galvenokārt sastopami zāliena zonās, kā arī strautiem un dīķiem. **Veiksmīga audzēšana:** Cinquefoil bez īpašiem pasākumiem var sēt pavasarī vai rudenī. Audzēšana podos: izvēlieties lielu podu tieši, lai saknes varētu labi izplatīties. Audzēšana jāveic ēnainā vietā uz balkona vai terases. Audzēšana brīvā dabā: Ja pirmos kātiņus vēlaties novākt pavasarī, jāšēj, vēlākais, iepriekšējā rudenī. Meklējiet ēnainu vietu ar caurlaidīgu augsni, pārklājiet sēklas ar apmēram 0,5 centimetrus biezu augsnes slāni un nodrošiniet, lai dīgšanas fāzē substrāts būtu vienmērīgi laistīts. **Labākā atrašanās vieta:** Izvēlieties saulainu vietu uz balkona vai dārzā. **Optimāla aprūpe:** Cinquefoil nav nepieciešama īpaša kopšana. Ražas novākšana: vācot, vienmēr atstājiet pietiekamu skaitu kātu. Nogrieztos kātus sasiens saišķī. Pēc tam žāvēšana notiek vai nu kūlī, kas karājās ar galvu uz leju labi vēdināmā vietā, vai ar noplūktām lapām cepeškrāsnī ne vairāk kā 35 grādos pēc Celsija un cepeškrāsns durvīm nedaudz atvērtas. **Ziemā:** Cinquefoil ir izturīgs un pārziemo zemē.



Cinquefoil

Potentilla anserina

Gerī dalykai ne tik žašims - naidingi ir skanūs

Dar ir šandien kiekvienas ūkiniekas pažista kinrožē, nes ilgā laikā ji buvo laikoma skubia priemone nuo visų naminių gyvulių ir žmonių traumų. Žolinis, mažas, daugiamejis krūmas užauga nuo 5 iki 15 centimetrų aukščio ir suformuoja sustorėjusį trumpą šakniastiebį, iš kurio išsivysto labai ploni žemė šliaužiantys augalo stiebai. Aukso geltonumo žiedai pasirodo nuo gegužės iki rugsėjo. Jau beveik pamiršta tradicija Joninių dieną prieš saulėtekį iškasti kinrožės šaknis. Tada iš jo buvo pagamintas amuletas, kurio pagalba nešiotojas galėjo laimėti kitų žmonių meilę. Veiksmingos jėgos: Arbata: du arbatinius šaukštelius džiovintos žolės užpilkite 250 ml verdančio vandens ir palikite užplikyti dešimt minučių. Po to galite įtempti. Arbata paprastai rekomenduojama kaip skrandžio vaistas nuo mėšlungio pilvo skausmo ir teigiama, kad ji tinka skalauti esant burnos ir gerklės uždegimui. Kompresai: medvilniniai audiniai, suvilgyti kinų lapų arbatoje, naudojami kaip kompresai, pagreitinantys žaizdų gijimą. Virtuvėje: Cinquefoil retai sutinkamas virtuvėje, nors jo lapai puikiai tinka salotoms, sriuboms ar grūdų pyragams. Net šaknį galima paruošti kaip daržovę. **Natūrali vieta:** Natūrali buveinė yra maistingi medžiagų turtingas šiaurinio pusrutulio dirvožemis. Jie daugiausia aptinkami žole apaugusiose vietose, taip pat upeliuose ir tvenkiniuose. **Sėkmingas auginimas:** Be jokių ypatingų priemonių galima sėti kinrožę pavasarį arba rudenį. Auginimas vazonuose: tiesiai rinkitės didelį vazoną, kad šaknys gerai pasklistų. Auginimas turėtų vykti pavėsingoje vietoje balkone arba terasoje. Auginimas atviraime lauke: jei pirmuosius stiebus norite nuimti pavasarį, sėti reikėtų vėliausiai praėjus rudenį. Leškokite pavėsingos vietos su pralaidžia žeme, uždenkite sėklas maždaug 0,5 centimetro storio žemės sluoksniu ir pasirūpinkite, kad substratas dygimo fazėje būtų tolygiai laistomas. **Geriausia vieta:** Pasirinkite saulėtą vietą balkone arba sode. **Optimali priežiūra:** Cinquefoil nereikalauja jokios ypatingos priežiūros. Derlius: rinkdami visada palikite pakankamai stiebų. Nupjautus stiebus suriškite į ryšulį. Tada džiovinama arba kaip ryšulėlis, pakabintas aukštyje kojomis gerai vėdinamoje vietoje, arba su nuskintais lapais orkaitėje ne aukštesnėje kaip 35 laipsnių Celsijaus temperatūroje ir šiek tiek pravėrus orkaitės dureles. **Ziema:** Žiedlapiai yra atsparūs ir žiemoja žemėje.



Cinquefoil

Potentilla anserina

Affarijiet tajbin mhxw biss ghall-wizz - utli u fit-togħma wkoll

Anke llum, kull bidwi jaf lil cinquefoil, għax għal żmien twil kien meqjus bħala rimedju ta' emerġenża għall-korrimenti kollha lill-annimali domestiċi u lin-nies. L-arbuxxell erbaċej, żgħir u perenni jikber minn 5 sa 15-il centimetru għoli u jifforma riżoma mħaxxen u qasir li minnu jivviluppaw iz-zkuk irqaq ħafna tal-pjanti li jittakxru fuq l-art. Il-fjuri sofor deħbi jidhru minn Mejju sa Settembru. It-tradizzjoni tat-tħaffir ta' l-għeruq tal-cinquefoil f'jum San Gwann qabel tluġ ix-xemx kważi giet minsija. Imbagħd sar amulet minnu, li bl-għajnuna tiegħu min jilbisha seta 'jirbaħ l-imħabba ta' nies oħra. Forzi effettivi: Te: Ferra 250 ml ta' ilma jagħli fuq żewġ kuċċarini tal-ħaxix imnixxef u ħalli l-brew wieqaf għal għaxar minuti. Wara dan tista' tistriħha. It-te huwa ġeneralment rakkomandat bħala rimedju gastriku għall-uġiħ addominali brim u jingħad li huwa adattat għat-tlaħliħ b'infjammazzjoni fil-ħalq u fil-gerżuma. Poultices: Ċraret tal-qoton mxarrba fit-tè cinquefoil jintużaw bħala poultices biex iħaffu l-fejqan tal-feriti. Fil-kċina: Cinquefoil rarament jinstab fil-kċina, għalkemm il-weraq tiegħu huma eċċellenti fil-insalati, sopop jew patties taċ-ċereali. Anke l-għerq jista' jiġi ppreparat bħala ħaxix. **Post naturali:** Il-ħabitat naturali hija l-ħamrija b'ħafna nutrijenti tal-emisferu tat-tramuntana. Jinstabu prinċipalment fuq zoni bil-ħaxix kif ukoll fuq nixxiġħat u għadajjar. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-cinquefoil jista' jinżera' fir-rebbiegħa jew fil-ħarifa mingħajr ebdā miżuri speċjali. Kultivazzjoni fil-qasari: Aġħzel borma kbira direttament sabiex l-għeruq ikunu jistgħu jinfixxu sew. Il-kultivazzjoni għandha ssir f'post dellija fuq il-gallarija jew it-terrazzin. Kultivazzjoni barra: Jekk trid taħsad l-ewwel zkuk fir-rebbiegħa, għandek tiżerġħu l-aktar tard fil-ħarifa ta' qabel. Fittex post dellija b'ħamrija permeabbli, ikopri ż-żrieragħ b'saff ta' ħamrija ħxuna ta' madwar 0.5 centimetri u żgura li s-sottostrat jiġi mqaxxar b'mod uniformi matul il-fażi tal-germinazzjoni. **L-aħjar post:** Aġħzel post xemxi fuq il-gallarija jew fil-ġnien. **Kura ottimali:** Cinquefoil ma jeħtieġ ebdā kura speċjali. Ħsad: Meta tiġbor, dejjem ħalli numru suffiċjenti ta' zkuk. Orbot iz-zkuk li taqta' f'gozz. It-tnixxif imbagħd isir jew bħala gozz imdendel rasu l'isfel f'post ventilat sew jew bil-weraq imnitfa fil-forn f'massimu ta' 35 grad Celsius u l-bieba tal-forn kemmjejn miġtuħa. **Fix-xitwa:** Il-cinquefoil huwa jifilħu u jinzel fl-art.



Medicinale Planten - Ganzenkruid

Potentilla anserina

Niet alleen goed voor ganzen - ook behulpzaam en smakelijk

Zelfs vandaag de dag kent elke boer de ganzenvingerpriek, omdat het lange tijd werd beschouwd als een noodremedie voor alle verwondingen van huisdieren en mensen. De kruidachtige, kleine, meerjarige vaste plant wordt 5 tot 15 centimeter hoog en vormt een verdikte, korte wortelstok waaruit zich de zeer dunne plantstelen ontwikkelen die op de grond kruipen. De goudgele bloemen verschijnen van mei tot september. Bijna vergeten is de traditie van het opgraven van de wortels van het ganzenkruid op midzomerdag voor zonsopgang. Hieruit werd een amulet gemaakt, met behulp waarvan de drager de liefde van andere mensen kon winnen. Actieve krachten: Thee: Giet twee theelepels van het gedroogde kruid met 250 ml kokend water en laat het brouwsel tien minuten trekken. Dan kun je het spannen. De thee wordt over het algemeen aanbevolen als maagremedie bij krampen in de buikpijn en zou geschikt zijn voor het spoelen van ontstekingen in de mond en keel. Enveloppen: Katoenen handdoeken gedrenkt in ganzenvingerthee zijn bedoeld als enveloppen om wondgenezing te versnellen in de keuken: In de keuken wordt ganzenvingerkruid zelden aangetroffen, hoewel de bladeren goed passen in salades, soepen of ontbijtgranen. Zelfs de wortel kan als groente worden bereid. **Natuurlijke locatie:** De natuurlijke habitat is de voedselrijke bodems van het noordelijk halfrond. Ze komen voornamelijk voor op grasrijke gebieden, maar ook op beken en vijvers. **Succesvolle teelt:** De vingerwier kan zonder speciale maatregelen in het voor- of najaar worden gezaaid. Kweken in pot: Kies direct voor een grote pot zodat de wortels zich gemakkelijk kunnen verspreiden. De teelt dient plaats te vinden op een schaduwrijke plek op het balkon of terras. Buiten kweken: Als u in het voorjaar de eerste stengels wilt oogsten, moet u de zaden uiterlijk in de herfst ervoor zaaien. Zorg voor een schaduwrijke standplaats met goed doorlatende grond, bedek de zaden met een laag aarde van ongeveer 0,5 centimeter dik en zorg ervoor dat het substraat tijdens de kiemfase van gelijkmatig water wordt voorzien. **De beste locatie:** Kies voor een zonnig plekje op het balkon of in de tuin. **Optimale verzorging:** Ganzenvingerpriek vereist geen speciale zorg. Oogst: Laat bij het verzamelen altijd voldoende stelen achter. Bind de afgesneden stelen tot een bundel. Ze worden vervolgens gedroogd als een bundel ondersteboven opegehangen in een goed geventileerde ruimte of met de bladeren geplukt in de oven bij maximaal 35 graden Celsius met de ovendeur iets open. **In de winter:** De vingerwier is wintervast en overwintert in de volle grond.



Cinquefoil

Potentilla anserina

Gode ting ikke bare for gress - nyttig og velsmakende også

Selv i dag kjenner hver bonde cinquefoil, fordi det i lang tid ble ansett som et nødmiddel for alle skader på husdyr og mennesker. Den urteaktige, lille, flerårige busken vokser fra 5 til 15 centimeter i høyden og danner en fortykket, kort rhizom som de svært tynne plantestilkene som kryper på bakken utvikler seg. De gyldne gule blomstene vises fra mai til september. Tradisjonen med å grave opp røttene til cinquefoil på sankthansdagen før soloppgang er nesten glemt. En amulett ble deretter laget av den, ved hjelp av hvilken brukeren kunne vinne kjærligheten til andre mennesker. Effektive krefter: Te: Hell 250 ml kokende vann over to teskjeer av den tørkede urten og la brygget trekke i ti minutter. Etter det kan du sile den. Teen anbefales generelt som magemiddel mot krampe i magen og sies å være egnet til skylling med betennelse i munn og svelg. Omslag: Bomullskluter dynket i cinquefoil-te brukes som omslag for å akselerere sårheling. På kjøkkenet: Cinquefoil finnes sjelden på kjøkkenet, selv om bladene egner seg utmerket i salater, supper eller frokostblandinger. Selv roten kan tilberedes som en grønnsak. **Naturlig beliggenhet:** Det naturlige habitatet er den næringsrike jordsmonnet på den nordlige halvkule. De finnes hovedsakelig på gressletter samt på bekker og dammer. **Vellykket dyrking:** Svinet kan sås om våren eller høsten uten spesielle tiltak. Dyrking i potte: Velg en stor potte direkte slik at røttene kan spre seg godt. Dyrking bør skje på et skyggefullt sted på balkongen eller terrassen. Dyrking utendørs: Skal du høste de første stilkene om våren, bør du så senest høsten før. Se etter et skyggefullt sted med gjennomtrengelig jord, dekk frøene med et jordlag som er omtrent 0,5 centimeter tykt og sørg for at underlaget er jevnt vannet under spirefasen. **Den beste beliggenheten:** Velg et solrikt sted på balkongen eller i hagen. **Optimal omsorg:** Cinquefoil krever ingen spesiell pleie. Innhøsting: Ved sanking, la alltid være tilstrekkelig mange stalker. Bind stilkene du klipper av til en bunt. Tørkingen skjer da enten som en bunt hengt opp ned på et godt ventilert sted eller med plukkede blader i ovnen på maks 35 grader Celsius og ovnsdøren lett åpen. **Om vinteren:** Sneglen er hardfør og overvintrer i bakken.



Chwast Gęsi

Potentilla anserina

Dobre nie tylko dla gęsi - pomocne i smaczne

Nawet dziś każdy rolnik wie o pospolitym srebrze, ponieważ przez długi czas uważano go za pomoc doraźną przy wszystkich urazach zwierząt domowych i ludzi. Mała, wieloletnia roślina zielna osiąga wysokość od 5 do 15 cm i tworzy zagęszczony, krótki kłacz, z którego rozwijają się bardzo cienkie łodygi roślin krążące po ziemi. Jej złocistożółte kwiaty pojawiają się od maja do września. Dawna tradycja wykopywania korzeni srebrzystych w dzień św. Jana przed wschodem słońca jest prawie zapomniana. Wierzono, że posiadacz amuletu, który został wykonany z tych srebrnych korzeni zebranych tego dnia, może zdobyć miłość innych ludzi. Substancje czynne: Herbata: dwie łyżeczki suszonego srebra zalać 250 ml wrzącej wody i odstawić na 10 min przed przecedzeniem. Herbata jest ogólnie zalecana jako lekarstwo na skurcz brzoza i mówi się, że nadaje się do płukania w przypadku zapalenia jamy ustnej i gardła. Kompresy: moczenie bawełnianej szmatki w herbacie ze srebra i nakładanie na rany ma na celu przyspieszenie gojenia się ran. W kuchni: Silverweed rzadko występuje w kuchni, choć jego liście doskonale komponują się z sałatkami, zupami czy pasztecikami zbożowymi. Nawet korzeń można przygotować jako warzywo. **Naturalne położenie:** Bogate w składniki odżywcze gleby półkuli północnej to siedlisko siedliska srebra. Występuje głównie na terenach trawiastych, a także wokół strumieni i stawów. **Udana uprawa:** Srebro można sadzić wiosną lub jesienią bez specjalnych zabiegów. Uprawa w doniczce: od samego początku wybierz dużą doniczkę, aby korzenie dobrze się rozprzestrzeniły. Rozmnażanie powinno odbywać się w zacienionym miejscu na balkon lub patio. Uprawa na wolnym powietrzu: jeśli chcesz zebrać pierwsze łodygi wiosną, musisz posiąć nasiona najpóźniej jesienią poprzedniej. Wybierz zacienione miejsce z przepuszczalną glebą i przykryj nasiona cienką warstwą ziemi (około 0,5 cm). Zwróć uwagę na równy dopływ wody do podłoża w fazie kiełkowania. **Najlepsza lokalizacja:** Wybierz słoneczne miejsce na balkonie lub w ogrodzie. **Optymalna pielęgnacja:** Posrebrzany pospolity nie wymaga szczególnej opieki. Zbiór: Pokrój łodygi i zrób paczki, ale zawsze pozostawiaj dużą liczbę łodyg stojących. Możesz albo powiesić paczkę łodyg do góry nogami w dobrze wentylowanym miejscu do suszenia, albo usunąć liście i wysuszyć je w piekarniku w temperaturze nie większej niż 35 ° C przy lekko otwartych drzwiczkach. **W zimą:** Silverweed jest odporny na zimę i pozostaje w ziemi.



Cinquefoil

Potentilla anserina

Coisas boas não apenas para gansos - úteis e saborosas também

Ainda hoje, todo agricultor conhece o cinquefoil, porque por muito tempo foi considerado um remédio de emergência para todos os ferimentos em animais domésticos e pessoas. O arbusto herbáceo, pequeno e perene cresce de 5 a 15 centímetros de altura e forma um rizoma curto e espesso, do qual se desenvolvem caules muito finos rastejando no solo. As flores amarelas douradas aparecem de maio a setembro. A tradição de desenterrar as raízes do cinquefoil no dia de São João antes do nascer do sol foi quase esquecida. A partir dele foi então feito um amuleto, com a ajuda do qual o portador poderia conquistar o amor de outras pessoas. Forças efetivas: Chá: Despeje 250 ml de água fervente sobre duas colheres de chá da erva seca e deixe em infusão por dez minutos. Depois disso, você pode coar. O chá é geralmente recomendado como remédio gástrico para cólicas abdominais e é considerado adequado para enxaguar com inflamação na boca e na garganta. Cataplasmas: Panos de algodão embebidos em chá de cinquefoil são usados como cataplasmas para acelerar a cicatrização de feridas. Na cozinha: O cinquefoil raramente é encontrado na cozinha, embora suas folhas sejam excelentes em saladas, sopas ou pastéis de cereais. Até a raiz pode ser preparada como vegetal. **Localização natural:** O habitat natural é o solo rico em nutrientes do hemisfério norte. Eles são encontrados principalmente em áreas gramadas, bem como em riachos e lagoas. **Cultivo bem sucedido:** O cinquefoil pode ser semeado na primavera ou no outono sem nenhuma medida especial. Cultivo em vasos: Escolha um vaso grande diretamente para que as raízes se espalhem bem. O cultivo deve ocorrer em local sombreado na varanda ou terraço. Cultivo ao ar livre: Se você deseja colher os primeiros colmos na primavera, deve semear no outono anterior, o mais tardar. Procure um local sombreado com solo permeável, cubra as sementes com uma camada de solo de cerca de 0,5 centímetro de espessura e certifique-se de que o substrato seja regado uniformemente durante a fase de germinação. **A melhor localização:** Escolha um local ensolarado na varanda ou no jardim. **Cuidado ideal:** Cinquefoil não requer nenhum cuidado especial. Colheita: Ao colher, deixe sempre um número suficiente de talos. Amarre as hastes que você cortou em um feixe. A secagem então ocorre como um feixe pendurado de cabeça para baixo em um local bem ventilado ou com as folhas arrancadas no forno a no máximo 35 graus Celsius e a porta do forno entreaberta. **No inverno:** O cinquefoil é resistente e hiberna no solo.



Plante medicinale - Fingerwort

Potentilla anserina

Bun nu numai pentru găște - de asemenea, util și gustos

Chiar și astăzi, fiecare fermier cunoaște buruiana de găscă, pentru că de mult timp a fost considerat un remediu de urgență pentru toate rănille aduse animalelor de companie și oamenilor. Perena erbacee, mică, perenă crește de la 5 la 15 centimetri înălțime și formează un rizom îngroșat, scurt, din care se dezvoltă tulpinile de plante foarte subțiri care se strecoară pe sol. Florile galbene auriu apar din mai până în septembrie. Aproape uitată este tradiția de a dezgropa rădăcinile buruienii de găscă în ziua de vară înainte de răsăritul soarelui. Din aceasta s-a făcut o amulettă, cu ajutorul căreia purtătorul putea câștiga dragostea altor oameni. Puteri active: Ceai: Se toarnă două lingurițe de plantă uscată cu 250 ml de apă clocotită și se lasă preparat să se absoarbă timp de zece minute. Apoi îl puteți strecura. Ceaiul este, în general, recomandat ca remediu pentru stomac pentru durerile abdominale și trebuie să fie adecvat pentru clătirea inflamațiilor la nivelul gurii și gâtului. Plicuri: Prosoapele de bumbac îmbibate în ceai cu degete de găscă sunt destinate plicurilor pentru a accelera vindecarea rănilor. Chiar și rădăcina poate fi preparată ca legumă. **Locație naturală:** Habitatul natural este solul bogat în nutrienți din emisfera nordică. Acestea se găsesc în principal pe zone cu iarbă, precum și pe cursuri și iazuri. **Cultivare de succes:** Ciuperca poate fi semănată primăvara sau toamna fără măsuri speciale. Cultivarea într-o oală: alegeți direct o oală mare, astfel încât rădăcinile să se răspândească ușor. Cultivarea ar trebui să aibă loc într-o locație umbră pe balcon sau terasă. Cultivarea în aer liber: Dacă doriți să recoltați primele tulpini primăvara, ar trebui să semănați semințele cel târziu în toamna precedentă. Asigurați-vă că solul este la umbră cu sol bine drenat, acoperiți semințele cu un strat de sol gros de aproximativ 0,5 centimetri și asigurați-vă că substratul este alimentat cu apă uniformă în timpul fazei de germinare. **Cea mai bună locație:** Alegeți un loc însorit pe balcon sau în grădina. **Îngrijire optimă:** Degetele Goose nu necesită nicio îngrijire specială. Recoltare: Lăsați întotdeauna un număr suficient de mare de tulpini atunci când colectați. Legați tulpinile tăiate împreună într-un pachet. Apoi sunt uscate fie ca un pachet agățat cu susul în jos într-un loc bine ventilat sau cu frunzele smulse în cuptor la maximum 35 de grade Celsius și ușa cuptorului ușor deschisă. **În iarnă:** Hibridul este rezistent la iarnă și ierneză în sol.



Läkemedelsväxter - Fingerweed

Potentilla anserina

Bra inte bara för gäss - bra och välsmakande också

Till och med idag känner varje bonde gäsgräs, eftersom det länge ansågs vara ett akutmedel för alla skador på husdjur och människor. Den örtartade, små, fleråriga fleråriga växer från 5 till 15 centimeter på höjden och bildar en förtjockad, kort risstång från vilken den mycket tunna växten stammar som kryper på marken utvecklas. De gyllengula blommorna dyker upp från maj till september. Nästan bortglömd är traditionen att gräva upp gäsgräsets gräs på midsommardagen före soluppgången. Från detta skapades en amulett, med hjälp av vilken bäraren kunde vinna andra människors kärlek. Aktiva krafter: Te: Häll två teskedar av den torkade örten med 250 ml kokande vatten och låt bryggan branta i tio minuter. Då kan du sila det. Te rekommenderas i allmänhet som ett magläkemedel mot kramp i bukmärta och bör vara lämpligt för att skölja inflammationer i mun och svalg. Kuvert: Bomullshanddukar indränkta i gäsfingert är avsedda som kuvert för att påskynda sårhäkning. I köket: I köket finns gäsfingerört sällan, även om dess löv går bra i sallader, soppor eller spannmålspannkakor. Även roten kan beredas som en grönsak. **Naturligt läge:** Den naturliga livsmiljön är de näringsrika jordarna på norra halvklotet. De finns främst på gräsbevuxna områden liksom på bäckar och dammar. **Framgångsrik odling:** Fingerweed kan sås på våren eller hösten utan några speciella åtgärder. Växa i en kruka: Välj en stor kruka direkt så att rötterna lätt kan spridas. Odlingen ska äga rum på en skuggig plats på balkongen eller terrassen. Växa utomhus: Om du vill skörda de första stjälkarna på våren bör du så fröna senast föregående höst. Se till att jorden är i skuggan med väl-dränerad jord, täck fröna med ett jordlager som är ungefär 0,5 centimeter tjockt och se till att underlaget får sjunka vatten under spiringfasen. **Den bästa platsen:** Välj en solig plats på balkongen eller i trädgården. **Optimal vård:** Gäsfingerstick kräver ingen särskild vård. Skörd: Lämna alltid ett tillräckligt stort antal stammar vid uppsamling. Knyt de skurna stjälkarna i en bunt. De torkas sedan antingen som en bunt som hängs upp och ner på en välventilerad plats eller med bladen plockade i ugnen vid maximalt 35 grader Celsius med ugnsluckan något öppen. **På vintern:** Fingerweed är vintertätt och övervintrar i marken.



Cinquefoil

Potentilla anserina

Dobré veci nielen pre husi - užitočné a chutné

Aj dnes pozná skorocel každý farmár, pretože dlho bola považovaná za núdzový liek na všetky zranenia domácich zvierat a ľudí. Bylinný, drobný, trvácky ker dorastá do výšky 5 až 15 centimetrov a vytvára zhrubnutý krátky podzemok, z ktorého sa vyvíjajú veľmi tenké stonky rastlín plaziace sa po zemi. Zlatožlté kvety sa objavujú od mája do septembra. Na tradíciu vykopávania koreňov mochna na svätého Jána pred východom slnka sa už takmer zabudlo. Z nej sa potom vyrobil amulet, pomocou ktorého si nositeľ mohol získať lásku iných ľudí. Účinné sily: Čaj: Dve čajové lyžičky sušenej bylinky zalejte 250 ml vriacej vody a nechajte desať minút lúhovať. Potom ho môžete scediť. Čaj sa všeobecne odporúča ako žalúdočný liek pri krčvových bolestiach brucha a údajne je vhodný na vyplachy pri zápaloch v ústach a hrdle. Obklady: Bavlnené utierky namočené v škoricovom čaji sa používajú ako obklady na urýchlenie hojenia rán. V kuchyni: V kuchyni sa škoricica vyskytuje len zriedka, aj keď jej listy sú výborné do šalátov, polievok alebo cereálnych placiek. Aj koreň sa dá pripraviť ako zelenina. **Prirodzená poloha:** Prirodzeným biotopom je pôda severnej pologule bohatá na živiny. Vyskytujú sa najmä na trávnatých plochách, ako aj na potokoch a rybníkoch. **Úspešná kultivácia:** Cibulú možno vysievať na jar alebo na jeseň bez špeciálnych opatrení. Pestovanie v kvetináčoch: Vyberte si priamo veľký kvetináč, aby sa korene mohli dobre šíriť. Pestovanie by malo prebiehať na tienistom mieste na balkóne alebo terase. Pestovanie vonku: Ak chcete zozbierať prvé stebľa na jar, mali by ste zasiať najneskôr predchádzajúcu jeseň. Vyhľadajte si tienisté stanovište s priepustnou pôdou, semená prikryte vrstvou zeminy s hrúbkou asi 0,5 centimetra a zabezpečte, aby bol substrát počas fázy klíčenia rovnomerne zaliaty. **Najlepšie umiestnenie:** Vyberte si slnečné miesto na balkóne alebo v záhrade. **Optimálna starostlivosť:** Mochna si nevyžaduje žiadnu špeciálnu starostlivosť. Zber: Pri zbere vždy ponechajte dostatočný počet stoniek. Stonky, ktoré ste odrezali, zviažte do zväzku. Sušenie potom prebieha buď ako zväzok zavesený hore nohami na dobre vetranom mieste alebo s natrhávanými listami v rúre pri maximálne 35 stupňoch Celzia a mierne otvorenými dvierkami rúry. **V zime:** Mochna je odolná a prezimuje v zemi.



Petoprstník

Potentilla anserina

Dobre stvari ne le za gosi - tudi koristne in okusne

Petoprstník še danes pozna vsak kmet, saj je dolgo časa veljal za nujno zdravilo pri vseh poškodbah domačih živali in ljudi. Zelnat, majhen, trajni grm zraste od 5 do 15 centimetrov v višino in tvori odebeljeno, kratko koreniko, iz katere se razvijajo zelo tanka po tleh plazéča stebela rastline. Zlato rumeni cvetovi se pojavljajo od mája do septembra. Običaj izkopavanja korenin petoprstnika na dan sv. Janeza pred sončnim vzhodom je že skoraj pozabljen. Iz njega so nato izdelali amulet, s pomočjo katerega si je tisti, ki ga je nosil, lahko pridobil ljubezen drugih ljudi. Účinkovitost: Čaj: Dve čajni žlički posušenega zelišča prelijemo z 250 ml vrele vode in pustimo stati deset minut. Po tem ga lahko precedite. Čaj se na splošno priporoča kot želodčno zdravilo pri krčevitih bolečinah v trebuhu in naj bi bil primeren za izpiranje pri vnetjih v ustih in žrelu. Obloge: bombažne krpe, namočene v čaj iz petoprstnika, uporabljamo kot obloge za pospešitev celjenja ran. V kuhinji: petoprstník redko najdemo v kuhinji, čeprav so njegovi listi odlični v solatah, juhah ali žitnih polpetih. Tudi korenino lahko pripravimo kot zelenjavo. **Naravni habitat:** Naravni habitat so s hranili bogata tla severne poloble. Najdemo jih predvsem na travnatih površinah ter ob potokih in ribnikih. **Navidila za gojenje:** Petoprstník lahko sejemo spomladi ali jeseni brez posebnih ukrepov. Gojenje v loncih: Izberite neposredno velik lonec, da se lahko korenine dobro razširijo. Gojenje naj poteka v senčni legi na balkonu ali terasi. Gojenje na prostem: Če želimo prve stebelce pobrati spomladi, sejemo najkasneje prejšnjo jesen. Poiščite senčno lego s prepustno zemljo, semena prekrijte s približno 0,5 centimetra debelo plastjo zemlje in poskrbite, da bo substrat v fazi kalitve enakomerno zalit. **Najboljša lokacija:** Izberite sončno mesto na balkonu ali vrtu. **Optimalna nega:** Petoprstník ne zahteva posebne nege. Pridelek: Pri nabiranju vedno pustimo zadostno število stebel. Stebla, ki ste jih odrezali, povežite v snop. Sušenje nato poteka bodisi v snopu, obešenem narobe navzdol v dobro zračnem prostoru, bodisi z natrganimi listi v pečici pri največ 35 stopinjah Celzija in rahlo odprtimi vrati pečice. **V zimskem času:** Petoprstník je trdoživ in prezimi v zemlji.



Potentilla

Potentilla anserina

Bueno, no sólo para los gansos - Útil y sabrosa

Incluso hoy en día, todos los granjeros conocen la potentilla, porque durante mucho tiempo se consideró un remedio de emergencia para todas las lesiones de los animales domésticos y los humanos. El arbusto herbáceo, pequeño y perenne, crece de 5 a 15 centímetros de altura y forma un rizoma corto y grueso del que se desarrollan los finísimos tallos de la planta que se arrastran por el suelo. De mayo a septiembre aparecen las flores de color amarillo dorado. Casi se ha olvidado la tradición de desenterrar las raíces de la potentilla el día de San Juan antes del amanecer. Esto se usaba entonces para hacer un amuleto con la ayuda del cual el portador podía ganar el amor de otras personas. Propiedades efectivas: Té: Vierta 250 ml de agua hirviendo sobre dos cucharaditas de la hierba seca y deje que el brebaje se remoje durante diez minutos. Después podrá colarlo. El té se recomienda generalmente como un remedio para el estómago en caso de calambres y debe utilizarse como enjuague bucal en caso de inflamación de la boca y la garganta. Envolturas: Los paños de algodón empapados en té de dedo de ganso se utilizan como compresas para acelerar el proceso de curación. En la cocina: La hierba depotentilla rara vez se encuentra en la cocina, aunque sus hojas son excelentes en ensaladas, sopas o asados. Incluso la raíz puede ser preparada como un vegetal. **Ubicación natural:** La ubicación natural son los suelos ricos en nutrientes del hemisferio norte. Se encuentran principalmente en zonas de pasto y a lo largo de arroyos y estanques. **Cultivo exitoso:** La potentilla puede ser sembrada en primavera u otoño sin ninguna medida especial. Cultivo en una maceta: Elija una maceta grande directamente para que las raíces puedan extenderse bien. El cultivo debe ser en un lugar sombreado en un balcón o terraza. Cultivo en campo abierto: Si desea cosechar los primeros tallos en primavera, debe sembrar las semillas a más tardar el otoño anterior. Asegurar un lugar sombreado con suelo permeable, cubrir las semillas con una capa de suelo de unos 0,5 centímetros de espesor y asegurar un suministro de agua uniforme al sustrato durante la fase de germinación. **La mejor ubicación:** Elija un lugar soleado en el balcón o en el jardín. **Cuidado óptimo:** La potentilla no requiere ningún cuidado especial. Cosecha: Siempre deje un número suficiente de tallos al recolectar. Ate los tallos cortados para formar un manojo. El secado se lleva a cabo entonces ya sea como un fardo colgado al revés en un lugar bien ventilado o con las hojas arrancadas en el horno a un máximo de 35 grados centígrados y con la puerta del horno ligeramente abierta. **En el invierno:** La potentilla es resistente al invierno y pasa el invierno en el suelo.



Mochna

Potentilla anserina

Dobré věci nejen pro husy - užitečné a chutné

I dnes zná mochna každý zemědělec, protože dlouho byla považována za nouzový prostředek pro všechna zranění domácích zvířat a lidí. Bylinný, drobný, vytrvalý keř dorůstá do výšky 5 až 15 centimetrů a tvoří ztlustělý krátký oddenek, z něhož se vyvíjejí velmi tenké stonky rostlin plazící se po zemi. Zlatožluté květy se objevují od května do září. Tradice vykopávání kořenů mochna na svatého Jana před východem slunce je téměř zapomenuta. Z něj se pak vyrobil amulet, s jehož pomocí si nositel mohl získat lásku ostatních lidí. Účinné síly: Čaj: Dvě čajové lžičky sušené byliny zalijte 250 ml vroucí vody a nechte deset minut louhovat. Poté jej můžete scedit. Čaj se obecně doporučuje jako žaludeční prostředek při křečovitých bolestech břicha a je prý vhodný na výplachy při zánětech v ústech a krku. Obklady: Bavlněné utěrky namočené v mochnaovém čaji se používají jako obklady k urychlení hojení ran. V kuchyni: Mochna se v kuchyni vyskytuje jen zřídka, i když její listy jsou výborné do salátů, polévek nebo obilných placiček. I kořen lze připravit jako zeleninu. **Přirozená poloha:** Přirozeným biotopem je půda severní polokoule bohatá na živiny. Vyskytují se především na travnatých plochách a také na potocích a rybnících. **Úspěšné pěstování:** Mochna je možné vysévat na jaře nebo na podzim bez zvláštních opatření. Pěstování v květináčích: Vyberte si přímo velký květináč, aby se kořeny mohly dobře šířit. Pěstování by mělo probíhat na stinném místě na balkóně nebo terase. Pěstování venku: Pokud chcete sklídit první stébla na jaře, měli byste zasít nejpozději na podzim předchozího roku. Vyhledejte si stinné stanoviště s propustnou půdou, semínka zakryjte vrstvou zeminy o tloušťce asi 0,5 centimetru a zajistěte, aby byl substrát během fáze klíčení rovnoměrně zaléván. **Nejlepší umístění:** Vyberte si slunné místo na balkóně nebo na zahradě. **Optimální péče:** Mochna nevyžaduje žádnou zvláštní péči. Sklizeň: Při sběru vždy ponechtejте dostatečné množství stonků. Stonky, které jste odřízli, svažte do svazku. Sušené pak probíhá buď jako svazek zavěšený dnem vzhůru na dobře větraném místě nebo s ohranými listy v sušárně při maximálně 35 stupních Celsia a mírně pootevřených dvířkách trouby. **V zimě:** Mochna je odolná a přezimuje v zemi.



Beşparmakotu

Potentilla anserina

Sadece kazlar için değil, aynı zamanda yararlı ve lezzetli şeyler

Bugün bile, her çiftçi beşparmakotu bilir, çünkü uzun bir süre evcil hayvanlara ve insanlara yönelik tüm yaranalmalar için acil bir çare olarak kabul edildi. Otsu, küçük, çok yıllık çalı, 5 ila 15 santimetre yüksekliğinde büyür ve zeminde sürünen çok ince bitki saplarının geliştiği kalınlaşmış, kısa bir köksap oluşturur. Altın sarısı çiçekler Mayıs'tan Eylül'e kadar görünür. Aziz John Günü'nde güneş doğmadan önce beşparmakotu köklerini kazma geleneği neredeyse unutuldu. Daha sonra, kullanıcının diğer insanların sevgisini kazanabileceği bir muska yapıldı. Etkili kuvvetler: Çay: 250 ml kaynar suyu iki çay kaşığı kuru otun üzerine dökün ve demlemenin on dakika demlenmesine izin verin. Bundan sonra süzebilirsiniz. Çay, genellikle karın ağrısı krampları için mide ilacı olarak tavsiye edilir ve ağız ve boğazdaki iltihaplanma ile çalkalamaya uygun olduğu söylenir. Lapalar: Beşparmakotu çayına batırılmış pamuklu bezler, yara iyileşmesini hızlandırmak için kümes hayvanları olarak kullanılır. Mutfakta: Yaprakları salatalarda, çorbalarda veya tahıl köftelerinde mükemmel olmasına rağmen beşparmakotu mutfakta nadiren bulunur. Kökü bile sebze olarak hazırlanabilir. **Doğal konum:** Doğal yaşam alanı, kuzey yarımkürenin besin açısından zengin toprağıdır. Çoğunlukla çimenlik alanlarda, akarsu ve göletlerde bulunurlar. **Başarılı yetiştirme:** Beşparmakotu herhangi bir özel önlem olmaksızın ilkbahar veya sonbaharda ekilebilir. Saksıda Yetiştirme: Köklerin iyi yayılması için doğrudan büyük bir saksı seçin. Yetiştirme balkon veya terasta gölgeli bir yerde yapılmalıdır. Dış mekanda yetiştirme: İlk sapsları ilkbaharda hasat etmek istiyorsanız en geç bir önceki sonbaharda ekim yapmalısınız. Geçirgen toprağı olan gölgeli bir yer arayın, tohumları yaklaşık 0,5 santimetre kalınlığında bir toprak tabakasıyla örtün ve çimlenme aşamasında alt tabakanın eşit şekilde sulanmasını sağlayın. **En iyi konum:** Balkonda veya bahçede güneşli bir yer seçin. **Optimum bakım:** Beşparmakotu özel bir bakım gerektirmez. Hasat: Toplarken daima yeterli sayıda sap bırakın. Kestiğiniz sapsları bir demet halinde bağlayın. Kurutma daha sonra ya iyi havalandırılan bir yerde baş aşağı asılı bir demet olarak ya da fırında en fazla 35 santigrat derecede ve fırın kapağı hafifçe açıkken koparılmış yapraklarla gerçekleşir. **Kışın:** Beşparmakotu dayanıklıdır ve kışı toprakta geçirir.



Cinquefoil

Potentilla anserina

Nem csak a libáknek jó dolgok – hasznosak és ízletesek is

Ma is minden gazdálkodó ismeri a cincót, mert sokáig sürgős szernek számított minden háziállat és ember sérülésére. A lágyszárú, kicsi, évelő cserje 5-15 centiméter magasra nő, és megvastagodott, rövid rizómát alkot, amelyből a talajon kúszó, nagyon vékony növénysszárazak fejlődnek ki. Az aranyárga virágok májustól szeptemberig jelennek meg. Szinte feledésbe merült az a hagyomány, hogy Szent Iván napján, napkelte előtt kiássák a cincér gyökereit. Ezután egy amulettet készítettek belőle, melynek segítségével viselője elnyerhette mások szeretetét. **Természetes elhelyezkedés:** A természetes élőhely az északi félteke tápanyagban gazdag talaja. Főleg füves területeken, valamint patakokon és tavakban található. **Sikeres termesztés:** Különösebb intézkedés nélkül vethető tavasszal vagy ősszel. Cserepes termesztés: Válasszon közvetlenül egy nagy cserepet, hogy a gyökerek jól elterjedjenek. A termesztést árnyékos helyen, az erkélyen vagy a teraszon kell végezni. Szabadföldi termesztés: Ha tavasszal szeretnének betakarítani az első szárat, akkor legkésőbb az előző ősszel érdemes vetni. Keressen árnyékos, vízátteresztő talajú helyet, fedje be a magokat körülbelül 0,5 cm vastag talajréteggel, és gondoskodjon arról, hogy a csírázási szakaszban az aljzatot egyenletesen öntözze. **A legjobb hely:** Válasszon napos helyet az erkélyen vagy a kertben. **Optimális gondozás:** A Cinquefoil nem igényel különösebb gondozást. Betakarítás: Szedéskor mindig hagyjunk elegendő számú szárat. A levágott szárat kötözött kötegbe. A szárítás ezután vagy fejjel lefelé felakasztva, jól szellőző helyen, vagy leszákított levelekkel a sütőben, maximum 35 Celsius-fokon, kissé nyitott sütőajtóval történik. **Télen:** A cinquefoil szívós és a talajban telel át.

: : : : :



シルバーウィード

Potentilla anserina

ガチヨウに良いだけでなく、役に立ち、おいしい

今日でも、すべての農民は一般的なシルバーウィードについて知っています。なぜなら、それは長い間、ペットや人々へのすべての怪我の緊急援助と考えられていたからです。草本の小さな多年生植物は、高さが5〜15 cm成長し、肥厚した短い根茎を形成し、そこから地面を移動する非常に細い植物の茎が発達します。その黄金色の花は5月から9月に現れます。日の出前の聖ヨハネの日に銀草の根を掘るという古い伝統はほとんど忘れられています。その日に集められたこれらの銀草の根から作られたお守りの着用者は、他の人々の愛を勝ち取ることができると信じられていました。活性剤：お茶：小さじ2杯の乾燥したヨウシュツルキンバイに250 mlの沸騰したお湯を注ぎ、10分間浸してから濾します。腹痛のけいれんの胃の治療薬として一般的に推奨されており、口や喉の炎症の場合のすずぎに適していると言われています。湿布：綿布を銀草茶に浸し、傷口に塗ると、傷口の治癒が促進されると言われています。キッチンで：シルバーウィードは、その葉がサラダ、スープ、またはシリアルパテに完全にフィットしますが、キッチンで見つけることはめったにありません。根も野菜として作ることができます。

自然な場所:

北半球の栄養豊富な土壌は、ヨウシュツルキンバイが自然の生息地を持っている場所です。それは主に草地だけでなく、小川や池の周りに見られます。

栽培成功:

春や秋に特別な措置を講じることなく、銀草をまくことができます。鉢植え：最初から大きな鉢を選び、根がよく広がるようにします。伝播は、バルコニーまたはパティオの日陰の場所で行う必要があります。屋外栽培：春に最初の茎を収穫したい場合は、前の秋までに最新の種子を植える必要があります。浸透性の土で日陰の場所を選び、土の薄い層（約0.5cm）で種子を覆うようにしてください。発芽段階では、基質への均一な水供給に注意してください。

最高のロケーション: バルコニーまたは庭の日当たりの良い場所を選択してください。

最適なケア:

一般的なシルバーウィードは特別なケアを必要としません。収穫：茎を切り、束を作りますが、常に十分な量の茎を残しておきます。束ねた茎を逆さまにして換気の良い場所に吊るして乾燥させるか、葉を取り除き、ドアを少し開いた状態で35°C以下のオープンで乾燥させることができます。

冬に：シルバーウィードは耐冬性があり、地面にとどまります。

SKU: 15228 / Gänsefingerkraut