



SAFLAX®



Tips



AnRo0002 - CC0

Artemisia absinthum

	 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



Вермут Artemisia absinthum

Основа на прословутия абсент и лечебно растение от стари манастирски градини

Пелинът стана печално известен като съставка на модната напитка абсент, която беше забранена в Европа през миналия век заради халюциногенните си странични ефекти. Като лечебно средство, той е известен предимно с историческата си употреба в манастирските градини. Растението с билков аромат расте като храст със сребристосиви листа до височина от 60 до 100 сантиметра и показва жълти, малко незабележими метлици от юли до септември. Активни свойства: Поради горчивите си вещества, пелинът се счита за стимулиращ апетита, укрепване на имунната система, насърчаване на кръвообращението и храносмилането. Затова се препоръчва за подпомагане на храносмилателни, бъбречни и чернодробни проблеми. Не трябва да консумирате пелин, ако имате стомашна или чревна язва или ако сте бременна. Чай: 2 супени лъжици изсушени листа от пелин се заливат със 150 мл вряла вода и се прецежда, след като се накусва за десет минути. В кухнята: Горчивият вкус бързо засенчва истинския вкус на ястието. Ето защо пелинът трябва да се използва само в много малки дози като подправка към месни ястия. **Естествено местоположение:** Първоначално пелинът се среща в сухите райони на Северна Африка и Евразия, както и в Средиземноморието. **Успешно отглеждане:** От края на април до края на май може да се сее директно на открито на слънчево място. Притиснете семената само леко в почвата и не ги покривайте с пръст, защото пелинът се нуждае от светлина, за да покълне. Като алтернатива сеитбата може да се извърши между края на август и септември, за да се осигури реколта през следващата година. Поддържайте почвата влажна, но не мокра. Периодът на покълване е две до три седмици. От размер 5 сантиметра разсадът може да се пикира и да се постави на 50 см разстояние в редовете и на 30 см в редовете. **Най-доброто местоположение:** Пелинът предпочита слънчево, топло място в защитено място и богата, добре дренирана почва като алпинеум. Но също така е възможно да се съхранява в кофа без никакви проблеми. **Оптимална грижа:** Вермутът е здрав и доста неизискващ. Можете да го натопите само биологично, като добавите компост през есента. Необходимо е само малко количество вода. Следователно допълнителното поливане е необходимо само в горещи дни. Растението обича да расте буйно и определено трябва да се отреже в края на юли. Беритбата може да се извърши от април до есента. Берат се свежите листа и жълтите цветни метли. Изсушете събраните стоки при максимум 35° по Целзий и ги съхранявайте далеч от светлина в хартиени или платнени торби. **През зимата:** Пелинът е издръжлив и трябва да се внася в къщата само когато се държи в кофи. С времето се вдървеснява. Следователно ново засяване или разделяне на корените трябва да се извършва най-малко на всеки четири години.



Vermouth Artemisia absinthum

Grundlaget for den berygtede absint og lægeplante i gamle klosterhaver

Malurt blev berygtet som en del af den fashionable drik absint, som blev forbudt i Europa i det sidste århundrede på grund af dens hallucinogene bivirkninger. Som et middel var det først og fremmest kendt for dets historiske brug i klosterhaver. Den urtekrødrede duftplante vokser som en busk med sølvgrå blade op til en højde på 60 til 100 centimeter og viser gule, noget uanselige panikker fra juli til september. Aktive kræfter: Malurt anses på grund af sine bitre stoffer for at stimulere appetitten, styrke immunforsvaret, fremme blodcirkulationen og fordøjelsen. Det anbefales derfor at understøtte fordøjelses-, nyre- og leverproblemer. Du bør ikke indtage malurt, hvis du har mave- eller tarmsår, eller hvis du er gravid. Te: Hæld 150 ml kogende vand over 2 teskefulde tørrede malurtblade, og si brygget efter at have stået i ti minutter. I køkkenet: Den bitre smag overskygger hurtigt selve smagen af en ret. Derfor bør malurt kun bruges i meget små doser som krydderi til kødretter. **Naturlig beliggenhed:** Malurt findes oprindeligt i de tørre områder i Nordafrika og Eurasien samt Middelhavet. **Succesfuld dyrkning:** Fra slutningen af april til slutningen af maj kan den sås direkte udendørs på et solrigt sted. Pres kun frøene let ned i jorden og dæk dem ikke med jord, for malurt skal have lys for at spire. Alternativt kan der også sås mellem slutningen af august og september for at sikre en høst i det kommende år. Hold jorden fugtig, men ikke våd. Spiringsperioden er to til tre uger. Fra en størrelse på 5 centimeter kan frøplanterne prikkes ud og placeres 50 cm fra hinanden i rækker og 30 cm fra hinanden i rækker. **Den bedste beliggenhed:** Malurt foretrækker et solrigt, varmt sted på et beskyttet sted og rig, veldrænet jord såsom en stenhave. Men det er også muligt at opbevare den i en spand uden problemer. **Optimal pleje:** Vermouth er robust og ret krævede. Du kan kun gøde det biologisk ved at tilsætte kompost om efteråret. Den behøver kun en lille mængde vand. Yderligere vanding er derfor kun nødvendig på varme dage. Planten kan godt lide at gro ud og bør absolut skæres ned i slutningen af juli. Høsten kan foregå fra april til efterår. De friske blade og de gule blomsterpanikker høstes. Tør de indsamlede varer ved maks. 35° Celsius og opbevar dem væk fra lys i papir- eller stofposer. **Om vinteren:** Malurt er hårdfør og skal kun bringes ind i huset, når det opbevares i spande. Det bruner over tid. Nysåning eller roddeling bør derfor ske mindst hvert fjerde år.



Wermut Artemisia absinthum

Basis des berühmten Absinth und Heilpflanze alter Klostergärten

Berüchtigt wurde Wermut als Bestandteil des Modegetränks Absinth, das aufgrund seiner halluzinogenen Nebenwirkungen in Europa im letzten Jahrhundert verboten wurde. Als Heilmittel wurde er vor allem durch seine historische Nutzung in Klostergärten bekannt. Die herb-würzig duftende Pflanze wächst als Strauch mit silbrig-grauen Blättern bis zu einer Höhe von 60 bis 100 Zentimetern und zeigt von Juli bis September gelbe, etwas unscheinbare Blütenrispen. Wirkende Kräfte: Wermut gilt aufgrund seiner Bitterstoffe als appetitanregend, immunsystemstärkend, durchblutungs- und verdauungsfördernd, daher wird er unterstützend bei Verdauungs-, Nieren- und Leberbeschwerden empfohlen. Wermut sollten Sie nicht bei Magen- oder Darmgeschwüren sowie während einer Schwangerschaft genießen. Tee: Übergießen Sie 2 Teelöffel getrockneter Wermutblätter mit 150 ml kochendem Wasser und seihen Sie den Sud nach zehn Minuten Ziehzeit ab. In der Küche: Der bittere Geschmack überlagert schnell den eigentlichen Geschmack eines Gerichts. Daher sollte man Wermut nur in sehr geringer Dosierung als Würzmittel bei Fleischgerichten verwenden. **Naturstandort:** Wermut findet sich ursprünglich in den trockenen Gebieten Nordafrikas und Eurasiens sowie dem Mittelmeerraum. **Anzucht:** Von Ende April bis Ende Mai ist die direkte Aussaat an einem vollsonnigen Standort im Freien möglich. Drücken Sie die Samen nur leicht in die Erde und decken Sie sie nicht mit Erde ab, denn es handelt sich beim Wermut um einen Lichtkeimer. Alternativ kann die Aussaat auch zwischen Ende August bis September erfolgen, um eine Ernte im kommenden Jahr zu gewährleisten. Halten Sie den Boden feucht, aber nicht nass. Die Keimdauer beträgt zwei bis drei Wochen. Ab einer Größe von 5 Zentimetern können die Sämlinge pikiert und in einem Reihenabstand von 50 cm sowie in der Reihe in einem Abstand von 30 cm gesetzt werden. **Standort:** Wermut bevorzugt einen sonnigen, warmen Standort in einer geschützten Lage und einen mageren, gut durchlässigen Boden wie zum Beispiel einen Steingarten. Aber auch eine Kübelhaltung ist problemlos möglich. **Pflege:** Wermut ist robust und recht anspruchslos. Nur im Herbst können Sie ihn durch eine Kompostgabe biologisch düngen. Er hat nur einen geringen Wasserbedarf. Zusätzliche Wassergaben sind deshalb nur an heißen Tagen notwendig. Die Pflanze wuchert gerne und sollte Ende Juli unbedingt zurückgeschnitten werden. Die Ernte kann von April bis zum Herbst erfolgen. Geerntet werden die frischen Blätter sowie die gelben Blütenrispen. Trocknen die das ausgebreitete Sammelgut bei maximal 35° Celsius und bewahren Sie es lichtgeschützt in Papier- oder Stoffsäcken auf. **Im Winter:** Wermut ist winterhart und muss nur bei Kübelhaltung ins Haus geholt werden. Er verholzt im Laufe der Zeit. Spätestens alle vier Jahre sollte daher eine neue Aussaat oder eine Wurzelteilung erfolgen.



Wormwood Artemisia absinthum

Basis of the notorious absinthe and medicinal plant of old monastery gardens

Vermouth became notorious as a component of the fashion drink absinthe, which was banned in Europe in the last century due to its hallucinogenic side effects. As a remedy, it was best known for its historical use in monastery gardens. The herbaceous, aromatic plant grows as a shrub with silvery-gray leaves up to a height of 60 to 100 centimeters and shows yellow, somewhat inconspicuous flower panicles from July to September. Effective forces: Because of its bitter substances, wormwood is considered to stimulate the appetite, strengthen the immune system, stimulate blood circulation and promote digestion. It is therefore recommended as a support for digestive, kidney and liver problems. You shouldn't enjoy wormwood for stomach or intestinal ulcers or during pregnancy. Tea: Pour 150 ml of boiling water over 2 teaspoons of dried wormwood leaves and strain the brew after ten minutes of steeping. In the kitchen: The bitter taste quickly overlaps the actual taste of a dish. Therefore, wormwood should only be used in very small doses as a condiment in meat dishes. **Natural location:** Wormwood is originally found in the arid regions of North Africa and Eurasia and the Mediterranean. **Successful cultivation:** From the end of April to the end of May, direct sowing is possible outdoors in full sun. Press the seeds only lightly into the soil and do not cover them with soil, because wormwood is a light germ. Alternatively, sowing can also be carried out between the end of August and September to ensure a harvest in the coming year. Keep the soil moist, but not wet. The germination period is two to three weeks. From a size of 5 centimeters, the seedlings can be pricked out and placed at a distance of 50 cm between rows and 30 cm apart in the row. **The best location:** Wormwood prefers a sunny, warm location in a sheltered location and poor, well-drained soil such as a rock garden. However, it can also be kept in a bucket. **Optimal care:** Vermouth is robust and quite undemanding. You can only fertilize it biologically by adding compost in autumn. It only needs a small amount of water. Additional watering is therefore only necessary on hot days. The plant likes to proliferate and should definitely be cut back at the end of July. The harvest can be done from April to autumn. The fresh leaves and the yellow panicles of flowers are harvested. Dry the spread out groupage at a maximum of 35 ° Celsius and store it in paper or cloth sacks, protected from light. **In the winter:** Vermouth is hardy and only needs to be brought into the house when kept in a bucket. It lignifies over time. A new sowing or root division should therefore take place at least every four years.



Vermut Artemisia absinthum

Vanade kloostriaedade kurikuulsa absindi ja ravimtaime alus

Koirohi sai kurikuulsaks moeka joogi absindi koostisosana, mis eelmisel sajandil Euroopas hallutsinogeensete kõrvalmõjude tõttu keelati. Ravimina oli see tuntud eelkõige oma ajaloolise kasutamise poolest kloostriaedades. Ürdi-vürtsilõhnaline taim kasvab hõbehallide lehtedega põõsana kuni 60–100 sentimeetri kõrgusega ja ilmutab juulist septembrini kollaseid, veidi silmapiistmatuid rüppe. Aktiivsed jõud: Oma kibedate ainetega tõttu peetakse koirohtu söögiisu ergutavaks, immuunsüsteemi tugevdavaks, vereringet ja seedimist soodustavaks, seetõttu soovatakse seede-, neeru- ja maksaprobleemide toetamiseks. Te ei tohiks koirohtu tarbida, kui teil on mao- või soolehaavandid või kui olete rase. Tee: 2 tl kuivatatud koirohulehti valada 150 ml keeva veega ja pärast kümneminutilise leotamist kurnata. Kõõgis: mörkjäs maitse varjutab kiiresti roa tegeliku maitse. Seetõttu tuleks koirohtu liharoogade maitsestamiseks kasutada vaid väga väikestes annustes. **Looduslik asukoht:** Algselt leidub koirohtu Põhja-Aafrika ja Euraasia kuivadel aladel, aga ka Vahemeres. **Edukas kasvatamine:** Aprilli lõpust mai lõpuni võib külvata otse õue päikesepaistelisse kohta. Vajutage seemned ainult kergelt mulda ja ärge katke neid mullaga, sest koirohi vajab idanemiseks valgust. Teise võimalusena võib külvamine toimuda ka augusti lõpust septembrini, et tagada tuleval aastal saak. Hoidke muld niiske, kuid mitte märg. Idanemisperiood on kaks kuni kolm nädalat. Alates 5 sentimeetri suuruselt saab istikud välja torgata ja asetada ridadesse 50 cm ja ridadesse 30 cm. **Parim asukoht:** Koirohi eelistab päikesepaistelist ja sooja kohta varjatud kohas ja rikkalikku, hästi kuivendatud pinnast, näiteks kivitaimlat. Aga ka ämbris on võimalik seda probleemideta hoida. **Optimaalne hooldus:** Vermut on robustne ja üsna vähenõudlik. Bioloogiliselt saab väetada vaid sügisel komposti lisades. See vajab ainult väikest kogust vett. Seetõttu on täiendav kastmine vajalik ainult kuumadel päevadel. Taimele meeldib vohada ja juuli lõpus tuleks see kindlasti tagasi lõigata. Saagikoristus võib toimuda aprillist sügiseni. Korjatakse värsked lehed ja kollased õielehekesed. Kuivatage kogutud kaup maksimaalselt 35°C juures ja hoidke paber- või riidest kottides valguse eest kaitstult. **Talvel:** Koirohi on vastupidav ja tuleb majja tuua vaid ämbrites hoides. Aja jooksul pruuntub. Uus külv või juuretõkk peaks seetõttu toimuma vähemalt iga nelja aasta järel.



Vermutti Artemisia absinthum

Vanhojen luostarin puutarhojen pahamaineisen absintin ja lääkekasvin perusta

Koiroho tuli tunnetuks muodikkaan absinttijuoman osana, joka kiellettiin Euroopassa viime vuosisadalla sen hallusinogeenisten sivuvaikutusten vuoksi. Lääkkeenä se tunnettiin ensisijaisesti historiallisesta käytöstään luostarin puutarhoissa. Yrttimaustein tuoksuinen kasvi kasvaa hopeanharmaiden lehtien pensaana 60-100 senttimetrin korkeuteen ja näyttää keltaisia, hieman huomaamattomia ryppyjä heinäkuusta syyskuuhun. Vaikuttavat voimat: Karvaiden aineiden ansiosta koirohoon katsotaan lisäävän ruokahalua, vahvistavan immuunijärjestelmää, edistävän verenkiertoa ja ruoansulatusta, joten sitä suositellaan ruuansulatusta, muuais- ja maksaongelmiin. Koirohoaa ei pidä syödä, jos sinulla on maha- tai suolihaava tai jos olet raskaana. Tee: Kaada 150 ml kiehuvaa vettä 2 tl kuivattujen koirohoonlehtien päälle ja siivilöi haudutus kymmenen minuutin liotuksen jälkeen. Keittäessä: Karvas maku varjostaa nopeasti ruuan todellisen maun. Siksi koirohoaa tulisi käyttää vain hyvin pieninä annoksina liharuokien mausteena. **Luonnollinen sijainti:** Koirohoaa esiintyy alun perin Pohjois-Afrikassa ja Euraasian kuivilla alueilla sekä Välimerellä. **Onnistunut viljely:** Huhtikuun lopusta toukokuun loppuun se voidaan kylvää suoraan ulkona aurinkoiseen paikkaan. Paina siemenet vain kevyesti maahan äläkä peitä niitä mullalla, koska koiroho tarvitsee valoa itääkseen. Vaihtoehtoisesti kylvö voidaan tehdä myös elokuun lopun ja syyskuun välisenä aikana sadon varmistamiseksi tulevana vuonna. Pidä maaperä kosteana, mutta ei märkänä. Itämisajaksi on kahdesta kolmeen viikkoa. 5 senttimetrin koosta alkaen taimet voidaan pistää ulos ja sijoittaa 50 cm riviin ja 30 cm riviin. **Paras sijainti:** Koiroho suosii aurinkoista, lämmintä paikkaa suojaisella paikalla ja runsasta, hyvin valutettua maaperää, kuten kivikko-puutarhaa. Mutta se on myös mahdollista säilyttää ämpärisä ilman ongelmia. **Optimaalinen hoito:** Vermutti on vankka ja melko vaatimaton. Biologisesti voit lannoittaa vain lisäämällä kompostia syksyllä. Se tarvitsee vain pienen määrän vettä. Siksi lisäkastelua tarvitaan vain kuumina päivinä. Kasvi haluaa kasvaa rehottaa ja se tulisi ehdottomasti leikata heinäkuun loppussa. Sadonkorjuu voi tapahtua huhtikuusta syksyyn. Tuoreet lehdet ja keltaiset kukkapuut korjataan. Kuivaa kerätyt tavarat enintään 35 °C:ssa ja säilytä ne valolta suojattuna paperi- tai kangaspusseissa. **Talvella:** Koiroho on kestävä ja se pitää tuoda taloon vain ämpärisä säilytettynä. Se lignifioituu ajan myötä. Uusi kylvö tai juurien jako olisi siksi tehtävä vähintään joka neljäs vuosi.



Armoise Artemisia absinthum

Base de la notoire absinthe et plante médicinale des anciens jardins du monastère

Le vermouth est devenu notoire en tant que composant de l'absinthe, une boisson à la mode, interdite en Europe au siècle dernier en raison de ses effets secondaires hallucinogènes. En tant que remède, il était surtout connu pour son utilisation historique dans les jardins du monastère. La plante parfumée aux herbes épicées se développe comme un arbuste aux feuilles grises argentées jusqu'à une hauteur de 60 à 100 centimètres et présente des panicules de fleurs jaunes, quelque peu discrètes de juillet à septembre. Forces efficaces: En raison de ses substances amères, l'absinthe est considérée comme stimulant l'appétit, renforçant le système immunitaire, stimulant la circulation sanguine et favorisant la digestion, elle est donc recommandée comme support pour les problèmes digestifs, rénaux et hépatiques. Vous ne devriez pas profiter de l'absinthe pour les ulcères d'estomac ou intestinaux ou pendant la grossesse. Thé: Versez 150 ml d'eau bouillante sur 2 cuillères à café de feuilles d'absinthe séchées et filtrez l'infusion après dix minutes de trempage. En cuisine: le goût amer chevauche rapidement le goût réel d'un plat. Par conséquent, l'absinthe ne doit être utilisée qu'à très petites doses comme condiment dans les plats de viande. **Emplacement naturel:** L'absinthe se trouve à l'origine dans les régions arides d'Afrique du Nord, d'Eurasie et de la Méditerranée. **Culture réussie:** De fin avril à fin mai, le semis direct est possible en extérieur en plein soleil. Appuyez légèrement sur les graines dans le sol et ne les recouvrez pas de terre, car l'absinthe est un germe léger. Alternativement, les semis peuvent également être effectués entre la fin août et septembre pour assurer une récolte l'année prochaine. Gardez le sol humide, mais pas mouillé. La période de germination est de deux à trois semaines. À partir d'une taille de 5 centimètres, les plants peuvent être piqués et placés à une distance de 50 cm entre les rangs et de 30 cm dans le rang. **Le meilleur emplacement:** Wormwood préfère un endroit ensoleillé et chaud dans un endroit abrité et un sol pauvre et bien drainé comme un jardin de rocaille. Cependant, il peut également être conservé dans un seau. **Soins optimaux:** Le vermouth est robuste et peu exigeant. Vous ne pouvez le fertiliser biologiquement qu'en ajoutant du compost à l'automne. Il n'a besoin que d'une petite quantité d'eau. Un arrosage supplémentaire n'est donc nécessaire que par temps chaud. La plante aime proliférer et devrait certainement être coupée fin juillet. La récolte peut avoir lieu d'avril à l'automne. Les feuilles fraîches et les panicules jaunes de fleurs sont récoltées. Sécher le groupage étalé à une température maximale de 35 ° Celsius et le stocker dans des sacs en papier ou en tissu, à l'abri de la lumière. **En hiver:** Le vermouth est rustique et ne doit être introduit dans la maison que lorsqu'il est conservé dans un seau. Il se lignifie avec le temps. Un nouveau semis ou division des racines doit donc avoir lieu au moins tous les quatre ans.



Βερμούτ Artemisia absinthum

Βάση του περιβόητου απέντιου και φαρμακευτικό φυτό των παλιών μοναστηριακών κήπων

Η αψιθιά έγινε διαβόητη ως συστατικό του μοντέρνου ποτού απέντι, το οποίο είχε απαγορευτεί στην Ευρώπη τον περασμένο αιώνα λόγω των παρενεργειών του. Ως θεραπεία, ήταν κυρίως γνωστό για την ιστορική χρήση του σε κήπους μοναστηρίων. Το αρωματικό φυτό με πικάντικο βότανο αναπτύσσεται ως θάμνος με σημιοειδή φύλλα σε ύψος 60 έως 100 εκατοστών και εμφανίζει κίτρινους, κάπως διυδακτρικούς πανικούς από τον Ιούλιο έως τον Σεπτέμβριο. Δραστικές δυνάμεις: Λόγω των πικρών ουσιών του, η αψιθιά θεωρείται ότι διεγείρει την όρεξη, ενισχύει το ανοσοποιητικό σύστημα, προάγει την κυκλοφορία του αίματος και την πέψη. Συνιστάται λοιπόν για την υποστήριξη προβλημάτων του πεπτικού, των νεφρών και του ήπατος. Δεν πρέπει να καταναλώνετε αψιθιά εάν έχετε έλκη στομάχου ή εντέρου ή εάν είστε έγκυος. Τσάι: Ρίξτε 150 ml βραστό νερό πάνω από 2 κουτάλια του γλυκού αποξηραμένα φύλλα αψιθιάς και στραγγίστε το αφέψημα αφού το βράσετε για δέκα λεπτά. Στην κουζίνα: Η πικρή γεύση επισκοιζει γρήγορα την πραγματική γεύση ενός πιάτου. Επομένως, η αψιθιά πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε πολύ μικρές δόσεις ως κάρικα για πιάτα με κρέας. **Φυσική τοποθεσία:** Η αψιθιά αρχικά βρισκόταν στις ξηρές περιοχές της Βόρειας Αφρικής και της Ευρασίας καθώς και στη Μεσόγειο. **Επιτυχημένη καλλιέργεια:** Από τα τέλη Απριλίου έως τα τέλη Μαΐου μπορεί να σπαρθεί απευθείας σε εξωτερικό χώρο σε ηλιόλουστη θέση. Πιέστε τους σπόρους μόνο ελαφρά στο χώμα και μην τους σκεπάζετε με χώμα, γιατί η αψιθιά θέλει φως για να φυτρώσει. Εναλλακτικά, η σπορά μπορεί επίσης να πραγματοποιηθεί μεταξύ τέλους Αυγούστου και Σεπτεμβρίου για να εξασφαλιστεί η συγκομιδή το επόμενο έτος. Διατηρήστε το έδαφος υγρό αλλά όχι υγρό. Η περίοδος βλάστησης είναι δύο έως τρεις εβδομάδες. Από ένα μέγεθος 5 εκατοστών, τα σπορόφυτα μπορούν να τρυπηθούν και να τοποθετηθούν σε απόσταση 50 cm σε σειρές και 30 cm σε σειρές μεταξύ τους. **Η καλύτερη τοποθεσία:** Η αψιθιά προτιμά ένα ηλιόλουστο, ζεστό μέρος σε ένα προστατευμένο μέρος και πλούσιο, καλά στραγγιζόμενο έδαφος όπως ένας βραχώδης. Είναι όμως δυνατό να το φυλάξετε και σε κοβύα χωρίς κανένα πρόβλημα. **Βέλτιστη φροντίδα:** Το βερμούτ είναι στιβαρό και αρκετά μη απαιτητικό. Μπορείτε να το γονιμοποιήσετε μόνο βιολογικά προσθέτοντας κομπόστ το φθινόπωρο. Χρειάζεται μόνο μια μικρή ποσότητα νερού. Επομένως, το επιπλέον πότισμα είναι απαραίτητο μόνο τις ζεστές μέρες. Το φυτό άρκει να αναπτύσσεται αχαλίνωτα και πρέπει επισημοδοτήσει να κοπεί στα τέλη Ιουλίου. Η συγκομιδή μπορεί να γίνει από τον Απρίλιο έως το φθινόπωρο. Συγκομίζονται τα φρέσκα φύλλα και οι κίτρινοι πανικοί άνθη. Στεγνώστε τα προϊόντα που έχετε συλλέξει σε θερμοκρασία 35° Κελσίου το πολύ και αποθηκεύστε τα μακριά από το φως σε χαρτίνες ή υφασμάτινες σακούλες. **Το χειμώνα:** Η αψιθιά είναι ανθεκτική και χρειάζεται να μπαίνει στο σπίτι μόνο όταν φυλάσσεται σε κουβάδες. Μεγαλώνει με την πάροδο του χρόνου. Επομένως, νέα σπορά ή διαίρεση ριζών θα πρέπει να πραγματοποιείται τουλάχιστον κάθε τέσσερα χρόνια.



Vermouth

Artemisia absinthum

Bunús an absinthe notorious agus plandaí focshláinte na gairdíní mainistreach d'aois

Tháinig Wormwood clúiteach mar chomhpháirt den absinthe deochanna faiseanta, a cuireadh cosc san Eoraip sa chéid seo caite mar gheall ar a fo-iarbhairtí breagheadaíochta. Mar ligheas, bhí sé ar eolas go príomha mar gheall ar a úsáid stairiúil i gairdíní mainistreach. Fásann an planda boladh luibh-spicy mar tor le duilleoga silvery-liath suas go dtí airde de 60 go 100 ceintiméadar agus léiríonn buí, panicles beagán neamhfheiceálach ó lúil go Meán Fómhair. Cumhachtai gníomhacha: Mar gheall ar a shubstaintí searbh, meastar go spreagann mormónta an goile, an córas imdhíonachta a neartú, scaipeadh fola agus díleá a chur chun cinn, moltar mar sin tacú le fadhbanna díleácha, duáin agus ae. Níor chóir duit mormónta a ithe má tá boilg nó ulcers stéigeach agat nó má tá tú ag iompar clainne. Tae: Doirt 150 ml d'uisce fiuchta thar 2 thaespúnóg de duilleoga triomaithe mormónta agus brú ar an brew tar éis dó a bheith ag géarú ar feadh deich nóiméad. Sa chistin: Sáraíonn an blas searbh blas iarbhair an mhias go tapa. Dá bhrí sin, níor cheart morm-adhmaid a úsáid ach i dáileoga an-bheag mar seasoning do míasa feola. **Suíomh nádúrtha:** Tá Wormwood le fáil ar dtús i limistéir thirim na hAfraice Thuaidh agus na hEoráise chomh maith leis an Mheánmhuir. **Saothrú rathúil:** Ó dheireadh mhí Aibreáin go deireadh mhí na Bealtaine is féidir é a chur go díreach lasmuigh in áit ghriannmhar. Brúigh na síolta ach go héadrom isteach san ithir agus ná clúdaigh le ithir iad, mar is gá solas a bheith ag mormónta chun péacadh. De rogha air sin, is féidir cur a dhéanamh freisin idir deireadh Lúnasa agus Meán Fómhair chun fómhár a chinntiú sa bhliain amach romhainn. Coinnigh an ithir tais ach ní fliuch. Is é an tréimhse pheacadh dhá nó trí seachtaine. Ó mhéid 5 ceintiméadar, is féidir na síolága a phiocadh amach agus a chur ar 50 cm óna chéile i sraitheanna agus 30 cm óna chéile i sraitheanna. **An suíomh is fearr:** Is fearr le Wormwood áit ghriannmhar, te i láthair foscadh agus ithir shaihbhir, dea-dhraenáilte mar ghairdín carraige. Ach is féidir freisin é a choinneáil i mbucket gan aon fhadhbanna. **Cúram is fearr is féidir:** Tá Vermouth láidir agus gan éileamh go leor. Ní féidir leat é a thorthú go bitheolaíoch ach trí mhúirín a chur leis san fómhár. Ní mór dó ach méid beag uisce. Mar sin ní gá uisce breise a dhéanamh ach amháin ar laethanta te. Is maith leis an bplanda fás rampant agus ba chóir é a ghearradh siar go cinnte ag deireadh mhí Iúil. Is féidir an fómhár a dhéanamh ó Aibreán go dtí an fhómhar. Baintear na duilleoga úra agus na panicles bláthanna buí. Triomaigh na hearraí bailithe ag 35° Celsius ar a mhéad agus coinneáil amach ó sholas iad i málaí páipéir nó fabraice. **Sa gheimhreadh:** Tá Wormwood cruag agus ní gá é a thabhairt isteach sa teach ach nuair a choinnítear i buicéid é. Ligníonn sé le himeacht ama. Ba cheart dá bhrí sin cur nó roinnt fréamhacha nua a dhéanamh gach ceithre bliana ar a laghad.



Vermouth

Artemisia absinthum

Grundvöllur hinnar alræmdu absintu og lækningajurtar í gömlum klausturgörðum

Malurt varð alræmt sem hluti af tiskudrykkjum absinth, sem var bannaður í Evrópu á síðustu öld vegna ofskynjunarvaldandi aukaverkana. Sem lækning var það fyrst og fremst þekkt fyrir sögulega notkun þess í klausturgörðum. Jurtar-krýdd-ilmandi plantan vex sem runni með silfurgráum blöðum upp í 60 til 100 sentimetrar hæð og sýnir gula, nokkuð lítt áberandi ilma frá júlí til september. Virkir kraftar: Vegna bitra efna er malurt talinn örva matarlystina, styrkja ónæmiskerfið, stuðla að blóðrás og meltingu. Því er mælt með því að styðja við meltingar-, nýrna- og lifravarðamál. Þú ættir ekki að neyta malurts ef þú ert með maga- eða þarmasár eða ef þú ert þunguð. Te: Hellið 150 ml af sjóðandi vatni yfir 2 teskeiðar af þurrkuðum malurtlaufum og sigtið þrúgið eftir að hafa verið í bleyti í tíu mínútur. Í eldhúsinu: Beiskt bragð skyggir fljótt á raunverulegt bragð réttis. Því ætti aðeins að nota malurt í mjög litlum skömmtum sem krydd í kjötrétti. **Náttúruleg staðsetning:** Malurt er upphaflega að finna á þurrum svæðum í Norður-Afríku og Evrasíu auk Miðjarðarhafs. **Árangursrík ræktun:** Frá lok apríl til loka maí er hægt að sá það beint utandyrá á sólríkum stað. Þrýstu fræjunum aðeins létt ofan í jarðvegin og hyldu þau ekki með mold, því malurt þarf ljós til að spíra. Að öðrum kosti getur sáning einnig farið fram á milli ágúst og september til að tryggja uppskeru á komandi ári. Haltu jarðveginum rökum en ekki blautum. Spírunartíminn er tvær til þrjár vikur. Frá 5 sentimetrum stærð er hægt að stinga plöntunum út og setja með 50 cm millibili í röðum og 30 cm á milli í röðum. **Besta staðsetningin:** Malurt vill helst sólríkan, heitan stað á skjólsælum stað og ríkum, vel framræstum jarðvegi eins og grjótgardi. En það er líka hægt að geyma það í fötu án vandræða. **Besta umönnun:** Vermútur er sterkur og frekar krefjandi. Þú getur aðeins frjóvgað það líffræðilega með því að bæta við rotmassa á haustin. Það þarf aðeins lítið magn af vatni. Auka vökva er því aðeins nauðsynleg á heitum dögum. Plöntan vill gjarnan vaxa hömlulaus og ætti að skera hana niður í lok júlí. Uppskeran getur farið fram frá apríl til hausts. Fersku laufblöðin og gulu blómablöðin eru uppskorin. Þurrkaðu vöruna sem safnað er við að hámarki 35° Celsius og geymdu það fjarri ljósi í pappírs- eða dúkapokum. **A returna:** Malurt er harðgert og þarf aðeins að koma honum inn í húsið þegar hann er geymdur í fötum. Það lofnify með tímanum. Ný sáning eða rétarskipting ætti því að fara fram að minnsta kosti á fjögurra ára fresti.



Assenzio

Artemisia absinthum

Base del famigerato assenzio e pianta medicinale dei vecchi giardini del monastero

Il vermouth è diventato famoso come componente dell'assenzio, bevanda alla moda, che è stata vietata in Europa nel secolo scorso a causa dei suoi effetti collaterali allucinogeni. Come rimedio, era meglio conosciuto per il suo uso storico nei giardini del monastero. La pianta profumata di erbe aromatiche cresce come un arbusto con foglie grigio-argenteo fino a un'altezza di 60-100 centimetri e mostra pannocchie di fiori gialli, un po' poco appariscenti da luglio a settembre. Forze efficaci: per le sue sostanze amare, l'assenzio è considerato stimolare l'appetito, rafforzare il sistema immunitario, stimolare la circolazione sanguigna e favorire la digestione, è quindi consigliato come supporto per problemi digestivi, renali ed epatici. Non dovresti goderti l'assenzio per le ulcere gastriche o intestinali o durante la gravidanza. Tè: versare 150 ml di acqua bollente su 2 cucchiaini di foglie essiccate di assenzio e filtrare l'infuso dopo dieci minuti di macerazione. In cucina: il gusto amaro si sovrappone rapidamente al gusto reale di un piatto. Pertanto, l'assenzio deve essere utilizzato solo in piccolissime dosi come condimento in piatti di carne. **Posizione naturale:** L'assenzio si trova originariamente nelle regioni aride del Nord Africa, dell'Eurasia e del Mediterraneo. **Coltivazione riuscita:** Da fine aprile a fine maggio è possibile la semina diretta all'aperto in pieno sole. Premere i semi solo leggermente nel terreno e non coprirli di terra, perché l'assenzio è un germe leggero. In alternativa, la semina può essere effettuata anche tra la fine di agosto e settembre per garantire un raccolto nell'annata successiva. Mantieni il terreno umido, ma non bagnato. Il periodo di germinazione è di due o tre settimane. A partire da una dimensione di 5 centimetri, le piantine possono essere erette e poste a una distanza di 50 cm tra le file e a 30 cm di distanza nella fila. **La posizione migliore:** L'assenzio predilige un luogo soleggiato e caldo in un luogo riparato e un terreno povero e ben drenato come un giardino roccioso. Tuttavia, può anche essere conservato in un secchio. **Cura ottimale:** Il vermouth è robusto e abbastanza poco impegnativo. Puoi concimarlo biologicamente solo aggiungendo compost in autunno. Necessita solo di una piccola quantità d'acqua. L'irrigazione aggiuntiva è quindi necessaria solo nelle giornate calde. La pianta ama proliferare e dovrebbe essere definitivamente tagliata alla fine di luglio. La raccolta può avvenire da aprile all'autunno. Si raccolgono le foglie fresche e le pannocchie gialle dei fiori. Asciugare il groupage steso ad una temperatura massima di 35 ° C e conservarlo in sacchi di carta o stoffa, al riparo dalla luce. **In inverno:** Il vermouth è resistente e deve essere portato in casa solo se conservato in un secchio. Si lignifica nel tempo. Una nuova semina o divisione delle radici dovrebbe quindi avvenire almeno ogni quattro anni.



Vermut

Artemisia absinthum

Osnova ozloglašenog absinta i ljekovite biljke starih samostanskih vrtova

Pelin je postao ozloglašen kao sastojak modernog pića absint, koji je u Europi bio zabranjen u prošlom stoljeću zbog halucinogenih nuspojava. Kao lijek prvenstveno je bio poznat po svojoj povijesnoj upotrebi u samostanskim vrtovima. Biljka začinskog mirisa raste kao grm sa srebrnastim listovima do visine od 60 do 100 centimetara i pokazuje žute, pomalo neugledne metlice od srpnja do rujna. Djelotvorna svojstva: Pelin se zbog svojih gorkih tvari smatra stimulatorom apetita, jačanjem imunološkog sustava, pospješuje krvotok i probavu, stoga se preporučuje kod problema s probavom, bubrezima i jetrom. Ne smijete konzumirati pelin ako imate čir na želucu ili crijevu ili ako ste trudni. Čaj: 2 čajne žličice osušenih listova pelina prelježe sa 150 ml kipuće vode i nakon deset minuta kuhanja procijedite. U kuhinji: gorak okus brzo zasjeni stvarni okus jela. Stoga se pelin smije koristiti samo u vrlo malim dozama kao začim mesnim jelima. **Zemlja porijekla:** Pelin se izvorno nalazi u suhim područjima Sjeverne Afrike i Euroazije, kao i na Mediteranu. **Uspješan uzgoj:** Od kraja travnja do kraja svibnja može se sijati direktno na otvoreno na sunčano mjesto. Sjemenke samo lagano utisnite u zemlju i nemojte ih prekrivati zemljom jer je pelinu potrebna svjetlost da bi proklijao. Alternativno, sjetva se također može obaviti između kraja kolovoza i rujna kako bi se osigurala žetva u narednoj godini. Održavajte tlo vlažnim, ali ne mokrim. Razdoblje klijanja je dva do tri tjedna. Od veličine 5 centimetara presadnice se mogu pikirati i postavljati na razmaku od 50 cm u redove i 30 cm u redove. **Najbolja lokacija:** Pelin preferira sunčano, toplo mjesto na zaštićenom mjestu i bogato, dobro drenirano tlo kao što je kamenjar. Ali bez problema ga je moguće držati i u kanti. **Optimalna njega:** Vermut je robustan i prilično nezahtjevan. Jedino je biološki možete pognojiti dodavanjem komposta u jesen. Potrebna je samo mala količina vode. Dodatno zalijevanje stoga je potrebno samo u vrućim danima. Biljka voli bujati i svakako je treba rezati krajem srpnja. Berba se može obavljati od travnja do jeseni. Beru se svježi listovi i žute cvjetne metlice. Sakupljenu robu sušite na maksimalno 35° Celzijusa i čuvajte zaštićenu od svjetlosti u papirnatim ili platnenim vrećicama. **U zimi:** Pelin je otporan i samo ga je potrebno unijeti u kuću kada se drži u kantama. S vremenom lignificira. Novu sjetvu ili dijeljenje korijena stoga treba obaviti najmanje svake četiri godine.



Vermuts

Artemisia absinthum

Pamats bēdīgi slavenajam absintam un veco klosteru dārzu ārstniecības augam

Vērmeles kļuva bēdīgi slavenas kā modīgā dzēriena absinta sastāvdaļa, kas pagājušajā gadsimtā Eiropā tika aizliegta tā halucinogēno blakusparādību dēļ. Kā līdzeklis tas galvenokārt bija pazīstams ar savu vēsturisko izmantošanu klostera dārzos. Garšaugu aromātiskais augšējais krūms ar sudrabaini pelēkām lapām līdz 60 līdz 100 centimetru augstumam un no jūlija līdz septembrim uzrāda dzeltenus, nedaudz neuzkrītošus spārnus. Aktivās spējas: Pateicoties rūgtajām vielām, vērmeles tiek uzskatītas par ēstgribas rosinātāju, imūnsistēmu stiprinošu, asinsriti un gremošanu veicinošu, tāpēc ieteicamas gremošanas, nieru un aknu problēmu atbalstam. Jūs nedrīkstat lietot vērmeles, ja jums ir kuņģa vai zarnu čūlas vai esat stāvoklī. Tēja: 2 tējkarotes kaltētu vērmeles lapu apteļ ar 150 ml verdoša ūdens un pēc desmit minūšu mērcēšanas izkāš. Virtuvē: rūgta garša ātri aizēno ēdiena patieso garšu. Tāpēc vērmeles jālieto tikai ļoti mazās devās kā garšvielu gaļas ēdieniem. **Dabiska vieta:** Sākotnēji vērmeles ir sastopamas Ziemeļāfrikas un Eirāzijas sausajos apgabalos, kā arī Vidusjūrā. **Veiksmīga audzēšana:** No aprīļa beigām līdz maija beigām to var sēt tieši ārā saulainā vietā. Sēklas augsnē spīdēt tikai viegli un nepārkļāvēt ar augsni, jo vērmeļām dīgšanai nepieciešama gaisma. Alternatīvi, sēšanu var veikt arī no augusta beigām līdz septembrim, lai nodrošinātu ražu nākamajā gadā. Saglabājiet augsni mitru, bet ne mitru. Dīgšanas periods ir divas līdz trīs nedēļas. Sākot ar 5 centimetru lielumu, stādus var izdurt un novietot 50 cm attālumā viens no otra rindās un 30 cm attālumā viens no otra rindās. **Labākā atrašanās vieta:** Vērmeles dod priekšroku saulainai, siltai vietai aizsargātā vietā un bagātīgai, labi drenētai augsnei, piemēram, akmens dārzam. Bet bez problēmām ir iespējams arī turēt spainī. **Optimāla aprūpe:** Vermuts ir izturīgs un diezgan mazprasīgs. Mēslojiet to tikai bioloģiski, rudenī pievienojot kompostu. Tam nepieciešams tikai neliels ūdens daudzums. Tāpēc papildu laistīšana ir nepieciešama tikai karstās dienās. Augam patīk nikns, un jūlija beigās to noteikti vajadzētu nogriezt. Ražas novākšana var notikt no aprīļa līdz rudenim. Tiek novāktas svaigas lapas un dzeltenās puķes. Savāktās preces žāvē ne vairāk kā 35°C temperatūrā un glabājiet papīra vai auduma maisiņos, sargājot no gaismas. **Ziemā:** Vērmeles ir izturīgas, un tās jāienes mājā tikai tad, ja tās tiek turētas spaiņos. Laika gaitā tas kļūst brūns. Tāpēc jauna sēja vai sakņu sadalīšana jāveic vismaz reizi četros gados.



Vermutas

Artemisia absinthum

Liūdnai pagarsējusio absento ir senuju vienuolyno sodu vaistīņu auguļū pagrīndas

Pelynas pagarsējo kaip madingo gērimo absento, kuris praėjusį šimtmetį buvo uždraustas Europoje dėl halucinogeninio šalutinio poveikio, komponentas. Kaip vaistas, jis pirmiausia buvo žinomas dėl savo istorinio naudojimo vienuolyno soduose. Žolelių prieskoniais kvėpantis augalas auga kaip krūmas sidabriškai pilkais lapais iki 60–100 centimetrų aukščio ir nuo liepos iki rugsėjo rodo geltonus, kiek nepastebimus žiedus. Veikliosios galios: Dėl savo karčiųjų medžiagų pelynas laikomas apetitą žadinančiu, imuninę sistemą stiprinančiu, kraujotaką ir virškinimą skatinančiu, todėl rekomenduojamas virškinimo, inkstų ir kepenų ligoms palaikyti. Neturėtumėte vartoti pelyno, jei sergate skrandžio ar žarnyno opalige arba esate nėščia. Arbata: 2 arbatinius šaukštelius džiovintų pelyno lapų užpilkite 150 ml verdančio vandens ir 10 minučių pamirkykite nušukite. Virtuvėje: kartaus skonis greitai nustelbia tikrąjį patiekalo skonį. Todėl pelynas turėtų būti naudojamas tik labai mažomis dozėmis kaip mėsos patiekalų pagardas. **Natūrali vieta:** Pelynas iš pradžių randamas sausose Šiaurės Afrikos ir Eurazijos srityse, taip pat Viduržemio jūroje. **Sėkmingas auginimas:** Nuo balandžio pabaigos iki gegužės pabaigos galima sėti tiesiai į lauką saulėtoje vietoje. Sėklas į dirvą įspauskite tik nestipriai ir neužpilkite žemėmis, nes pelynui sudygti reikia šviesos. Arba sėti galima nuo rugpjūčio pabaigos iki rugsėjo, kad būtų užtikrintas derlius ateinančiais metais. Laikykite dirvą drėgną, bet ne šlapia. Dygimo laikotarpis yra nuo dviejų iki trijų savaičių. Nuo 5 centimetrų dydžio daigus galima išsmeigti ir dėti eilėmis 50 cm, o eilėse – 30 cm. **Geriausia vieta:** Pelynas mėgsta saulėtą, šiltą vietą apsaugotoje vietoje ir turtingą, gerai nusausintą dirvą, pavyzdžiui, alpinariumą. Tačiau be problemų galima laikyti ir kibire. **Optimali priežiūra:** Vermutas yra tvirtas ir gana nereiklus. Biologiškai patrešti galima tik rudenį įdėjus komposto. Tam reikia tik nedidelio vandens kiekio. Todėl papildomas laistymas reikalingas tik karštomis dienomis. Augalas mėgsta siautėti, todėl liepos pabaigoje jį būtinai reikia nupjauti. Derliaus nuėmimas gali vykti nuo balandžio iki rudens. Nuimami švieži lapai ir geltonos gėlės. Surinktas prekes išdžiovinkite ne aukštesnėje kaip 35°C temperatūroje ir laikykite popieriniuose arba medžiaginiuose maišeliuose nuo šviesos. **Ziemą:** Pelynas yra ištvermingas ir jį namui jį įnešti reikia tik laikant kibiruose. Laikui bėgant jis sudžiūsta. Todėl nauja sėja arba šaknų dalijimas turėtų būti atliekamas bent kas ketverius metus.



Vermut

Artemisia absinthum

Baži ta 'l-absinthe notorji u pjanta medicīnali ta' ģonna monasteru qodma

L-assenzju sar notorju bhala komponent tax-xarba tal-moda absinthe, li kienet ipprojbta fl-Ewropa fl-ahħar seku minħabba l-effetti sekondarji alluċinoġeniċi tagħha. Bhala rimedju, kien magħruf primarjament għall-użu storiku tiegħu fil-ġonna tal-monasteru. Il-pjanta bil-fwejjah pikkanti tal-ħaxix tikber bhala arbuxxell bi weraq griz tal-fidda sa għoli ta' 60 sa 100 centimetru u turl paniku sofor, kemmxejn inconspicuous minn Lulju sa Settembru. Setgħat attivi: Minħabba s-sustanzi morr tiegħu, l-assenzju huwa meqjus li jistimula l-apetit, isaħħaħ is-sistema immuni, jippromwovi ċ-ċirkolazzjoni tad-demm u d-digestjoni. Għalhekk huwa rakkomandat li tappoġġja problemi digestivi, tal-kliwi u tal-fwied. M'għandekx tikkonsma assenzju jekk għandek ulċeri fl-istonku jew fl-imsaren jew jekk inti tqila. Te: Ferra 150 ml ta' ilma jagħli fuq 2 kuċċarini ta' weraq imnixxef assenzju u razza l-brew wara tghaddis għal għaxar minuti. Fil-kċina: It-togħma morra malajr tghix it-togħma attwali ta' dixx. Għalhekk, assenzju għandu jintuża biss f'dozi żgħira ħafna bhala hwawar għal platti tal-laħam. **Post naturali:** L-assenzju jinsab originarjament fiż-żoni niexfa tal-Afrika ta' Fuq u l-Ewrażja kif ukoll fil-Mediterran. **Kultivazzjoni b'suċċess:** Mill-ahħar ta' 'April sal-ahħar ta' 'Mejju jista' jinżera' direttament barra f'post xemxi. Aghfas iż-żrieragħ biss ħafif fil-ħamrija u ma tkoprix bil-ħamrija, għax l-assenzju jeħtieġ dawl biex jiġġermina. Inkella, iż-żrieragħ jista' jsir ukoll bejn l-ahħar ta' 'Awwissu u Settembru biex jiġi żgurat ħsad fis-sena li ġejja. Żomm il-ħamrija niedja iżda mhux imxarrba. Il-perjodu tal-germinazzjoni huwa ta' ġimgħat. Minn daqs ta' 5 centimetri, in-nebbieta jistgħu jinqatgħu u jitqiegħdu 50 cm 'il bogħod minn xulxin Fringieli u 30 cm bogħod minn xulxin Fringieli. **L-ahħar post:** L-assenzju jippreferi post xemxi u shun f'post protett u ħamrija rikka u drenata sew bhall gnien tal-blat. Iżda huwa wkoll possibbli li żżommha f'barra mill-minħajr problemi. **Kura ottimali:** Il-vermut huwa robust u pjuttost mhux eziġenti. Tista' bħall fertilizzazzjoni bioloġikament billi żżid kompost fil-harifa. Jeħtieġ biss ammont żgħir ta' ilma. Tisqija addizzjonali hija għalhekk meħtieġa biss fi granet shan. L-impjant iħobb jikber rampanti u definittivament għandu jinqata 'lura fl-ahħar ta' Lulju. Il-ħsad jista' jseħħ minn April sal-harifa. Il-weraq frisk u l-panikuli tal-fjuri sofor jingabru. Nixxef l-oġġetti miġbura f'massimu ta' 35 ° Celsius u aħzinhom 'il bogħod mid-dawl f'boroż tal-karti jew tad-drapp. **Fix-xitwa:** L-assenzju huwa rezistenti u jeħtieġ li jingieb fid-dar biss meta jinżamm fil-bramel. Jiddejjaq maż-żmien. Għalhekk iż-żriġ ġdid jew il-qsim tal-għeruq għandu jsir mill-inqas kull erba' snin.



Alsem

Artemisia absinthum

Basis van de beruchte absint en medicinale plant van oude kloostertuinen

Vermout werd berucht als onderdeel van de modedrank absint, die in de vorige eeuw in Europa verboden was vanwege de hallucinogene bijwerkingen. Als remedie was het vooral bekend om zijn historische gebruik in kloostertuinen. De kruidig geurende plant groeit als struik met zilvergrijze bladeren tot een hoogte van 60 tot 100 centimeter en vertoont gele, ietwat onopvallende bloem pluimen van juli tot september. Effectieve krachten: Vermout is een stimulerend middel, het stimuleert de eetlust, het versterkt het immuunsysteem, het stimuleert de bloedcirculatie en het bevordert de spijsvertering. Het wordt daarom aanbevolen als ondersteuning bij spijsverterings-, nier- en leverproblemen. U moet niet genieten van alsem voor maag- of darmzweren of tijdens de zwangerschap. Thee: giet 150 ml kokend water over 2 theelepels gedroogde bladeren van alsem en zeef het brouwsel na tien minuten trekken. In de keuken: de bittere smaak overlapt snel de eigenlijke smaak van een gerecht. Daarom mag alsem alleen in zeer kleine hoeveelheden worden gebruikt als kruiden in vleesgerechten. **Natuurlijke locatie:** Alsem komt oorspronkelijk voor in de droge streken van Noord-Afrika en Eurazië en de Middellandse Zee. **Succesvolle teelt:** Vanaf eind april tot eind mei is direct zaaien buiten in de volle zon mogelijk. Druk de zaden slechts licht in de grond en bedek ze niet met aarde, want alsem is een lichte kiem. Als alternatief kan er ook tussen eind augustus en september worden gezaaid om een oogst in het komende jaar te garanderen. Houd de grond vochtig, maar niet nat. De kiempriode is twee tot drie weken. Vanaf een grootte van 5 centimeter kunnen de zaailingen worden geprikt en op een afstand van 50 cm tussen rijen en 30 cm uit elkaar in de rij worden geplaatst. **De beste locatie:** Alsem staat het liefst op een zonnige, warme plek op een beschutte plek en op arme, goed doorlatende grond zoals een rotstuin. Het kan echter ook in een emmer worden bewaard. **Optimale verzorging:** Vermout is robuust en niet veeleisend. Biologisch bemesten kan alleen door in de herfst compost toe te voegen. Het heeft maar een kleine hoeveelheid water nodig. Extra water geven is daarom alleen nodig op warme dagen. De plant woekert graag en moet eind juli zeker teruggesnoeid worden. De oogst kan plaatsvinden van april tot in de herfst. De verse bladeren en de gele bloem pluimen worden geoogst. Droog de uitgespreide groepje bij maximaal 35 ° Celsius en bewaar deze in papieren of stoffen zakken, beschermd tegen licht. **In de winter:** Vermout is winterhard en hoeft alleen in een emmer te worden bewaard. Het wordt na verloop van tijd verhout. Een nieuwe zaai of worteldeling dient daarom minimaal om de vier jaar plaats te vinden.



Vermouth

Artemisia absinthum

Grunnlaget for den beryktede absint- og medisinsplanter i gamle klosterhager

Malurt ble beryktet som en del av den fasjonable drikkende absint, som ble forbudt i Europa i forrige århundre på grunn av dens hallusinogene bivirkninger. Som et middel var det først og fremst kjent for sin historiske bruk i klosterhager. Den urtekyndet duftplanten vokser som en busk med sølvgrå blader opp til en høyde på 60 til 100 centimeter og viser gule, noe upåfallende vipper fra juli til september. Aktive krefter: På grunn av sine bitre stoffer anses malurt å stimulere appetitten, styrke immunforsvaret, fremme blodsirkulasjonen og fordøyelsen.. Det anbefales derfor å støtte fordøyelses-, nyre- og leverproblemer. Du bør ikke spise malurt hvis du har mage- eller tarmsår eller hvis du er gravid. Te: Hell 150 ml kokende vann over 2 ts tørkede malurtblader og sil brygget etter å ha trukket i ti minutter. På kjøkkenet: Den bitre smaken overskygger raskt selve smaken av en rett. Derfor bør malurt kun brukes i svært små doser som krydder til kjøttretter. **Naturlig beliggenhet:** Malurt finnes opprinnelig i de tørre områdene i Nord-Afrika og Eurasia samt Middelhavet. **Vellykket dyrking:** Fra slutten av april til slutten av mai kan den sås direkte utendørs på et solrikt sted. Press frøene bare lett ned i jorden og ikke dekk dem med jord, fordi malurt trenger lys for å spire. Alternativt kan såing også skje mellom slutten av august og september for å sikre høsting i året som kommer. Hold jorden fuktig, men ikke våt. Spireperioden er to til tre uker. Fra en størrelse på 5 centimeter kan frøplantene prikkes ut og settes 50 cm fra hverandre i rader og 30 cm fra hverandre i rader. **Den beste beliggenheten:** Malurt foretrekker et solrikt, varmt sted på et lyst sted og rik, godt drenert jord som en steinhage. Men det er også mulig å ha den i en bøtte uten problemer. **Optimal omsorg:** Vermouth er robust og ganske lite krevende. Du kan bare gjødsle den biologisk ved å tilsette kompost om høsten. Den trenger bare en liten mengde vann. Ekstra vanning er derfor kun nødvendig på varme dager. Planten liker å vokse frodig og bør definitivt kuttes ned i slutten av juli. Innhøstingen kan foregå fra april til høsten. De friske bladene og de gule blomstene høstes. Tørk de oppsamlede varene ved maksimalt 35°C og oppbevar dem vekk fra lys i papir- eller stoffposer. **Om vinteren:** Malurt er hardfør og må bare tas med inn i huset når den oppbevares i bøtter. Det brunner over tid. Nysåing eller rotdeling bør derfor skje minst hvert fjerde år.



Piołun

Artemisia absinthum

Podstawa słynnego absyntu i rośliny leczniczej dawnych ogrodów klasztornych

Wermut stał się znany jako składnik modnego napoju absyntu, który został zakazany w Europie w ubiegłym wieku ze względu na jego halucynogenne skutki uboczne. Jako lekarstwo było najbardziej znane ze swojego historycznego zastosowania w ogrodach klasztornych. Roślina o ziołowo-korzennym zapachu rośnie jako krzew o srebrzystoszarych liściach do wysokości 60-100 cm i od lipca do września wykazuje żółte, nieco niepozorne wachy kwiatowe. Siły działania: Ze względu na zawartość gorzkich substancji piołun uważany jest za środek pobudzający apetyt, wzmacniający układ odpornościowy, pobudzający krążenie i wspomagający trawienie, dlatego polecany jest jako środek wspomagający przy problemach z trawieniem, nerkami i wątrobą. Nie powinien cieszyć się piołunem na wrzody żołądka, jelit lub w czasie ciąży. Herbata: 2 łyżeczki suszonych liści piołunu zalać 150 ml wrzącej wody i po dziesięciu minutach odcedzić napar. W kuchni: gorzki smak szybko nakłada się na rzeczywisty smak potrawy. Dlatego piołun należy stosować tylko w bardzo małych dawkach jako przyprawę do potraw mięsnych. **Naturalne położenie:** Piołun pierwotnie występuje w suchych regionach Afryki Północnej, Eurazji i Morza Śródziemnego. **Udana uprawa:** Od końca kwietnia do końca maja możliwy jest siew bezpośredni na zewnątrz w pełnym słońcu. Nasiona wbijaj tylko lekko w ziemię i nie przykrywaj ich ziemią, ponieważ piołun jest lekkim zarodkiem. Alternatywnie, siew można również przeprowadzić między końcem sierpnia a wrześniem, aby zapewnić zbiory w nadchodzącym roku. Utrzymuj glebę wilgotną, ale nie mokrą. Okres kiełkowania wynosi od dwóch do trzech tygodni. Sadzonki o wielkości od 5 centymetrów można nakłuć i umieścić w odległości 50 cm między rzędami i 30 cm w rzędzie. **Najlepsza lokalizacja:** Piołun preferuje słoneczne, ciepłe miejsce w osłoniętym miejscu i ubogiej, dobrze przepuszczalnej glebie, takiej jak ogród skalny. Jednak można go również przechowywać w wiadrze. **Optymalna pielęgnacja:** Wermut jest mocny i mało wymagający. Biologicznie można ją nawozić tylko jesienią, dodając kompost. Potrzebuje tylko niewielkiej ilości wody. Dlatego dodatkowe podlewanie jest konieczne tylko w upalne dni. Roślina lubi się rozmnażać i zdecydowanie należy ją przyciąć pod koniec lipca. Zbiory mogą odbywać się od kwietnia do jesieni. Zbiera się świeże liście i żółte wachy kwiatów. Rozłożoną partię wysuszyć w temperaturze maksymalnie 35 ° C i przechowywać w papierowych lub materiałowych workach, chronionych przed światłem. **W zime:** Wermut jest mrozoodporny i wystarczy go przynieść do domu tylko wtedy, gdy jest trzymany w wiadrze. Z czasem ma znaczenie. Dlatego co najmniej raz na cztery lata należy przeprowadzać nowy siew lub podzielić korzeni.



Vermute

Artemisia absinthum

Base do notório absinto e planta medicinal dos jardins do antigo mosteiro

O absinto tornou-se famoso como um componente da bebida da moda absinto, que foi proibida na Europa no século passado por causa de seus efeitos colaterais alucinógenos. Como remédio, era conhecido principalmente por seu uso histórico nos jardins do mosteiro. A planta perfumada com ervas apimentadas cresce como um arbusto com folhas cinza-prateadas até uma altura de 60 a 100 centímetros e mostra panículas amarelas, um tanto imperceptíveis, de julho a setembro. Poderes ativos: Devido às suas substâncias amargas, considera-se que o absinto estimula o apetite, fortalece o sistema imunológico, favorece a circulação sanguínea e a digestão, pelo que é recomendado para apoiar problemas digestivos, renais e hepáticos. Você não deve consumir absinto se tiver úlceras estomacais ou intestinais ou se estiver grávida. Chá: Despeje 150 ml de água fervente sobre 2 colheres de chá de folhas secas de absinto e coe a bebida após macerar por dez minutos. Na cozinha: O sabor amargo ofusca rapidamente o sabor real de um prato. Portanto, o absinto só deve ser usado em doses muito pequenas como tempero para pratos de carne. **Localização natural:** O absinto é originalmente encontrado nas áreas secas do norte da África e da Eurásia, bem como no Mediterrâneo. **Cultivo bem sucedido:** Do final de abril ao final de maio, pode ser semeado diretamente ao ar livre em um local ensolarado. Pressione as sementes apenas levemente no solo e não as cubra com terra, porque o absinto precisa de luz para germinar. Alternativamente, a semeadura também pode ocorrer entre o final de agosto e setembro para garantir uma colheita no próximo ano. Mantenha o solo úmido, mas não encharcado. O período de germinação é de duas a três semanas. A partir de um tamanho de 5 centímetros, as mudas podem ser repicadas e colocadas com 50 cm de distância nas fileiras e 30 cm de distância nas fileiras. **A melhor localização:** O absinto prefere um local ensolarado e quente em um local protegido e um solo rico e bem drenado, como um jardim de pedras. Mas também é possível guardá-lo em um balde sem problemas. **Cuidado ideal:** O vermute é robusto e pouco exigente. Você só pode fertilizá-lo biologicamente adicionando composto no outono. Precisa apenas de uma pequena quantidade de água. Rega adicional é, portanto, necessária apenas em dias quentes. A planta gosta de crescer desenfreada e definitivamente deve ser cortada no final de julho. A colheita pode ocorrer de abril a outono. As folhas frescas e as panículas de flores amarelas são colhidas. Seque os produtos recolhidos a uma temperatura máxima de 35° Celsius e guarde-os ao abrigo da luz em sacos de papel ou tecido. **No inverno:** O absinto é resistente e só precisa ser trazido para dentro de casa quando guardado em baldes. Lignifica com o tempo. Uma nova semeadura ou divisão de raízes deve, portanto, ocorrer pelo menos a cada quatro anos.



Pelin

Artemisia absinthum

Baza notorii plante de absint și plante medicinale din vechile grădini ale mănăstirii

Vermutul a devenit notoriu ca o componentă a absintei de băuturi de modă, care a fost interzisă în Europa în secolul trecut din cauza efectelor sale secundare halucinozene. Ca remediu, a fost cunoscut mai ales pentru utilizarea sa istorică în grădinile mănăstirii. Planta parfumată condimentată cu ierburi crește ca un arbust cu frunze gri-argintii până la o înălțime de 60 până la 100 de centimetri și prezintă panicle de flori galbene, oarecum discret, din iulie până în septembrie. Forțe eficiente: Datorită substanțelor sale amare, pelinul este considerat a stimula pofta de mâncare, a întări sistemul imunitar, a stimula circulația sângelui și a promova digestia. Prin urmare, este recomandată ca suport pentru problemele digestive, renale și hepatice. Nu trebuie să vă bucurați de pelin pentru ulcerul stomacal sau intestinal sau în timpul sarcinii. Ceai: Se toarnă 150 ml apă clocotită peste 2 lingurițe de frunze uscate de pelin și se strecoară preparatul după zece minute de infundare. În bucătărie: gustul amar se suprapune repede peste gustul real al unui fel de mâncare. Prin urmare, pelinul trebuie utilizat numai în doze foarte mici ca condiment în preparatele din carne. **Locație naturală:** Pelinul se găsește inițial în regiunile aride din Africa de Nord și Eurasia și Mediterana. **Cultivare de succes:** De la sfârșitul lunii aprilie până la sfârșitul lunii mai, însămânțarea directă este posibilă în aer liber, în plin soare. Apăsați semințele doar ușor în sol și nu le acoperiți cu sol, deoarece pelinul este un germinator. Alternativ, însămânțarea poate fi efectuată și între sfârșitul lunii august și septembrie pentru a asigura recolta în anul următor. Păstrați solul umezit, dar nu umezit. Perioada de germinare este de două până la trei săptămâni. De la o dimensiune de 5 centimetri, puietii pot fi smulși și așezați la o distanță de 50 cm între rânduri și 30 cm distanță în rând. **Cea mai bună locație:** Pelinul preferă o locație însorită și caldă într-o locație protejată și un sol sărac, bine drenat, cum ar fi o grădină de stâncă. Cu toate acestea, poate fi păstrat și într-o găleată. **Îngrijire optimă:** Vermutul este robust și destul de greu de solicitat. Puteți fertiliza biologic doar adăugând compost toamnei. Are nevoie doar de o cantitate mică de apă. Prin urmare, udarea suplimentară este necesară numai în zilele caniculare. Plantei îi place să prolifereze și trebuie cu siguranță tăiată la sfârșitul lunii iulie. Recolta poate avea loc din aprilie până în toamnă. Se recoltează frunzele proaspete și paniclele galbene ale florilor. Uscați grupajul întins la maximum 35 ° Celsius și păstrați-l în saci de hârtie sau pânză, ferit de lumină. **În iarnă:** Vermutul este rezistent și trebuie adus în casă numai atunci când este ținut într-o găleată. Se lignifică în timp. Prin urmare, o nouă divizare sau însămânțare a rădăcinilor ar trebui să aibă loc cel puțin o dată la patru ani.



Malört

Artemisia absinthum

Grunden för den ökända absint- och medicinalväxten i gamla klosterträdgårdar

Vermouth blev känt som en del av modedrycken absint, som förbjöds i Europa under förra seklet på grund av dess hallucinogena biverkningar. Som ett botemedel var det mest känt för sin historiska användning i klosterträdgårdar. Den örtkrydda doftande växten växer som en buske med silvergrå löv upp till en höjd av 60 till 100 centimeter och visar gula, något obetydliga blommor från juli till september. Effektiva krafter: Malurt anses på grund av dess bittra ämnen stimulera aptiten, stärka immunförsvaret, stimulera blodcirkulationen och främja matsmältningen. Det rekommenderas därför som ett stöd för matsmältnings-, njure- och leverproblem. Du bör inte njuta av malurt vid magsår eller tarmsår eller under graviditet. Te: Häll 150 ml kokande vatten över 2 teskedar torkade malörtblad och sila bryggan efter tio minuters vattning. I köket: den bittra smaken överlappar snabbt en maträtts faktiska smak. Malurt bör därför endast användas i mycket små doser som kryddor i köttätter. **Naturligt läge:** Malurt finns ursprungligen i de torra regionerna i Nordafrika och Eurasien och Medelhavet. **Framgångsrik odling:** Från slutet av april till slutet av maj är direktsådd möjlig utomhus i full sol. Pressa fröna bara lätt i jorden och täck inte över dem med jord, eftersom malurt är en lätt bakterie. Alternativt kan såningen också utföras mellan slutet av augusti och september för att säkerställa en skörd under det kommande året. Håll jorden fuktig men inte våt. Groningstiden är två till tre veckor. Från en storlek på 5 centimeter kan plantorna stickas ut och placeras på ett avstånd av 50 cm mellan raderna och 30 cm från varandra i raden. **Den bästa platsen:** Malurt föredrar en solig, varm plats på ett skyddat ställe och dålig, välrdänerad jord som en stenträdgård. Det kan dock också förvaras i en hink. **Optimal vård:** Vermouth är robust och ganska krävande. Du kan bara befrukta den biologiskt genom att lägga till kompost på hösten. Det behöver bara en liten mängd vatten. Ytterligare vattning är därför endast nödvändig på varma dagar. Växten gillar att sprida sig och bör definitivt skäras i slutet av juli. Skörden kan äga rum från april till hösten. De färska bladen och de gula blommorna skördas. Torka ut spridningsgruppen vid högst 35 ° Celsius och förvara den i pappers- eller tygsäckar, skyddad från ljus. **På vintern:** Vermouth är tålig och behöver bara tas in i huset när den förvaras i en hink. Det lignifierar över tid. En ny sådd eller rotodelning bör därför äga rum minst vart fjärde år.



Vermút

Artemisia absinthum

Základ notoricky známeho absintu a liečivej rastliny starých kláštorných záhrad

Palina sa preslávila ako súčasť módného nápoja absint, ktorý bol v minulom storočí v Európe zakázaný pre jeho hallucinogénne vedľajšie účinky. Ako liečebný prostriedok bol známy predovšetkým pre svoje historické využitie v kláštorných záhradách. Bylinkovo korenistá rastlina rastie ako ker so striebrosivými listami do výšky 60 až 100 centimetrov a od júla do septembra vykazuje žlté, trochu nenápadné metliny. Aktívne sily: Palina je pre svoje horčiny považovaná za povzbudzujúcu chuť do jedla, posilňuje imunitný systém, podporuje krvný obeh a trávenie, preto sa odporúča pri problémoch s trávením, obličkami a pečťou. Palinu by ste nemali konzumovať, ak máte žalúdočné alebo črevné vedy alebo ak ste tehotná. Čaj: 2 čajové lyžičky sušených listov paliny zalejte 150 ml vriacej vody a po desaťminútovom lúhovaní sceďte. V kuchyni: Horká chuť rýchlo zatieni skutočnú chuť jedla. Preto by sa palina mala používať len vo veľmi malých dávkach ako korenie na mäsové jedlá. **Prirodzená poloha:** Palina sa pôvodne vyskytuje v suchých oblastiach severnej Afriky a Eurázie, ako aj v Stredomorí. **Úspešná kultivácia:** Od konca apríla do konca mája sa môže vysievať priamo vonku na slnečnom mieste. Semená len jemne zatlačte do pôdy a nezasyľajte ich zeminou, pretože palina potrebuje na klíčenie svetlo. Alternatívne sa výsev môže uskutočniť aj od konca augusta do septembra, aby sa zabezpečila úroda v budúcom roku. Udržujte pôdu vlhkú, ale nie mokrá. Doba klíčenia je dva až tri týždne. Od veľkosti 5 centimetrov je možné sadenice vypichovať a umiestňovať 50 cm od seba v riadkoch a 30 cm od seba v riadkoch. **Najlepšie umiestnenie:** Palina uprednostňuje slnečné, teplé miesto na chránenom mieste a bohatú, dobre priepustnú pôdu, ako je skalka. Ale je možné ho bez problémov držať aj vo vedre. **Optimálna starostlivosť:** Vermút je robustný a celkom nenáročný. Biologicky ju môžete prihnojiť len jesenným pridaním kompostu. Potrebuje len malé množstvo vody. Dodatočná zálievka je preto potrebná len v horúcich dňoch. Rastlina sa rada rozrastá a mala by byť koncom júla určite zrezaná. Zber môže prebiehať od apríla do jesene. Zbierajú sa čerstvé listy a metliny žltých kvetov. Vybieraný tovar sušte maximálne pri teplote 35°C a skladujte mimo dosahu svetla v papierových alebo látkových vreciach. **V zime:** Palina je odolná a do domu ju treba priniesť len vtedy, keď ju držíte vo vedrách. Časom lignifikuje. Nový výsev alebo delenie koreňov by sa preto malo uskutočniť aspoň každé štyri roky.



Vermut

Artemisia absinthum

Osnova razvpitega absinta in zdravilne rastline starih samostanskih vrtov

Pelin je postal razvpit kot sestavina modne pijače absint, ki je bila v Evropi prepovedana v prejšnjem stoletju zaradi hallucinogenih stranskih učinkov. Kot zdravilo je bil znan predvsem po svoji zgodovinski uporabi v samostanskih vrtovih. Zeliščno dišeča rastlina zraste kot grm s srebrno sivimi listi do višine 60 do 100 centimetrov in od julija do septembra pokaže rumene, nekoliko neopazne metlice. Delovne moči: Pelin zaradi grenkih snovi spodbuja apetit, krepi imunski sistem, pospešuje prekrvavitev in prebavo, zato se priporoča pri težavah s prebavo, ledvicami in jetri. Pelina ne smete uživati, če imate razjede na želodcu ali črevesju ali če ste noseči. Čaj: 2 čajni žlički posušenih listov pelina prelijte s 150 ml vrele vode in po desetih minutah precedite z vrecko. V kuhinji: Grenak okus hitro zasenči dejanski okus jedi. Zato se sme pelin uporabljati le v zelo majhnih odmerkih kot začimba za mesne jedi. **Naravni habitat:** Pelin izvirno najdemo v suhih predelih Severne Afrike in Evrazije ter Sredozemlja. **Navodila za gojenje:** Od konca aprila do konca maja jo lahko sejemo neposredno na prsto, na sončno mesto. Semena le narahlo potlačimo v zemljo in jih ne pokrivamo z zemljo, saj pelin za kalitev potrebuje svetlobo. Druga možnost je, da se setev izvede tudi med koncem avgusta in septembrom, da se zagotovi pridelek v prihodnjem letu. Tla naj bodo vlažna, vendar ne mokra. Obdobje kalitve je dva do tri tedne. Od velikosti 5 centimetrov lahko sadike pikiramo in jih v vrstah postavimo 50 cm narazen, v vrstah pa 30 cm narazen. **Najboljša lokacija:** Pelin ima raje sončno, toplo lego v zaščitenem kraju in bogato, dobro odcedno prst, kot je na primer skalnjak. Brez težav pa se ga da hraniti tudi v vedru. **Optimalna nega:** Vermut je robusten in precej nezahteven. Biološko ga lahko pognojite le jeseni z dodajanjem kompostu. Potrebuje le majhno količino vode. Dodatno zalivanje je zato potrebno le v vročih dneh. Rastlina se rada razbohoti in jo je vsekakor treba rezati konec julija. Trgatev lahko poteka od aprila do jeseni. Nabirajo se sveži listi in rumeni cvetovi. Zbrano blago sušite pri največ 35°C in shranite zaščiteno pred svetlobo v papirnatih ali tkaninskih vrečkah. **V zimskem času:** Pelin je trdoživ in ga je treba prineesti v hišo le v vedrih. Sčasoma olesení. Novo setev ali delitev korenin je zato treba opraviti najmanj vsaka štiri leta.



Ajenjo

Artemisia absinthum

Base de la famosa absenta y planta medicinal de los jardines del antiguo monasterio

El vermú se hizo conocido como un componente de la absenta, bebida de moda, que fue prohibida en Europa en el último siglo debido a sus efectos secundarios alucinógenos. Como remedio, fue más conocido por su uso histórico en los jardines del monasterio. La planta con aroma a hierbas y especias crece como un arbusto con hojas de color gris plateado hasta una altura de 60 a 100 centímetros y muestra paniculas de flores amarillas, algo discretas, de julio a septiembre. Fuerzas efectivas: Por sus sustancias amargas, se considera que el ajeno estimula el apetito, fortalece el sistema inmunológico, estimula la circulación sanguínea y favorece la digestión, por lo que se recomienda como apoyo en problemas digestivos, renales y hepáticos. No debe disfrutar del ajeno para las úlceras estomacales o intestinales o durante el embarazo. Té: Vierta 150 ml de agua hirviendo sobre 2 cucharaditas de hojas secas de ajeno y cuele la infusión después de diez minutos de remojo. En la cocina: el sabor amargo se superpone rápidamente al sabor real de un plato. Por lo tanto, el ajeno solo debe usarse en dosis muy pequeñas como condimento en platos de carne. **Ubicación natural:** El ajeno se encuentra originalmente en las regiones áridas del norte de África y Eurasia y el Mediterráneo. **Cultivo exitoso:** Desde finales de abril hasta finales de mayo, la siembra directa es posible al aire libre a pleno sol. Presione las semillas solo ligeramente en el suelo y no las cubra con tierra, porque el ajeno es un germen ligero. Alternativamente, la siembra también se puede realizar entre finales de agosto y septiembre para asegurar una cosecha en el próximo año. Mantenga la tierra húmeda, pero no mojada. El período de germinación es de dos a tres semanas. A partir de un tamaño de 5 centímetros, las plántulas se pueden pinchar y colocar a una distancia de 50 cm entre filas y 30 cm de distancia en la fila. **La mejor ubicación:** El ajeno prefiere un lugar soleado y cálido en un lugar protegido y un suelo pobre y bien drenado, como un jardín de rocas. Sin embargo, también se puede guardar en un cubo. **Cuidado óptimo:** El vermú es robusto y poco exigente. Solo puede fertilizarlo biológicamente agregando compost en otoño. Solo necesita una pequeña cantidad de agua. Por lo tanto, el riego adicional solo es necesario en los días calurosos. A la planta le gusta proliferar y definitivamente debería cortarse a fines de julio. La cosecha puede tener lugar de abril a otoño. Se recogen las hojas frescas y las paniculas amarillas de flores. Secar el grupaje extendido a un máximo de 35 ° Celsius y guardarlo en sacos de papel o tela, protegido de la luz. **En el invierno:** El vermú es resistente y solo debe llevarse a la casa cuando se guarda en un cubo. Lignifica con el tiempo. Por lo tanto, debe realizarse una nueva siembra o división de raíces al menos cada cuatro años.



Vermut Artemisia absinthum

Základ nechvalně známého absintu a léčivé rostliny starých klášterních zahrad

Pelyněk se proslavil jako součást módního nápoje absint, který byl v Evropě v minulém století zakázán kvůli svým halucinogenním vedlejším účinkům. Jako lék byl známý především pro své historické využití v klášterních zahradách. Bylinkové kořeněná rostlina roste jako keř se stříbřitě šedými listy do výšky 60 až 100 centimetrů a od července do září vykazuje žluté, poněkud nenápadné laty. Aktivní síly: Pelyněk je pro své hořčiny považován za povzbuzující chuť k jídlu, posilování imunitního systému, prokrvení a trávení, proto se doporučuje k podpoře trávicích, ledvinových a jaterních potíží. Neměli byste konzumovat pelyněk, pokud máte žaludeční nebo střevní vředy nebo pokud jste těhotná. Čaj: 2 lžičky sušených listů pelyňku přelijte 150 ml vroucí vody a po deseti minutách louhování scedte. V kuchyni: Hořká chuť rychle zastíní skutečnou chuť pokrmu. Pelyněk by se proto měl používat jen ve velmi malých dávkách jako dochucovadlo masitých pokrmů. **Přírozená poloha:** Pelyněk se původně vyskytuje v suchých oblastech severní Afriky a Eurasie a také ve Středomoří. **Úspěšné pěstování:** Od konce dubna do konce května lze vysévat přímo ven na slunné stanoviště. Semínka jen lehce zatlačte do půdy a nezasypávejte je zeminou, protože pelyněk potřebuje ke klíčení světlo. Alternativně lze výsev provést také mezi koncem srpna a září, aby byla zajištěna sklizeň v příštím roce. Udržujte půdu vlhkou, ale ne mokrou. Doba klíčení je dva až tři týdny. Od velikosti 5 centimetrů lze sazenice vypichovat a dávat 50 cm od sebe do řádků a 30 cm od sebe. **Nejlepší umístění:** Pelyněk preferuje slunné, teplé místo na chráněném místě a bohatou, dobře odvodněnou půdu, jako je skalka. Bez problémů je ale také možné jej uchovávat v kyblíku. **Optimální péče:** Vermut je robustní a vcelku nenáročný. Biologicky ji můžete přihnout pouze podzimním přidáváním kompostu. Potřebuje jen malé množství vody. Dodatečná zálivka je tedy nutná pouze v horkých dnech. Rostlina ráda nekontrolovatelně roste a měla by být koncem července rozhodně seříznuta. Sklizeň může probíhat od dubna do podzimu. Sklízí se čerstvé listy a žluté květní laty. Nasbírání zboží sušte maximálně při 35° Celsia a skladujte mimo světlo v papírových nebo látkových pytlích. **V zimě:** Pelyněk je mrazuvzdorný a do domu je třeba ho přinést pouze v kbelících. Časem lignifikuje. Nový výsev nebo dělení kořenů by proto mělo probíhat minimálně každé čtyři roky.



Vermut Artemisia absinthum

Kötü şöhretli pelin ve eski manastır bahçelerinin şifalı bitkisinin temeli

Pelin, halüsinojenik yan etkileri nedeniyle geçen yüzyılda Avrupa'da yasaklanan, modaya uygun bir içecek olan absinth'e'nin bir bileşeni olarak ünlendi. Bir çare olarak, öncelikle manastır bahçelerinde tarihi kullanımıyla biliniyordu. Baharatlı kokulu bitki, 60 ila 100 santimetre yüksekliğe kadar gümüşü gri yapraklı bir çalı olarak büyür ve Temmuz'dan Eylül'e kadar sarı, biraz göze çarpmayan salkımlar gösterir. Etkin Güçler: Pelin otu içerdiği acı maddeler nedeniyle iştahı açıcı, bağışıklık sistemini güçlendirici, kan dolaşımını ve sindirimi kolaylaştırıcı olarak kabul edilir. Bu nedenle sindirim, böbrek ve karaciğer sorunlarına destek olması önerilir. Mide veya bağırsak ülseriniz varsa veya hamileyseniz pelin otu tüketmemelisiniz. Çay: 2 çay kaşığı kuru pelin yaprağı üzerine 150 ml kaynar su dökün ve demliği on dakika demledikten sonra süzün. Mutfakta: Acı tat, bir yemeğin gerçek tadını çabucak gölgeler. Bu nedenle pelin otu et yemeklerinde çeşni olarak sadece çok küçük dozlarda kullanılmalıdır. **Doğal konum:** Pelin aslen Kuzey Afrika ve Avrasya'nın yanı sıra Akdeniz'in kuru bölgelerinde bulunur. **Başarılı yetiştirme:** Nisan ayının sonundan Mayıs ayının sonuna kadar doğrudan açık havada güneşli bir yere ekilebilir. Tohumları toprağa hafifçe bastırın ve üzerlerini toprakla örtmeyin çünkü pelin çimlenmek için ışığa ihtiyaç duyar. Alternatif olarak, bir sonraki yıl hasadın yapılmasını sağlamak için ekim Ağustos sonu ile Eylül arasında da yapılabilir. Toprağı nemli tutun ama ıslak değil. Çimlenme süresi iki ila üç haftadır. 5 cm'lik bir boyuttan itibaren, fideler dikilebilir ve sıralar halinde 50 cm ve sıralar arasında 30 cm aralıklarla yerleştirilebilir. **En iyi konum:** Pelin, korunaklı bir yerde güneşli, sıcak bir yeri ve kaya bahçesi gibi zengin, iyi drene edilmiş toprağı tercih eder. Ancak sorunsuz bir şekilde bir kovada tutmak da mümkündür. **Optimum bakım:** Vermut sağlam ve oldukça iddiasız. Sonbaharda kompost ekleyerek ancak biyolojik olarak gübreleyebilirsiniz. Sadece az miktarda suya ihtiyaç duyar. Bu nedenle ek sulama sadece sıcak günlerde gereklidir. Bitki yaygın büyümeyi sever ve Temmuz ayı sonunda kesinlikle kesilmelidir. Hasat nisandan sonbahara kadar gerçekleştirilebilir. Taze yapraklar ve sarı çiçek salkımları toplanır. Toplanan ürünleri maksimum 35°C'de kurutun ve ışıktan koruyarak kağıt veya kumaş torbalarda saklayın. **Kışın:** Pelin dayanıklıdır ve yalnızca kovalarda tutulduğunda eve getirilmesi gerekir. Zamanla odunlaşır. Yeni ekim veya kök bölünmesi bu nedenle en az dört yılda bir yapılmalıdır.



Vermut Artemisia absinthum

A régi kolostorkertek hírhedt abszintjának és gyógynövényének alapja

Az üröm a divatos abszint ital összetevőjeként vált hírhedtté, amelyet hallucinogén mellékhatásai miatt a múlt században betiltottak Európában. Gyógyszerként elsősorban a kolostorkertekben való történelmi felhasználásáról volt ismert. A fűszeres fűszeres illatú növény cserjeként, ezüstszürke levelekkel 60-100 centiméteres magasságig nő, és júliustól szeptemberig sárga, kissé észrevétlen szárú. **Természetes elhelyezkedés:** Az üröm eredetileg Észak-Afrika és Eurázsia száraz területein, valamint a Földközi-tengeren található. **Sikeres termesztés:** Április végétől május végéig közvetlenül a szabadba, napos helyre vethető. A magokat csak enyhén nyomja a talajba, és ne takarja be őket földdel, mert az ürömnek fényre van szüksége a csírázáshoz. Alternatív megoldásként a vetés augusztus vége és szeptember között is történhet, hogy biztosítsa a betakarítást a következő éven. Tartsa a talajt nedvesen, de ne nedvesen. A csírázási időszak két-három hét. 5 centiméteres mérettől kezdve a palántákat kiszűrhatjuk, és soronként 50 cm-re, soronként 30 cm-re helyezhetjük el. **A legjobb hely:** Az üröm a napos, meleg helyet, védett helyen és gazdag, jó vízelvezetésű talajt, például sziklakertet kedveli. De lehet vödörben is gond nélkül tartani. **Optimális gondozás:** A vermut robusztus és meglehetősen igénytelen. Biológiaiilag csak őszi komposzt hozzáadásával trágyázhatod. Csak kis mennyiségű víz kell hozzá. További öntözés ezért csak meleg napokon szükséges. A növény szeret burjánzni, július végén mindenképpen vissza kell vágni. A betakarítás áprilistól őszig történhet. A friss leveleket és a sárga virágzásalakat betakarítják. Szárítsa kumaş az összegyűjtött árut maximum 35°C-on, és tárolja fénytől védve papír- vagy textiltáskóban. **Télen:** Az üröm szívós, és csak vödörben kell bevinni a házba. Idővel megbarnul. Ezért legalább négyévente új vetést vagy gyökérsztást kell végezni.

: : : : :



よもぎ

Artemisia absinthum

古い修道院の庭園の悪名高いアブサンと薬用植物の基礎

ベルモットは、幻覚剤の副作用のために前世紀にヨーロッパで禁止されたファッションドリンクアブサンの成分として悪名高くなりました。救済策として、それは修道院の庭での歴史的な使用で最もよく知られていました。ハーブスパイシーな香りの植物は、銀灰色の葉の低木として成長し、高さ60〜100センチメートルに達し、7月から9月にかけて黄色のやや目立たない花穂を示します。

効果的な力：その苦い物質のために、よもぎは食欲を刺激し、免疫システムを強化し、血液循環を刺激し、消化を促進すると考えられています。したがって、消化器、腎臓、肝臓の問題のサポートとして推奨されます。胃や腸の潰瘍や妊娠中はよもぎを薬用してはいけません。お茶：小さじ2杯の乾燥したよもぎの葉に150

mlの沸騰したお湯を注ぎ、10分間浸した後、醸造物を濾します。キッチンで：苦味は料理の実際の味とすぐに重なります。したがって、よもぎは肉料理の調味料として非常に少量でのみ使用する必要があります。

自然な場所：よもぎは、もともと北アフリカ、ユーラシア、地中海の乾燥地域で見られます。

栽培成功：

4月末から5月末まで、直射日光の当たる屋外での直播が可能です。よもぎは軽い細菌なので、種子を土に軽く押し込み、土で覆わないでください。あるいは、翌年の収穫を確実にするために、8月末から9月の間に播種を行うこともできます。土壌を湿らせておきますが、湿らせないでください。発芽期間は2〜3週間です。5センチの大きさから、苗を刺して、列の間で50cm、列の中で30cmの距離に置くことができます。

最高のロケーション：

よもぎは、保護された場所にある日当たりの良い暖かい場所と、ロックガーデンなどの水はけの悪い貧しい土壌を好みます。ただし、バケツに入れておくこともできます。

最適なケア：

ベルモットは頑丈で、非常に要求が厳しくありません。秋に堆肥を加えることによってのみ、生物学的にそれを受精させることができます。少量の水しか必要ありません。したがって、追加の水やりは暑い日にのみ必要です。植物は増殖するのが好きで、7月末に間違いなく削減されるべきです。収穫は4月から秋に行うことができます。新鮮な葉と花の黄色い穂が収穫されます。広げたグループを最大35°Cで乾燥させ、光から保護した紙または布の袋に保管します。

冬に：

ベルモットは丈夫で、バケツに入れておくだけで家に持ち込むことができます。それは時間とともに木質化します。したがって、新しい播種または根の分割は、少なくとも4年ごとに行う必要があります。

SKU: 15245 / Wermut