



# SAFLAX®



Tips



© David Perez - CC-BY-3.0

## Thymus mastichina

	..... 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



## Испански майоран

Thymus mastichina

### Екзотична подправка за средиземноморската кухня

Храстообразната дива испанска майорана, известна още като мастикова мащерка, ви дава специално изживяване на балкона или в градината ви, защото в зависимост от времето на деня и времето променя аромата на сиво-зелената си зеленина, която в основното си вещество винаги е тревисто и евкалиптово и напълно типичния аромат на майорана. Вечнозеленият, силно разклонен полухраст достига до 40 см височина и развива почти сферични съцветия с бледорозови до бели цветове през лятото. На Иберийския полуостров дивият испански майоран със сладкия си евкалипт е популярен като билка за месни ястия, яхнии и сосове. Ароматът е най-силен точно преди началото на цъфтежа през юни. Сега е и подходящият момент за прибиране на листата и последващо сушене. **Естествено местоположение:** Испанският майоран расте диво в планините на Иберийския полуостров. Култивира се също в Испания и Аржентина и се използва като подправка. **Успешно отглеждане:** Отглеждането на закрито е възможно цялогодишно. Вече семената излъчват аромат на дива майорана. Разпределете семената върху влажен субстрат за отглеждане или билкова почва, натиснете ги леко и ги покрийте само леко със субстрата. 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 върху растящата почва. Поставете съда с култура на светло и топло при 20 до 25° по Целзий. Поддържайте повърхността на почвата влажна (напр. с пръскачка за вода), но не мокра. В зависимост от температурата на отглеждане първите разсади се появяват след две до четири седмици. **Най-доброто местоположение:** Мастиковата мащерка обича слънчево до пълно слънце. **Оптимална грижа:** Вашият испански майоран има много умерена нужда от вода. Само при много суха почва трябва да се полива редовно през лятото. Тъй като изисква малко хранителни вещества, торене не е необходимо. **През зимата:** През зимата растението трябва да е до голяма степен сухо. Най-добре е през първата година майораната да презимува в саксия на хладно и светло място. От втората година може да се засади и на малко защитено място със защита от листа или храсти за зимата. След това се препоръчва леко подрязване през пролетта.



## Spansk merian

Thymus mastichina

### Ekstotisk krydderi til middelhavskøkkenet

Den busket voksende vilde spanske merian, også kendt som mastiks timian, giver dig en særlig form for oplevelse på din altan eller i din have, fordi den afhængigt af tidspunktet på dagen og vejret ændrer duften af dets grågrønne løv, som i sit grundstof er altid urteagtig og eukalyptus-agtig og minder om den typiske duft af merian. Den stedsegrønne, stærkt forgrenede underbusk bliver op til 40 cm høj og udvikler næsten kugleformede blomsterstande med lyserøde til hvide blomster om sommeren. På den iberiske halvø er vild spansk merian med sin søde eukalyptusnot populær som krydderurt til kødretter, gryderetter og saucer. Duften er stærkest lige før blomstringen begynder i juni. Nu er det også det rigtige tidspunkt til bladhøst og efterfølgende tørring. **Naturlig beliggenhed:** Spansk merian vokser vildt i bjergene på den iberiske halvø. Det dyrkes også i Spanien og Argentina og bruges som krydderi. **Succesfuld dyrkning:** Indendørs dyrkning er mulig hele året rundt. Allerede frøene udstråler duften af vild merian. Fordel frøene på fugtigt vækstsubstrat eller urtejord, tryk dem lidt ned og dæk dem kun lidt med substratet. 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 den voksende jord. Gør dyrkningskarret lyst og varm ved 20 til 25° Celsius. Hold jordoverfladen fugtig (f.eks. med en vandforstøver), men ikke våd. Afhængigt af væksttemperaturen vises de første frøplanter efter to til fire uger. **Den bedste beliggenhed:** Mastiks timian elsker sol til fuld sol. **Optimal pleje:** Din spanske merian har et meget moderat vandbehov. Kun på meget tør jord bør den vandes regelmæssigt om sommeren. Da det kræver få næringsstoffer, er befrugtning ikke nødvendig. **Om vinteren:** Om vinteren skal planten være stort set tør. Det er bedst at overvintrere merianen i en potte og køligt og lyst sted det første år. Fra andet år kan den også plantes ud på et lidt lunt sted med blad- eller børstebeskyttelse til vinteren. En let beskæring anbefales så om foråret.



## Spanischer Majoran

Thymus mastichina

### Exotische Würze für die mediterrane Küche

Der auch Mastix-Thymian genannte, buschig wachsende Wilde Spanische Majoran beschert Ihnen auf Ihrem Balkon oder in Ihrem Garten ein Erlebnis der besonderen Art, denn er verändert je nach Tageszeit und Wetter den Duft seines graugrünen Laubes, der in seiner Grundsubstanz aber immer krautig eukalyptusartig ist und an das typische Aroma von Majoran erinnert. Der immergrüne, stark verästelte Halbstrauch wird bis zu 40 cm hoch und entwickelt im Sommer nahezu kugelförmige Blütenstände mit zartrosafarbenen bis weißen Blüten. Auf der Iberischen Halbinsel ist der Wilde Spanische Majoran mit seiner süßen Eukalyptusnote als Würzkraut für Fleischspeisen, Eintöpfe und Saucen beliebt. Am kräftigsten ist das Aroma kurz vor Beginn der Blüte im Juni. Jetzt ist auch die richtige Zeit für eine Blätternte mit anschließender Trocknung. **Naturstandort:** Der Spanische Majoran wächst wild in den Bergen der Iberischen Halbinsel. In Spanien und Argentinien wird er auch in Kultur angebaut und als Würzmittel verwendet. **Anzucht:** Die Anzucht im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Bereits die Samen verströmen leicht den Duft des Wilden Majoran. Verteilen Sie die Samen auf feuchtem Anzuchtsubstrat oder Kräutelerde, drücken Sie sie etwas an und bedecken Sie sie nur ganz leicht mit dem Substrat. 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 Anzuchterde 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 vier Wochen. **Standort:** Der Mastix-Thymian liebt sonnige bis vollsonnige Plätze. **Pflege:** Ihr Spanischer Majoran hat einen sehr mäßigen Wasserbedarf. Nur auf sehr trockenen Böden sollte im Sommer regelmäßig gegossen werden. Da er wenig Nährstoffe benötigt, ist eine Düngung nicht notwendig. **Im Winter:** Im Winter sollte die Pflanze weitgehend trocken stehen. Überwintern Sie den Majoran im ersten Jahr am besten im Topf an einem kühlen und hellen Platz. Ab dem zweiten Jahr kann er auch gut an einem etwas geschützten Standort mit einem Laub- oder Reisigschutz für den Winter ausgepflanzt werden. Im Frühling empfiehlt sich dann ein leichter Rückschnitt.



## Mastic Thyme

Thymus mastichina

### Exotic seasoning of the Mediterranean cuisine

The evergreen Mastic Thyme will provide you with a special treat on your balcony or in your garden because the smell of its grey-green leafage is always changing according to the time of day and the weather. Basically it has a herbal, eucalyptus-like fragrance with the typical aroma of marjoram. The bushy and strongly ramified subshrub grows up to 40 cm tall and develops during summer almost ball-shaped inflorescences with light-pink to white-coloured blossoms. On the Iberian Peninsula the Mastic Thyme with its sweet eucalyptus note, is widely used for spicing up meat dishes, stews and sauces. It has the strongest aroma shortly before blossoming in June, which is the best time for harvesting and drying the leaves. **Natural location:** The Mastic Thyme has its natural habitat in the mountain region of the Iberian Peninsula. In Spain and Argentina, it is also cultivated as a crop plant and used as spice. **Successful cultivation:** The best location: The plant prefers a sunny or full sunny place. **Optimal care:** The Mastic Thyme requires rather moderate watering and only in very dry soils it should be watered regularly. It also doesn't need a lot of nutrients and fertilizing would not be necessary. **In the winter:** During winter the plant should be kept rather dry. In a tub, it best hibernates at a cool and bright place. From the second year on, the Mastic Thyme can also be kept at a somewhat sheltered place outdoors during winter, while it is frost-protected with some foliage or brushwood. In spring it can lightly be pruned back.



## Hispaania majoraan

Thymus mastichina

### Eksootiline vürts Vahemere köögile

Pöösaselt kasvav metsik hispaania majoraan, tuntud ka kui mastiksitüümia, annab teile rõdul või aias erilise elamuse, sest olenevalt kellaajast ja ilmast muudab see hallikasroheline lehestiku lõhna, mis oma põhiaines on alati rohtne ja eukalüptiline ning meenutab tüüpilist majoraani aroomi. Igihaljas tugevalt harunev alampöösas kasvab kuni 40 cm kõrguseks ja sellel arenevad suvel peaaegu kerakujulised õisikud kahvaturossade kuni valgete õitega. Pürenee poolsaarel on metsik Hispaania majoraan oma magusa eukalüptipähkliga populaarne liharoogade, hautiste ja kastmete maitsetaimena. Aroom on tugevaim vahetult enne õitsemise algust juunis. Praegu on õige aeg ka lehtede koristamiseks ja hilisemaks kuivatamiseks. **Looduslik asukoht:** Hispaania majoraan kasvab metsikult Pürenee poolsaare mägedes. Seda kasvatatakse ka Hispaanias ja Argentinas ning kasutatakse maitseainena. **Edukas kasvatamine:** Toas kasvatamine on võimalik aastaringiselt. Juba seemnetest õhkub metsiku majoraani lõhna. Jaotage seemned niiskele kasvusubstraadile või ürdimullale, suruge need veidi alla ja katke need vaid veidi substraadiga. Kata kultuurianum toidukilega, mille varustad aukudega. See kaitseb mulda kuivamise eest. Peaksite fooliumi eemaldama 2 tunniks iga kahe kuni kolme päeva järel. See takistab hallituse teket kasvupinnal. Tehke kultuurinõu heledaks jasoe 20-25 kraadi Celsiuse järgi. Hoidke mullapind niiske (nt veepihustiga), kuid mitte märg. Olenevalt kasvutemperatuurist ilmuvad esimesed seemikud kahe kuni nelja nädala pärast. **Parim asukoht:** Tüümiani mastiks armastab päikeselist kuni lauspäikest. **Optimaalne hooldus:** Teie hispaania majoraani veevajadus on väga mõõdukas. Ainult väga kuival pinnasel tuleks seda suvel regulaarselt kasta. Kuna see vajab vähe toitaineid, pole väetamine vajalik. **Talvel:** Talvel peaks taim olema suures osas kuiv. Majoraan on esimesel aastal kõige parem talvitada potis jahedas ja valgusküllases kohas. Alates teisest aastast võib selle istutada talveks lehe- või võsakaitsega ka veidi varjulisse kohta. Seejärel soovatakse kevadel kergelt pügata.



## Espanjalainen meirami

Thymus mastichina

### Eksootinen mauste Välimeren keittiöön

Der auch Mastix-Thymian genannte, buschig wachsende Wilde Spanische Majoran beschert Ihnen auf Ihrem Balkon oder in Ihrem Garten ein Erlebnis der besonderen Art, denn er verändert je nach Tageszeit und Wetter den Duft seines graugrünen Laubes, der in seiner Grundsubstanz aber immer krautig eukalyptusartig ist und an das typische Aroma von Majoran erinnert. Der immergrüne, stark verästelte Halbstrauch wird bis zu 40 cm hoch und entwickelt im Sommer nahezu kugelförmige Blütenstände mit zartrosafarbenen bis weißen Blüten. Iberian niemimaalla villi espanjalainen meirami ja sen makeat eukalyptuspähkinät ovat suosittuja liharuokien, muhennosten ja kastikkeiden yrttejä. Aromi on voimakkain juuri ennen kukinnan alkamista kesäkuussa. Nyt on myös oikea aika lehtien korjuuseen ja myöhempään kuivaukseen. **Luonnollinen sijainti:** Der Spanische Majoran wächst wild in den Bergen der Iberischen Halbinsel. In Spanien und Argentinien wird er auch in Kultur angebaut und als Würzmittel verwendet. **Onnistunut viljely:** Sisäviljely on mahdollista ympäri vuoden. Jo siemenet huokuvat luonnonvaraisen meiramin tuoksua. Levitä siemenet kostealle kasvualustalle tai yrttimaalle, paina niitä hieman alas ja peitä ne vain vähän alustalla. 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 kasvumaahan. Tee viljelyastiasta kirkas jälemmin 20-25 astetta. Pidä maaperä kosteana (esim. vesisumuttimella), mutta ei märkänä. Kasvulämpötilasta riippuen ensimmäiset taimet ilmestyvät kahden tai neljän viikon kuluttua. **Paras sijainti:** Mastiksitimjami rakastaa aurinkoista täyteen aurinkoon. **Optimaalinen hoito:** Espanjanmeiramin siemenet vedentarve on erittäin kohtalainen. Vain erittäin kuivalla maaperällä sitä tulee kastella säännöllisesti kesällä. Koska se vaatii vähän ravinteita, lannoitus ei ole tarpeen. **Talvella:** Talvella kasvin tulee olla suurelta osin kuiva. Meirami on parasta talvehtia ensimmäisenä vuonna ruukussa viileässä ja valoisassa paikassa. Toisesta vuodesta alkaen se voidaan istuttaa myös hieman suojaiseen paikkaan lehti- tai pensassuojalla talveksi. Keväällä suositellaan sitten pientä karsimista.



## Thym résineux

Thymus mastichina

### Épice exotique pour la cuisine méditerranéenne

Le thym résineux, aussi appelé thym mastic, qui grandit en forme de touffe, vous offre une expérience particulière sur votre balcon ou dans votre jardin, car l'arôme des ses feuilles vert gris change en fonction de l'heure et du temps qu'il fait. La substance de base des feuilles reste toujours comme l'eucalyptus et les feuilles rappellent l'arôme typique de la marjolaine. L'arbrisseau sempervirent et fortement ramifié atteint une hauteur maximale de 40 centimètres et développe des inflorescences presque coniques avec des fleurs roses à blanches en été. Dans la Péninsule Ibérique, le thym résineux, avec son goût d'eucalyptus doux, est utilisé pour épicer les plats de viandes, les ragoûts, et les sauces. L'arôme est le plus fort peu de temps avant le début de la floraison en juin. C'est aussi le bon moment de récolter les feuilles qui se dessèchent après. **Emplacement naturel:** Le thym résineux sauvage grandit dans les montagnes de la Péninsule Ibérique. Il est aussi cultivé en Espagne et en Argentine et est utilisé comme épice. **Culture réussie:** La culture des graines à la maison est possible tout au long de l'année. Parsemez les graines sur du substrat humide ou du terreau pour herbes, appuyez-les un peu, et recouvrez-les très légèrement avec le substrat. Couvrez le récipient avec une feuille transparente dans laquelle vous faites des trous. Comme ça, le terreau est protégé du dessèchement. Vous devez enlever la feuille pendant deux heures 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° Celsius. Maintenez la surface humide (avec un vaporisateur d'eau, par exemple), mais pas mouillé. Les premiers semis apparaissent après deux à trois semaines en fonction de la température. **Le meilleur emplacement:** Le thym résineux aime des endroits ensoleillés et en plein soleil. **Soins optimaux:** Votre thym résineux a un besoin en eau très modéré. Il doit être arrosé régulièrement seulement sur des terres très sèches en été. Comme il a besoin de peu de nutriments, il n'est pas nécessaire de l'engraisser. **En hiver:** La plante doit être sèche pendant l'hiver. Hivernez le thym résineux de préférence en pot et dans un endroit froid et lumineux pour la première année. A partir de la deuxième année, il peut être repiqué dans un endroit protégé avec une protection faite de feuilles ou de branches pour l'hiver. Il est conseillé de tailler la plante légèrement en printemps.



## Ισπανική μαντζουράνα

Thymus mastichina

### Εξωτικό μπαχαρικό για τη μεσογειακή κουζίνα

Η θαμνώδης καλλιέργεια άγριας ισπανικής μαντζουράνας, γνωστή και ως μαστίχα θυμάρι, σας δίνει μια ιδιαίτερη εμπειρία στο μπαλκόνι ή στον κήπο σας, γιατί ανάλογα με την ώρα της ημέρας και τον καιρό αλλάζει το άρωμα του γκριζοπράσινου φυλλώματος της. Στη βασική του ουσία είναι πάντα πωδής και εκκάλυπτος και θυμίζει το τυπικό άρωμα της μαντζουράνας. Ο αειθαλής, έντονα διακλαδισμένος υποθάμνος αναπτύσσεται έως και 40 cm σε ύψος και αναπτύσσει σχεδόν σφαιρικές ταξιανθίες με ανοιχτό ροζ έως λευκά άνθη το καλοκαίρι. Στην Ιβηρική Χερσόνησο, η άγρια ισπανική μαντζουράνα με το γλυκό παξιμάδι από ευκάλυπτο είναι δημοφιλής ως βότανο για πιάτα με κρέας, μαγειρευτά και σάλτσες. Το άρωμα είναι πιο δυνατό λίγο πριν ξεκινήσει η ανθοφορία τον Ιούνιο. Τώρα είναι επίσης η κατάλληλη στιγμή για τη συγκομιδή των φύλλων και την επακόλουθη ξήρανση. **Φυσική τοποθεσία:** Η ισπανική μαντζουράνα φυτρώνει άγρια στα βουνά της Ιβηρικής χερσονήσου. Καλλιεργείται επίσης στην Ισπανία και την Αργεντινή και χρησιμοποιείται ως καρύκευμα. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Η καλλιέργεια σε εσωτερικούς χώρους είναι δυνατή όλο το χρόνο. Ήδη οι σπόροι αποπνέουν το άρωμα της άγριας μαντζουράνας. Μοιράστε τους σπόρους σε υγρό υπόστρωμα καλλιέργειας ή χώμα από βότανα, πιέστε τους λίγο προς τα κάτω και καλύψτε τους μόνο ελαφρά με το υπόστρωμα. Καλύψτε το δοχείο καλλιέργειας με μεμβράνη, την οποία ανοίγετε με τρύπες. Αυτό προστατεύει το έδαφος από το στέγνωμα. Θα πρέπει να αφαιρέτε το αλουμινοχάρτο για 2 ώρες κάθε δύο έως τρεις ημέρες. Αυτό αποτρέπει τη δημιουργία μούχλας στο αναπτυσσόμενο έδαφος. Κάντε το δοχείο καλλιέργειας φωτεινό και ζεστό στους 20 με 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 τέσσερις εβδομάδες. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Το μαστίχα θυμάρι λατρεύει τον ηλιόλουστο έως τον πλήρη ήλιο. **Βέλτιστη φροντίδα:** Η ισπανική μαντζουράνα σας έχει πολύ μέτριες απαιτήσεις σε νερό. Μόνο σε πολύ ξηρό έδαφος πρέπει να ποτίζεται τακτικά το καλοκαίρι. Δεδομένου ότι απαιτεί λίγα θρεπτικά συστατικά, η λίπανση δεν είναι απαραίτητη. **Το χειμώνα:** Το χειμώνα, το φυτό πρέπει να είναι σε μεγάλο βαθμό ξηρό. Είναι καλύτερο να ξεχειμωνιάσετε τη μαντζουράνα σε γλάστρα σε δροσερό και φωτεινό μέρος τον πρώτο χρόνο. Από το δεύτερο έτος μπορεί επίσης να φυτευτεί σε μια κάπως προστατευμένη τοποθεσία με προστασία από φύλλα ή θαμνόξυλο για το χειμώνα. Στη συνέχεια συνιστάται ένα ελαφρύ κλάδεμα την άνοιξη.



## Marjoram na Spáinne

Thymus mastichina

### Spíosra coimhthíocha do chistin na Meánmhara

Tugann an marjoram Spáinneach fiáin fásach, ar a dtugtar thyme maisteoige freisin, taithí speisialta de chineál ar leith duit ar do bhalcóin nó i do ghairdín, mar ag brath ar an am den lá agus ar an aimsir athraíonn sé boladh a dhuilliúr liath-ghlas, a ina substaint bhunúsach i gcónaí luibheach agus eoclaip-mhaith agus i gcuimhne ar an aroma tipiciúil de marjoram. Fásann an fothra síorghlas, brainseach go mór suas le 40 cm ar airde agus forbraíonn sé inflorescences beagnach sféarúil le bláthanna bándearg éadrom go bán sa samhradh. Ar Leithinis na hIbéire, tá an-tóir ar marjoram fiáin na Spáinne lena chnó milis eucalyptus mar luibh le haghaidh míasa feola, stobhach agus anlainn. Tá an t-aroma is láidre díreach sula dtaoiaíonn bláthanna i mí an Mheithimh. Is é anois an t-am ceart freisin chun duille a bhaint agus a thriomú ina dhiaidh sin. **Suíomh nádúrtha:** Fásann Marjoram na Spáinne fiáin i sléibhte Leithinis na hIbéire. Saothraítear é freisin sa Spáinn agus san Airgintín agus úsáidtear é mar choinsíní. **Saothrá rathúil:** Is féidir saothrú taobh istigh ar feadh na bliana. Cheana féin exude na síolta an boladh marjoram fiáin. Déan na síolta a dháileadh ar shubstráit tais atá ag fás nó ar ithir luibh, brúigh síos iad beagán agus clúdaigh siad ach beagán leis an tsubstáit. 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. Cuireann sé seo cosc ar mhúnla a fhoirmiú ar an ithir atá ag fás. Déan an soitheach cultúir geal aguste ag 20 go 25 ° Celsius. Coinnigh dromchla na hithreach tais (m.sh. le spraeire uisce) ach ná bíodh sé fliuch. Ag brath ar an teocht atá ag fás, feictear na chéad síológa tar éis dhá nó ceithre seachtaine. **An suíomh is fearr:** Is breá le thyme maisteoige griannmhar go griann iomlán. **Cúram is fearr is féidir:** Tá riachtanas uisce measartha ag do marjoram Spáinnis. Níor cheart ach ar ithir an-tirim é a uisce go rialta sa samhradh. Ós rud é go n-éilíonn sé beagán cothaithigh, ní gá toirchiú. **Sa gheimhreadh:** Sa gheimhreadh, ba chóir go mbeadh an gléasra tirim den chuid is mó. Is fearr an marjoram a gheimhreadh i bpota in áit fhionnuar agus geal sa chéad bhliain. Ón dara bliain is féidir é a phlandáil freisin i suíomh beagán foscadh le cosaint duille nó scuab adhmaid don gheimhreadh. Moltar bearradh beag ansin san earrach.



## Spænska marjoram

Thymus mastichina

### Framandi krydd fyrir Miðjarðarhafseldhúsið

Hin kjarrvaxna villta spænska marjoram, einnig þekkt sem mastískt timjan, gefur þér sérstaka upplifun á svölunum þínum eða í garðinum þínum, því eftir tíma dags og veðri breytir hún lyktinni af grágrænu lafi sínu, sem í grunnefni sínu er alltaf jurtaríkt og tröllatréslegt og minnir á dæmigerðan ilm af marjoram. Sígræni, mikið greinóttur undirrunni verður allt að 40 cm há og þróar næstum kúlulaga blómstrandi með ljósbleikum til hvítum blómum á sumrin. Á Íberískaga er villt spænsk marjoram með sætu tröllatréshnetunni vinsæl sem jurttíkjótrétti, pottrétti og sósur. Ilmurinn er sterkastur rétt áður en blómgun hefst í júní. Nú er líka rétti tíminn fyrir blaðauppskeru og þurrkun í kjólfarið. **Náttúruleg staðsetning:** Spænsk marjoram vex villt í fjöllum Íberískagans. Það er einnig ræktað á Spáni og Argentínu og notað sem krydd. **Árangursrík ræktun:** Ræktun innandyrna er möguleg allt árið um kring. Fræin gefa frá sér lykt af villtri marjoram. Dreifið fræjunum á rakt vaxtarlag eða jurtamold, þrýstið þeim aðeins niður og hyljið þau aðeins með undirlaginu. Hyljið ræktunarlátíð með matarfilmu, sem þú útvegar með götum. Þetta verndar jarðveginn gegn þurrkun. Þú ættir að fjarlægja álpappírinn í 2 klukkustundir á tveggja til þriggja daga fresti. Þetta kemur í veg fyrir að mygla myndist á vaxandi jarðvegi. Gerðu ræktunarlátíð bjart oghita við 20 til 25 ° Celsius. Haltu jarðvegsyfriborðinu rökku (t.d. með vatnsúða) en ekki blautu. Það fer eftir vaxtarhitastigi, fyrstu plönturnar birtast eftir tvær til fjórar vikur. **Besta staðsetningin:** Mastic timjan elskar sólríka til fullrar sólar. **Besta umönnun:** Spænska marjoram þín hefur mjög hóflega vatnsþörf. Aðeins á mjög þurrum jarðvegi ætti að vökva það reglulega á sumrin. Þar sem það krefst fárra næringarefna er frjóvgun ekki nauðsynleg. **Á veturna:** Á veturna ætti plöntan að vera að mestu þurr. Best er að yfirvetra marjoraminn í potti á köldum og björtum stað fyrsta árið. Frá og með öðru ári er einnig hægt að gróðursetja það á nokkuð skjólsælum stað með lauf- eða kjarrviðarvörn fyrir veturinn. Þá er mælt með smá klippingu á vorin.



## Timo mastichina

Thymus mastichina

### Spezie esotiche per la cucina mediterranea

Chiamato in alcune lingue anche Mastix-Thymian, il Timo mastichina cresce con una forma a cespuglio ed è in grado di impreziosire il vostro balcone o il giardino in maniera speciale, perché le sue foglie grigio-verdi cambiano profumo secondo il momento della giornata e secondo le condizioni meteo. Il suo aroma di base è simile all'eucalipto e ricorda anche il tipico profumo della maggiorana. Questo semi-arbusto sempreverde con ramificazioni robuste cresce fino a 40 centimetri di altezza, in estate sviluppa infiorescenze tondeggianti con fiori che vanno dal rosa tenue al bianco. **Posizione naturale:** Il Timo mastichina cresce spontaneo sulle montagne della penisola iberica. In Spagna e Argentina viene anche coltivato e utilizzato come condimento. **Coltivazione riuscita:** La coltivazione da semi in casa è possibile durante tutto l'anno. Distribuite i semi sul substrato di coltivo umido o su terra per piante erbacee e ricopriteli solo poco con il substrato. Coprite il recipiente di coltivazione con pellicola trasparente, sulla quale praterete dei fori, in questo modo la terra eviterà di seccarsi. Ogni due o tre giorni rimuovete la pellicola per 2 ore, per prevenire la formazione di muffe sulla terra. Collocate il recipiente di coltivazione in un luogo luminoso e molto caldo, a una temperatura fra i 20° e i 25°C e mantenete la superficie della terra umida (ad esempio usando uno spruzzino), ma non bagnata. A seconda della temperatura della coltivazione, le prime piantine compariranno da due a tre settimane dopo. **La posizione migliore:** Il Timo mastichina predilige ambienti da soleggiati a in pieno sole. **Cura ottimale:** Il vostro Timo mastichina ha un fabbisogno d'acqua molto modesto. In estate va annaffiato regolarmente solo quando il terreno è molto secco. Poiché ha bisogno di poche sostanze nutritive, non è necessario concimare. **In inverno:** In inverno la pianta dovrebbe rimanere completamente asciutta. Durante il primo anno di vita il Timo dovrebbe svernare preferibilmente in vaso, in un luogo fresco e luminoso. Dal secondo anno può essere trapiantato e può svernare in un punto riparato, con una protezione per l'inverno fatta di foglie o sterpi. In primavera si consiglia una leggera potatura.



## Španjolski mažuran

Thymus mastichina

### Egzotični začín za mediteransku kuhinju

Grmoliki divlji španjolski mažuran, poznat i kao mastikova majčina dušica, pruža poseban doživljaj na vašem balkonu ili u vašem vrtu jer ovisno o dobu dana i vremenu mijenja miris svog sivozelenog lišća koje u svojoj osnovnoj tvari uvijek je zeljast i eukaliptusov te podsjeća na tipičnu aromu mažurana. Zimzeleni, jako razgranati grm naraste do 40 cm visoko i ljeti razvije gotovo kuglaste cvatove sa blijedoružičastim do bijelim cvjetovima. Na Pirinejskom poluotoku divlji španjolski mažuran sa svojim slatkim eukaliptusovim orašičijem popularan je kao biljka za mesna jela, variva i umake. Aroma je najjača neposredno prije početka cvatnje u lipnju. Sada je također pravo vrijeme za berbu lišća i naknadno sušenje. **Zemlja porijekla:** Španjolski mažuran raste samoniklo u planinama Pirinejskog poluotoka. Također se uzgaja u Španjolskoj i Argentini i koristi kao začín. **Uspješan uzgoj:** Uzgoj u zatvorenom prostoru moguć je tijekom cijele godine. Već sjemenke odišu mirisom divljeg mažurana. Sjeme rasporedite po vlažnom supstratu za uzgoj ili tu za začínsko bilje, malo ga pritisnite i samo malo pokrijte supstratom. Posudu s kulturom prekritje 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 za uzgoj. Učinite posudu s kulturom svijetlom itoplo 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 četiri tjedna. **Najbolja lokacija:** Mastična majčina dušica voli sunčano do puno sunca. **Optimalna njega:** Vaš španjolski mažuran ima vrlo umjerenu potrebu za vodom. Samo na vrlo suhom tlu ljeti treba redovito zalijevati. Budući da zahtijeva malo hranjiva, gnojidba nije potrebna. **U zimi:** Zimi bi biljka trebala biti uglavnom suha. Najbolje je prve godine mažuran prezimiti u posudi na hladnom i svijetlom mjestu. Od druge godine može se saditi i na nešto zaštićenije mjesto sa zaštitom od lišća ili grmlja za zimu. Zatim se preporučuje blago obrezivanje u proljeće.



## Spāņu majorāns

Thymus mastichina

### Eksotiska garšviela Vidusjūras virtuvei

Krūmaini augošais savvaļas spāņu majorāns, kas pazīstams arī kā timiāna mastika, sniedz jums īpašu pieredzi jūsu balkonā vai dārzā, jo atkarībā no diennakts laika un laikapstākļiem tas maina savu pelēkzaļo lapotņu smaržu, kas savā pamatvielā vienmēr ir zālaugu un eukaliptam līdzīga un atgādina raksturīgo majorāna aromātu. Mūžzaļais, stipri sazarotais apakškrūms izaug līdz 40 cm augsts un vasarā veido gandrīz sfēriskas ziedkopas ar gaiši rozā līdz baltiem ziediem. Iberijas pussalā savvaļas spāņu majorāns ar saldo eukalipta riekstu ir iecienīts kā garšaugš gaļas ēdieniem, sautējumiem un mērcēm. Spēcīgākais aromāts ir tieši pirms ziedēšanas sākuma jūnijā. Tagad ir īstais laiks arī lapu novākšanai un tai sekojošai žāvēšanai. **Dabiska vieta:** Spānijas majorāns savvaļā aug Iberijas pussalas kalnos. To audzē arī Spānijā un Argentīnā un izmanto kā garšvielu. **Veiksmīga audzēšana:** Audzēšana telpās ir iespējama visu gadu. Jau no sēklām izplūst savvaļas majorāna smarža. Izklājiet sēklas uz mitras augšanas substrāta vai garšaugu augsnes, nedaudz piespiediet un tikai nedaudz pārklājiet ar substrātu. Nosedziet 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 augošajā augsnē. Padarīt kultūras trauku gaišu un silts no 20 līdz 25 grādiem pēc Celsija. Uzturiet augsnes virsmu mitru (piemēram, ar ūdens smidzinātāju), bet ne mitru. Atkarībā no augšanas temperatūras pirmie stādi parādās pēc divām līdz četrām nedēļām. **Labākā atrašanās vieta:** Mastikas timiāns mīl saulainu līdz pilnu sauli. **Optimāla aprūpe:** Jūsu spāņu majorānam ir ļoti mērens ūdens daudzums. Tikai ļoti sausā augsnē to vajadzētu regulāri laistīt vasarā. Tā kā tam ir nepieciešams maz barības vielu, mēslošana nav nepieciešama. **Ziemā:** Ziemā augam jābūt lielā mērā sausam. Majorānu vislabāk pirmajā gadā pārziemot podiņā vēsā un gaišā vietā. No otrā gada to var stādīt arī nedaudz aizsargātā vietā ar lapu vai krūmāju aizsardzību ziemai. Pēc tam pavasarī ieteicams veikt nelielu atzarošanu.



## Ispanišķas mairūnas

Thymus mastichina

### Egzotišķas priekšonis Vidurzemio jūros virtuvei

Krūmai augantis laukinis ispaniņš mairūnas, dar zinomas kaip mastikinis čibrelis, suteikia jums ypatingą potyrį jūsų balkone ar sode, nes priklausomai nuo paros laiko ir oro keičia savo pilkai žalios lapijos kvapą, savo pagrindine medžiaga visada yra žolinė, panaši į eukaliptą ir primena tipišką mairūnų aromata. Visžalis, stipriai šakotas pokrūmis užauga iki 40 cm aukščio ir vasarą išvysto beveik rutuliškus žiedynus su šviesiai rausvais iki baltais žiedais. Iberijos pusiasalyje laukinis ispanišķas mairūnas su saldžiu eukalipto riešutu yra populiarus kaip mėsos patiekalų, troškinių ir padažų žolė. Aromatas stipriausias prieš pat žydėjimą birželio mėnesį. Dabar taip pat tinkamas metas lapams nuimti ir vėliau džiovinti. **Natūrali vieta:** Ispanijos mairūnai auga laukiniai Pirėnų pusiasalio kalnuose. Jis taip pat auginamas Ispanijoje ir Argentinoje ir naudojamas kaip pagardas. **Sėkmingas auginimas:** Auginti patalpose galima ištisus metus. Jau sėklos skleidžia laukinio mairūno kvapą. Sėklas paskirstykite ant drėgno auginimo substrato arba žolelių dirvožemio, šiek tiek nuspauskite ir tik šiek tiek uždenkite substratu. Kultūros indą uždenkite maistine plėvele, kurioje yra skylės. Tai apsaugo dirvą nuo išdžiūvimo. Kas dvi ar tris dienas 2 valandas nuimkite foliją. Tai neleidžia augančioje dirvoje susidaryti pelėsiui. Padarykite kultūros indą šviesų ir šilta nuo 20 iki 25 laipsnių Celsijaus. Dirvos paviršių laikykite drėgną (pvz., vandens purkštuvu), bet ne šlapia. Priklausomai nuo augimo temperatūros, pirmieji daigai pasirodo po dviejų-keturių savaičių. **Geriausia vieta:** Mastikos čibreliai mėgsta saulėtą ir pilną saulę. **Optimali priežiūra:** Jūsų ispanišķas mairūnas turi labai vidutinį vandens poreikį. Tik labai sausoje dirvoje vasarą reikia reguliariai laistyti. Kadangi jam reikia mažai maistingų medžiagų, tręšti nereikia. **Ziemą:** Žiemą augalas turi būti iš esmės sausas. Mairūnų pirmieji metai geriausia žiemoti vazone vėsioje ir šviesioje vietoje. Nuo antrų metų galima sodinti ir šiek tiek apsaugotoje vietoje su lapų ar krūmynų apsauga žiemai. Tada pavasarį rekomenduojama šiek tiek genėti.



## Marjoram Spanjola

Thymus mastichina

### Ħwawar ezotiċi għall-kċina tal-Mediterran

Il-marjoram selvaġġ Spanjol li qed jikber bushy, magħruf ukoll bħala sagħtar mastiku, jagħtik tip speċjali ta' esperjenza fuq il-gallarija tiegħek jew fil-ġnien tiegħek, għax skont il-ħin tal-ġurnata u t-temp jibdel ir-riħa tal-weraq griz-aħdar tiegħu, li fis-sustanza bażika tagħha hija dejjem erbaċej u tixbah lill-ewkaliptu u t-fakkar fl-aroma tipika tal-marjoram. Is-subshrub Evergreen, ramifikat ħafna jikber sa 40 ċm għoli u jżviluppa fġorituri ġewwinija kwazi sferiċi bi fġuri roża ċar għal bojod fis-sajf. Fil-Peniżola Iberika, il-marjoram Spanjol selvaġġ bil-ġewż tal-ewkaliptu ħelu huwa popolari bħala ħxejjex aromatiċi għal platti tal-laħam, stews u zlazi. L-aroma hija l-aktar qawwiya eżatt qabel ma tibda l-fjur f'Gunju. Issa huwa wkoll iż-żmien it-tajjeb għall-ħsad tal-weraq u t-tnixxif sussegwenti. **Post naturali:** Marjoram Spanjola tikber selvaġġa fil-muntanji tal-Peniżola Iberika. Huwa kkultivat ukoll fi Spanja u l-Argentina u jintuza bħala kondiment. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Il-kultivazzjoni fuq ġewwa hija possibbli s-sena kollha. Digà ż-żrieragħ joħorgu r-riħa tal-marjoram selvaġġ. Qassam iż-żrieragħ fuq sottostrat ta' tkabbir niedja jew ħamrija tal-ħxejjex, aghfashom ftit u għattihom ftit biss bis-sottostrat. Għatti l-bastiment tal-kultura b'cling film, li inti tiprovdi b'toqob. Dan jiproteġi l-ħamrija milli tinxf. Għandek tneħħi l-fojl għal sagħtejn kull jumejn jew tlett ijiem. Dan jipprevjeni l-iffurmar tal-moffa fuq il-ħamrija li qed tikber. Aghmel il-bastiment tal-kultura jgħajjat ushun f'20 sa 25 ° Celsius. Żomm il-wiċċ tal-ħamrija niedja (eż. bi sprejer tal-ilma) iżda mhux imxarrab. Skont it-temperatura tat-tkabbir, l-ewwel nebbieta jidhru wara ġimgħatejn sa erba' ġimgħat. **L-aħjar post:** Is-sagħtar tal-mastika jħobb ix-xemx sa xemx sħiħa. **Kura ottimali:** Il-marjoram Spanjol tiegħek għandu ħtieġa moderata ħafna tal-ilma. Biss fuq ħamrija niexfa ħafna għandha tisqija regolarmet fis-sajf. Peress li teħtieġ ftit nutrimenti, il-fertilizzazzjoni mhix meħtieġa. **Fix-xitwa:** Fix-xitwa, l-impjant għandu jkun fil-biċċa l-kbira niexf. L-aħjar huwa li tgħaddi x-xitwa tal-marjoram f'borma f'post frisk u qawwi fl-ewwel sena. Mit-tieni sena tista' wkoll tiġi mħawla f'post kemmxejn kenn bi protezzjoni tal-weraq jew tal-brushwood għax-xitwa. Imbagħad hija rakkomandata żbir žgħir fir-rebbieġha.



## Kruiden - Spaanse Marjolein

Thymus mastichina

### Exotische kruiden voor de mediterrane keuken

De bossig groeiende wilde Spaanse marjolein, ook wel mastiektijm genoemd, geeft je een bijzondere ervaring op je balkon of in je tuin, omdat het de geur van het grijsgroene blad verandert afhankelijk van het tijdstip en het weer, maar de basisstof is altijd kruidachtige eucalyptus. En doet denken aan het typische aroma van marjolein. De groenblijvende, sterk vertakte onderstruik wordt tot 40 cm hoog en ontwikkelt in de zomer bijna bolvormige bloeiwijzen met lichtroze tot witte bloemen. Op het Iberisch schiereiland is wilde Spaanse marjolein met zijn zoete eucalyptusnoot een populair kruid voor vleesgerechten, stoofschotels en sauzen. Het aroma is het sterkst net voordat de bloei in juni begint. Dit is het juiste moment om bladeren te oogsten en te drogen. **Natuurlijke locatie:** Spaanse marjolein groeit in het wild in de bergen van het Iberisch schiereiland. In Spanje en Argentinië wordt het ook verbouwd en gebruikt als kruidrij. **Succesvolle teelt:** Binnen kweken is het hele jaar mogelijk. Zelfs de zaden verspreiden de geur van wilde marjolein. Verspreid de zaden op een vochtige groeistructuur of kruidengrond, druk ze een beetje aan en bedek ze slechts heel licht met het substraat. 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 teeltgrond. Zet de zaadbak op een lichte en warme plaats bij 20 à 25 ° Celsius. Houd het aardoppervlak vochtig (bijv. Met een watersproeier), maar niet nat. Afhankelijk van de teeltemperatuur verschijnen de eerste zaailingen na twee tot vier weken. **De beste locatie:** De mastiektijm houdt van zonnige tot volle zonplaatsen. **Optimale verzorging:** Uw Spaanse marjolein heeft een zeer matige waterbehoefte. Regelmatig water geven mag alleen in de zomer op zeer droge bodems worden gebruikt. Omdat het weinig voedingsstoffen nodig heeft, is bemesting niet nodig. **In de winter:** In de winter moet de plant grotendeels droog staan. Het eerste jaar kunt u de marjolein het beste in een pot op een koude en lichte plaats overwinteren. Vanaf het tweede jaar kan hij voor de winter ook op een wat beschutte standplaats uitgeplant worden met een blad- of kreupelhoutbescherming. In het voorjaar wordt een lichte snoei aanbevolen.



## Spansk merian

Thymus mastichina

### Eksotisk krydder til middelhavskjokenet

Den buskete voksende ville spanske merianen, også kjent som mastikkimian, gir deg en spesiell type opplevelse på balkongen eller i hagen din, fordi avhengig av tid på døgnet og været endrer den duften av det grågrønne løvet, som i sin grunnleggende substans er alltid urteaktig og eukalyptus-aktig og minner om den typiske aromaen av merian. Den eviggrønne, sterkt forgrenede underbusken blir opptil 40 cm høy og utvikler nesten sfæriske blomsterstander med blekrosa til hvite blomster om sommeren. På den iberiske halvøy er vill spansk merian med sin søte eukalyptusnøtt populær som urt til kjøttretter, gryteretter og sauser. Aromaen er sterkest like før blomstringen starter i juni. Nå er også rett tid for blad høsting og påfølgende tørking. **Naturlig beliggenhet:** Spansk merian vokser vilt i fjellene på den iberiske halvøy. Den dyrkes også i Spania og Argentina og brukes som krydder. **Vellykket dyrking:** Innendørs dyrking er mulig hele året. Allerede frøene utstråler duften av vill merian. Fordel frøene på fuktig vekstsubstrat eller urtejord, press dem litt ned og dekk dem bare litt med underlaget. 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 den voksende jorda. Gjør kulturkaret lyst og varm ved 20 til 25 grader Celsius. Hold jordoverflaten fuktig (f.eks. med en vannsprøyte), men ikke våt. Avhengig av veksttemperaturen vises de første frøplantene etter to til fire uker. **Den beste beliggenheten:** Mastikkimian elsker sol til full sol. **Optimal omsorg:** Din spanske merian har et veldig moderat vannbehov. Bare på veldig tørr jord bør den vannes regelmessig om sommeren. Siden det krever lite næringsstoffer, er ikke gjødsling nødvendig. **Om vinteren:** Om vinteren bør planten være stort sett tørr. Det er best å overvintre merianen i en potte på et kjølig og lyst sted det første året. Fra andre året kan den også plantes ut på et noe lunt sted med blad- eller krattbeskyttelse for vinteren. En liten beskjæring anbefales da om våren.



## Zioła - Majeranek Hiszpański

Thymus mastichina

### Egzotyczna przyprawa do kuchni śródziemnomorskiej

Wiecznie zielony tymianek mastyksowy zapewni Ci wyjątkową przyjemność na balkonie lub w ogrodzie, ponieważ zapach szaro-zielonych liści zmienia się zawsze w zależności od pory dnia i pogody. Zasadniczo ma ziołowy, podobny do eukalyptusa zapach z typowym aromatem majeranku. Krzacasty i silnie rozgałęziony krzew osiąga do 40 cm wysokości i rozwija latem kwiatostany prawie kuliste z kwiatami od jasnoróżowego do różałego. Na Półwyspie Iberyjskim Mastic Tymianek ze słodką nutą eukalyptusa jest szeroko stosowany do przyprawiania potraw mięsnych, gulaszu i sosów. Najsilniejszy aromat ma krótko przed kwitnieniem w czerwcu, czyli najlepszym okresie na zbiór i suszenie liści. **Naturalne położenie:** Tymianek mastyksowy ma swoje naturalne środowisko w górskim regionie Półwyspu Iberyjskiego. W Hiszpanii i Argentynie jest również uprawiana jako roślina uprawna i używana jako przyprawa. **Udana uprawa:** **Najlepsza lokalizacja:** Roślina preferuje miejsce słoneczne lub w pełni nasłonecznione. **Optymalna pielęgnacja:** Mastic Thyme wymaga raczej umiarkowanego podlewania i tylko w bardzo suchych glebach należy go regularnie podlewać. Nie potrzebuje też wielu składników odżywczych, a nawożenie nie byłoby konieczne. **W zimę:** Zimą roślina powinna być raczej sucha. W wannie najlepiej hibernuje w chłodnym i jasnym miejscu. Od drugiego roku Mastic Thyme może być również trzymany zimą w nieco osłoniętym miejscu na zewnątrz, podczas gdy jest chroniony przed mrozem za pomocą niektórych liści lub chrustu. Wiosną można go lekko przyciąć.



## Manjerona espanhola

Thymus mastichina

### Tempero exótico para a cozinha mediterrânea

A manjerona selvagem de crescimento arbustivo, também conhecida como tomilho aromático, proporciona-lhe uma experiência especial na sua varanda ou no seu jardim, porque, dependendo da hora do dia e do clima, altera o aroma da sua folhagem verde-acinzentada, que em sua substância básica é sempre herbácea e eucalipto e lembra o aroma típico da manjerona. O subarbusto perene e fortemente ramificado cresce até 40 cm de altura e desenvolve inflorescências quase esféricas com rosa pálido a flores brancas no verão. Na Península Ibérica, a manjerona selvagem espanhola com sua doce noz de eucalipto é popular como erva para pratos de carne, ensopados e molhos. O aroma é mais forte pouco antes do início da floração em junho. Agora também é o momento certo para a colheita das folhas e posterior secagem. **Localização natural:** A manjerona espanhola cresce selvagem nas montanhas da Península Ibérica. Também é cultivada na Espanha e na Argentina e usada como condimento. **Cultivo bem sucedido:** O cultivo interno é possível durante todo o ano. Já as sementes exalam o cheiro da manjerona silvestre. Distribua as sementes em substrato de cultivo úmido ou solo de ervas, pressione-as um pouco e cubra-as apenas levemente com o substrato. 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 solo em crescimento. Torne o recipiente de cultura brilhante quente de 20 a 25° Celsius. Mantenha a superfície do solo úmida (por exemplo, com um pulverizador de água), mas não molhada. Dependendo da temperatura de crescimento, as primeiras mudas aparecem após duas a quatro semanas. **A melhor localização:** O tomilho Mastic adora sol a pleno sol. **Cuidado ideal:** Sua manjerona espanhola tem uma necessidade de água muito moderada. Somente em solo muito seco deve ser regado regularmente no verão. Como requer poucos nutrientes, a fertilização não é necessária. **No inverno:** No inverno, a planta deve estar bastante seca. É melhor hibernar a manjerona em uma panela em um local fresco e claro no primeiro ano. A partir do segundo ano também pode ser plantada em local um tanto abrigado com proteção de folha ou mato para o inverno. Uma leve poda é então recomendada na primavera.



## Lerburi - Maghiran Spaniol

Thymus mastichina

### Condimente exotice pentru bucătăria mediteraneană

Maghiranul spaniol sălbatic, în creștere, cunoscut și sub numele de cimbru mastic, vă oferă o experiență specială pe balcon sau în grădina dvs., deoarece schimbă parfumul frunzelor sale gri-verzi în funcție de momentul zilei și de vreme, dar substanța sa de bază este întotdeauna eucalipt erbaceu și amintește de aroma tipică a maghiranului. Subarbustul veșnic verde, puternic ramificat, crește până la 40 cm înălțime și dezvoltă inflorescențe aproape sferice cu flori roz pal până la albe vara. În Peninsula Iberică, maghiranul spaniol sălbatic cu nuci dulci de eucalipt este o plantă populară pentru mâncăruri din carne, tocănițe și sosuri. Aroma este mai puternică chiar înainte de începerea înfloririi în iunie. Acum este momentul potrivit pentru a recolta frunzele și a le usca. **Locație naturală:** Maghiranul spaniol crește sălbatic în munții din Peninsula Iberică. În Spania și Argentina este, de asemenea, cultivat și folosit ca condiment. **Cultivarea de succes:** Cultivarea în interior este posibilă pe tot parcursul anului. Chiar și semințele degajă mirosul de maghiran sălbatic. Răspândiți semințele pe un substrat în creștere umed sau pe un sol cu plante, apăsați-le puțin și acoperiți-le doar foarte ușor cu substratul. Acoperiți vasul de cultivare cu folie alimentară, pe care ați prevăzut-o cu găuri. Acest lucru protejează pământul de uscarea. La fiecare două până la trei zile ar trebui să îndepărtați filmul timp de 2 ore. Acest lucru previne formarea mușgaiului pe solul de cultivare. 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 patru săptămâni. **Cea mai bună locație:** Cimbrul mastic adoră locurile însorite până la soare. **Îngrijire optimă:** Maghiranul dvs. spaniol are o necesitate foarte moderată de apă. Udarea regulată trebuie utilizată vara numai pe soluri foarte uscate. Deoarece are nevoie de puțini nutrienți, fertilizarea nu este necesară. **În iarnă:** Iarna, planta ar trebui să fie în mare măsură uscată. Pentru primul an, cel mai bine este să iernăm maghiranul într-o oală într-un loc răcoros și ușor. Începând cu al doilea an, poate fi plantat și într-o locație oarecum protejată, cu o protecție pentru frunze sau tufe pentru iarnă. O primă tăiere este recomandată primăvara.



## Örter - Spansk Merian

Thymus mastichina

### Exotisk smak för medelhavsmat

Den buskiga växande vilda spanska merianen, även känd som mastix timjan, ger dig en speciell upplevelse på din balkong eller i din trädgård, eftersom den ändrar doften av sitt grågröna blad beroende på tid på dagen och vädret, men dess grundämne är alltid örtartad eukalyptus och påminner om den typiska doften av merian. Den vintergröna, kraftigt grenade busken växer upp till 40 cm hög och utvecklar nästan sfäriska blomställningar med ljusrosa till vita blommor på sommaren. På den iberiska halvön är vild spansk marjoram med sin söta eukalyptusnot en populär ört för köttretter, grytor och såser. Aromen är starkast strax innan blomningen börjar i juni. Nu är det också rätt tid att skörda blad och torka dem. **Naturligt läge:** Spansk mejram växer vild i bergen på den iberiska halvön. I Spanien och Argentina odlas den och används som kryddor. **Framgångsrik odling:** Att växa inomhus är möjligt året runt. Även frön avger doften av vild marjoram. Sprid fröna på ett fuktigt växande substrat eller örtjord, tryck ner dem lite och täck dem bara mycket lätt med substratet. 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 att mögel bildas på odlingsjorden. Placera fröbehållaren på en ljus och varm plats vid 20 till 25 ° Celsius. Håll jordytan fuktig (t.ex. med en vattenspruta) men inte våt. Beroende på odlingstemperaturen uppträder de första plantorna efter två till fyra veckor. **Den bästa platsen:** Mastix timjan älskar soliga till fulla solplatser. **Optimal vård:** Din spanska merian har ett mycket måttligt vattenbehov. Regelbunden vattning bör endast användas på sommaren på mycket torra jordar. Eftersom det behöver få näringsämnen är befruktning inte nödvändigt. **På vintern:** På vintern ska växten vara i stort sett torr. För det första året är det bäst att övervintra merian i en kruka på en sval och lätt plats. Från det andra året kan den också planteras på en något skyddad plats med löv- eller borstskydd för vintern. En liten beskärning rekommenderas på våren.



## Majorán španielsky

Thymus mastichina

### Exotické korenie do stredomorskej kuchyne

Krovinatý rastúci divý majorán španielsky, tiež známy ako tymián mastichový, vám na balkóne alebo vo vašej záhrade poskytne zvláštny zážitok, pretože v závislosti od dennej doby a počasia mení vôňu svojich sivozelených listov, ktoré vo svojej základnej podstate je vždy bylenný a eukalyptový a pripomína typickú vôňu majoránu. Vždyzelený, silne rozkonárený podker dorastá do výšky 40 cm a v lete vytvára takmer guľovité súkvetia s bledoružovými až bielymi kvetmi. Na Pyrenejskom polostrove je divá španielska majoránka so sladkým eukalyptovým orechom obľúbená ako bylina do mäsitých jedál, dusených pokrmov a omáčok. Vôňa je najsilnejšia tesne pred začiatkom kvitnutia v júni. Teraz je ten správny čas aj na zber listov a následné sušenie. **Prirodzená poloha:** Majorán španielsky rastie divoko v horách Pyrenejského polostrova. Pestuje sa aj v Španielsku a Argentíne a používa sa ako korenie. **Úspešná kultivácia:** Vnútorne pestovanie je možné po celý rok. Už semená vyžarujú vôňu divého majoránu. Semená rozmiestnite na vlhký pestovateľský substrát alebo bylinkovú pôdu, trochu ich utlačte a len mierne prikryte substrátom. 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. To zabraňuje tvorbe plesní na rastúcej pôde. Urobte kultúrnu nádobu svetlú alebo na 20 až 25 °C. Udržujte povrch pôdy vlhký (napríklad pomocou rozprašovača vody), ale nie mokrý. V závislosti od teploty pestovania sa prvé semenáčky objavia po dvoch až štyroch týždňoch. **Najlepšie umiestnenie:** Mastichový tymián miluje slnečné až plné slnko. **Optimálna starostlivosť:** Vaša španielska majoránka má veľmi miernu potrebu vody. Len na veľmi suchú pôdu ju treba v lete pravidelne polievať. Keďže vyžaduje málo živín, hnojenie nie je potrebné. **V zime:** V zime by mala byť rastlina do značnej miery suchá. Najlepšie je majoránku v prvom roku prezimovať v črepníku na chladnom a svetlom mieste. Od druhého roku sa môže vysadiť aj na trochu chránenom mieste s ochranou lístia alebo kríkov na zimu. Na jar sa potom odporúča mierny rez.



## Španski majaron

Thymus mastichina

### Eksotična začimba za mediteransko kuhinjo

Grmičasto rastoči divjši španski majaron, znan tudi kot mastikov timijan, vam na balkonu ali vrtu daje posebno doživetje, saj glede na čas dneva in vreme spreminja vonj svojega sivozelenega listja, ki v osnovni snovi je vedno zelnato in evkaliptusovo ter spominja na tipično armo majarona. Zimzelen, močno razvejan grm zraste do 40 cm visoko in poleti razvije skoraj kroglasta socvetja z blede rožnatimi do belimi cvetovi. Na Iberskem polotoku je divjši španski majaron s sladkim evkaliptusovim orehom priljubljen kot zelišče za mesne jedi, enolončnice in omake. Aroma je najmočnejša tik pred začetkom cvetenja v juniju. Zdaj je tudi pravi čas za obiranje listov in kasnejše sušenje. **Naravni habitat:** Španski majaron divje raste v gorah Iberskega polotoka. Gojijo ga tudi v Španiji in Argentini ter ga uporabljajo kot začimbo. **Navodila za gojenje:** Gojenje v zaprtih prostorih je možno vse leto. Že semena dišijo po divjem majaronu. Semena razporedimo po vlažnem rastnem substratu ali zeliščni zemlji, jih malo potlačimo in le rahlo prekrijemo s substratom. 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 rastni zemlji. Naj bo posoda s kulturo svetla intoplo pri 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 štirih tednih. **Najboljša lokacija:** Mastični timijan ljubi sončno do polno sonce. **Optimalna nega:** Vaš španski majaron potrebuje zelo zmerno vodo. Le na zelo suhih tleh jo poleti redno zalivamo. Ker potrebuje malo hranil, gnojenje ni potrebno. **V zimskem času:** Pozimi mora biti rastlina večinoma suha. Najbolje je, da majaron prvo leto prezimimo v loncu na hladnem in svetlem mestu. Od drugega leta naprej ga lahko posadimo tudi v nekoliko zaščiteno lego z listno ali grmovno zaščito za zimo. Spomladi je priporočljivo rahlo obrezovanje.



## Tomillo blanco

Thymus mastichina

### Sazonador exótico de la cocina mediterránea

El tomillo blanco crece frondoso y ofrece una experiencia única cultivándolo en maceta o en jardín, porque cambia, dependiendo de la hora del día, el color verde grisáceo de sus hojas. La sustancia base herbácea es similar al eucalipto con un toque que recuerda al orégano. El arbusto es perenne y alcanza una altura de hasta 40 centímetros y en verano desarrolla unas inflorescencias de forma esférica y de color rosa tirando a blanco. El tomillo blanco se utiliza en la península Ibérica por su aroma dulce a eucalipto, como condimento para platos de carne, cocidos y salsas. El sabor es más intenso poco antes de la inflorescencia en junio. Ese es el mejor momento para cosechar las hojas con desecación posterior. **Ubicación natural:** El tomillo crece de forma silvestre en las montañas de la península Ibérica. En Argentina y España se cultiva y se utiliza como condimento. **Cultivo exitoso: La mejor ubicación:** El tomillo blanco ama lugares de entre soleados a pleno sol. **Cuidado óptimo:** El tomillo blanco tiene un consumo de agua reducido. Solo en suelos muy secos es necesario regar con regularidad en verano. El tomillo necesita pocos nutrientes por lo que no es necesario suministrarle fertilizante. **En el invierno:** En invierno debe mantener la planta en un lugar seco. Mantenga el tomillo blanco durante el primer invierno en maceta en un lugar fresco y luminoso. A partir del segundo año puede mantenerlo en exterior protegido con follaje o chasca. En primavera se recomienda una pequeña poda.



## Španělská majoránka

Thymus mastichina

### Exotické koření do středomořské kuchyně

Keřovitá rostoucí divoká majoránka španělská, známá také jako tymián mastichový, vám na balkoně nebo na zahradě poskytne zvláštní zážitek, protože v závislosti na denní době a počasí mění vůni svých šedozelených listů, které ve své základní podstatě je vždy bylinný a eukalyptový a připomíná typické aroma majoránky. Stálezelený, silně rozvětvený podkeř dorůstá výšky až 40 cm a v létě vytváří téměř kulovitá květenství se světle růžovými až bílými květy. Na Pyrenejském poloostrově je divoká majoránka španělská se sladkým eukalyptovým oříškem oblíbená jako bylina do masitých pokrmů, dušených pokrmů a omáček. Vůně je nejsilnější těsně před začátkem květu v červnu. Nyní je také ten správný čas na sklizeň listů a následné sušení. **Přirozená poloha:** Majoránka španělská roste divoce v horách Pyrenejského poloostrova. Pěstuje se také ve Španělsku a Argentíně a používá se jako koření. **Úspěšné pěstování:** Pěstování v interiéru je možné po celý rok. Již semena vyzárují vlni divoké majoránky. Semena rozmístěte na vlhký pěstební substrát nebo bylinkovou půdu, trochu je přitlačte a substrátem jen mírně zasypte. 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 rostoucí půdě. Udělejte nádobu s kulturou světlou a teplotu na 20 až 25 °C. Udržujte povrch půdy vlhký (např. rozprašovačem vody), ale ne mokry. V závislosti na teplotě růstu se první sazenice objevují po dvou až čtyřech týdnech. **Nejlepší umístění:** Mastichový tymián miluje slunečné až plně slunce. **Optimální péče:** Vaše majoránka má velmi mírnou potřebu vody. Pouze na velmi suché půdě by se měla v létě pravidelně zalévat. Vzhledem k tomu, že vyžaduje málo živin, není nutné hnojení. **V zimě:** V zimě by měla být rostlina z velké části suchá. Nejlepší je majoránku v prvním roce přezimovat v květináči na chladném a světlém místě. Od druhého roku ji lze vysadit i na poněkud chráněné stanoviště s ochranou listím nebo křovím na zimu. Na jaře se pak doporučuje mírný řez.



## İspanyol Mercanköşk

Thymus mastichina

### Akdeniz mutfağı için egzotik baharat

Sakız kekiği olarak da bilinen, gür büyüyen yabani İspanyol mercanköşkü, balkonunuzda veya bahçenizde size özel bir deneyim yaşatır, çünkü günün saatine ve hava durumuna bağlı olarak gri-yeşil yapraklarının kokusunu değiştirir. temel maddesinde her zaman otsu ve okalipütüs benzeri ve tipik mercanköşk aromasını anımsatır. Yaprak dökmeyen, yoğun dallı alt çalı, 40 cm yüksekliğe kadar büyür ve yaz aylarında soluk pembe ile beyaz çiçeklerle neredeyse küresel çiçek salkımları geliştirir. İber Yarımadası'nda, tatlı okalipütüs fistiği ile yabani İspanyol mercanköşkü et yemekleri, güveçler ve soslar için bir bitki olarak popülerdir. Aroma, Haziran ayında çiçeklenme başlamadan hemen önce en güçlüsüdür. Şimdi ayrıca yaprak toplama ve ardından kurutma için doğru zaman. **Doğal konum:** İspanyol Mercanköşkü, İber Yarımadası'nın dağlarında yabani olarak yetişir. İspanya ve Arjantin'de de yetiştirilmekte ve çeşni olarak kullanılmaktadır. **Başarılı yetiştirme:** Tüm yıl boyunca iç mekan ekimi mümkündür. Tohumlar şimdiden yabani mercanköşk kokusu yayıyor. Tohumları nemli büyüyen substrat veya bitki toprağı üzerine dağıtın, biraz bastırın ve substrat ile hafifçe örtün. Kültür kabının üzerini delikler açtığınız streç film ile kapatın. Bu, toprağın kurumasını önler. Folyoyu her iki ila üç günde bir 2 saat çıkarmalısınız. Bu, büyüyen toprakta küf oluşumunu önler. Kültür kabını parlak hale getirin ve 20 ila 25 ° C'de sıcak. Toprak yüzeyini nemli tutun (örn. su püskürtücü ile) ancak ıslak tutmayın. Büyüme sıcaklığına bağlı olarak, ilk fideler iki ila dört hafta sonra ortaya çıkar. **En iyi konum:** Sakız kekiği güneşli ila tam güneşi sever. **Optimum bakım:** İspanyol mercanköşkünüzün çok ılımlı bir su ihtiyacı vardır. Sadece çok kuru topraklarda yaz aylarında düzenli olarak sulanmalıdır. Az miktarda besin gerektirdiğinden gübreleme gerekli değildir. **Kışın:** Kışın, bitki büyük ölçüde kuru olmalıdır. Mercanköşkün ilk yılında serin ve aydınlık bir yerde saksıda kışlanmasın en iyisidir. İkinci yıldan itibaren, kış için yaprak veya çalılıklarla korunan biraz korunaklı bir yere de ekilebilir. Daha sonra ilkbaharda hafif bir budama önerilir.



## Spanyol majoránna

Thymus mastichina

### Egzotikus fűszer a mediterrán konyhába

A bokrosan növekvő vad spanyol majoránna, más néven masztikális kakukkfű különleges élményt nyújt az erkélyen vagy a kertben, mert napszaktól és időjárástól függően megváltoztatja szürkés-zöld lombjának illatát, ami Alapanyaga mindig lágyszárú és eukaliptuszszerű, és a majoránna jellegzetes illatára emlékeztet. Az örökzöld, erősen elágazó alcsereje akár 40 cm magasra is megnő, és nyáron csaknem gömb alakú virágzatot fejleszt, halvány rózsaszíntől fehérig terjedő virágokkal. **Természetes elhelyezkedés:** A spanyol majoránna vadon nő az Ibériai-félsziget hegyeiben. Spanyolországban és Argentínában is termesztik, és fűszerként használják. **Sikeres termesztés:** A beltéri termesztés egész évben lehetséges. Már a magok vadmajoránna illatát árasztják. A magokat nedves termesztőfelületen vagy gyógynövényes talajon oszlassuk el, kissé nyomjuk le, és csak enyhén takarjuk be az aljzattal. Fedje le a tenyészedényt ragasztófóliával, 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 növekvő talajon. Tedd fényessé a kultúredényt és 20-25 Celsius fokos meleg. A talaj felszínét tartsa nedvesen (pl. vízpermetezővel), de ne nedvesen. A növekedési hőmérséklettől függően az első palánták két-négy hét múlva jelennek meg. **A legjobb hely:** A masztix kakukkfű szereti a napsütést a teljes napsütésig. **Optimális gondozás:** A spanyol majoránnának nagyon mérsékelt vízigénye van. Nyáron csak nagyon száraz talajon szabad rendszeresen öntözni. Mivel kevés tápanyagot igényel, nem szükséges műtrágyázás. **Télen:** Télen a növénynek nagyrészt száraznak kell lennie. A majoránnát a legjobb, ha az első évben cserépbén, hűvös és világos helyen átteleljük. A második évtől kissé védett helyre is kiültethető, téle levél- vagy kefevédelemmel. Ezután tavasszal enyhe metszés javasolt.

• • • • •



## マスチック・タイム

Thymus mastichina

地中海料理のエキゾチックな味つけに

常緑のマスチックタイムのグレーグリーン色の葉は天気や時間帯によって芳香が変わるので、あなたのバルコニーに特別な楽しみを与えてくれます。基本的にユーカリまたは典型的なマジョラムのような香りです。茂って力強く分枝した低木は40cmの高さに成長し、夏の間にはボールのような形の花序を形成し淡いピンク色の花を咲かせます。

イベリア半島のマスチックタイムはユーカリのような甘みを有するものが多く、肉料理のスパイスまたはシチューやソースに使用されています。6月の開花直前が最も強い香りを持つので、この時期に収穫して乾燥させるのがよいでしょう。

### 自然な場所:

イベリア半島の山岳地帯が生息地です。スペインやアルゼンチンでは作物として栽培され、スパイスとして使用されています。

### 栽培成功:

種子繁殖は室内で年間を通して可能です。種を湿った栽培土壌またはハーブ用土壌に軽く押し付け、ほんの少量の土を上から被せませす。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、用土は湿った状態に保ちます - 水をスプレーすることをお勧めします - 濡らすのではなく湿らせます。温度によりますが、通常は約2~3週間で発芽します。

**最高のロケーション:** 日当たりの良い場所を好みます。

### 最適なケア:

水は控えめに与え、非常に乾いた土壌のみ定期的に水を与えてください。多くの栄養素を必要としないので肥料は必要ありません。

### 冬に:

冬の間は植物を乾燥した状態に保ってください。鉢植えの場合、涼しく明るい場所での冬越しが最適です。2年目以降は屋外の保護された場所で保管できます。冬の間は枝葉や下生えで保護し、春に簡単に剪定を行ってください。

SKU: 17512 / Spanischer Majoran